



Bærekraft i Diplom-Is
2024-2025



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

Et år med bærekraftige fremskritt

Bærekraft og samfunnsansvar er en av våre fem strategiske hovedpilarer. Vi har de siste årene jobbet målrettet med fotavtrykk, emballasje, matsvinn og ernæring – og lært at kompetanseutvikling er nøkkelen til å nå våre ambisiøse mål. Vi har gjort store fremskritt, og fortsetter det gode arbeidet.

De siste årene har måten å rapportere bærekraftarbeid på endret seg drastisk. Kravene til dokumentasjon, transparens og presisjon har blitt betydelig strengere, både fra myndigheter, samarbeidspartnere og forbrukere. Dette har også ført til en solid utvikling på hvordan vi jobber, tallfester og måler. Det har gitt oss bedre oversikt og kontroll på vårt bærekraftarbeid, og ikke minst vært viktig når vi har prioritert hva vi har fokus på av tiltak.

I 2024 utarbeidet vi et fullstendig klimaregnskap, som gir oss oversikt over utslippene fra egen drift og verdikjede. Vi reddet over 1000 kg is fra å bli kastet gjennom To Good To Go, og mottok REMA 1000 sin ansvarspris. Vi startet 2025 med å gå over på 100% karragenan- og CMC-fri egenprodusert portefølje.

Samme år har vi gjennomført en av de største milepælene i Diplom-Is sin historie. Vi har gått fra å frakte varene våre selv fra fabrikk til butikk, til å samkjøre med andre aktører. Med denne endringen reduserer vi våre direkte utslipp knyttet til distribusjon med rundt 30%, og det er før vi har regnet med elementer som redusert veislitasje og færre nye lastebiler på veien. Beslutningen om å endre varevei ble kommunisert i 2023, og siden da har vi jobbet systematisk for å ivareta berørte medarbeidere, sikre normal drift og sørge for en sømløs overgang for både kunder og grossister. Isen vår skal fortsatt produseres på Gjelleråsen, men fraktes nå fra fabrikk til butikk på en ny og mer bærekraftig måte.

I dette dokumentet kan du lese om hva vi oppnådde i 2024, og hva vi gjør i 2025. God lesing!

Med vennlig hilsen,

Patrick Forberg Brewer

Administrerende Direktør Diplom-Is



Vår verdikjede



Råvarer

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



Produktutvikling

Vi har et eget testkjøkken, hvor vi tester nye produkter og smaker, og hvor iskrem-ideer blir til virkelighet. Under utviklingen bruker vi vårt egenutviklede bærekraftkompass for alltid å ta stilling til bærekraftige løsninger underveis.



Produksjon

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



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.



Kunder

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



Forbruker

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

*Fra oktober 2025 vil våre produkter vil fraktes via grossist, og våre lagerlokasjoner rundt i landet avvikles.



Nøkkeltall
2024

1263 MNOK
I salgsinntekt

23,3 millioner
Liter iskrem produsert

462
årsverk



Våre datterselskaper



Kulinaris AS

Ble etablert i 2002,
og Diplom-Is har en eierandel på
51 %. Produserer iskrem og
sorbet



Isdalen AS

Etablert i 1990,
og er et heleid datterselskap.
Produserer iskrem, slush og
Frozen Yoghurt



Laguna Produkter AS

Etablert i 1991,
og er et heleid datterselskap.
Produserer BrainCooler,
Blizz drinks og shave ice



Plug-In Service AS

Etablert i 2016,
og er et heleid datterselskap.
Leverer service, reparasjoner,
transport og lagring av kjøle- og
fryseutstyr



Endret varevei fra oktober 2025

Fra oktober 2025 vil iskremen fra Diplom-Is fraktes fra fabrikk til butikk via grossist. Endringen berører flere steder i landet, og er et resultat av både nye markedsforventninger og skjerpede krav til effektiv og bærekraftig distribusjon. Ved å samkjøre med andre aktører reduserer vi direkte utslipp knyttet til distribusjon med rundt 30 %.

Lokasjoner markert i grått berøres av vareveisendringen, og legges ned i forbindelse med overgang til grossist.





Menneskene i Diplom-Is

I Diplom-Is er vi stolte av menneskene som hver dag skaper arbeidsmiljøet vårt – et miljø preget av ett felleskap uavhengig av kjønn, etnisitet, funksjonsevne, alder, legning eller sosial og kulturell bakgrunn.

I 2024 bestod vår arbeidsstyrke av ansatte fra over 30 nasjonaliteter, med et aldersspenn fra 15 til 70 år, og med ulik praktisk og teoretisk bakgrunn. Andelen kvinnelige medarbeidere var på 29 %, og andelen kvinnelige ledere 33%. Vi arbeider målrettet for en balansert kjønnsfordeling i alle avdelinger og nivåer i Diplom-Is.

