JESPERS TORVEKØKKEN

Certified B Corporation

IMPACT-STRATEGI 2026-2029

Vi laver mad til mange. Det forpligter.

Bæredygtighed og socialt ansvar i Jespers Torvekøkken

Vi laver mad til mange. Det forpligter.

Bæredygtighed og socialt ansvar i Jespers Torvekøkken

I Jespers Torvekøkken serverer vi hver dag mad for mere end 35.000 gæster. Hvad vi vælger at putte på tallerkenen, betyder derfor noget. Måden, vi udvælger råvarer og producerer maden på, har en direkte betydning for klimaet, vores fødevaresystem og de ressourcer, vi bruger. Ansvarlighed er derfor en integreret del af den måde, vi tænker og driver vores forretning på. Og vi tager ejerskab for den påvirkning, vi har – på mennesker, samfund og klima – og for at sikre, at vores beslutninger bidrager til udvikling og værdi på lang sigt.

Vi er B Corp-certificeret

Som B Corp-certificeret virksomhed arbejder vi ud fra en helhedsforståelse af bæredygtighed, hvor økonomi, kvalitet og ansvar ikke står i modsætning, men gensidigt styrker hinanden. Vi er fortsat kun én ud af to aktører i branchen med certificeringen. Det er vi stolte af. Men først og fremmest ser vi det som en forpligtelse til at skabe reel forandring og dele vores erfaringer. Vi håber nemlig, at mange flere virksomheder i branchen følger trop – både blandt os, der laver maden og dem, der leverer og producerer råvarerne. For det kræver alle mand på dæk, hvis vi skal vende udviklingen. Vi vil nemlig ikke blot reducere vores aftryk. Vi vil skabe positiv forandring.

Impact-strategi 2026-2029

Det kræver et vedvarende fokus og en dedikeret indsats at sikre, at ambitioner bliver til praksis. Vores impact-strategi frem mod 2030 er et redskab til at sikre forankring og fremdrift gennem mål, handlingsplaner og indsatser, opfølgning på resultater, governance og ejerskab.

Vi tror på, at det er gennem transparens, at vi i fællesskab med gæster, kunder, samarbejdspartnere og som branche bliver klogere. Vores impact-strategi og –rapportering afspejler netop dette. Dag for dag styrker vi koblingen mellem forretningsstrategi og ansvarlig virksomhedsdrift. Mellem data og beslutningsprocesser. Mellem personalepolitikker og adfærd. Mellem ambitioner og virkelighed.

Sådan omsætter vi vores mål til handling og vores indsatser til resultater.

Sådan kan vi vækste med omtanke og bidrage til den grønne omstilling – ét måltid af gangen.

Vi er B Corp-certificeret

Vi er en B Corp. Det betyder, at vi arbejder ud fra et 360 graders perspektiv på, hvordan vi påvirker verdenen.

Da Jespers Torvekøkken i november 2023 blev B Corp-certificeret, forpligtede vi os til at drive en ansvarlig forretning med dokumenteret hensyn til både mennesker, samfund og klima.

Certificeringen gør, at vi løbende kaster et 360 graders blik på vores ageren som virksomhed: hvordan vi behandler de mennesker, vi beskæftiger, de råvarer, vi indkøber, de kunder, vi samarbejder med, og det samfund, vi er en del af.

Høje krav til transparens, rapportering og governance

Certificeringen stiller også høje krav til transparens, governance og løbende opfølgning på vores mål og indsatser. Og det var netop derfor, vi valgte at blive B Corp-certificeret: fordi certificering sikrer, at ansvarlighed og bæredygtighed er en integreret del af måden, vi driver og udvikler Jespers Torvekøkken på.

Systematiske forbedringer i hele værdikæden

Som B Corp forpligter vi os til at skabe værdi og til at arbejde systematisk med forbedringer i hele værdikæden. Vores kunder efterspørger indsigt i vores resultater, prioriteringer og dilemmaer – og stiller i stigende grad krav til ambitiøse mål for andelen af økologiske råvarer, reduktion af madspild, brug af lokale råvarer og ordentlige forhold for medarbejdere.

Ansvar for vores medarbejderes trivsel og udvikling

Det samme gælder vores medarbejdere. Vi skal være en attraktiv arbejdsplads, hvor vi behandler hinanden med respekt, og hvor der er fællesskab, gode vilkår og frihed til at udvikle sig og tage ansvar. Det skaber vi ved at sætte ambitiøse mål, skabe gode rammer for udvikling og uddannelse – og ved at dyrke det, der driver os i hverdagen: passionen for at skabe gode madoplevelser for vores gæster.

