

ORIGINALCOFFEE

BREWED BY FRIENDS SINCE 2012

# COMMUNICATION ON PROGRESS

2021/2022



COMMUNICATION  
ON PROGRESS



## OM DENNE RAPPORT

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 initieret i 2021 samt vores mål for arbejdet med samfundsansvar i 2022.

Vi modtager gerne kommentarer, forslag eller spørgsmål til indholdet af rapporten. Send venligst en e-mail til [mail@originalcoffee.dk](mailto:mail@originalcoffee.dk).

Hold dig opdateret på vores bæredygtige initiativer og nyheder på [www.originalcoffee.dk](http://www.originalcoffee.dk) samt Facebook, LinkedIn og Instagram.







# INDHOLD

## Introduktion.....

Forord fra CEO.....	5
Om Original Coffee.....	6
Vores rejse.....	7

## Rammen om vores tilgang til samfundsansvar.....9

Ansvarlighed i forretningsrelationer.....	10
Global Compacts Ti Principper.....	12

## Menneske- og arbejdstagerrettigheder.....13

Forebyggelse af chikane og krænkende adfærd .....	14
Medarbejder- og arbejdsforhold.....	15
Uddannelsestilbud for mellemledere.....	19

## Klima og miljø.....20

Lokale og tætte samarbejdspartnere.....	21
Kaffebønner fra Kontra Coffee.....	22
Grønnere emballageløsninger.....	24
Cirkulære kaffetønder fra Kontra Coffee.....	27

## Antikorruption.....28

## Tanker for fremtiden .....29







# FORORD FRA CEO

Kære læser,

Selvom det føles som længe siden, så var det forgangne år endnu et år præget af COVID-19 og global pandemi. Selvom vi fra 2020 havde fået erfaring med nedlukninger og restriktioner, havde disse begivenheder også store påvirkninger på vores hverdag og forretning i 2021.

Også i 2021 valgte vi at holde alle kaffebarer åbne, så længe restriktionerne tillod det, ligesom vi heller ikke afskedigede medarbejdere. Det sidste punktum er nok ikke sat om COVID-19, men forhåbentlig ser vi frem mod en mere normal hverdag og forretningsmiljø.

Arbejdsvilkår og seksuelle krænkelser har fyldt meget i medierne de sidste mange måneder, og et opgør med tidligere tiders arbejdsmiljø i restaurationsbranchen er i fuld gang. Vi har gennem flere år lavet medarbejderundersøgelser, hvor også spørgsmål om krænkelser har været en fast bestanddel. Ligeledes har vi implementeret en intern whistle-blower funktion, ligesom man over vores hjemmeside kan komme med anonyme tilbagemeldinger. Vi er utrolig glade for, at seksuelle krænkelser, trusler og vold samt mobning ikke er noget vores personale udsættes for i hverdagen hos os. Der er selvfølgelig ingen garantier for, at alle episoder kommer frem i lyset, men så længe vi italesætter mulige udfordringer, skaber vi også grundlaget for et trygt og inkluderende arbejdsmiljø.

2021 blev også året hvor vi traf en strategisk vigtig beslutning om at åbne eget bageri. Lokalet er fundet, planerne lagt og åbningen planlagt til sommeren 2022. Ved selv at opbygge en produktion, kan vi i endnu højere grad arbejde med sæsonbetonede råvarer, ligesom vi kan videreudvikle vores samarbejder med mindre lokale producenter.

Vi har i 2021 styrket vores samarbejde med flere af vores leverandører, og vi har underskrevet de to første Code of Conducts med henholdsvis Gro Juice og Thise Mejeri. Det er et vigtigt skridt på rejsen mod øget ansvarlighed i vores forretningsrelationer, og noget som fortsat skal styrkes i årene fremover.

I løbet af året har vi internt arbejdet meget med processer og ansvar, og derigennem styrket vores organisationshierarki. Vi har indført en Area Manager, og langt de fleste managers driver i dag blot en enkelt kaffebare. Derved knytter manageren tættere bånd til stamgæsterne, ligesom teamet føler en øget tilstedeværelse fra denne. Det er håbet, at ledelsen med indførelsen af en Area Manager, har mere frihed til den strategiske udvikling samt opbygning af en bedre back-end for fremtidig vækst.

Denne COP-rapport er den tredje i rækken, og bekræfter vores fortsatte engagement og støtte til FN's Global Compact, dens ti 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 2021.

Vi er stolte af det vores medarbejdere har præsteret i det forgange år, og uden dem ville vi ikke være, hvor vi er i dag. Tak til jer.

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". Drengene cyklede København tyndt og serverede friskbrygget, velsmagende kaffe til folket. I 2012 åbnede den første kaffebar i Illum under navnet Original Coffee, og siden er der sket meget. Samme år blev ledelsen udvidet med storebror Jonas Skovsted-Overgaard samt en lang række dygtige baristaer. Original Coffee driver i dag 11 kaffebarer i København og omegn med 120 dedikerede medarbejdere. Hver medarbejder spiller en vigtig rolle i virksomhedens succes. I efteråret 2022 og foråret 2023 åbnede vi yderligere tre kaffebarer i Tivoli.

