



COMPASS GROUP DANMARK

Impact report 2024

Forord

Hos Compass Group handler det om mennesker, og om at skabe hverdage, der gør en forskel og gør indtryk - om det er i kantinen, i vores facility services eller i mødet med gæster. Uanset, hvad vi foretager os, er ansvarlighed tænkt ind som en integreret del af vores forretning, kultur og ambitioner.

Som en del af en global concern omsætter vi Planet Promise, som er vores løfte om at nå Net Zero senest i 2050, til lokal handling og konkrete resultater i Danmark.

I år har vi reduceret vores CO₂-intensitet (Scope 1, 2 og 3) med 8% sammenlignet med 2023. Det er et vigtigt skridt i den rigtige retning.

Vi ved, at den grønne omstilling kræver mere end ambitioner. Den kræver handling i hverdagen – i køkkenerne, i dialogen med kunderne og i hele værdikæden.

Derfor er vi stolte af at have uddannet Climate Chefs det seneste år. Uddannelsen klæder vores medarbejdere på til at drive bæredygtig forandring – ikke kun med viden, men med vilje, fællesskab og engagement. For det er dér, forandringen sker: Hos dem, der hver dag omsætter ord til handling og inspirerer kollegaer og kunder.

Partnerskaber spiller en afgørende rolle. Den grønne omstilling i kantinen kræver, at både kunder og deres gæster engageres i rejsen. Sammen med vores kunder skaber vi løsninger, der ikke bare løser opgaven, men skaber forbilleder for en ansvarlig madkultur.

I 2024 blev vi hædret med Kantineprisen, som kun kan tildeles til aktører med en tydelig bæredygtig profil. Det er et kvalitetsstempel og samtidig et vigtigt redskab til at styrke vores kollegaers faglige ambitioner og stolthed inden for gastronomi og ansvarlighed.

Samtidig har vi opnået recertificering af Svanemærket på hele vores rengøringservice. En anerkendelse, der stiller høje krav til både miljøvenlige produkter, arbejdsgange og dokumentation.

Vi er stolte af den stærke kultur, vi har skabt i Compass Group Danmark. Vores seneste måling viser en eNPS (employee Net Promoter Score) på +38, som er en rigtig høj medarbejdertilfredshed. For os bekræfter det noget helt grundlæggende: Alt begynder med tilfredse medarbejdere.

Det er vigtigt at anerkende den indsats, vores kollegaer leverer hver eneste dag for at skabe ekstraordinære serviceoplevelser for kunder og gæster. I 2024 inviterede vi derfor for første gang til People Appreciation Week, som var en festdag med langbordsmiddag, hvor ledelsen trådte til som værter og forkælede de inviterede kollegaer. Denne hyldestdag vil vi gentage hvert år.

Vi arbejder hver dag for at udvikle løsninger, som skaber værdi både for vores kunder og for samfundet omkring os. Det gør vi ved drive forandring gennem ledelse, innovation og konstant udfordre os selv til at gøre det bedre.

Tak til alle medarbejdere, kunder og partnere. Jeres engagement gør det muligt for os at omsætte ambitioner til handling og gøre en reel forskel. Sammen.

God læselyst.



Thomas Kempf
CEO, Compass Group Danmark



Indhold

2

Forord

5

FN's Verdensmål

7

Vores målsætning

11

ESG med nedslag

4

Introduktion

6

Certificeringer

8

Resultater 2024

24

Outlook for 2025



Introduktion

Compass Group Danmark



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



I 2024 var der på landsplan ca. 2.700 fuldtidsansatte i Compass Group Danmark.



Vi sørger for rengøringen hos over 110 virksomheder, uddannelsesinstitutioner og kontorhuse i hele landet.



Hver dag serverer vi mad til godt 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. 30 lande, og vi har sammenlagt 580.000 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 her:

Compass Group - Sustainability Report 2024



FN's Verdensmål

Hos Compass Group tager vi ansvar og arbejder aktivt med ni af FN's verdensmål, som styrer vores bæredygtighedsarbejde. Det betyder, vi prioriterer ansvarligt indkøb, der sikrer respekt for mennesker, dyr og natur – og skaber sunde, inkluderende hverdagsrum, hvor trivsel er i fokus.

Ligestilling og mangfoldighed er en naturlig del af vores kultur, ligesom vi konstant arbejder med at skabe trygge og sikre arbejdsforhold, hvor tvangsarbejde og børnearbejde ikke har plads. Vi arbejder målrettet på at reducere vores klimaaftryk, halvere madspild og bidrage til cirkulære løsninger. Vi engagerer os i at bevare hav og land gennem bæredygtige metoder og ved at bygge stærke partnerskaber, deler viden og ressourcer, så vi sammen kan skabe reel og varig forandring.

Se mere om vores arbejde med FN's verdensmål her:

UN Sustainable Development Goals - Compass Group.



VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling

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.



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 2024 havde vi opnået 212 spisemærker i alt og en økologiprocent på ca. 40%.



