

Samfunnsansvarsrapport 2019

Sodexo Norge



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Innhold

08 Forbedre livskvaliteten for våre ansatte

16 Sikre en mangfoldig arbeidsstyrke og inkluderende kultur som reflekterer samfunnet vi lever i

20 Fremme en kultur hvor vi tar ansvaret for miljøet

23 Tilby og oppmuntre våre kunder til å ta sunne livsstilsvalg



32 Utnytte ressursene på en ansvarlig måte og redusere CO2-utslipp

37 Bekjempe sult og feilernæring



41 Benytte mangfold og inkludering som faktor for å drive endringer i samfunnet



26 Fremme lokal utvikling, rettferdig, inkluderende og bærekraftig praksis

45 Fremme bærekraftig ressursbruk

Bærekraft – integrert i vår service!

Sodexos globale bærekraftsplan Better Tomorrow 2025 har blitt utarbeidet i samsvar med FNs 17 bærekraftsmål. Vår plan inneholder 9 forpliktelser som er konkrete og målbare. Vi er ydmyke i forhold til de utfordringene som ligger foran oss, men vi er også stolte av det arbeidet som Sodexo har gjort og gjør innenfor samfunnsansvar. For 15. året på rad er Sodexo utnevnt som ledende i vår bransje innen bærekraft av Dow Jones Sustainability Index (DJSI)*.

Sodexos samfunnsansvar og integrasjon av bærekraft i vår virksomhet styrker medarbeiderengasjementet, samarbeidet med våre kunder og bidrar til bedre lønnsomhet.

I vårt bærekraftsarbeid jobber vi blant annet for:

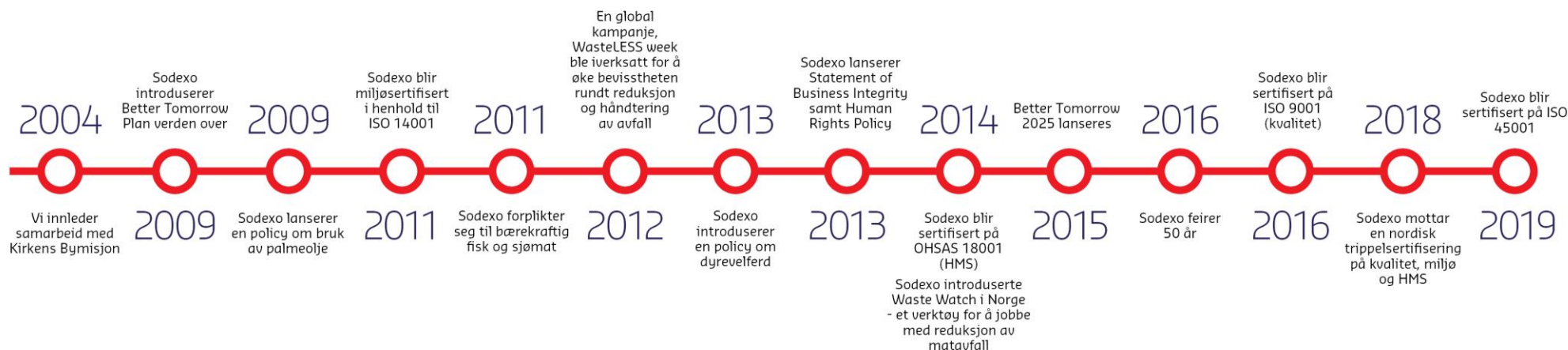
- Økt mangfold og inkludering
- Flere bærekraftige måltidsalternativer
- Redusert matsvinn
- Redusert karbonavtrykk
- Utfasing av engangsplast
- Økt samarbeid og innkjøp av lokale leverandører
- Støtte til mennesker som er spesielt utsatt

I vår samfunnsansvarsrapport for Sodexo Norge finner du informasjon og historier fra det siste året, hvordan vi i samarbeid med våre kunder og medarbeidere driver en positiv og langsiktig bærekraftig utvikling.

Vi har besluttet at vi skal være fremst i vår bransje, derfor har vi integrert bærekraft som en del av vår strategi. Vår daglige ambisjon er at vi på ulike måter skal bidra til kundens og medarbeideres livskvalitet. Vi tar vårt arbeidsgiveransvar, utvikler våre tjenester og hjelper våre kunder å arbeide på en måte som er bærekraftig.

Jeg ønsker deg god lesning! Ta gjerne kontakt om du vil vite mer om hvordan vi kan samarbeide.




Thomas Havnegjerde
Administrerende direktør Sodexo Norge



Better Tomorrow 2025

Som verdens 19. største arbeidsgiver har vi et ansvar for å ivareta 470 000 medarbeidere med ulik bakgrunn. Vi skal sørge for deres trivsel og utvikling, samt bidra i lokalsamfunnene hvor de lever og jobber.

I Sodexo anser vi livskvalitet som en viktig faktor for at mennesker skal lykkes som individer og kollektivt. Vi er overbevist om at for å lykkes i dag må virksomheter ta hensyn til enkeltindividenes behov og jobbe for å fremme faglig og personlig utvikling av medarbeiderne. Vi tror at ved å gi mennesker de riktige verktøyene vil de være en drivkraft som kan gjøre dagens utfordringer om til fremtidens muligheter

	Individer	Samfunn	Miljø
Som en arbeidsgiver	 <p>Forbedre livskvaliteten for våre ansatte</p>	 <p>Sikre en mangfoldig arbeidsstyrke og en inkluderende kultur som reflekterer samfunnet vi lever i</p>	 <p>Fremme en kultur hvor vi tar ansvar for miljøet på arbeidsplasser og blant ansatte</p>
Som en servicetilbyder	<p>Tilby og oppmuntre våre kunder til å ta sunne livsstilvalg</p>	<p>Fremme lokal utvikling, rettferdig, inkluderende og bærekraftig praksis</p>	<p>Utnytte ressursene på en ansvarlig måte og drive tjenester på en måte som gir mindre CO2 utslipp</p>
Som en samfunnsaktør	<p>Bekjempe sult og feilnæring</p>	<p>Benytte mangfold og inkludering som en faktor for å drive endringer i samfunnet</p>	<p>Fremme bærekraftig ressursbruk</p>

Forpliktet til FNs bærekraftsmål

FNs bærekraftsmål ble lansert i 2015 og er verdens felles arbeidsplan for å bekjempe globale utfordringer innen klima og miljø, økonomi og sosiale forhold. FNs bærekraftsmål består av 17 mål som gjelder for alle land i verden, både rike og fattige land. Det betyr at også i Norge vil myndigheter, virksomheter og samfunn jobbe sammen for å skape en mer bærekraftig, rettferdig og lik verden innen 2030.

Som en global aktør med virksomhet i 67 land tar Sodexo ansvar for å bidra til at vi når FNs bærekraftsmål både lokalt og globalt. I 2017 oppdaterte vi vår egen bærekraftsplan slik at den er i samsvar med bærekraftsmålene til FN. Der de fleste virksomheter konsentrerer seg om et fåtall av målene har Sodexo en rekke mål innunder hvert av de 17 hovedmålene. Totalt har Sodexo 114 delmål som vi skal jobbe for å oppnå. Og for et selskap med 470 000 ansatte i 67 land vil det bety at vi har en stor innvirkning både lokalt og globalt.

Ingen enkelt virksomhet kan skape en bærekraftig morgendag alene. Vi må jobbe sammen for at vi skal oppnå varige forbedringer. I Sodexo jobber vi med globale organisasjoner, forbrukere og veldedige organisasjoner for å gjøre en forskjell. Ved flere tilfeller har vi også startet egne initiativer slik at vi kan hjelpe andre på en bedre måte. Vi jobber også tett med våre kunder, leverandører og samarbeidspartnere på området, og vi opplever at med FNs bærekraftsmål har vi et felles utgangspunkt og felles mål som vi kan jobbe sammen for å oppnå.



- **470 000 medarbeidere**
- **100 millioner kunder tar del av våre tjenester hver dag**
- **Verdens 19. største arbeidsgiver**
- **Virksomhet i 67 land**

Våre verdier

- **Serviceinnstilling**
- **Lagånd**
- **Utvikling**

Våre etiske prinsipper

- **Lojalitet**
- **Respekt**
- **Åpenhet**
- **Integritet**

Hva er Quality of life for Sodexo?

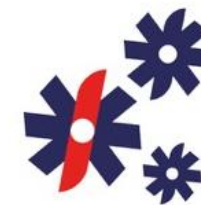
Gjennom undersøkelser og 50 års erfaring med kunder og konsumenter har Sodexo identifisert

6

dimensjoner av livskvalitet som våre tjenester har en direkte innvirkning på.



Sosialt samvær



Enkelt og effektivt



Personlig utvikling



Anerkjennelse



Fysisk miljø



Helse og velvære

Utmerkelser

15 år som bransjeledende
innen bærekraft

#3 i vår sektor blant verdens
mest anerkjente selskaper
#1 innen innovasjon

12 år i *RobecoSAM*
Sustainability Yearbook

MEMBER OF
Dow Jones
Sustainability Indices
In Collaboration with RobecoSAM

FORTUNE
WORLD'S MOST
ADMIRED
COMPANIES²⁰¹⁸

SAM
Sustainability Award
Gold Class 2019



Forbedre livskvaliteten for våre ansatte





Jobb frivillig i arbeidstiden

Sodexo har introdusert frivillighetsprogrammet hvor vi gir våre ansatte mulighet til å jobbe frivillig i sin betalte arbeidstid en dag i året.

I hele selskapets historie har vi jobbet med tiltak i lokalsamfunn verden over. I Norge har vi siden 2004 samarbeidet med Kirkens Bymisjon og ansatte har fått tilbud om å bidra ved ulike arrangementer. Det har aldri vært noe problem å få med folk til å grille, servere på julefester eller dele ut påskeegg. Vi opplever at våre kollegaer bidrar mer enn gjerne.