Et stærkt operationelt pas

Med B Corp som pejlemærke har vi et etisk og operationelt kompas, der sætter retningen i en tid, hvor kravene til dokumentation og ansvar vokser. Certificeringen understøtter vores arbejde med at integrere bæredygtighed på tværs af vores voksende organisation, skaber et stærkt fundament for fremtidige krav og regulering og bidrager til at vi kan vækste vores forretning – med omtanke for mennesker, klima og samfund.

Certified
B®
Corporation
Learn more at
bcorp.com

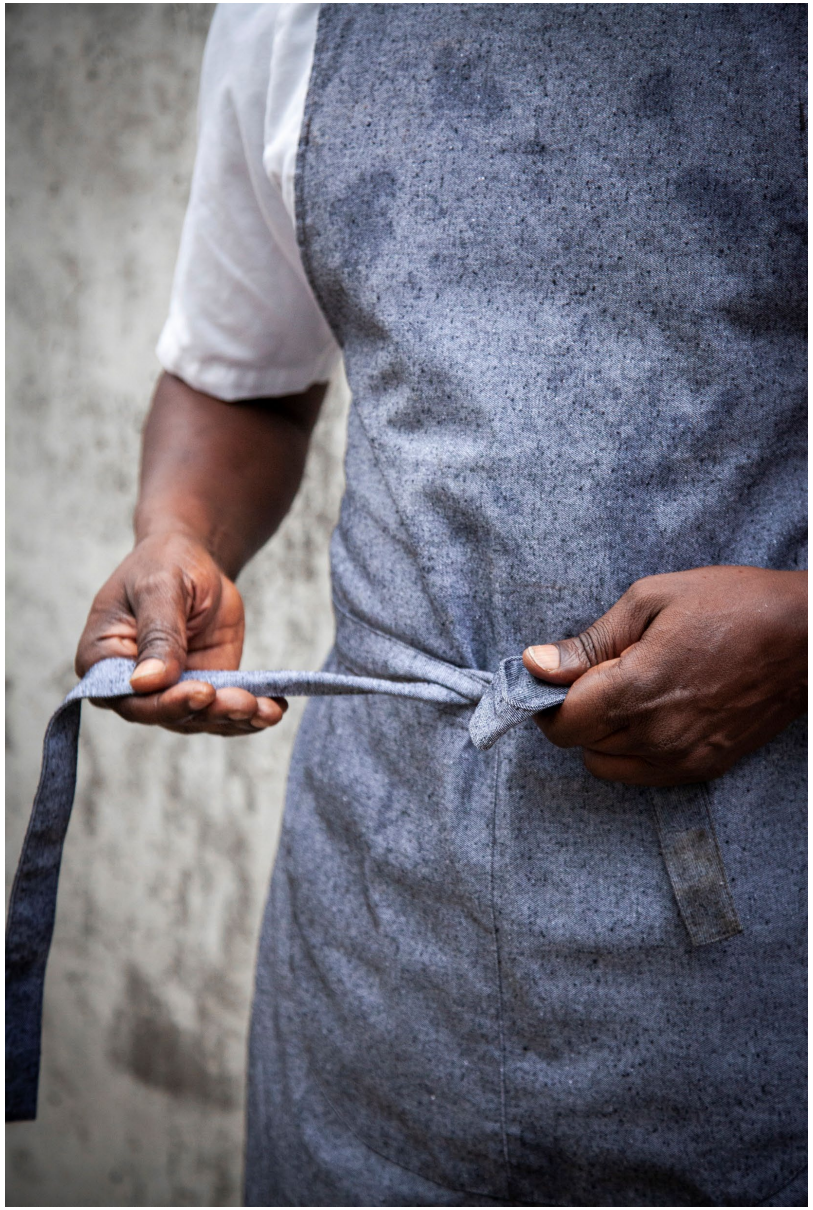
Impact-strategi 2026-2029

Vi uddanner branchens fremtid	Vi er en inkluderende arbejdsplads med lige muligheder for alle	Vi vil have glade medarbejdere med ordentlige vilkår
Vi skaber tillidsfulde partnerskaber baseret på inddragelse og gastronomisk udvikling	Vi deler bæredygtigheds-KPI'er og -resultater med kunder og gæster	Vi deler vores viden og inspirerer til grønnere valg
På tallerkenen: Vi skruer ned for kødet og op for grønt, økologi og danske råvarer	**Rundt om tallerkenen: Vi skruer ned for madspildet og vores CO2-udledning og op for den grønne energi**	
Vi stiller krav til vores leverandører	Vi vil udvikle den danske madkultur og bidrage positivt til det samfund, vi er en del af	Vi vil vækste med omtanke

