

SUSTAINABILITY STATUS AKER BRYGGE 2021

«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.

HIGHLIGHTS FROM 2021

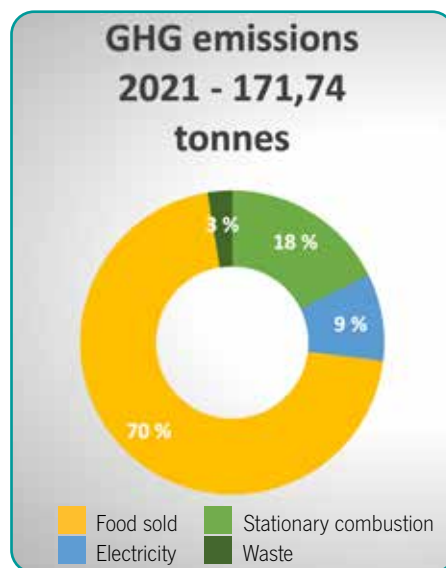
EVIG SIRKEL

As the first restaurant in Norway we piloted a project to use reusable take away containers. This was a collaboration between Oslo council, Sprint, Wolt and Grin, sponsored by Handelens miljøfond. More than 500 guests ordered take away through this solution on the way to reduce single use containers.



HEALTH CARE PROGRAM FOR OUR EMPLOYEES

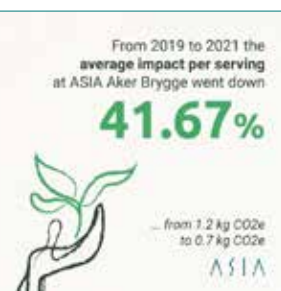
In 2021 we introduced our very own Health care program for all our employees. In this program we offer annual health check by a doctor, flu vaccination, partial sponsored gym-membership and partially sponsored Naprapat.



Total 171,74 tonnes of CO₂e. Due to the pandemic the revenue at ASIA was reduced with almost 40%, this is reflected in our emissions, dropping from 232 tonnes CO₂e in 2020. *Food sold is based on Klimato calculations

REDUCED THE AVERAGE EMISSION PER DISH

Since we started measuring and labelling all the GHG emissions on our dishes in 2019 we have reduced the average emission per dish with over 40%.



AWARDED "MÅNEDENS MATREDDER"
by Q-meieriene and nominated «Årets matredder»

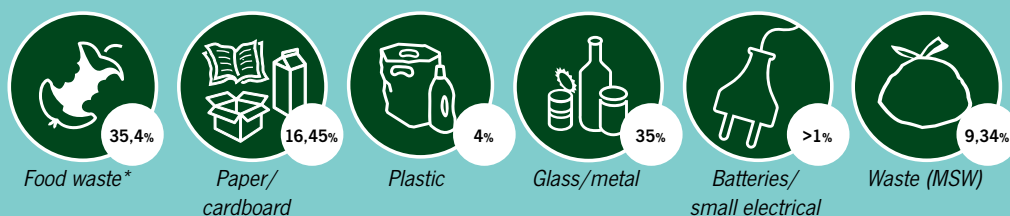
SUSTAINABLE FOOD NORWAY

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 and 2021 we increased our members and partners to be over 40, represented by leading Norwegian and international companies, research institutes, start ups, universities etc. See more information on: www.s-food.no.

S•FOOD

Sustainable Food Norway

• STRICT RECYCLING ROUTINES



*Calculated by total weight

SUSTAINABILITY STATUS



AKER BRYGGE 2021

«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.

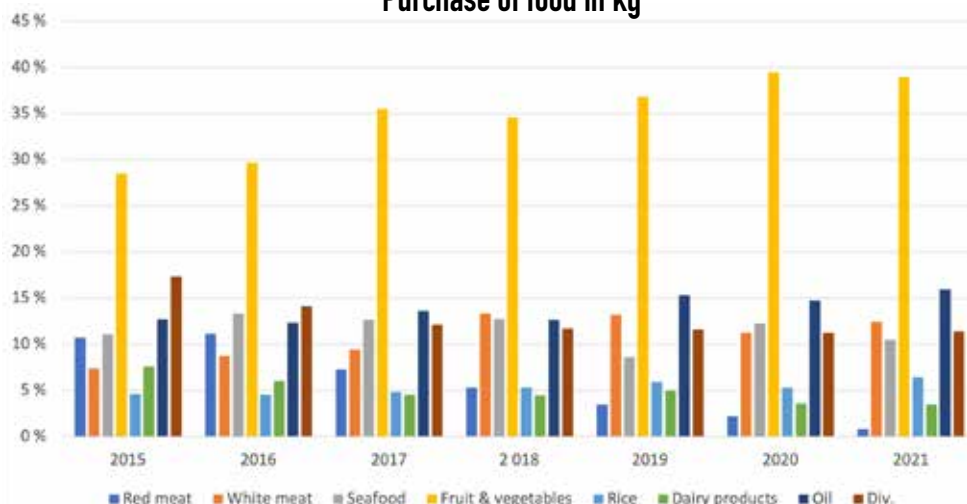
Since 2015 we have recorded all food consumption to see the development in the restaurant.

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



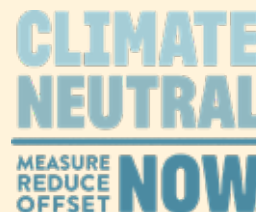
We strive to use local and sustainably sourced food. On our menu, we prioritise MSC certified or green listed fish*, local vegetables in season and Norwegian organic and animal welfare certified chicken and beef. We evaluate on a yearly basis which products will be the most sustainable option for us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



• 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.



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

Through our partners in CHOOOSE we have since 2018 offset in total 7.950 tons of CO2, this equals 131K tree seedlings grown for 10 years. 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.





Sustainability report - ASIA Aker Brygge

During 2021 we calculated the carbon emissions for the food we served. The emissions depend on factors such as the ingredient, country of origin and cultivation method. We are doing this in collaboration with Klimato, our sustainability partner.

~ Average kg CO₂e per meal

• ASIA Aker Brygge



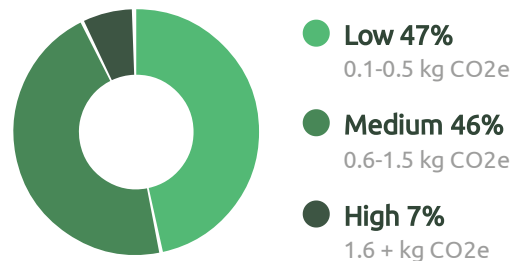
• Avg. Scandinavian



ψ Lowest & highest



♻️ Climate friendly meals



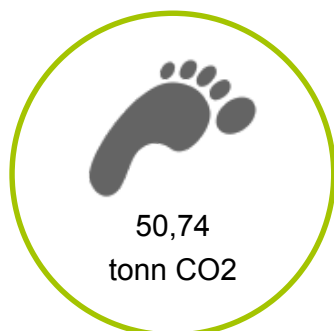
•• Total



1 Jan - 31 Dec 2021



Klimaregnskap for ASIA AS



2021

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 1				
Propan (LPG)	8254 kg	3,675 CO2e/Kg	30,33	tonn CO2

