

2021

COMMUNICATION ON PROGRESS



INDHOLD

STATEMENT FRA CEO.....	01
OM ORIGINAL COFFEE.....	02
VORES REJSE.....	03
RAMMEN FOR VORES ARBEJDE MED SAMFUNDSANSVAR.....	04
ANSVARLIGHED I FORRETNINGSRELATIONER.....	05
GLOBAL COMPACTS 10 PRINCIPPER.....	06
FEEDBACKMEKANISME.....	07
MENNESKE- OG ARBEJDSTAGERRETTIGHEDER.....	08
KLIMA OG MILJØ.....	11
ANTIKORRUPTION.....	18
TANKER FOR 2021.....	19

OM DENNE RAPPORT

Gennem vores medlemskab af Global Compact forpligter vi os årligt til at dokumentere og rapportere vores arbejde med samfundsansvar. Denne CoP-rapport (Communication on Progress) beskriver, hvordan vi omsætter arbejdet med FN's Global Compacts ti principper i vores strategi og handlinger. I rapporten dokumenterer vi, hvilke fremskridt vi har gjort i 2020 samt vores mål for arbejdet med samfundsansvar i 2021.



FORORD FRA CEO

Da vi gik ind i 2020, var der ingen, der kunne forudse, hvilket år vi stod overfor. I marts ændrede COVID-19 vores hverdag markant og vores branche blev underlagt adskillige restriktioner. Situationen gjorde, at vi hurtigt skulle tilpasse vores måde at drive forretning. De første mange måneder i en form for konstant blinde. Vores mål er hele tiden at gøre det bedre, og derfor er jeg stolt af at kunne sige, at vi på trods af udfordringer og svære vilkår har holdt fast i vores vækstspor, og stadig har formået at gøre fremskridt i vores arbejde med samfundsansvar hos Original Coffee. Det har desuden været vigtigt for os at kunne beholde alle vores medarbejdere under pandemien, hvilket er lykkedes. Det, at vores medarbejdere har været så omstillingsparate overfor det ukendte og fortsat har ydet en ekstraordinær service til vores mange gæster, gør, at vi på nogle områder står stærkere end før krisen.

Vi har fokus på at arbejde systematisk med at forbedre vores arbejde med social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed og begyndte at arbejde med samfundsansvar tilbage i 2015. Som en del af denne udvikling blev vi i 2018 en del af FN's Global Compact. For at konkretisere og strukturere vores arbejde yderligere blev vi ligeledes i 2018 medlem af brancheinitiativet REGA – Restauratørernes Garantiordning. Siden da har Original Coffee udviklet sig i en mere bæredygtig retning og flere initiativer er ført ud i livet det seneste år; fx har vi implementeret en mere bæredygtig take-away emballage, ligesom vi også har fået kortlagt vores emissionsaftryk.

Denne COP-rapport er vores anden i rækken og bekræfter vores fortsatte engagement og støtte til FN's Global Compact, dens 10 principper samt verdensmålene for bæredygtig udvikling. I rapporten præsenterer vi vores tilgang til samfundsansvar samt de aktiviteter og projekter, vi har gennemført eller initieret i løbet af 2020.

God læsning!

Jonas Skovsted-Overgaard

Jonas Skovsted-Overgaard

Partner og CEO



OM ORIGINAL COFFEE

Det startede i 2010, da de to barndomsvenner, Nikolaj Skovsted-Andersen og Philip Bjørn, besluttede sig for, at kaffe skulle være mere end en hobby - det skulle være en levevej. I første omgang blev det til kaffecyklerne under navnet "Rolling Coffee". De to drenge cyklede København tyndt og serverede frisk og lækker kaffe til folket.

I 2012 åbnede den første kaffebar i Illum under navnet "Original Coffee" og siden er der sket meget. Ledelsen blev udvidet med storebror Jonas Skovsted-Overgaard og en lang række dygtige baristaer ligeså. I Original Coffee arbejder der i dag 98 dedikerede mennesker på tværs af vores 11 kaffebarer i København og omegn. Hver medarbejder spiller en vigtig rolle i virksomhedens succes.

