

SiO Mat og Drikke AS - Spis og glis spiseri

Innrapportering for 2023



Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

Felleskriterier, privat og statlig, Restaurant

Sertifikat 🌿

Type: 3-årig

Utstedt: 23 des., 2023

Utløper: 23 des., 2026

Virksomhetens mål:

Mål 2024 Innkjøp

Prioritere bærekraftige leverandører slik at krav til Miljøfyrtårn og samfunnsansvar faktisk etterleves av leverandører og understøtter SiOs overordnede miljøpolicy, derav:

- Vi må hos våre 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>

Avfall og ombruk

- Øke kildesorteringsgraden
- Kildesorterer alle avfallsfraksjoner som det er tilrettelagt for
- Redusere matsvinn
- Øke antall fraksjoner for å unngå restavfallskategori.
- Kompetanseheving blant ansatte på kildesortering, materialgjenvinning og matsvinn reduksjon.
- Påvirke sentrale leverandører til å bruke mindre emballasjepapp/plast etc. - Gjennom dialog og avtaler med leverandører via innkjøpsavdeling, retur av emballasje/kartonger: Asko, Bama, Prior, Nortura etc.

Energi

- Få mer oversikt over energiforbruket ved at SiO går i dialog med skolen både for Miljøfyrtårn sertifisering og etablering av energieffektive tiltak.
- Få tall for Vannforbruk i løpet av 2024
- Redusere driftstider for ventilasjon der det er hensiktsmessig

Transport

- SiO skal være en pådriver for økt andel kollektivreisende, syklende og gående. Jfr. SiOs reisepolicy.

Naturmangfold og arealbruk

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. 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

Arbeidsmiljø

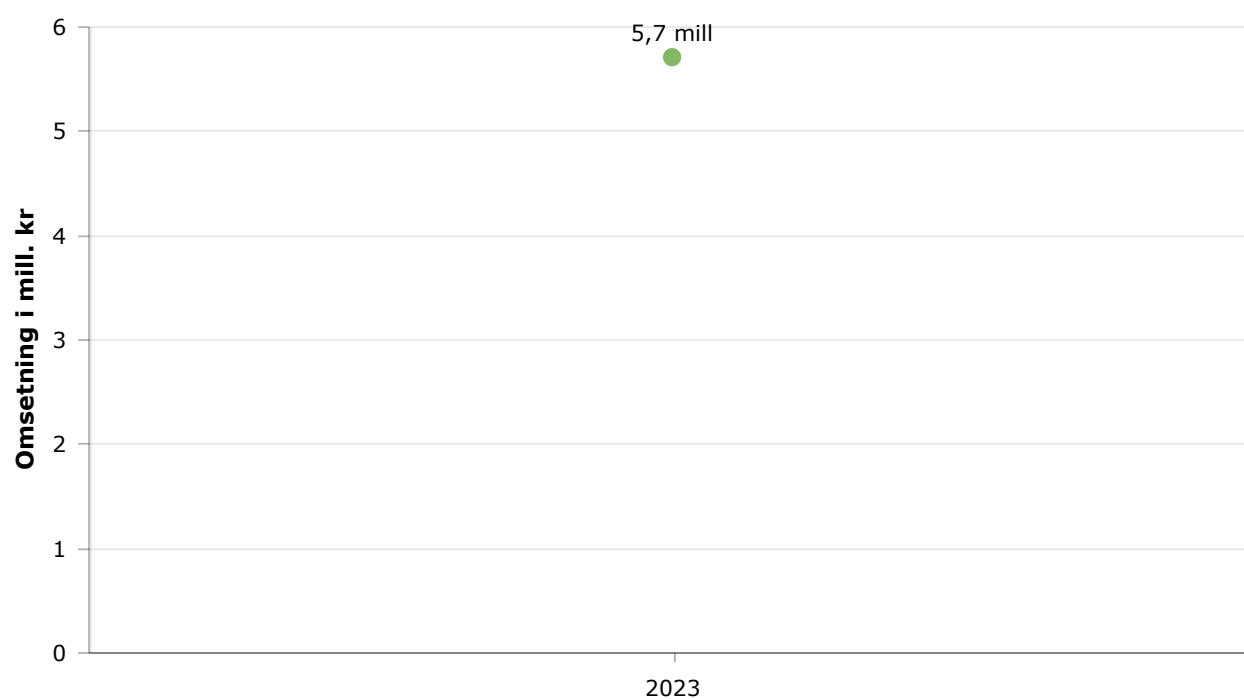
- Redusere sykefravær
- Medarbeidertilfredshet (arbeidsmiljøkartlegging)
- Gjennomføre systematisk HMS arbeid, gjennom ulike kartlegginger som medarbeidersamtaler, vernerunder, risikovurderinger, og videre laget handlingsplaner og gjennomført ulike tiltak (lokal variasjon).
- HR prosesser og rutiner, for ledere og ansatte i HR system, policy, og håndbøker.
- Kurs for å ruste opp ledere i generell Arbeidsrett og personalledelse.
- Verneombudene i SiO; 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.