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.



Service normen

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 Service normen bekræfter vores troværdighed og pålidelighed over for kunder, medarbejdere og myndigheder.



Svanemærket rengøringservice

Vores rengøringservice er Svanemærket. Det garanterer, at vores rengørings tjenester 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.

Vores målsætning: Klima Net Zero i 2050

STRATEGISKE VEJE TIL CO₂-REDUKTION



LEVERANDØRER
Indirekte indflydelse



DRIFT
Direkte indflydelse



KUNDER OG FORBRUGERE
Indirekte indflydelse

GLOBALE MÅL I COMPASS GROUP



KLIMA NETO ZERO
Inden 2050 på tværs af vores værdikæde



46% REDUKTION
I absolutte Scope 1 og 2 drivhusgasemissioner inden 2030



28% REDUKTION
I absolutte Scope 3-emissioner (fra indkøbte fødevarer og drikkevarer) inden 2030



SBTi-VALIDERET
Ambitiøst mål for CO₂-reduktion inden 2030 og inden 2050, der er blevet SBTi-valideret

Status og fremdrift: CO₂-intensiteten falder

I regnskabsåret 2023/24 opnåede vi en omsætningsvækst på 15 %. I samme periode steg de absolutte udledninger for Scope 1, 2 og 3 med 11 % sammenlignet med året før. Når udledningerne sættes i forhold til væksten, ser vi en reduktion i CO₂-intensiteten på 8 % i forhold til 2023. Det er et skridt i den rigtige retning – men ikke nok. Vores ambition er tydelig: Vi vil vækste ansvarligt og samtidig accelerere vores klimaindsats. I årets løb har vi derfor styrket både vores datagrundlag og beregningsmetoder, så vi fremadrettet kan sætte mere præcise mål og accelerere indsatsen dér, hvor effekten er størst.

8%

 reduktion

I CO₂-intensitet for scope 1,2 & 3 sammenlignet med året før. CO₂ intensitet er udledningen sat i relation til stigning i omsætningsvæksten.

Scope 1 & 2

I år udgør udledningen fra scope 1 og 2 kun 0,7 % af vores samlede udledning. For at reducere disse yderligere har vi i regnskabsåret vedtaget en grøn bilpolitik, som indebærer, at vi fremover kun indkøber elbiler. Dermed påbegynder vi en udfasning af fossile brændsler i vores bilflåde. Vi forventer, at denne omstilling allerede vil have en positiv effekt på vores scope 1- og 2-udledninger i det kommende regnskabsår.

Scope 3

Vi har særligt fokus på at styrke vores arbejde med Scope 3-udledninger, som udgør langt størstedelen af vores klimaaftryk. 99 % af vores samlede emissioner kommer fra Scope 3. Heraf udgør fødevarer den største kilde med i alt 59 % af vores CO₂-udledning. Vi arbejder tæt sammen med interessenter i vores værdikæde for at reducere mængden af CO₂ på dette område.



Resultater 2024

Environmental

OMRÅDE		BESKRIVELSE	ENHED	RESULTAT 2024
KLIMA		CO2e Scope 1*	ton CO2e	446 ton CO2
		CO2e Scope 2*	ton CO2e	81 ton CO2
		CO2e Scope 3	ton CO2e	77.066 ton CO2
BIODIVERSITET & NATUR		Andel økologi	Procent	37.80%
		Enheder med det økologiske spisemærke	Antal	212 enheder
		Andel burfri æg	Procent	99.9%
		Indkøb efter sæson	Procent	65,3%
		Kaffeindkøb certificeret med Fair Trade, Rainforest Alliance eller UTZ	Procent	30.64%
		Certificeret palmeolie (RSPO) i produktion	Procent	8.27%
		Certificeret fisk (GSSI-anerkendte ordninger som MSC og ASC)	Procent	54.2%
RESSOURCER & CIRKULARITET		Antal enheder der registrererer madspild	Procent	98%

*KPMG LLP leverede tredjepart begrænset sikring ved hjælp af sikringsstandarderne ISAE(UK)3000 og ISAE3410 over udvalgte ESG-datapunkter inkluderet i Compass Group globale 2024 bæredygtighedsrapportering.

Resultater 2024

Social

OMRÅDE		BESKRIVELSE	ENHED	RESULTAT 2024
DIVERSITET & INKLUSION		Kvinder	Procent	57%
		Mænd	Procent	43%
		Dansk statsborgerskab	Procent	68%
		Andet statsborgerskab	Procent	32%
		Kønsdiversitet i topledelsen	Procent	43% kvinder / 57% mænd
		Løngab mellem kønnene	Procent	3,36%
SUNDHED & SIKKERHED		Årlige Safety Observations	Antal	1161
		Årlige Safety Walks	Antal	119
ENGAGEMENT		Medarbejdertilfredshed	eNPS score	38
UDDANNELSE		Elever / Trainees	Antal	67

Resultater 2024

Governance

OMRÅDE	BESKRIVELSE	ENHED	RESULTAT 2024
SPEAK UP	 Speak up	Antal	9 sager indsendt
GÆSTETILFREDSHED	 Gæstetilfredshed	Procent	83,80%



Se mere om Compass Groups internationale resultater her:

Compass Group - Sustainability Report 2024

Planet Promise – et fælles løfte om at nå Net Zero

Vores bæredygtighedsrejse er forankret i Planet Promise – et globalt løfte i Compass Group om at nå Net Zero senest i 2050.* Det er ikke bare en ambition, men en fælles drivkraft, der gennemsyrrer hele koncernen.