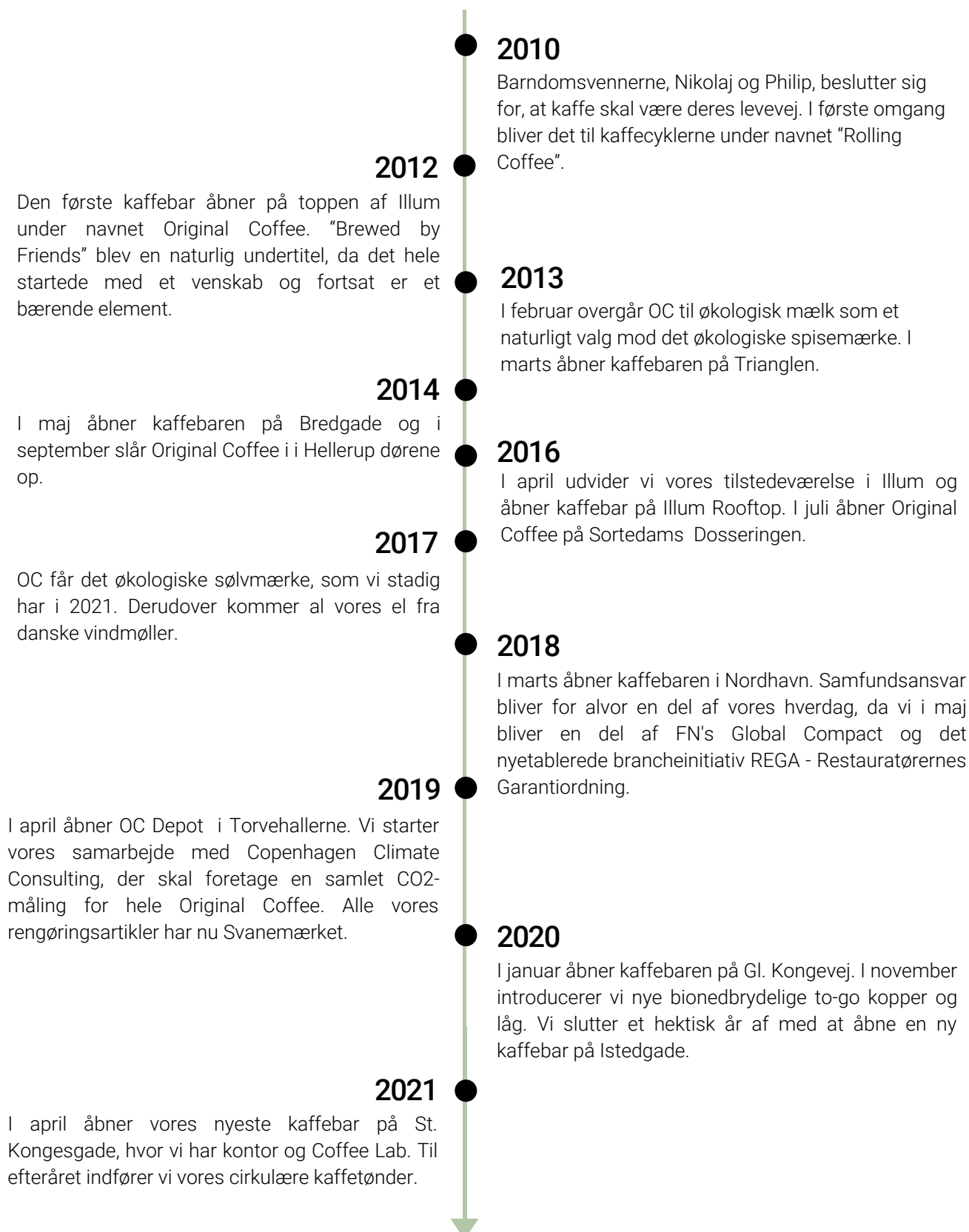
Alle vores kaffebarer har fokus på kaffen, den gode service og det omkringliggende miljø. Hos Original Coffee serverer vi altid kaffe, som vi er stolte af, på bønner som vi elsker. Ingen kaffebar er ens, og ingen bydel er den samme. Derfor er det vigtigt, at vores kaffebarer kan rumme det særprægede bymiljø. Kvaliteten skal dog være den samme hele vejen rundt; om du dropper ind på den lille kaffebar på Trianglen, eller om du svinger forbi OC på Dosseringen.



VISION

Hos Original Coffee møder vi gæsten i øjenhøjde og serverer kaffe af høj kvalitet med et smil. Med motiverede medarbejdere, der tilbyder produkter lavet på gode råvarer, ønsker vi at skabe den bedste oplevelse for gæsten – hver gang og altid!

VORES REJSE



RAMMEN FOR VORES ARBEJDE MED SAMFUNDSANSVAR

FN'S GLOBAL COMPACT

Vi vil bygge vores virksomhed på bæredygtige principper og har derfor tilsluttet os verdens største CSR-initiativ, FN's Global Compact. Som medlem af initiativet arbejder vi med de 10 principper som rammeværket for vores arbejde med samfundsansvar og driver vores forretning med respekt for menneskerettigheder, miljø og antikorrupition.

