

SiO Mat og Drikke AS - Spis og glis spiseri

Innrapportering for 2024



Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

Felleskriterier, privat og statlig, Restaurant

Sertifikat 

Type: 3-årig

Utstedt: 23 des., 2023

Utløper: 23 des., 2026

Virksomhetens mål:

SiO Mat og Drikke sine mål for 2025:

VIRKSOMHETSSTYRING:

SiO Mat og Drikkes har med utgangspunkt i SiOs ambisjoner også utarbeidet ny strategi. For å nå SiOs ambisjoner er det satt følgende mål for SiO Mat og Drikke:

- SiO Mat og Drikke skal være studentenes førstevalg på rimelig, god og næringsrik mat
- SiO Mat og Drikke skal bidra til at studentene kan leve godt og bærekraftig gjennom serveringstilbud som fremmer sosiale møteplasser, ivaretar miljøet og legger grunnlag for god helse
- SiO Mat og Drikke skal videreutvikles for å sikre vekst, lønnsomhet og attraktivitet

SiOs bærekrafts ambisjoner, prioriteringer og tiltak er basert på dobbel vesentlighetsanalyse.

- SMD skal fortsette å tilby 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.
- SMD har signert Grøntløftet 2024 for å bruke mest mulig grønt i vår produksjon
- SMD har satt som mål å redusere engangsemballasje med 20%

ENERGI:

- SMD skal fortsette dialog med utdanningsinstitusjonen for å fremskaffe korrekte tall med tanke på årlig innrapportering, slik at det kan iverksette tiltak og jobbe sammen mot felles interesser som energisparing.
- SMD vil også se på muligheten for å endre innhenting av tall slik at det blir enklere å få tak i. Lokale energimål.
- Reduserte driftstider ventilasjon. SMD melder inn sine åpningstider slik at utdanningsinstitusjonene styrer ventilasjonen etter dette. Dette vil føre til at vi unngår unødvendig ventilasjon og strømbruk.

TRANSPORT:

- Da SMD har svært få tjenestereiser utenfor Oslo, skal 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.
- Sentralproduksjonen på Frederikkehuset er avviklet og derved redusert de lokale transportene mellom avdelingene. Hver avdeling produserer nå selv for eget utsalg.

AVFALL, RESSURSBRUK OG SIRKULÆRØKONOMI:

- Øke kildesorteringsgraden til 82 % alle spisesteder samlet sett (fra 80 % 2024)
- Redusere totalavfall. Målet er å redusere totalavfall per kundebesøk fordi vi ønsker en omsetningsøkning og da vil avfallsmengden øke. Samtidig ønsker vi en miljøvennlig kundevekst. Derfor måler vi gram totalavfall per kunde per år for å følge utviklingen.

- Matsvinnet i gjennomsnitt per kunde i SiO Mat og Drikke er nå nede på 11,7 gram per kunde i gjennomsnitt, samlet på våre avdelinger. Målet i 2025 er derfor å opprettholde det lave matsvinn tallet. Noen avdelinger kan fortsatt få ned matsvinnet og da føres det opp som lokalt mål for dem det gjelder.

INNkjøP:

- SMD må hos sine leverandører etterstrebe et tredjepartssertifisert miljøledelsessystem som Miljøfyrtårn, ISO 14001 eller EMAS.
- Spesifikke miljøkrav og egenerklæring legges til grunn for innkjøp i SiO mat og drikke.
- Krav til egenerklæring ved innkjøp av mat og drikke
- Miljøkrav vektlegges minst 30 % i SiOs innkjøpsprosesser ved inngåelse av nye kontrakter
- Vurdere krav til miljørapportering, oppfølging/revisjoner under gjennomføring av leveransen
- Aktivt søke etter økologiske produkter innenfor alle kategorier mat og drikke
- SiO Mat og Drikke skal aktivt kommuniserer ut mot gjesten/ansatte/studentene hvordan man kan foreta miljøvennlige valg, gjennom digitale kanaler og sosiale medier (der også studenten=gjesten er).
- Markedsføre Bærekraftig mattilbud nettsiden ytterligere: <https://www.sio.no/mat-og-drikke/baerekraftig-mattilbud>

ARBEIDSMILJØ:

- Sykefravær i hele SiO Mat og Drikke samlet: mindre enn 6 %

NATURMANGFOLD OG AREALBRUK:

Fisk og skalldyr:

- SMD skal ikke benytte 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:

- SMD skal fortsette å jobbe 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.
- Vi har signert Grønt løftet som forplikter oss til å bruke mest mulig frukt og grønnsaker i vår produksjon

Kortreiste og sesongbaserte råvarer:

- Vi skal prioritere 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.

FORURENSNING:

- Gjennomføre årlig kartlegging av kjemikaliene/rengjøringsmidlene som benyttes i SiO Mat og Drikke og sett på rutiner for oppbevaring av egne vaskemidler, og hvordan øke miljømerkede vaskemidler.
- Stort fokus på kildesortering som gjør at man har høy kildesorteringsgrad. Reduksjon