For mennesket

I Jespers Torvekøkken tager vi ansvar for branchens fremtid. Vi arbejder målrettet for at skabe flere gode arbejdspladser – med høj trivsel, stærke fællesskaber, udviklingsmuligheder og plads til forskellighed. Det gør vi, fordi vi tror på, at mennesker trives bedst, når de bliver set, hørt og har frihed under ansvar. Vi arbejder ligeledes med retfærdighed, lighed, mangfoldighed og inklusion som en integreret del af vores daglige drift, organisation, ledelse, kultur og ansvar over for samfundet. Vi tager afstand fra diskrimination og arbejder for lige muligheder for alle – uanset baggrund.

Mål for 2030		
Vi uddanner branchens fremtid	**Vi er en inkluderende arbejdsplads med lige muligheder for alle**	**Vi vil have glade medarbejdere med ordentlige vilkår**
• Elever skal udgøre 5% af vores arbejdsstyrke • Min. 5 uddannelsesdage pr. medarbejder • Min. 5 medarbejdere i talentforløb om året	• Udsatte borgere skal udgøre 3% af vores arbejdsstyrke • Alle medarbejdere skal have lige adgang til arbejdsrelevant information • Det underrepræsenterede køn skal udgøre 33,3% af det øverste ledelsesorgan • Det underrepræsenterede køn skal udgøre 40% af de øvrige ledelsesniveauer	• Trivsel over branchenormen (målt som social kapital) • Overenskomst, sundhedssikring og pension for alle fastansatte



UDDANNELSE

Vi uddanner branchens fremtid

Vi arbejder målrettet for at skabe flere gode arbejdspladser – med høj trivsel, stærke fællesskaber, udviklingsmuligheder og plads til forskellighed. Det gør vi, fordi vi tror på, at mennesker trives bedst, når de bliver set, hørt og har frihed under ansvar.

Udvikling af personlige og faglige kompetencer og håndværk er afgørende for, at vores medarbejdere trives og er glade for at gå på arbejde. Derfor vil vi være en attraktiv læreplads for elever, ligesom vi investerer vi uddannelse af vores medarbejdere, der styrker både den enkelte og vores samlede organisation.

Det skal aldrig være for sent at tage en uddannelse, og derfor tilbyder vi ufaglærte kolleger mulighed for at tage en uddannelse med os som læreplads.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Nyt elevprogram og øget fokus på tiltrækning af samt trivsel blandt elever
- Oprettelse af talentforløb
- Udbud af elevpladser inden for grøn gastronomi og tæt samarbejde med fagskoler, herunder Hotel & Restaurantskolen
- Tilbud om mentorforløb for både medarbejdere og elever, buddyordning, samt opstart af nyt talentprogram
- Bæredygtighedsnetværk for medarbejdere under 35 i samarbejde med B Lab Nordic.

INKLUSION OG DIVERSITET

Vi er en inkluderende arbejdsplads med lige muligheder for alle

Vi ønsker at åbne døren for dem, der står på kanten af arbejdsmarkedet. Gennem partnerskaber, fleksjob, praktikforløb og samarbejder med skoler og kommuner er vi med til at skabe arbejdspladser, der både gør en forskel for den enkelte og for samfundet.

Vi tror også på, at forskellighed styrker os som arbejdsplads og som virksomhed. Vi arbejder derfor vi aktivt for en inkluderende arbejdsplads præget af tryghed, mangfoldighed og lige muligheder for alle – og tager tydeligt afstand fra diskrimination. Vi anser kønsdiversitet i ledelse og bestyrelse som vigtig for at sikre repræsentation og for at styrke grundlaget for, at virksomheden anskues fra forskellige perspektiver.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Partnerskaber med kommuner og fleksjobforløb: Samarbejde med jobcentre, uddannelser og brobyggende initiativer mellem ledige og erhvervsliv
- Ledertræning: Intern vidensudveksling og uddannelse af ledere for at sikre gode forløb for kolleger i fleksjob
- Inklusionsmålinger inkluderes i den årlige trivselsundersøgelse blandt medarbejdere
- Øget fokus på inklusion, diversitet og diskrimination i vores årlige trivselsmåling
- Nye retningslinjer og brug af værktøjer til at sikre sproglig inklusion.

