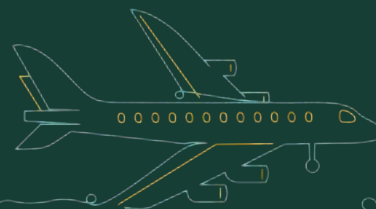


SERWIZ

Bæredygtighed 2022

COMMUNICATION ON PROGRESS
UN GLOBAL COMPACT



Bæredygtighed er i vores DNA

Bæredygtighed er den ene af SERWIZ tre strategiske prioriteter, sammen med transparens og digitalisering. Vores forretningsmodel bygger på at integrere bæredygtighed og ansvarlighed i vores praktiske arbejdsmetoder - det ligger i vores DNA.

Vi tror på, at succesfulde samarbejder primært opstår, når man kan se og forstå tingene fra begge sider gennem en åben dialog, hvor vi tør udfordre hinanden. Derfor baserer vi alle vores aftaler på gennemsigtighed, smidighed og respektfuld dialog mellem mennesker.

Sammen med vores kunder finder vi ud af, hvordan vi bedst understøtter netop deres overordnede mål, prioriterer tiltagene og måler på dem.

Når vi taler bæredygtighed, taler vi om den tredobbelte bundlinje: miljø, socialt ansvar og ordentlig ledelse (ESG - Environmental, Social, Governance).

Miljø (E)	Socialt ansvar (S)	Ledelse (G)
<ul style="list-style-type: none"> • Klima • Ressourcer • Forurening og biodiversitet 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbejdsvilkår • Et godt og sikkert arbejdsmiljø • Livslang læring 	<ul style="list-style-type: none"> • Økonomi og transparens • Ordentlighed • Lige muligheder, mangfoldighed og diversitet

Når vi sætter en ny kundekontrakt i værk, indgår aftale med en ny samarbejdspartner og udvælger de fødevarer og rengøringsprodukter, vi vil bruge, stiller vi os selv en række nøglespørgsmål. De lyder:

Miljø

- Hvordan påvirker SERWIZ's aktiviteter miljøet lokalt og globalt?
- Hvordan påvirker denne nye aktivitet miljøet?

Socialt ansvar

- Hvordan påvirker SERWIZ' adfærd samfundet og ikke mindst vores medarbejdere?
- Hvad er de sociale konsekvenser af vores handlinger?

Ledelse

- Er SERWIZ' handlinger etiske?
- Kan man stole på os?

Gennem miljøkortlægningen arbejder vi struktureret med at reducere vores miljøpåvirkning, f.eks. ved at begrænse madspild og nedsætte mængden af kød i vores kantiner. Vores rengøringsprodukter er som udgangspunkt miljømærkede og desinfektionsmidler biologisk nedbrydelige.

Valget af leverandører har enorm betydning for, hvor bæredygtige vi kan være. For at sikre, at der er orden i hele værdikæden, indgår vi partnerskaber med virksomheder, der kan dokumentere, at de arbejder seriøst og fokuseret med bæredygtighed – bl.a. Hørkram, Aurion og Multiline. Men også med en række små, innovative producenter, der på samme måde har fokus på bæredygtighed og kvalitet.

Vi skal være i stand til at måle miljøeffekter som f.eks. CO₂-udledning, og vi skal sikre, at de materialer og metoder, vi anvender, er så miljøvenlige som muligt for at reducere den påvirkning, vi har på vores omgivelser - f.eks. af hensyn til biodiversiteten.

Den sociale søjle er vanskelig at måle, da den i høj grad handler om mennesker og meninger i konstant forandring. Men det, vi kan måle, er, om vi passer godt på vores medarbejdere, så de ikke kommer til skade på arbejdet. Vi kan også måle på, om vi bidrager til vores medarbejders udvikling. I vores branche beskæftiger vi mange mennesker uden en formel uddannelse, og for os er det vigtigt, at de er bedre rustet til arbejdsmarkedet, når de forlader os, end da de blev ansat.

Ledelse handler i høj grad om troværdighed og tillid. Stoler vores kunder på, at vi vil holde vores løfter? Er bestyrelsens og direktionens mål i overensstemmelse med medarbejdernes og kundernes mål? Har medarbejderne tillid til, at deres arbejdsplads er sikker og fair?

Vi er overbeviste om, at kun ved at være åbne og transparente overfor vores kunder, samarbejdspartnere og medarbejdere kan vi opnå et stærkt og tillidsfuldt samarbejde, der sætter os i stand til at levere bæredygtige kvalitetsydelse.

Bæredygtighedsstrategien er stærkt forankret i SERWIZ' øverste ledelse.

Christian Lunner
CEO



Konkrete mål for vores bæredygtighedsstrategi

**Maks. 950 gram
CO₂ pr. gæst i
kantinen i 2027 (E)**

**Maks. 50 gram
madspild
pr.
gæst
i kantinen
i 2024 (E)**

**60 % økologi i
80 % af
kantinerne (E)**

80 %

miljømærket kemi (E)

**95 %
bionedbrydelig
kemi (E)**

**90 % af vores ledere
skal
have
en
lederuddannelse (S&G)**

Indhold

SERWIZ BÆREDYGTIGHEDSSTRATEGI	5
MILJØ	6
Klima/CO₂-reduktion	6
CO ₂ fra mad	6
Madspild	7
Ressourcer	11
Affald.....	11
Engangsplast/emballage.....	12
Upcycling og genanvendelse	12
Forurening og Biodiversitet	13
Økologi og dyrevelfærd.....	13
Flest mulige miljømærkede produkter til rengøring.....	15
Forbrugsvarer.....	16
Klude	16
SOCIAL	17
We take care of people, who take care of business	17
Arbejdsvilkår.....	18
Et godt og sikkert arbejdsmiljø.....	18
Livslang læring	19
LEDELSE	21
Økonomi og transparens	21
Ordentlighed.....	22
Lige muligheder, mangfoldighed og diversitet.....	22
Balance mellem kønnene	23
VERDENSMÅL.....	24
OM SERWIZ.....	26

SERWIZ bæredygtighedsstrategi

	Emne	Formål	Mål	Indsatser
Miljø	Klima	Reduktion af CO ₂ aftryk fra den mad der indgår i vores kantine-service.	Reduktion af CO ₂ med 30 %. Maks. 950 gram CO ₂ pr. gæst i kantinen i 2027. Max. 50 g madspild og madaffald pr. produceret måltid.	Etablering af baseline for CO ₂ fra fødevarer angivet pr. site. Data for CO ₂ aftryk af indkøbte fødevarer pr. site. Etablering af baseline for madspild. Måling og livegenerering af data via eSmiley.
	Ressourcer	Mest muligt affald genanvendes. Engangsplast og emballage minimeres. Upcycling af materialer hvor muligt.	Ingen kvantitative mål endnu	Affaldsguideline og dialog med kunder
	Forurening og biodiversitet	Brug af økologiske produkter til kantine service.	Sølvmærke i alle nye kantiner. Min. bronzemærke i alle kantiner.	
Socialt ansvar	Arbejdsvilkår	Sundhedsordning for alle Pension Overenskomstmæssig løn		
	Arbejds miljø og sikkerhed	Basis APV på alle sitets	Alle sites har en opdateret Basis APV og har lavet en årlig gennemgang	Sitets Basis-APV fødes i mobiliseringsfasen og følger sitet i hele driftsfasen.
	Livslang læring	Uddannelse af ledere Uddannelse af frontlinje-medarbejdere	Alle ledere i SERWIZ med 6 mdr. anciennitet påbegynder lederkursus: modul 1 "Ledelse i praksis".	
Ledelse	Økonomi og transparens	Åben bog-princip med alle kunder der ønsker det.	Ingen kvantitative mål	
	Ordentlighed	Rigtig løn til tiden God ledelse i SERWIZ-ånd		
	Lige muligheder – mangfoldighed og diversitet	Balance mellem kønnene Diversitet	Maksimalt udsving på 40/60 på alle organisatoriske niveauer Mange forskellige nationaliteter er et grundvilkår i branchen. Vi registrerer ikke nationalitet.	

