



Bæredygtighedsrapport 2023/2024

At tage ansvar

For fremtidens skyld



AALBORG
UNIVERSITY



JESPERS TORVEKØKKEN





Indholdsfortegnelse

INDLEDENDE

| | |
|---|---|
| Tak for et godt år på AAU | 3 |
| For fremtiden..... | 4 |
| Vi er B-Corp certificeret..... | 5 |
| En rapport baseret på vores bæredygtighedsstrategi..... | 6 |
| Vores bidrag til verdensmålene..... | 7 |

FOR GÆSTEN

| | |
|------------------------------------|------|
| Gæstetilfredshedsundersøgelse..... | 9-10 |
| Zero-waste pop-up..... | 11 |
| Årlige forskningsprojekter..... | 12 |

FOR MENNESKET

| | |
|--|-------|
| Uddannelse og opkvalificering..... | 14 |
| Egen arbejdsstyrke..... | 15 |
| Bæredygtighedsambassadør på AAU..... | 16 |
| Møder, sparring, dialog og rotation..... | 17 |
| Høj trivsel på AAU | 18 |
| Årets MUS samtaler..... | 19-20 |

FOR KLIMAET

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Indblik i indkøbsdata..... | 22-25 |
| Reduktion af CO ₂ e..... | 26-27 |
| Bioaffald og genanvendelse..... | 28 |
| Reduktion af madspild..... | 30 |
| Flere grønne måltider..... | 31 |
| Mindre engangsemballage..... | 32 |

FOR SAMFUNDET

| | |
|--------------------------------------|----|
| Bidrag til værdikæde og samfund..... | 34 |
| Danske råvarer..... | 35 |
| Årlige leverandørmøder..... | 36 |

AFSLUTTENDE

| | |
|---|-------|
| Tiltag det kommende år..... | 37-38 |
| Med ønsket om et fortsat godt samarbejde..... | 39 |



Tak for et godt år på AAU

Jespers Torvekøkken og AAU kan sammen se tilbage på andet år i partnerskabet. Endnu et år, hvor vi succesfuldt har igangsat et samarbejde med fokus på medarbejdertrivsel, en grønnere kantine og bæredygtige initiativer.

Det er interessant for os som kantineleverandør at servicere AAU og opleve hvordan nogle gæster er klar til den grønne rejse, mens andre er mere tøvende, og undersøge hvad vi kan gøre for at nudge både ansatte og studerende.

Denne rapport har til formål at belyse, hvor vi sammen står på flere bæredygtighedsparametre. Rapporten vil opsummere vores indsatser og initiativer det foregående år, og det vil kunne spejles i JTK's overordnede mål og målsætninger ud fra vores bæredygtighedsstrategi tilsat de emner, som vi har tilfælles i dette partnerskab.

Når vi som leverandør til jer, ønsker at gøre en indsats for en bæredygtig fremtid, er det også vigtigt, at vi sammen kan analysere og vurdere om vi er på rette vej. Om året har været tilfredsstillende, hvad vi skal arbejde med det kommende år, og om der er andre parametre, vi skal kigge på.

Rapporten vil udvikle sig over tid. Netop fordi vi får flere data vi kan arbejde med, og fordi vores samarbejde udvikler sig. Det skaber nye muligheder. Derudover også fordi bæredygtighed er en størrelse, der flytter sig for hver dag der går.

Denne årsrapport er en tilføjelse til den rapportering vi løbende sender til AAU, som understøtter AAU's egne certificeringer og rapporteringskrav.

God fornøjelse og god læsning.

Jespers Torvekøkken



For fremtiden

I en verden, hvor vores indflydelse på kloden er mere synlig end nogensinde, er det for os i Jespers Torvekøkken naturligt at tage ansvar for fremtiden. Vi er nødt til at gøre ting anderledes end i går, hvis vi skal efterlade en bedre jord til næste generation i morgen.

Det vi spiser påvirker i høj grad menneskers aftryk på jorden. Og når vi serverer mere end 20.000 måltider hver dag, så har vi et ansvar. Jespers Torvekøkken er en særdeles ambitiøs madleverandør, med et stærkt værdisæt, som lever af begejstring, dyrker fællesskabet med respekt for hinanden og vores omgivelser, og er troværdige i vores virksomhedspraksis og i formidlingen af det fælles ansvar vi skal tage og de dilemmaer og udfordringer der følger med.

Formålet med vores bæredygtighedsstrategi er at tydeliggøre, hvordan vi tager ansvar for fremtiden ved at gøre noget godt for verden. Bæredygtighedsstrategien er baseret på og understøtter direkte vores Strategi 2025. Vores passion for en bæredygtig fremtid og visioner om at sætte dagsordenen på bæredygtighed, skabe partnerskaber og tage ansvar for branchen opnår vi gennem de ambitiøse tiltag i denne bæredygtighedsstrategi, samt en forpligtelse til forankring med mening i vores hverdag.

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

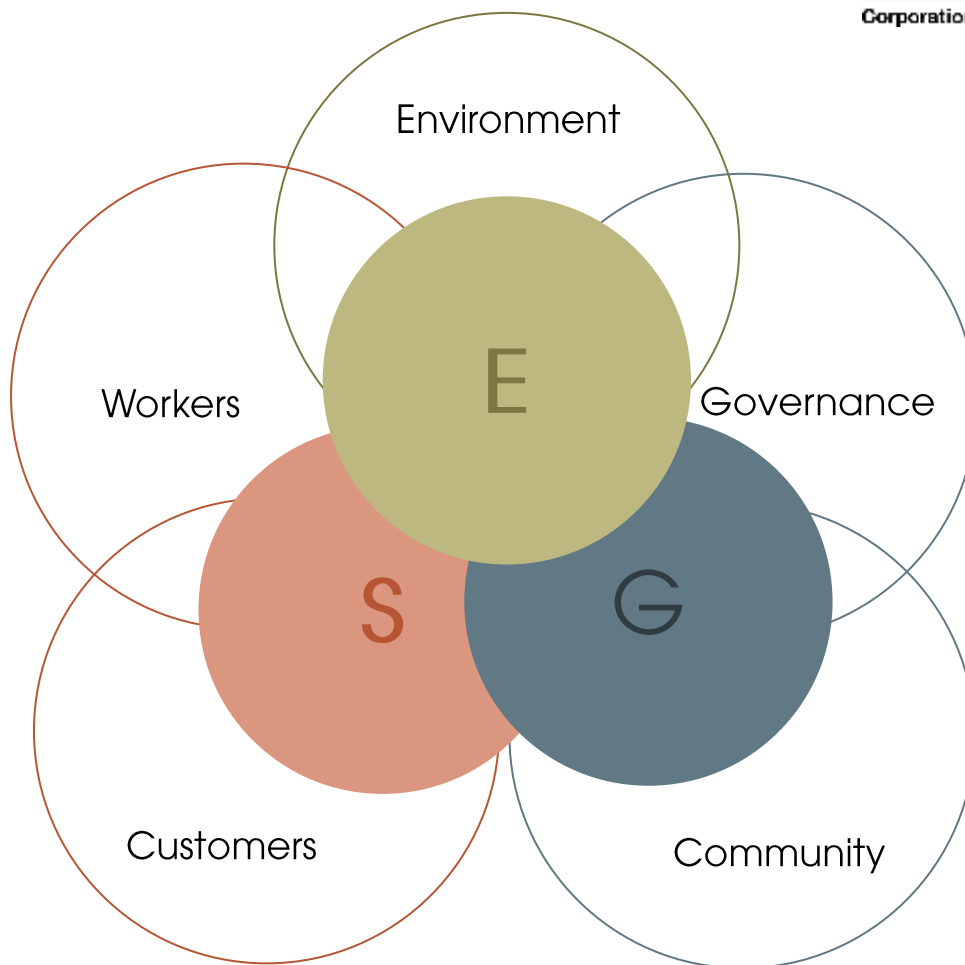
Værdier

- Ambitiøs
- Begejstring
- Fællesskab
- Respekt
- Troværdig



Vi er B Corp certificeret

- Som B Corp er vi en del af en international bevægelse, som ønsker at sætte et positivt aftryk på miljø, samfund og mennesker.
- Vi har ændret vores juridiske struktur, så vi står til regnskab for alle stakeholders, inklusiv miljø, mennesker og samfund, ikke kun vores ejere.
- At være B Corp forpligter os til at håndtere både E, S og G ligevægtigt. Vi har svaret på +280 spørgsmål inden for environment, governance, community, customers og workers.
- Som partner til Jespers Torvekøkken er I en del af bevægelsen og vi kan sammen arbejde for at skabe et positivt aftryk.
- Internationalt anerkendt standard – flere kender B Corp, især studerende.
- I får en partner, der tager holistiske og transparente beslutninger, og som kan rapportere og dokumentere på indsatser og handlinger.
- Gæsterne får et madtilbud, der tager miljø, mennesker og samfund alvorligt – både foran og bagved disken
- BVi sikrer den nødvendige governance – fordi det har vi forpligtet os til som B Corp.





En rapport baseret på vores bæredygtighedsstrategi

Med Jespers Torvekøkkens overordnede mission og visioner, har vi delt vores indsatser op i fire områder, som individuelt og sammen tager ansvar for fremtiden og at skabe en positiv påvirkning.

Fire områder, som alle indeholder ambitiøse mål, målsætninger og indsatser, som dokumenteres, rapporteres og deles med jer, så vi selv og sammen fejrer og justerer, og inviterer til åbne og ærlige snakke om de dilemmaer og udfordringer, der følger med, når man arbejder ambitiøst med bæredygtighed.

Med en B-Corp certificering, klimaregnskab, væsentlighedsanalyse, analyse af kommende EU lovgivning (CSRD) og due diligence af vores koncern understreger vi vores ansvarstagen og reelle ønske om transparens og ordentlighed.

Nogle mål og målsætninger har vi allerede indfriet i 2023 og kontinuerligt forbedre. Andre mål skal vi nå inden 2025 og vores ambitiøse mål om markant reduktion i CO2e aftryk skal vi nå inden 2030.

Muligheder, krav og dilemmaer opstår kontinuerligt og derfor er indeværende bæredygtighedsrapport et billede på de indsatser vi arbejder med for nuværende. Vi er bevidste om at nye mål og indsatser vil komme til. Nye teknologier, ny viden og nye værktøjer vil bane vejen for nye løsninger, men uanset hvor vi ligger vores indsats, vil vi kontinuerligt og utrætteligt arbejde på at skabe en positiv påvirkning.