Nå har vi tatt dette enda et steg videre og introdusert frivillighetsprogrammet. Vi oppfordrer alle medarbeidere til å engasjere seg i frivillighetsarbeid. De ansatte kan selv velge en organisasjon eller sak de brenner for, og jobbe som frivillig i sin betalte arbeidstid en dag i året.



Hedre våre medarbeidere og team

I Sodexo har vi mange flinke medarbeidere som bidrar på en positiv måte i hverdagen for våre kunder. Noen medarbeidere og team utmerker seg spesielt i forhold til å etterleve våre verdier på en fremragende måte, men også i forhold til å levere det lille ekstra, være gode på mersalg, kreativitet og innovasjon.

Disse teamene ble i år hedret på en lederkonferanse i segmentet Energy & Resources hvor det ble delt ut flere priser for beste resultat i kundeundersøkelse, medarbeiderundersøkelse, HMS og driftsresultat.

For Corporate Service- segmentet i Oslo-regionen ble det på en prisutdeling utdelt priser innen kategorier som innovasjon, kundeorienteringspris, kreative kjøkken, HMS og kremmerpris.

Se bildene fra prisutdelingen på neste side.



Årets team



Innovasjonsprisen



Driftsresultat



HMS-prisen CS



Kundetilfredshet



Medarbeidertilfredshet



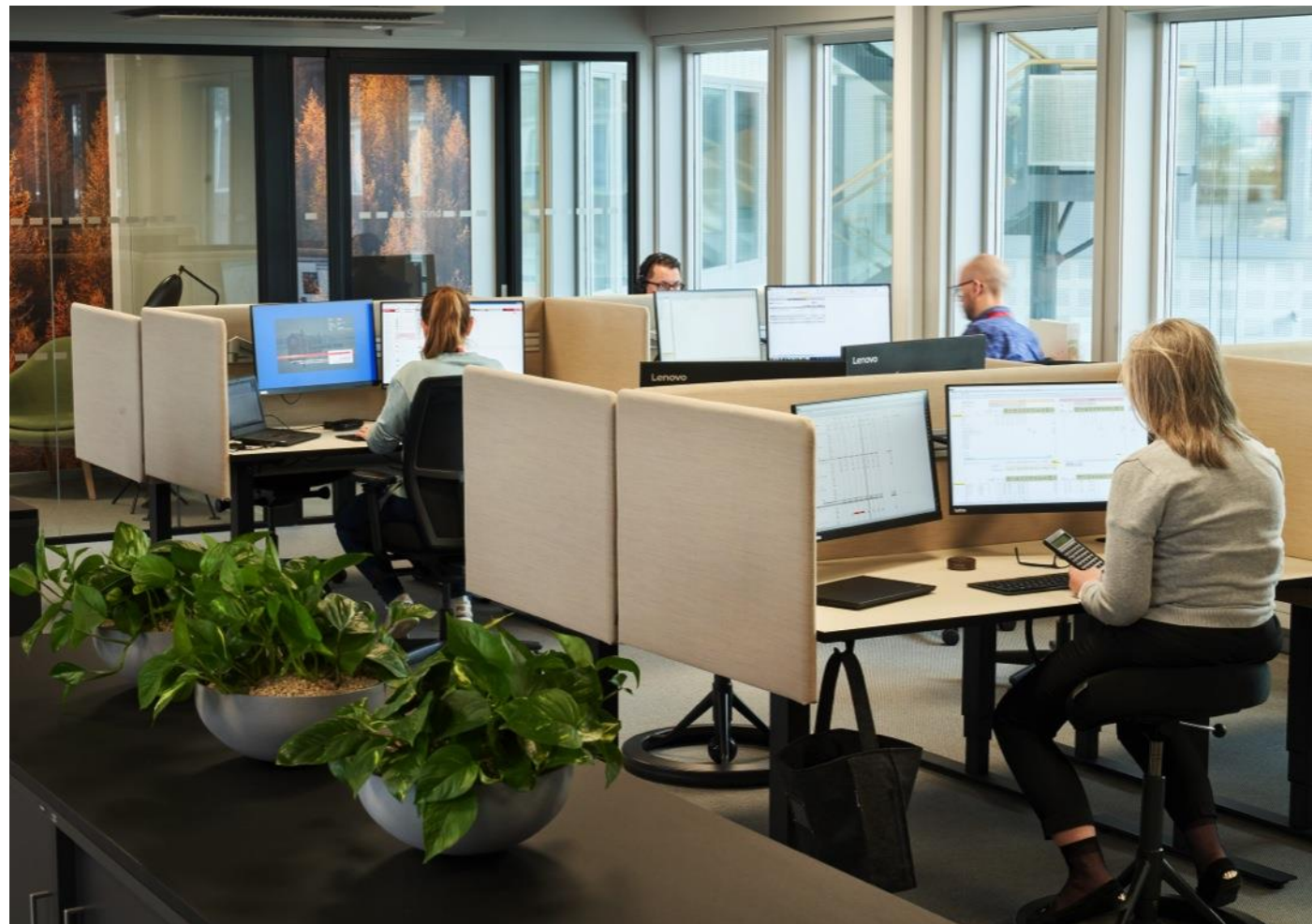
HMS-prisen E&R

Mer effektiv i åpent landskap

På tampen av 2018 flyttet de ansatte ved Sodexos hovedkontor inn i nyoppussede lokaler i Lilleakerbyen i Oslo. De nye lokalene var tilrettelagt for en aktivitetsbasert arbeidsmåte, noe som innebar en ny arbeidshverdag for de ansatte. En trivselsundersøkelse gjennomført våren 2019 viser endringen har hatt positive konsekvenser på flere områder.

- **70 % sier at de fysiske omgivelsene bidrar til at de jobber effektivt (+28%-poeng).**
- **+31%-poeng sier at de i liten grad blir forstyrret av sine arbeidskollegaer**
- **+24%-poeng sier de er orientert om hva som skjer i Sodexo**

[Les hele artikkelen >](#)



Mental helse i fokus

Alle mennesker vil gjennom livet sannsynligvis møte på motstand som kan gi utslag i den mentale helse, enten personlig eller i nær omgangskrets. Av alle de tingene som påvirker oss, er arbeidssituasjonen en viktig faktor for vår psykiske helse. Vi tilbringer mye tid på arbeidsplassen, arbeidet gir oss mening og en følelse av å bidra og det skapes mange relasjoner. For våre medarbeidere offshore som lever under spesielle forhold er det også viktig at vi ivaretar og har fokus på deres mentale helse så vel som den fysiske.

Gjennom sykefraværsoppfølging og samtaler med ansatte og kunder, har vi sett at det er nødvendig å ha mer åpenhet rundt mental helse. HR, bedriftshelsetjenesten og HMS-ansvarlig har alle bidratt til å sette mental helse på agendaen. Gjennom e-learning, internt fokus og temauker har vi snakket om blant annet depresjon, ensomhet, utbrenthet og selvmordstanker.

HR-sjef Helene Sola sier: «Vi ønsker at terskelen for å snakke om mentale utfordringer skal være lav. Vi har snakket om viktigheten av å se hverandre i hverdagen, og hvordan vi kan tolke signaler på når folk ikke har det greit.»



Fra arbeidsledig til drømmekandidat

Omar og Khina fikk jobb i Sodexo etter og hatt praksisplass gjennom Spir. Spir er en virksomhet Sodexo samarbeider med for å hjelpe folk ut i jobb. Både Khina og Omar har virkelig overbevist i jobben sin, sier Multi Site Manager Tore Simonsen, som har fulgt opp og ansatt begge.

Å få inn mennesker som av ulike grunner har vanskeligheter med å komme seg inn på arbeidsmarkedet, er noe Tore Simonsen brenner for. Flere bedrifter og kolleger burde ta et større samfunnsansvar og få inn mennesker på praksis, mener Tore, som har vært i renholdsbransjen i 25 år og har ansvaret for renholdet på flere prosjekter i Sodexo.

Tore opplever at han får mye igjen for å gi mennesker en mulighet de ellers ikke ville fått. I tillegg til at det er verdifullt, opplever den engasjerte lederen at det gir positiv uttelling for bedriften.

– Jeg har vanskelig for å skjønne at ikke flere bedrifter gjør dette. Mange ledere sier nei til praksiskandidater fordi de tenker det er masse jobb. Jeg ser på dem som en ressurs som mulige vikarer eller fast ansatte, dersom de viser meg at de har lyst og gjør det jeg lærer dem, sier Tore.

[Les Omar og Khina sine rørende historier her >](#)



Sterk HMS-kultur

I Sodexo har vi en sterk sikkerhetskultur og vi jobber hver dag for at våre ansatte skal være trygge på jobb. I tillegg til å ha gode og sikre arbeidsrutiner på plass, er noe av det viktigste vi gjør for å minimere risikoen for ulykker å melde fra om nesten-ulykker og observasjoner av farlige forhold. Vi har en kultur for å melde fra og vi følger opp hver enkelt melding som kommer inn.

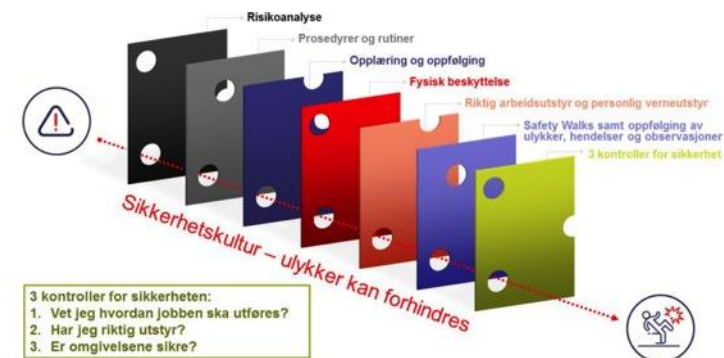
- Skadestatistikk, rapporterte nesten-ulykker, observasjoner og forbedringsforslag rapporteres månedlig.
- Skadestatistikk er fast punkt på agendaen i kvartalsmøter i HAMU og AMU og andre ledermøter.
- I etterkant av en ulykke gjennomføres en granskning der vi blant annet har samtale med den skadede og nærmeste leder. Det gjør vi for å finne årsaken til hvorfor ulykken skjedde og iverksette tiltak for å hindre at det skjer igjen.

