Bærekraftsrapport 2023

Diplom-Is AS

INNHOLD

Om oss	3
Vår verdikjede	4
Nøkkeltall og selskap	5-6
En bærekraftig gledesspreder	7
Menneskene i Diplom-Is	8
Sikkerhet først	9
Våre fokusområder	10-11
Våre mål	12
Mattrygghet	13
Åpenhetsloven og bærekraftige innkjøp	14
Fotavtrykk	15-18
Emballasje	19-21
Ernæring	22-23
Matsvinn	24-26
Sosialt ansvar	27
Møt Samir, Monica, Emsad og Caitlin	28-31

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

1

RÅVARER

Vi bryr oss om mennesker, dyr og miljø, og velger råvarer av høy kvalitet for å kunne lage førsteklasses iskrem.

2

PRODUKTUTVIKLING

Vi har en egen avdeling som driver med produktutvikling. Her har vi eget testkjøkken, hvor vi tester nye produkter og smaker, og hvor iskrem-ideer blir til virkelighet.

3

PRODUKSJON

På iskremfabrikken mikser vi råvarer til ulike iskremvarianter ved hjelp av moderne produksjonsutstyr.

4

LAGER OG DISTRIBUSJON

Etter kvalitetstest setter vi varene på fryselager. Deretter sørger sjåførene våre for at iskremen kommer ut i butikker og andre utsalgssteder rundt om i hele landet.

5

KUNDER

Våre kunder er alt fra store butikkjeder til restauranter og kiosker.

6

FORBRUKER

Alle skal finne en favoritt blant våre produkter. Vi jobber hele tiden med å tilby en portefølje med alternativer for alle.

Nøkkeltall 2023

1173 MNOK
i salgsinntekt

22 millioner
liter iskrem produsert

506
årsverk

Lokasjoner og datterselskaper

Kulinaris AS

Etablert i 2002.
Produserer iskrem og sorbet

Isdalen AS

Etablert i 1990.
Produserer iskrem, slush og Frozen Yoghurt

Laguna Produkter AS

Etablert i 1991.
Produserer BrainCooler, Blizz drinks og shave ice

Plug-In Service AS

Etablert i 2016.
Leverer service, reparasjoner, transport og lagring av kjøle- og fryseutstyr

EN BÆREKRAFTIG GLEDESSPREDER

Diplom-Is er gledesspredere. Det er et oppdrag vi tar på alvor og som bringer med seg et ansvar. For ikke bare skal vi skape førsteklasses iskrem til hele det norske folk, vi skal gjøre det på en bærekraftig måte.

Derfor er vi opptatt av at alle i Diplom-Is skal ha et forhold til våre fokusområder og ambisjoner. For det er i de små og store beslutningene som tas av de mange hver dag som endrer kurs over tid. Og for å ta de rette beslutningene på rett sted i organisasjonen er det viktig med retning.

Vi har definert bærekraft og samfunnsansvar som en av fem hovedpilarer i vår strategi, og har de siste årene jobbet målrettet med fokusområdene fotavtrykk, emballasje, matsvinn og ernæring. I 2025 skal vi kun bruke fornybar energi i vår produksjon, kun ha resirkulerbar emballasje, ha en reduksjon av matsvinn med 50 % og vi skal drive veksten av sunnere alternativer i iskremkategorien. I tillegg jobber vi for 0 skader og 100% engasjement.

Vi er medlem av Grønt Punkt og har avlagt plastløftet for tredje året på rad.
Vi har signert bransjeavtalen for tilrettelegging av sunnere kosthold og samarbeider med Matvett. Vi er Miljøfyrtårnsertifisert, ISO 9001:2015 og FSSC 22000 sertifisert.

I 2023 ble vi kåret til Årets Miljøfyrtårn – konsern og store bedrifter. En pris vi ydmykt tar med oss videre. Selv om prisen symboliserer at vi gjør mye riktig, er vi langt i fra mål. Vi vil se til andre og la oss inspirere, og fortsette å være en pådriver for bærekraft.

Administrerende direktør,

Martin Kjekshus

MENNESKENE I DIPLOM-IS

I Diplom-Is skal vi ha et inkluderende arbeidsmiljø, med rom for mennesker med ulik bakgrunn, perspektiver og egenskaper. I dag har vi over 30 nasjonaliteter, et aldersspenn fra 18 til 70 år og en bredde av praktisk og teoretisk bakgrunn. I dag er andelen kvinnelige medarbeidere på 30 %, og kvinnelige ledere 33 %.

Puls er vår årlige medarbeiderundersøkelse, med hensikt å kartlegge vårt arbeidsmiljø. For å sikre riktige prioriteringer er vi avhengig av deltakelse. Derfor er vårt mål at 90 % av alle medarbeiderne skal delta i undersøkelsen. I 2023 var svarprosenten på 96 %.

I 2023 var sykefraværet hos oss på 7,54 %, en positiv utvikling fra fra 9,19 % året før. Vi jobber for å redusere antall overtidstimer og tilrettelegge arbeid der det er mulig.

Vi har et solid samarbeid mellom ledelse, fagforeninger og vernetjenesten for å sikre gode arbeidsforhold for alle ansatte. Vi er lærlingbedrift og i 2023 hadde vi 8 lærlinger i bedriften, og jobber aktivt med kompetanseutvikling på alle nivåer i organisasjonen – enten det er intern opplæring, fagbrev eller annen relevant utdanning.