Sum scope 1 = 30,33 tonn CO2

Scope 2				
Elektrisitet	398346 kWh	0,04 Kg CO2e/kWh	15,93	tonn CO2

Sum scope 2 = 15,93 tonn CO2

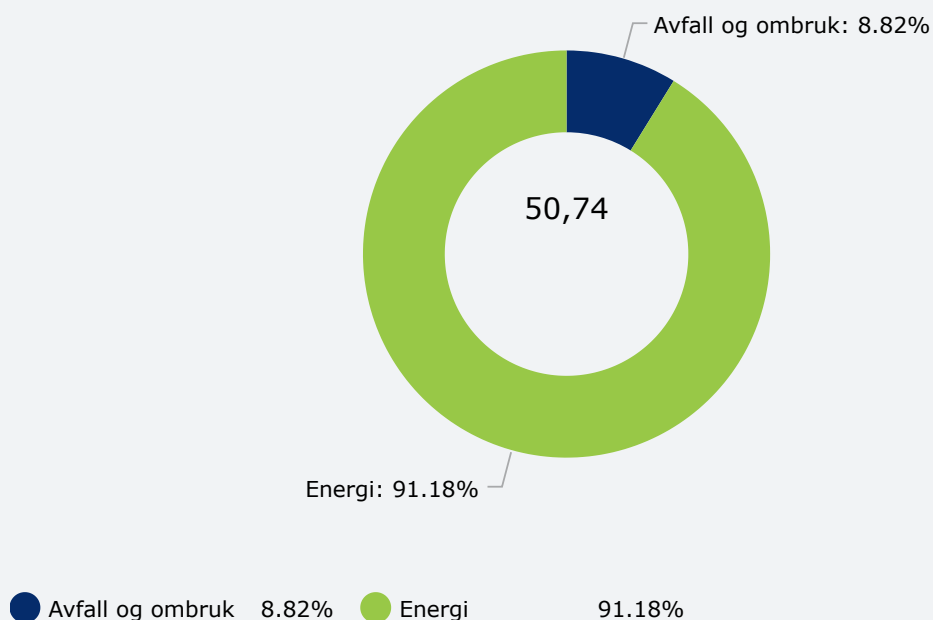
Scope 3				
Plast	567	0,05 CO2e/Kg	0,03	tonn CO2
Organisk avfall (matavfall med mer)	10885	0,015 CO2e/Kg	0,16	tonn CO2
Papir, papp og kartong	5899	0,061 CO2e/Kg	0,36	tonn CO2

Glass- og metallemballasje	17108	0,031 CO2e/Kg	0,53	tonn CO2
Restavfall	9427 kg	0,36 CO2e/Kg	3,39	tonn CO2

Sum scope 3 = 4,48 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 50,74 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2020

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 1				
Gass (oppvarming)	102700 kWh	2,76 Kg CO2e/Nm3	29,46	tonn CO2

Sum scope 1 = 29,46 tonn CO2

Scope 2

Elektrisitet	414456 kWh	0,04 Kg CO2e/kWh	16,58	tonn CO2
--------------	------------	------------------	-------	----------

Sum scope 2 = 16,58 tonn CO2

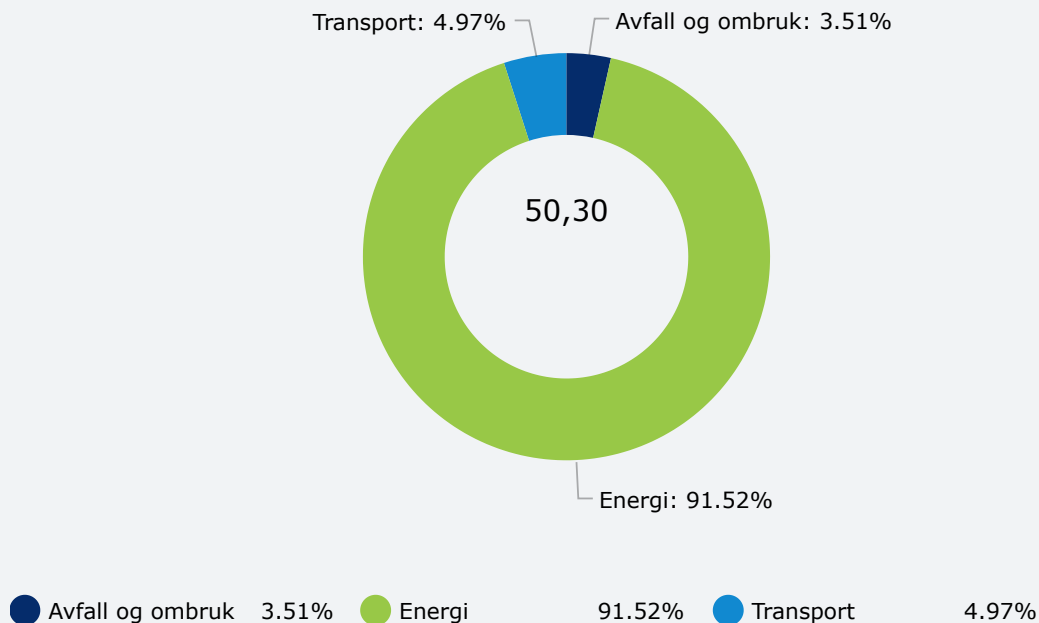
Scope 3

Flyreiser (rapportere i CO2-utslipp)	2,5 tonn CO2	1 tonn	2,50	tonn CO2
Restavfall (uten emballasjeplast)	4899 kilo	0,36 CO2e/Kg	1,76	tonn CO2

Sum scope 3 = 4,26 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 50,30 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2019

Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 1				
Gass (oppvarming)	233075 kWh	2,76 Kg CO2e/Nm3	66,85	tonn CO2

Sum scope 1 = 66,85 tonn CO2

Scope 2				
Elektrisitet	572970 kWh	0,04 Kg CO2e/kWh	22,92	tonn CO2

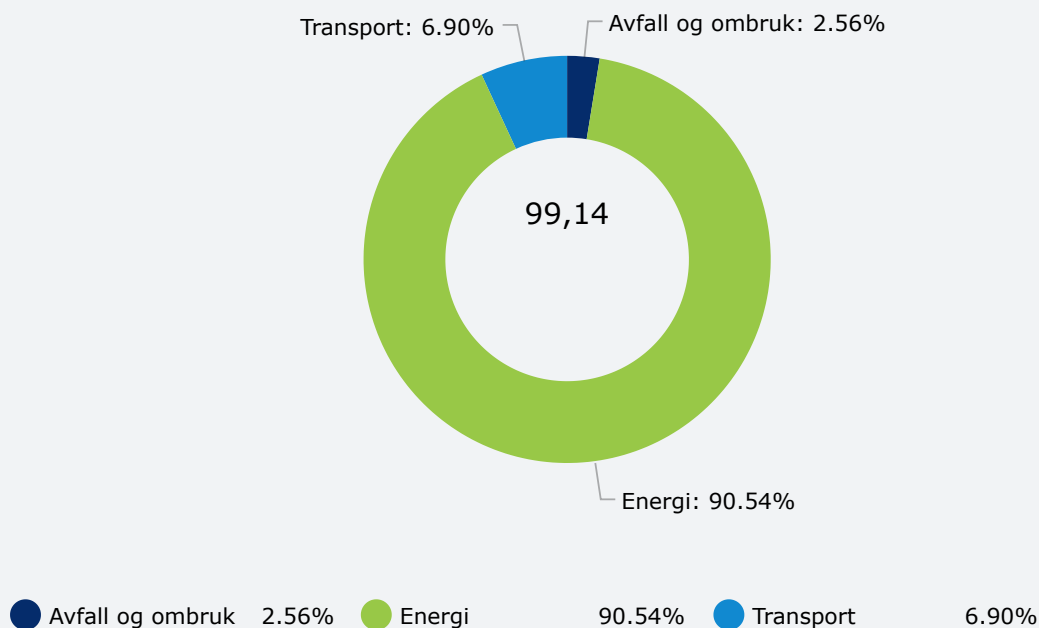
Sum scope 2 = 22,92 tonn CO2

Scope 3				
Antall flyreiser i Norden	2 (tur/retur)	207 Kg CO2e/reiser	0,41	tonn CO2
Antall flyreiser i resten av verden	8 (tur/retur)	803 Kg CO2e/reiser	6,42	tonn CO2
Restavfall (uten emballasjeplast)	7048 kilo	0,36 CO2e/Kg	2,54	tonn CO2

