

# FORPLEJNING

## Case: Lokal og bæredygtig forplejning

### SailGP 2022

- Ca. 20.000 danske/internationale deltagere og tilskuere
- København, Nordhavn

### Sådan afholdte vi et grønnere event

Vi satte fra start en række ambitioner og målsætninger for eventens forplejning:

#### Ansvarligt indkøb og brug af lokale råvarer/leverandører

- Køb fra leverandører med certificering - for at sikre kvaliteten
- Reduktion af transport ved at benytte lokale, friske og sæsonbaserede råvarer
- Køb fra lokale grossister og forretninger, som ligger inden for en radius af 25 km

#### Menuplan med grønt fokus

- Lokale og sæsonbaserede råvarer i menuen
- Mindre portionsstørrelser - for at undgå madspild
- Ingen rødt kød (okse og lam). Også for 3. parts leverandører (madvogne mv.)
- Mulighed for at vælge min. en plantebaseret ret per måltid
- Menuen bestod af 70% vegetarisk og 30% fisk/skaldyr fra bæredygtig fangst

(Se det samlede Food Charter for Sail GP sidst i casebeskrivelsen.)



## 3 GODE RÅD FRA ARRANGØREN

### 1. Lav mad on-side

På den måde er det nemmere at kontrollere råvareforbruget og råvarernes friskhed.

### 2. Certificeringer

Brug en samarbejdspartner, som har styr på certificeringer og know-how indenfor fødevarer.

### 3. Stil krav

Stil krav til leverandører og gå i dialog om, hvordan man sammen kan skabe noget nyt.

### **Konsulent tilknyttet**

Tidligt i planlægningen tilknyttede vi virksomheden WNEAT, som hjalp os med at finde de rigtige samarbejdspartnere og fastlægge struktur på og organisation for forplejningsdelen.

### **Forplejning til atleter og crew**

Til eventens daglige forplejning gik vi i dialog med Comwell Nordhavn, hvor vi kom med 10 eksempler på menuer. De stod for morgenmad, frokost, og aftensmad for de 400 deltagere. Comwell kunne levere på 80% af vores kriterier, da ikke alle råvarer kunne fås lokalt.

Desuden brugte vi et bestillingssystem, hvor hvert hold skulle træffe aktive valg for at få mad under eventet. Bestillingen blev sendt ind af hvert holds team manager til en overordnet F&B-manager, der sørgede for den samlede bestilling.

### **Forplejning til tilskuere**

Maden til tilskuere blev lavet on-site (af *We Work For Food & Noon - del af Madkastellet*) for nemmere at kunne kontrollere mængde og spild. Ikke-anvendte råvarer blev sendt retur til den respektive cater, som kunne bruge det i egen produktion.

Vi brugte billetkøb samt erfaring fra tidligere events til at estimere, hvor meget mad der skulle laves. Det var svært at finde cateringfirmaer, som kunne leve op til vores standarder, og vi blev derfor sommetider nødt til at gå på kompromis, fx med råvarernes oprindelse.

Eventområdet bestod af 3 foodtrucks: *Is Fucking Vegan*, *Simple Feast* og *Joe & The Juice*, som alle havde fokus på lokale råvarer og vegetariske måltider.

Joe & The Juice har normalt ikke fokus på økologi eller lokale råvarer. Det satte vi dog som et krav, som de levede op til.



## Indsatsens effekt

### Ringe i vandet

Dialogen med vores leverandører har spredt sig som ringe i vandet. Fx kommer Joe & The Juice til fremadrettet at arbejde mere målrettet med bæredygtighed i deres produktion. De kan se et stort potentiale i at indkøbe lokale råvarer og variere deres menuer fra land til land.

### Styrket brand

Vores tilgang til bæredygtighed har været med til at styrke vores brand. Dette har medført, at vi er blevet mere attraktive over for både byer og nye sponsorer, som ønsker at støtte op om bæredygtighed.

