

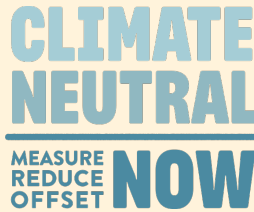
SUSTAINABILITY STATUS AKER BRYGGE 2019

«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 2019 restaurant Asia have done the following measures to work towards being a more sustainable restaurant:

• 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!

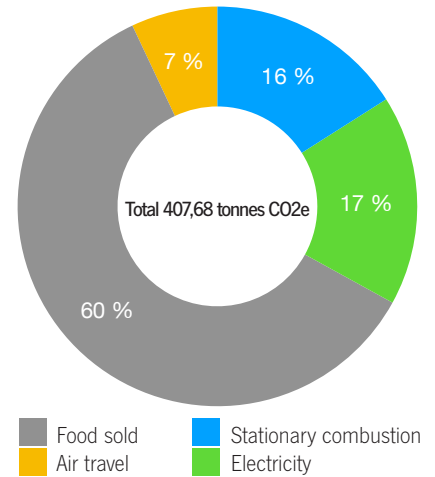


• CALCULATED THE CLIMATE IMPACT FOR EACH DISH ON THE MENU

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. ASIA compensates for the GHG emissions the dish causes on an annual bases by supporting renewable energy projects through CHOOOSE. See also page 3 for the Klimato report 2019.



GHG EMISSIONS 2019



• COMPENSATED FOR MORE THAN 7 TIMES OUR GHG EMISSIONS BY SUPPORTING RENEWABLE ENERGY PROJECTS!

Through our partners in CHOOOSE we have in 2018 and 2019 offset in total 7.200 tons of CO₂. The renewable energy CHOOOSE portfolio consists of diverse and carefully hand-picked 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.



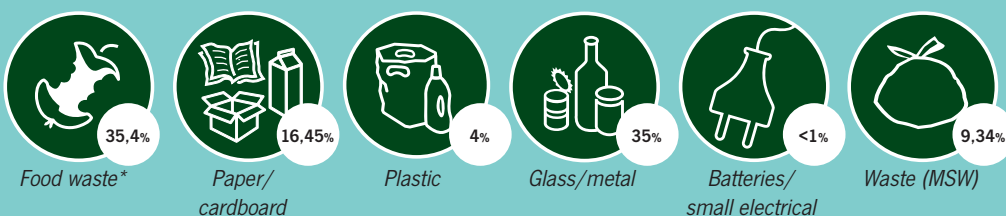
• CAN BOTTLES MAKE AN IMPACT?

YES! We learned that this is the biggest environmental impact in the supply chain of wine. So, therefore we got help from our suppliers to have «Climate smart light-weight» bottles on our house wines, and several more of our wines.



*Borrowed from vinmonopolet.no

• 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.

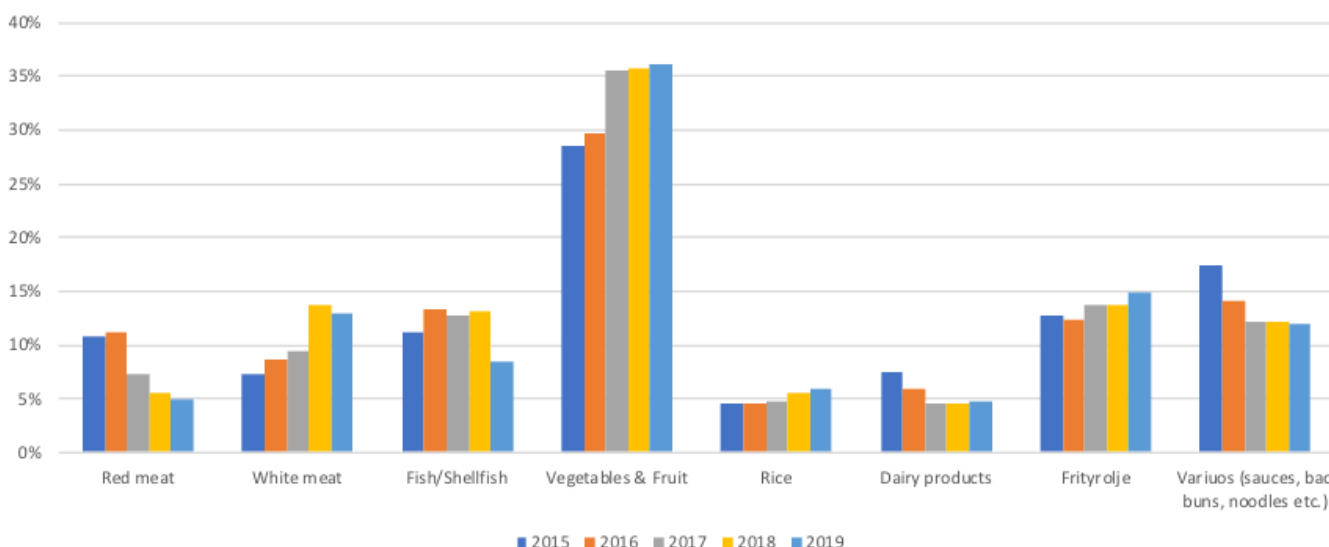
Since 2015, we have been working constantly to improve and promote our vegan dishes, as well as offering sustainable dishes. We see that the demand for plant-based dishes and fish is increasing and we will continue to work for a greener menu at Asia.

We 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 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

ASIA is part of the initiative «Kutt Matsvinn 2020», meaning we will reduce our food waste with 20% by 2020.



Food products 2015-2019 % in weight



WORK ENVIRONMENT

In 2019 we have focused on training and developing our staff even more. We have:

- Hosted 2 employee coaching & motivation events with an external professional
- All kitchen staff have completed HACCAP online courses and been trained in food waste system
- All front of house staff have been offered service training and wine courses
- All staff have participated in courses on sustainability



The result of all this have lead to: Sick leave decreased by 36% (!) from 2018.

CARBON FOOTPRINT:

Since it's not enough to only buy offsets we are constantly working on trying to reduce the consumption of meat, dairy, food waste, single use plastic and other single use items. We prefer to work with suppliers who have a sustainability strategy and from 2019 we will only work with suppliers that are taking part in a meaningful way of being more environmentally friendly. We see there are still endless possibilities to be better and look forward to continuing the journey.

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. The initiative will continue to develop in 2020.

S•FOOD

Sustainable Food Norway



KLIMARAPPORT 2019

Årlig rapport for ASIA Aker Brygge



34.7 %

av hovedrettene solgt på ASIA var klimasmarte. Ifølge WWF må en rett være under 0.5kg for å bli sett på som klimasmart



"Green Curry"

Den mest populære klimavennlige retten på ASIA i løpet av 2019.