Annet

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

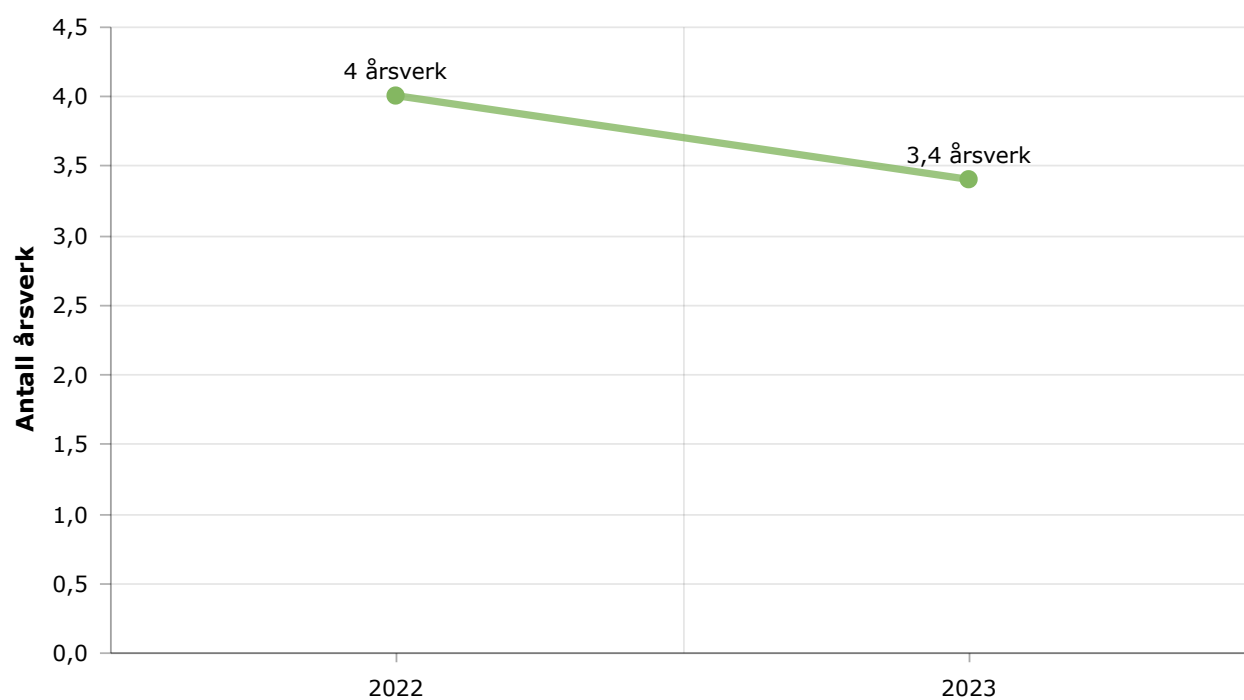
★ Omsetning og årsverk

Årlig omsetning

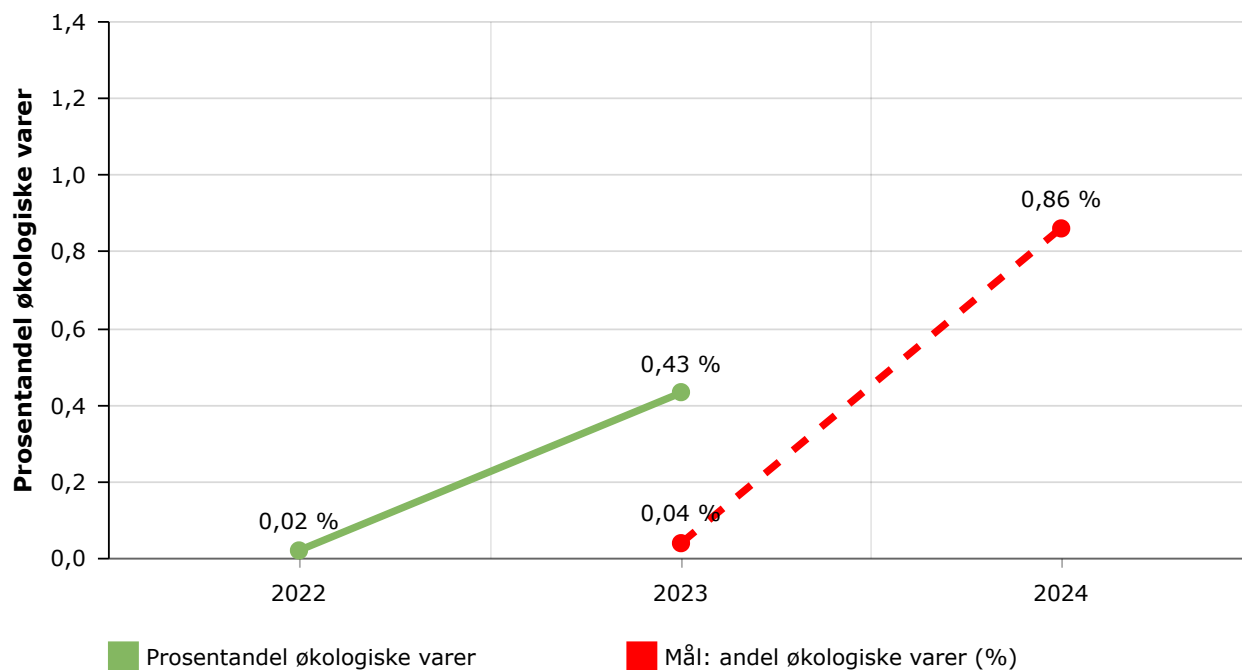


Antall årsverk for rapporteringsåret

