

Indkøbs- og ressourcepolitik

Filskov Kro

UDARBEJDET JUNI 2026

I samarbejde med Rotundo



Indhold	
Vores tilgang.....	2
Kvalitet som førsteprioritet	2
Danske og lokale råvarer	2
Lokale samarbejder	3
Ansvarligt ressourceforbrug.....	3
Begrænsning af engangsemballage.....	4
Madspild	5
Miljøvenlig drift.....	5
Leverandørkrav	6
Effektiv logistik og ansvarlige indkøb	6
Løbende udvikling	7

Vores tilgang

På Filskov Kro tror vi på, at gode oplevelser starter med gode råvarer. Siden 1853 har kroen været et samlingssted for gæster, der sætter pris på ærlig mad, godt værtskab og kvalitet uden kompromis.

Vores indkøbspolitik bygger på en enkel filosofi: Vi vælger kvalitet før pris, lokale samarbejdspartnere før anonyme løsninger og ansvarligt ressourceforbrug frem for unødigt spild.

Politikken gælder for alle indkøb til kroens drift, herunder fødevarer, drikkevarer, rengøringsartikler, inventar og øvrige forbrugsvarer.

Kvalitet som førsteprioritet

Kvalitet er det vigtigste kriterium i vores indkøbsbeslutninger.

Vi fremstiller størstedelen af vores mad fra bunden og arbejder med et bevidst afgrænset menukort. Det giver os mulighed for at fokusere på de enkelte råvarer og sikre et højt kvalitetsniveau i alle retter.

Vi vælger derfor ikke nødvendigvis den billigste løsning. Hvis en råvare eller et produkt bidrager til en bedre smagsoplevelse eller højere kvalitet, vægtes dette højere end indkøbsprisen.

Samtidig ønsker vi at drive en økonomisk ansvarlig virksomhed. Hvis kvalitetsforskellen ikke er mærkbar for gæsten eller driften, vælger vi den løsning, der giver bedst værdi.

Danske og lokale råvarer

Vi prioriterer danske råvarer, når sæson, kvalitet og tilgængelighed gør det muligt.

Blandt de råvarer, vi bevidst vælger danske, er blandt andet:

- Dansk kalvekød året rundt
- Udvalgte danske udskæringer af svinekød
- Dansk fisk året rundt
- Dansk vildt i sæson

-
- Danske kartofler, løg, porrer og rodfrugter
 - Danske krydderurter og salater
 - Honning slynget efter årstiden.

I sommerhalvåret arbejder vi i høj grad med sæsonens råvarer, herunder:

- Jordbær
- Grønne og hvide asparges
- Ærter
- Kål
- Rabarber

Vi samarbejder gerne med lokale producenter, som deler vores fokus på kvalitet og godt håndværk. Blandt vores samarbejdspartnere er blandt andet Jordens Guf og Honningmanden, som bidrager med sæsonens lokale produkter.

Lokale samarbejder

Vi ser lokale indkøb som en investering i det område, vi selv er en del af.

Når kvalitet og leveringssikkerhed er på plads, foretrækker vi lokale leverandører – også selvom prisen i nogle tilfælde er lidt højere. Vi tror på, at stærke lokale samarbejder bidrager til både kvalitet, nærhed og en mere bæredygtig værdikæde.

Ansvarligt ressourceforbrug

Vi arbejder løbende på at reducere vores ressourceforbrug og minimere unødigt affald.

Vi sorterer blandt andet følgende affaldsfraktioner:

- Madaffald
- Glas
- Pant
- Pap og papir
- Metal

-
- Plast
 - Mad- og drikkekartoner
 - Olie
 - Tekstil
 - Stearin
 - Haveaffald
 - Lysstofrør
 - Farligt affald
 - Leveringskasser
 - Restaffald

Vi følger løbende udviklingen inden for affaldshåndtering og søger at forbedre vores sorterings- og genanvendelsesmuligheder, hvor det giver mening. Vi er heraf løbende i kontakt med vores leverandører som håndterer vores affald, for at optimere.

Begrænsning af engangsemballage

På Filskov Kro arbejder vi aktivt for at begrænse brugen af engangsprodukter og reducere unødigt ressourceforbrug i den daglige drift. Hvor det er praktisk, hygiejnisk og fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt, prioriterer vi genbrug, returordninger og flergangsløsninger.