gjennom gode avfallsrutiner

- Innhente rutine for fettutskiller alle lokasjoner

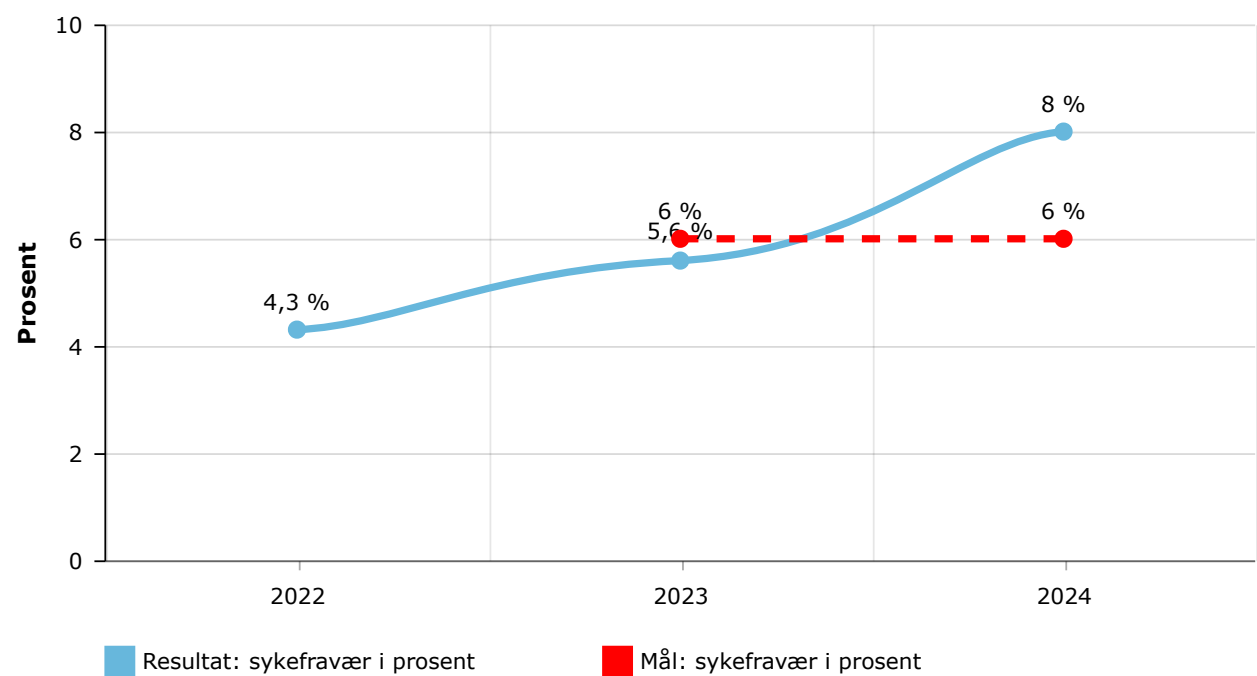
VANN:

Det har ikke lyktes SiO å få tak i vanntall inneværende år. SiOs avdelinger ligger i utdanningsinstitusjonenes lokaler og de har ikke egne vannmålere for kantinedriften.

- 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.

