

Roskilde Festival Indkøbsanalyse 2025

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Opsamling

- **Indsamling af data**

Aftale om indkøbsanalysen blev indgået efter festivalen, og RF var selv ansvarlig for dataindsamling fra leverandørerne. Det var en del af aftalegrundlaget med leverandørerne, at indkøbsdata skulle være afleveret den 12. August, men deadline blev ikke overholdt. Datakvaliteten var forringet siden 2024, og der manglede en del data vedr. totalvægt og oprindelsesland både fra Hørkram og Dagrofa. Disse mangler blev udbedret i datasæt modtaget den 23. September via RF.

- **Udvikling siden 2024**

Der har været et fald, på knap 40 tons fødevarerindkøb fra 2024 til 2025. For bedre at kunne sammenligne over årene, har vi beregnet en gennemsnitlig værdi for CO2 pr. Kg mad. Heraf fremgår det, at der er sket en stigning siden 2024 i CO2-forbruget. Til gengæld er økologiprocenten meget positivt øget, og er nu lige omkring 98 pct., hvilket er imponerende. Vi har inddraget en beregning af CO2 på baggrund af Concitos database, da der i nogle varegrupper er flere datasæt. Desværre er datagrundlaget meget forskelligt, og beregningen med Poore & Nemecek er derfor også medtaget, både som sammenligning på alle grupper, og i de special beregninger, hvor der er et overbevisende datasæt tilgængeligt

- **Kortere forsyningskæder**

Det vurderes fortsat, at der er et stort potentiale ift. Kortere forsyningskæder, og vi har tilføjet en grundigere analyse vedr. Løg, der kan illustrere dette. På grund af den mindre mængde varer i sæson i begyndelsen af juli, omfatter potentialet særligt processerede råvarer såsom syltevarer og agurker samt pommes frites. Vi er klar over, at pommes frites allerede har været undersøgt, og vi foreslår at teste løsninger på andre varegrupper.

Metode og leverandører

- Roskilde Festival har samlet sit indkøb hos fire leverandører: Hørkram; Dagrofa Foodservice, AB Catering og drikkevarer fra Ambrosia. Det er første gang, at data fra Ambrosia er inkluderet i analysen.
- Der er ikke modtaget data fra mindre leverandører, selvom det vurderes, at der har været indkøbt fra eks. Fiskerikajen
- Der har i 2024 været en klar angivelse i indkøbsaftalerne, at leverandørerne forpligtede sig til at dele data efter festivalen senest den 12. august.
- Der har været markante mangler i datasættet ift. Oprindelsesland, hvor 244 tons manglede denne information (se opgørelse på næste side). Det bør indstilles til leverandørerne, at datalevering er en del af samarbejdet, og som en del af anbefalingerne vedlægges vi forslag til datakrav.

CHANGING FOOD

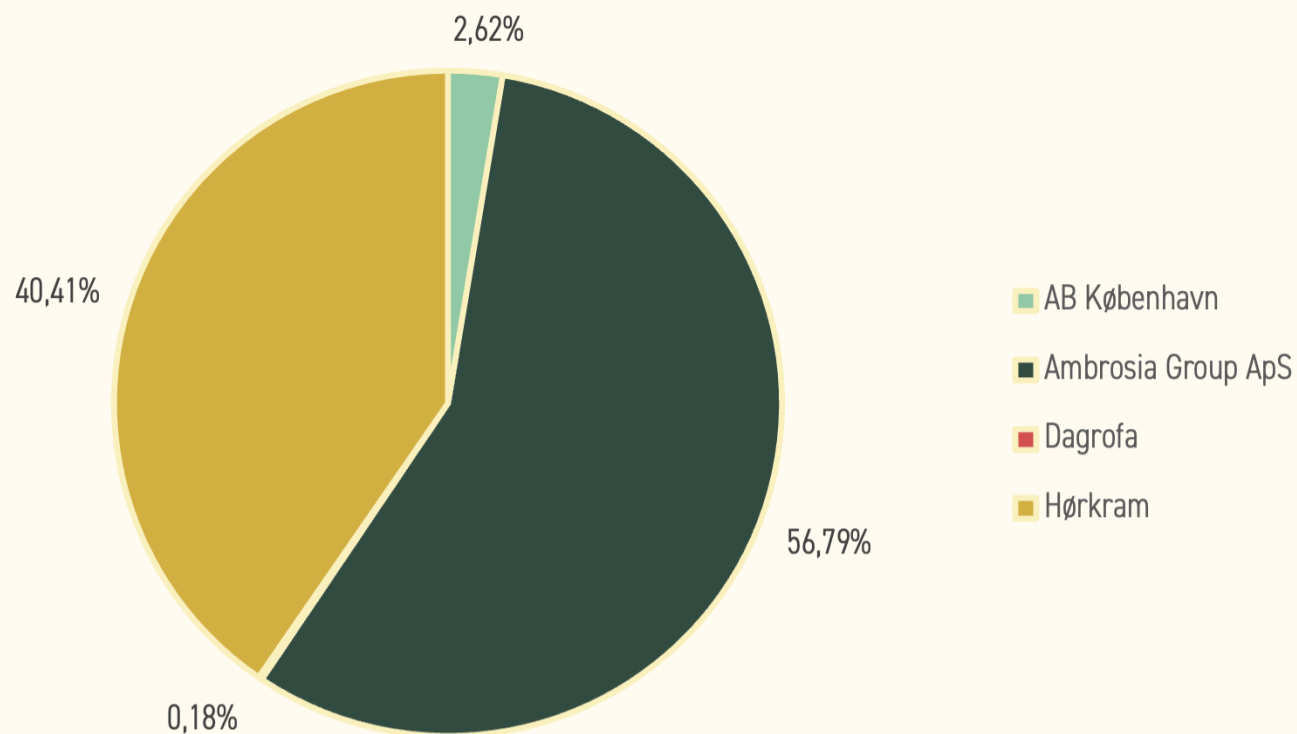
Copenhagen Food System Centre



Oprindelsesland 2025 - manglende data

Vi har opgjort, hvilke leverandører, der ikke har leveret data vedr. oprindelsesland.

Det vurderes, at det er mindre væsentligt at kende oprindelseslandet på drikkevarer, men det er markant, at datakvaliteten ikke er højere fra eks. Hørkram. Vores erfaring med Hørkram er, at disse data eksisterer, og de er i stand til at levere en højere datakvalitet.



BASELINE

- Økologiprocent
- CO2-aftryk på fødevarekategorier
- Sammenligning med EAT Lancet

CHANGING FOOD

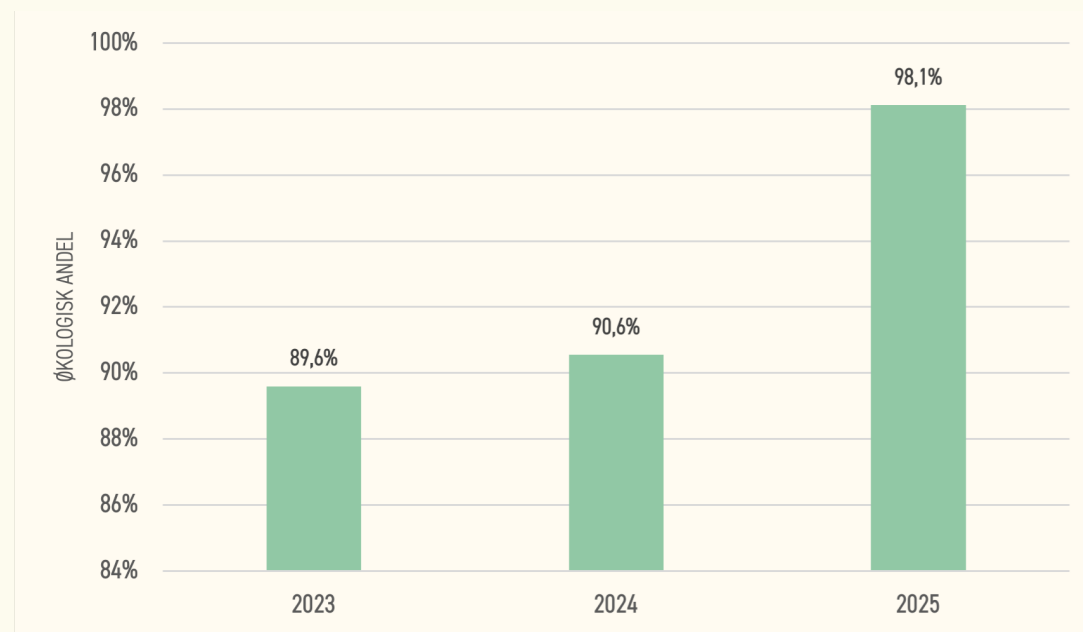
Copenhagen Food System Centre



Økologiandel 2023 - 2025

	KG 2024	KG 2025
Samlet indkøb	507.369	645.254
Uden drikkevarer	468.891	430.420
Økologiske varer	458.832	630.440
Uden drikkevarer	424.559	422.310
Økologisk andel	90,4%	97,7%
Uden drikkevarer	90,5%	98,1%

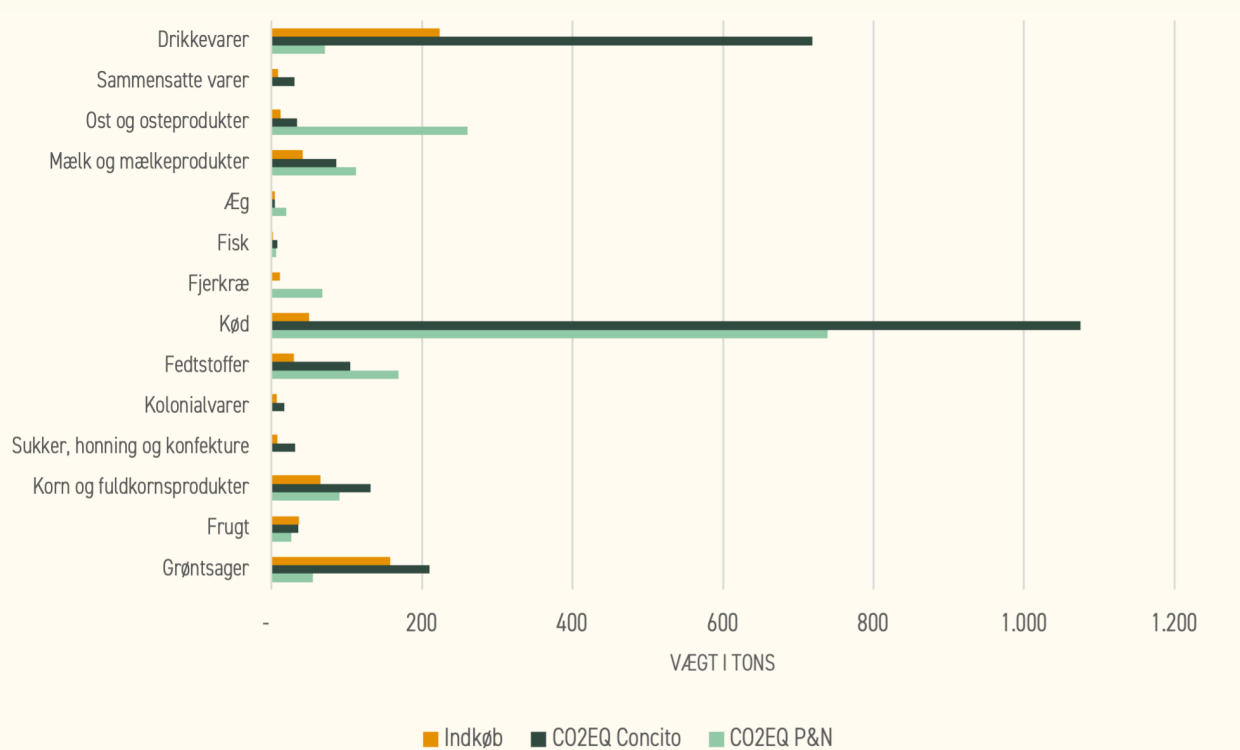
Vi har opgjort data med og uden drikkevarer, men i 2024 inkluderer tallene ikke indkøbet via Ambrosia, da vi ikke havde datasættet.



CO₂ fordelt på fødevarekategorier 2025

Vi har i 2025 inkluderet en analyse, hvor vi benytter os af Concitos Klimadatabase. Det skyldes, at Poore & Nemecek har en meget høj andel uden beregnet CO₂ data, og deres samlede CO₂-beregning derfor kun vilker på ca. 100 tons af det samlede indkøb. Vi vil fremover benytte os af Concitos database, og derfor er der i år begge opgørelser for sammenligning. Det fremgår dog af begge metoder, at den gennemsnitlige CO₂-forbrug pr. Kg er steget.

	2023 P&N	2024 P&N	2025 P&N	2025 Consito
KG med CO ₂ data	452.901	489.590	380.267	644.280
KG uden CO ₂ data	170.886	68.373	283.231	19.218
Total KGs indkøbt	623.787	507.369	663.498	663.498
Total CO ₂ i KG	1.611.284	1.630.705	1.616.804	2.486.536
CO ₂ /KG med CO ₂ data	3,56	3,33	4,25	3,86

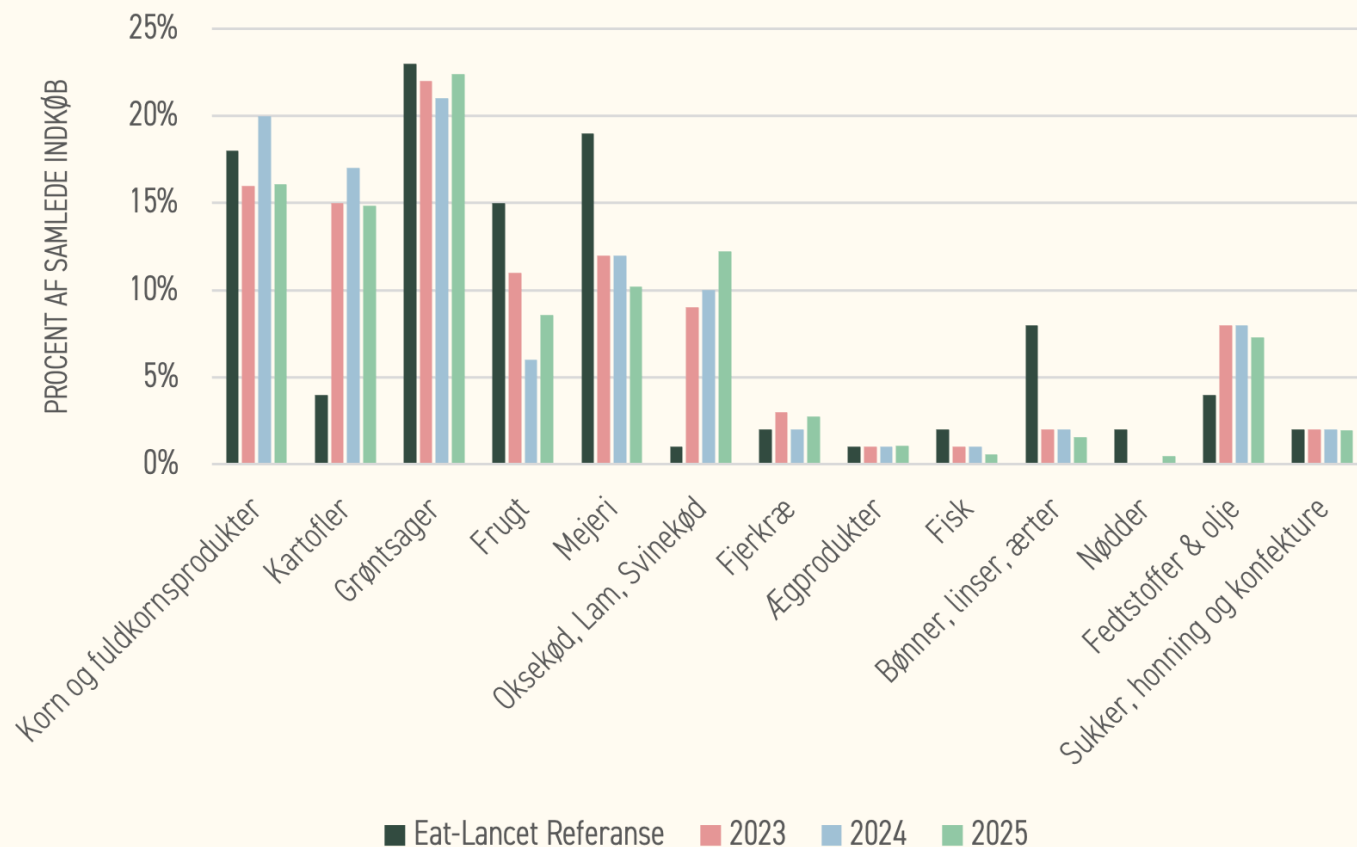


Sammenligning med EAT Lancet 2025

EAT-lancet diæten refererer til en anbefalet fordeling pr. måltid, der dækker ernæringsanbefalinger og kan produceres indenfor de planetære grænser.

