

Det lille Apotek



ImpactReport™

Restaurant Det Lille Apotek Bæredygtighedsrapport

CVR DK41037369

Ledelsen har ordet

At fokusere på en mere bæredygtig tilgang til at drive restaurant er ikke ny for Det Lille Apotek. Vi har i flere år arbejdet på at nedbringe energiforbruget, samt minimere madspild og affald. Begge store CO2-syndere i restaurationsbranchen.

Vi er ikke klimaeksperter, så for os er det et skridt ad gangen, og med denne rapport har vi ønsket at blive klogere på området og arbejde mere struktureret på at reducere Det Lille Apoteks CO2- og miljøaftryk.

Selvom CO2-regnskabet i rapporten viser tal for 2024 og 2023, lavede vi faktisk vores første CO2-regnskab i 2022, så vi har været tidligt ude i forhold til branchen generelt og vi bliver hele tiden klogere og dygtigere på området.

Vi håber I vil lade jer inspirere og være med til at inspirere.

Ann Christina Haar Krag og Henrik Haar Krag Sørensen

Ejere af RDLA Restaurant





Tradition og fornyelse

Det Lille Apotek stammer fra 1720 er og er dermed Københavns ældste restaurant, med kendte stamgæster som HC Andersen og Peter Faber.

At træde ind i Det Lille Apotek er som at træde ind i en tidslomme, og vi værdsætter da også traditioner. Både i lokalerne og på menukortet.

Ny ledelse, bump på vejen og grøn omstilling

En hurtig tur i tidsmaskinen tager os fra 1720 til marts 2020, hvor Ann Christina og Henrik overtager Det Lille Apotek. "Ny ledelse" er måske så meget sagt, for Ann Christina havde været restaurationschef på Apoteket i næsten 22 år, og er på den måde garant for at videreføre traditionerne, som de tidligere ejere Werner og Lisbeth Ingemann havde værnet om.

Og hvilket tidspunkt at overtage på. 10 dage efter indleder statsminister Mette Frederiksen sit berømte pressemøde med ordene

"Det, jeg vil sige i aften, kommer til at få store konsekvenser for alle danskere". Herefter blev hele Danmark lukket ned under Corona og Det Lille Apotek gik en uvis fremtid i møde.

Men som ordsproget siger,

Det som ikke slår os ihjel, gør os stærkere og i dag er Det Lille Apotek, takket være gå-på-mod og trofaste kunder, atter fuld af liv og god stemning.

Og der er også blevet plads til fornyelse, bl.a. fokus på den grønne omstilling.



FN's Verdensmål – et pejlemærke

Vi har valgt Verdensmål 12 (Ansvarligt Forbrug og Produktion) samt Verdensmål 13 (Klimaindsats). Vi arbejder ikke detaljeret med verdensmålene og de enkelte delmål i hverdagen, men bruger dem som "ledestjerner" for at fastholde fokus på det bæredygtige.

Med Verdensmål 12 skal vi fokusere på at designe og tilberede måltiderne uden unødvendigt spild af råvarer og energiforbrug. Det hænger også utrolig godt sammen med Verdensmål 13, hvor vi vil minimere forbruget af fossile brændstoffer, både ifm. brug af interne og eksterne energikilder, men også ved at stille spørgsmål og krav til vores leverandører af råvarer og materialer.



Ansvarligt Forbrug og Produktion

Vi skal sikre bæredygtigt forbrug og produktion



Klimaindsats

Vi skal handle hurtigt for at bekæmpe klimaforandringer og deres konsekvenser

Arbejdet med klimaregnskabet. Scope 1, 2 og 3.

For at forstå et klimaregnskab er det en hjælp at kende til betegnelserne Scope 1, 2 og 3. De stammer fra FNs klimaprotokol og beskriver kilder for drivhusgasudledninger (CO₂e).

