

SUSTAINABILITY STATUS AKER BRYGGE 2020

«An inclusive meeting place encouraging a positive food future»

At restaurant Asia, we have a strong emphasis on the environment, health and the footprints we leave behind. We are taking more considered choices on how we as a company can positively impact on these areas. In 2020 we have had a high focus on working with more sustainable suppliers and encouraging our partners and suppliers to improve their sustainability work. The pandemic has had a big impact on our operations, staff and society.

SUPPLIERS

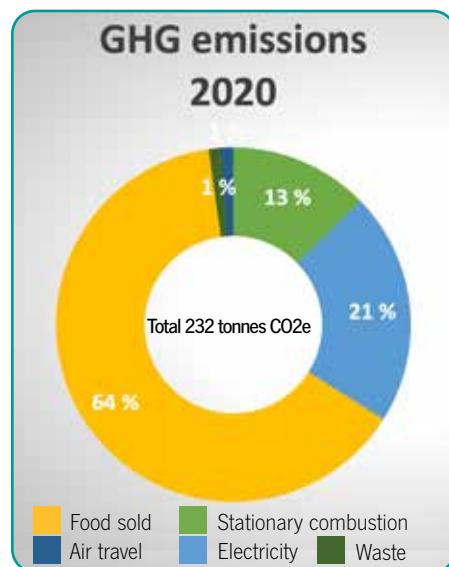
We are proud to work with some of the best farmers in Norway within their field. In 2020 we have started a collaboration with:

Hovelsrud Gård: The first producer in Norway of organic chicken and certified animal welfare. Their chickens grow slower, spend a lot of time outside and have much more space than conventional farming. This results in much more quality in the meat as well.

Heinrich Jung: A nestor in organic farming in Norway, Henrich Jung holds free-range pigs, and produces organic carrots and cauliflower. The pigs have loads of space to play, run and live and the farm is certified for their animal welfare. The result gives us much better meat, produced in a responsible way.

Sincere food to the people: All our sporuts are produced here, in Aker Brygge, by our local farmer Mathias. This even make them carbon positive, as they reduce more carbon than the production contributes to. And its real tasty!

Fact Lines: In 2020 we have completed our first mapping of our supply chain by the company Fact Lines. They have helped us develop our set of ethical guidelines and have done a thorough survey with our 10 largest suppliers to cover their sustainability work, procurement procedures and ethical standards. They found no red flags amongst our suppliers.



Total 232 tonnes of CO2e. Due to the pandemic the revenue at ASIA was reduced with almost 40%, this is reflected in our emissions, dropping from 408 tonnes CO2e in 2019.

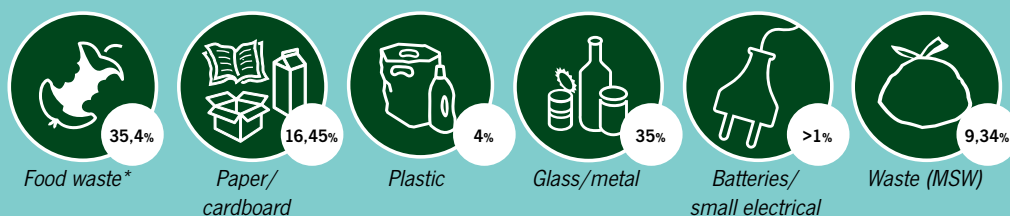
*Food sold is based on Klimato calculations

SUSTAINABLE FOOD NORWAY

End of 2019 we established, together with Sustainability Hub Norway, a cluster initiative in the food industry called: Sustainable Food Norway (S-Food). Our goal is to create a platform where the industry together can agree on a more sustainable way of running their businesses in the future. In 2020 we increased our members and partners to be over 40, represented by leading Norwegian and international companies, research institutes, start ups, universities etc.



• STRICT RECYCLING ROUTINES



*Calculated by total weight

SUSTAINABILITY STATUS



AKER BRYGGE 2019

«An inclusive meeting place encouraging a positive food future»

• RESPONSIBLE CONSUMPTION OF FOOD

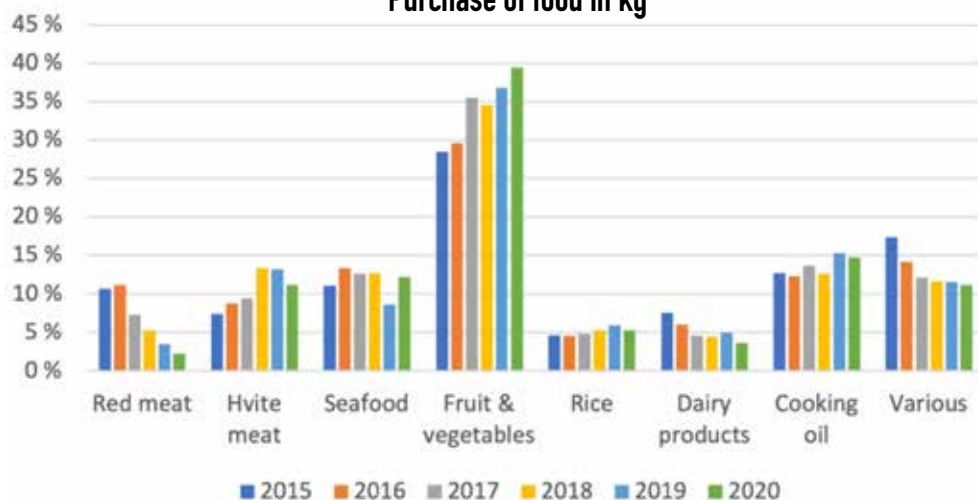
As a part of our sustainable strategy we measure as much as possible to see how we can improve.

Since 2015 we have recorded all food consumption to see the development in the restaurant.

Since 2015, we have been working constantly to improve and promote our vegan dishes, as well as offering other sustainable sourced dishes. We see that the demand for plant-based dishes and fish is increasing and we will continue to work for a greener menu at Asia.

We measure our food waste every day, and work great on how to prevent food waste in the restaurant through our menu development and by processing excess food through our daily "Bento box".

Purchase of food in kg



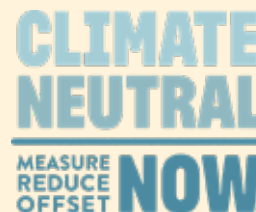
We strive to use local and sustainably sourced food. On our menu, we prioritise MSC certified or green listed fish*, local vegetables in season and Norwegian organic and animal welfare certified chicken and beef. We evaluate on a yearly basis which products will be the most sustainable option for us going forward as a responsible business. *Following WWF guidelines



PREVIOUS ACHIEVEMENTS:

• WORLDS FIRST RESTAURANT TO BE APPROVED IN THE «CLIMATE NEUTRAL NOW» BY UNITED NATIONS

We have pledged to the United Nation initiative «Climate Neutral Now» to actively work on measuring our climate impact, reducing our emissions, and compensate for the emissions we have.



• ENVIRONMENTAL LIGHT HOUSE CERTIFIED

ASIA was certified as an Environmental light house in 2019. This means we are looking into all aspects of our operations from procurement to staffing. We are proud to receive this certification. See our full report for 2019 later in our sustainability status!



Miljøfyrtårn®

• CALCULATED THE CLIMATE IMPACT FOR EACH DISH ON THE MENU

With help from Klimato we have calculated the climate impact of each dish on the menu. Now all our guest can make an educated choice when ordering from our menu. ASIA compensates for the GHG emissions the dish causes on an annual bases by supporting renewable energy projects through CHOOOSE.



• COMPENSATED FOR MORE THAN OUR GHG EMISSIONS BY SUPPORTING RENEWABLE ENERGY PROJECTS!