Vi arbejder blandt andet med følgende initiativer:

- Honning leveres i glas, som returneres til den lokale honningproducent og genanvendes.
- Engangsemballage anvendes som udgangspunkt kun til takeaway.
- Mad ud af huset, herunder menuer og selskabsmad, leveres i videst muligt omfang i serveringsklart service, som returneres efter brug.
- Når medarbejdere medtager overskudsmad, anvendes genanvendelige beholdere, som efterfølgende returneres og genbruges.
- Rejespande genanvendes internt til opbevaring.
- Pap sorteres og presses til baller, som afhentes til genanvendelse.

Generelt anvender vi kun engangsprodukter, når det vurderes nødvendigt af hensyn til fødevarer sikkerhed, hygiejne eller gæsteoplevelsen. Vi prioriterer holdbare løsninger, der bidrager til at reducere affaldsmængder og unødigt ressourceforbrug.

Madspild

Madspild er en vigtig indsats for os – både af hensyn til økonomi, miljø og respekt for råvarerne.

For at reducere madspild arbejder vi blandt andet med:

Omhyggelig portionsberegning

Vores køkken arbejder med detaljerede beregninger for alle menuer og arrangementer. Mængderne justeres løbende på baggrund af erfaringer, gæstetype og arrangementets karakter.

Bedre udnyttelse af råvarer

Vi bestræber os på at anvende så meget af råvarerne som muligt, hvor det giver mening både kulinarisk og fødevarer sikkerhedsmæssigt.

Genanvendelse af overskudsproduktion

Mad, der ikke har været serveret eller forladt køkkenet, anvendes i videst muligt omfang gennem stop-madspild-løsninger, som annonceres på onlineplatforme. Det er desuden tilladt for medarbejdere at medtage overskydende mad, som ikke længere kan anvendes i køkkenets produktion, men som fortsat er forsvarlig at konsumere.

Hvor det er muligt og forsvarligt, anvendes overskydende produktion til personaleforplejning frem for at blive kasseret.

Miljøvenlig drift

Vi arbejder løbende med at reducere vores miljøbelastning gennem både indkøb og drift.

Blandt vores tiltag er:

- Ca. 90 % af de daglige rengøringsprodukter er miljømærkede

-
- Ca. 90 % af kroens belysning består af LED-løsninger
 - Kroen opvarmes via fjernvarme
 - Ved udskiftning af lyskilder vælges LED som standard

Vi vurderer løbende nye løsninger, der kan bidrage til en mere energieffektiv drift, men med respekt for Kroen.

Leverandørkrav

Vi ønsker samarbejde med leverandører, der deler vores fokus på kvalitet, ansvarlighed og ordentlighed.

Ved valg af leverandører vurderer vi blandt andet:

- Produktkvalitet
 - Fødevaresikkerhed og sporbarhed
 - Leveringssikkerhed
 - Service og samarbejde
 - Ressourceforbrug og emballage
 - Lokal forankring
-

Effektiv logistik og ansvarlige indkøb

Som en del af vores indkøbspolitik arbejder vi målrettet med at begrænse antallet af leverancer og transportrelaterede udledninger.

Vi tilstræber at samle vores indkøb og planlægge lagerbeholdningen, så antallet af nødvendige leverancer reduceres mest muligt. Dette bidrager både til en mere effektiv drift og til at mindske det samlede klimaaftryk fra transport.

Blandt andet:

- Køkkenets daglige råvarer planlægges, så hovedparten af indkøbene kan samles i én ugentlig levering.
- Drikkevarer indkøbes med henblik på lagerføring, så der kun er én ugentlig levering.

-
- Ved valg af leverandører prioriterer vi stabile samarbejdspartnere, som kan understøtte en effektiv og samlet logistik.
 - Vi søger løbende at optimere vores indkøbsmønstre for at begrænse unødvendig transport og ressourceforbrug.

Vi betragter en effektiv planlægning af indkøb og leverancer som en vigtig del af en ansvarlig drift og et middel til at reducere vores samlede miljø- og klimaaftryk

Løbende udvikling

Vi betragter ansvarlige indkøb som en proces frem for et mål.

Derfor evaluerer vi løbende vores indkøbsvaner, leverandørsamarbejder og arbejdsgange for at sikre, at Filskov Kro fortsat kan tilbyde gæsterne høj kvalitet med omtanke for både mennesker, råvarer og omgivelser.