



Bærekraftsrapport 2021

Diplom-Is AS

INNHold

Om oss	3
Vår verdikjede	4
Nøkkeltall	5
Forord: Administrerende direktør, Martin Kjekshus	6
Våre fokusområder	7-8
Våre mål	9
Sikkerhet, miljø og etisk handel	10-12
Fotavtrykk	13-14
Emballasje	15-16
Ernæring	17
Matsvinn	18-19
Mennesker og mangfold	20-25
Veien videre	26

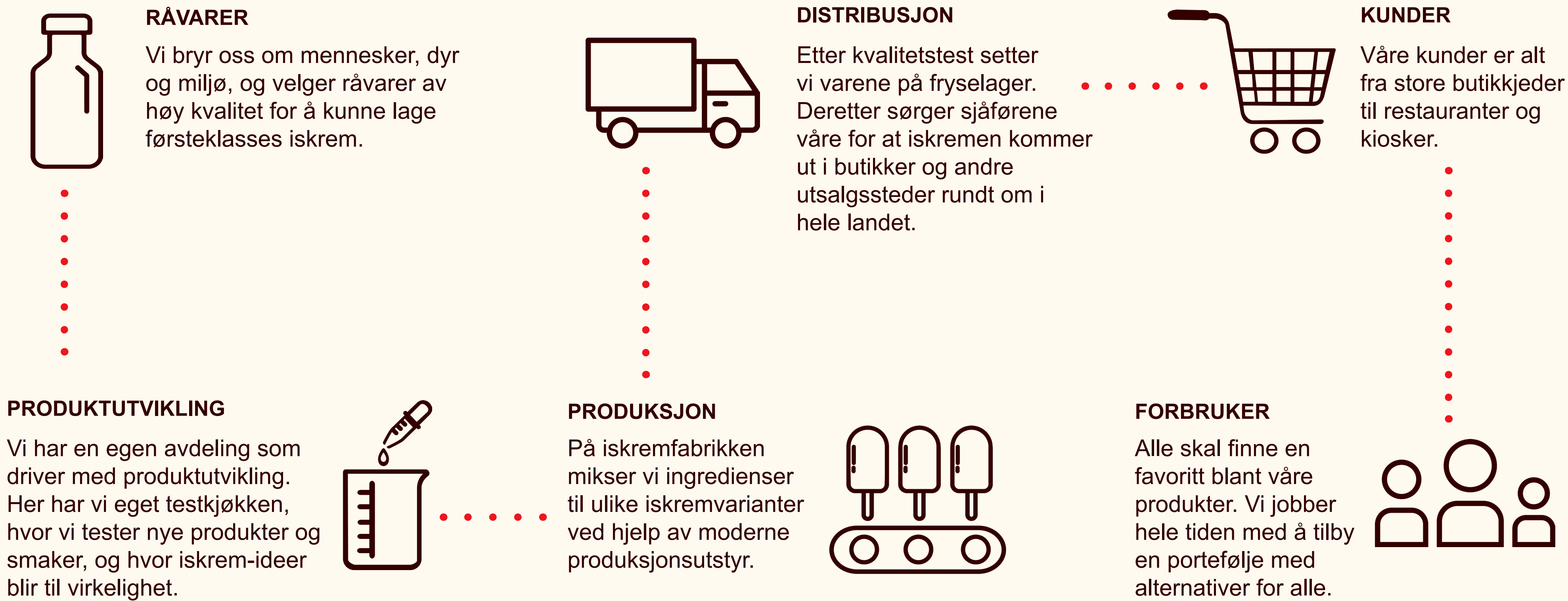
“ I Diplom-Is skaper vi førsteklasses iskrem. Vi skaper glede. Det er viktig, og det er vi stolte av. For oss er glede mer enn gleden ved et iskremøyeblikk. Det er opplevelser som deles og minner som skapes. Gleden av gode kollegaer, og gleden av å hele tiden utfordre oss selv til å bli litt bedre - både som lag og iskremmakere. Vi vet hva kunden vil ha, lager iskrem folk elsker og som de får tak i der de er.