Sum scope 3 = 9,38 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 99,14 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2018

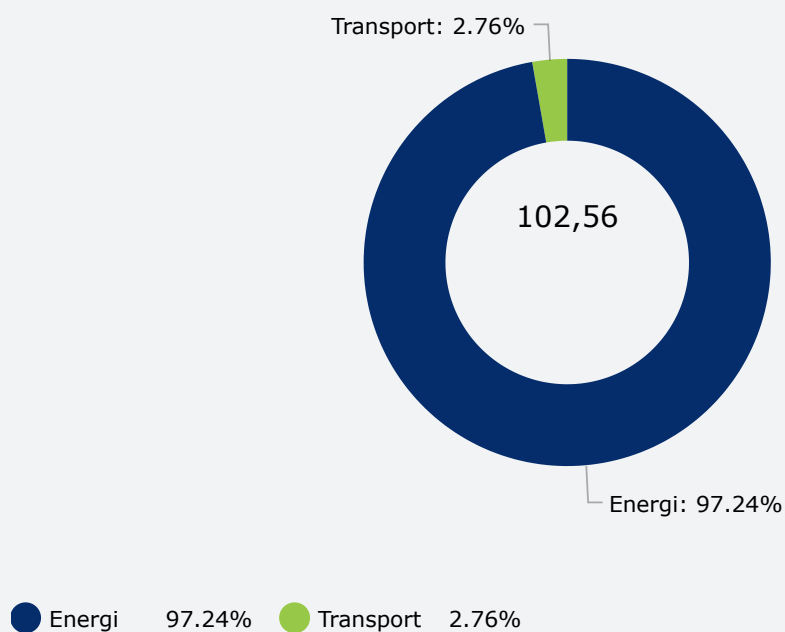
Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 1				
Gass (oppvarming)	273875 kWh	2,76 Kg CO2e/Nm3	78,55	tonn CO2
Sum scope 1 = 78,55 tonn CO2				
Scope 2				
Elektrisitet	529386 kWh	0,04 Kg CO2e/kWh	21,18	tonn CO2
Sum scope 2 = 21,18 tonn CO2				
Scope 3				
Antall flyreiser i Norden	3 (tur/retur)	207 Kg CO2e/reiser	0,62	tonn CO2

Antall flyreiser i resten av Europa	6 (tur/retur)	369 Kg CO2e/reiser	2,21	tonn CO2
-------------------------------------	---------------	--------------------	------	----------

Sum scope 3 = 2,83 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 102,56 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



ASIA AS

Innrapportering for 2021



Beskrivelse av virksomheten:

