

SiO Mat og Drikke AS - Urtegata spiseri og Bikuben kaffebar

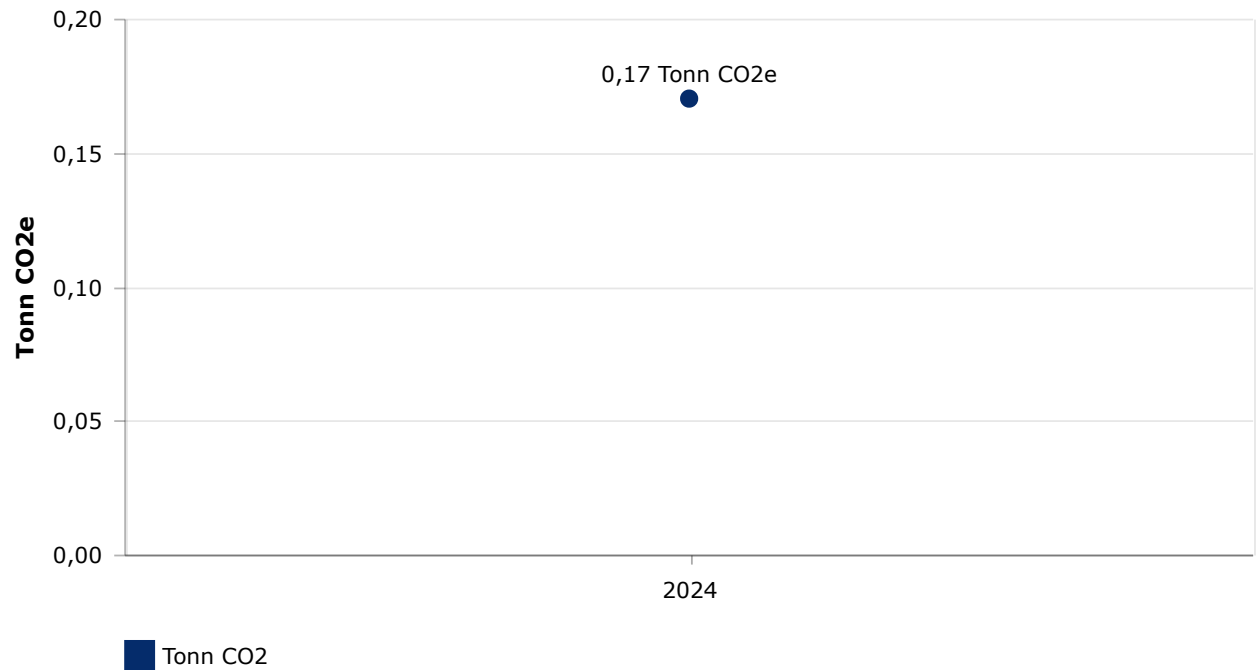
Innrapportering for 2024



Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

Felleskriterier, privat og statlig, Restaurant

Klimagassutslipp totalt



I dette diagrammet er klimagassutslippet for elektrisitet beregnet etter lokasjonsbasert metode.

Naturmangfold og arealbruk

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak naturmangfold og arealbruk 2023/2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

Fisk og skalldyr:

- Vi benytter ikke fisk og skalldyr som har rødt lys i sjømatguiden fra WWF. Tidvis blir vi tilbudt fisk og skalldyr som har rødt lys i sjømatguiden, men da er det bifangst, og vi vurderer i hvert tilfelle om vi skal tilby dette.

Redusere forbruket av kjøtt:

- Vi jobber kontinuerlig med å redusere bruken av rødt kjøtt i våre retter, og redusere kjøttandelen per porsjon. Vi har innført Grønn buffet som gir kundene som kjøper vegetarisk mat en lavere pris enn de kundene som velger kjøtt/fisk. Fordelen er at man får i seg mer grønnsaker, og får smakt andre spennende proteinkilder som kikerter, bønner, linser osv.

Kortreiste og sesongbaserte råvarer:

- Vi prioriterer bruk av kortreiste og/eller sesongbaserte råvarer/produkter de er i sesong. Vår definisjon av kortreist er produkter og råvarer som er produsert i Norge. Vi bestreber at produktene og råvarene skal ha så kort reisevei som mulig

Vann

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

- Det er ønskelig for SiO Mat og Drikke at vi skal få på plass vannmålere i våre avdelinger slik at vi kan følge vannforbruket. Dette ligger p.t hos utdanningsinstitusjonene som eier og drifter lokalene vi har utsalg i.
- Ved innkjøp av nye maskiner som bruker vann, eks. oppvaskmaskiner og tunnelmaskiner, blir vannforbruk vektlagt ved innkjøp.

Forurensning

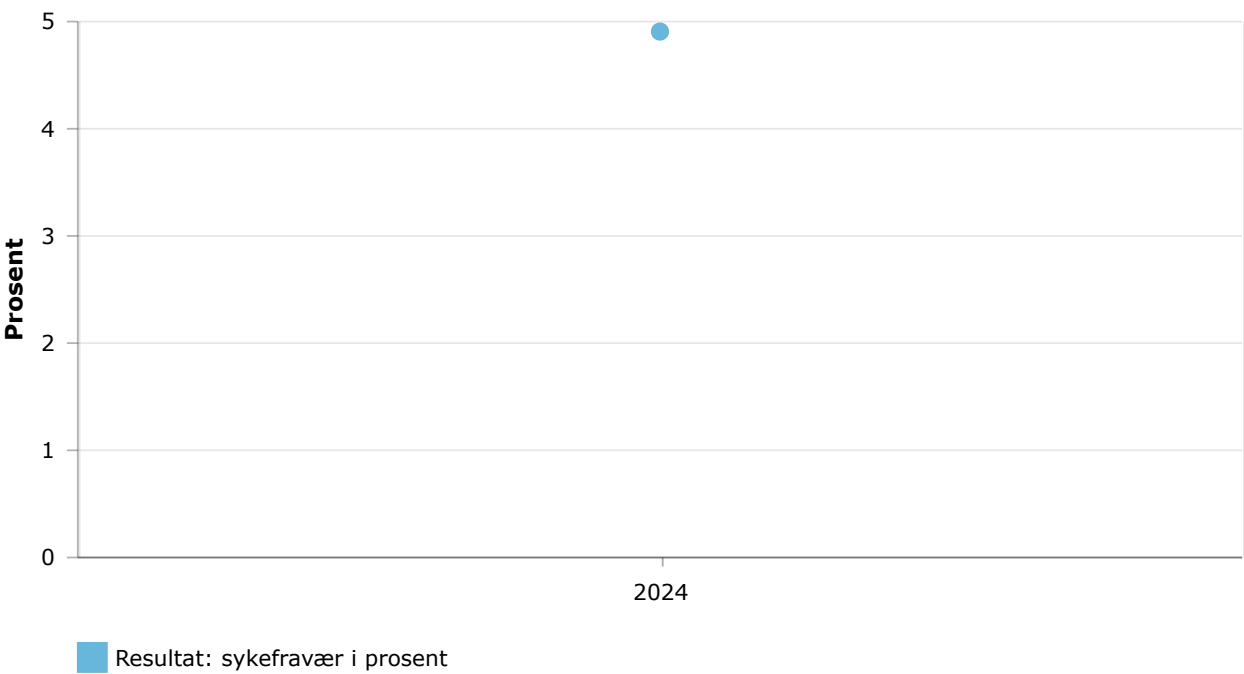
🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak 2023/2024 - Overordnet i SiO Mat og Drikke:

