



ØKOLOGISKE RIS



LETZ SUSHI

EST. 2003

BÆREDYGTIG FISK



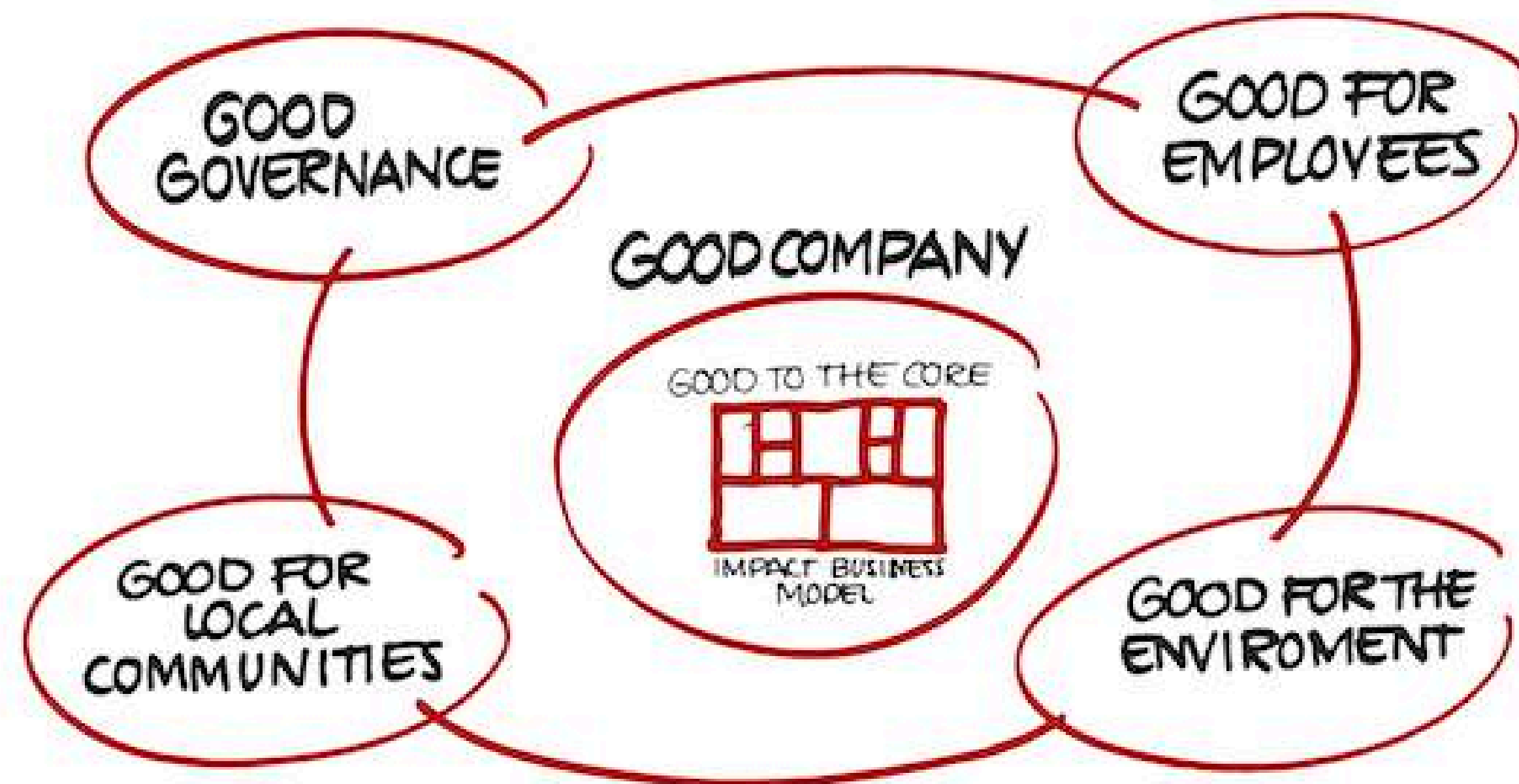
**GOING FROM
CONVENTIONAL
TO SUSTAINABLE**