↓ -15% fra 2022

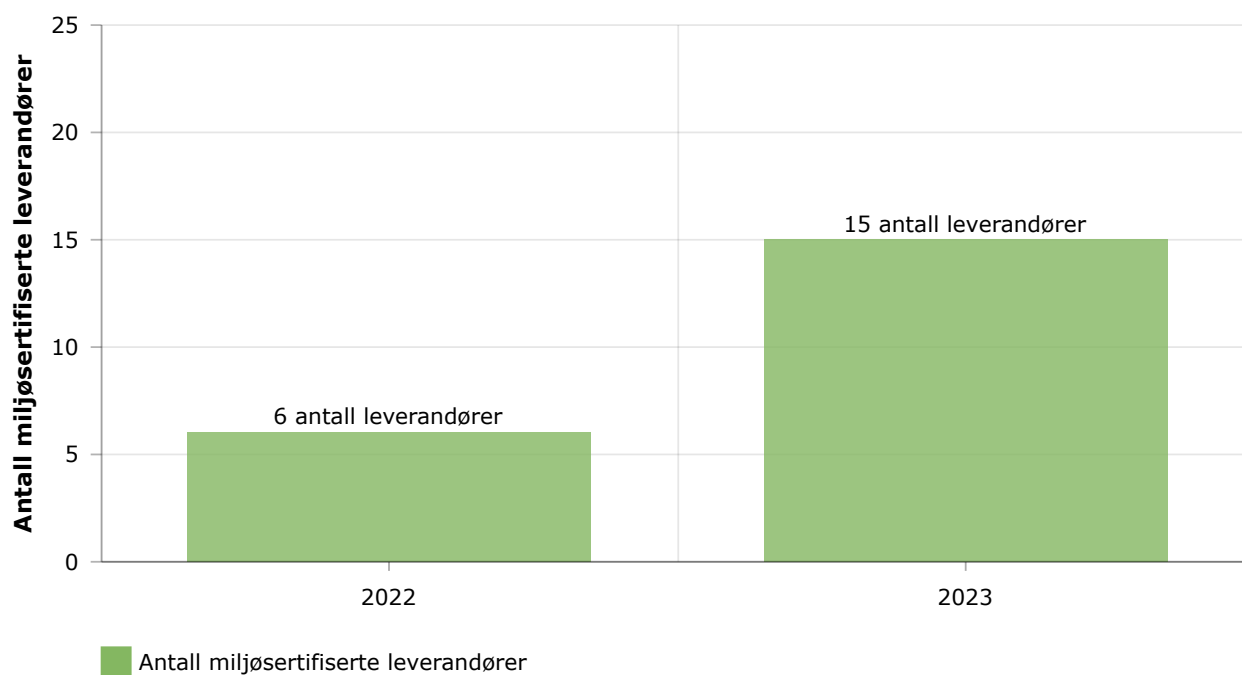


Prosentandel økologiske varer



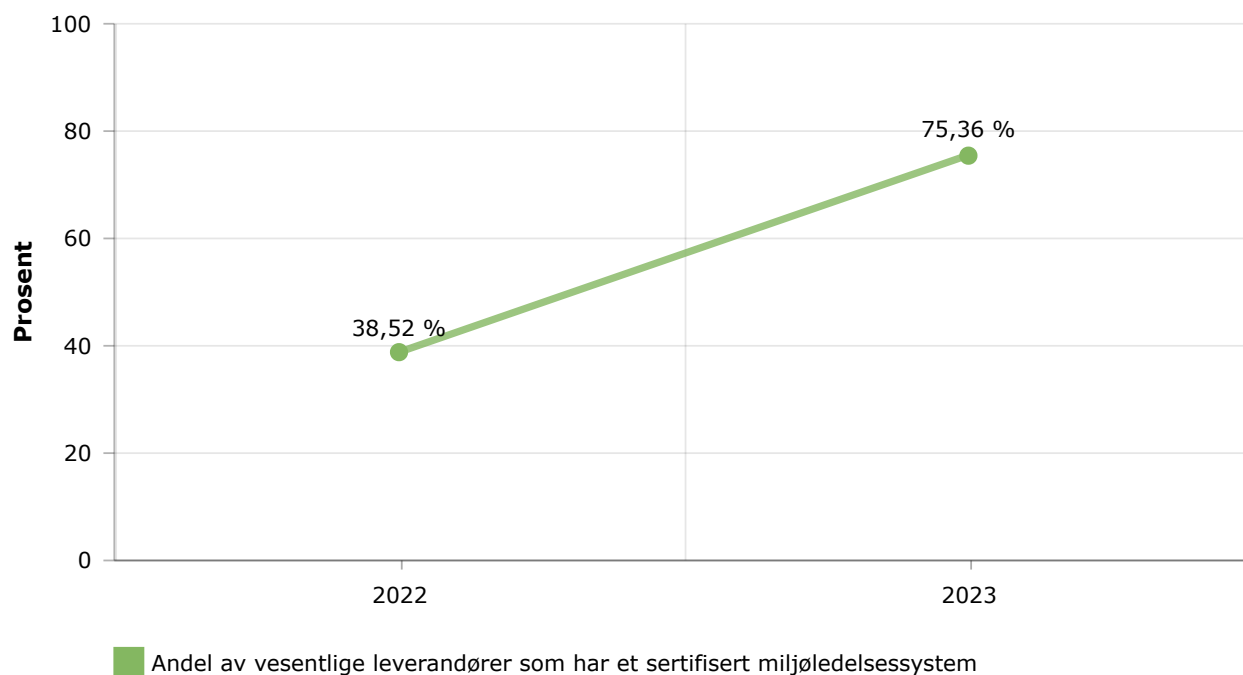
Antall miljøsertifiserte leverandører

↑ 150% fra 2022

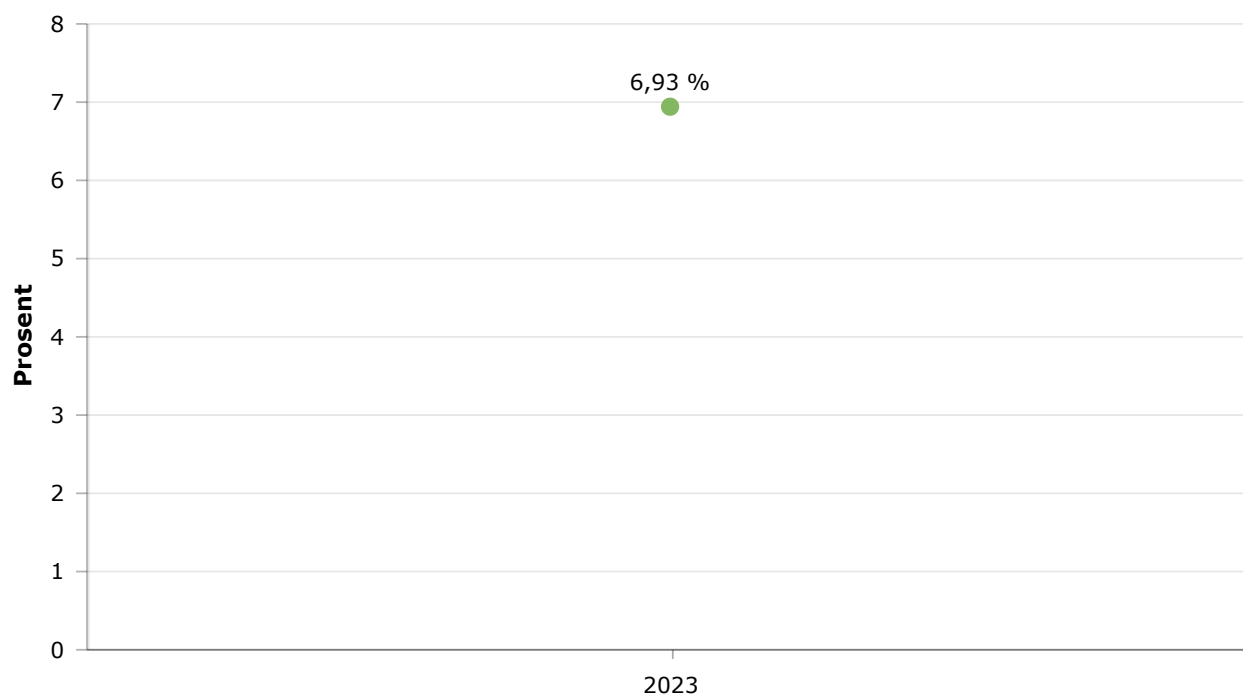