245 494 kg CO2e

totalt uslipp



≈ 40 ganger

rundt jorda med diesel-drevet bil



≈ 82 flyreiser

tur/retur Thailand

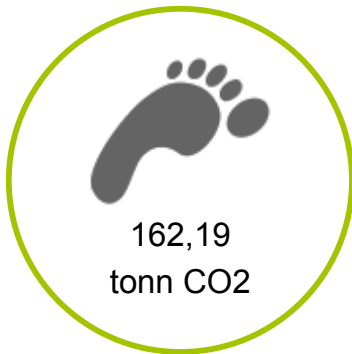


Gjennomsnittsrett

Hovedrettene solgt på ASIA hadde i 2019 et gjennomsnitt på **1.2kg CO2e**.

Snittet i Norge derimot, ligger på **1.7kg CO2e**. Dermed lå ASIA sine hovedretter **33%** under snittet i 2019!

Klimaregnskap for ASIA AS



2019

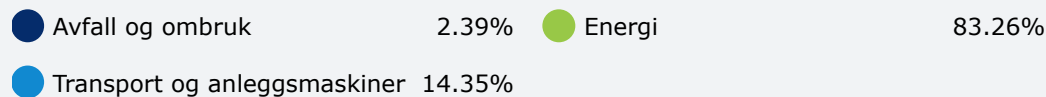
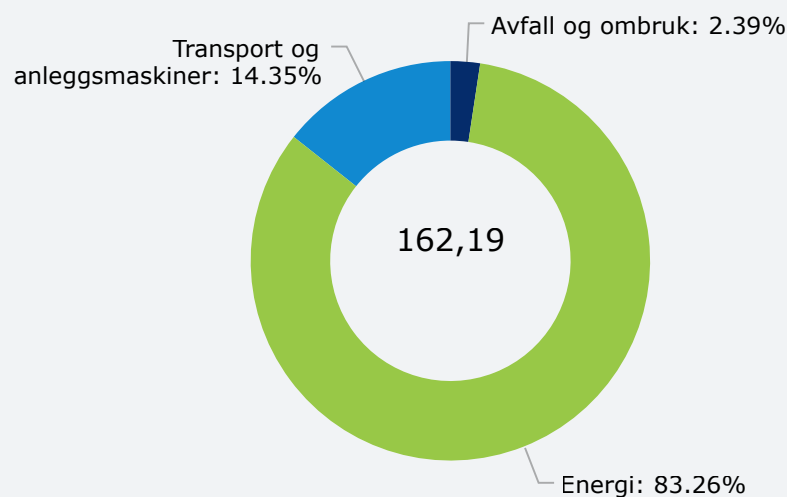
Utslippskilde	Forbruk	Utslippsfaktor	Utslipp	
Scope 1				
Gass (oppvarming)	233075 kWh	2,76 Kg CO2/Nm3	66,85	tonn CO2
Sum scope 1 = 66,85 tonn CO2				
Scope 2				
Elektrisitet	572970 kWh	0,119 Kg CO2/kWh	68,18	tonn CO2
Sum scope 2 = 68,18 tonn CO2				
Scope 3				
Restavfall (uten emballasjeplast)	7048 kilo	0,55 CO2/Kg	3,88	tonn CO2

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

Sum scope 3 = 27,15 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 162,19 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



2018

Utslippskilde

Forbruk

Utslippsfaktor

Utslipp

Scope 1

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

Sum scope 1 = 78,55 tonn CO2

Scope 2

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

Sum scope 2 = 67,76 tonn CO2

Scope 3

Restavfall (med emballasjeplast)	6809 kilo	0,378 CO2/Kg	2,57	tonn CO2
-------------------------------------	-----------	--------------	------	-------------

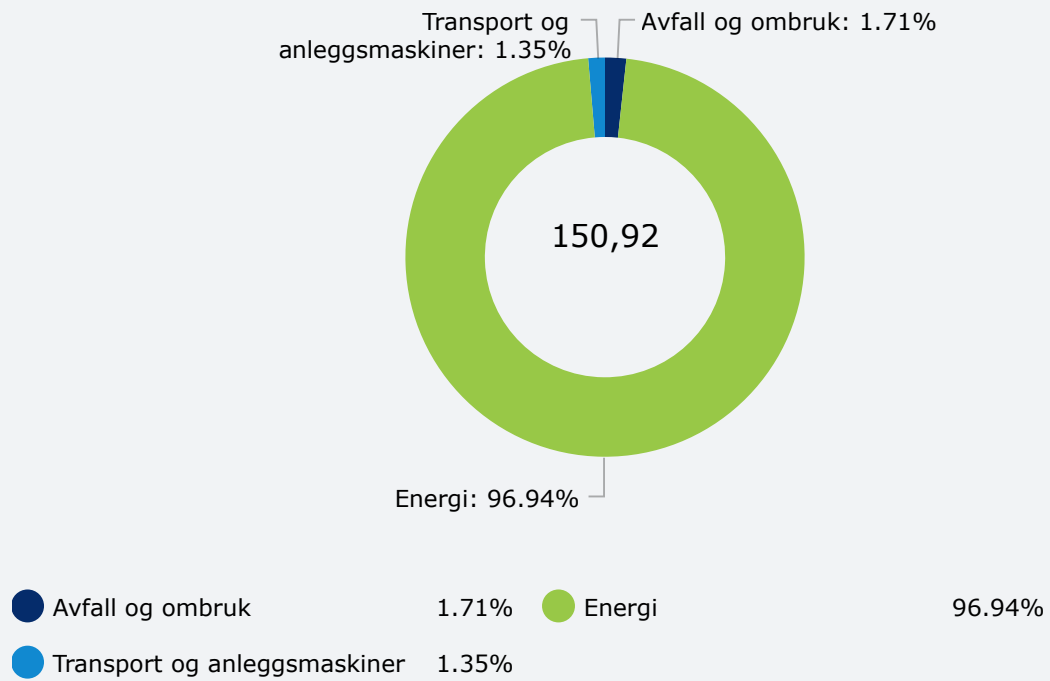
Antall flyreiser i Norden	3 (tur/retur)	158 Kg CO2/reiser	0,47	tonn CO2
------------------------------	------------------	----------------------	------	-------------

Antall flyreiser i resten av Europa	6 (tur/retur)	260 Kg CO2/reiser	1,56	tonn CO2
--	------------------	----------------------	------	-------------

Sum scope 3 = 4,61 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 150,92 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



;

