

THE
Cantina

**CSR-
RAPPORT
2025**

Introduktion

Af Pia Jelstrup
Administrerende Direktør

Der er sket meget i The Cantina, siden virksomheden blev stiftet i 2020, og i dag har vi specialiseret os i kantinedrift på gymnasier og uddannelsesinstitutioner og i ernæringsrigtig mad til børn i kommunale daginstitutioner.

The Cantina blev grundlagt med **missionen** om at levere høj kvalitet baseret på en daglig drift, hvor vi aktivt tog hensyn til klimaet.

Sideløbende var **visionen** at skabe en inkluderende arbejdsplads, der kunne rumme medarbejdere med forskellige kulturelle, sproglige, nationale, uddannelsesmæssige og helbredsmæssige baggrunde.

The Cantinas **mission** og **vision** er fortsat uændrede. De er rodfastet i vores tre kerneværdier, der hver især fungerer som pejlemærker for vores daglige drift og fortsatte udvikling og vækst:

- Økologi
- Klimahensyn
- Social ansvarlighed

Vi fortsætter med at levere høj kvalitet til vores kunder, imens vi tager hensyn til klimaet.

Og vi er stolte af at kunne gøre det med en alsidig stab af dygtige medarbejdere, hvis forskelligheder afspejler mangfoldigheden i det samfund, vi driver forretning i.

“Hver dag laver vi sund og ernæringsrigtig mad til cirka 3.500 børn i de østjyske daginstitutioner.

Vi leverer frokoster og madpakker, der smager godt, og som inspirerer til nysgerrighed og madmod”





VÆRDIER

Vores kerneværdier

Da kok Casper Brix stiftede The Cantina i 2020, var det med missionen om at skabe en succesfuld cateringvirksomhed, der byggede på kvalitet og ansvar. The Cantina skulle drives med respekt for mad og mennesker, og blev derfor grundlagt på følgende tre kerneværdier:

- Økologi
- Klimahensyn
- Social ansvarlighed

I dag er disse kerneværdier blevet en del af vores DNA, hvor de fungerer som pejlemærker for vores daglige drift, fortsatte udvikling og vækst.

ØKOLOGI

Med en økologigrad på 30-60% i vores kantiner og på 60-90% til vores daginstitutioner prioriterer vi rene råvarer uden pesticidrester og skadelig kemi.

Samtidig støtter vi en skånsom dyrkningsmetode på de danske marker - en dyrkningsmetode, der værner om vores biodiversitet og vandmiljøer.

KLIMAHENSYN

Vi arbejder hele tiden på at reducere vores CO₂-aftryk gennem det, vi kalder for "klimahensyn", som bl.a. omfatter:

En ansvarlig indkøbspolitik
Lokale råvarer i sæson
Færre importerede råvarer
Bekæmpelse af madspild
Minimering af engangsemballage

SOCIAL ANSVARLIGHED

Vores medarbejderstyrkes forskelligheder afspejler samfundets kulturelle, sproglige, uddannelsesmæssige og helbredsmæssige mangfoldighed.

Vi prioriterer trivsel og udvikling gennem et sundt og sikkert arbejdsmiljø med et spændende arbejdsliv, hvor fællesskabet trives.



A close-up, top-down view of a large pile of fresh green beans. The beans are vibrant green, slender, and slightly curved, filling the entire frame. Some beans show small brown spots or imperfections, suggesting they are natural and organic. The lighting is even, highlighting the texture of the bean pods.

ØKOLOGI

Derfor vælger vi vi økologisk

For en cateringvirksomhed som The Cantina er den danske natur et sandt skatkammer af kvalitetsråvarer! Året rundt og i takt med sæsonernes skiften høstes der frugt, kål, korn, bær, salat, broccoli, kartofler og et utal af andre lækre afgrøder.

Når vi bruger naturen til landbrug og avl, har vi et ansvar for at passe på den. Det gør vi i bl.a. ved at vælge økologisk i The Cantina.

Med en økologigrad på 30-60% i vores kantiner og på 60-90% til vores allermindste frokostgæster i daginstitutionerne, støtter vi en dyrkningsmetode på de danske marker, der arbejder *med* naturen, og som ikke bruger de pesticider og den kunstgødning, der sætter naturens biodiversitet og vandmiljøer under pres.