RESTAURATØRERNES GARANTIORDNING

For at gøre arbejdet med samfundsansvar mere konkret, blev vi i 2018 en del af det nyetablerede brancheinitiativ under brancheorganisationen Danmarks Restauranter & Cafeer, Restauratørernes Garantiordning (REGA), som er et fællesskab for restauratører, der garanterer, at de arbejder systematisk og målrettet på at drive ansvarlig virksomhed.

Gennem REGA har vi forpligtet os til at integrere social, miljø- og klimamæssig samt økonomisk ansvarlighed i kernen af vores virksomhed og bidrage til samfundets bæredygtige udvikling. Det betyder, at vi har forpligtet os til at efterleve FN's og OECD's minimumstandarder for ansvarlig virksomhedsadfærd (FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv og OECD's Retningslinjer for multinationale virksomheder). Det har vi, fordi vi ønsker at sikre en høj standard i restaurationsbranchen, gennem garantier overfor vores medarbejdere, kunder, samarbejdspartnere og alle andre, der måtte opleve branchens indvirkninger.

Som en del af vores arbejde med samfundsansvar har vi i samarbejde med REGA-sekretariatet foretaget en analyse af vores virksomhed, hvor vi har vurderet og identificeret de potentielle negative indvirkninger Original Coffee har på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed. Disse analyser står naturligvis ikke alene, da vi på baggrund af analyserne har udarbejdet en handlingsplan på hvert område for at sikre forbedring og fremgang på alle tre bundlinjer.



ANSVARLIGHED I FORRETNINGSRELATIONER

Vi er opmærksomme på, at vi skal respektere menneskerettighederne, beskytte miljøet og forebygge korrupsion - ikke bare i egne rækker, men i hele værdikæden. Derfor vælger vi vores leverandører og samarbejdspartnere med omhu og på et så oplyst grundlag som muligt.

Vi forventer, at vores forretningsrelationer driver en ansvarlig forretning. Udgangspunktet for dette er vores Code of Conduct (CoC), som vi i samarbejde med REGA har udarbejdet i 2020. Den præsenterer de konkrete minimumskrav, vi stiller til vores forretningsrelationer herunder leverandører og partnere. Krav, som vi også selv efterlever. Det betyder blandt andet, at hvis vi bliver opmærksomme på 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.

Vi bestræber os på at håndtere risikoen for negative indvirkninger på bæredygtighed i overensstemmelse med den globale minimumsstandard, som er defineret i FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv (UNGPs) og OECD's Retningslinjer for Multinationale Virksomheder (OECD), hvilket vi også forventer af vores forretningsrelationer.

Vores CoC findes i tre udgaver; en til de små virksomheder, en til de mellemstore og en til de store, som bygger på internationale, anerkendte CSR-principper. Rammerne er de samme, men dette har vi gjort for at gøre indholdet mere håndgribeligt ift. vores forventninger og de krav, den enkelte virksomhed skal leve op til. På den måde sikrer vi også, at arbejdet gøres i øjenhøjde med vores samarbejdspartnere.



GLOBAL COMPACTS

10 PRINCIPPER

Som medlem af UN Global Compact har vi forpligtet os til at engagere os i samfundsansvar på baggrund af et fælles værdigrundlag bestående af 10 principper. Principperne er baseret på internationalt vedtagne konventioner inden for menneskerettigheder, inkl. arbejdstagerrettigheder, miljø og antikorrupition.



MENNESKERETTIGHEDER

- Princip 1: virksomheder bør støtte og respektere beskyttelsen af internationalt proklamerede menneskerettigheder inden for virksomhedens indflydelseområde; og
- Princip 2: sikre at de ikke medvirker til krænkelse af menneskerettighederne



ARBEJDESTAGERRETTIGHEDER

- Princip 3: virksomheder bør opretholde frihed til organisering og anerkende arbejdstageres ret til kollektive forhandlinger; og
- Princip 4: støtte udryddelse af alle former for tvangsarbejde; og
- Princip 5: støtte afskaffelse af børnearbejde; og
- Princip 6: eliminere diskrimination i arbejds- og ansættelsesforhold



MILJØ

- Princip 7: virksomheder bør støtte en forsigtighedstilgang til miljømæssige udfordringer; og
- Princip 8: tage initiativer til at fremme større miljømæssig ansvarlighed; og
- Princip 9: tilskynde udvikling og udbredelse af miljøvenlige teknologier



ANTI-KORRUPTION

- Princip 10: virksomheder bør modarbejde alle former for korrupition, herunder afpresning og bestikkelse

FEEDBACKMEKANISME

Hvis en person oplever noget ubehageligt, er det virksomhedens pligt at reagere på det og sikre, at sagen håndteres tilstrækkeligt. Derfor har vi implementeret både en intern og ekstern feedbackmekanisme for vores medarbejdere via Actimo og for alle vores interessenter på vores hjemmeside www.originalcoffee.dk.