ASIA AS

Årlig klima- og miljørapport for 2019



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

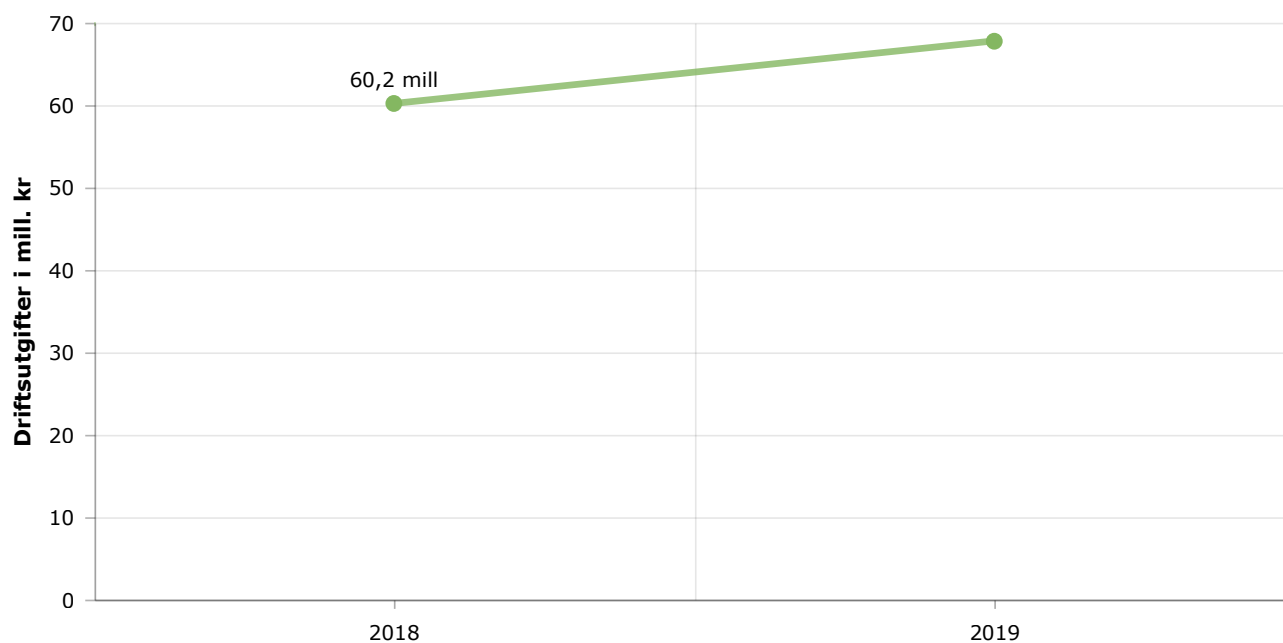
Utstedt: 28 jun, 2019

Utløper: 28 jun, 2022

Systemkrav

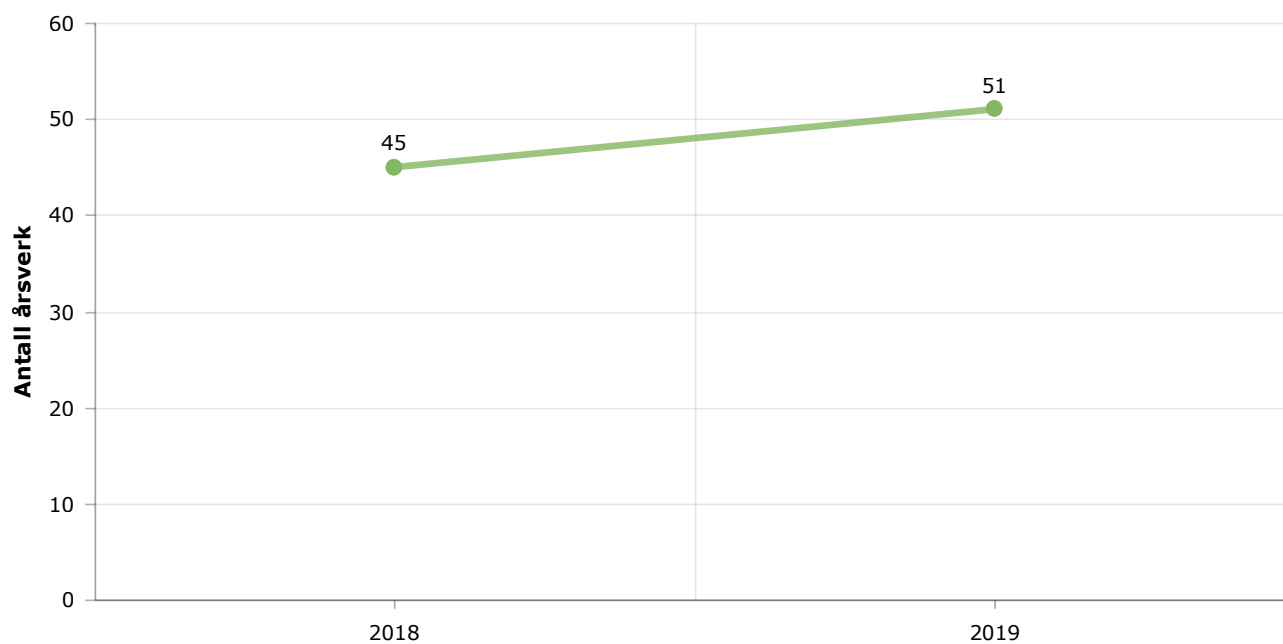
Årlig omsetning

↑ 12% fra 2018



Antall årsverk for rapporteringsåret

↑ 13% fra 2018



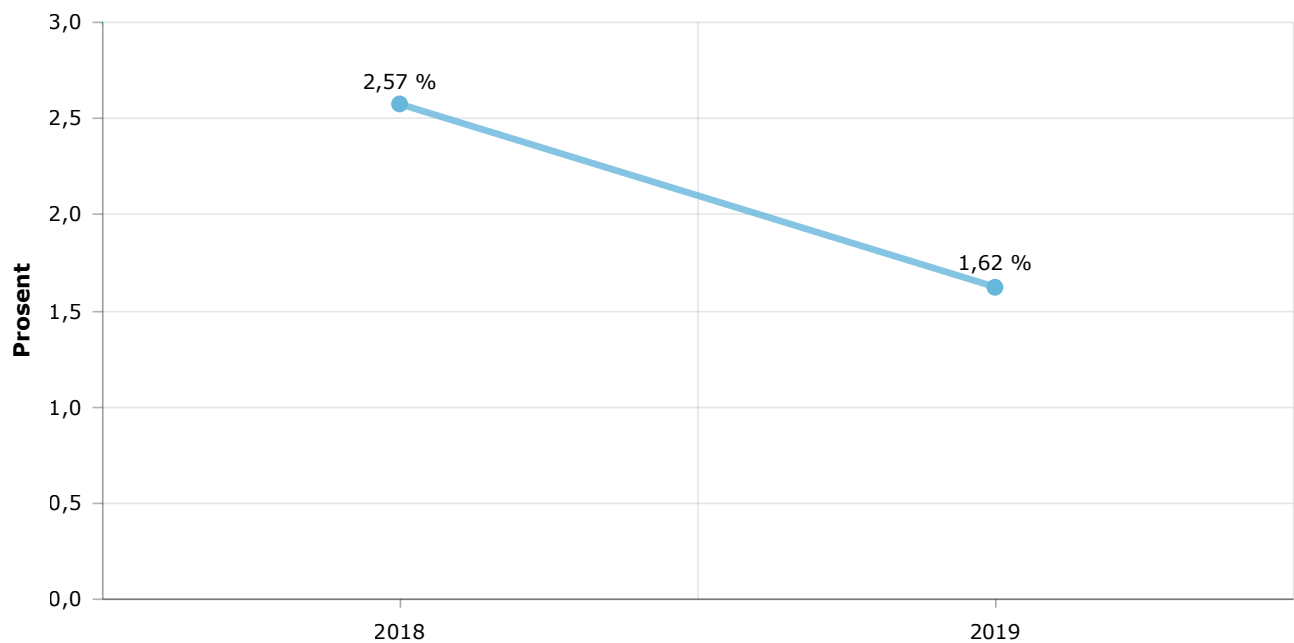
🗨 Kommentarer til Systemkrav

I 2019 endret vi måten å registrere kundebesøk på. Det har resultert i et mer nøyaktig antall, og derfor er det grunn til å tro at antallet for 2018 er mye høyere enn det ble lagt inn.