Through our partners in CHOOOSE we have since 2018 offset in total 7.600 tons of CO2. The renewable energy CHOOOSE portfolio consists of diverse and carefully handpicked CO2-avoiding and reducing projects, passing CHOOOSE due diligence and rigorous certification processes. All projects are part of reaching the UN Sustainable Development Goals in 2030.





Asia Aker Brygge

The climate impact of the food we serve is calculated every year. The emissions depend on the ingredients used, their country of origin and if they are ecological or not. We do this work in collaboration with Klimato, our partner for food impact calculations.

2020

Total climate impact

148 tonnes of CO₂e

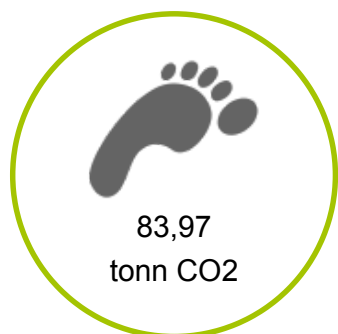
Porportion of climate friendly servings

38%

Average impact per serving

1.04 kg CO₂e

Klimaregnskap for ASIA AS



2020

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 3				
CO2-utslipp fra flyreiser	2,5 tonn CO2	1 tonn	2,50	tonn CO2
Restavfall (uten emballasjeplast)	4899 kilo	0,55 CO2/Kg	2,69	tonn CO2

Sum scope 3 = 5,19 tonn CO2

Scope 2				
Elektrisitet	414456 kWh	0,119 Kg CO2/kWh	49,32	tonn CO2

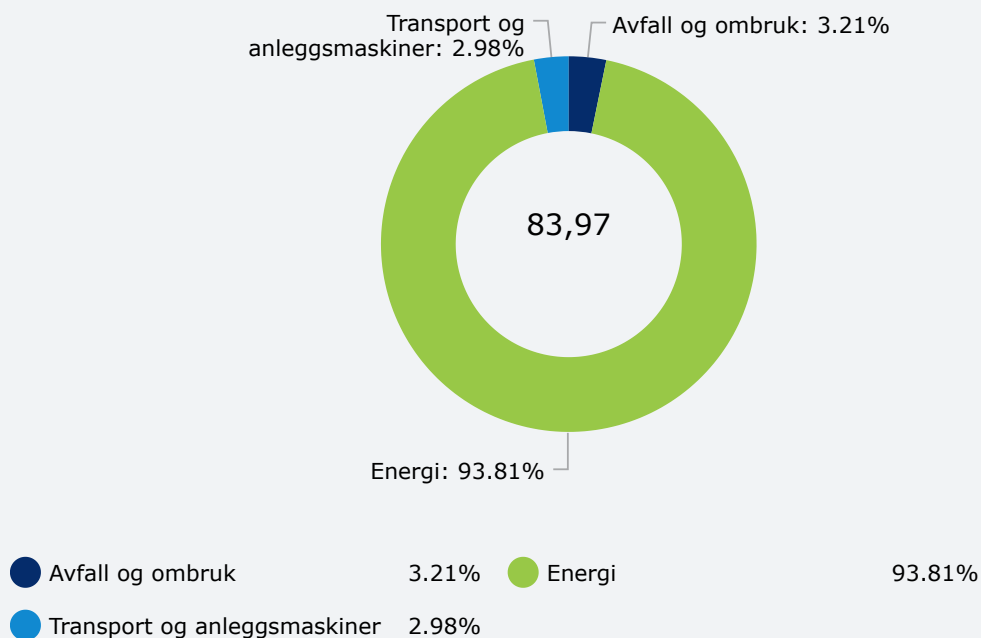
Sum scope 2 = 49,32 tonn CO2

Scope 1				
Gass (oppvarming)	102700 kWh	2,76 Kg CO2/Nm3	29,46	tonn CO2

Sum scope 1 = 29,46 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 83,97 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2019

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp
---------------	---------	----------------	---------

Scope 3

Antall flyreiser i Norden	2 (tur/retur)	287 Kg CO2/reiser	0,57 tonn CO2
Antall flyreiser i resten av verden	8 (tur/retur)	2838 Kg CO2/reiser	22,70 tonn CO2
Restavfall (uten emballasjeplast)	7048 kilo	0,55 CO2/Kg	3,88 tonn CO2

Sum scope 3 = 27,15 tonn CO2

Scope 2

Elektrisitet	572970 kWh	0,119 Kg CO2/kWh	68,18	tonn CO2
--------------	---------------	---------------------	-------	-------------

Sum scope 2 = 68,18 tonn CO2

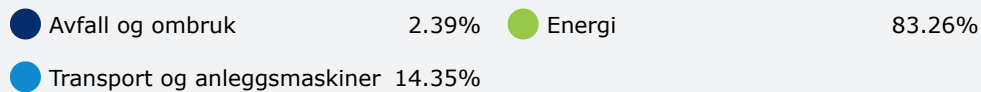
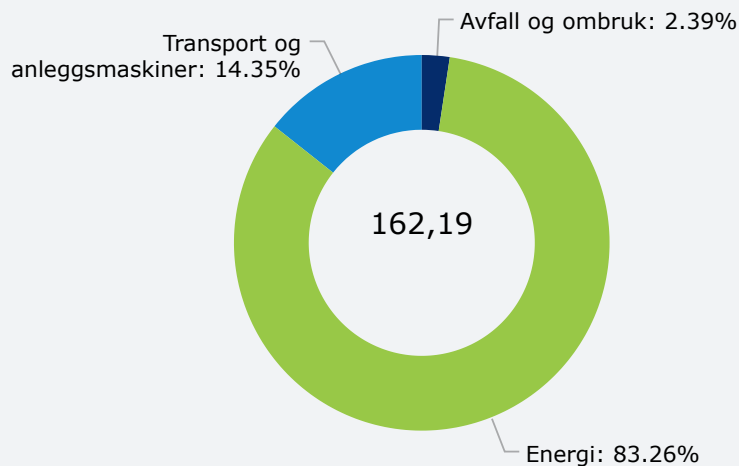
Scope 1

Gass (oppvarming)	233075 kWh	2,76 Kg CO2/Nm3	66,85	tonn CO2
----------------------	---------------	--------------------	-------	-------------

Sum scope 1 = 66,85 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 162,19 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2018

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp
---------------	---------	----------------	---------

Scope 3

Antall flyreiser i Norden	3 (tur/retur)	158 Kg CO2/reiser	0,47	tonn CO2
Antall flyreiser i resten av Europa	6 (tur/retur)	260 Kg CO2/reiser	1,56	tonn CO2
Restavfall (med emballasjeplast)	6809 kilo	0,378 CO2/Kg	2,57	tonn CO2

Sum scope 3 = 4,61 tonn CO2

Scope 2

Elektrisitet	529386 kWh	0,128 Kg CO2/kWh	67,76	tonn CO2
--------------	------------	------------------	-------	----------