Arbeidsmiljø	**2021**	**2022**	**2023**
Sykefravær (%)	8,48	9,19	7,54
H-verdi	16,28	5,61	14,31
Puls svarprosent	88 %	96,2 %	96,2 %

SIKKERHET FØRST

Diplom-Is skal være en trygg arbeidsplass. Vi setter sikkerhet først og jobber målrettet for 0 skader. Vi skal ikke ha ulykker, tap eller skader.

Alle som starter i Diplom-Is får HMS-opplæring tilpasset sin rolle, og det gjennomføres jevnlige kurs i kjøreatferd, førstehjelp, avviksregistrering mm. Vi har som mål å øke antall registrerte farlige forhold, fordi vi ved å identifisere disse kan iverksette tiltak og forhindre nye hendelser. Fra 2022 til 2023 økte antall registreringer med 6 % og vi er på god vei mot målet om å registrere minst 5 saker pr. fast ansatt. I tillegg økte antall unike rapportører fra 58,4 % i 2022 til 62,1 % i 2023.

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

Til tross for en positiv økning i antall registrerte forhold hadde vi for mange skader i 2023. Det er viktig for oss at medarbeidere ikke blir skadet på jobb og vi har derfor alltid HMS som førsteprioritet.

Fravær	2021	2022	2023
Antall skader med fravær	17	5	12
Antall skader uten fravær	64	35	34
Antall registreringer	919	1459	1544

Vi jobber målrettet for 0 skader

VÅRE FOKUSOMRÅDER

Fotavtrykk

Vårt totale fotavtrykk påvirkes av hele verdikjeden. Vi jobber målrettet mot å redusere utslipp og sikre at det vi faktisk slipper ut har så liten negativ påvirkning på miljøet som mulig. Vi har et eget team som jobber med effektiv energibruk, og har ambisiøse mål for bruk av fornybar energi.

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 redusere materialbruk, sikre gjenvinnbarhet og utforske teknologi som bevarer kvalitet og miljø på best mulige måte.

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, de som foretrekker veganske varianter og for de som har allergier. Alle skal kunne finne en favoritt fra Diplom-Is.

Matsvinn

Det viktigste vi kan gjøre er å unngå svinn. Det gjør vi gjennom et sterkt analyseteam som sikrer god balanse mellom produksjon og salg. Videre jobber vi målrettet med tiltak for å unngå svinn i verdikjeden. Det siste vi ønsker er å vrake produkter eller råvarer, og vi legger ned betydelig innsats i å få solgt varer til Holdbart eller andre aktører dersom vi sitter igjen med produkter eller råvarer vi ikke får omsatt.

KOBLET TIL 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. I dag har vi over 30 nasjonaliteter, et aldersspenn fra 18 til 70 og en bredde av praktisk og teoretisk bakgrunn.

Bærekraftig forbruk og produksjon handler om å gjøre mer med mindre ressurser*. I Diplom-Is skal vi redusere matsvinn, kun ha resirkulerbar emballasje innen 2025 og kun fornybar energi i produksjon innen 2025.

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 for prosessavløp.

For å lykkes med bærekraftsmålene trengs det nye og sterke partnerskap. Myndigheter, næringslivet og sivilsamfunnet må samarbeide for å oppnå bærekraftig utvikling*. Dette stiller vi oss bak og vil fortsette samarbeidet med våre kunder og leverandører for å gjøre 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 – som forplikter oss til å rapportere og forbedre vår miljøprestasjon.

Emballasje

Vårt mål er 100% resirkulerbar emballasje innen 2025.

Vi er medlem av Grønt Punkt Norge og har avlagt Plastløftet for andre år på rad.

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.

Matsvinn

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

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 får nødvendig opplæring og jobber etter nøye tilrettelagte 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.

Tilbakekallinger

2021	2022	2023
0	1	0

Sertifiseringer

FSSC22000

ISO 9001:2015

ÅPENHETSLOVEN OG BÆREKRAFTIGE INNKJØP

Åpenhetsloven trådte i kraft 1. juli 2022, som betyr at både Diplom-Is og andre bedrifter må være mer åpne og transparente om hvordan virksomheten vår påvirker verden rundt oss. Åpenhetsloven skal bidra til at vi reduserer risikoen for at virksomheter forårsaker eller medvirker til brudd på menneskerettigheter. Den bidrar også til at vi må gjøre vårt for å sikre anstendige arbeidsforhold hos våre leverandører og hos våre eiere, samt hos oss selv.

Vi skal sikre at våre produkter og tjenester er produsert under ansvarlige forhold, om det er under vårt fabrikktak, hos våre datterselskaper eller leverandører. Derfor skal alle Diplom-Is sine leverandører følge FNs Global Compacts ti prinsipper for hvordan bedriften sikrer ansvarlig drift innen menneskerettigheter, arbeidsliv, antikorrupsjon og miljø. De største leverandører innen råvarer og emballasje blir også screenet for miljøkriterier og sosiale kriterier gjennom EcoVadis. I 2023 var 62 av våre leverandører vurdert av EcoVadis.

Rainforest Alliance-sertifisert kakao bidrar til å forbedre levekårene for bønder ved å ivareta menneskerettigheter, arbeidsforhold og øke inntekten.

Gjennom 2023 har vi jobbet for å øke andelen produkter i porteføljen som er Rainforest Alliance (RA) sertifisert, og i løpet av 2024 vil de fleste variantene i Royalserien - innen småis, multipak og boksis produseres med sertifisert kakao. Se også etter Rainforest Alliance frosken på Lollipop og PinUp Original i flerpakning – her vil det også komme flere varianter gjennom 2024.

