

# Bæredygtighedsrapport 2021



**COFOCO**



## Forord

Siden vi startede i 2004 har det været vigtigt for os at skabe en virksomhed, som vores medarbejdere kan være stolte af, og som tager et ansvar for sine omgivelser.

Vi har mange restauranter, leverandører, gæster og medarbejdere, og med det følger et stort ansvar. Vi har altid haft fokus på at drive bæredygtig forretning, blandt andet igennem vores arbejde med at minimere madspild, vælge gode råvarer ud fra sæson, behandle vores gæster og medarbejdere med respekt, og generelt at bruge vores sunde fornuft.

Det gør vi stadig den dag i dag, og selvom handlinger taler højere end ord, har vi skrevet vores handlinger ned i denne rapport for at understrege vores engagement og forpligtelse overfor vores det miljø og de mennesker, der omgiver os. Vi bekræfter desuden vores fortsatte støtte til UN Global Compact og de 10 principper, som vores overordnede Corporate Social Responsibility politik er bygget på og inspireret af.

Christian Lytje  
Ejer, Cofoco








# Indholdsfortegnelse

1. Hvem er vi?
2. Vores solcellepark
3. Grøn omstilling - ét træ ad gangen
4. Bæredygtige råvarer
5. Bekæmpe madspild
6. Vi sparer hvor vi kan
7. Vores medarbejdere
8. Coco Hotel
9. Green Key
10. REGA
11. Menneskerettigheder og anti-korruption





## Hvem er vi?

Copenhagen Food Collection (Cofoco) er en samling af 16 restauranter i København. Siden 2004 har det været vores ambition at forme og forny måden, Københavnerne går ud og spiser på. I dag serverer vi mad for gennemsnitligt 2000 gæster om dagen – Københavnerne, danskere og turister – og i år 2021 bød vi, trods nedlukninger og restriktioner, 409.688 gæster velkommen i vores restauranter.

Vores kærlighed er til fællesskabet, ærlige råvarer og det gode måltid. Vi ved, at vi med vores restauranter sætter et aftryk på vores omgivelser og det miljø, vi befinder os i, og derfor har vi taget et aktivt valg om at gøre ansvarlighed og bæredygtighed til en grundsten i Cofoco. Vi arbejder målrettet ud fra disse principper i alle aspekter af virksomheden, og stræber efter at være med til at skabe en positiv forandring i vores branche.



## Vores solcellepark

Cofoco ejer sammen med solenergiselskabet Better Energy en solcellepark, der producerer så meget energi, at vi nu og i fremtidig vækst vil være selvforsynende med solenergi, og mere til. Solcellerne producerer nemlig langt mere energi end vi bruger på samtlige af vores restauranter, og i 2021 er der sendt 4,740,729 kWh grøn elektricitet ud i det danske elnet. Til sammenligning bruger en gennemsnitlig husstand cirka 4000 kWh om året.

Vi har investeret et tocifret millionbeløb i solcelleparken, som er opført på et seks hektar grønt areal lige udenfor byen Nees i Nordvestjylland, altså på størrelse med ni fodboldbaner. Der anvendes hverken kemikalier eller pesticider til vegetation eller vedligeholdelse, da arbejdet klares af økologiske ænder og gæs, som lever på området.





## Grøn omstilling - ét træ ad gangen

Cofoco har siden 2018 plantet træer i Tanzania og Mexico ved at donere til organisationer (Green Earth Appeal og Reforestation LATAM), der arbejder for at etablere økosystemer og bæredygtige skov- og landbrug i hhv. Usambara-bjergene i Tanzania og Veracruz, Mexico. Træplantningsprojekterne går i korte træk ud på at uddanne og styrke lokalsamfund med viden og redskaber til at genoprette biodiversiteten og etablere selvforsynende, bæredygtige økosystemer – til gavn for de lokale og for atmosfærens samlede CO<sub>2</sub>-indhold. I perioden 2018-2021 har vi, sammen med vores, gæster doneret i alt 1.070.772,40 kr., svarende til 118.975 træer.






