



MADKLUBBEN

COP RAPPORT 2019

COP- rapport 2019 FN Global Compact

Indledning og vores ambitioner

Madklubben driver en række restauranter i København og i Jylland, samt take-away- og catering.

Det er vores ambition, at alle vores gæster og kunder har den bedst mulige oplevelse, når de besøger vores restauranter. Samtidig er det vores ambition, at være en af de bedste arbejdspladser i vores branche. De mål vil vi opnå samtidig med, at vi efterlader planeten i så god stand, som vi kan, til den næste generation.

Gennem vores engagement i REGA (Restauratørernes Garantiordning) har vi forpligtet os til både at integrere social, miljø- og klimamæssig samt økonomisk ansvarlighed, i kerneforretningen af vores virksomhed og til at fremme og gøre en forskel for bæredygtig udvikling.

Det gør vi ved at arbejde med Global Compacts 10 grundlæggende principper, for bæredygtig ledelse og opnåelsen af de 17 verdensmål.

Vi driver vores restauranter med bevidsthed om vores ansvar for det samfund, som vi er en del af. Det gælder vores ansvar for menneskets værdighed, vores ansvar for at beskytte vores miljø og vores ansvar for, at drive fair forretning.

De 10 principper for ansvarlig virksomhedsledelse

Vi vil bygge vores virksomhed på bæredygtige principper: Respekt for menneskerettighederne, for miljøet og bekæmpelse af korrupsion. Vi har forpligtet os til FN's Global Compacts 10 principper, og dem gør vi operationelle ved at anvende den globale minimumsstandard for samfundsansvar:

FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv og OECD's Retningslinjer for Multinationale Virksomheder.

På baggrund af disse retningslinjer vil vi gøre følgende:

1. Vi vil løbende identificere negative indvirkninger, som vi måtte forårsage eller bidrage til.
2. Vi vil forebygge, at der kommer negative indvirkninger.
3. Vi vil afbøde faktiske negative indvirkninger, hvis disse identificeres.

Vi vil i tilfælde af faktiske negative indvirkninger på menneskerettighederne, håndtere disse sammen med dem, der måtte være påvirket. Vi vil måle vores indsats for at sikre respekten for både mennesker og miljøet. Vi vil ligeledes kommunikere åbent om vores arbejde.

Vores indsatsområder 2019

I løbet af 2019 har vi udarbejdet indvirkningsanalyser ift. menneskerettigheder, miljø og klima samt antikorrupsion på vores forretning på Food Club Nørrebro, som case. Analysen og læring fra denne case bruger vi til at implementere tiltag på tværs af forretningen.

Vi har identificeret en række områder, hvor vi kan have mulige negative indvirkninger, som vi har særligt fokus på, og har arbejdet med i 2019 og fremover. Herudover har vi arbejdet med områder, hvor vi kan gøre en positiv forskel.

Social bæredygtighed

Medarbejdere:

Vores ambition er som nævnt, at være blandt de bedste arbejdspladser i vores branche, og derfor har vi særligt fokus på:

- Løbende arbejde på at forbedre vores arbejdsmiljø gennem konkrete tiltag til gavn for vores medarbejdere.
- Tage ansvar for, at ingen medarbejdere forskelsbehandles ved at sikre, at ingen diskrimineres på grund af nationalitet, hudfarve, etnicitet, køn eller seksuel orientering.
- Gøre en særlig indsats for socialt udsatte og deres tilknytning til arbejdsmarked.

Gæster:

Vi vil have en positiv effekt på vores lokalområder og vores gæster. Vi har særligt fokus på:

- Vi serverer fødevarer og vores gæster burde aldrig opleve negative indvirkninger på deres ret til sund og passende ernæring. Vi går derfor særligt op i kvaliteten af de produkter, vi

serverer på vores restauranter, og vi vil løbende ændre tiltag der, hvor vi kan være endnu bedre.

- Alle mennesker har ret til ikke at blive udsat for diskrimination, og vi har særligt fokus at sørge for, at vores medarbejdere respekterer alle og dermed skabe et rum, hvor der er plads til alle.

