

Roskilde Festival Indkøbsanalyse 2023

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Metode og dataindsamling

Indkøbsanalysen baserer sig på indkøb for perioden 1. januar-31. juli 2023. Det er angivet, hvor analysen er inkl. drikkevarer

Roskilde Festival har samlet sit indkøb hos fire leverandører: Hørkram Dagrofa Foodservice, AB Catering og Ambrosia. Data fra Ambrosia er ikke medtaget i denne rapport.

Data fra Spis Min Gris, Fiskerikajen og Dagens Farm er ikke medtaget.

Der kan med fordel udarbejdes en procedure for adgang til indkøbsdata i forbindelse med aftaleindgåelse med fremtidige leverandører.



BASELINE

- Madens aftryk ift. miljø og klima
- Fødevarfordeling ift. EAT-Lancet
- Indkøbets sæsonprofil



Økologiandel

Der er i alt analyseret 527.257 kg.

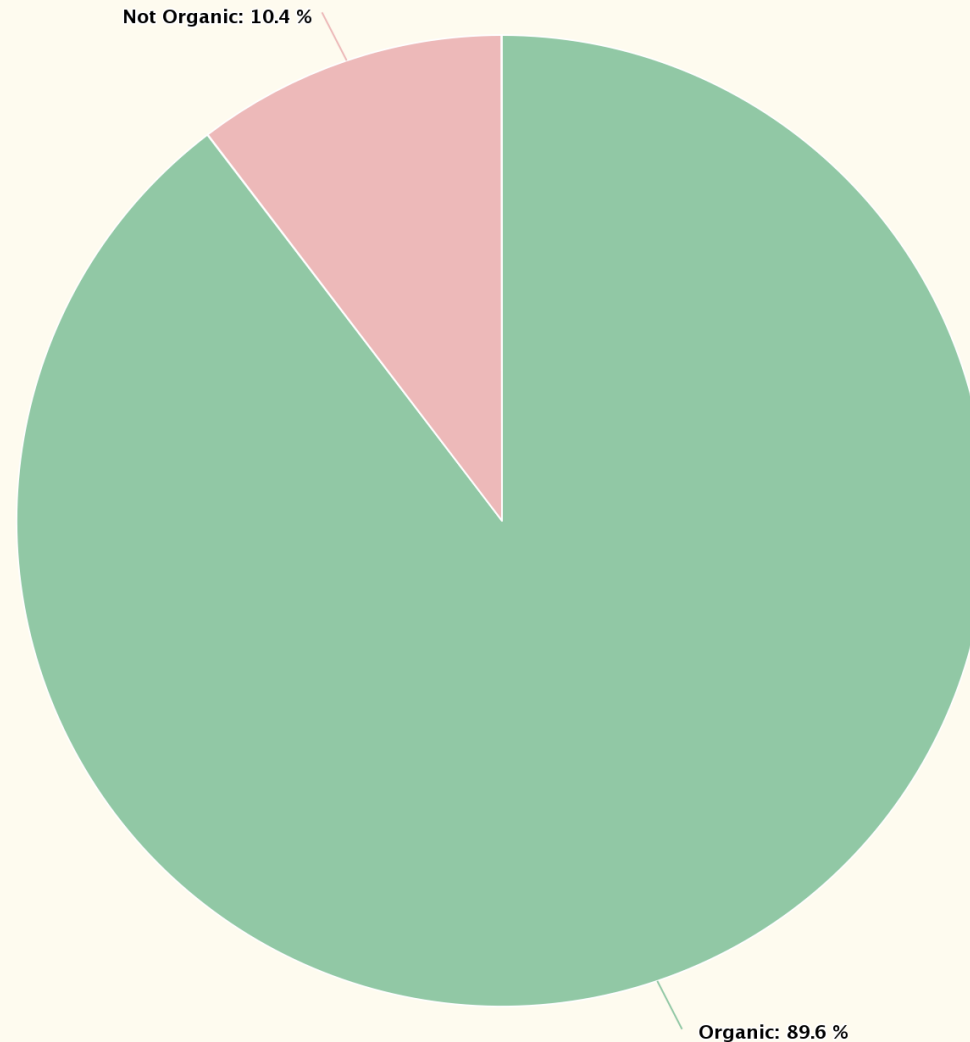
Den totale vægt uden drikkevarer er 467.496 kg.

Den totale vægt af økologiske varer er 418.906 kg.

OBS vedrørende økologiprocent

Denne analyse angiver økologiprocent på Roskilde festival 2023 til 89,6%. Den faktiske økologiprocent er siden opgjort til 94,8%.

Forskellen skyldes, at denne analyse anvender data fra tre grossister og dermed mangler en række mindre leverandører.



CO₂ fordelt på fødevarekategorier

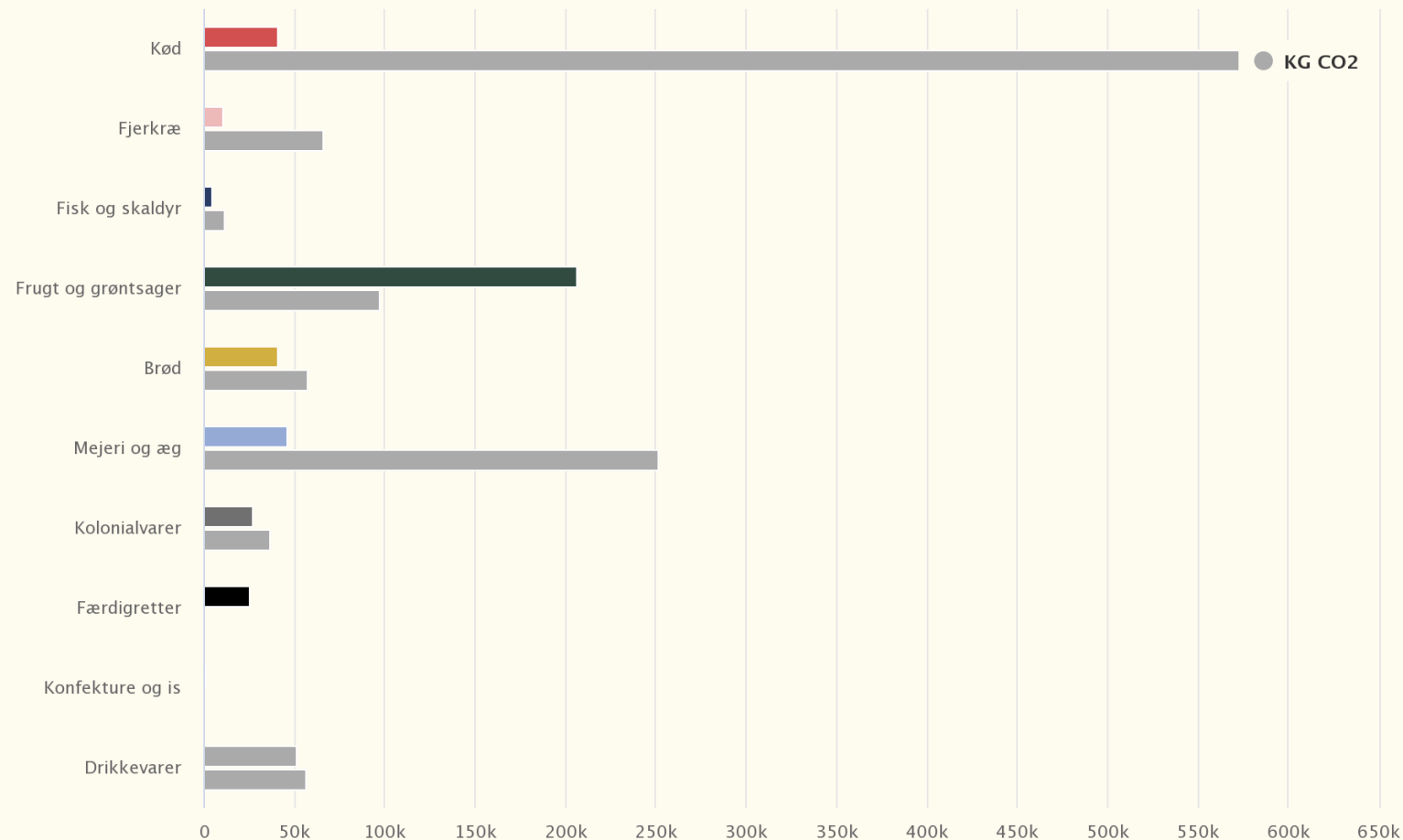
Samlet vægt, der er beregnet CO₂

af: 452.901kg

1.611.284kg CO₂EQ

Tallet er inkl. data, der er udenfor de nævnte grupper, hvilket udgør 43.683kg og 175.711kg CO₂EQ

Bemærk at CO₂ ikke er beregnet af hele indkøbet, da det ikke har været muligt at kategorisere i Poor & Nemecks CO₂-database.