Arbeidsforhold i virksomheten

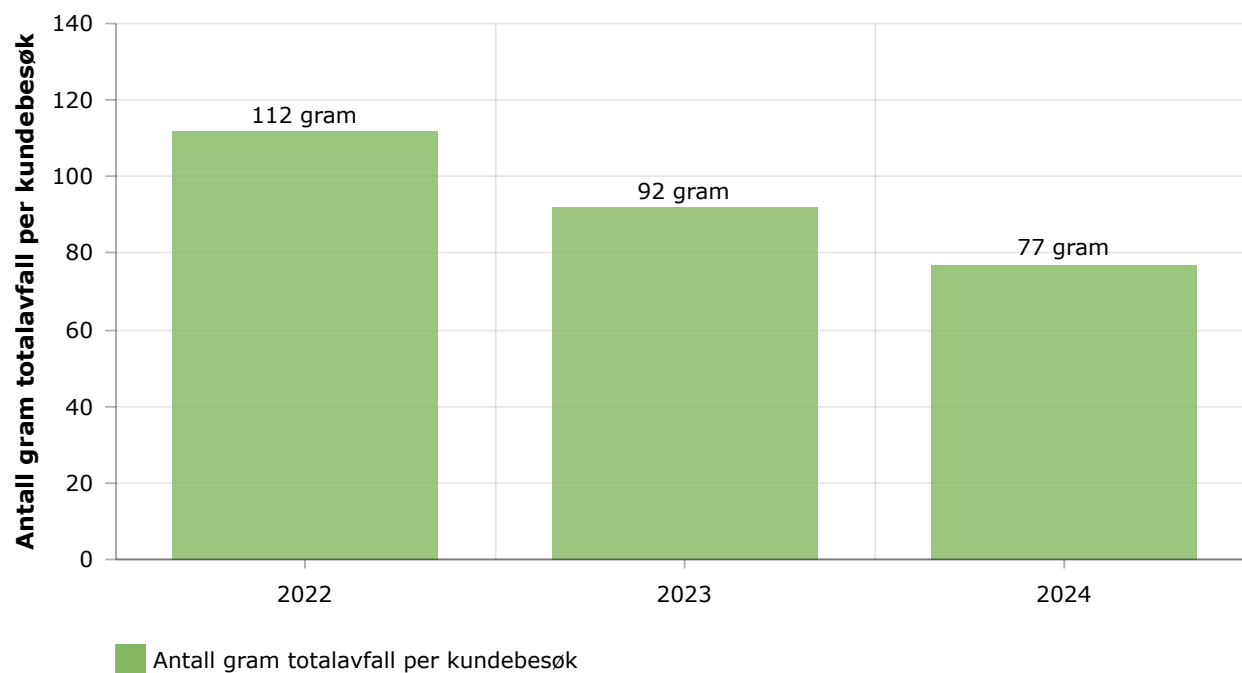
Sykefravær i prosent



Avfall og ombruk

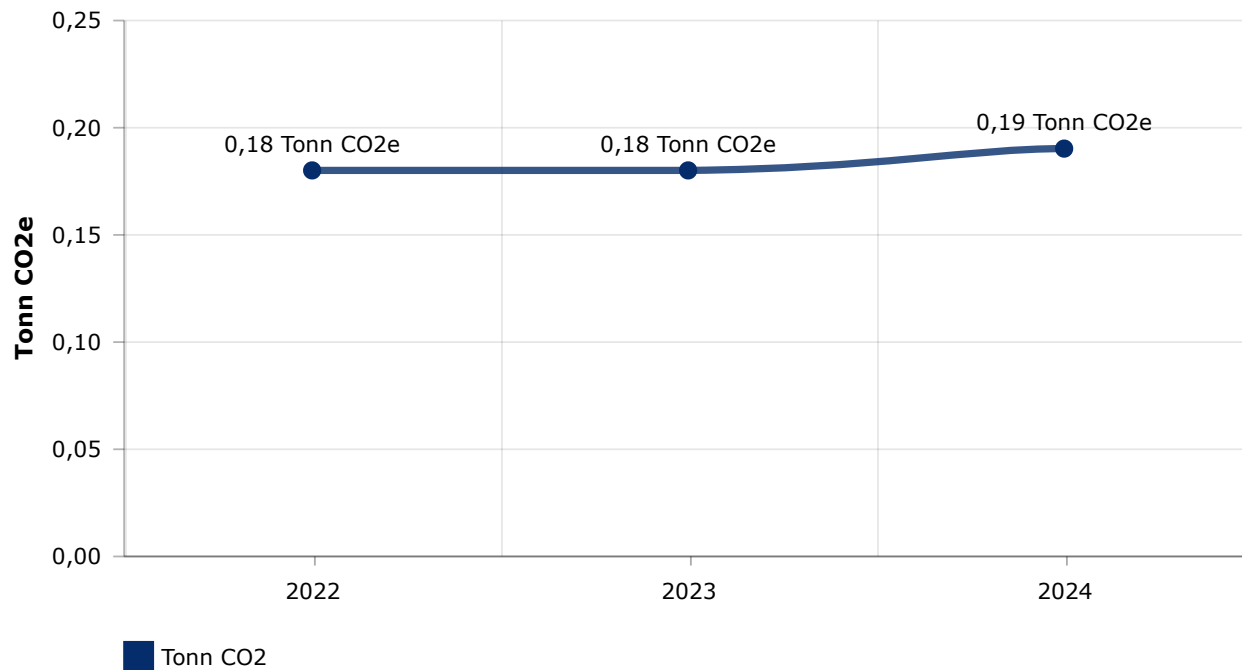
Antall gram totalavfall per kundebesøk

↓ -16% fra 2023



Klimagassutslipp fra scope 1, 2 og 3