ARBEJDSVILKÅR OG TRIVSEL

Vi vil have glade medarbejdere med ordentlige vilkår

Vi vil være en arbejdsplads præget af høj trivsel og et trygt arbejdsmiljø. Derfor arbejder vi målrettet med at opbygge høj social kapital – en kultur kendetegnet ved en høj grad af psykologisk tryghed, gode samarbejder, ordentlig ledelse, plads til at være sig selv og rum til at udvikle sig – både fagligt og personligt.

Vi sikrer også, at alle vores medarbejdere arbejder under ordentlige ansættelsesvilkår med overenskomst, pensionsordning og sundhedssikring.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Årlige trivselsmålinger og måling af social kapital
- Stærk arbejdsmiljøorganisation og QHSE-indsats forankret på tværs af hele organisationen
- Interne politikker, der understøtter vores ansvar som arbejdsplads og samarbejdspartner
- Lederuddannelse for alle ledere i virksomheden
- Overenskomst, sundhedssikring, pension og fritvalgskonto til alle fastansatte medarbejdere
- Lokale motionstilbud med kolleger og rabatordning på træning, gratis frugt og grønt til rådighed for alle medarbejdere
- Kampagner om sikkerhed og arbejdsvilkår
- Sociale arrangementer gennem personaleforening og årlige events for alle medarbejdere

For gæsten

Gennem innovation, partnerskaber, inddragelse og gastronomisk udvikling ønsker vi i Jespers Torvekøkken at inspirere endnu flere til at spise med omtanke – uden at gå på kompromis med smag, kvalitet eller madoplevelse. Som B Corp-certificeret virksomheder er det vigtigt for at involvere gæster, kunder, medarbejdere og samarbejdspartnere i vores arbejde med at fremme en grønnere madkultur, smartere brug af vores fælles ressourcer, fremmelse af lokale og økologiske råvarer og reduktion af madspild. Det gør vi gennem deling af viden, bæredygtigheds-KPI'er, workshops og events, inspirationsmateriale og meget mere. Og vi er åbne om både mål, resultater og de udfordringer, vi møder undervejs mod at nå dem.

Mål for 2030		
Vi skaber tillidsfulde partnerskaber baseret på inddragelse og gastronomisk udvikling	**Vi deler bæredygtigheds-KPI'er og -resultater med kunder og gæster**	**Vi deler vores viden og inspirerer til grønnere valg**
• 2 årlige workshops med kunder om deres medarbejderes/gæsters madpræferencer	• Alle faste kunder skal have adgang til bæredygtighedsdata og –KPI'er	• 15 årlige innovationstiltag, pop-ups eller events, som giver vores gæster mere viden om bæredygtighed • 2 årlige kampagner målrettet vores gæster om grønnere valg på tallerkenen

GASTRONOMISK INKLUSION

Vi skaber tillidsfulde partnerskaber baseret på inddragelse og gastronomisk udvikling

Vi udvikler løbende vores menuer, mad- og kantinekoncepter med udgangspunkt i vores gastronomiske faglighed og nysgerrighed.

Gennem dialog, inddragelse og feedback arbejder vi aktivt for at udvikle og levere madoplevelser, der taler til vores gæsters specifikke smagsløg og præferencer og samtidig inspirerer til at træffe mere grønne valg.

Vi tager samtidig ansvar for at rykke ved vores kunders grønne ambitioner og finde det rette tempo for implementering af grønnere menuer, der matcher den enkelte kundes parathed.

Vi indhenter systematisk feedback fra vores gæster og kunder, som vi anvender proaktivt til udvikling af vores leverancer, service og produkter.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Udarbejdelse af et fælles madmanifest og -standarder for kvalitet
- Involvering af kunder gennem workshops, testpaneler, fokusgrupper og strategiske kundemøder
- Årlig kundetilfredshedsundersøgelse
- Årlige tilfredshedsmålinger blandt spisende gæster
- Fokus på udfasning af præfabrikerede produkter i produktionen, herunder ultraforarbejdede råvarer.

IMPACT-DATA

Vi deler bæredygtigheds-KPI'er og -resultater med kunder og gæster

Vi deler vores bæredygtighedsdata, så kunder og gæster kan følge udviklingen i KPI'er, træffe oplyste beslutninger og benytte dataen i egen bæredygtighedsrapportering. Det gør vi gennem vores kunders eget digitale impact KPI-dashboard, som hver måned giver et overskueligt overblik over bæredygtighedsnøgletal, samt i vores årlige impact-rapport, der giver dybdegående indsigt i vores bæredygtighedsmål, -indsatser og –resultater.