Andel av vesentlige leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem

↑ 95% fra 2022

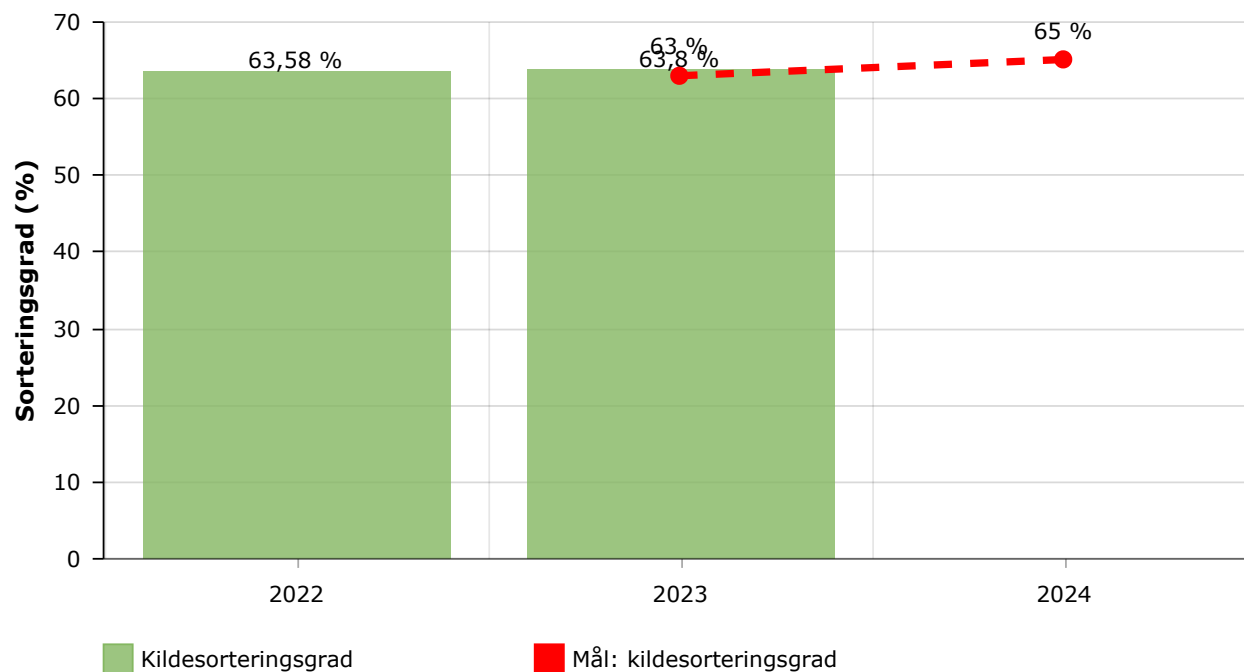


Andelen av innkjøpte miljømerkede/miljøsertifiserte varer og tjenester