Miljø

Klima/CO₂-reduktion

Vi ønsker at nedbringe CO₂-aftrykket fra vores services med 30 %, og første skridt er at få kortlagt vores CO₂-aftryk. Vi er startet med at etablere data, så vi nu kan måle på CO₂-udledningen på de råvarer, vi bruger til kantinedrift, og på madspild.

Disse to poster er prioriteret, fordi produktion af mad udgør 25-35 % af verdens samlede drivhusgasudledning, svarende til 14-20 milliarder CO₂-ekvivalenter¹, og madspild er den tredjestørste post i udledningen af CO₂ ved produktion af mad, næst efter CO₂ aftrykket ved brug af land og ved produktion af fødevarer på mark og i stald.

På sigt er vores mål at udarbejde en total CO₂-kortlægning for alle de forhold, der indgår i driften af vores køkken, herunder hjælpematerialer (kemi, arbejdstøj, klude, viskestykker m.m.) samt ydelser (vask af arbejdstøj og linned, vedligehold af udstyr m.m.). Når vi vælger leverandører, har vi fokus på at vælge nogle, som kan levere disse data.

CO₂ fra mad

Vi kan nu trække data på CO₂-aftrykket for de råvarer (mad) vi bruger på det enkelte site. Beregningen dækker 95 % af de fødevarer, vores kantiner anvender. Vores CO₂ beregninger tager afsæt i Mogensen, L. K. (2016). Tabel over fødevarers klimaaftryk. Aarhus Universitet, Institut for Agroøkologi.

Med baggrund i data kan vi i dialog med vores kunder sammen sætte kurs mod en mere bæredygtig hverdag. For eksempel har vi kortlagt fordelingen af CO₂ på forskellige typer forbrug og kan se, hvor meget mælk til kaffen fylder, hvor meget forskellige typer kød udgør, osv. Dermed kan vi sætte ind der, hvor der er mest CO₂ at hente.

Vi mener, at en af vejene til målet går gennem menuplanlægningen. Derfor er det vores mål, at alle SERWIZ' kokke skal uddannes i at lave CO₂-venlige retter.

Som en del af vores bæredygtighedsstrategi har vi sat os et fast mål om maks. 950 gram CO₂ pr. gæst pr. dag.



¹ Our World in data, "How much of global greenhouse gas emissions come from food?", <https://ourworldindata.org/greenhouse-gas-emissions-food>

Madspild



En tredjedel af al mad, der produceres, ender med at blive smidt ud, og madspild udgør ca. 3 % af verdens samlede CO₂-udledning.

Vi samarbejder med vores leverandører og kunder om at nedbringe madspild.

Vi tror ikke på, at vi kan undgå madspild fuldstændigt - vi når aldrig ned på 0 %. Der vil altid være mad, der af hensyn til fødevarer sikkerheden er nødt til at blive smidt ud. P.t. er vores mål, at det samlede spild ved produktion af mad i SERWIZ – både madspild og madaffald - maksimalt udgør 50 gram pr. dag.

Flow for madspild fra detailedt til gæstens tallerken



Håndtering i detailedt

SERWIZ' indsats mod madspild starter med vores valg af leverandører og samarbejdspartnere. Alle primære leverandører skal have tilsluttet sig FN's verdensmål 12.3 om halvering af madspild globalt i 2030, og leverandørerne skal desuden have lokale handlingsplaner og initiativer, der viser, at de aktivt arbejder med det.

SERWIZ' indkøb af råvarer

Vi stiller ikke kommercielt dikterede krav, der hindrer fleksibilitet. F.eks. kræver vi ikke lange restholdbarheder på pasta, ris, krydderier og lignende varer, hvor kravet ikke har nogen praktisk betydning, fordi holdbarheden alligevel rækker langt ud over kantinens planlægningshorisont.

I vores indkøbssystem har vi en funktion, hvor leverandøren kan promovere varer, der er tæt på udløbsdatoen, så vores køkkenchefer kan reagere på det og bruge det i ugens menuer. På den måde hjælper vi både leverandøren og de bagvedliggende producenter til at undgå madspild. Alle varer skal naturligvis fortsat være friske, af høj kvalitet og overholde vores politikker for dyrevelfærd, dyrkning og oprindelse.

Vi bruger ikke leverandørbøder for udsolgte varer, men tilretter vores menuer efter de produkter, der er tilgængelige hos primærproducenterne (landmænd, fiskere). I øvrigt handler vi bevidst og så vidt muligt lokalt og i sæson, og derfor accepterer vi også, at vejr og vind kan påvirke en levering.

Mad

Ethvert produkt - uanset om det er forarbejdet, halvforarbejdet eller rått - der er bestemt til konsum. "Fødevarer" omfatter drikkevarer og ethvert stof, der er blevet anvendt ved fremstilling, tilberedning eller behandling af fødevarer. "Fødevarer" omfatter også materiale, der er fordærvet og derfor ikke længere er egnet til menneskeføde. Det omfatter ikke kosmetik, tobak eller stoffer, der udelukkende anvendes som narkotika. Det omfatter ikke forarbejdningsmidler, der anvendes i fødevarerforsyningskæden, f.eks. vand til rengøring eller kogning af råmaterialer på fabrikker eller i hjemmet.

SERWIZ arbejder ud fra definitionerne om madspild i FN's "Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard" fra 2019, der skelner mellem mad og madaffald.

I kantinerne har vi inddelt vores arbejde mod madspild i tre områder:

- Produktionsspild
- Buffetspild
- Tallerkenspild

Madaffald

Bestanddele, der er forbundet med en fødevarer, som i en bestemt fødevarerforsyningskæde ikke er beregnet til at blive indtaget af mennesker. Eksempler på uspiselige dele af fødevarer kan være knogler, skaller og kerner/ sten. "Uspiselige dele" omfatter ikke emballage. Hvad der betragtes som uspiseligt, varierer fra bruger til bruger (f.eks. spises kyllingefødder i nogle fødevarerforsyningskæder, men ikke i andre), ændrer sig over tid og påvirkes af en række variabler, herunder kultur, socioøkonomiske faktorer, tilgængelighed, pris, teknologiske fremskridt, international handel og geografi.