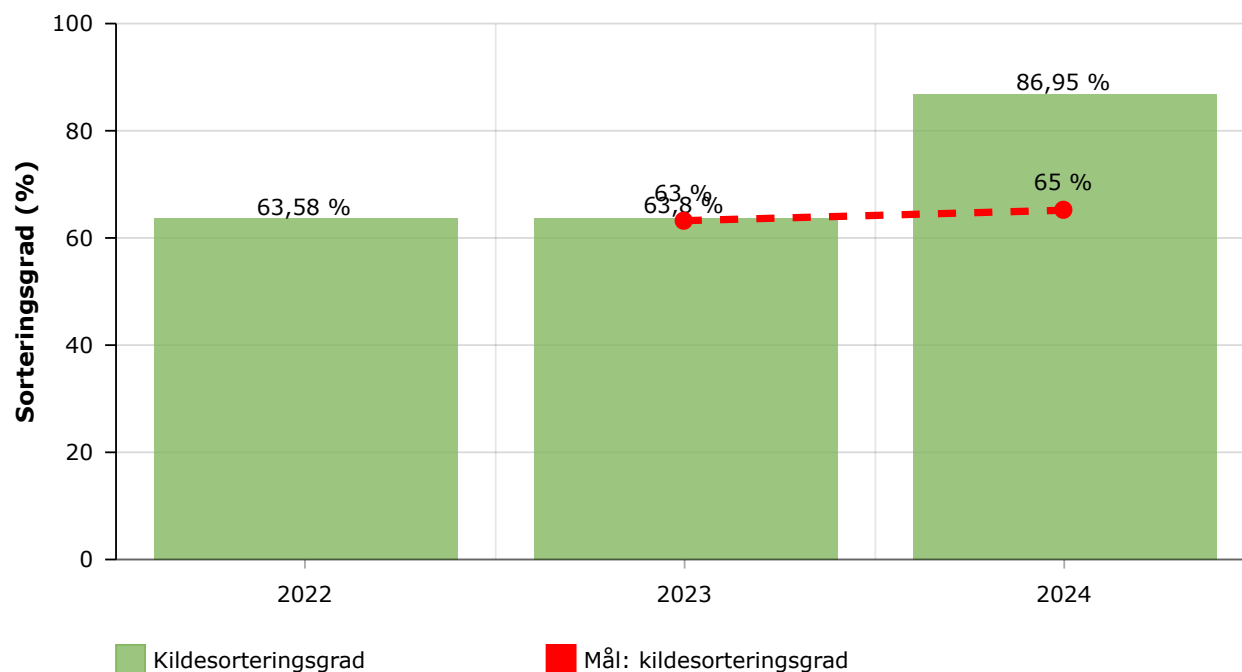
⬆ 5% fra 2023



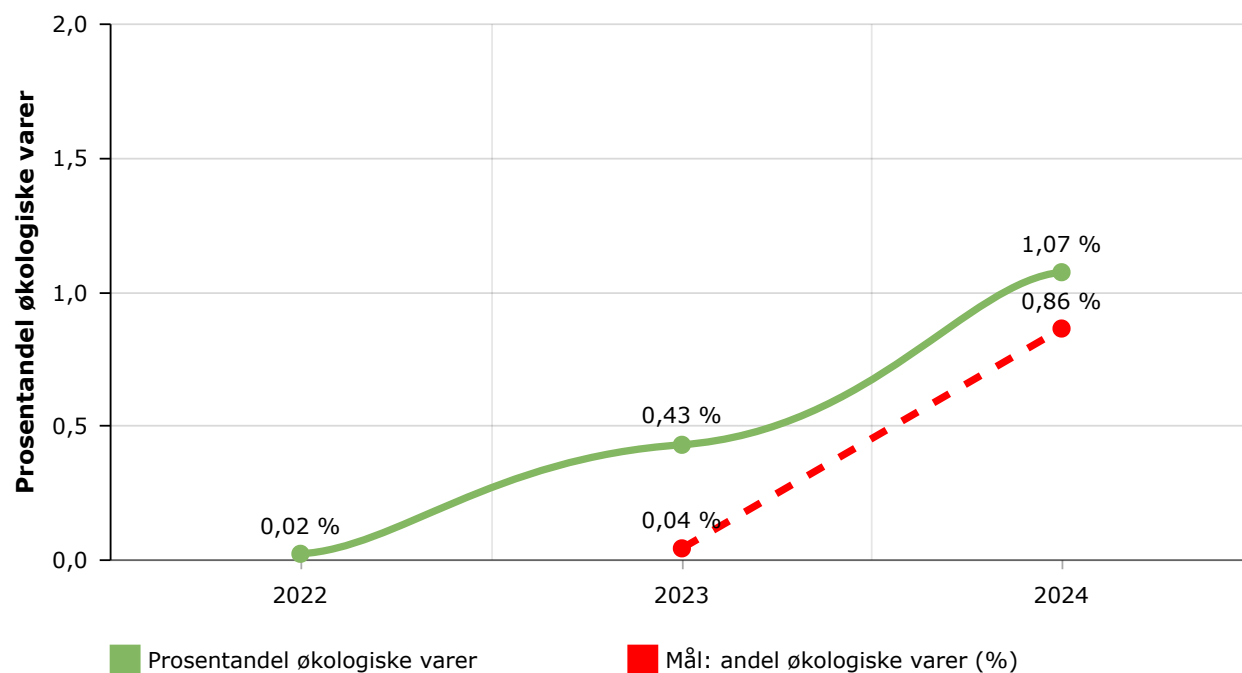
I dette diagrammet er klimagassutslippet for elektrisitet beregnet etter lokasjonsbasert metode. Diagrammet viser utslipp av fossilt CO2 og sterke klimagasser, men inkluderer ikke biogent CO2.