🏥 Arbeidsmiljø

Sykefravær i prosent

↓ -36% fra 2018



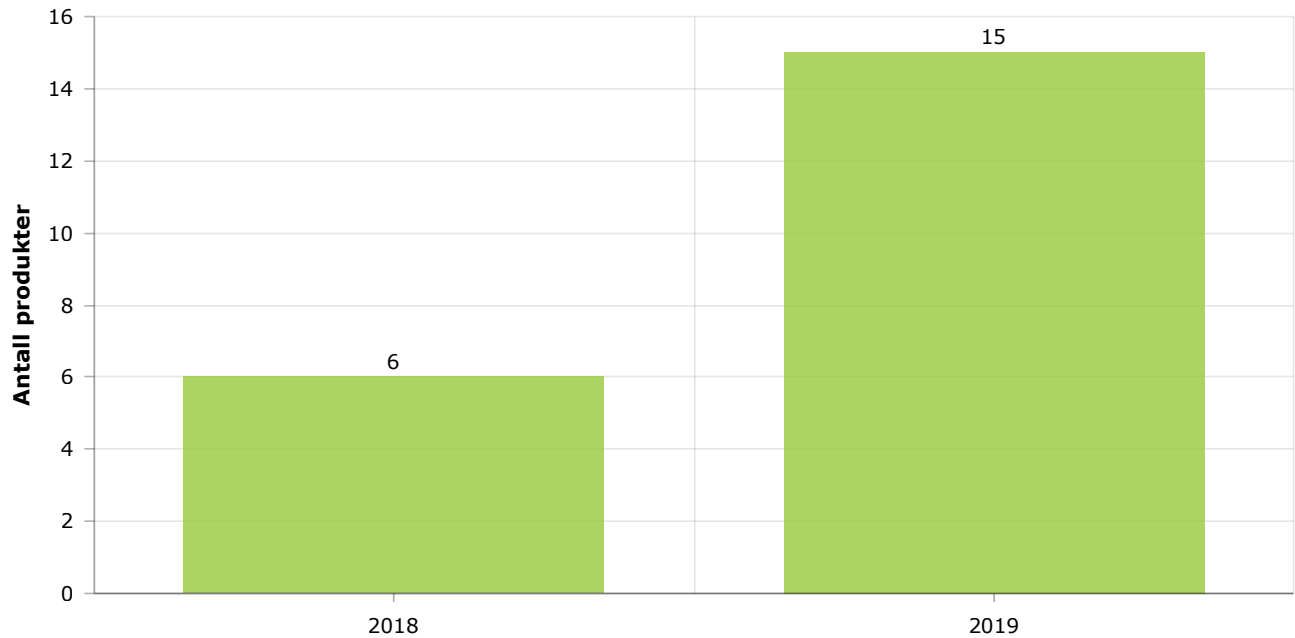
🗨 Kommentarer til Arbeidsmiljø

2018 var preget av en del sykdom pga ekstremt varmt vær, dette så vi var en utfordring for mange i bransjen. Vi har vært flinkere til å bemanne riktig så det har vært mindre stress for ansatte, noe som gir lavere sykefravær.

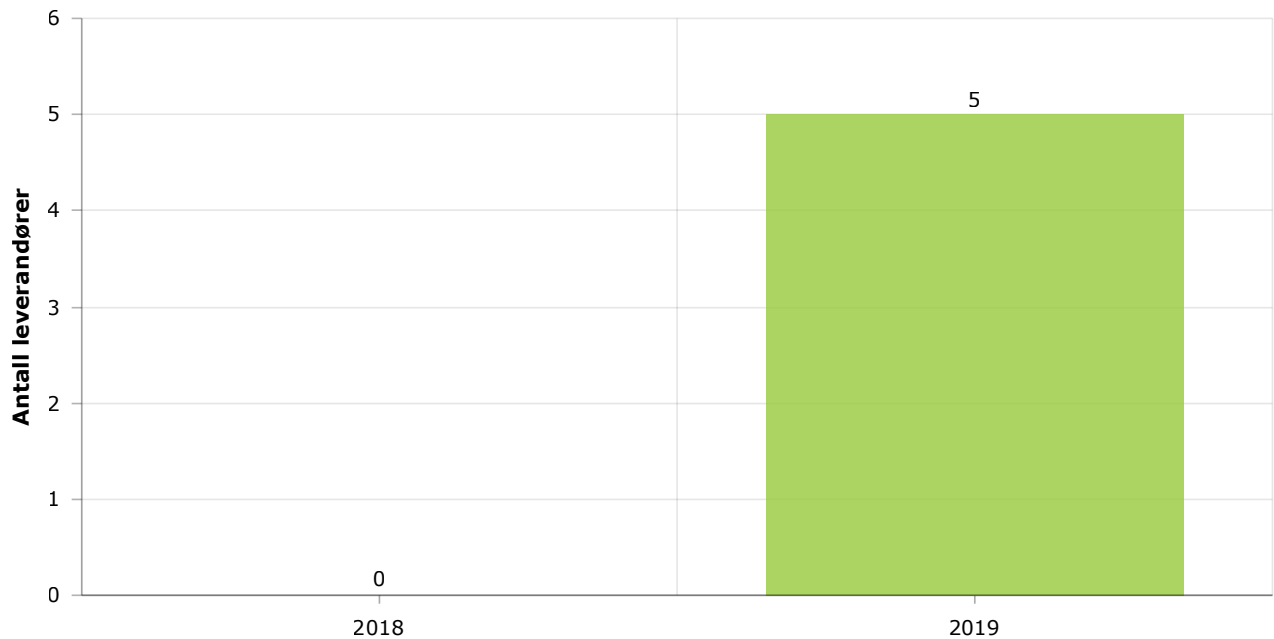
★ Innkjøp

Antall miljømerkede produkter til egen drift (frivillig å fylle ut)