Vår årlige medarbeiderundersøkelse, Puls, er et viktig verktøy for å kartlegge trivsel og engasjement. I 2024 oppnådde vi en svarprosent på hele 98 %, som viser høy involvering og interesse for utvikling hos oss. Puls gir oss verdifull innsikt i hva vi gjør bra og hva vi kan bli bedre på, både som helhetlig organisasjon og på avdelingsnivå. Resultatene har blitt aktivt brukt til å prioritere initiativer for 2025, og vi jobber i dag målrettet med tiltak frem mot ny Puls-undersøkelse i høst.

Sykefraværet i 2024 var på 7,62 %, en svak økning fra 7,54 % i 2023. Til tross for fortsatt fokus på forebygging og tilrettelegging, ser vi et behov for ytterligere innsats på området. For å styrke dette arbeidet etablerte vi i 2024 et eget selskapsinitiativ med mål om å øke nærvær og redusere skader. Initiativet har satt full fart i 2025 og vi jobber aktivt med utvikling av tiltak og aktiviteter som skal bidra til å heve kompetansen i organisasjonen, og legge til rette for et mer strukturert og helhetlig arbeid med oppfølging av sykefravær og forebygging av skader.

Arbeidsmiljø	2022	2023	2024
Sykefravær (%)	9,19	7,54	7,62
H-verdi	5,61	14,31	10,8
Puls svarprosent	96,2 %	96,2 %	98 %





**Vi jobber
målrettet
for
0 skader**

Sikkerhet først

I Diplom-Is har HMS alltid høyeste prioritet. Det skal være trygt og sikkert å jobbe hos oss og alle skal gå like hele hjem som da de kom på jobb. Vårt mål er null skader, og vi jobber systematisk og målrettet for å nå dette.

Sikkerhetsarbeidet i Diplom-Is er forankret i hele organisasjonen og bygger på prinsippet om forebygging. Det betyr at vi har særlig fokus på å identifisere og registrere farlige forhold, slik at vi kan iverksette nødvendige tiltak før hendelser oppstår. Denne innsatsen har gitt resultater. Resultatet er en betydelig reduksjon i antall skader i 2024 sammenlignet med 2023. Hittil i år ser vi også en nedgang i antall skader i forhold til tidligere år.

Fravær	2022	2023	2024
Antall skader med fravær	4	12	9
Antall skader uten fravær	35	34	22
Antall registreringer	1459	1544	1288

Alle som starter i Diplom-Is får HMS-opplæring tilpasset sin rolle, og det gjennomføres jevnlig kurs i blant annet kjøreatferd, førstehjelp og avviksregistrering. Vi arbeider aktivt med å øke antall registreringer av farlige forhold, og oppfordrer alle ansatte til å melde inn observasjoner i arbeidshverdagen. En høy rapporteringsgrad bidrar til en sterk sikkerhetskultur og gir oss viktig innsikt til forbedringsarbeidet. I 2024 hadde vi en nedgang på 16,3 % i antall registreringer sammenlignet med 2023. Antall registreringer hittil i år er også noe lavere sammenlignet med fjoråret. Dette er et viktig forbedringsområde for Diplom-Is og noe vi jobber systematisk med å styrke fremover.

Alle skader som medfører fravær, medisinsk behandling eller tilrettelegging granskes grundig, og berørte medarbeidere følges tett opp av vårt beredskapsteam. Vi har etablerte beredskapsplaner, gjennomfører jevnlig beredskapsøvelser og følger Industrivernets øvelsesplan.



Våre fokusområder

Som en del av problemet, må vi også være del av løsningen – og det gjør vi ved å innlemme bærekraft i alle våre arbeidsprosesser.

I prosessene fra produktutvikling til ferdig iskrem har vi en unik mulighet til å jobbe målrettet med bærekraftige tiltak. Selv om bærekraft lenge har vært på agendaen vår, utarbeidet vi i 2021 en 5-årig strategi med bærekraftig vekst sentralt i strategien.

FNs bærekraftsmål er bakgrunn for våre målsettinger, og gjennom strategien fokuserer vi på fire hovedområder innenfor bærekraft: fotavtrykk, emballasje, ernæring og matsvinn. Gjennom læring, dedikasjon og tett samarbeid internt, med TINE og våre datterselskaper, har vi blitt mer bevisst på valgene vi tar, og hvordan vi produserer isen vår. Vi skal være gledessprederer, og det er et oppdrag vi tar på alvor.

Bærekraft er et område i rask endring, med mange føringer fra EU som påvirker oss. I 2025 har vi jobbet med å gjennomføre en dobbel vesentlighetsanalyse med utgangspunkt i analysen gjennomført for TINE Grappa, som Diplom-Is er en del av. Dobbelt vesentlighetsanalyse er en metode som vurderer både hvordan bærekrafttemaer påvirker virksomheten økonomisk, og hvordan virksomheten påvirker mennesker og miljø. Analysen vil være førende for videre strategiarbeid.



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 fossilfri 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 i våre prosesser. 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 gjennom Too Good To Go, 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 alderspenn 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 bærekraftmålene 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

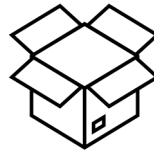
I 2021 definerte vi bærekraft og samfunnsansvar som en av fem hovedpilarer i vår strategi, og har de siste årene jobbet målrettet med fokusområdene fotavtrykk, emballasje, matsvinn og ernæring.