Opgørelsen over fald og stigninger siden 2024 er opgjort på den følgende side. Bemærk, at oksekød, lammekød og svinekød er steget med 2 pct, mens grøntsager med 1 procentpoint.

Referencetallene er fortsat fra den første EAT-Lancet rapport, for at sikre bedst sammenligning.



Sammenligning med EAT Lancet 2025

I skemaet fremgår af sammenligner Eat Lancet-anbefalingerne og indkøbet inden for de respektive fødevarergrupper for årene 2023, 2024 og 2025. Vi har opgjort indkøbet i procent, så niveauet kan vurderes ift. Anbefalingen.

Referencetallene er fortsat fra den første EAT-Lancet rapport, for at sikre bedst sammenligning.

Food Categories	Eat-Lancet Referanse	2023	2024	2025
Korn og fuldkornsprodukter	18%	16%	20%	16%
Kartofler	4%	15%	17%	15%
Grøntsager	23%	22%	21%	22%
Frugt	15%	11%	6%	9%
Mejeri	19%	12%	12%	10%
Oksekød, Lam, Svinekød	1%	9%	10%	12%
Fjerkræ	2%	3%	2%	3%
Ægprodukter	1%	1%	1%	1%
Fisk	2%	1%	1%	1%
Bønner, linser, ærter	8%	2%	2%	2%
Nødder	2%	0%	0%	0%
Fedtstoffer & olje	4%	8%	8%	7%
Sukker, honning og konfekture	2%	2%	2%	2%

Sammenligning med EAT Lancet | Opgørelse i kilo

Skemaet viser ændringerne i indkøb inden for EAT LANCET-kategorierne fra 2024 til 2025.

Referencetallene er fortsat fra den første EAT-Lancet rapport, for at sikre bedst sammenligning.

Kategorier	Kilo 2024	Kilo 2025	Ændring i kg	Ændring in %
Korn og fuldkornsprodukter	81.495	65.278	- 16.216,7	-20%
Kartofler	69.763	60.152	- 9.611,0	-14%
Grøntsager	84.572	90.782	6.210,2	7%
Frugt	22.765	34.694	11.929,3	52%
Mejeri	48.559	41.327	- 7.232,1	-15%
Oksekød, Lam, Svinekød	39.275	49.632	10.357,4	26%
Fjerkræ	10.026	11.099	1.072,5	11%
Ægprodukter	4.412	4.265	- 146,8	-3%
Fisk	3.553	2.269	- 1.284,1	-36%
Bønner, linser, ærter	7.709	6.376	- 1.333,4	-17%
Nødder	115	1.973	1.857,9	1616%
Fedtstoffer & olje	32.295	29.640	- 2.655,4	-8%
Sukker, honning og konfektur	7.565	8.005	440,3	6%

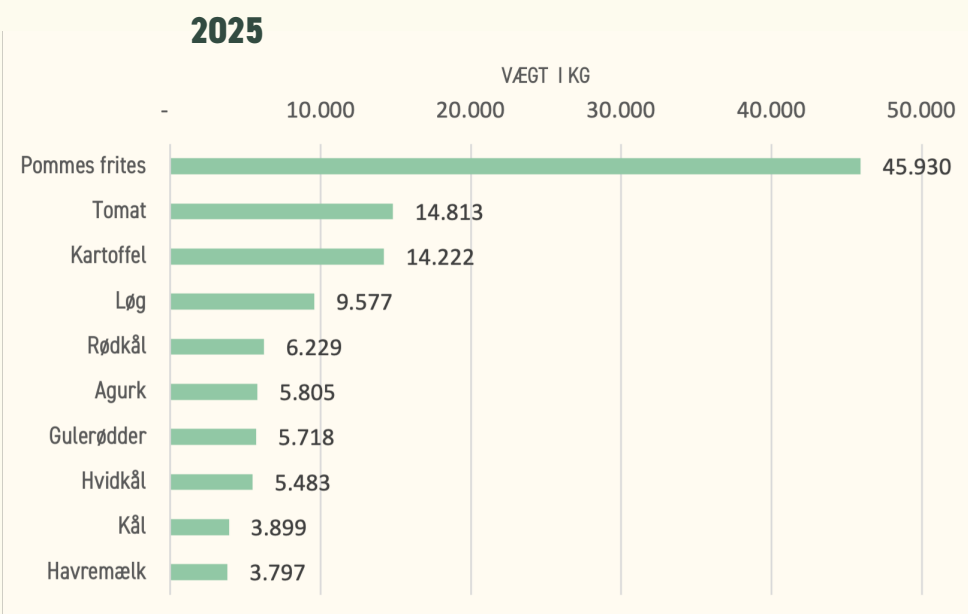
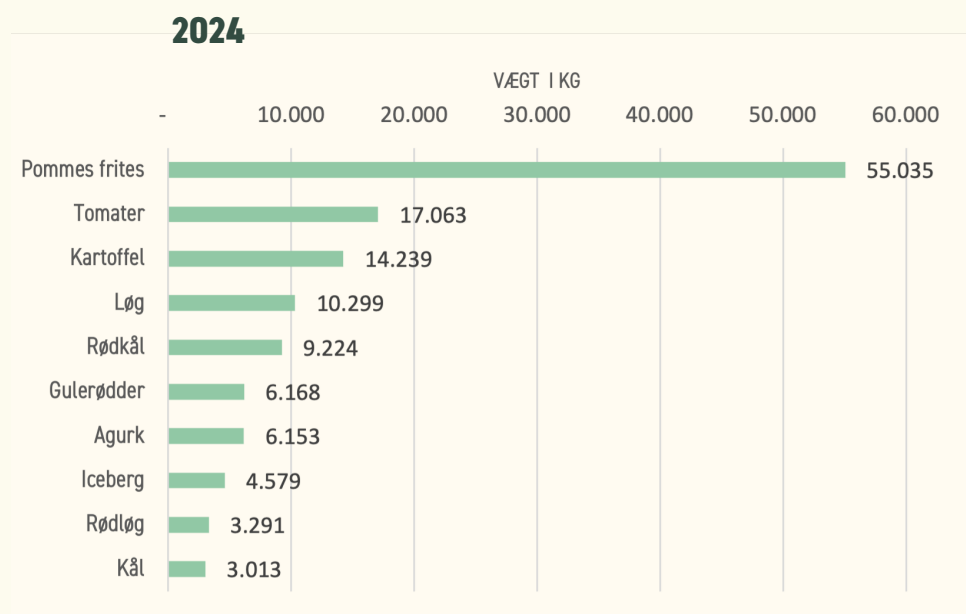


Grøntsager

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Opgørelse over mest købte grøntsager



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 Dansk Gartneri og Økologisk Landsforening for de varer, der har oprindelse i Danmark.

Den lavere sæsonandel i år kan primært forklares med den lavere andel af danske grøntsager.

	2024	2025
Total indkøb i kg	173.728	157.310
Dansk indkøb i kg	80.431	66.759
Dansk indkøb i %	46,3%	42,4%
Dansk i sæson i kg	20.253	13.980
I sæson af total indkøb	11,7%	8,9%
I sæson af dansk indkøb	25,2%	20,9%

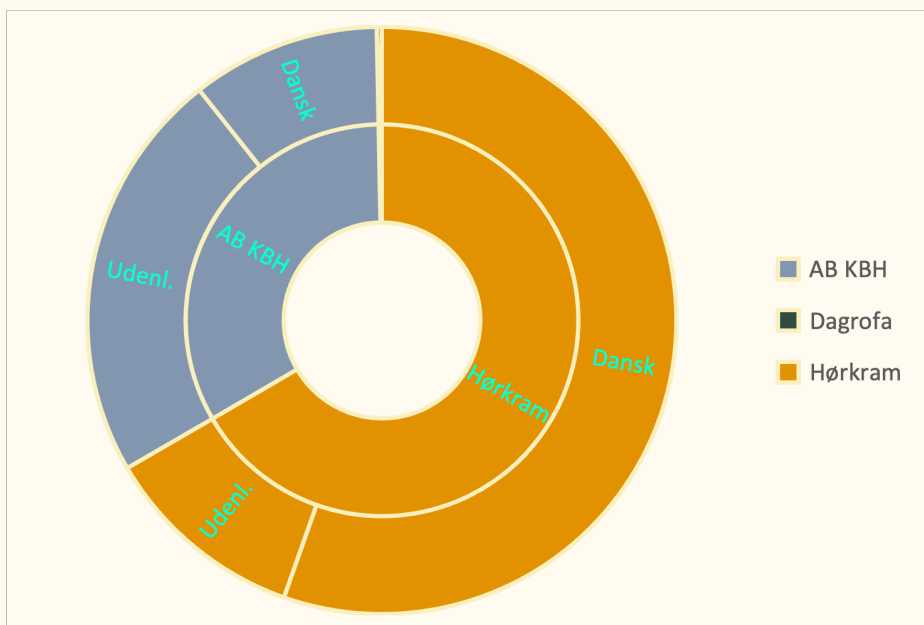
Kartofler 2025

Det samlede indkøb af kartofler udgør 60.152 kg, hvilket svarer til 136.672 kg CO2.

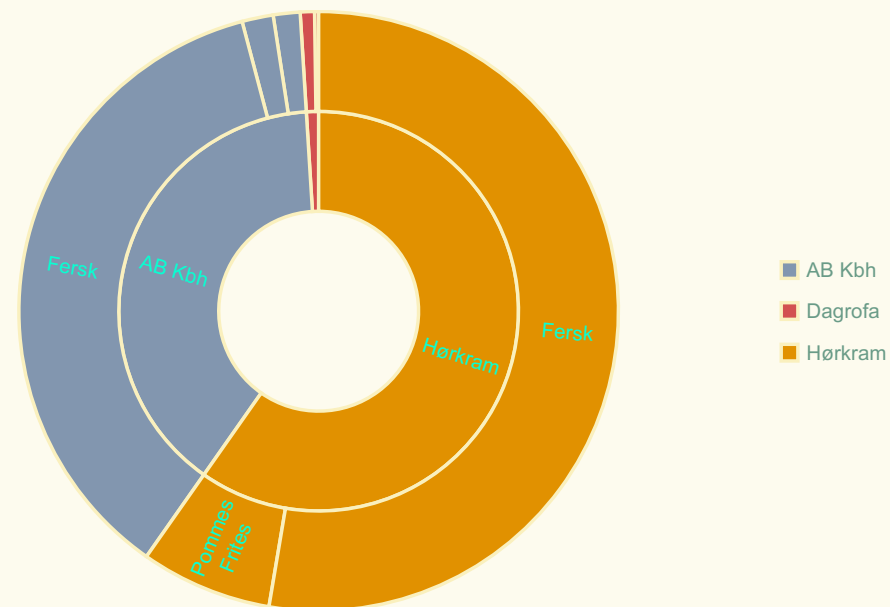
Andelen af kartofler, der er indkøbt friske og fra Danmark udgør 7.478 kg, svarende til 5,5 %.

Den indre cirkel angiver leverandøren, mens den ydre cirkel viser hhv. Oprindelse og forarbejdning

Kartoffel oprindelse, fordelt på leverandører



Kartoffel forarbejdning, fordelt på leverandører



Kartofler 2025

Kartoffel oprindelse, fordelt på leverandører

Leverandør	Oprindelse	% av total vægt
AB KBH	Dansk	10,4%
AB KBH	Udenl.	22,7%
Dagrofa	Dansk	0,3%
Hørkram	Dansk	55,4%
Hørkram	Udenl.	11,2%

Kartoffel forarbejdning, fordelt på leverandører

Leverandør	Forarbejdningsform	% av total vægt
AB Kbh	Pommes Frites	1,7%
AB Kbh	Convenience	1,4%
AB Kbh	Fersk	36,1%
Dagrofa	Pommes Frites	0,8%
Dagrofa	Fersk	0,2%
Hørkram	Pommes Frites	7,1%
Hørkram	Fersk	52,6%

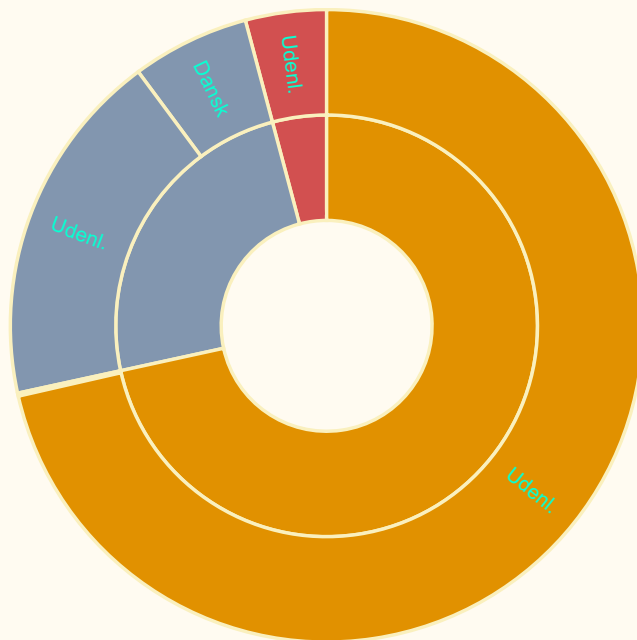
Tomater 2025

Det samlede indkøb af tomater udgør i 2025 14.896 kg, hvilket svarer til 8.260 kg CO2. Vi har i år valgt at beregne CO2-mængden vha. Concitos database

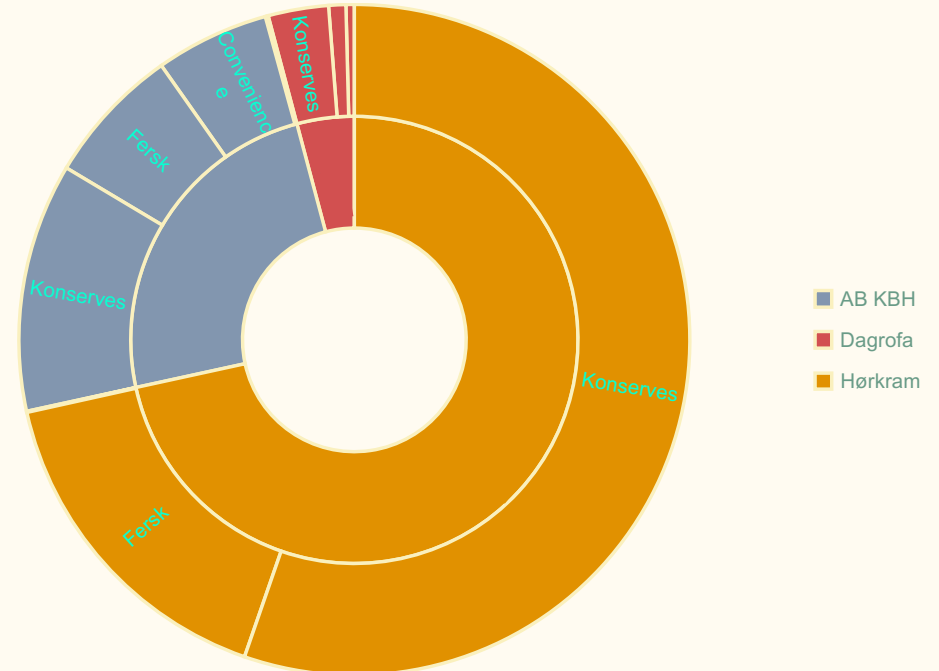
Andelen af tomater, der var indkøbt friske og fra Danmark udgør 11kg, svarende til 0,13%.