↑ 150% fra 2018

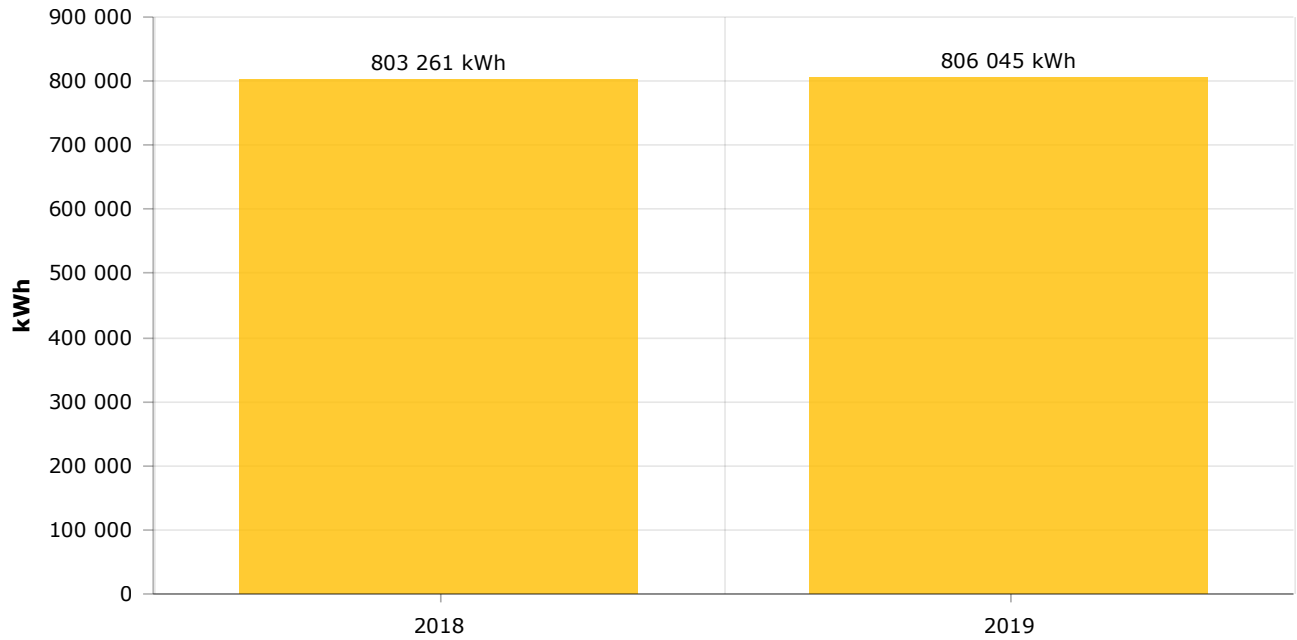


Antall leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem som Miljøfyrtårn, ISO 14001, EMAS eller tilsvarende.