Krav til våre leverandører stilles gjennom TINEs etiske retningslinjer:
https://www.tine.no/om-tine/tines-etiske-retningslinjer

7 %
reduksjon i CO_2- utslipp i 2023*

Mer detaljer om klimaregnskapet til Diplom-Is kan leses om i årsrapporten til TINE Gruppa for 2023, se https://www.tine.no/om-tine/finansiell-informasjon

FOTAVTRYKK

Diplom-Is jobber kontinuerlig med å redusere sitt fotavtrykk. Vi er sertifisert Miljøfyrtårn - som forplikter oss til å rapportere og forbedre vår miljøprestasjon. I 2022 forpliktet vi oss til en strategi med ambisiøse mål frem mot 2025, og har iverksatt en rekke tiltak og prosesser for å nå disse.

På fabrikken vår på Gjelleråsen renser et biologisk anlegg alt avløp fra produksjonen før det slippes videre til kommunalt renseanlegg. I 2023 har vi arbeidet med å identifisere og redusere utslippskilder. Vi fokuserer på kontinuerlig forbedring for å minimere fotavtrykket og møte strengere myndighetskrav. Vi bruker ny teknologi som sensorer og digitale analyseverktøy, og investerer i økt kompetanse hos medarbeidere for å utnytte de nye verktøyene og metodene best mulig.

I 2023 gjennomførte vi en optimalisering av alle distribusjonsrutene våre til kunder i hele Norge. Dette ga oss en reduksjon av CO_2- utslippet knyttet til distribusjonsbilene våre på 9 % fra 2022 til 2023.

Brutto energiforbruk ble redusert med 2 % i 2023 sammenlignet med 2022, takket være tiltak som økt temperatur i fryselageret på Bunes og mer energieffektive vifter i Stavanger. Det ble produsert 121 940 kWh fra solenergi i 2023. Energiforbruket knyttet til produksjonen endret seg lite, og produksjonsvolumet var på samme nivå i 2022 og 2023. Det spesifikke energiforbruket påvirkes av grunnlasten, de energikrevende prosessene som krever strøm uavhengig av produksjonsvolum, og dette vil vi ha fokus på i 2024 i vår tverrfaglige energiledelsesgruppe.

*I løpet av 2023 ble CO_2- utslippet knyttet til direkte utslippskilder samlet sett per liter is distribuert blitt redusert med 7 %.

Diplom-Is har ikke bare satt høye standarder for seg selv, men vært pådriver for bærekraft på et overordnet nivå, blant annet gjennom ulike samarbeid og initiativ som «Diplom-Is rydder etter festen».

- Ann-Kristin Ytreberg
Administrerende direktør
Miljøfyrtårn

DIPLOM-IS ER ÅRETS MILJØFYRTÅRN 2023

i 2023 ble Diplom-Is tildelt prisen ”Årets Miljøfyrtårn 2023 – Konsern og store virksomheter”.

Årets Miljøfyrtårn er en årlig konkurranse for å synliggjøre virksomheter som går foran og viser vei mot en grønnere og mer bærekraftig fremtid. Juryen viser til Diplom-Is’ helhetlige bærekraftsarbeid, og trekker blant annet frem arbeidet som er gjort på fotavtrykk og emballasje, samt engasjement utover egen virksomhet, som Diplom-Is rydder etter festen. Diplom-Is vil fortsette å være en pådriver for bærekraft, og jobber mot 2025-målene om å kun bruke fornybar energi i egen produksjon, kun ha resirkulerbar emballasje og redusere matsvinn med 50%. I tillegg skal Diplom-Is på vegne av iskremkategorien drive veksten av sunnere alternativer.

LANDSOMFATTENDE OPTIMALISERING

I 2023 gjorde vi en optimalisering av alle distribusjonsrutene våre til kunder i hele Norge. Resultatet av denne ruteoptimaliseringen viser at både kilometer kjørt og dieselforbruk gikk ned i 2023 sammenlignet med 2022. Kilometer kjørt gikk ned med 8,4 % og dieselforbruk gikk ned med 9,7 %. Dette ga oss en reduksjon av CO_2- utslippet fra våre biler på 9 % fra 2022 til 2023.

Også når det kommer til fyllingsgrad (hvor mye is vi fyller i bilene av gangen), har antall distribusjonsforpakninger per levering økt med 6,1 %. Det betyr bedre utnyttelse av bilene.

REDUKSJON AV UTSLIPP GJENNOM DRIV

DRIV er produksjonssystemet til Diplom-Is og er basert på LEAN-prinsipper og –metodikk. Vi har opprettet en egen tverrfaglig gruppe som blant annet jobber med reduksjon av utslipp.

I 2023 har vi intensivert arbeidet med kravene knyttet til BAT AEL («Best Available Techniques», og «Associated Emission Levels»), som forplikter oss til å benytte beste tilgjengelige teknikker til å forebygge og begrense forurensing, i tillegg til at utslippene må ligge innenfor et visst utslippsnivå. I

I 2023 gjennomførte vi en omfattende verdistrømsanalyse for å kartlegge utslippene våre mer detaljert, og igangsatte en rekke tiltak for å møte kravene. Vi er enda ikke helt i mål, men har iverksatt planen som skal ta oss dit.