At tage ansvar for miljøet er en integreret del af vores arbejde. Gennem målrettede initiativer arbejder vi kontinuerligt på at reducere vores klimaaftryk, fremme ressourceeffektivitet og understøtte en cirkulær økonomi. Vi fokuserer blandt andet på at minimere madspild, optimere energiforbruget i vores drift, reducere brugen af kemikalier i rengøring samt fremme anvendelsen af miljømærkede produkter. Ved at integrere bæredygtige løsninger i vores daglige aktiviteter skaber vi ikke kun værdi for miljøet, men også for vores kunder og samfundet omkring os. Denne tilgang er med til at sikre, at vi arbejder aktivt for en grønnere fremtid.

Flere plantebaserede tilbud

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 begeistre 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 de påvirkninger, det har i samfundet.

*Net Zero er et udtryk, der bruges, når man taler om at reducere udledningen af drivhusgasser, herunder CO₂. Net Zero referer til, at den mængde drivhusgasser, der udledes i atmosfæren, også fjernes igen, så nettobidraget bliver nul.



Svanemærket rengøring

Hver eneste dag sørger vi for, at der er rent hos over 110 virksomheder landet over, og derfor er det helt afgørende, hvordan vi gør det. I 2024 generhvervede vi vores Svanemærke på vores rengøringsservice. Svanemærket er en af verdens skrappeste miljøcertificeringer, og det er dokumentation for, at vores produkter er blandt de miljømæssigt bedste.

Halvering af madspild inden 2030

Madspild er et centralt fokusområde for os, fordi madproduktion, transport, opbevaring og affald har en betydelig påvirkning på miljøet – især i form af CO₂-udledning.

Når vi udnytter 100 % af råvarernes potentiale, reducerer vi både madspild og den samlede miljøbelastning.

Globalt går cirka en tredjedel af al produceret mad til spilde – alt for meget. Derfor arbejder vi målrettet for at skabe en varig forandring.

Vi måler systematisk på madspild for at forstå det aftryk, det sætter. Gennem tæt samarbejde med vores kantinekunder arbejder vi aktivt for at halvere madspildet inden 2030.

Madspild er ikke kun et etisk problem, men også en væsentlig kilde til klimaforandringer. Ud over spild af energi til dyrkning, høst, forarbejdning og tilberedning, bidrager madspild til udledning af metangas – en drivhusgas, der er endnu mere potent end CO₂.

For at kunne reducere madspild effektivt skal vi forstå, hvorfor det opstår. Vores målinger giver køkkenpersonalet mulighed for at overvåge, analysere og løbende mindske madspild – og tage aktivt del i vores fælles mål om en mere bæredygtig fremtid.

40

gram madspild pr. gæst

Vi halverer vores madspild frem til 2030 med en samlet målsætning om 40 gram madspild pr. gæst. Det samlede madspild måles på lager, produktion, buffet og tallerkenspild.

Stop Food Waste Day

Siden 2018 har vi hvert år markeret Stop Food Waste Day sammen med resten af Compass Group verden over. Dagen falder på den sidste onsdag i april og giver os anledning til at fejre vores madspildshelte og sætte ekstra fokus på kampen mod madspild. Hver dag arbejder vi målrettet på at reducere madspild i vores kantiner som en del af vores ambition om at halvere madspild inden 2030. Stop Food Waste Day er med til at minde os om, at små handlinger i hverdagen skaber store resultater.

I 2024 kobledes vi madspild til sæson og udviklede i samarbejde med køkkenchefer syv nye opskrifter, der sikrer, at råvarer i sæson udnyttes til fulde.

STOP FOOD WASTE



Danmark mod Madspild og One\ Third Partnerskab

Vi er blevet en del af Danmark mod Madspild (DKMM) og medlem af tænketanken One\Third, hvor vi håber at kunne både inspirere og blive inspireret til at reducere madspild.

Gennem disse partnerskaber arbejder vi aktivt på implementere innovative løsninger, der kan hjælpe os med at nå vores mål om at minimere madspild og fremme bæredygtighed i vores kantiner.

Climate Chefs skubber til den grønne omstilling i Compass Group

Climate Chefs er overskriften på et ny kompetenceudviklingsforløb og ambassadørprogram. Her får køkkenerne deres egne ambassadører, der skal være med til at drive den grønne omstilling i hverdagen.