Restaurant på Aker Brygge i Oslo med asiatisk inspirert mat

Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

Felleskriterier (2016), Leietaker, Restaurant

Sertifikat 

Type: 3-årig

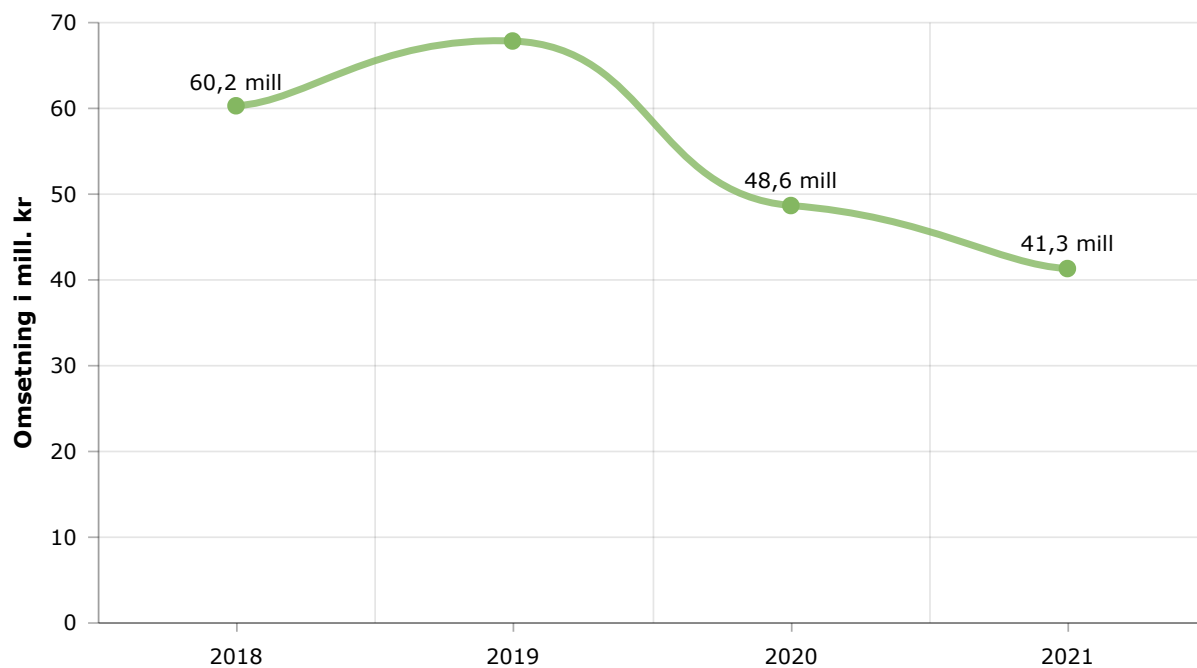
Utstedt: 28 jul., 2022

Utløper: 28 jul., 2025

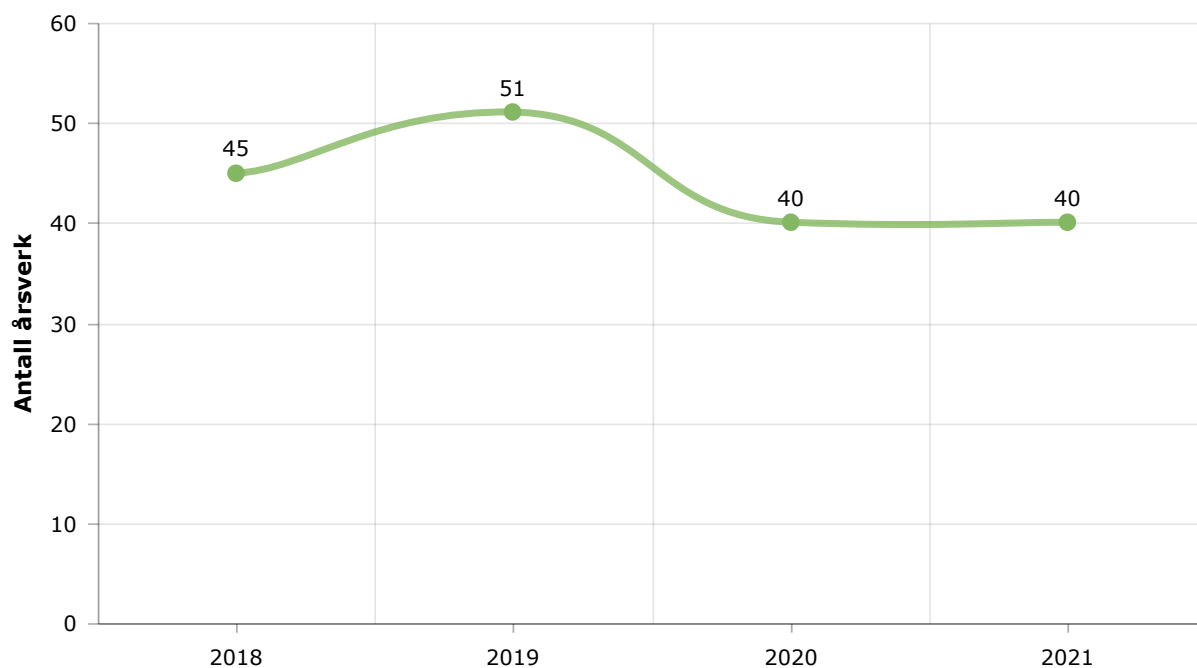
★ Systemindikatorer

Årlig omsetning

↓ -15% fra 2020



Antall årsverk for rapporteringsåret

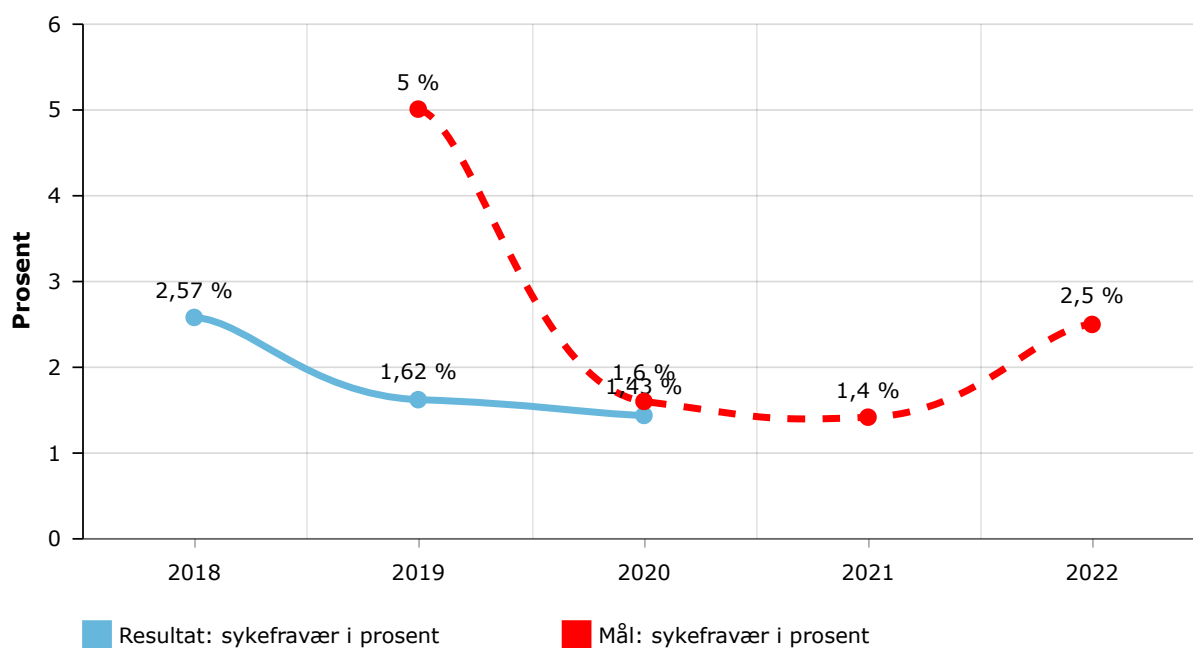


Kommentarer

Lavere omsetning pga. nedstengning januar - mai.
Ufordrende å regne antall årsverk