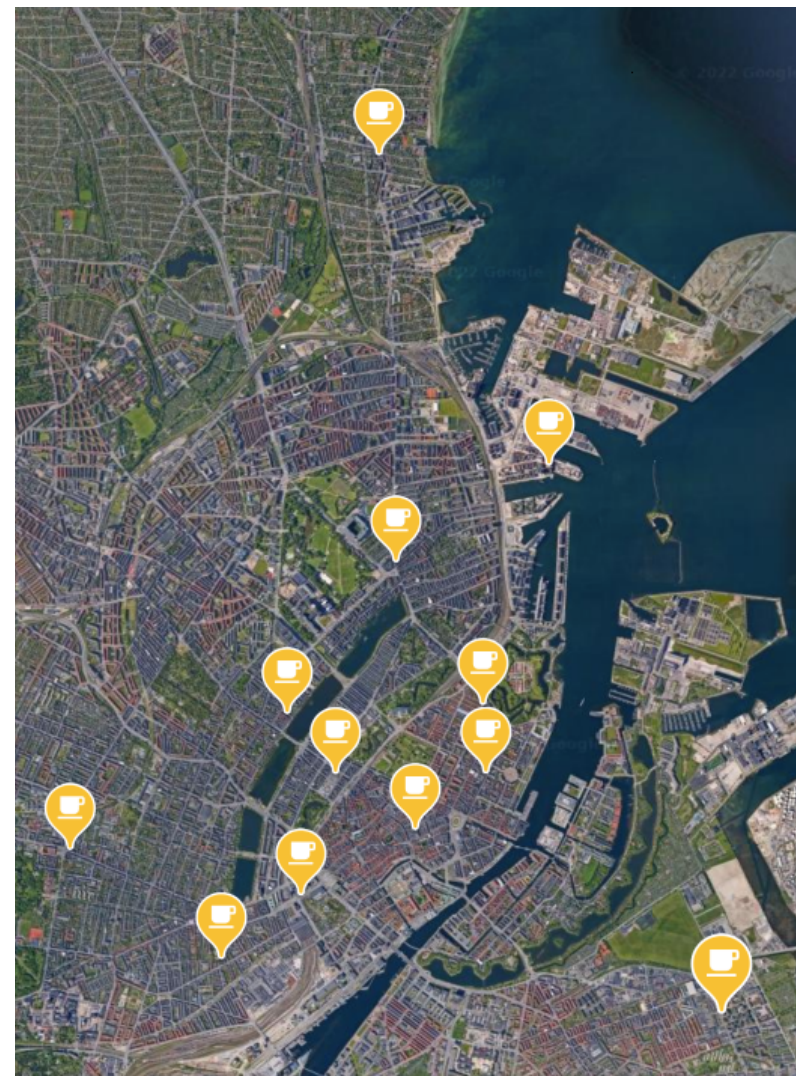
Alle kaffebarer har fokus på kaffen, den gode service og det omkringliggende miljø. Hos Original Coffee serverer vi altid kaffe, som vi er stolte af, på bønner som vi elsker.

Ingen kaffebarer er ens, og ingen bydel er den samme. Derfor er det vigtigt, at vores kaffebarer kan rumme Københavns 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 Original Coffee på Dosseringen.



## VORES 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

## 2010

Barndomsvennerne, Nikolaj og Philip, beslutter sig for, at kaffe skal være deres levevej. I første omgang bliver det til kaffecyklerne under navnet "Rolling Coffee".

## 2012

Den første kaffebar åbner på toppen af Illum under navnet Original Coffee. "Brewed by Friends" blev en naturlig undertitel, da det hele startede med et venskab og fortsat er et bærende element. Vi overgår til 100% dansk vindenergi.

## 2013

I februar overgår Original Coffee til økologisk mælk som et naturligt valg mod det økologiske spisemærke. I marts åbner kaffebaren på Trianglen.

## 2014

Vi åbner vores kaffebar på Bredgade og i Hellerup.

## 2017

Vi får overrakt Det Økologiske Spisemærke i bronze (30-60% økologi).

Vores mellemledere får mulighed for at tage akademiuddannelsen i Retail Leadership med fokus på restaurationsbranchen i samarbejde med Kea Kompetence.

## 2016

I april udvider vi vores tilstedeværelse i Illum og åbner en kaffebar på deres rooftop. I juli åbner kaffebaren på Sortedam Dossering. Alle vores mejeriprodukter er nu økologiske.

## 2018

I marts åbner kaffebaren i Nordhavn. Samfundsansvar bliver for alvor en del af hverdagen, da vi i maj bliver en del af FN's Global Compact og det nyetablerede brancheinitiativ REGA - Restauratørernes Garantiordning.

## 2020

Vi åbner kaffebar på Gl. Kongevej og Istedgade.

Vi introducerer bio-nedbrydelige to-go kopper og låg. Copenhagen Climate Consulting foretager en samlet CO2-måling for hele Original Coffee.

## 2019

Vi får Det Økologiske Spisemærke i sølv (60-90% af vores sortiment er økologisk).

Vi åbner OC Depot i Torvehallerne. Alle vores rengøringsartikler har nu Svanemærket, og vores servietter og papirskageposer er FSC-certificeret.

## 2021

I april åbner vores nyeste kaffebar på St. Kongesgade, hvor vi har kontor og Coffee Lab. Vi introducerer vores kaffekapsler, som er lavet af restprodukter fra sukkerrør.

