

KANTINE-KOMMUNIKATION FRA COOR

Need to know kommunikation

TI LEVEREGLER FOR JERES NYE KANTINELØSNING:

Vi anvender klimavenlige og bæredygtige produktionsmetoder og sørger ligeledes for, at råvarerne behandles nænsomt, så næringsindhold og smag følges ad. Med stort fokus på den visuelle præsentation i kantinerne fremstår retterne altid indbydende og tiltalende. Dette gør det lettere for jer at tage det sunde og bæredygtige valg. For at sikre ovenstående arbejder vi i køkkenerne ud fra ti leveregler, som understøtter vores fælles strategi.

Vores ti leveregler:

1. Vi vil skabe fantastiske madoplevelser hver dag.
2. Vi vil altid lave mad fra bunden.
3. Vi vil altid bruge råvarer der understøtter sæson, økologi, lokal produktion, dyrevelfærd, biodiversitet og Svanemærket.
4. Vi vil reducere vores CO2 aftryk.
5. Vi vil altid bruge hele råvaren, fra snude til hale eller fra top til rod.
6. Vi vil reducere vores madspild.
7. Vi vil skabe et trygt arbejdsmiljø og tage et socialt ansvar – hver dag.
8. Vi vil sikre faglig udvikling, for vi ved, at det skaber høj medarbejdertilfredshed.
9. Vi vil være en servicepartner, der skaber trivsel på arbejdspladsen og balance mellem arbejds- og privatliv.
10. Vi vil sætte dagsordenen og inspirere til en mere bæredygtig fremtid.

DETTE VIL I OPLEVE FRA DAG 1:

- Skræddersyede løsninger med udgangspunkt i jeres varierede behov og præferencer.
- Fokus på at tilpasse kantineflow for at sikre minimal kødannelse.
- Et lyttende personale, som anvender jeres daglige feedback til at sikre brugertilfredsheden.
- Nye valgmuligheder i kantinen med fokus på smag og bæredygtighed.
- At vi arbejder aktivt med madspild for at reducere vores CO2 aftryk, gennem blandt andet affaldssortering ved afrydningsstationerne.
- Fokus på nøje udvalgte samarbejdspartnere, hvor vi har stillet høje krav til den bæredygtige historie bag.

- Varieret mad med udgangspunkt i sæsonbestemte råvarer, så lokalt som muligt.
- 60 procent økologi fra første dag.
- Fokuseret arbejde med at få kantinen Svanemærket.

BÆREDYGTIGE PRIORITERINGER

Vi ønsker kun, at den mad der skal bruges, bliver produceret. Således arbejder vi aktivt med at reducere madspild. Vores mål er at reducere madspildet med 50% i 2025 i vores kantiner. Rejsen starter allerede med valget af samarbejdspartnere. Vi gennemgår hele deres værdikæde og kvalitetssikrer, at alt understøtter vores målsætning.

Ved at bruge lokale og sæsonbaserede råvarer sikrer vi, at de friske råvarer i sæson ikke har behov for klimatung tilberedning, og bibeholder derfor den naturlige næring.

Nice to know kommunikation

KLIMABEVIDST KANTINEDRIFT, HVOR ALT FRA JORD TIL BORD ER GENNEMTÆNKT

For at understøtte Coors overordnede målsætning om at reducere vores CO2 udledning med 30% inden udgangen af 2025, bygger FOOD by Coors filosofi/kantinedrift på stærke holdninger og overvejelser vedrørende energiforbrug, miljøpåvirkning, klimaaftryk og bæredygtighed.

Vi mener, det er vores ansvar at sikre fokus på grøn omstilling, og på at passe på planeten til gavn for de fremtidige generationer.

Svanemærket

Inden for det første år vil vi Svanemærke jeres kantinedrift i samtlige produktionskantiner. Danskernes fødevarerforbrug bidrager alene med omkring 20% af den samlede klimabelastning for en gennemsnitlig forbruger. Derfor er køkkenerne i kantinerne et sted, hvor et stort potentiale for at skabe mere klimabevidst adfærd foreligger. Som Facility Management virksomhed går Coor forrest for at bidrage til, at kantiner har et stort fokus på den grønne omstilling som en naturlig del af hverdagen.

Svanemærket kantinedrift er jeres garanti for, at FOOD by Coor sikrer et vedvarende fokus på klimabevidst kantinedrift, begrænset brug af el, vand og varme, samt et løbende fokus på energirigtig anvendelse af kantineinventar.