Arbeidsmiljø

Sykefravær i prosent



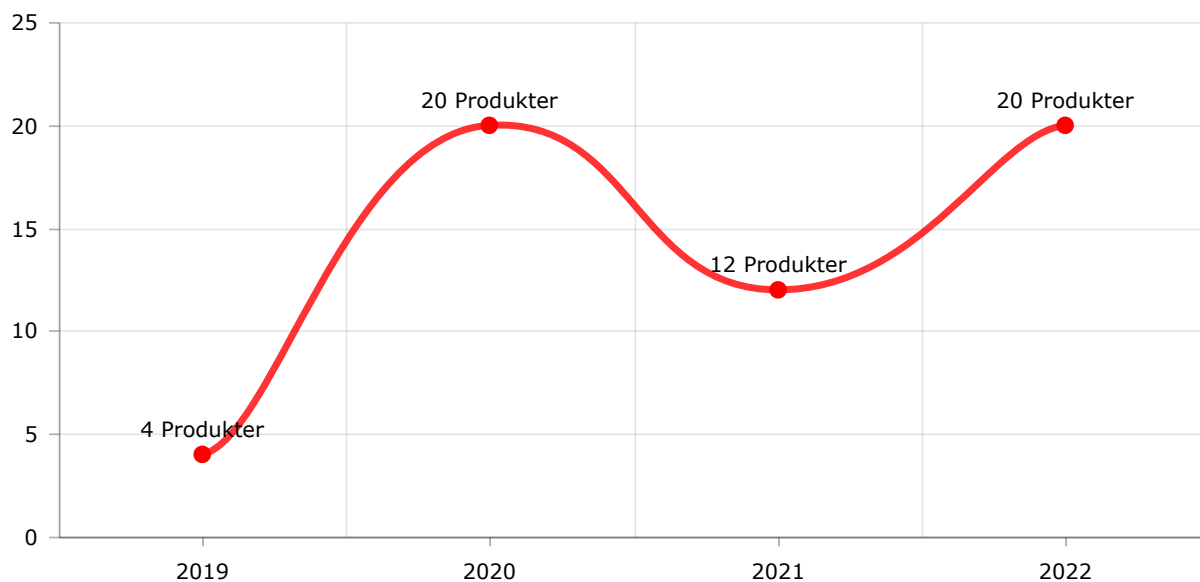
Kommentarer

Høyt sykefravær pga covid /karantener

★ Innkjøp

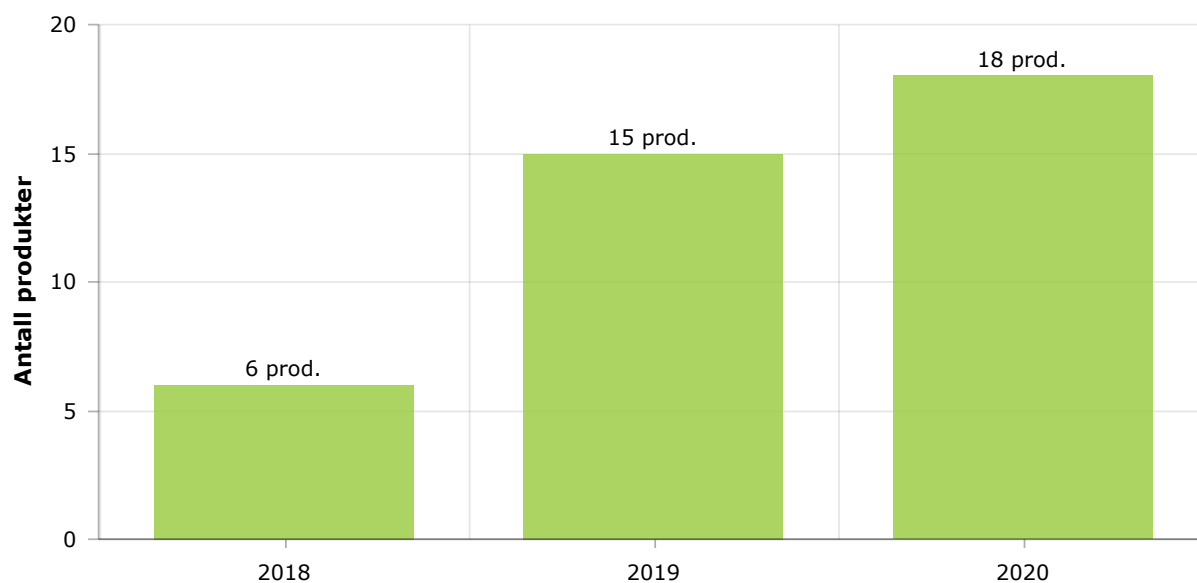
Antall økologiske volumprodukter

↓ -40% fra 2020



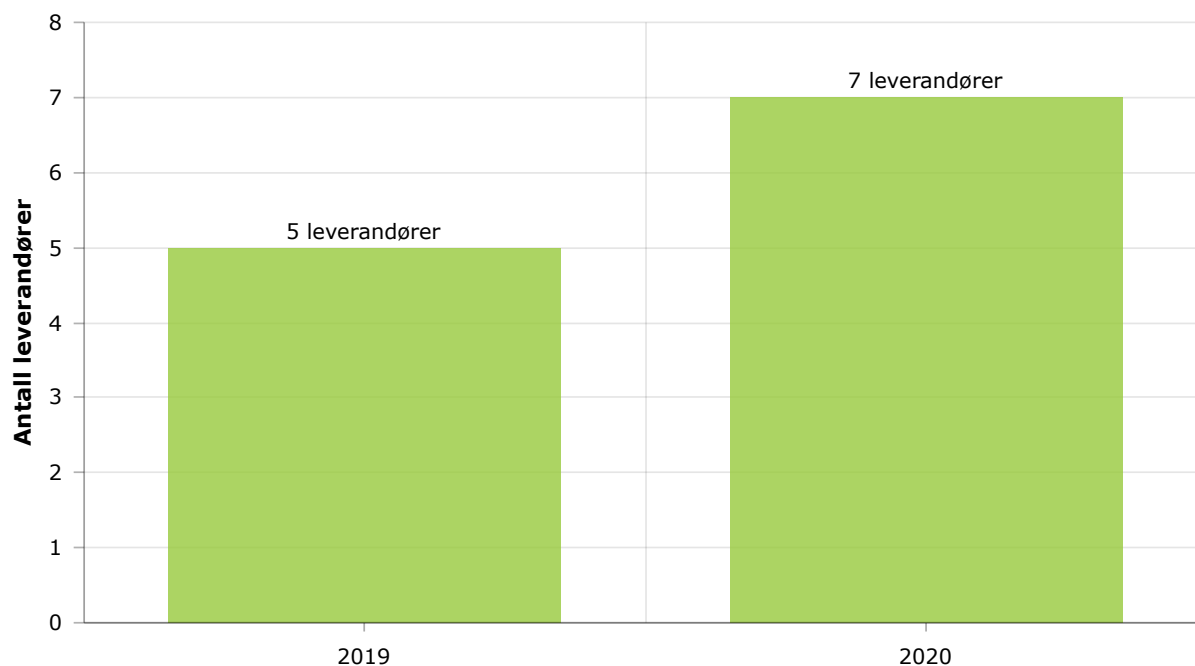
