



COMPASS GROUP DANMARK

Bæredygtighedsrapport 2023



Food & Co.

Eurest Facility Services

ESS
Support Services Worldwide

Forord



Vores mål er at skabe gastronomiske smagsoplevelser og sikre en enestående service til vores kunder og gæster hver eneste dag hos de 320 private og offentlige arbejdspladser, hvor vi er kantine- og/eller softserviceleverandør. Gennem dedikation til kvalitet, bæredygtighed og innovation stræber vi efter at overgå forventningerne og skabe et miljø, hvor madglæde og trivsel går hånd i hånd.

Bæredygtighedsarbejdet i Compass Group Danmark bygger på mange års forskellige initiativer, hvor vi har testet og udviklet os. Som markedsledende virksomhed sætter ESG-dagsordenen store krav til, hvordan vi agerer i vores daglige arbejde, så vi lever op til vores ansvar.

Vi har en klar ambition om at indgå stærke partnerskaber med vores kunder om at opnå vores fælles fastsatte bæredygtigheds mål. I samarbejdet arbejder vi videre med at finde måder, hvorpå vi kan støtte vores kunder på deres rejse mod at gøre en aktiv forskel for mennesker, planeten og samfundet.

Selvom 2023 har været et travlt år har det bidraget til væsentlige skridt mod at dokumentere vores ESG-arbejde. Blandt flere milepæle var 2023 året, hvor hele rengøringsdivisionen blev Svanemærket, og hvor vi gennemførte vores første bæredygtighedsvurdering gennem EcoVadis og indgik et tæt samarbejde med Etisk Handel omkring Dansk Alliance for Bæredygtigt Fiskeri og Akvakultur. Vi har også indgået samarbejde med Dansk Gastronomisk Union om at støtte talentlaget indenfor kokkefaget. Der er mere, vi vil og skal gøre fremadrettet, og 2023 har givet vigtige og lærerige indsigter, vi kan bruge i de kommende år for at styrke vores ESG-arbejde.

Læs mere om vores arbejde med ESG på de følgende sider, hvor vi har udvalgt et par af de fokusområder, vi har haft i årets løb.

God fornøjelse,

Thomas Kempf
CEO, Compass Group Danmark

Indhold

4	Introduktion
5	FN's Verdensmål
6	Certificeringer
7	Resultater 2023
9	People
10	Plantebaseret måltid
11	Planet Promise
12	Madspild
14	Cirkulær omstilling
15	Indsatser 2024



Introduktion

Compass Group Danmark



Compass Group Danmark er markedsledende leverandør af facility management services, kantinedrift og rengøring hos en bred vifte af virksomheder.



I 2023 var der på landsplan ca. 2.500 ansatte i Compass Group Danmark.



Vi driver ca. 320 kantiner, hvor vi hver dag serverer et nærende måltid mad til ca. 100.000 spisende gæster. Vores kunder er både fra den offentlige og private sektor.



Compass Group Danmark er en del af Compass Group PLC med hovedsæde i UK. På verdensplan er Compass Group i ca. 33 lande, og vi har sammenlagt 500.000 ansatte. Hovedkontoret ligger i Chertsey nær London.



I Compass Group arbejder vi sammen på tværs af lande for at understøtte arbejdet med bæredygtighed bedst muligt. Det gør vi bl.a. under overskriften *Planet Promise*. Læs mere i [Compass Groups globale bæredygtighedsrapport](#).



FN's Verdensmål

For at fremme den bæredygtige udvikling støtter vi op om FN's 17 verdensmål og fokuserer særligt på ni mål, hvor vi kan gøre den største forskel. Se mere om vores arbejde med FN's verdensmål: [UN Sustainable Development Goals - Compass Group](#).



Certificeringer og mærkningsordninger

Certificeringer og mærkningsordninger spiller en væsentlig rolle i vores arbejde med bæredygtighed. De fungerer ikke blot som dokumentation for vores arbejde, men også som et værdifuldt arbejdsredskab til at sikre, at vi kontinuerligt skaber forbedringer. Ved at arbejde systematisk styrker vi vores forpligtelse til at drive forretning på en ansvarlig måde, der tager hensyn til både mennesker, planeten og samfundet.