Sum scope 2 = 67,76 tonn CO2

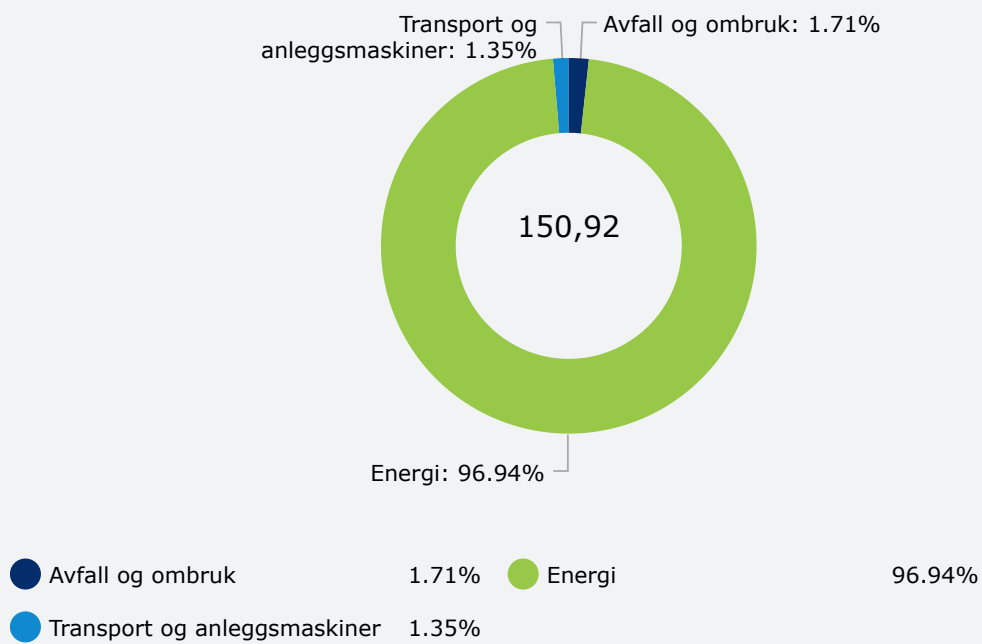
Scope 1

Gass (oppvarming)	273875 kWh	2,76 Kg CO2/Nm3	78,55	tonn CO2
-------------------	------------	-----------------	-------	----------

Sum scope 1 = 78,55 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 150,92 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



ASIA AS

Årlig klima- og miljørapport for 2020



Beskrivelse av virksomheten:

