

Planetpro

NESTLÉ PROFESSIONALS BÆREDYGTIGHEDSMAGASIN

KLIMAFORANDRINGER

Sådan kan foodservice
bidrage til løsningen

Små ændringer,
stort udbytte

Følg det samlede
CO2-aftryk

Klimaforandringernes
sprog

REALITETSTJEK

KLIMAFORANDRINGERNE ER HER ALLEREDE



Klimaforandringerne er en af de største udfordringer, vi står over for i dag. Vi kan se dem overalt omkring os, fra oversvømmelser til tørke, orkaner, skovbrande og jordskred. Selvom mennesker er den primære bidragsyder, kan vi også være drivkraften bag løsningen, fordi vi har styrken til at ændre det. Det er vigtigt, at vi alle handler, for sammen kan vi gøre en forskel.

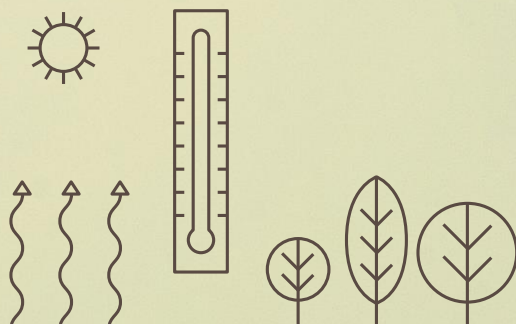
Hvad betyder det for virksomheder som din? Det er vigtigt at vide, at forbrugerne er opmærksomme på disse spørgsmål, og de er mere interesserede end nogensinde før i at støtte bæredygtig praksis, der kan reducere virkningerne af klimaforandringerne.

Som leverandør af foodserviceydelser giver det os to gode grunde til at involvere os. For det første fordi vi er mennesker, og derfor bekymrer vi os om vores egen og klodens sundhed. Og dernæst skal vi som virksomhedsejere holde trit med de skiftende kundeforventninger for at få succes. Den gode nyhed er, at selvom fødevarerbranchen spiller en stor rolle i forhold til drivhusgasser, har vi en lige så stor mulighed for at hjælpe med at vende udviklingen.

I dette nummer hjælper vi dig med at forstå dybden og bredden i vores rolle og ansvarsområder. Der er meget, vi kan gøre for at sikre en lysere fremtid – fra at forstå nøgletermer til at identificere områder, der kan forbedres, og enkle skridt, du kan tage for at reducere dit CO2-aftryk. Der er nu, der skal gøres noget.

TEMPERATURER

DET SENESTE ÅRTI VAR DET VARMESTE, DER ER REGISTRERET,¹ OG JORDENS GENNEMSNIKTSTEMPERATUR ER STEGET MERE END 1,2 °C SIDEN SLUTNINGEN AF DET 19. ÅRHUNDREDE.²



DRIVHUSGASSER

CO₂ NÅEDE REKORDNIVEAUER I 2020. INDEN ÅR 2100 FORDOBLES CO₂-NIVEAUET IGEN – DET HØJESTE I 55 MILLIONER ÅR.¹



HAVNIVEAUET

VANDSTANDEN ER STEGET 21-24 CM SIDEN 1880 OG NÅR NYE HØJE NIVEAUER I 2020.³ INDEN ÅR 2100 FORVENTES DET GLOBALE VANDSTANDSNIVEAU AT STIGE MELLEM 0,5 OG 1 METER.⁴

1,5 °C GLOBAL OPVARMNING = FLERE HEDEBØLGER, LÆNGERE VARME ÅRSTIDER OG KORTERE KOLDE ÅRSTIDER.

