

CSR Rapport

The Cantina

CSR Rapport 2021
Ansvarlig køkkendrift

The Cantina ApS
CVR 41569395
info@thecantina.dk
4275 8530
Ib Spang Olsens Gade 17
8200 Aarhus N

Ord fra stifter, Casper Brix:

Fødevarer og ansvar

Bæredygtighed er for os et nøgleord. Derfor arbejder vi aktivt med at tænke bæredygtighed ind i alt hvad vi laver, og vi arbejder konstant på dette. Ud fra den tankegang har vi sat os nogle mål som vi ønsker at indfri på både kort og lang sigt. Dette opnår vi gennem vores tiltag, både nye og længerevarende, som er følgende:

- Bæredygtig sortiment
- Bæredygtig emballage
- Samarbejde med Global Climate Institute
- "Grøn Energi"
- Affaldssortering
- Madspild
- God arbejdsplads



Oversigt

Side 2 - **Forretningsområder**

Side 3 - **Respekt for Mad og Mennesker**

Side 4 - **Bæredygtigt Sortiment**

Side 5-6 - **Råvarefilosofi**

Side 7 - **Bæredygtig emballage**

Side 8 - **Samarbejde med Global**

Climate Institute

Side 9 - **Grøn Energi**

Side 10 - **Affaldssortering**

Side 11 - **God Arbejdsplads**

Side 12 - **Køkkendrift med ansvar**



FORRETNINGSOMRÅDER

Kantine

Vi driver kantiner i hele Danmark, med henblik på at skabe sund og nærende forplejning, til medarbejdere og gæster.

Frokostordning

Vi producerer daglig sund, nærende frokost, til Øst- og Midtjylland, der får medarbejdere til at præstere bedst muligt.

Events

Vi laver events fra 2 til 3000 kuverter, fra buffet, til bryllup, og til store virksomhedsarrangementer. Heriblandt DMJX åbningsreception.

Aftensmad by The Cantina

Vi laver sund økologisk aftensmad, leveret lige til døren.

Respekt for Mad og Mennesker

Når vi arbejder efter vores CSR strategi, sikrer vi det størst mulige fokus på vores samfundsansvar. Vi kalder den Respekt for Mad og Mennesker. Fordi vi ønsker at udvise respekt og omtanke for fødevarer som en ressource – og for de mennesker, der er involveret gennem hele værdikæden fra jord til bord.

FN's bæredygtighedsmål nr. 12:

Ansvarligt forbrug og ansvarlig produktion



Bæredygtig samhandel

Fødevare-sikkerhed

Bæredygtigt sortiment

Bæredygtig drift

Energi

Transport

Affald og madspild

God arbejdsplads

Fællesskab

Kompetencer

Sikkerhed og sundhed



Vi er med på mærkerne

Her bruger vi 30-60 % økologiske råvarer

Bæredygtigt sortiment

Vi har en klar holdning til økologi, bæredygtighed, og bruger lokale råvarer hvor det er muligt. Vi anvender i størst muligt omfang hverken halvfabrikata eller fabriksfremstillede varer. Vi har bronzemærke i økologi 30-60% i alle de kantiner vi er i, og arbejder aktivt på at få sølvmærke ind i vores kantiner (økologi 60-90%)

Vores brug af lokale råvarer, og råvare i sæson, gør at det muligt at kunne tilbyde et interessant udbud til vores kunder hver dag. Vi går meget op i, at vores produkter er lavet fra bunden, derfor forpligter vi os også gerne til, at det vi serverer er lavet helt fra bunden, med sundhed for øje og en kærlighed til gode grøntsager.

The Cantinas frokost koncept er baseret på sundhed, økologi, bæredygtig og med en lokal tankegang. Vi gør alt for at maden skal være nærende og varieret. Det gør vi ved at udnytte brugen af danske lokale råvare, da vi i Danmark lever i et af verdens største forråds kamre.

Som et led i at bruge egne og lokale råvarer, producerer vi selv vores eget honning, og ryger selv al vores fisk og ost. Krydderurterne vi anvender er dyrket og plukket i vores egen køkkenhave.





Grønt

Vi bruger kassevis af friske grøntsager og frugt hos The Cantina. Vi køber økologisk hvor det giver god mening, men benytter hellere lokale grøntsager og frugt i sæson, end de importerede økologiske af slagsen. Vi får økologisk grønt fra små lokale leverandører samt frisk frugt, bær og æblejuice fra Karensminde frugtplantage.

Kød

Vi bestræber os på altid at købe kød af dansk oprindelse. Vi går meget op i brugen af Dansk Landgris som går frit på marken. Oksekød får vi fra Nordjysk Naturkvæg, hvor de lever et roligt liv i frihed og harmoni på heden og i skovene, med stor fokus på dyrevelfærd. Kyllingerne vi bruger er altid danske og kommer fra Allinggård.



Fisk

Vores fisk køber vi altid frisk og fersk. Vi bruger primært fisk fra de danske, islandske og færøske farvande, der er fanget under kontrollerede bæredygtige forhold.



Brød

Alt vores brød er friskbagt hver dag, på forskellige økologiske grove meltyper. Vi bruger udelukkende naturligt økologisk gær og surdej i vores brød.

Mejeri

Alle mælkeprodukter er økologiske og enten fra Thise Andelsmejeri eller Naturmælk.



Pasta, ris etc.

Vi bruger næsten udelukkende økologiske produkter. Vores ris og pasta er altid fuldkorn med højt fiberindhold.