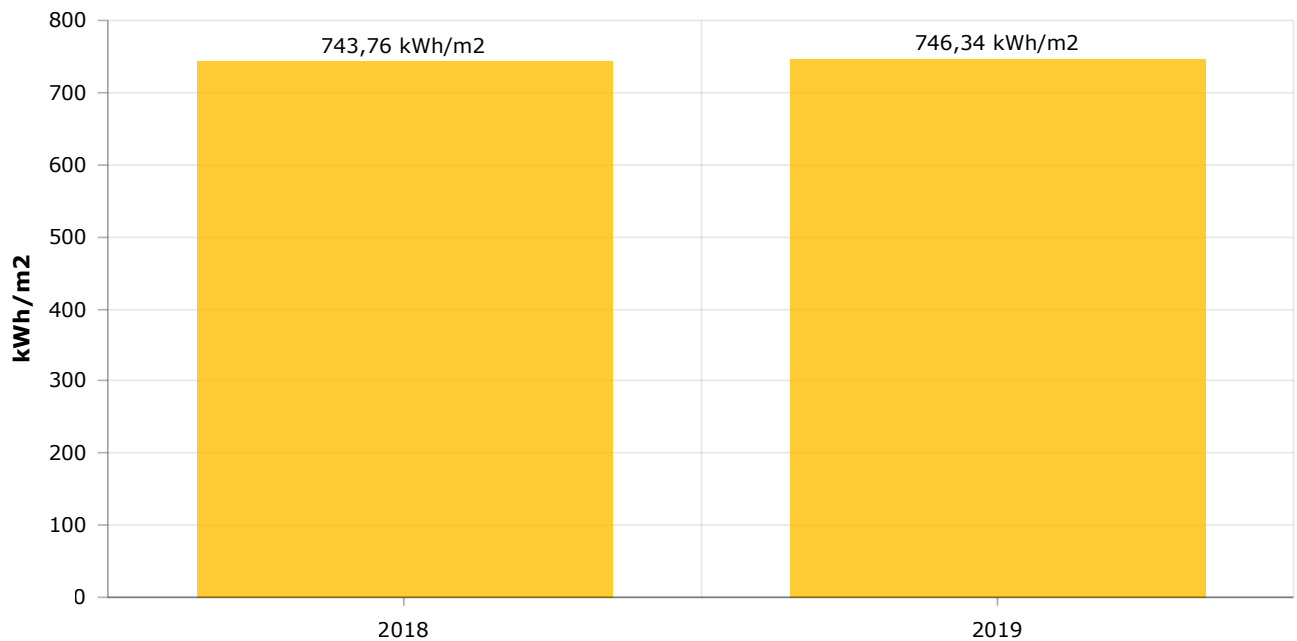


⚡ Energi

Energiforbruk



Energiforbruk pr. kvadratmeter



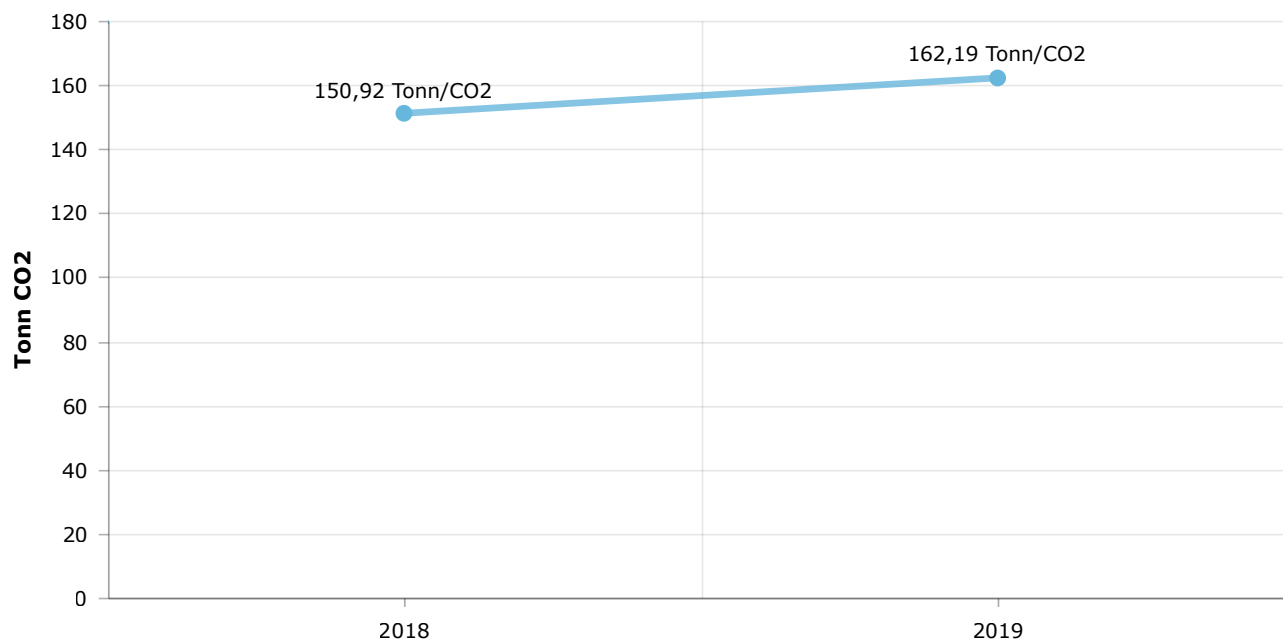
🗨️ Kommentarer til Energi

Gass brukes til matlaging i restauranten

⚡ CO2

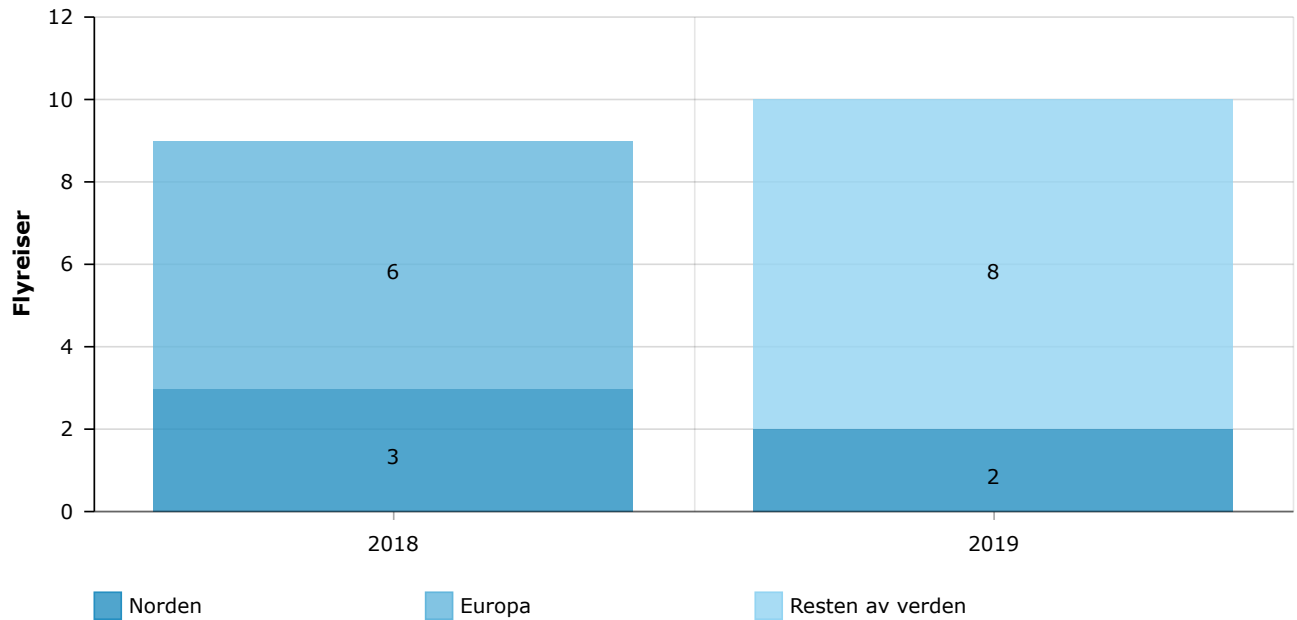
CO2 totalt