Restaurant på Aker Brygge i Oslo med asiatisk inspirert mat

Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

Felles kriterier, Leietaker, Restaurant

Sertifikat

Type: 3-årig

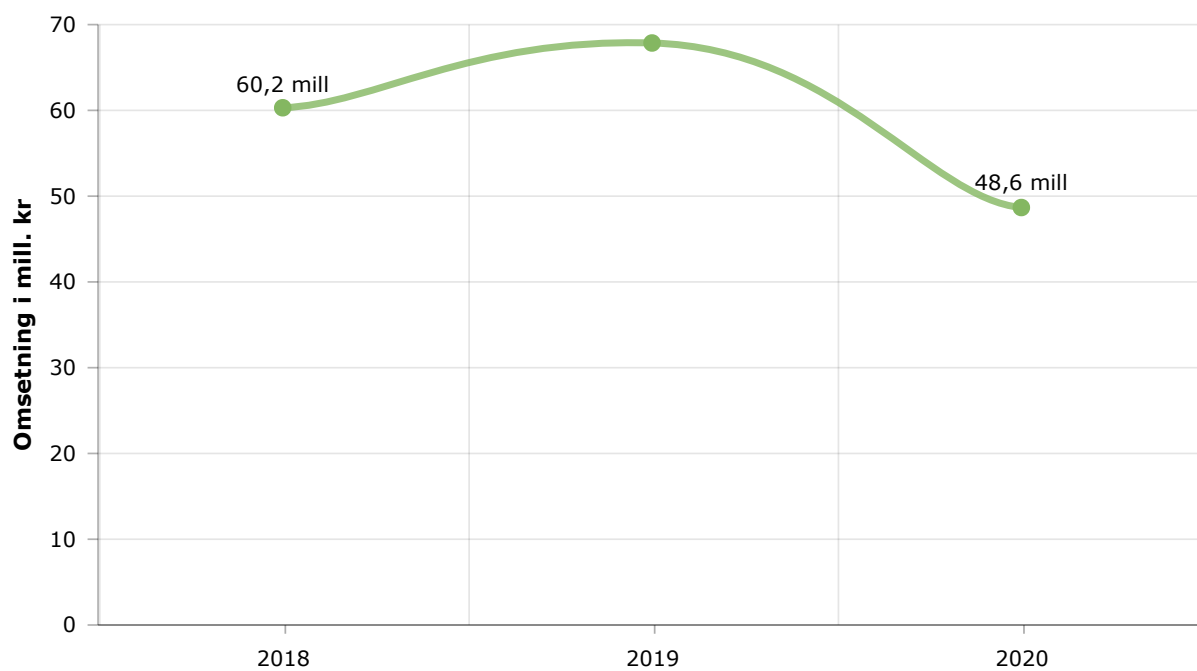
Utstedt: 28 jun., 2019

Utløper: 28 jun., 2022

★ Systemindikatorer

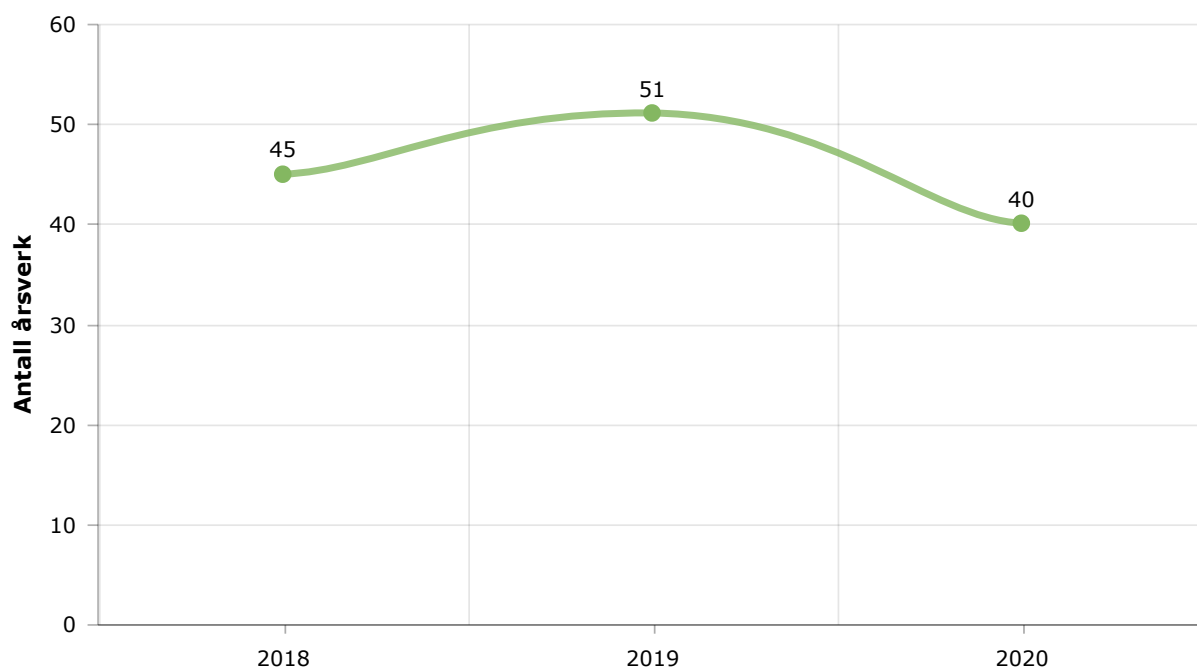
Årlig omsetning

↓ -28% fra 2019



Antall årsverk for rapporteringsåret

↓ -21% fra 2019

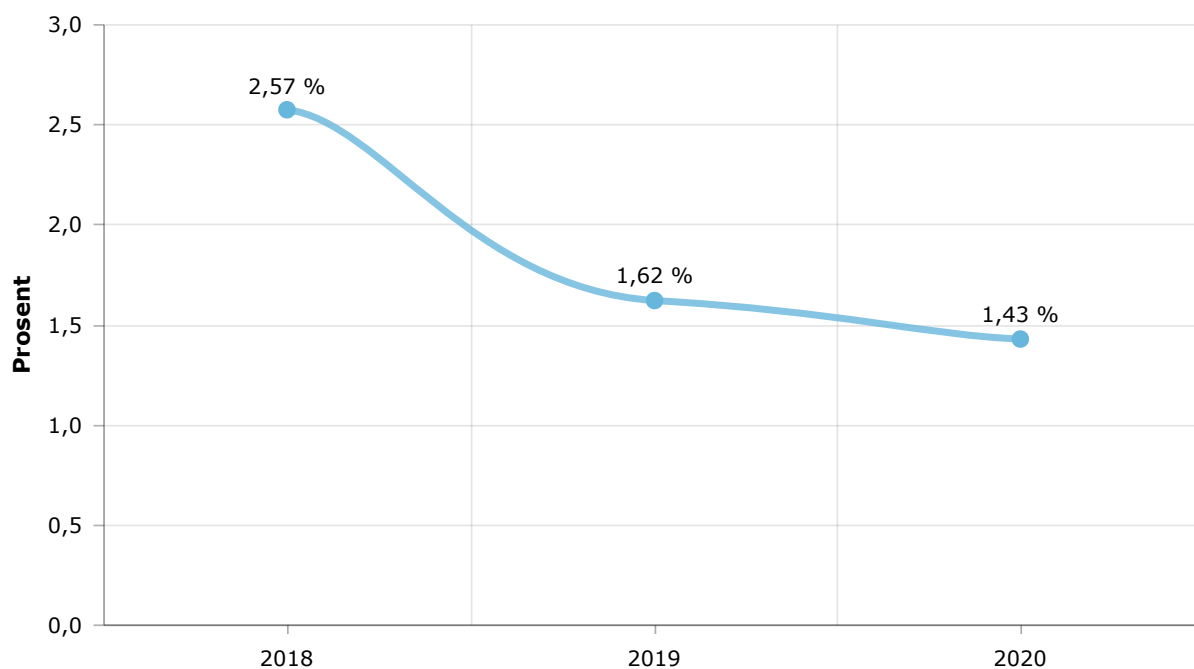


🗨 Kommentarer til Systemindikatorer

Pga Covid-19 situasjonen har omsetning, antall årsverk og kundebesøk blitt redusert kraftig.

Sykefravær i prosent

↓ -11% fra 2019

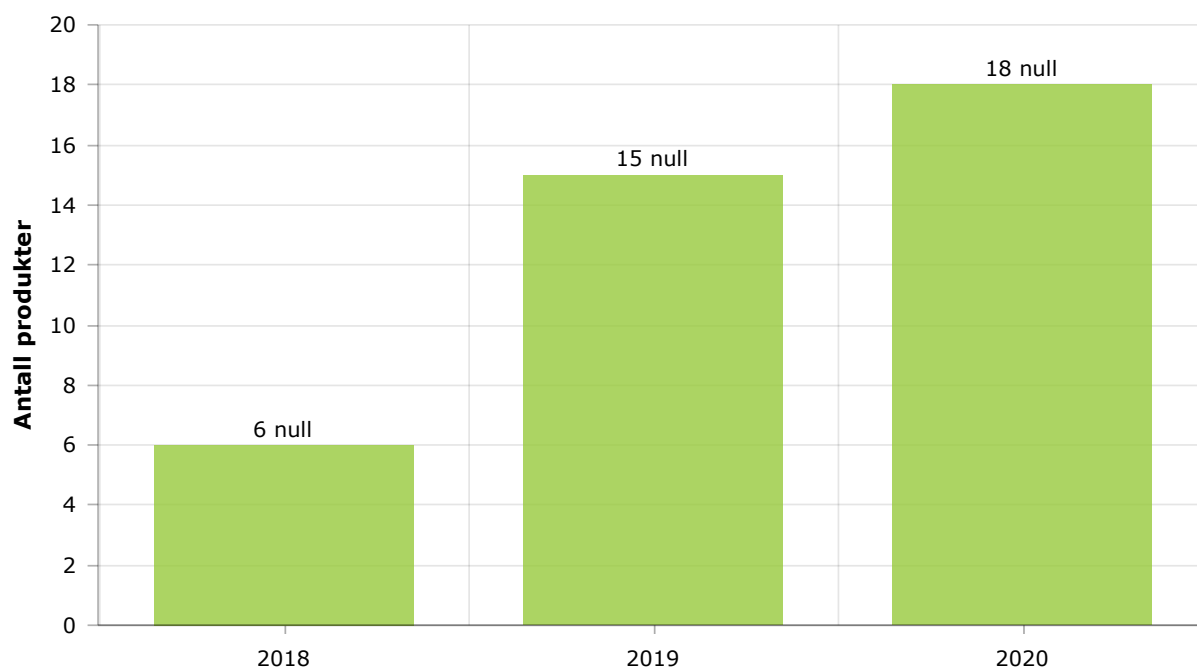


Kommentarer til Arbeidsmiljø

Vi har hatt lavere sykefravær i 2020, igjen har vi jobbet mye med bemanning og bedre arbeidsbelastning for de ansatte. Det har vært et krevende år for ansatte, med permitteringer og usikkerhet. Til tross for et år med pandemi har vi holdt sykefraværet lavt og ikke hatt noen tilfeller av smitte på arbeidsplassen. Vi har jobbet mye med intern kommunikasjon og rutiner, så vårt inntrykk er at våre ansatte har følt seg trygge på jobb.

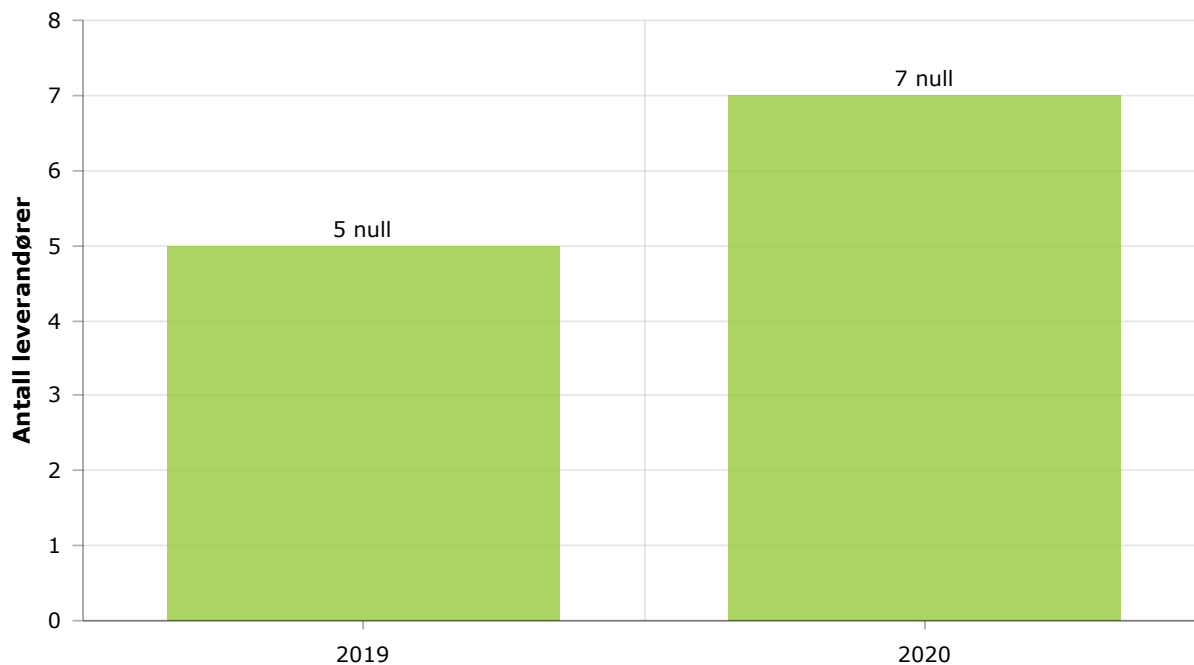
Antall miljømerkede produkter til egen drift

