Bæredygtighedsrapport FY 21/22

For Fremtidens skyld

JESPERS TORVEKØKKEN

Tak for et begivenhedsrigt år

FY 21/22 har været stærkt præget af corona, nedlukninger og restriktioner, men regnskabsåret har også budt på formuleringen af en ny strategi for koncernen, en opdateret madkultur og ikke mindst et fortsat ambitiøst arbejde med bæredygtighed. Det betyder også at bæredygtighed er blevet direkte forankret i forretningsstrategien indtil 2025.

Denne rapport har til formål at belyse, hvor vi står på flere bæredygtighedsparametre, når vi opsummerer vores indsatser det foregående år. Rapporten er grundlaget for at evaluere om året har været tilfredsstillende, hvad vi skal arbejde med det kommende år, og om der er andre parametre, vi skal kigge på.

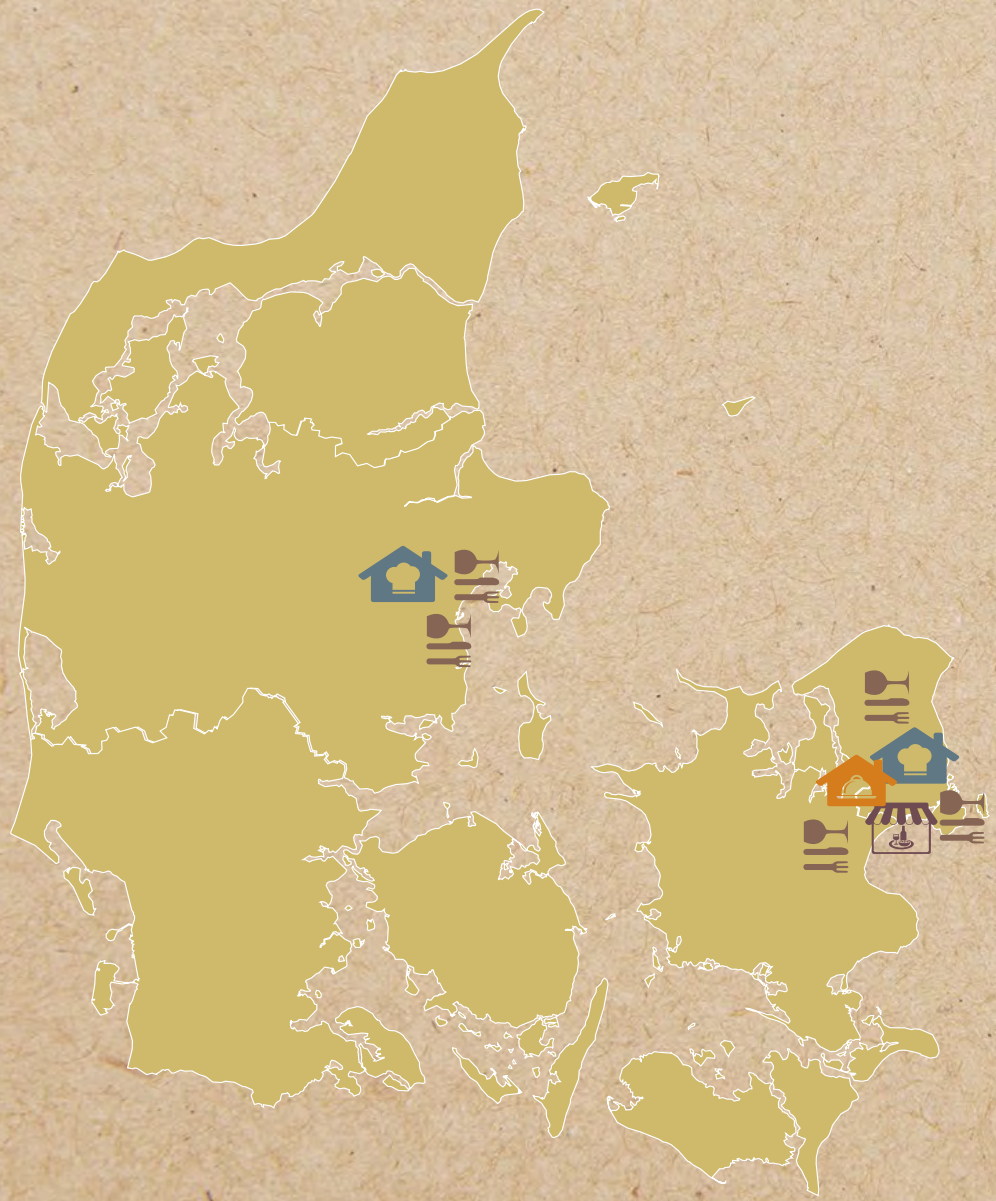
Denne rapport vil udvikle sig over tid. Fordi vi får flere data vi kan arbejde med, og fordi vores forretning udvikler sig over tid. Men også fordi bæredygtighed er en størrelse, der flytter sig for hver dag der går. CO_2 og Madspild vil altid være en del af rapporten, fordi det er vores overordnede strategiske mål i Jespers Torvekøkken. Andre emner kan være vigtige for vores interessenter, og så er det også vigtigt for os. Og så vil nogle agendaer inden for bæredygtighed udvikle sig og blive større over tid.

God fornøjelse og god læsning.

Ronny Saul
Adm. direktør

Velkommen til

Jespers Torvekøkken



382
Ansatte

+15000
Daglige kuverter

2
Madhuse

1
Catering køkken

59
Kantiner

1
Venue

Tal pr. 30. juni 2022

Bæredygtighed
- Et strategisk ståsted

I foråret og sommeren 2021 var ledergruppen samlet over 5 strategidage med det formål at definere en ny strategi indtil sommeren 2025.

Bæredygtighed blev forankret centralt i både mission og vision og gennem strategiens underliggende handlingsplaner blev det tydeligt at bæredygtigheden er helt essentiel for Jespers Torvekøkken.
Indtil 2025 er det ledergruppens opgave at identificere retningen for virksomhedens bæredygtighedsindsatser, investeringer og mål, samt sikre sig at målene implementeres og forankres i hverdagen i alle teams og køkkener.

Bæredygtighedsstrategien indeholder mål for reduktion af madspild og CO2e. Det er mål som vi skal arbejde med i hverdagen og emner vi skal angribe så ambitiøst som muligt, så vi fortsat sikrer os at vi sætter dagsordenen og går forrest. Vores mission om passion for en bæredygtig fremtid handler ikke kun om madspild og CO2e. Det handler om at se på bæredygtighed fra flere vinkler, som denne rapport også vil illustrere og beskrive, hvor indsatser for mindre CO2e og madspild akkompagneres af indsatser på social bæredygtighed og partnerskaber.

Strategi 2025

"Jespers Torvekøkken er en virksomhed, som hjælper andre virksomheder med at få succes overfor deres kunder, medarbejdere og interessenter, ved at tilbyde premium full-service madløsninger baseret på partnerskaber"

Mission

Passion for ærlig mad og en bæredygtig fremtid.