Fotavtrykk

Vi jobber kontinuerlig med å redusere energiforbruk og utslipp. Innen 2025 skal vi kun bruke fossilfri 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.



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



Matsvinn

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



Matvett



Sertifiseringer
FSSC22000
ISO 9001:2015



Mattrygghet

Når du spiser is fra Diplom-Is, skal du være trygg på at produktet er både trygt å spise og av høy kvalitet. Vi er sertifisert etter FSSC 22000 og ISO 9001:2015, og 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.

Med bakgrunn i både lovkrav og krav i standarder har vi kvalitets- og mattrygghetskultur på agendaen, og vi jobber målrettet med å vedlikeholde og videreutvikle en god og tydelig kultur i fabrikken vår.

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.

Gjennom tett samarbeid med TINE og næringsmiddelmiljøet ved NMBU, holder vi oss kontinuerlig oppdatert på næringsmiddelfagene og andre kvalitetsutfordringer. Vi jobber målrettet med å sikre trygg og god iskrem, hver eneste dag.

Tilbakekallinger

2022	2023	2024
1	0	0

Too Good To Go

For å sikre at Diplom-Is sine produkter til enhver tid er trygg å spise og innehar riktig kvalitet gjøres det både sensoriske og bakteriologiske analyser ved vårt interne laboratorium hver dag. Det tas ut prøver fra produksjon inntil fire ganger i døgnet og ofte inneholder disse prøvene mer is enn det vi trenger til analyser. Overskuddsisen er prima vare, men kan likevel ikke sendes ut til butikker. Tidligere ble mye av denne isen kastet, men nå kommer den glade forbrukere til gode.

Som en del av vårt kontinuerlige arbeid for å redusere matsvinn, innledet vi i 2023 et samarbeid med Too Good To Go - en formidlingsplattform som gjør det mulig for bedrifter å selge overskuddsmat til forbrukere til en redusert pris. I 2024 videreførte og utvidet vi dette samarbeidet. Overskuddsisen ble gjort tilgjengelig gjennom appen og solgt til kunder i nærområdet. Dette gir både en miljøgevinst og en vinn-vinn situasjon hvor vi slipper å kaste is mens nabolagskunder kan nyte den deilige Diplom-Isen hjemme.

Pilot-prosjektet i 2023 resulterte i 210 kg solgt iskrem gjennom tre runder. I 2024 skalerte vi opp satsningen og solgte 1016 kg iskrem gjennom Too Good To Go. Dette samarbeidet har vist seg å være en effektiv og bærekraftig løsning for Diplom-Is, og vi jobber videre med å utvikle gode rutiner og struktur for overskuddsvarer fremover.



1016 kg
reddet gjennom
Too Good To Go

Åpenhetsloven og ansvarlig innkjøp

Åpenhetsloven, som trådte i kraft 1. juli 2022, krever at både Diplom-Is og andre virksomheter er åpne om hvordan de påvirker omverdenen. Målet er å redusere risikoen for brudd på menneskerettigheter og sikre anstendige arbeidsforhold hos leverandører, eiere og internt.

Vi skal sikre at produkter og tjenester utvikles og leveres under ansvarlige forhold – enten hos oss, våre datterselskaper eller leverandører. Medarbeidere gjennomfører digitalt kurs i etiske retningslinjer, Åpenhetsloven og aktsomhetsvurdering. Dette sikrer intern forankring av ansvarlig drift. Alle Diplom-Is-leverandører må følge FNs Global Compacts ti prinsipper for ansvarlig drift innen menneskerettigheter, arbeidsliv, antikorrupsjon og miljø. Dette jobber vi med å sikre gjennom vårt system for leverandørgodkjenning og krav om signering av vår «Code of Conduct».

I 2024 omfattes Diplom-Is indirekte av TINE SAs aktsomhetsvurderinger. De største leverandørene innen råvarer og emballasje screenes for miljø- og sosiale kriterier via EcoVadis. Totalt 64 leverandører ble vurdert i 2024.

Rainforest Alliance-sertifisert kakao bidrar til bedre levekår for bønder ved å ivareta menneskerettigheter, arbeidsforhold og inntekt. I 2024 har vi økt andelen RA-sertifiserte produkter, slik at de fleste variantene i Royal-serien (småis, multipak, boksis) nå produseres med sertifisert kakao. For øvrige merkevarer oppdateres emballasjen med RA-logo ved nyinnkjøp.

Innen utgangen av 2025 skal over 90 % av all kakaoråvare på egenproduserte produkter være RA-sertifisert iht. massebalanseprinsippet. Vi jobber målrettet med leverandører for å sikre at våre sammensatte ingredienser inneholder kun kakaoråvarer som er sertifiserte.



