

Politik for samfundsansvar

Copenhagen Food Collective blev grundlagt på troen om, at det gode måltid ikke skal være dyrt. Vi ville skabe restauranter, som gav mulighed for at spise ude ofte, og præsentere nye køkkener, som kunne byde københavnere på nye gastronomiske oplevelser. Det har vi gjort siden 2004, og den vision vil vi leve efter i årene fremover. Vores virksomhed er et fællesskab, hvor vi samles om kærligheden til det gode måltid. Vi - fra gulv til køkken - tror på at samarbejde skaber værdi. At hvis vi løfter i flok, kan vi overgå både vores egne og ikke mindst vores gæsters forventninger.

Vores vision stiller også krav, fra råvaren vi bruger til oplevelsen vi skaber, og også i det store billede. Vi bestræber os på altid at gå forrest og løfte niveauet for vores branche, gøre bæredygtighed, dyrevelfærd og økologi til en selvfølge, og vi vil blive ved med at forny os, så vi fortsat kan bidrage positivt til den Københavnske madscene og til vores omgivelser.

Vi ved, at vi med vores restauranter sætter et aftryk på samfundet, og derfor har vi taget et aktivt valg om at gøre ansvarlighed og bæredygtighed til en grundsten i Copenhagen Food Collective, og vi arbejder målrettet ud fra disse principper i alle aspekter af virksomheden. Igennem vores medlemskab af REGA (Restauratørernes Garantiordning) forpligter vi os til ansvarlig og bæredygtig virksomhedsadfærd, blandt andet ved at monitorere vores positive og negative indvirkninger på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed, ud fra FN Global Compacts ti grundlæggende principper. Vi vil løbende forsøge at forebygge, afbøde og genoprette potentielle negative indvirkninger, ligesom vi vil sikre gennemsigtighed igennem en regelmæssig åben kommunikation af vores håndtering af dette.

Vi identificerer særlige risici for negative indvirkninger i vores virksomhed og branche generelt, indenfor områder som diskrimination, chikane, sundhed, miljøbelastning og korrupsion. Vi anerkender, at vores medarbejdere og gæster er i særlig risiko for diskrimination og chikane, og vi har etableret tiltag, der skal forebygge og sikre, at vi kan handle effektivt på væsentlige negative indvirkninger på dette område. Vi tilkendegiver ligeledes, at har et øget ansvar for at sikre, at de gastronomiske oplevelser, vi tilbyder, ikke kompromitterer vores gæsters sundhed og helbred, ligesom vi har en øget risiko for negativ indvirkning på vores medarbejders fysiske og mentale helbred. At drive restauranter optager mange miljøbelastende ressourcer, og vi arbejder målrettet for at minimere og afbøde vores potentielle negative indvirkninger på dette område. Vi identificerer desuden, at vi generelt i vores branche qua et bero på danske myndigheder og lovgivere, er i øget risiko for negativ indvirkning på korrupsion, og har derfor implementeret strenge retningslinjer indenfor området.

Vi anerkender, at vi ikke alene kan udføre en ansvarlig virksomhedspolitik, og stiller derfor krav til vores medarbejdere, leverandører og samarbejdspartnere. Det kræves og forventes af vores medarbejdere, at de vil handle i overensstemmelse med vores politik for samfundsansvar i deres daglige arbejdsgang, og vi vil sikre dette igennem tilstrækkelig information, kommunikation og løbende opfølgning internt i virksomheden. Igennem en Code of Conduct beder vi ligeledes vores leverandører og samarbejdspartnere om at forpligte sig til at mindske risikoen for negative indvirkninger på bæredygtighed i overensstemmelse med den globale minimumsstandard, som er defineret i FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv (UNGPs) og OECD's Retningslinjer for Multinationale Virksomheder (OECD).

Denne politik for samfundsansvar er offentligt tilgængelig og revideres hvert 2. år, ligesom fremgang med implementering og udøvelse af politikken i praksis, rapporteres hvert år i en bæredygtighedsrapport.

24. januar 2023

Christian Lytje