Kultur og holdninger

En sterk HMS-kultur får vi ved å ha kontinuerlig fokus på det i vår hverdag. Våre ledere skal gå foran som gode eksempler og derfor skal alle distriktssjefer, kontraktsjefer og medlemmer i ledergruppen foreta Safety Walks. Det er en kontroll hvor man skal se etter potensiell risiko og forsterke sikker atferd gjennom dialog og tilbakemelding. Safety moments og safety alerts fokuserer på å gjøre alle ansatte oppmerksom på hvilke risikoer som finnes i virksomheten samt kommunisere ut den lærdom vi får etter at ulykker har skjedd.

Safety Nets

Safety Nets er verktøyet vi har for å forebygge ulykker. Hvis en ulykke skulle skje, skal vi vurdere hvilke eller hvilket sikkerhetsnett vi ikke har hatt på plass eller hvorfor det ikke har fungert. Evalueringen gjøres for bedre å kunne hindre at flere ulykker skjer.



Rapporterte tall for regnskapsåret 2019 for Sodexo i Norge:

Antall LTI (Lost Time Injury) for Energy & Resources: 1
Antall LTI (Lost Time Injury) for Corporate Services: 6

Antall nesten-ulykker rapportert: 254*
Antall observasjoner: 12945*
Antall forbedringsforslag: 1501*

*Tallene gjelder begge segmenter Corporate Services og Energy & Resources

Sodexo er ISO 45001 sertifisert

Sodexo ble i 2019 sertifisert på ISO 45001 for helse og sikkerhet. Det er en ny internasjonal standard som erstatter OHSAS 18001 som Sodexo har vært sertifisert på siden 2014. Et godt arbeid på området har gjort at vi har halvert antall ulykker som har medført sykemelding de siste årene.

Sodexo har en nullvisjon når det gjelder arbeidsrelaterte ulykker og et økt fokus på helse og sikkerhet har bidratt til at vi har halvert antall ulykker som har ført til sykefravær i løpet av de siste fire årene. Tydeligere rutiner og prosesser for helse og sikkerhet samt fokus på risikovurderinger er noe av det som har bidratt til den positive utviklingen.

Sertifiseringen bekrefter at vi arbeider systematisk og godt med spørsmål knyttet til arbeidsmiljø. Den relativt nye ISO-standard kommer til å bidra til kontinuerlige forbedringer i vårt arbeid for å få en helsemessig god arbeidsplass som også er fri for ulykker, sier Wenche Holm som er direktør for Client Relation, quality og Corporate Responsibility.



Sikre en mangfoldig arbeidsstyrke og inkluderende kultur som reflekterer samfunnet vi lever i



Mangfold som et konkurransefortrinn

Mangfold og inkludering er et område som vi i Sodexo jobber mye med. Bare i Norge har vi 63 nasjonaliteter og medarbeidere med veldig ulike bakgrunn. Inkludering et viktig fokusområde, for å sikre at de ansatte fungerer i jobbene sine og trives i Sodexo.

Vi er stolte av å ha så mange nasjonaliteter representert. Og at vi med det reflekterer det samfunnet vi lever i og våre kunder. Det har også flere fordeler for oss som virksomhet. Et mangfoldig team ser ting på ulike måter og vi får en bedre forståelse for våre kunders behov. Undersøkelser viser at mangfoldige team oppnår bedre resultater, de er mer kreative og medarbeiderengasjementet er høyere. Og sist, men ikke minst så skal vi vise at vi respekterer alle mennesker, uavhengig av deres bakgrunn, etnisitet, religion, kjønn, alder, språk osv.

Ansvar for mangfolds- og inkluderingsarbeidet ligger i stor grad hos våre ledere. Men Andrea Læg Reid jobber i HR og hun har et overordnet

ansvar i Sodexo i Norge. En del av hennes oppgaver er å sørge for at lederne har god kompetanse på området og igangsette ulike initiativer.

«Frem til nå har det vært en god del fokus på kvinner. Vi vet at hvis vi får kvinner i arbeid, så hjelper det resten av familien og lokalsamfunnet. I Norge har vi innledet et samarbeid med en virksomhet som heter Moving Mamas. Vi har startet et jobbskyggeprogram hvor kandidater kan bli med en av våre medarbeidere en dag for å lære av hvordan vi jobber».

Et annet område vi har jobbet med er å få kjønnsbalanse i lederstillinger. Og målet er at balansen skal ligge et sted mellom 40 og 60.

«I Norge har vi en kvinneandel på 47,2 % i lederstillinger, og det er vi stolt av», avslutter Andrea.



Samarbeid med Moving Mamas

Gir man kvinner muligheter vil det gagne samfunnet. Det er grunnen til at Sodexo gjennom vår bærekraftsplan Better Tomorrow 2025 har valgt å fokusere på kvinner for å drive samfunnsendringer. I Norge engasjerer vi oss for å få innvandrerkvinner ut i arbeidslivet for å fremme integrering av innvandrere i det norske samfunnet.

Sodexo har i den forbindelse inngått et samarbeid med Moving Mamas som er en gründerbedrift som har til hensikt å spleise innvandrerkvinner med norske virksomheter. Gjennom ulike prosjekter lærer kvinnene om norsk arbeidsliv, bygger nettverk og får praktisk jobberfaring. For kvinnene og deres familie bygger dette stolthet og de integreres i samfunnet. Og det bedrer sjansene for en betalt jobb og at de blir bidragsyttere i det norske samfunnet.



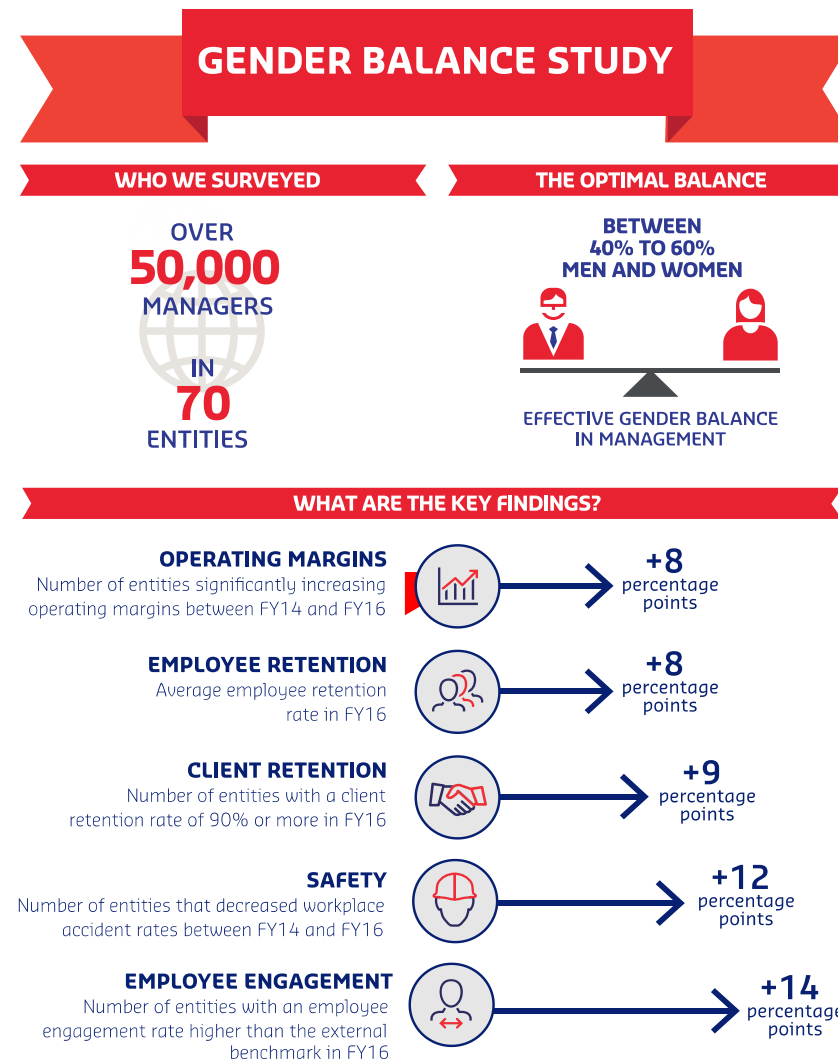
Sodexos studie på kjønnsbalanserte team

Har kjønnsbalanserte ledergrupper bedre resultater enn ledergrupper som domineres av ett kjønn?

Tidligere studier har sett på hvordan virksomheter med kvinner i sentrale ledende posisjoner leverer av resultater. En undersøkelse utført av Sodexo i 2018 så på effekter på resultatet i virksomheter med en inkluderende kultur og som har en balansert kjønnsfordeling, i motsetning til virksomheter der det ene kjønn er dominerende.

I tillegg undersøkte studien tilstedeværelsen av kvinner på alle ledernivåer. Det gjorde vi for å se på hva som etterhvert vil påvirke kjønnsbalansen på høyeste ledernivå. I undersøkelsen ble data fra 50 000 ledere på 70 enheter samlet inn og analysert.

Studien bygger videre på tidligere studier gjort av Catalyst, McKinsey og andre byråer. Disse studiene har i stor grad fokusert på økonomiske resultater, men i Sodexos undersøkelse så vi også på ikke-finansielle resultater som medarbeiderengasjement, sikkerhet og evne til å beholde kundene. Sodexos tidligere forskning viser at de beste resultatene oppnås når ledergruppen har en kjønnsbalanse mellom 40% og 60%, og dette forholdet ble brukt i den nåværende studien for å definere kjønnsbalansert ledelse.



Fremme en kultur hvor vi tar ansvar for miljøet



Vi engasjerer oss

Sodexo sin visjon er å forbedre kvaliteten i hverdagen for våre ansatte, kunder og gjester, samt bidra til den økonomiske, miljømessige og sosiale utviklingen i landene vi opererer. For å klare dette er vi avhengig av å engasjere våre medarbeidere, kunder og leverandører.