Alles favoritt er en Diplom-Is





VÅR VERDIKJEDE





Nøkkeltall 2021

Salgsinntekt: 1 254 MNOK

Antall ansatte: 483

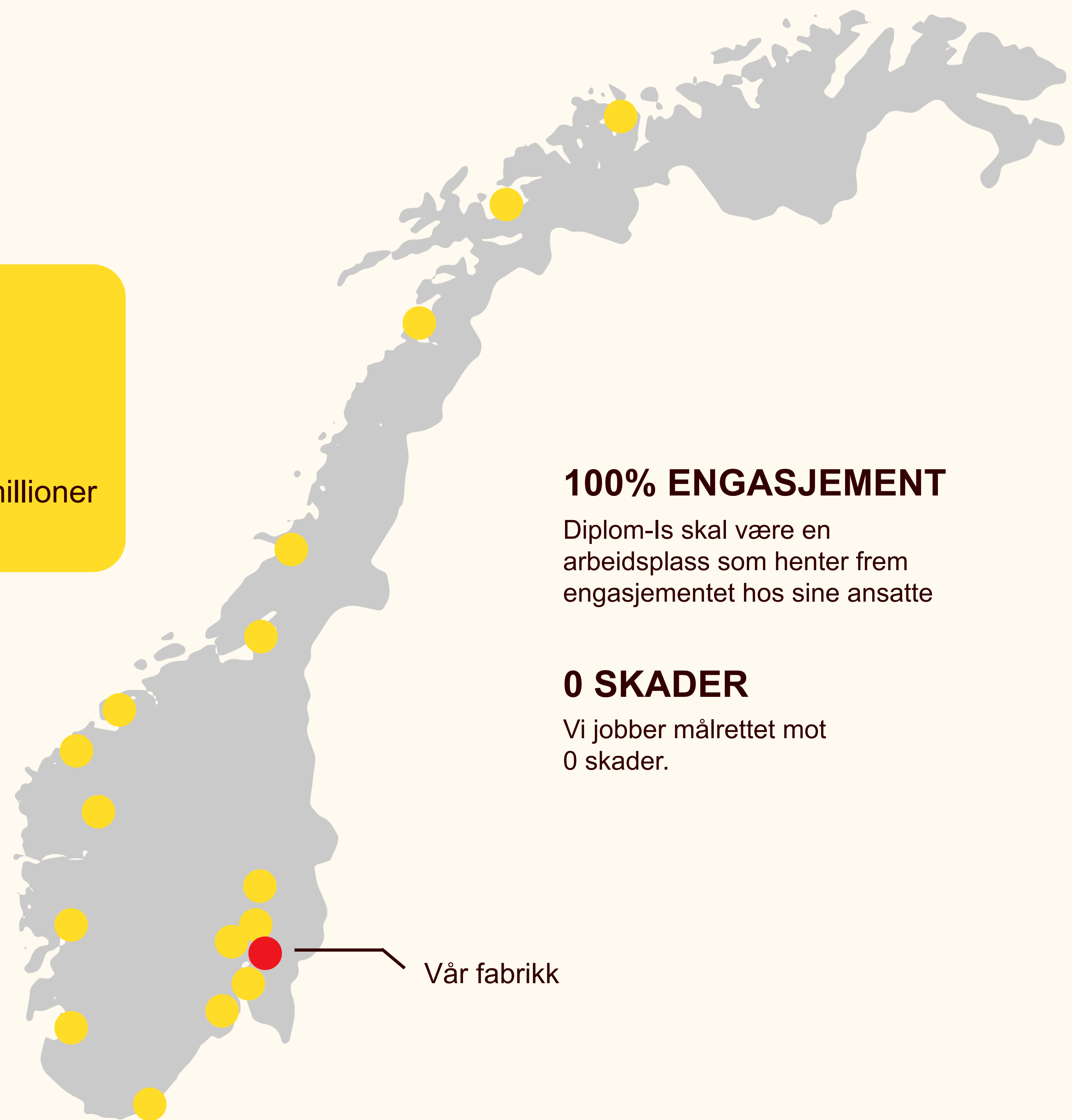
Liter iskrem produsert: 28 millioner

100% ENGASJEMENT

Diplom-Is skal være en arbeidsplass som henter frem engasjementet hos sine ansatte

0 SKADER

Vi jobber målrettet mot 0 skader.



Vår fabrikk

HVA BETYR BÆREKRAFT FOR OSS

Diplom-Is skal ikke bare lage førsteklasses iskrem. Vi skal også lage den på en måte som best mulig tar vare på planeten vår og menneskene som bor på den.

Diplom-Is eier hele verdikjeden, fra produksjon av iskrem i fabrikk til distribusjon i butikk. Dette gir oss en unik innsikt og mulighet til å jobbe målrettet med bærekraftige tiltak fra start til mål. I 2021 har vi utarbeidet ny strategi og bærekraftig vekst er et sentralt fokusområde i strategien. Bærekraft har lenge vært på agendaen til Diplom-Is, og med dette løfter vi arbeidet ytterligere. Som en del av problemet, må vi også være del av løsningen – og det gjør vi ved å integrere bærekraft i alle våre arbeidsprosesser.

I Diplom-Is velger vi bevisst råvarer og emballasje som er produsert på en bærekraftig måte gjennom gode relasjoner til våre leverandører. Som kunde skal du være trygg på at produktene du kjøper er produsert slik at mennesker, dyr og miljø har blitt tatt vare på – i tillegg til at de er trygge å spise.

Medarbeiderne våre står sentralt i Diplom-Is. Vi jobber derfor målrettet mot 100% engasjement og 0 skader.

Denne rapporten viser bredden i arbeidet som er blitt gjort, og gir også uttrykk for hvor vi skal fremover.

Administrerende direktør,
Martin Kjekshus

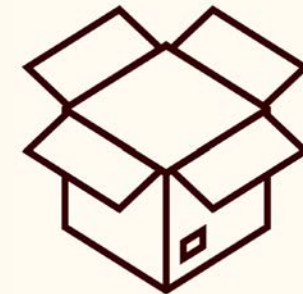


VÅRE FOKUSOMRÅDER



Fotavtrykk

Bærekraft er viktig for oss i Diplom-Is. Vi tar vår del av ansvaret og jobber aktivt med å redusere fotavtrykket vårt. Når vi lager isen vår på fabrikken i Nittedal bruker vi kortreist melk og fersk fløte for å sikre god kvalitet og smak. I tillegg utvikler vi nye produkter som representerer gode miljøvalg i hverdagen.



Emballasje

Iskrem som produkt stiller høye krav til omgivelsene i form av temperatur og emballasje. For å bevare smak, lukt og konsistens lengst mulig, må emballasjen være av riktig kvalitet. Vi jobber hele tiden med å utvikle emballasje og pakning som skal være bra for miljøet og samtidig bevare kvaliteten på produktet.



Ernæring

Når du spiser isen vår, skal du være trygg på at produktet er av høy kvalitet og trygt å spise. Vi skal ha en portefølje med alternativer for de som ønsker mindre fett og sukker, og for de som har allergier. Alle skal kunne finne en favoritt fra Diplom-Is.



