



Klimaplanen er lavet i samarbejde med VisitAarhus som en del af Climate Neutral Destinations. 01.04.2026 Sidste update

Klimaplan for Restaurant Hærværk er udarbejdet på baggrund af data og indsigter fra restaurantens første klimaregnskab, udarbejdet i Klimakompasset i foråret 2026, samt erfaringer fra deltagelse i projektet "Praksisnært klimaforløb" i regi af VisitAarhus. Klimaplanen fungerer som et styringsværktøj, der skal omsætte restaurantens ambitioner til konkrete handlinger og prioriteringer, som kan reducere udledningen af drivhusgasser frem mod 2030. Planen tager afsæt i de største udledningskilder identificeret i klimaregnskabet og fokuserer på de områder, hvor der er størst potentiale for reduktion.

Restaurant Hærværk vil arbejde mod en væsentlig reduktion af klimaafttrykket i tråd med nationale og internationale klimamålsætninger, herunder Danmarks mål om 70 % reduktion og målsætningen om at begrænse den globale opvarmning til 1,5 grader. Denne klimaplan dækker perioden 2026–2030 og omfatter restaurantens væsentligste aktiviteter, herunder indkøb, menu, energi og affald.

Arbejdet med bæredygtighed og omtanke har længe været en integreret del af restaurantens praksis. Med klimaregnskabet er der nu etableret et datagrundlag, som gør det muligt at arbejde mere systematisk og målrettet med reduktioner. I første fase er fokus på at styrke datagrundlaget og gennemføre indsatser inden for de områder, hvor der er størst mulighed for at reducere udledningerne.

1. Vores vigtigste hotspots

Vores klimaregnskab viser, at den største del af vores aftryk ligger i **indkøb**, mens **transport** og **energi/drift** er mindre poster, men stadig områder vi selv kan påvirke i hverdagen.

Derfor arbejder vi med tre hovedområder:

1. Indkøb af varer og drikkevarer

Det er den største post i vores regnskab, og derfor det vigtigste sted at arbejde bevidst. Rapporten viser også, at flere af de største enkeltposter ligger her, blandt andet vin, frugt og grønt og øvrige råvarer.

2. Transport af varer til restauranten

Transport fylder mindre end indkøb, men er et område vi selv kan påvirke gennem større bestillinger, færre leverancer og bedre planlægning.



Klimaplanen er lavet i samarbejde med VisitAarhus som en del af Climate Neutral Destinations. 01.04.2026

3. Energi, varme, vand og daglig drift

Energi og drift er ikke de største poster i regnskabet, men de er meget synlige i hverdagen og derfor vigtige i arbejdet med at gøre klimaaftrykket konkret for hele holdet.

2. Hvad vi vil gøre

Vi arbejder med reduktion dér, hvor vi har reel indflydelse, uden at gå på kompromis med vores faglige og lokale tilgang. **Indkøb og vin**

- arbejde med endnu mere lokalt lager, særligt på vin, hvor det er muligt
- styrke brugen af dansk vin, hvor det giver mening i forhold til kvalitet og stil
- holde fast i lokale og økologiske indkøb, men blive skarpere på planlægning og valg i hverdagen
- bruge klimaregnskabet som et værktøj til at forstå vores indkøb bedre, ikke som en grund til at standardisere os væk fra vores identitet **Transport af varer**
- nedbringe transporten til restauranten gennem større og bedre planlagte bestillinger
- reducere antallet af små og hastige leverancer
- arbejde for mere samlede leverancer, hvor det giver mening i praksis

Madaffald og råvareudnyttelse

- forædle madaffald og sidestrømme, for eksempel gennem fermentering af æbleskræller og lignende
- bruge mere af råvaren og gøre restprodukter til en del af køkkenets faglige arbejde
- gøre mindre spild til en tydelig del af den daglige praksis i køkkenet **Varme, vand og strøm**
- optimere fjernvarmen gennem de digitale termostater og online styring, der allerede er købt
- planlægge ovnforbrug bedre gennem en lamineret liste med ovntider
- gøre strøm-, varme- og vandforbrug mere synligt i den daglige drift, så medarbejderne kan handle på det

3. Det vi prioriterer nu



Hærværk

Klimaplanen er lavet i samarbejde med VisitAarhus som en del af Climate Neutral Destinations. 01.04.2026

Vi prøver ikke at ændre alt på én gang. Vi prioriterer de indsatser, som både passer til Hærværks identitet og kan mærkes i driften. **Første prioritet**