↑ 20% fra 2019

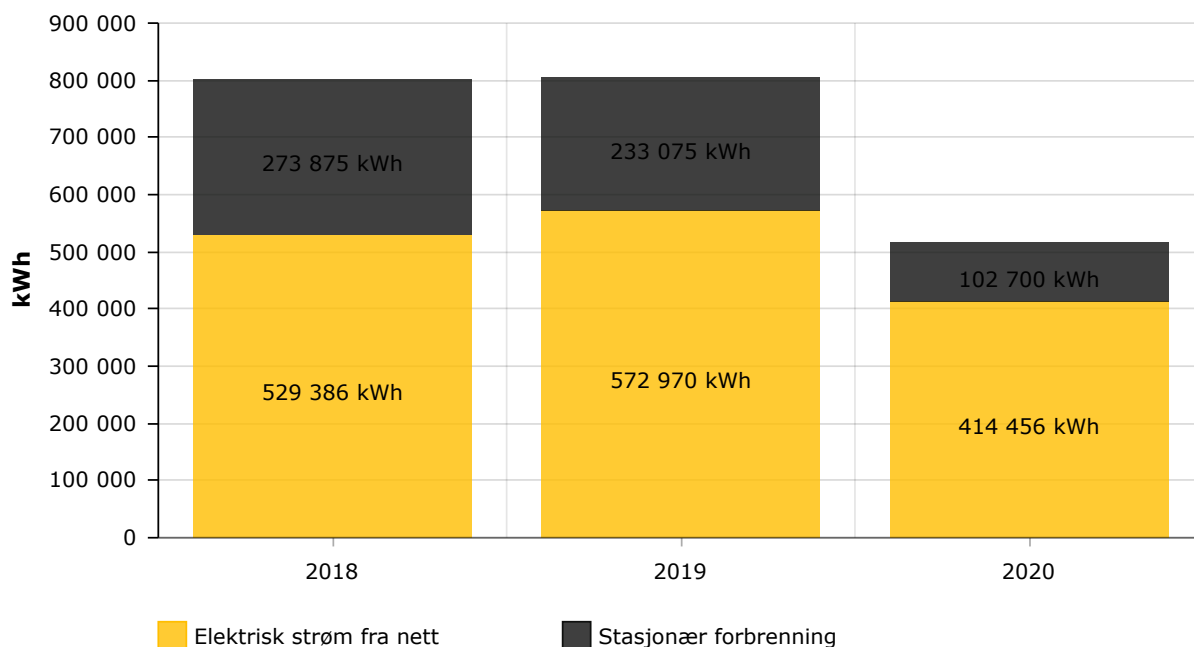


Antall leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem som Miljøfyrtårn, ISO 14001, EMAS eller tilsvarende.

↑ 40% fra 2019

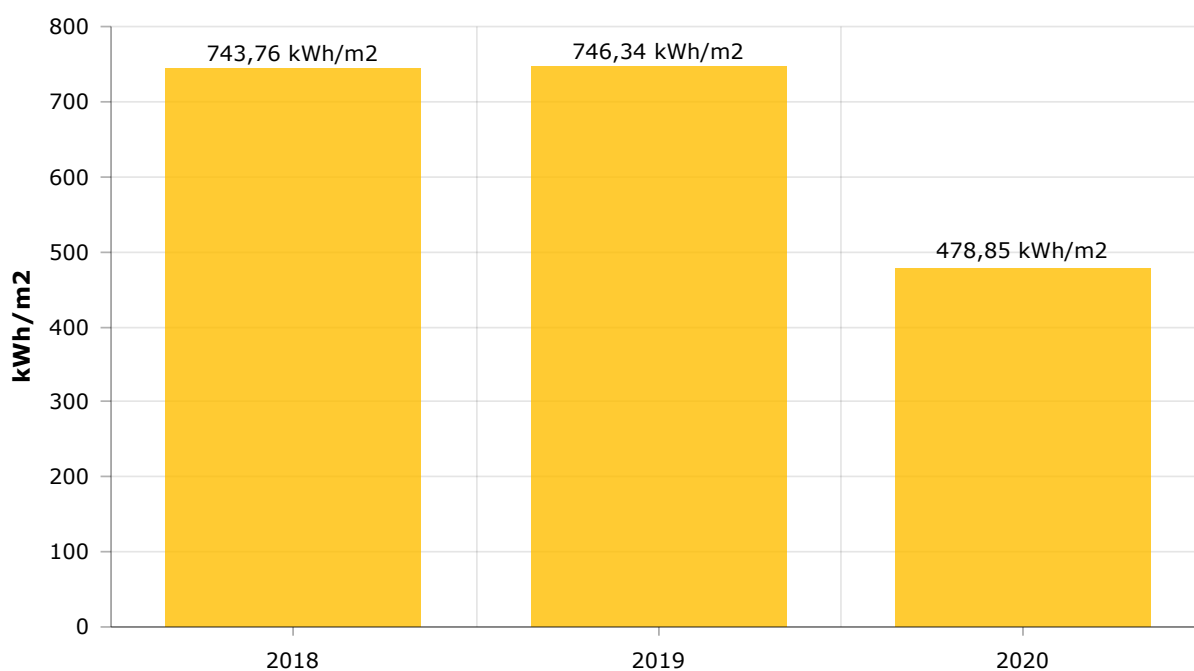


Energiforbruk



Energiforbruk pr. kvadratmeter

↓ -35% fra 2019



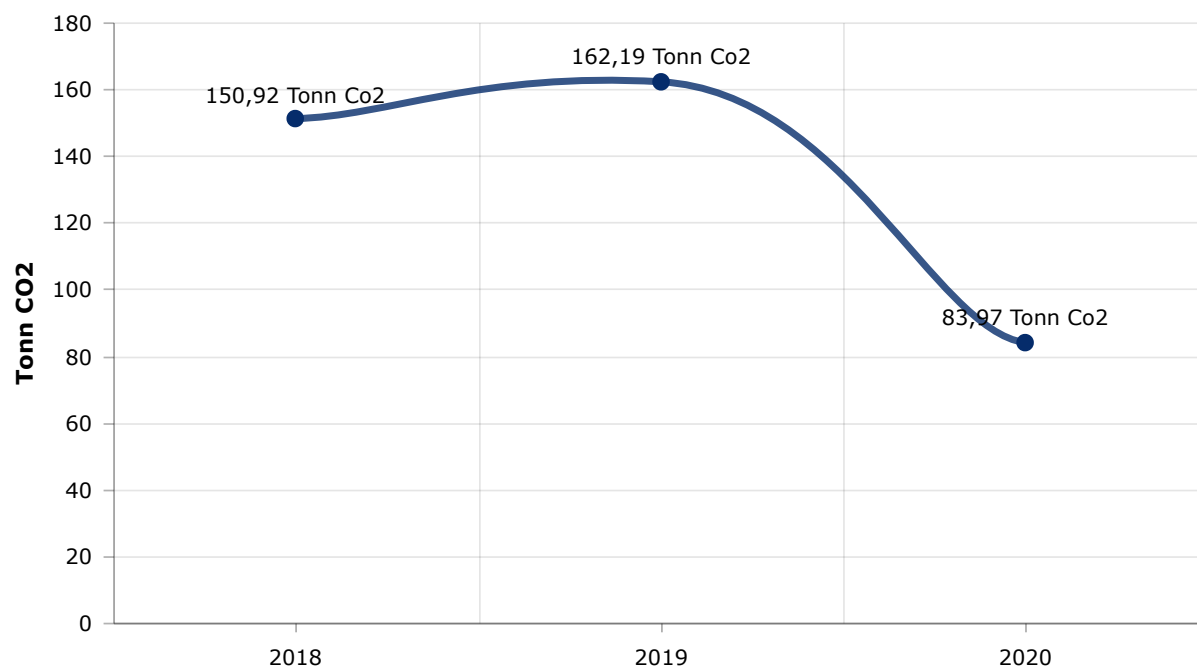
🗨 Kommentarer til Energi

Gass brukes til matlaging. Drastisk redusert pga færre antall gjester.