DIFFERENTIATION & DOING RIGHT



B-CORP

MEASURE WHAT MATTERS
NEW STANDARDS FOR SUCCESS





**ALT HVAD VI GØR, SKAL MEDVIRKE TIL AT VI SKABER EN
BÆREDYGTIG FORANDRING, TIL EN BEDRE VERDEN.**



FN'S VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling

1 AFSKAF
FATTIGDOM

2 STOP
SULT

3 SUNDHED
OG TRIVSEL

4 KVALITETS-
UDDANNELSE

5 LIGESTILLING
MELLEM KØNNENE

6 RENT VAND
OG SANITET

7 BÆREDYGTIG
ENERGI

8 ANSTÆNDIGE JOBS
OG ØKONOMISK
VÆKST

9 INDUSTRI, INNOVATION
OG INFRASTRUKTUR

10 MINDRE
ULIGHED

11 BÆREDYGTIGE BYER
OG LOKALSAMFUND

12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION

13 KLIMA-
INDSATS

14 LIVET
I HAVET

15 LIVET
PÅ LAND

16 FRED, RETFÆRDIGHED OG
STÆRKE INSTITUTIONER

17 PARTNERSKABER
FOR HANDLING

FN'S VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling

1. Do nothing

2. Do what pays

3. Do your fair share

4. Aim for mission zero

5. Help society flourish



LETZ SUSHI
EST. 2003

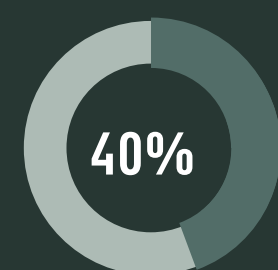
LETZ SUSHI

IMPACT REPORT FACTS

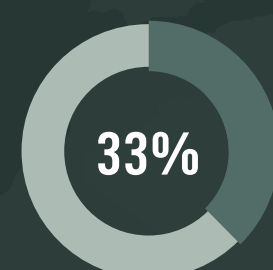
Sammen med vores gæster vil vi redde verdenshavene et måltid ad gangen. I LETZ SUSHI arbejder vi dedikeret for at gøre store indtryk på vores gæster og samtidigt sætte så små aftryk på kloden og verdenshavene som muligt. I denne rapport kan du læse om alt det, vi gør, for at tilbyde dig et ansvarligt måltid med maksimal kvalitet og minimal klima- og miljømæssig påvirkning.

100% BÆREDYGTIG OG ANSVARLIG FISK

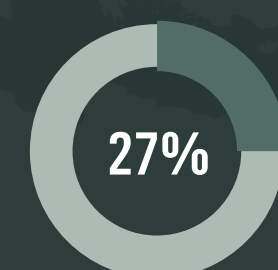
Den eneste fuldt MSC- og ASC-certificerede kæde i Europa på alle arter, der ikke er fanget under standarderne for det nye mærke "NaturSkånsom"



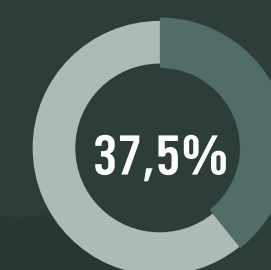
MSC CERTIFICERET
FISKEARTER



ASC CERTIFICERET
FISKEARTER



SKÅNSOMT FANGET
FISKEARTER



AF FISKEARTERNE FANGET ELLER
PRODUCERET I DANMARK



324,10 TON CO2 SPARET SAMLET
SET SIDEN SKIFTE TIL 100%
ØKOLOGISK, TØRDRYKET RIS FRA
NORDITALIEN I JANUAR 2017.



92% AF VORES KØD FRA
FRITGÅENDE DYREHOLD.
12% ER ØKOLOGISK,
80% ER FRA FRILAND.



996.000 SPISEPINDE,
358.900 TAKEAWAYPOSER,
1.130.100 SERVIETTER BRUGT SIDEN
SKIFTE TIL FSC-CERTIFICERET TRÆ
FRA BÆREDYGTIGT SKOVBRUG



B-CORP CERTIFICERET
SOM DEN ENESTE
SUSHIKÆDE I EUROPA.



593 TON CO2 SPARET GENNEM
BÆREDYGTIGE OMLÆGNINGER
SIDEN VI STARTEDE REJSEN I JANUAR 2017.
SVARENDE TIL 139 KØRETURE I BILRUNDT
OM JORDENS AKSE.



TOO GOOD TO GO
28.515 MÅLTIDER REDDET SIDEN
OPSTART AF SAMARBEJDE I DEC. 2018.
SVARER TIL 71.287,5 KG CO2 'REDDET'.



TURTLE CLUB / SEA SENSE
35.101 HAVSKILDPADDEUNGER
REDDET FRA OPSTART AF
SAMARBEJDE I APRIL 2019.



HEALTHY SEAS
4,8 TON EFTERLADTE FISKENET
OG PLAST REDDET OP AF HAVET FRA
OPSTART AF SAMARBEJDE I APRIL 2019.