I maj 2024 blev det første hold Climate Chefs uddannet, og inden ultimo af vores regnskabsår er der uddannet over 60 på den nye uddannelse. Ambitionen er, at alle kantiner hos Compass Group har en Climate Chef, der fungerer som ambassadører for den bæredygtige omstilling og som videndeler på tværs af kantiner, så vi hurtigt adopterer nye løsninger.

Climate Chef-uddannelsen giver vores køkkenansatte kompetencerne, fællesskabet og motivationen til at drive bæredygtig forandring i hverdagen. Med mere end 100.000 daglige måltider har vi en enorm mulighed – og forpligtelse – til at påvirke fremtidens spiseoplevelser i en bæredygtig retning.

Uddannelsen giver værktøjer til at træffe ansvarlige valg til fordel for klima, miljø og biodiversitet ved blandt andet at reducere CO₂-aftryk, udvikle planterige retter, proteinalternativer, reducere kød og mejeri, øge andel af velfærds-kød og arbejde med målrettede madspildsindsatser, sikre optimal udnyttelse af råvarer og arbejde med energibesparende metoder for vand og strøm.

Den grønne omstilling kræver engagerende mennesker, der kan omsætte viden til handling og inspirere kollegaer. Derfor handler uddannelsen også om de indre linjer af bæredygtighed – nemlig at skabe mening, drivkraft og nye måder at arbejde på og et fællesskab på tværs af Compass Group.

I maj 2025 blev Climate Chef uddannelsen udvalgt som en af **Børsens Bæredygtigheds-cases**.

Læs mere om casen her:

[Børsen bæredygtigheds-case](#)



Climate Day

Climate Chef og køkkenchef Morten Rasmussen har indført "Climate Day" den sidste fredag hver måned i sine fem kantiner (med over 2.300 dagligt spisende i gennemsnit). Her sættes fokus på madspild, danske økologiske råvarer, bæredygtigt fanget fisk, velfærds-kød og dansk mejeri.

"Vi har et ansvar for at drive den grønne omstilling og inspirere kunderne. Med kreativitet, sund fornuft og bæredygtig planlægning kan vi forme fremtidens kantiner og påvirke gæsternes valg i en grønnere retning. Efter Climate Chef-uddannelsen mærker jeg et endnu større behov for at inspirere og videndele. I kantinen har vi mange, der spiser grønt på arbejdet, men ikke derhjemme. Så når gæsterne genskaber vores retter eller tager vores grønne take-away med hjem, kan man ikke andet end at blive glad"

- Køkkenchef og Climate Chef Morten Rasmussen.

Social ansvarlighed med mennesket i centrum

Social ansvarlighed er en grundpille i vores virksomhedskultur. Vi arbejder aktivt med at skabe inkluderende og sikre arbejdspladser, fremme medarbejderudvikling og bidrage positivt til de lokalsamfund, vi er en del af.

Gennem tætte partnerskaber med sociale virksomheder som f.eks. Glad Fonden har vi elevordninger, der hjælper folk med kognitive handicap i gang på arbejdsmarkedet.

Vi samarbejder med lokale jobcentre og Dansk Flygtningehjælp for at hjælpe flere ind på det danske arbejdsmarked blandt andet i form af praktikordninger og flexstillinger.

Compass Group er en arbejdsplads, hvor mange nationaliteter arbejder side om side. For at sikre et stærkt kollegaskab gennem et fælles sprog, så tilbyder vi danskundervisning i arbejdstiden til dem, der har brug for det. Det ved vi er med til at skabe de bedste forudsætninger for et videre uddannelsesforløb og integration i samfundet generelt.

Vi har også et stærkt fokus på at uddanne vores egne ufaglærte kolleger, så de får en uddannelse i arbejdstiden og fremadrettet er sikret bedre muligheder på arbejdsmarkedet.

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.

Safety Walks

Som en del af indsatsen gennemfører vi løbende safety walks – systematiske runderinger, hvor vi identificerer risici, skaber dialog om sikkerhed og sikrer, at forebyggende foranstaltninger implementeres effektivt. Gennem synlig ledelse og aktiv inddragelse af medarbejderne styrker vi en kultur, hvor sikker adfærd er en naturlig del af hverdagen.



Fodfæste på arbejdsmarkedet

Vi har fokus på at hjælpe mennesker i job eller forberede dem på arbejdsmarkedet via praktikpladser, jobtræning eller ansættelse, fx personer på kanten af arbejdsmarkedet.

”Vores virksomhedspraktikker er en stor del af det sociale ben af vores ESG-arbejde. Vi bruger helt bevidst rigtig meget energi på at hjælpe folk med at få arbejde hos os eller på at forberede dem til jobs andre steder.”

- Thais Brask-Simonsen, People & Culture Partner i Compass Group.