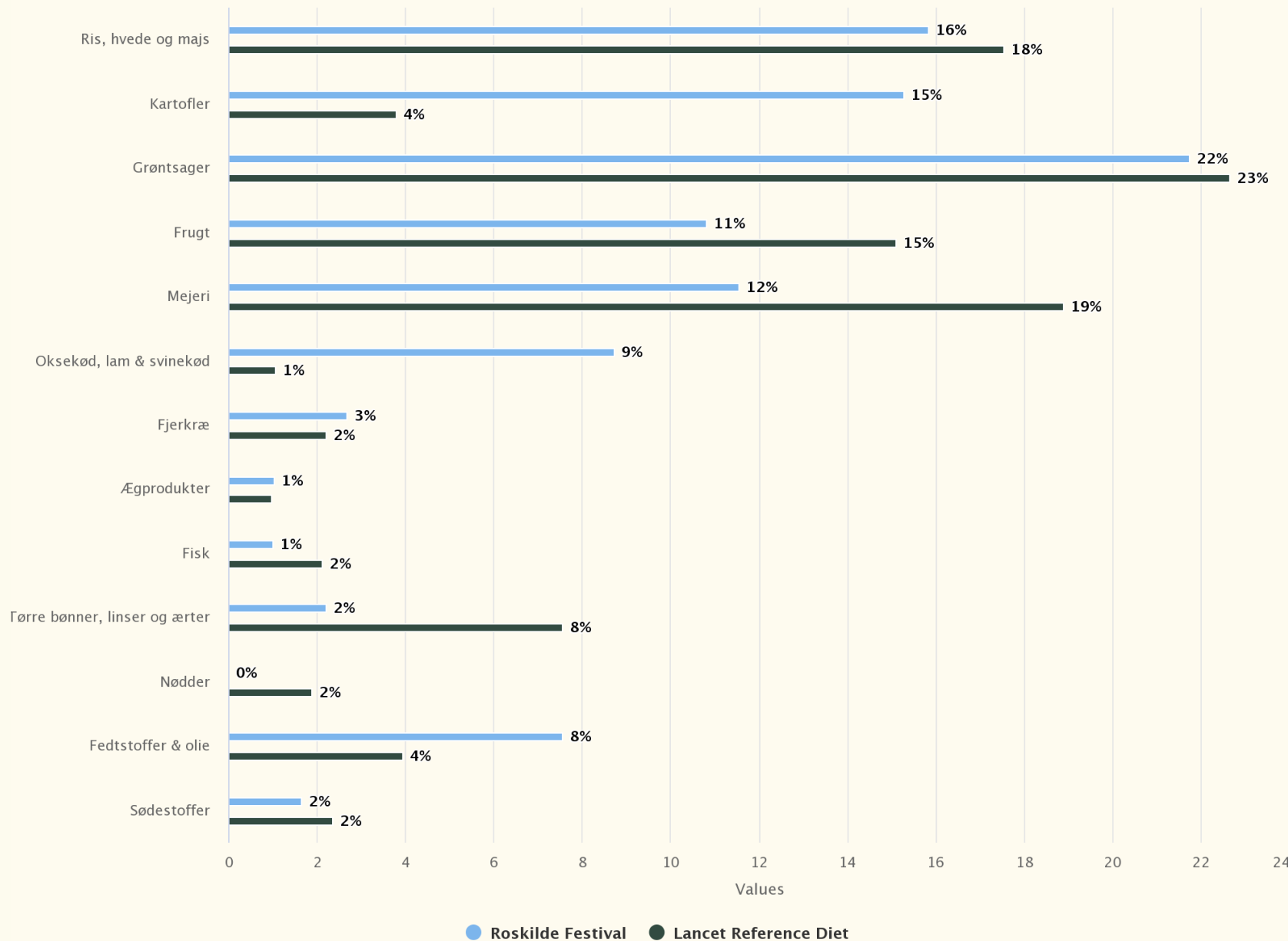


EAT Lancet

EAT Lancet-diæten er en indikator for det samlede billede af, at maden dækker ernæringsanbefalinger og kan produceres indenfor de planetære grænser. Det er en udvidelse af 80/20-indikatoren, og er desuden beregnet med et globalt perspektiv.

EAT-lancet diæten refererer til en fordeling pr. måltid, som her er oversat til en opgørelse på det samlede indkøb.

Opgørelsen er mere holistisk end blot at se på CO2, og kan være nemmere at lave målsætninger for – eks. at indkøbet skal holde sig indenfor 80 pct. grønt og 20 pct. animalsk



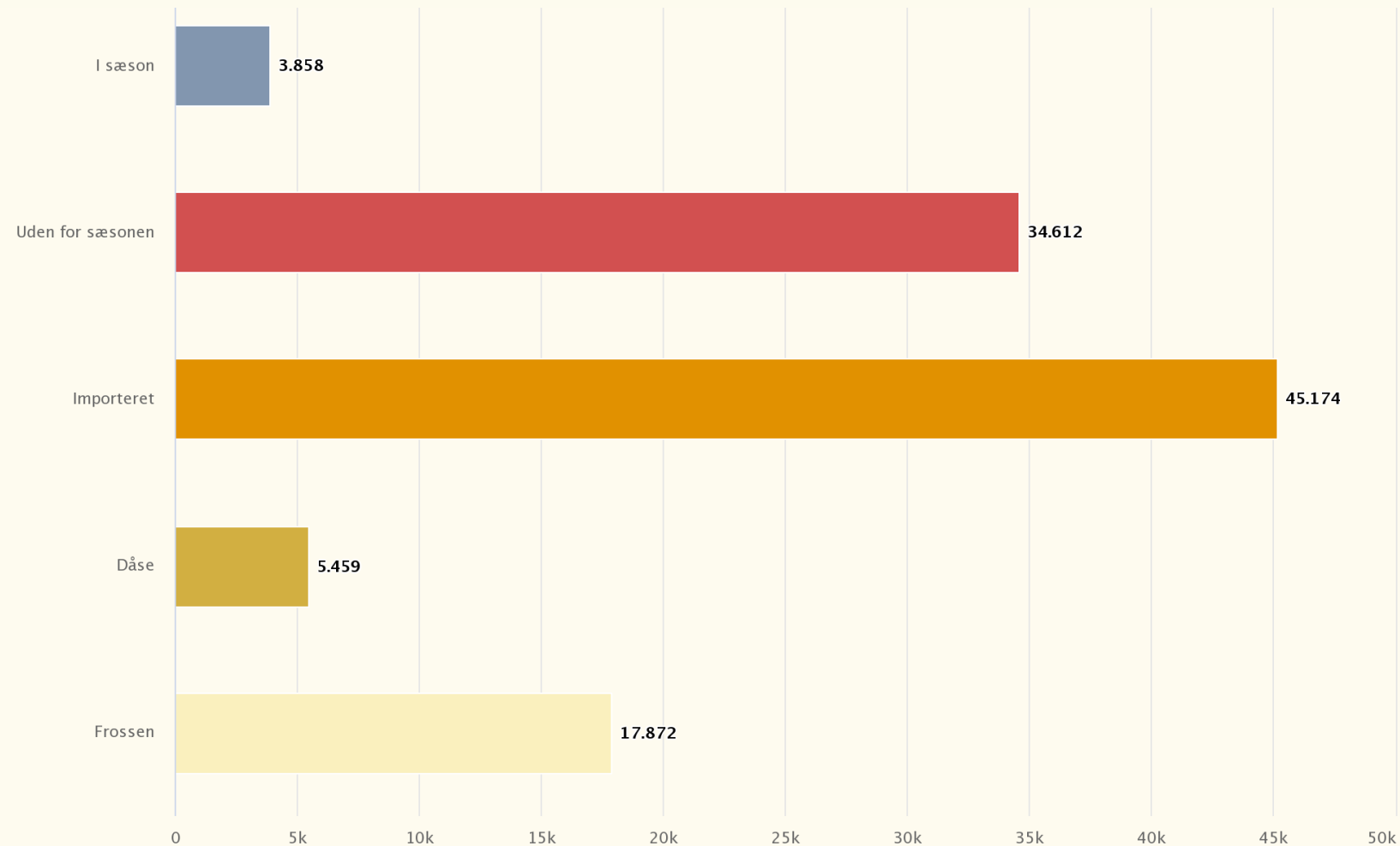
EAT Lancet – opgørelse i kilo

Kategorier	Kilo
Ris, hvede og majs	65.226 kg
Kartofler	62.991 kg
Grøntsager	89.623 kg
Frugt	44.500 kg
Mejeri	47.545 kg
Okse, lam og gris	35.937 kg
Fjerkræ	11.005 kg
Æg	4.288 kg
Fisk	4.072 kg
Tørrede bønner, linser og ærter	9.035 kg
Nødder	0
Fedtstoffer og olier	31.090 kg
Sødemidler	6.734 kg