Produktion af mad i køkkenet

- Overtilberedning har stor betydning for udbyttet, og derfor arbejder vi efter metoder og viden, der skal sikre, at vi anvender de optimale tilberedningstemperaturer.
- Afskårne dele fra gulerødder, blomkål og broccoli bruges i produktionen af pickles – bl.a. klassisk pickles, svampepickles og selleripickles
- Skaller, skræller, stokke og stilke forsøges altid indarbejdet i vores menuer som naturlige smagsgivere eller for at tilføje fylde til en ret.
- Rugbrød genanvendes altid. På buffeten har vi en skål stående til endeskiver og andet afskær. Typisk raspes og ristes det og anvendes som drys på vores morgenmadsprodukter. Det kan også blive skåret i skiver og bagt igen som knækbrød, chips eller croutoner.
- Frugt bliver skåret op og anvendt i marmelader og relish. Om vinteren kan de blive brugt til en varm frugtdrik med et krydret kiks til – som et lille treat til gæsterne.
- Grøntsager bliver anvendt i supper og puréer. Der kan også bages tærter af dem, eller de kan anvendes som fyld i forskellige former for fars.
- Rester af kød bruges til rilette, som vendes med friske urter, grøntsager og kulhydrat, inden den paneres og tilberedes til en nordisk aranchini.

Servering i kantinen

Når tilberedningen har været påbegyndt, siger vi, at maden er i loop. Det betyder, at vi skal finde anvendelse for den på den pågældende dag. Her søger vi altid at have åbninger klar i dagens menu, så vi kan sætte ind med ekstra tilbehør eller en komponeret salat hen mod slutningen af åbningstiden.

- Den mad, der er sat frem til frokost, er i loop, og her kører vi så vidt muligt alt i portionsanretninger. Den endelige anretning sker løbende hen over hele åbningstiden. Derved minimerer vi mængden af færdigtilberedt mad, som står fremme, og derved sikrer vi også vores gæster, at maden altid er frisk og varm/kold, uanset hvornår de ønsker at spise frokost.
- Hen mod slutningen af åbningstiden, hvor antallet af gæster tynder ud, benytter vi færre og mindre fade. Udvalget skal være det samme som i begyndelsen af åbningstiden, men ved at gå ned i fadstørrelse kan vi stadig have fyldte fade, der fremstår æstetiske og friske, samtidig med at vi reducerer mængden af mad, vi kan være nødt til at smide ud.
- Der er uundgåeligt, at der er mad tilbage ved endt åbningstid. Dette tager vi hånd om ved at tage de ting ud, som vi med sikkerhed ved ikke har stået fremme i mere end tre timer, og som egner sig til at blive opvarmet til min. 75 grader (det gør f.eks. fiskepålæg ikke). Herfra laver vi potpourriretter, som sættes til salg for vores gæster via SERWIZ-appen.
- De fødevarer, der er i loop, men som ikke kommer med i servering, skal der findes anvendelse for i f.eks. supper, kolde anretninger, som ingrediens i bagværk eller til spreads og pureer. Det er vigtigt, at køkkenet på ny forholder sig til de enkelte varer og sikrer sig, at maden fremstår som en selvstændig ret med et logisk udtryk.



”

Vi når aldrig ned på 0 % madspild, men vi er altid på udkig efter gode idéer, der bringer os tættere på.

På tallerkenen

- De enkelte retter anrettes i portioner, og gæsterne kan vælge mellem både små og store serveringer.
- Vores kolde anretninger er portioneret, og vi har droslet ned på størrelsen. I stedet kan gæsterne tage flere forskellige anretninger.
- Vi vælger en størrelse frokosttallerken, der ikke er så stor. Maden ser ud af mere på en mindre tallerken, så gæsterne tager mindre mad ad gangen. De må gerne tage flere gange.
- Ingen bakker: Vi råder vores kunder til at afskaffe bakker, hvis de har dem. Det har helt konkret ledt til mindre madspild.

Håndtering af madspild

Vi måler madspild hver dag og har en løbende proces og dialog på tværs af alle vores køkkener for hele tiden at blive bedre til at minimere madspild.

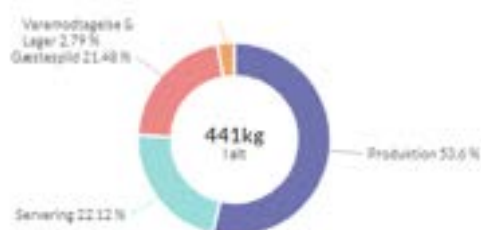
Vi anvender eSmiley FOODWASTE-program til daglig registrering. Vi kan kontrollere, analysere og sammenholde data på tværs af menuer, sæsoner og kontrakter, og gøre analyser og rapporteringer tilgængelige for vores kunder, så vi sammen kan reducere madspild.

Mad, der ikke er blevet spist, smides i affaldssorteringen som biologisk affald. Herfra kan det – efter nærmere aftale med kunden - sendes til et biogasanlæg, hvorfra der udvindes varme og gødning.

Eksempler på nogle af de grafer vi henter i eSmiley FOODWASTE:

Overblik fordelt på områder

Såret mængde madspild i 22.08.2022 - 28.08.2022 perioden (week) med top 3 kategorier produkter pr område





Ressourcer

Vi ønsker at anvende ressourcer forsvarligt og at medvirke til, at så meget affald som muligt bliver recirkuleret og genbrugt.

Affald

Vi arbejder på at sikre, at affald sorteres korrekt på de sites, vi betjener, i samarbejde med vores kunder. Formålet er naturligvis, at mest muligt skal genanvendes. I den praktiske kortlægning noterer vi os, i hvilke fraktioner kunden opsamler, i hvilke beholdere og hvor de står. I dialog med kunden etablerer vi en god sortering, som understøtter de fraktioner, det er muligt at opsamle på sitet.

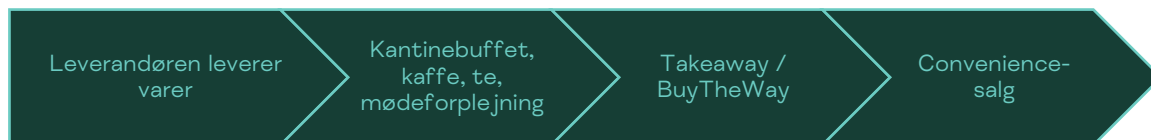
Fraktion	Billede	Farve	Symbol	Placering	Noter	Beholder	Størrelse	Placering	Noter
Organisk affald		Grøn	♻️
Restaffald		Hvid	♻️
Plast		Rød	♻️
Metaller		Blå	♻️
Andet	

Engangsplast/emballage

Vi søger i videst muligt omfang at undgå engangsplast i vores kantiner, men bruger service der skal vaskes. Til takeaway-løsninger, søger vi efter det, som fungerer og er mest bæredygtigt.

Vi ønsker at nedbringe mængden af emballage, der bruges i forbindelse med vores produktion, og at al emballage enten er bionedbrydelig eller genanvendelig. Vores indsats går derfor på, at vi vil sænke mængde og type af emballage, underleverandører bruger til f.eks. at levere kød, frugt, grøntsager og mejeri til kantinen, samt i forbindelse med convenience-salg.

