

E.A.T.

– LOKALE SMAGSOPLEVELSER PÅ VEJEN MOD BÆREDYGTIGHED

Fælles indsats for fremtidens turisme
– blev inspireret til din ansvarlige rejse!



PROJEKTET

Velkommen til E.A.T.

Fra spiseoplevelser til skridt mod grøn omstilling – en fortælling om ambitioner og handling

Hvordan gør vi turisme grønnere uden at gå på kompromis med oplevelserne? Det spørgsmål stod centralt for projektet E.A.T., der blev skabt for at fremme bevægelsen mod bæredygtighed blandt lokale restauranter, spisesteder og hoteller.

Med fokus på spiseoplevelser – noget alle gæster har til fælles – blev projektet en katalysator for skridt mod grøn omstilling på tværs af virksomheder.

I perioden 2022-2024 har VisitHerning og Bæredygtig Herning arbejdet tæt sammen med aktører i destination for at udvikle innovative løsninger, styrke fællesskabet og skabe en grønnere værdikæde. Resultatet er ikke kun bedre madoplevelser, men også et nyt vidensunivers fyldt med metoder, værktøjer og cases, der inspirerer til forandring langt ud over Herning.

Bliv en del af fortællingen og vær med til at forvandle turismen én bid ad gangen!



En lokal alliance og en stærk vision

E.A.T tager afsæt i en simpel, men ambitiøs idé: At gøre bæredygtighed til en naturlig del af spiseoplevelserne i Herning. Visionen er at skabe et fællesskab, hvor virksomheder på tværs af branchen kan inspirere og lære af hinanden.

Et centralt element i projektet er dannelsen af en lokal ambassadøralliance, hvor virksomheder samarbejder om at udvikle fælles værdier og mål for den grønne omstilling. Alliancen skabte et kodeks – ”Den lokale madpyramide” – der blev en konkret rettesnor for, hvordan virksomheder kan arbejde med alt fra lokale råvarer til mindre spild og energieffektivitet.

For at støtte omstillingen udviklede partnerne E.A.T.-indekset, et værktøj, der gør det muligt for virksomheder at måle og forbedre deres indsats inden for bæredygtighed. Gennem løbende opfølgning og vidensdeling blev E.A.T.-indekset en central del af projektet og en værdifuld ressource for virksomheder, der ønskede at tage næste skridt i deres grønne rejse.

”

Sammen er vi stærkere. Når vi deler viden og erfaringer, kan vi skabe en mere ansvarlig retning – både for vores egen virksomhed og for destinationen som helhed.”

Kirsten Secher Villumsen, direktør
Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference

CASES

Fra ord til handling – virksomheder, der gør en forskel

E.A.T. har resulteret i markante forandringer for mange af de deltagende virksomheder. Gennem rådgivning, workshops og samarbejder er ideer blevet til konkrete handlinger, der både har gjort virksomhederne mere bæredygtige og styrket deres position i markedet.

Nogle af højdepunkterne:

Café og bager Aroma har opnået økologisk certificering og lært at bruge deres grønne profil aktivt i markedsføringen over for gæster.

MCH Messecenter Herning har sat fokus på mere bæredygtige menuvalg og blandt andet øget forbruget af bælgfrugter med 730% - sammenlignet med året før - efter at have deltaget i en masterclass om grøn madlavning.

Østergaards Hotel har fået hjælp til Green Key-certificering og siden delt deres erfaringer med andre hoteller i kæden Danske Hoteller, der nu også arbejder med certificering.

Disse historier er blot et udpluk af, hvad projektet har opnået. De viser, hvordan selv små justeringer kan føre til store resultater, når virksomheder samarbejder om mere bæredygtige løsninger.

*Hoteldirektør Henrik Nothlev
fra Østergaards Hotel
præsenteret
Green Key værktøjer*



”

Projektet hjalp os ikke kun med at få struktur på processen, men også med at få adgang til et netværk af andre virksomheder og en konsulent, der kunne guide os i mål og vores personale er stolt af at arbejde et sted, hvor vi gør en forskel – ikke kun for gæsterne, men også for miljøet.”

Henrik Nothlev, hoteldirektør,
Østergaards Hotel

VÆRKTØJER

Fremtiden er grøn – er du?