En feedbackmekanisme kan være med til at sikre, at vi som virksomhed hurtigst muligt bliver bevidst om udfordringer ift. vores samfundsansvar. Udover at modtage henvendelser, når noget er gået galt, kan en feedbackmekanisme også sikre, at vi modtager henvendelser om noget, der potentielt kan gå galt. Det kan f.eks. være en medarbejder, der bliver opmærksom på uhensigtsmæssig adfærd hos en kollega eller en gråzone ift. virksomhedens aftaler med leverandører. På den måde kan feedbackmekanisme være en hjælp til selvhjælp, idet man kan blive gjort opmærksom på forbedringspotentialer og ellers oversete risici.

Der er endnu ikke opstået en situation, som vi har skulle reagere på, men vi fortsætter med at opfordre både interne og eksterne interessenter til at benytte funktionen.



MENNESKE- OG ARBEJDSTAGERRETTIGHEDER

De tre grundsten i Original Coffee er service, kaffe og personale. En god oplevelse hos os bygger på oprigtig dialog med gæsten, viden om produkterne og en lyst til at yde en god service. Kun ved at have motiverede medarbejdere, der tilbyder produkter lavet på gode råvarer og til fair priser, skaber vi den bedste oplevelse for gæsten. Vores medarbejdere leverer en oplevelse i øjenhøjde baseret på troværdighed – for kun i fællesskab kan vi videreføre vores vision til alle gæster.

I vores indvirkningsanalyse på menneske- og arbejdstagerrettigheder identificerede vi 16 områder, som Original Coffee potentielt kan have en negativ indvirkning på. For at prioritere vores indsats har vi i 2021 valgt at fokusere på enkelte menneskerettigheder, hvilket vi uddyber i de kommende afsnit.

ÅBEN DIALOG ER MED TIL AT SIKRE BEDRE TRIVSEL

Vi opfordrer til åben dialog mellem alle medarbejdere på tværs af ledelseslag. Vores managere har deres daglige gang i de respektive kaffebarer, hvor de observerer og snakker med medarbejderne. Den enkelte manager er ansvarlig for eget team, og det forventes, at de inddrager deres team i den daglige drift af kaffebaren. Vores managers kan altså på daglig basis stemple ind hos den enkelte medarbejder og derved sikre, at medarbejderen trives i arbejdsgangen. Det forventes også, at managers formidler information, feedback, ris og ros fra medarbejderne videre til ledelsen, så alle har mulighed for at blive hørt.

Hvis man møder situationer eller udfordringer i arbejdsdagen, som opleves som usikre eller tvivlsomme, opfordrer vi vores medarbejdere til at give besked til nærmeste leder. Oplever man fx en uoverensstemmelse eller lignende, som ikke umiddelbart kan løses selv, er det også altid muligt at henvende sig direkte til øverste ledelse. På den måde kan der tages hånd om situationen og findes en løsning hurtigst muligt.







ORIGINAL COFFEE IMOD DISKRIMINATION

Vi er imod diskrimination og mener, at hverken køn, hudfarve, seksuel orientering, religiøs- og politisk overbevisning, alder eller nationalitet skal have indflydelse på, hvordan vi behandler medarbejdere og gæster i vores kaffebarer. Det er vigtigt, at både medarbejdere og gæster føler sig ordentligt og godt behandlet til enhver tid. Vi har ingen oversigt over medarbejdernes etnicitet eller seksualitet, da vi ikke mener, at den information er relevant for virksomheden. Medarbejderens alder vedkommer kun virksomheden ift. lovgivning for ungarbejdere, altså medarbejdere under 18 år, hvor der er ekstra hensyn at tage ift. arbejdstider og -opgaver.

Vi tilstræber lige muligheder for medarbejdere og jobkandidater uanset alder, religion, politisk overbevisning, køn, etnicitet, osv. og går desuden aktivt ind i kampen for et ligestillet og retfærdigt arbejdsmarked. Derfor sørger vi for, at vores stillinger så vidt muligt bliver slået op offentligt, hvor det fremgår tydeligt, at alle er velkomne til at ansøge.

KØN ER FRIVILLIGT AT OPLYSE

Vi arbejder ikke med kønskvoter, da ansættelse sker på baggrund af personlighed, motivation for at lære og engagement. Vi er dog af den overbevisning, at en ligelig fordeling mellem kønnene giver et dynamisk og alsidigt arbejdsmiljø. Derfor er kønslig fordeling noget, som vi er opmærksomme på i alle dele af virksomheden.

50%  

I 2021 udgøres topledelsen af tre mænd, mens andelen af mænd og kvinder på mellemliderniveau er ligeligt fordelt. 62% af alle medarbejdere i er kvinder og 38% er mænd.