Miljømæssig bæredygtighed:

- Vi er opmærksomme på de negative indvirkninger vores forretning kan have på miljøet og klimaet. Dette gælder i alle vores led af forretningen og vi vil arbejde med initiativer, der kan gøre os til en mere bæredygtig forretning. Vi vil yderligere have fokus på, at reducere vores madspild.
- Vi vil have særlig fokus på vores råvareindkøb og tilskynde bæredygtig produktion af lokale fødevarer.
- Vi vil have særlig fokus på emballage og transport af fødevarer.
- Endelig vil vi optimere energiforbruget i vores forretninger, så vi mindst muligt påvirker miljø og klima. Konkret har vi fokus på udsugning og spildevand.

Konkrete resultater for social bæredygtighed 2019

menneskerettigheder og arbejdstagerrettigheder

- Vi har styrket arbejdet for sundt og sikkert arbejdsmiljø, via drøftelse med vores ledere om sikkert arbejdsmiljø, da det er vigtigt, at vores medarbejdere uddannes i, hvordan arbejdet kan udføres, uden at det giver fysiske belastninger og arbejdsskader.
- Vi har etableret et fælles digitalt forum i vores App, hvor al vores arbejdsmiljø materiale findes. Vi har gjort det nemt, at anmelde arbejdsskader og vi har gennemført en kemisk App, så der er fokus på brug af værnemidler ved kemiske produkter, som eksempelvis grillrens og andre rengøringsmidler.
- Vores lederne har været på førstehjælpskursus, så de er i stand til, at give førstehjælp til både vores medarbejdere og gæster ved ulykker og akut sygdom.
- Vi har arbejdet med mangfoldighed i praksis – og siger aktivt nej til enhver form for diskrimination på arbejdsmarked, da alle mennesker skal have ret til et arbejde.

- Vi går aktivt ind i kampen for et ligestillet og retfærdigt arbejdsmarked. Fx sørger vi for, at vores stillinger så vidt muligt bliver slået op offentligt, og at alle er velkomne til at søge – uanset alder, religion, køn, etnicitet, osv.
- Vi har formuleret en politik om forebyggelse af krænkelse og eventuel diskriminering på grund af nationalitet, hudfarve, etnicitet, køn eller seksuel orientering. Politiken er tilgængelig for alle medarbejdere via vores App – og vi har gjort det nemt, at rette henvendelse til den overordnede ledelse, så der kan blive taget behørigt hånd om eventuelle krænkelse.
- Vi går ind for et inkluderende arbejdsmarked, som en metode at bekæmpe diskriminering på arbejdsmarkedet. Vi tager derfor imod særlige ansættelse, praktikanter og lærlinge. Vi har indgået et samarbejde med Københavns Erhvervsbureau om særlige indsatser for medarbejdere uden for arbejdsmarked – og har etableret både praktikophold og ordinære ansættelse.
- Vi har i 2019 haft fokus på implementering af arbejdsbeskrivelser for alle vores medarbejdere, så alle er klar over grundkravene i deres job. Vi har arbejdet på at udvikle onboarding – og træningsprogrammer af vores medarbejdere, og endelig har vi udviklet et talentprogram på tværs af organisationen.
- Vi har i 2019 lavet et pensionsudbud og med virkning fra 1. januar 2020 kan vi tilbyde pension til vores fastansatte og fuldtidsansatte medarbejdere.

Konkrete resultater 2019 for miljømæssig bæredygtighed

- På vores to Food Club restauranter er en af vores målsætninger at have et så lille madspild som overhovedet muligt. Derfor samarbejder vi med virksomheden To Good To Go, som er med til at sikre, at vi minimerer madspild ved at give kunder mulighed for at hente madrester. Dette samarbejde vil blive udvidet i 2020 til at omfatte alle vores restauranter.
- Vi indgår i projektet ”Verdensmål i værdikæden”, som samler aktører fra forskellige dele af værdikæden for sammen at finde løsninger på nogle af restaurationsbranchens bæredygtighedsudfordringer. Vi er aktive i 2 arbejdsgrupper; en arbejdsgruppe om fremtidens take-away system. Fokus er på det enorme spild af engangsemballage. Gruppen skal forsøge at skabe transparens og et vidensgrundlag til branchen. Den anden arbejdsgruppe undersøger, hvordan vi gennem madspildsreduktion kan arbejde henimod en CO2 neutral restauration. Disse to arbejdsgrupper relaterer sig også til FN’s 9, 12. og 13. klimamål; (industri, innovation og infrastruktur), (ansvarligt forbrug og produktion) og (klimaindsats).