Emballagetyper



Kantinebuffet, kaffe, te, mødeforplejning

Til morgenmad i kantinen, frokost og mødeforplejning bestræber vi os på at benytte porcelæn, som bruges igen og igen.

Takeaway / BuyTheWay

I forbindelse med takeaway benytter vi emballage fremstillet af 80 % genanvendt eller bionedbrydeligt materiale.

Convenience-salg

Som convenience-salg – f.eks. cola, chokoladebarer og andet – præsenterer vi løbende gæsterne i vores kantiner for varer fra producenter, der emballerer deres varer i bæredygtige materialer.

Upcycling og genanvendelse

En måde at minimere vores miljøaftryk er gennem upcycling. Vi kigger både på, om vi kan anvende produkter, andre har produceret af genanvendte ressourcer, og om restprodukter fra vores egne aktiviteter kan genanvendes.

Fra dug til kokkejakke

Køkkenpersonalets tøj og viskestykker lejer vi hos De Forenede Dampvaskerier (DFD). DFD er Svanemærket og arbejder målrettet med upcycling af tekstiler.

Med konceptet DFD upcy genanvender DFD tekstiler der ellers måtte kasseres pga. af slitage. Upcy-produkter skal kunne erstatte konventionelle produkter, der ellers skulle indkøbes fra ny. Lagner og duge sys om til tjenerskjorter, kokkejakker og forklæder. Alt i frotté bliver transformeret til gæstehåndklæder, der erstatter engangspapir på toiletter. Upcy-produkter bliver designet i Danmark og syet på systuer i Europa. Målet er, at DFD i 2025 genanvender alle deres udtjente tekstiler.

Måtter af spøgelsesgarn

Som del af vores rengøringservice indgår flere steder også måtteservice. Vi er begyndt at tilbyde en ny type måtte, hvor luven – den absorberende side – er fremstillet af 100 % genbrugsplast. Det genanvendte materiale er først og fremmest kasseret fiskegarn, der er samlet op af verdenshavene – såkaldt spøgelsesgarn - og omdannet til nyt genanvendeligt nylon.

En anden fordel ved måtterne er, at de er meget slidstærke, at de er i stand til at absorbere store mængder fugt, at de hurtigt tørrer og at skidt og snavs samler sig i bunden, hvor det blot skal støvsuges op. Dermed sparer vi CO₂ fra brændstof til transport af måtterne, da de ikke skal renses eller udskiftes så ofte som andre måtter.

Gammelt arbejdstøj genanvendt som lyddæmpning i biler

Virksomheden SERWIZ er skabt på grundlag af den danske afdeling af den franske, verdensomspændende koncern Sodexo. Da SERWIZ-brandet erstattede Sodexo, blev 150 kg arbejdstøj med Sodexo-logoer samlet ind for at blive erstattet af nyt SERWIZ-tøj. Det gamle tøj blev pakket og sendt til Holland, trævlet op og fik nyt liv som lyddæmpende materiale i biler. Også fremover, når medarbejdere får nyt arbejdstøj, samler vi det gamle ind og sender det til genanvendelse. Vores leverandør af tøj, Bacher, samarbejder med flere firmaer, som genanvender kasserede tekstiler.

Arbejdstøj med fibre lavet af gamle plastikflasker

For os er det vigtigt, at vores medarbejdere befinder sig godt i deres arbejdstøj. De skal have det på i mange timer dagligt, og de skal kunne bevæge sig optimalt i tøjet. Derfor ser vi det som en stor gevinst, at det er lykkedes at finde noget tøj, vores medarbejdere er glade for at gå i, der ser pænt ud, hvilket vores kunder forventer, og som desuden er bæredygtigt.

De jakker og kedeldragter, vi benytter, er fremstillet af 50 % genbrugspolyester. Fibrene er af mærket REPREVE®, der fremstilles af genbrugsmaterialer, herunder plastikflasker. REPREVE® har U-Trust-verificering, som certificerer, at kravene til genbrugsindhold er overholdt. De er 100 % sporbare, så der er garanti for, at slutproduktet indeholder den rigtige type fibre i de rette mængder.

Forurening og Biodiversitet

I SERWIZ A/S vil vi konsekvent arbejde for at reducere miljøpåvirkningerne fra de services, vi yder, og arbejde aktivt for at forebygge forurening. Det kan vi kun gøre gennem samarbejde med vores kunder og leverandører om nye tiltag, der kan bidrage til vores fælles reduktion af miljøpåvirkninger.

Økologi og dyrevelfærd

Vores mål er, at 80 % af vores kantiner skal have Det Økologiske Spisemærke i sølv, som kræver 60 % økologi. Økologiprocenten defineres i samarbejde med kunden, og vores minimum er, at alle nye kantiner skal have bronzemærket (30-60 % økologi).

Vi sætter krav til dyrevelfærd og bruger sæsonens råvarer. Vi fokuserer på stærke partnerskaber, der understøtter vores mål og behov for data, så vi kan dokumentere de fremskridt, vi gør.

SERWIZ krav til kvalitet, bæredygtighed og dyrevelfærd:

- Alle varer er omfattet af vores ”no fly policy”.
- Kylling er dansk og har minimum ét velfærdsmærke
- Kød er altid fra EU – primært fra Danmark - og dyrene er opdrættet, transporteret og slagtet i samme land
- Fisk er som minimum enten MSC- eller ASC-mærket, vildtfanget eller har det danske mærke NaturSkånsom
- Frugt er altid EU-frugt. Undtagelsen er bananer og appelsiner, når de ikke er tilgængelige fra Grækenland, Spanien eller Sicilien

- Frugt og grønt er sæsonreguleret i vores indkøbsportal. Dvs. vi har et sæsonrul, der tydeligt viser vores køkkenchefer, hvilke ting der er i sæson. Det styres manuelt, idet vejrets sæson ikke altid følger kalenderens.
- Chokoladebarer - primært Fairtrade
- Æg er altid fra fritgående høns
- Kaffe – primært økologisk og/eller Fairtrade

Altid økologisk:

- Frisk mejeri
- Frugt
- Juice
- Mel

Vi er endnu ikke i mål, men vi arbejder på at nå derhen og samtidig blive i stand til at dokumentere, hvad vi gør, med valide data. Kun ved at måle og dokumentere vores indsats kan vi se, om vi bevæger os i den rigtige retning, og hvor vi skal sætte ind for at indfri ambitionerne.

Samarbejdspartnere støtter vores mål

Vi vælger samarbejdspartnere, som understøtter vores værdier og visioner. Vores væsentligste samarbejdspartnere for indkøb af mad til kantinerne er Hørkram, Gert Nielsen Kød og Aurion. Alle er blevet valgt på baggrund af deres bæredygtige profil. Vi samarbejder desuden med en række små, innovative, danske producenter for derigennem at støtte udviklingen på madscenen:



Hørkram er vores største leverandør af fødevarer generelt. Hørkram har et dokumenteret fokus på bæredygtighed og har stærke holdninger og mål for eksempelvis vedvarende energi, økologi, råvarer i sæson, madspild og nedbringelse af emballage.

Aurion leverer mel direkte fra deres egen mølle. Kornet hos Aurion kommer primært fra danske, økologiske og biodynamiske avlere, og kornet formales på stenkværne.