Fra spiseoplevelser til en strategi for mere bæredygtighed i destinationen

E.A.T. er blot begyndelsen. Erfaringerne fra projektet danner nu grundlag for en bredere bæredygtighedsstrategi, der skal omfatte hele områdets turisme- og oplevelsesbranche. Fra møder og konferencer til store events skal fokus på grøn omstilling være et centralt element.

Vidensuniverset, som du kan besøge gratis, rummer alt fra guides og værktøjer til inspirerende cases, der kan hjælpe din virksomhed i gang. Dette univers bliver en hjørnesten i den videre indsats for at udbrede grønne løsninger og styrke områdets position som en mere bæredygtig destination.

Med en stærk lokal alliance og klare mål for fremtiden er Herning klar til at tage næste skridt. Vil du med?

Lokalt leverandørsamarbejde

VisitHerning har sammen med Bæredygtig Herning og en lang række lokale spise- og eventsteder skabt et lokalt leverandørsamarbejde med det formål at give byens gæster gode spiseoplevelser med lokale grøntsager på lokale hoteller og spisesteder.

Det lokale råvaresamarbejde giver både samfunds- og miljømæssige gevinster og gør din virksomhed til del af den lokale fortælling, hvor du ved præcis, hvor grøntsagerne bliver produceret og hvem, der har passet og plejet dem. På Vidensuniverset finder du en nem guide til, hvordan du bliver en del af samarbejdet.

Green Key Certificering

For at blive Green Key-certificeret skal din virksomhed opfylde en række konkrete krav eller kriterier. På Vidensuniverset finder du blandt andet en explainer, der indfører dig i de forskellige værktøjer og dokumenter, som du skal bruge i forbindelse med din Green Key-certificering.

Explaineren gennemgår alt fra første audit og planlægning af opfølgning til din bæredygtighedsplan og indkøbspolitik. Med Vidensuniversets værktøjer bliver processen frem mod certificering nemmere og mere overskuelig.

Det Økologiske Spisemærke

Det Økologiske Spisemærke (DØS) er en statskontrolleret mærkningsordning, som du kan bruge til at vise, hvor stor en del af dine råvarer, der er økologiske. Det er gratis at få DØS, og i maj 2025 havde 3500 spisesteder i Danmark mærket. Fire af dem ligger i Herning. I Vidensuniverset finder du en praktisk håndbog, der hjælper dig gennem ansøgningsprocessen, skaber overblik, gør det økologiske regnskab overskueligt og giver idéer til markedsføringen.



VIL DU MED?

Bliv en del af den grønne bevægelse

E.A.T. har vist, at bæredygtighed ikke bare er en nødvendighed, men også en mulighed for at skabe vækst og nye oplevelser. Derfor inviterer vi dig til at blive en del af den grønne bevægelse.

På vores hjemmeside finder du vores Vidensunivers, hvor du kan dykke ned i de metoder, værktøjer og cases, som har skabt forandring i Herning. Du kan også få inspiration fra vores best cases og lære, hvordan andre virksomheder har taget skridtet mod en grønnere fremtid.

Har du en idé, eller vil du vide mere, står vi klar til at hjælpe. Sammen kan vi skabe en fremtid, hvor bæredygtighed er en selvfølge – og hvor Herning og Ikast-Brande fortsat viser vejen for resten af Danmark.

[Læs mere her](#)



Masterclass hos MCH

Næste skridt – vil du være med?

Navigator er næste skridt i VisitHernings indsats for at støtte turismevirksomheder i Herning og Ikast-Brande.

Projektet har til formål at hjælpe virksomhederne med at navigere i fremtidens krav og muligheder inden for bæredygtighed og datadreven udvikling. Ved at bygge videre på erfaringerne fra E.A.T. tilbyder Navigator individuelle ESG-forløb og co-creation-processer, der skaber konkrete strategier og værktøjer til fremtiden.

VisitHerning søger virksomheder, der vil tage del i Navigator-projektet og styrke deres bæredygtige indsats.

Kontakt VisitHerning for at høre mere om Navigator og mulighederne for at deltage.

Projektchef Stine Nybo
Mail: sn@visitherning.com
Tlf: 9627 2221