- Scope 1 er direkte emissioner. Hos os er det primært vores gasovn, hvor vi selv har direkte kontrol over afbrændingen og dermed CO₂-aftrykket.
- Scope 2 er indirekte emissioner. I vores tilfælde via Ørsted, hvor vi ikke selv har kontrol over hvor grønt energien fremstilles.
- Scope 3 er andre indirekte emissioner. Her er det kilder vi ikke selv er i kontrol over, typisk vores leverandørers CO₂-aftryk, som jo i en eller anden grad er en del af det måltid, vi serverer for dig. For at få korrekte klimadata er det vigtigt for os at samarbejde med leverandørerne, da de kender deres processer bedst. Det kan pt. være en udfordring for en del leverandører at levere CO₂-data, men vi har en god dialog med dem, og på den måde kan vi også være med til at gøre dem bedre.



Vores klimapåvirkning

Vores påvirkning af klimaet stammer primært fra CO₂-udledning fra vores energiforbrug (Scope 1 og 2) og fra produktion og transport af de mange råvarer og materialer vi køber, samt den affald vi skaber (Scope 3).



BEMÆRK: Scope 3- tallet nedenfor er ikke 100 % opdateret endnu. Vi arbejder løbende med vores data og forventer at kommer tæt på de 100 % i Q1 2024.

Datakilder: Ørsted, HOFOR, Dagrofa, Fiskehallen Tivilling, Textilia m.fl.



“Vi er opmærksomme på, at et industrikøkken som vores, forbruger meget energi og dermed også udleder meget CO2.

Derfor valgte vi i 2021 at udskifte nogle af de mest energitunge maskiner, og vi ser løbende på hvordan vi yderligere kan energioptimere.

Det er sundt for både klima og økonomi”



Energi og ressourcer

Af specifikke tiltag for at reducere vores energiforbrug, ser vi primært på to områder. Først og fremmest har vi haft og har en del ældre køkkenmaskiner, køleskabe, fryserum mm. med et stort elforbrug. Dem er vi begyndt at udskifte, men det er dyrt, så det tager lidt tid at få et helt køkken moderniseret. I 2021 udskiftede vi dog nogle af de mest energitunge maskiner og så sent som i januar 2024 har vi investeret i en ny glasvasker, som også vil reducere vores CO2-aftryk.

Derudover skal vi se mere på vores adfærd i køkkenet. I et restaurationskøkken står ovne og køkkenmaskiner ofte tændt - også når de ikke benyttes, fordi kunderne forventer servering på kort tid. Der skal vi se på hvad vi kan gøre, uden at det går ud over kundetilfredsheden.

Som beskrevet længere nede i rapporten er der også rigtig meget at hente på miljø- og klimasiden, ved at reducere ressourceforbruget.



Indkøbspolitik og leverandørsamarbejde

Som nævnt kommer en meget stor del af CO₂-aftrykket i det måltid vi serverer, fra ekstern produktion og transport af de varer vi køber fra vores leverandører. Derfor er bæredygtighed, sammen med økonomi og kvalitet, et vigtigt indkøbsparameter for os. Vi skal også være ærlige og sige, at visse bæredygtige produkter kan blive så dyre, at vi må fravælge dem, fordi kunderne ikke vil betale den pris, retterne så kommer til at koste.

Bæredygtighedselementet i vores indkøbspolitik består i høj grad i at stille leverandørerne spørgsmål om deres klimatiltag og hvordan de kan hjælpe til at dokumentere og minimere vores klimaaftryk.

Vi har kun én leverandør, som kan levere komplette tal. Det fortæller meget godt om udfordringerne med at lave et CO₂-regnskab.

Heldigvis er alle vores leverandører samarbejdsvillige. En af dem er Dagrofa, som selv har et mål om at reducere deres CO₂-aftryk med 20 % i egen drift i 2024, hvilket også vil smitte positivt af på os.

Med Dagrofa har vi helt konkret lavet en aftale om levering færre gange om ugen. Det kræver at vi bliver endnu mere fokuserede når vi køber ind, så vi ikke kommer til at mangle noget. Til gengæld betyder det mindre CO₂-udledning ifm transport.