Den indre cirkel angiver leverandøren, mens den ydre cirkel viser hhv. Oprindelse og forarbejdning

Tomat oprindelse, fordelt på leverandører



Tomat forarbejdning, fordelt på leverandører



Tomater 2025

Tomat oprindelse, fordelt på leverandører

Leverandør	Oprindelse	% av total vægt
AB Kbh	Dansk	6,0%
AB Kbh	Udenl.	18,3%
Dagrofa	Udenl.	4,1%
Hørkram	Dansk	0,2%
Hørkram	Udenl.	71,4%

Tomat forarbejdning, fordelt på leverandører

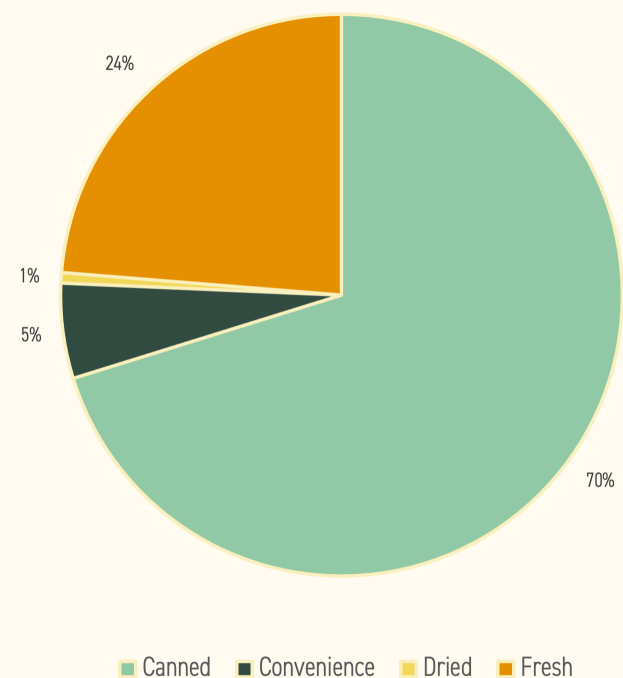
Leverandør	Forarbejdningsform	% av total vægt
AB KBH	Konserves	12,0%
AB KBH	Convenience	5,5%
AB KBH	Tørret	0,1%
AB KBH	Fersk	6,7%
Dagrofa	Konserves	2,9%
Dagrofa	Tørret	0,4%
Dagrofa	Fersk	0,8%
Hørkram	Konserves	55,3%
Hørkram	Tørret	0,1%
Hørkram	Fersk	16,2%
Hørkram	Fersk	16,2%

Fordeling af tomat og tomatprodukter

I vores første udkast til analyse havde vi medtaget konserverede grøntsager som en del af de 10 mest købte grøntsager. Ved en nøjere gennemgang bestod kategorien primært af tomatprodukter, som vi anser for at være fejkategoriseret.

Alle produkter kategoriseres primært som den grøntsag de er, og det er så muligt under den enkelte råvarer at analysere videre på, hvad der er tale om.

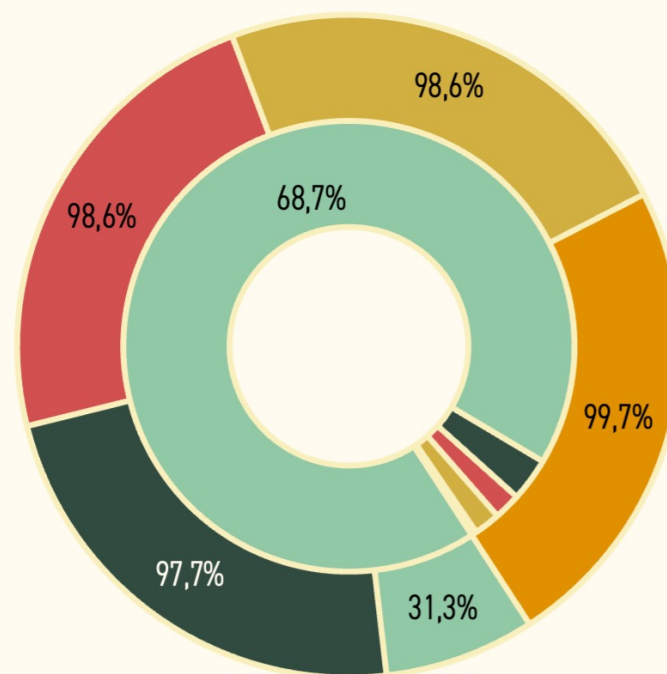
Vi har som eksempel valgt tomat-kategorien, som nu, rettelig, består af både friske tomater og tomatprodukter.



Analyse af løg ift. oprindelse og forarbejdning

Grafen viser oprindelsen af løg i forskellige forarbejdningsgrader, og konklusionen er, at langt hovedparten kommer fra udlandet. Eneste undtagelse er skivesåret løg, hvor knap 70 pct. Kommer fra Danmark. Det kan dog ikke udelukkes, at løgene ikke er dyrket i Danmark, men kun håndteret i Danmark.

I alt er der indkøbt 9,284 tons løg, og heraf er ca. 1,5 tons fra Danmark. Løg udgør dermed en oplagt case, hvor det kan undersøges yderligere hvordan man kan sikre kort og ansvarlig forsyningskæde.



- Skivesåret
- Syltede
- Pillede
- Friske
- I tern

Ydre ring: import
Indre ring: dansk

Analyse af løg ift. oprindelse og forarbejdning

	Dansk	Import
Skivesåret	68,7%	31,3%
Syltede	2,3%	97,7%
Pillede	1,4%	98,6%
Friske	1,4%	98,6%
I tern	0,3%	99,7%

Analyse af løg ift. oprindelse, forarbejdning og pris

For at understøtte hypotesen om, at der er potentiale for at øge andelen af danske varer i sæson, har vi udarbejdet en detaljeret analyse af indkøbet af løg.

Løg anses for at være i sæson hele året i Danmark, og det er derfor en oplagt afgrøde at vurdere, hvordan man kan øge indkøbet hos danske, økologiske producenter med et ansvarligt aftryk.

Som det fremgår af tabellen, er mængderne af danske varer begrænset. Eneste undtagelse er de skiveskårede løg, hvor prisdifferencen samtidigt er mindst.

Det er vores vurdering, at prisdifferencen kan reduceres yderligere, hvis der planlægges med indkøbet, og indgås aftaler direkte med producenter.

Forarbejdning	Kilo	Pris	Pris/kg
Friske	2.221	28.638	12,9
Heraf DK	31	526	17,0
Pillede	1.410	30.787	21,8
Heraf DK	20	293	14,6
I tern	3.522	83.556	23,7
Heraf DK	10	636	63,6
Skiveskåret	1.558	38.708	24,8
Heraf DK	1.070	27.585	25,8
Syltede	573	25.109	43,8
Heraf DK	13	396	30,4



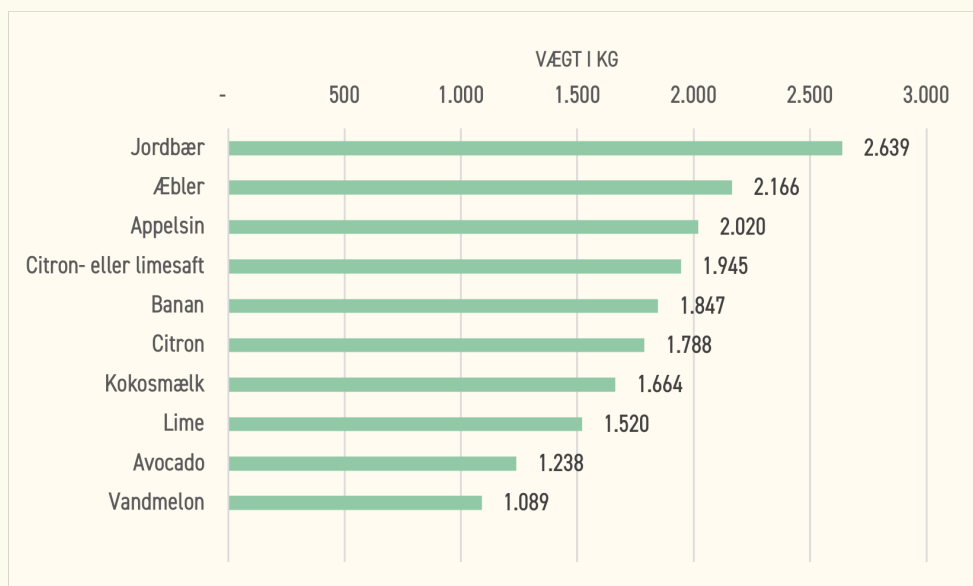
FRUGT

CHANGING FOOD

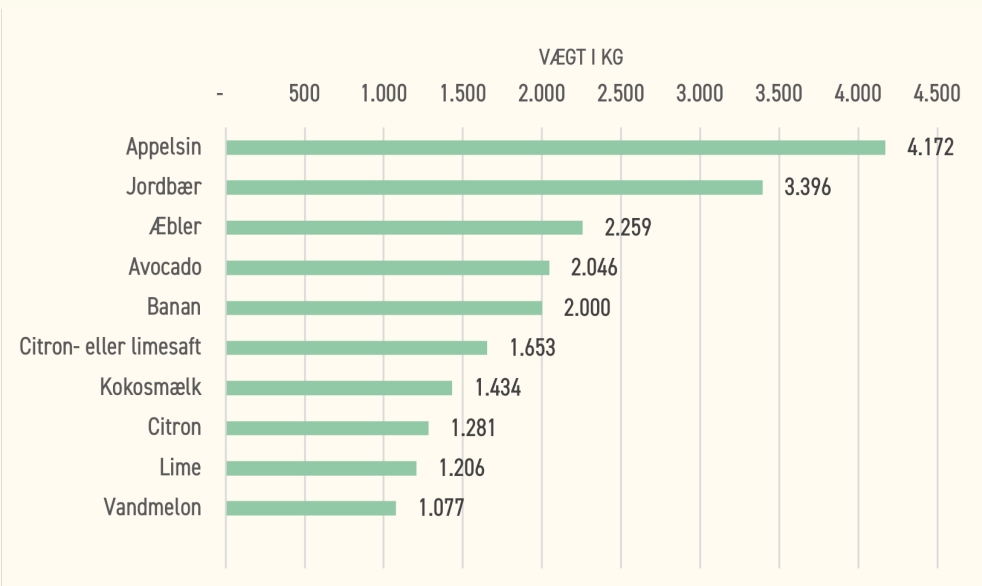
Copenhagen Food System Centre

Opgørelse over mest købte frugt 2025

2024



2025



Opgørelsen er opgjort uden tal fra Ambrosia, der primært leverer drikkevarer, og ikke var en del af analysen i 2024.

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Andel af frugt i dansk sæson

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

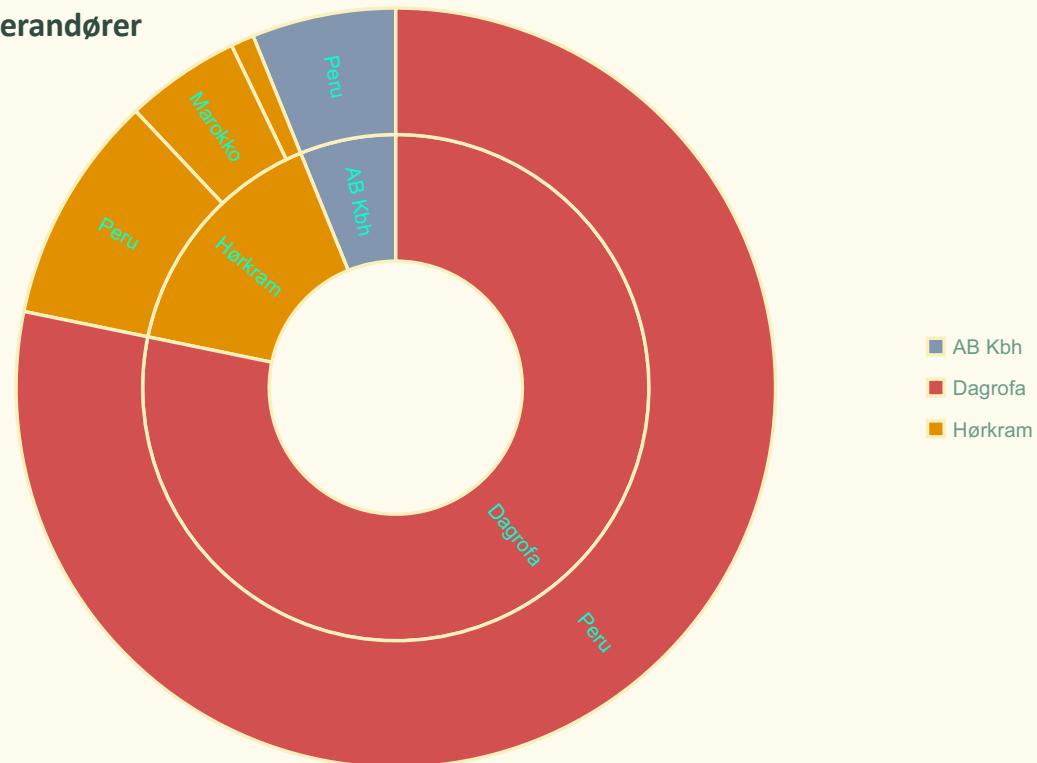
	2024	2025
Total indkøb i kg	23.881	36.667
Dansk indkøb i kg	3.756	2.479
Dansk indkøb i %	15,7%	6,8%
Dansk i sæson i kg	669	662
I sæson af total indkøb	2,8%	1,8%
I sæson af dansk indkøb	17,8%	26,7%

Avocado 2025

Det samlede indkøb af avocado udgør 2.046 kg, hvilket er en 65 pct. stigning ift. 2024. Indkøbet svarer til 2490 kg CO2E.

Der er udelukkende registreret indkøb af friske avocado, hvor der i 2024 var en større andel af frosne.

Avocado oprindelse, fordelt på leverandører



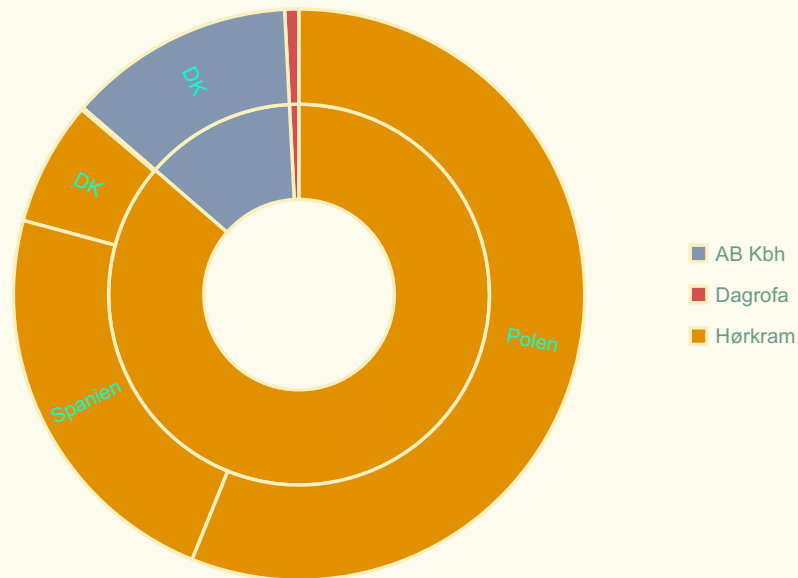
Jordbær 2025

Det samlede indkøb af jordbær udgør 3.462 kg, hvilket svarer til 2.264 kg CO2.

