LOCAL SPIRITS

# ESG-rapport regnskabsåret 24/25

**Offentliggjort: 14/1/2026**
**Kontakt: post@localspirits.dk**

# Indholdsfortegnelse


| | | |
|---|---|---|
| **Introduktion** | Hvem er Local Spirits? | 3 |
| | Hvem er vores producenter? | 4-5 |
| | (Regnskabs)året der gik | 6-7 |
| **Mød en kunde** | Vega | 8 |
| | Nögen | 10 |
| | Northside | 12 |
| **ESG** | Environmental | 9 |
| | Social | 11 |
| | Governance | 13 |
| | Rapportering | 14 |
| | Udvidet producentansvar og emballageforordning | 15 |
| | Økologi og Batchwork | 16 |
| | Teamet | 17 |

# Hvem er Local Spirits?

## Vi er

... et lille team med base i København. Local Spirits blev stiftet af Martin og Jeppe i 2016, og i dag er vi et hold på syv. Sammen udgør vi Danmarks dedikerede B2B-distributør af lokal spiritus og alt det, der hører med, samlet ét sted og leveret dag-til-dag i hele landet. Hos os finder du alt fra gin, rom og whisky til vermouth, likør, frugtvin, mixere, chips, sirup og alkoholfri alternativer.

## Vi har

... en særlig passion for dansk produktion og arbejder for at gøre det nemt at vælge lokalt og økologisk. Det betyder også, at vi kan tilbyde skarpe priser og et sortiment, der følger udviklingen på den danske spiritusscene tæt.

## Vi elsker

... at udfordre traditioner og bringe nye, spændende produkter i spil. Siden
2023 har vi desuden været dansk franchisetager af ecoSPIRITS, verdens første cirkulære teknologi til spiritusdistribution. Det gør vores løsninger både grønnere og billigere – med genbrugelige 4,5L ecoTOTES, der reducerer affald og $CO_2$.



# Hvem er vores producenter?



Ellenor
Nordisk Brænderi
Skotlander



Oh Deer Tonic
Sall Distillery
Stauning



Den Klodsede Bjørn
Mosgaard
Trolden Distillery



Snaps Bornholm



Bad Company Spirits
Bite
Copenhagen Distillery
Copenhagen Winery
Decideret
Empirical
Elg Spirits
Etoh
Local Spirits Distilled
Quench & Tickle



Frederiksdal
Vigmosegaard



Et udpluk af vores fantastiske producenter samlet til vores årlige messe, Future Flavors.

Mød en af dem på næste side!

Apros
Bordiga
Brick
Casa Mariol
Chinati Vergano
Domingo
La Travesia
Los Arcos
Lough Ree
Mondino
Partisan

mød en producent

# Copenhagen Distillery

Til højre ser du Lasse Öznek, master distiller hos Copenhagen Distillery. Lasse og hans team står bag nogle af Danmarks mest markante og nyskabende spiritusprodukter, fra gin og aquavit til whisky. De er et af de nyeste skud på stammen hos Local Spirits, selvom matchet føles så naturligt, at man kunne tro, de altid havde været med. Alle deres produkter er lokalt producerede og økologiske, hvilket gør Copenhagen Distillery og Local Spirits til et naturligt match.

Destilleriet på Kløvermarksvej har sat nye standarder for moderne dansk spiritus med fokus på smag, håndværk og innovation. I samme lokaler inviterer de nysgerrige sjæle indenfor til smagninger, rundvisninger og workshops, hvor de deler ud af deres store viden om destillering og spiritus.

Da vi indledte samarbejdet med Copenhagen Distillery, var ambitionen klar: at bringe deres kompromisløse kvalitetsprodukter ud til flere barer, restauranter og specialbutikker, uden at gå på kompromis med de bæredygtige principper. Dedikeret til at drive en ansvarlig forretning køber Copenhagen Distillery strøm fra vindmøller og solceller til produktionen. Også under selve destilleringen er de opmærksomme på ressourceforbruget. Spildevand fra kølingen genbruges til rengøring og overskydende malt bliver til dyrefoder. Deres produkter kan allerede nu leveres på det glasbesparende bag-in-box format og vil fra 2026 desuden kunne leveres via vores cirkulære ecoTOTE-format.

I dag distribueres Copenhagen Distillerys spiritus til hele landet, fra små specialbarer til nogle af Danmarks bedste restauranter. Det er en rejse, vi hos Local Spirits er stolte af at være en del af.



# (Regnskabs)-året der gik



## Cirkulær Nytårskur på Christiansborg

Local Spirits arrangerede i januar Cirkulær Nytårskur på Christiansborg i samarbejde med Folketingets 2030-Netværk, New Loop og Dansk Erhverv. Eventet satte fokus på cirkularitet og genbrug af emballage, med oplæg fra førende eksperter og debat om, hvordan erhvervsliv, forbrugere og offentlige institutioner kan bidrage til en mere bæredygtig fremtid. Efterfølgende blev der serveret lokale og økologiske cocktails i miljøvenlige genbrugsmaterialer.