Det hele starter med tilfredse medarbejdere

Hos Compass Group er vi stolte af den positive arbejdspladskultur, vi har skabt, hvor medarbejdertrivsel og engagement er i fokus. Vores seneste måling viser en eNPS på +38, hvilket er et rigtig godt resultat. Vi ser dette som et bevis på, at vores indsats har haft en positiv effekt, og i det kommende år vil vi fortsætte med at prioritere og udvikle et arbejdsmiljø, hvor alle trives og føler sig værdsatte.



I starten af året løb køkkenchef Helle Lund Buus med prisen for bedste bæredygtighedsinitiativ. Helle fik prisen for at være god til at nudge kantinens gæster i en mere plantebaseret retning.

Hverdagens stjerner

Fire gange om året hylder vi de medarbejdere, der gør en særlig indsats gennem prisuddelingen Be a Star. Det er hverdagens stjerner som gør en forskel for kolleger, kunder, Compass Group og miljøet.

BE A STAR handler om at anerkende og hylde de medarbejdere, der har præsteret og udmærket sig lidt ekstra i løbet af året. I 2024 uddelte vi 16 priser indenfor fire kategorier og som noget nyt introducerede vi i 2024 kategorien bedste bæredygtighedsinitiativ.



People Appreciation Week

Hos Compass Group fejrer vi hvert år People Appreciation Week. Det er en uge med fokus på at anerkende det fantastiske arbejde, som alle vores dedikerede medarbejdere udfører hver dag. I 2024 inviterede vi 100 særligt udvalgte kolleger til en festlig langbordsmiddag. Her blev de vartet op af Compass' ledelse.

People Appreciation week er en del af Compass Groups Chef Appreciation Week, der blev lanceret i 2013 og arrangeret af Compass Group.

[Læs mere om Chef Appreciation Week](#)

Compass Group har Danmarks bedste kantine 2024

I 2024 blev en af vores kantiner hædret med Kantineprisen og titlen som Danmarks bedste kantine. Landbrug og Fødevarer, som står bag, beskriver, at prisen går til et køkken, der udviser et ekstraordinært fokus på smag, bæredygtighed og økologi.

At drive en kantine stiller store krav til køkkenpersonalet, der hver dag skal servere et varieret og sundt måltid, som også lever op til forventningerne om, at der er tænkt bæredygtighed ind i alle dele af driften af køkkenet.

"Vi er gode til at formidle bæredygtighed, fokus på madspild og fokus på de cirkulære arbejdsgange. Mange kantiner er jo ligesom os, gode til at samarbejde med lokale producenter og leverandører, men der, hvor jeg tror vi skiller os ud, er på formidlingen af vores bæredygtighedstiltag."

- Sine Andersen, køkkenchef og vinder af Kantineprisen 2024.

Kantineprisen var sammensat af flere dele, bl.a. et juryforløb med en fagjury og en afsluttende Cook-Off på Danmarks største kokkekonkurrence, Sol Over Gudhjem, hvor et dommerpanel af topkokke gav de sidste point.

Se hvordan det forløb til vores Cook-off:

[Videosammendrag fra dagen](#)



Mavens hule hjælper grønne iværksættere på vej

I 2024 lancerede Compass Group i samarbejde med Dagrofa Foodservice konkurrencen Mavens Hule på fødevareeventet *Food, Trends & Sustainability* på Agro Food Park i Århus.

Mavens Hule er for iværksættere med en stærk, grøn idé og ambitionen om at gøre en forskel i foodservicesektoren.

Foran et dommerpanel fik fødevareiværksættere muligheden for at pitche deres innovative, grønne fødevareprodukter. Dommerpanelet bestod af eksperter inden for ESG, indkøb, fødevarer og gastronomi. Den idé, som panelet vurderede, havde det største potentiale fik mulighed for at distribuere deres produkter til Compass Groups over 330 kantiner via Dagrofa.



**MAVENS
HULE**
Innovation på tallerkenen



Tobias Noe Harboe og Sabine Franciska Harboe står bag virksomheden Contempeharry

Contempeharry vandt Mavens Hule

I 2024 blev Contempeharry vinderen af Mavens Hule. Deres innovative produkt Nordisk Tempeh imponerede dommerpanelet med dets kvalitet, unikke idé og potentiale i foodservicesektoren.

Contempeharry udvikler tempeh, som tager udgangspunkt i traditionelle indonesiske fermenteringsmetoder, men er baseret på danske bælgfrugter.

Foden indenfor

Mavens Hule blev helt afgørende for at accelerere virksomhedens vækst. I dag er Nordisk Tempeh derfor ikke bare en idé, men en fast del af Dagrofa Foodservices sortiment, som kan bestilles til vores kantiner i Compass Group. En milepæl, som ikke var sket uden den eksponering og de forbindelser, som Mavens Hule gav dem.

“Vi vidste, at Mavens Hule kunne blive en vigtig mulighed for os. Det handlede ikke kun om at vinde – men om at få adgang til de rette beslutningstagere, skabe dialog og få en fod indenfor.”

- Tobias Noe Harboe, medstifter af Contempeharry.

I dag har den innovative fødevarevirksomhed et solidt samarbejde med fødevaregrossisten Dagrofa Foodservice, som har ført til øget salg og synlighed.