Gert Nielsen Kød lægger vægt på både dyrevelfærd og miljø i produktionen. Kvæget går ude det meste af året, spiser og sover, når de har lyst, bliver tilset dagligt, får alsidig føde fra mark og skov som supplement til deres foder. I vintermånederne går de i stalde med god plads og masser af halm. Kvæget har kort transporttid til slagteriet. De griseavlere, de samarbejder med, producerer grise med høj smagsmæssig kvalitet, fodret med dansk foder samt hvad de selv finder på markerne.

SMÅ producenter

- Bagsværd lakrids
- Chokolade fra Mark Herman
- Rebæl – øko-lemonade
- Økosodavand Fejøl/Coca Cool

Flest mulige miljømærkede produkter til rengøring

Til rengøring er vores valg så vidt muligt miljømærkede produkter. Det betyder konkret, at de produkter, vi bruger, er uden farve og parfume, bortset fra produkter hvor farven har en konkret funktion, som f.eks. afspændingsmiddel til opvask eller ovn. Opvaskepulveret til opvaskemaskinen er uden klor.

Hvis et produkt ikke kan opnå miljømærke, prioriterer vi, at produkterne er biologisk nedbrydelige. Et eksempel er desinfektionsmidler, som af princip ikke kan miljømærkes. Det desinfektionsmiddel, vi først og fremmest anvender, er baseret på mælkesyre og er altså biologisk nedbrydeligt.

Vi holder os løbende orienteret om de bedste produkter og mest miljørigtige valg. F.eks. vælger vi, hvis vi kan, produkter fra Diversey, SURE-serien. SURE-produkterne er plantebaserede, og det betyder, at der ikke er brugt ikke-fornybare ressourcer i fremstillingen af dem. De er fremstillet af biprodukter fra landbruget og fødevarerindustrien, bl.a. sukkerroer, majs, halm, hvede og kokosnød. Produkterne er miljømærkede og 100 % bionedbrydelige. Også emballagen er nedbrydelig (Cradle To Cradle).

Forbrugsvarer

Når det gælder papirvarer som toiletpapir og papirhåndklæder, er vi nødt til at tilpasse os de dispensere, som kunden har sat op. Ofte er der kun én type papir, der passer til en given dispenser.

I de tilfælde, hvor vi har indflydelse på valget, benytter vi produkter fra TORC, da virksomheden har en stærk miljø- og bæredygtighedsprofil, og deres produkter understøtter SERWIZ' miljøstrategi. Blandt andet har Tork siden 2001 været listet på FTSE4Good's globale indeks for bæredygtighed, og i 2019 vandt de guld i EcoVadis DSR Rating.



Klude

Et vigtigt forretningsområde for SERWIZ er rengøring af fly i Københavns Lufthavn i Kastrup. Årligt bruger vi omkring 500.000 klude til flyrengøring, og derfor er det ikke ligegyldigt, hvilken type, vi anvender til formålet. Vi har valgt en type uden mikroplast.

”

Til flyrengøring har vi valgt en type klude uden mikroplast

Social

We take care of people, who take care of business

”We take care of people, who take care of business” er vores ’People Promise’, som er et centralt omdrejningspunkt for hele SERWIZ’ forretning.

Medarbejderne er vores vigtigste ressource. Det er vigtigt for os, at de har ordentlige arbejdsforhold og trives i deres dagligdag ude hos vores kunder. De skal kunne holde i mange år, og derfor passer vi godt på dem.

Vores medarbejdere har overenskomst, og SERWIZ er medlem af DI / SBA (Servicebranchens Arbejdsgiverforening). Vores medlemskab af SBA indebærer, at vi årligt bliver auditeret, hvor vi bl.a. skal fremvise dokumentation for gennemført Arbejdspladsvurdering (APV), for at virksomheden er en mangfoldig arbejdsplads med ligeværdige betingelser for alle, kan fremvise skriftlige retningslinjer for medarbejdernes kompetenceudvikling og dokumentation for introduktion af nye medarbejdere.

”

Medarbejderne er
vores vigtigste
ressource



Arbejdsvilkår

Korrekt løn til tiden

SERWIZ' medarbejdere skal til hver en tid have korrekt løn til aftalt tid. For at opnå det er det nødvendigt, at al lønrelateret data for medarbejdere indrapporteres korrekt og til tiden, samt verificeres og godkendes iht. lovgivning, politikker, overenskomster, lokalaftaler og understøttende uddannelsesdokumenter. Medarbejdere med medarbejderansvar er uddannet til at håndtere løndata, herunder også i understøttende systemer og software. Ved fravær udpeges en kompetent stedfortræder.

Kendte rammer for jobbet

Alle medarbejdere skal have en jobbeskrivelse. Jobbeskrivelsen angiver, hvilken overenskomst medarbejderen er ansat under, primære og supplerende arbejdsopgaver, ansvarsområder, hvilke kompetencer jobbet kræver, og den uddannelse og erfaring, medarbejderen forventes at have.

Sundhedsordninger

For at supportere medarbejderne i grænsefladen mellem arbejde og privatliv har SERWIZ etableret sundhedsordninger for såvel overenskomstansatte som funktionærer. Gennem ordningerne kan medarbejderne anonymt få hjælp og behandling. Medarbejderen kan benytte sig af ordningerne, uanset om problemet er opstået hjemme eller på arbejdet.

Tæt dialog mellem leder og medarbejder

Det er en del af SERWIZ' virksomhedskultur og procedurer, at ledere holder løbende 1:1 Touch points med deres medarbejdere. Til disse dialoger sættes bl.a. fokus på, om der er de nødvendige ressourcer til rådighed til opgaven, og om arbejdsmiljøet er sikkert.

Medarbejdertilfredshedsundersøgelse via app

SERWIZ' interne kommunikation foregår via vores medarbejderapp, som alle medarbejdere har adgang til via en smartphone. Appen bruges til at skabe fællesskab på tværs af virksomheden, og det er her, medarbejderne kan læse vores forskellige medarbejderpolitikker. Derfor er det også naturligt, at vores medarbejdertilfredshedsundersøgelse (MTU) foregår via appen. Hver måned får medarbejderne en push-besked med link til et kort elektronisk spørgeskema, der besvares på få minutter. På den måde er det overkommeligt at svare, og vi opnår en høj svarprocent.

Et godt og sikkert arbejdsmiljø

I SERWIZ ønsker vi, at arbejdspladser er sunde og sikre, både hvad angår fysisk og psykisk arbejdsmiljø, så vores medarbejdere kan gå på arbejde og tage hjem uden at være kommet til skade eller blive nedslidt.

Som en del af mobiliseringen, når vi indgår en kontrakt, laver vi en Basis-APV, baseret på vores ISO-certificerede arbejdsmiljøledelsessystem. Her identificerer og registrerer vi alle emner og opgaver, som kan rumme en arbejdsmiljørisiko. I al den tid, vi har kontrakten, opdateres APV'en løbende med nærvedhændelser, risikoobservationer og arbejdsskader. Service Manager og lokal arbejdsmiljørepræsentant har i samarbejde med QHSE ansvar for, at APV'en følges op.