⚡ Klimaregnskap

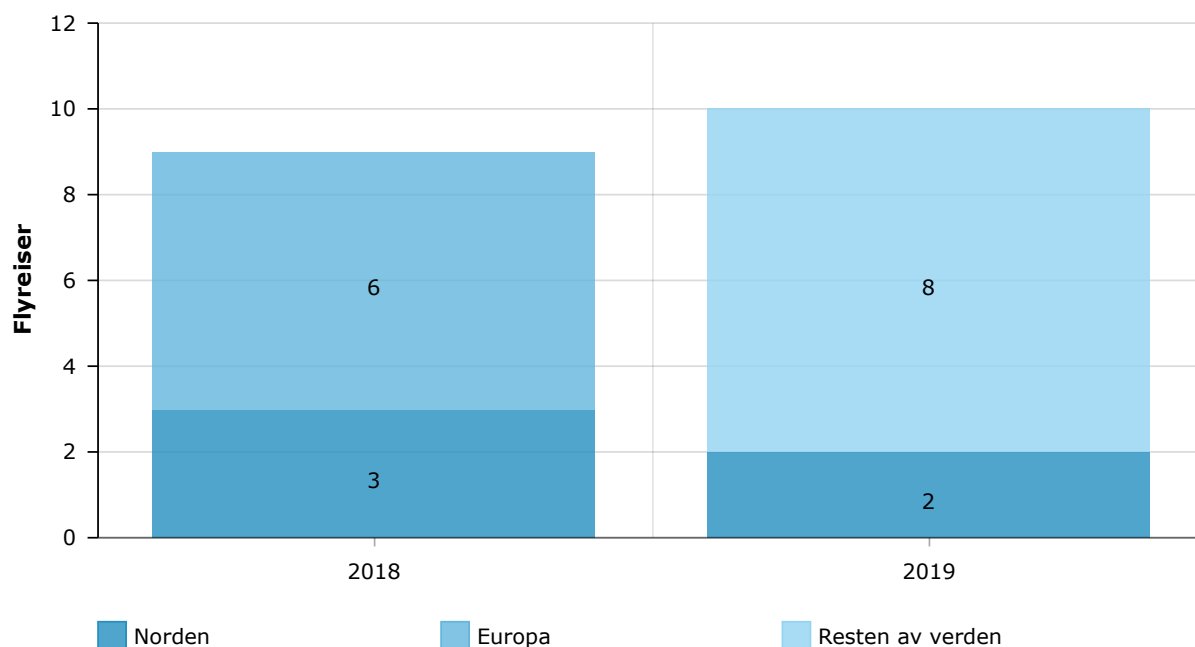
CO2 totalt

↓ -48% fra 2019



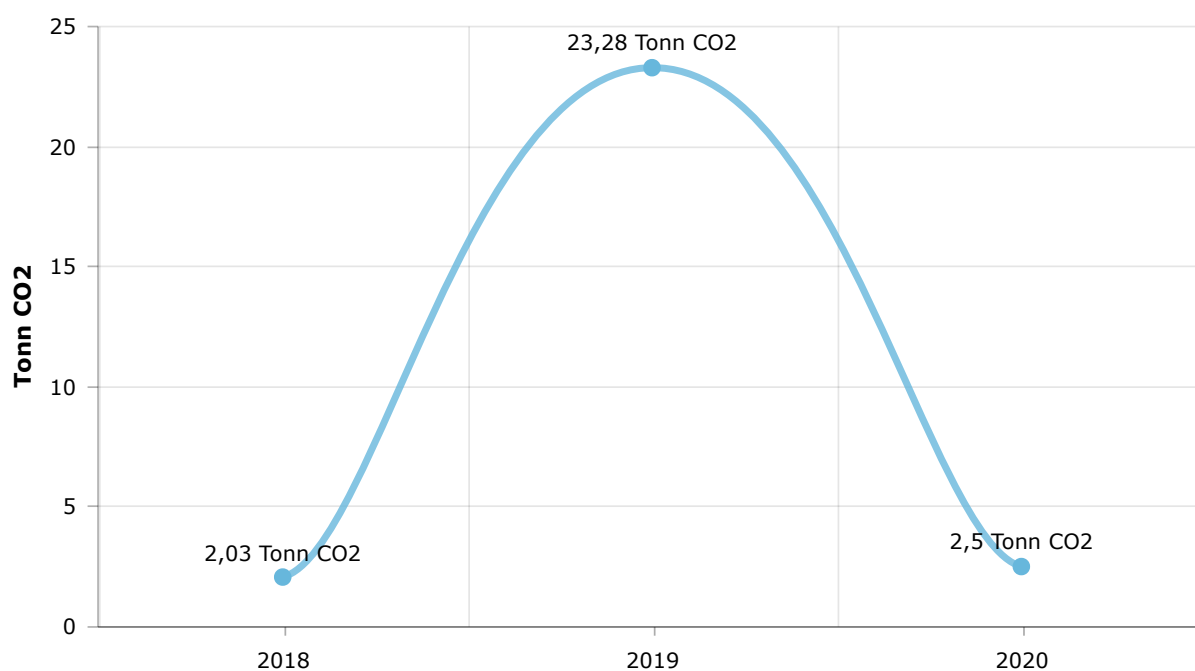
Transport og anleggsmaskiner

Flyreiser



CO2 utslipp fra flyreiser

↓ -89% fra 2019

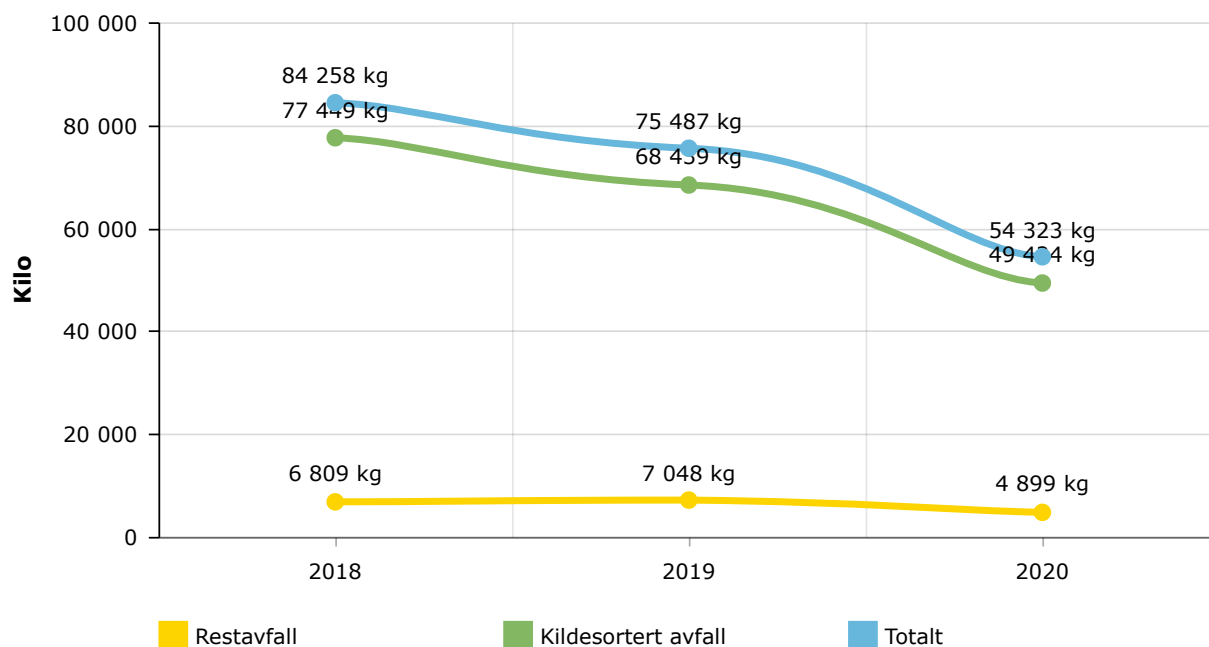


🗨 Kommentarer til Transport og anleggsmaskiner

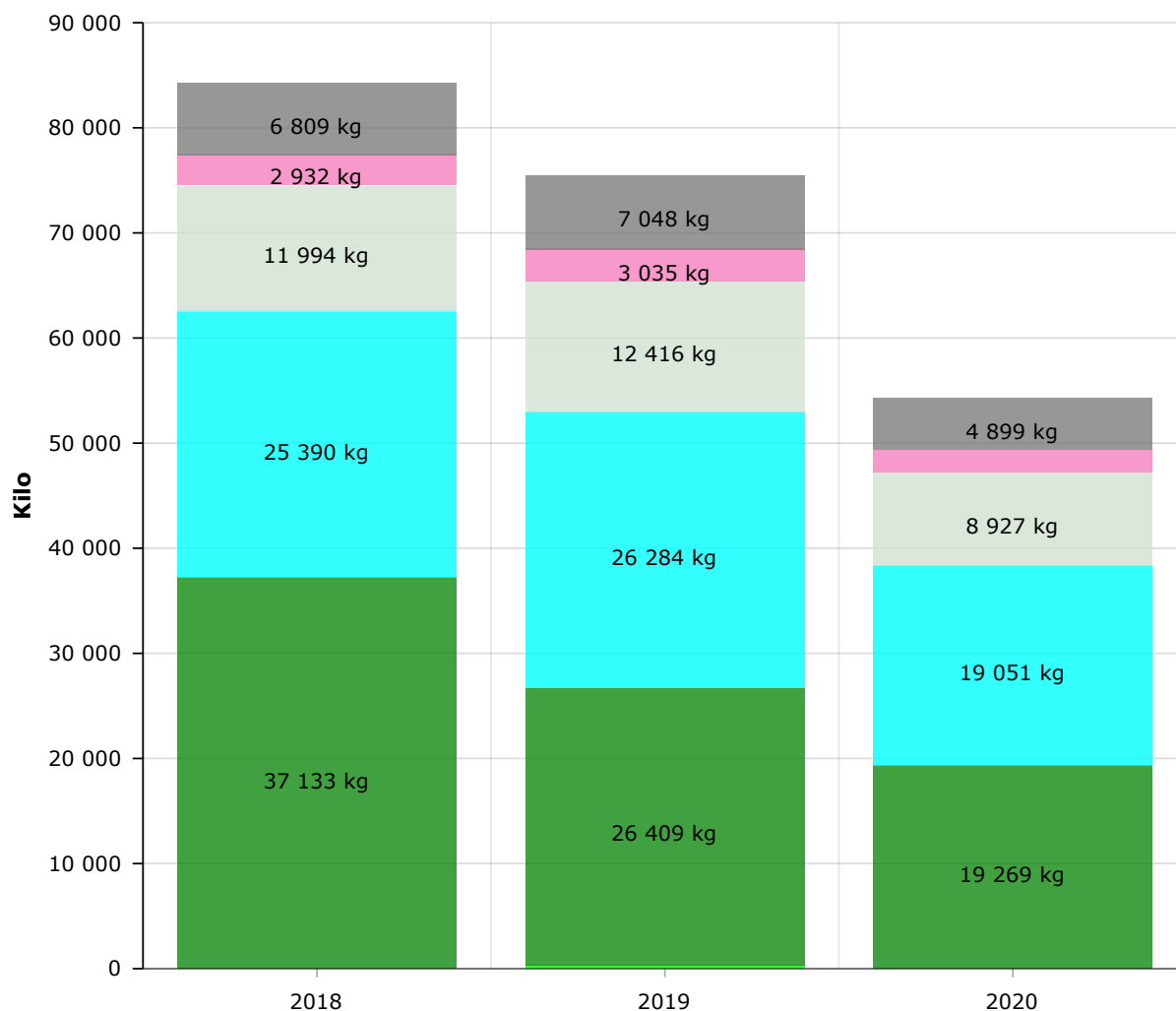
Researchreise til Barcelona i januar

Avfall og ombruk

Totalt avfall



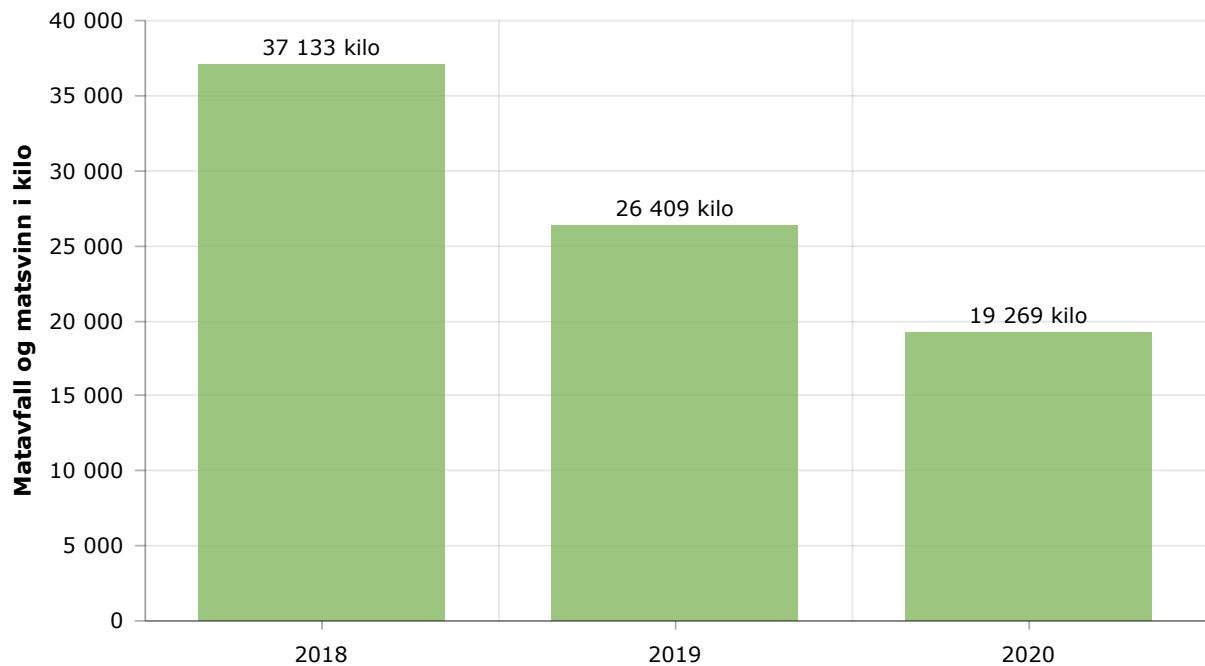
Avfallsmengder per avfallskategori



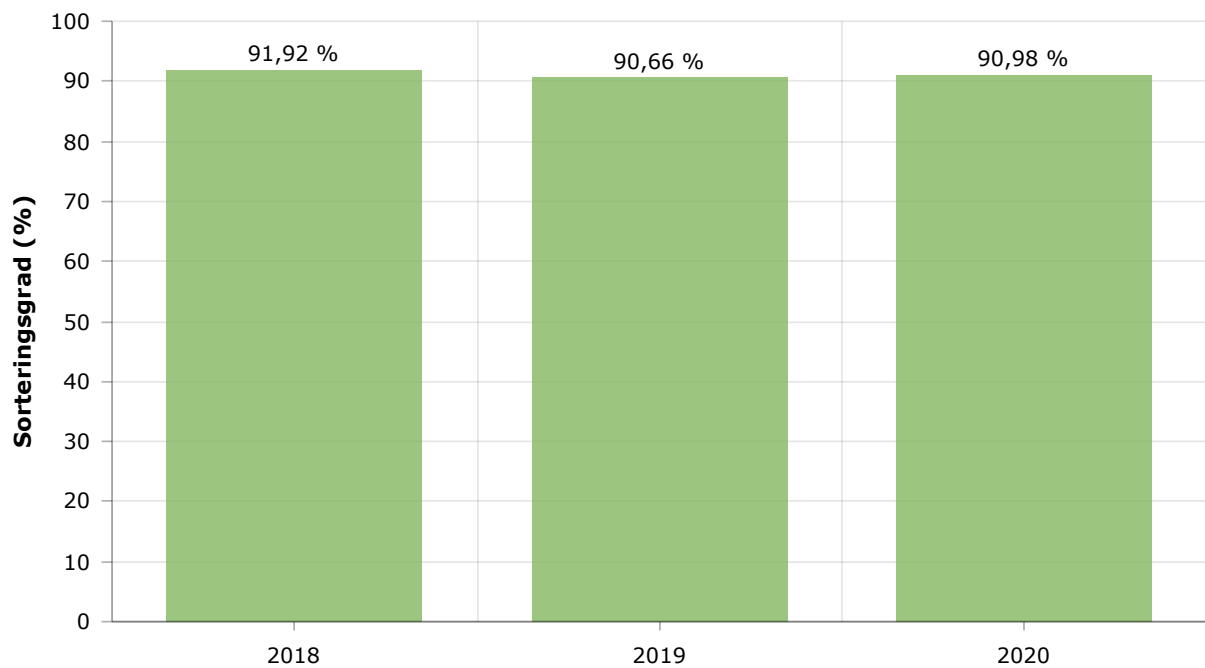
- Organisk avfall (utgått indikator)
- Matavfall (utgått indikator)
- Glass og metall (utgått indikator)
- Papir, papp og kartong
- Emballasjeplast og annen mykplast (utgått indikator)
- Restavfall

Matsvinn

↓ -27% fra 2019



Sorteringsgrad



🗨 Kommentarer til Avfall og ombruk

Tall basert på 2019 drift. Vi fikk ikke kontrollert dette før siste nedstenging av Oslo kommune.

Gjennomførte tiltak

Arbeidsmiljø

2020 har vært et utfordrende år for alle i bedriften pga regulering og restriksjoner i forbindelse med Covid-19. Vi har jobbet veldig mye med intern kommunikasjon og informasjon til våre ansatte, så de skal føle seg trygge på situasjonen og vite hva som skjer. Vi har mange ansatte fra utlandet som ikke har hatt like god tilgang på informasjon og heller ikke har nettverk i Norge. Vi har gjennom permitteringsperioder hatt fokus på å ha sosiale online samlinger, facebook gruppe med aktiviteter ol. Vi opplever at de ansatte har følt seg trygge på jobb. Alle ansatte har også blitt spurt om de er komfortable med å jobbe under de reguleringene som er. Vi hadde egentlig som mål for 2020 å jobbe mye med kursing av personal, men dette ble dessverre satt på vent i mars.