MEDARBEJDERFORHOLD HOS ORIGINAL COFFEE

Vi ved, at vores medarbejdere udgør grundlaget for at levere de bedste vilkår for vores gæster, og derfor ønsker vi som virksomhed, at de føler sig godt tilpas i deres job. Vi har fokus på vores medarbejderes værdighed og trivsel, og derfor opfordrer vi til, at de i dialog med ledelsen søger at forebygge negative indvirkninger.

Vi støtter op om kampen mod tvangsarbejde: Derfor er alle vores medarbejdere ansat på en kontrakt, der er i overensstemmelse med FN's menneskerettigheder. De respektive kontrakter italesætter medarbejderens ret til ferie, pause, barsels- og graviditetsfravær samt opsigelse. Dertil har vi en personalehåndbog, som uddyber informationer om arbejdsgange, forventninger, korrekt løft, rengøring, kommunikationsveje mv. Personalehåndbogen uddyber desuden alle aspekter af at arbejde i Original Coffee, så medarbejderen ikke er i tvivl om fremgangsmåder, rettigheder eller ansvar. Vi ansætter som hovedregel ikke medarbejdere under 13 år. Skulle det blive relevant, indgår vi de fornødne aftaler med offentlige instanser og forældre før ansættelse.

Det er vigtigt, at medarbejderen altid er bevidst om sine rettigheder og ved, at ledelse og administration er klar til dialog, hvis der er spørgsmål, tvivl eller indvendinger.

UDDANNELSE FOR MELLEMLEDERE

Vi ønsker at give vores medarbejdere muligheden for at udvikle deres kompetencer. I samarbejde med KEA KOMPETENCE tilbyder Original Coffee alle mellemledere muligheden for at tage akademiuddannelsen i Retail Leadership. På uddannelsen bliver medarbejderen kvalificeret til at analysere, planlægge, tilrettelægge og gennemføre løsninger inden for forskellige områder i detailhandelsvirksomheder- og kæder. Eksamensopgaverne på uddannelsen vil altid tage udgangspunkt i en selvvalgt problemstilling eller situation fra arbejdspladsen.

KLIMA & MILJØ

I Original Coffee ønsker vi også at drive forretning med respekt for klima og miljø. Vi er derfor opmærksomme på de negative indvirkninger, vores forretning kan have dette område. Det gælder i alle vores led af forretningen, og vi vil arbejde med initiativer, der kan gøre os til en mere bæredygtig forretning.

RÅVARER OG MADSPILD

Vi ønsker at behandle alle råvarer med respekt og minimere vores spild. Derfor vejleder vi vores personale om håndtering af råvarer, vi producerer begrænsede mængder mad ad gangen, og vi serverer mængder tilsvarende de flestes appetit: Hellere at gæsten kan spørge om en ekstra skefuld, end at der smides mad ud ved hver servering.

Siden 2017 har vi haft sølvmærket i økologi, svarende til 60-90% økologi, hvilket vi er stolte over. Vi arbejder dog stadig på at forbedre vores procentsats, men kan ikke få guldmærket, da vores primære produkt, kaffen, ikke er økologisk. Dette fordi økologisk kaffe (desværre) ikke når vores standard for kaffesmag, eller kan leveres i de mængder, vi efterspørger. Desuden er økologi ikke altid en økonomisk gevinst eller en mulighed for bonden ift. certificeringer. Men sølv-økologimærket betyder for os, at vi altid tager stilling til og prioriterer økologi i vores valg af råvarer.



60-90% økologi



KAFFEBØNNER FRA KONTRA COFFEE

Vores vigtigste råvarer er kaffebønnerne. Derfor indgår vi i et samarbejde med Kontra Coffee, som er en kaffeleverandør, der hovedsageligt arbejder med DirectTrade®.

De indkøber deres kaffebønner med hensyn til kaffebondens rettigheder. Personlig kontakt med bonden er en del af handlen, og bonden er sikret en pris, som er højere end ved fx Fairtrade certificeringen. Man ønsker ved DirectTrade®, at bonden får et ordentligt udbytte, som kan bruges til forbedringer i produktion og for personen.

LOKALE SAMARBEJDSPARTNERE

I vores kaffebarer værner vi om lokalmiljøet. Det gælder også i vores valg af samarbejdspartnere og leverandører, der så vidt muligt er danske. Gennem de sidste år har vi prioriteret at indgå flere lokale samarbejder for at komme tættere på vores leverandører og støtte de mindre producenter. I dag har vi adskillige samarbejder med leverandører, som passer til Original Coffees strategi og vision, og som vi er stolte af at samarbejde med.



