

Bæredygtighedsrapport 2022



COFOCO

Indhold

1. Hvem er vi?
2. Vores solcellepark
3. Bæredygtige råvarer
4. Vores kamp mod madspild
5. Vi sparer hvor vi kan
6. Vores medarbejdere
7. Coco Hotel
8. Green Key
9. REGA
10. Vi giver tilbage



Hvem er vi?

Copenhagen Food Collective (Cofoco) er en samling af 16 restauranter i København. Siden 2004 har det været vores ambition at forme og forny måden, Københavnerne går ud og spiser på. I dag serverer vi mad for gennemsnitligt 2000 gæster om dagen – lokale og turister – og i år 2021 bød vi, trods nedlukninger og restriktioner, 409.688 gæster velkommen i vores restauranter.

Vores kærlighed er til fællesskabet, ærlige råvarer og det gode måltid. Vi ved, at vi med vores restauranter sætter et aftryk på vores omgivelser og det miljø, vi befinder os i, og derfor har vi taget et aktivt valg om at gøre ansvarlighed og bæredygtighed til en grundsten i Cofoco. Vi arbejder målrettet ud fra disse principper i alle aspekter af virksomheden, og stræber efter at være med til at skabe en positiv forandring i vores branche.



Vores solcellepark

Vi ejer sammen med solenergiselskabet Better Energy en solcellepark, der producerer så meget energi, at vi nu og i fremtidig vækst vil være selvforsynende med solenergi, og mere til. Solcellerne producerer nemlig langt mere energi end vi bruger på samtlige af vores restauranter, og i 2022 har Copenhagen Food Collective sendt ca. 2,584,633 kWh grøn elektricitet ud i det danske elnet. Alle vores restauranter og hoteller forbruger desuden grøn strøm.

Solcellerne er opført på et grønt areal lige udenfor byen Nees i Nordvestjylland og egner sig til økologisk landbrug, da der hverken anvendes kemikalier eller pesticider til vegetation eller vedligeholdelse.



Bæredygtige råvarer

For os begynder bæredygtighed ved valget af det, vi putter på tallerkenen. Vi er bevidste om klimaaftrykket for hver enkelt ingrediens, og det betyder noget for os hvor råvarerne kommer fra og hvordan de er blevet til. Vores menuer udarbejdes efter hvilke råvarer der er i sæson, så vi sikrer, at vi kan skaffe dem lokalt. Vi har et godt samarbejde med danske ansvarlige leverandører som Grambo-gaard, Fiskerikajen og Hopballe Mølle, og bruger kun økologiske mejeriprodukter og hjertemærket fjerkræ og svinekød, der sikrer dyrevelfærd og den gode smag.

Vi udvikler vores retter ud fra en overbevisning om, at grøntsager skal have god plads på tallerkenen, og det er muligt at bestille vegetariske og veganske menuer på alle vores restauranter. Når der endelig skal kød på tallerkenen, tager vi udgangspunkt i fisk, fjerkræ og svinekød, og lader oksekød være et tilvalg.

Vores kamp mod madspild

I Cofoco arbejder vi hver dag aktivt på at nedbringe unødvendigt madspild. Vi tilpasser løbende vores portionsstørrelser, så det passer til den mængde mad, vores gæster spiser. Vi udnytter hver enkelt råvare optimalt, og bruger bi-produkter til at koge suppe eller fond, ligesom vi gemmer overskudsråvarer og bruger til personalemad.

Det overordnede mål for os er at skåne miljøet så meget som muligt, og det skal ikke gøres op i kroner og ører - men hvis vi kan nedbringe vores madspild med en signifikant mængde, frigiver dette økonomi til at købe mere bæredygtige råvarer, og ikke mindst investere i flere bæredygtige tiltag, som vores solcellepark i Nees.

Vi sorterer affald på alle vores restauranter, så vi sikrer, at det affald vi producerer, kan blive genanvendt på bedst muligt vis. Blandt andet samler vi vores madolie, der afhentes af Daka Refood og bliver genbrugt som biodiesel.



Vi sparer hvor vi kan

Vi er bevidste om, at vi bruger mange ressourcer på at drive vores restauranter. Ud over at sikre, at vi bidrager med mere grøn energi, end vi selv forbruger, laver vi løbende tiltag for at formindske vores forbrug af klimabelastende ressourcer. I vores øjne har selv de små ting betydning; blandt andet har vi installeret lys-sensorer på alle områder, hvor der ikke er konstant aktivitet, fx i vores kældre og kølerum. Ligeledes har vi sørget for at installere LED pærer alle steder det er muligt.