Mavens Hule bliver en fast del af *Food, Trends & Sustainability* på Agro Food Park og afholdes også i 2025.

God selskabsledelse som fundament for ESG

En stærk og gennemsigtig governance-struktur er afgørende for at sikre ansvarlig drift, styre risici og realisere vores ambitioner inden for hele ESG-spektret – miljø, sociale forhold og forretningsetik.

Vi har i det forgangne år videreudviklet vores governance-struktur for bæredygtighed, så vi effektivt kan overvåge håndteringen af væsentlige risici og muligheder – herunder klima, sociale forhold, arbejdsforhold og ansvarlig forretningspraksis.

Vores interne ESG-board har en central rolle i at følge op på politikker, strategier og fremdrift, hvad enten det handler om klimamål, leverandørstyring eller etik. Boardet sikrer, at vi arbejder systematisk og fremadskuende mod vores målsætninger og samtidig opretholder en høj standard for integritet og ansvarlighed i hele forretningen.

Vi understøtter dette arbejde med klare politikker, interne kontroller og E&I-træning (Ethics & Integrity). Vi er forpligtet til at sikre høj ansvarlighed og transparens i alle aspekter af vores forretning. Ved at implementere vores Third-Party Integrity Due Diligence (TPIDD) samt vores Global Supplier Code of Conduct (SCOC) kan vi identificere og håndtere potentielle risici i vores værdikæde. Dette sikrer, at vi grundigt vurderer både nye og eksisterende leverandører, så de overholder etiske praksisser, risikofaktorer og opretholder Compass' etiske og operationelle standarder.

Vi sikrer, at alle i vores virksomhed har et højt kendskab til vores E&I-principper, og at de løbende trænes gennem vores Speak Up program, udvælgelsen af E&I ambassadører og gennem E&I kommunikation. Vi understøtter en kultur, hvor alle ved, hvordan man spotter advarselsflag, kan sige fra, hvis noget ikke føles rigtigt og hvor beslutninger træffes baseret på integritet.

Læs mere om E&I her:

Compass Group Ethics & Integrity

Opfølgning og transparens

For at styrke vores ansvarlighed og skabe gennemsigtighed over for kunder og samarbejdspartnere benytter vi anerkendte ESG-platforme som EcoVadis, IntegrityNext, Sedex og Supplier+.

Disse værktøjer hjælper os med at dokumentere fremdrift, identificere forbedringsområder og dele konkrete resultater inden for blandt andet klima og miljø, menneskerettigheder og etiske forretningsprincipper. Platformene bidrager til, at vi kan arbejde mere databaseret – og give vores kunder indsigt i vores bæredygtighedsindsats på tværs af værdikæden.

Videndeling og samarbejde

Videndeling er en vigtig del af vores arbejde med at drive bæredygtige forandringer. Ved at deltage aktivt i arrangementer som Madens Folkemøde, faglige netværk og udviklingsprojekter bidrager vi til at udbrede erfaringer, få ny inspiration og styrke samarbejdet på tværs af branchen. Vi tror på, at åben dialog og fælles læring er nøglen til at skabe løsninger, der gør en reel forskel – både for vores kunder, vores medarbejdere og for samfundet som helhed.



Compass Group Foundation



Compass Group Foundation er en fond stiftet af Compass Group PLC. Det er en selvstændig, non-profit fond reguleret af The Charities Commission for England and Wales.

Fondens formål er at forbedre menneskers liv gennem uddannelse og innovation, så de får mulighed for at spille en central rolle i fremtidens mad til lokalsamfundet. Fonden har fokus på at skabe jobmuligheder, styrke lokale leverandører og yde akut hjælp under globale kriser.

I 2022 gav fonden sin første donation på £250.000 til Disaster Emergency Committee's (DEC) Ukraine Humanitarian Appeal. Derudover driver fonden et pilotpartnerskab med vores kontorer i Indien, UK&I, Frankrig, USA og Tyrkiet for at støtte lokalsamfund gennem frivillige initiativer og finansiering af nonprofitorganisationer.

Læs mere om fondens arbejde og donationer på fondens hjemmeside her:

Compass Group Foundation



UK: Luminary Bakery støtter udsatte kvinder.



Frankrig: Refugee Food støtter flygtninge til at opbygge en karriere inden for fødevarer.

Et stærkt partnerskab for børns trivsel

Der skal være plads til alle ved bordet.

Siden 2018 har Compass Group Danmark haft et tæt og strategisk samarbejde med Julemærkefonden – en organisation, der hver dag arbejder for at give børn og unge en ny start fri for mobning, ensomhed og mistrivsel.

Vi tror på, at alle børn fortjener en tryk barndom og en reel mulighed for at trives. Derfor støtter vi Julemærkehjemmenes livsvigtige arbejde gennem aktiviteter året igennem, som eksempelvis vores traditionsrige auktion, hvor medarbejdere og samarbejdspartnere engagerer sig aktivt.