Innkjøp og materialbruk

I 2020 har vi hatt økt fokus på leverandører. Vi har gjennomført en undersøkelse av våre 11 største leverandører på deres verdikjede, etikk og at de følger lokale regler og menneskerettigheter gjennom selskapet Factlines. Vi har fått inn et to nye leverandører med veldig høy fokus på dyrevelferd.

Avfall

Vi har gode rutiner på sortering av matavfall. I forbindelse med første Lock Down fikk vi også testet ut nye måter å redusere matsvinn - vi fikk solgt masse mat via appen "Too good to go" og donerte mat til Matsentralen.

Energi

Denne er redusert, særlig på grunn av mye mindre matlaging i perioden hvor det har vært stengt, og generelt mye lavere omsetning.

Transport

Dette er ikke noe som angår Asia direkte, men vi jobber med å ha faste leveringer og færre leveringer for de varene som har lang holdbarhet.

☰ Handlingsplan

Miljøpolicy med konkrete mål for helse, miljø og sikkerhet

ASIA skal være en trygg arbeidsplass for alle ansatte og en av våre viktigste mål er at ansatte skal ønske å jobbe hos oss i en lengre periode, se at de kan utvikle seg og føle seg verdsatt på arbeidsplassen sin.

Vi strekker oss også langt for å være en pådriver for å jobbe mer bærekraftig og miljøbevisst og å kommunisere dette til ansatte og gjester. Vårt mål er at dette også vil inspirere ansatte og kunder til å være mer bevisste på matvalg, gjennbruk, kildesortering ol.

Vi skal alltid ha full score ved kontroller av mattilsynet og følger daglig opp alle rutiner rundt matsikkerhet.

Arbeidsmiljø: Mål, sykefravær