Andel af grøntsager i dansk sæson

For at give et billede af, hvor stor andel af grøntsager, der er købt i dansk sæson, har vi sammenlignet faktura dato med sæsonkalender udarbejdet af Landbrug & Fødevarer og Økologisk Landsforening for de varer, der har oprindelse i Danmark.

Opgørelsen tager udgangspunkt i, at eks. kartofler først har sæson i juli. Det er for så vidt afhængigt af vejret de enkelte år, men i og med at kartofler i overvejende grad indkøbes til pommes frites, så er grafen retvisende, da dette behov ikke dækkes af de tidlige små sorter.



Grøntsager i dansk sæson

Når man sammenligner grafen med de mest indkøbte grøntsager, så fremgår det, at det først er agurkerne, der er på 5. pladsen over indkøbte grøntsager, der er i dansk sæson.

Tomater, rødkål og løg er alle uden for dansk økologisk sæson. Desuden er der i alle fem varegrupper i overvejende grad indkøbt varer udenfor Danmark, hvilket også skal fratrækkes den danske sæson.

I alt er der indkøbt over 100 tons af de fem typer grøntsager, og kun 1,6 tons falder ind under at være købt i Danmark i dansk sæson.

	Indkøbt i alt	Udenfor DK	I DK
Kartofler	62.990 kg	51.130 kg	11.860 kg
Tomater	15.499 kg	12.947 kg	2.552 kg
Løg	11.558 kg	9.889 kg	1.669 kg
Rødkål	8.546 kg	2.669 kg	5.877 kg
Agurk	6.643 kg	4.973	1.668 kg
I alt	105.236 kg	81.608 kg	23.626 kg
I dansk sæson			1.668 kg

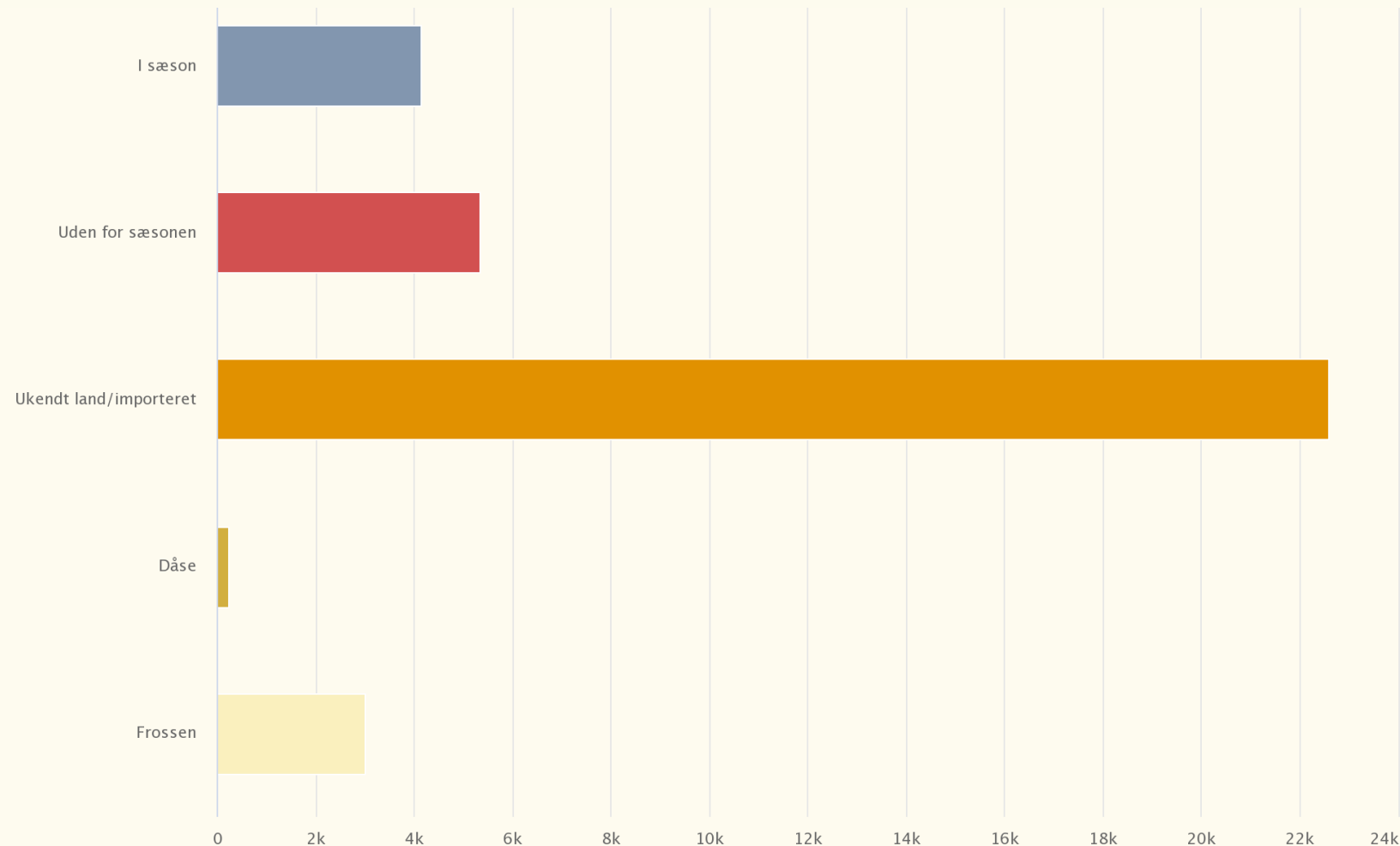
Andel af frugt i dansk sæson

Vi har ligeledes sammenlignet faktura dato med sæsonkalender vedr. frugt.

Der er forholdsvis meget indkøb, der ikke er fra Danmark. Eksempelvis er citrusfrugter den største kategori, og her kan ingen af frugterne fås som danske varer, og er derfor ikke i sæson.

Et andet eks. er jordbær, der udgør den største enkelte frugt. 3.490 kg. af jordbærerne er importeret. Derfor tæller ingen af disse med som værende i sæson. De 149 kg, der er indkøbt i Danmark tæller med som værende i sæson.

Derudover er hovedparten på tværs af kategorier friske juicer. Også her er det gældende, at hvis det ikke er fra Danmark, så er det heller ikke i dansk sæson.