■ Mål: antall økologiske produkter (produkter)

Antall miljømerkede produkter

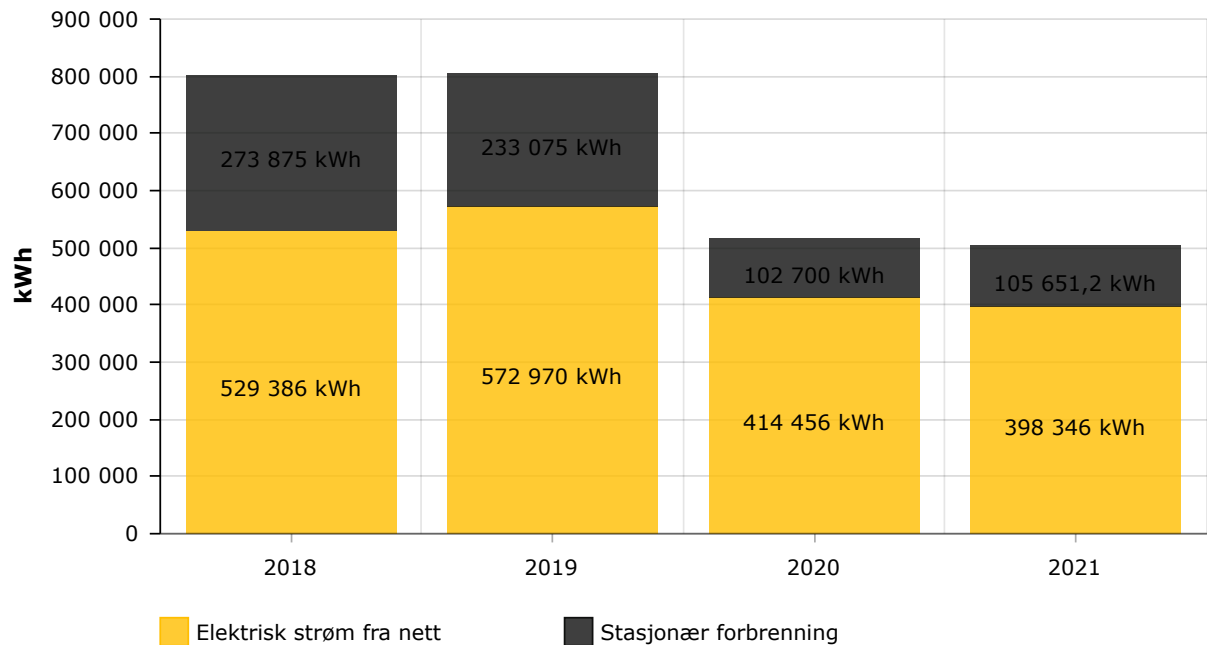


■ Miljømerkede produkter til egen drift

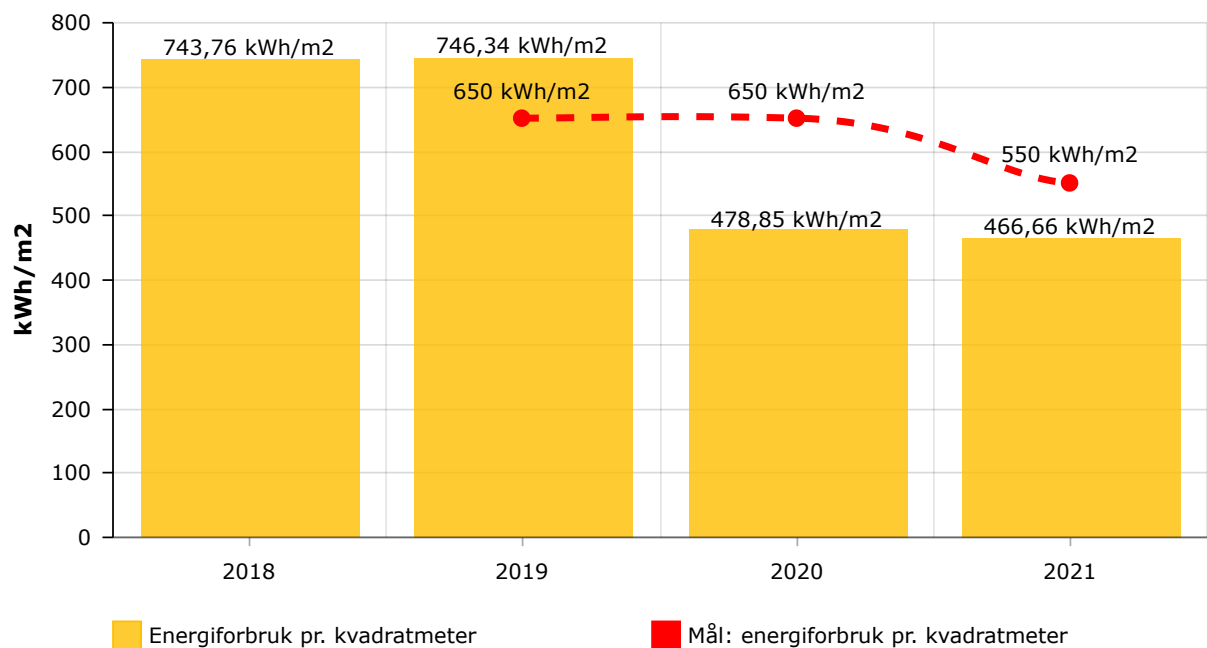
Antall leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem som Miljøfyrtårn, ISO 14001, EMAS eller tilsvarende.