Matsvinn

Vi jobber hele tiden med å unngå svinn. Vi ser på alternativ bruk og utvidelse av holdbarhet, vi selger varer gjennom holdbart.no og andre varianter av tiltakssalg når varer er i ferd med å gå ut på dato. Ved tilfeller der vi har råvarer og produkt som ikke blir solgt, gir vi det bort til aktører som Matsentralen og andre. Resten går til lykkelige griser på Østlandet.

EKSTRA FOKUS PÅ FEM AV FNs BÆREKRAFTSMÅL



For lite fysisk aktivitet og for mye sukker og fett i kostholdet, er en helseutfordring i Norge*. I Diplom-Is lager vi førsteklasses iskrem. Det skal vi fortsette med. Samtidig skal vi drive veksten av alternativer med mindre fett og sukker.



Alle er like mye verdt uansett kjønn, etnisitet, hudfarge, legning, funksjonsevner eller kulturell og sosial bakgrunn*. Diplom-Is er en inkluderende arbeidsplass med rom for alle. I dag har vi over 30 nasjonaliteter, et aldersspenn fra 21 til over 70 og en bredde av praktisk og faglig bakgrunn.



Bærekraftig forbruk og produksjon handler om å gjøre mer med mindre ressurser*. I Diplom-Is jobber vi målrettet med å redusere matsvinn, og med å optimalisere prognose og innkjøp slik at vi produserer akkurat så mye iskrem som kundene og forbrukerne ønsker. Vi jobber også for at all vår emballasje skal være resirkulerbar, og tar sirkulære valg gjennom verdikjeden det er mulig.



Handle umiddelbart for å bekjempe klimaendringene og konsekvensene av dem*. I Diplom-Is jobber vi målrettet med å redusere vårt fotavtrykk gjennom hele verdikjeden. Vi har implementert alternative energikilder og et eget renseanlegg. Som alle andre vil vi ta vår del av ansvaret, og arbeidet fortsetter med full styrke.



For å lykkes med bærekraftsmålene trengs det nye og sterke partnerskap. Myndigheter, næringslivet og sivilsamfunnet må samarbeide for å oppnå bærekraftig utvikling*. Dette stiller Diplom-Is seg bak og vil fortsette å samarbeide med våre kunder og leverandører for å skape gode løsninger som gjør det enkelt for forbruker å velge bærekraftig.

*Kilde: <https://www.fn.no/om-fn/fns-baerekraftsmaal>

VÅRE MÅL



Fotavtrykk

Vi jobber kontinuerlig med å redusere energiforbruk og utslipp. Innen 2025 skal vi kun bruke fornybar energi i vår produksjon.

Vi er sertifisert Miljøfyrtårn.



Emballasje

Vårt mål er 100% resirkulerbar emballasje innen 2025.

Vi er medlem av Grønt Punkt Norge og har avlagt Plastløftet.



Grønt Punkt Norge



Ernæring

Vi skal drive veksten av alternativer med mindre fett og sukker. Vi er ISO 9001:2015 og FSSC 22000 sertifisert, og har sluttet oss til NHO Mat og Drikkes avtale om å tilrettelegge for et sunnere kosthold.



NHO

Mat og Drikke



FSSC 22000

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



Matsvinn

Vi skal kutte matsvinn med 50% innen 2025. Vi jobber målrettet, og har signert Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn.



Matvett

SIKKERHET FØRST

Diplom-Is skal være en sikker og trygg arbeidsplass. HMS er vår viktigste prioritet hver eneste dag. Alle som starter i Diplom-Is får HMS-opplæring tilpasset sin rolle, og det gjennomføres jevnlig kurs i kjøreatferd, førstehjelp, avviksregistrering mm.

Ved å identifisere farer, forstå rotårsak og sette inn tiltak skaper vi en tryggere arbeidsplass. HMS-utvikling er på agendaen i ukentlige tverrfaglige møter, hvor vi gjennomgår registrerte farlige forhold, nærvær og arbeidsmiljø. Det er også et uttalt mål å øke antall registrerte farlige forhold, fordi vi ved å identifisere disse kan iverksette tiltak og forhindre nye hendelser. Fra 2020 til 2021 økte antall registrerte farlige forhold med 52%.

Alle skader som medfører fravær, medisinsk behandling eller tilrettelegging granskes, og involverte parter følges opp av vårt beredskapsteam. Vi har etablerte beredskapsplaner, gjennomfører jevnlig beredskapsøvelser, og følger øvelsesplanen til Industrivernet.

Alle medarbeidere og besøkende skal følge våre HMS-regler når de er på en av våre lokasjoner.

Vårt mål er 0 skader med fravær og et helsefremmende arbeidsmiljø.



0 SKADER

**Vi jobber målrettet mot
0 skader.**



MATTRYGGHET

Når du spiser isen vår, skal du være trygg på at produktet er av høy kvalitet og trygt å spise.

Vi er FSSC22000 og ISO9001:2015 sertifisert, og kan derfor med troverdighet si at vi har god kontroll på vårt ledelsessystem for mattrygghet og kvalitet. Det innebærer at det er samsvar mellom strategi, risikostyring, handlingsplaner, prosedyrer og det vi gjør i praksis hver eneste dag.

Vi har strenge krav til hygiene, håndtering av allergener og godkjenning av matkontaktmaterialer, og alle ansatte som er i kontakt med våre råvarer og produkter er underlagt strenge rutiner.