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



Fotavtrykk

I 2024 utarbeidet Diplom-is et fullstendig klimaregnskap, der alle kategorier i scope 3 nå har blitt inkludert*. Kategori 1, innkjøp av varer og tjenester utgjør det største utslippet og er foreløpig beregnet basert på innkjøp i kroner. Dette blir en viktig kategori for Diplom-Is å jobbe med og øke kvaliteten av data på, samt sette mål og redusere CO2e utslipp fremover.

Våre direkte utslipp kommer hovedsakelig fra transport av iskrem, salg av iskrem gjennom Diplom-Isbilen og vår propanfyrte kjel i produksjonen. Vi ser på løsninger for å fjerne bruk av fossil energikilde i produksjon, men har valgt å sette av mer tid til dette prosjektet fremover mot 2030. Det største tiltaket for reduksjon av utslipp i 2025 ligger i endring av varevei. Ved at Diplom-is går over på grossistdistribusjon forventes det å bli nærmere 30 % reduksjon i CO2e utslipp fra distribusjon.

*Mer detaljer om klimaregnskapet til Diplom-Is kan leses om i årsrapporten til TINE Gruppen for 2024, se <https://www.tine.no/om-tine/finansiell-informasjon>





Gjenvunnet energi fra
varmepumpe tilsvarer
30 millioner
Royal Trippel Magi

Tiltak for redusert energibruk og utslipp

I 2024 brukte Diplom-Is 23 400 MWh på energikrevende prosesser. Av dette ble 140 MWh produsert med solkraft. 2 976 MWh ble gjenvunnet via varmepumpe, tilsvarende energien som trengs for å produsere over 30 millioner Royal Magi.

3 200 MWh av totalen ble produsert med propankjel. Vi produserte ca. 5 % mer is i 2024 vs. 2023, samtidig som vårt brutto energiforbruk økte med ca. 4 %.

Noen av tiltakene for reduksjon av energi har i 2024 vært: fortsatt omlegging til LED pærer, ny sluse til fryseler i Bergen for å redusere tap av energi, reduksjon av forbruk til produksjon av trykkluft og omlegging til automatisk styring av varmekabler på uteområder på fabrikkens vår der dette er nødvendig for sikkerheten.

Det viktigste tiltaket i 2025 er prosessforbedringer knyttet til ventilbatterier, som medfører redusert behov for vask av prosessanlegg, samt igangsetting av CIP (Clean-in-place) diagnose for å optimalisere vask av tanker og rør.

I 2024 har Diplom-is jobbet systematisk med å redusere utslipp til vann fra produksjonsprosessen. Resultatet er at kjemisk oksygenforbruk ble redusert med 60 prosent (beregnet i gjennomsnitt fra perioden april 2024 til og med oktober 2024, sammenliknet med perioden oktober 2023 til og med mars 2024) gjennom effektivisering av produksjonsprosessen og oppsamling av rester fra iskremproduksjonen til bruk i dyrefôr. Diagnose og optimalisering av innvendig vask i tanker og rør er et viktig tiltak i 2025 for å redusere mengden ismiks og andre rester som går i avløp.



ÅRETS VINNER



Diplom-Is tildelt Ansvarsprisen 2024

I 2024 ble Diplom-Is tildelt Ansvarsprisen for målrettet arbeid med samfunnsansvar og bærekraft. Prisen deles ut til virksomheter eller enkeltpersoner som har utmerket seg gjennom sitt engasjement for samfunnet, og som har vist ansvar langt utover det som forventes innen områder som miljø, etikk, arbeidsmiljø eller sosialt ansvar.

Utmerkelsen er en anerkjennelse av vårt langsiktige arbeid med å integrere bærekraft i hele verdikjeden, og reflekterer selskapets innsats for å skape positive ringvirkninger både internt og eksternt. Vi vil bruke anerkjennelsen som motivasjon til å styrke vårt bærekraftarbeid ytterligere, med mål om å være en pådriver for ansvarlig næringsliv og en positiv kraft i samfunnet.

Vi utfordrer
næringslivet

Tradisjonen tro rydder vi etter festen

Med interne ryddelag over hele landet, stilte medarbeidere i Diplom-Is opp med hansker og poser tirsdag 21.mai 2024, klare for å rydde etter nasjonaldagen. Spesielt i fjor var at både pinse og tidenes sommervær kom samtidig.

Nasjonaldagen er den store isspisedagen, og det medfører også at en god del ispinner og emballasje kommer på avveie. For tredje året på rad arrangerte vi ryddedugnad, der vi troppet opp i parker, ved strender og andre offentlige steder, for å rydde etter festen.

Men det er ikke bare is som hører til 17. mai, og derfor utfordret vi første gang i 2023 næringslivet til å bli med på dugnaden. Hele 15 bedrifter ble med, og i 2024 utfordret vi på nytt. Nye bedrifter ble med, og mange aktører gjentok dugnaden fra året før.

Det som startet som en idé i 2022 har nå blitt en tradisjon i Diplom-Is. Så lenge det spises is på 17. mai skal vi gjøre vårt for å minimere forsøpling. Er man en del av problemet, må man også være en del av løsningen.

