



HANDLINGSPLAN FOR MERE BÆREDYGTIGT FISKERI OG AKVAKULTUR

Hver dag serverer vi et måltid mad for mere end 100.000 danskere i en af vores kantiner. Det forpligter – både ved at sikre, at vi arbejder kontinuerligt med den bæredygtige omstilling og ved at bidrage til at skabe mere klimavenlige og bæredygtige vaner, hos de mange gæster, som spiser hos os.

Fisk og havets mange frugter er en vigtig ingrediens i et mere sundt, klima- og miljøvenligt måltid. Derfor ønsker vi at tage et ansvar i forhold at sikre bæredygtigt fiskeri og akvakultur.

Vi har altid nydt godt af havets blå fødevarer. Men verdens have og fiskebestande er pressede og truede af overfiskeri og spild. Samtidig har fiskeopdræt ofte store miljømæssige omkostninger på grund af forurening og naturødelæggelser. Derfor støtter vi op om den marine biodiversitet for at sikre at de blå fødevarer også er en del af den fremtidige tallerken.

DE FEM INDSATSER

Vi deltager aktivt i Dansk Alliance for Bæredygtig Fiskeri og Akvakultur i regi af Dansk Etisk Handel og har som en del af vores engagement udviklet en handlingsplan frem mod 2030 med fokus på at sikre mere ansvarlig og bæredygtig brug af havets ressourcer.

Med ambitionen om at bidrage til et mere ansvarligt og bæredygtigt fiskeri og akvakultur, har vi opstillet fem områder, der hver især understøtter den marine biodiversitet og sikrer

fisk og skaldyr på menuen i fremtiden. Vi deler løbende vores viden og præsenterer årligt vores fremdrift i vores bæredygtighedsrapport.

- ▶ Fisk, skaldyr og tang fanges, høstes eller produceres mere bæredygtigt
- ▶ Retfærdige arbejdsvilkår
- ▶ Gennemsigtige værdikæder med sporbare produkter
- ▶ Optimal råvareudnyttelsen og minimering af spild
- ▶ Blå dannelse

FISK, SKALDYR OG TANG FANGES MERE BÆREDYGTIGT

Vi ønsker at bidrage til et mere naturskånsomt fiskeri og vil i årene, der kommer, tage aktive til- og fravalg herunder sikre, at Compass Group Danmark bidrager til en mere bæredygtig omstilling af havet og dets ressourcer med mere dyrevelfærd, bedre arbejdsforhold og øget biodiversitet.

Compass Group Danmark har sat et 2025-mål om at minimum 60% af fisk skal være certificeret med en ordning anerkendt af Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI). Udover certificeret fisk og skaldyr bakker vi op om skånsomt fiskeri og vil løbende øge andelen, så der indkøbes minimum 20% fisk med skånsomme fangstmetoder i 2025.

I vores bestræbelser på at minimere miljøbelastningen, anvender vi WWF's fiskeguide, der giver retningslinjer for bæredygtige valg af fisk og skaldyr. Det betyder, at vi undgår

fersk fisk fra WWF's rødliste fra 2024.

RETFÆRDIGE ARBEJDSVILKÅR OG GENNEMSIGTIGE VÆRDIKÆDER

Vi ønsker at tilbyde løsninger, der er produceret på en mere ansvarlig og bæredygtig måde. Det betyder, at vi allerede fra 2024 sætter krav gennem forsyningskæden. Det er derfor afgørende, at vores leverandører opfylder kravene i vores leverandørkodeks, som fastsætter normer for etisk, social og miljømæssig ansvarlighed i forsyningskæden. Derudover vil vi sætte fokus på sporbare produkter og skånsomme fangstmetoder ved at efterspørge mere data og dokumentation fra vores leverandører.

OPTIMAL RÅVAREUDNYTTELSE

Som en del af handlingsplanen ønsker vi også at udforske nye måder at anvende blå fødevarer og optimere råvareudnyttelsen, så vi undgår spild. Derfor undersøger vi med indsatsen mulighederne for at udnytte havets ressourcer til fulde.

BLÅ DANNELSE

Vi vil også arbejde med at oplyse om havets brede vifte af fødevarer og sikre at langt flere forskellige fødevarer fra havet introduceres i måltidet. Gennem årlige kampagner og løbende vidensdeling vil vi skabe øget interesse for fødevarer fra både hav og opdræt blandt vores medarbejdere og hos vores spisende gæster.