Ressursbruk og sirkulærøkonomi

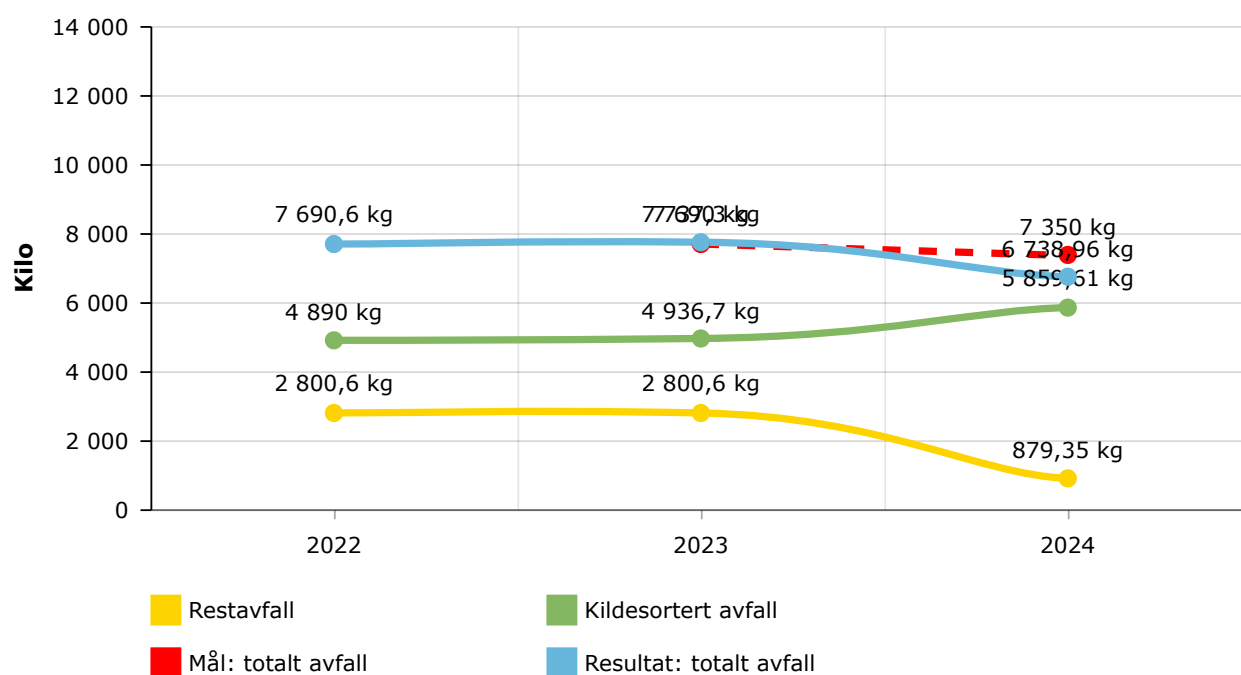
Sorteringsgrad



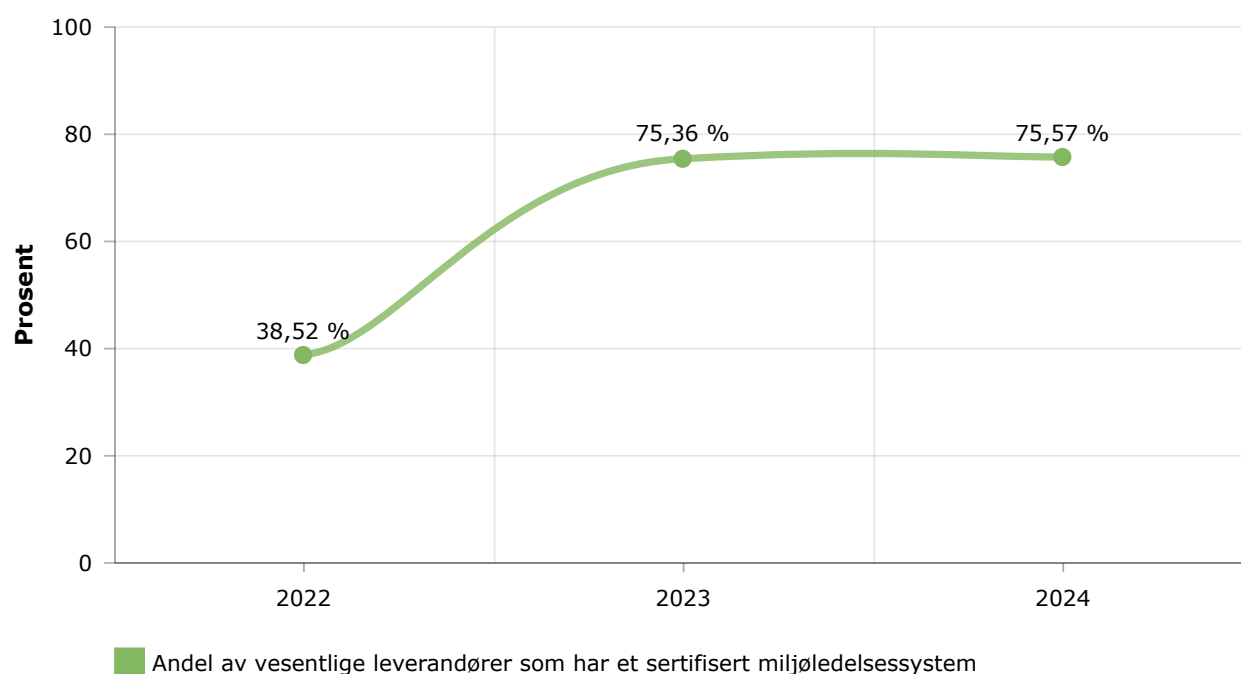
Prosentandel økologiske varer



Totalt avfall



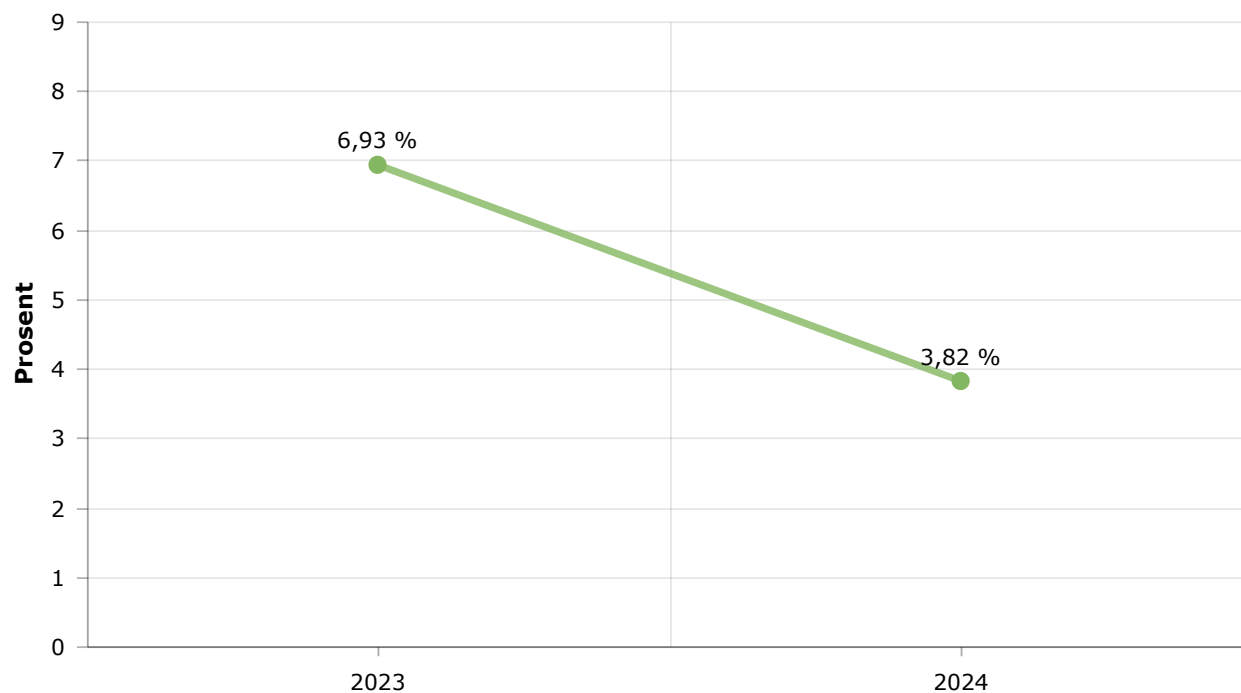
Andel av vesentlige leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem



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 .