Øvrige analyser

CHANGING FOOD
Copenhagen Food System Centre



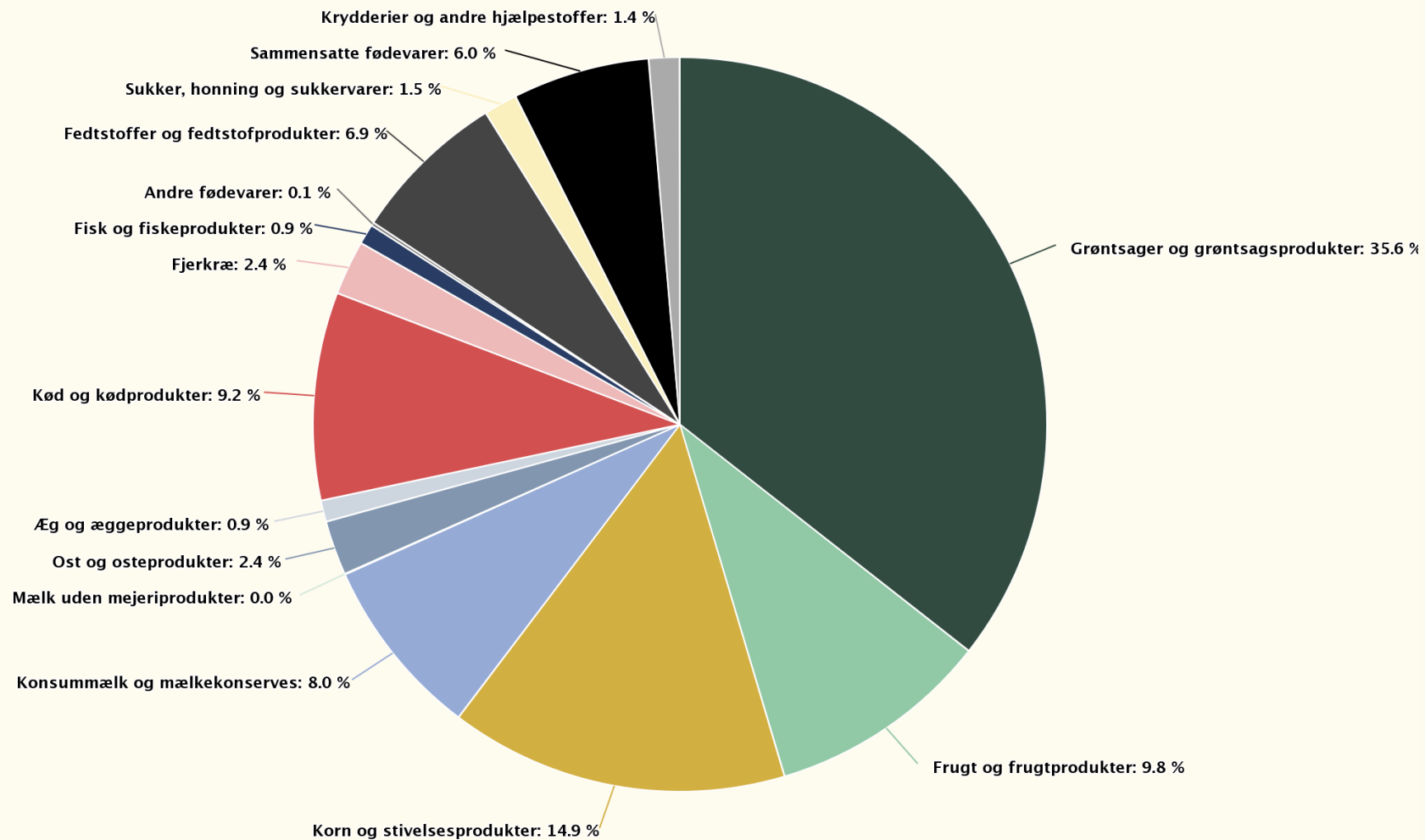
ØVRIGE ANALYSER

- Detaljeret opgørelse over fordeling, frugt, grønt og protein
- Analyse af fisk
- Analyse af oprindelse og leverandører
- Landbrugsaftryk

FORDELING AF FØDEVAREGRUPPER

2023

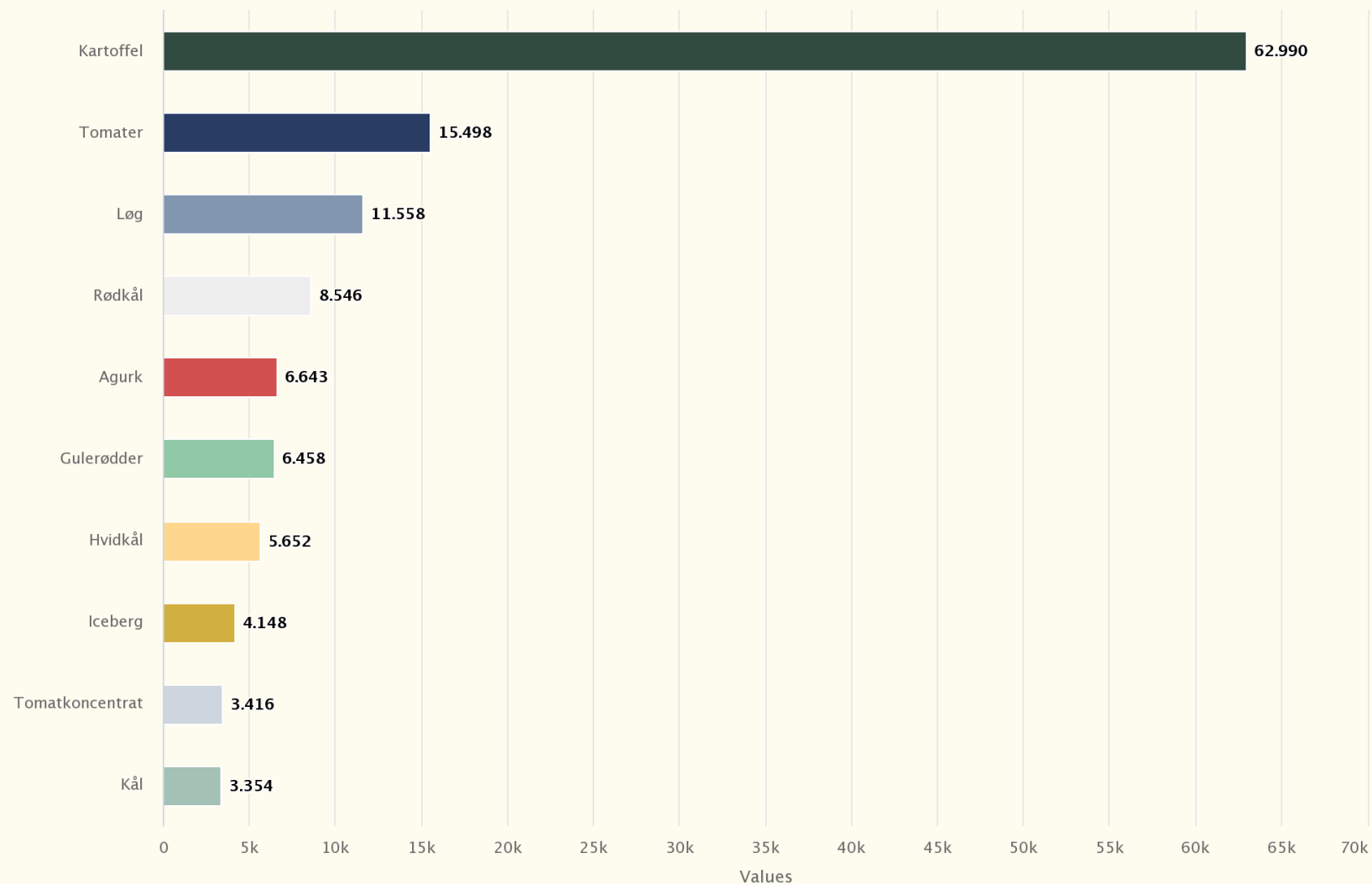
Det totale indkøb, der er analyseret er 527.257 kg inklusive drikkevarer, og 467.496 kg. uden.