Og det bedste er, at vi helt automatisk opnår en række sundhedsmæssige og kvalitetsmæssige fordele, når vi vælger økologisk:

- Økologisk frugt og grønt er fri for pesticidrester og andre hormonforstyrrende stoffer.
- Og så indeholder de mindre vand og mere tørstof pr. kilo end konventionelt dyrket frugt og grønt, hvilket gør smagen mere intens og kraftfuld.
- Økologisk mælk indeholder flere gavnlige Omega3 fedtsyrer end ikke-økologisk mælk, fordi malkekvæget er på græs i sommerhalvåret.



Økologisk mikrogrønt fra Helgenæs

På halvøen Helgenæs på Djursland, syd for de smukke Mols Bjerger, bor Hejdi Hjelm Rasmussen ved "Verdens ende".

På sit gamle husmandssted producerer hun fødevarer til sin familie, til østjyske restauranter og til The Cantina.

Det er fra Hejdis hænder og hjerte, vi får det økologiske mikrogrønt, som vi bruger til at løfte både smagen og udseendet på vores salater, pålæg og frokostretter.

Verdens
ende
Helgenæs



KLIMAHENSYN

CO₂-aftryk og klimahensyn

Cateringbranchen er forbundet med flere driftsmæssige poster, der kan belaste klimaet i unødvendig høj grad, hvis vi ikke gør en aktiv indsats for at begrænse deres CO₂-aftryk.

Derfor har vi implementeret en række tiltag i The Cantina, der skal gøre netop dette. Vi kalder disse tiltag for "klimahensyn", og i dette afsnit beskriver vi de mest centrale:

- Bekæmpelse af madspild
- Indkøb af lokale råvarer
- Udbringning af måltider
- Minimering af engangsemballage

Madspild eller flytrafik?

Ifølge FN udgør det globale madspild
ca. 8-10% af verdens totale
drivhusgasemissioner
i løbet af et år.

Det er ca. 3-5 gange de
samlede drivhusgasemissioner fra
hele verdens flytrafik i løbet af et år.



Bekæmpelse af madspild

I The Cantina arbejder vi aktivt med at reducere vores madspild - både fordi mad er en værdifuld ressource, der skal behandles med respekt, og fordi madspild udgør en enorm belastning for klimaet.

I følge FN udgør det globale madspild af fødevarer ca. 8-10% af verdens samlede drivhusgas-emissioner i løbet af et år. Det er ca. 3-5 gange så meget som de årlige emissioner fra *hele* den globale flytrafik på et år.

At madspild kan være så stor en belastning for klimaet skyldes, at alle emissioner fra hele fødevareforsyningskæden går tabt, når mad, der er produceret til menneskelig konsum, ender som affald.

Det kan fx dreje sig om emissioner fra produktion af foder til avlsdyr, vanding af afgrøder, produktion og forbrug af gødning, brændstofforbrug til landbrugsmaskiner, elektricitet til forarbejdning og lagerfaciliteter samt brændstofforbrug ifm. distribution - herunder import og eksport af fødevarer.

I The Cantina har vi fokus på bekæmpelse af madspild i tre faser:

- Planlægningsfasen
- Produktionsfasen
- Serveringsfasen

Herudover bekæmper vi aktivt madspild i vores forsyningskæde, og så donerer vi overskudsmad fra vores storkøkken i Skødstrup til hjemløse i Aarhus.



Bekæmpelse af madspild i planlægningsfasen

En detaljeret menuplanlægning og et struktureret overblik over vores lagerbeholdning af råvarer danner grundlag for vores indkøbspraksis.

En detaljeret menuplanlægning er vigtig for vores indkøbsfase, fordi den giver overblik. Den er afgørende for, at vi kan foretage de nødvendige råvareindkøb i de korrekte mængder, så vi undgår at overdisponere og få råvarer på lager, vi ikke skal bruge her og nu, der måske ender som madspild.

Udover en detaljeret menuplanlægning opererer vi med en relativt lav indkøbsfrekvens. Vi handler ind færre gange i løbet af en uge, og det nudger det vores kantineledere til at lægge størst mulig omhu i deres planlægning af ugens indkøb.

Herudover holder vi et skarpt øje med hastigheden af vores lagerrotation, som er en vigtig indikator for, om vi holder en effektiv indkøbsfrekvens og indkøbsvolumen. I denne proces holdes vores kantine- og køkkenledere også opmærksomme på, at de først skal bruge de råvarer, vi allerede har på lager, fremfor at købe nye. Set fra et driftsøkonomisk perspektiv er dette best practice, men det reducerer også risikoen for, at vores lagervarer ligger for længe og dermed overskrider deres holdbarhedsdato, hvorefter de ender som madspild.