For gæsten, For mennesket, For klimaet, For samfundet.





Vores bidrag til verdensmålene

De fire indsatsområder i vores bæredygtighedsstrategi bidrager på hver deres måde til FN's 17 verdensmål.

Vi arbejder aktivt for at indarbejde principperne og har udvalgt de verdensmål, hvor vi som virksomhed kan gøre den største forskel.

For gæsten arbejder vi aktivt for at etablere partnerskaber med det formål at udvikle fælles indsatser for en bæredygtig fremtid. Innovation er en del af vores DNA og er afgørende for udviklingen hos os og vores partnere.

For klimaet bidrager vores initiativer om at reducere madspild og CO2 til verdensmål 12 og 13.

For mennesket sikrer vi gennem vores målrettede indsatser for trivsel, social kapital, gode vilkår og uddannelse at vi bidrager til målene 3, 4 og 8.

For samfundet er vores tilgang til ærlige og forpligtende partnerskaber grundlag for en positiv langsigtet udvikling.





FOR GÆSTEN

Mål for 2025

- Minimum 80% af vores kunder er meget tilfredse
- 2 årlige forsknings/innovations projekter med kunder
- Gæster inddrages i udvikling af produkter og services
- 50% af vores kunder kan anvende vores viden om bæredygtighed i egne indsatser
- Vi deler viden og inspiration, der motiverer vores gæster til at tage ansvar

Hos Jespers Torvekøkken bliver gæsten og kunden aldrig bare en dråbe i vandet. At lytte, inddrage, samarbejde og etablere partnerskaber er for os en naturlig del af vores forretning. Vi er ambitiøse og vi vil noget med vores mad. Vi skal bidrage til klodens velbefindende, i et tæt samarbejde med vores gæster og kunder, både i dag og i morgen.

Vi har sat mål for at skabe et tæt partnerskab med vores kunder. Det handler for os om at:

1. Vi vil sikre tilfredse kunder gennem premium løsninger med høj madkvalitet og værtskab og målet er at minimum 80% af vores kunder er meget tilfredse
2. Vi inddrager vores kunder i udviklingen af vores produkter og services
3. Vi vil motivere og inspirere vores kunder til at tage ansvarlige skridt i den rigtige retning
4. Vi bidrager til innovation og forskning gennem projekter, hvor vi åbner vores forretning for kunder og samarbejdspartnere





Gæstetilfredshedsundersøgelse

Resultater og handlingsplan



FOR GÆSTEN



Din oplevelse af maden

I hvor høj grad er du tilfreds med smagen og kvaliteten af maden? ★★☆☆☆ 3,66

I hvor høj grad oplever du at nedenstående opfylder dine forventninger?

Den lune ret? ★★☆☆☆ 3,20

De kolde anretninger herunder også sandwich? ★★☆☆☆ 3,10

Udvalget af salater? ★★☆☆☆ 3,73

Udvalg samt kvaliteten af brødet? ★★☆☆☆ 3,48



Buffeten som helhed

I hvor høj grad er du tilfreds med udvalget af retter på buffeten? ★★☆☆☆ 3,22

I hvor høj grad er du tilfreds med variationen på buffeten? ★★☆☆☆ 3,16

I hvor høj grad finder du præsentationen af buffeten tilfredsstillende? ★★☆☆☆ 3,73

I hvor høj grad har du mulighed for at sammensætte et sundt måltid? ★★☆☆☆ 4,09

I hvor høj grad finder du buffet-området rent og pænt? ★★☆☆☆ 4,46

MÅL 2025

80% gæstetilfredshed

MÅL 2025

Gæster inddrages i udvikling af produkter og services





Gæstetilfredshedsundersøgelse

Resultater og handlingsplan



FOR GÆSTEN

I 2024 gennemførte vi tilfredshedsundersøgelser på alle AAU lokationerne. Vi modtog i alt 101 besvarelser. Det er vigtigt for os at involvere gæster og være lydhør overfor forbedringer. Vi bestræber os på at indhente flest mulige besvarelser.

Tilfredshedsundersøgelsen ligger på et acceptabelt niveau. Vi vil arbejde målrettet med at højne tilfredsheden, med fokus på de områder der fremgår i tilfredshedsundersøgelsen.

Ud fra tilfredshedsundersøgelsen kan vi se at de samme tendenser optræder på flere af lokationerne. Ud fra de samlede besvarelser og kommentarer kommer nedenstående pointer til udtryk, som vi har sat handlingsplaner på:

- **Det grønne valg – Mindre kød**
Der er fortsat en efterspørgsel på mere kød.
Vi vil derfor arbejde målrettet på at italesætte AAU og JTK's valg om mindre kød i kantinerne og hvorfor det giver mening for sundhed og klima.
- **Større variation på den grønne varme ret**
De grønne måltider (vegetar) opleves som ensformigt.
Vi vil øge fokus på dette område for at sikre mere variation. Endvidere vil der være fokus på at anvende flere alternative proteiner.

MÅL 2025

80%
gæstetilfredshed

MÅL 2025

Gæster inddrages i
udvikling
af produkter og
services



Zero Waste pop-up

Fokus på reduktion af madspild og CO₂e



I marts 2024 afholdte Mikkel fra B&U-afdelingen et super vellykket Zero Waste Pop-Up hos AAU Esbjerg. Formålet med konceptet, Zero Waste, er overordnet at reducere madspild og dermed også reducere vores CO₂ udledning i måden vi laver mad på.

På AAU formidler vi, via dialog med de studerende i kantinen, om hvordan fremstilling af mad og arbejde med madspild kan bidrage til at mindske CO₂ udledningen. Vi håber at den viden, som de får, klæder dem på til at træffe grønne valg, fx når de skal spise i kantinen. Endvidere håber vi på at kunne give dem viden, som de kan tage med videre i deres private hjem.

Vi oplever at kantinerne er et godt 'rum' til at møde vores spisende gæster i øjenhøjde, og skabe den menneskelige kontakt, som tit er udslagsgivende.



MÅL 2025

Vi deler viden og inspiration, der motiverer vores gæster til at tage ansvar

MÅL 2025

50% af vores kunder kan anvende vores viden om bæredygtighed i egne indsatser





Årlige forskningsprojekter

Med fokus på den plantebaseret rejse



FOR GÆSTEN

På baggrund af vores bæredygtighedsstrategi har vi sat os et mål om 2 årlige forsknings- eller innovationsprojekter i samarbejde med vores kunder og/eller forskningsinstitutioner og universiteter. I 2024 igangsatte vi to forskningsprojekter med Københavns Universitet og Professionshøjskolen Absalon, nemlig NormPlant og FungiTaste, med midler fra Plantefondspuljen.

Projekterne er med til at understøtte den grønne omstilling på forskellig vis og vil bidrage med ny viden, som både vores kunder og vi selv kan bruge. I NormPlant forsker vi i, hvordan vi gennem forskellige virkemidler får vores "favorit" segment til at spise mere grønt. I FungiTaste undersøger vi hvordan vi kan anvende svampe som umami i plantebaserede retter og dermed undgå kødet.

Vi er altid åbne for nye ideer til nye forskningsprojekter og samarbejder. Vi deler gerne vores data og indgår i projekter, ph.d. studier, nudging studier eller lignende, og ser det kun som en fordel hvis vi kan bygge bro mellem forskning, udvikling og hverdagen i kantinerne.

NORMPLANT: Tools for caterers to increase plant-based eating via workplace lunches

Positive experiences with plant-based foods in canteen lunches are considered an important way to promote and normalize plant-based eating. This project will develop and document tools to be used by catering companies to increase workplace readiness to eat more plant based.



Fungi Taste; Mad til mange med svampe

Nielsen, Rikke Højer (Projektleder), Holgersen, Joachim Elias (Projekt deltager), Dethlefsen, Sandra Lenz (Projekt deltager), Frøst, Michael Bom (Projekt deltager), Olsen, Karsten (Projekt deltager)

Ernæring og Sundhedsuddannelsen - Slagelse, Absalon - Fødevarer- og sundhedsinnovation

KU Food, Københavns Universitet, Jespers Torvekøkken ApS

MÅL 2025

2 årlige forsknings/
innovations
projekter

MÅL 2025

50% af vores kunder
kan anvende vores
viden om bæredygtighed i egne
indsatser





FOR MENNESKET

Mål for 2025

- 5 uddannelsesdage pr. medarbejder
- 5% af arbejdsstyrken er elever eller praktikanter
- 3% af arbejdsstyrken er "udsatte" kolleger
- Højere social kapital end branchen
- Frihed under ansvar

I Jespers Torvekøkken er medarbejderen vores stjerne. Og på vores arbejdsplads er der plads til alle. Plads til begejstring, til forskelligheder, plads til fællesskab og plads til at sige sin mening. Faglighed og begejstring skaber den gode madoplevelse og vi tror på at kokkene er gladest, når de tager skeen i egen hånd.

Vi har sat tre mål, som understreger det ansvar vi tager for vores medarbejdere. Tre mål, som direkte og indirekte bidrager til vores strategiske forretningsmål og til at vi skaber den bedste arbejdsplads i branchen.

1. Vi vil hylde og udvikle kokkefagligheden. Det gør vi ved at opkvalificere og videreudanne vores eksisterende personale, så de får kompetencerne til fremtidens madscene, særligt med fokus på det grønne. Vi vil fejre og tydeliggøre fagligheden i vores køkkener og markere succeserne, både de store og små.
2. Vi tager ansvar for at skabe lærepladser for fremtidens gastronomer og sætter konkrete mål for at inkludere elever, praktikanter og mennesker der ikke altid har nemt ved at komme ind på arbejdsmarkedet i vores arbejdsstyrke
3. Vi skal være den arbejdsplads, hvor medarbejderne trives bedst med et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø og derfor er vores mål at have en højere social kapital end branchenormen.





Uddannelse og opkvalificering

For at opkvalificere og udvikle både kokkefagligheden, samt styrke andre personlige færdigheder blandt vores medarbejdere tilbyder vi en lang række uddannelser og kurser, både internt og eksternt.

Flere af vores kollegaer på AAU er tilbudt både online sprogkursus og dansk undervisning på AOF, med henblik på at gøre kommunikationen mellem kollegaerne endnu bedre. Herudover tilbyder vi interne kurser som "Næring til hjernen", og eksterne ledelses- og AMU kurser.