450 kg søppel
på bare noen timer

DIPLOM-IS UTFORDRET NÆRINGSLIVET

Få ting er tristere enn å gå på jobb etter nasjonaldagen og se søppel strødd i gatene. Enda verre er det å tråkke på sin egen logo. I 2022 arrangerte vi for første gang Diplom-Is rydder etter festen – en ryddedugnad etter den dagen i året vi spiser mest is. Når vi vet at enorme mengder søppel kommer på avveie 17.mai, vet vi at mye av det dessverre kommer fra oss; Ispinner, skjeer og emballasje. Derfor må vi ta ansvar, og derfor ble dugnaden til. Og den ble en suksess! Medarbeidere ved alle lokasjoner engasjerte seg, og flere hundre kilo søppel ble samlet inn på bare få timer.

Men selv om nasjonaldagen er den store isspisedagen, er også brus, pølser og flere andre matvarer populært. I 2023 utfordret vi derfor næringslivet til å bli med på dugnaden. Målet med utfordringen var å mobilisere bransjen til å selv ta på hansker og rydde pose på pose med søppel, og samtidig vekke en ansvarsfølelse og motivasjon til å finne enda bedre løsninger på tvers.

Gjennom LinkedIn utfordret vi både Ringnes og Narvesen til å være med på ryddejobben, og oppfordret de til å sende stafettpinnen videre.
Både Narvesen og Ringnes tok utfordringen på strak arm, og etter hvert lot også aktører som Orkla Confectionery & Snacks, Mars, Hansa Borg bryggeri og TINE seg inspirere til å bli med. Hele 15 bedrifter ble med på dugnaden, og Diplom-Is alene samlet inn nærmere et halvt tonn søppel bare noen få timer.

Vi fortsetter det gode samarbeidet med Hold Norge Rent, og for oss har dette blitt en årlig tradisjon. Ingen kan gjøre alt – men alle kan gjøre noe. La oss sammen sørge for å holde land og strand like fin som før!

EMBALLASJE

De siste årene har vi redusert emballasjeforbruket ved å optimalisere både eksisterende og ny emballasje. Endringer i sortiment påvirker emballasjeforbruket, så vi fokuserer på kontinuerlig optimalisering av eksisterende emballasje og nøye vurdering av emballasje for nye produkter.

For tredje året på rad avla vi 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.

Emballasjearbeidet på merkevaren Royal har virkelig høstet frukter, og til og med en internasjonal pris. Under den årlige konferansen til International Ice Cream Consortium (IICC) mottok vi prisen for “best packaging solution 2023”.

I dag er 97,1 % av vår emballasje resirkulerbar. 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 snart i mål om 100 % resirkulerbar emballasje innen 2025.

Det er i dag ikke lov å bruke resirkulert plast i direkte kontakt med mat i Norge. De siste årene har det imidlertid skjedd mye med tanke på teknologi og muligheter for å utvikle emballasje som kombinerer ny og resirkulert plast og samtidig oppfyller lovkravene.

Vi målsetter å ta i bruk mer resirkulert plast i sekundæremballasjen, som er den emballasjen som ikke kommer direkte i kontakt med produktet. Ved valg av nye emballasjetype skal det vektlegges at den er enkel å sortere og gjenvinne.

97,1 %
resirkulerbar emballasje

Fordeling emballasje 2023 (%)

- 39 % plast
- 34 % kartong
- 26 % papp
- 1 % drikkekartong

ROYAL FÅR INTERNASJONAL OPPMERKSOMHET

Ny farge, fjerning av overflødig plast og designendring er noe av tiltakene som gjør at Diplom-Is mottok internasjonal pris for sitt bærekraftsarbeid på merkevaren Royal. Under den årlige konferansen til International Ice Cream Consortium (IICC) mottok vi prisen for “best packaging solution”.

Tiltakene bak den gjeve prisen er flere, og startet med fargenedringen på de sorte Royal-boksene våre. Ved å gå fra fargen «carbon black» til «non carbon black» kunne rundt 130 tonn plast resirkuleres riktig, og ikke gå til forbrenning.

Et annet tiltak var knyttet til utfordringen ved at våre 0,9 l bokser ble sittende fast i hverandre før de ble separert og fylt med is. Flere av boksene ble ødelagt, men en liten designendringen endret dette. Svinnet av bokser og dermed plast ble redusert med omlag 3 tonn. Videre har plastmengden på Royal 0,5l blitt redusert med over 40 % etter fjerning av plastomslag på boks og lokk.

I 2023 startet vi utrullingen av ny emballasje for Royal småis, som med mindre plast og uten metallisering, gir en reduksjon på 23 % plast i småisemballasjen.

IICC er en sammenslutning av uavhengige iskremprodusenter fra Europa, Midtøsten, Canada, Mellom-Amerika og Sør-Amerika. Hvert år samles disse produsentene for å utveksle kunnskap og erfaringer. For oss er dette svært nyttig. Vi får muligheten til å lære av andre, noe som bidrar til å heve bransjestandarden og øke kvaliteten på iskremproduktene våre.

Prisen fra IICC og utmerkelsen Årets Miljøfyrtårn 2023 viser at vi gjør mye bra innenfor bærekraft, men vi er langt i fra mål. Vi gir oss ikke, og lar dette være motivasjon for å fortsette arbeidet.

ROYAL SMÅISEMBALLASJE MED 23% MINDRE PLAST

I 2023 startet vi utrullingen av ny emballasje for Royal småis, med mindre plast og uten metallisering. I løpet av 2024 vil hele småisporteføljen fra Royal være over på ny emballasje.