Vi starter nyt samarbejde med New Loop, som er et cirkulært pantsystem for take-away emballage. Allerede anden gang der serveres kaffe i koppen, er miljøpåvirkningen udlignet.

## 2022

Vi starter samarbejde med Gorillas, som leverer vores kaffebønner- eller kapsler på få minutter via cykel. Vi består desuden vores audit, som en af de første i REGA. I løbet af sensommeren åbner vi vores eget bageri i Kødbyen.



# 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 ønsker vi at bidrage til opnåelsen af de 17 verdensmål. Det gør vi blandt andet ved at arbejde med Globals Compacts Ti Principper som rammen for vores arbejde med samfundsansvar, hvor vi arbejder med at integrere social, miljø- og klimamæssig samt økonomisk ansvarlighed i kernen af vores virksomhed.

## RESTAURATØRERNES GARANTIORDNING

Siden 2018 har vi været en del af brancheinitiativet REGA, under Danmarks Restauranter & Cafeer, som er et fællesskab for restauratører, der garanterer, at de arbejder systematisk og målrettet på at drive ansvarlig virksomhed. 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). Dette fordi vi ønsker at sikre en høj standard i restaurationsbranchen, gennem garantier overfor vores medarbejdere, kunder, samarbejdspartnere og andre, der måtte opleve branchens indvirkninger.

I 2019 analyserede vi i samarbejde med REGA-sekretariatet vores virksomhed, hvor vi vurderede og identificerede de potentielle negative indvirkninger, vi har på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed. I foråret 2022 gennemførte vi som en af de første i REGA en ekstern audit af vores indvirkningsanalyser, hvor vi fik kontrolleret og verificeret vores fremskridt samt gennemførelsen af vores første runde indvirkningsanalyser.



# ANSVARLIGHED I FORRETNINGSRELATIONER

Vi er opmærksomme på, at vi skal respektere menneskerettigheder, beskytte miljøet og forebygge korruption - 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.

## CODE OF CONDUCT

Vi forventer, at vores forretningsrelationer driver en ansvarlig forretning. Udgangspunktet for dette er vores Code of Conduct. Den præsenterer de konkrete minimumskrav, vi stiller til vores forretningsrelationer herunder leverandører og partnere. Krav, som vi også selv efterlever. Bliver vi opmærksomme på væsentlige negative indvirkninger hos vores forretningsrelationer eller i vores værdikæde, så 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, hvilket vi også forventer af vores forretningsrelationer.

Vores Code of Conduct bygger på internationale, anerkendte CSR-principper og findes i tre udgaver; en til små virksomheder, en til mellemstore virksomheder og en til store virksomheder. Rammerne er de samme, men dette har vi gjort for at gøre indholdet mere håndgribeligt i forhold til 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. I 2021 og 2022 har vi underskrevet en Code of Conduct med to af vores leverandører: Gro Juice og Thise mejeri.



## GRO JUICE

Siden 2017 har vi samarbejdet med Gro Juice og får friske juice leveret derfra. I november 2021 underskrev de vores Code of Conduct for små virksomheder.



## THISE MEJERI

Vi har samarbejdet med Thise Mejeri siden 2019. I januar 2022 underskrev de vores Code of Conduct for mellemstore virksomheder.





## KOLDPRESSET JUICE FRA GÅRD TIL FLASKE

Udover kaffe serverer vi i vores kaffebarer også friske, koldpressede juice fra Gro Juice. Gro Juice producerer drikkevarer af 100% økologiske råvarer såsom planter, frugter, nødder, urter og ukrudt. Deres hovedfokus er sundhed, økologi, natur og bæredygtighed, hvilket er emner, som vi ligeledes prioriterer og arbejder med i Original Coffee. Gro Juice går hverken på kompromis med kvalitet eller smag. Derfor anvender de så vidt muligt lokale og sæsonbestemte råvarer og samarbejder med lokale landmænd, hvilket sikrer, at de høstede afgrøder har kort transporttid og dermed holder sig i længere tid. Planter, der bevares friske og rå, indeholder mest næring, og derfor presser de deres råvarer under konceptet - fra gård til flaske. Juiceflaskerne er fremstillet af genbrugsglas fra nærliggende glasværker enten i Danmark eller Nordtyskland.

### UNDERSKREVET CODE OF CONDUCT

Vi har samarbejdet med Thomas Holm fra Gro Juice siden 2017, og i november 2021 underskrev vi sammen en Code of Conduct. "Selvom vi er en virksomhed som af natur arbejder med bæredygtighed, så forpligter vores Code of Conduct aftale med Original Coffee os til at arbejde i en endnu mere bæredygtigt retning. Det inspirerer os til at tage skridtet videre og til aktivt at gøre en ekstra indsats for at nå vores mål sammen", siger Thomas Holm, som er stifter af og direktør i Gro Juice.

Hos Original Coffee er vi glade for og stolte af at servere produkter af den kvalitet i vores kaffebarer. Når Gro Juice udvikler nye produkter til deres sortiment, rådfører de sig med os og bruger vores kaffebarer til at afprøve nye, spændende og velsmagende ideer.