Uddannelse er frivilligt, men alle vores kollegaer opfordres til det. Sammen planlægger vores kundechef Mads Stampe og sitemanager Rene Holme uddannelse eller kurser der passer til den enkelte medarbejdes behov. Det foregår i de perioder hvor kantinerne er mindre travle. Vi er heldige at vores kollegaer fra AAU er glade for at gøre brug af tilbuddene.

Vores fortsatte gode samarbejde med Tech College, har igen i år gjort det muligt at sende 16 kursister afsted til AMU-kurser med forskellige emner, blandt andet "Grønt smørrebrød", "det klimavenlige køkken" og "Udvikling af nye retter". Det er målet at alle køkkenchefer og souschefer kommer på ledelsesuddannelse hos "Center for ledelse" som flere af deres kollegaer, blandt andet Jörg og Rene, har færdiggjort.



FOR MENNESKET

MÅL 2025

5 uddannelsesdage
pr. medarbejder



Egen arbejdsstyrke

Vores elev Stine på AAU Rendsburggade, startede d. 5 august 2024. Vi har fortsat kapacitet til flere elever. Vores kollega Moses arbejder pt. i kantinen på AC Meyers vænge, men det glæder os at han i januar 2025 starter på 21 uger skoleforløb til Cater uddannelsen.

Vi får løbende praktikanter ind fra Hotel og Restaurantskolen og Tech Collage i Aalborg. Eleverne og praktikanterne kommer med et stort engagement og vilje til at lære. Deres nysgerrighed og ivrighed bidrager med ny energi og inspiration til hele teamet. Eleverne kommer ofte med opdateret viden fra deres uddannelser og bringer nye ideer til, som inspirerer køkkenet til at eksperimentere og forbedre sig, især i det grønne køkken. Ud af 31 årsværk har vi 4 "udsatte kolleger", som bidrager til en mangfoldig arbejdsstyrke, fordelt på vores forskellige lokationer.

"Jeg har altid haft en passion for madlavning i min fritid, men jeg kunne godt mærke at der var noget mere i det. Jeg blev ansat i januar 2023 i JTK og er virkelig glad for mit job i køkkenet på Rendsburggade. Min chef og kundechef fortalte om mulighederne for at blive faglært i forbindelse med et personalemøde. Jeg var meget i tvivl, men sagde ja og jeg fik den største opbakning. På skoleforløbet får du al den hjælp du har brug for, og det er lige meget om man er 22 eller 40 ligesom mig. Den erfaring jeg har med gammelt håndværk kan jeg lære fra mig, og de nye teknikker som de unge på skolen kan, er bestemt noget jeg tager til mig. Jeg har virkelig ikke fortrudt noget. Jeg er stolt af at jeg turde hoppe ud i det. Føler sig så meget mere klædt på og jeg føler mig i det bedste hænder i Jespers Torvekøkken. Min selvtillid er boostet fuldstændig".



- Stine Lomborg, elev i JTK, AAU Rendsburggade



FOR MENNESKET

MÅL 2025

3% af arbejdsstyrken er "udsatte" kolleger

MÅL 2025

5% af arbejdsstyrken er elever eller praktikanter





Bæredygtighedsambassadør på AAU



FOR MENNESKET

Tillykke med jeres første bæredygtighedsambassadør på AAU. I samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen har vi uddannet vores første hold bæredygtighedsambassadører. Jeres bæredygtighedsambassadør, Simone, har sammen med sine kollegaer, tilbragt 12 dage på skolebænken. Her er der blevet undervist i bæredygtig madlavning. Emnerne spændte vidt fra FN's verdensmål, bæredygtighed, klima og CO₂-aftryk til reduktion af madspild, sensorik og umami, grøn mad, tang og svampe, bælgrugter, ernæring, de 7 officielle kostråd, og menuplanlægning. Derudover har Simone også været på vores kursus "Næring til hjernen". Efter mange timers læring og praktisk erfaring har de nu bestået deres eksamen. Stort tillykke og godt gået.

I JTK har vi god erfaring med at uddanne ambassadører i Jespers Torvekøkken og lade dem være talerør for visioner, holdninger og mål inden for ansvarlig madlavning. Simone vil som bæredygtighedsambassadør på AAU bruge sin viden og besøge alle lokationer med det formål at inspirere og viderelede værktøjer og redskaber, der er nyttige i dagligdagen. Simone bliver desuden en del af vores interne ambassadør korps, hvor de også sparrer på tværs og udvikler hinanden til glæde for medarbejderne og til glæde for AAU.



MÅL 2025

5 uddannelsesdage
pr. medarbejder



Møder, sparring, dialog og rotation

Infoaftener & køkkenchefsmøder

Til vores to årlige infoaftener har alle medarbejderne på AAU været deltagende. Her mødes vi, som vanligt, på tværs af afdelinger og forretningsområder og hører, hvordan det går i Jespers Torvekøkken. Vi oplever at det giver en stor værdi i at vi alle får set og snakket med dem vi ikke går sammen med til dagligt.

Køkkencheferne deltager i køkkenchefsmøder, hvor de bl.a. bidrager med, hvordan bæredygtighedsmålene og værdierne i Jespers Torvekøkken forstås og oversættes i den daglige drift. De kommer med værdifuld input til, hvordan de mindsker madspild og arbejder for at tilberede grønnere menuer. Formålet med køkkenchefsmøderne er også vidensdeling, og åbne dialoger omkring, hvad der fungerer godt, eller dårligt, hvad der skal ændres og hvordan vi kan blive bedre.

Rotation

Sandra, vores systemsupporter i IT, har været på rotationsdag, og haft en spændende dag i køkkenet i vores kantine på AAU i Aalborg.

Stine og Andreas fra AAU fortæller:

"Det har været så hyggeligt med besøg, og dejligt at få ansigt på dem man normalt blot skriver med. Det er skønt at møde personer, der sidder med andre opgaver end dem man selv beskæftiger sig med, og høre om deres dagligdag".



MÅL 2025

Højere social kapital
end branchen





Høj trivsel på AAU



FOR MENNESKET

"Vores stærke relationer i teamet igennem mere end 5 år kan virkelig mærkes. Folk hænger ved – og humøret er bestemt ikke blevet mindre efter vi er blevet overtaget af JTK. Vi respekterer og anerkender hinandens forskelligheder, ligesom vi værdsætter hinandens bidrag til dagligdagen. Det styrker vores evner til at takle modgang, problematikker og kriser når de opstår.

"Det er også fedt at vi kommer endnu tættere på hinanden når vi er på kursus – så får vi snakket om nogle lidt andre ting.

Mine kollegaer betyder utrolig meget og frihed under ansvar fylder meget for mig – og ligger du de to ligninger sammen så er jeg ikke i tvivl om, at det er dét her arbejde jeg vil.

Vi har bestemte områder i driften, som vi hver især står for, og det er fedt at have frie tøjler til, hvordan opgaverne så løses. Vi ved at vi altid kan række hånden ud efter hjælp, selvom det sjældent sker. Hvis der ikke er nogle der siger noget, så sørger vi hver især for, at vores opgaver på vores egne områder bliver løst.

Alle i teamet bliver hørt og set, og alle bliver behandlet på lige fod – vigtigheden for at vi står her hver dag er virkelig værdsat"

- Jacob Holst, Kok, AAU Fib.



MÅL 2025

Frihed under ansvar

MÅL 2025

Højere social kapital
end branchen



Årets MUS samtaler

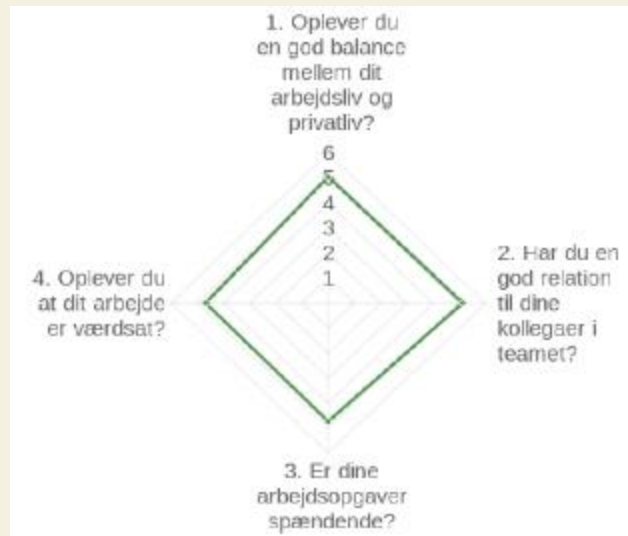


FOR MENNESKET

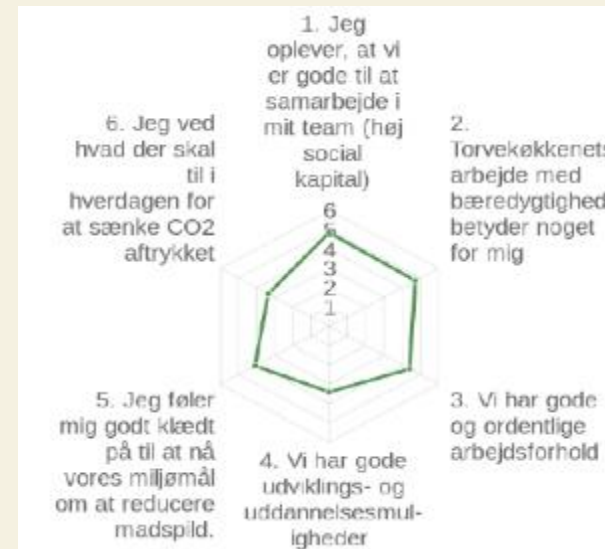
I efteråret 2023 har vi afholdt MUS samtaler på tværs af JTK. Barometrene i bunden viser gennemsnittet af medarbejderes svar fra AAU. På trivselsbarometeret til venstre scorer medarbejderne højest på gode relationer i teamet. De tre andre målinger ligger også i den høje ende. På miljøbarometeret til højre ses det, at de selv vurderer den sociale kapital til at være høj. Sammenlignet med sidste år scorer de højere ved "gode udviklings og uddannelsesmuligheder" og at "de ved hvad der skal til for at sænke CO2 aftryk" og "at de er klædt på til at nå miljømål om at reducere madspild". De tre hænger særlig godt sammen da flere af de uddannelser der tilbydes til personalet omhandler det miljømæssige aspekt af bæredygtighed.