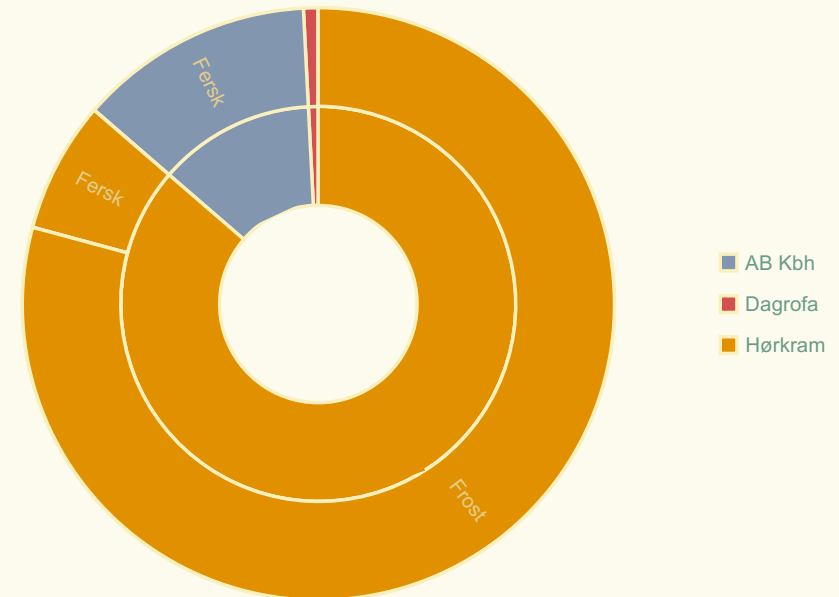
Andelen af jordbær, der er indkøbt friske og fra Danmark udgør 717 kg, det vil sige 21%. Det er 709 kg heraf er indkøbt økologiske, 99%.

Den indre cirkel angiver leverandøren, mens den ydre cirkel viser hhv. Oprindelse og forarbejdning

Jordbær oprindelse, fordelt på leverandører



Jordbær forarbejdning, fordelt på leverandører



Jordbær 2025

Det samlede indkøb af jordbær udgør 3.462 kg, hvilket svarer til 2.264 kg CO2.

Andelen af jordbær, der er indkøbt friske og fra Danmark udgør 717 kg, det vil sige 21%. Det er 709 kg heraf er indkøbt økologiske, 99%.

Den indre cirkel angiver leverandøren, mens den ydre cirkel viser hhv. Oprindelse og forarbejdning

Jordbær oprindelse, fordelt på leverandører

Leverandør	Oprindelse	% av total vægt
AB Kbh	DK	12,8%
Dagrofa	DK	0,8%
Hørkram	DK	7,2%
Hørkram	Import	79,2%

Jordbær forarbejdning, fordelt på leverandører

Leverandør	Forarbejdningsform	% av total vægt
AB Kbh	Fersk	12,8%
Dagrofa	Fersk	0,8%
Hørkram	Frost	79,2%
Hørkram	Fersk	7,2%

A man in a light blue chef's jacket and a dark apron stands in a forest, smiling. He is surrounded by a group of pigs of various colors (pink, white, and grey) that are foraging in the undergrowth. The forest is dense with tall evergreen trees.

ANIMALSKE PRODUKTER

CHANGING FOOD

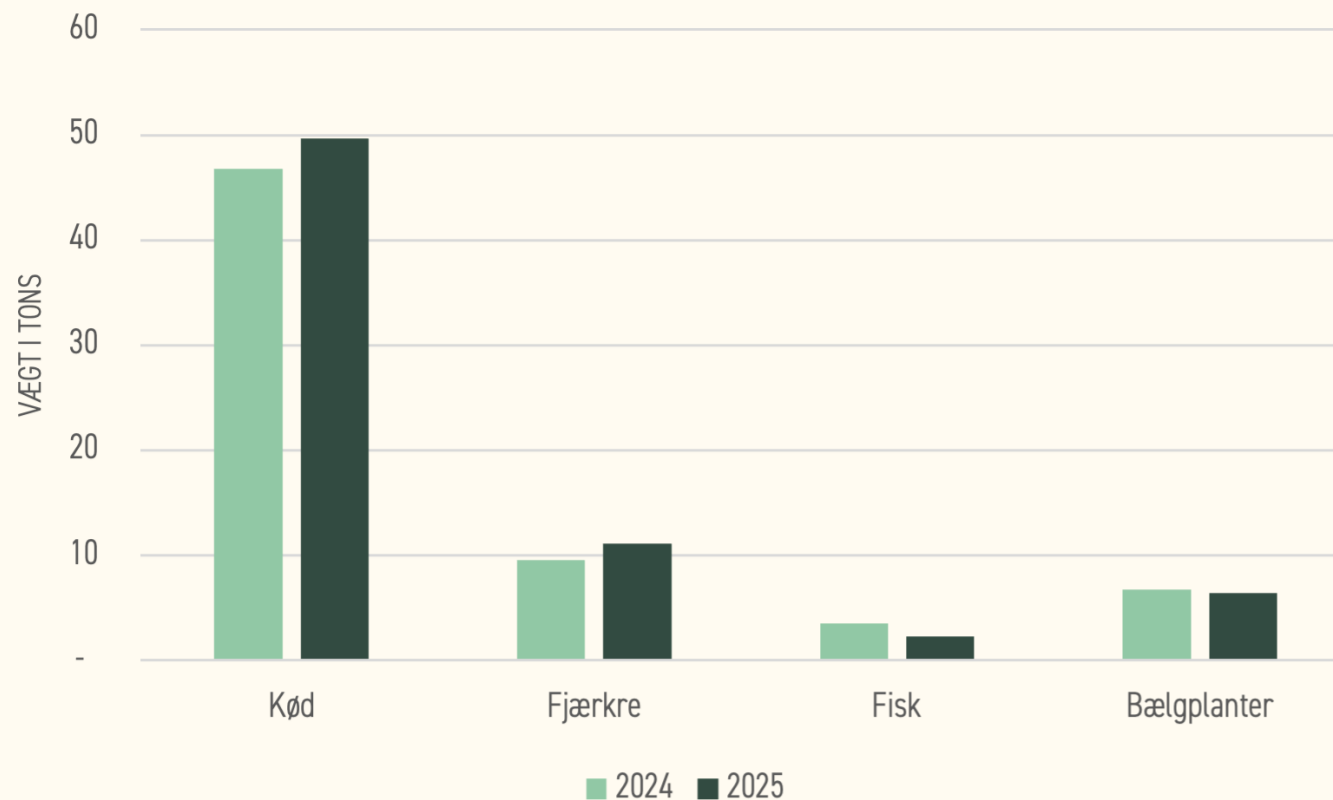
Copenhagen Food System Centre

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 til flere grøntsager og bælgfrugter.

Der er sket en stigning i kød og fjerkræ - kategorien, mens andelen af fisk og bælgfrugter er faldende.

På de følgende sider går vi nærmere ind i udvikingen fra rene kød-produkter til delvist eller helt vegetariske alternativer



Sammensatte produkter

Vi har opgjort hybrid og plantebaserede varer og sammensatte kød-produkter, for at lave en reel sammenligning mellem produkter, der erstatter hinanden. Det vil sige, at 'sammensat kød' dækker over burgerbøffer, pølser mm., hvor der er eksisterer et hybrid eller vegetarisk alternativ. Se den fulde liste over produktnavne i bilagene.

Når vi sammenligner fordelingen med 2024, kan vi se, at indkøbet af hybridkødprodukter er blevet reduceret med 13 pct, mens der var et fald på 4 pct. i plantebaserede produkter. De sammensatte kødprodukter er derimod steget med næsten 50 pct.

Type	2023 KG	2024 KG	2025 KG
Hybrid	5.732	15.263	13.249
Plantebaseret	2.069	1.081	3.991
Samensat Kød	4.259	4.149	8.034

Sammensatte produkter

Tabellen viser en opgørelse over sammensatte varer, der falder i kategori af kød alternativer.

Tidligere år har vi opgjort via produktnavne, men der er næsten ingen overlap fra år til år i de produktnavne vi har adgang til. Derfor foreslår vi fremover denne oversigt, der gør sammenligning lettere. Se udspecificeret list i bilagene.

Hermed inkludere vi også fremover hakket kød, da der er hybrid alternativer til dette. Hakket kød er dog ikke inkluderet i den forrige tabel, og derfor ikke årsagen til stigningen på 50 pct.

	Plantebasert	Hybrid	Kød	I alt
Burgerbøffer kg	2.092	9.048	4.986	16.126
Kødboller kg	145	-	1.270	1.415
Pølser kg	-	-	730	730
Hakket kød kg	-	4.201	1.293	5.494
Kebab kg	1.330	-	-	1.330
Anet kg	425	-	1.048	1.472
I alt kg	3.991	13.249	9.327	

BILAG:

Sammensatte hybrid og plant baserede produkter

Tabellen viser en opgørelse over sammensatte varer, der falder i kategori af kød alternativer.

Det var ikke muligt at sammenligne med sidste års produkter, da der ikke er nogen gentagne varer inden for denne kategori.

Vare	Kg	Type
ØKO EU HYBRIDBURGER FLAD 70% 100G	5.940	Hybrid
ØKO EU HYBRID HAKKET 50% KØD	2.350	Hybrid
ØKO EU HYBRID BURGER U/18 Ø11 110G	1.130	Hybrid
ØKO EU BURG BØF FL U12 9%K 9%GU55G	1.036	Hybrid
ØKO EU BURG FL U12 10%K Ø10 RF 90G	941	Hybrid
ØKO DK HAK OKSEKØD U22%F 10%KA	853	Hybrid
ØKO EU HAK OKSEKØD U18% 10%KART	612	Hybrid
ØKO EU HYBRID HAKKET 70% KØD	307	Hybrid
ØKO EU HYBRID HAKKET 70% KØD	80	Hybrid

Vare	Kg	Type
DF ØKO PLANTE KEBAB MIKUNA	1.125	Plantebaseret
Burger Vegansk 120g 120mm Øko	456	Plantebaseret
DF ØKO SVAMPEBØFFER VEG 100G	413	Plantebaseret
Veggie Patty 30 g Øko	402	Plantebaseret
Burger Vegansk Gulerod 90g Øko	285	Plantebaseret
Nuggets Vegan Øko	250	Plantebaseret
Svampebøffen Øko	242	Plantebaseret
Kebabfyld Vegansk Øko	205	Plantebaseret
Veggie Burger 100 g Øko	156	Plantebaseret
DF ØKO BURGER VEGANER 100G	138	Plantebaseret
DF ØKO VEGANSK FRIKADELLE	110	Plantebaseret
ØKO PLANT CHICK	75	Plantebaseret
Chili Sin Carne Vegan	60	Plantebaseret
ØKO TOFU NATUREL	40	Plantebaseret
Øko grønne frikadeller	35	Plantebaseret

BILAG: Sammensatte kød-produkter

Tabellen viser en opgørelse over sammensatte varer indenfor kødkategorien.

Vare	Kg	Type
Burgerbøf Ø12 cm 140 g Øko	4986	Kød
DF FRANKFURTER OSCAR 125G	10	Kød
DF FRIKADEL MESTERS UDVALG 65G	2	Kød
DF FRIKADELLER SUVIT 45-50G	5	Kød
DF ØKO BRUNCHPØLSER OKSE HALAL	35	Kød
DF ØKO FRIKADELLER 60ZZ65G	440	Kød
DF ØKO FRIKADELLER OKSE 12G	181	Kød
DF ØKO KØDBOLLE 40-45G	165	Kød
DF ØKO PØLSER WIENER CA70G	15	Kød
Frikadelle Stegt 35-40 g Øko	260	Kød
Grillpølse 62 g	15	Kød
ØKO FARS RØRT FRIKADELLE RF	1048	Kød
Øko Frikadelle 35-40g	190	Kød
Oksefrikadelle 40 g Øko	27	Kød
Ullerupgrilller 80 g	5	Kød
Wienerpølse Bertels 60 g Øko	650	Kød

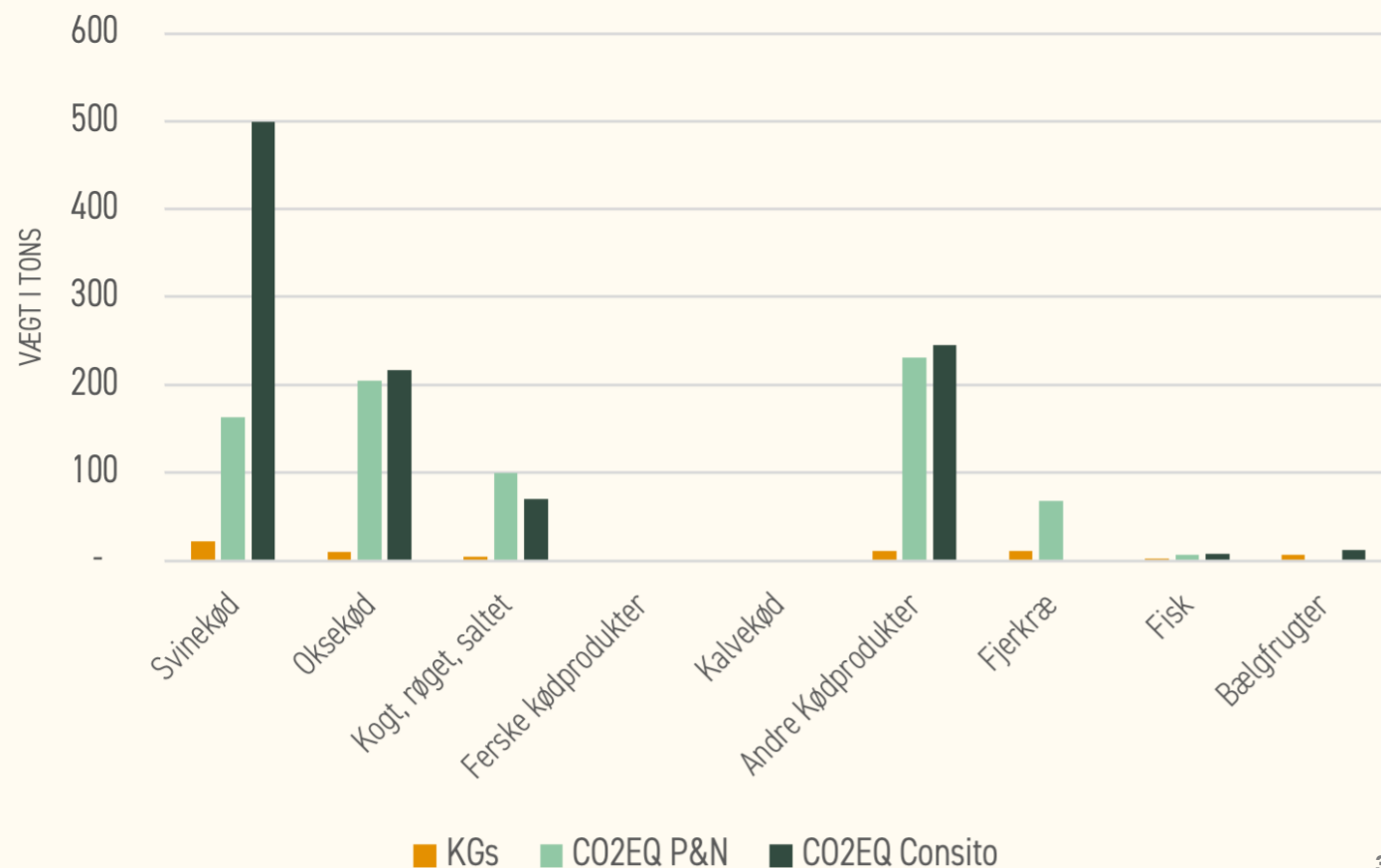
Vare	Kg	Type
ØKO EU OKSEKØD HAKKET U12%	4	Kød
DK HAKKET OKSE U12% NORDJYSK	5	Kød
ØKO EU GRISEKØD HAKKET 15%	30	Kød
Oksesmåkød Hakket 15% Øko	61	Kød
Oksesmåkød Hakket 12% Øko	100	Kød
Øko Hakket oksekød max 20%	139	Kød
ØKO EU GRISEKØD HAKKET 9-15%	201	Kød
ØKO EU OKSEKØD HAKKET U18%	366	Kød
ØKO EU GRISEKØD HAKKET 9-15%	388	Kød