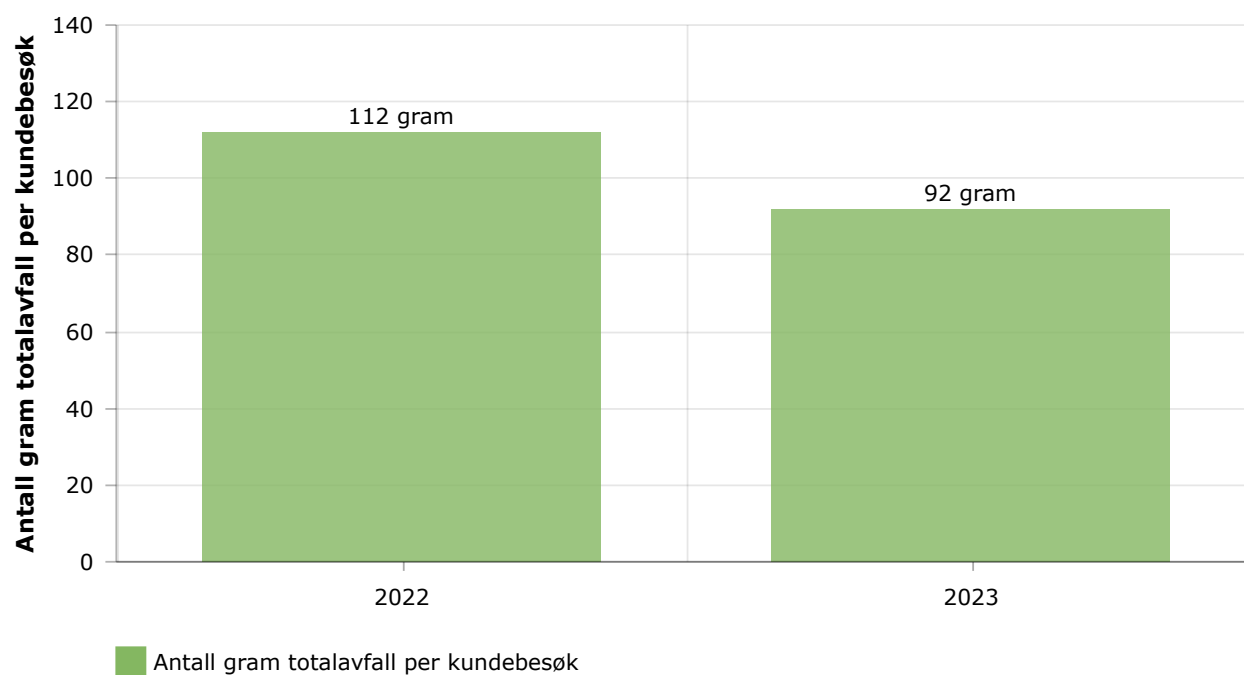
Avfall og ombruk

Sorteringsgrad

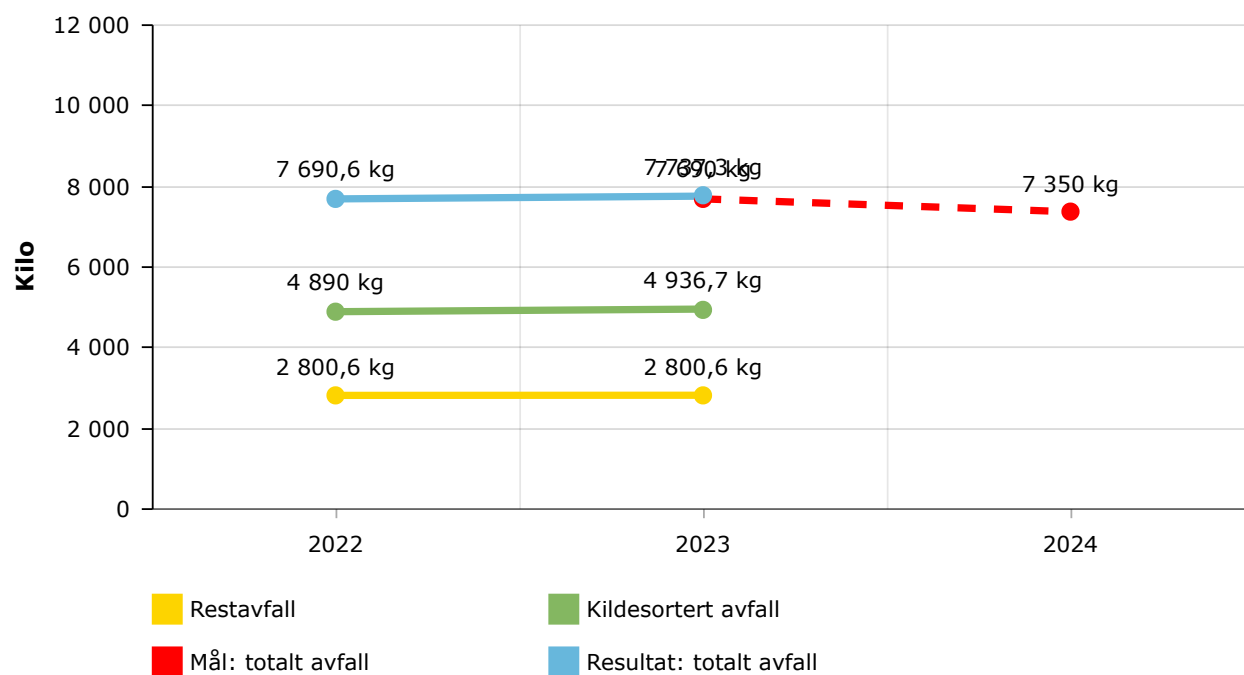


Antall gram totalavfall per kundebesøk

↩ -17% fra 2022



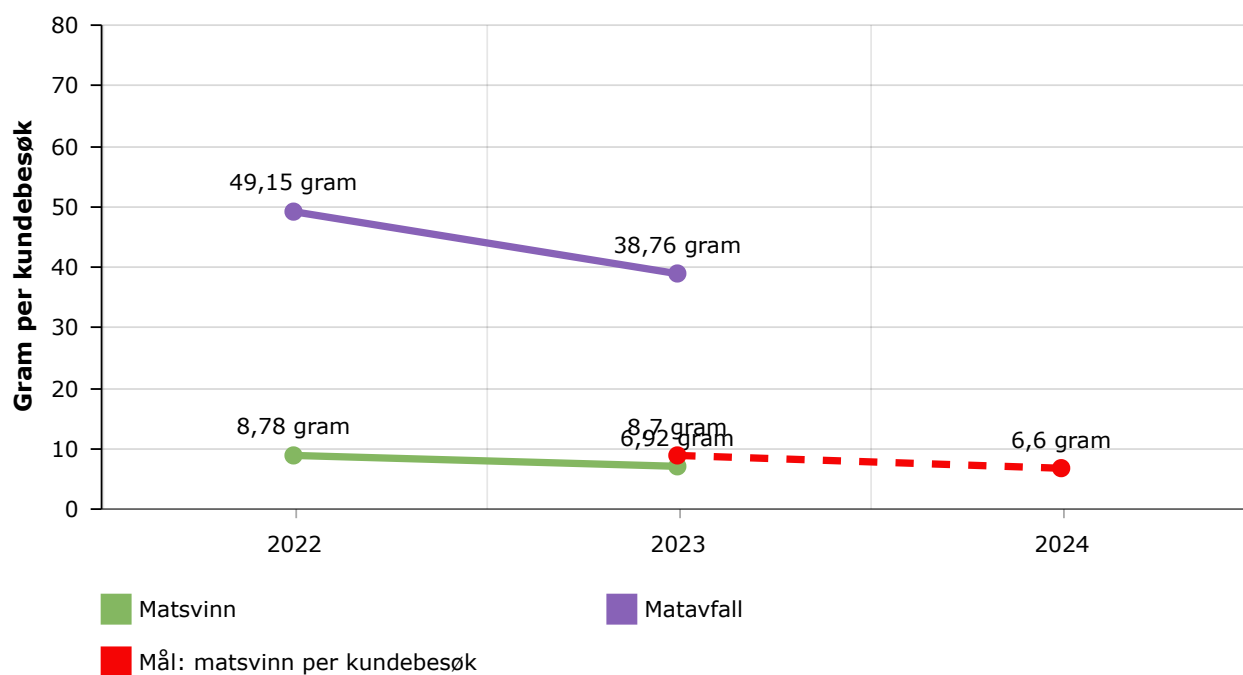