For at vi skal nå våre målsetninger fram mot 2025 har vi konkrete mål for alle de ni forpliktelsene. Hvert år gjennomfører vi to undersøkelser som gir oss tydelige svar på hvordan vi ligger an. Site Survey dekker spørsmål rundt energi, vannforbruk, avfall og ernæring. Hver lokasjon rapporterer sine resultater og må vise framgang fra år til år. Country Survey er en undersøkelse som samler data fra alle land og som viser hvordan selskapet som helhet ligger an med å fylle forpliktelsene.

Better Tomorrow Team

I Norge har vi et eget team som har til oppgave å sikre at vi følger opp alle aktivitetene innenfor Better Tomorrow 2025. Alle avdelinger og deler av virksomheten er representert. Teamets oppgave er å koordinere og implementere aktiviteter knyttet til Better Tomorrow 2025.

Vi jobber sammen

Ingen virksomhet kan skape en bedre morgendag alene. Men vi kan gjøre meningsfulle ting ved å samarbeide med andre. I Sodexo jobber vi med globale organisasjoner, forbrukere og veldedige organisasjoner for å gjøre en forskjell - og i noen tilfeller har vi selv skapt egne initiativer for å hjelpe oss med å komme videre på enkeltområder.

Som direktør for Client Relation, quality og Corporate Responsibility er Wenche Holm ansvarlig for å følge opp Sodexo sitt bærekraftsarbeid



Alle ansatte har gjennomført miljøopplæring

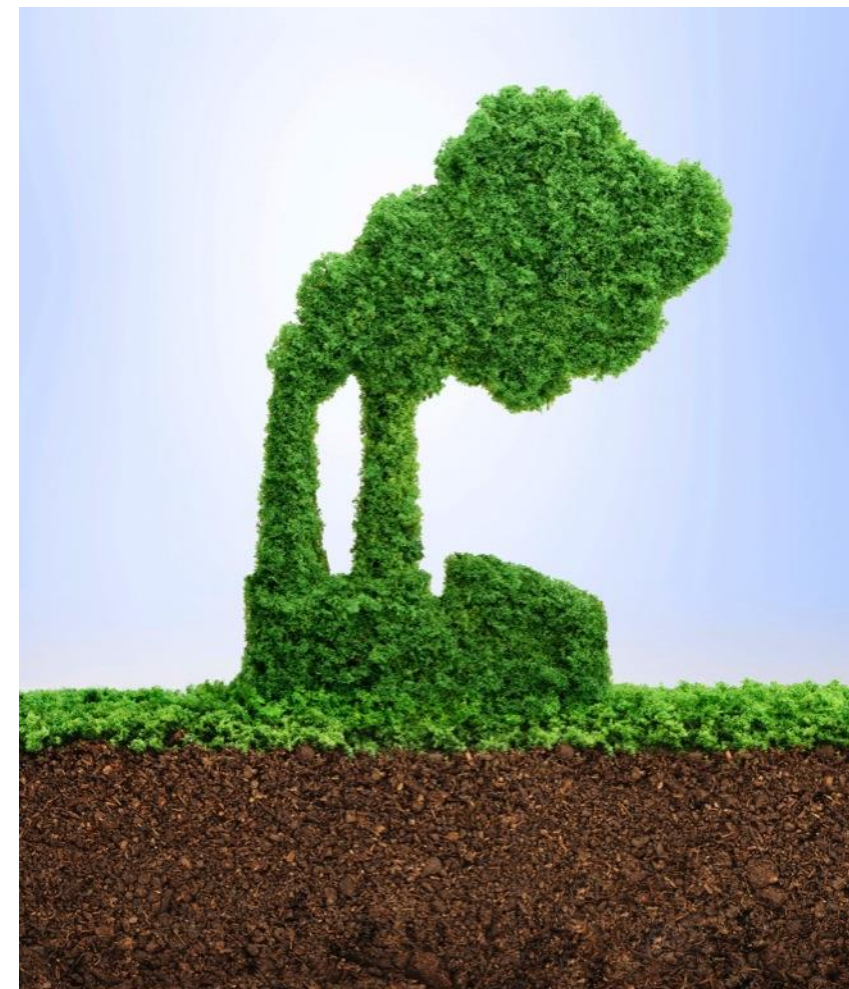
Om alle i verden skulle leve på samme måte som vi gjør i Norge, så trenger vi fire ganger mer ressurser enn det jorden produserer hvert år. Vårt mål er å bidra til en bærekraftig utvikling som tilfredsstiller dagens behov uten å true kommende generasjoners muligheter til å tilfredsstille sine.

For å komme dit trenger vi grunnleggende kunnskap om de miljøutfordringer som finnes i dag og hva vi i Sodexo kan gjøre for å minske miljøpåvirkningen fra våre tjenester. Derfor har vi utviklet en miljøopplæring hvor vi går gjennom både miljømessige utfordringer og løsninger.

Alle ansatte i Sodexo i Norge har gjennomført miljøopplæring.

Hensikten med miljøopplæringen er at kunnskapen skal brukes i det daglige arbeidet. Heldigvis ser vi en økende interesse for miljøspørsmål også hos våre kunder. Mange forventer at vi skal bidra aktivt med miljøspørsmål og vårt mål er å ligge et steg foran for at vi skal bidra til at våre kunder når sine mål. Også våre gjester og medarbeidere forventer at vi tilbyr tjenester som verken skader dem eller miljøet.

Vi skal fremme en kultur hvor våre medarbeidere tar miljøansvar.



**Tilby og oppmuntre
våre kunder til å ta
sunne livsstilsvalg**



Sodexo styrker satsningen på sunn og bærekraftig mat

Sodexo har lansert et nytt matkonsept med fokus på smakfulle og sunne lunsjretter, lite matsvinn og miljøvennlig emballasje. Med det nye konseptet setter Sodexo bærekraftig, helsefremmende mat med høy kvalitet i førersetet, og gjør EAT til hovedkonsept i Norden. – Målet er at flere spiser næringsrik mat som salat og fisk framfor mindre sunne alternativer, sier Hampus Malmqvist som er ansvarlig for konseptet i Norge.

Høy matkvalitet

Sentralt i EAT-konseptet er en stor salatbuffe som bugner i fristende farger. Det skal være lett å la seg lokke av ulike typer grønnsaker, bønner, linser, hjemmelagde dressinger, bakte grønnsaker med mer. All mat er laget fra bunnen av.

Frukt og grønnsaker er fulle av fiber, og de viktigste næringsstoffene sitter i eller rett under skallet. Derfor vasker vi grønnsakene grundig, mens skallet forblir på. Vann tilsatt urter, frukt og sitrus har erstattet juice og melk.

Personalrestauranten skal være et sted for sunt påfyll av energi gjennom hele dagen, ikke bare i lunsjtiden. Derfor finnes det et frokosttilbud med grøt eller yoghurtbar

hvor man kan fylle på med bær rike på antioksidanter, nøtter og annen næringsrik topping. På ettermiddagen er det mulig å kjøpe sunne mellommåltider og middag basert på overskuddsmat.

Ambisiøse bærekraftsmål

Sodexo er et selskap som arbeider ambisiøst med helse og bærekraft. At menyene i EAT-konseptet er plantebasert med mer fisk og mindre kjøtt er derfor nøye gjennomtenkt. Vi har også startet å klimamerke menyene.

Gir resultater

Å redusere matsvinnet er et annet område vi jobber med og som er sentralt i konseptet. Det gjøres ulike tiltak for å sørge for at gjestene ikke forsyner seg med mer enn de spiser

– Små porsjoner og ingen bærebrett gjør at folk må gå to ganger hvis de ønsker å ta til seg mer, sier Hampus.

Overgangen fra en ofte overfylt lunsjtallerken har vi erfart er en svært effektiv måte å redusere matsvinnet på.

Fra den nye EAT-restauranten som åpnet i Sjølystparken i høst. Midtpunktet er den store salatbaren som bugner av sunne, mettende råvarer.



Inngått samarbeid med Fremtidsmat

Sodexo har som eneste kantineleverandør inngått medlemskap i Fremtidsmat. Det er en samling av mat- og drikkeaktører som har et felles mål om å jobbe for bærekraftige løsninger. Vårt ønske er å samarbeide med aktører som gir oss inspirasjon og kompetanse til å utvikle oss ytterligere.

Sodexo skal servere gode matopplevelser til våre gjester, men vi er også opptatt av å bidra til en bærekraftig utvikling. Vi jobber med konkrete tiltak som å redusere kjøttforbruket, øke andelen av plantebasert mat og bruk av lokale råvarer. Medlemskapet i Fremtidsmat vil gi oss tilgang til andre virksomheter som kan bringe oss videre i dette arbeidet. Vi vil jobbe med forsknings- og utviklingsprosjekter, og få innsikt, samarbeide og lære av andre virksomheter som er ledende på ulike områder i matbransjen.

Sodexos mål med medlemskapet i Fremtidsmat er:

- Øke andelen plantebasert mat
- Hvordan jobbe med atferdsendringer hos kundene ved overgang til mer plantebasert kosthold.
- Utvikling av mer miljøvennlig emballasje og redusere avfall
- Øke samarbeidet med små og lokal produsenter



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse

Fremme lokal utvikling, rettferdig, inkluderende og bærekraftig praksis



Pangstart for kjøp av overskuddsmat

I mai startet Sodexo et pilotprosjekt med VERDiMAT som er en grossist som selger matvarer som av holdbarhetsgrunner ikke selges gjennom de ordinære kanalene. På fem måneder har vi kjøpt 14,7 tonn mat fra VERDiMAT. Dette er overskuddsvarer som ellers ville blitt kastet.

Hvert år kaster matvareindustrien opp mot 100 000 tonn med mat som kunne vært spist. Det er et bransjeproblem, men hvis vi skal nå FNs bærekraftsmål så er det helt nødvendig for samfunnet at vi gjør noe med dette. VERDiMAT er en grossist som sørger for at disse varene utnyttes, og unngår at det blir kastet.