- Vi har kartlagt kjemikaliene/rengjøringsmidlene som benyttes i SiO Mat og Drikke og sett på rutiner for oppbevaring av egne vaskemidler, og hvordan øke miljømerkede vaskemidler. Påfølgende har vi gjennomført en risikostyring og substitusjonsvurdering av disse.
- Stort fokus på kildesortering som gjør at man har høy kildesorteringsgrad. Reduksjon gjennom gode avfallsrutiner
- Innhentet rutine for fettutskiller

Arbeidsforhold i virksomheten

Sykefravær i prosent



🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak arbeidsmiljø 2023/2024 – Overordnet i SiO:

Fysisk

- Vedlikeholdet i eiendomsporteføljen utføres basert på kontinuerlige tilstandsvurderinger og årlige innspill fra tjenesteområdene. Det utføres mange tiltak årlig, både på drift og vedlikehold i løpet av et år. Vedlikeholdstiltakene utføres slik at utskiftninger skal skje før feil eller driftsstans oppstår. Dette er naturligvis svært viktig i relasjon til proaktivt arbeid for å sikre byggenes funksjonalitet og fysiske arbeidsmiljø.

Organisatorisk

- På bakgrunn av endret behov og prioritering omorganiserte SiO deler av virksomheten, gjeldende f.o.m. 01.08.23. Teknologi, digitalisering og prosjektledelse ble samlet i en enhet. Videre opprettet en ny enhet for samfunns- og myndighetskontakt. Direktørene for begge enheter inngår i konsernledelsen.

Psykososialt

- Sykefraværsoppfølging og nærværarbeid; et systematisk arbeid med forebygging og tilrettelegging. Mye gjøres i regi av HR, men også enkelte områder i samarbeid med BHT og NAV Arbeidslivssenter.
- Medarbeiderundersøkelse gjennomført for alle ansatte, delt opp i 2 ulike versjoner hhv. over / under 40 % FTE. Hvert lokale område har fått utdelt rapport (min.5 ansatte), tematisert på styrker og forbedringsområder. Hvert område utvikler lokale handlingsplaner.
- Systematisk HMS arbeid, gjennom ulike kartlegginger som medarbeidersamtaler, vernerunder, risikovurderinger, og videre laget handlingsplaner og gjennomført ulike tiltak (lokal variasjon).
- HR prosesser og rutiner, for ledere og ansatte, er forbedret i HR system, policy, og håndbøker.
- Kurs for å ruste opp ledere i generell Arbeidsrett og personalledelse.
- Verneombudene i SiO; startet arbeidet med tydeliggjøring av rolle, ansvar, og opplæring. Herunder utarbeide + forankre HMS mål og ambisjoner for 2024-26.
- Mangfold og inkludering: SiO jobber for å være en arbeidsplass der alle føler seg velkommen uavhengig av seksuell legning og kjønnsidentitet. For å bedre kjønnsbalansen og mangfold fremheves dette budskapet gjennom tekst- og bildebruk i rekrutteringer. SiO oppfordrer alle ansatte til å delta i Pride i juni hvert år. Ledere går foran som gode eksempler ved deltakelse. Det er iverksatt tiltak og jobbes forebyggende for økt likestilling, og å hindre diskriminering på arbeidsplassen. Som en del av dette arbeidet; kartlegges omfanget av ufrivillig deltid blant kvinner og menn.
- Sommerfest for SiO der alle ansatte blir invitert, og 470 påmeldte.

Gjennomførte tiltak arbeidsmiljø i virksomheten 2023/2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

- Vi har jobbet systematisk med vårt helse, miljø og sikkerhetsarbeid, gjennom medarbeidersamtaler, vernerunder, handlingsplaner, risikovurderinger, medarbeiderundersøkelse og systematisk arbeid med sykefraværsoppfølging.

Gjennomførte tiltak arbeidsmiljø i virksomheten 2024 – Lokalt:

- Gjennomført medarbeidersamtaler, vernerunde, risikovurdering og medarbeiderundersøkelse samt jobbet med systematisk sykefraværsoppfølging.

Klimagassutslipp

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak produksjon – overordnet i SiO Mat og Drikke og lokalt:

- Vi tilbyr grønn buffet til rimeligere pris enn ved valg av buffet med kjøtt/fisk for å gi intensiv til våre kunder til å velge grønn buffet som har lavere CO2 utslipp enn kjøtt og fisk.
- Vi har signert Grøntløftet 2024 for å bruke mest mulig grønt i vår produksjon
- Vi har satt som mål å redusere engangsemballasje med 20%

Gjennomførte tiltak energi 2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

- SiO i dialog med utdanningsinstitusjonene for å få korrekte tall med tanke på årlig innrapportering, slik at vi kan iverksette tiltak og jobbe sammen mot felles interesser som energisparing.
- Reduserte driftstider ventilasjon. Vi melder inn våre åpningstider og utdanningsinstitusjonene styrer ventilasjonen etter det. Unngår unødvendig ventilasjon og strømbruk.

Gjennomførte tiltak energi 2024 – Lokalt: Det har ikke lyktes SiO å få tak i energitall inneværende år etter oppstart av drift fra Kristiania, men det vil fortsette å bli etterspurt frem til 01.04.2025. Denne rapport vil da bli oppdatert når tallene foreligger.