Affald

Et af de steder vi har arbejdet på at gøre en forskel er på affald, fx i form af minimering af madspild og bedre sortering. Når vi reducerer affaldsmængden kan det gøre en positiv forskel for såvel vores økonomi, som for miljø og klima.

Produktionsaffald

25,6
kg
2025

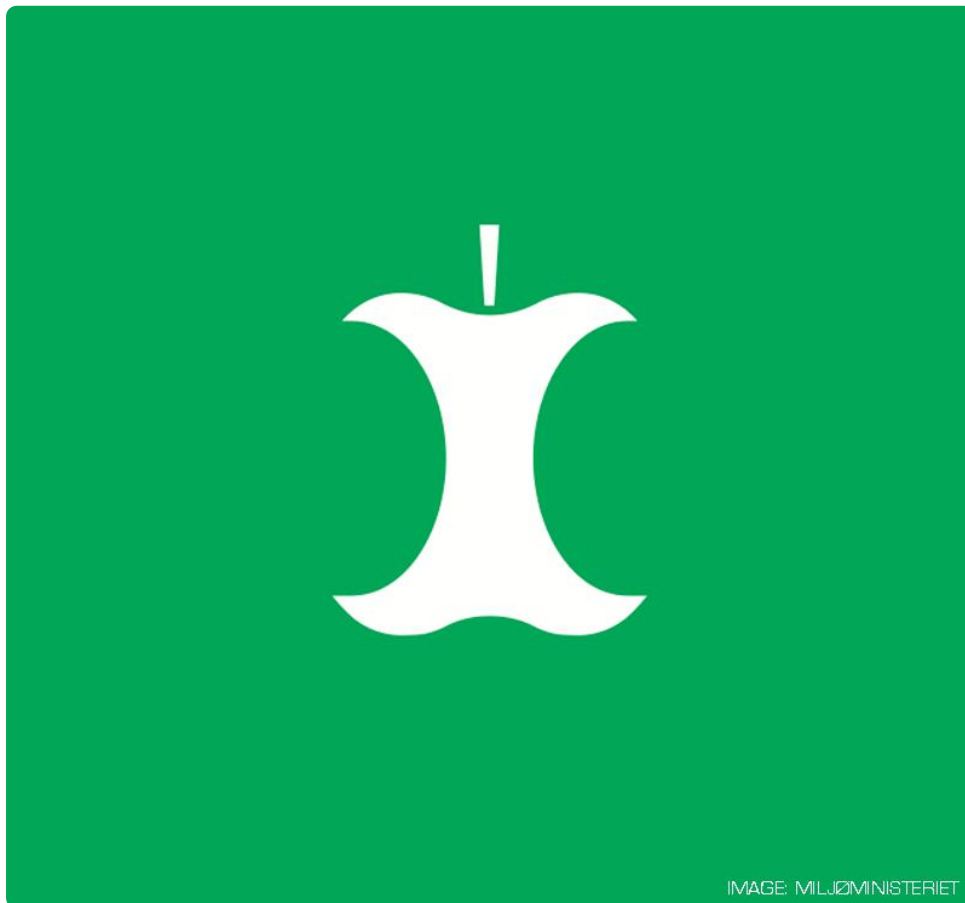
I de kommende år vil vi gerne blive bedre til arbejdet med affald. Både at minimere madspildet yderligere, følge med i ny lovgivning og muligheder for affaldssortering, samt blive bedre til at dokumentere og forstå mængder og CO-aftryk, ifm. de forskellige affaldsfraktioner, samt genanvendelsesmuligheder. De to nedenstående tal dækker den totale mængde affald, opdelt i generelt affald og emballageaffald i form af pap.

Datakilde: Affaldstransportør Marius Pedersen A/S



Vi arbejder mod mindre madspild

Madspild er en stor kilde til affald, og affald er en stor kilde til CO₂e-udledning.