## Fuld gang i festivalerne

Traditionen tro var Local Spirits stærkt repræsenteret på årets danske festivaler som NorthSide, Heartland, COPENHELL, O Days, Suset og Roskilde Festival. Som hovedleverandør på flere af festivalerne leverede vi økologisk og klimavenligt produceret spiritus, sirupper og mixere til både barer og vores populære transportable cykelbarer. Det betød, at festivalgæsterne kunne nyde godt af lækre cocktails, mens vi i samarbejde med festivalerne satte fokus på økologi og cirkulære løsninger i spiritusbranchen.



## Fokus på no/low

Local Spirits har et stadigt stigende fokus på kategorien af produkter med lav eller ingen alkohol, som gør det muligt for kunder at tilbyde lækre drinks uden kompromis på smag. Vores sortiment inkluderer bl.a. økologiske alkoholfrie cocktails fra Quench & Tickle, der gør det simpelt at servere alkoholfri velsmag. Derudover har vi en bred vifte af vermouth, der med sin stærke smagsprofil gør det muligt at lave drinks, som smager af meget uden den høje alkoholprocent.



## 3 år med ecoSPIRITS

Local Spirits kunne i år fejre 3-årsdagen for vores samarbejde med ecoSPIRITS. Det har været tre lærerige, produktive og ikke mindst grønne år. I løbet af de tre år er 11 af vores fantastiske producenter begyndt at sælge deres produkter på de genanvendelige enheder, sådan at vores lige så fantastiske kunder har kunnet få leveret samme efterspurgte produkter på grønnere vis.




## Økologi i højsædet

Vores fokus på økologi er en central del af vores strategi når vi udvælger produkter til vores kuraterede sortiment. I år har vi i særlig grad styrket vores profil ved at indgå partnerskaber med producenter, som er fuldt dedikerede til økologi. Et stærkt eksempel er Copenhagen Distillery, hvor alle produkter er 100% økologiske. Samtidig har vi løbende udvidet sortimentet med andre specialiserede øko-producenter som Quench & Tickle og Copenhagen Winery. Ved at prioritere økologiske producenter sikrer vi rene og autentiske produkter samtidigt med, at vi fremmer en grønnere værdikæde.



## Copenhagen Distillery og EtOH i sortimentet

Local Spirits har verdens bedste producenter og i år er to rigtigt spændende kommet til, EtOH Spirits og Copenhagen Distillery. Begge producenter repræsenterer innovation, kvalitet og økologi i den danske spiritusbranche. EtOH kombinerer videnskab og whiskytradition for at skabe komplekse spiritusser på rekordtid, mens Copenhagen Distillery sætter standarder for moderne dansk gin, aquavit og whisky. Local Spirits er eksklusiv distributør af begge brands i Danmark og bringer deres produkter bredt ud til barer, restauranter og specialbutikker.



## Distribution via grossist

For at styrke distributionen og gøre vores portefølje af lokale og økologiske produkter endnu mere tilgængelig, har vi i løbet af året satset strategisk på grossistsamarbejder. Vi er stolte over at have indgået nye aftaler med anerkendte grossister som Ambrosia, Kjær & Sommerfeldt, Juuls, Sprit & Co, Philipson Wine og Inco Aarhus. Disse partnerskaber betyder, at endnu flere barer, restauranter og specialbutikker over hele landet nemt kan få adgang til vores kuraterede sortiment.

# mød en kunde
# VEGA

## Bæredygtige løsninger til historisk spillested

VEGA er et af Danmarks mest anerkendte spillesteder og et kulturelt fyrtårn i København. Her afholdes ca. 350 koncerter om året, fordelt på deres tre sale; Store Vega, Lille Vega og Ideal Bar. På den måde har de årligt omkring 230.000 gæster forbi. VEGA er sit ansvar meget bevidst og arbejder målrettet med at fremme deres diversitet, inklusion og ikke mindst bæredygtighed.

Som en del af deres indsats for at reducere deres udledning af $CO_2e$ og produktion af affald, arbejder VEGA tæt sammen med Local Spirits. Hos os køber VEGA spiritus i store 200L tromler, hvilket gør det muligt for VEGA selv at genopfylde tomme spiritusflasker på stedet. Denne løsning minimerer brugen af engangsemballage og reducerer behovet for transport af store mængder glas.