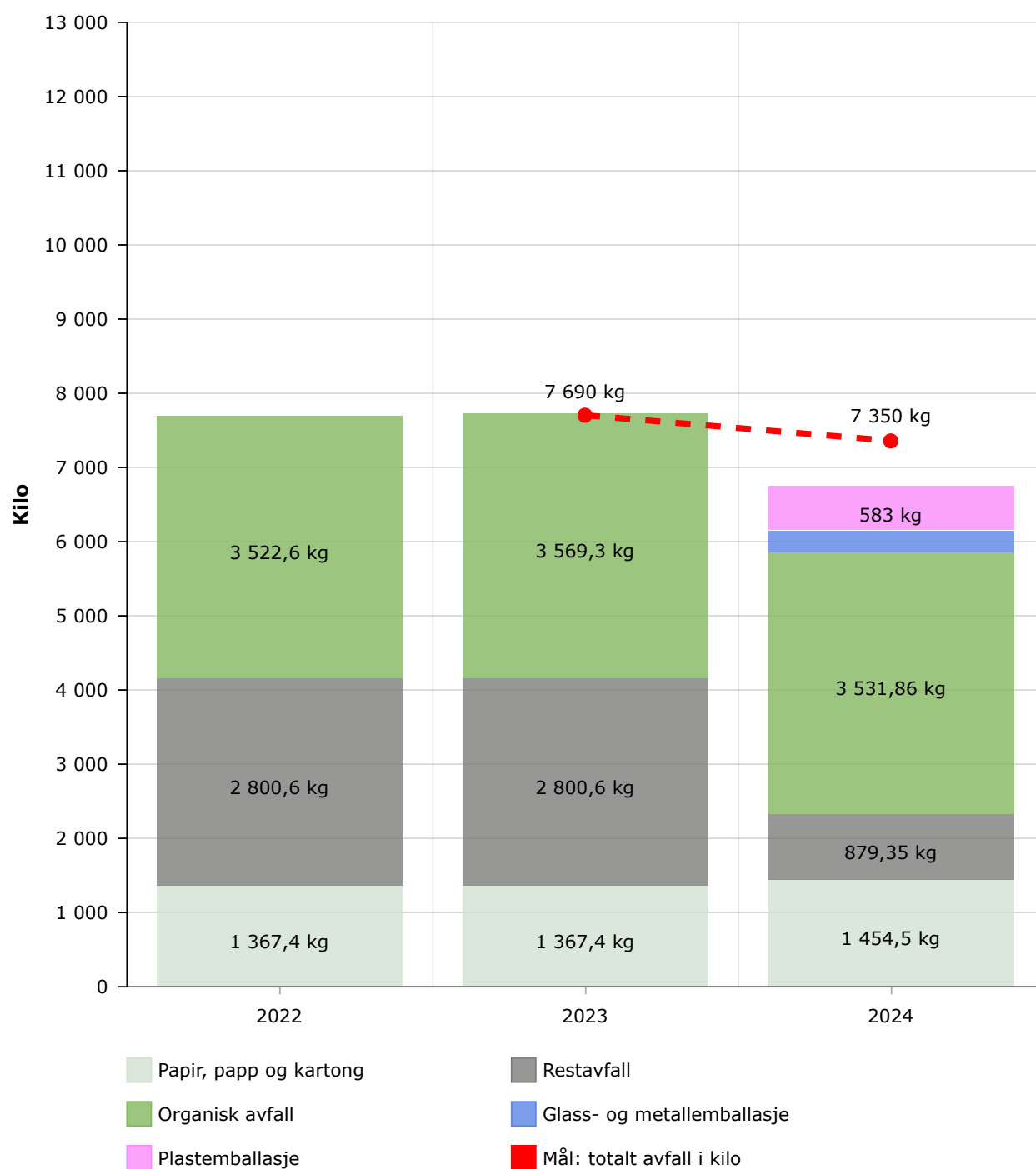
Andelen av innkjøpte miljømerkede/miljøsertifiserte varer og tjenester