Der hviler et enormt brancheansvar på vores skuldre, hvorfor vi som de eneste i branchen tilbyder at Svanemærke kantinerne til vores kunder. En Svanemærke-certificering er en konkret procedure, som sikrer, at kantinerne drives klimabevidst, og det primære fokus er at tage højde for væsentlige miljøaspekter.

Svanemærket er et stærkt redskab til at sikre den grønne omstilling og bidrager aktivt til opfyldelsen af 11 af FN's 17 verdensmål. Helt overordnet bidrager Svanemærket til at opfylde mål 12: "Sikre bæredygtige forbrugs-og produktionsformer". Målet med Svanemærket kantinedrift er at nedbringe den samlede miljøbelastning med et fokus på hele produktets livscyklus fra råvare til produktion. Der stilles således ikke kun miljøkrav, men også krav til produktens egenskaber for at sikre kvalitet, holdbarhed, emballering og brugen af kemikalier.

Socialt ansvar

I FOOD by Coor er det en naturlig del for os at påtage os et socialt ansvar ved at gøre en forskel hver dag.

Vi arbejder med mennesker, og det er vigtigt for os at gøre alt hvad vi kan for, at de gør dét, de er bedst til og får daglige succesoplevelser.

Helt konkret har vi indgået et partnerskab med Settlementet på Vesterbro, hvor vi i fællesskab hjælper socialt udsatte borgere i samfundet ved at bygge bro på tværs af generationer og sociale- samt kulturelle forskelle.

Vi tror på det enkelte menneske, og de stærke fællesskaber vi alle kan bidrage med.

Sammen med Settlementet garanterer vi praktikpladser, som senere udmøntes i jobs, der matcher den enkeltes kompetencer og behov. Det kan eksempelvis være et par timer om ugen i en kantine med opgaver som vedkommende kan overskue, og som giver glæde og værdi. Lige nu har vi medarbejdere, som har været på kanten af arbejdsmarkedet, ansat i flere forskellige kantiner.

Madspild

FOOD by Coor har et ansvar for at bidrage til at mindske madspild. Vi ved, at enkelte personer ikke kan løse problematikken alene, og derfor hjælper vi til. Samfundsudfordringerne relateret til madspild er mange, men i FOOD by Coor ser vi det som en innovationsmulighed, hvor nye ideer bliver til virkelighed og formidles til slutbrugeren med håb om, at de bringer det med hjem.

Vi garanterer at igangsætte minimum tre initiativer til at begrænse madspildet inden udgangen af 2022.

Siden 2018 har vi reduceret vores madspild i kantinerne med 44%, og målet er 50% i år 2025. Vi har ikke normalt varer, som går på dato, da vi kun bestiller de varer, vi skal bruge. Ligeledes genererer vores køkkener minimalt madspild, da vi løbende analyserer data og træner vores medarbejdere i at bruge hele råvaren.

FOOD by Coor tager ansvar for fremtiden gennem konkrete metoder til at minimere madspildet. Enkelte præsenteres herunder:

- Ved ugentlig menuplanlægning, hvor blandt andet genanvendelsesmulighederne af komponenter eller retter, som er i overskud, indtænkes i menuplanen.
- Vi bruger hele dyret - også ben og knogler. Det betyder, at vi koger vores egne supper og saucer.
- Vores tætte partnerskab med vores samarbejdspartnere gør, at kantinerne hjælper ved købe varer, som er ved at gå på dato hos en producent. De varer siger vi ja tak til.

GRISE- OG OKSEKØD UDEN DYRETRANSPORT

I FOOD by Coor ved vi, at vi bærer et stort ansvar for at gøre en forskel i det daglige. Derfor ønsker vi kun at servere dansk økologisk grise- og oksekød, der ikke har været udsat for dyretransport. Kødet kommer fra vores samarbejdspartner SMG Øko, og som en ekstra bonus har dyrene bidraget til biodiversiteten.

LINKS OG VIDEOER

Læs mere på vores hjemmeside:

<https://www.foodbycoor.dk/>

<https://www.foodbycoor.dk/smagpaavaerdierne/>

Velkommen til Food by COOR DK:

<https://www.youtube.com/watch?v=vJtR34FFDCo>

<https://www.youtube.com/watch?v=n8bxvmWQjq0>

VIDEOMATERIALE OM VORES LEVERANDØRER:

Grøntsager: <https://youtu.be/OhSqDyJjBUo>

SMG ØKO gris: <https://youtu.be/cdecoUaLQ2Q>

Fisk: <https://youtu.be/3F57jmjuMcM>

Æg: <https://youtu.be/PfK-PHtAFis>

SMG ØKO ko: <https://youtu.be/orD3ekV3m04>