Selvom vores kollegaer er dygtige i deres arbejde med madspild og i det grønne køkken er der stadig brug for yderligere kompetencer og viden inden for den grønne omstilling. Derfor skal det være endnu tydeligere, hvilke muligheder de har for uddannelse og udvikling der omhandler netop dette.

Trivsels barometer



Miljø barometer



MÅL 2025

Højere social kapital end branchen





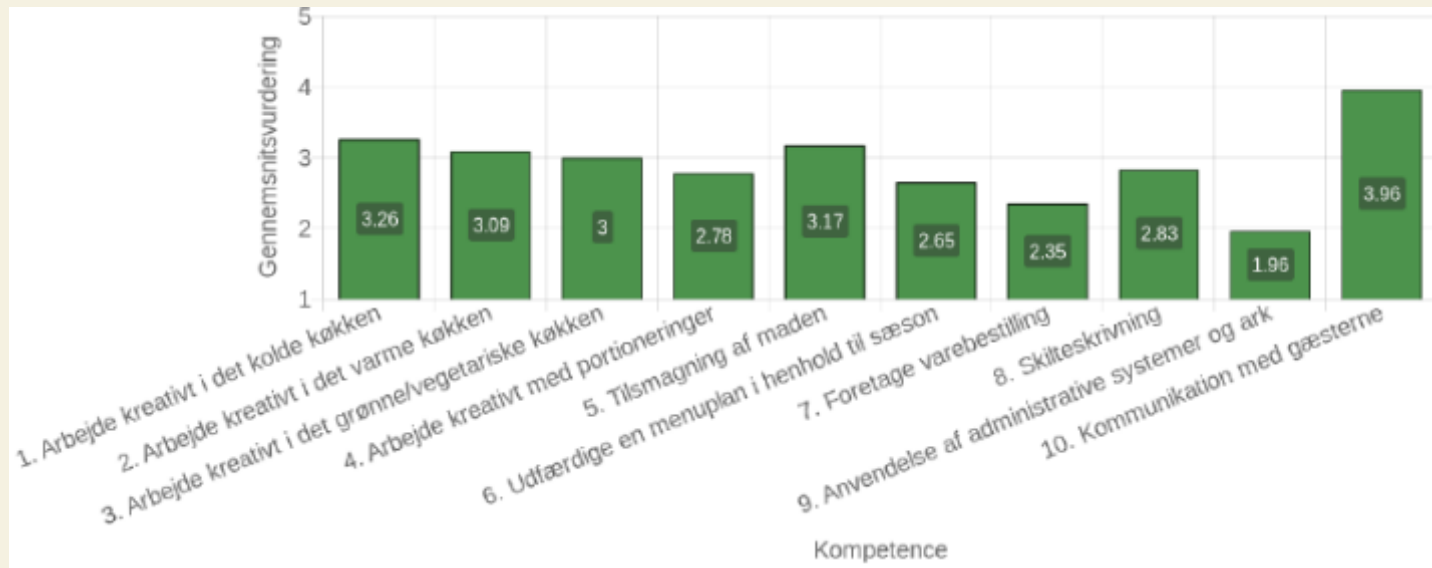
Årets MUS samtaler

Hver enkelt medarbejder har sammen med deres leder vurderet sine kompetencer. Her ligger den laveste vurdering på "Anvendelse af administrative systemer og ark", som har været en tendens vi har set på tværs af JTK. Her er sat ekstra ressourcer ind og vi kan se at den daglige IT support hjælper. Vi ved at administrative opgaver og tunge systemer kan være svære og derfor gør vi alt for at det skal være et så nemt og brugervenligt som muligt.

En anden kompetence, der vurderes næstlavest er at foretage varebestilling.

JTK's produktpanel, gør det løbende nemmere at foretage bestillinger, ved at sanere kataloget og kun indeholde de produkter som vi kvalitetsmæssigt kan stå inde for. Endvidere kan personalet se hvilke varer der er i sæson, hvilke der er økologiske og hvordan CO₂e er for råvaren. Det gør det muligt for køkkencheferne at tage et ansvarsfuld valg langt hurtigere.

Bæredygtighed & Udviklingsafdelingen og kundechef Mads Stampe arbejder løbende på at opkvalificere flere af nedenstående kompetencer.



MÅL 2025

Højere social kapital
end branchen



Mål for 2025

80% af vores beklædning kommer fra upcycling og upcycles

80% af engangsemballagen er udfaset i forretningen

Min 5% af råvareindkøbet indeholder bælgfrugter og alternative proteiner

50% mindre madspild

Min. 40% økologi

Indkøb der bidrager til forbedret biodiversitet

50% af egne rester anvendes i større upcycling processer

80% af egen transport foretages i el-biler

100% grøn strøm på egne lokationer

Mål for 2030

75% mindre CO₂e i scope 3

100% CO₂e neutral produktion i scope 1 og 2

75% mindre CO₂e i råvareindkøbet

Indkøb af okse og lam udgør 1% af råvareindkøbet

Som madleverandør kan vi gøre den største forskel for klimaet, når vi reducerer vores madspild og CO₂ aftryk, og tager aktive valg om hvad og hvor meget vi serverer på tallerkenen. Vi skal kun så frøene til de gulerødder, som rent faktisk bliver spist og søge efter løsninger, så vi påvirker klimaet på den bedst mulige måde.

Vi har sat mål for vores bidrag til klimaet både i egen forretning og på tværs af værdikæden.

1. Vi skal planlægge, producere og servere de rette mængder for vores kunder, reducere vores madspild og sikre at vi ikke flytter madspildet videre i værdikæden
2. Vi vil forpligte os til at nedbringe vores klimaaftryk i den værdikæde vi er en del af, både hos os selv, og sammen med leverandører og kunder
3. Vi vil bidrage til en bedre biodiversitet gennem vores indkøb og valg af leverandører
4. Vi vil ændre fordelingen på tallerkenen og servere mere grønt, mere økologi og mindre kød.

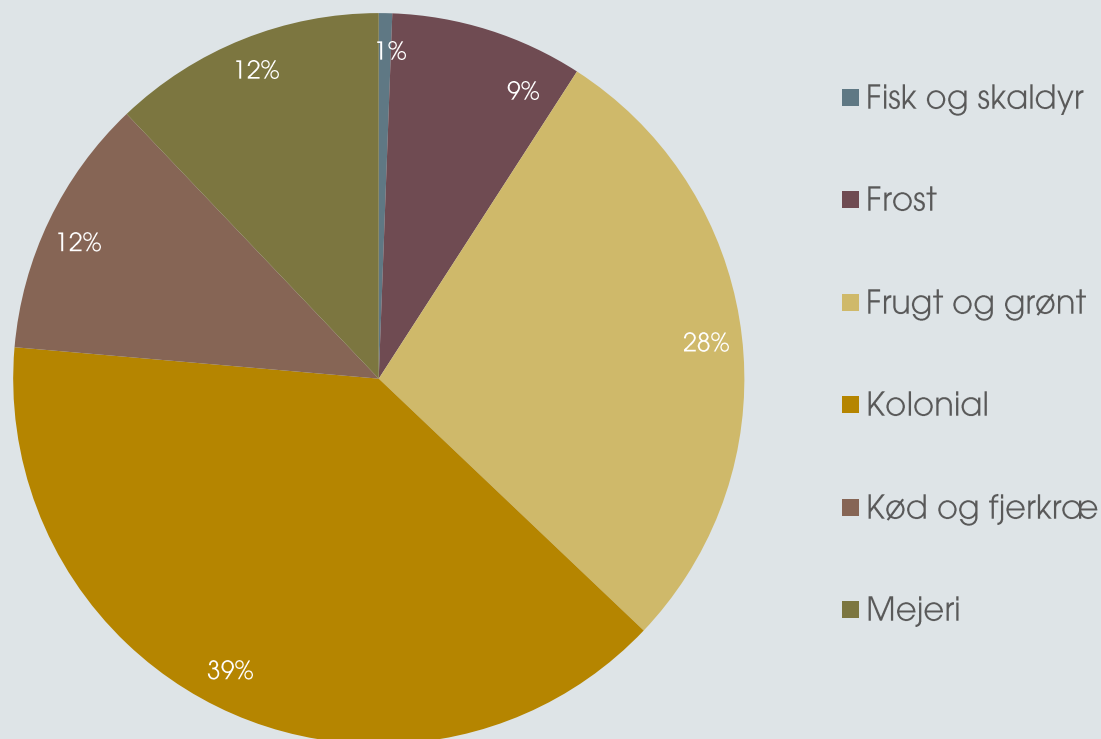




Indblik i indkøbsdata



I dette regnskabsår har vi haft data tilgængeligt for vores indkøb til AAU fra alle vores leverandører, hvor vi sidste år kun havde adgang til Hørkrams data. Det giver et mere retvisende billede af fordelingen af vores indkøb generelt. Derudover har vi bl.a. mulighed for at se nærmere på fx vores økologi%, andelen af lokale råvarer, og andelen af varer i sæson, m.m. Fordelingen af vores indkøb på tværs af alle lokationer til AAU ses i diagrammet herunder målt i kg, gældende for regnskabsåret 2023/2024. Indkøbene på AAU stemmer godt overens med de tendenser vi ser på tværs af Jespers Torvekøkken. Størstedelen af vores indkøb er kolonialvarer, (herunder bælgfrugter) samt frugt og grønt.





Indblik i indkøbsdata – CO₂e

Et fuldstændigt billede



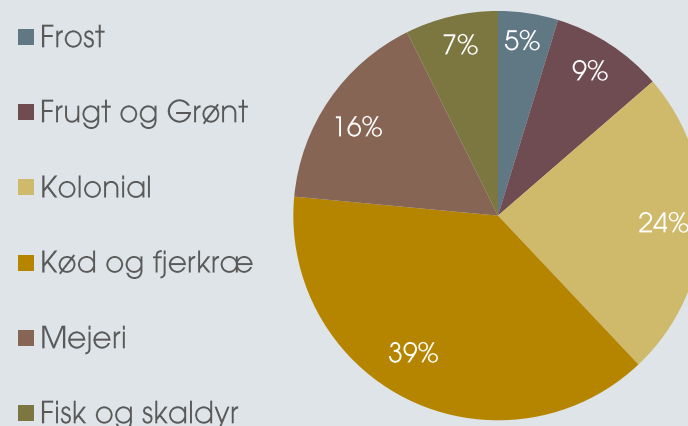
Til højre ses vores indkøb i CO₂e for sidste regnskabsår og dette regnskabsår fordelt på råvarekategorierne.