- bedre planlægning af indkøb og leverancer
- mere bevidst arbejde med lokalt og dansk på vin, hvor det er muligt
- synliggørelse af klimaaftryk i hverdagen **Anden prioritet**
- mere systematisk arbejde med madaffald og forædling af reststrømme
- bedre udnyttelse af varme og ovnforbrug **Tredje prioritet**
- opbygning af en kultur, hvor ansatte og elever lærer at tænke klima ind i daglige valg og tager den erfaring med videre

4. Arbejdsgrupper og ansvar

For at gøre arbejdet konkret er det delt op i arbejdsgrupper med både navn og rolle. **Gruppe**

1: Vand og varme, pap og papir

- Rasmus, kok
- Rune, ejer

Fokus: varmemeforbrug, vandforbrug og daglige rutiner omkring drift og materialeforbrug.

Gruppe 2: Strøm, glas, plastik og småt brandbart

- Nova, kokkelev
- Esben, kok
- Halfdan, kokkelev

Fokus: strømforbrug, sortering og synlighed omkring ressourcer i service og drift. **Gruppe**

3: Madaffald og transport af varer

- Ane, kokkelev
- Torkil, restaurantchef
- Rune, ejer

Klimaplanen er lavet i samarbejde med VisitAarhus som en del af Climate Neutral Destinations. 01.04.2026



Fokus: reduktion af madaffald, forædling af reststrømme og færre leverancer gennem bedre bestillinger.

Det er en stærk model, fordi arbejdet bliver fordelt mellem elever, kokke, restaurantchef og ejer, så klimaarbejdet bliver en del af hele huset og ikke kun et ledelsesprojekt.

5. Sådan følger vi op

Vi følger op gennem kvartalsvise personalemøder.

På møderne:

- fortæller hver arbejdsgruppe kort, hvad der er gjort siden sidst
- drøfter vi, hvad der fungerer, og hvor der er modstand eller udfordringer
- samler vi nye idéer fra medarbejderne
- fremlægger vi data for personalet, når vi har dem, så alle kan se udviklingen

Formålet med opfølgningen er at holde arbejdet levende, synligt og forankret i hverdagen.

6. Hvad succes er for os

Succes er ikke kun, at tallet i klimaregnskabet falder. Succes er også:

- at klimaaftrykket bliver mere synligt i hverdagen
- at vi bliver bedre til at planlægge indkøb, leverancer og energiforbrug
- at vi mindsker spild og bruger råvarer mere fuldt ud
- at vores medarbejdere og elever lærer konkrete redskaber, de kan tage med videre i branchen
- at vi holder fast i Hærværks identitet, mens vi forbedrer den måde, vi driver restauranten på

Synliggørelse, læring og inspiration

Vi vil synliggøre vores klimaarbejde endnu mere, så det bliver en tydelig del af hverdagen på Hærværk. Det gør vi både for at skabe fælles bevidsthed i huset og for at inspirere andre. Vi ønsker, at vores medarbejdere og kokkeelever ikke bare deltager i arbejdet, men bliver bærere af det og tager tankerne, vanerne og fagligheden med sig videre ud i branchen.

Afslutning

Hærværks klimaarbejde handler ikke om at ændre vores identitet for at få pænere tal. Det handler om at gøre vores klimaaftryk synligt i hverdagen og reducere det dér, hvor vi har reel **Klimaplanen er lavet i samarbejde med VisitAarhus som en del af Climate Neutral Destinations. 01.04.2026**



Hærværk

indflydelse: i indkøb, transport, madaffald, varme og strøm. Lokale og økologiske valg er ikke noget nyt for os, men en del af den måde, vi altid har tænkt faglighed på. Samtidig ønsker vi, at Hærværk skal være et sted, hvor nye kokke og medarbejdere lærer, at godt håndværk og omtanke for miljøet hænger tæt sammen. Vi vil være med til at uddanne klimaambassadører, som tager den forståelse med sig videre i branchen: en respekt for råvaren, en bevidsthed om ressourcerne og en lyst til at inspirere andre gennem deres arbejde. På den måde rækker vores klimaarbejde længere end restauranten selv.

“Klimahandlingsplanen vil blive formelt gennemgået og opdateret mindst hver 36. måned og tidligere, hvis væsentlige ændringer i virksomhedens drift eller klimapåvirkning gør det nødvendigt.”