Kravene til den nye emballasjen var at det skulle være mindre plast og uten metallisering. Den skulle ha like god eller bedre funksjonalitet under pakking og ikke minst tilsvarende eller bedre beskyttelse av iskremen. Etter grundig testing landet vi på en type emballasje med såkalte luftbobler i seg. Luftboblene bidrar til mindre plast.

Ved å investere i en ny og mer stabil pakkelinje i fabrikken, kunne vi også redusere størrelsen på emballasjen, og dermed ytterligere redusere bruken av plast.

ERNÆRING

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

Vi skal drive veksten av alternativer med mindre fett og sukker, og har sluttet oss til NHO Mat og Drikkes avtale om å tilrettelegge for et sunnere kosthold.

I 2022 startet vi utfasingen av tilsetningsstoffene karragenan (E407) og CMC (E466, E467). Dette er et tidkrevende arbeid, og målet er at vi i 2025 ikke lenger skal produsere iskrem med karragenan og CMC i vår fabrikk. Per nå er 60% av egenproduserte produkter uten.

60% AV EGENPRODUSERTE PRODUKTER ER NÅ FRI FOR KARRAGENAN OG CMC

Høsten 2022 nådde vi en viktig milepæl i arbeidet med å fase ut karragenan og CMC. Alternativer til tilsetningsstoffene ble testet i stor skala med vellykket resultat.

Karragenan (E407) og CMC (E466,E467) er tilsetningsstoffer som har blitt brukt for å sikre iskremens kvalitet, holdbarhet og spiseopplevelse.

Tilsetningsstoffene benyttes i mange ulike matvarer i dag, og både norske og internasjonale myndigheter har vurdert dem som helt trygge. Likevel har vi over en lengre periode jobbet med å finne gode alternativer til karragenan og CMC i våre egenproduserte produkter. Bakgrunnen for det er EFSAs call for data som ble utstedt i 2018, og tilbakemeldinger fra forbrukere og kunder med ønske om at vi fjernet disse tilsetningsstoffene. Vi jobber hele tiden for å møte kunders og forbrukers ønsker og forventninger til oss, og det er en viktig grunn for at vi tidlig satt i gang utfasingen.

Kvaliteten på iskremen, holdbarheten og smaken er uendret selv om tilsetningsstoffene er byttet ut med andre alternativer. Dette har vært et møysommelig arbeid og vi er svært fornøyde med resultatet. Overgangen må planlegges og gjennomføres for hvert enkelt produkt, og dette gjøres når alle steg i testing og kvalitetssikring er gjennomført og når gammel emballasje er brukt opp og ny emballasje med oppdatert informasjon er på plass.

Ved utgangen av 2023 var 47 % av egenproduserte produkter fri for karragenan og CMC, og i skrivende stund er 60 % fri for tilsetningsstoffene. Vi har som mål å nå 80 % ved utgangen av 2024, og resten i løpet av 2025. Vi har også startet arbeidet med handelsvarer – produkter som blir produsert for oss.

MATSVINN

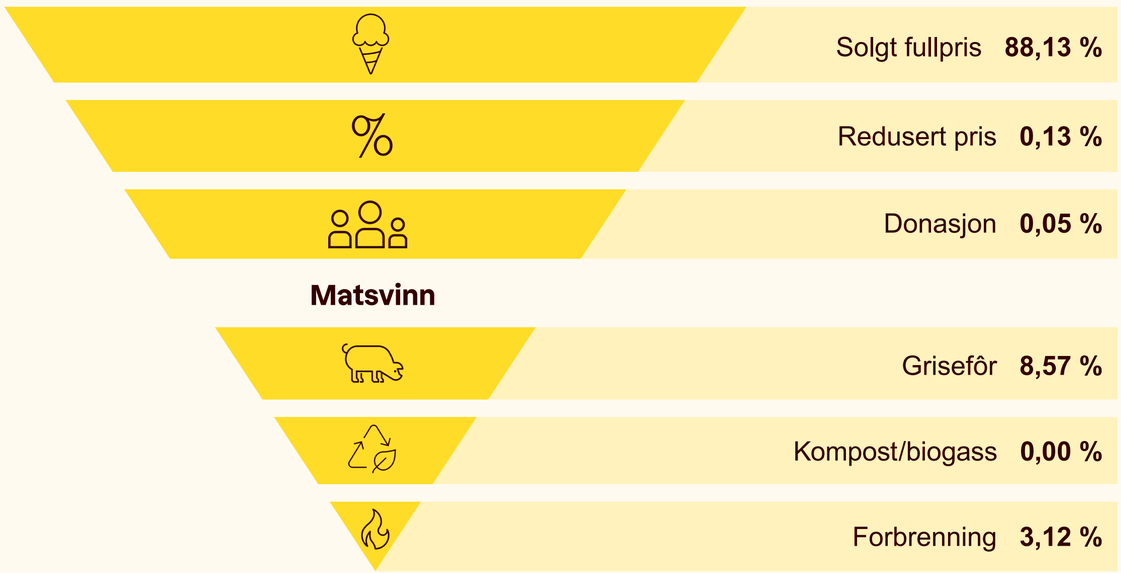
I 2023 har vi jobbet aktivt for å forbedre våre prosesser for å redusere matsvinn. De ulike områdene der svinn kan oppstå i verdikjeden følges opp gjennom KPI'er og tiltak. Det legges ned en betydelig innsats i å få solgt varer via våre kunder og samarbeidspartnere dersom vi sitter igjen med produkter eller råvarer som nærmer seg holdbarhetsdato.