## Bæredygtige råvarer

For os begynder bæredygtighed ved valget af det, vi putter på tallerkenen. Vi er bevidste om klimaaftrykket for hver enkelt ingrediens, og det betyder noget for os hvor råvarerne kommer fra og hvordan de er blevet til. Vores menuer udarbejdes efter hvilke råvarer der er i sæson, så vi sikrer, at vi kan skaffe dem lokalt. Vi har gode samarbejder med danske ansvarlige leverandører som Grambogaard, Fiskerikajen og Hopballe Mølle, og bruger kun økologiske mejeriprodukter og hjertemærket fjerkræ og svinekød, der sikrer dyrevelfærd og den gode smag.

Vi udvikler vores retter ud fra en overbevisning om, at grøntsager skal have god plads på tallerkenen, og det er muligt at bestille vegetariske og veganske menuer på alle vores restauranter. Når der endelig skal kød på tallerkenen, så tager vi udgangspunkt i fisk, fjerkræ og svinekød, og lader oksekød være et tilvalg.





## Bekæmpe madspild

I Cofoco arbejder vi hver dag aktivt på at nedbringe unødvendigt madspild. Vi tilpasser løbende vores portionsstørrelser, så det passer til den mængde mad, vores gæster spiser. Vi udnytter hver enkelt råvare optimalt, og bruger biprodukter til at koge suppe eller fond, ligesom vi gemmer overskudsråvarer og bruger til personalemad.

Det overordnede mål for os alle er at skåne miljøet så meget som muligt, og det skal ikke gøres op i kroner og ører - men hvis vi kan nedbringe vores madspild med en signifikant mængde, frigiver dette økonomi til at købe mere bæredygtige råvarer, og ikke mindst investere i flere bæredygtige tiltag, som vores solcellepark i Nees.

Vi sorterer affald på alle vores restauranter, så vi sikrer, at det affald vi producerer, kan blive genanvendt på bedst muligt vis. Blandt andet samler vi vores madolie, der afhentes af Daka Food og bliver genbrugt som biodiesel.



## Vi sparer hvor vi kan

Vi er bevidste om, at vi bruger mange ressourcer på at drive vores restauranter. Ud over at sikre, at vi bidrager med mere grøn energi, end vi selv forbruger, laver vi løbende tiltag for at formindske vores forbrug af klimabelastende ressourcer. I vores øjne har selv de små ting betydning; blandt andet har vi installeret lys-sensorer på alle områder, hvor der ikke er konstant aktivitet, fx i vores kældre og kølerum. Ligeledes har vi sørget for at installere LED pærer alle steder det er muligt.

Vi stiller krav til vores køkkenmaskiner og sikrer, at de er energibesparende og lever op til energimærkninger. Vi sørger desuden for at samle vores vareleveringer af råvarer og drikkevarer så meget som muligt, så vi sparer transport hvor vi kan.

Vi serverer filtreret postevand med og uden bobler på alle vores restauranter, og det er således ikke muligt at købe vand på flaske hos os. Vi ser nemlig ingen grund til at transportere dyrt vand og sælge det til overpris, når vi har noget af verdens bedste drikkevand tilgængeligt i vandhanen.



## Vores medarbejdere

Cofoco beskæftiger omkring 650 medarbejdere, der repræsenterer mere end 30 forskellige lande. Vi skelner ikke mellem nationalitet, religion, køn eller seksualitet, og vi bestræber os på at have et arbejdsmiljø, der er inkluderende og trygt, uanset hvem man er. Vi tolererer ingen former for racisme, sexismen eller homofobi på vores arbejdspladser.

Vi ønsker at tilbyde vores medarbejdere gode forhold, både på og udenfor arbejdspladsen. Ud over at sikre, at alle har adgang til gode redskaber og faciliteter når de er på arbejde, tilbyder vi blandt andet gratis træning for alle medarbejdere fire gange om ugen, underholdende personalearrangementer flere gange årligt, ligesom vi jævnligt udlodder gratis middage, koncertoplevelser, festivalbilletter og lignende, der fordeles ved lodtrækning blandt alle medarbejdere.