Opgørelse over mest købte grøntsager

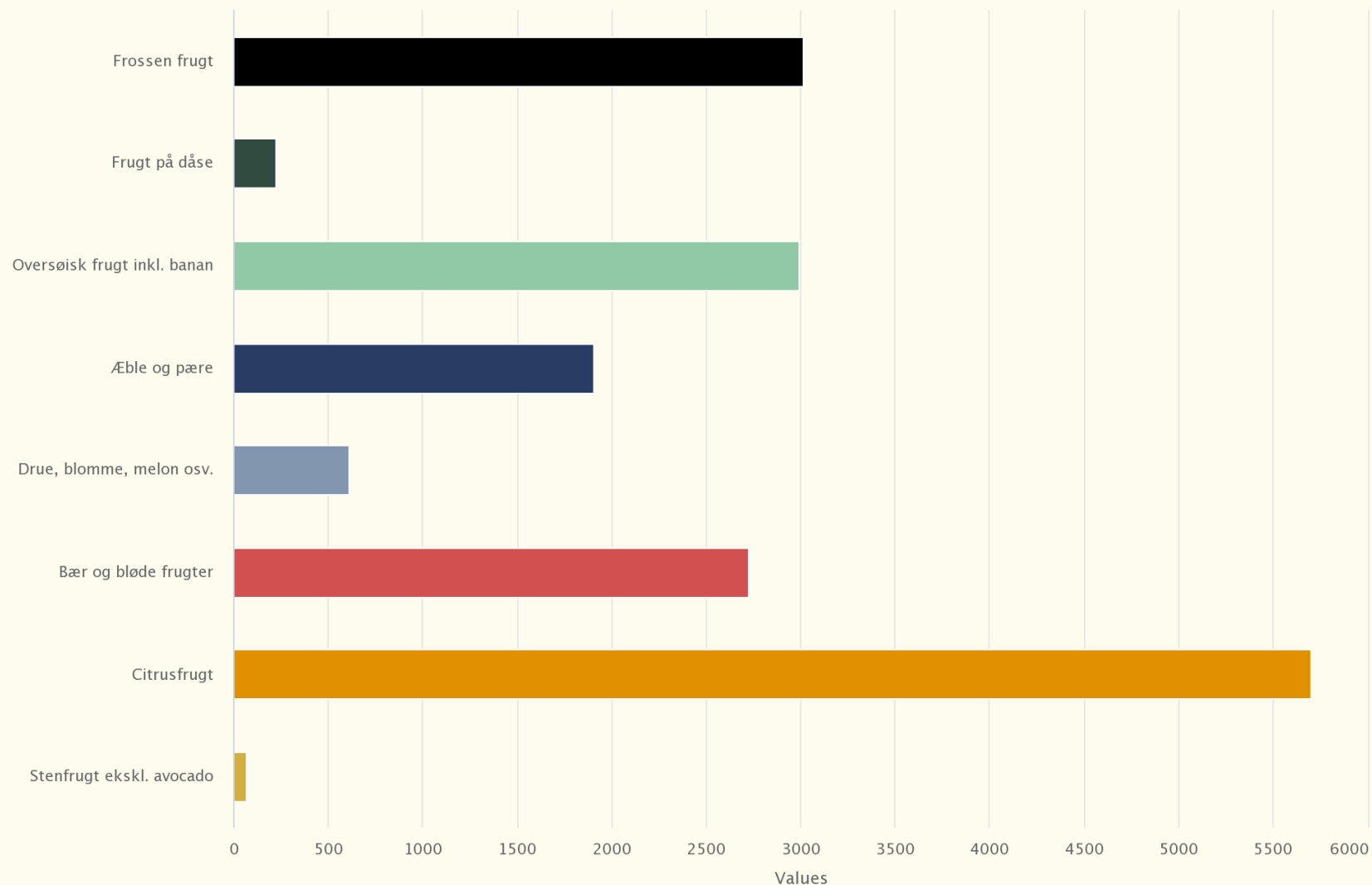
Der er naturligt et meget stort forbrug af kartofler under festivalen, ligesom de øvrige råvarer vidner om at fast food med sandwich fyld er meget udbredt.

Det er også her forklaringen på den lave andel i sæson skal findes. Det er ganske enkelt for tidligt for hovedparten af disse varer til at kunne købes i dansk sæson.



Variationer indenfor frugtkategorier

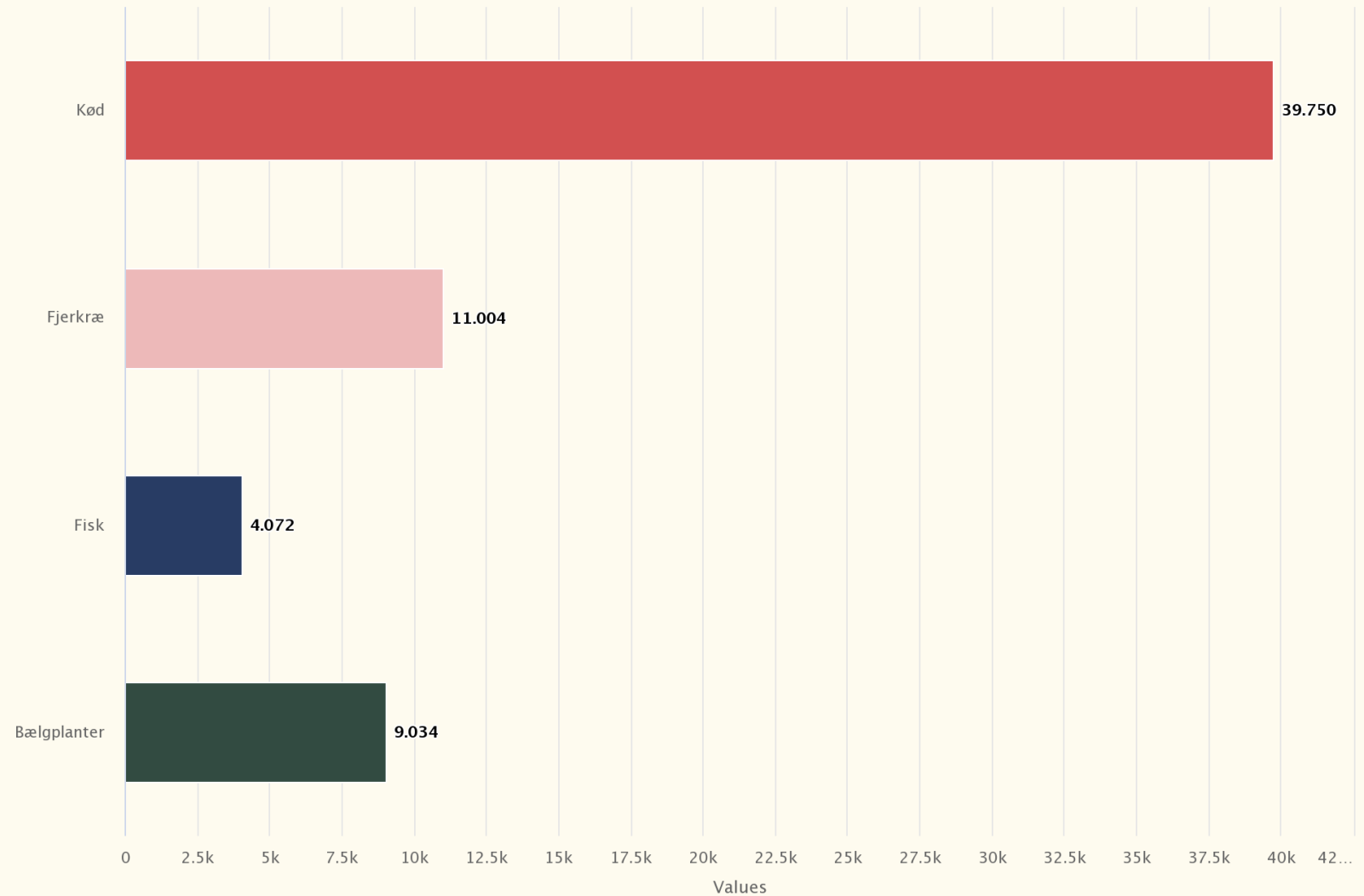
Der ses en relativ stor anvendelse af oversøisk frugt og citrusfrugt, som begge ville være logiske at erstatte, hvis der ønskes flere lokale producenter. Det vil dog være vanskeligt at gøre på en festival, hvor råvarerne anvendes til drinks og smoothies.



Fordeling af typer af protein

Her kigger vi på fordelingen indenfor protein-kategorien, så vi får bedre indsigt i, hvad vi skal skrue på for at udskifte mere til grøntsager og bælgfrugter.