Et analyseverktøy basert på massebalanse er tatt i bruk, og bidrar til å identifisere hvor de største årsakene til matsvinn i produksjonen oppstår og gjør det mulig å allokere ressurser der det monner mest. Vi har også jobbet med å forbedre prosessene for registrering av svinn og kompetansehevende tiltak som gjør flere medarbeidere i stand til å gjøre tiltak som reduserer svinnet.

Vi gjennomførte en pilot sammen med To Good To Go, der vi så på utfordringen knyttet til produkter som lenger ikke kan selges etter at distribusjonsforpakningen er brutt. Sammen med Too Good To Go kunne vi selge disse produktene til forbrukerne til redusert pris. Dette er et tiltak som vil tas med videre i 2024.

Vårt mål er å redusere matsvinn med 50 % fra 2018 til 2025.

Hittil har vi har vi klart 25 %. Vi har fortsatt en jobb å gjøre, og vil i 2024 ha et høyt fokus i produksjon og i resten av verdikjeden for å nå målet.



SAMMEN MED TOO GOOD TO GO KAN VI REDUSERE MATSVINN

Når vi ser på summen av vrak og ukurans i Diplom-Is, er det alt for høyt. Som en del av vårt kontinuerlige arbeid innen bærekraft, sparket vi i 2023 i gang et pilotprosjekt med matredderen Too Good To Go.

I pilotprosjektet så vi på utfordringen knyttet til produkter som lenger ikke kan selges etter at distribusjonsforpakningen er brutt. En distribusjonsforpakning består av flere forbrukerforpakninger, og når vi for eksempel tar stikkprøver, tas den typisk kun av en forbrukerforpakning og resten er fullgode og uåpnede pakker.

Sammen med Too Good To Go kunne vi selge disse produktene til forbrukerne for en redusert pris! Vi gjennomførte tre runder med To Good To Go i 2023 der vi reddet tilsammen 210 kg iskrem. Vi jobber videre med å finne den optimale strukturen for salg via kanalen, og hvordan dette kan bidra til å redusere matsvinn hos oss.

Reddet 210 kg iskrem

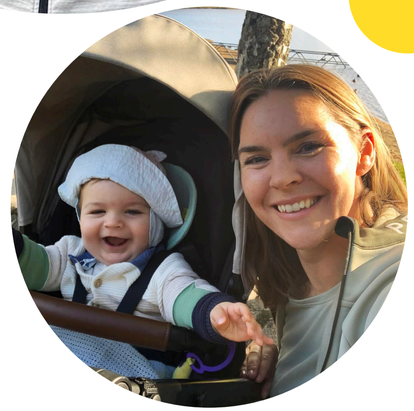
INNOVASJON GJENNOM SAMARBEID

I 2023 hadde vi samarbeid med flere skoler, og både enkeltstudenter og grupper hospiterte hos oss. Høyskoler og universiteter er sentrale knutepunkter for forskning og innovasjon. Ved å knytte oss opp mot disse institusjonene, kan vi dra nytte av den nyeste kunnskapen og forskningen innenfor et fagområde. Dette er lærerikt både for oss som selskap og våre medarbeidere

Diplom-Is tilrettelegger for samarbeid med høyskoler og universiteter, og tilbyr et innblikk i en svært kompleks produksjon sammenlignet med annen matproduksjon. Men det er ikke bare studentene som tilegner seg erfaring og ny kunnskap gjennom samarbeidet; dette er også en viktig arena for utvikling for Diplom-Is.

Samarbeidene har resultert i ny kunnskap og konkrete tiltak i fabrikken vår. Blant annet ble det gjennomført et prosjekt på matsvinn, og hvordan man gjennom økt forståelse og fokus kan bidra til reduksjon av svinn. En annen studentgruppe så spesifikt på produksjonslinjene våre, og hvordan man kan optimalisere omstillingen fra produksjon av ett produkt til et annet.

Det er ved å henge med på den utviklingen at vi blir bedre. Studenter og skoler sitter på det aller siste innen fagfeltet, og dem kan vi lære mye av.



8197 IS TIL BARNEKREFTAVDELINGENE

For tredje året på rad tok vi på oss joggeskoene og ble med på Barnekreftforeningens innsamlingsaksjon Løp for meg.

Gjennom hele september både løp og gikk vi, og for hver kilometer tilbakelagt ga vi én is til barnekreftavdelingene i landet. I tillegg donerte vi et beløp til forskning på barnekreft.

Løp for meg er ikke bare viktig for å sette fokus på barnekreft. Det har også en kulturbyggende effekt. Aldri før har vi tilbakelagt så mange kilometer som i 2023. Vi knustre rekorder, og motivasjonen har aldri vært høyere.

Når vi også har lært at iskrem, i tillegg til å være noe de fleste barn liker, kan virke lindrende på blemmer og belegg i munnen som følger av cellegiftbehandling, er det et privilegium å kunne få bidra.

Vi har nå gjennomført Løp for meg i Diplom-Is tre år på rad, og fra 2021 til 2022 doblet vi nesten antall km løpt, og etter endt september 2023 kunne vi telle 8197 kilometer, eller 8197 is.

Takk til Barnekreftforeningen for et supert opplegg! Vi gleder oss allerede til 2024, og oppfordrer våre kunder og samarbeidspartnere til å bli med!

FOLK I DIPLOM-IS

Samir Dalawi er alltid på utkikk etter måter å finpusse ting på, og det er vel ikke så rart, med tanke på at han innehar stillingen som leder for kontinuerlig forbedring hos Diplom-Is!