2 °C KAN FORÅRSAGE EKSTREM VARME, DER TRUER LANDBRUGET OG MENSKEKERS SUNDHED.⁵



VOLDSOMT VEJR

DET ER BLEVET KONKLUDERET, AT 70 % AF DE 405 EKSTREME VEJRHÆNDELSER, DER ER BLEVET REGISTRERET PÅ VERDENPLAN, VAR MERE ALVORLIGE PÅ GRUND AF MENNESKESKABTE KLIMAFORANDRINGER.⁶



UDRYDDELSE

OVER 25.000 ARTER – NÆSTEN EN TREDJEDEL AF ALLE KENDTE ARTER – ER I FARE FOR AT FORSVINDE, OG KLIMAFORANDRINGERNE VIL VÆRE ANSVARLIGE FOR 8 % AF DISSE.⁷

"Stabilisering af klimaet vil kræve stærke, hurtige og vedvarende reduktioner i udledningen af drivhusgasser, og at vi opnår CO₂-neutralitet."

- IPCC-rapport

Ændret opfattelse

Med klimaforandringer i nyhederne og synlige overalt omkring os er det ved at være øverst på dagsordenen for mange forbrugere. Bekymringen deles af mange aldersgrupper og bliver i stigende grad vigtigere for yngre mennesker, som snart vil udgøre størstedelen af dine kunder.

Mens mange mennesker allerede foretager ændringer i deres eget liv for at hjælpe planeten, forventer flere og flere af dem nu også, at de virksomheder, de støtter, gør en indsats. Det gælder også restauranter og servicebranchen.

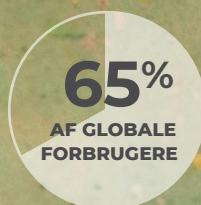
Nutidens gæster er på udkig efter bæredygtige virksomheder og byder menuer med lav CO2-udledning velkomne, ligesom de i mange tilfælde betaler mere for at støtte restauranter med bæredygtige fremgangsmåder.

Desuden er det ikke længere kun lejlighedsvis forkælelse at spise ude. Det er ved at blive en større del af den måde, folk spiser på rundt omkring i verden. Det betyder, at vores branche har et endnu større ansvar for forandring – og en fantastisk mulighed for at hjælpe med at reducere vores samlede CO2-aftryk.

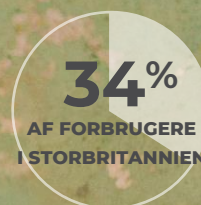
FORBRUGERNES INDSTILLING



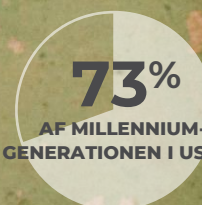
I USA TROR PÅ, AT
GLOBAL OPVARMNING
ER EN MENNESKESKABT,
ÆGTE OG ALVORLIG
TRUSSEL⁸



ER BEKYMREDE
OVER
KLIMAFORANDRIN
GER I 2021⁹



HAR VALGT
MÆRKER MED
BÆREDYGTIG
PRAKSIS OG 30
% REDUCERET
FORBRUG AF
KØD/ANIMALSKE
PRODUKTER¹⁰

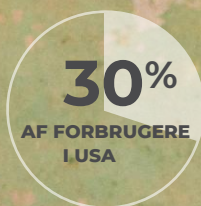


VIL BRUGE FLERE
PENGE PÅ
BÆREDYGTIGE
PRODUKTER⁸

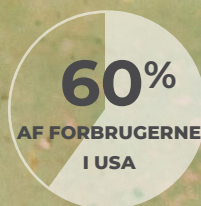
LEVNEDSMIDDELINDUSTRIEN



SPISER UDE
MINDST EN
GANG OM
UGEN¹¹



TROR PÅ, AT
RESTAURANTER OG
FØDEVAREMÆRKER BØR
INDTAGE EN OFFENTLIG
HOLDNING TIL
KLIMAFORANDRINGER¹²



ER INTERESSEREDE I AT
SE MERE
BÆREDYGTIGHEDS-
FREMMEDE
KONCEPTER PÅ
RESTAURANTMENUER¹³



TROR PÅ, AT
FØDEVAREBRANCHEN
KAN SKABE EN POSITIV
INDVIRKNING¹²



IMPLEMENTERER I
ØJEBLIKKET EN
BÆREDYGTIGHEDS-
STRATEGI⁹

KLIMAEKS

sprog

EN LISTE OVER TERMER

Alle taler om klimaforandringer. Og hvis du gerne vil deltage i samtalen, er det vigtigt, at du også kender og forstår de ord, der bruges. At kende disse ord kan hjælpe dig med at træffe bedre beslutninger, når det kommer til at drive din virksomhed. Det vil også give dig den viden, du har brug for til at dele det, du lærer, og besvare spørgsmål fra dine medarbejdere og kunder.