ISO 45001

Vi er ISO 45001-certificeret. Det er en international standard for arbejdsmiljøledelsessystemer, som vi anvender til skabe sikre og sunde arbejdsforhold for vores medarbejdere. Den fokuserer på forebyggelse af arbejdsrelaterede skader og sygdomme samt fremmer kontinuerlig forbedring af arbejdsmiljøet gennem systematisk ledelse og risikostyring.



ISO 14001

Compass Group Danmark er ISO 14001-certificeret. Det er en international standard for miljøledelse, der hjælper os med at identificere, reducere og styre vores miljømæssige påvirkning, for at opfylde lovkrav og forbedre de miljømæssige præstationer. Det giver struktur i hverdagen til at implementere mere miljøvenlige processer.



Svanemærket rengøringservice

Vores rengøringservice er Svanemærket. Det garanterer, at vores rengøringstjenester lever op til strenge miljø- og kvalitetskrav. Det sikrer, at rengøring udføres med mindst mulig miljøpåvirkning og brug af skånsomme, miljøvenlige produkter og metoder, samtidig med at det opretholder høje standarder for effektivitet og hygiejne.



De Økologiske Spisemærker

Disse anvender vi til at tydeliggøre hvor stor en andel af de indkøbte føde- og drikkevarer i vores kantiner, der er økologiske. De økologiske fødevarer understøtter bæredygtig jordbrugspraksis, begrænser brugen af kemiske pesticider og kunstgødning samt en høj grad af dyrevelfærd. Det sikrer, at produkterne er produceret med fokus på miljømæssig bæredygtighed og sundhed. I 2023 havde vi opnået 206 spisemærker i alt og en økologiprocent på 37,90%.



Servicenormen

Denne er tildelt af Servicebranchens Arbejdsgiverforening (SBA) og fungerer som en garantimærkning. Compass Group ønsker at drive en ansvarlig virksomhed med solide værdier og som er pålidelig at samarbejde med. Et certifikat fra servicenormen bekræfter vores troværdighed og pålidelighed over for kunder, medarbejdere og myndigheder.

OMRÅDE

BESKRIVELSE

RESULTAT 2023

PEOPLE



UDDANNELSE

Procentdel af ledere, der skal på Ledership in Action

7%

Procentdel af medarbejdere, der skal på min. 1 kursusdag

25%

DIVERSITET &
INKLUSION

Balance i kønsmæssig sammensætning samt favne diversiteten

Kvinder

55%

Mænd

45%

Dansk statsborgerskab

70%

Andet statsborgerskab

30%

PURPOSE



SAFETY FIRST

Safety walks - antal

85

Arbejdsskader - LTFIR

0,73

Speak up - antal henvendelser

3



KØDFORBRUG

Kødprocent

10,65%



ØKOLOGI

Indkøb af økologi

37,96%

Det Økologiske Spisemærke

206

BÆREDYGTIGT
FISKERI

Certificeret fisk

50,59%

OMRÅDE

BESKRIVELSE

RESULTAT 2023

PURPOSE



MÆRKESAGER

Råvarer i sæson jf. de 7 spring

66,12%

Certificeret palmeolie (RSPO) i produktionen (spreads)

100%

Kaffeindkøb certificeret med Fair Trade, Rainforest Alliacne eller UTZ

38,68%

Theindkøb certificeret med Fair Trade, Rainforest Alliacne eller UTZ

25,08%

Julemærkevenner

3%

Julemærkehjælpen

116.333,40 kr.

PERFORMANCE

GÆSTETILFREDSHEDS-
UNDERSØGELSE

Gæstetilfredshed

83,60%

People

Uddannelse sikrer, vi er i konstant udvikling

Uddannelse er helt centralt i Compass Group. Ved at prioritere uddannelse investerer vi ikke blot i vores medarbejderes personlige og faglige udvikling, men også i virksomhedens fremtidige succes og arbejde med bæredygtighed.