Visioner

- Sætte dagsordenen på bæredygtighed
- Skabe langsigtede partnerskaber
- Tage ansvar for at skabe lærepladser til fremtidens faglærte i branchen
- Hylde og udvikle kokkefagligheden

Værdier

- Ambitiøs
- Begejstring
- Fællesskab
- Respekt
- Troværdig

Jespers Torvekøkkens bæredygtighedsstrategi

Mål	**25% reduktion i kg vareindkøb**	**50% reduktion i madspild**	**75% CO2 reduktion på tværs af værdikæden (scope 3)**	**100% CO2 neutral produktion (scope 1 og 2)**
Hand-linger	• Mindre madspild betyder mindre vareindkøb. • De ekstra ressourcer bruges af kokkene til indkøb af bedre råvarer, mere lokalt og mere økologi.	• Nye tilberedningsmetoder (fermentering, sous-vide mm.) • Brug af kundedata • Nudging internt og eksternt mod mindre madspild • Bidrage til at ændre lovgivningen inden for maddonation og brug af madrester	• Mindre kød, mere grønt • Indkøb uden eller med reduceret emballage • Udvikle egne forsyningskæder på udvalgte råvarer (ex. eget gartneri) • Brug af el-biler til al transport • Sortering og anvendelse af affaldsstrømme • Genbruge, genanvende eller upcycle tøj, udstyr mm.	• 100% grøn energi i hele produktionen • El-biler i egen flåde • Udnytte nye teknologier • Fokus på maskiner og udstyr
Tids-ramme	**2025**		**2030**	

Det overordnede strategiske mål er at have et cirkulært mindset i alle aspekter af forretningen

Cirkulær økonomi

Indkøb og levering

- Regelsæt og guidelines for leverandører
- Valg af lokale leverandører for at undgå lang transport
- Brug af el-biler til transport
- Brug af egne dyrkede grøntsager og ingredienser

Produktion

- Brug af grøn energi som energikilde
- Reducer madspild
- Reducer CO2 aftryk på menuerne
- Egen dyrkning af råvarer

Spild og genbrug

- Brug kompostering til dyrkning af nye grøntsager
- Omdan madspild til energi
- Adskil og brug affald til nye produkter

Det gastronomiske kompas

I foråret 2022 præsenterede vi en ny madkultur for koncernen, som havde til formål at illustrere vores gastronomiske kompas anno 2022. Den gamle madtråd er erstattet af 10 sætninger, som indkapsler vores holdninger og madfaglige retning.

Som det fremgår på følgende side, er det sætninger, som skal leves både strategisk og i hverdagen, og som ejes af mange afdelinger. Det er en madkultur, som understreger, at vi er en virksomhed båret af passion, høj faglighed, frihed hos den enkelte og høje ambitioner omkring bæredygtighed.

Vores DNA er præget af innovation og udvikling, og derfor var det også vigtigt i formuleringen af vores nye madkultur, at vores medarbejdere i dagligdagen ved at der er plads og frihed til at være nysgerrige og innovative. Og ikke mindst, at det er helt okay at fejle.

Jespers Torvekøkken er grundlagt på passionen omkring mad og en klar holdning til at mad skal laves fra bunden af gode råvarer. Det er stadig helt centralt og derfor en naturlig del af vores madkultur at vi respekterer råvaren og altid laver mad fra bunden.

Kultur -> formål	Betydning -> Hvad	Handling -> Hvordan
Vi er fagligt stolte	- Vi tilbyder 5 uddannelsesdage pr. medarbejder årligt. - Vi smager maden til hver gang. - Vi serverer ikke noget, som vi ikke kan stå inde for. - Vi er aldrig FOR stolte til at lære nyt.	- Vores HR-afdeling sammensætter årligt nyt kursus-katalog. - Vi bruger hver dag 10 minutter til at smage på kollegaens mad. - Vi serverer altid sundhedsforsvarlig og velsmagende mad.
Vi er nysgerrige	- Vi udforsker det grønne køkken. - Vi udforsker trends og tendenser. - Vi besøger andre kollegaer 2 gange årligt.	- Vi øger hver måned mængden af grønt pr. person. - Vi er altid åben for input lokalt, fra markedet generelt og fra intern gastro-team. - Vi deltager gerne i intern rotation og inspirations-dage.
Vi tør fejle	- Vi giver hinanden plads til at fejle. - Vi står sammen om fejlene. - Vi hylder nye ideer.	- Vi yder konstruktiv kritik uden at pege fingre. - Vi ved, at fejl opstår ud fra en positiv hensigt og vi bruger fejlene til at reflektere positivt og skabe forbedringer. - Vi står bag nye og positive ideer – det styrker vores DNA.
Vi er på en plantebaseret rejse	- Vi serverer mindre kød. - Vi serverer flere bælgfrugter. - Vi udforsker nye teknikker og tilberedningsmetoder.	- Vi reducerer hver kvartal mængden af kød pr. person. - Vi øger hver måned mængden af bælgfrugt pr. person. - Vi er altid interesseret i udvikle egne færdigheder.
Vi laver mad fra bunden	- Vi køber aldrig helfabrikata. - Vi betragter madlavning som et håndværk. - Vi glædes ved at servere vores eget.	- Vi forarbejder, producerer og tilsmager minimum 85% af alt mad, som vi serverer.

Kultur -> formål	Betydning -> hvad	Handling -> hvordan
Vi er innovative	- Vi ser positivt på nye løsninger. - Vi søger aktivt det ukendte. - Vi ser ingen begrænsninger.	- Vi omfavner nye løsninger, der hjælper vores hverdag. - I vores køkken kan alt som udgangspunkt lade sig gøre.
Vi løfter i flok	- Vi løser opgaven sammen. - Vi hjælper på tværs. - Vi hylder overskud. - Glade kokke laver god mad.	- Vi skaber sammen oplevelser. - Vi dækker ind for hinanden, når der er behov. - Vi fejrer succeser og hinanden.
Vi er én stor madfamilie	- Vi deler vores viden. - Vores køkken er åben for kollegaer. - Afstand er ikke en hindring for fællesskab.	- Vi søger viden og deler inspiration på "Inspiration fra Torvet" og andre interne universer. - Vi kontakter gerne hinanden, uanset afstand.
Vi respekterer råvaren	- Vi bruger råvarerne når de er bedst. - Vi bruger hele råvaren. - Vi tager stilling til råvarerne. - Vi omdanner rester til guld.	- Vi vælger råvarer, når de er i sæson. - Vi tror ikke på madspild. Vi bruger hele råvaren. - Vi kvalitetssikrer hver dag ved varemodtagelse vores råvarer.
Vi arbejder for et mindre CO2 aftryk	- Vi måler vores aftryk. - Vi menuplanlægger med øje for fremtiden. - Vi reducerer vores kødprocent.	- Vi slukker for strømmen, når den ikke er nødvendig. - Vi portionsanretter i stigende grad. - Vi tilføjer mere grønt og flere bælgfrugter for at reducere kød.

Reduktion af CO_2e

- Klimaregnskab på Scope 1, 2 og 3
- Logistik og transport
- Energibesparelser
- Initiativer for mindre engangsemballage
- Egne forsyningskæder

Vores ambition om at reducere CO_2e

CO_2e udledningen findes især i de råvarer vi køber ind, og særligt varegrupperne oksekød, lam og fede mejeriprodukter har et højt CO_2e aftryk. Det har vi vidst i adskillige år. Men vi har også haft behov for at vide endnu mere i detaljer, hvor vi præcist udleder vores CO_2e i alle led af vores forretning og på tværs af alle scopes ud fra internationale anerkendte standarder og målemetoder. Derfor har det været essentielt at vi fra dette regnskabsår kunne udarbejde og præsentere et fuldt klimaregnskab baseret på GHG protokollen.

Klimaregnskabet blev udarbejdet af en ekstern leverandør, så vi kunne sikre validitet og korrekt regnskabspraksis. Klimaregnskabet skulle desuden bidrage til at:

- Identificere og forstå udfordringer og muligheder forbundet med virksomhedens CO_2e udledninger.
- Identificere muligheder for at reducere egen udledning af drivhusgasser og udledning, der kan påvirkes i værdikæden.
- Inddrage interessenter, leverandører og samarbejdspartnere i reduktionen af drivhusgasudledning.
- Rapportere offentligt og transparent om opgørelse og forbedring af virksomhedens drivhusgas-udledning.