SKELLERIS GÅRD

I 2020 var vi med REGA-fællesskabet på tur til Lolland-Falster for at møde nogle lokale råvareproducenter. Her blev vi inspireret til at finde en lokalt samarbejde, hvilket vi fik med Anita Andersen og Jesper Cole fra Skelleris Gård i Dianalund. De byggede Original Coffees eget hønehus, og vi får nu leveret lokale økologiske æg i cirkukære æggebakker til alle vores kaffebarer.



LA FROMAGERIE

Vi bruger meget energi på at bage og servere frisk brød for vores gæster hver dag og prioriterer ost af høj kvalitet. Det leveres af Christophe Ganthiers fra La Fromagerie på Ndr. Frihavnsgade i København.



GRO JUICE

Vi får juice fra Gro, som producerer økologiske og biodynamiske produkter. De går ikke på kompromis med kvalitet og smag og anvender, så vidt muligt, altid lokale og sæsonbestemte råvarer.



THISE MEJERI

Vi får leveret vores smør og mælk fra det økologiske mejeri Thise. Deres værdier om respekt for råvarer og fokus på god smag stemmer overens med dem, vi stræber efter hos Original Coffee.

KOPPER HOS ORIGINAL COFFEE

Emballage er et miljømæssigt problem for mange i branchen, men når man servicerer kunder ud af huset, er engangsemballage uundværlig. Hos Original Coffee leder vi efter de bedste og mindst miljøskadelige alternativer, som samtidigt ikke kompromitterer kvaliteten af kaffen. Derfor opfordrer vi alle vores gæster til at vælge en "to-stay"-kop, når det er muligt og vi kan tilbyde vores gæster en genanvendelig to-go-kop, så vi sammen kan nedsætte forbruget af engangskopper. Som alternativ til de genanvendelige to-go-kopper implementerede vi i 2020 FSC-certificeret to-go-kopper. Både kop og låg er 100% komposterbare, hvilket minimerer risikoen for, at koppen gør skade, skulle den ende det forkerte sted efter brug.



NEW LOOP

Som et alternativ til den klassiske to-go-kop kan vi nu tilbyde vores gæster at servere deres kaffe i kopper fra New Loop, et nyt cirkulært pantsystem for take-away emballage. Koppen koster 5 kr. i pant og kan afleveres i alle vores kaffebarer efter brug, hvorefter du får din pant retur. Koppen er lavet af et opskummet materiale, hvilket betyder, at der er brugt mindre emballage pr. kop. Derudover formår den også at få en termo-effekt og holde kaffen varm. Allerede 2. gang der serveres kaffe i koppen, er miljøpåvirkningen udlignet, og derfor kan det klart betale sig at benytte den frem for andre to-go-kopper.

Målet er, at vi i 2025 ikke har engangsemballage, men benytter porcelænskopper i kaffebarerne og kopper fra New Loop til take-away.

KAFFEDÅSEN

I fremtiden er det derudover et mål, at vores gæster selv medbringer en kaffebeholder, så vi på sigt kan udfase størstedelen af vores engangsposer. Det er ikke noget, der sker fra den ene dag til den anden. Derfor håber vi, at den nye OC kaffedåse kan være med til at gøre vores gæster opmærksomme på muligheden for selv at medbringe en kaffedåse, når de henter deres kaffebønner i vores kaffebarer.



ORIGINAL COFFEE X FRANK GREEN

Tidligere har Original Coffee forhandlet en genanvendelig bambuskop, men i 2020 etablerede vi et nyt samarbejde med Frank Green. Kopperne vandt i 2015 en pris for deres funktionelle og gennemtænkte design og er produceret i BPA-fri plastik, hvor alle dele er genanvendelige. Derudover forbedrer koppen også kaffeoplevelsen i forhold til andre kopper, da den holder kaffen varm længere.

Efter kun 15 ganges brug udligner gæsten den miljøpåvirkning, det har krævet at producere den enkelte kop. Derfor mener vi hos Original Coffee, at koppen er den helt rigtige løsning – både ift. ressourceforbrug, gæsternes kaffeoplevelse og for miljøet.



OC KAFFEKAPSLER

Kaffeoplevelsen er i højsædet hos Original Coffee og det gælder også, når vores gæster laver kaffe hjemme. Samtidig ønsker vi også at tænke bæredygtighed ind i alle vores produkter uden at gå på kompromis med kvaliteten, og dette mener vi er lykkedes med vores nye OC kaffekapsler. Vi er gået efter den ultimative smagsoplevelse i kapslerne og derfor indeholder de samme kaffe, som vi bruger i barerne. Med de fire varianter er der lidt til enhver smag.