↑ 7% fra 2018



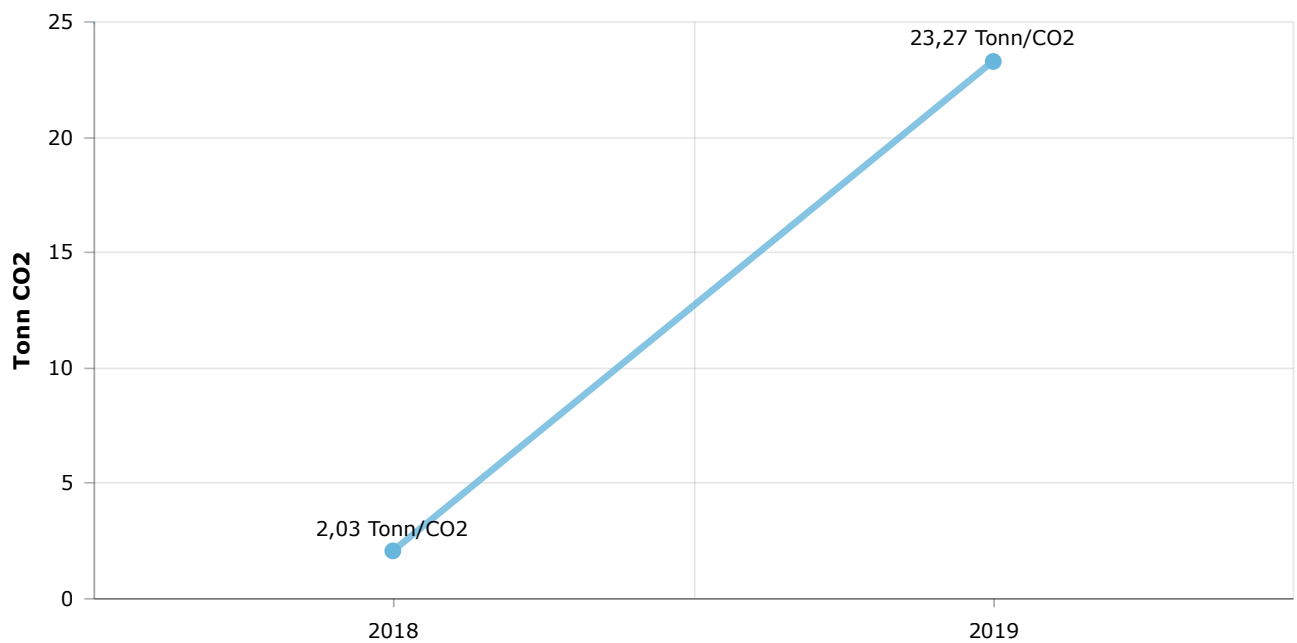
🚗 Transport

Flyreiser



CO2 utslipp fra flyreiser

↑ 1046% fra 2018

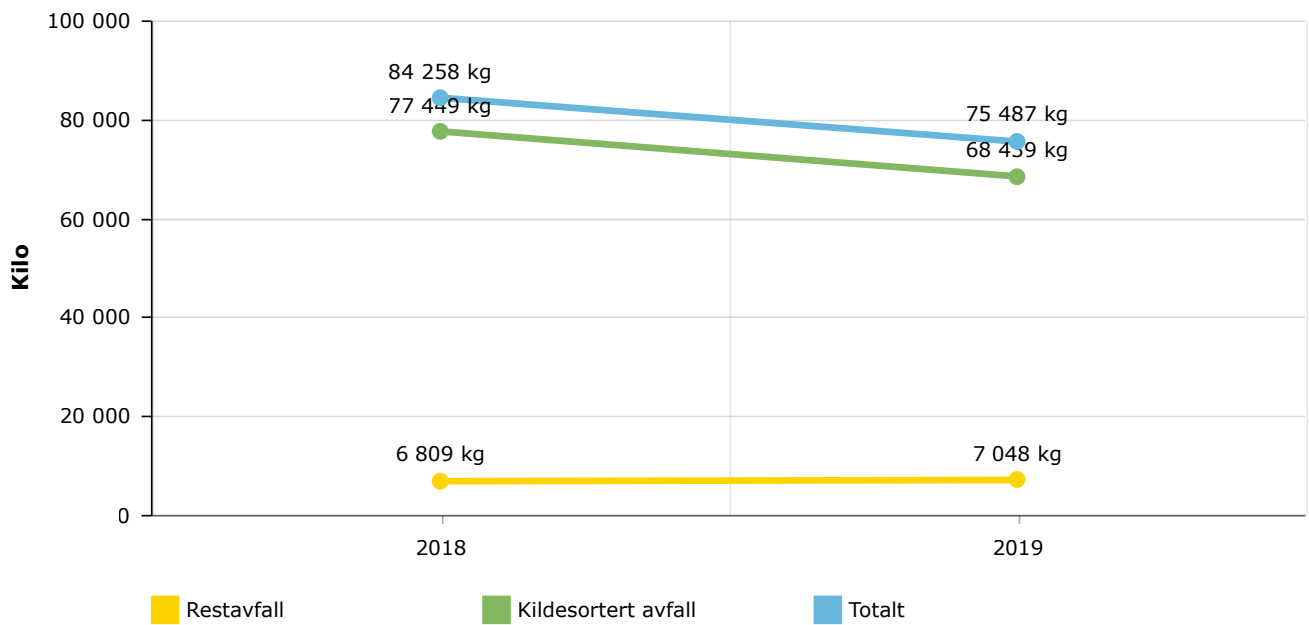


🗨 Kommentarer til Transport

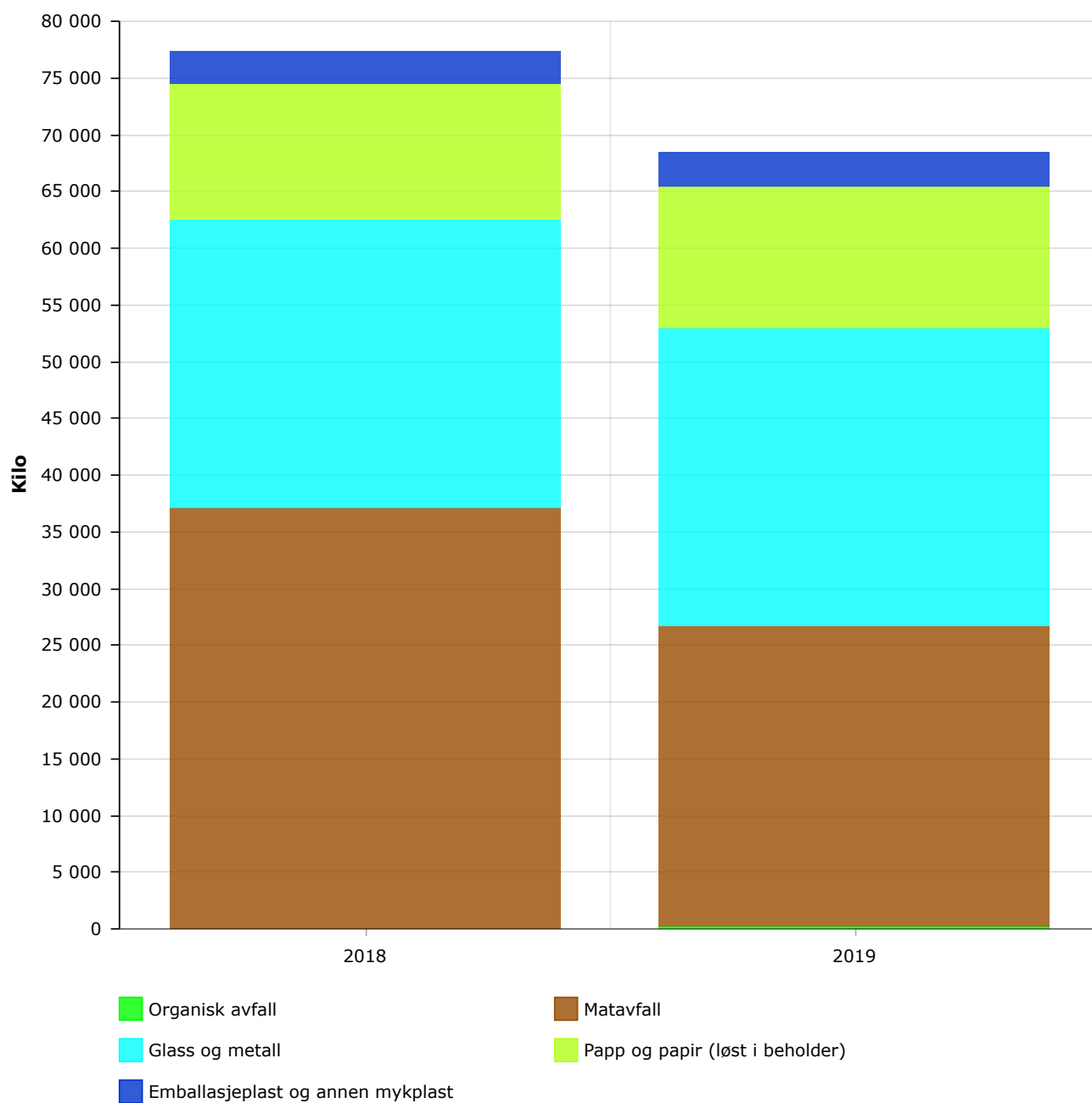
Eat konferansen i Stockholm
 Studietur til Asia