I vores branche er uddannelse afgørende for at sikre, at vores medarbejdere har de nødvendige færdigheder og kompetencer til at levere kvalitetsservice til vores kunder. Samtidig er uddannelse med til at skabe en arbejdskultur, der fremmer personlig og faglig vækst, innovation, effektivitet og professionalisme. Vi tilbyder gode karrieremuligheder for vores medarbejdere, der skaber engagement og et stærkt tilhørsforhold blandt vores medarbejdere.

Uddannelse bidrager til samfundet som helhed ved at skabe muligheder for social mobilitet og økonomisk udvikling.



Uddannelse i mange former

Vi prioriterer uddannelse og efteruddannelse på mange leder og kanter - lige fra uddannelse af gastronomer til lederudvikling.

Vi har en mangfoldig elevgruppe med næsten 50 elever og en aldersspredning fra 18 til 59 år og vi hjælper vores uaglærte medarbejdere med at blive faglærte.

Vores tilgange til rekruttering beror på partnerskaber med organisationer som 3F og erhvervsskoler, der sigter mod at støtte elever, der oplever udfordringer på deres nuværende lærepladser.

Den interne proces har muliggjort en erhvervsuddannelse som gastronom på blot 22 uger og rengøringsuddannelse på 13 uger. Selvom vi stræber efter at øge antallet af medarbejdere, der drager fordel af denne mulighed, erkender vi udfordringerne, især for dem, der har haft negative skoleerfaringer.

Vi har et stærkt fokus på vores efteruddannelsesprogram. Det er skræddersyet til at imødekomme forskellige faglige behov og karriereveje. Vi tilbyder åbne kurser på erhvervsskoler samt skræddersyede kurser.

For at sikre at sprogbarrieren ikke bliver en udfordring tilbyder vi danskundervisning i arbejdstiden for at forberede medarbejderne til deltagelse i kurser og styrke deres kompetenceniveau.

For vores ledere tilbyder vi en række temakurser samt grundlæggende lederuddannelse. Inden for rengøring tilbyder vi en særlig lederuddannelse for at sikre kompetent ledelse inden for dette område.

SAFETY FIRST

SAFETY FIRST

Alle i Compass Group har et moralsk ansvar for at værne om hinanden, vores kunder, vores gæster og miljøet. Safety First er nøglen i vores HSE-arbejde. Vores mål er nul skader på mennesker, miljø og materiel samt at kunne tilbyde en sikker, skadefri og sund arbejdsplads og servere mad, som man altid er tryk ved at spise. Gennem et systematisk HSE-arbejde sikrer vi alle medarbejdere sunde og trygge arbejdsforhold.



Plantebaseret måltid

En af de store poster i vores klimaregnskab er fødevarernes CO₂-aftryk. Vores madvalg kan have stor indflydelse på planeten, og derfor understøtter vi overgangen til flere plantebaserede tilbud i vores kantiner i overensstemmelse med EAT-Lancets anbefalinger om en plantevenlig diæt. Plantebaserede måltider er en del af vores *Planet Promise* i hele Compass Group. Vi engagerer os ligeledes i at uddanne vores køkkenpersonale og begejstre gæsterne til at træffe nye, grønnere valg. Vi indarbejder de officielle klimakostråd i arbejdet frem mod 2030, hvilket ikke er en let rejse. Det kræver en forståelse af vores nuværende spisevaner og påvirkninger det har i samfundet.

Compass Group har sat SBTI-mål om reduktion af CO₂-udledningen frem til 2030. Målet er at reducere CO₂-udledningen fra scope 1-2 med 46 % og scope 3 med 28 %.

Et samarbejde med kunderne

Vi samarbejder med vores kantinekunder om at introducere flere planterige måltider. Det tjener formål som sundhed, klima og biodiversitet. I 2023 satte vi for alvor fokus på, hvordan kød skal reduceres i fremtidens kantine. Det kræver et samspil med den enkelte kunde, og at de spisende gæster i kantinerne forstår vigtigheden ved en sund og mere bæredygtig spiseoplevelse. Kød skal i langt højere grad være et krydderi, som understøtter resten af måltidet.