"Det er et stærkt samarbejde, som vi er meget glade og stolte af at være en del af. Det er vi blandt andet fordi OC arbejder målrettet for en mere bæredygtig profil, hvilket er vigtigt for os, så vi sammen kan udvikle os i en positiv retning", afslutter Thomas Holm.



# GLOBAL COMPACTS

## TI PRINCIPPER

Som medlem af UN Global Compact har vi forpligtet os til at efterleve og engagere os i samfundsansvar på baggrund af et fælles værdigrundlag bestående af ti principper.

### IMPLEMENTERINGEN AF DE TI PRINCIPPER

Principperne giver en fælles etisk og praktisk ramme for virksomhedsansvar og er baseret på internationalt vedtagne konventioner inden for menneskerettigheder og arbejdstagerrettigheder, miljø og antikorrupition. For eksempel er OECD's retningslinjer, ILO's konventioner om arbejdstagerrettigheder, FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv samt Rio-deklarationen alle repræsenteret i principperne.

Som en del af vores forpligtelse i Global Compact arbejde har vi over de seneste år integreret de ti principper på tværs af vores strategier, politikker, procedurer og i vores daglige drift i kaffebarene.

Vi har en holistisk tilgang til arbejdet med samfundsansvar og forholder os til alle ti principper, hvilket vi uddyber og giver eksempler på i denne rapport.



### MENNESKERETTIGHEDER

- Princip 1: virksomheder bør støtte og respektere beskyttelsen af internationalt proklamerede menneskerettigheder inden for virksomhedens indflydelseområde
- 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
- Princip 4: støtte udryddelse af alle former for tvangsarbejde
- Princip 5: støtte afskaffelse af børnearbejde
- Princip 6: eliminere diskrimination i arbejds- og ansættelsesforhold



### MILJØ

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



### ANTI-KORRUPTION

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



# 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 lysten 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.

## ÅBEN DIALOG SIKRER 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 hjælper og snakker med medarbejderne. Den enkelte manager er ansvarlig for sit team, og det forventes, at de inddrager deres team i den daglige drift af kaffebaren. På den måde kan vores managers på daglig basis stemple ind hos medarbejderne og sikre trivsel i arbejdsgangene. Det forventes også, at managers formidler information,

feedback, ris og ros fra medarbejderne videre til ledelsen, så alle har mulighed for at blive hørt. Derudover foretager vi halvårligt en trivselsundersøgelse blandt vores medarbejdere for at sikre både et fysisk og psykisk godt arbejdsmiljø.

## NYT SAMTALEFORUM

I efteråret 2022 indfører vi et "samtaleforum", hvor vi inviterer en gruppe baristaer ind til kvartalsmøder, hvor de kan komme med input fra deres synsvinkel. Dette er vigtigt for os, da vores medarbejdere altid skal føle, at de skal kunne komme til ledelsen med både stort og småt i arbejdsøjemed.

En god leder skal også kunne anerkende sine medarbejders indsats, hvilket 88,5% af medarbejderne i den seneste trivselsundersøgelse var enige/meget enige i, at deres leder gør. 94% er enige/meget enige i, at deres nærmeste leder skaber gode rammer for arbejdet, og 100% af besvarelserne gav udtryk for, at deres nærmeste leder er tilgængelig i det daglige.



# FOREBYGGELSE AF CHIKANE OG KRÆNKENDE ADFÆRD

Vi lever af vores gæster, og derfor er det vigtigt, at vi som virksomhed er åbne og afspejler samfundet omkring os. Menneskerettigheder er fundamentale rettigheder, som vi altid mener skal respekteres og beskyttes. Vi ønsker, at alle relateret til Original Coffee bliver behandlet anstændigt og med værdighed. Derfor tolerer vi hverken diskrimination eller chikane på arbejdspladsen, hvilket er et emne, som fylder meget i restaurationsbranchen og i mediebilledet. Det tager vi meget alvorligt hos Original Coffee, og oplever en person noget ubehageligt, er det vores pligt at reagere på det og sikre, at sagen håndteres tilstrækkeligt. Derfor har vi indført en intern feedbackmekanisme for vores medarbejdere via vores medarbejderplatform Actimo og for alle andre interessenter via vores hjemmeside.

## FEEDBACKMEKANISME

En feedbackmekanisme kan være med til at sikre, at vi som virksomhed hurtigst muligt bliver bevidste om eventuelle udfordringer. Udover at modtage henvendelser, når noget er gået galt,

kan den også sikre, at vi modtager henvendelser om noget, der potentielt kan gå galt. Det kan for eksempel være en medarbejder, der bliver opmærksom på uhensigtsmæssig adfærd hos en kollega eller en gråzone i forhold til virksomhedens aftaler med leverandører. Feedbackmekanismer kan være en hjælp til selvhjælp, idet man kan blive gjort opmærksom på forbedringspotentialer og ellers oversete risici. Vi er opmærksomme på, at det selvfølgelig ikke er alt, der kommer til overfladen på denne måde, men det er vigtigt for os at initiere en åben dialog med vores medarbejdere om deres adfærd i forhold til kollegaer og gæster.

For uanset om man selv har oplevet en krænkelse, er blevet beskyldt for at krænke andre eller har været vidne til en krænkelse, så mener vi, at det at sætte ord på sine oplevelser er første skridt på vejen til at håndtere hændelser og fremadrettet skabe et godt og inkluderende arbejdsmiljø.