I Diplom-Is har vi godt etablerte rutiner for risikostyring av alle prosesser gjennom hele verdikjeden, og all iskrem gjennomgår grundig testing før de sendes ut i markedet. Dette gjør at vi hele tiden er sikre på at iskrem fra Diplom-Is er av høy kvalitet og helt trygg å spise.

SERTIFISERINGER

FSSC 22000 • ISO 9001:2015

VI TAR MILJØ PÅ ALVOR

Som arbeidsgiver og samfunnsaktør har Diplom-Is en rolle og et ansvar for sine medarbeidere og omgivelser. Vi skal jobbe målrettet mot null ulykker og et godt arbeidsmiljø, og bidra positivt til miljøet og våre sosiale omgivelser.

I vår bærekraftstrategi har vi valgt fire fokusområder, Fotavtrykk, Emballasje, Ernæring og Matsvinn. Innenfor hvert område har det vært gjennomført flere tiltak, med involvering av samtlige avdelinger og funksjoner. Arbeidet med bærekraft og sikkerhet stopper aldri, og flere av tiltakene jobber vi kontinuerlig med.

Siden 2018 har vi redusert vårt CO₂-utslipp med 10%. I 2021 jobbet vi aktivt med å redusere vårt fotavtrykk gjennom å se på hele verdikjeden og jobbe med ulike tiltak for å begrense utslipp og energiforbruk. Vi jobber også kontinuerlig med å optimalisere ruter og kjøreatferd for å redusere kjørelengde og drivstoff.

Vi har etablert prosesser for å redusere risikoen for å stå igjen med for mye råvarer og produkter. Der vi likevel har stått igjen med for mye, har vi unngått å kaste mat gjennom tiltakssalg som kampanjer eller salg til Holdbart og donasjoner til Matsentralen.

Gjennom miksvridning og å jobbe med pakningsdesign og sammensetning av materialer i vår emballasje, har vi i 2021 redusert vårt totale emballasjeforbruk med hele 8,5% sammenlignet med året før.



ETISK HANDEL

Vi skal sikre at våre produkter og tjenester er produsert under ansvarlige forhold, om det er under vårt fabrikketak eller hos våre datterselskaper eller leverandører.

Derfor skal alle Diplom-Is sine leverandører følge FNs Global Compact's ti prinsipper for hvordan bedriften sikrer ansvarlig drift innen menneskerettigheter, arbeidsliv, antikorrupsjon og miljø. De største leverandører innen råvarer og emballasje vurderes også jevnlig gjennom Ecovadis som bruker ISO 26000 som metode.

I 2021 lanserte vi Royal Vegan som er Rainforest Alliance (RA) sertifisert. Mange av våre andre Royal småis inneholder også RA-sertifisert sjokolade, og vi jobber stadig for å utvide porteføljen av sertifiserte produkter.

FOTAVTRYKK

Vi jobber hele tiden med å redusere vårt fotavtrykk. Ved å eie hele verdikjeden, har vi en unik mulighet til å jobbe målrettet med bærekraftige tiltak fra start til mål.

På fabrikken vår på Gjelleråsen har vi et biologisk renseanlegg som renser alt avløp før det slippes videre til kommunalt renseanlegg. I 2021 ble det montert 408 solceller på fabrikketaket vårt. Disse skal levere 179 690 Kwh årlig, hvilket tilsvarer produksjon av 4 millioner Sol-is på ren solkraft. Vi jobber med ruteoptimalisering gjennom å planlegge dynamiske ruter som gjør at vi kjører optimalt og reduserer km og drivstoff.

Siden 2018 har vi redusert vårt totale CO₂ utslipp med 10%. Vi har redusert energiforbruket i produksjon med 7,7% sammenlignet med 2020, og 96,8% av alt avfall er gjenvunnet.

10%

Reduksjon i
CO₂ utslipp
siden 2018

7,7%

Reduksjon av
energiforbruk i
produksjon

96,8%

Gjenvunnet
avfall

13 STOPPE
KLIMAENDRINGENE



4 MILLIONER SOL-IS PÅ SOLKRAFT

I 2021 ble det montert 408 solceller på fabrikketaket vårt på Gjelleråsen. Disse skal levere 179 690 Kwh årlig, som tilsvarer produksjon av 4 millioner Sol-is på ren solkraft.

13 STOPPE
KLIMAENDRINGENE





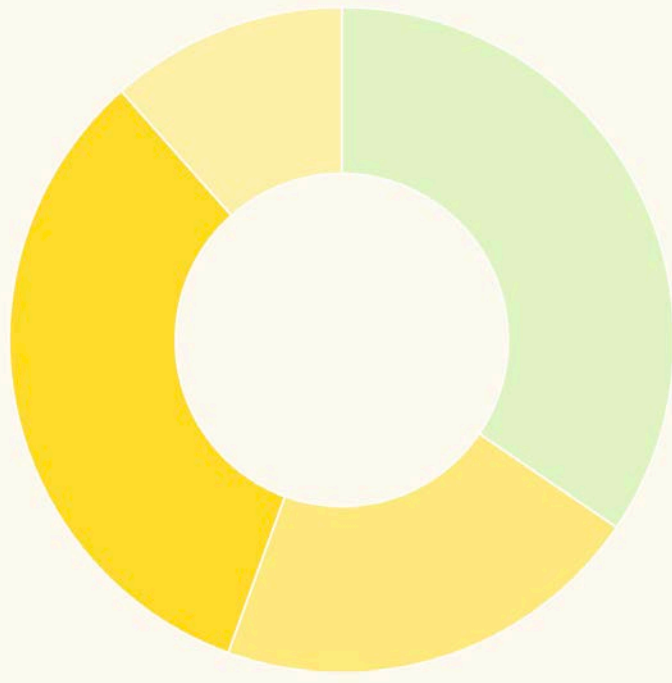
EMBALLASJE

Vi har avlagt Plastløftet, og med det forpliktet oss til å jobbe for å øke bruken av resirkulert plast, unngå unødvendig bruk av plast og designe for gjenvinning.