Kapslerne er lavet af restprodukter fra sukkerrør, kassen de ligger i er fremstillet af andre restprodukter fra landbruget og skriften er sojabaseret. Limen til kasserne er desuden vandbaseret og kun forseglern (lak) indeholder en lille mængde polymerer. De brugte materialer er certificeret som biologisk nedbrydelige, men kaffekapslerne er indtil videre kun industrielt komposterbare, da den samlede trykte kasse ikke er certificeret som et samlet produkt. Kassen kan dog udsorteres som pap.



CASE

CIRKULÆRE KAFFETØNDER

I 2019 deltog Original Coffee i projektet CØ SMV (Cirkulær Økonomi i Små og Mellemstore Virksomheder). I samarbejde med konsulenter fra Naboskab udviklede vi en ny og mere cirkulær forretningsmodel, som bygger på en løsning til at bekæmpe engangsemballage i virksomheden.

På nuværende tidspunkt leveres kaffen fra Kontra Coffee i små kaffeposer på 250 gram og store kaffeposer på 750 gram. Hver gang tragten på kaffekværnen fyldes, smides en pose ud i skraldespanden. Poserne er sammensat af plast og papir, hvilket gør, at de ikke kan sorteres og genanvendes.

Vi har undersøgt, om der var incitament for at implementere kaffetønder frem for engangsposer, som kan cirkulære mellem risteriet i Jernholmen i Hvidovre og Original Coffees kaffebarer. Vi arbejder stadig på den endelige løsning, men planen er, at vi i efteråret 2021 implementerer nye genbrugelige tønder i enten plastik eller metal, der kan rumme 5-8 kg kaffe. Når cafeerne har tømt beholderne, sendes beholderne retur til Kontra Coffee, som vasker beholderne, fylder dem på ny og sender dem retur til kaffebarerne.

Derved kan der leveres større mængder kaffe ad gangen i betydelig mindre emballage. Den nye forretningsmodel sparer både på udgifter til emballage og miljøet, fordi mindre emballage forbruges og smides ud.

Vi forventer, at spandene vil erstatte 33% af de små kaffeposer og 75% af de store kaffeposer, som Original Coffee får leveret fra Kontra Coffee.

Da mange kunder køber hele poser kaffe hos os, forventes det ikke, at alle kaffeposer udskiftes fra start. På sigt skal der arbejdes hen imod et system, som også inkluderer kunderne i det cirkulære emballagekoncept.



Eksempel på mulig kaffetønde

CASE

VERDENSMÅL I VÆRDIKÆDEN



Original Coffee er aktiv deltager i projekt "Verdensmål i Værdikæden", der har til formål at finde løsninger på den danske restaurationsbranches største bæredygtighedsudfordringer. Vi deltager, fordi vi, ligesom resten af branchen, har et ansvar for at udvikle branchen i en mere bæredygtig retning. Projektet har over 75 aktører, som engagerer sig i forskellige værdikædegrupper og målet er at styrke konkurrenceevnen for de danske virksomheder, som leverer løsningerne samt hæve bæredygtighedsambitionerne hos både restaurationer og leverandører. Projektet er finansieret af Industriens Fond og er et samarbejde mellem Danmarks Restauranter & Cafeer og Global Compact Network Denmark.

VÆRDIKÆDEGRUPPE A - DEN CIRKULÆRE RESTAURATION

Hos Original Coffee arbejder vi for at reducere vores emballage og er interesseret i at udvikle mere bæredygtige alternativer, for at nedsætte vores forbrug af miljøbelastende engangsservice. Derfor deltager vi i gruppe A: Den Cirkulære Restauration, som fokuserer på, hvordan restaurationer og leverandører i samarbejde kan blive bedre til at reducere, genanvende og genbruge alle de ressourcer, som anvendes i en restauration. Vores Senior Sustainability Manager er teamleder i A2, hvor det især er den emballage, som grossister transporterer fødevarer i til restaurationsbranchen, der er i fokus. Denne emballage er i dag oftest af pap, som kun kan genanvendes 6-7 gange.

Gennem en periode har Dansk Cater testet genbrugelige plastkasser fra Schoeller Plast som alternativ, og vi har fundet ud af, at denne løsning vil give en langt bedre ressourceudnyttelse for danske grossister og vil samtidig gavne restauratørerne, som ikke længere skal bruge meget tid (og penge) på at folde papkasser sammen. Gennem værdikædegruppens arbejde yder vi et konkret bidrag til Verdensmål 12 og særligt 12.5.



CO2-MÅLING HOS COPENHAGEN CLIMATE CONSULTING

Original Coffee fik i 2020 konsulentbureauet, Copenhagen Climate Consulting (CCC) til at beregne vores drivhusgasemissioner i 2019 i overensstemmelse med GHG-protokollen. Vi har været gennemsigtige med vores data gennem hele processen, for at CCC kunne give os en så nøjagtig redegørelse for vores CO₂-aftryk som muligt. Udover beregningerne har CCC rådgivet os til, hvordan vi kan reducere vores udledninger og dette arbejder vi på i hele vores forsyningskæde.