*"Vi vil gerne tage ansvar for den måde, vi driver vores forretning på - også når det gælder vores barer. Samarbejdet med Local Spirits giver os mulighed for at servere kvalitetsprodukter på en måde, som er både ansvarlig og samtidigt passer ind i vores arbejdsgange. At vi samtidigt kan støtte danske producenter, er et stort plus."*
*- Kevin Thomsen (Head of F&B)*

VEGA viser, at bæredygtighed kan gå hånd i hånd med kultur. Med deres størrelse som styrke har de omstillet sig til en helt ny måde at købe og håndtere spiritus, og bevist at grøn omstilling ikke behøver være en hæmsko for store oplevelser.

**Hør mere om vores samarbejde og Vegas 200-liters spiritustønder i videoen her.**



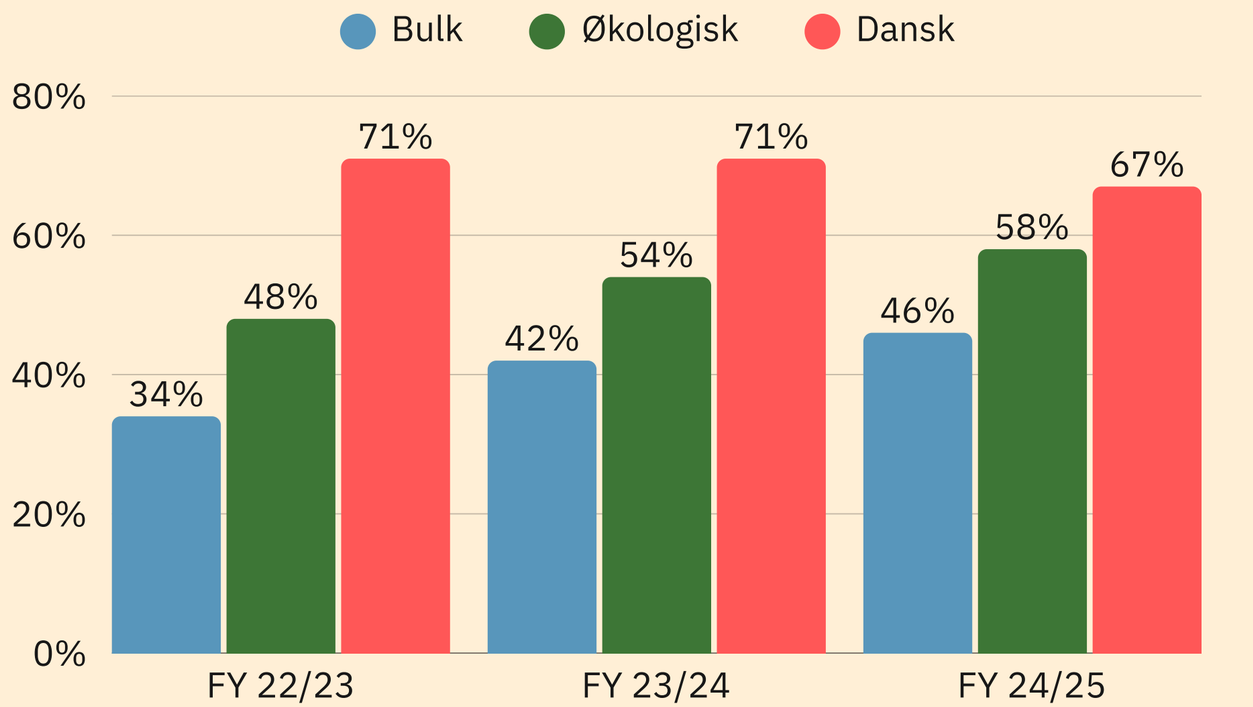
# Environmental

Hos Local Spirits sætter vi vores sortiment ud fra tre centrale kriterier: lokal produktion, økologi og klimavenlig emballage. Vores ambition er, at de produkter vi distribuerer skal krydse alle tre bokse, men som minimum skal ét af kriterierne altid være opfyldt, når vi indgår samarbejde med nye producenter. På den måde understøtter vi både kvalitet, ansvarlighed og en mere bæredygtig værdikæde.

## Indsatser i FY24/25

- Med et stærkt fokus på økologi er andelen af vores omsætning som stammer fra salg af økologiske produkter steget igen i år, fra 54% til 58%.
- Den store tilslutning til ecoSPIRITS blandt både kunder og producenter har gjort at 46% af vores omsætning nu stammer fra produkter leveret på bulk-format.
- Flere af vores producenter er overgået til ecoSPIRITS' cirkulære leveringsformat, hvilket har udvidet vores ecoTOTE-sortiment betydeligt.
- Vi har udviklet og kvalitetssikret vores internt byggede rapporteringsværktøj, så vi nu kan levere $CO_2$e-rapporter på et mere robust og transparent datagrundlag i samarbejde med Quantified Impacts.
- Vi har styrket fokus på økologi og kan nu tilbyde et endnu bredere udvalg af økologiske produkter, bl.a. gennem nye og fornyede partnerskaber som med Copenhagen Distillery og Quench & Tickle.