Kemikaliestyling

Vi har en overordnet styret kemikalieproces med et fast katalog af SERWIZ-godkendte kemikalier, valgt ud efter kriterierne

- Kvalitet
- Miljø
- Arbejdsmiljø
- Social ansvarlighed

Vha. vores kemidatabase holder vi styr på, hvilken kemi der anvendes på det enkelte site. Med databasen har vi også oversigt over problematiske stoffer, der endnu er lovlige (Reach kandidatliste). Stoffer, der er på Reach-listen, ønsker vi ikke at anvende. Vi kan til enhver tid printe en oversigt med sikkerhedsdatablade for den kemi, vi anvender på sitet, ud.

Vi har fokus på substitution. Det betyder, at vi hele tiden holder øje med, hvilke kemikalier/rengøringsmidler der er bedst for såvel miljø som arbejdsmiljø, og som samtidig kan klare opgaven.

Livslang læring

Lederkurser

En mellemløber, som har været i SERWIZ i seks måneder, skal igennem vores obligatoriske lederuddannelse, Ledelse i praksis. Hvis man har lyst, er der mulighed for at bygge videre. SERWIZ betaler kurserne, og fremmødetid tæller som arbejdstid. Ud af 50 ledere har 27 på nuværende tidspunkt gennemført uddannelsen, 4 er i gang, mens 8 starter indenfor de næste par måneder.

Uddannelse af frontlinjemedarbejdere

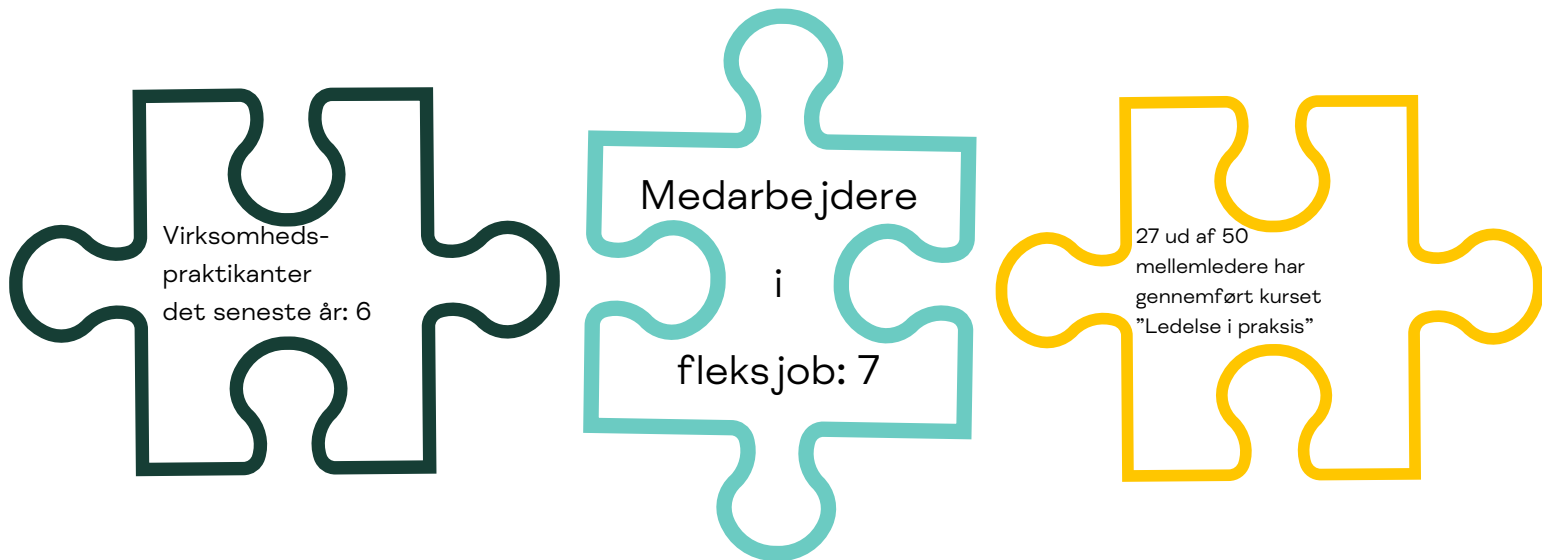
Vi bakker vores medarbejdere op, når de ønsker at udvikle sig. FM-branchen er karakteriseret ved korte og usikre ansættelser, og mange af de medarbejdere, vi beskæftiger, har ikke en uddannelse efter grundskolen.

Tilrettelæggelse af uddannelse for medarbejdere i SERWIZ bygger på det grundsyn, at det er vigtigt, at man som medarbejder oplever, at man:

- har de nødvendige forudsætninger for at udføre det arbejde, man er ansat til.
- løbende udvikler sine kompetencer og færdigheder.
- er bedre rustet til nye udfordringer efter at have været medarbejder hos SERWIZ.

Styret af de aktuelle behov på en kundekontrakt, har vi mulighed for at sende vores servicemedarbejdere på AMU-kursus. Nærmeste leder hjælper medarbejderne med at undersøge, hvad der er den rigtige træning og udvikling for den enkelte.

På den baggrund – og fordi det er god forretning – har SERWIZ den målsætning, at alle kunder skal forblive kunder i mindst 10 år. Det er med til at sikre vores medarbejdere tryghed i ansættelsen, og det giver dem en god ballast til at uddanne sig eller søge videre til nye og mere sikre jobsektorer.



Ledelse

WHAT'S IN IT FOR WEE - Vi tror på, at succesfulde samarbejder primært opstår, når man kan se og forstå tingene fra begge sider. Vi baserer derfor alle vores aftaler på gennemsigtighed, smidighed og respektfuld dialog mellem mennesker.

SERWIZ er tredobbelt ISO-certificeret for kvalitet, miljø og arbejdsmiljø.

Vores ISO-certificerede ledelsessystem (SERWIZ Management System, forkortet SMS) forpligter ledelsen, ledende medarbejdere og specialister til at udvise lederskab, engagement, ansvar og ansvarlighed. Formålet er at fremme en kultur i organisationen, der fokuserer på at sikre en høj standard og præstation for vores kunder, medarbejdere og miljøet. I sidste ende også for SERWIZ selv ved at gå forrest med gode eksempler.

Fra første møde med vores kunder har vi en styret proces, der sikrer sammenhæng mellem de ting vi lover (tilbud mv.), og den fremtidige levering, drift og udvikling. Det indebærer, at vi bygger bro mellem ledelsessystemet (SMS) og kundens kontraktsspecifikke krav.

ISO-certificering

Vi er tredobbelt ISO-certificeret for

- ISO 9001:2015 Kvalitet
- ISO 45001:2018 Arbejdsmiljø
- ISO 14001:2015 Miljø



Økonomi og transparens

Samarbejde og åbenhed

SERWIZ forretningsmodel bygger på et åbent og transparent samarbejde med kunder og medarbejdere. Gennem transparens opbygger vi tillid mellem parterne, og vi begynder at lytte, så vi både forstår hinandens synspunkter og kan udfordre hinanden. På den måde kan vi sammen udvikle vores services og øge vores kunders tilfredshed.