## INGEN AKTUELLE SAGER I 2021

Der er i 2021 eller 2022 ikke opstået situationer, som vi har skulle reagere yderligere på, men vi fortsætter med at opfordre både interne og eksterne interessenter til at benytte funktionen.

Af de adspurgte i vores seneste medarbejdertrivselsundersøgelse havde ingen været udsat for mobning på arbejdspladsen i løbet af de seneste seks måneder. En har dog oplevet, at der kan komme forekomme krænkende jokes i forhold til køn fra gæster.

98% har ikke været udsat for uønsket seksuel opmærksomhed i løbet af de seneste seks måneder. 2% svarer dog, at det typisk kan være nogle kommentarer fra gæster.

98% har ikke været udsat for trusler om vold i løbet af de seneste seks måneder. En enkelt medarbejder svarer, at en gæst har råbt, slået i disken og truet med at melde personen til politiet, fordi personen ikke ville tage imod kontanter.



## ORIGINAL COFFEE ER IMOD DISKRIMINATION

Vi er imod diskrimination og mener, at hverken køn, hudfarve, seksuel orientering, religiøs- eller 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 tilstræber lige muligheder for medarbejdere og jobkandidater uanset alder, religion, politisk overbevisning, køn, etnicitet og går desuden aktivt ind i kampen for et ligestillet og retfærdigt arbejdsmarked. Vi ser mangfoldighed som en styrke og opfordrer derfor alle interesserede til at søge en stilling hos os. Vi sørger for, at vores stillinger så vidt muligt bliver slået op offentligt, hvor det fremgår tydeligt, at alle er velkomne til at ansøge.

Vi arbejder ikke med kønskvoter, da ansættelse sker på baggrund af kvalifikationer, 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.

54,5% 

af vores mellemledere er kvinder

I Original Coffee er der 120 medarbejdere, hvoraf 67% er kvinder og 33% mænd. I 2022 udgøres topledelsen af tre mænd.

## FORSKELLIGE NATIONALITETER

I 2021 havde vi to nationaliteter repræsenteret blandt vores medarbejdere. I 2022 har vi budt adskillige medarbejdere fra i alt otte nationaliteter velkommen til vores team. Integrationen af forskellige nationaliteter i vores medarbejderstab bidrager positivt til arbejdskulturen. Samtidig er det en ledelsesopgave at sikre, at medarbejdere fra andre nationaliteter trives på lige fod med vores dansktalende medarbejdere. Følgende nationaliteter er repræsenteret i Original Coffee.







## MEDARBEJDER- OG ARBEJDSFORHOLD

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 vil også være en arbejdsplads, hvor alle er glade og nyder at gå på arbejde. 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 med mere. Personalehåndbogen uddyber desuden alle aspekter af at arbejde i Original Coffee, så medarbejderen ikke er i tvivl om fremgangsmåder, rettigheder eller ansvar.

I vores seneste trivselsundersøgelse understregede mange af vores medarbejdere, at fællesskabet på tværs af kaffebarerne er en vigtig faktor i deres arbejdsliv. "Brewed by Friends" har været vores undertitel siden begyndelsen, og derfor er vi i ledelsen også opmærksomme på, at vi efter de seneste års nedlukninger grundet COVID-19 samt i udvidelsen af vores forretning skal sikre denne følelse af fællesskab. Dette vil vi gøre ved at afholde personalefester og komsammen på tværs af hele medarbejderstaben.

### NYT OPLÆRINGSSYSTEM

Gennem de sidste seks måneder har vi arbejdet på et standardiseret oplæringsforløb gennem vores medarbejderplatform Actimo, som alle nyansatte introduceres til ved ansættelsens start. På den måde sikrer vi, at vores medarbejdere får de rette informationer, og bliver anvist om korrekt løft og andre arbejdsmiljømæssige retningslinjer.

# 88,5%

*af de adspurgte medarbejdere er enige/meget enige i, at de har den nødvendige oplæring og information til at udføre deres arbejde.*

# FRIVILLIG PENSION HOS GRANDHOOD

Hos Original Coffee har det altid været vigtigt, at arbejdsforholdene er i orden. Som en del af vores sociale ansvar har vi valgt at tilbyde en frivillig pensionsordning til vores medarbejdere gennem Grandhood for at give dem sikkerhed på den lange bane.

## ET TRYGT ARBEJDMILJØ MED GLADE MEDARBEJDERE

Vi ønsker at skabe et dynamisk og trygt arbejdsmiljø i kaffebarerne, hvor vores medarbejdere synes, at det er rart at gå på arbejde. For at sikre arbejdsglæde og holde på vores dygtige medarbejdere kræver det, at vi gør os relevante. Det skal vi gøre, så vi i fremtiden også har en bæredygtig og holdbar virksomhed med glade medarbejdere - for det er dem, der skaber den gode oplevelse for vores gæster.