## Andel af omsætning




## Mål for FY25/26

- Øge salgsandelen af spiritus i cirkulær emballageformat (ecoTOTE og bulk) med yderligere 5 %.
- Forøge omsætningen af økologiske produkter med 5 %.
- Udrulle $CO_2$e-rapporter til efterspørgende kunder for at understøtte deres bæredygtighedsmål.
- Styrke samarbejdet med brancheorganisationer og myndigheder for at fremme cirkulær emballage i spiritusindustrien.




Vi har i år introduceret den første økologiske amaretto på det danske marked. Den er produceret af italienske Bordiga og fås på ecoTOTE.

mød en kunde

# Nögen

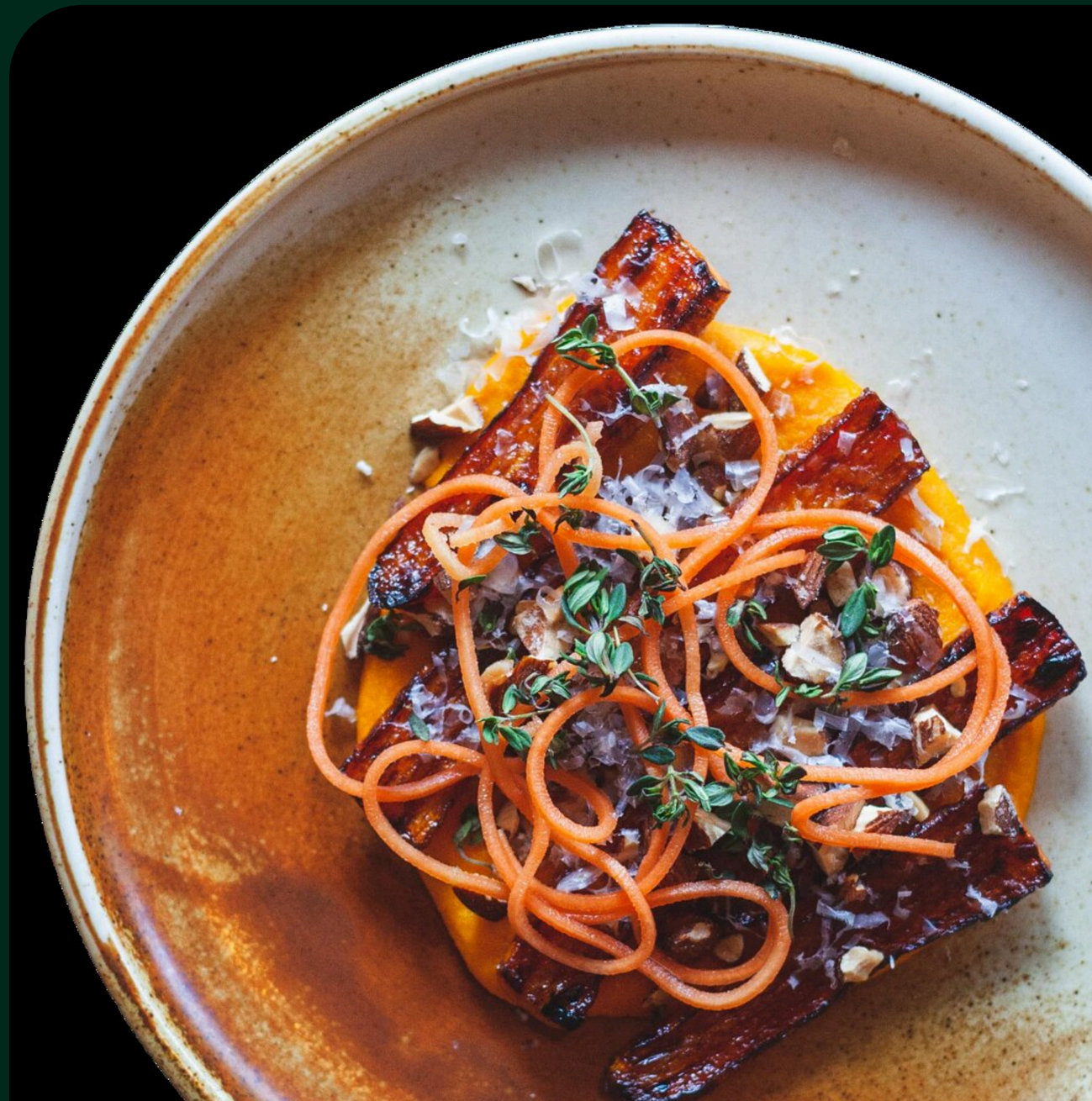
## Fra madspild til smagsoplevelse

Restaurantkæden Nögen har, siden åbningen af deres første restaurant i Aarhus i 2022, markeret sig som frontløber inden for bæredygtig gastronomi. Med et erklæret mål om at reducere madspild, formår Nögen at forvandle overskudsvarer og råvarer på kanten af deres levetid til nye, spændende og velsmagende retter.