Varene som selges av VERDiMAT er fra kjente leverandører, men som på grunn av holdbarhetsdato, overproduksjon, råvareoverskudd, produksjonsfeil eller endring i emballasje ikke selges gjennom de ordinære kanalene.

I mai 2019 ble VERDiMAT integrert i vår

innkjøpsportal hos NORES. Siden den gang har 36 av våre kantiner handlet hos VERDiMAT og sørget for at totalt 14,7 tonn mat har unngått og blitt kastet.

Anne Løfald er leder og kjøkkensjef i kantinen i Vika Atrium og hun er en av de som ofte benytter seg av tilbudene fra VERDiMAT.

«Jeg synes VERDiMAT er et bra initiativ, både fordi man kan gjøre gode kjøp og at man samtidig sparer miljøet. Jeg endrer ofte i mine menyer hvis det kommer gode tilbud fra VERDiMAT. Jeg har for eksempel kjøpt fårekjøtt og varer fra Läntmannen og Nortura. Noe har dårlig dato, men ofte ligger det en lapp med informasjon om at denne varen har en lenger holdbarhet enn det som står på pakken.»

VERDiMAT

Sammen mot matsvinn

**14,7 tonn
overskuddsmat
kjøpt på fem
måneder**

Mer effektiv eiendomsdrift med roboter og droner

Ny teknologi gjør det mulig å vedlikeholde eiendom på en mer effektiv måte.

Våren 2019 tok vi i bruk robotgressklipper hos vår kunde Coca-Cola på Lørenskog. To robotgressklippere går fra mandag til fredag på den tre mål store tomten. Det er kostnadsbesparende og effektivt, og gjør at gresset holder seg nyklipt til en hver tid.

En annen teknologisk nyvinning vi har tatt i bruk er droner for inspeksjon av bygg. Fordelen med en drone er at den enkelt kan se tilstanden på tak og fasader på store bygninger. Et eksempel er termografering hvor vi ser på bygningsfasader og vinduer for å undersøke hvor godt bygningen isolerer og lokaliserer eventuelle energitap.



Tidligere har Vegard Haave (bildet) brukt mye tid på å klippe gresset. Nå lar han roboten gjøre jobben og den frigjorte tiden bruker han til å følge opp andre oppgaver samtidig som kunden får en mer velstelt plen

Innovasjonspris i Norge

Under en prisutdeling i Paris i mai 2019 ble to medarbeidere fra Norge tildelt prisen for "Frugal innovation" i innovasjonskonkurransen Simplify My Day.

Prisutdelingen i Paris var finalen i en global innovasjonskonkurranse som startet i januar hvor alle ansatte ble oppfordret til å sende inn innovasjoner og forbedringsforslag som kan forenkle hverdagen vår. Det være seg gjennom å spare tid, forbedre løsninger eller som effektiviserer eller optimaliserer virksomheten vår. To av forslagene som kom fra Norge fikk presentere ideen sin for den nordiske juryen som skulle velge ut én vinner som skulle representere Norden i den globale konkurransen i Paris i mai. På førsteplass kom Sissel Stensen og Inger Magrethe Nordqvist sin innovasjon som var å feste en blinkende sykkellykt på det gule skiltet som signaliserer vått gulv, og som vi bruker på våre renholdskontrakter og kantiner. Juryen mente det var en genial idé som både er billig, enkel og som øker oppmerksomheten.



Bærekraftig arbeidsplass

Da Sodexo flyttet inn i nye lokaler i Oslo i 2018 var et av målene at vi skulle skape en mer bærekraftig arbeidsplass. Det har vi gjort ved å legge til rette for miljøvennlig transport, digital infrastruktur og arealeffektivitet.

Her er noen av de tiltakene vi gjorde.

- **Arealet redusert med 68 %**
- **Reduserte antall parkeringsplasser med 75 %**
- **To ladeplasser for el-bil**
- **El-bil tilgjengelig for de ansatte**
- **Digital infrastruktur som øker kvaliteten på Skype-møter – bidrar til redusert reisevirksomhet**
- **100 % bruk av miljømerket kopipapir**
- **Bærekraftig sertifisert kaffe i kaffemaskinen**





Bærekraftig innkjøp er en selvfølge

Våre innkjøp styres både av kundenes krav og økonomiske rammer, men også av våre egne krav til oss selv. Vårt mål er å fortsette og drive den bærekraftige utviklingen fremover.

Innkjøpernes engasjement, kompetanse og erfaring spiller en viktig rolle i vårt bærekraftsarbeid. De stiller krav til og forhandler med våre leverandører. Nedenfor er noen av de områdene hvor vi har hatt store fremskritt i vårt nordiske samarbeid i løpet av det siste året.

”CODE OF CONDUCT”

Code of conduct er retningslinjer for hvordan vi skal drive vår virksomhet på en måte som er etisk og miljøvennlig. Vi har oppdatert Code of conduct slik at den tydelig koblet til FNs 17 bærekraftsmål.

SMÅ OG MELLOMSTORE BEDRIFTER

For å støtte lokal næringsvirksomhet har vi gjort det enklere for små og mellomstore bedrifter å bli godkjente leverandører til Sodexo. På den måten kan de bli leverandører til private og offentlige virksomheter, uten at de selv behøver å delta i omfattende anbudsrunder.

MÅLTIDSTJENESTER

Bærekraftsarbeidet innen måltidstjenester er litt mer sammensatt. Matproduksjon har stor innvirkning på miljø og klima, men det handler også om mattrygghet, dyrevelferd og arbeidsforhold. Sodexo har utviklet en Animal Welfare Charter og våre leverandører signerer en avtale der de forplikter seg til å etterleve våre vedtekter basert på «Fem friheter» - fem friheter hvor dyrene skal:

- Ha tilgang til rent vann og mat som bidrar til god helse
- Vokse opp i et godt miljø der det er plass til beskyttelse og hvile
- Få tilgang til rask diagnose og behandling ved skade eller sykdom
- Få muligheten til å uttrykke sin normale oppførsel
- Ha levekår og behandling som ikke utsetter dyrene for psykisk lidelse



SVANEMERKET RENHOLD

Siden 2018 har Sodexos renholdsvirksomhet vært Svanemerket. Det innebærer at 100 % av kjemikaliene vi bruker i det daglige renholdet er miljømerket, enten med Svanemerket eller EU-blomsten. 96 % av kjemikaliene vi bruker er fra konsentrat, hvilket betyr betydelig mindre emballasje.

FISK

Vi beskytter havmiljøene og kjøper ikke fisk fra bestand som er rødlistet av World Wildlife Fund (WWF). I de nordiske landene kjøpte vi:

64 % grønn-listet fisk
56 % sertifisert fisk
32 % oransje-merket fisk

KAFFE

Hvert år serverer vi nesten 58 millioner kopper kaffe i Norden. 80 % av kaffen er sertifisert som KRAV, Rainforest Alliance eller Fair Trade. 63 % av kaffen vi kjøpte inn i Norge i 2019 var bærekraftig, det vil si at den er merket med UTZ, Fair Trade, Rainforest Alliance eller økologisk.

KYLLING

I 2019 har Sodexo besluttet å forsterke våre krav og forpliktelser når det gjelder dyrevelferd, for å sikre bedre forhold innen kyllingoppdrett. Gjennom samarbeid med leverandører skal Sodexo imøtekomme kravene i European Chicken Commitment innen 2026 for 100 % av sine innkjøp av kylling i Europa.

Utnytte ressursene på en ansvarlig måte og redusere CO₂-utslipp



Kuttet all engangsplast i kantinen

All engangsplast i kantina er erstattet med bærekraftige alternativer i Sodexo-kantinen på Løren i Oslo hvor Bymiljøetaten er blant leietakerne.

Cecilie Amundsen er leder i kantinen, mens Synnøve Fagerhaug Dalen er rådgiver på plastreduksjon i Bymiljøetaten. I januar begynte de samarbeidet der målet var å gjøre noe lokalt med en av våre største globale miljøutfordringer; engangsplast.

– Et av tiltakene vi gjorde var å kutte ut ferdigpakkede yoghurter som Go´morgen. I stedet har vi nå en egen yoghurtbar, og vi porsjonerer ut det som trengs i glassboller. Ellers har vi kuttet alt av engangsbestikk, plastkopper, sugerør, små melkebegere og lignende, sier Amundsen.

– Vi bruker pilotprosjektet med Sodexo som et eksempel til etterfølgelse. Erfaringene herfra er helt klart en inspirasjon for andre bedrifter. Det viser hvordan kutt av plast praktisk kan gjøres, sier Fagerhaug Dalen.

[Les artikkelen>](#)



Kutter all engangsplast innen 2025

Sodexo har besluttet å fase ut all engangsplast. I løpet av 2019 skal plastposer og rørepinner i plast fjernes, og i 2025 kutter vi lokk og matemballasje av plast.

Dette skal Sodexo gjøre:

- Slutte å bruke engangsplast i form av kopper, take-away-poser og rørepinner i 2019.
- Slutte å bruke lokk og matemballasje av plast innen 2025.
- Redusere bruken av plastsugerør i 2019 og eliminere unødvendig bruk. Samtidig jobber vi med å finne mer bærekraftige alternativer.
- Bruke resirkulerbar plast.
- Finne innovative metoder og produkter som reduserer eller utelukker bruk av engangsplast.

[Les mer >](#)



Først i Norge med å klimaberegne menyen



Som første restaurant i Norge klimaberegner Sodexo nå alle varmretter som serveres i personalrestauranten hos DNB. Det vil si at gjestene kan se på menyen hvor stor mengde CO₂-utslipp dagens lunsj bidrar til.

– Vi ønsker å gi våre kokker og kjøkkensjefer mer kunnskap om miljø, og gi dem verktøyene som gjør at de kan planlegge menyer med lavest mulig CO₂-utslipp, sier Site Manager for Sodexo hos DNB, Pål Pettersen.