## BRUGERVENLIG APP MED MULIGHED FOR INVESTERINGER

Vores ansatte er typisk unge mellem 19-25 år, som holder sabbatår eller er midt i en beslutningsproces om hvilket studie, de ønsker at påbegynde. Derfor mener vi, at det skal være op til den enkelte at til- eller fravælge pension. På samme måde skal den månedlige procentsats være bestemt af medarbejderen. Grandhood har en brugervenlig app, hvor medarbejderen løbende kan holde øje med sin pensionsopsparing. Derudover er der to investeringsmuligheder – VækstPension Index og VækstPension Aftryk. Sidstnævnte er udelukkende ansvarlige investeringer. Tre af vores medarbejdere takkede i 2021 ja til pensionsordningen.



Foto: Jesper Palermo

"Vi stiller pension til rådighed for vores medarbejdere, fordi vi vil give dem sikkerhed på den lange bane"

Jonas Skovsted-Overgaard  
CEO og Partner i Original Coffee







# UDDANNELSESTILBUD FOR MELLEMLEDERE

I en branche hvor service, kundekontakt og personlige relationer er en del af hverdagen, er det afgørende for os at udvikle vores medarbejders kompetencer. Alle medarbejdere skal på interne kaffekurser, som er en forudsætning for at være barista og for at lære at begå sig i kaffebarerne. Som tillæg til dette giver vi i samarbejde med Kea Kompetence vores mellemledere tilbuddet om at tage akademiuddannelsen i Retail Leadership med mulighed for tilvalg af andre fagligt relevante fag. Her kan de optjene ECTS-point, som de kan bruge i deres fremtidige uddannelsesvalg og karrieresøgning.

På den tre-årige uddannelse 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.

## FASTHOLDELSE AF MEDARBEJDERE

Vores medarbejdere er i gennemsnit 22 år og er ansat i 17,3 måneder. Vi ønsker at fastholde vores medarbejdere, og en af måderne vi kan positionere os på er at give dem muligheden for fagligt at kvalificere sig. Pr. 2022 har fire af vores 11 managers har gennemført uddannelsen, mens vi stadig har én medarbejder aktivt i gang.



## MØD SEBASTIAN LASSEN, AREA MANAGER

Sebastian Lassen på 28 år har arbejdet i Original Coffee siden 2015 og gennemførte i 2020 som den første uddannelsen i Retail Leadership på Kea.

"Jeg valgte at starte på uddannelsen for at kombinere praktisk erfaring med teoretisk viden samt for at have papir på min faglighed og kompetencer og til min videre karriere", siger han. Derudover har han gennem sit arbejde og det sideløbende uddannelsesforløb fået en generel forståelse for økonomien i at drive en virksomhed, hvilke processer der skal til for at få succes, hvordan man sammensætter et dygtigt personale, samt hvad der i sidste ende skaber værdi.

For ham har det vigtigste været at få en dybere forståelse for de oplevelser og udfordringer, man oplever i sit arbejdsliv. Ved at kende teorien bag praksis giver det perspektiv på egen arbejdsgang- og metoder og derudover viden om alt fra personlig ledelse, økonomi, butiksoptimering med mere.

"Ved at jeg har teoretisk viden på området, lærer jeg ikke kun at reagere pr. instinkt, men derimod ud fra faglig viden om, hvordan mine handlinger og udstråling bedst sikrer den effekt, jeg ønsker i en given situation" afslutter han.

# KLIMA OG MILJØ

I Original Coffee ønsker vi at drive forretning med respekt for klima og miljø. Det er både vigtigt for ledelsen og gæsterne men i særdeleshed også vores medarbejdere. Adspurgte var der hele 94%, der er enige/meget enige i, at det er relevant, at Original Coffee arbejder med bæredygtighed. Vi er derfor også opmærksomme på de negative indvirkninger, vores forretning kan have på dette område. Det gælder i alle vores led af forretningen, og vi vil arbejde med initiativer, der kan gøre os til en mere samfundsansvarlig 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 fx kan spørge om en ekstra skefuld kompot til sin morgenmad, end at der smides mad ud ved hver servering.

Siden 2019 har vi haft det økologiske spisemærke i sølv, svarende til 60-90% økologi, hvilket vi er stolte over. Vi arbejder hele tiden på at forbedre vores procentsats, men guldmærket er endnu ikke i rækkevidde, da kaffen, som er vores primære produkt, ikke er økologisk. Dette fordi økologisk kaffe som udgangspunkt 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 i forhold til certificeringer. Men økologimærket i sølv betyder for os, at vi altid tager stilling til og prioriterer økologi i vores valg af råvarer.



## MELLOW X ORIGINAL COFFEE

I april indgik vi samarbejde med danske Mellōw. Vi skiftede vores chocoláte ud med økologisk chokoladepulver, som kan opløses med den mælk, som den enkelte gæst ønsker.

På den måde har vi løftet kvaliteten og smagen på det endelige produkt og samtidig tilgodeset et samarbejde med en mindre leverandør. Mellows processer, produkter og mål er afledt af en bæredygtig tankegang om at arbejde med etisk kakaodyrkning, rene økologiske ingredienser og vedvarende plastfri emballage.



# LOKALE OG TÆTTE 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

Vi har samarbejdet med Anita Andersen og Jesper Cole fra Skelleris Gård siden 2020. De byggede Original Coffees eget flytbare hønsehus, så hønsene altid har mulighed for at spise frisk græs og larver.



Vi får nu leveret økologiske æg i cirkulære æggebakker til alle vores kaffebarer. Derudover leverer de også bukkehornspirer og karse, som vi bruger som pynt på vores frokostserveringer.