CO₂e er samlet for alle AAU's lokationer. Der kan være op til 10 leverandører pr. lokation, og derfor anvender vi Supply Partner, der samler vores indkøbsaftaler ét sted, så vi kan trække data samlet for alle vores leverandører.

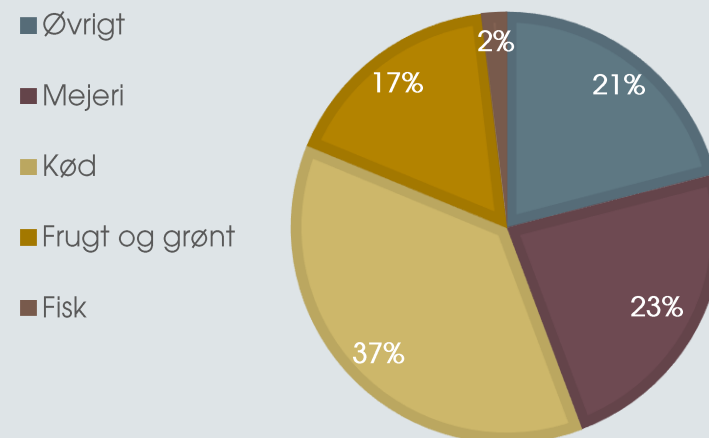
CO₂e er opgjort på baggrund databasen *Mogensen et. al. 2016, Fødevarernes klimaaftryk* og dens metodiske tilgange for fødevarerne i de forskellige kategorier. Udregningen af CO₂e for en fødevarer er kompleks, og derfor er vi meget opmærksomme på datakvaliteten fra vores leverandører. Dette opmærksomhedspunkt er en del af vores risikovurdering i vores arbejde med ESG og CSRD lovgivningen.

Det er svært at sammenligne de to diagrammer til højre da datagrundlaget ikke er ens. 2022/2023 har færre råvarekategorier og er kun CO₂e for vores ene leverandør, Hørkram, hvorimod data fra 2023/2024 har alle råvarekategorier og leverandører med.

CO₂e fordelt på råvarekategori 2023/2024



CO₂e fordelt på råvarekategori 2022/2023





Indblik i indkøbsdata

Status på kød og bælgfrugter



Vi har særligt fokus på at reducere vores indkøb af kød og fjerkræ, da det er den råvarekategori, der bidrager med den største CO₂ udledning. I dette regnskabsår er 12% af vores samlede råvareindkøb kød. Selvom procentdelen ved første øjekast ikke synes stor, udgør det en langt større procentdel i CO₂e.

Vores indkøb af kød og fjerkræ står for næsten 40% af den samlede CO₂e udledning af vores indkøb.

Det bekræfter os i, at en stor del af vores udledning i scope 3 kommer fra kødindkøb. Derfor skal vi fortsætte med at servere velsmagende grønne retter og blive endnu bedre til at arbejde i det planterige køkken.

På AAU er vi under 1% indkøb af okse og lam, hvilket er rigtig flot. Det er en høj prioritet for os at skære ned på dette, da lige præcis de to kødtyper bidrager med det højeste CO₂ affryk.

Vores indkøb af bælgfrugter og alternative proteiner ligger på ca. 2,15%.

Vi fortsætter naturligvis med anvende alternative proteiner og bælgfrugter og udbrede deres næringsmæssige potentiale. Suppleret med mejeriprodukter og høj kokkefaglighed mener vi, at det fortsat vejen frem for de grønne mættende tallerkener.

MÅL 2025

Min 5% af råvareindkøbet indeholder bælgfrugter og alternative proteiner

MÅL 2030

75% mindre CO₂e i scope 3

MÅL 2030

Indkøb af okse og lam udgør 1% af råvareindkøbet





Indblik i indkøbsdata

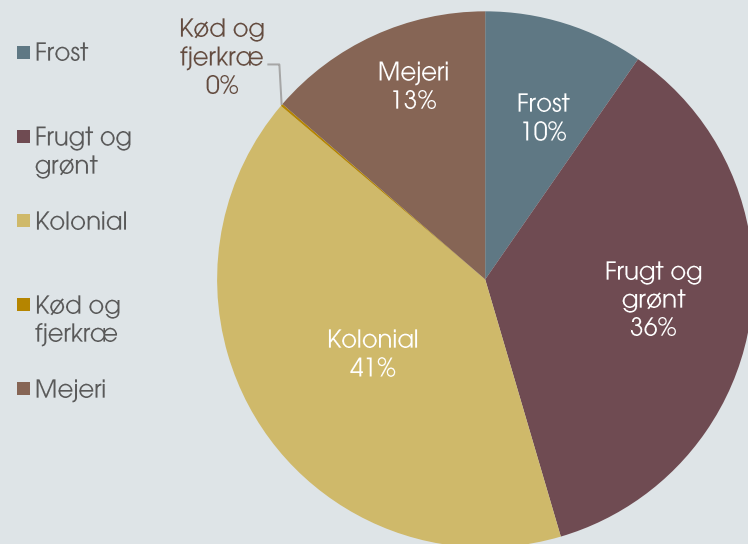
Økologi og biodiversitet



På diagrammet nedenfor ses økologifordelingen fordelt på råvarekategorierne. Samlet set er der på tværs af alle lokationer for AAU en gennemsnitlig økologiprocent på 63% dette regnskabsår.

Dvs. at 63 % af de indkøbte råvarer til mad i produktionen er økologiske. Til højre i tabellen ses økologiprocenten for de forskellige lokationer.

Det videnskabelige grundlag for biodiversitet peger for nuværende på at højere økologiprocent bidrager til forbedret biodiversitet blandt andet pga. ingen brug af syntetiske pesticider, sunde jordsystemer gennem naturlige metoder som kompostering og sædskifte og økologiske metoder arbejder i harmoni med naturen og hjælper med at genoprette naturlige balancer der fremmer biodiversiteten.



| Lokation | Økologi% |
|---------------------|----------|
| AAU AC Meyersvænge | 62% |
| AAU Kroghsstræde | 64% |
| AAU Fibigerstræde | 65% |
| AAU Selma | 65% |
| AAU Frederik Bajers | 64% |
| AAU Hospitalbyen | 61% |
| AAU Rendsburggade | 64% |
| AAU Niels Bohrs vej | 56% |
| Gennemsnit total | 63% |

MÅL 2025

Indkøb der bidrager til forbedret biodiversitet

MÅL 2025

Min. 40% økologi

MÅL AAU
Min. 60%





Reduktion af CO₂e

Status og tiltag



På tværs af hele JTK bestræber vi os på at reducere CO₂e. Som produktionsvirksomhed ligger en stor del af vores samlede CO₂e i scope 3. Dvs. at vores råvare indkøb ved vores leverandører står for den største CO₂e udledning. Derfor har vi et mål om 75% CO₂ reduktion på tværs af værdikæden (scope3). Desuden har vi et mål om at være 100% CO₂e neutrale i scope 1 og 2 i 2030, som er direkte og indirekte emissioner, fx fra varme, vand og strømforbrug.

Når vi sender mad ud af vores frokosthuse transporterer vi fortsat maden i vores varevogne på el. De 2 biler der kører mellem AAU's kantiner er naturligvis også på el. Pr. 1 oktober 2024, foretages 61% af vores egen transport i elbiler.

Vi fortsætter rejsen for at arbejde mod reduktionen af CO₂.

De CO₂ besparende tiltag ses nedenfor.

- Mindre indkøb af kød, mere grønt
- Indkøb uden eller med reduceret emballage
- Udvikle egne forsyningskæder på genbrugsemballage
- Brug af el-biler til al transport, herunder transport mellem lokationerne på AAU.
- Sortering og anvendelse af affaldsstrømme
- Genbruge, genanvende eller upcycle tøj, herunder unikt samarbejde med Elis og indkøb af forklæder produceret af genanvendt polyester og bomuld.
- Energisparekampagne

MÅL 2025

80% af vores beklædning kommer fra upcycling og upcycles

MÅL 2030

75% mindre CO₂e i scope 3

MÅL 2025

80% af egen transport foretages i el-biler





Reduktion af CO₂e

Energibesparende tiltag



ENERGIBESPARELSER I STORKØKKENER

DER ER GO' ENERGI I GODE ENERGIVANER




- Køleskabet/ frydefrys er korrekt
- Brug et glas med varmefølende
- Tætluk døre og låg i køleskab
- Tildæk madvarer, som skal nedkøles
- Gode kølegodter i huse og nyeste
- Stik køleskab- og fryseskabe i 6. etage
- Rengør kondensatoren 2x årligt
- Afslut jævligt, én gang om ugen
- Tjek køleskabslampen årligt




- Stik lys i køle- og frysning
- Stik lys i varme lokaler
- Rengør ledninger for bl.a. støv
- Udsift til LED-pærer



- Stik ventilatoren, når det er muligt
- Udfør rengøring i weekenden
- Under ferie og i ferieperioder
- Sørg for ventilatorklappen
- Rengør ventilatorstøtterne jævligt
- Tænd emhætte, når du bruger den
- Juster gerne styrken ned på emhætte
- Sift til LED-pærer i armhøjden, hvis muligt
- Rengør emhætte filtere hver dag!



- Stik koges, varme og mælk fra kaffemaskine
- Brug dag og aften og opstartsgang
- Fyld vand op, så varmen bruges optimalt
- Undgå indlende vand
- Sørg for at alle kaffemaskiner og vandhaner
- Max 60°C på vaskemaskine og opvasker
- Hold gastemperaturen 2 cm i den indre kant

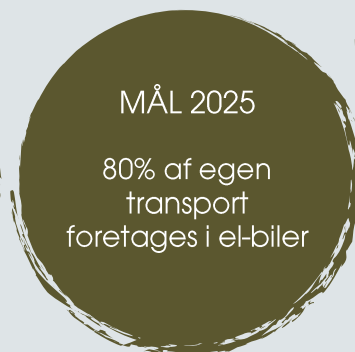


- Stik opvaskemaskinen i hver dag
- Stik ind i kabinen i opvasken hver dag
- Undgå isotopvask
- Tænd ikke opvaskemaskinen, når den skal bruges

JESPERS TORVEKØKKEN

Vi har nået vores mål om 100% grøn strøm på egne lokationer. Vi indkøber grønne certifikater på det strøm vi køber til de huse vi selv driver. Det ser vi stor værdi i, og vi opfordrer alle vores kunder til det samme.