- Er i dialog med utdanningsinstitusjonen Høyskolen Kristiania for å fremskaffe korrekte tall med tanke på årlig innrapportering, slik at vi kan iverksette tiltak og jobbe sammen mot felles interesser som energisparing.
- Reduserte driftstider ventilasjon. Vi melder inn våre åpningstider og Høyskolen Kristiania styrer ventilasjonen etter det. Unngår unødvendig ventilasjon og strøm.

Gjennomførte tiltak transport 2024 – Overordnet i SiO:

- Vi har opprettet en reisepolicy i SiO. Reisepolicy ligger i Simployer under personalhåndboken.

Gjennomførte tiltak transport 2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

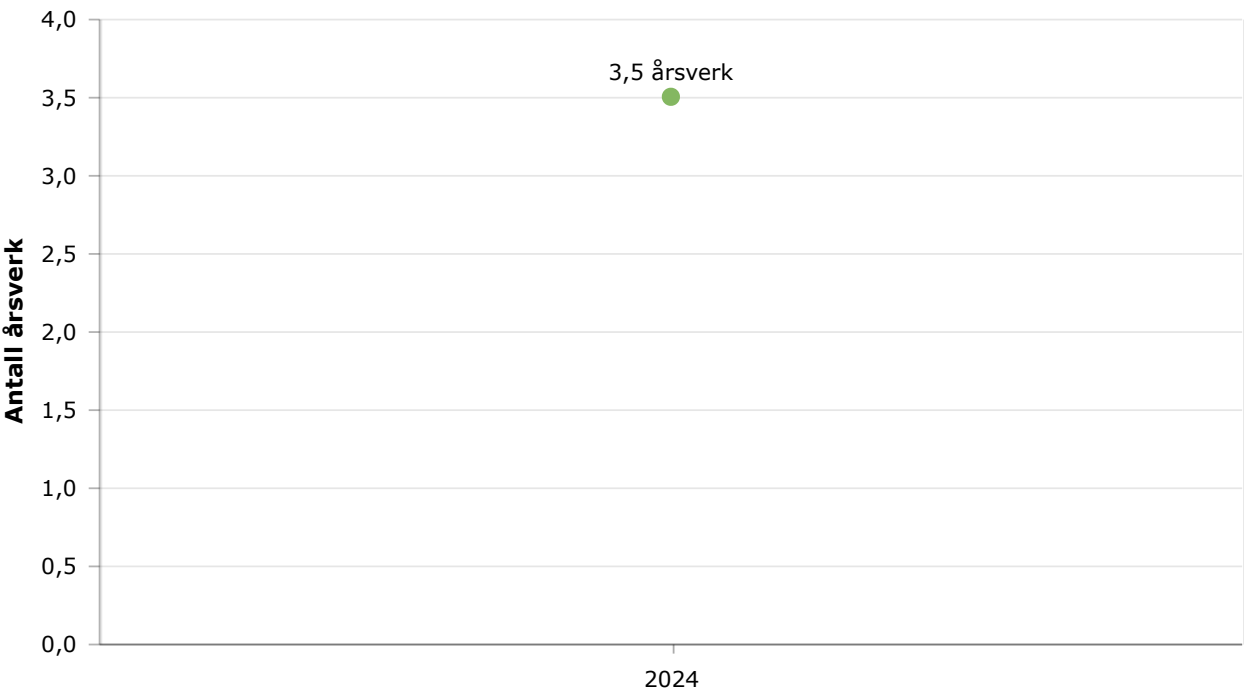
- SMD har svært få tjenestereiser utenfor Oslo. Det velges tog/kollektivt når det er mulig.
- SMD har en el-varebil og en bensindrevet Caddy. De to kjøretøyene benyttes ved transport av varer og tjenester mellom avdelingene.
- SMD har en el-foodtruck som benyttes ved salg av mat og drikke ved arrangement i Oslo.

Gjennomførte tiltak transport 2024 – Lokalt:

- Ingen lokale transporttiltak utarbeidet, men føringer fra overordnet SiO Mat og Drikke er fulgt.
- Høyskolen Kristiania har ingen transport av egenproduserte varer eller catering. Alt foregår in-house.

Virksomhetsstyring

Antall årsverk for rapporteringsåret



Tallet skal være et gjennomsnitt for året

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Virksomheten har vært i drift siden mars 2024 og dataene er basert på 6 mnd. drift og videre omregnet til 43 ukers ordinær drift.

SiO Mat og Drikke er et tjenesteområde i SiO.

SiOs visjon er: Gode studentliv for en bedre fremtid.

SiOs nye strategi har tre hoved ambisjoner:

- Relevant tjenestetilbud til enda flere studenter 🌈

Det skal vi måle i klikk og konverteringer i digitale flater, og vi skal måle det i antall studenter som bruker de ulike tjenestene våre. Vi skal også måle det i omsetningsvekst.

- Bærekraft vektlegges i alle beslutninger 🌱

Det skal vi måle i klimagassutslipp. Vi skal også måle det i studentenes tilfredshet med oss, og i medarbeidertilfredshet med arbeidsmiljøet i SiO. Det skal også måles i konsernresultat.

- Lokalt og nasjonalt samfunnsansvar 🌍

Dette skal måles i tilfredsheten blant studentene og i Oslos rangering som studentby. Vi skal også måle det i den økonomiske effekten/besparelser gjennom felles prosjekter og avtaler.

SiO Mat og Drikkes har med utgangspunkt i SiOs ambisjoner også utarbeidet ny strategi.

Som illustrert her ved SMD strategihus.

Arbeidsforhold i verdikjeden

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Studentsamskipnaden SiO, og SiO Mat og Drikke AS er selvstendig omfattet av åpenhetsloven.

Slik jobber vi med menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold:

Her kan du lese mer om hvordan vi jobber med menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i SiO og SiO Mat og Drikke AS. <https://www.sio.no/om-sio/etiske-retningslinjer-og-menneskerettigheter>

Våre årlige aktsomhetsvurderinger:

SiO, og SiO Mat og Drikke gjennomfører årlige aktsomhetsvurdering som del av det systematiske arbeidet vårt med å innlemme menneskeretts aspektet i vår virksomhet og overfor våre leverandører og forretningspartnere. Her finner du aktsomhetsvurderinger for SiO, og SiO Mat og Drikke.