## GRO JUICE

Juice fra Gro er økologiske og biodynamiske produkter. Hos Gro går de 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 den gode smag stemmer overens med dem, vi stræber efter.



## LA FROMAGERIE

Det er vigtigt for os, at vi hver dag kan servere friskbagt brød til vores gæster og prioriterer derfor også ost af høj kvalitet. Det leveres af Christophe Ganthiers fra La Fromagerie på Ndr. Frihavnsgade i København.



# KAFFEBØNNER FRA KONTRA COFFEE

Vores vigtigste råvarer er altid kaffebønnerne. Derfor har vi siden den spæde begyndelse af Original Coffee haft et tæt samarbejde med vores kaffeleverandør, Kontra Coffee.

## SÅDAN HANDLER VI VORES KAFFE

Kontra Coffee indkøber deres kaffe gennem kaffehandelsplatformerne Nordic Approach og List+Beisler og køber udelukkende speciality coffee, som altid bliver solgt over markedsprisen. Disse kaffehandelsplatforme arbejder hovedsageligt med DirectTrade®, hvor man tager hensyn til kaffebondens rettigheder. Personlig kontakt med bonden er en del af handlen, og bonden er sikret en pris, som er højere end ved for eksempel Fairtrade certificeringen. Målet er derved at give bonden et ordentligt udbytte, som kan bruges til forbedringer i produktion og for bonden selv.

## TRANSPERANS I VÆREDIKÆDEN

Da vi ikke selv står for importen af vores kaffebønner, er det omfattende at sikre transparens i vores værdikæde fra jord til bord. Dette er ikke en undskyldning, men et udtryk for mulig udvikling og forbedring. Det kræver adskillige ressourcer at opnå større transparens på dette område, både for os som aftager og for kaffeleverandøren. Derfor har vi som mål at sætte yderligere krav til Kontra Coffee gennem vores Code of Conduct. Dette er en måde for os at kunne understøtte vores arbejde med miljømæssig og social bæredygtighed yderligere samt sikre en ansvarlig leverandørkontrakt.



## OVERSIGT OVER VORES KAFFEBØNNER

- Colombia San Alberto: Rainforrest Alliance certified, UTZ certified. Købt direkte fra producent.
- Brasilien Daterra: Rainforrest Alliance certified, UTZ certified, B-Corp Certified, købt fra DR Wakefield
- Peru Ruru (Jungle Fruit): økologisk certificeret i udlandet, købt fra Nordic Approach
- Etiopien Gedeb & Bekele: ej oplyst, købt fra Nordic Approach
- Kenya Gicherori & Kiboko: ej oplyst. Købt fra List+Beisler.







# GRØNNERE EMBALLAGELØSNINGER

Emballage er et miljømæssigt problem for mange i branchen, men når man servicerer kunder ud af huset, så er engangsemballage uundværlig. Hos Original Coffee leder vi efter de bedste og mindst miljøskadelige alternativer, som samtidigt ikke går på kompromis med 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 har vi engangskopper, der er af FSC-certificeret papir (70% mix) med 100% komposterbar coating. De hvide engangslåg er lavet af bagasse, som er 100% naturligt komposterbart, hvilket minimerer risikoen for, at koppen gør skade, skulle den ende det forkerte sted efter brug.

## NEW LOOP - ET CIRKULÆRT TAKEAWAY SYSTEM

Som et alternativ til den klassiske to-go-kop tilbyder vi vores gæster at få deres kaffe serveret i kopper fra New Loop, som er et 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.

I 2021 udgjorde New Loop kopper en mindre andel af det samlede antal solgte kaffekopper i Original Coffee. Derfor er der et stort potentiale for at øge dette i de kommende år, så vi når vores mål om i 2025 at have udfaset engangsemballage til fordel for porcelænskopper i kaffebarerne og to-go-kopper fra New Loop.





## IKKE LÆNGERE VAND PÅ PLASTIKDUNKE

En sort kaffe består af 98-99% vand, hvilket gør kvaliteten af den vand, vi bruger, enormt vigtigt. Vores coldbrew har indtil nu været brygget på kalkfrit vand fra store plastikdunke. I 2022 har vi etableret vandudtagningsslangor fra alle vores espressomaskiner, som brygger kaffe på vand fra omvendt osmose anlæg (ROC filter fra BWT). Med denne teknologi fjernes uønskede stoffer fra vandet, samtidig med at der opnås en balanceret mineralisering af vandet. Dette beskytter kaffemaskinen mod kalkaflejringer og giver en perfekt ekstraktion og smag, hvilket i sidste ende højner kvaliteten af vores coldbrew. Oven i købet sparer vi adskillige plastflasker årligt.

## ORIGINAL COFFEE KAFFEKAPSLER

Kaffeoplevelsen er i højsædet hos Original Coffee, og det gælder også, når vores gæster laver kaffe hjemme. Samtidig ønsker vi at tænke bæredygtighed ind i alle vores produkter uden at gå på kompromis med kvaliteten. Dette, mener vi, er lykkedes med vores Original Coffee 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 forsegleren (lak) indeholder en lille mængde polymerer. De brugte materialer er certificerede 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.