I forbindelse med dette mål er der yderligere indsatser for at sænke strøm- og energiforbrug, både på vores egne og vores kunders lokationer. Det koster meget energi at lave mad til mange. Storkøkken drift og produktion er en af de store energiposter for JTK, og derfor er det vigtigt for os at vores kolleger ved, hvor der kan gøre en forskel, når der skal spares på energien. Derfor har vi i efteråret 2024 igangsat en energikampagne, hvor Jacob og Mikkel fra B&U tager ud og besøger vores kantiner og frokostkøkkener hvor kampagnen fremlægges.





Bioaffald og genanvendelse

Mindre madspild og genanvendelse af rester



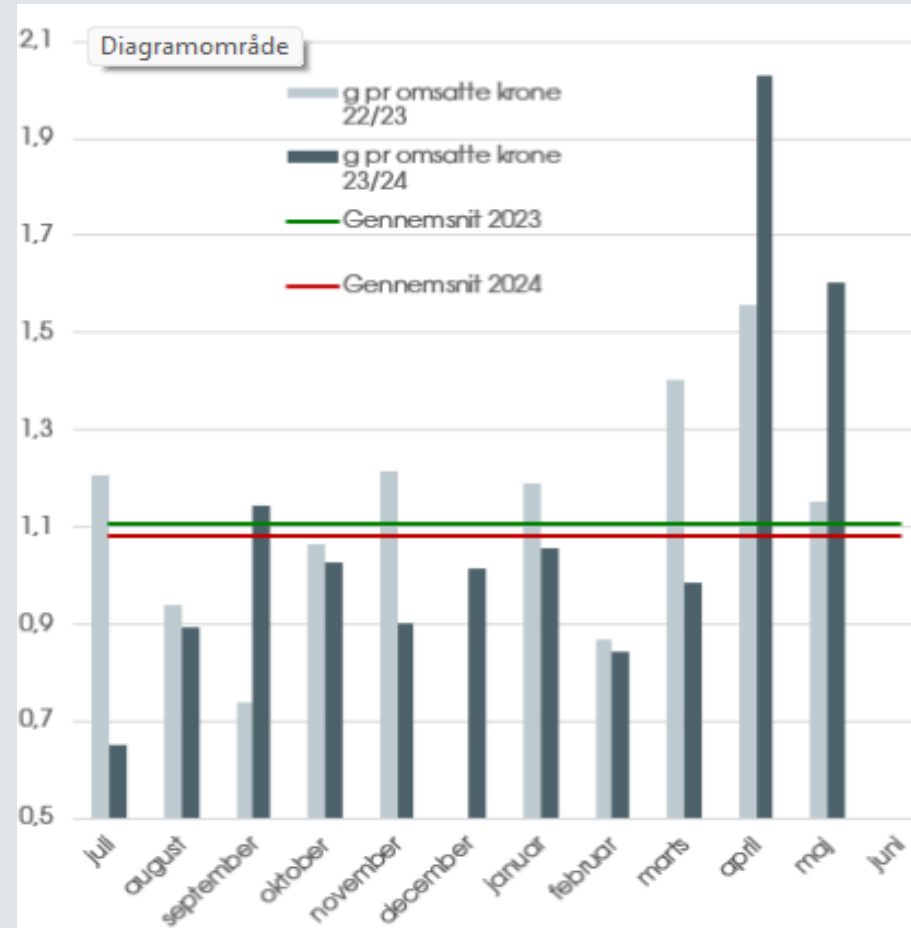
Daka Refood afhenter bioaffald på alle AAU lokationer. Kantinerne står for den største del af det bioaffald, der samlet afhentes. På graferne til højre er det opgjort i gram pr omsatte krone. Dvs. for hver krone vi omsætter smider vi et bestemt antal gram mad ud.

Der vil være naturlige udsving i bioaffald hen over månederne. Disse udsving kan skyldes oprydning i kantineernes lagerrum, ferielukninger og perioder, hvor vi er mere eller mindre gode til at genanvende rester eller bruge hele råvaren.

Køkkeneferne skal have stor ros for deres arbejde med anvendelse af hele råvaren samt deres daglige indsats for at genanvende mad fra buffeten, hvor det er muligt.

Når man ser på gennemsnittene for 2022/23 og 2023/24, er der et fald i 23/24, hvilket er meget positivt. Det kan tyde på, at vi er blevet bedre til at genanvende rester, eller at maden er bedre og derfor ikke ender i skraldespanden.

Mad bør som udgangspunkt ikke ende som affald, og derfor har vi igangsat forskellige initiativer og koncepter, hvor køkkenerne kan få en dybere indsigt i, hvor deres spild kommer fra, og hvad de kan gøre for at reducere det. Den viden vi får fra Daka kan sammenholdes med FoodOp data, for at identificere potentielle mønstre og trends.





Reduktion af madspild

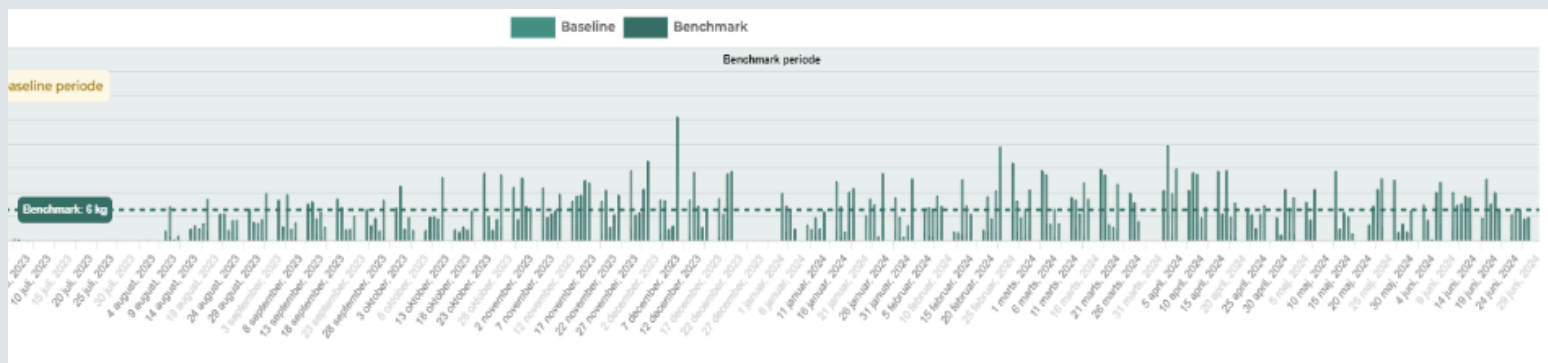
FoodOp giver indsigt

FoodOp tilbyder en lang række værktøjer, som køkkencheferne kan gøre brug af. Dog er det især tracking af madspild der primære funktion. FoodOp hjælper nemlig med at dokumentere mængden af madspild på de lokationer der har det installeret så vi kan følge med i udviklingen.

Som eksempel har vi taget udgangspunkt i AAU Esbjerg. Billedet nedenfor viser udviklingen i kantinen for regnskabsår 23/24. Sammenlignes regnskabsåret med baselineperioden (1.11-31.12 2022) er der 0% reduktion på madspild. Det giver et godt billede af at Anette og hendes team i Esbjerg har fundet en god stabil procedure for deres arbejde med madspild. Kurverne er forholdsvis stabile på tværs af perioden, med få udslag. Der er selvfølgelig altid plads til at blive endnu bedre i arbejdet med madspild.

Gennemgang af statusrapporter med FoodOp er til stor nytte blandt køkkencheferne. Når data præsenteres for køkkencheferne giver det en god forståelse af hvor spildet stammer fra. Vores nye koncept "Madspildsscoren", gør det muligt at komme tættere på hvilke årsager der ligger bag og hvordan køkkenets procedure er for arbejde med madspildet og hvordan de kan arbejde videre på at på reduceret madspildet.

Pr 1/11 2024 flyttes FoodOp til Fibigerstræde og AC Meyers vænge. Det er de lokationer med størst madproduktion og det vil derfor give et mere repræsentativt billede af madspildet på AAU. Der tages stadigvæk højde for at lokationerne ikke altid er 100% ens og sammenlignelige.



FOR KLIMAET

MÅL 2025

50% mindre
madspild



Reduktion af madspild

Madspildscoren

Bæredygtighed og Udvikling har udviklet og udrullet et koncept vi kalder, "Madspildscore" med opstart i april 2024.

Madspildsscoren er et anderledes tiltag sammenlignet med de databaserede madspilds målinger, som identificerer madspild, men ikke finder årsagerne til spildet.

Madspildsscoren er en pointscore, der fortæller, hvor gode muligheder kantinerne har for at arbejde med madspild ud fra fem kategorier.

Allerede nu har 75% af Torvekøkkenets omtrent 80 kantiner haft besøg af en konsulent fra Bæredygtighed & Udvikling, til et interview om deres arbejde med madspild. Alene snakken sætter tingene i perspektiv og skaber refleksion i køkkenerne. Efter interviewet modtager alle køkkener et pointskema, samt et katalog med tiltag, så kundechef og køkkenchef i samarbejde kan finde frem til det bedste fokus for dem. På denne måde kan vi sammen reducere vores madspild.

Andre igangværende madspildsinitiativer fortsætter på AAU. Fx sælges der stadig overskydende varer/produkter, som vi ikke har mulighed for at

genbruge i egen produktion til nedsat pris dagen efter. Det gælder produkter som bowls og sandwiches.

KATEGORIER I MADSPILDSSCOREN

GENERELT

Denne kategori beskriver de tiltag, som ikke kan knyttes direkte til måltidet.

FØR

Denne kategori beskriver alt hvad der foregår inden måltidet, såsom planlægning og bestilling.

UNDER

Denne kategori beskriver alt hvad der kan gøres under service både for køkkenet, men også for kunden.

Efter

Denne kategori beskriver hvad der gøres for madspildet efter service

Mødeforplejning

Bestilling, mængder, vaner og adfærd ved mødeforplejning.