Whistleblowerpolitik

SERWIZ' medarbejdere vil ofte være de første til at opdage uregelmæssigheder eller svigagtig adfærd. Vi ønsker en åben virksomhedskultur, hvor alle frit kan stå frem og indberette mistanke om uregelmæssigheder eller ulovligheder vedrørende SERWIZ A/S' medarbejdere, ledelse, bestyrelse og andre interessenter.

SERWIZ har etableret den lovpligtige whistleblowerordning, hvor medarbejdere anonymt kan indberette overtrædelser eller undladelser i forhold til lovgivning samt andre alvorlige og følsomme forhold. Formålet er at øge de ansattes mulighed for at:

- ytre sig om ulovlige eller kritisable forhold

- beskytte de personer, der indberetter oplysninger til whistleblowerordningen
- opdage fejl og forsømmelser.

Whistleblowerordningen er et supplement til den direkte og daglige kommunikation hos SERWIZ om fejl og utilfredsstillende forhold mv. I det daglige søger vi at løse problemer ved at den enkelte medarbejder henvender sig til sin nærmeste leder, tillidsrepræsentant eller direkte til ledelsen.

Ordentlighed

Indkøb

I stedet for leverandøraftaler indgår vi partnerskaber med virksomheder, som deler vores værdier. På den måde sikrer vi, at hele værdikæden lever op til vores mål om bæredygtighed og høje etiske standarder. SERWIZ' samarbejdspartnere skriver under på, at de overholder de samme etiske standarder, som er inkorporeret i SERWIZ' erklæring om redelig forretningssskik, der bl.a. fastsætter, at man:

- skal overholde alle gældende love, regler og overenskomster
- skal behandle hinanden retfærdigt, med værdighed og respekt
- skal udarbejde al dokumentation for finansielle transaktioner omhyggeligt og nøjagtigt
- ærligt og rettidigt skal aflægge beretning om finansielle forhold og transaktionsresultater
- skal behandle klienter, kunder, leverandører og finansielle partnere ærligt og redeligt
- skal undgå faktiske og potentielle interessekonflikter
- skal undgå at give og/eller modtage gaver på uretmæssig vis.

Gavepolitik

SERWIZ' retningslinjer for gaver skal sikre, at SERWIZ og vores medarbejdere ikke giver eller modtager gaver, der kan betragtes som bestikkelse i en relation. Vi ønsker ikke at bidrage til en konkurrencefordrejende situation eller en uhensigtsmæssig fordeling af goder/ressourcer.

Når medarbejdere får tilbudt gaver fra en leverandør eller samarbejdspartner, skal de være opmærksomme på, om gaven gives som modydelse for, at leverandøren eller samarbejdspartneren vil opnå noget i relationen. Er medarbejderen i tvivl, skal gaven afslås.

På samme måde som vi ikke selv ønsker at modtage gaver, som kan forveksles med bestikkelse, ønsker vi heller ikke at give gaver, som kan opfattes som bestikkelse.

Lige muligheder, mangfoldighed og diversitet

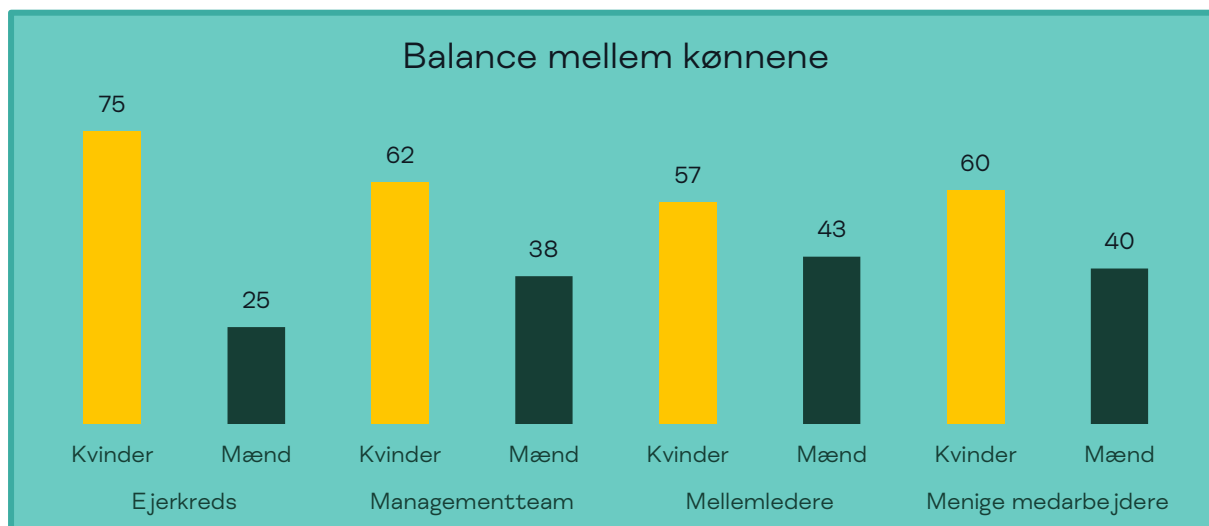
Mange af vores medarbejdere er af anden etnisk herkomst end dansk, hvorfor mangfoldighed er en naturlig del af virksomheden.

Som vi skriver om i afsnittet 'Livslang læring', er FM-branchen desuden karakteriseret ved korte og usikre ansættelser, og mange af de medarbejdere, vi beskæftiger, har ikke en uddannelse efter grundskolen.

For os er et vigtigt element i at skabe lige muligheder, at uanset baggrund skal vores medarbejdere have adgang til at styrke deres kompetencer, mens de er ansat hos os. Nærmeste leder hjælper med at finde de rigtige kurser for den enkelte.

Balance mellem kønnene

SERWIZ arbejder efter et maksimalt udsving på 40/60 for alle ledelsesniveauer. Vi har fokus på, at kønssammensætningen blandt menige medarbejdere afspejles op gennem ledelseslagene. I dag er fordelingen:



Verdensmål

I oversigten kan du se, hvordan de bæredygtighedsaktiviteter, vi har sat i gang, hænger sammen med FN's 17 verdensmål.