<https://www.sio.no/om-sio/etiske-retningslinjer-og-menneskerettigheter>

Berørte lokalsamfunn

🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

SiOs visjon er å skape gode studentliv for en bedre fremtid:

SiOs mål er å forbedre studenters hverdag ved å tilby skreddersydde tjenester og tilgjengelige velferdstilbud. SiO skal støtte studentenes behov, slik at de kan trives og mestre studentlivet.

SiO Mat og Drikke ønsker å være studentenes førstevalg på rimelig, god og næringsrik mat samtidig som vi bidrar til at studentene kan leve godt og bærekraftig gjennom serveringstilbud som fremmer sosiale møteplasser, ivaretar miljøet og legger grunnlag for god helse.

Kunder og sluttbrukere

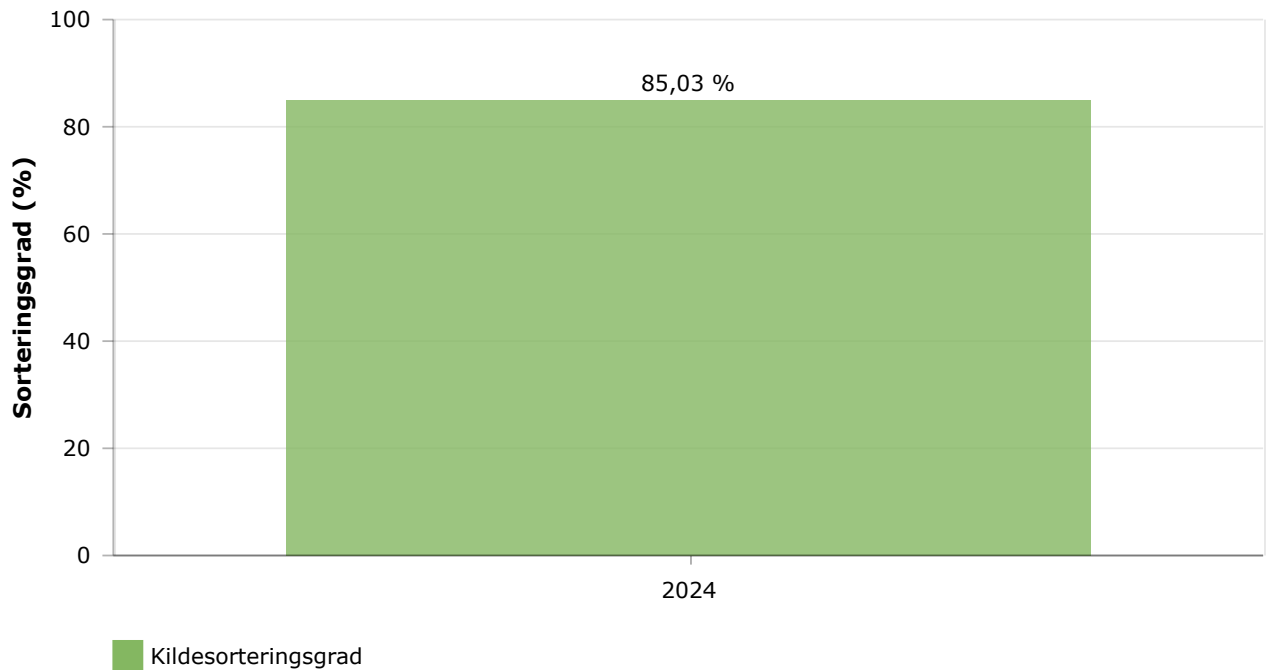
🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak 2023/2024 - Overordnet i SiO Mat og Drikke:

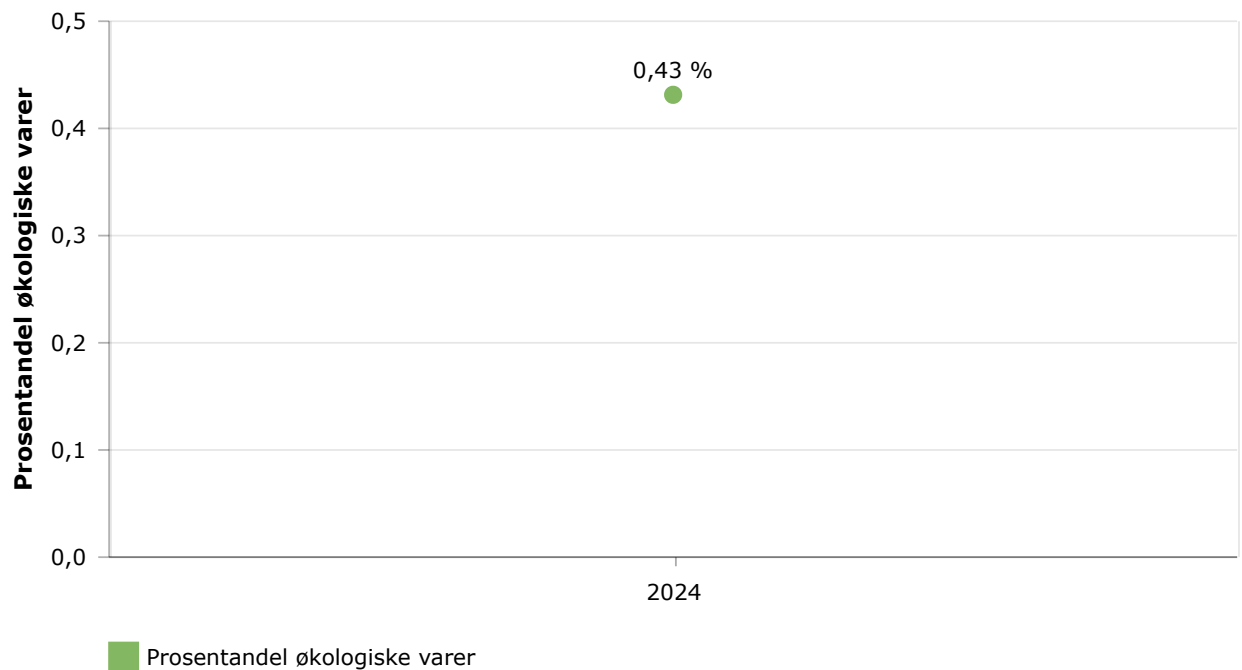
- Vi har hyppig på sosiale medier delt vårt bærekraftige mattilbud – SiO <https://www.sio.no/mat-og-drikke/bærekraftig-mattilbud>