Det er Sodexos samarbeidspartner Klimato som har utviklet web-kalkulatoren der kjøkkensjefen kan regne ut hvor mye hver enkelt rett slipper ut av klimagasser.

– For å kunne nå FNs klimamål, må vi drastisk endre måten vi konsumerer på. Hva vi spiser er det enkleste og mest effektive et enkeltmenneske kan gjøre noe med, sier Erik Olsen som er Country Manager i Klimato.



Klimaet – en av vår tids største utfordringer

De globale CO₂-utslippene fortsetter å øke og for at vi skal unngå alvorlige klima-effekter så må alle bidra for å bremse utslippene slik at vi kan snu utviklingen og redusere den globale oppvarmingen. Alle land i verden påvirkes, og alle er en del av problemet og en del av løsningen. Sodexos miljømål er å redusere klimapåvirkningen med 34 % fra 2011 til 2025. Dette målet er i henhold til FNs klimapanel som sier at vi må begrense global oppvarming til 1,5°C.

For å nå målet vi har satt oss er vi avhengig av at våre medarbeidere har kompetanse og derfor har vi siden 2014 hatt obligatorisk miljøopplæring for alle medarbeidere.

Sodexos påvirkning

Vi måler miljøpåvirkningen vår i henhold til den internasjonalt vedtatte standarden fra Global Reporting Initiative (GRI), som har kategorier for både direkte og indirekte utslipp av karbondioksid og karbondioksidekvivalenter.

- **Scope 1** handler om direkte utslipp fra virksomheter som eies eller kontrolleres av Sodexo, og omfatter utslipp fra kjøretøy, verktøy og egen oppvarming.
- **Scope 2** handler om indirekte utslipp som kommer fra innkjøp og forbruk av strøm, varme og kjøling. Rent fysisk foregår disse utslippene ved de anleggene der strøm, varme og kjøling produseres.
- **Scope 3** handler om andre indirekte utslipp, som for Sodexo først og fremst gjelder utslipp fra leverandørkjeden, produksjon av råvarer (matvarer), innkjøpte transporttjenester og tjenestereiser. Det er her vår store klimapåvirkning oppstår på grunn av vår restaurantvirksomhet.

Sodexos klimatiltak

Indirekte utslipp (scope 3) er der vi har størst mulighet til å utgjøre en forskjell. I henhold til EAT/Lancet og andre rapporter kreves det en stor omstilling der forbruket av rødt kjøtt og sukker må reduseres med ca 50 %, mens forbruket av nøtter, frukt, grønnsaker og belgvekster må fordobles. Det er en stor utfordring å påvirke våre gjesters matvaner. Men vi er engasjert i arbeidet og vi er i dialog med våre kunder og gjester.

1 Redusere matsvinn

Å redusere matsvinn er det største enkelt-området hvor vi kan jobbe for å redusere utslipp. Sodexo har jobbet systematisk med å redusere matsvinn siden 2014 og har allerede lyktes med å halvere matsvinnet.

2 Promotere plantebasert mat

I følge FN så bidrar oppdrett av husdyr til 14,5% av det globale klimautslippet, det er 7 ganger mer en global flytrafikk. I Sodexo innfører vi i større grad plantebasert mat i våre menyer. Vi har også startet med å klimamerke menyene i flere av våre personalrestauranter.

3 Redusere bruk av engangsplast

Vi har forpliktet oss til å fjerne all engangsplast innen 2025. Og vi har allerede startet med å erstatte engangsplast med mer bærekraftige alternativer

4 Benytte lokale leverandører

Sodexo støtter lokale leverandører og ikke minst de som jobber med bærekraftig dyreproduksjon og landbruk. Vi har en prosess for å jobbe med leverandører og vi kan evaluere og prioritere leverandører som driver et aktivt miljøarbeid. Vi har også spesifikke krav på ulike områder gjennom vår Supplier Code of Conduct som alle våre leverandører må signere. Det regulerer eksempelvis områder som palmeolje, sjømat og engangsartikler.

5 Samarbeid med kunder

Sodexo jobber med våre kunder for å redusere energiforbruket. Sodexo kan hjelpe virksomheter med å redusere energiforbruket og CO₂-utslipp gjennom revisjoner, overvåking og ved å jobbe med atferdsendringer.

Bekjempe sult og feilernæring



Stop Hunger – et globalt nettverk

En verden uten sult er mulig!

Stop Hunger er et globalt non-profit nettverk som har jobbet for å bekjempe sult i lokalsamfunn i over 20 år.

Stop Hunger har blitt et globalt nettverk av organisasjoner som jobber for å bekjempe sult på tre områder: Støtte til lokalsamfunn hvor hjelp behøves, muligheter for kvinner og nødhjelp.

FN har satt et mål om at ingen mennesker i verden skal sulte i 2030.

Stop Hunger og Sodexo ønsker å bidra og gjøre tiltak som trengs både lokalt og internasjonalt for å få en slutt på sult i verden.



#2019 stop hunger

A HUNGER-FREE WORLD IS POSSIBLE!

122,000 **VOLUNTEERS MOBILIZED**

4.5 **MILLION MEALS DISTRIBUTED**

8 **MILLION U.S. DOLLARS COLLECTED**

61 **COUNTRIES**

1,200 **NGOs AND ORGANIZATIONS SUPPORTED**

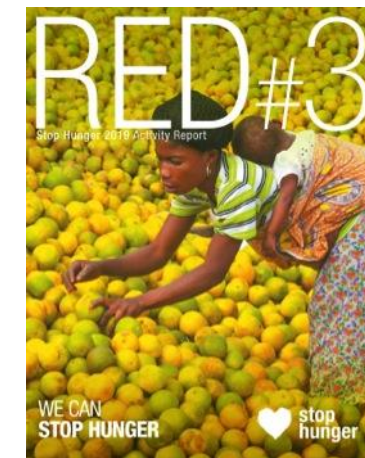
THANK YOU to all our volunteers, donors, and partners!

I Sodexo i Norge jobber vi med Kirkens Bymisjon som hjelper mennesker som trenger det.

Vi bidrar med økonomisk støtte, matdonasjoner og frivillig arbeidskraft.

2019:

- **1 698 måltider servert**
- **400 kg med mat donert**



Stop Hunger
rapport for 2019
– les den her

<http://www.stop-hunger.org/home/actualites/news/content-col1-area/latest-news/rapport-dactivites-2019.html>

Samarbeid med Kirkens Bymisjon

Kirkens Bymisjon er en inkluderende organisasjon som jobber med mennesker på tvers av bakgrunn, livssyn, legning og kultur. De jobber med å avdekke og lindre nød blant mennesker i Norge som opplever livet som ekstra utfordrende.

Vårt samarbeid med Kirkens Bymisjon har pågått siden 2004 og omfatter langt mer enn at vi gir økonomisk støtte. Våre medarbeidere deltar aktivt på flere måter. Gjennom små og store arrangementer kommer vi tett på mennesker i vanskelige livssituasjoner og vi ser hvordan våre «små» bidrag har en stor betydning på enkeltmennesker. Og denne følelsen av at man kan hjelpe andre mennesker er noe av det som gjør at så mange av våre medarbeidere stiller opp år etter år på de ulike arrangementene.

Her er noen av de aktivitetene vi gjennomførte sammen med Kirkens Bymisjon i 2019:



En god jul som metter

Julen er en vanskelig tid for mange, og Sodexo bidrar til Bymisjonen sin kampanje «Gled en som gruer seg til jul». Sodexo bidrar med mat og servering ved flere julebord og arrangementer i førjulstiden både i Oslo og Stavanger.

Sodexo bidro også i julen med utdeling av varm suppe på Jernbanetorget en kald ettermiddag i desember.

Et annet arrangement Sodexo har bidratt ved i en årrekke er julemiddagen på aktivitetshuset Prindsen. Sodexo stilte med frivillige som serverte juletallerken til gjestene. Det er aldri problem å få ansatte til å stille som frivillige på disse arrangementene, og det vitner om hvor meningsfylt de synes det er. Betalingen får de i form av takknemlige gjester og store smil.

Det har også blitt en tradisjon i Sodexo at vi i stedet for gaver til ansatte og kunder gir en pengegave til Kirkens Bymisjon

Påskeegg på Enga

I påsken var ansatte fra Sodexos hovedkontor på besøk på Enga som er en bo-, omsorg- og rehabiliteringsinstitusjon for rusmisbrukere i Oslo. Her deltok vi ved en fellessamling, snakket med beboerne og delte ut påskeegg.



Strikkedugnad for Kirkens Bymisjon

Hvert år farger Kirkens Bymisjon hele Norge oransje.

De oransje skjerfene er resultatet av en stor strikkedugnad og Sodexo-ansatte deltok sammen med tusenvis av andre som ønsket å bidra til Kirkens Bymisjon sin juleaksjon. Strikkedugnaden pågikk i september og oktober og ble avsluttet med «årets varmeste dag» den 1. november. Dagen innledet også Kirkens Bymisjon sin juleaksjon «Gled en som gruer seg til jul». Da ble over 10 000 skjerf delt ut, hengt opp og tatt i bruk.

Grillfest i Børsparken

Grillfesten i Børsparken er årets høydepunkt for mange av gjestene. Å bli invitert på en grillfest er ikke dagligdags for disse menneskene som lever i en tøff virkelighet i Oslos gater. Grillfesten er en liten pustepause i hverdagen.

Som vanlig stod Sodexo for grilling av mat og med god hjelp fra andre bedrifter i nabolaget serverte vi flere hundre gjester et smakfullt måltid. Stemningen ved bordene var god, gjestene koste seg til siste slutt - takket være godt vær, mennesker i godt humør og live musikk.

Her er noen av tilbakemeldingene fra gjestene:

“Dette er veldig viktig og verdifullt, for mange av oss er mye alene. Da blir det dårlig med mat hjemme. Det er fint å sitte og prate med andre også, sånn som her”.

“Jeg har vært her flere ganger før. Hver gang jeg hører at det skal være begynner jeg å glede meg”.