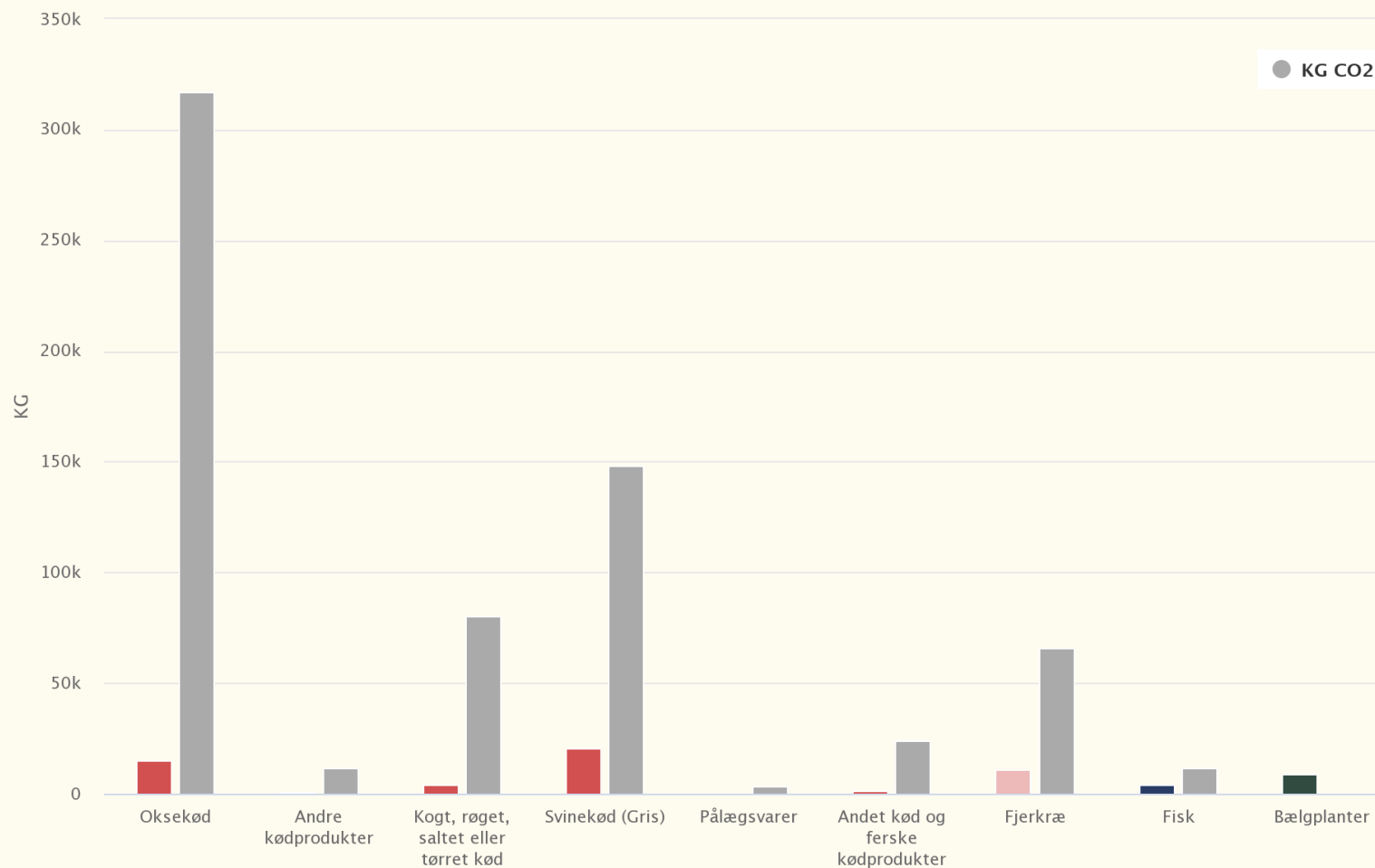
Som det allerede er fremgået af både EAT-Lancet og oversigt vedr. CO₂, bliver der serveret væsentligt mere rødt kød end anbefalet.



CO₂ beregning fordelt på typer af protein

Som en uddybning af analysen af protein fordeling er medtaget en oversigt over de forskellige kategoriers CO₂-beregning.

Der er i beregningen ikke taget højde for sammensatte varer, herunder færdigkøbte burgerbøffer af både kød, hybrid mellem kød og planter og rene plantebaserede varer. I alt udgør denne kategori 12.093 kilo.



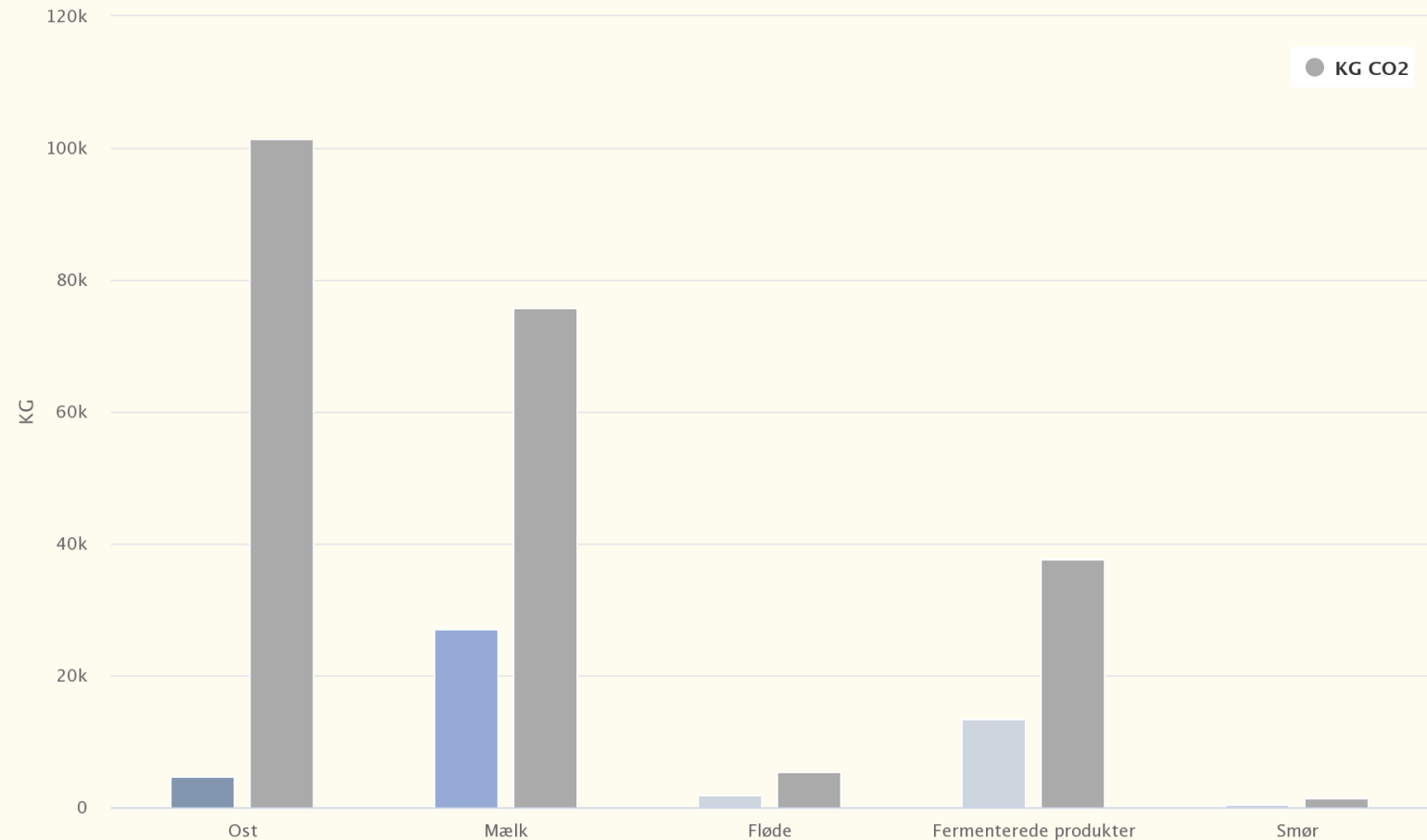
Sammensatte produkter

Tabellen viser en opgørelse over sammensatte varer, der falder i kategori af kød eller alternativer til kød. Der er ikke lavet en CO2-beregning på disse varer.