Vores samarbejdet er et naturligt match, da vi deler en fælles ambition om at gentænke vores brug af ressourcer og skabe kvalitet på en ansvarlig måde. Derfor leverer Local Spirits danske og økologiske spiritusprodukter til Nögens restauranter, og naturligvis i bulk-formater og med fokus på cirkulære løsninger som ecoSPIRITS, der reducerer affaldsmængden markant.

*”Vores mål er at skabe restaurantoplevelser, hvor maden ikke bare smager fantastisk, men også fortæller en historie om ansvarlighed og kreativitet. Med Local Spirits som partner kan vi servere cocktails der understøtter samme filosofi: kvalitet, bæredygtighed og respekt for de ressourcer, vi har til rådighed.”*
*- Aske Brogård Thommesen (Distriktchef)*

Nögen viser hvordan en kæde kan sætte helt nye standarder for ansvarlighed i restaurationsbranchen og samtidig skabe oplevelser, der både samler mennesker og inspirerer til en grønnere fremtid.



# Social

Som en ejerledet SMV er vores kultur bygget på et tæt sammenhold, hvor det professionelle og det sociale ofte smelter sammen på bedste vis. Det kommer især til udtryk på de mange danske festivaler, som vi deltager i hen over sommeren, hvor vi i fællesskab driver forretning og hører god musik på samme tid. Denne mulighed for at kunne nyde vores kulørte branche socialt, skaber et helt unikt fællesskab.

Vi prioriterer en fleksibel arbejdsplads, der kan rumme den enkeltes liv. Vores studentermedhjælpere er et godt eksempel, hvor vi ser det som en styrke at kunne tilpasse os et udvekslingsophold i udlandet eller en travl eksamensperiode. Vi omfavner også hinandens personlige netværk og inviterer venner og familie ind når lejligheden byder sig, hvad end det er til at bemande en festivalbar, hjælpe til ved en vejfest eller bare fejre en fødselsdag i vores smagelokale.




## Indsatser i FY24/25

- Styrket det sociale sammenhold ved at kombinere forretning og sociale aktiviteter på danske festivaler som NorthSide, Roskilde Festival og COPENHELL.
- Praktiseret en høj grad af fleksibilitet, især over for vores studenter-medhjælpere, for at understøtte uddannelse og udvekslingsophold.
- Aktivt integreret medarbejdernes personlige netværk i virksomheds-aktiviteter for at styrke relationer og skabe en familiær atmosfære.

## Mål for FY25/26

- Fortsætte traditionen med at deltage i sommerens festivaler som en central social aktivitet.
- Afholde mindst to årlige interne arrangementer med rent socialt fokus for at styrke sammenholdet uden for arbejdsrammen.

mød en kunde

# NorthSide

## Økologiske ambitioner sætter nye standarder for musikoplevelser

Northside er en tredages festival i Aarhus kendt som en af Danmarks mest ambitiøse og progressive musikfestivaler, når det kommer til bæredygtighed. Festivalen, som har eksisteret siden 2010, har i mange år arbejdet målrettet med at reducere sit klimaaftryk og skabe en festivaloplevelse, hvor miljøhensyn og gode oplevelser går hånd i hånd.

Northside var den første danske festival, som omlagde hele sit mad- og drikkevareudbud til at være 100% økologisk. Som samarbejdspartner leverer Local Spirits økologisk spiritus til festivalens barer. Leveringen sker i bulk-formater, sådan at den ikke bare understøtter Northsides økologiske vision, men også reducerer udledningen af $CO_2e$ og produktionen af affald fra transport og emballage.

*"Vi vil gerne gå forrest for, hvordan en moderne festival kan tage ansvar for miljøet, uden at gå på kompromis med kvaliteten af oplevelsen. Samarbejdet med Local Spirits hjælper os med at sikre, at vi både kan servere økologiske produkter og reducere unødvendigt spild. Det giver mening for både os, vores gæster og miljøet"*
*- Peter Skoven (F&B Director)*

Med sit kompromisløse fokus på økologi og bæredygtighed, er Northside med til at inspirere både festivalbranchen og den danske spiritusindustri til at gå nye veje.



# Governance

God virksomhedsledelse (governance) er en hjørnesten i vores strategi for at drive en etisk og ansvarlig forretning. Kernen i vores tilgang er transparens. Vi tror på, at vi skaber de stærkeste relationer ved at spille med åbne kort over for medarbejdere, leverandører og kunder. Konkret kommer det til udtryk i vores prismodel, hvor vi sælger til producenternes engrospris, og i vores vilje til at dele kundedata med producenterne. Ligeledes fortæller vi åbent vores kunder, når aftaler med producenterne ændrer sig - for eksempel hvis vi ikke længere er eksklusiv distributør for en given producent.