FOR KLIMAET

MÅL 2025

50% af egne rester anvendes i større upcycling processer

MÅL 2025

50% mindre madspild





Flere grønne måltider

Når kvantitativ data møder hverdagen



Vi har oplevet en høj vækst i antal solgte studentermåltider. I 22/23 blev der solgt 84.150 måltider, og i år 23/24 137.511 måltider. Esbjerg serverer næsten dobbelt så mange kuverter i 23/24 sammenlignet med 22/23 og både Aalborg og København sælger mere end 50% flere måltider i 23/24. Vi ser samtidig at antallet af studentermåltider med kød er steget forholdsmeæssigt mere end de grønne måltider. Casen nedenfor er et eksempel fra AAU Esbjerg, som belyser hvordan kvantitative data ikke altid giver det fulde billede.

Studentermåltiderne serveres ikke ens på alle AAU's lokationer. Nogle steder tager de studerende fra en buffet, mens andre steder er måltiderne portionsanrettet. I Esbjerg ser vi en større stigning i studentermåltider med kød, men samtidig fortæller køkkenchef Annette, at kantinen i Esbjerg ikke har købt mere kød ind, hvilket også afspejles i indkøbsdata. Vi har gjort os umage med at tilpasse de enkelte kantiner til gæsternes præferencer og købsmønstre. Ved dialog med køkkenchef Annette i Esbjerg fortæller hun, at flere gæster vælger at kombinere den grønne ret og kødretten. Hun forklarer, at de bonner for kødretten ved betalingsstanderen, og derfor vil stigningen i studentermåltider med kød naturligvis fremgå i

vores data. Det er muligt for os at følge udviklingen i salget i kantinerne på baggrund af de tilgængelige salgsdata fra vores POS-system, men vi skal huske at bruge lokationernes viden og brugeradfærd for at drage de fulde konklusioner.

Grønne valg

I forbindelse med de studerendes studiestart har sitemanager, Rene Holm, sørget for en oplagt mulighed for at introducere de studerende til de grønne måltider, kantinerne generelt og deres udvalg. 4 gange årligt, afholdes et arrangement, på Fibigerstræde. Formålet er, at samle nye studerende så de får øjnene op for, og oplever hvor velsmagende og lækker grønt mad er. De afholdes med stor succes med mellem 70-100 deltagende.

MÅL 2030

75% mindre CO₂e
i scope 3





Mindre engangsservice

Mål om 80% udfasning inden 2025



På trods af en højere omsætning i 2023/2024 ses der alligevel en reduktion på anvendt engangsservice. Derfor formodes det at flere af forrige års initiativer har givet pote, hvilket bekræfter os i at vi er på rette vej og vi skal fortsætte med nudging over for brugerne.

Det er en glædelig nyhed at vi i oktober 2024 er indgået en aftale med Vytal om levering af cirkulær emballage på AAU med implementering i 2025.

Nudging tiltag

- ✓ Kaffen er billigere, hvis man medbringer egen kop.
- ✓ Når man har købt kaffe hos os, har man i løbet af dagen lov til at købe de næste par kopper kaffe til nedsat pris, hvis man fremviser sin bon og sit engangsbæger.
- ✓ Engangsbestik koster nu penge.

2022/2023

| Beskrivelse | Anvendt Engangsservice | Omsætning Total | Anvendt Engangsservice i % i forhold til omsætning |
|---------------|------------------------|--------------------------|--|
| Juli | 4.857,00 kr. | 120.678,00 kr. | 4,02% |
| August | 47.122,00 kr. | 1.477.995,00 kr. | 3,19% |
| September | 104.339,00 kr. | 2.159.720,00 kr. | 4,83% |
| Oktober | 91.787,00 kr. | 1.910.943,00 kr. | 4,80% |
| November | 106.587,00 kr. | 2.132.602,00 kr. | 5,00% |
| December | 31.285,00 kr. | 1.643.702,00 kr. | 1,90% |
| Januar | 76.510,00 kr. | 1.436.800,00 kr. | 5,33% |
| Februar | 72.834,00 kr. | 1.811.813,00 kr. | 4,02% |
| Marts | 71.807,00 kr. | 2.355.848,00 kr. | 3,05% |
| April | 46.794,00 kr. | 1.871.818,00 kr. | 2,50% |
| Maj | 79.376,00 kr. | 2.022.405,00 kr. | 3,92% |
| Juni | 43.401,00 kr. | 1.863.362,00 kr. | 2,33% |
| SAMLET | 776.699,00 kr. | 20.807.686,00 kr. | 3,73% |

2023/2024

| Beskrivelse | Anvendt Engangsservice | Omsætning Total | Anvendt Engangsservice i % i forhold til omsætning |
|---------------|------------------------|--------------------------|--|
| Juli | 6.235,00 kr. | 424.115,00 kr. | 1,47% |
| August | 36.817,00 kr. | 1.214.813,00 kr. | 3,03% |
| September | 70.135,00 kr. | 2.410.355,00 kr. | 2,91% |
| Oktober | 70.020,00 kr. | 2.367.934,00 kr. | 2,96% |
| November | 71.109,00 kr. | 2.402.081,00 kr. | 2,96% |
| December | 44.631,00 kr. | 1.940.311,00 kr. | 2,30% |
| Januar | 45.797,00 kr. | 1.219.564,00 kr. | 3,76% |
| Februar | 63.934,00 kr. | 1.711.109,00 kr. | 3,74% |
| Marts | 46.813,00 kr. | 1.756.362,00 kr. | 2,67% |
| April | 73.721,00 kr. | 2.250.214,00 kr. | 3,28% |
| Maj | 69.207,00 kr. | 2.109.663,00 kr. | 3,28% |
| Juni | 29.348,00 kr. | 1.798.914,00 kr. | 1,63% |
| SAMLET | 627.767,00 kr. | 21.605.435,00 kr. | 2,91% |



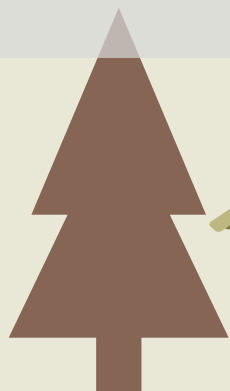
FOR SAMFUNDET

Mål for 2025

- 40% danske råvarer
- 80% af vores leverandører dokumenterer udviklingsaktiviteter der understøtter en positiv påvirkning på miljø og samfund
- 10% af indkøb ligger hos B-Corps eller andre leverandører med dokumenteret positiv påvirkning.
- Alle leverandører har bekræftet vores Code of Conduct og forpligter sig til efterleve vores krav om ansvarlig adfærd.

Jespers Torvekøkken er en del af noget større. Vi er en del af en værdikæde og et samfund, hvor vi er afhængige af hinanden hvis vi skal gøre en rigtig forskel. Vi tager ansvar for vores omgivelser, vores interessenter og dem vi indirekte påvirker hver dag i vores drift og virke. Gennem samarbejder, politikker og krav og et reelt ønske om at vi skal gøre hinanden bedre både i dag og i morgen.

1. Vi vil dele ansvaret med hele værdikæden og sikrer det fælles bidrag til en bæredygtig fremtid.
2. Vi vil proaktivt bruge vores størrelse til at understøtte andre virksomheder, der skaber en positiv påvirkning på samfundet og miljøet.
3. Vi vil støtte lokale leverandører og lokalsamfund i vores daglige forretning.





Bidrag til værdikæde og samfund



De leverandørvalg vi træffer og de leverandører vi samarbejder med i Jespers Torvekøkken har stor indflydelse på vores samlede aftryk i den værdikæde vi er en del af.

Derfor har vi valgt at stille høje krav til vores leverandører og bede dem alle om at underskrive vores Code of Conduct.

Denne Code of Conduct forpligter bl.a. vores leverandører til:

- At de skal leve op til FN's menneskerettigheder, FN's Global Compact og ILO konventionen.
- At arbejde aktivt for eliminering af diskrimination i ansættelsen, herunder race, etnicitet, religion, politiske overbevisninger, køn og alder.
- At de overholder alle arbejdstagerrettigheder, herunder at alle medarbejdere har gyldig opholds- og arbejdstilladelse.
- At kunne fremvise en serviceattest til enhver tid.
- At de har fokus på reduktion af negativ indvirkning på miljøet og er parate til arbejde på fælles løsninger i værdikæden, som skal mindske CO₂e aftrykket.
- At de årligt dokumenterer en positiv udvikling i deres egne forretninger og påtager sig ansvaret for at arbejde ansvarligt med øje for fremtiden.

Målet er at alle leverandører inden udgangen af 2023 har underskrevet vores CoC. Allerede nu har størstedelen underskrevet, og vi er glade for den forståelse og ansvarstagen vi har mødt hos vores leverandører.

MÅL 2025

10% af indkøb ligger hos B-Corps eller andre leverandører med dokumenteret positiv påvirkning.

MÅL 2025

80% af vores leverandører dokumenterer en positiv udvikling over for miljø og samfund

MÅL 2025

Alle leverandører har bekræftet vores Code of Conduct



Danske råvarer



Som B Corp-virksomhed påvirker vi vores lokalsamfund positivt ved at øge andelen af danske råvarer i vores indkøb. Lokalsamfundet defineres som hele Danmark.

Vi har et mål om at nå 40 % danske råvarer inden 2025. På tværs af hele AAU er der i dette regnskabsår indkøbt 42 % danske råvarer, hvilket er rigtig flot.

Indkøb af danske råvarer bidrager nemlig med flere positive aspekter.

Vores kokke oplever en højere kvalitet og bedre smag i de danske råvarer, og det er lettere for dem at tilpasse menuerne til sæsonens råvarer.

Ved at indkøbe danske råvarer investerer vi i lokalsamfundet. Dette skaber arbejdspladser og understøtter lokale landmænd og leverandører. Desuden gør indkøb af lokale råvarer det ofte lettere at spore kvaliteten og oprindelsen af produkterne. Dermed bliver det nemmere at opretholde standarder og sikre gode arbejdsforhold i værdikæden.

Transport af råvarer udgør også en del af JTK's CO₂-aftryk. Det er en lille del, men alt tæller. Ved at købe danske råvarer reduceres transportafstandene og dermed udledningen fra transport. Dette stemmer godt overens med B Corp-certificeringens fokus på bæredygtighed og miljøvenlig praksis.





Årlige leverandørmøder

Et format der sikrer forpligtende udvikling



I efteråret 2023 startede vi på et nyt kapitel med vores leverandører. Vi er meget bevidste om rolle i værdikæden, og at partnerskaber med vores leverandører er essentielle, når vi sammen skal bidrage til en positiv udvikling.