DRIVHUSGASSER (GHG)

Drivhusgasser er stoffer i atmosfæren, der opfanger varme tæt på jordens overflade, hvilket forårsager drivhuseffekten. De primære drivhusgasser er vanddamp, kuldioxid, dinitrogenoxid, metan og ozon.¹⁴

KULDIOXID

Denne gas opstår naturligt og som et biprodukt af forbrænding af fossile brændstoffer og biomasse, arealanvendelse og andre industrielle processer.¹⁴ Det er den vigtigste menneskeskabte drivhusgas.¹⁵



KLIMAFORANDRINGER

Enhver ændring i klimaet, der varer ved i en længere periode. Det kan skyldes naturlige processer, kræfter som solcyklusser eller vulkanudbrud eller menneskelige aktiviteter, der ændrer atmosfærens sammensætning.¹⁴



GLOBAL OPVARMNING

Den estimerede stigning i den globale gennemsnitlige overfladetemperatur over en 30-årig periode sammenlignet med præindustrielle niveauer.¹⁴

CO2-NEUTRAL

Et produkt, der har et CO2-aftryk på nul, eller som der er blevet kompenseret for. For at være CO2-neutral skal alle udledninger af drivhusgasser fra alle stadier i et produkts livscyklus reduceres, fjernes eller redegøres for gennem et system med kompensationer eller kreditter.¹⁶

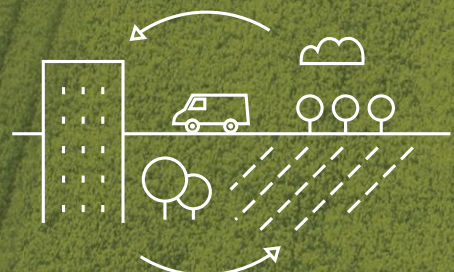
CO2-NEUTRALITET

Virksomhedsmål, der er i overensstemmelse med samfundets klimamål, ved at:

1. Reducere udledninger i værdikæden for at overholde retningslinjerne for begrænsning af globale temperaturstigninger til 1,5 °C
2. Neutralisere virkningen af eventuelle restemissioner ved permanent fjernelse af en tilsvarende mængde CO2, udtrykt i volumen.¹⁷

PARIS-AFTALEN

Paris-aftalen er en international traktat om klimaforandringer vedtaget af 196 parter i 2015. Målet er at begrænse den globale opvarmning til 2 °C (og helst 1,5 °C) sammenlignet med præindustrielle niveauer.¹⁸



ÆNDRING

LINEÆR ØKONOMI

Denne "take-make-waste"-model bruger naturlige ressourcer til at fremstille produkter, der smides ud, når de er udtjente, og spilder disse materialer i stedet for at finde nye anvendelser for dem.¹⁹

CIRKULÆR ØKONOMI

En økonomi, der er regenererende i sit design og sigter mod gradvist at adskille vækst fra forbrug af begrænsede ressourcer. Den er baseret på tre principper: eliminering af affald og forurening, cirkulation af produkter og materialer og regenerering af naturen.¹⁹



CO2-AFTRYK

Den samlede mængde drivhusgasemissioner fra både processer og produkter,¹⁶ udledt af en person, familie, bygning, organisation eller virksomhed hvert år.¹⁵

LIVSCYKLUSVURDERING (LCA)

Indsamling og evaluering af input, output og potentielle miljøpåvirkninger for et produkt, en serviceydelse eller et system gennem hele dets livscyklus fra råstofudvinding til udtjent levetid.²⁰

REGENERATIVT LANDBRUG

En tilgang til landbrug, der har til formål at bevare og genoprette landbrugsjord og dens økosystem. Det bidrager til at trække CO₂ fra atmosfæren og reducere udledningen af drivhusgasser, og det hjælper med at give landmænd, miljø og samfund fordele.²¹

CO2-REDUKTION

Enhver praksis, der reducerer CO₂-udledningen.