Energiforbruk

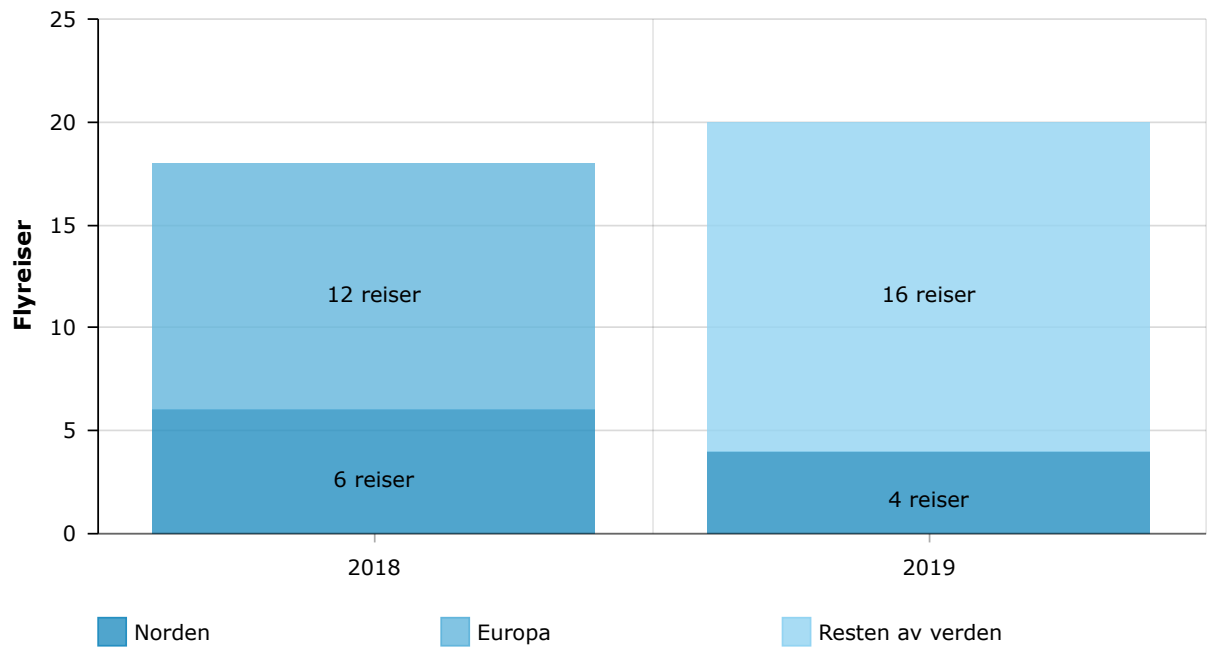


Energiforbruk pr. kvadratmeter

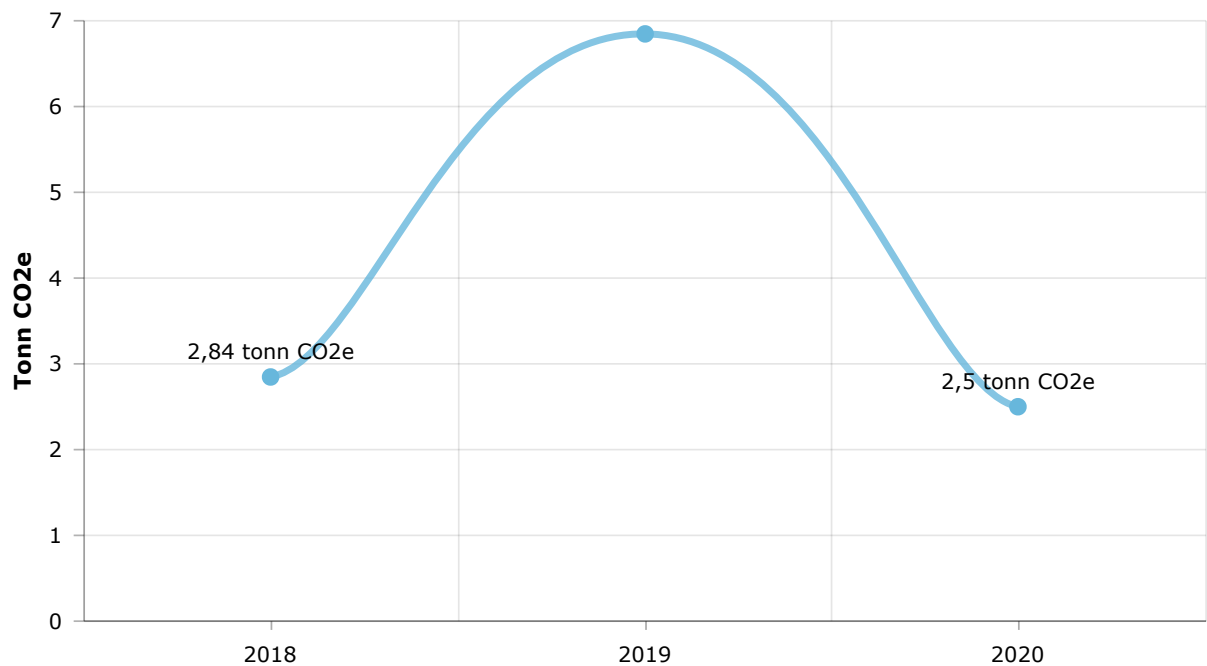


Transport

Flyreiser



Klimagassutslipp fra flyreiser

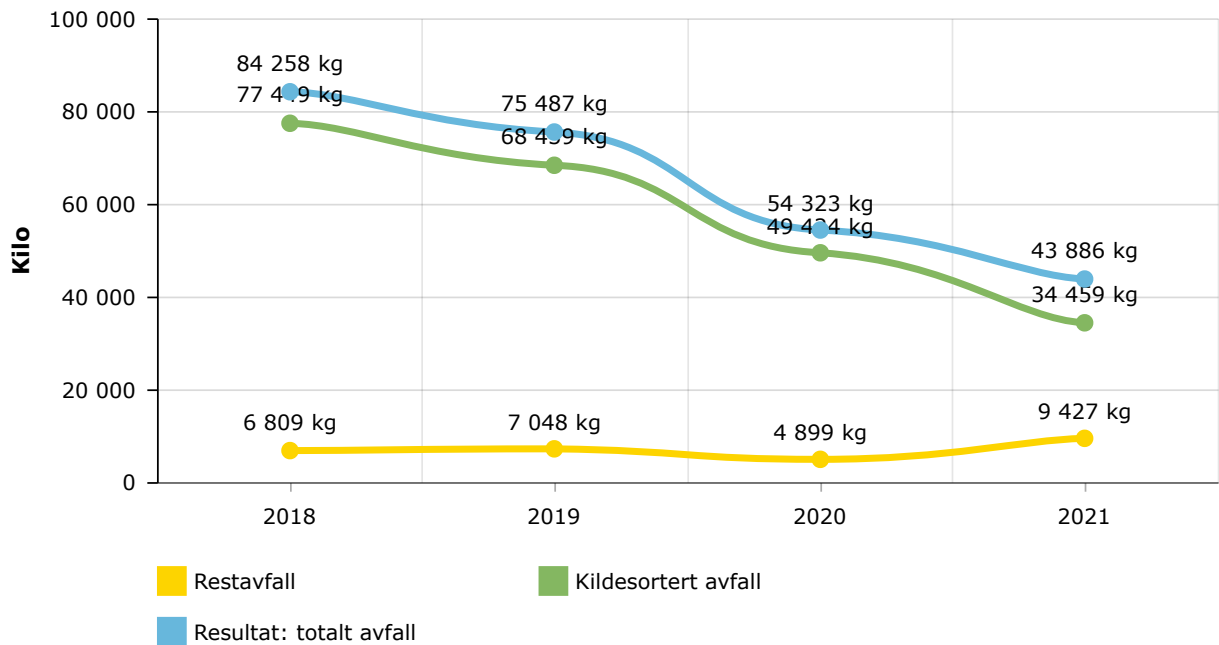


🗨 Kommentarer

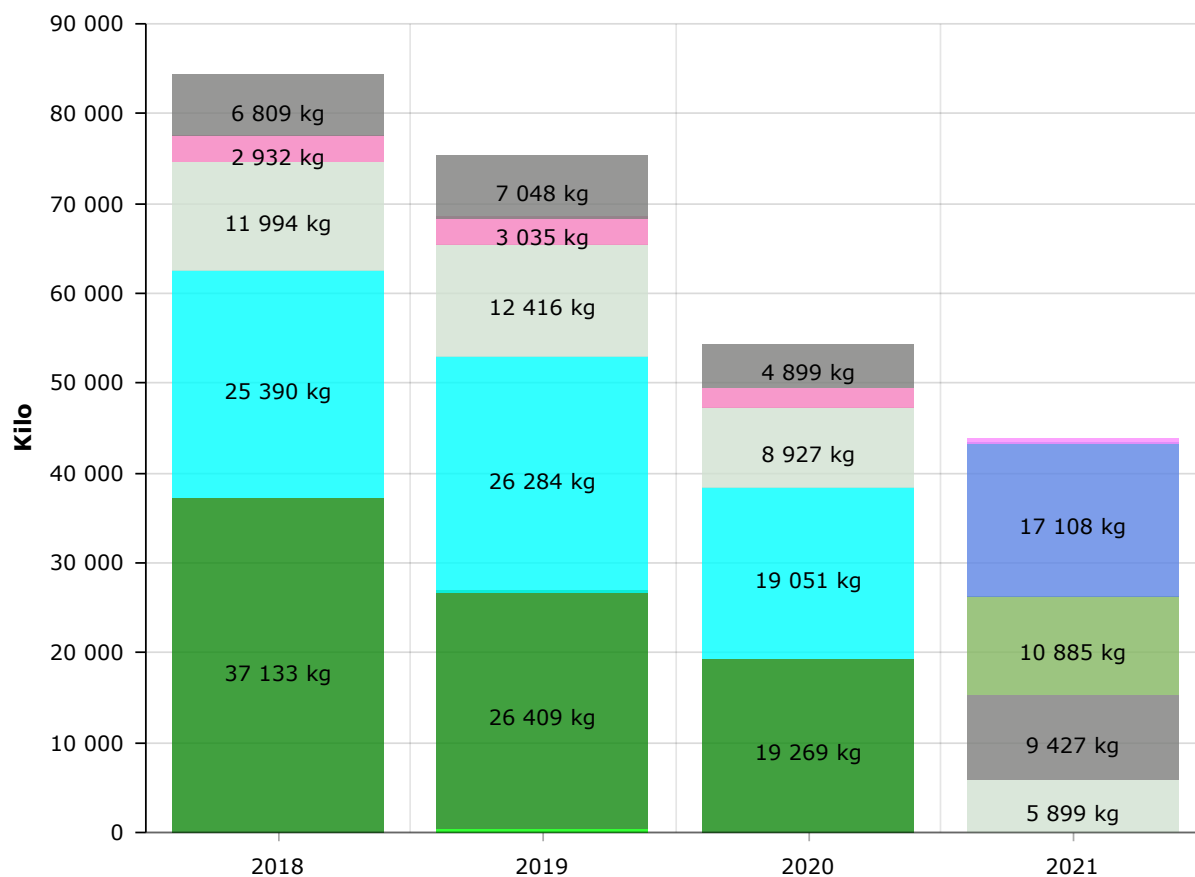
Ansatte bor i nærheten og benytter stort sett offentlig transport eller sykkel.