Vejen mod et grønnere valg

20 pct. af danskernes CO₂-aftryk stammer fra vores fødevarer, og særligt kød er synderen. Det beskriver en rapport med beregning af Danmarks globale forbrugsudledninger fra den grønne tænketank CONCITO. Ifølge tænketanken så er Danmarks klimaaftryk per indbygger blandt verdens største, og det kalder på handling.

På Søndre Campus, der er en del af Københavns Universitet på Amager, er det på to år lykkedes at nedbringe kødprocenten, altså andelen af kød ud af det samlede varekøb, fra 11,4 pct. i 2021 til 4,8 pct. i 2023. Særligt Compass Groups vegetariske koncept, Wicked Rabbit, er en del af årsagen til, at det er lykkedes universitetet at komme så langt.

Wicked Rabbit startede i et mindre køkken på Søndre Campus. I dag er konceptet flyttet til de to største kantiner. Siden er konceptet med stor succes også blevet indført på andre uddannelsesinstitutioner bl.a. DTU i Lyngby.

At det er lykkedes at komme så langt på Søndre Campus er et resultat af et tæt samarbejde og opbakning fra universitetet over en årrække.

Afgørende for det grønne, vegetariske koncept er også de mange dygtige ansatte, der hele tiden søger nye veje i det grønne køkken for at udvikle spændende lækre vegetariske retter, der har gjort Wicked Rabbit til de studerendes foretrukne spisested.



**WICKED
RABBIT**
Eat your greens

Scan QR-koden for at se mere om Wicked Rabbit



Planet Promise

Velkommen til fremtidens kantine

Test af mere klimabevidst kost i to kantiner hos Compass Group viser, at det er muligt at reducere klimaudledningen med op til 60 pct. ved at følge statens nye klimakostråd.

Fire uger med klimabevidst kost – det var opskriften på pilotprojektet Fremtidens Kantine. I løbet af de fire uger blev kantinegæster præsenteret for en menu, der tog udgangspunkt i de nye klimakostråd. Det betød meget mindre kød, flere grøntsager i sæson og rigtig mange danske bælgfrugter.

Forventningen var, at det ville være langt mere tidskrævende at lave grøn mad, men pilotprojektet viste, at når først personalet har lært rutinerne, tager det den samme tid. Fokus skal være på at klæde køkkenpersonalet godt på i forhold til rutiner og give god inspiration til grønne, velsmagende retter. Den løbende kompetenceudvikling er helt central.

God kommunikation i omstillingen til en grønnere kantine er helt afgørende – ikke mindst, når det handler om at omfavne en mere plantebaseret kost. I de kommende år kommer vi til at arbejde målrettet med de mange læringer, som pilotprojektet *Fremtidens Kantine* har bidraget med.



Madspild

Madspild er et stort fokusområde i Compass Group. Produktion, transport, opbevaring af mad og madaffald påvirker vores miljø. Udnyttelse af 100% af råvarernes potentiale reducerer madspild og bidrager til at reducere belastningen på miljøet og herunder CO₂-udledningen.

Hvert år bliver omkring en tredjedel af al mad, der produceres, spildt. Det er alt for meget, og vi arbejder derfor aktivt med at bidrage til at drive en permanent ændring.

Vi måler madspildet for at forstå det aftryk, madspildet sætter. Og vi indgår i tætte samarbejder med vores kantinekunder om at halvere madspildet inden 2030.

Madspild er ikke blot et moralsk spørgsmål, men også en væsentlige bidragsyder til klimaforandringerne. Madspild er spild af energi til at dyrke, høste, forarbejde og tilberede, og dertil kommer, at madspild forårsager metangasser, som er mere potente end CO₂.