CO2-FJERNELSE (CO2-UDLIGNING)

Denne proces absorberer CO₂ fra atmosfæren og lagrer det et andet sted, såsom træer, jord eller underjordisk opbevaring i hele forsyningskæden.^{14, 22}

CO2-KREDITTER (CO2-KOMPENSATION)

En mekanisme til at kompensere for et produkts CO₂-aftryk ved at forhindre frigivelse, reduktion eller fjernelse af en tilsvarende mængde drivhusgasudledninger i en proces uden for produktets grænse i hele dets livscyklus.¹⁶ Virksomheder og enkeltpersoner kan afbalancere uundgåelige emissioner ved at købe CO₂-kreditter fra certificerede aktiviteter.²²

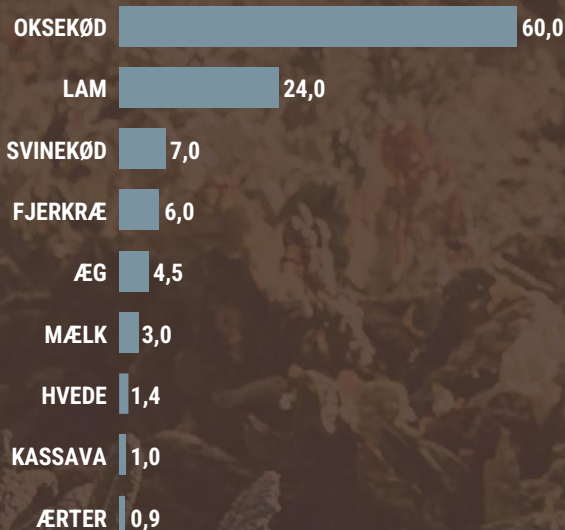
fødevarebranchens

INDVIRKNING

Lad os zoome ind for at få en bedre forståelse af vores branches rolle og ansvar. Ved at identificere dybden og bredden af vores indvirkning på klimaforandringerne kan vi målrette vores indsats mod de mest effektive måder at reducere vores samlede CO₂-aftryk på og hjælpe planeten. Den gode nyhed er, at hvis vi trækker på samme hammel, har vores branche styrken til at skabe en betydelig forandring.

UDLEDNING AF DRIVHUSGAS PR. KG FØDEVAREPRODUKT^{24,25}

KG CO₂-ÆKVIVALENTER PR. KG PRODUKT



Tjek ovenstående kilder for udledning af drivhusgasser fra andre fødevareprodukter, og hold øje med flere oplysninger om bæredygtig, sund kost i næste nummer af *Nutripro*.®

66 %

NON-FOOD
UDLEDNINGER

VIDSTE DU DET?

Udledningen af drivhusgasser fra fødevaretab og -spild er tre gange så stor som de globale udledninger fra luftfart.²³

INKLUDERER

- Tilberedning af mad (køling og tilberedning)
- Madspild



POST-RETAIL
(FORBRUGERE)
12 % AF
FØDEVAREUDLEDNINGER

INKLUDERER

- Levnedsmiddelindustri
- Emballage
- Transport
- Detailhandel



FORSYNINGSKÆDE
17 % AF FØDEVAREUDLEDNINGER

34%*

AF ALLE UDLEDNINGER
KOMMER FRA
FØDEVARESYSTEMET²³

LANDBRUGSPRODUKTION

39 % AF FØDEVAREUDLEDNINGER



INKLUDERER

- Udledninger fra kunstgødning og fremstilling heraf
- Metan fra kvægs fordøjelse
- Metan fra ris
- Gødning
- Brændstofforbrug til landbrugsmaskiner
- Akvakultur

JORDBRUG

32 % AF
FØDEVAREUDLEDNINGER



INKLUDERER

- Skovrydning
- Opdyrket jord
- Afvanding og afbrænding af jordbund

* Mens den angivne kilde angiver, at 34 % af de drivhusgasser er forbundet med fødevarer, vurderer IPCC fødevaresystemets udledninger til mellem 21 % og 37 % af den samlede nettoandel af menneskeskabte drivhusgasser.