I dag er 99% av vår emballasje resirkulerbar. Iskrem som produkt stiller høye krav til omgivelsene i form av temperatur og emballasje. For å bevare smak, lukt og konsistens lengst mulig, må emballasjen være av riktig kvalitet. Gjennom en rekke tiltak innen pakningsdesign og materialvalg er vi på god vei mot målet vårt om 100% resirkulerbar emballasje innen 2025.

Det er i dag ikke lov å bruke resirkulert plast som innsatsfaktor i emballasje som er i kontakt med mat. Derfor ser vi på mulighetene for å øke bruk av denne typen materiale andre steder i vår verdikjede.

De siste årene har vi tatt grep for å redusere det totale emballasjeforbruket gjennom optimalisering av eksisterende og ny emballasje. Det har også vært en naturlig miksvridning som gir positivt utslag på emballasjeforbruk. Totalt sett har vi redusert emballasjeforbruket vårt med 8,5% fra 2020 til 2021.



Fordeling emballasje 2021 (%)

- 34,5% plast
- 32,9% kartong
- 21,0% papp
- 11,5% drikkekartong





BORT MED ALUMINIUM

Omslaget på Sandwich småis har blitt byttet ut til fordel for et tynnere omslag uten aluminium, og med mindre papir og plast. Det nye omslaget bruker 18% mindre materiale, som gjør at Diplom-Is reduserer sitt totale emballasjeforbruk.

Vi jobber kontinuerlig for å redusere bruken av emballasje og minimere vårt karbonavtrykk. Å redusere mengden emballasje som blir brukt per produkt er et viktig steg i denne retningen.

Ved å bytte til det nye omslaget, bruker vi rundt 1,5 tonn mindre emballasje per år.



NY FARGE GJØR DET MULIG Å RESIRKULERE 130 TONN MER PLAST

Frem til i fjor var sort en ikke-farge på resirkulerbar plastemballasje. Ny farge gjør det mulig å sortere og resirkulere de sorte isboksene fra Royal på lik linje med all annet plast.

De sorte isboksene fra Royal inneholdt fargen «Carbon black», et fargestoff som var utfordrende for sorteringsmaskiner å sortere, og som førte til at isboksene har gått til produksjon av varme, og ikke nytt plastholdig materiale.

Siden sorteringsproblemtikken ble kjent, har Diplom-Is sammen med emballasjeleverandør jobbet for å løse dette - og svaret ble en ny farge, «Non Carbon black». Det gjør det mulig å resirkulere 130 tonn mer plast i året.



ENDRING AV 2L ISBOKSER GIR PLASTBESPARELSE PÅ OVER 65 TONN ÅRLIG

I 2020 startet vi et prosjekt for å redusere plast i våre hvite 2L isbokser. Ved å endre formen på boksen, reduserte vi størrelsen på lokket og den totale vekten. Totalt utgjør denne endringen over 65 tonn mindre plast i året enn med de gamle boksene.

ERNÆRING

Mattrygghet står øverst på vår agenda. Derfor er vi ISO 9001:2015 og FSSC 22000 sertifisert, og jobber kontinuerlig med å sikre høy kvalitet og trygge produkter ute i butikk.

Allerede i 2017 sluttet vi oss til NHO Mat og Drikkes avtale om å tilrettelegge for et sunnere kosthold. Med det forplikter vi oss til å hele tiden jobbe med å optimalisere innholdet av sukker og fett i våre produkter, og sørge for å tilby alternativer med færre kalorier, uten tilsatt sukker eller med mer frukt. For eksempel har vi økt fruktinnholdet til 80% i vår *Fruitero smoothie på pinne* i både småis og flerpakning, og lanserte i 2020 Dream Delight, en serie for de som ønsker færre kalorier.

Det er også viktig for oss å ha produkter for de som har allergier eller som har et plantebasert kosthold.

Alle skal kunne finne sin favoritt fra Diplom-Is.