Med sin bakgrunn innen industriell teknikk og arbeidserfaring hos både Volvo og Ringnes, har Samir blitt en ekspert når det gjelder å gjøre ting bedre. Han er dedikert til å stadig løse utfordringer og finne gode varige løsninger.

– Det er en konstant strøm av nye og spennende oppgaver i jobben min som holder meg engasjert. Jeg trives aller best på jobb når det skjer mye og jeg får være med å påvirke.

Samir kom til Diplom-Is i 2022, og er blant annet ansvarlig for Lean-arbeidet i selskapet. Kort fortalt handler det om å jobbe for å få en så effektiv eller smidig prosess som mulig, på en sikker og bærekraftig måte. En del av dette arbeidet handler også om opplæring og veiledning av medarbeidere.

– Når man jobber med produksjon, kan ting skje. Dagene kan derfor bli veldig varierte, men jeg bruker tid på å bistå produksjonsteamet ved å lære dem om Lean-prinsipper og metoder, og hvordan disse kan implementeres i deres daglige arbeid. Jeg jobber mye med det som kalles rotårsaksanalyser, for å identifisere og løse utfordringer knyttet til produksjon, kvalitet eller effektivitet.

Selv om en av hovedoppgavene til Samir er å lære opp og utvikle andre, opplever han stor selvutvikling gjennom det han gjør.

– Diplom-is satser på meg og mine erfaringer, noe som bidrar til min personlige vekst og utvikling. Det setter jeg stor pris på. Og så er jo det en drøm å kunne få smake på masse deilig iskrem og være med på å skape nye produkter!

> Diplom-is satser på meg og mine erfaringer, noe som bidrar til min personlige vekst og utvikling. Det setter jeg stor pris på. Og så er jo det en drøm å kunne få smake på masse deilig iskrem og være en del av å skape nye produkter!

> Jeg er så stolt over den sterke merkevaren som Diplom-is er. Små og store peker og smiler når de ser logoen på t-skjorta og jeg hører veldig ofte når jeg passerer folk på vei inn eller ut av butikken: “åh, nå fikk jeg lyst på is!” Det er så gøy!

FOLK I DIPLOM-IS

På starten av 90-tallet, da Monica Lofstad og lillebroren skulle i nærbutikken for å kjøpe is, kom de midt i en varelevering fra Diplom-Is. Nyheten Royal Mørk var på vei ut i isdiskene, og til sin store overraskelse fikk de hver sin smaksprøve av sjåføren som leverte isen. I dag er Monica en viktig del av Diplom-Is salgsteam. Og når det kommer til iskremfavoritter, er det kanskje ikke så overraskende at hennes hjerte banker for Royal.

Monica er utdannet grafisk designer, og har flere års erfaring fra å jobbe i dagligvarebutikk. Hun startet i Diplom-Is i 2017, og jobber som salgskonsulent.

– Når sola skinner og isen flyr ut av isdisken er det aller gøyest å være på jobb! Jeg jobber best i høyt tempo med mange baller i luften, selv om det tidvis kan føles nokså kaotisk. Man må lære seg å puste med magen og løse utfordringene som kommer på strak arm. Vi har så mange flotte kunder der ute, og det å bygge relasjoner er noe av det morsomste med jobben i ytre salg.

De aller fleste kjenner til Diplom-Is, og de aller fleste har en eller flere favoritter i isdisken. Dette er noe Monica merker både på jobb, men også på fritiden.

– Jeg er så stolt over den sterke merkevaren som Diplom-is er. Små og store peker og smiler når de ser logoen på t-skjorta og jeg hører veldig ofte når jeg passerer folk på vei inn eller ut av butikken: “åh, nå fikk jeg lyst på is!” Det er så gøy!

Is blir fort et samtaletema i sosiale lag også. Alle vil gjerne fortelle om sin favorittis, hvilken favoritt de savner på iskartet og alle barndomsminnene de har med iskrem. Dette stikker dypt inn i ethvert menneskes hjerte, uten tvil.

Arbeidshverdagene til Monica er svært varierte, og har spesielt i oppbygging av og under sesong et veldig høyt tempo.

– I februar starter opprigget til sommersesongen, og da er det full fart frem til august. Det holdes isbarkurs, opplæring i vask av softis-maskiner, nyheter selges inn, disker skal fylles til randen for å være klar til våren kommer. Da smeller det! Høst og vinter brukes til planlegging av neste sesong. Ekstradisker avtales, utstyr skal kjøres inn og ut, softis-maskiner skal på service, årets sesong evalueres – hva fungerte og hva kan vi gjøre bedre.

Noe av det viktigste bærekraftstiltaket Monica og salgsteamet gjør i butikk er å rullere på isen som ligger i disken.

– Vi er opptatt av å rullere varer i disk for å redusere matsvinn. Vi sørger for å få varer med den korteste utløpsdatoen på toppen, etter first in first out-prinsippet. Vi jobber også med å optimalisere kjørerutene våre så mye som mulig.

Med varierende oppgaver, relasjonsbygging og høyt tempo, kan ikke Monica tenke seg noe annet enn å fortsette som salgskonsulent.

– Jeg trives veldig godt der jeg er akkurat nå, så får vi se hva fremtiden bringer!

FOLK I DIPLOM-IS

Emsad Becirevic sitt første møte med Diplom-Is var i 1996, en varm sommerdag i Vesterålen – med en krone-is i hånda. Lite visste han at han i voksen alder skulle være med å skape magien bak is-kremen.