LIVSCYKLUS

Fra bøndernes marker til bordet og videre – alle valg på vejen påvirker CO₂-aftrykket fra føde- og drikkevarer.



AFFALD

Det er en overraskende stor bidrager til udledning af drivhusgasser grundet unødvendige udledninger fra det affald, der stammer fra produktionen af fødevarer. Selvom noget af dette affald kommer fra dagligvarebutikker og forbrugere, så bidrager vores branche også til det i væsentlig grad, og vi skylder verden at reducere vores affaldsmængde. Se *Planetpro nr. 1* for yderligere idéer.

Foodservice var ansvarlig for over 244 millioner tons madspild i 2019.²⁷



OPBEVARING OG TILBEREDNING

Frysning, køling, tilberedning, bagning... og glem ikke den konstante ventilation! Et kig på dine elregninger afslører, hvor meget energi din virksomhed bruger hver dag. At forstå konsekvenserne af disse processer er en god tilskyndelse til at følge de energibesparende tips på næste side.

INGREDIENSER

Fødevarer fremstilles af mange planter, dyr og mineraler, og deres CO2-aftryk varierer meget. Selvom vores branche er nødt til at skabe en balance mellem disse bekymringer og nærende kost samt gæsternes tilfredshed, skal vi også være opmærksomme på, hvor meget vores valg kan bidrage til eller hjælpe med at reducere vores CO2-aftryk. Valget af flere plantebaserede proteiner og overgangen til en regenerativ landbrugspraksis er to effektive måder at hjælpe med at reducere udledningen af drivhusgasser på.

Bælgfrugter kræver ca. 20 gange mindre landbrugsjord og genererer 20 gange mindre drivhusgasser end oksekød (pr. gram indtaget protein).²⁶

EMBALLAGE OG FREMSTILLING

Alle dele af livscyklussen skal tages i betragtning, når dit CO2-aftryk fastsættes. For eksempel kan fabrikker, der forarbejder de ingredienser eller produkter, du bruger, udlede drivhusgasser, og der udledes også under produktionen af dåser, flasker og anden emballage – bl.a. de takeout-beholdere, du bruger.

Se nærmere på, hvordan vi kan skifte til en mere cirkulær økonomi i næste udgave af *Planetpro*.

TRANSPORT

Ingredienser, der transporteres, er en væsentlig del af vores branches CO2-aftryk. Transport over store afstande til lands eller til vands forbrænder fossile brændstoffer, hvilket genererer udledning, og selv lokal levering til dine kunder genererer drivhusgasser.

små ændringer STORT UDBYTTTE

Enkle ændringer, du kan indføre i dag

Ligesom mange andre mennesker, der oplever klimaforandringernes realiteter, er du sikkert klar til at handle! Men du spekulerer måske på, hvilke praktiske skridt du kan tage for at gøre størst mulig forskel. Lad os se på alle de muligheder, du har for at arbejde hen imod CO₂-neutralitet. Husk, at disse ændringer ikke kun er gode for planeten, de kan også hjælpe dig med at spare værdifuld tid og penge.

VURDER DIT ENERGIFORBRUG

- Hold køleskabe og fryserne på afstand af komfurer og ovne.
- Vælg energieffektivt og/eller langtidsholdbart udstyr, der kan renoveres eller genanvendes.
- Udnyt det naturlige lys fra vinduerne til at spare på elektriciteten, og brug energieffektiv belysning.
- Brug opvaskemaskiner, så du bliver mere effektiv med tid og vand, og kør dem i Eco-tilstand.



GØR DIN CAFÉ MERE EFFEKTIV

For at spare på energien skal kaffemaskinens størrelse og varmesystem passe til antallet af kopper, der serveres om dagen.

Spar på energien ved at bruge en kedel eller en varmemaskine til kun at opvarme den mængde vand, du har brug for.

Sæt espressomaskinen i "standbytilstand", eller sluk for den ved dagens slutning.