Udledning fordelt på scopes

De tre scopes er defineret ud fra GHG protokollen

Scope 1 er den **direkte** udledning fra virksomhedens lokation (fx udledning fra ejede køretøjer eller fra egen produktion af varme).

Scope 2 er **indirekte** emissioner fra virksomhedens indkøb af energi (fx udledning fra forbrug af el og fjernvarme, som indkøbes).

Scope 3 er udledning fra alle de aktiviteter, som ikke hører under Scope 1 og Scope 2, men relaterer sig til virksomhedens værdikædeaktiviteter. Her er emissionerne **indirekte**. Det er drivhusgasudledninger fra aktiviteter, som virksomheden har indflydelse på, men som andre virksomheder har kontrol eller ejerskab over. F.eks. har indkøb og produktion af de varer, som Jespers Torvekøkken indkøber en udledning, som rapporteres i Scope 3. Ligeledes skal blandt andet medarbejdertransport, forretningsrejser og bortskaffelse af affald rapporteres i Scope 3. Udledninger i Scope 3 kan i modsætning til Scope 1 og 2, inkluderes i flere virksomheders klimaregnskaber. F.eks. kan indkøbte varer af den indkøbende virksomhed (Jespers Torvekøkken) rapportere varernes indlejrede udledning i Scope 3, mens producenten af de indkøbte varer rapporter udledning forbundet med varernes fremstilling i Scope 1 og 2.

For Jespers Torvekøkken har vi inkluderet de kategorier i scope 1, 2 og 3, som illustreres til højre. Få kategorier er ekskluderet, da de ikke har været relevante.

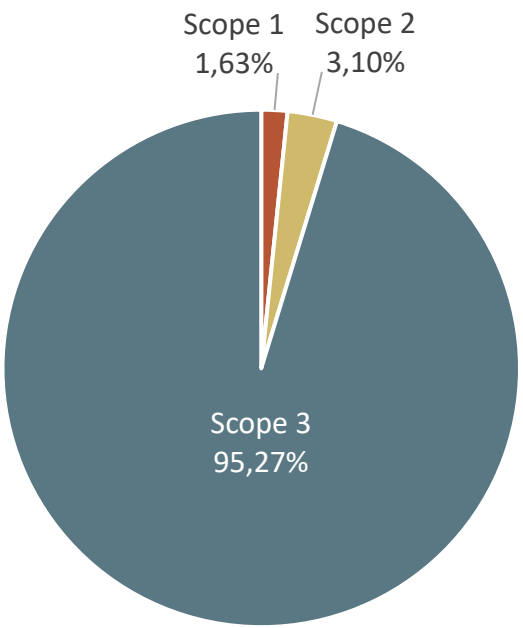
Inkluderede Scope/kategori	Emissionskilder
Scope 1:	Naturgas, diesel og kølemidler.
Scope 2:	Elektricitet og fjernvarme.
Scope 3:	
Kategori 1: Indkøb af produkter og ydelser	Indkøb af madvarer til produktion og videresalg. Indkøb af produkter og ydelser.
Kategori 2: Indkøbte kapitalgoder	Ombygning, køkkeninventar og maskiner.
Kategori 3: Opstrøms emissioner fra forbrugt energi og brændsler	Produktion (well-to-tank) af brændsler forbrugt i Scope 1, samt el- og fjernvarme i Scope 2, inklusive transmissions – og distributionstab for elektricitet og fjernvarme.
Kategori 4: Opstrøms transport og distribution	Leverancer fra leverandører til JTK lokationer
Kategori 5: Affaldsmængder og håndtering	Affaldsmængder og fraktioner, samt bortskaffelse.
Kategori 6: Forretningsrejser	Vejtransport, rejse-, bro-, færge-, hotel-, og taxaudgifter.
Kategori 7: Medarbejder-pendling til og fra arbejde	Alle (287) medarbejderes transport til og fra arbejde.
Kategori 8: Leasede aktiver	Leasede-/lejede containere, kopimaskiner, gaffeltrucks, hurtighakker, frikadellemaskine, samt elforbrug i kantiner (68).
Kategori 9: Nedstrøms transport og distribution	El – og dieselforbrug fra eksterne biler.

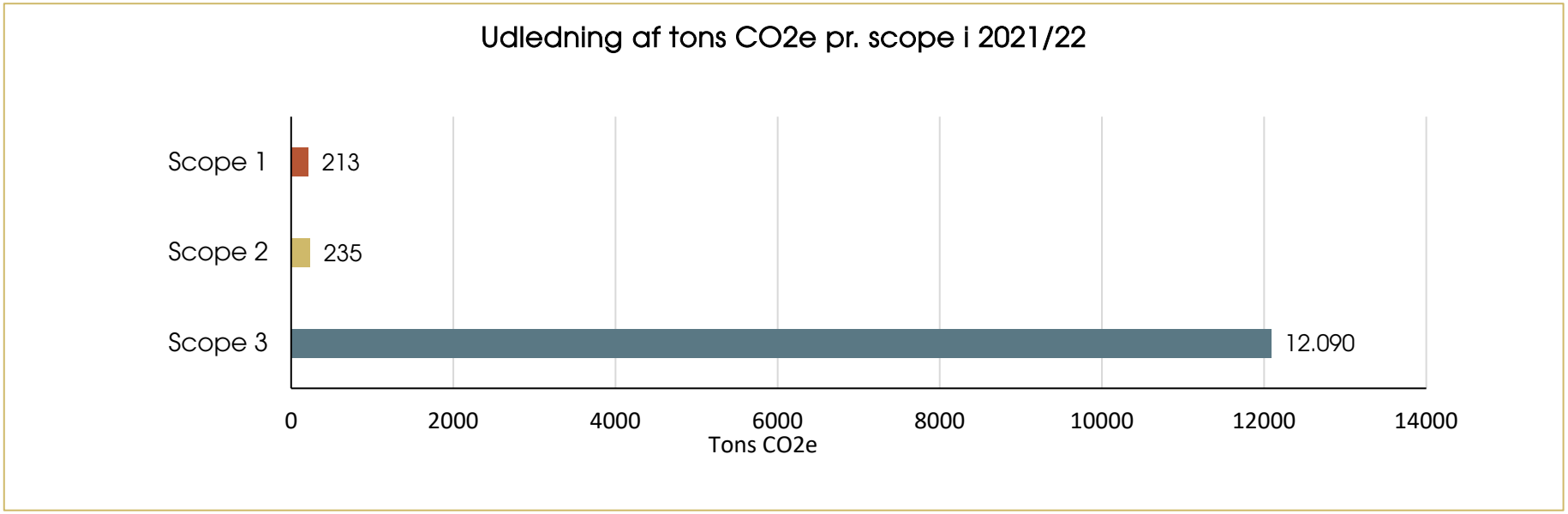
Ekskl. Scopes/kategorier	Årsag til eksklusion
Kategori 10: Behandling af produkt	Ikke relevant - Jespers Torvekøkken leverer spiseklar mad.
Kategori 11: Anvendelse af produkt	
Kategori 12: Bortskaffelse af produkt	Ikke relevant – produkter konsumeres.
Kategori 13: Udleasede ydelser/lokaler	Ikke relevant – ingen udleasede produkter eller ydelser.
Kategori 14: Franchises	Ikke relevant – ingen aktivitet.
Kategori 15: Investeringer	

Udledning fordelt på scopes

Ikke overraskende ligger Jespers Torvekøkkens primære udledning i scope 3, og dermed i vores opstrøms- og nedstrøms aktiviteter i værdikæden.