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



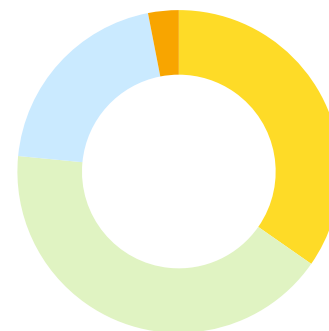
Emballasje

Vår målsetning er å redusere mengden emballasje på våre produkter. Emballasjen vi benytter skal være resirkulerbar og enkel å sortere for å kunne gå inn i et sirkulært system for bedre utnyttelse av ressursene. Vi ønsker også å benytte resirkulert materiale i emballasjen der dette er mulig. Ved utvikling av nye produkter og konsepter er forbedring av emballasje et viktig område. Emballasjen utfyller mange viktige funksjoner både mht. lovkrav, funksjonalitet for forbruker og ivareta mattrygghet og holdbarhet.

Hele 96,5% av emballasjen er resirkulerbar, men målet vårt er 100%. De siste årene har vi testet mange løsninger for å komme nærmere dette målet, men har erfart at det ikke alltid finnes løsninger som kan levere på alle krav emballasjen har. I de kommende årene vil vi derfor øke innsatsen i samarbeid med våre leverandører for å finne løsninger som er resirkulerbare. Emballasjen som enda må kastes i restavfallet er stryllen til Krone-is og Gigant, papiret til Sandwich og oblatene på kartongbegrene.

Reduksjon av mengde plast i emballasjen er også en målsetning, og vi har for fjerde året på rad signert Plastløftet. Vi har forpliktet oss til å jobbe for å øke bruken av resirkulert plast, unngå unødvendig bruk av plast og designe for gjenvinning. I 2024 optimerte vi emballasjen til Fruitero småis, der vekten av pakningen ble redusert med 7,26 %. Totalt sett gir dette en årlig reduksjon på 273 kg basert på salgstall for samme år. I 2025 byttet vi strekkfilmen som benyttes for å stabilisere pallene på vei til lager til en tynnere film, og beregner en årlig plastbesparelse på 5,8 tonn.

96,5%
Resirkulerbar
emballasje



- 34% plast
- 41% kartong
- 20% papp
- 3% drikkekartong

Dream med dokumentert ansvar

Emballasjen til Dream-produktene består av gjenvinnbare, sertifiserte fibermaterialer med sporbarhet helt tilbake til skogen, noe som sikrer ansvarlig skogdrift. Selve boksen er laget av kartong med PEFC-sertifisering, og ytteremballasjen av bølgepapp med FSC-sertifisering. Arbeidet med å forbedre emballasjen på alle våre Dream-produkter er et viktig grep for å redusere merkevarens miljøfotavtrykk.

For å sikre gjenvinning av kartongen skal den skylles og sorteres som papp som merket på emballasjen.





Ernæring

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) i alle våre egenproduserte produkter, og ved slutten av 2024 kunne vi skimte målstreken. I mars 2025 kunne vi endelig krysse målstreken, med en karragenan- og CMC-fri portefølje.

I 2024 ferdigstilte vi første del av vår planlagte ernæringsstrategi, som vi vil videreutvikle i 2025. Strategien er tett knyttet til vårt bærekraftsmål om å tilby alternativer med mindre fett og sukker. Den har som mål å øke bevisstheten rundt næringsinnhold ved å sette klare krav til en øvre grense i næringsinnhold i en standard porsjon, i minst 95 % av produktene våre, samt tydeliggjøre merking av porsjoner. I Diplom-Is er en standard porsjon én iskrem eller 100 ml, og skal ha maks 250 kcal og 22 gram sukker.



100 % karragenanfritt!

Arbeidet med å fjerne tilsetningsstoffene karragenan (E407) og CMC (E466, E467), startet i 2022, etter den økende debatten rundt tilsetningsstoffene og etter ønske fra både kunder og forbrukere om å fjerne disse.

Prosessen har involvert store deler av organisasjonen for sikre kvalitet og smak. Alternativene har først blitt testet og kvalitetssikret, før det så har blitt produsert i storskala. For å unngå matsvinn har vi jobbet med en gradvis utfasing for å bruke opp emballasje og varer vi har hatt på lager.

Nå, etter to år med intensivt arbeid, er alle egenproduserte produkter fra Diplom-Is fri for karragenan og CMC. I tillegg til produktene som produseres på fabrikk, har vi produkter som produseres andre steder med hensyn til blant annet allergier. I tillegg distribuerer vi iskrem fra andre leverandører, og har startet arbeidet med å se på mulighetene for at disse produktene også blir fri for karragenan.