Hvis du har flere ordrer på espressobaserede drikkevarer, så tilbered dem på samme tid i stedet for en efter en.

OPTIMER OPBEVARING OG TILBEREDNING

- For at undgå madspild bør du planlægge menuerne omhyggeligt, kun købe det, du har brug for, og tilberede letfordærlige madvarer kort tid efter, du har købt dem.
- Når du koger, skal du vælge mindre gryder, så maden tilberedes hurtigere, samtidig med at du sparer på vandet. Du kan også genbruge varmt vand til en anden opskrift, hvis det er rent.
- Planlæg din tid og tilberedningstemperatur, så du kan tilberede mere end én opskrift ad gangen. Brug af låg på pander og gryder hjælper også med at holde på varmen!
- Opbevar og mærk ingredienserne, så du kan bruge fødevarerne i henhold til udløbsdatoer.
- Opstil affaldsspande til kompostering og genbrug.

Udvikling af din menu

Tilbyd mindst én vegetarisk eller vegansk mulighed.

Tilbyd flere portionsstørrelser på menuen for at forhindre madspild.

Brug plantebaserede alternativer til mejeriprodukter, og tilbyd dem som en mulighed til kaffedrikke og andre drikkevarer. En halv havre-/halv mælkelatte er et godt sted at starte.

Prøv kødfri mandag-kampagner for at tiltrække flere kunder med alternativer til kød.



VIDSTE DU DET?

On demand-varmesystemer er mest effektive med op til 100 kaffekopper om dagen, mens trykdrevne eller atmosfæriske kedler er mere effektive ved højere volumener.



SAMARBEJD MED DINE LEVERANDØRER

- Lær fødevarernes aftryk at kende, og fokuser på ansvarligt indkøb, når du vælger ingredienser.
- Søg efter og brug flere ingredienser med et lavt CO2-aftryk, og reducer antallet af ingredienser med et højere aftryk.
- Samarbejd med lokale leverandører om nogle af dine sæsonvarer.
- Find leverandører, der følger mere bæredygtige praksisser, især til fødevarer med et højt CO2-aftryk, såsom kød.
- Vælg produkter med genanvendt eller genanvendelig emballage, og bed leverandørerne om at minimere emballage, når det er muligt.

GLEM IKKE SPISEAFDELINGEN

- Brug genanvendte eller genanvendelige serveringsartikler, og stop med at tilbyde engangsbeholdere af plastik.
- Servér kun is i drikkevarer, hvis kunden beder om det.
- Tilbyd forskellige portionsstørrelser i menuen. Tilbyd om nødvendigt at give gæsterne den resterende mad med hjem i stedet for at smide den ud.
- Lad gæsterne vælge deres egne saucer og tilbehør for at reducere spild.
- Overvej at indgå partnerskab med en app som Too Good To Go, der foreslår forbrugerne at købe ubrugt mad med rabat.
- Prøv en pantordning for at opfordre til returnering af genbrugelige eller genanvendelige to-go-beholdere.

SPRED

ordet

Tal om bæredygtighed

Husk, at når du foretager disse ændringer, vil alle gerne høre om dem! Klimaforandringerne er et problem, der påvirker os alle, så alle de skridt, du tager mod en mere bæredygtig livsstil og et mere bæredygtigt arbejde, fortjener at blive omtalt. Her er nogle tips til, hvordan du kan kommunikere dine ændringer til alle, der har forbindelse med din virksomhed.



Leverandører:

"Vi er sammen om det her."

- Spørg leverandørerne, hvad de gør for at bekæmpe klimaforandringerne.
- Gør din præference for mere bæredygtige ingredienser, emballage og transport kendt.
- Tal om, hvordan I kan samarbejde for at hjælpe hinanden med at nå jeres bæredygtighedsmål.
- Tilbyd dine madrester som kompost for at give næring til dine leverandørers afgrøder.



Kunder:

"Vi deler dine mål."