Derfor er det heller ikke overraskende at vi med vores ambitiøse mål om at reducere scope 3 udledning med 75% i 2030 får en stor opgave med at inkludere vores partnere i værdikæden, og ikke mindst vores kunder.

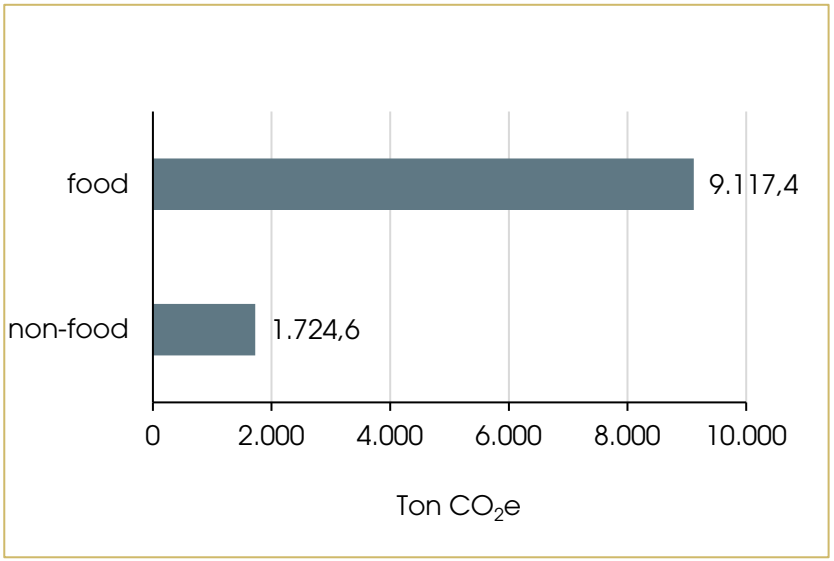


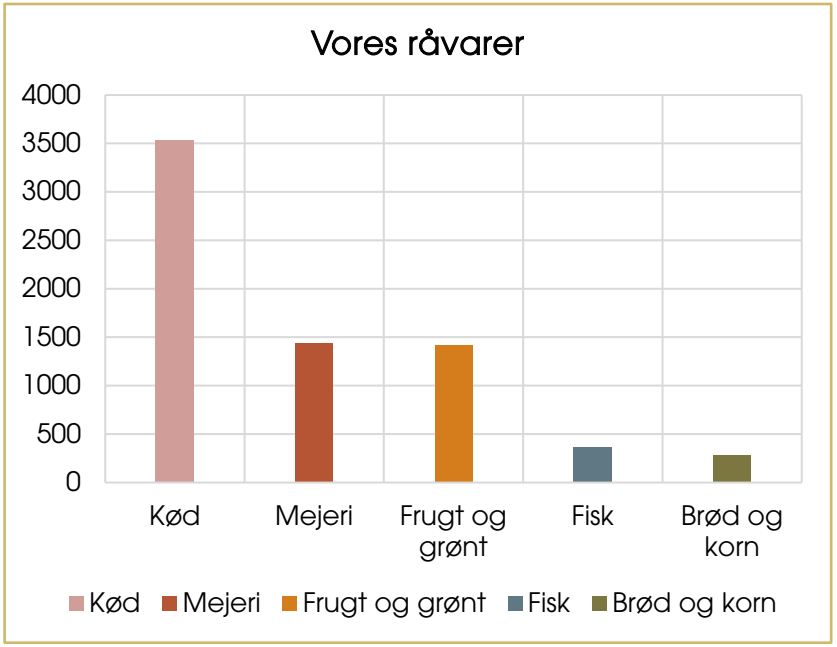


Udledning fordelt på scopes

En dybere analyse i scope 3 udledningerne understøtter vores tidligere CO_2e beregninger på Jespers Torvekøkkens vareforbrug. 89% af udledningen findes i kategori 1: Indkøbte varer og services. Denne kategori kan yderligere deles op i food og non-food, hvor råvarerne udgør hele 84%. Brydes råvarekategorien op i detaljer, understøtter klimaregnskabet tidligere konklusioner om at vores indkøb – og servering af kød har en dominerende og afgørende effekt på vores samlede CO_2e udledning.

Scope 3, total	Ton	%
Kategori 1: Indkøbte varer & services	10.842	89%
Kategori 2: Indkøbte kapitalgoder	175	1%
Kategori 3: Olie- & energirelaterede services (well-to-tank)	132	1%
Kategori 4: Opstrøms transport & distribution	184	2%
Kategori 5: Affaldshåndtering	14	<1%
Kategori 6: Forretningsrejser	43	<1%
Kategori 7: Medarbejderpendling	233	2%
Kategori 8: Leasede aktiver	447	4%
Kategori 9: Nedstrøms transport & distribution	19	<1%





Flere grønne måltider til vores frokostkunder

Frokostkunderne i Storkøbenhavn og Aarhus har de sidste mange år kunnet vælge et grønt måltid til frokost. Enten som portionsanretningen eller som en del af frokostbuffeten til alle kollegerne. Som det ses nedenfor har vi i dette regnskabsår oplevet en stor stigning i efterspørgslen på den lun vegetariske ret blandt frokostkunderne i Storkøbenhavn. Kuvertantallet på de veganske portionsanretninger er faldt en smule i Storkøbenhavn og ligger på et meget lavt niveau i Aarhus. Efterspørgslen for den vegetariske lune ret er ligeledes steget i Aarhus.

Det glæder os at kunderne tager godt imod de grønne måltider og er for os et tegn på at kunderne glade for smag, variation og kvaliteten af de grønne måltider.

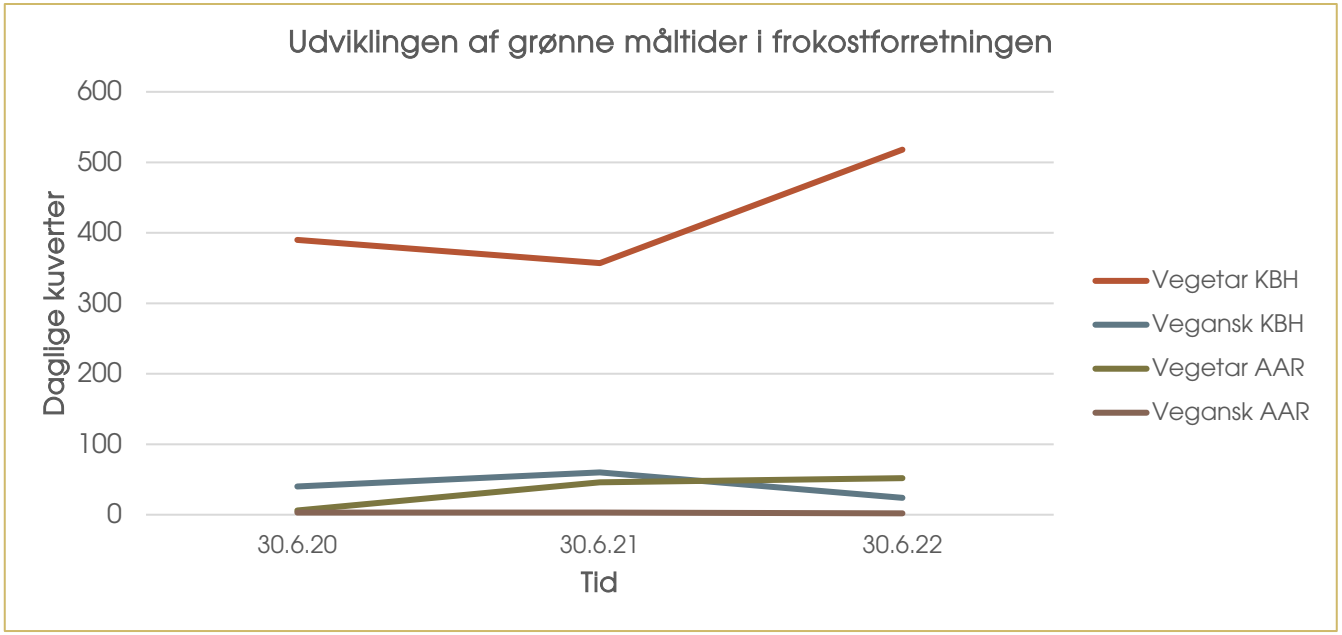
30.6.21 – 30.6.22

Gennemsnitlig stigning på

28%

Største stigning på 'Vegetar KBH'