- Miljøvenlig rengøring har også været på dagsordenen, og vi er i gang med, at implementere nye vaskeklude, som reducerer brugen af vaskemidler og mindske mængden af mikroplast i vores vandmiljø.
- I REGA-regi arbejder vi med at formulere fælles principper for bæredygtigt indkøb, som tager højde for miljø, klima og dyrevelfærd.

Konkrete resultater for ansvarlighed i forretningsrelationer - Code of Conduct 2019

- Vi forventer af vores forretningsrelationer og leverandører, at de driver en ansvarlig forretning. Derfor har vi i 2019 formuleret en Code of Conduct, som bygger på internationale, anerkendte CSR-principper. Det betyder blandt andet, at hvis vi bliver opmærksomme på utilsigtede væsentlige negative indvirkninger hos vores forretningsrelationer, eller i vores værdikæde, vil vi gøre hvad vi kan, for at få den pågældende virksomhed til at håndtere disse.
- Derudover vil vi gøre en aktiv indsats for at indgå i tættere dialog med vores leverandører og forsøge at fremme bæredygtig udvikling

Konkrete resultater med anti-korruption 2019

- Vi har gennemført en indvirkningsanalyse i forhold til anti-korruption og haft særlig fokus på formulering af gavepolitik. Vi har en klar gave-politik i forbindelse med møder og aftaler med potentielle og faste leverandører. Vi tager ikke imod nogen former for gaver, der kan være med til at påvirke vores professionelle relation til vores leverandører og samarbejdspartnere. Denne politik tager vi yderst seriøst, da vi gerne ser, at Danmark bliver ved med at være forkæmper for anti-korruption samt, at vi tror på et fair arbejdsmarked, hvor der ikke må være plads til bestikkelse eller afpresning af nogen form.

Plan for 2020

I 2020 vil vi arbejde videre med resultaterne fra vores indvirkningsanalyser og have særligt fokus på de områder, hvor vi som virksomhed har en negativ indvirkning i forhold til menneskerettigheder, miljø og klima og anti-korruption. Vi vil særligt have fokus på, at opstille konkrete mål for vores indsats.

I 2020 vil Madklubben have endnu mere fokus på bæredygtigt indkøb – og bæredygtige og grønne måltider på vores restauranter. Fra årsskiftet vil vi således tilbyde vores gæster mulighed for at vælge både flere vegetariske og veganske retter til forret, hovedret og dessert, på alle vores restauranter. Det vil have en positiv indvirkning på vores gæsters sundhed, på klimaet og miljøet generelt.

Blandt samtlige sundhedsorganisationer er der klar enighed om, at en vegetarisk og vegansk kost, er forbundet med sundhedsfordele. Disse inkluderer bl.a. lavere vægt, blodtryk, blodsukker, blodtryk og lavere risiko for hjerte-kar-sygdom, diabetes og visse former for kræft. Miljømæssigt er CO2 aftrykket på kød også højt, og det vil vi gerne være med til nedbringe. Produktionen af et enkelt kilo oksekød kræver 15.400 liter vand. Kødproduktionen udleder 18 procent af de samlede drivhusgasser – mere end transportsektoren. Animalsk produktion lægger beslag på 70 procent af al landbrugsjord i verden og 30 procent af jordens totale overflade. Og endelig er kødproduktionen den primære årsag til ødelæggelse af regnskoven.

Ved at sætte mere grønt på vores menukort i 2020, kan vi være med til at gøre en konkret forskel for, at skabe en bedre verden. Indsatsen er et eksempel på, hvordan vi via vores kerneforretning kan bidrage positivt til at nå FN' verdensmål.