Vi har etableret årlige leverandørmøder med en ny dagsorden. En dagsorden der ikke kun omhandler leveringssikkerhed, pris og kvalitet, men som også omhandler JTK's forpligtelse som B Corp ikke mindst hvordan vi sammen kan flytte os. Vi fremlægger vores initiativer og erfaringer og leverandørerne skal fremlægge hvilke handlinger de har foretaget sig det foregående år, som bidrager positivt til miljø, mennesker og samfund. Det har resulterede i værdifuld sparring omkring initiativer der skal forbedre biodiversiteten, hvordan vi sikrer mindre madspild i værdikæden og ikke mindst har vi fået gode input til, hvordan vi bygger et nyt bageri på Vandtårnsvej ud fra de mest ansvarlige metoder og med de mest energibesparende maskiner.

Vi ser en kæmpe værdi i at have samtaler med vores leverandører i et nyt format, og vi kan også at det at det både udfordrer og skubber vores leverandører i en positiv retning. Det kommende år forventer vi især at vores samtaler kommer til at omhandle krav til valid data fra vores leverandører.

JESPER S TORVEKØKKEN

Dagsorden til årligt leverandørmøde

Deltagere:
Fra leverandøren: KAM + ESG ansvarlig
Fra os: RS, KSI, URS

- Kort præsentation af B Corp og ny bæredygtighedsstrategi
- Hvad betyder B Corp for dig som leverandør til JTK
 - Underskrivelse af CoC og opfølgning af denne
 - Positiv praksis udover hvad der kræves af lovgivningen (f.eks. miljøvenlig fremstillingsproces, fremragende arbejdspraksis)
 - Vi samarbejder med vores leverandører om at indsamle rapporter om drivhusgasemissioner
 - Vi screener vores leverandører på baggrund af jeres vilighed til at tage ansvar for miljø, samfund og mennesker - blandt andet for at reducere drivhusgasemissioner (ydelses, valg af materialer, kildesporening mv.)
 - Ansvarlighed vægtes lige så højt som leveringssikkerhed, pris og kvalitet
- De nye tiltag for vores samarbejde
 - Årlige leverandørmøder hvor vi sætter mål og forventninger med leverandører for at forbedre deres sociale og miljømæssige præstationer
 - Vi formulerer korigerende handlings- og forbedringsplaner med mål for løbende forbedringer på baggrund af leverandørmødet
 - Leverandørfredningsundersøgelse som minimum 1 x årlig
 - Audit efter behov
- Hvad er vigtigt for jer i jeres virksomhed?
 - Hvordan definerer I ESG / bæredygtighed?
- Hvordan kan vi udvikle vores samarbejde sammen i relation til ESG agendaen?

Jesper Torvekøkken ApS • Vandtårnsvej 75 • 2860 Søborg • CVR: 24997189
torvekokken@torvekokken.dk • 70 22 82 12 • www.torvekokken.dk

MÅL 2025

80% af vores leverandører dokumenterer en positiv udvikling over for miljø og samfund



Tiltag det kommende år

1. Juli 2024 – 30. juni 2025

Events, arrangementer og pop-ups

Vi gentager succesen i det kommende år sammen med Jespers Torvekøkkens centrale Bæredygtighed & Udviklingsteam, hvor vi vil planlægge og afholde Zero Waste pop-ups for AAU. I løbet af året vil der være sociale arrangementer, herunder fællesspisning og fejring af særlige mærkedage.

Mødeplejning

Vi fortsætter med at invitere jeres mødebestillere til workshops om mødeforplejning på AAU. Formålet er at styrke samarbejdet og forstå de behov, der måtte være. Vi lytter til ønskerne og får mulighed for at tilpasse udvalget, så det giver mening for alle.

Uddannelse

Personalet fra AAU, på alle lokationer, vil naturligvis også i det kommende år blive tilbudt uddannelse. En stor del af personalet vil deltage i kurser fra Tech College, som pt. er under udarbejdelse. Derudover skal ledere deltage i 6 kursusdage i perioden oktober-december 2024 samt i februar 2025.

Reduktion af madspild – Madspildsscoren & FoodOp

Vores arbejde med reduktion af madspild har ingen deadline. Det er noget vi hver dag arbejder med. Vi vil fokusere på, at få indsamlet endnu mere data igennem FoodOp til gavn for jer, vores gæster og ikke mindst os selv. Endvidere arbejder vi med at forbedre datakvaliteten. Det vil sige at vi hjælper køkkencheferne til at blive endnu skarpere til at registrere deres madspild i FoodOp. Der vil opsættes FoodOp i AAU's største kantine i Aalborg, Fibigerstræde, for at få endnu bedre indsigt på tværs af Esbjerg, København og Aalborg. Der vil årligt være besøg i flere af AAU kantinerne i forbindelse med madspildsscoren så køkkencheferne og teamet i B&U kan få en god madspildsdialog. Det er både formålet at følge op på det eksisterende arbejde med madspild, men også at se på, om der skal andre tiltag til på området, så vi sammen kan nedbringe madspildet.

Opsætning af intelligente køleskabe

På alle AAU's lokationer er der ved at blive etableret intelligente køleskabe. Det skal gøre det muligt for gæster at købe snacks, drikkevare, grab-and-go, samt frostretter fra JTK's søsterfirma ConviFood, uden for normal åbningstid. Derudover er der allerede installeret kaffemaskiner, der er tilgængelige på alle lokationer, så det også kan købes udenfor åbningstid.

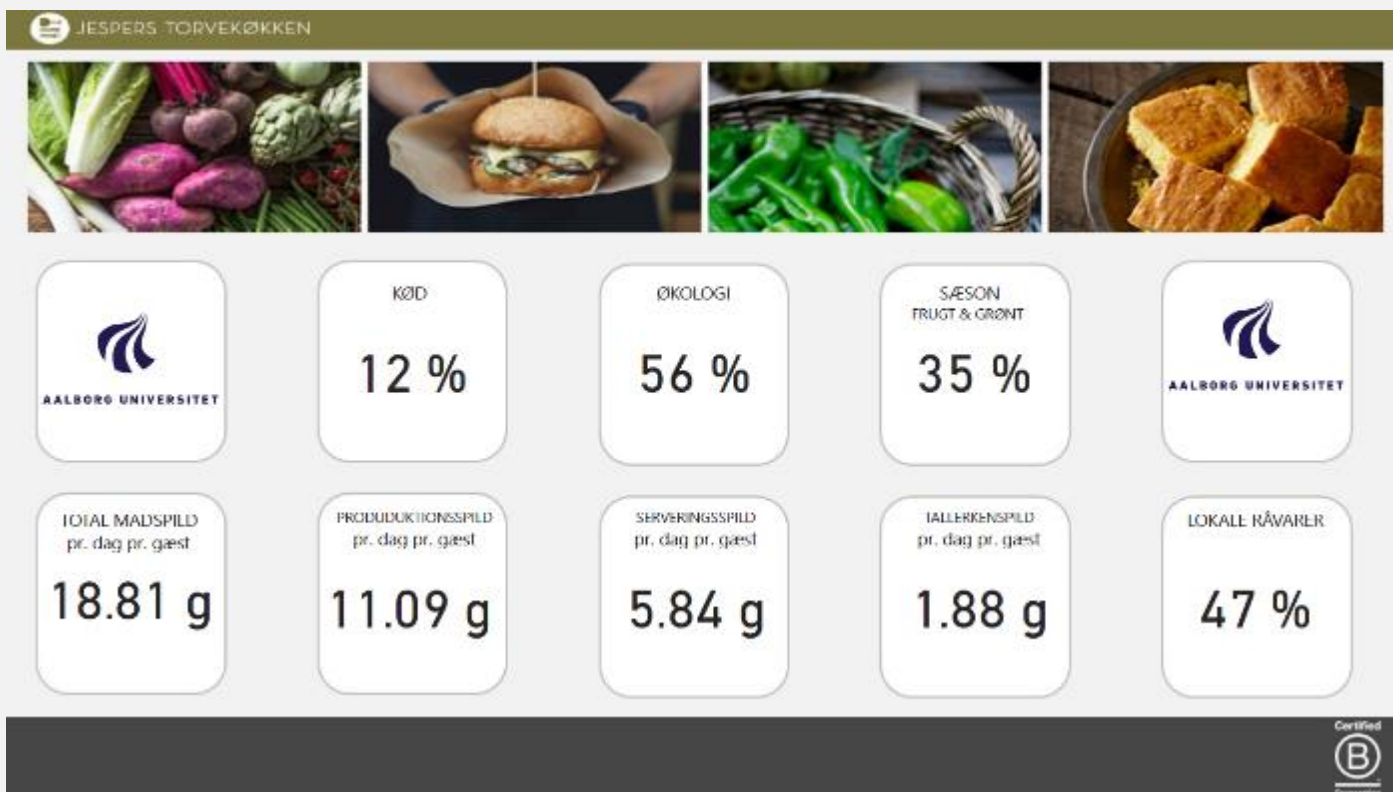


Tiltag det kommende år

1. Juli 2024 – 30. juni 2025

KPI-dashboard

I løbet af det kommende regnskabsår lancerer vi et helt nyt værktøj, som I vil få adgang til: et KPI-dashboard. Nedenfor ses et eksempel på dette. Via en online portal kan I logge ind, følge med og få et overblik over de vigtigste nøgletal på tværs af AAU's lokationer. Dashboardet vil opdatere tallene hver gang, I logger ind. Vi håber, at det vil være til stor nytte for jer.



Eksempel på KPI dashboard



Med ønsket om et fortsat godt samarbejde

Vi vil gerne takke alle medarbejdere, studerende og partnere, der har støttet og bidraget til bæredygtighedsrejse på AAU.

Jeres engagement og støtte er afgørende for, at vi sammen kan gøre en reel forskel.

Dette år har markeret betydelige fremskridt i vores fælles indsats for bæredygtighed. Vi har øget vores fokus på medarbejdertrivsel, styrket vores bæredygtige kantineløsninger og skabt engagerende initiativer, der har nudget flere mod en grønnere hverdag.

Partnerskabet med AAU har givet os værdifulde indsigter i, hvordan vi kan justere vores initiativer for at møde vores gæsters behov og forventninger. Vi har set, at nogle tiltag har haft stor effekt, mens andre fortsat kræver yderligere opmærksomhed og tilpasning for at nå i mål med de ønskede resultater.

Vi ser frem til at arbejde med flere indsatsområder i samarbejde med AAU og nå endnu længere med vores fælles bæredygtighedsrejse.

Tak fra alle os i Jespers Torvekøkken