Ressursbruk og sirkulærøkonomi

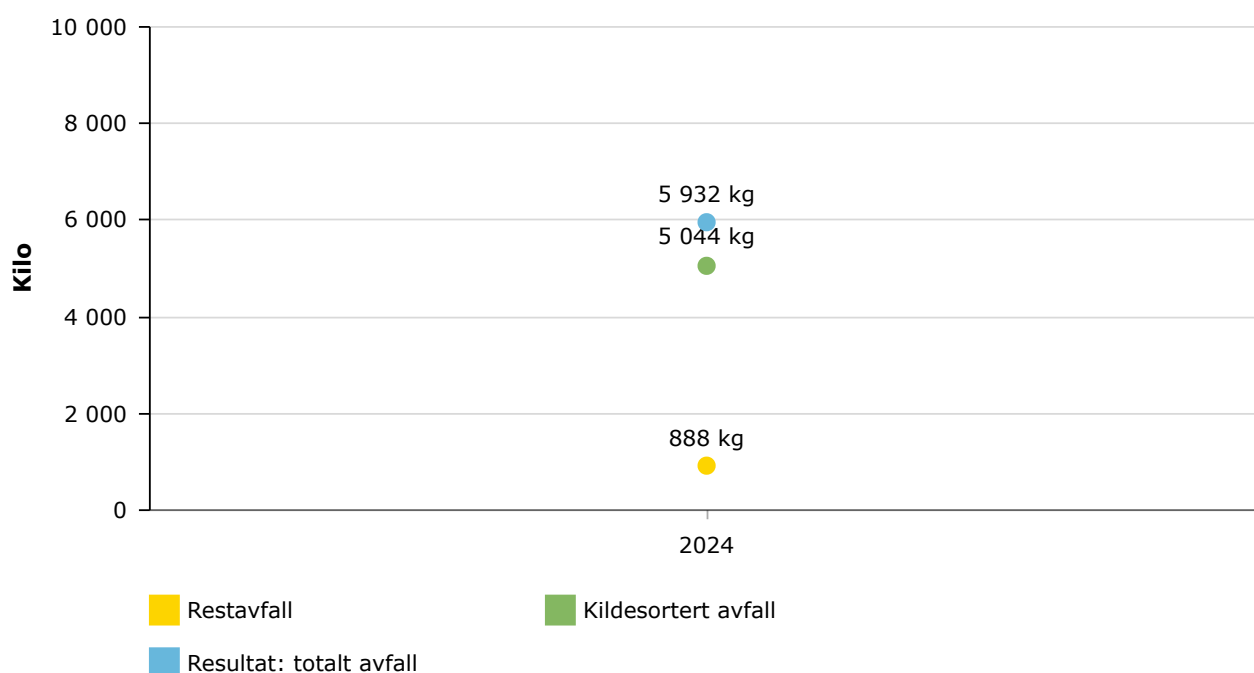
Sorteringsgrad



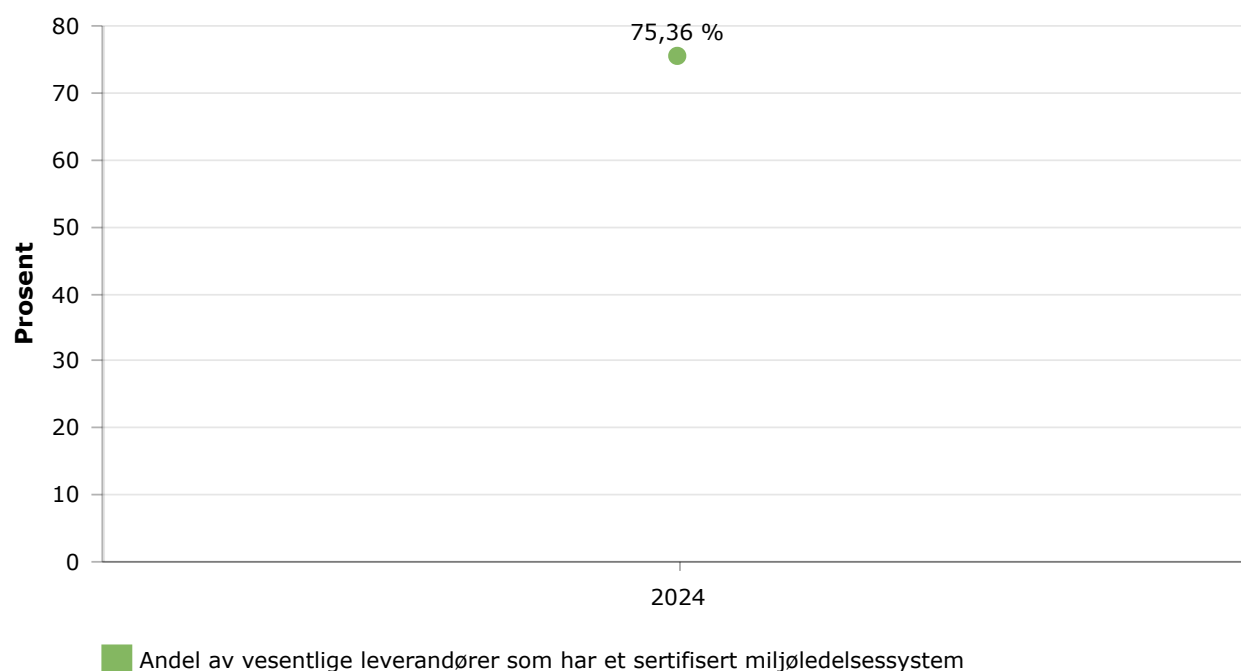
Prosentandel økologiske varer



Totalt avfall

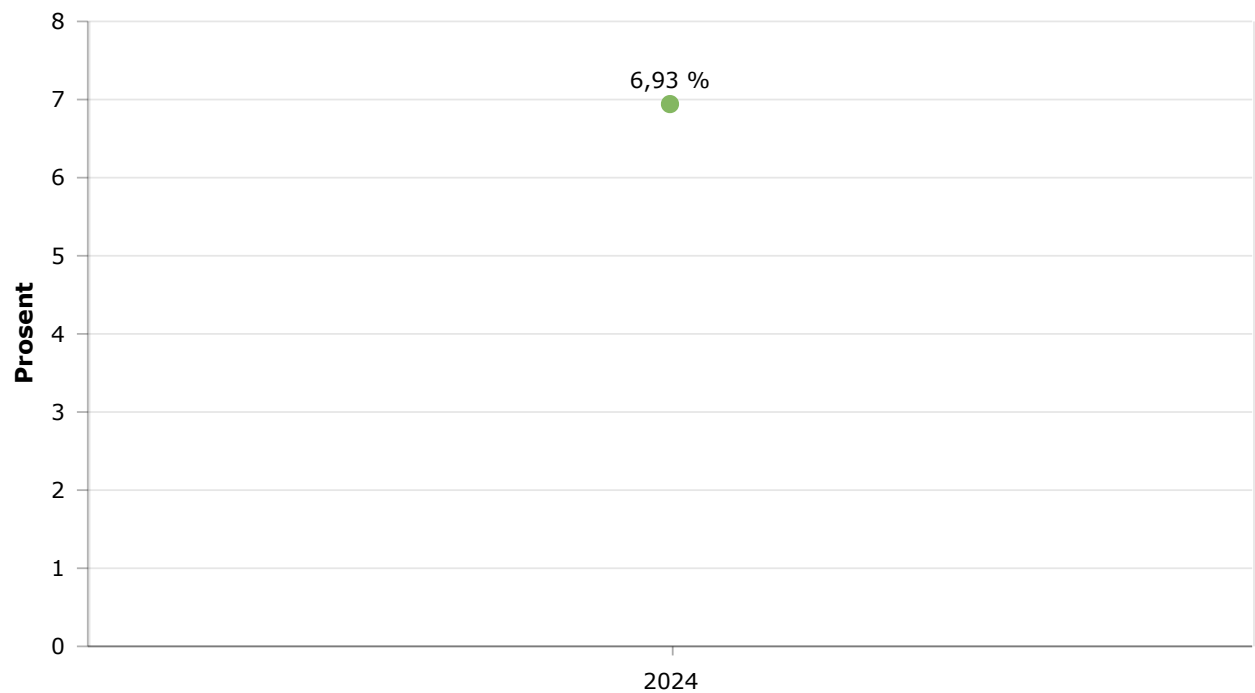


Andel av vesentlige leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem



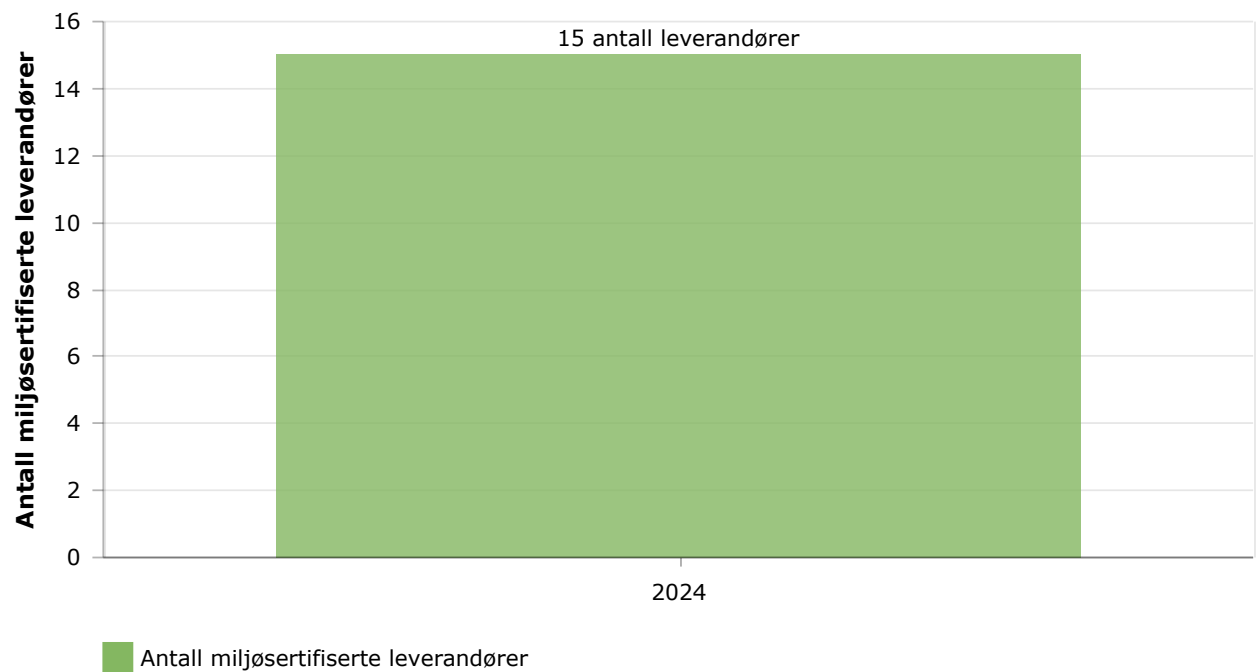
Grafen er beregnet utifra innrapporterte tall på a) innkjøpssum vesentlige leverandører, og b) innkjøpssum vesentlige leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem, ved formel: b/a .