1,4 %

Arbeidsmiljø: Tiltak

- Fortsette med kursing og opplæring av ansatte
- Tilbyr ulike aktiviteter under lock down for å motivere og ha "check-in" med ansatte som er permittert
- Aktivt jobbe med kommunikasjon og vakplaner for å ha god arbeidsflyt og møte forventningene til de ansatte

Innkjøp: Mål, miljømerkede produkter eget bruk (frivillig)

20 produkter

Innkjøp: Mål, Økologiske varer til egen drift (frivillig)

12 varer

Innkjøp: Mål, Miljøsertifiserte leverandører

9 leverandører

Innkjøp og materialbruk: Tiltak

Vi er like opptatt av at varer skal være etisk produsert som de er økologiske. Vi har sett at det er mange produsenter som gjør en fantastisk jobb med dyrevelferd, jobber med sirkulære løsninger, er veldig kortreiste el. som ikke nødvendigvis er økologisk sertifisert. Så dette ønsker vi å ha med i betraktningen videre når vi velger våre leverandører.

Energi: Mål

550 kWh per kvadratmeter

Energi: Tiltak

Vi tror dette også vil holde seg lavt i 2021 da pandemien vil påvirke våre besøkstall kraftig dette året også-

Transport: Tiltak

Gjelder ikke våre direkte utslipp. Men vi ser at pga pandemien har tilgjengelighet til asiatiske råvarer blitt mer begrenset og dyrere. Dette har gjort at vi har funnet nye løsninger på alternativer som ikke må reise så langt og vil da bidra til mindre transport.

Avfall: Tiltak

Vi jobber fortsatt med å redusere matavfall og se på muligheter for hvordan dette kan gjøres. I 2021 skal vi også delta i 2 prosjekter for å redusere avfall:

Gjennbrukbar take away emballasje (reduserer ikke nødvendigvis vårt avfall, men kundene våres.

Kompostering av matavfall