Når vi siger, at alle skal have en plads om bordet, mener vi det. Og det starter med at bakke op om, at ingen børn bliver efterladt udenfor.



Juleauktion for julemærkehjemmene

Compass Group støtter aktivt Julemærkehjemmene. I år donerede vi 100.000 kroner til fondens arbejde. Pengene kom ind via den årlige juleauktion.



Millioner af bælg

Vi deltog på Madens Folkemøde i Nykøbing Falster. Her var vi med i en række debatter om mad og bæredygtighed. Derudover havde vi smagsprøver med på vores plantebaserede bud på familieklassikeren millionbøf – millioner af bælg. Den blev taget godt i mod af folkemødets mange gæster.



Vi er en del af Projekt Dansk Bælg

Formålet med projektet er at accelerere indsatsen for at få flere bælgfrugter på danskernes middagsborde.

Compass Groups rolle er at integrere endnu flere danskproducerede bælgfrugter i vores kantinemenuer, samtidig med at vi indsamler evidens og udfører brugertests hos vores gæster.

De deltagende aktører er fra forskellige led i fødevareværdikæden, og i spidsen for samarbejdet står Professionshøjskolen Absalon og herudover deltager DAVA Foods, Københavns Universitet - University of Copenhagen, Aarhus Universitet og SEGES Innovation – Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP), et program administreret af Landbrugsstyrelsen, har uddelt 12,2 mio. kr. til projektet.



Minimer dit CO₂ aftryk

”Udskifter du millionbøf med ‘Millioner af bælg’ 10 gange årligt, sparer du ca. 75 kg. CO₂. Det svarer til ca. 4 ture i benzinbil fra København til Lolland Falster eller 600 kørte km.”*

- Et af budskaberne på Madens Folkemøde.

*Beregningsen er foretaget ved brug af data fra Den Store Klimadatabase fra Concito og Danmarks Statistik og er baseret på en gennemsnitsbil.

Målsætninger om måltider: En fælles opskrift på et godt partnerskab

Samarbejdet mellem Compass Group og Lægemedelindustriforeningen (Lif er et levende eksempel på, hvordan et tæt partnerskab kan føre til reelle forandringer i hverdagen og være et forbillede for en ansvarlig madkultur.

"Compass Group er en sparringspartner, som vi kan udvikle os sammen med," siger Louise Brünning Brøgger, som er teamleder i Lif, og er i tæt samarbejde med Jesper Olsen, som er køkkenchef i husets kantine.

Louise og Jesper er rykket helt tæt sammen, for hele tiden at blive klogere på, hvad de mere kan gøre, hvad kan de gøre endnu bedre og er der områder, hvor de kan innovere?

Af konkrete tiltag holdes der en årlig bæredygtighedsworkshop med Compass Group, hvor der bliver udformet nye målsætninger og identificeret fokusområder.

Løft af kundens målsætninger

Lif ønsker en sund og ansvarlig kantineprofil, som Compass Group skal understøtte gennem fælles målsætninger og et tillidsfuldt samarbejde. Det er afgørende, at der er rum til at afprøve nye tiltag.

"Det handler om at koordinere, hvornår kunden er klar til at tage næste skridt – så er vi det også. I sidste ende handler det om at understøtte kundens bæredygtigheds mål," Siger Jesper.

Data på dashboards

For at følge op på de fælles målsætninger bruger køkkenet et digitalt dashboard fra Compass Group, hvor de dagligt kan følge data for blandt andet kødprocent, madspild, sæsonråvarer, velfærdskød og økologi – både her og nu og over tid.

"Jeg er virkelig glad for Compass Group som samarbejdspartner. Deres viden gør mit arbejde lettere og åbner muligheder, fordi der er så godt styr på bæredygtighed, værdikæder og data," - Louise fra Lif.

Jesper tilføjer, at dashboardet ikke bare skaber overblik – det motiverer også og fungerer som et konkret redskab til at finde nye steder at forbedre sig: Hvor kan vi gøre det endnu bedre?



Louise Brünning Brøgger, teamleder i Lif og Jesper Olsen, køkkenchef i husets kantine.

Alle skal med på rejsen

For partnerskabet om den grønne omstilling i kantinen handler både om at kunden skal med på rejsen, og få gæsterne hos kunden med ombord. Men køkkenet skal også have de rette kompetencer.

”Derfor er det positivt, at alle i køkkenet er både nysgerrige og opsøgende, og giver de grønne retter rigtig meget kærlighed. Der er også et godt samspil i vores køkken, og vi har en fælles forståelse for, hvad vi arbejder for,” lyder det fra Jesper.

Hellere lidt, men godt

Et vigtigt fokusområde for køkkenet er at få endnu mere certificeret velfærds-kød på tallerkenerne – et valg, der afspejles konsekvent i indkøbene. ”Vi vil hellere servere lidt mindre kød, men til gengæld noget ordentligt,” siger køkkenchefen.