Totalt avfall



Avfallsmengder per avfallskategori



Matsvinn per kundebesøk



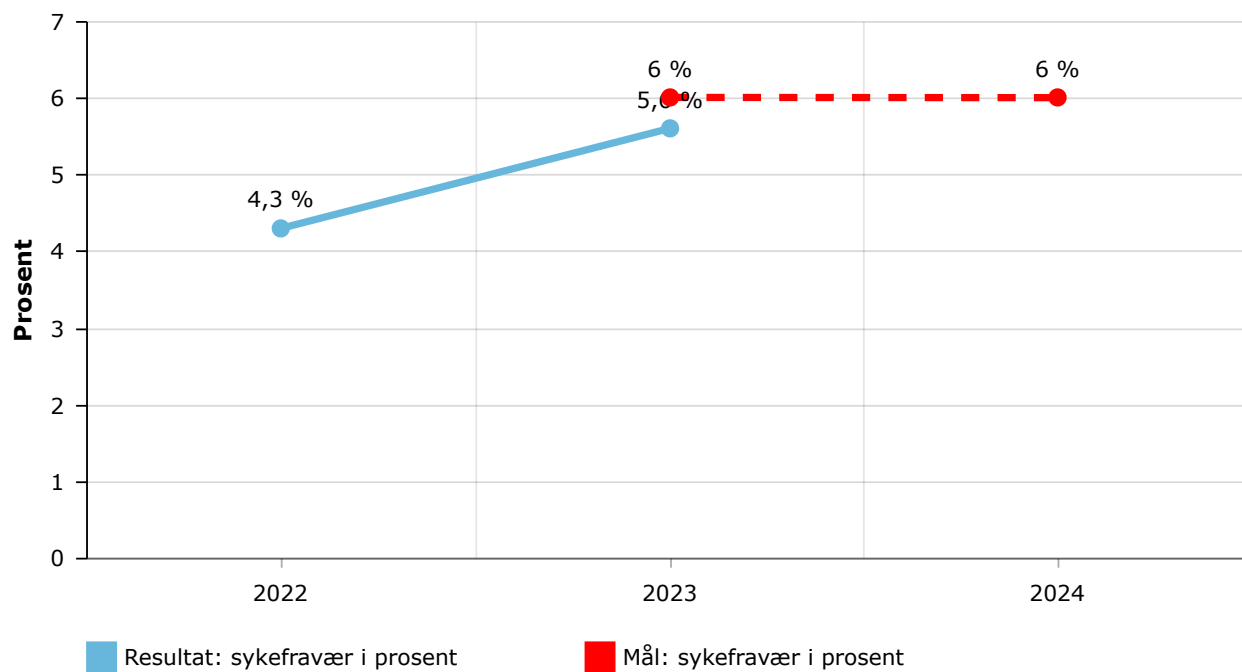
⚡ Energi

💬 Kommentarer

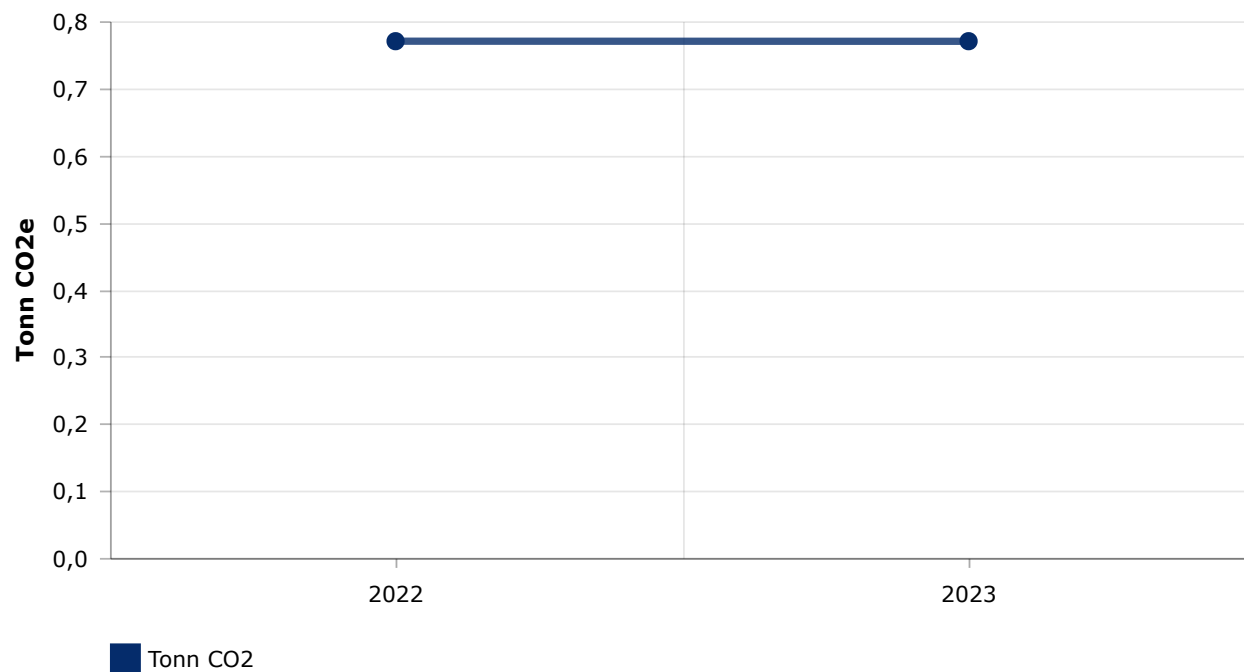
Det har ikke lyktes eiendomsavdelingen i Studentsamskipnaden SiO å få inn energitall og oppvarmet areal fra VID vitenskapelige høyskole. SiO har fristasjonsavtale med VID. SiO vil ha dialog med gårdeier om å få på plass energitall til neste rapportering.