Andelen av innkjøpte miljømerkede/miljøsertifiserte varer og tjenester



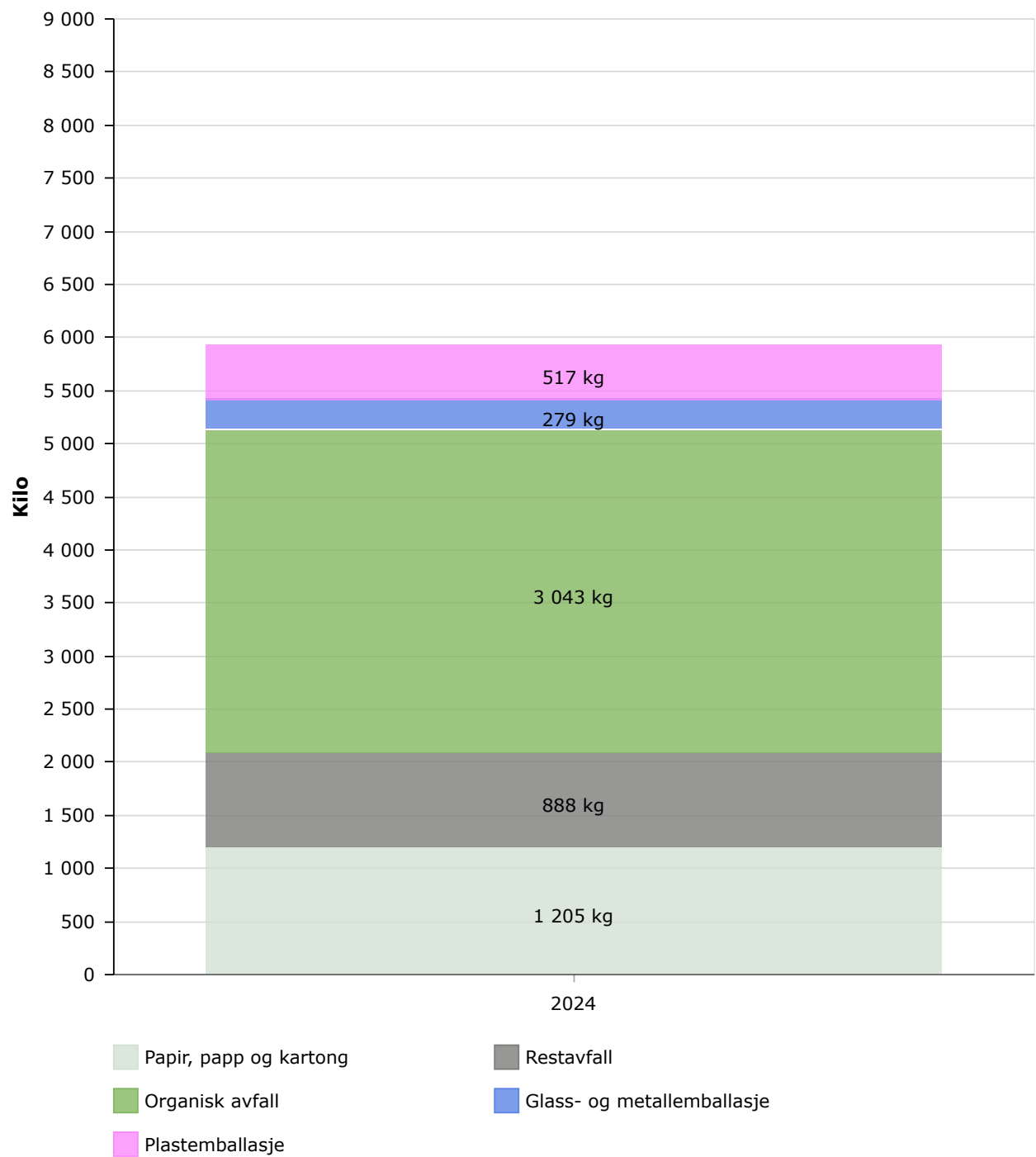
Grafen er beregnet utifra innrapporterte tall på a) innkjøpssum vesentlige varer og tjenester, og b) innkjøpssum vesentlige varer og tjenester som er miljømerkede eller tjenester fra leverandører som er miljøsertifiserte, ved formel: b/a .

Antall miljøsertifiserte leverandører

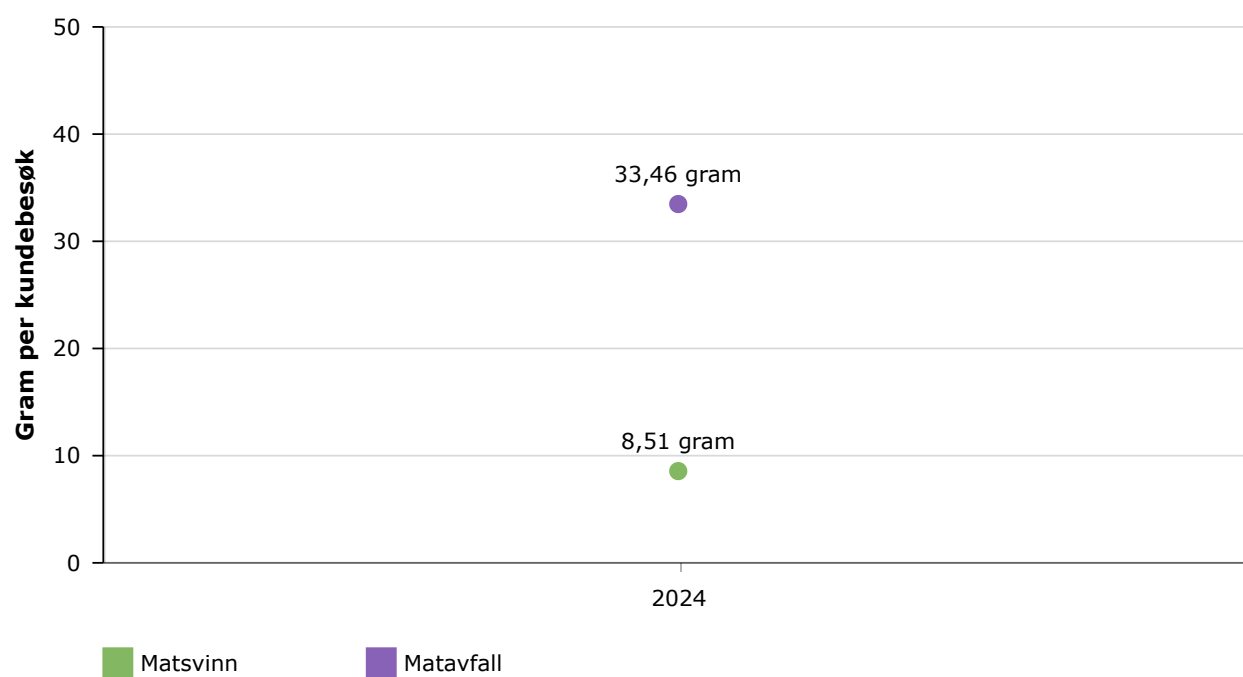


Antall leverandører som er miljøsertifiserte (Miljøfyrtårn, ISO 14001 eller EMAS)