På Det lille apotek har vi gennem længere tid arbejdet på at minimere madspild. Det kan fx gøres ved at finde nye løsninger til, hvordan man benytter mindre pynt på et stykke smørrebrød eller en anden ret, så det stadig forbliver indbydende. På den måde har vi sparet rigtig mange kilo, som gæsterne alligevel sjældent spiser og derfor blot bliver til affald, herunder en hulens masse emballage.

Fokus på madspild betyder også økonomiske besparelser. Bæredygtighed og sund økonomi kan således sagtens gå hånd i hånd, hvilket er vigtigt for de små restaurationer.

Vandforbrug

I restaurationsbranchen bruger vi meget vand. Der bliver brugt vand i madlavningen og til rengøring, hvor vand er en af de vigtigste elementer. Faktisk bruger I kunder også en del vand på Det Lille Apotek, for når der kommer god mad og drikke ind, skal der ofte også noget ud igen, så der bliver skyllet ud og vasket hænder på byens nok mest charmerende toiletter en del gange...

Vandforbrug

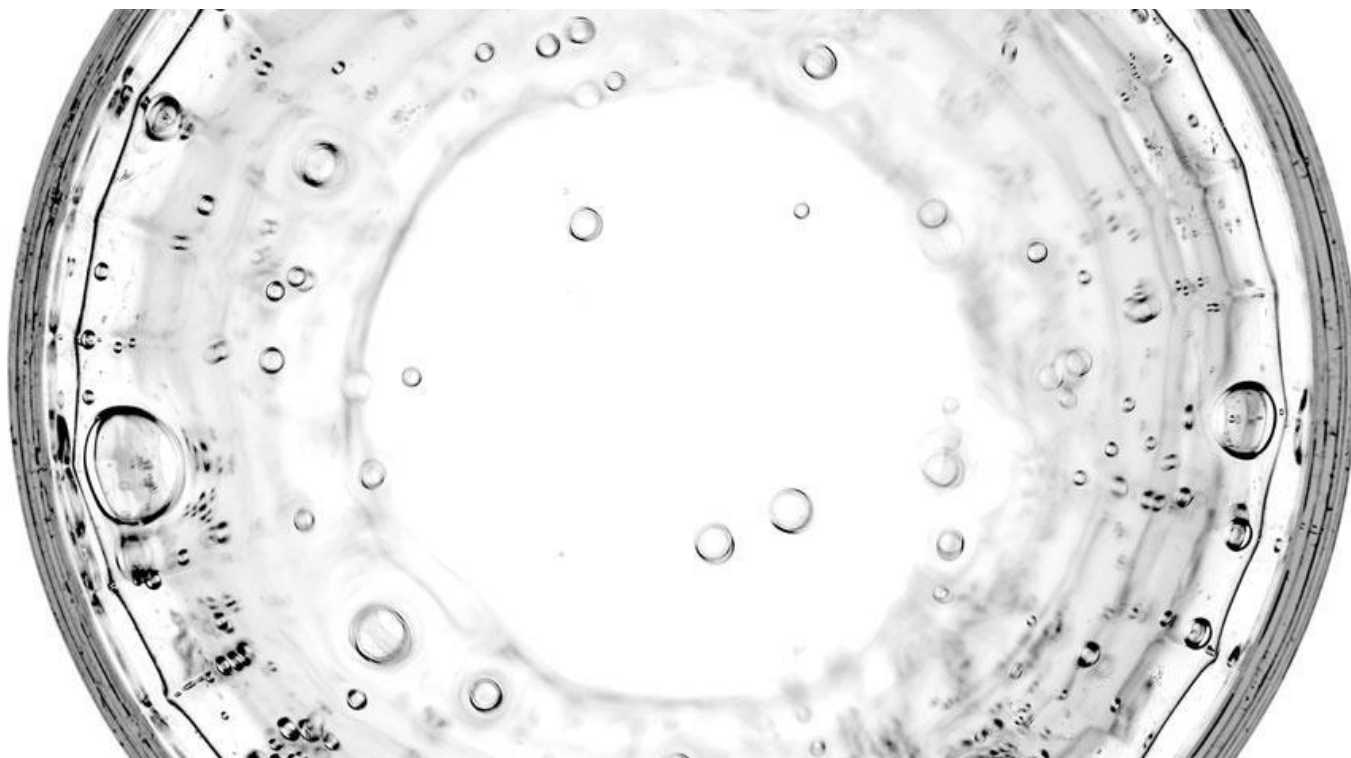
520

m³

2025

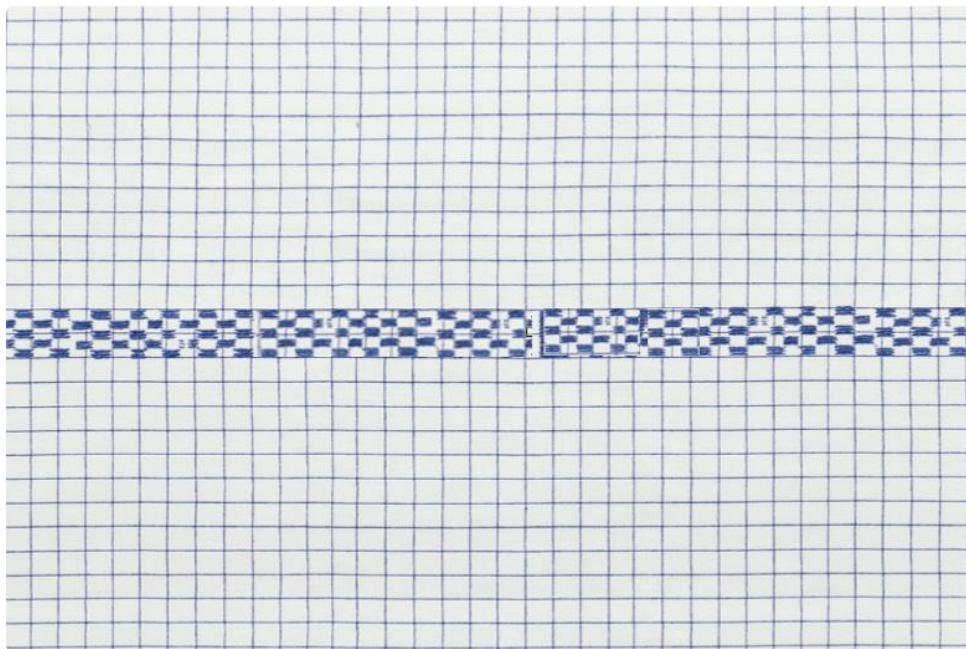
Når man skal begrænse vandforbruget er der primært to muligheder: spareanordninger som begrænser udtaget og så vores alle sammens adfærd, hvor vi fx skal lade være med at lade vandet løbe unødigt.

Datakilde: HOFOR



Hygiejne og bæredygtighed

På Det Lille Apotek har hygiejne høj prioritet, så der bliver fx vasket meget kokketøj og viskestykker. Samtidig kan vi godt lide, at der er pæne og rene stofduge og servietter på bordet. Alt i alt betyder det, at vi har et stort behov for tekstilvask.



Industrivask er lig med et stort vandforbrug, brug af kemikalier og meget transport. Konkret får vi vasket næsten 7 tons om året. Det kræver bl.a. 43.000 liter vand og 174 kg. kemi. Det er alt sammen noget der sker hos vores leverandør Textilia, men det er stadig en del af Apotekets samlede miljø- og CO2-aftryk, og derfor er det også et område, vi har valgt at spørge yderligere ind til, herunder hvordan de mener vi kan forbedre os.

Textilia er verdensmåls- og miljøcertificeret (ISO14001), og vi får heldigvis rigtig god sparring og forslag til hvordan vi kan blive endnu bedre.