45%



Reduktion af CO_2e

Logistik og Transport

Vores primære udledning af CO_2 kommer fra vores kerneprodukt – altså de råvarer vi køber ind. Men derfor er det stadig et mål for os at skabe en effektiv logistik, med mindst mulig CO_2 udledning.

Derfor har vi i dette regnskabsår haft fokus på at reducere mængderne af kørsler fra vores primære grossist Hørkram. Tidligere har det været muligt for alle i Jespers Torvekøkken at få leveret varer hver dag.

Vi har gennemgået alle 60 lokationer, som organisationen kan bestille levering til, og sammen med driftsledelse, køkkenchefer og indkøb, har vi lavet nye guidelines for indkøb og planlægning i løbet af ugen.

På 42 lokationer har det været muligt at skære leveringerne ned til max 3 gange om ugen.

På baggrund af dette har vi sparet

88

leveringer om ugen

fra Hørkrams central lagre i Sorø og Hasselager til vores køkkener og kantiner.

Energibesparelser

Som en del af vores deltagelse i Bæredygtig Bundlinje 2.0 fik vi i 2020 udarbejdet en energirapport af Energitjenesten. Bæredygtig Bundlinje 2.0 blev afsluttet i foråret 2022, hvor vi modtog en modningsrapport med følgende konklusioner og energibesparende tiltag:

- LED bliver udskiftet efterhånden som de går i stykker. Det er i vores øjne ikke ansvarligt at udskifte alle lyskilder, hvis de stadig virker. Derfor er der lagt en plan for gradvis udskiftning.
- Sensorer til lysstyring er implementeret i stueplan. Det betyder at lyset kun er tændt ved aktivitet i køkkener, lagre, kølebokse og gangarealer.
- Der er opsat to ladestandere på matriklen.
- Ud af 18 dieselbiler er 6 biler og 3 varebiler udskiftet med elbiler og 3 biler udskiftet med hydridbiler.
- I relation til opvarmning er Jespers Torvekøkken klar til at få fjernvarme lagt ind. Pga. høje energipriser overvejes det at omlægge produktionen af mad til om natten, samt at indføre længere tilberedningstid og bagetid.

Udvikling fra start til slut af projekt (modningsniveau 0 – 2)

Baseline-scoren for opvarmning vurderes at være 0. Scoren ved afslutningen projektet vurderes til at være 1, da der er opnået viden om muligheden at udskifte gaskedlen.

Baseline-scoren for belysning vurderes at være 0. Scoren ved afslutningen projektet vurderes til at være 2, da der er opnået viden om fordelene ved at skifte til LED-lyskilder, og der sker en løbende udskiftning.

Baseline-scoren for transport vurderes at være 0. Scoren ved afslutningen af projektet vurderes at være 2, da der er opbygget viden om mulighederne inden for transport og er opsat ladestandere og udskiftet et antal køretøjer til el- og hybridmodeller.

Udpluk fra afslutningsrapport fra Bæredygtig Bundlinje

Projekt Verdensmål i Værdikæden

Initiativ for mere genanvendelighed

Vi har deltaget i UN Global Compacts forløb *Verdensmål i Værdikæden* og blandt andet deltaget i arbejdsgruppen omkring reduktion af engangsemballage. Indgangsvinklen var at sikre en større genanvendelighed på det emballage vi anvender. Her har vi sammen med Cowi og Gemeinshaft foretaget et antropologisk studie af de studerendes brugeradfærd ifm. sortering af plastemballage på CBS. Vores genanvendelige emballage blev mærket og der blev stillet separate skraldespande op, som de studerende skulle sortere deres emballage i. Studiet viste blandt andet at:

- Uklart formål er en barriere for affaldssortering
- Frygten for at fejle afholder studerende for at sortere
- Plast er ikke forbundet med genanvendelighed
- Budskaber appellerer og forvirrer
- Studerende bortskaffer affald når behovet opstår

Der er ingen tvivl om at emballagesortering er en kompliceret øvelse og studiet bekræftede vores tidligere initiativer for øget genanvendelighed på den emballage vi anvender. Det er svært at formidle enkelt og tydeligt til forbrugerne, hvorfor og hvordan der skal sorteres korrekt. Vi fortsætter med at anvende den genanvendelige emballage (rPET), men anerkender at formidlingen til forbrugerne er essentiel for succes.

Vi præsenterede vores konklusioner hos DI i forbindelse med afslutning på projektet *Verdensmål i Værdikæden.*

Investering i start-up og egen forsyningskæde

Vertikalt gartneri i kælderen

I 2020 indgik vi en aftale med Refarmed om at de skulle etablere et gartneri i kælderen i vores madhus i Søborg og i starten af 2021 stod gartneriet færdigt.

Det 5-etagers gartneri i kælderen i madhuset, har hele regnskabsåret supporteret frokostkøkkenet med spæde salater og krydderurter.

Refarmed estimerede i deres business case at gartneriet kunne høste 65 kg. grønt om dagen og at det ville betyde en årlig besparelse for Jespers Torvekøkken på ca. 230 kg. plastik, 3.700 kg pap og 3.000 kg. træpaller/lign. Træpakning. I sammenligning med vores indkøb af bladgrønt estimerede Refarmed desuden at vi årligt ville spare 54 tons CO_2e årligt.

I regnskabsåret købte vi hos Refarmed mere end 1.900 kg. krydder-urter, heriblandt basilikum, brøndkarse, dild, timian, løgkarse og kørvel.

Volumen har ikke været tilfredsstillende for hverken Jespers Torvekøkken eller Refarmed. Driften af gartneriet har båret præg af at det var en innovativ og ny teknologi i et setup, som aldrig er afprøvet før. Derfor har vækstbetingelserne ikke været optimale, men vi arbejder fortsat på at finde frem til den rigtige model.

Vi ser stadig et stort potentiale i at skabe egen forsyningskæde som denne med krydderurter og dermed undgå både emballage, transport og pesticider. Refarmed er et eksempel på de investeringer vi tager i ansvarlige, cirkulære løsninger på trods af tvivl omkring en solid business case.