Vores medarbejdere er desuden oplært i FIFO-princippet om "First In, First Out", hvor nye råvarer placeres bagerst på hylderne, og hvor varer med kortest holdbarhedsdato rykkes frem til hyldekant.

"En grundig menuplanlægning giver et mere præcist overblik over hvor mange råvarer, vi rent faktisk har brug for. Den reducerer risikoen for overdisponering, der kan ende med madspild."



Bekæmpelse af madspild i produktionsfasen

Vi arbejder med at bekæmpe produktionsmadspildet i alle vores køkkener. Mad er en værdifuld ressource, som vi skal behandle med respekt, og det gør vi bl.a. ved at udnytte vores råvarer maksimalt.

Vi arbejder systematisk med at nedbringe vores produktionsmadspild, der vejes og logges, så vi løbende kan forbedre vores planlægning, indkøb og produktion:

- For at reducere risikoen for madspild grundet forkert opbevaring og håndtering af mad og råvarer, udfører vi grundig egenkontrol i alle vores køkkener og på alle vores lagre.
- Når vi laver fond bruger vi grøntsagsrester, grøntsagsskræller, og grøntsagsstængler samt afskær og ben fra kød, der eller kunne være endt som madspild.
- Skræller fra gulerødder bages til chips i ovnen og spiselige toppe og blade fra grøntsager bruges i puréer, salater og som fyld i tærter.
- Endeskiver fra rugbrød ristes til croutoner og skorper fra surdejsbrød opblødes i vand og anvendes i dejen til nyt brød.
- Grøntsager som græskar tilberedes så vidt muligt med skrællen på - grundigt rengjorte, naturligvis.

Når der alligevel er mad tilovers, sørger vi for, at maden kan komme andre til gavn i stedet for at blive kasseret.

Vi donerer derfor overskudsmad fra vores storkøkken i Skødstrup til hjemløse i Aarhus. Maden bliver videreformidlet af Blå Kors i Egå.



Bekæmpelse af madspild i serveringsfasen

Når vi sender måltider ud til vores allermindste frokostgæster i daginstitutionerne i hhv. Aarhus og Favrskov Kommune, kan vi ret præcist beregne kg. mad pr. person. Helt så ligetil er det ikke at beregne mængden af mad til mængden af gæster i vores kantiner, da antallet af spisende såvel som efterspørgslen kan svinge fra dag til dag.

Herudover er der i vores kantiner også risiko for, at sultne gæster kommer til at øse mere mad op på deres tallerkener, end de reelt kan spise. Derfor benytter vi os bl.a. af følgende tiltag for at dæmpe op for madspildet fra gæsternes tallerkener:

- Bestemte typer af mad, fx salatbaren, afregnes efter vægt. Dette appellerer til vores gæsters prisbevidsthed, så de ikke overfylder deres tallerkener med mere mad, end de kan spise.
- Dagens varme ret portionsanrettes, så vi har styring med madspildet fra retter, hvor kød indgår.

For at undgå madspild fra selve buffeten har vi en too-good-to-go-ordning, hvor vores gæster kan købe overskudsmad fra dagens servering med hjem til favorable priser.



Too-good-to-go

I vores app "The Cantina" kan vores gæster købe overskydende mad fra dagens buffet med hjem.

Maden pakkes i komposterbar engangsemballage fremstillet af FSC-certificeret pap coatet med en bioplastbelægning lavet af planter.





“Vidste du, at ud af en 100% tilplantet broccoli- og blomkålsmark vil ca. 40% af råvarerne aldrig komme til salg? Det kan der være mange årsager til – fx for stor eller lille størrelse, skæv facon eller forkert farve.”

Citat: Gasa Nord Grønt <https://gng.dk/baeredygtighed/>



Sådan bekæmper vi madspild i vores forsyningskæde

Hvert år kasseres enorme mængder af frugt og grønt hos de primære producenter, fordi råvarerne ikke lever op til detailhandlens og den øvrige branches specifikke standarder for størrelse og udseende. Det drejer sig ofte om mindre skønhedsfejl, størrelsesafvigelser og/eller skævheder.

Med en mission om at reducere dette massive madspild har Gasa Nord Grønt og Dansk Cater stiftet initiativet "GartnerHjælpen". Herigennem aftager The Cantina noget af alt det "skæve" frugt og grønt, der ellers skulle have været kasseret.