Cirka 90 % af vores rengøringsmidler er økomærket

Denne rapport har stor fokus på klima og CO2-reduktion. Men vi er meget bevidste om, at der er mange andre måder at skåne miljøet på.



Vi har bl.a. valgt at fokusere på, at så stor en andel som muligt af vores rengøringsmidler skal være certificeret med officielle økomærker.

Cirka 90 % af vores totale forbrug af rengøringsmidler er mærket med officielle økomærker. Vi går naturligvis efter 100 %

Vi tænker cirkulært når vi renoverer

Når vi renoverer vores lokaler, har vi altid fokus på, at atmosfæren i de fine gamle lokaler skal bibeholdes. Samtidig skal løsningerne være så bæredygtige som muligt. Da vi længe har ville sikre en bedre akustik for vores kunder, er vi startet i den bagerste stue, også kaldet BAREN, med at sætte akustikplader op i loftet – fremstillet af søgræs.



Akustikpladerne kommer fra virksomheden Søuld, som udvikler byggematerialer til nutidens bæredygtige byggeri. Ved at benytte ålegræs, arbejder man med lokale materialer, så transportforbruget – og dermed CO₂-aftrykket minimeres. Ved at indsamle ålegræsset langs kysten, før det begynder at kompostere, får man samtidig indkapslet det CO₂, som ellers ville blive frigivet. Kunderne har allerede rost det nye initiativ.

Da lokalerne blev indrettet første gang for mange, mange år siden, var de fleste materialer bæredygtige, så også her kan man sige, at traditioner og fornyelse mødes på bedste vis, når du besøger Det lille Apotek.

Vi vælger også de lidt anderledes

Vi kan godt lide at kigge mod de mindre danske leverandører. De der tør gøre tingene lidt anderledes og hvor kvaliteten er i top.



En af dem er det familieejede Ebeltoft Gårdbryggeri på Mols, som laver et bredt udvalg af drikkevarer med masser af smag. Prøv fx Siciliansk citron, Hindbærbrus og Rabarberbrus. Eller øl som Petroleum IPA (hvis du tør...) og IPA Opfundet i Himlen (så er barren sat!).

Du kan stadig få de klassiske valg hos os, men har du lyst til at støtte mindre producenter og smage noget lidt anderledes, så spørg fx efter Ebeltoft Gårdbryggeri næste gang, du besøger Det Lille Apotek.

Klimaregnskab

CO2-regnskab 2025

Tallene i skemaet repræsenterer ikke Det Lille Apoteks totale CO2-aftryk, men de tal vi mener, vi pt. kan sige er valide.

	Forbrug, råvarer energi mm.	CO2 (ton) 2025
Scope 1		
1	Bygas	6,4
Scope 2		
2	El	11
Scope 3		
3	Affald	25,6
4	Tekstilvask	4,2
5	Kød og fjerkræ	192,6
6	Kolonialvarer	43,3
7	Mejerivarer og æg	12,1
8	Fisk & skaldyr	45,9
9	Brød	6,2
10	Frugt & grønt	7,3
11	Drikkevarer	113,8
12	Konfekturer o.lign.	0,2
Total		468,6

Det er vores bedste bud, at tallene i skemaet repræsenterer +85 % af det endelige CO2-aftryk.

CO2-beregningerne kommer enten direkte fra leverandører eller er beregnet vha. Erhvervsstyrelsens Klimakompasset, Concitos Klimadatabase, AI eller leverandørernes egne CO2-beregninger. Der kan således være en smule variationer i beregningsgrundlag og metode