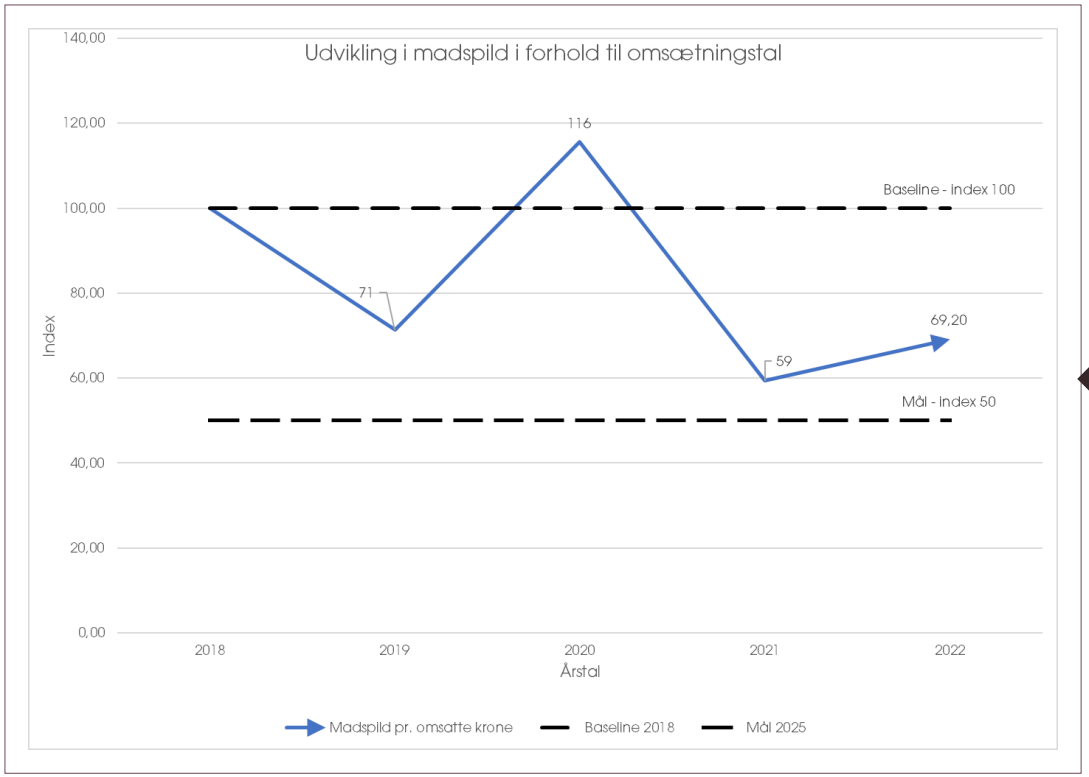
REFARMED

Reduktion af madspild

50% mindre madspild inden 2025

Reduktion af madspild i Søborg

I vores frokostforretning måler vi kontinuerligt produktionsspild og buffetspild. Produktionsspildet opgøres to gange årligt, hvor spildet analyseres af vores bæredygtighedsteam. Dataene kommer fra Biotrans, som er det system vi anvender til genanvendelse af vores madaffald. Vi foretog en måling i maj 2022, som viste at vi har reduceret vores produktionsspild med 30,8% ift. baseline pr. omsatte krone.



BASELINE
pr. kuvert pr. dag /pr. omsatte kr.

FROKOSTORDNING
(Baseline 2018)

Produktionsspild 128 g.
Buffetspild 136 g.
Total: 264 g.

30,8%
reduktion af produktionsspild ift. baseline

50% mindre madspild inden 2025

Reduktion af madspild i kantinerne

I indeværende regnskabsår har det været vores prioritet at fortsætte madspildsmålingerne og implementere FoodOp vægtsystemet på flere lokationer, for se hvor vi ligger ift. vores målsætning om at reducere vores madspild med 50% og kun have 20 g. madspild pr. kuvert pr. dag på buffeten.

Teamet på Københavns Professionshøjskolen (KP) Carlsberg har anvendt FoodOp som værktøj til at måle madspildet i produktion og på buffeten. En rapport udarbejdet af Changing Food med udgangspunkt i KP viser at køkkenet har reduceret deres madspild markant ift. vores baseline med det forbehold at KP ikke har sorteret madaffald.

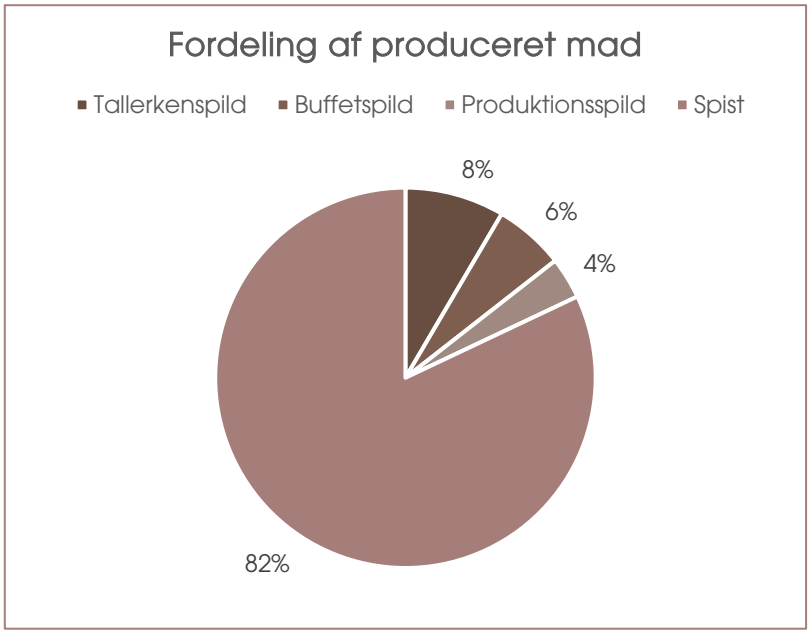
	Gram pr. gæst pr. dag KP	Reduktion ift. baseline
Produktionsspild	15	70%
Buffetspild	26	77%
Tallerkenspild	35	n/a
I alt.	76	53%

Vi kan desuden se at kun 12% af det producerede mad på KP ender som spild. Der er lavet flere målinger i andre kantiner, hvor vi ser samme tendens, dog ikke med helt så flotte reduktioner. Vi vurderer at være på et tilfredsstillende niveau ift. vores målsætninger.

BASELINE
pr. kuvert pr. dag

KANTINER
(baseline 2021)

Produktionsspild 50 g.
Buffetspild 113 g.
Total: 163 g.



Biotrans

Nyt liv til vores madaffald

I vores store Madhus i Søborg har vi en Biotrans installeret i opvasken. Det er en kværn og tilhørende kæmpetank i kælderen, som giver nyt liv til vores madaffald.

Vi installerede Biotrans i 2018, fordi det var den bedste løsning vores storproduktion, der samtidig kunne påvise vores madaffald blev anvendt ansvarligt.

I regnskabsåret 21/22 afhentede Biotrans 172,36 tons madaffald på Vandtårnsvej og producerede metan, elektricitet, fjernvarme og gødning.

Derudover har vi ifølge Biotrans haft en CO2 reduktion på ca. 25,8 tons CO2 uden at medtage reduktion på transport, som også er mindsket med systemet fra Biotrans.

Beregningerne, oplyste mængder og opgørelsesmetoder ejes og foretages af Biotrans Nordic.

172,36 tons madaffald

er blevet til

14.736 Nm^3 CH_4 metan

som svarer til

58.602 kWh elektricitet

gødning til ca. 34,5 hektar med fosfor

73.253 kWh fjernvarme

Social bæredygtighed

- Uddannelse
- Medarbejderundersøgelser

Trivselsmåling juni 2022

Social kapital ligger generelt over branchenormen

I foråret 2022 foretog vi trivselsmåling i hele organisationen, som havde til formål at vurdere vores niveau af social kapital. Hver enkelt leder blev vurderet af sit eget team (hvis teamet var min. 2 personer), og Jespers Torvekøkken blev vurderet som samlet koncern.