♻ Avfall

Avfall

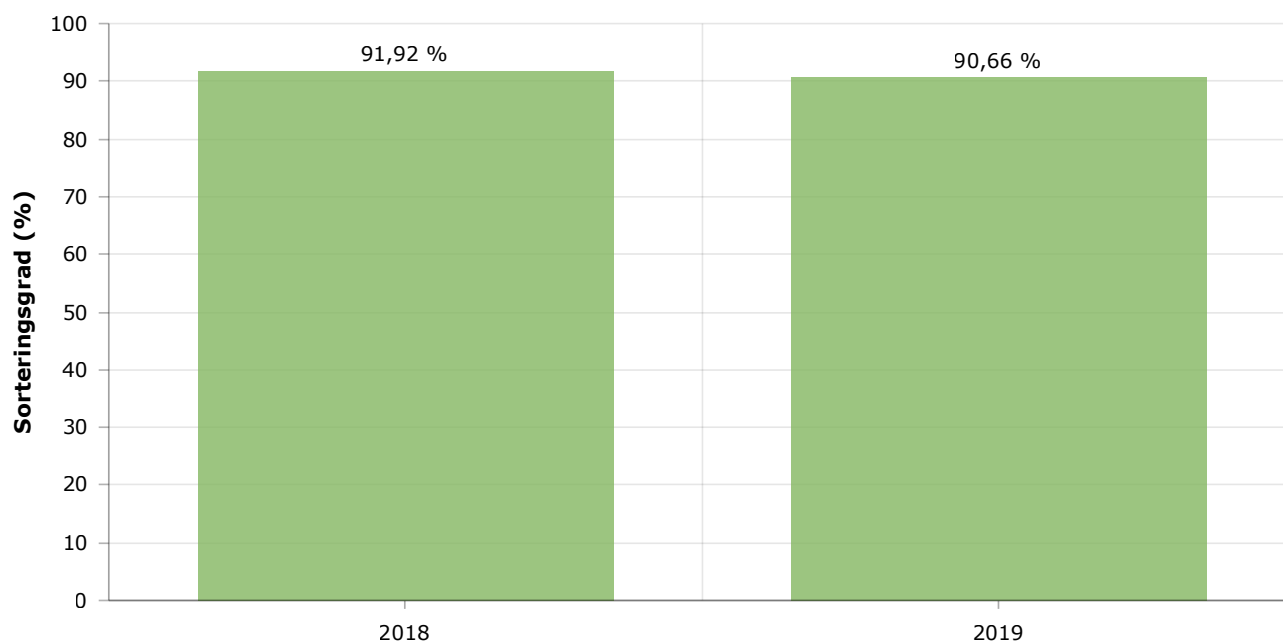


Kildesortert avfall



Sorteringsgrad

↓ -1% fra 2018



🗨 Kommentarer til Avfall

Organisk avfall: Frityrolje som resirkuleres

Gjennomførte tiltak

Arbeidsmiljø

Har i 2019 begynt med mer fokus på opplæring av de ansatte. Vi har gjennomført 2 motivasjonskurs og skal fortsette med opplæring av de ansatte.

Innkjøp og materialbruk

Vi har fortsatt med arbeidet om å prioritere leverandører som tar mer ansvar og har varer som er sertifiserte. Vi har blandt annet:

Byttet til kun norsk storfe som er økologisk sertifisert

Fokus på lettvekt/pet vinflasker for alle volumviner

Byttet ut en del utenlandske øl med norsk produsert

Fått inn en lokal leverandør av spirer /urter som dyrkes på Aker brygge

Avfall

Veier og rapporterer alt matavfall til østfold forskning som en del av "Kutt matsvinn 2020"

Kildesorterer så langt det lar seg gjøre. Vi er heldige som har gode sorteringsmuligheter i lokalene.

Energi

Mye energi brukes for å holde kjøkkenet i gang. På sikt ønsker vi å se på hvordan dette kan reduseres.

Transport

Vi har ingen direkte utslipp på transport. Det har vært gjennomført 2 studieturer i 2019.

Vi er veldig bevisste på å ikke ha mange sm, men heller samle opp våre bestillinger så langt det lar seg gjøre for å få ferrest mulig leveranser

Utslipp til luft og vann

Vi har gjennomført merking av alle våre retter så man enkelt kan se hva slags utslipp av CO2e de bidrar til. Dette har vi sett er med på å bevisstgjøre gjestene med hva slags valg de tar. Vi kompenserer også ved kjøp av FN-verifiserte kvoter for alle våre direkte og indirekte utslipp.

Handlingsplan

Miljøpolicy med konkrete mål for helse, miljø og sikkerhet

PGA. Covid-19 har vi utsatt servicekurs for ansatte. Vi har heller valgt å sette fokus på smittevern og sikkerhet for våre ansatte i fokus. Så i 2020 vil vi jobbe aktivt med hvordan vi kan sørge for at de ansatte har en trygg arbeidshverdag.

Arbeidsmiljø: Mål, sykefravær

1,6 %

Arbeidsmiljø: Tiltak

Skape en enda tryggere arbeidsplass for ansatte mtp smittevernshensyn og god informasjon rundt tiltak

Innkjøp: Mål, miljømerkede produkter eget bruk (frivillig)

12 produkter

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

20 varer

Innkjøp: Mål, Miljøsertifiserte leverandører

8 leverandører

Innkjøp og materialbruk: Tiltak

Vi ønsker å få flere leverandører som er sertifiserte. Til høsten skal vi igjen i forhandling med våre leverandører og får da mulighet til å kunne påvirke disse til å sertifisere seg.

Energi: Mål

650 kWh per kvadratmeter

Energi: Tiltak

Vi ønsker å redusere energiforbruket. Vi tror at pga COVID-19 vil det naturlig bli en nedgang i 2020 fordi vi har valgt å ha en begrenset meny en periode som nok vil påvirke energiforbruket.

Avfall: Mål, Kildesortering

90 %

Avfall: Tiltak

Vi ser at vi er gode på kildesortering og vil heller ha fokus på å redusere avfall enn å øke graden av kildesortering.