Avfall og ombruk

Totalt avfall

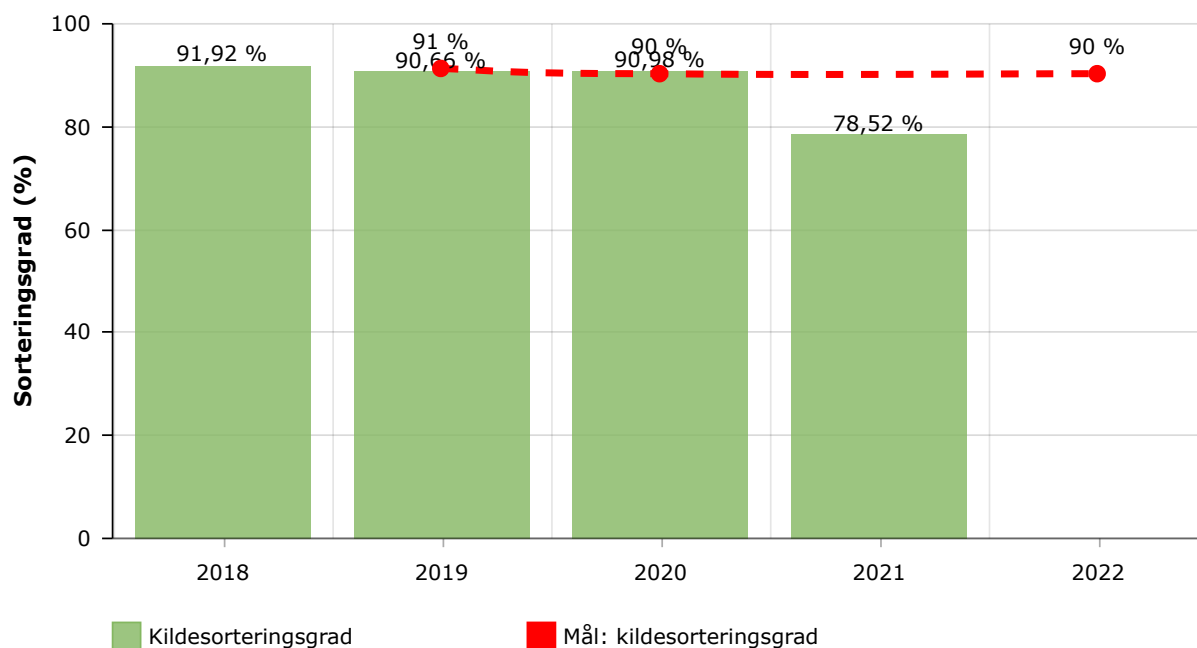


Avfallsmengder per avfallskategori

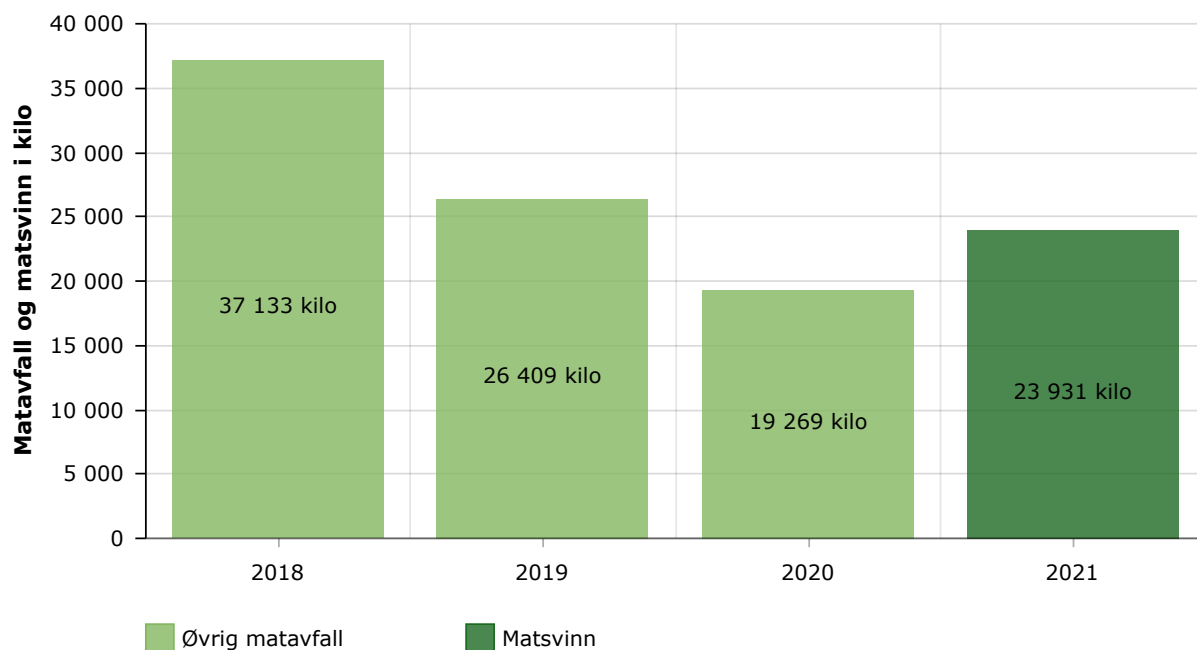


- Organisk avfall (utgått indikator)
- Matavfall (utgått indikator)
- Glass og metall (utgått indikator)
- Papir, papp og kartong
- Emballasjeplast og annen mykplast (utgått indikator)
- Restavfall
- Organisk avfall
- Glass- og metallemballasje
- Plastemballasje

Sorteringsgrad



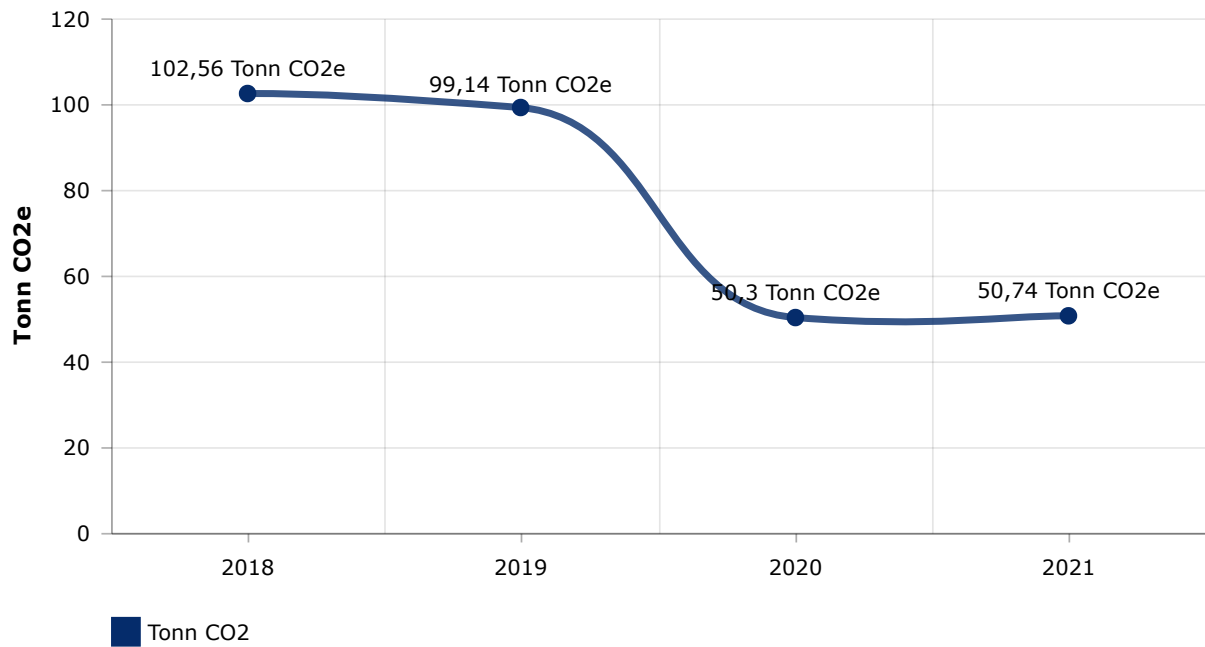
Matsvinn og øvrig matavfall



🗨 Kommentarer

Matavfall og annet våtorganisk avfall er frityrolje brukt til matlaging

Klimagassutslipp totalt



Gjennomførte tiltak

Innkjøp

Jobbet mye med å få gode alternativer på take away emballasje
Har lokale leverandører av grønnsaker / spirer og kjøtt

Avfall og ombruk

Sorterer alt avfall. Jobber aktivt med å redusere matsvinn i restauranten.

Energi

Lys og lydjustering når lokalet ikke brukes
Bruker kun varmelamper ved behov / gjestebesøk

Arbeidsmiljø

Innført internt bedriftshelsetjeneste for de ansatte:

- Årlig helsesjekk
- Tilbud om influensavaksine
- Delvis sponset treningsmedlemsskap
- Delvis sponset naprapat

I tillegg har vi god oppfølging av de enkelt ansatte i form av medarbeidersamtaler og kursing

Utslipp til luft og vann

Følger alle forskrifter.

Annet

Klimamerker meny

Handlingsplan

Miljøpolicy med konkrete mål for helse, miljø og sikkerhet

Konkrete mål for HMS og ytre miljø i 2022

1. Tilby våre ansatte en god bedriftshelsetjeneste
 - a. Tiltak: Kartlegge behovet til de ansatte
 - b. Tiltak: Oppfordre og informere ansatte om tilbudet: Trening, helsesjekk, naprapat, influensavaksine. Skal virke forebyggende.
2. Sette opp minimum 10 relevante kurs i løpet av året for å øke kunnskap hos de ansatte
 - a. Tiltak: Kartlegge behov for opplæring FOH/BOH
 - b. Tiltak: Kartlegge ressurspersoner som kan holde kurs
3. Oppfordre alle våre leverandører til å jobbe mer bærekraft og fortrinnsvis ha uttalte bærekraftsmål
 - a. Tiltak: Gå gjennom alle avtaler med de største leverandørene og etterlyse deres bærekraftsstrategier. Fortrinnsvis med sertifisering fra miljøfyrtårn.
 - b. Tiltak: Se på hvordan vi kan samarbeide med våre leverandører så vi er sikre på at det også er bra business for de å drive mer bærekraftig ved å være stabile kunder hos de.
4. Kun ha norsk produsert kjøtt, fortrinnsvis økologisk
 - a. Tiltak: Jobbe med leverandører som kan tilby stabile leveringer fra ansvarsfulle produsenter
5. Jobbe med å redusere matsvinn
 - a. Tiltak: Jobbe med menyutforming for å bruke varer som normalt kunne ha blitt kastet
 - b. Tiltak måle og analysere avfall. Dele opp produksjon / tallerkenavfall.
6. Ha minimum 80% sortering av avfall
 - a. Tiltak: Innføre gode rutiner på sortering av avfall
 - b. Følge opp med å veie avfall etter innføring av rutine

Arbeidsmiljø: Mål og sykefravær

2,5 %

Arbeidsmiljø: Tiltak

Kursing av ansatte

Opplæring om miljøfyrtårn og bærekraft i bedriften

Hyppigere medarbeidersamtaler / oppfølging av fast ansatte

Fortsette med bedriftshelsetjeneste som et forebyggende tiltak for god helse

Innkjøp og materialbruk: Tiltak

Gå gjennom innkjøp av driftsmateriell og se på de 20 mest brukte produktene om vi kan finne bedre alternativer.

Energi: Tiltak

Gå gjennom med gårdeier om mulighet til å ha klimaanlegg stengt i perioder uten gjester / Jobbe med personal for å sørge for å redusere bruk av varmelamper ute /

Avfall: Mål og kildesortering

90 %

Avfall: Tiltak

Årlig opplæring i sortering av avfall for alle ansatte

Vanskelig å sette antall kilo da vi forventer en helt annen omsetning i 2022