For at kunne reducere madspild handler det om at forstå, hvorfor mad bliver spildt, og derfor introducerede vi i 2023 en ny måleteknologi i de kantineenheder, vi drifter. Målingen giver vores køkkenpersonale adgang til at overvåge og reducere madspild løbende og tage del i vores fælles mål om reduktion af madspild.



Siden 2018 har vi været en del af Compass Groups officielle og verdensomspændende mærkedag mod madspild den sidste onsdag i april.

Hver dag arbejder vi målrettet på at reducere madspild i vores kantiner for at nå vores målsætning om at reducere madspild med 50% inden 2030. På Stop Food Waste Day markerer og fejrer vi vores madspildshelte og sætter ekstra fokus på det arbejde, der får os sikkert i mål.

Internt hædrer vi det bedste madspildsinitiativ, og i 2023 gik prisen til Lis Hunnerup og team i CP Kelcos kantine. Her havde medarbejderne mulighed for at købe kantinens hjemmelavede produkter baseret på madspild med hjem. Pengene fra salget blev doneret til Broen Køge, der hjælper udsatte børn og unge – men først efter, at CP Kelco doblede beløbet op.

Der var godt gang i salget i madboden hen over frokostpausen. Særligt Lis' hjemmelavede romkugler var i høj kurs. Efter CP Kelcos fordobling af beløbet sikrer Broen Køge, at pengene fra madspild omsættes til støtte til socialt udsatte børn og unge i form af blandt andet udstyr til idræt, spejder, musik eller andre fritidsaktiviteter.

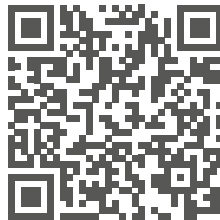


Madspild

En del af vores DNA

Mød Kenneth Gaub Østerskovgaard som de seneste 15 år været en stor madspildshelt i kampen for at reducere madspild.

I den kantine, hvor Kenneth er køkkenchef er reduktionen af madspild helt afgørende i enhver proces af dagligdagen i køkkenet og en del af DNA'et. De rester, der i sidste instans ikke kan bruges på tallerkenen, ryger i en madkværn og bliver senere lavet om til energi. På den måde er alt i køkkenet med til at skabe mening og værdi. Klik på billedet eller scan QR-koden og se med her.



Kogebog med inspirerende madspildsopskrifter

Vi har et ønske om at engagere vores mange dagligt spisende gæster til også at se mulighederne for at bruge 100% af potentialet i råvarerne, når de laver mad i hjemmet. Derfor har Compass Group udviklet en kogebog, der inspirerer til at se mulighederne i det, som normalt ender i skraldespanden.

Bliv inspireret i kogebogen ved at klikke på den herunder:



Cirkulær omstilling

I Compass Group arbejder vi med, hvordan vi kan udnytte ressourcerne i bedre og længere tid, da det er med til at mindske affaldsmængderne. Produktion og forbrug af materialer til produkter udgør næsten halvdelen af den globale klimabelastning. Danmark er blandt de lande i Europa, der forbruger mest materiale pr. indbygger samt producerer mest affald.

Derfor ønsker vi at bidrage til at bremse udviklingen ved at reducere forbrug af plast på alle områder, det er muligt. Meget plast kommer i form af emballage, og derfor giver det mening, at vi fremover vil udfase en række plastprodukter fra vores produktion. Samtidig vil vi arbejde på at finde løsninger til nye flergangsemballageprodukter med pant.

Reduktion af plast- og emballageforbrug

Vi ønsker at bidrage til en mere cirkulær økonomi og har særligt fokus på vores forbrug af plast.

Cirkulære løsninger er en svær øvelse i fødevarerbranchen, da kravene til genanvendelse af fødevareremballage er tårnhøje, og det derfor til tider bliver en udfordring at iværksætte idéerne, der skal sikre produktet bliver recirkuleret uden at miste kvalitet i genanvendelsesprocessen.

Derfor arbejder vi i mellemtiden på at udfase engangsemballage og tester og udvikler systemer, hvor det er muligt at genbruge emballage langt flere gange og dermed reducere mængden af affald.