CO₂ beregning fordelt på typer af protein 2025

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

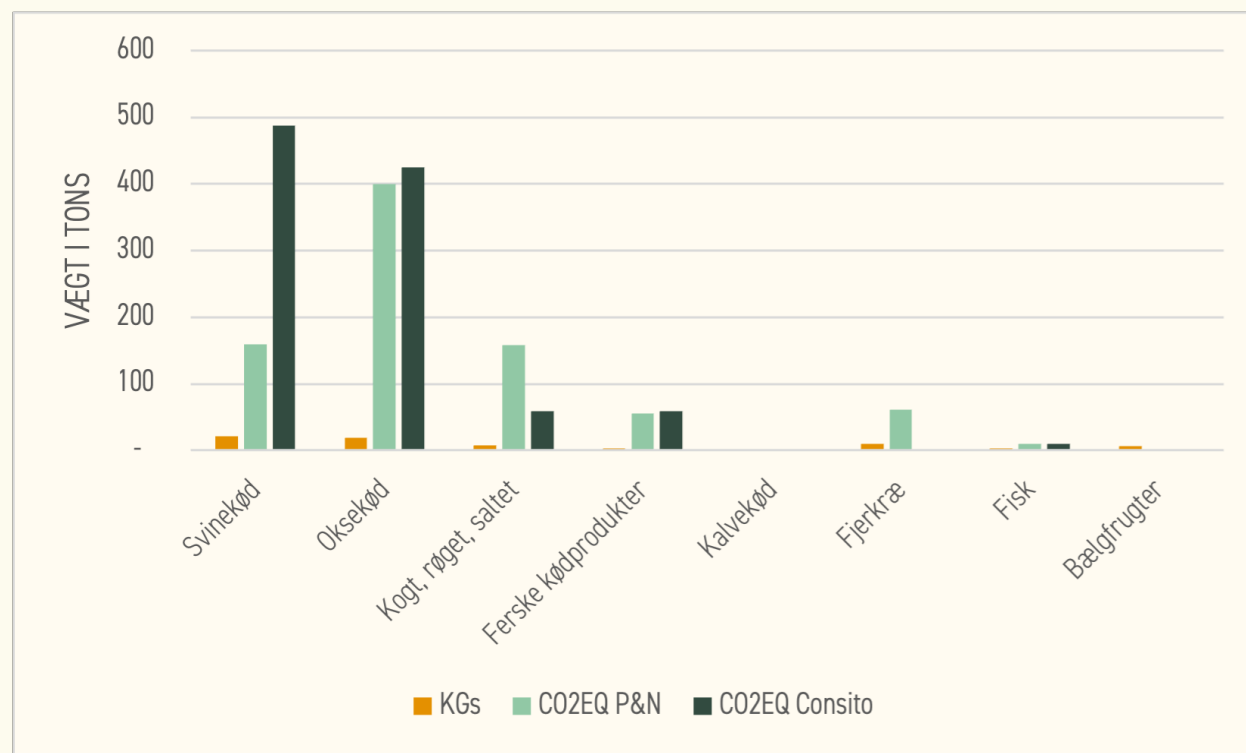
Der er i beregningen ikke taget højde for sammensatte varer. I alt udgør denne kategori 8.360 kilo.

I forhold til 2024, kan vi se, at indkøbet af oksekød er reduceret med 49 pct., hvilket ligeledes har ført til en halvering af CO₂Ekg for kategorien. Det har været afgørende for, at der er mindsket CO₂ fra kødkategorien samlet.



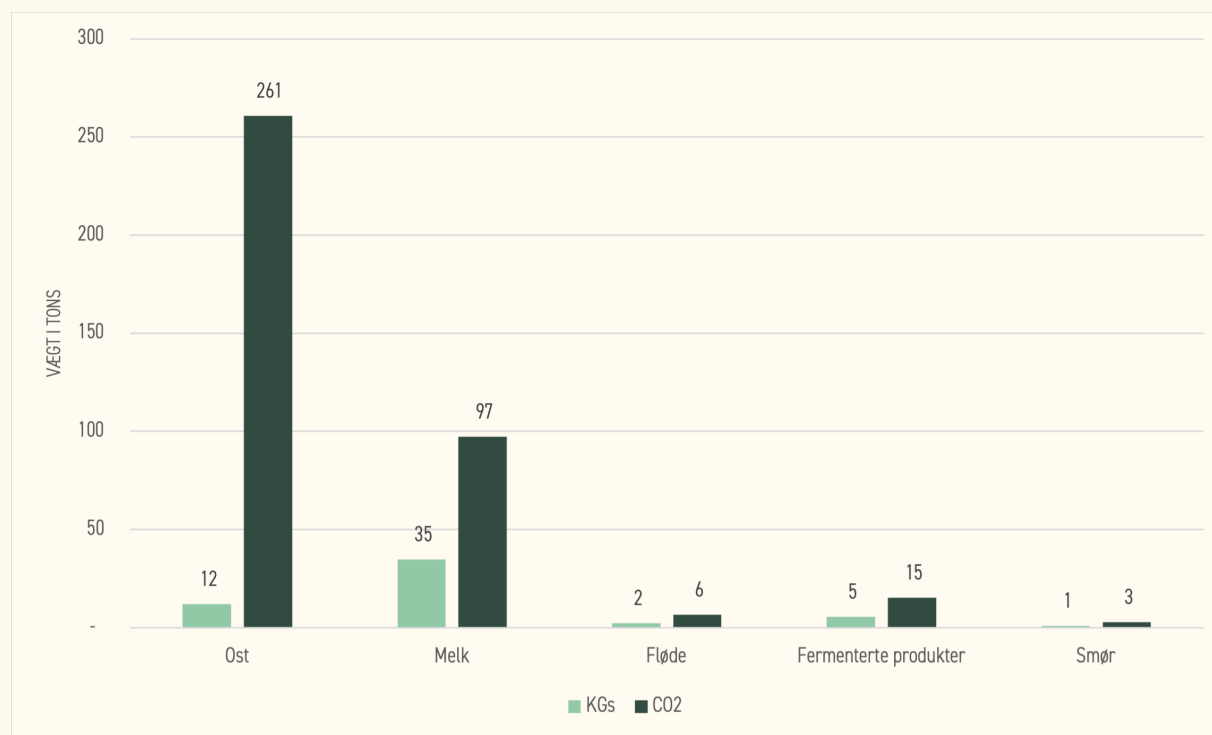
CO₂ beregning fordelt på typer af protein 2024

Til sammenligning af tallene er her opgørelsen fra 2024, hvor et øget forbrug af oksekød medførte en stigning på 75 tons CO₂E og samlet en stigning på 124 tons CO₂E i forhold til 2023.



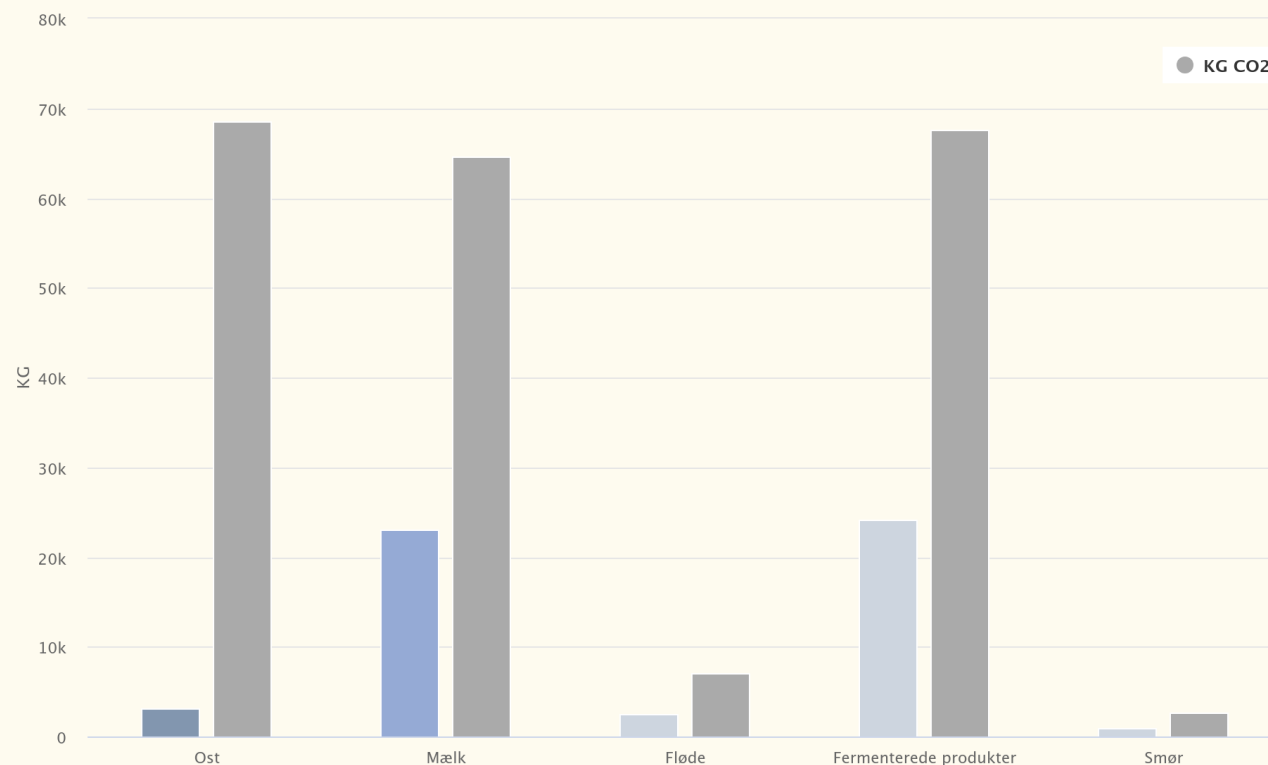
CO₂ beregning fordelt på typer af mejeriprodukter 2025

Der er ligeledes medtaget en oversigt over de forskellige mejeriprodukters CO₂-beregning. Der er nu igen sket et fald i indkøbet af yoghurt.



CO₂ beregning fordelt på typer af mejeriprodukter 2024

Til sammenligning er der medtaget oversigt fra 2024. Her var der sket en stigning i indkøb af yoghurt, der medførte knap 82 tons CO₂E over de forskellige mejeriprodukters CO₂-beregning.



A top-down photograph of three fish, likely sea bream, arranged on a circular wooden plate. The plate is set against a dark, textured wooden background. Two slices of lemon are placed at the bottom of the plate. The fish are fresh, with their scales and fins clearly visible. The overall lighting is soft, highlighting the textures of the fish and wood.

Analyse af fisk

CHANGING FOOD

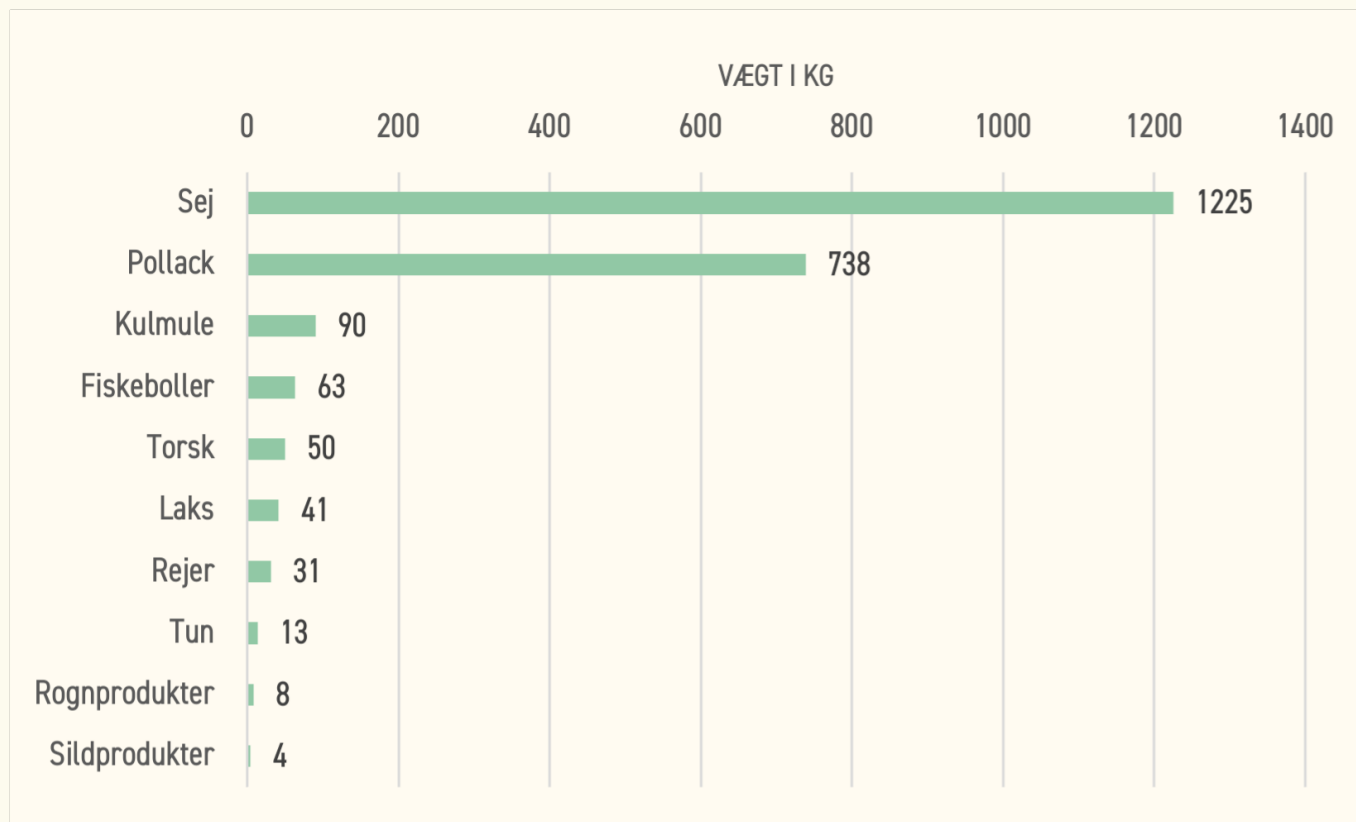
Copenhagen Food System Centre

Diversitet i fiskearter 2025

I forhold til bæredygtighed i havet er det nødvendigt at vurdere flere parametre. I samarbejde med Foreningen for Naturskånsomt Fiskeri har vi valgt at vurdere artsdiversitet og fangstmetoder og -områder.