Madspild, affaldssortering, energi og råvarer har alle en betydning for vores samlede CO₂-udledning, og der er to punkter i CCC's rapport, som vi er særligt opmærksomme på og vil arbejde for at forbedre fremover. Selv de små ændringer kan føre til en stor reduktion af CO₂-emissioner over et helt år.

I alt udledte vi 481,85 CO₂ eq (t) i 2019.

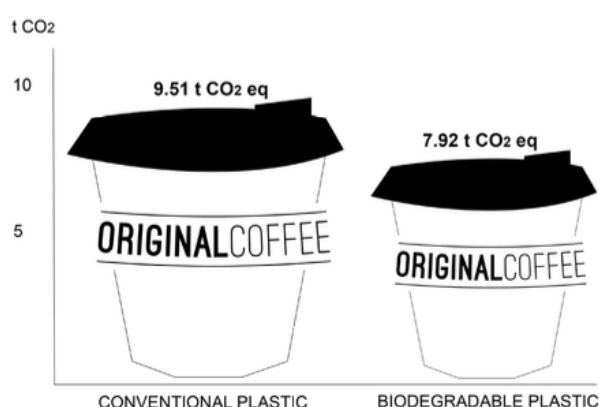


1

Vores flødeskumspatroner udleder hele 2,305 CO₂ eq (t). Derfor arbejder vi på at finde et alternativ til patronerne som f.eks. at piske det i hånden eller bruge en håndmixer. Kvalitet og effektivitet er med ind over vores overvejelser og grundet situationen med Covid19, har vi endnu ikke fundet et endeligt alternativ på dette område.

2

Resultater fra CCC viste desuden, at vi ved at udskifte vores engangs- kopper og låg fra konventionel plast til en biologisk nedbrydelig plast, kan reducere vores udledning med 1.59 CO₂ eq (t), hvilket vi implementerede i 2020.



ANTI KORRUPTION

Hos Original Coffee modarbejder vi korruption, afpresning og bestikkelse. Danmark er listet som et af de mindst korrupte lande, og det gør vi vores for, at det bliver ved med at være. Vi har som nation en omfangsrig lovgivning på området, hvilken vi som virksomhed selvfølgelig indretter os efter. Vi er opmærksomme på at bekæmpe al form for bestikkelse både internt i virksomheden og eksternt ift. leverandører, og vi er opmærksomme på, at "gaver" aldrig må influere beslutninger eller processer.

Vi arbejder med et begreb om transparens, og vi forsøger på den måde at arbejde imod korruption internt i virksomheden og eksternt ift. vores samarbejdspartnere. Transparens for os betyder bl.a., at vi kræver at kende til alle led i kaffebønnens værdikæde, fra marken til vores kaffebarer (og dette gøres muligt ved Kontra Coffee og DirectTrade®).

Internt i virksomheden arbejder vi med transparens i vores virksomhedsstruktur. Information om virksomhedsopbygningen og stillingsbeskrivelser er tilgængelige for alle medarbejdere, så alle er bekendte med de forskellige stillinger og de respektive ansvarsområder. Det fremgår også her, hvad der forventes af de forskellige led både ift. engagement og egenskaber.

Vi har en nultolerance over for afpresning (såvel som over for bestikkelse), men denne optræder også kun verbalt, da vi aldrig har oplevet problemer eller udfordringer på området.



TANKER FOR 2021

I denne rapport har vi præsenteret vores nuværende udgangspunkt ift. de 10 principper. Det stopper selvfølgelig ikke her. Vi vil hele tiden arbejde på at forbedre os på de forskellige områder og i 2021 vil den sociale del af vores arbejde med samfundsansvar få et endnu større fokus.

I Original Coffee arbejder vi hele tiden på at gøre bæredygtighed til en fundamental og integreret del af forretningen, og vi gør en dyd ud af at gøre det til en naturlig del af det at arbejde hos os. Når vi skal møblere en kaffebar, skal affaldssortering tænkes ind, når vi tilføjer eller ændrer i menuen, skal råvarer og deres aftryk indgå i overvejelserne. Vi ønsker at indgå samarbejde med flere lokale producenter, og vi ønsker at kende til produktion og bearbejdning af alle vores råvarer. Vi vil inddrage hele vores team i tankerne og opfordrer til, at alle bidrager hvor de kan og deler deres idéer og tanker.





KONTAKT OS

Original Coffee

Store Kongensgade 124 st.

1264 København K

www.originalcoffee.dk

mail@originalcoffee.dk

CVR: 34619581