I vores køkkener betyder det nemlig ingenting, om en gulerod er kæmpestor eller at en pastinak er lidt skæv. Så længe smagen og kvaliteten er i orden, så er det æstetikken af det færdige resultat på tallerkenen, der betyder noget for os.

Med GartnerHjælpen har vi udvidet arenaen for vores kamp imod madspild, så den både foregår i vores egen værdikæde og i vores forsyningskæde.

Lokale råvarer i sæson

I The Cantina udviser vi hensyn til klimaet ved at praktisere en indkøbspolitik, hvor varer ikke flyttes over større afstande end højst nødvendigt.

Fordi vi planlægger vores menuer ud fra de råvarer, der er sæsonaktuelle her og nu i Danmark, består en stor del af vores indkøb af lokale, danske råvarer.

På den måde minimerer vi vores forbrug af importerede råvarer, en praksis der er forbundet med en klimabelastende transport over store afstande.

Når vi planlægger vores menuer ud fra de råvarer, der er sæsonaktuelle her og nu, opnår vi helt automatisk en række fordele, der bidrager til kvaliteten af vores mad:

- Sæsonaktuelle, lokale, danske råvarer skal ikke transporteres over store afstande, hvilket betyder, at de først høstes, når de er modne.
- Når vi vælger lokale, danske råvarer i sæson, arbejder vi altid med de friskeste og mest smagfulde råvarer på markedet.
- Når vores menuer og indkøb følger årstidernes skiften på de danske marker, opnår vi en helt naturlig variation i vores menuer *hele* året rundt.

Sidst, men ikke mindst, støtter vi danske virksomheder og danske arbejdspladser, når vi handler lokalt.



Dansk salat året rundt

Nordic Greens er en topmoderne producent af danske væksthush-grøntsager, hvor produktionen går hånd i hånd med hensynet til klimaet.

Nordic Greens arbejder målrettet på at have det laveste CO₂-aftryk inden for deres branche i Europa. Derfor har de bl.a. deres egen solcellepark, der producerer grøn strøm til væksthuse.

I væksthuse er naturen inviteret med indenfor. Her vandes der fortrinsvis med opsamlet og rensat regnvand, og humlebier står for bestøvningen, imens rovtæger og andre nyttedyr tager sig af eventuelle skadedyr.

Det er fra Nordic Greens, vi får vores mange forskellige typer af friske, sprøde salater.

nordicgreens.dk

Udbringning af måltider

Fordi en stor del af vores kerneforretning bygger på udbringning af måltider til dagsinstitutioner i Aarhus og Favrskov Kommune, er den behæftet med en hel del transport.

Derfor har vi i The Cantina i alt otte biler:

- To elbiler, som er personvogne, der bliver brugt som firmabiler.
- En elvarebil, der bruges til udbringning af måltider.
- Fem dieselvarebiler, der bruges til udbringning af måltider.

For at reducere udledningen af klimabelastende emissioner ifm. vores levering af måltider, planlægger vi vores udbringningsruter nøje, så vores chauffører kører den kortest mulige afstand mellem flest mulige kunder i samme område.

I 2024 anskaffede vi vores første elvarebil til udbringning, og når vores dieselvarebiler fremadrettet skal udskiftes, vil det blive med elvarebiler.

Alle vores dieselvarebiler er godkendt i henhold til Euronorm 6, og de overholder således de skærpede miljøkrav, der blev indført i 2019, og som også gælder for kørsel i miljøzoner.



Minimering af engangsemballage

Som navnet indikerer, har engangsemballage en utroligt kort livscyklus. Denne type af emballage bliver kun brugt én gang, før den ender som affald.

Når dét sker, spildes samtlige af de klimabelastende emissioner, som er forbundet med emballagens livscyklus. Det er bl.a. de emissioner, der er forbundet med udvinding af råmaterialer til emballagen, produktion og distribution af emballagen samt affaldshåndtering og genanvendelse, når emballagens har tjent sit formål.

Alle engangsemballager, hvad enten de er lavet af plastik, bagasse, pap eller majs, har en livscyklus, der er behæftet med en større eller mindre grad af klimaskadelige emissioner. Sammenholdt med et massivt og stigende globalt forbrug af af denne type emballage, belaster engangsemballager både kloden og klimaet.

Derfor arbejder vi aktivt på at reducere brugen af engangsemballage i The Cantina. Vi bruger porcelæn i langt de fleste af vores frokostordninger, og når det er nødvendigt, bruger vi engangsemballage fra Multiline.dk med et fornuftigt, lavt klimaaftryk.