↓ -44% fra 2023

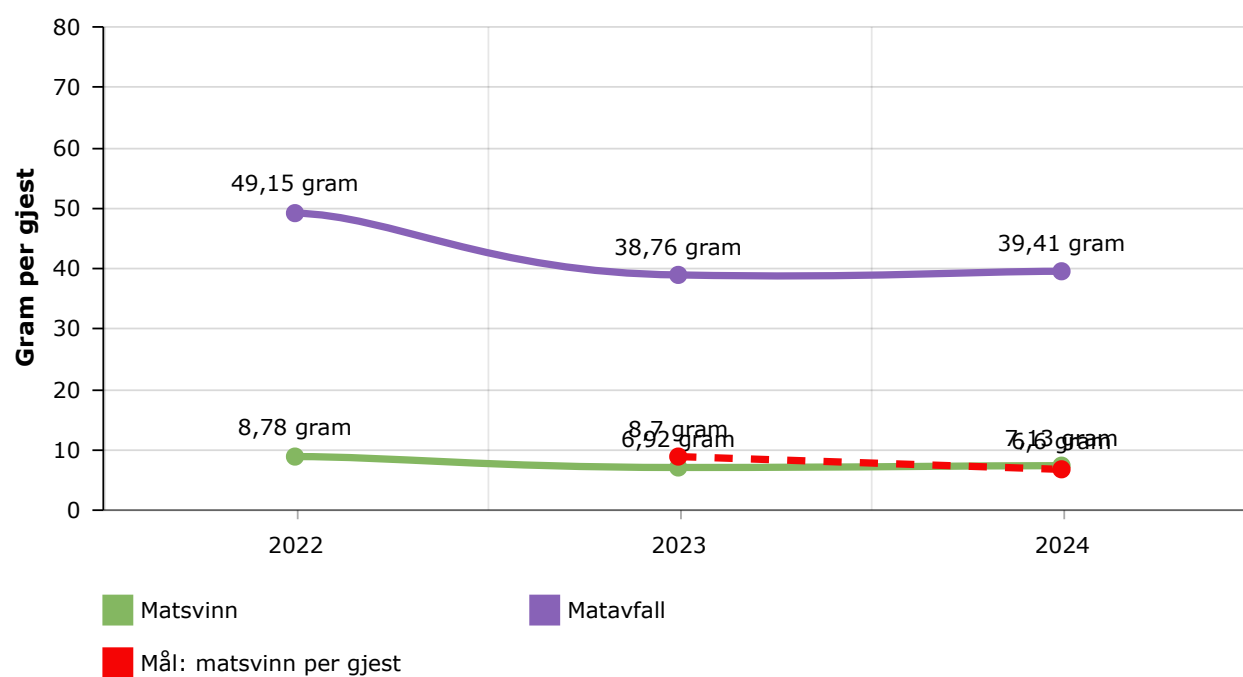


Grafen er beregnet utifra innrapporterte tall på a) innkjøpssum vesentlige varer og tjenester, og b) innkjøpssum vesentlige varer og tjenester som er miljømerkede eller tjenester fra leverandører som er miljøsertifiserte, ved formel: b/a .