“Mange har ikke mat hjemme, eller orker ikke å lage mat selv. Mange av de som reiser mye spiser bare tilfeldig. Så dette er hyggelig og veldig viktig”.

“I love these people! Food and music, it's like a nice dream”!



Benytte mangfold og inkludering som faktor for å drive endringer i samfunnet



SheWorks for å få kvinner i arbeid

I anledning kvinnedagen 2019 lanserte Sodexo SheWorks som er et program for jobbskygging der kvinner får komme til Sodexo en dag for lære om vår virksomhet og jobbmuligheter.

I den anledning arrangerte Sodexo i samarbeid med Moving Mamas en jobbskyggedag hvor utvalgte kandidater fra Moving Mamas ble invitert til å ha en arbeidsdag i Sodexo. Kandidatene skulle jobbe side om side med en Sodexo-ansatt, og få anledning til å møte en representant fra HR-avdelingen hvor de vil presentere seg selv og sin CV.

Målet med dette er å bli kjent med kvinnene og deres kompetanse slik at vi kan finne gode kandidater til stillinger hos oss.

*Kvinnedagen ble markert med utdeling av røde roser til alle kvinner i Lilleakerveien 10 hvor Sodexo har hovedkontor.
Fra venstre: An Nguyen, Thomas, Havnegjerde, Maja Jensen og Andrea Læg Reid.*



Større mangfold offshore

Tradisjonelt har byssa offshore og lederstillingene vært besatt av menn. Men da vi våren 2019 skulle rekruttere nye ledere ønsket HR-sjef Helene Sola å skape mer mangfoldige team. Av 8 nye Camp Bosser som ble rekruttert var 4 av disse kvinner.

Det finnes mye statistikk som viser at mangfoldige team er gunstig på flere områder. For å skape større mangfold offshore har vi hatt fokus på å øke kvinneandelen blant ledere og senke gjennomsnittsalderen.

«Vi ønsker å få inn mennesker med ulike tilnæringsmåter, blant annet ser vi at kvinner i større grad søker informasjon, de er flinke til å bygge relasjoner og leder med hjertet. Vi søkte ikke spesifikt etter damer, men der vi så at kandidatene hadde ellers lik kompetanse så valgte vi å øke kvinneandelen blant lederne våre offshore», sier Helene.

Camp Boss er lederen som har det totale ansvaret for Sodexo sine tjenester på en rigg. For å være kvalifisert for en slik jobb må man ha fagbrev som kokk eller renholder. Det er en operativ jobb, men de bør også ha ledererfaring som teamleder innenfor

renhold, institusjonskokk eller kjøkkensjef.

«Vi har fått god hjelp av forpleiningsledere i denne rekrutteringsprosessen. Det er de som kjenner jobben best og vet hvilke egenskaper vi skal se etter», legger Helene til.

Det er spesielt hyggelig når vi kan rekruttere medarbeidere internt, og det er også i tråd med vår strategi at vi skal sørge for å utvikle våre medarbeidere. Vanda Fredriksson som er ny Camp Boss på riggen Rowan Norway, kom fra stillingen som renholdsleder «på land», hun har tidligere offshore-erfaring og søkte seg tilbake og fikk en stilling som Camp Boss.

«Tilbakemeldingene fra våre kunder er at de synes det er veldig kjekt med flere unge om bord. Vi kommer til å fortsette å ha fokus på mangfoldige team fordi det bidrar både økt trivsel og bedre resultater», avslutter Helene.

Christine Vemmestad er Camp Boss på Rowan Stavanger.



En kultur for mangfold og inkludering

Mangfold og inkludering er en del av bedriftskulturen vår. Mangfold skaper dynamikk og bidrar til innovasjon, vekst og det forbedrer livskvaliteten for våre medarbeidere, kunder og samfunnet.

For oss dreier mangfold og inkludering seg om å respektere andres likeverd, uavhengig av kjønn, kjønnsidentitet, etnisk tilhørighet, religion, funksjonshemming, seksuell legning eller alder. Alle skal ha mulighet til å bidra ut fra evner og forutsetninger.

Vi sikrer mangfold og inkludering gjennom å:

- implementere vår handlingsplan for mangfold og inkludering på regionalt nivå
- sikre fleksible løsninger for medarbeiderne
- gi utviklingsmuligheter
- sikre at vi har en kjønnsbalanse på 40-60 % på lederstillinger

Andel kvinner i
ledende stillinger:

47,2 %

Kvinner representert
i arbeidsstokken:

56,3 %



Fremme bærekraftig ressursbruk





Matsvinnet redusert med over 50 % siden 2014

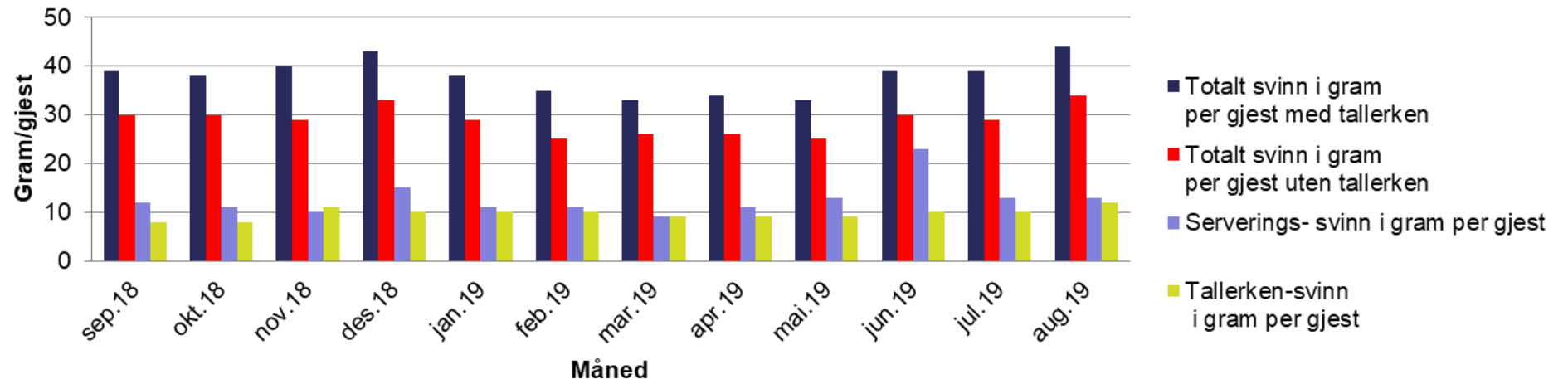
I 2017 signerte vi på en erklæring sammen med andre virksomheter i bransjen om å redusere matsvinnet med 50 % innen 2030. Men fra vi startet dette arbeidet i 2014 og frem til i dag har Sodexos personalrestauranter «på land» allerede redusert matsvinnet med over 50 %.

Vi har et mål om at vi skal kaste maks 50 gram per gjest inkludert tallerkensvinn. Tallerkensvinn er den maten gjesten kaster og tar vi bort tallerkensvinnet er målet 30 gram per gjest.

med 29 gram per gjest uten tallerkensvinn og 38 gram per gjest med tallerkensvinn. Vi ser at enkelte kjøkken har så gode resultater at vi ser potensiale for å redusere matsvinnet ytterligere.

Resultatene for 2019 viser at vi allerede har nådd målet

Resultater matsvinn FY 19



Resultater FY 19

**29 g/gjest uten
tallerken**
**38 g/gjest med
tallerken**



Med gode holdninger kan vi unngå matsvinn

Noe av det viktigste vi gjør for å redusere matsvinn er å jobbe med holdninger. I personalrestauranten på Papirbredden i Drammen har de lyktes med å skape en kultur hvor verken de ansatte på kjøkkenet eller gjestene kaster mat. I 2019 var tallerkenavfallet i snitt på 1 gram per gjest!

Personalrestauranten på Papirbredden i Drammen har daglig mellom 170 og 250 gjester. Disse gjestene er eksepsjonelle i den forstand at de kaster ikke mat. Her er det kun et og annet kyllingbein og kaffegrut å finne i matavfallet. Matavfallet som består av svin fra servering, produksjon og tallerken var totalt på 15 gram per gjest i 2019. Bransjens mål er maks 50 gram per gjest.

Hemmeligheten bak disse resultatene har vært å skape en kultur blant gjestene og de ansatte på kjøkkenet at vi simpelthen ikke skal kaste mat. Gjestene har en forståelse for at de kan bidra til å få bukt med et globalt og lokalt problem. De forsyner seg med mindre mat på tallerken, og går heller flere

ganger. De tolererer at utvalget i buffeten ikke er like stort like før stengetid.

For de ansatte på kjøkkenet handler det mye om å behandle råvarene på en slik måte at de blir optimalt utnyttet. Grønnsaker som gulrøtter og poteter skrelles ikke, men vaskes grundig før de tilberedes. Og når mengden i salatbollene på buffeten synker så bytter de enkelt over til mindre boller for at det ikke skal se så tomt ut. Rester av varmmat serveres dagen derpå, som et tillegg til den øvrige varmmaten.

Lokal innsats mot et globalt problem

En tredjedel av maten som produseres i verden blir av ulike årsaker kastet samtidig som millioner av mennesker er rammet av sult. I 2017 signerte Sodexo på en bransjeerklæring om å redusere matsvinnet med 50 % innen 2030. Fra vi startet dette arbeidet i 2014 har Sodexo redusert matsvinnet med 50 %. Men vi ser at det er fullt mulig å komme langt under dette, og vi vil fortsette arbeidet med å redusere ytterligere.



WasteLESS week

WasteLESS Week er en fem-dagers kampanje som Sodexo gjennomfører hver høst. I løpet av uken oppfordrer vi Sodexo-ansatte, kunder og brukere til å være sparsomme når det gjelder forbruk av vann, energi og papir.