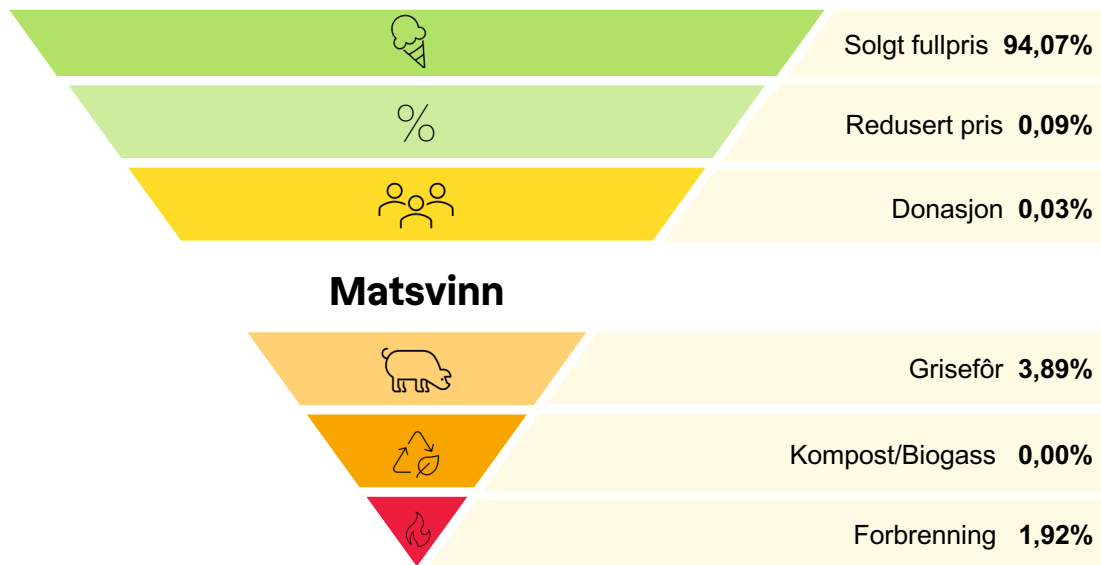
En karragenanfri egenprodusert portefølje markerer en viktig milepæl i vårt arbeid med å være folkefavoritten.

Matsvinn

Vi har signert bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn og vårt mål er å redusere matsvinn med 50 % fra 2018 til 2025. Hittil har vi klart 34 %. Produksjon av iskremmix foregår i store prosesstanker og rør. Det er i disse prosessene den største utfordringen med matsvinn i Diplom-Is forekommer, og det har i 2024 blitt lagt stor vekt på å identifisere de prosessene som bidrar til mest svinn gjennom analyse av massebalanse og deretter aktivt investere i teknologi og løsninger som bidrar til varig reduksjon.

Matsvinn oppstår mange steder i verdikjeden og flest tiltak ut over de i produksjon har dreid seg om å redusere svinn knyttet til sanering av utgående produkter og prognosenøyaktighet. Det jobbes rutinemessig med kontinuerlig forbedring av disse prosessene. Det er også etablert rutiner for tiltakssalg og donasjon for å unngå at produkter med utgående holdbarhet blir vraket – men snarere solgt til redusert pris eller gitt bort til Matsentralene.

Samarbeid med Too Good To Go har blitt utvidet i 2024, en gledespredende aktivitet for medarbeidere i Diplom-is, som møter fornøyde kunder i nærområdet som verdsetter nedsatt pris og mulighet til å teste nye iskremvarianter i forundringspakkene vi tilbyr.



Registrering av dyrefôr

I forbindelse med arbeidet for å redusere utslipp i 2024 samles nå mer skyllevann fra prosesser med iskremrester til bruk som dyrefôr. Siden dette hovedsakelig består av vann og små mengder iskremmix, har vi gjort endringer i måten matsvinn til dyrefôr rapporteres.

Tidligere har skyllevannet vært inkludert i rapporteringen av matsvinn, men heretter standardiseres dyrefôr med utgangspunkt i tørrstoffet i iskremmixen. Dette viktige tiltaket reduserer utslipp til avløp og plasserer svinnet høyere i matsvinnhierarkiet.

Metodikk for beregning av matsvinn til dyrefôr og til avløp er områder med behov for gode og felles bransjestandarder, og vi forventer ytterligere endringer i rapporteringen de kommende årene.



11 701 is til barnekreftforeningen!

2024 markerte fjerde året på rad vi i Diplom-Is har vært med på Barnekreftforeningens innsamlingsaksjon Løp for meg – og for et år det ble! Sammen la vi bak oss imponerende 11 701 kilometer, og knuste med det alle tidligere rekorder. Kilometerne våre ble, som alltid, gjort om til is – 11 701 iskrem, delt ut til barnekreftavdelinger rundt om i landet. En enkel, men meningsfull måte å spre litt glede i en ellers tøff hverdag.

Vi startet reisen i 2021 med 4714 kilometer. Året etter doblet vi nesten innsatsen og nådde 7055 kilometer. I 2023 passerte vi 8000, og trodde knapt det kunne bli bedre. Men 2024 viste at motivasjonen og engasjementet vårt bare fortsetter å vokse. Faktisk ble engasjementet så stort at det oppsto interne konkurranser om å samle inn flest kilometer.

Gjennom hele september gikk og løp medarbeidere over hele landet – alene, sammen med kollegaer eller med familien. I tillegg til iskremen donerte vi også et beløp til forskning på barnekreft.