Processen mod at opnå en B Corp-certificering, hvor vi nu er i review- og dokumentationsfasen, har yderligere været en drivkraft for at formalisere og styrke vores politikker, hvilket giver os en endnu dybere forståelse af vores egen forretning.



## Indsatser i FY24/25

- Vi er i højere grad overgået fra mundtlige til skriftlige, længerevarende aftaler med vores nøglekunder for at sikre klarhed, styrke relationerne og skabe gensidig forpligtelse.
- For at styrke gennemsigtigheden og den metodologiske tilgang i vores internt udviklede værktøj til $CO_2e$-rapportering har vi samarbejdet med Quantified Impacts. Samarbejdet har fokuseret på at klarlægge metoden og strukturere dokumentationen.
- Vi har fortsat vores B Corp certificeringsproces og er nu avanceret til review- og dokumentationsfasen.

## Mål for FY25/26

- Selvom tidsrammen for at opnå B Corp-certificering har vist sig længere end forventet, er det stadig vores målsætning at opnå den i det kommende regnskabsår.
- Udrulle de validerede $CO_2e$-rapporter til flere kunder for at understøtte dem i deres bæredygtighedsmål.

# Rapportering

De alkoholfrie ready-to-drink cocktails fra Quench & Tickle er i år blevet økocertificerede!



tainability Purchase Report

ases made by Customer from 2025-01-01 to 2025-03-31

| uct Number | Product Description | Quantity | Units per product | Volume per unit | Ecological? | Cost | Weight | CO2e * |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3400744 | BITE - Mojito mint (5L) Øko | 3 | 1 | 500 cl | yes | 1,800.00 kr | 18.90 kg | 19.50 kg |
| 2700252 | Great Dane White Rum (øko) ecoTOTE 4,5 L | 2 | 1 | 450 cl | yes | 1,580.00 kr | 8.10 kg | 11.10 kg |
| 5801701 | Los Arcos El Valle ecoTOTE 4,5 L | 1 | 1 | 450 cl | no | 1,125.00 kr | 4.05 kg | 5.55 kg |
| 3400730 | BITE - Rhubarb & Pink pepper (5L) Øko | 3 | 1 | 500 cl | yes | 1,800.00 kr | 18.90 kg | 19.50 kg |
| 2700251 | Great Dane Rum - Barrel Aged (øko) ecoTO | 3 | 1 | 450 cl | yes | 3,285.00 kr | 12.15 kg | 16.65 kg |
| 5400103 | Mosgaard Rhubarb Gin (øko) | 11 | 1 | 50 cl | yes | 1,584.05 kr | 4.95 kg | 9.46 kg |
| 4300604 | Ellenor Hyldeblomstlikør (øko) ecoTOTE 4,5 | 1 | 1 | 450 cl | yes | 675.00 kr | 4.95 kg | 6.45 kg |
| 5801702 | Los Arcos El Valle Flasker (Tomme) | 2 | 1 | 0 cl | no | 100.00 kr | | 0.00 kg |
| 4200305 | Local Spirits Distilled Vodka (øko) ecoTOTE | 4 | 1 | 450 cl | yes | 2,430.00 kr | 16.20 kg | 22.20 kg |
| 3400731 | BITE - Raspberry & Strawberry (5L) Øko | 1 | 1 | 500 cl | yes | 600.00 kr | 6.30 kg | 6.50 kg |
| 1200301 | Strong Stuff by Local Spirits (organic) -10L | 3 | 1 | 1000 cl | yes | 4,785.00 kr | 27.00 kg | 28.05 kg |
| 4200107 | Local Spirits Distilled Gin (øko) ecoTOTE 4,5 | 2 | 1 | 450 cl | yes | 1,420.00 kr | 8.10 kg | 11.10 kg |
| 4200702 | Terrazzo Vermouth 500 cl (øko) | 1 | 1 | 500 cl | yes | 600.00 kr | 5.00 kg | 5.20 kg |
| 3600616 | Lemon Says Hello Limoncello (øko) ecoTOT | 1 | 1 | 450 cl | yes | 730.00 kr | 4.95 kg | 6.45 kg |
| 3400755 | BITE: Blackberry & Haskap (5L) Øko | 1 | 1 | 500 cl | yes | 600.00 kr | 6.30 kg | 6.50 kg |
| 3401201 | BITE Squeeze Bottle | 4 | | | no | 100.00 kr | | |
| 3600606 | Lemon Says Hello Limoncello (øko) - 1 x 50 c | 2 | 1 | 70 cl | yes | 220.00 kr | 1.54 kg | 2.36 kg |
| 4200701 | Terrazzo Vermouth 75 cl (øko) | 2 | 1 | 75 cl | yes | 249.99 kr | 1.50 kg | 2.32 kg |
| 3400753 | BITE: Iced Coffee Concentrate (øko) | 1 | 1 | 500 cl | yes | 600.00 kr | 6.30 kg | 6.50 kg |
| ragtmm | Gratis fragt | 4 | | | - | 0.00 kr | | |
| | | | | | Sum | 24,283.98 kr | 155.19 kg | 185.39 kg |
| | | | | | Ecological Sum | 22,959.04 kr | 151.14 kg | |
| | | | | | Non-Ecological Sun | 1,324.94 kr | 4.05 kg | |
| | | | | | Estimated CO2e for freight ** | | | 32.37 kg |