Selvom dyrevelfærdsprocenten allerede er høj, arbejder køkkenet fortsat på at forbedre sig. Jesper understreger, at kompromiser ikke er en mulighed: ”Vi vælger aldrig billig kylling fyldt med vand eller ikke-økologiske æg. Når vi kan vælge velfærd, gør vi det – uanset prisen.”

Kantinen har desuden øget sit fokus på at nedbringe CO₂-udledningen pr. kilo kød som en del af de bæredygtige målsætninger for 2027. Fra 2023 til 2024 er udledningen reduceret fra 2,1 kg til 1,5 kg CO₂ pr. kg kød. Samtidig er kødprocenten i maden faldet fra 7,8 % til 5,1 %.

”Jeg er mest stolt af, at vi er kommet så langt ned i kødprocent – det er min store kæphest,”

- Jesper, Køkkenchef.

Taler ind i ESG-dagsordenen

Hos Lif og i kantinen er der enighed om, at de bevæger sig i den helt rigtige retning.

”Det spiller lige ind i ESG-dagsordenen – vi gør noget godt for miljøet med mindre madspild og gode råvarer (E), vi styrker trivslen med ordentlig, nærende mad (S), og vi tager ansvar for, hvad vi serverer – både for huset og gæsterne (G),”

- Louise fra Lif.

Men rejsen stopper ikke her. For at løfte dagsordenen yderligere kræver det en vedvarende indsats og viljen til forandring. ”Hvis der skal en radikal ændring til, så skal vi jo ikke bare fortsætte med at servere det samme, som vi altid har gjort,” pointerer Jesper.

Det handler om at turde gentænke vaner og hele tiden finde nye veje til at gøre det endnu bedre. Med fælles ambitioner og et stærkt fokus på ansvarlighed, trivsel og bæredygtighed står Lif og kantinen stærkt rustet til at forme fremtidens måltider.

RESULTATER	2023	2024
KG. CO2 PR. KG	2,1	1,5
KØD %	7,8%	5,1%
ØKOLOGI	50,2%	46,4%
MADSPILD PR. GÆST	86g	80 g



Outlook for 2025

Sammen skaber vi de bedste hverdage – med mennesker, måltider og meningsfulde partnerskaber

2025 bliver et år, hvor vi går fra ambition til handling med endnu større tydelighed. Med afsæt i vores vision om at skabe de bedste hverdage, omsætter vi værdier til reel værdi for vores kunder, medarbejdere og samfundet omkring os.

Vi er en del af tusindvis af menneskers hverdag, og det forpligter. Derfor er ambitionen at skabe meningsfulde hverdagsrum, hvor mennesker trives.

I 2025 styrker vi særligt vores indsatser inden for social trivsel, måltider og partnerskaber. Vi ved, at de bedste hverdage skabes i fællesskab, og at mad og sociale pauser spiller en central rolle i arbejdsglæde og inklusion (The Power of Socialisation, 2024, Compass Group & Mintel).

Derfor skal 2025 være året, hvor vi i endnu højere grad skaber rammer, der fremmer relationer, og som gør en forskel i løbet af arbejdsdagen.

Desuden styrker vi vores samarbejde med Julemærkefonden, som er vores hjertesag. Mad handler for os om mere end at mætte maver. Det handler om fællesskab og trivsel, der rækker langt ud over bordets kanter.

Ansvar og kvalitet går hånd i hånd, når det handler om fremtidens måltider. Vi ønsker ikke blot at følge med udviklingen, men at præge den. Derfor fortsætter vi også med at uddanne nye hold af Climate Chefs, og vi samler disse ambassadører til en fælles uddannelsesdag, hvor ny viden og fagligt fællesskab er i centrum.

Vi intensiverer også vores arbejde med at reducere madspild, og vores kantiner inspireres til at deltage i en landsdækkende dyst på tværs af alle vores kantiner.

Vi byder innovation velkommen og bud på, hvad der kan forme frokosttallerknen i morgen, og derfor fortsætter vi med at bakke op om fremtidens madiværksættere ved at afholde Mavens Hule.

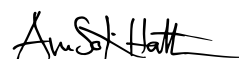
I 2025 vil vi desuden styrke partnerskaber med vores kunder. Vi vil være en sparringspartner, og vi vil understøtte deres målsætninger om at træffe ansvarlige valg.

Det gælder også partnerskaber med eksterne aktører. Hvis vi skal accelerere den grønne omstilling, gør vi klogest ved at samarbejde og lære af hinanden.

Vi ved dog, at forandringerne starter indefra, og det er medarbejderne i Compass Group, der hver dag skaber de serviceoplevelser, vi er kendt for og stolte af. Derfor sætter vi igen i år fokus på anerkendelse med vores Be A Star-initiativ og People Appreciation Week.

2025 bliver et år, hvor vi for alvor omsætter vores vision til praksis. Vi bringer mennesker sammen. Vi løfter hverdagen. Og vi skaber serviceoplevelser, der både virker i dag og gør en forskel i morgen.

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