# CIRKULÆRE KAFFETØNDER FRA KONTRA COFFEE

I vores seneste COP-rapport præsenterede vi en løsning til at bekæmpe engangsemballage i virksomheder, som vi udviklede i samarbejde med konsulenter fra Naboskab som en del af projektet CØ SMV (Cirkulær Økonomi i Små og Mellemstore Virksomheder) i 2019.

## TANKERNE BAG KAFFETØNDEN

Indtil nu har Kontra Coffee leveret vores kaffebønner i kaffeposer på enten 250 gram eller 750 gram. Hver gang tragten på kaffekværnen fyldes, smides en pose ud i skraldespanden. De nuværende kaffeposer er sammensat af plast og papir, hvilket gør, at de ikke kan sorteres og genanvendes.

Derfor undersøgte vi mulighederne for at implementere større, genanvendelige kaffetønder, som kunne cirkulere mellem risteriet på Jernholmen i Hvidovre og Original Coffees kaffebarer. Derved kunne der leveres større mængder kaffe ad gangen i betydelig mindre emballage. Den nye forretningsmodel sparer også på udgifter til emballage og miljøet, fordi mindre emballage forbruges og smides ud.

## BÆREDYGTIGHED I EN TØNDE

I 2022 har Kontra Coffee lanceret den længe ventede kaffetønde, som er et bæredygtigt alternativ til de nuværende poser, man ser rundt i vores kaffebarer. De lufttætte kaffetønder sikrer kaffens holdbarhed og forventes at kunne bruges mere end 100 gange. De er lavet af 100% virgin HDPE, hvilket gør dem 100% genanvendelige.

Kaffetønderne fyldes med friskristet kaffe og leveres i vores kaffebarer. Ved den efterfølgende levering tager Kontra Coffee de tomme tønder med, vasker beholderne på deres nyetableret tøndevaskeri skabt i samarbejde med fødevarestyrelsen, fylder dem på ny og sender dem retur til kaffebarerne.

Tøndens effektivitet i CO2 regnskabet er beregnet af Teknologisk institut. Beregningen viser, at tønden er mere miljøvenlig end vores almindelige 1 kilos emballage allerede efter få ganges brug. Vi forventer at få tønderne i løbet af efteråret 2022 og at tønderne på sigt vil erstatte 33% af de små kaffeposer og 75% af de store kaffeposer, som vi får leveret fra Kontra Coffee.



# ANTIKORRUPTION

Hos Original Coffee modarbejder vi korruption, afpresning og bestikkelse. Vi tager afstand fra korruption, og vi har udarbejdet en politik for at understøtte dette. Danmark er listet som et af de mindst korrupte lande i verden, 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 i forhold til 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. Antikorruption er desuden integreret som en del af vores Code of Conduct til leverandører og er derfor et fokusområde i vores leverandørrelationer. Transparens for os betyder blandt andet, at vi kræver at kende til alle led i kaffebønnens værdikæde helt fra marken og til vores kaffebarer. 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 i forhold til engagement og egenskaber.

Vi har en nultolerance over for afpresning (såvel som over for bestikkelse), men denne optræder kun verbalt, da vi aldrig har oplevet problemer eller udfordringer på området. Vi er desuden ikke bekendt med tilfælde af korruption internt eller blandt nogle af vores leverandører gennem det sidste år.



# TANKER FOR FREMTIDEN

I denne rapport har vi præsenteret vores nuværende udgangspunkt i forhold til Global Compacts Ti Principper. Det stopper selvfølgelig ikke her. Vi vil hele tiden arbejde på at forbedre os på de forskellige områder og i det kommende år vil både den sociale og miljømæssige 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 indretningen og materialevalget 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. Vi har flere konkrete mål for 2022/2023, som vi kort præsenterer her.

## NOGLE AF VORES MÅL FOR 2022/2023

- Vi ønsker at underskrive en Code of Conduct med vores kaffeleverandør, Kontra Coffee. Vi ønsker at kombinere denne med ekstra dokumentationskrav - en pledge, som skal sikre en fremtidig transparens i vores værdikæde – særligt i forhold til indkøb af kaffebønner.
- Vi traf i 2021 beslutningen om at blive B-corp certificeret og har i 2022 gennemgået de indledende faser. Forventningen er at være i mål i 2023.
- Vi arbejder aktivt for at nedbringe mængden af engangsemballage i vores kaffebarer, så vi i 2025 ikke har engangsemballage, men benytter porcelænskopper i kaffebarerne og to-go-kopper fra New Loop.
- Ved årsskiftet 2022/2023 får vi en ny type kaffepose, som kun består af genanvendeligt plast, som kan affaldsorteres og dermed genanvendes. De nuværende kaffeposer er sammensat af plast og papir, hvilket gør, at de ikke kan sorteres og genanvendes.
- Vi åbner vores eget bageri i sensommeren 2022 og forventer at opnå minimum det økologiske spisemærke i bronze.



# ORIGINAL COFFEE

BREWED BY FRIENDS SINCE 2012

## KONTAKT OS

Original Coffee

Store Kongensgade 124 st.

1264 København K

[www.originalcoffee.dk](http://www.originalcoffee.dk)

[mail@originalcoffee.dk](mailto:mail@originalcoffee.dk)

CVR: 34619581