*Please note that the carbon footprints stated in kg $CO_2e$ are based on generic emission factors and should not be interpreted as supplier-specific or product-specific values. The results are intended primarily for Scope 3.1 reporting and for supporting decision-making at the product category level. A detailed background report can be accessed here for further information:
https://localspirits.dk/wp-content/uploads/quantified-background-report-CO2e-reports.pdf

**Freight emissions are estimated based on road distance between our warehouse and your HQ. Road transport is assumed. The results are intended for Scope 3.4 reporting.

Documented by: QUANTIFIED IMPACTS

Vi ønsker aktivt at skubbe til de grønne dagsordener med særligt fokus på økologi og bæredygtighed. Det gør vi ved at prioritere salg af produkter, der lever op til vores standarder. Ud over de idealistiske grunde handler det også om at understøtte vores kunder, som i stigende grad bliver opmuntret, og i nogle tilfælde forpligtet, til at handle efter samme dagsordener gennem forskellige certificeringer og dokumentationskrav. Som distributør ser vi det derfor som en vigtig opgave at hjælpe vores kunder med den nødvendige dokumentation, så de kan opnå fordele og imødekomme stigende krav til rapportering, herunder særligt ESG og Scope 3 GHG-regnskaber*.

Da vi første gang oplevede efterspørgslen på økologirapporter, udarbejdede vi dem manuelt. Efterhånden som behovet voksede, udviklede vi et internt værktøj, der effektivt kan generere rapporterne. Det gør det muligt for os at levere hurtigere og mere systematisk støtte til vores kunder. Senere fulgte efterspørgslen på $CO_2e$-rapporter, og også her har vi opbygget den nødvendige datainfrastruktur til at kunne levere rapporter baseret på aktivitetsdata og emissionsfaktorer fra bl.a. Den Store Klimadatabase. På den måde kan vi både hjælpe vores kunder med at reducere deres $CO_2e$-udledning og lette dokumentationsbyrden i forbindelse med forskellige rapporteringsopgaver.

I år har vi taget et skridt mere for at styrke troværdigheden og kvaliteten af vores $CO_2e$-rapportering. Gennem et nyt samarbejde med rådgivningsvirksomheden Quantified Impacts har vi kvalitetssikret vores metodiske tilgang og dokumentation. Dette sikrer, at vores kunder modtager rapporter på et endnu mere robust og transparent datagrundlag. Resultatet af denne gennemgang har Quantified Impacts dokumenteret i en rapport, som du kan læse her.

*GHG Scope 3 henviser til alle indirekte udledninger af drivhusgasser, der forekommer i en virksomheds værdikæde ud over dem, der stammer fra virksomhedens egne aktiviteter (Scope 1) og indkøbt energi (Scope 2).

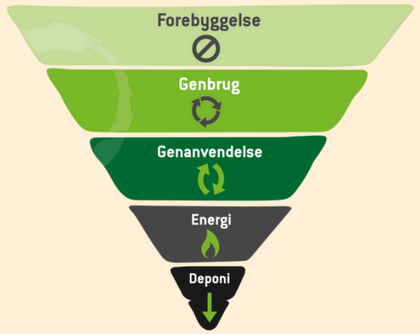
# Udvidet producentansvar og emballage forordning

I oktober 2025 trådte et udvidet producentansvar i kraft. Det betyder, at producenter af emballage nu også har ansvar for affaldsfasen af deres produkter. Samtidig blev en ny emballageforordning godkendt i EU i januar 2025. Den træder gradvist i kraft over de kommende år og har til formål at reducere mængden af emballageaffald og fremme genbrug og genanvendelse.

Reglerne indebærer blandt andet, at producenter skal betale et finansielt bidrag, som afhænger af emballagens genanvendelsesevne og indhold af genanvendt materiale. Med andre ord bliver det dyrere at bruge emballage, der hverken kan genbruges eller genanvendes. Dækkes den ekstra udgift ikke af producenten, vil det betyde dyrere produkter for forbrugeren.

Bidraget skal dække de omkostninger, der opstår, når emballagen skal håndteres som affald. Den mest effektive måde at reducere de omkostninger på er at holde emballagen i kredsløb så længe som muligt, f.eks. i et såkaldt **closed-loop system**. Udover helt at undgå forbrug (forebyggelse) er genbrug nemlig den mest effektive form for affaldshåndtering, når vi forsøger at minimere vores negative påvirkning på miljøet.