Varer	Type	Kilo
Beyond Burger 40x113g	Plantebaseret	235,04
Frost Manna Food Veggie burger, kikærtebøffer med ...	Plantebaseret	100
Frost Manna Food Veggie burger, kikærtebøffer, 25 ...	Plantebaseret	152
Frost Øko Culinar Planteburger, 70 g økologisk (PL...	Plantebaseret	239,17
Naturli Burger 150g 5,85kg	Plantebaseret	40,95
PlantMate Planteprotein granulate, 1,75 kg økologi...	Plantebaseret	64,75
Thomsen Food Line Burger med 9% kartoffel, 9% gule...	Hybrid	1.136,16
Veggie Burger 100 g Øko	Plantebaseret	116
Veggie Burger 100 g Øko	Plantebaseret	24
Øko Culinar Plantekebab, uden krydderi, kg økologi...	Plantebaseret	149,88
Øko Halifax 10% kartoffel burger	Hybrid	4.595,8
Øko Like kebab 2,5kg	Plantebaseret	537,5
Øko Vegansk bacon 60g	Plantebaseret	75,72
Øko Veganske frikadeller 65-70g 2,5kg	Plantebaseret	95
Burger Dixi 120 g Øko	Kød	1.228,8
Burger Dixi 120 g Øko	Kød	3.029,76
Frost Øko Culinar Planteburger, 70 g økologisk (PL...	Plantebaseret	239,17

CO₂ beregning fordelt på typer af mejeriprodukter

Som en uddybning af analysen af protein fordeling er medtaget en oversigt over de forskellige mejeriprodukters CO₂-beregning.



A top-down photograph of three fish, likely sea bream, arranged on a circular wooden platter. The platter is set on a dark, textured wooden surface. Two slices of lemon are placed on the platter near the fish. The fish are fresh, with visible scales and gills. The overall lighting is soft and natural, highlighting the textures of the wood and the fish.

Analyse af fisk

CHANGING FOOD

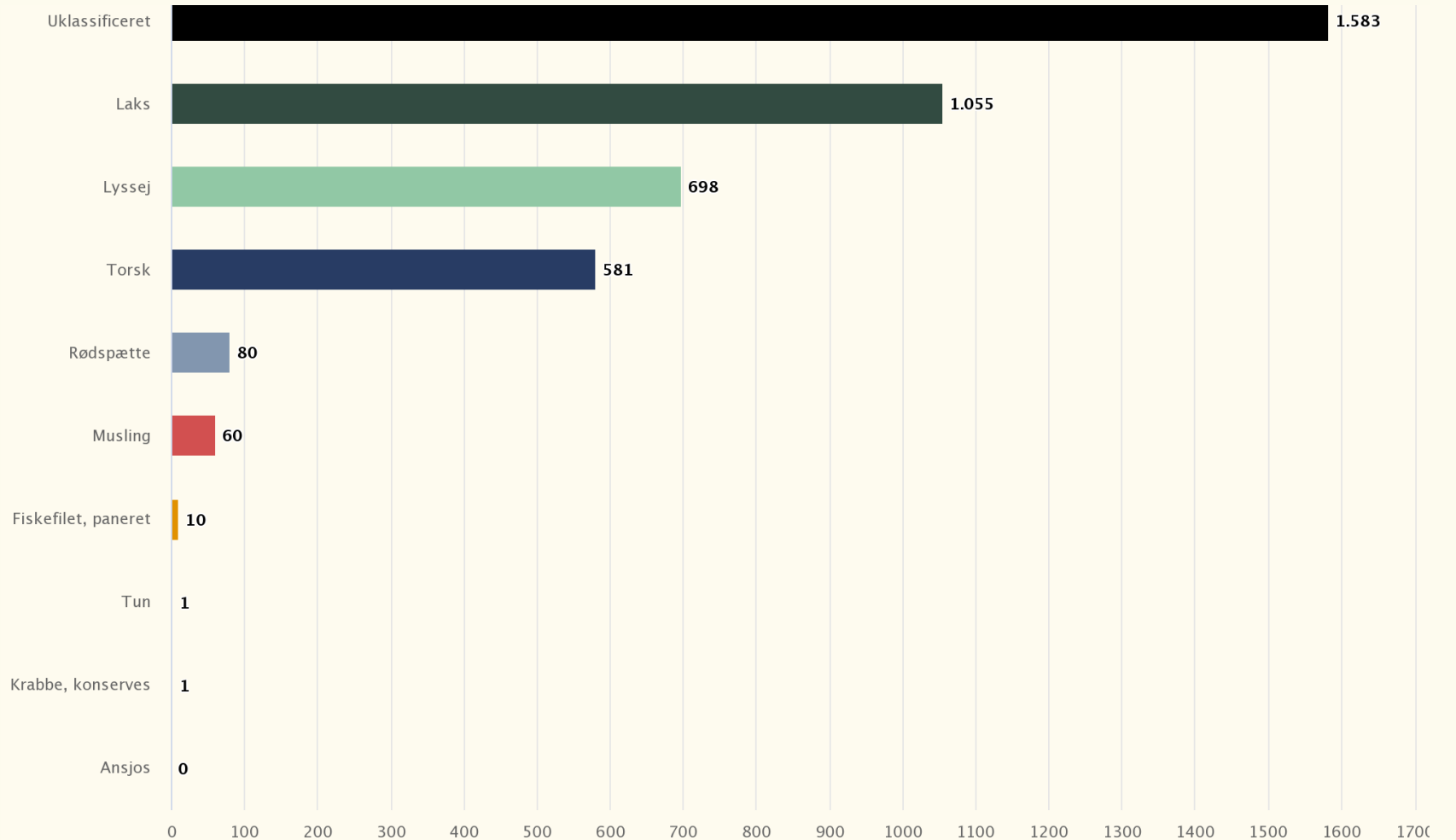
Copenhagen Food System Centre

Diversitet i fiskearter

Det er vanskeligt at sige noget endegyldigt om bæredygtighed i havet. Det er nødvendigt at vurdere flere parametre. I samarbejde med Foreningen for Naturskånsomt Fiskeri har vi valgt at vurdere artsdiversitet og fangstmetoder og -områder.

Opgørelsen viser, hvor mange kilo, der er indkøbt af de forskellige arter. Der er dels rigtigt meget af fiskeprodukterne, der ikke kunne kvalificeres. Derudover er de resterende, særligt laks og torsk problematiske ift. Bæredygtighed.

For at kunne præcisere det yderligere, er der behov for, at fangstmetode og – område er opgjort, men disse oplysninger var ikke angivet.