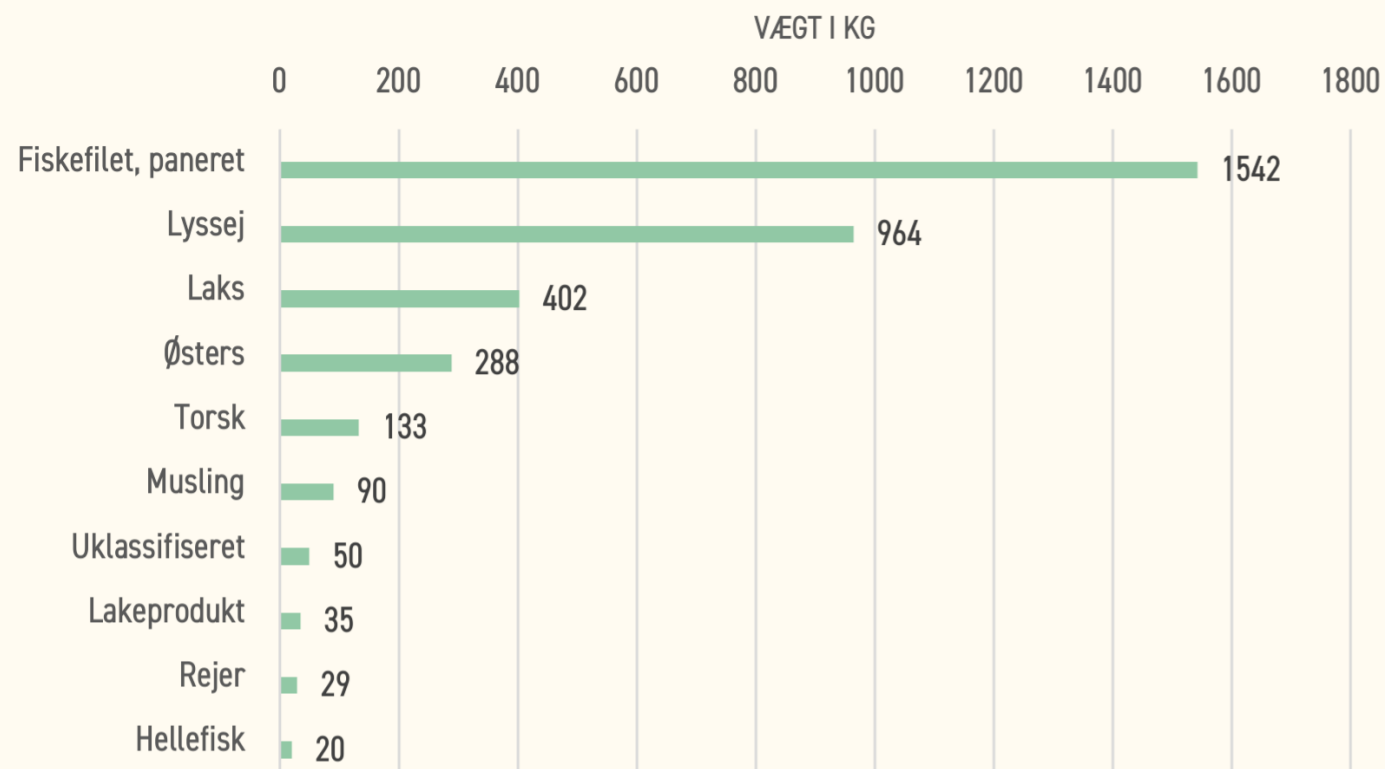
Opgørelsen viser, hvor mange kilo, der er indkøbt af de forskellige arter.

I år har der ikke været nogen uklassificerede fisk. Desuden har der været et stort fald i laks og lakseprodukter, hvilket er positivt for de marine økosystemer, da lakseopdræt på havet har en meget ødelæggende indvirkning på de marine økosystemer.



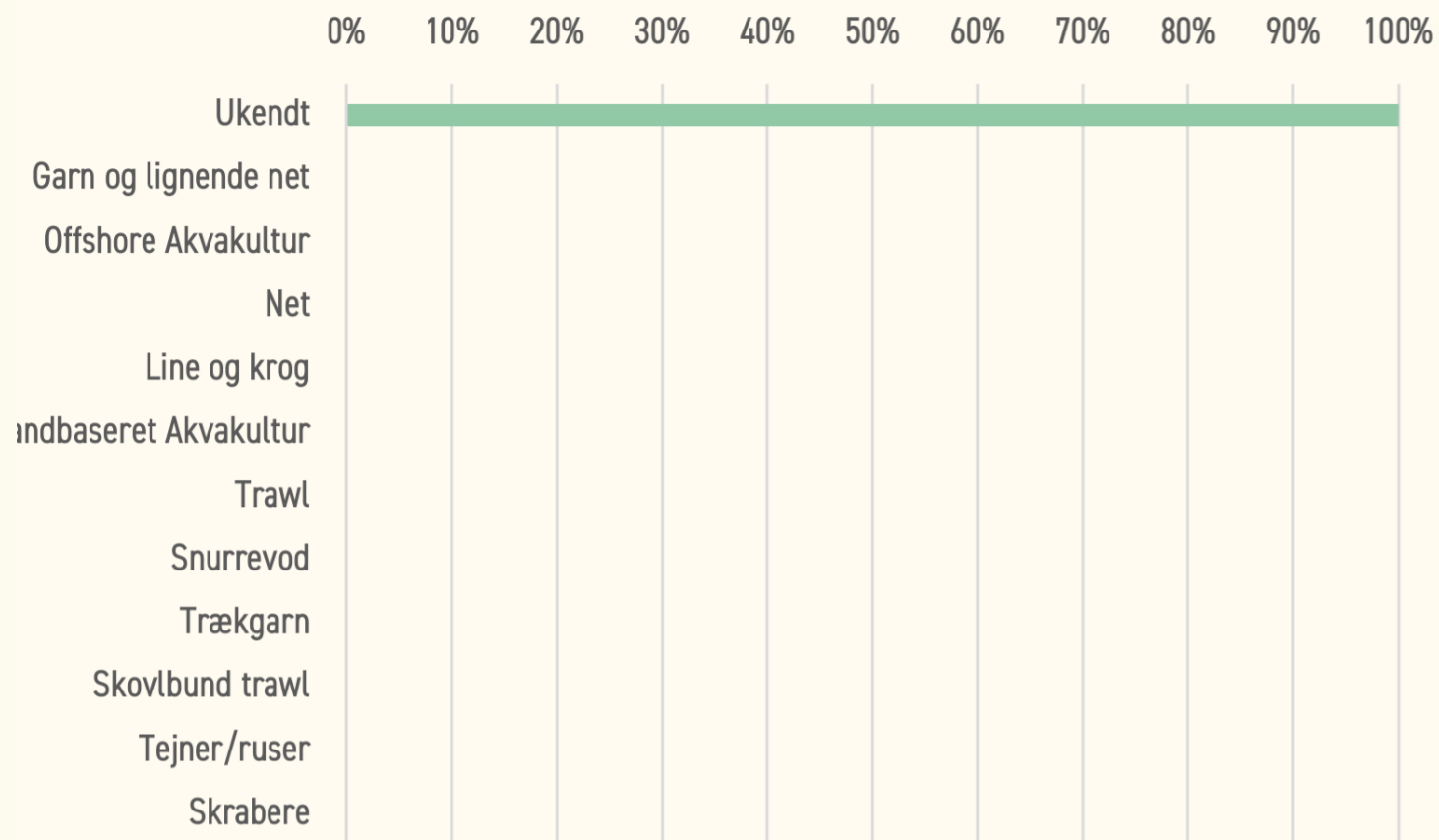
Diversitet i fiskearter 2024

Til sammenligning er medtaget opgørelse fra 2024



Metoder til fangst

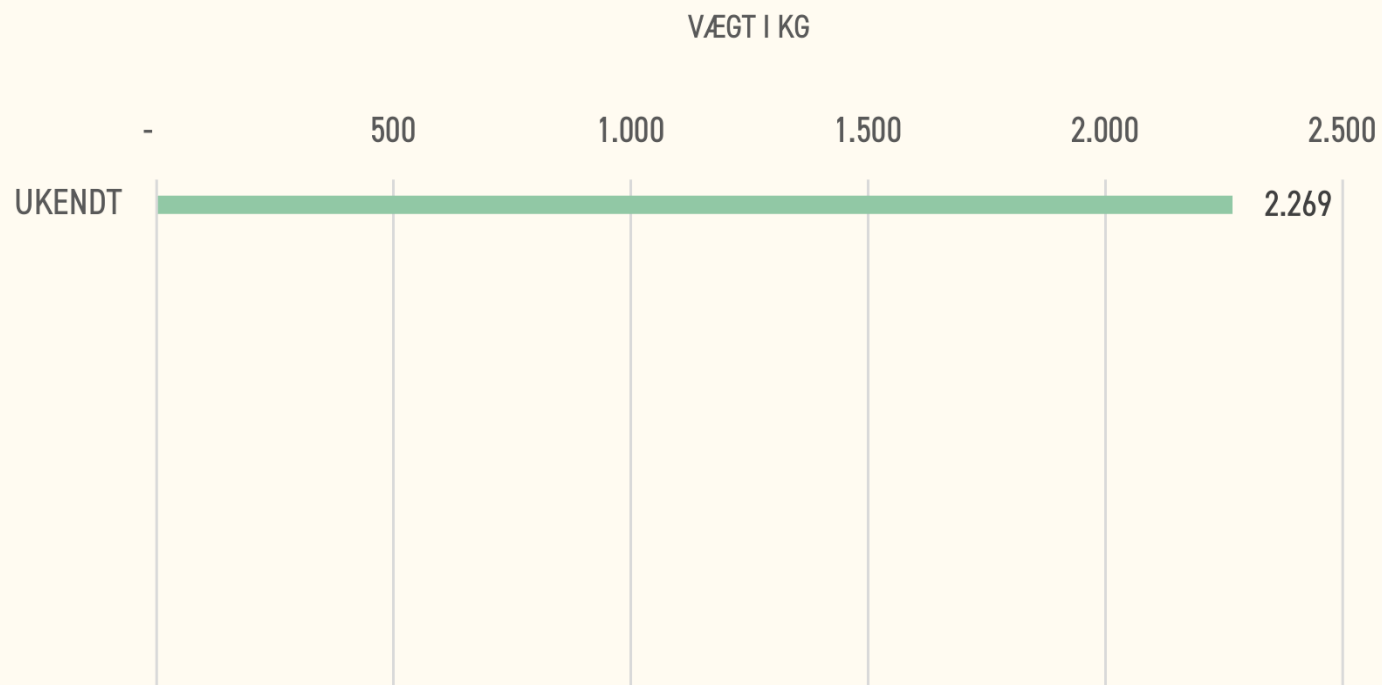
Leverandørerne (AB København og Hørkram) har ikke fremlagt oplysninger om fiskerimetoderne. Det bør tages op under forhandlingerne om næste års udbud. Datalevering skal være en fast del af aftalen.



Oprindelse

Leverandørerne har ikke leveret data om fiskeriområderne.

Det bør tages op under forhandlingerne om næste års udbud. Datalevering skal være en fast del af aftalen.

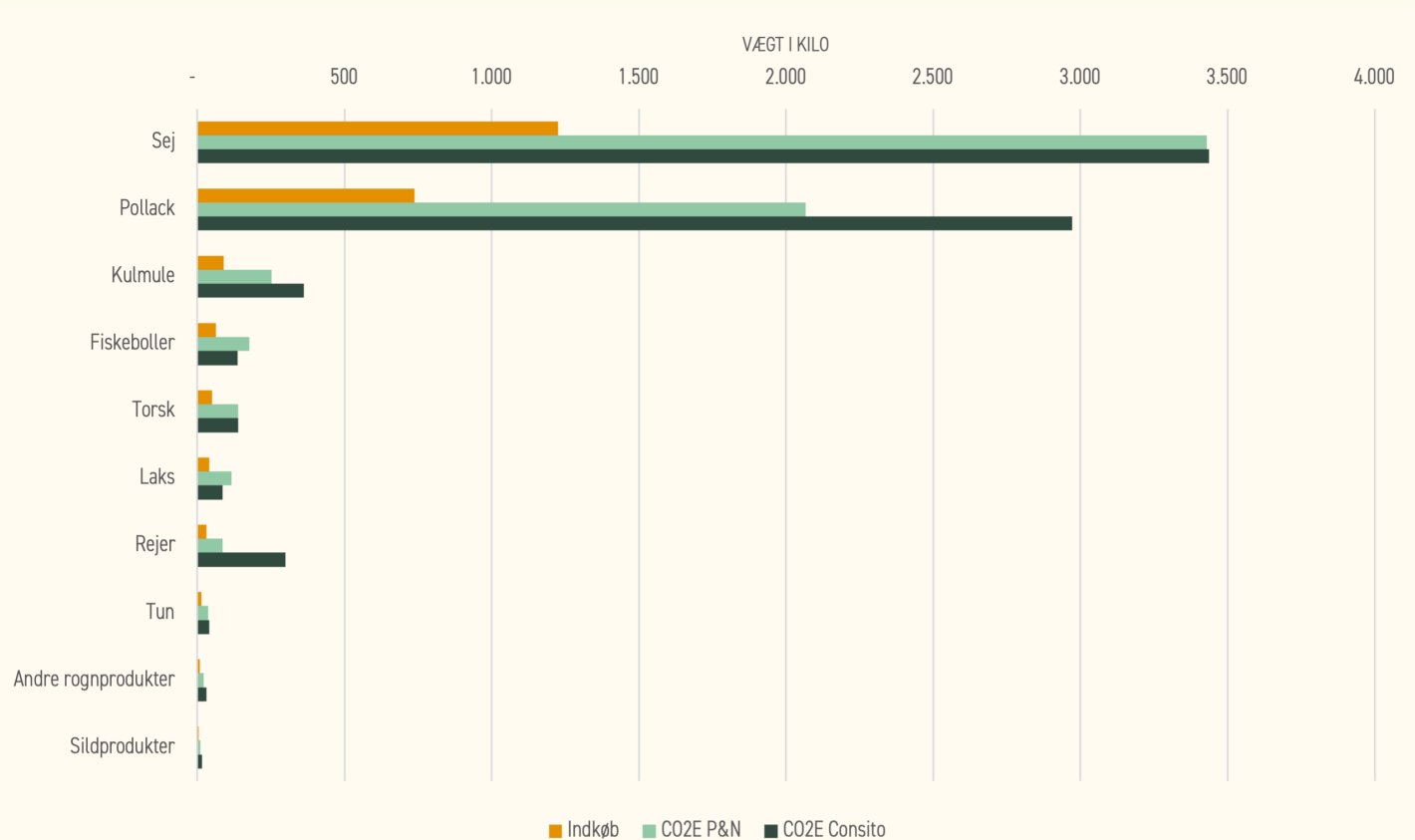


CO₂ vedr fisk 2025

I år har vi opgjort CO₂ fordelt på fiskearter, hvor det fremgår at særligt laks og rejer har et stort CO₂ aftryk.

Fiskefilét er ikke opgjort her, da det ikke fremgår hvilken type fisk, den er produceret på. Det er dog typisk mørksej (pollack).