Målingerne blev foretaget af Asnæs & Vangstrup, som neutral tredjepart. Resultaterne blev sammenlignet med sidste trivselsmåling. Hovedkonklusionerne på målingerne beskrevet af Asnæs & Vangstrup var:

Trivsel

Medarbejdertrivsel ligger over branchenormen.

- Medarbejderne føler, at de yder en vigtig arbejdsindsats, samtidig med at de føler en frihed til at give udtryk for deres meninger og følelser på arbejdet.
- En mulighed for optimering af trivslen kan findes ved at arbejde med følgende spørgsmål, som isoleret set ligger under branchenormen: 'Hvor tilfreds er du grundlæggende med kvaliteten af det arbejde, I laver i jeres afdeling?'. I den forbindelse bør man naturligvis også se på, om der er
- omstændigheder, som medarbejderudskiftning, travlhed, forandring eller lignende, der har haft betydning for svaret.

Kollegaskabet i afdelingen og på tværs af afdelingerne ligger generelt på brancheniveau – en smule over 'i afdelingen' og en smule under 'på tværs af afdelingerne'.

- Det at medarbejderne har angivet en lavere score i samarbejdet mellem kollegerne på tværs af afdelingerne, sammenlignet med kollegaerne i egen afdeling, er meget naturligt, da man typisk har et tættere kollegaskab med personerne fra ens egen afdeling. Ydermere, føler medarbejderne at deres arbejde i høj grad bliver anerkendt og påskønnet af kollegaerne i deres egen afdeling.

Medarbejderloyaliteten

En vigtig faktor for den sociale kapital er medarbejdernes stolthed over deres arbejde. Målingen viser at medarbejderne hos Jespers Torvekøkken grundlæggende er stolte af deres arbejdsplads – ligesom det også var tilfældet ved seneste måling.

Loyaliteten ligger generelt over branchenormen.
Hvis der graves et par spadestik dybere ned i spørgsmålene, kan det ses at medarbejderne føler, at deres arbejde giver god mening for dem personligt.

Jespers Torvekøkken ligger på en samlet e-NPS på 24, hvilket er højere end branchenormen.

Trivselsmåling juni 2022

Social kapital ligger generelt over branchenormen

Lederskabet

Ledelseskvaliteten og medarbejdernes oplevelsen af samarbejdet og relationerne internt i afdelingen (den samlende sociale kapital) ligger også over branchenormen.

- Samtidig er den steget fra 71 til 74 ift. seneste måling.
- Medarbejderne har i høj grad tillid til deres nærmeste afdelingsleder, samtidig med at de føler at deres arbejde bliver anerkendt og påskønnet af afdelingslederen.
- Spørgsmålet 'I hvor høj grad får du den nødvendige information, du behøver for at udføre dit arbejde'? trækker lidt ned i resultatet.

På tværs af afdelinger

Den brobyggende sociale kapital (relationer m.v. mellem afdelingerne) ligger på et lavere niveau end den samlende sociale kapital. Dette er helt naturligt, i og med man typisk arbejder bedre og er tættere med kollegaer fra ens egen afdeling end på tværs af afdelingerne. På tværs af hele virksomheden ligger den brobyggende sociale kapital på brancheniveau. Selvom den forbindende sociale kapital (samarbejdet m.v. mellem ledelseslagene) har oplevet et moderat fald ift. seneste måling, ligger den på niveau med branchenormen. Medarbejderne oplever generelt en forholdsvis høj grad af tillid og anerkendelse fra ledelsen.

Generelt

39 af de 191 medarbejdere har anvendt sig af fritekst kommentarspørgsmålet under 'Social Kapital' svarende til 20% - normen ligger på cirka 15%. At flere medarbejdere har anvendt fritekst spørgsmålet skal anses som positivt, da vi ser det som et udtryk for at medarbejderne har tillid til at deres mening bliver taget seriøst og at de gerne vil bidrage til at udvikle deres arbejdsplads.

Vi er overordnede tilfredse, men har igangsat følgende for at forbedre den sociale kapital:

- Handlingsplan på at højne den interne kommunikation
- Skabe bedre relationer mellem afdelinger gennem aktiviteter, herunder rotationsuger og inspirations workshops
- Handlingsplan på styrket ledelsessamarbejde mellem ledelseslagene

Social bæredygtighed

Prioritering af uddannelse

Et nøgleinitiativ i vores strategi for at fremme social bæredygtighed er at uddanne og opkvalificere vores personale. I regnskabsåret 21/22 har vi derfor haft en stor gruppe af vores kolleger på social kapital uddannelse, hvor det primære formål er at introducere nye kolleger og ledere til hvordan vi arbejder med social kapital i Jespers Torvekøkken.

Medarbejderne gennemgår en social kapital uddannelse, som efter bestået eksamen giver 5 ECTS point. Uddannelsen indeholder emner som:

- At bidrage til retfærdighed, tillid og samarbejde i dagligdagen
- At bygge bro mellem afdelinger, teams og ledelseslag
- At udvikle den gode kommunikation mellem kolleger
- Konflikthåndtering
- At bidrage til det fælles bedste.

Social Kapital uddannelsen og redskaberne for at skabe høj social kapital har været en del af Jespers Torvekøkken i rigtig mange år og kurserne afholdes hvert eneste år til nye kolleger. Hvert år mødes alle tidligere deltagere desuden med det formål at genopfriske begreberne og værktøjerne inden for social kapital.

Uddannelsen varetages af vores gode samarbejdspartner Asnæs & Vangstrup, som har mange års erfaring i branchen.

Social bæredygtighed

+60 kolleger på intern uddannelse

Da vi i starten af 2022 igen var lukket ned pga. corona prioriterede vi at sende en stor del af vores gode kolleger på Grundskolen i vores interne uddannelsesprogram Næring til Hjernen. Kurset bestod tre dages indflyvning til bæredygtighed, hvad det betyder at arbejde med det grønne køkken og hvad vi kan gøre i dagligdagen. Kurset foregik både i teorilokalet og (mest) i køkkenet, så der var tid til inspiration og leg.

Sensorik

Dag 1 handler om sensorik. Her genopfrisker vi sensorisk teori, med nye perspektiver, indgangsvinkler, praktiske øvelser og masser af tips og tricks.

Ernæring

Dag 2 står i ernæringens tegn. Vi skal sikre, at vores gæster i kantinerne får de ernæringsmæssige behov dækket i en mere planterig hverdag. Vi arbejder med grundbegreber, alternative energikilder og særlige behov til den daglige produktion.

Grøntsager

Dag 3 skal det hele gå op i en højere enhed, når det er grøntsagernes dag. Vi skal se verden fra grøntsagens perspektiv. Give den ernæringsmæssige og sensoriske viden fra dagene før ben at gå på. Vi fremhæver det bedste ved hjælp af bl.a. henkogning, fermentering, saltning og tørring.

Partnerskabet med kunder og lokalsamfund

- Kundetilfredshed
- Forskningsprojekt
- Gladsaxe Erhvervspris

Måling af kundetilfredshed

Vi måler kontinuerligt kundetilfredsheden i vores forretning, både i de enkelte kantiner, hos den enkelte frokostkunde og cateringkunde. Årligt foretager vi desuden en overordnet tilfredshedsundersøgelse, som sendes til vores ordregivere/kontaktpersoner i frokost og kantinedivisionen, samt til kontaktpersoner/kunder i cateringforretningen.

Vi tog i foråret 2022 temperaturen på loyaliteten, samt tilfredshed med produkt og service. Desuden er der altid plads til kommentarer og ønsker til forbedringer. Processen blev kørt af tredjeparten Enalyzer, som også tilsendte os resultaterne.