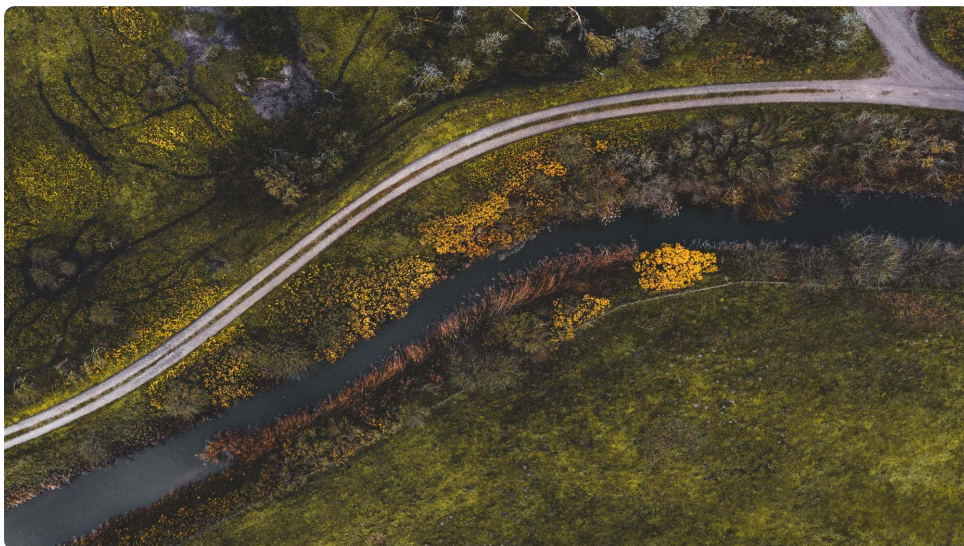
Hvordan bliver vi endnu bedre?

Som beskrevet i indledningen af denne rapport, er hele klima- og bæredygtighedsrejsen forholdsvis ny for os. Vi føler vi har taget nogle gode skridt og er blevet meget klogere, men der er lang vej endnu.

Nedenfor har vi beskrevet nogle af de konkrete områder, vi vil fokusere på i de kommende år. Inspiration og gode ideer er altid velkomne!

Vejen frem

Med denne rapport er vi ikke blot blevet klogere på det aftryk vores arbejde sætter på klima og miljø, men i lige så høj grad på, hvor vi kan forbedre os.



Nedenfor er områder vi vil sætte større fokus på fremadrettet. Fælles for dem er, at de kræver en tæt og konstruktiv dialog med vores leverandører.

1. **Indkøbspolitik** (større dialog med leverandører om dokumentation af CO₂- og miljøaftryk samt sparring om optimeringstiltag)
2. **Energioptimering** (udskiftning af gamle køkkenmaskiner og fokus på mere energi- og CO₂-venlig adfærd)
3. **Affald** (bedre dokumentation af CO₂-aftryk på de enkelte fraktioner, samt fokus på affaldsminimering generelt)
4. **Vandforbrug** (større fokus på hvordan vi og vores leverandører kan minimere vandforbruget)
5. **Kemikalier** (større fokus på hvordan vi kan minimere brug af skadelige kemikalier fx gennem fokus på miljømærkede produkter)

Kilder

Til at lave denne rapport har vi hentet data fra bl.a.

Ørsted, Høfor, Magnus Pedersen, Textilia, Marianne & Poul Frugt og Grønt
Engros, Fiskehallen Tvilling og Dagrofa

Til at beregne klimadata har vi benyttet Concitos CO2-database og
Erhvervsstyrelsens Klimakompasset, derudover har flere leverandører selv
leveret CO2-data..

Rapporten er udfærdiget af Kåre Møller Rasmussen (Konsulent, Grøn omstilling).
Har I spørgsmål, kommentarer eller gode ideer til hvordan vi kan forbedre os
yderligere, er I altid velkomne til at kontakte Kåre.

www.kaarerasmussen.com^[1]



Link Index

[1] <https://www.kaarerasmussen.com/>

Bemærkninger til rapporten

Rapporten verificeres ikke af en uafhængig tredjepart. Selvom vi har bestræbt os på at sikre, at indholdet af rapporten er retvisende, garanteres der ikke for nøjagtigheden og/eller fuldstændigheden heraf, og vi fraskriver os derfor ansvar for enhver skade eller tab, som måtte opstå som følge af dispositioner foretaget på baggrund af rapporten.