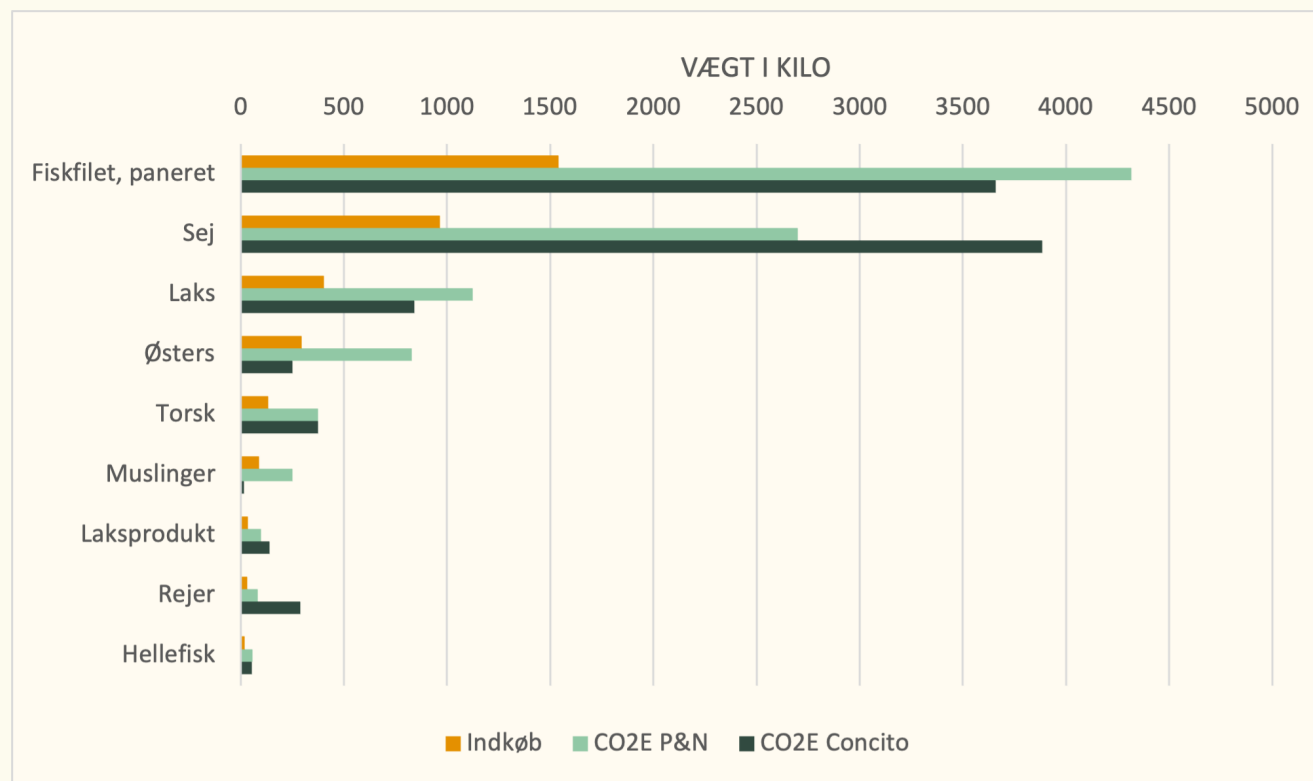
Samlet er der indkøb i alt 2.269 kg fisk, og ifølge Poore & Nemecek giver det en samlet CO₂E på 6.353 kg og ifølge Concito giver det 7.547 CO₂E kg.



CO₂ vedr fisk 2024

Til sammenligning er medtaget opgørelse fra 2024

Det samlede indkøb af fisk var 3.574 kg., der udgjorde 10.004 CO₂E kg, beregnet vha. Poore & Nemechek, og ifølge Concito giver det 9.750 CO₂E kg.





Oprindelse og leverandører

CHANGING FOOD

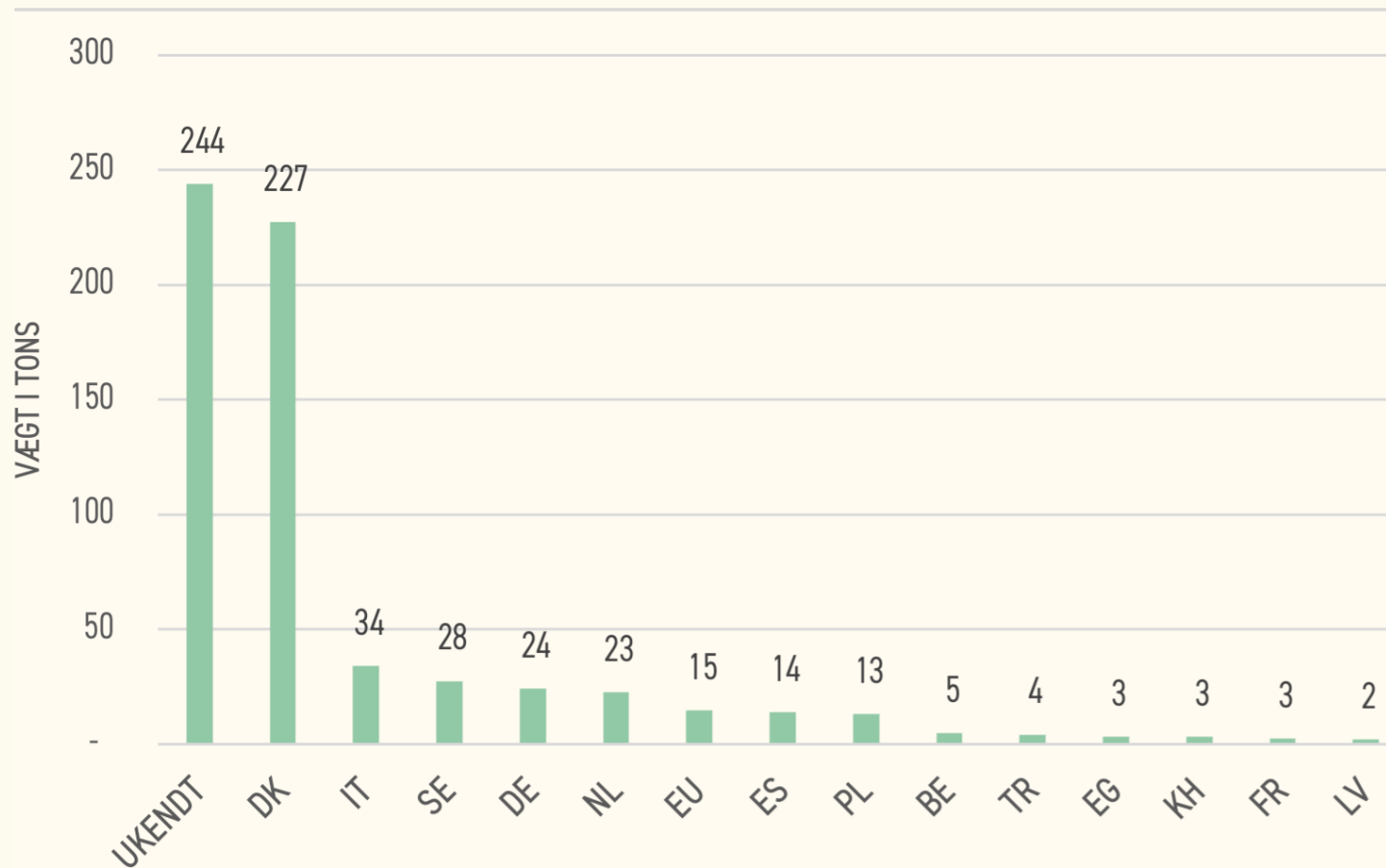
Copenhagen Food System Centre

Oprindelsesland 2025

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

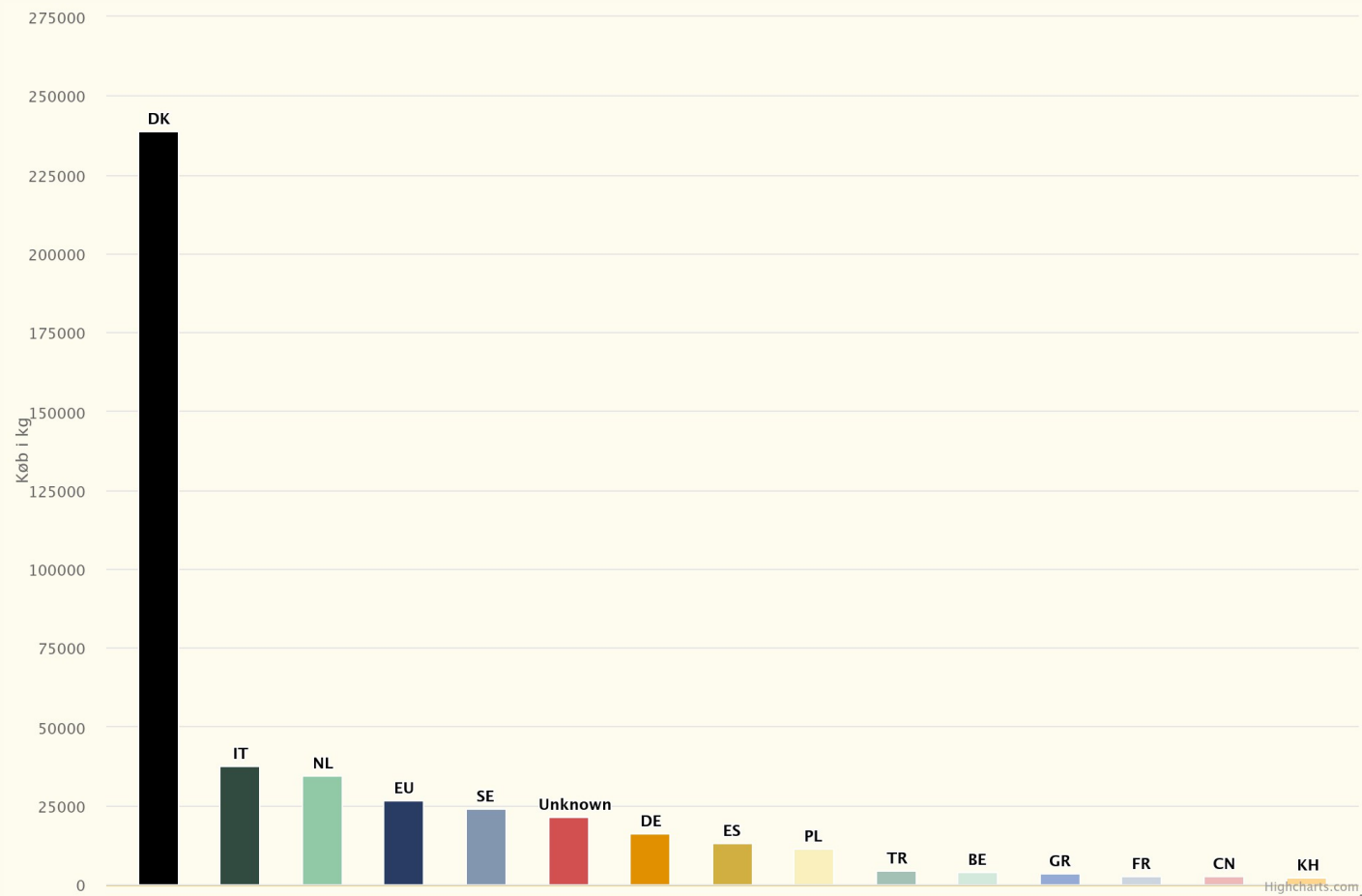
Det er købt 227.479 kg, der har oprindelse i Danmark, hvilket udgør 34 pct. af det samlede indkøb. I 2024 var udgjorde danske varer 49 pct.

I år har der været en massiv stigning i data med uklassificeret oprindelsesland, som udgør 37 pct. af det samlede indkøb. Det bør tages op med leverandørerne fremover.



Oprindelsesland 2024

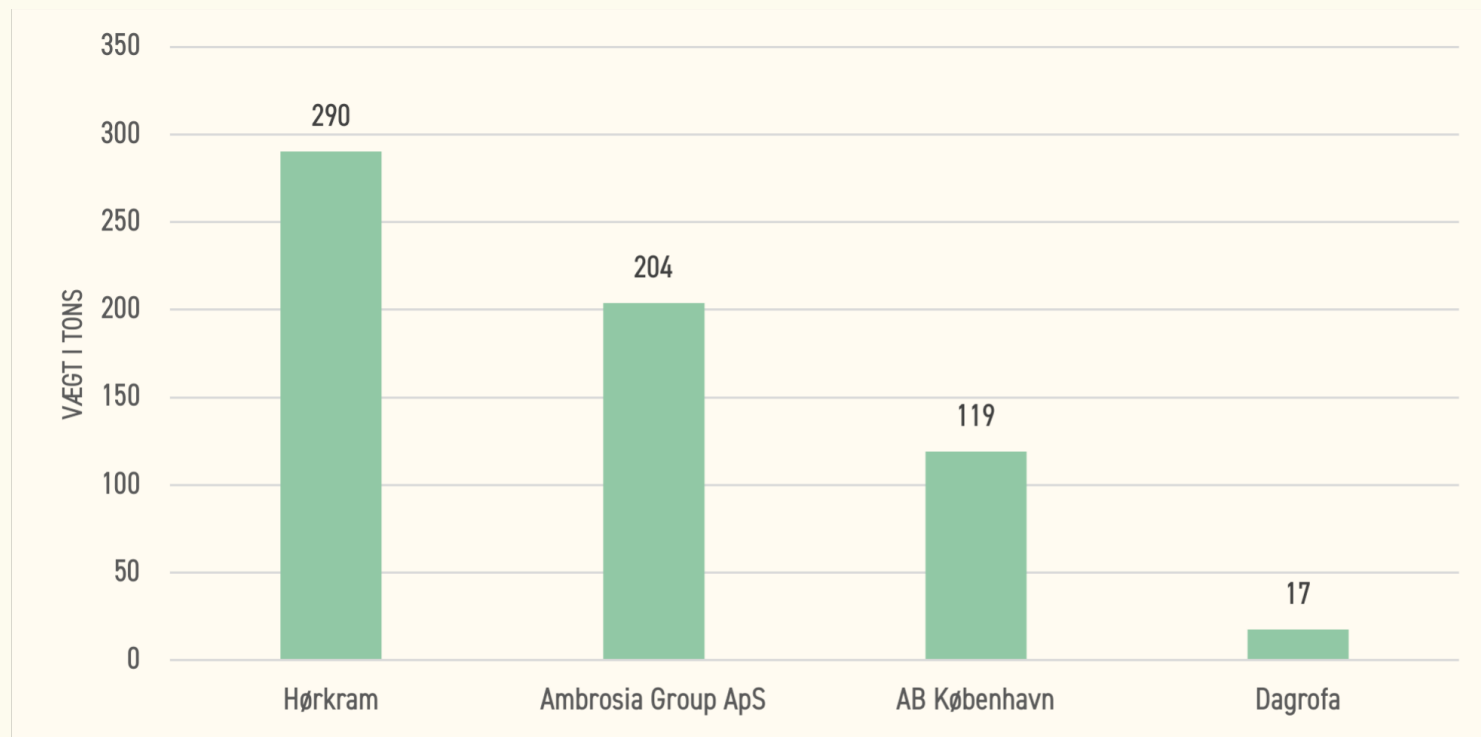
Til sammenligning er medtaget opgørelse fra 2024



Leverandører 2025

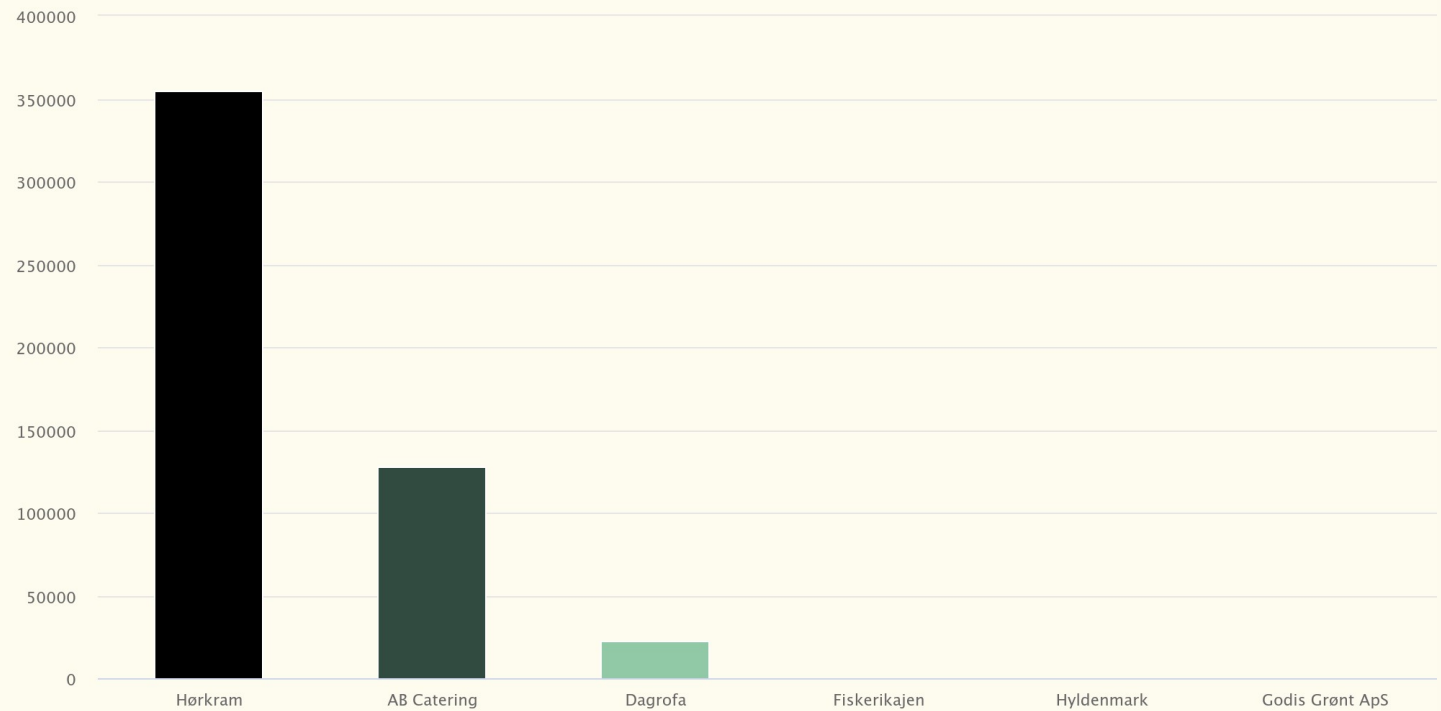
Grafen viser en oversigt over, hvor meget der er købt hos forskellige leverandører.