IF YOU CAN'T REUSE IT, REFUSE IT

En særlig genbrugskop er rullet ud hos en række af vores kunder på uddannelsessteder. Her kan de studerende vælge en vaskbar genbrugskop, når de køber to go-drikke.

Esben Luplau, markedschef i Compass Group, fortæller;

”Vi oplevede, at uddannelsesstederne efterspurgte et alternativ til engangskopper. Derfor kom vi frem til, at vi ville have en kop, der kan genbruges mange gange. Det var også et kriterie, at den bliver produceret i Danmark”

Genbrugskoppen koster 10 kr., som de studerende får igen, når de afleverer den. De sparer i øvrigt 2 kr. når de bestiller kaffe, der serveres i genbrugskoppen.

Hvorfor en genbrugskop?

- Den kan bruges op til 800 gange
- Fordelen stiger for hver gang genbrugskoppen bliver brugt



Vores indsatser 2024

De seneste år har tydeliggjort Compass Group Danmarks forpligtelse overfor den bæredygtige omstilling. Med mange års erfaringer på området er vi nu klar til at styrke bæredygtighedsarbejdet yderligere i årene, der kommer.

I 2024 står vi foran et spændende år, som kommer til at flytte os i arbejdet med ESG. Vi ser ind i et år, hvor vi opdaterer vores ESG-strategi for at sikre stadig stigende fokus på bæredygtighed i vores løsninger. Vi er stolte af, at vi allerede i dag gøre en positiv forskel for miljøet og mennesker. Men vi vil og skal gøre mere, end vi gør i dag.

Vores ambitioner og konkrete målsætninger indenfor bæredygtighed er afhængige af vores dygtige medarbejdere og samarbejdspartnere. Derfor vil vi i 2024 styrke arbejdet ved at engagere vores medarbejdere i arbejdet, bidrage til mere vidensdeling og sparring med kunderne og bringe endnu mere viden og nye løsninger helt ud til slutbrugeren.

I år sætter vi gang i flere initiativer. Helt centralt står vores arbejde med *Planet Promise* og vores arbejde med blandt andet at nedbringe CO₂-udledningen og dyrke biodiversiteten gennem mere planterige smagsoplevelser. Som en del af vores Planet Promise igangsætter vi i 2024 flere innovations- og udviklingsprojekter, der skal understøtte vores rejse mod fremtidens kantine. Et af disse vil fokusere på at øge mængden af danske bælgrugter og et andet vil bidrage til at understøtte arbejdet med den blå biodiversitet.

For året gælder det, at vi også vil intensivere arbejdet med at finde nye innovative løsninger for softserviceløsninger. Vi har allerede taget vigtige skridt på rejsen og vil i 2024 arbejde videre med, hvor vi kan skabe endnu flere løsninger til gavn for både klima, medarbejdere og miljøet.

Vi fastholder naturligvis også det vigtige arbejde med uddannelse og efteruddannelse af både medarbejdere og ledere. Det betyder, at vi arbejder på at skabe et helt nyt koncept for, hvordan vi arbejder med omstilling på de mange forskellige sites vi driver rundt i hele landet. Sidst men ikke mindst står vi også klar til at videreudvikle vores dataløsninger. Løsningerne skal bidrage til at skabe flere konkrete og innovative handlinger og dermed understøtte vores kunder i at opnå deres ønskede målsætninger.

Sammen kan vi øge vores fokus på, hvad vi kan gøre i fællesskab for at nå de ambitiøse mål vi sætter os for en mere bæredygtig fremtid.

Vi glæder os til et spændende år med fokus på nye løsninger og muligheder, og hvor vi i fællesskab kan bidrage til en mere bæredygtig fremtid for alle.

Med venlig hilsen



Anne-Sofie Hattesen

Head of ESG, Compass Group Danmark





Compass Groups globale
bæredygtighedsrapport



www.compass-group.dk



Compass Group Danmark



@compassgroupdanmark



Food & Co.


Eurest Facility Services

ESS
Support Services Worldwide