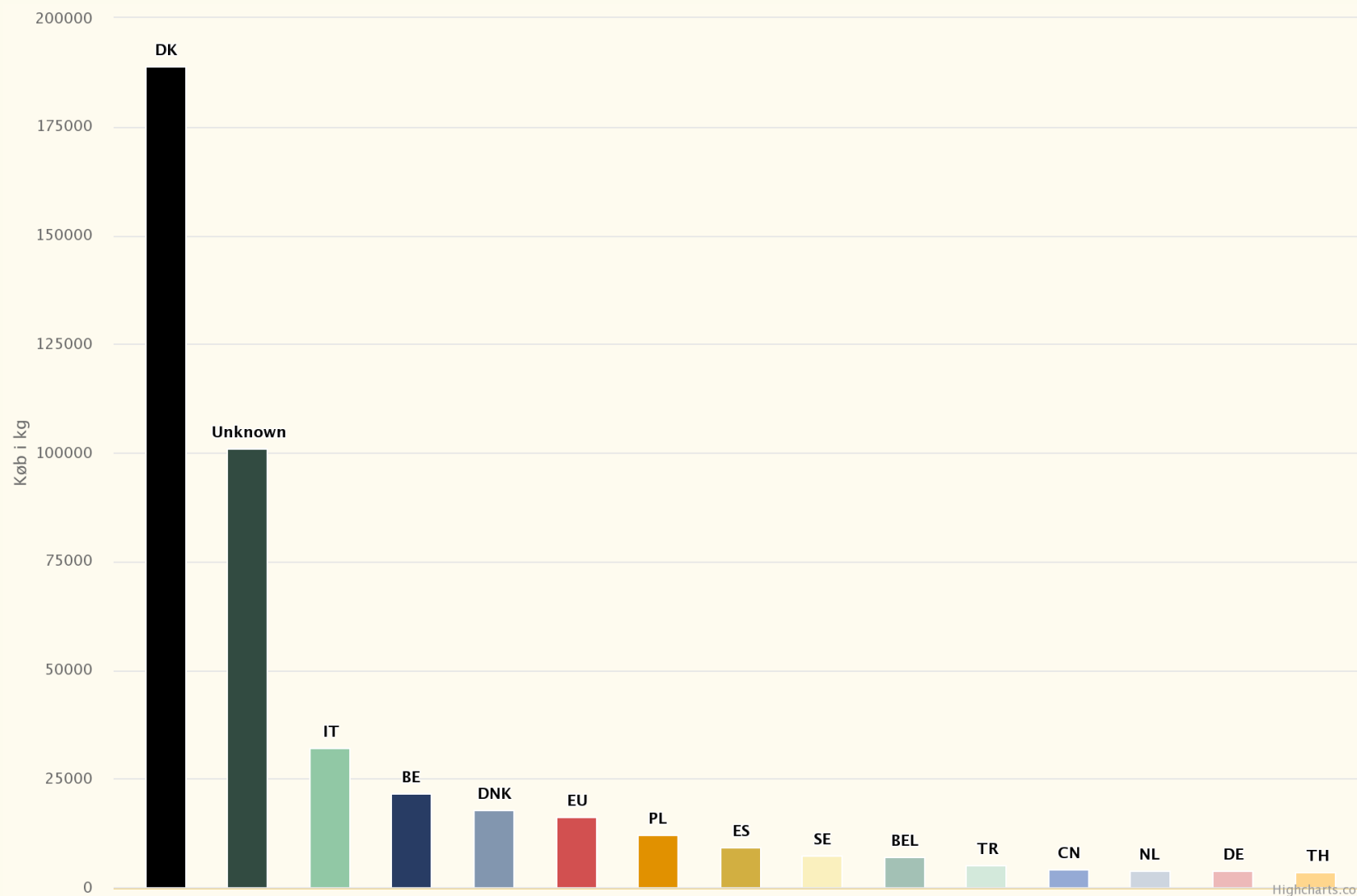
Oprindelse og leverandører

CHANGING FOOD
Copenhagen Food System Centre

Oprindelsesland

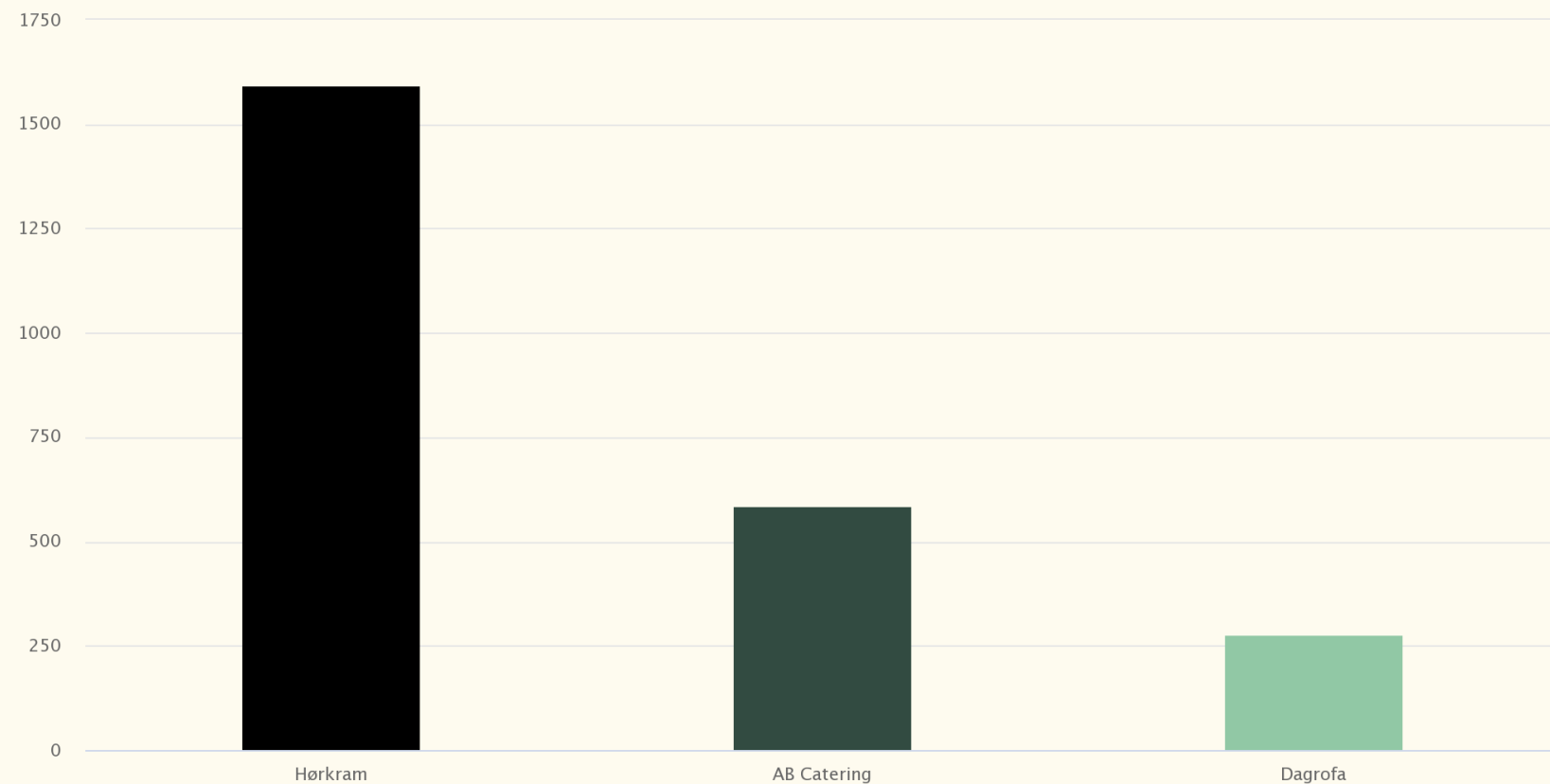
Opgørelsen viser, hvor mange kilo, der er købt i de forskellige oprindelseslande.

Som det fremgår er der købt 230.771 kg., der har oprindelse i Danmark, hvilket udgør 41,8 pct. af det samlede indkøb.



Leverandører

Denne graf viser en oversigt over, hvor meget der er købt hos forskellige leverandører.



A woman in a dark blue t-shirt and glasses is harvesting leafy greens from a raised garden bed. A man in a plaid shirt is assisting her. The garden is outdoors with a fence and trees in the background.

Landbrugsaftryk

CHANGING FOOD
Copenhagen Food System Centre

Landbrugsaftryk

Figuren viser, hvor mange hektarer det økologiske indkøb i Danmark udgør i forhold til, hvor meget det kunne udgøre, når man ser på, hvor mange kilo, der er købt af varer, der kunne have været produceret økologisk i Danmark.

Det viser, at det store fokus på høj økologi andel og stor andel af varer fra Danmark resulterer i et tilsvarende stort hektar-aftryk

Hvis hele Roskilde Festivals mulige indkøb var dansk og økologisk, ville det kunne dækkes af 143,3 hektarer økologisk jordbrug. På nuværende tidspunkt dækkes det af 115,9 hektarer

DK Økologisk er x vægtprocent

Et indkøb på 202,7 tons økologiske varer fra Danmark svarer til 115,9 hektarer økologisk jordbrug

Et indkøb på 160,7 tons økologiske varer, der kunne være indkøbt i Danmark svarer til 22,7 hektarer økologisk jordbrug, hvis købt i Danmark

Et indkøb på 12,6 tons konventionelle, danske varer svarer til 4,7 hektarer økologisk jordbrug, hvis købt økologiske

Kunne være DK

DK Konventionel



Anbefalinger

CHANGING FOOD
Copenhagen Food System Centre

Fødevarer

- Det er afgørende, at vores fødevarerproduktion tilpasses natur, miljø og klima.
- Der er en tæt sammenhæng mellem hvad vi efterspørger, og hvad der produceres.
- Der er behov for, at vi forstår hvad der sker før råvarerne lander i kølerummet



Anbefalinger

- Målsætninger vedr. dyrevelfærd, særligt vedr. fisk
- Dialog med nuværende leverandører om direkte leveringer fra mindre producenter
- Hav fokus på konkrete, målbare formuleringer (SMART), der kan anvendes i eks. årsrapport