I vores ledende stillinger har vi:  
10 kvindelige og 6 mandlige restaurantchefer  
18 mandlige køkkenchefer  
4 kvindelige og 2 mandlige administrative chefer





## Coco Hotel

I 2019 åbnede vi Coco Hotel. Coco er skabt med bæredygtighed i fokus, og hele bygningen er renoveret med energi- og vandbesparende løsninger og, ligesom Cofocos restauranter, dækket af bæredygtig energi fra Cofocos eget solcelleanlæg i Nees i Nordjylland.

I Café Coco serverer vi hovedsageligt økologiske produkter, og vi har fravalgt plastikflasker i minibaren. I stedet opfordrer vi vores gæster til at drikke vand fra hanen. Alle håndklæder og sengetøj er fremstillet af økologisk bomuld, og en stor del af den kunst og belysning, der findes på hotellet, er genbrugte designobjekter.



## Green Key

Coco er Green Key-certificeret og har i den forbindelse udarbejdet følgende Miljøpolitik:

Coco Hotel vil, som en ansvarsbevidst virksomhed, beskytte miljøet og naturen i forbindelse med stedets aktiviteter. Hotellet vil have fokus på bæredygtighed med inspiration fra Cofocos eksisterende fokus på bæredygtighed.

Det betyder at vi...

- ... sparer på naturens ressourcer og tilstræber at vores virksomhed belaster miljøet mindst muligt.
- ... løbende afsøger ny viden og teknologi, som sikrer øget miljøbeskyttelse.
- ... iværksætter initiativer og bruger produkter, der sparer på energi og vand.
- ... informerer medarbejdere om, hvordan de passer på miljøet.
- ... sikrer en høj grad af genanvendelse og minimering af spild.
- ... tilskynder at vores leverandører lever op til vores miljømæssige krav.





The background image shows two chefs in a professional kitchen. They are wearing white chef coats and dark aprons. They are leaning over a counter, looking intently at a plate of food. The kitchen environment is visible in the background, including stainless steel surfaces and equipment.

## REGA

REGA er et brancheinitiativ foranlediget af brancheorganisationen DRC, hvor vi som medlem garanterer, at vi arbejder systematisk og målrettet med at drive ansvarlig virksomhed med fokus på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed - og samtidig er gennemsigtige omkring arbejdet.

Med REGA-samarbejdet tror vi på, at vi ved at løfte vores samfundsansvar kan skabe bedre tillid til branchen, får gladere og mere stolte medarbejdere og endnu flere tilfredse kunder. Med REGA skabes en best practice, der klarlægger hvordan restaurationsbranchen driver ansvarlig og bæredygtig virksomhed, og hvordan man som branche kan samarbejde om et fælles initiativ med samfundsansvar i fokus.

REGA-samarbejdet stiller ikke blot krav til os, der indgår i samarbejdet, men også til vores samarbejdspartnere og andre interessenter. Derfor vil samarbejdet have indirekte betydning for mange i branchen.

Arbejdet i REGA indebærer, at alle medlemsvirksomheder indfører et ledelsessystem, der lever op til FN's og OECD's Retningslinjer for Ansvarlig Virksomhedsadfærd. FN's Retningslinjer kræver at vi løbende forholder os aktivt og transparent til menneskerettighederne, altså kernen af social bæredygtighed. OECD's Retningslinjer kræver herudover, at vi også forholder os til miljømæssig og økonomisk bæredygtighed.



## Menneskerettigheder og anti-korruption

Vi har forpligtet os til FN's Global Compacts ti principper, og vi gør disse operationelle ved at anvende den globale minimumsstandard for samfundsansvar: FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv og OECD's Retningslinjer for Multinationale Virksomheder. Vi vil løbende identificere, forebygge og afbøde potentielle negative indvirkninger, som vi måtte forårsage eller bidrage til, på internationale kerneprincipper for menneskerettigheder, miljø og antikorruption. Vi vil kommunikere, hvordan vi håndterer disse indvirkninger og i tilfælde af faktiske negative indvirkninger, vil vi sikre adgang til genoprejsning.