Eksempler på nogle af de engangsemballager, vi bruger:

- Bestik i voksbehandlet og FSC-certificeret træ.
- Industrielt komposterbare skåle fremstillet af FSC-certificeret pap coatet med en PLA-bioplastbelægning fremstillet af planter.
- Skålelåg af 100% genvundet PET (rPET) fra forbrugsaffald, som kan genanvendes igen.
- Brunt genbrugspapir, som vi bruger til at pakke det rugbrød, vi sender ud sammen med vores måltider til daginstitutionerne.





SOCIAL

ANSVARLIGHED

Social ansvarlighed

Vores filosofi er at drive forretning med respekt for mad og mennesker, hvilket især afspejler sig i vores arbejde med social ansvarlighed, der for os er defineret ved følgende praksisser og interne processer:

En inkluderende ansættelsespolitik

Vi praktiserer en inkluderende ansættelsespolitik og vores medarbejderes forskelligheder afspejler mangfoldigheden i det samfund, vi driver forretning i.

Vi ansætter mennesker, der står uden for det ordinære arbejdsmarked, herunder flygtninge, praktikanter og fleksjobbere.

Et sundt og sikkert arbejdsmiljø

Vi arbejder løbende med at sikre The Cantina som en fysisk og psykisk sikker arbejdsplads med et sundt arbejdsmiljø.

Sådan forebygger vi risikoen for ulykker, stress og slitage blandt vores medarbejdere

Trivsel og fleksibilitet i jobbet

Til hverdag er det nærmeste leder, der har ansvaret for trivslen hos den enkelte medarbejder. Herudover afholder vi APV og MUS.

Vi er fleksible, hvis en medarbejder for en periode har behov for aflastning i jobbet eller hvis en medarbejder ønsker mere faglig udvikling og/eller øget ansvar.



En inkluderende ansættelsespolitik

Siden grundlæggelsen af The Cantina i 2020 har vi aktivt praktiseret en inkluderende ansættelsespolitik. Vi ønskede at skabe en arbejdsplads, der kunne rumme menneskers forskelligheder, og hvor disse forskelligheder afspejlede mangfoldigheden i det samfund, vi driver forretning i.

I dag er vi stolte af at have indfriet dette mål. Vores medarbejderstyrke består af mennesker med forskellige nationale, kulturelle, sproglige, uddannelsesmæssige, aldersmæssige og helbreds-mæssige baggrunde.

Vi ansætter medarbejdere på ordinære vilkår og i uddannelsesforløb, men vi giver også en håndsrækning til dem, der står uden for det ordinære arbejdsmarked. Derfor har vi både flygtninge ansat og medarbejdere, der grundet helbreds-mæssige årsager arbejder i enten praktikker eller fleksjob.

Arbejdsmiljø og trivsel

Vi vægter medarbejdertrivslen højt og sikrer den bl.a. gennem et sundt og sikkert arbejdsmiljø - fysisk såvel som psykisk.

Til hverdag er det nærmeste leder, der har ansvaret for den enkelte medarbejders trivsel. Herudover afholder vi arbejdspladsvurderinger (APV), så vi kan måle på vores medarbejders tilfredshed og afdække, om der er fysiske eller psykiske faktorer i arbejdsmiljøet, der belaster dem.

Efter hver APV udarbejder ledelsen konkrete handlingsplaner for hvordan og hvornår, der skal rettes op på eventuelt identificerede problemer i arbejdsmiljøet. Samtlige af vores medarbejdere får besked, når handlingsplanerne offentliggøres, og information om hvor på fællesdrevet, planerne ligger tilgængelige.

Til den årlige medarbejderudviklingssamtale (MUS) tager vi pulsen på den enkelte medarbejders trivsel og udvikling. Hvis det grundet psykiske eller fysiske faktorer er nødvendigt, omstruktureres rammerne for medarbejderens udførelse af arbejdet - herunder fx regulering i mødetider og timeantal, flere pauser samt en nedskalering af omfanget af arbejdsopgaver og/eller af ansvarsområder.

For de medarbejdere, der har potentialet, og som ønsker det, er der gode muligheder for udvikling og advancement i The Cantina. Vores medarbejdere kan altid indlede en snak med nærmeste leder om dette, og ellers er det også et samtalepunkt til den årlige MUS.



www.thecantina.dk
info@thecantina.dk