Bæredygtig emballage

Alt vores engangsservice er 100% komposterbart, 100% CO₂ neutralt og helt fri for fossile brændstoffer. Servicet bliver bla. lavet af marven i sukkerrøret når der udvindes sukker – den resterende fibermasse blev tidligere betragtet som affald og blev derfor brændt, hvor fibermassen nu udnyttes til produktion af flotte, stærke og stabile cateringprodukter.

Fiber Massen tilsættes et naturligt bindemiddel og vand, hvorefter det fremstår som en fin papirmasse også kaldet "pulp". Pulpen anvendes til formstøbning af alle former for take away artikler. Det er muligt at producere op til 50 artikler fra blot ét sukkerrør.

Vores emballage er 100% bionedbrydelig og miljøcertificeret. Alt portionsanrettet convenience food er pakket i vores eget bioemballage. Vi bruger blandt andet et enkelt lags karton krus til både varme og kolde retter, hvor papirs fibrene er produceret med træ fra bæredygtig skovbrug.

Samarbejde med Global Climate Institute



Vi samarbejder med Global Climate Institute og deres bæredygtige initiativ om at plante træer rundt om i verden. Træer er vigtige elementer i bekæmpelsen af CO₂ mængden; Ét træs livscyklus fjerner 5 tons CO₂.

Træer er fundamentale og danner grundlaget for bogstavelig talt mange naturlige økosystemer, heriblandt påvirker det også fødevareproduktionen. Plant et træ-projektet er lige i vores ånd, da naturen er der vi får alle vores gode råvarer fra.

Som et led i vores CSR-arbejde har vi investeret i 2000 træer, der i løbet af 2021 bliver plantet i Afrika.

Det gør vi for at nedbringe vores CO₂-aftryk yderligere.

Grøn energi

Elforbruget i fødevarebranchen er forholdsvis stort, idet en stor del af varerne skal opbevares på køl eller frost. Vi bruger derfor udelukkende grøn energi i vores kantine, som er 100% strøm fra danske vindmøller samt CO₂-kompensation, som neutraliserer den mængde CO₂, som produktionen af strøm-forbrug udleder.





Affaldssortering

Et af vores mål er at minimere mængden af den blandede dagrenovation, som blot bliver anvendt i forbrændingsanlæg. Jo mere vi kan få over i de øvrige affaldsfraktioner, jo bedre, da disse bliver genanvendt som materialer i nye produkter. Vi bruger, hvor det er muligt at øge brugen af cirkulære affaldsløsninger, så det på sigt bliver muligt at genanvende flest mulige former for affald.

Vi har en Daka Refood certificering, hvor vi er med til at tage ansvar og forbedre miljøet ved at genbruge vores madaffald i stedet for at brænde det. Daka Refood genanvender vores madaffald og bruger det til biogas, biodiesel og gødning.



Madspild

Vi tager medansvar i at nedbringe madspild, hvor vi har indflydelse. Det er en stor global udfordring, der i høj grad skal løses lokalt. Vi har blandt andet et samarbejde med Daka Refood, der henter vores madspild og genanvender det bæredygtigt. Alt vores madaffald der ikke kan spises eller bruges i nye retter, afhenter Daka Refood. Det grønne mål, for vores køkkenteam, er at så lidt mad som mulig går til spilde. Derfor er det både vigtigt, at madspildet i vores kantine bliver holdt nede, og at alle madresterne bliver sendt til genanvendelse.

Vi har stillet skarpt på at nedbringe vores madspild internt, derfor er alt vores personale uddannet og oplært i, at anvende rester i nye retter, eller sælge det som "stop madspild".

Endeligt har vi doneret mad til velgørehedsorganisationer som for eksempel Home-start. Hvis vi har større mængder mad, end vi kan nå at sælge, eller bruge til andre retter, bliver maden afhentet af Home-start. De deler mad ud til familier i nærområdet, der enten er ramt økonomisk, sygeforløb eller på anden vis har brug for hjælp, for at få hverdagen til at fungere.

**Vi forpligter os til at
minimere vores madspild
med 25% inden 2025**

God arbejdsplads

The Cantina skal løbende videreudvikles som en god, sund og givende arbejdsplads, der kan skabe en godt og spændende arbejdsliv for vores mange ansatte. Det gør vi ved at sætte fokus på en sund arbejdsplads, medarbejdernes trivsel og udvikling af kompetencer.

Vores medarbejder lægger en stor del af deres tid og energi på arbejdet. Derfor ønsker vi at give dem en sikker og sund arbejdsplads, hvor man ikke kommer til skade, bliver slidt ned eller får stress. Vores sygefraværsprocent over alle de forretninger vi er i, er under 1% om året. Det ligger naturligt for virksomheden at tage hånd om arbejdsmiljøet, for at forebygge arbejdsskader og slitage hos medarbejderne. Vi har derfor en stor sundhedsforsikring til alle vores medarbejdere, som vi altid opfordre til at gøre brug af, for at holde uplanlagt sygdom nede på et minimum.



Køkkendrift med ansvar

Vi udarbejder årligt vores CSR rapport med ét mål: at blive bedre end sidste år.

Vores mål er at være CO₂-neutrale, samtidig med vi aldrig går på kompromis med hverken smag, kvalitet eller arbejdslyst hos vores medarbejdere.

Vores hold

Casper Brix

Stifter og direktør

Simone Friis

Distriktschef

Joakim Skaaning

Køkkenchef

Peter Sigetty Bøje

Bestyrelsesformand

Med venlig hilsen

Casper Brix