Vi er stolte av å være en del av Løp for meg, og takker Barnekreftforeningen for et fantastisk initiativ.



Jeg synes "Løp for meg" er et veldig fint og samlende initiativ for en viktig sak, som det er lett å engasjere seg i. Det er veldig gøy å se ansatte fra alle deler av bedriften bidra ved at det tas ansvar utover egen drift, initiativ for å skape positiv endring, og det hele med grunnlag i omsorg og det å ta vare på hverandre.

Martine Svendsen



Løp for meg engasjerer og skaper samhold på tvers av avdelinger, og det trigger til fysisk aktivitet som er godt for kropp og sjel. Vi har alle et felles mål å jobbe mot, noe som skaper engasjement internt. I tillegg er det lavterskel slik at alle som vil har mulighet til å være med.

Lena Lindviksmoen

Læringer og fagbrev

Vi ønsker å bidra til faglig utvikling og være en attraktiv lærlingbedrift. Hvert år tar vi inn tre nye lærlinger som får bred erfaring gjennom et strukturert opplæringsløp. Opplæringen skjer i bolker på 4–6 uker i ulike avdelinger, og følges opp med jevnlige møter for å sikre progresjon og trivsel. Lærlingene får tydelige mål i tråd med læreplanen, som dokumenteres gjennom arbeid og refleksjon.

Vi rekrutterer fra et bredt geografisk område og samarbeider tett med skoler og opplæringskontorer, samt deltar på utdanningsmesser. Å være lærling hos oss betyr å være del av et fellesskap med fokus på kompetanse, trygghet og læring. De fleste får tilbud om fast jobb etter endt læretid – ofte før fagprøven.

Fagbrev for ansatte

Som del av vår kompetansestrategi tilbyr vi fagbrev til ansatte med over fem års ansiennitet. Hvert år tar tre medarbeidere fagprøven, og tre nye starter. Løpet går over to år og kombinerer teori og praksis i det daglige arbeidet. Vi tilpasser opplæringsplanen individuelt og følger opp tett for å nå målet om at minst 40 % av medarbeiderne har fagbrev.

Intern fagopplæring er en viktig investering i mennesker og bærekraft. Det gir høyere faglig nivå, bedre drift og utviklingsmuligheter for ansatte – og er en del av vårt samfunnsansvar for å sikre fremtidens kompetanse i næringsmiddelindustrien.



Folk i Diplom-Is

Cristina Dinca startet som sesongmedarbeider i produksjonen i 2016, og ble ansatt som maskinoperatør i 2018. Men hun var allerede godt kjent med Diplom-Is før den tid.

– Jeg jobbet som renholder hos Diplom-Is før jeg startet i produksjonen. Den erfaringen har vært gull verdt, for jeg lærte mye om renhold og hvor viktig det er for å produsere iskrem.

Cristina studerte Biokjemi i hjemlandet Romania, og begynte å studere IT da hun flyttet til Norge. I tillegg til maskinoperatør er Cristina Hovedverneombud for hele Diplom-Is.

– Jeg var verneombud i 3 år og ble i år hovedverneombud for hele Diplom-Is. Jeg er veldig opptatt av HMS og arbeidsmiljø og ønsker att alle medarbeidere skal ha det trygt og bra på jobb.

Normalt jobber Cristina skift i produksjonen, men akkurat nå tar hun også fagbrev i industriell matproduksjon.

– Jeg har fått hospitert hos forskjellige avdelinger og produksjonslinjer i fabrikken. Dette har vært både lærerik og gøy, og jeg fått en bedre forståelse av hele verdikjeden. Jeg har blitt bedre kjent med flotte medarbeidere som står på hver dag med glede, til tross for at det til tider kan være svært hektisk.

En av grunnene til at Cristina trives i Diplom-Is er alle medarbeiderne hun omgås med daglig, og blir kjent med via sin rolle som hovedverneombud.

– Det gjør meg skikkelig stolt å ha så mange gode kollegaer. Vi hjelper og støtter hverandre, gjør hverandre gode, og står på i vanskelige tider.

Cristina er alltid nysgjerrig og interessert i å lære mer om de ulike funksjonene i Diplom-Is. Når hun får spørsmålet om hvilke sko hun skulle fylt hvis hun skulle hatt en annen stilling i Diplom-Is, er det ingen ringere enn vår egen administrerende direktør.

– Kanskje ikke fast, men skulle gjerne prøvd meg for en dag! Jeg er nysgjerrig og ser læring i alle typer stillinger, så egentlig kunne jeg prøvd det meste.

Når det kommer til favoritt is er det to som troner på toppen.

– Det er alltid vanskelig å velge mellom Royal Trippel Frappe og Dream Mango & Pasjonsfrukt, så de har delt førsteplass



Folk i Diplom-Is

Det var besteforeldrene på Andøya som introdusere Kay Nilsen for Diplom-Is og klassikeren Pin-Up. Etter å ha gjennomført master i økonomi/siviløkonom, vært en tur innom Orkla, Matmerk/Stiftelsen Norsk Mat og Tine, ble ringen sluttet da han i 2021 startet i Diplom-Is. Med fri tilgang på Pin-Up tok han fatt på oppgaven som kategorisjef, og er i dag kjedesalgssjef/KAM for REMA 1000.