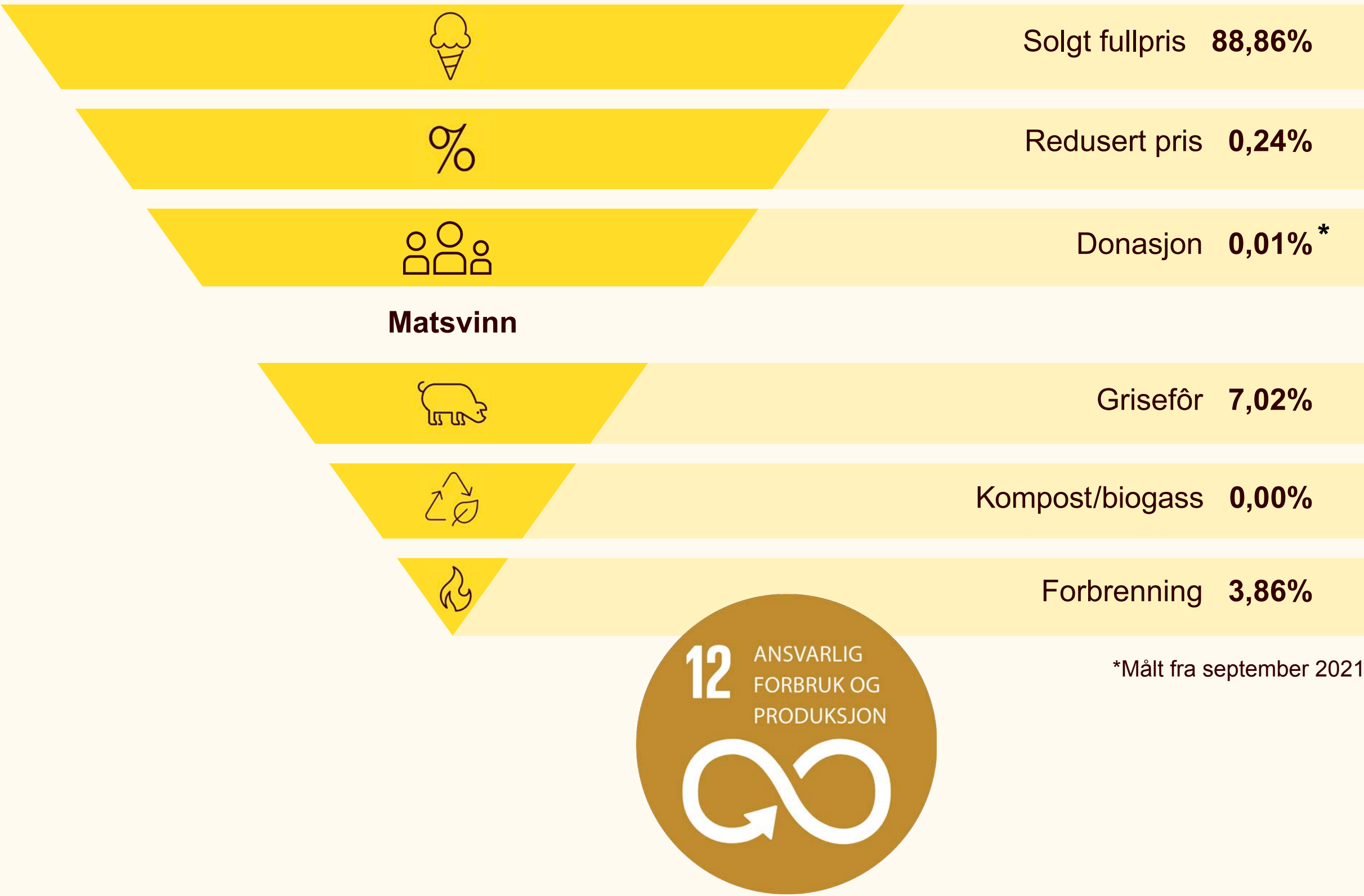
MATSVINN

Vi jobber hele tiden med å unngå svinn. Vi ser på alternativ bruk og utvidelse av holdbarhet, vi selger varer gjennom holdbart.no og andre varianter av tiltakssalg når varer er i ferd med å gå ut på dato. Ved tilfeller der vi har råvarer og produkt som ikke blir solgt, gir vi det bort til aktører som Matsentralen og andre. Resten, i hovedsak overskudd fra produksjon, går til lykkelige griser på Østlandet.

I 2021 har vi jobbet aktivt for å forbedre våre prosesser knyttet til å redusere risikoen for å stå igjen med for mye råvarer og produkter.

Fra 2020 til 2021 har vi redusert vrak i vår produksjon med 16,1%, og ser vi på totalt vrak fra både produksjon og lager finner vi en reduksjon på 4,3% i samme periode.

Med dette er vi på god vei til å nå målet vårt om 50% reduksjon i matsvinn innen 2025.



FORLENGET HOLDBARHET – FORTSATT LIKE GOD

Iskrem har, ved oppbevaring i riktig temperatur, lang holdbarhet. Vi tester produktene for å sikre at vi har satt riktig holdbarhetsdato, og noen ganger er det mulig å forlenge den påstemplede holdbarheten fordi produktene fortsatt er like gode. Det å forlenge holdbarheten på produktene et effektivt verktøy mot matsvinn.

Før vi bestemmer oss for å forlenge holdbarheten på et produkt, tester vi først produktet nøye. Skal vi utvide holdbarheten, skal vi være helt sikre på at isen holder like god kvalitet.

I 2021 økte vi holdbarheten på Fruitero 10pk fra ett til to år, og Royal 0.5L fløteis ble utvidet fra 1,5 år til 2 år. Dette gjør at varigheten på produktet øker, og risikoen for svinn minimeres.

Forlenget holdbarhet - fortsatt like god!

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



LØP FOR MEG

I september 2021 la vi bak oss hele 4714 kilometer da vi deltok i Barnekreftforeningens innsamlingsaksjon *Løp for meg*. I tillegg til en økonomisk støtte, ga vi bort én is per fullførte kilometer til barnekreftavdelingene rundt om i landet.

Løp for meg har ikke bare en helsemessig effekt, men det skapte også et stort engasjement internt. Vi løp, gikk tur, hadde gående møter og tok en ekstra runde på vei hjem for å samle kilometer. Engasjementet var så stort at vi løp oss inn til en 2. plass for total-distanse blant alle bedriftslagene.

Diplom-Is vil også i 2022 delta i *Løp for meg* med mål om enda flere kilometer og is.