EMBALLAGE
+400.000 FOSSILBASEREDE
PLASTIKBAKKER OG LÅG SPARET. SIDEN
SKIFTET I MARTS 2020, HVOR VI GIK OVER
TIL BIONEDBRYDELIG EMBALLAGE.



AFSKOVNINGS-FRI SOJA
MERE END 90% AF DEN SOJA, DER INDGÅR I VORES
PRODUKTER ER CERTIFICERET AFSKOVNINGSFRI.
DET BETYDER, AT DER IKKE ER FÆLDET REGNSKOV FOR AT
PRODUCERE VORES PRODUKTER (FX FISK OG SOJASAUCE), HVILKET
GIVER OS EN HALVÅRLIG BESPARELSE PÅ MINDST 63,5 TON CO2.



T-SHIRTS
SIDEN SKIFTET TIL PUREWASTE T-SHIRTS I NOVEMBER
2018 HAR VI SPARET 3,2 MIO. LITER VAND
— SVARENDE TIL DET ÅRLIGE HUSLIGE
VANDFORBRUG FOR 83 DANSKERE.



AFFALD
VI GENANVENDER 28% MERE AFFALD END BRANCHEGENNEMSNITTET
(OFFICIELLE TAL FRA 2018). 23.835 KG. BIOAFFALD LAVET TIL
GØDNING TIL DET DANSKE LANDBRUG I 1. HALVÅR 2020. 2.589 KG
FRITUREOLIE LAVET OM TIL BIOBRÆNDELSE.
MERE END 43% AF VORES AFFALD ER SENDT TIL GENANVENDELSE.



PANT Z
422 KG AFFALD INDSAMLET I FORBINDELSE MED PANT Z DAG 2020
I 2020 LANCEREDE VI ET NYT PANTMÆRKE, DER GIVER VÆRDI TIL
AL SLAGS PLASTIKPÅ PANT Z DAG. I 16 RESTAURANTER PANTEDE
EST. 500 MENNESKER HELE 422 KG AFFALD FRA NATUREN
— STØRSTEDELLEN VAR PLASTIKAFFALD.

ALT GODT *til* HAVET

ow, get it on and ensure the next generation.

For os er rene have fulde af liv det eneste rigtige. Derfor serverer vi udelukkende sushi, der er lavet af certificeret bæredygtig og ansvarlig fisk. Fisk, der har haft tid til at vokse, gøre det sjove og sikre næste generation. Så når du vælger LETZ SUSHI, er du med til at gøre en positiv forskel for fiskene, havet og for dig selv. Og det, mener vi, giver en god smag i munden.

Things To do



LETZ SUSHI

EST. 2003

STOP

med at gøre noget som du ved
ikke er i orden!



LETZ SUSHI

EST. 2003

**SKIFT TIL ENERGI FRA VIND ELLER
OPTIMALT SET SOL**



LETZ SUSHI

EST. 2003

KIG PÅ DIN STØRSTE IMPACT

- Er i et hotel så sørg for bæredygtig vask
- Lever i af at lave mad, så skift til øget økologi og øget dyrevelfærd
- Bruger i emballage, så forsøg at find en vaskbar og genbrug den



LETZ SUSHI

EST. 2003

INDGÅ SAMARBEJDER

- Er i et hotel så bliv Green Key certificeret eller lig.
- Er i en restaurant, så vælg et relevant bæredygtigheds mærke som det Økologisk Spisemærke.
- Laver i catering til det offentlige så indarbejd SDG'erne



**HVORNÅR KAN MAN KOMMUNIKERE
OM SINE INITIATIVER?**



LETZ SUSHI
EST. 2003

HVAD HAR VI KOMMUNIKERET I LETZ



LETZ SUSHI

EST. 2003

7 TING DU SKAL HUSKE AT SPØRGE OM, INDEN DU BESTILLER SUSHI:

Er fisken certificeret?

Har jeg garanti for, at laksen ikke har fået antibiotika eller hormoner, og at tunen ikke er farvebehandlet?

Er fiskene opdrættet i havbure, uden hensyntagen til marinelivet omkring dem?

Kan jeg være 100% sikker på, at risene ikke er vandet med spildevand?

Er risene økologiske?

Kan jeg regne med, at risene er fri for pesticidrester og sprøjtegifte?

Hvis der er yaki-spyd af kød eller fjerkræ på menuen, er der så tale om dyr, der har gået på friland?

Fik du de svar, du gerne ville have?

Hvis ikke kan vi anbefale et alternativ

SAVE *the* SUSHI