Som kjedesalgssjef/KAM er Kay bindeleddet mellom Diplom-Is og REMA 1000. Han har ansvar for å følge opp og skape gode resultater med kjeden.

– En vanlig dag på jobben er at jeg snakker med marked, kategori og vareforsyning, og det blir ofte en tur innom Kjetil Jotvedt som er kjedesalgssjef/KAM på Coop for å diskutere saker eller prate litt sport. I tillegg forsøker jeg å snakke med de som jobber i ytre salg så ofte jeg kan, og ikke minst med iskremansvarlig i REMA 1000 for å finne ut hvordan vi kan selge enda mer is.

For kjedesalgssjefene, Kay inkludert, er det full rulle. Det blir noen ganger mindre tid til å diskutere sport, men til gjengjeld er det under høyt tempo Kay trives aller best.

– Når det er litt for mye å gjøre, slik at det er bra tempo uten at det er helt kaos, da er det moro. Jeg trives veldig godt med teamarbeid der vi jobber for å få til ting sammen, gjerne i samarbeid med kunde.

Som bindeleddet mellom Diplom-Is og REMA 1000, jobber Kay også mye med å se på bærekraftige tiltak som både har positiv effekt på selskapet og kunde.

– Bærekraft er viktig for både Diplom-Is og REMA 1000, så jeg forsøker å tenke bærekraft i alt vi gjør, fra produktutvikling til produksjon, distribusjon og videre til hvordan vi kan minimere svinn og avfall ute hos kunde og forbruker.

Skulle Kay hatt en annen stilling i Diplom-Is hadde det vært det han først startet som, men det er ingen tvil om at han trives med det han gjør nå.

– Det måtte vel vært og gått tilbake til min gamle stilling som kategorisjef. Jeg synes brobyggingen mellom marked og salg er spennende. Føler samtidig at jeg har drømmestillingen nå så har ingen planer om å bytte!

Man skulle tro at kjedesalgssjefen hadde Pin-Up som favoritt, men i dag er det en annen, litt mer adelig type som troner førsteplassen.

– Favoritten i dag er Royal Trippel Lakris. Og det er det som er med favoritter – alle har en, og alle har et forhold til iskrem. Jeg er stolt av å jobbe i en bedrift som sprer iskremglede til hele Norge, og vi gjør det med glimt i øyet.



Folk i Diplom-Is

Anne Trehjørningen jobber som leder på kunde- og forbrukersenteret. Hun har jobbet i Diplom-Is i hele 35 år og startet reisen sin som sommervikar i 1989. Hennes første minne med Diplom-Is var et skolebesøk da hun gikk på barneskolen.

– Jeg husker vi fikk utdelt sjokoladepinne, jordbærpinne og krokanpinne i «sølvpapir».

I dag er Anne ansvarlig for at alle kunder får levert rett, og nok, iskrem – spesielt i løpet av sommersesongen. I bunn har hun en frisørutdanning, men har jobbet med salg i kiosk og bensinstasjon siden hun var 14 år. I tillegg plukket hun og solgte jordbær fra 10-års alderen, og kaller seg selv en kremmer.

Hun starter vanligvis arbeidsdagen mellom 06:30 og 07:00 hver dag.

– Jeg starter dagen med å se på ordre som er kommet inn på ettermiddagen og kvelden dagen før. I sesong åpner telefonen klokken 07 for kunder, og da er det ofte kø om været et fint. I sesong kommer telefonene inn stort sett i ett hele dagen, i tillegg til de kundene vi ringer ut til.

Arbeidshverdagen består også av mersalg, kampanjer og aktiviteter. Hun samarbeider mye med distribusjonen rundt på avdelingene dersom kunder trenger is før oppsatt leveringsdag. I tillegg passer hun på å få full ordre slik at man slipper å kjøre flere runder. Dette er en viktig del av bærekraftarbeidet til Diplom-Is.

Anne trives aller best på jobb når det er sol og sommer, for det betyr høyt tempo på jobb og mye salg av iskrem.

– Jeg gleder meg hver dag til å gå på jobb. Jeg har gode og hyggelige arbeidskollegaer og gode personalfordeler. I tillegg gir Diplom-Is medarbeidere mulighet til å jobbe seg videre i bedriften.

Om hun ikke hadde jobbet på kunde- og forbrukersenteret ville hun vært en del av Isbarteamet.

– Leder for Isbar, Tina, gjør en super jobb. Konseptet er i en spennende utvikling og et stort satsningsområde for Diplom-Is

Når det gjelder favoritt-isen er Anne ganske bestemt i sitt valg: soft-is med krokan, og det må være i rett kjeks, nemlig krumkakekjeks. I tillegg er hun veldig glad i Sandwich med hard kjeks, og heldigvis har hun kort vei til is-disken på kontoret.





Diplom·ls[®]