Med utdanning innen industriell matproduksjon, og erfaring fra TINE Meieriet i Tromsø og Ålesund, startet Emsad som prosessoperatør i miksavdelingen hos Diplom-Is i 2011. I dag er han leder for avdelingen, og er opptatt av en bærekraftig produksjon og godt arbeidsmiljø.

– Det beste jeg vet er å møte blide kollegaer, og for meg er det viktig å prate med alle skiftene som rullerer på avdelingen. Dagen starter ofte med en telefon til avdelingen, gjerne fra frokostbordet. Så er det tavlemøte med status og videre plan før dagen fortsetter i fabrikken. Jeg avslutter dagen med å prate med nattskiftet.

Miksavdelingen er ansvarlig for å lage ismiksene som brukes til å lage produktene våre. Her skjer både pasteurisering og homogenisering for å sikre kvalitet og matsikkerhet. De jobber også med bærekraftige tiltak, som å gjenbruke miks som ikke blir til ferdige produkter.

– Vi lager basen for isen, og mange kaller miksavdeligen for hjertet i fabrikken. Her skjer magien ved at vi blander ingrediensene som trengs for å lage de ulike produktene, før de går videre til de ulike produksjonslinjene vi har.

Emsad brenner for utvikling, og synes det er spennende og givende og kunne bidra til gode og effektive løsninger.

– Jeg trives aller best når jeg ser resultater av den jobben vi gjør. Og dagen blir straks enda bedre hvis jeg rekker å ta meg en Royal Frappe!

Hvis Emsad skulle jobbet et annet sted i Diplom-Is, ville han jobbet med teknologiutvikling.

– Jeg synes maskinparken vår er et spennende område, og kunne gjerne tenkt meg og deltatt i utviklingen av den. Utvikling og innovasjon er vi gode på, og jeg er stolt av å jobbe med en så sterk og kvalitetsrik merkevare som Diplom-Is.

“ Vi lager basen for isen, og mange kaller miksavdelingen for hjertet i fabrikken. Her skjer magien ved at vi blander ingrediensene som trengs for å lage de ulike produktene, før de går videre til de ulike produksjonslinjene vi har.

> Jeg vil definitivt ta med meg den fine fjerdeplassen videre, og være stolt av at jeg var tøff nok til å lage is under tidspress foran et publikum. Med den største heiagjengen tilstede under konkurransen fikk jeg virkelig kjenne på at vi i Diplom-Is heier på hverandre!

FOLK I DIPLOM-IS

Caitlin startet sin Diplom-Is reise i 2019 da hun fikk et års vikariat som produktutvikler. Etter vikariatet tok hun en lengre reise før hun returnerte til Diplom-Is for å utforske fabrikken gjennom produksjonen og på labaratoriet.

– Jeg er veldig glad for at jeg fikk muligheten til å jobbe litt i produksjonen og på laboratoriet, fordi det har gitt meg mer innsikt i verdikjeden og ikke minst de daglige utfordringene som fabrikken møter på. Det har også gjort meg bedre kjent med kollegaer på tvers av avdelinger som har gitt meg en større forståelse for måten de jobber på.

I dag jobber Caitlin som produktutvikler. Hun har en stor lidenskap for iskrem og var nylig med i NM i gelato der hun fikk en sterk fjerdeplass.

– Diplom-Is har ikke vært representert i NM tidligere som selvfølgelig gjorde deltakelsen ekstra stas. En tidligere kollega oppfordret meg til å melde meg på. Jeg var litt i tvil i starten for det er stort sett veldig erfarne deltakere, men så tenkte jeg – jeg prøver! Og så kom jeg med! Vi har det veldig gøy på PU-kjøkkenet og en del av det vi gjør er jo nettopp å teste ut nye konsepter og ideer som ikke alltid når hele veien ut til forbruker. Jeg hadde veldig lyst til å få dele hva vi produktutviklere faktisk jobber med og konkurrere med andre iskrementusiaster i Norge. Selve konkurransen resulterte i mye oppmerksomhet og engasjement internt i Diplom-Is og jeg følte stor støtte fra kollegaene mine.

Caitlins bidrag til konkurransen var et norsk gelato konsept med en italiensk vri. Konseptet Fastelaven Italiano var nøye utarbeidet med input fra flere kollegaer i Diplom-Is.

– Jeg diskuterte retning med mange internt for å komme frem til konseptet. Vi så på både norske og utenlandske trender, tok inspirasjon fra smakskombinasjoner vi har testet tidligere, og hadde mange runder med testing før vi endelig landet på Fastelavn Italiano. Vi følte dette var riktig retning å gå da Fastelavn skulle feires tre dager etter NM. Fordi dette er en konkurranse med italiensk opphav, følte vi det var riktig å erstatte det klassiske bringebærsyltetøyet med pistasjsaus. Selve iskremen ble smaksatt med kardemomme, og et hint av kanel og toffee.

Som den yngste utfordreren var Caitlin forberedt på at seieren kanskje var utenfor rekkevidde denne gangen, men hun var klar på at det heller ikke var formålet med deltakelsen.

– Jeg vil definitivt ta med meg den fine fjerdeplassen videre, og være stolt av at jeg var tøff nok til å lage is under tidspress foran et publikum. Med den største heiagjengen tilstede under konkurransen fikk jeg virkelig kjenne på at vi i Diplom-Is heier på hverandre! Iskrem skaper et stort engasjement, og jeg er veldig glad for at jeg fikk muligheten til å delta. Det er absolutt noe jeg unner flere å oppleve!

Diplom-Is Bærekraftsrapport 2023