### Kontakt

SailGP  
Head of Event, Jonas Høgh-Christensen,  
m: +45 21 45 82 21, [jhoegh@sailgp.com](mailto:jhoegh@sailgp.com)

### Samarbejdspartnere

WNEAT  
We Work For Food & Noon  
Is Fucking Vegan  
Joe & The Juice  
Comwell Nordhavn  
Københavns Kommune

SPORT EVENT  
DENMARK





**FOOD CHARTER**

SailGP is committed to reducing its environmental impact and increasing its social impact. This can be achieved through the choice of the goods and services it selects. Healthy food is a major part of our programme and we have taken steps to outline what 'healthy' means to us. Healthy for our bodies but also healthy for the environment. Our food charter covers where our food comes from and how it has been cultivated or reared.

Our aim is to provide delicious, healthy and affordable food, which causes as little threat to the environment as possible and benefits local producers.

**Provide local food**

- Reduce food miles ensuring fresh, seasonal and local foods
- Support local growers and businesses, by sourcing the majority of food from within 25 miles
- Celebrating local diverse food culture.

**Responsibly Sourced**

- Sustainably sourced and has a low carbon footprint.
- 100% of our fish and seafood will be sustainably sourced preferably MSC, ASC or Bio certified, ideally from local fishermen.**
- 100% of our fish and seafood will not be on the local 'Fish to Avoid' red list.**
- Food supplied from further afield is fairtrade and ethical, guaranteeing that producers get a fair price for their goods.

**Healthy environment**

- Organic, Red Tractor (UK), Free Range and LEAF marque or other similar local accreditations ensure farming methods that protect the soil and environment from artificial chemicals and follow high animal welfare standards.

**Menu planning**

- Plan menus to incorporate seasonal produce and correct portions
- No red meat (beef and lamb) in menus including 3<sup>rd</sup> party suppliers**
- Minimum of one nutritionally balanced plant-based option per meal**
- Ensure all dietary requirements have been considered; aim to increase plant-based offerings to 50% of the menu.
- Non-operations provision (hospitality, media and entertaining) shall have menus with a 70% vegetarian/vegan to 30% sustainably sourced dairy and seafood
- Plan menus around health and wellbeing

**Manage Waste**

- Use products with little or recyclable packaging
- Reusable serviceware should be used in all instances where possible. Onsite staff/hospitality catering requires reusable serviceware with appropriate washing facilities to be setup. Avoid all disposable serviceware, single use plastics (including plastic films and sachets) and polystyrene. Our aim is to eliminate all single use plastics from SailGP events. Single use plastic bottled water is not permissible at any SailGP events.

**Donate Unused Food**

- Where leftover food is unavoidable, including cooked food, identify means to donate it to local organisations that redistribute food to those who really need it.
- 100% redistribution of edible food (as deemed by local health & safety and food handling laws)**

**Educate and Raise Awareness**

- We want to create a positive food culture that places a greater value on the food that we eat, the animals that provide it and the people that produce it. We will look to grow awareness of the health and environmental impact of food, so fans can make better, more sustainable choices.

**Food Charter recording form:**

Supplier	Description of food supplied	Sourced from (location/ distance from Event)	Any certifications
Example Supplier	Poultry for staff catering	Locally farmed / national produce	Organic – soil association certification
Supplier name			
Supplier name			

**Food reuse programme:**

- Provide details e.g., Copia
- Training and engagement provided to teams
- Partnership signed

**Food waste management**

- Reusable serviceware used
- Compostable serviceware used
- Segregation of food waste system in place
- Food waste disposal confirmed to composting or similar
- Catering teams engaged and trained

**Food targets:**

\_\_\_\_\_ % menu comprising of plant-based offering

**Fødevarer Charter**

Kan bruges som en samfundserklæring og målsætning for, hvordan man som eventarrangør ønsker at drive ens F&B.

Ens Fødevarer Charter er ikke en bindende politisk erklæring, men kan fungere som inspiration til at udvikle en lokal og bæredygtig fødevareplan og initiativer for eventen.