- Husk, at forbrugerne leder efter virksomheder, der prioriterer bæredygtighed.
- Lav officielle forpligtelser eller mål om bæredygtighed, følg op på, hvor du er i dag, hvilke tal du vil nå, og hvornår du vil nå dem.
- Fortæl om dine forpligtelser på indendørs og udendørs skilte, menuer og sociale medier.
- Offentliggør din indsats og dine resultater, og understøt dem med målbare data, hvis det er muligt.
- Tjek altid lokale regler, før du kommer med påstande om bæredygtighed, da hvert land har sine egne regler.



Ansatte:

"Vi arbejder på at gøre en forskel."

- Tal med dine medarbejdere om, hvorfor bæredygtig praksis betyder noget, og fortæl dem, hvad du gør.
- Hjælp alle medarbejdere med at forstå, hvordan de kan spille en rolle for at skabe en bedre planet.
- Sørg for, at dit tjenerpersonale kan besvare spørgsmål, som gæsterne måtte have om dine fremgangsmåder.
- Opfordr dine medarbejdere til at komme med forslag, hvis de kommer på en mere bæredygtig måde at gøre noget på.



Kilder

1. BBC, The State of the Climate in 2021
2. NASA, 2020 Tied for Warmest Year on Record
3. NOAA, Climate Change: Global Sea Level
4. Grantham Institute, Sea Level Change
5. The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Report
6. Carbon Brief, How climate change affects extreme weather around the world
7. Iberdrola, Climate change is accelerating the sixth extinction
8. Gallup, Millennials Worry About the Environment.
9. Euromonitor, Sustainable Eating and the Environmental Cost of Food
10. Deloitte, Sustainable Consumer
11. Nielsen, Ingredient and dining out trends around the world
12. Datassential, Five in Focus – Climate Change & Sustainability
13. Datassential, Trendspotting – Sustainable chains
14. IPCC-ordlisten
15. United States Environmental Protection Agency (EPA), ordliste over klimatermer
16. ISO 14021:2016, Miljømærker og erklæringer
17. Science Based Targets, The SBTi Net-Zero Manual & Criteria
18. De Forenede Nationer, Parisaftalen
19. Ellen Macarthur Foundation, What is a circular economy?
20. ISO 14040:2006, Miljøledelse
21. Nestlé, Regenerativt landbrug
22. Southpole, Insetting: the Full-circle Sustainable Solution for Supply Chains; Carbon Offsets Explained
23. Our world in data, How much of global greenhouse gas emissions come from food?; Emissions by sector
24. Visual Capitalist, The Carbon Footprint of the Food Supply Chain
25. Poore, J., & Nemecek, T. (2018), Reducing food's environmental impacts through producers and consumers
26. Ranganathan et al. (2016), Shifting Diets for a Sustainable Food Future
27. United Nations Environment Programme, Food Waste Index Report 2021

En lysere fremtid

Udfordringerne er kolossale, men vi vil opnå mere, hvis vi alle trækker på samme hammel, samarbejder med mennesker både med og mod strømmen for at gennemføre betydelige handlinger på vejen mod at reducere udledningen af drivhusgasser og bidrage positivt til klimaforandringerne.

Hold øje med fremtidige udgaver af Planetpro, hvor vi vil dele mere information om, hvordan vi kan passe bedre på planeten, herunder vores næste udgave om emballage og bæredygtighed.

Planetpro-udgivelser

Ingen tid at spilde

Restaurantens rolle i reducere af affald

Klimaforandring

Hvordan foodservice kan bidrage til løsningen

Kommer snart

Emballage og bæredygtighed



Nestlé Professional Food
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
www.nestleprofessional.dk

Nestlé Professional Nordic
Grenadjärgatan 6
SE-254 53 Helsingborg
www.nestleprofessional-nordic.com

**Planetpro er en publikation
fra Nestlé Professional ©
2022**

Kontakt planetpro@nestle.com
for yderligere oplysninger.

Redaktion:

Ana Isabel Aragón, Anna Tudela,
Alessandro Bottazzi, Jordi
Baeza, Neil Morrissey, Christos
Sotiros, Alain Contal, Emmanuel
Lorieux, **Kreativ direktion:** Mr &
Mrs **Copy:** Karin Lannon
Fotograf: Yolanda Gonzalez,
Nestlé Professional