3 GOD HELSE OG LIVSKVALITET



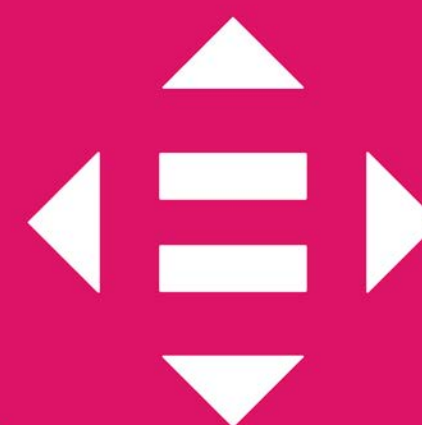
MANGFOLD

I Diplom-Is skal vi ha et inkluderende arbeidsmiljø, med rom for mennesker med ulik bakgrunn, perspektiver og egenskaper. Vi skal være en bedrift som gir mulighet for alle medarbeidere til å utvikle seg uavhengig av kjønn, tilhørighet, alder, hva man tror på og hvordan man ser ut.

Gjennom rekrutteringsprosessen vår sikrer vi god kjønnsbalanse og at medarbeiderne gjenspeiler mangfoldet i samfunnet. I dag er hver tredje medarbeider en kvinne, noe som også er representativt for andelen kvinnelige ledere som er på 32%. Vi jobber videre for at kvinneandelen styrkes.

Vi har i dag over 30 nasjonaliteter i Diplom-Is. Vi har medarbeidere i ulike aldre og med ulik bakgrunn. Enten man har praktisk erfaring eller lengre utdanning, skal det finnes muligheter i Diplom-Is.

10 MINDRE
ULIKHET



FOLK I DIPLOM-IS

Morten Espedal jobber med teknologiutvikling i Diplom-Is. Investeringer i utstyr og forbedringer av prosesser krever øye for detaljer, presisjon og nøyaktighet. Bakgrunnen til Morten er derfor veldig relevant. Han er nemlig utdannet konditor!

Eventyret i Diplom-Is startet i 1985. Morten startet som leder for avdelingen som pyntet iskaker og desserter. Med seg hadde han konditor-utdanning og arbeidserfaring fra Radisson Atlantic Hotel og Finn's Konditori i Stavanger, og utdanning som Næringsmiddelteknolog.

– Jeg startet i det som den gang het Meierienes Fabrikker, i Brevik. Det begynner å bli en stund siden, og gjennom 37 år har jeg rukket å være innom ulike stillinger i selskapet. I dag jobber jeg med investeringer i nytt utstyr og nye produkter, samt oppfølging og forbedring av produksjonen vår.

Selv om Morten har lang erfaring i Diplom-Is, startet kjennskapet til produsenten og iskremen allerede i ung alder.

– Sommeren 1963 var sommerjobben å handle for mine besteforeldre. Betaling var en Pin Up for hver tur til handelsmannen. Etter hvert gikk det over til krone-is jordbær, som er en av favorittene mine i dag.

Med nærmere 40 år i Diplom-Is, har Morten vært med på å skape mange fine iskremøyeblikk, både internt og for forbrukere der ute. Det å få til noe som betyr noe i hverdagen for kollegaer og iskremelskere der ute, er kanskje det Morten setter aller høyest ved å jobbe i Diplom-Is.

– Det å få jobbe med så mange fine kollegaer, og sammen skape flotte produkter og opplevelser, betyr veldig mye. Jeg har også fått lov å bruke min utdannelse som konditor, og laget store og små iskaker til kunder, som Kardemommeby i iskrem, og en gang verdens største iskake. Dette er øyeblikk man husker, og som gjør det ekstra gøy å jobbe med iskrem.





FOLK I DIPLOM-IS

Hanne I. Røise von Brandis startet som produktutvikler i Diplom-Is, og er på mange måter «isbransjens sommelier» - en ekspert på smaker og sammensetninger. I dag leder hun flere av de store innovasjonsprosjektene i selskapet.

Hanne har en Master i Markedsorientert produktutvikling, Matvitenskap fra NMBU, og har mye erfaring fra matvarebransjen.

– Jeg var en kort periode innom Elopak, samt som laborant hos Läntmannen, før jeg begynte som produksjonstraineé i Stabburet (Orkla Foods). Der gikk jeg produksjonslederskolen, var stasjonert på Grandiosa-fabrikkene på Stranda, og jobbet som produktutvikler på drikke. I 2013 byttet jeg ut Fun Light med Royal og Lollipop, da jeg begynte som produktutvikler i Diplom-Is.

I dag er hun prosjektleder for innovasjonsprosjektene i selskapet, og jobber med morgendagens produkter.

– Når vi sammen klarer å kombinere innsikt, kreativitet og teknologi på måter som begeistrer og skaper ismagi, da er det ekstra stas å jobbe i Diplom-Is.

Selv om Hanne er godt kjent med hva som finnes på dagens iskart, husker hun godt iskartene fra 90-tallet.

– Da jeg var barn, var jeg med min mor som kioskvakt på den lokale idrettsplassen og vi solgte lykke på pinne i form av Diplom-Is. På en idrettsarena får du virkelig bekreftet at is funker like godt både som trøst og som premie. Bonusen min var jo at det ble enkelt å smake seg igjennom hele issortimentet der jeg stod på innsiden av kioskluka.

Når man er så bereist innen iskremverden som Hanne er, skulle man tro hun har en soleklar favoritt. Det har hun, men den eksisterer ikke.

– Man kan ikke spørre en tidligere produktutvikler om favorittis, for da blir svaret den isen som ikke er funnet opp enda! Men man skal ikke kimse av de gode gamle klassikerne. Gullpinne vil jeg si er en litt glemt skatt.

«Norsk førsteklasses iskrem», er det Hanne forbinder med Diplom-Is. Sterke merkevarer og gode kollegaer gjør henne stolt av å jobbe i selskapet.