Verdensmål	E	S	G	Det gør SERWIZ
	x			Økologi: Vi samarbejder med fødevarereproducenter og -leverandører, der arbejder ud fra en bæredygtig praksis. Vi har sølvmærke som svarer til 60 % økologi i DFDS' kantine.
	x			Miljømærket kemi: Vi anvender miljømærkede kemikalier (EU-Blomsten, Svanemærket).
	x			Miljømærket tekstil: Vores arbejdstøj er Oeko-Tex®. <ul style="list-style-type: none"> SERWIZ T-shirts, jakker og bukser Køkkenuniformer, som lejes hos DFD (SERWIZ-forklædet er ikke Oeko-Tex®) Viskestykker
	x			Svanemærket vask: Vores kokkeuniformer og viskestykker vaskes på et Svanemærket vaskeri (DFD).
	x	x		Balance mellem kønnene: SERWIZ arbejder efter et maksimalt udsving på 40/60 for alle ledelsesniveauer. Vi har fokus på, at kønssammensætning blandt menige medarbejdere afspejles op gennem ledelseslagene. I dag: <ul style="list-style-type: none"> Ejerkreds (k/m): 75/25. Management team (k/m): 62/38, Mellemledere (k/m): 57/43, Menige medarbejdere (k/m): 60/40
	x			Ordentlige arbejdsforhold: Vi betaler overenskomst-mæssig løn, feriepenge, pension, sundhedsforsikring.
	x	x	x	Vi er ISO-certificeret for kvalitet, miljø og arbejdsmiljø: Vi vil gerne have bevis på, at vi gør tingene ordentligt. Vi er tripel-ISO-certificeret for kvalitet (ISO 9001), Miljø (ISO 14001) og arbejdsmiljø (ISO45001).
			x	Vi er medlem af SBA: Via vores medlemskab af SBA har vi forpligtet os til at overholde deres retningslinjer for ordentlig forretningspraksis.
	x			Minimering af madspild: I SERWIZ fokuserer vi på at minimere madspild. SERWIZ har de seneste år, mens virksomheden stadig var en del af Sodexo, ad flere omgange monitoreret madspild. Fra juni/august 2022 monitorerer vi madspild i eSmiley FoodWaste og får hermed 'live'-generering af data, samt mulighed for visualisering af data. Vi måler i fire fraktioner: lager, produktion, servering og tallerkenspild. Af indsatser der kan minimere madspild, er f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> Datomærkning på alt i fryser og køleskab, Rester omportioneres og serveres på en anden måde, Portionering - mindre kød, helstøbt smagsoplevelse, Frontcooking - maden anrettes ved buffeten, Løbende opfyldning i løbet af åbningstiden, Variable fadstørrelser i løbet af åbningstiden (mindre fade hen mod lukketid), Pynt bruges kun, når den kan integreres i retten - f.eks. et drys persille på toppen Mindre tallerkener Ingen bakker Med konceptet Balancebox kan man købe en 'waste'-bakke med hjem fra kantine.

<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>CO2 reducerede måltider - Mere grønt - mindre kød: fokus på råvarer (mad): I samarbejde med vores kunder arbejder vi for at fremme mængden af grønt i vores mad. Omlægning fra kød til planter frigør store arealer fra ensidig foderdyrkning og mindsker udpining af jorden og fældning af regnskov. Vi er i gang med at få CO₂-data på vores fødevarer via Hørkram og fra vores indkøbsportal SupplyPartner, så vi kan beregne CO₂ belastning for ca. 95 % af vores varer. Data bliver på nuværende tidspunkt lagt ind løbende.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>CO2 reducerede måltider Målet er at se på hele miljøkortlægningen for et måltid - alle de supporterende ydelser – med det formål at udregne miljøbelastning og CO₂ på det</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x	x	<p>Dyrevelfærd: Vi køber udelukkende kød fra</p> <ul style="list-style-type: none"> danske kyllinger med minimum ét velfærdshjerte grise i løsdrift
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x	x	<p>Livet i havet: Vi køber så vidt muligt fisk, der er mærket</p> <ul style="list-style-type: none"> MSC – bæredygtigt fiskeri NaturSkånsom - fisk fanget under bæredygtige og skånsomme fangstkriterier (NaturSkånsom er et dansk, statskontrolleret mærke). ASC - bæredygtigt opdrættet fisk Vildtfanget fisk (som er neutralt i spisemærkningsordningen) <p>Vi ønsker naturligvis, at alle fisk indkøbes MSC-mærket. Dog er det pt. umuligt at lave en varieret fiskemenu med det udvalg af MSC-mærket fisk, der er tilgængeligt. Vi opfordrer alle vores køkkener til at vælge MSC-mærket, når det er muligt.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>Miljømærkede varer og samarbejdspartnere: Vi indkøber i videst muligt omfang miljømærkede varer (FSC, Svanemærket, EU-Blomsten, OekoTex) og bruger miljømærkede samarbejdspartnere.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>Upcycling og genanvendelse</p> <ul style="list-style-type: none"> Vi benytter måtter, fremstillet af 'spøgelsesgarn' (efterladte fiskenet af plastik, der er samlet op af havet) Vores kokkeuniformer og viskestykker lejes og vaskes på et Svanemærket vaskeri, der upcycler kasserede tekstiler. I 2021 genanvendte de 40 % af de kasserede tekstiler. Deres mål for 2025 er 100 %. Udgået arbejdstøj sendes til genanvendelse.
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>Ressourceforbrug: Emballage, der går ud af huset, begrænser vi så vidt muligt. Til takeaway, hvor plast er det, der fungerer bedst, har vi udvalgt en type emballage, der er fremstillet af 80 % genanvendt plast, som belaster miljøet mindst muligt.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>Reduktion af ikke-fornybare ressourcer og CO₂-udledning: Generelt indkøbes efter principper med fokus på varer, maskiner og ydelser med mindst mulig miljøpåvirkning (CO₂-udledning og forbrug af ikke fornybare ressourcer). Endnu mangler vi dokumentation for, hvorfor vi vælger det ene produkt fremfor det andet, og på reduktion af CO₂.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x	x	<p>Obligatorisk lederuddannelse: Alle vores ledere er på obligatorisk lederuddannelse. Alle skal gennem basisforløbet, og hvis de har lyst, er der mulighed for at bygge videre. SERWIZ betaler kurserne, og fremmødetid tæller som arbejdstid.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		x		<p>Tryghed i ansættelsen: SERWIZ har den målsætning, at alle kunder skal forblive kunder i mindst 10 år. Det er en god forretning og sikrer vores medarbejdere tryghed i deres ansættelse. Det giver dem en god ballast til at uddanne sig eller søge videre til nye og mere sikre jobsektorer.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9													
10	11	12	13	14	15	16	17														

Om SERWIZ

Navnet SERWIZ er en sammentrækning af SERvice og WIZard, og for os signalerer det, at faglighed og service leveres i samspil for at give gode kundeoplevelser. Det betyder først og fremmest, at det skal være nemt at være kunde hos SERWIZ.

Vi er specialister i god mad og rene omgivelser. Gæsterne i vores kantiner oplever mad, der er veltilrettelagt og anrettet med en stærk rød tråd - både gennem valget af råvarer og gennem måden, de tilberedes og anrettes på. I vores rengøringsløsninger har vi fokus på korte beslutningsgange og at indrette rengøringen præcis efter kundens ønsker og behov. Men altid med bæredygtige, miljømærkede og bionedbrydelige produkter.

SERWIZ-brandet blev født, da den franske virksomhed Sodexo i april 2021, solgte sine danske aktiviteter til fire medlemmer af den daværende ledelse i Danmark. Da vores historie som selvstændig dansk virksomhed med egne værdier og visioner stadig er kort, har vi ikke dokumentation for store fremskridt indenfor bæredygtighed. Til gengæld har vi høje ambitioner. Bæredygtig produktion af de services, vi yder, er selve grundlaget for vores forretning.

Pr. 1. oktober 2022 beskæftigede SERWIZ ca. 600 medarbejdere.

SERWIZ

Stamholmen 151
2650 Hvidovre
Danmark

E-mail: info@serwiz.dk
CVR: 34693919
www.serwiz.dk