🚗 Transport

Sykefravær i prosent



Klimagassutslipp totalt



Gjennomførte tiltak

Innkjøp

Tiltak innkjøp 2023 – Overordnet i SiO:

- Miljøkrav vektlegges minst 20 % i SiOs innkjøpsprosesser ved inngåelse av nye kontrakter. Vi har kartlagt alt innkjøp av varer og tjenester som utgjør minst 80 % av innkjøpte varer og tjenester ved SiO Mat og Drikke som viser at 38,5 % av alle leverandører er enten ISO 14001 eller Miljøfyrtårn sertifiserte (Utgjør 6 av topp 20 vare og tjeneste leverandører).
- Vi har utarbeidet retningslinjer for innkjøp av mat og drikke og implementert dette i innkjøpshåndboka og menybank.
- Krav til egenerklæring ved innkjøp av mat og drikke

Tiltak innkjøp 2023 – 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 gjesten/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>

Tiltak innkjøp 2023 – 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.

Avfall og ombruk

Tiltak avfall og ombruk 2023 – Overordnet i SiO:

Avfallsfraksjoner og kildesortering

- Kildesorterer alle avfallsfraksjoner som det er tilrettelagt for på utdanningsinstitusjonen. Varierer fra bygg til bygg. Men alle har matavfall, papp og papir, restavfall, plast, metall og glass. Alle avfallsfraksjoner blir også veid for å ha kontroll og sette nye mål.
- Påvirke sentrale leverandører til å bruke mindre emballasjepapp/plast etc. - Gjennom dialog og avtaler med leverandører via innkjøpsavdeling, retur av emballasje/kartonger: Asko, Bama, Prior, Nortura etc.

Tiltak avfall og ombruk 2023 – 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 avfall:

- 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 skal bestrebe å ha kontroll på bestilling og lager.
- Flyttet på engangsemballasje slik at det er mindre tilgjengelig og flergangsemballasje blir lettere å velge.
- Matsvinnregistrering på alle serveringsstedene. Vi veier og måler matavfall og matsvinn fire uker i året for å ha kontroll og sette nye mål.

- 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>.
- Vi har oppfordret ansatte, studenter og andre gjester på ulike sosiale medier om å bruke porselen eller termokopp i stedet for engangskopp/tallerken/emballasje.
- 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.

Energi

Tiltak energi 2023 – Overordnet i SiO Mat og Drikke:

- Energibesparende tiltak gjennomført i 2023 er utskifting av lys, vifter og pumper.
- Har hatt dialog med utdanningsinstitusjonene for å fremskaffe korrekte tall med tanke på årlig innrapportering, slik at vi har kunnet iverksette tiltak og jobbe sammen mot felles interesser som er energisparing.
- Reduserte driftstider ventilasjon - alle bygg – rapportere inn behov – der det har vært hensiktsmessig

Tiltak energi 2023 – Lokalt:

- Reduserte driftstider på ventilasjon. Vi rapporterer inn behov slik at ventilasjonen ikke står på unødvendig.
- Vi slår av maskiner og utstyr når det ikke brukes
- Vi slukker lys i rom som ikke benyttes

Transport

Tiltak transport 2023 – Overordnet i SiO:

SiO har en reisepolicy. Den ligger i Simployer under personalhåndboken.

Naturmangfold og arealbruk

Tiltak naturmangfold og arealbruk 2023 – 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. 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

Arbeidsmiljø

Tiltak arbeidsmiljø 2023 – 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.

Tiltak arbeidsmiljø 2023 – Lokalt:

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

Vannforbruk

- Rapporteres for første gang i 2025 for 2024

Annet

Tiltak annet 2023 – 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>
- 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.