Avfallsmengder per avfallskategori

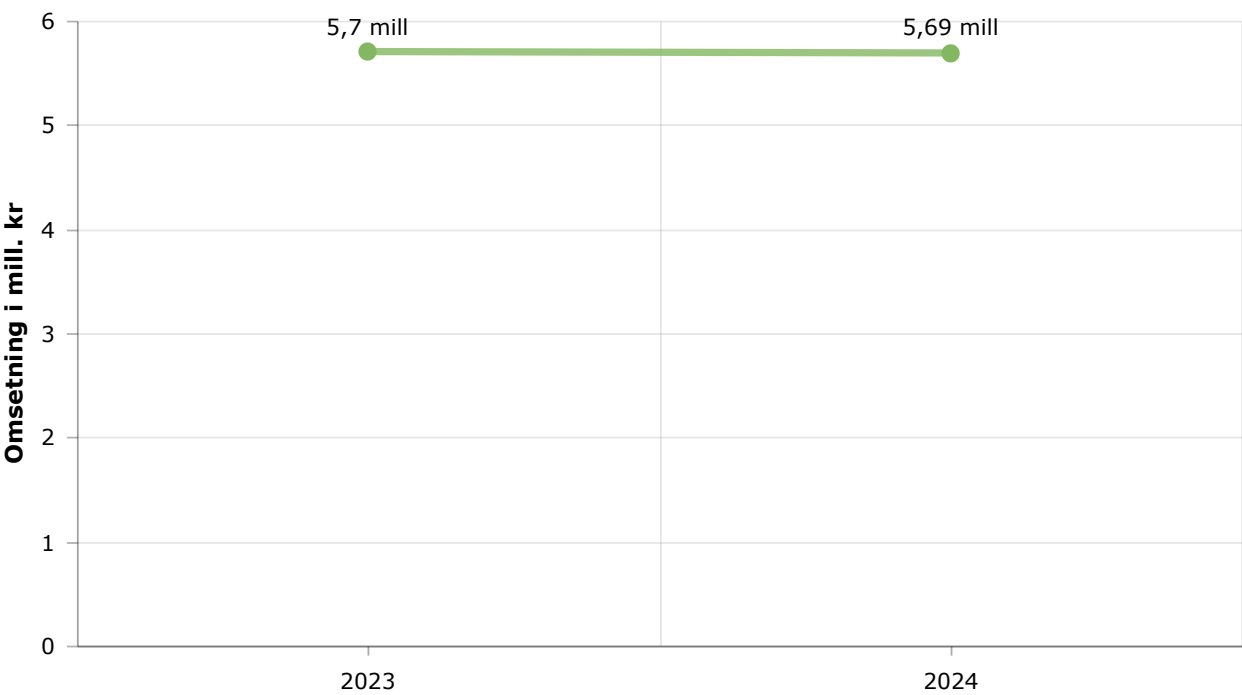


Matsvinn per gjest



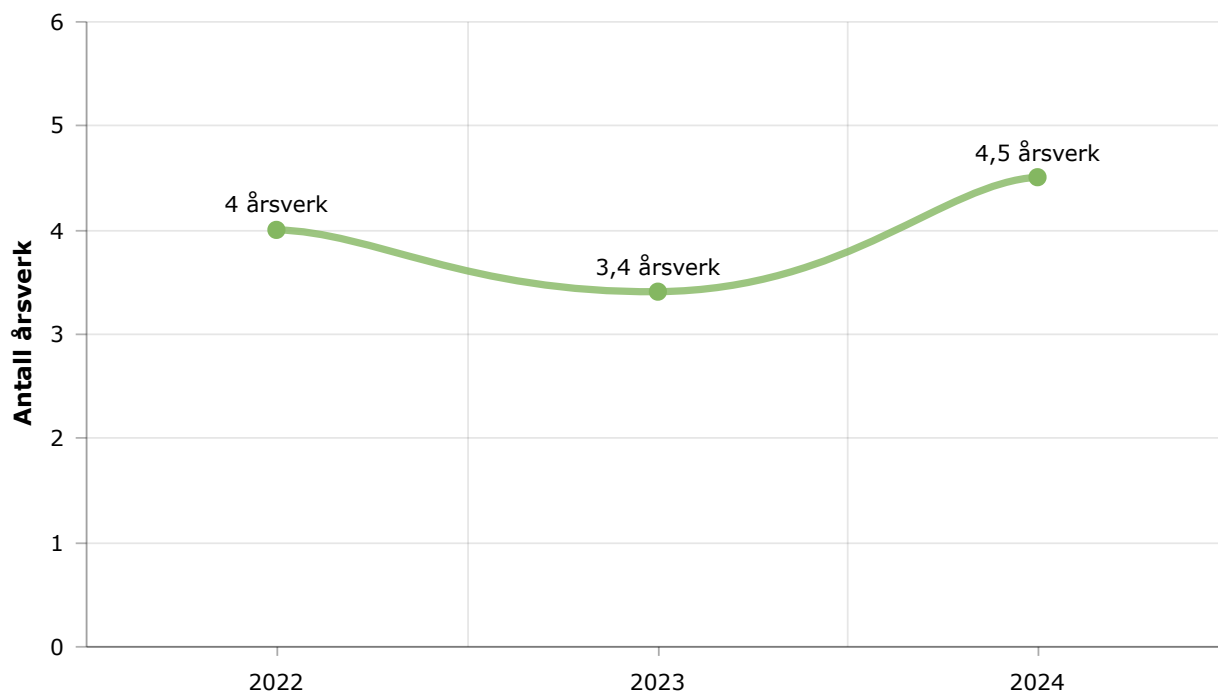
Virksomhedsstyring

Årlig omsetning



Antall årsverk for rapporteringsåret

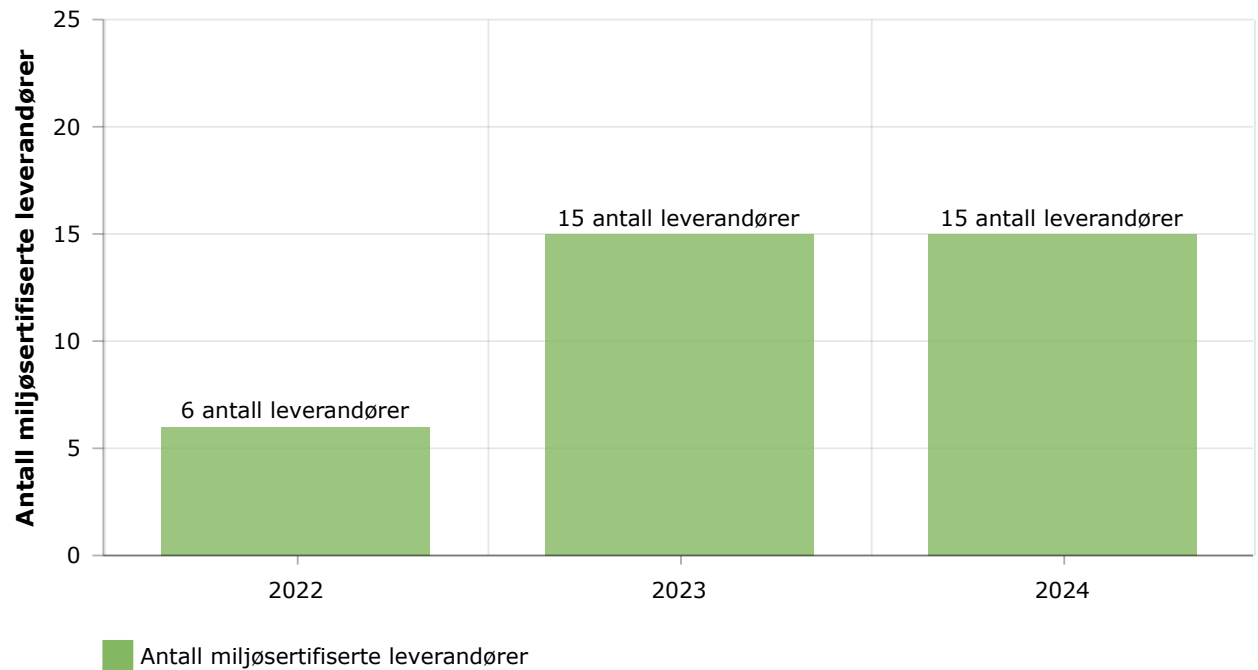
↑ 32% fra 2023



Tallet skal være et gjennomsnitt for året

Egne indikatorer

Antall miljøsertifiserte leverandører



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

Handlingsplan

Gjennomførte tiltak og kommentarer til dataene

Gjennomførte tiltak relatert til forurensning 2024 – Overordnet i SiO Mat og Drikke og lokalt:

- 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
- Fettutskiller