– Jeg er stolt av å kunne jobbe med kjente og sterke merkevarer, og alle de dyktige menneskene i Diplom-Is. De legger alle hjertet sitt i å bidra til at forbrukerne skal få gode iskremøyeblikk hver dag.

FOLK I DIPLOM-IS

Mathias Inderberg Hansen startet i Diplom-Is våren 2018, og jobber som selger hos Diplom-Isbilen. Med sine faste ruter kjører han rundt og skaper iskremglede for både store og små.

Med sine 4 år i Diplom-Is, har Mathias rukket å kjøre flere tusen kilometer med den gule Diplom-Isbilen, og solgt tilsvarende antall is. På varme sommerdager selges det mye is, og det er da Mathias trives aller best.

– Jeg trives best på jobb når det er varmt i luften, sola skinner og jeg får kjøre lørsdagsruten min gjennom Hakadal. Da møter jeg mange kunder, og det er alltid like hyggelig.

Mathias har erfaring som badevakt, kundeservice hos Japan Photo og nattevakt ved Gloppen Hotell før han startet i kundesenteret i Diplom-Is. Favorittisen har blitt Royal Trippel.

De fleste kan huske de første iskremøyblikkene. For Mathias var første møte med Diplom-Is hos den lokale bakeren.

– Mitt første Diplom-is minne har jeg fra da familien dro til bakeren på lørdager. Da kjøpte vi softis med mye sjokoladestrøssel.

I Diplom-Is finnes det jobbmuligheter på alle nivåer innenfor produktutvikling, markedsføring, salg, innkjøp, produksjon, logistikk, distribusjon, kvalitet, HR og økonomi. Skulle Mathias prøvd seg på en annen stilling i Diplom-Is, ville det vært hvor iskrem-ideer blir til virkelighet – nemlig produktutvikling.

– Hvis jeg skulle hatt en annen stilling i diplom-is, så hadde det vært innenfor produktutvikling. Utvikling av nye typer iskrem har alltid virket spennende og interessant.

Da Mathias fikk spørsmål om å beskrive Diplom-Is med tre ord, var svaret klart:

– Inkluderende, modig og raus! Å selge Norges beste iskrem gjør meg stolt.





FOLK I DIPLOM-IS

Abdulmunem Rayes kom til Norge i 2015, og jobber i dag som selger hos Diplom-Isbilen. Ikke bare er han glad i å glede andre med is – han er også en tallknuser, og fullfører om kort tid sin bachelorgrad i økonomi og administrasjon.

Han flyktet fra krigen i Syria da han var 21 år gammel, der han studerte og jobbet som butikksjef. Da han flyktet, var målet å finne en trygg plass å bo, og fullføre det han hadde startet på – en utdanning og karriere innen økonomi og administrasjon. Før han kom til Norge i 2015, var han fire år i Dubai der han blant annet jobbet som selger.

– Helt siden jeg var ung, har jeg vært interessert i økonomi. Jeg var veldig nysgjerrig på hvorfor det fantes rike og fattige land i verden, og hvordan gode ledere og økonomiske planer kan ha positiv innvirkning på samfunnet. Jeg liker veldig godt å jobbe med tall, og synes selv jeg er god på det.

I 2018 fikk Abdulmunem jobb som selger hos Diplom-Isbilen i Trondheim. Da han kom inn på bachelorstudiet ved BI Stavanger, fikk han fortsette som selger der, og kunne studere samtidig som kunne jobbe med å glede andre med is. I tillegg til å kjøre Diplom-Isbil, er han verneombud.

– Jeg hadde en god leder som hjalp meg å bytte arbeidssted internt. På den måten fikk jeg starte på utdanningen jeg ønsket, og fortsette å jobbe som selger. Noe av det beste med jobben er å se familier stå og vente på isbilen, ikke minst når barna danser til lyden fra isbilen.

Hans først møte med Diplom-Is var nettopp Diplom-Isbilen, og det å se gleden blant store og små da den gule bilen kom kjørende fikk han til å søke på stillingen.

– Jeg husker veldig godt da jeg så Diplom-Isbilen for første gang. Barn kom løpende bort til bilen, med store smil og oppsperrede øyner. I dag har jeg muligheten til å skape disse øyeblikkene, og det betyr veldig mye.

HVA BLIR VIKTIG I 2022 OG VIDERE

I år tar Diplom-Is et steg videre i arbeidet med bærekraft. Med ytterligere fokus på klima og miljø, har vi satt oss høye, men viktige mål for de neste årene. Vi har allerede gjort mye, og vi skal gjøre mye mer. Gjennom strategien og en dedikert gruppe bestående av deltakere fra alle funksjoner, skal vi løfte bærekraftsarbeidet i Diplom-Is ytterligere.

Vi jobber videre med våre fire fokusområder; fotavtrykk, ernæring, emballasje og matsvinn. Innen 2025 har vi målsatt en 50% reduksjon i matsvinn, 100% resirkulerbar emballasje, flere produkter med mindre sukker og fett, og et betydelig kutt i vårt fotavtrykk.

I Diplom-Is tror vi på å ha faste og gode tverrfunksjonelle prosesser, som betyr at alle fagområder bidrar med sin kompetanse slik at prosessene blir både raskere og bedre. Ved å integrere bærekraft i kjerneprosessene på denne måten, sørger vi for at bærekraft gjennomsyrrer alt vi gjør.

I 2022 skal vi igjen løpe inn iskrem til Barnekreftforeningen gjennom Løp for meg. Nytt av året er et samarbeid med Hold Norge rent, hvor vi gjennom flere ryddeaksjoner gjennom året skal bidra til å holde Norge #likefinsomfør.