De nye regler understøtter den retning, vi i Local Spirits allerede arbejder i. Mange producenter og kunder har allerede taget ecoTOTE-systemet til sig, men de nye økonomiske incitamenter vil skubbe endnu mere til overgangen mod cirkulær emballage.




"Affaldshierarkiet angiver, hvordan man som udgangspunkt opnår det bedste miljømæssige resultat, når man skal håndtere og behandle affald"
- Miljøstyrelsen

## Hvad er et closed-loop system?

Et closed-loop system er et cirkulært system, hvor emballage eller materialer genbruges mange gange i stedet for at blive kasseret efter én anvendelse. Når emballagen kan returneres, renses og genopfyldes i et lukket kredsløb, minimeres både affaldsmængden og behovet for nye ressourcer. Resultatet er en markant reduktion i klimaaftryk.

Local Spirits er franchisetager på konceptet ecoSPIRITS, som er et closed-loop system til levering af spiritus. Da de genanvendelige spiritusenheder, kaldet ecoTOTES, anvendes op mod 100 gange før de skal håndteres som affald, er det bidrag som skal finansiere denne håndtering næsten ubetydeligt. Med den nye emballageforordning bliver det altså, relativt til konventionel levering af spiritus på glasflasker, nu endnu billigere at købe spiritus på ecoTOTES.



# Økologi

Local Spirits har et vedvarende fokus på økologi, fordi det både understøtter kvaliteten af vores produkter og bidrager til en mere bæredygtig udvikling i branchen. Økologien spiller en central rolle i at mindske de negative miljøpåvirkninger fra fødevare- og drikkevareproduktion, og vi ser det som et naturligt ansvar at være med til at drive denne udvikling.

En analyse udarbejdet af BDO for Økologisk Landsforening dokumenterer tydeligt, at økologien kan skabe væsentlig værdi inden for bæredygtighed*. Undersøgelsen konkluderer, at økologien i høj grad bidrager til forbedringer på områder som beskyttelse af drikkevand, reduktion af udvaskning til havmiljøet og fremmelse af biodiversitet og økosystemer. Netop disse miljøparametre er centrale i en mere ansvarlig værdikæde, og resultaterne understøtter økologiens rolle som et effektivt redskab til at styrke den samlede bæredygtighedsindsats.

For Local Spirits er økologi derfor ikke alene et spørgsmål om at tilbyde rene og autentiske produkter, men også en integreret del af vores strategi for at understøtte kunder og samarbejdspartnere i at reducere miljøbelastningen. Ved løbende at øge andelen af økologiske produkter i vores sortiment og samarbejde med producenter, der deler samme ambitioner, er vi med til at skubbe branchen i en grønnere retning. På den måde bliver økologi både et kvalitetsstempel og en drivkraft for forandring, som gør det muligt at skabe en mere bæredygtig værdikæde til gavn for både erhvervsliv, forbrugere og miljø.

*https://okologi.dk/media/bnspongt/markedsrapport-foodservice-2024.pdf





batch work

Batchwork består af en samling danske produkter dedikeret til økologi og eksklusivt distribueret af Local Spirits. Brandselskabet ejes af Local Spirits og Morten Bjunes, som desuden også er en del af Local Spirits. Det sikrer en tæt kobling mellem produktudvikling og distribution.

Batchwork er opstået som et svar på de huller, vores høje krav til sortimentet tidligere efterlod. Ved at udvikle produkter direkte til efterspørgslen har vi med Batchwork blandt andet introduceret Danmarks første økologiske kaffelikør og agavespiritus i samarbejde med Roskilde Festival. Batchwork var også med til at introducere 10-liters bulkformat i Danmark for at reducere både klimaaftryk og omkostninger.
Batch Work er dedikeret til at gå nye veje for at sikre, at vi som distributør hele tiden har de bedste kort på hånden, derfor fås størstedelen af produkterne selvfølgelig også på ecoTOTE.

**Bliv klogere på Batchwork her.**

Jens
Tidligere ejer af Batchwork
(daværende Bad Company Spirits)

Morten
Ny medejer



# Mød teamet



**Morten Githmark Bjunes**
Director of sales and brands
morten@localspirits.dk



**Martin Damgaard**
CEO
martin@localspirits.dk



**Jeppe Rasch Christensen**
CCO
jeppe@localspirits.dk



Peter Buch Hansen
CMO
peter@localspirits.dk



**Jens Lund**
Ekstern konsulent
jens@localspirits.dk



**Louis Peña Christoffersen**
Studentermedhjælper
louis@localspirits.dk



**Rolf Erik Appel**
Studentermedhjælper
rolf@localspirits.dk