Vi stiller krav til vores køkkenmaskiner og sikrer, at de er energibesparende og lever op til energimærkninger. Vi sørger for at samle vores vareleveringer af råvarer og drikkevarer så meget som muligt, så vi sparer transport hvor vi kan. Vi serverer desuden udelukkende filtreret vand fra hanen, og det er således ikke muligt at købe klimabelastende vand på flaske i vores restauranter.



Vores medarbejdere

Vi beskæftiger omkring 650 medarbejdere, der repræsenterer mere end 30 forskellige lande. Vi skelner ikke mellem nationalitet, religion, køn eller seksualitet, og vi bestræber os på at have et arbejdsmiljø, der er inkluderende og trygt, uanset hvem man er. Vi tolererer ingen former for racisme, sexismen eller homofobi på vores arbejdspladser.

Vi tilbyder vores medarbejdere gode forhold, både på og udenfor arbejdspladsen. Ud over at sikre, at alle har adgang til gode redskaber og faciliteter når de er på arbejde, tilbyder vi gratis træning for alle medarbejdere, attraktive rabat-aftaler og regelmæssige sociale arrangementer. Vi tilbyder desuden en pensionsordning med sygeforsikring, der giver adgang til fx. fysioterapi, kiropraktik, privathospitaler og psykolog.

I ledende stillinger har vi:

13 kvindelige og 5 mandlige
restaurantchefer

16 mandlige og 1 kvindelig
køkkenchef

6 mandlige og 4 kvindelige
administrative chefer



Coco Hotel

Coco Hotel er vores første hotel.

Coco er skabt med bæredygtighed i fokus, og hele bygningen er renoveret med energi- og vandbesparende løsninger og - ligesom Cofocos restauranter - dækket af bæredygtig energi fra Cofocos eget solcelleanlæg i Nees i Nordjylland. I Café Coco serverer vi lokale kvalitetsprodukter, og vi har fravalgt plastikflasker i minibaren. I stedet opfordrer vi vores gæster til at drikke vand fra hanen. Alle håndklæder og sengetøj er fremstillet af økologisk bomuld, og en stor del af den kunst og belysning, der findes på hotellet, er genbrugte designobjekter.

Green Key

Coco er Green Key-certificeret og har i den forbindelse udarbejdet følgende Miljøpolitik:

Coco Hotel vil, som en ansvarsbevidst virksomhed, beskytte miljøet og naturen i forbindelse med stedets aktiviteter. Hotellet vil have fokus på bæredygtighed med inspiration fra Cofocos eksisterende fokus på bæredygtighed.

Det betyder at vi...

... sparer på naturens ressourcer og tilstræber at vores virksomhed belaster miljøet mindst muligt.

... løbende afsøger ny viden og teknologi, som sikrer øget miljøbeskyttelse.

... iværksætter initiativer og bruger produkter, der sparer på energi og vand.

... informerer medarbejdere om, hvordan de passer på miljøet.

... sikrer en høj grad af genanvendelse og minimering af spild.

... tilskynder at vores leverandører lever op til vores miljømæssige krav.



REGA

Vi er certificeret medlem af REGA - Restauratørernes Garantiordning. Igennem REGA forpligter vi os til tre budskaber, som allerede ligger os nære, nemlig: respekt for menneskerettigheder, at beskytte miljøet og at forebygge korruption. Vi er rigtig glade for dette initiativ, og håber mange flere restauratører vil tilslutte sig REGA, så vi i fællesskab kan løfte branchen op på et niveau, som ikke bare i Danmark men i hele verden, kan være en aspiration for andre.

REGA er et brancheinitiativ, som arbejder mod at implementere en ledelsesstandard for samfundsansvar. Initiativet er altså ikke en færdig løsning, man køber sig ind i, men snarere en mulighed for os til at være med til at forme og influere branchen i en positiv retning.



Vi giver tilbage

Vi vil gerne give tilbage til vores lokalsamfund og støtte, på samme måde som vi er blevet støttet igennem årene - vi er nemlig ingenting uden de mennesker, der spiser hos os, arbejder for os og på anden måde involverer sig i Copenhagen Food Collective.

I 2022 afholdt vi blandt andet en støtte-middag på Delphine, hvor vi i samarbejde med Simon Jul kunne donere 200.064 kr. til Dansk Flygtningehjælps Ungdom.