Vi har ikke fået data fra mindre leverandører, men har fået oplyst, at der eks. er indkøbt via Fiskerikajen.



Leverandører 2024

Til sammenligning er medtaget opgørelse fra 2024





Bæredygtighedsprofil

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Målsætninger baseret på FN's mål for bæredygtig udvikling

Baseret på »SDG-bryllupskagemodellen« (Stockholm Resilience Center, 2016) tager målsætningerne udgangspunkt i de FN-mål for bæredygtig udvikling, der er mest direkte relateret til biosfæren (6, 13, 14, 15), som værende afgørende for planetens grænser. Køkkener kan ikke løse disse udfordringer direkte, men kan påvirke dem gennem indkøbsvalg

SDG 6 – Rent vand

Sikre tilgængelighed og bæredygtig forvaltning af vand og sanitet for alle



Økologi andel

Reducerer udvaskning af pesticider og gødning, hvilket beskytter drikkevandet og økosystemerne

SDG 13 – Klimahandling

Træf hurtige foranstaltninger for at bekæmpe klimaforandringer og deres konsekvenser



Plante andel

80 % plantebaseret (20 % bælgfrugter; maks. 5 % kød, fisk, fjerkræ). Overensstemmelse med EAT-Lancet og danske kostanbefalinger; reducerer CO₂-aftrykket.

SDG 14 – Livet under vand

Bevar og brug havene, søerne og de marine ressourcer på en bæredygtig måde med henblik på bæredygtig udvikling



Skånsomt fanget fisk

Undgår overfiskeri, bifangst og ødelæggelse af levesteder

SDG 15 – Livet på land

Beskytte, genoprette og fremme bæredygtig udnyttelse af terrestriske økosystemer, forvalte skove på en bæredygtig måde, bekæmpe ørkendannelse, standse og vende jordförringelse og standse tab af biodiversitet



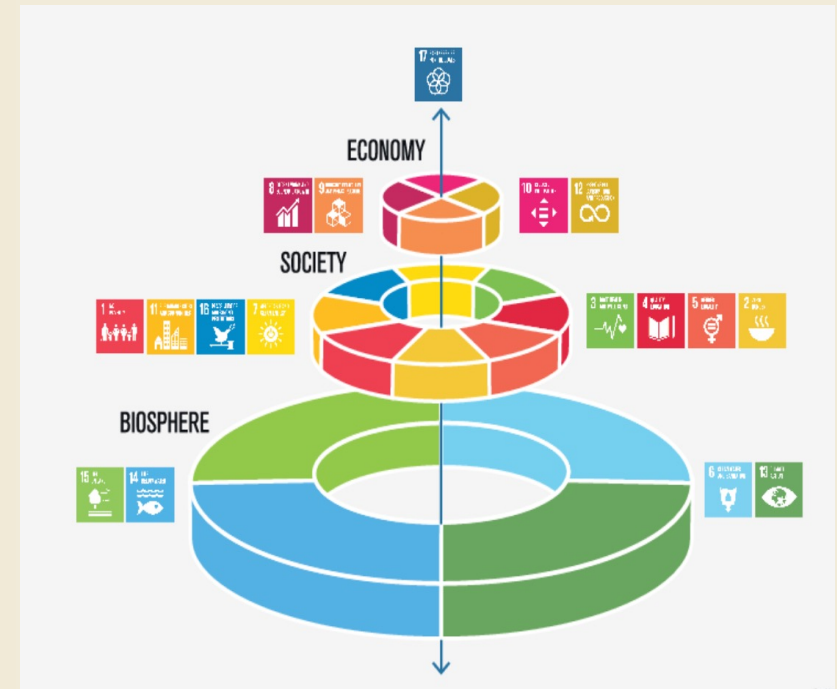
Sæson andel

Reducerer ressourceforbruget, støtter biodiversitet og lokal modstandsdygtighed

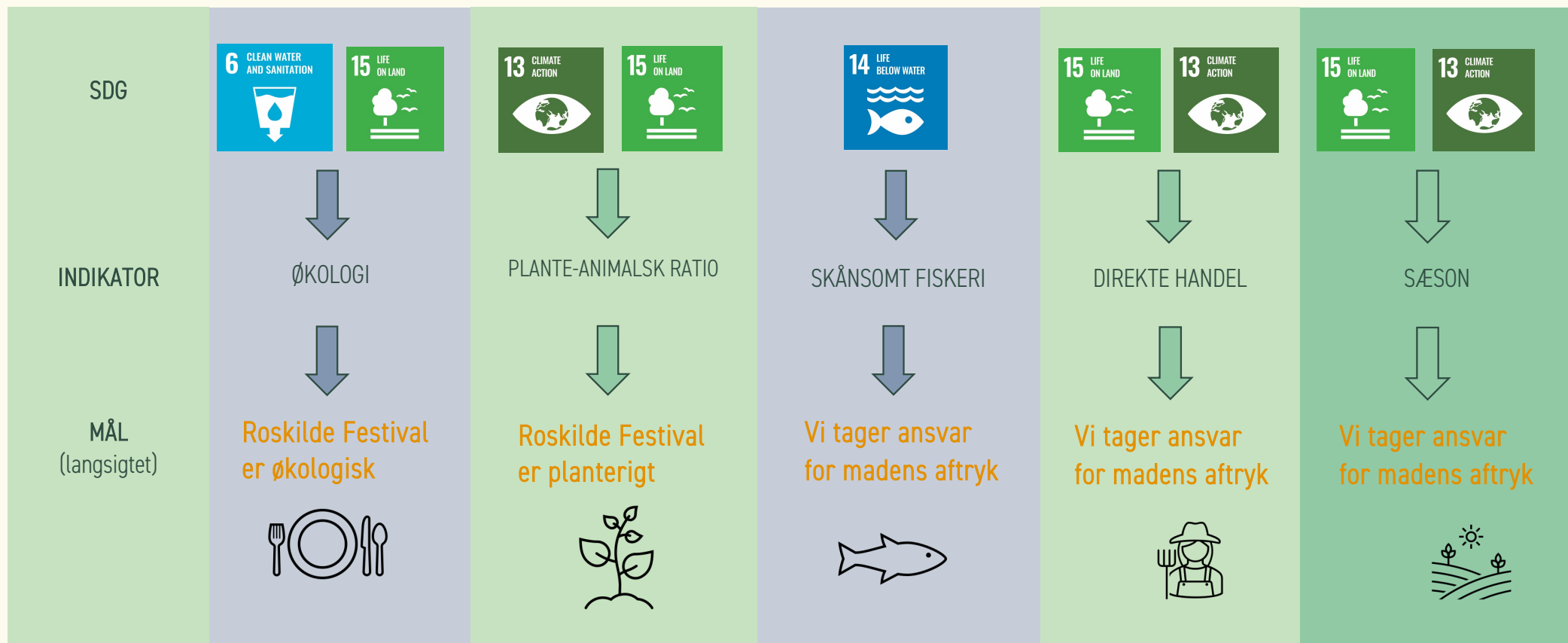


Direkte handel (proxy for Ansvarlig produktion)

Køkkener kræver gennemsigtighed fra leverandører og indgår i kortere forsyningskæder fra jord til bord.



Changing Food Tool | Fra SDGs til indkatorer og mål



Bæredygtighedsprofil

Roskilde Festival har 3 gastronomiske principper:

- Vi sætter madscenen
- Vi er økologiske og planterige
- Vi tager ansvar for madens aftryk

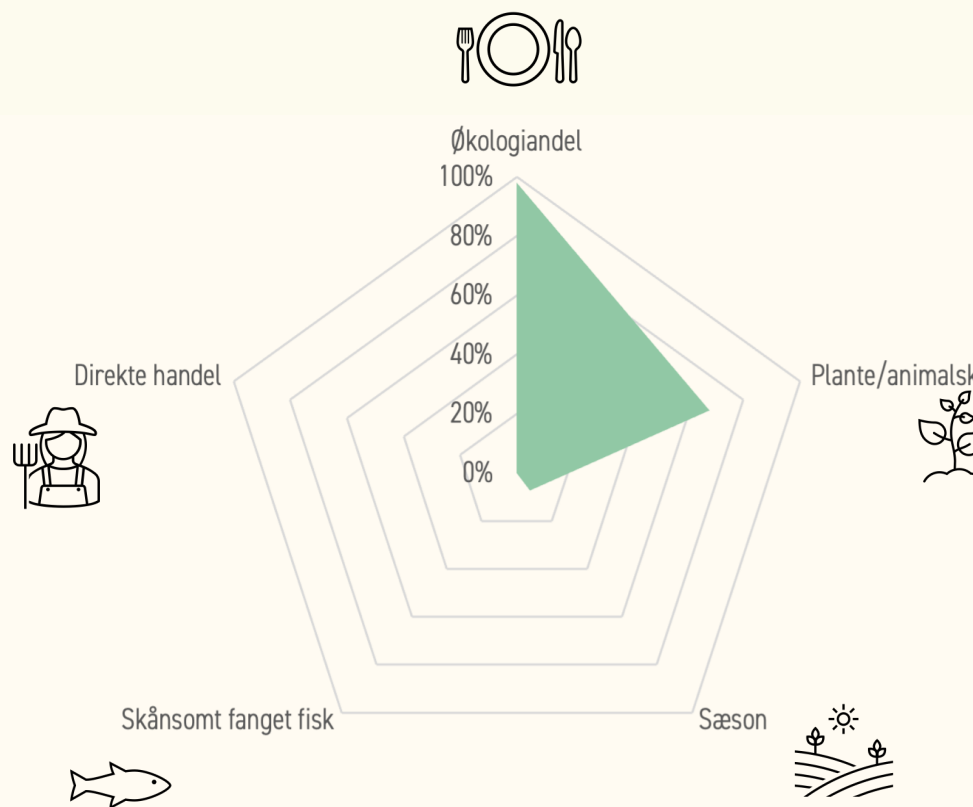
Figuren viser, at Roskilde Festival samlet set ligger rigtig godt ift. økologi og at være planterigt.

	2024	2025
Økologiandel	91%	98%
Plante /animalsk	71%	68%
Sæson	11%	8%
Skånsomt fanget fisk	0%	0%
Direkte handel	0%	0%

At tage ansvar for madens aftryk vil betyde at øge andelen købt i sæson og direkte fra jorbrugere, der dyrker diversst ligesom der kan arbejdes med at have målsætninger for skånsomt fangede fisk.

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre



A photograph of a woman and a man working in a community garden. The woman, on the left, is wearing a dark blue t-shirt and glasses, and is holding a pair of red-handled scissors. The man, on the right, is wearing a plaid shirt and light-colored pants. They are both focused on harvesting leafy greens from a raised garden bed. The background shows a chain-link fence, trees, and a hillside.

Konklusioner og anbefalinger

CHANGING FOOD

Copenhagen Food System Centre

Konklusioner

Når vi generelt sammenligner udviklingen siden 2023, kan vi se, at der bliver gjort en indsats for at have en høj økologiprocent, samt at påvirke boderne til at anvende mindre oksekød. Begge dele virker, og har i 2025 resulteret i en imponerende høj økologiprocent, samt næsten en halvering af indkøbet af oksekød.

Når der samtidigt er udfordringer ift en CO2-reduktion, så skyldes det, at oksekødet ikke erstattes af rene plantealternativer. Der bliver i stedet indkøbt svinekød eller hybridprodukter, hvor andelen af oksekød er forholdsvis høj.

En anden væsentlig pointe er datakvaliteten fra leverandørerne. På trods af tydelige angivelser i kontrakter med leverandørerne tager det stadig lang tid at indhente data, og vi oplevede i år mangler i grundlæggende data som mængder og oprindelse. En holistisk tilgang til bæredygtighed, hvor man som Roskilde Festival tager ansvar for madens aftryk kræver indsigt i selve produktionen af råvarerne – hvor og hvordan er de dyrket og opvokset, og hvordan er høsten og behandlingen af dem foregået. Det kræver transparente forsyningskæder, og fuld adgang til data om produktionsforhold. Det er afgørende at ens leverandører forstår ens prioriteringer, og kan understøtte disse som en del af samarbejdet.



Anbefalinger

Vores udgangspunkt for anbefalinger til Roskilde Festival udspringer af oversættelsen af de 4 planetære FN verdensmål, som gennemgået under bæredygtighedsprofilen, samt Roskilde Festivals strategiske målsætninger for maden:

Økologi og planterigt

Som allerede konkluderet, så er I allerede virkelig langt på disse parametre, og en vej frem vil være yderligere reduktion af kød-produkter, så der i højere grad erstattes med rene plantealternativer. Denne proces bør ske i tæt samarbejde med boderne, så de er klædt på til at lave mad med endnu flere grøntsager og bælgfrugter.

Skånsomt fanget fisk/Madens aftryk

Der spises meget lidt fisk på festivalen, men den fisk der spises bør være skånsomt fanget. Vi har fået oplyst, at det var årets målsætning, men ikke modtaget data, der understøtte dette. Det bør også overvejes om flere kødretter kan erstattes med fisk, da det vil have en betydning for CO2.

Sæson/Direkte handel/Madens aftryk

Vi har en tolkning af 'Madens aftryk', der stemmer overens med indikatorerne sæson og direkte handel – hvor man gennem sine indkøb tager ansvar for de producenter, der gør en ekstra indsats for at jorden kan dyrkes igen og igen, og tilpasser dyrkningen naturens egne præmisser. Herigennem sikres en højere andel af biodiversitet, jordkvalitet, recirkulering og dyrevelfærd.

En sådan viden om produktionsformer kræver først og fremmest direkte handel med denne type producenter. Det bliver oftest forbundet med at handle lokalt i sæson, men det er vanskeliggjort af, at festivalen ligger primo juli, hvor mange produkter endnu ikke er klar til høst.

Vores anbefaling er på den baggrund, at der sættes konkrete målsætninger indenfor 'Madens aftryk', så det bliver defineret, hvordan man ønsker at tage ansvar. Det er for os tydeligt, at man ikke kommer uden om langtidspanlægning og en løsning på opbevaring/forarbejdning af de råvarer, der er egnet til dette. For at understøtte anbefalingen, har vi udarbejdet en ekstra analyse på løg, hvor det tydeligt fremgik, at hovedparten af løg indkøbes forarbejdede, og vores anbefaling er, at udvælge eks. Løg eller et lignende produkt og teste en løsning, hvor Roskilde Festival sikrer, at der opkøbes et parti af varen til syltning. På baggrund af erfaringerne fra 2024, hvor dette blev undersøgt med pommes frites, så skal der udvælges en råvare med mindre volumen, så projektet bliver overskueligt og kan tjene som test-case.