Resultaterne blev behandlet af divisionschefer, samt salg, produktion og kundeservice, således at vi sikrede, at eventuelle forbedringsmuligheder blev implementeret i hele Jespers Torvekøkkens organisation, i de rigtige afdelinger.

Resultaterne i 2022 var tilfredsstillende med en høj loyalitets- og tilfredshedsscore. Tilfredsheden vurderes på en skala fra 1-7, hvor målet var at nå minimum 5.5 i gennemsnit.

”Lokal frokostleverandør, vi har hørt godt om. Fokus på bæredygtighed”

”Vi prøvede flere køkkener og valgte jer pga. smagen”

Måling af kundetilfredshed

Resultater fra selskabsforretningen

Konklusion

I vores selskabsforretningen er kunderne mere tilfredse både med os som leverandør og med vores kundeservice, når vi sammenligner med målingerne i 2018. Selskabsforretningen er det område der denne gang scorer den højeste tilfredshed, og det er generelt en tendens vi har set over de sidste mange år.

TILTAG TIL FORBEDRING

- Efter gennemgang af resultaterne har teamet i selskab arbejdet fokuseret på at udvikle vegetarmaden.
- Kundeservice arbejder på at være endnu tydeligere omkring forventningsafstemning, så kunderne føler sig trygge hele vejen igennem.

Måling af kundetilfredshed

Resultater fra frokostforretningen

Konklusion

Den overordnede tilfredshed er faldet en smule siden sidste gang vi lavede en generel tilfredshedsundersøgelse i 2018. Vi vurderer at tilfredsheden har haft det lille fald på baggrund af de svære betingelser vi alle befandt os i, i 2021 og 2022 som konsekvens af corona pandemien.

TILTAG TIL FORBEDRING

- Kokkene har efter resultaterne arbejdet målrettet på at gøre salaterne mere spændende og arbejde mere med farverne på hele buffeten.
- Workshops med kunderne skal afholdes det kommende år, med en kvalitativ tilgang.

Måling af kundetilfredshed

Resultater fra kantineforretningen

Alt i alt er jeg tilfreds med Jespers Torvekøkken.

5,00

4,96

2018 (LAUNCH): Exact match 2018 09 19 Kantine Final.	10
2022 (LAUNCH): Exact match 2022 05 19 Kantine.	26

Udfordrer os er i overensstemmelse med nye tendenser og udvikling indenfor mad.

4,00

4,48

2018 (LAUNCH): Exact match 2018 09 19 Kantine Final.	10
2022 (LAUNCH): Exact match 2022 05 19 Kantine.	26

Konklusion

Den overordnede tilfredshed er faldet en smule siden 2018, til gengæld er tilfredshed med maden og vores evne til at udfordre med nye tendenser steget. Vi er dog også bevidste om at vi kan gøre mere for den overordnede tilfredshed og skubbe på med endnu flere nye tiltag i maden.

TILTAG TIL FORBEDRING

- Kokkene har efter resultaterne arbejdet målrettet på at gøre salaterne mere spændende og arbejde mere med farverne på hele buffeten
- Workshops med kunderne skal afholdes det kommende år, med en kvalitativ tilgang.

Forskningsprojekt med leverandører, kunder og partnere

FOODRUS

Fra oktober 2020 – oktober 2024 deltager vi sammen med 30 europæiske partnere fra 11 europæiske lande i det Horizon støttede projekt FoodRuS. Sammen skal vi udvikle cirkulære strategier for reduktion af bl.a. madspild og Co2e. Gennem social og teknologisk innovation vil vi gennem living labs i kantinerne undersøge vores gæsters villighed til at spise med et lavere CO2e aftryk.

Den danske pilot tager udgangspunkt i Jespers Torvekøkkens værdikæde, hvor vi sammen vores hovedleverandør Hørkram og kunder vil undersøge hvordan vi kan skabe cirkulære strategier sammen, og hjælpe hinanden med at undgå madaffald og madspild. Københavns Universitet er projektleder på den danske pilot og sammen skal vi vise resultater på 8 arbejdspakker, herunder at skabe bevidsthed om udfordringerne, dilemmaerne og løsningsmuligheder inden for cirkulære madstrategier.

I løbet af året har vi bl.a. på Aarhus Universitet afholdt events for studerende, hvor de roen blev bygget mellem forskning og hverdagen i køkkenet. På AU fik deltagerne en intro til Mariannes Thomsens (professor KU) arbejde med cirkulære strategi og kom en tur i køkkenet og lærte hvordan man selv kan reducere madspild og lave mad med mindre CO2e. Eventet blev afsluttet med hyggelig fællesspisning.

The FOODRUS project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N°101000617.

Stolt modtager af

Gladsaxe Erhvervspris 2021

I oktober 2021 modtog vi Gladsaxe Erhvervspris for den forskel vi arbejder på at gøre hver dag, blandt andet i Gladsaxe Kommune, hvor vores Madhus ligger. Med stort bidrag til mange arbejdspladser, samarbejde med Gladsaxe Jobcenter om at få mennesker på kanten i job, samt fokus på den grønne omstilling, modtog vi prisen i Haanings flotte lokaler i Gladsaxe.

"I får årets erhvervspris, fordi I er en af de virksomheder, der virkelig gør en forskel i forhold til den bæredygtige dagsorden og i forhold til at skabe stærke partnerskaber og arbejdspladser i Gladsaxe kommune. I lykkes med at skabe en fantastisk arbejdsplads med en familiær kultur, hvor medarbejderne synes det er sjovt at gå på arbejde…

Så stort tillykke til Jespers Torvekøkken.
I har virkelig fortjent årets erhvervspris"
– Trine Græse, Borgmester.

Certificering

- Servicenormen

En blåstempling af vores forretning

Servicenormen

I slutningen af 2021 blev vi medlem af SBA og Dansk Standard kunne efter en auditering bekræfte at vi lever op til Servicenormens syv krav.

1. Økonomiske attester
Vi har styr på arbejdsskadeforsikringer og de økonomiske attester fra Erhvervsstyrelsen.

2. Kvaliteten er i orden
Vores kvalitet er i orden og vi foretager løbende målinger, evalueringer og justeringer hos vores kunder, så vi sikrer en kontinuerlig høj tilfredshed.

3. Respekt for miljøet
Vi har en skriftlig miljøpolitik og bruger så vidt muligt miljømærkede produkter.

4. Et godt arbejdsmiljø
Vi kan dokumentere et godt arbejdsmiljø.

5. Ordnede personaleforhold
Vi har en skriftlig personalepolitik og vi er organiseret under 3F.

6. Alle er rustet til opgaven
Vi har en skriftlig plan for oplæring og uddannelse.

7. Styr på underleverandørerne
Vores underleverandører har underskrevet vores Code of Conduct.

Service normen

Så er du sikker på seriøs service

Jespers Torvekøkken ApS

er medlem af Servicebranchens Arbejdsgiverforening (SBA) og opfylder herigennem Servicenormen.

Dette certifikat garanterer, at virksomheden lever op til branchens højeste standarder inden for økonomiske attester, kvalitetsniveau, miljøhensyn, arbejdsmiljø, personaleforhold, uddannelse og brug af underleverandører. Servicenormen er således garant for en seriøs samarbejdspartner, der leverer et – på alle måder – ordentligt stykke arbejde.

Zanne Burø, formand
Servicebranchens Arbejdsgiverforening
København, 1. januar 2022

KONTROLLERET AF DS DANSK STANDARD