

CO2-TRACKING

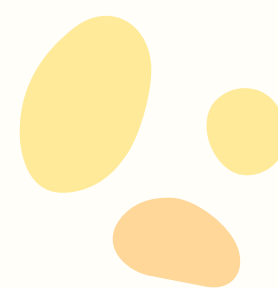
Måltider og Ernæring udvikler et nyt kostkoncept med fokus på personlig ernæring og klima. More2Eat goes green er et projekt med de formål at opgøre relevant, klimarelateret data på det nuværende kostkoncept for at kunne sætte konkrete målsætninger for et nyt koncept samt at udvikle simple og brugbare redskaber til dataindsamling til fremtidigt brug, der letter monitorering og implementering af klimaforbedrende tiltag i praksis.

Fødevarer brugt til produktion af patientkost og personaleforplejning på Aalborg UH er blevet tildelt klimaaftryk vha. Den store klimadatabase (CONCITO).

De fødevarer, der kunne findes i Den store klimadatabase, er blevet tildelt deres respektive emissionsfaktor, mens de fødevarer, som endnu ikke findes i databasen, er blevet fagligt vurderet og sammenholdt med eksisterende fødevarer i databasen med udgangspunkt i fødevarens oprindelse, produktionsform og evt. indhold, så alle fødevarer har et så retvisende klimaaftryk som muligt.

Projektet har dannet grobund for udvikling af en simpel metode til at tracke og observere CO₂e på forbrugs- og madspiltsdata, som er indlejret i vores i forvejen anvendte IT-systemer.

Vi kan nu målrettet sætte ind og udvikle på et nyt og mindre CO₂e-belastende kostkoncept – hvor også mængden af madspild mindskes.



**Arbejdet er allerede igang!
Forventede effekter ved brug
af værktøjet; -15% CO₂e fra
fødevarebrug i 2023/2024**