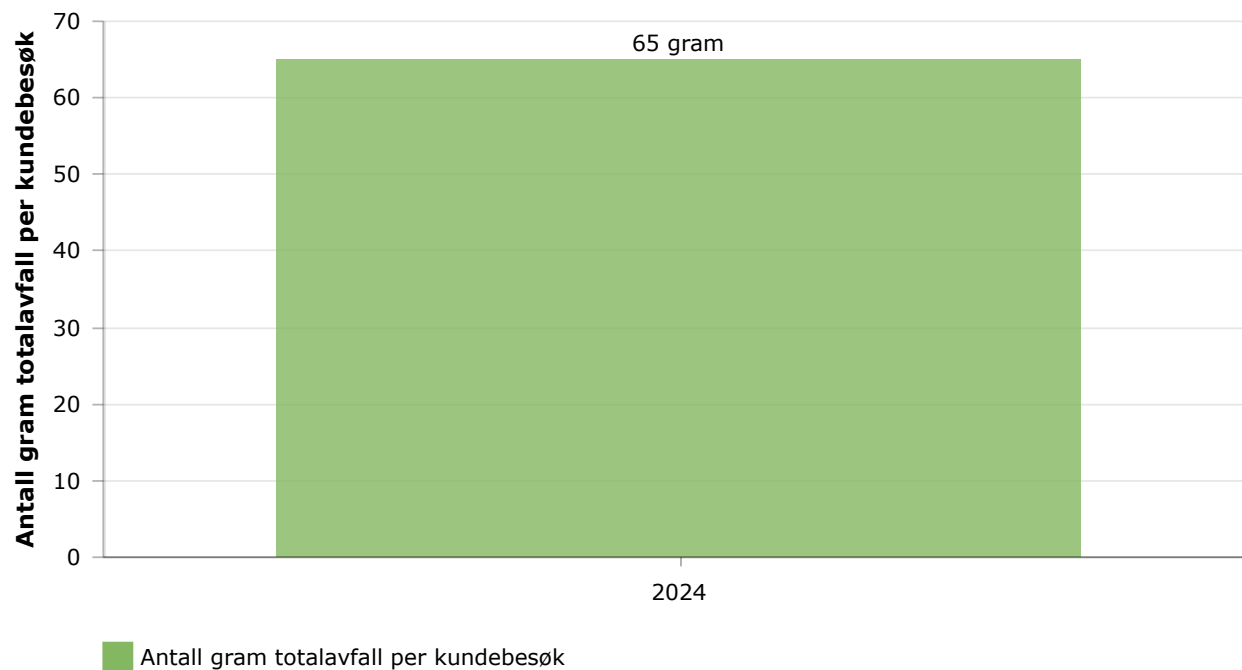
Avfallsmengder per avfallskategori



Matsvinn per kundebesøk



Antall gram totalavfall per kundebesøk



🗨 Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak avfall og ombruk 2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

SMD er med i Matvett sitt bransjeprojekt KuttMatsvinn gjennom SIN Innkjøpssamarbeid som har inngått en felles avtale med Matvett AS. Dette innebærer at alle samskipnader i SiN-samarbeidet kan ta aktivt del i det viktige KuttMatsvinn-arbeidet.

Dette er tiltakene SiO Mat og Drikke har satt i verks for å redusere matsvinn og avfallsmengder:

- Vi har kartlagt avfallsfraksjonene som genereres ved alle enhetene til SiO Mat og Drikke, og sett på forbedringstiltak tilknyttet matsvinn, avfallshåndteringen og kildesorteringssystemet.
- Vi tilbyr Youfood; salat, varmmat og brød på vekt. Dette bidrar til at matsvinnet reduseres fordi kundene forsyner seg med det de ønsker å spise og betaler på vekt.
- Kjøkkenpersonalet jobber daglig mot å utnytte og bruke opp hele råvaren best mulig, gjennom ved å eksempelvis koke kraft på ben, lage kjeks av skall fra rotgrønnsaker, marengs fra kikertvann og mye, mye mer.
- Råvarer som avdelingen ikke får benyttet blir ofte flyttet til andre avdelinger internt som kan benytte det i sine retter
- Varmmat, salat og brød som ikke kan benyttes senere, selges til halv pris siste 30 min av åpningstiden. Sandwicher selges til redusert pris dagen etter at de er produsert.
- Dagens KUTT: rett som er laget av overskuddsmat. Selges periodevis på enkelte avdelinger
- Serveringsstedene har god kontroll på bestilling og lager. Det ser vi blant annet på varekostprosent.
- Satt som mål å redusere engangsemballasje med 20%. Har egen kampanje rundt dette i avdelingene og måler forbruk av engangsemballasje per avdeling, hver uke. Vi har også flyttet på engangsemballasje slik at det er mindre tilgjengelig og flegangsemballasje blir lettere å velge. Vi har oppfordret ansatte, studenter og andre gjester på ulike sosiale medier om å bruke porselen eller termokopp i stedet for engangskopp/tallerken/emballasje. Vi har tilbud til de som har termokopp slik at det skal bli attraktivt å velge termokopp.
- Matsvinnregistrering på alle serveringsstedene. Vi veier og måler matavfall og matsvinn fire uker i året for å ha kontroll og sette nye mål. Matsvinn registreres i tillegg hver dag i egen fil.
- I 2023 kjøpte SiO Mat og Drikke inn over 60 tonn med overskuddsmat fra sine leverandører som ellers ville blitt kastet. Et samfunnsnyttig tiltak som fører til mindre matsvinn, og som synliggjøres ut mot studentene i egne digitale kanaler. <https://www.sio.no/mat-og-drikke/baerekraftig-mattilbud>.
- Kompetanseheving blant ansatte på kildesortering, materialgjenvinning og matsvinn reduksjon. Minsket matsvinn gjennom bevisstgjøring hos ansatte som har ført til en høyere bevissthet rundt produksjonsmengder slik at mindre svinn oppstår.

Gjennomførte tiltak avfall og ombruk – Lokalt:

- Veid alt avfall daglig siden oppstart av serveringsstedet. Bruker Franzefoss sitt system.

Gjennomførte tiltak innkjøp – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

- Vi har etablert en bærekraftstrategi i SiO Mat og Drikke som skal sikre at ansatte, studenter og andre gjester tar miljøriktige valg som utgjør en forskjell på klima og miljø.
- SiO Mat og Drikke har aktivt kommunisert ut mot gjester/ansatte/studentene hvordan man kan foreta miljøvennlige valg, gjennom digitale kanaler og sosiale medier (der også studenten=gjesten er).
- Vi har markedsført vårt bærekraftige mattilbud på nettsiden: <https://www.sio.no/mat-og-drikke/baerekraftig-mattilbud>

Gjennomførte tiltak innkjøp – Lokalt:

- Fulgt de overordnede retningslinjene gjennom å benytte Sinett som er vår innkjøpsportal og varer tilgjengelig i portalen settes sentralt. Ingen innkjøp er foretatt utenfor våre rammeavtaler og innkjøpsregler.