I løpet av WasteLESS week var fokus på ulike tiltak for å effektivisere og forbedre avfallshåndteringen. Betydningen av å redusere matavfall ble også fremhevet i løpet av uken. For eksempel oppfordret vi våre gjester til ikke å ta mer mat på tallerkenen enn det de spiser opp og ikke ta mer enn en serviett om gangen.

- *Våre medarbeidere arbeider for å redusere mengden avfall og forbruk av naturressurser sammen med våre kunder. Gjennom WasteLESS week legger vi ekstra fokus på å kommunisere vårt miljøarbeid og forsøker å få til en positiv dialog med våre kunder og gjester, sier Nora Kværnes som er miljøansvarlig i Sodexo.*

YOU HAVE THE POWER
TO FLIP THE SWITCH ON ENERGY WASTE

When we use less energy, we put less demand on power plants which means less air pollution. Energy efficient buildings and lighting make a big difference. You can help even more by turning off lights when you leave the room.

THE SKY'S THE LIMIT ON SAVING ENERGY.

To learn more visit www.sodexo.com
#wasteless

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

YOU ARE THE POWER
TO THINK BEFORE YOU INK

It takes 24 trees to make one ton of office paper. You can help save our green spaces by double-sided printing on recycled paper, when you need to print.

LESS PAPER IN THE TRAY MEANS MORE TREES TODAY.

To learn more visit www.sodexo.com
#wasteless

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

YOU HAVE THE POWER
TO MAKE EVERY DROP COUNT

Water is essential to life but only 1% of the world's water is drinkable. 40% of people face water scarcity. You can help by turning off the tap, and by reporting any drips.

LESS DOWN THE SINK MEANS MORE TO DRINK.

To learn more visit www.sodexo.com
#wasteless

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

WasteLESS Week en fem-dagers kampanje som Sodexo gjennomfører i oktober hvert år.

I 2019 deltok mer enn 3 500 lokasjoner i 47 land i den årlige WasteLESS week-kampanjen

Matavfall tilbake til naturen

Våre kokker og gjester offshore har alltid vært flinke med å holde matsvinnet nede. Siden man befinner seg ute i havet og det er ressurskrevende å få levert mat, så er man flinke til å holde matsvinnet på et minimum og gjestene forsyner seg med den mengden de vet de kan spise. I 2019 startet vi med å måle matsvinnet og resultatene viser at flere allerede har nådd målet med 50 g matsvinn per gjest.

Å ha ansvaret for matserveringen om bord på en plattform bringer med seg noen logistikkmessige utfordringer. Blant annet må man være enda nøyere med bestilling og planlegging siden all mat fraktes med skip og det tar 7 dager fra man sender en bestilling til man får maten levert. Vanligvis får man forsyninger en gang i uka. At mat og varer ikke er lett tilgjengelig er noe alle er klar over, og derfor er det en kultur om bord for at man ikke sløser med ressursene.

Utgangspunktet var bra, men allerede etter få måneder ser vi gode resultater av å ha ekstra fokus på reduksjon av matavfallet. Teamet på West Elara er en av de som har utmerket seg i positiv forstand. Helt siden oppstarten har de levert gode resultater og holdt seg godt under 50 g matsvinn per gjest. Gjennomsnittlig totalt svinn per gjest på West Elara var 35 g.

Matavfallet blir på noen plattformer kvernet og kastet på havet, mens noen steder frakter matavfallet sammen med det øvrige søppelet tilbake til land.



Skinnende rent uten kjemikalier

HØYE KVALITETSKRAV: Sodexo har hatt kontrakt med Flytoget i 10 år. Alle togene rengjøres hver eneste dag til høye kvalitetsstandarder og miljøkrav.

Foto: Flytoget



Sodexo er sertifisert med Svanemerket på sine renholdstjenester, og arbeider kontinuerlig for bærekraftige og miljøvennlige løsninger. Det daglige renholdet utføres uten kjemikalier.

I det daglige renholdet har vi erstattet kjemikalier med ionisert vann. Dette er vann som renses nøye gjennom et filteranlegg som fjerner blant annet kalk og andre mineraler.

– Resultatet av å rengjøre med ionisert vann gir rene vinduer og overflater uten striper, smuss og skjolder. Et kjemifritt renhold er allergivennlig, gir bedre luftkvalitet og reduserer skadene på miljøet og ansatte, sier Kristine Espevoll, District Manager Clean i Sodexo.

Flekkfritt på Flytoget

Sodexo har hatt kontrakt med Flytoget i 10 år, der alle togene rengjøres hver eneste dag. Flytoget har høye kvalitetsstandarder og miljøkrav. At togene gjøres skinnende rene med minimal bruk av kjemikalier er helt essensielt.

– I Flytoget er vi opptatt av å redusere bruken av både kjemikalier og vann i forbindelse med renholdet, både fordi det er bra for miljøet og fordi det er bra for togene våre, sier kommunikasjonsrådgiver i Flytoget, Elisabeth Gjestland.



Gjestland understreker at Flytoget stiller høye krav til at deres renholdsleverandører har tilstrekkelig miljøkompetanse, styringssystemer og rutiner slik at miljøbelastningen av renholdet blir minst mulig. Kravene er blant annet å minimalisere bruk av kjemikalier, utslipp og andre faktorer som påvirker miljøet.

– Blant annet skal alle rengjøringsprodukter være miljømerket og det skal legges frem dokumentasjon for dette, sier Gjestland.

North America
South America

Argentina
Brazil
Canada
Chile
Colombia
Costa Rica
Dominican Republic
Mexico
Panama
Peru
United States
Uruguay
Venezuela

**Asia and
Oceania**

Australia
China
India
Indonesia
Japan
Malaysia
Philippines
Singapore
South Korea
Thailand
Vietnam

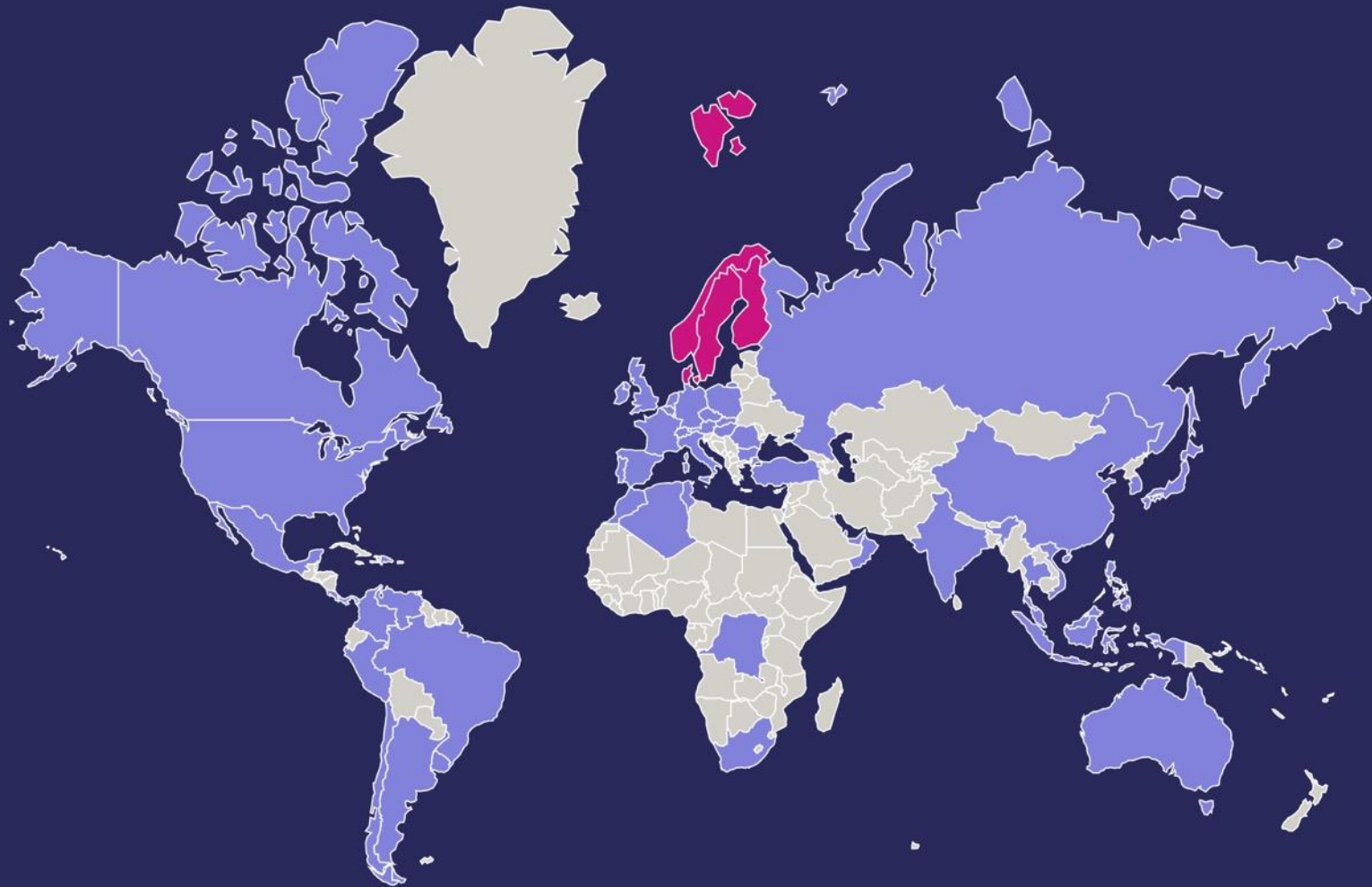
Europe

Austria
Belgium
Bulgaria

Czech Republic
Denmark
Finland
France
Germany
Hungary
Ireland
Italy
Luxembourg
Netherlands
Norway
Poland
Portugal
Romania
Russia
Slovakia
Spain
Sweden
Switzerland
United Kingdom

**Middle East
and Africa**

Algeria
Congo
Israel
Kuwait
Morocco
Oman
Qatar
South Africa
Tunisia
Turkey
United Arab Emirates



Sodexo
Lilleakerveien 10
0283 Oslo

Info.no@sodexo.com
www.sodexo.no