Impact KPI-dashboardet samler data på tværs af parametre som fx CO_2e pr. kg indkøb, andel af danske råvarer, dansk frugt og grønt, økologi (fordelt på varekategorier), kødprocent og madspild – herunder både produktions-, serverings- og tallerkenspild. Dashboardet bruges som afsæt for dialog og fælles målsætninger, samt kan indgå i vores kunders egen klimarapportering.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Forbedring af datagrundlag gennem øgede krav til leverandørdata, dialog med leverandører og intern kvalitetssikring gennem data-governance og –validering.
- Vores impact-data gøres tilgængelig for endnu flere kunder.
- Intern træning af medarbejdere med formål at sikre stærk implementering af bæredygtighedsindsatser og skarpere kommunikation, herunder at undgå greenwashing.

GRØNNERE MADVANER

Vi deler vores viden og inspirerer til grønnere valg

Vi ønsker at bidrage til en grønnere madkultur gennem inspiration og nudging til mere plantebaserede valg og sammensætning på tallerkenen. Det gør vi gennem dialog, events, guides, inspirationsmateriale m.v. og deltagelse i lokale og nationale initiativer, projekter og indsatser.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Vi afholder årlige møder med vores kunder med fokus på at skabe fremdrift ift. Impact-mål og grønnere madvaner.
- Vi hjælper vores gæster til sundere og grønnere valg, bl.a. med pop-ups, guides og nudging til at spise efter de officielle kostråd og sammensætte et planterigt måltid, der mætter.

For klimaet

Vores klimaansvar er tæt forbundet med måden, vi laver og leverer maden på. Det handler om de beslutninger, vi træffer i køkkenet, og de valg vi tager i hele værdikæden omkring måltidet: i vores råvareindkøb, menuplanlægning, emballage, transport, affald og måden, vi bruger data på. Det betyder, at vi løbende undersøger, hvordan vi kan planlægge, producere og servere smartere – både for at reducere madspild, sænke vores CO_2e-aftryk og fremme en mere plantebaseret madkultur med udgangspunkt i flere lokale og økologiske råvarer.

Mål for 2030	
På tallerkenen: Vi skruer ned for kødet og op for grønt, økologi og danske råvarer	**Rundt om tallerkenen: Vi skruer ned for madspildet og vores CO2-udledning og op for den grønne energi**
• Min. 40% økologiske råvarer* • Min. 55% dansk frugt og grønt* • Min. 60% danske råvarer* • Maks. 1% okse-, kalve- og lammekød* *Målt på råvareindkøb i kg.	• CO_2e-udledning i scope 1 og 2: 4,2% reduktion/år (SBTi) • CO_2e-udledning i scope 3: 2,5% reduktion/år (SBTi) • Maks. 10% af råvarer må ende som madspild* • Reduktion af vandforbrug på egne lokationer med 5% pr. mio. kr. omsætning ift. baselineår 2024/25 • 100% grøn energi på alle egne lokationer *Målt på råvareindkøb i kg.

PÅ TALLERKENEN

Vi skruer ned for kødet og op for grønt, økologi og danske råvarer

Vores påvirkning på tallerkenen findes særligt i valget af råvarer, menuplanlægning og måltidssammensætning. Vi arbejder derfor aktivt med at vurdere, hvor vi i vores forretningen og gennem vores indkøb kan skabe den største positive effekt og sætter ind der.

Her har vi særligt fokus på reducere vores klimapåvirkning gennem mere planterige måltider, brug af lokale og økologiske råvarer, samt ansvarlig brug af animalske råvarer.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Strategiske produktprioriteringer, opdateret indkøbspolitik og målrettede indkøbsaftaler ift. specifikke varekategorier og volumenaftaler, der bidrager til at øge andelen af dansk frugt og grønt og økologiske råvarer, herunder leverandørkrav til dyrevelfærd, afdækning af muligheder for samarbejde med mindre danske og hyperlokale leverandører.
- Lang menuplanlægning med fokus på sæsonbetonede menuer, der gør det muligt at øge andelen af dansk frugt og grønt og udvikling af flere planterige signaturretter.
- Fokus på at reducere mængden af indkøb af varer med stor CO_2e-udledning, såsom kød, olie og mejerivarer.
- Implementering af definition og måling af velfærdskød
- Løbende kampagner for medarbejdere og gæster om reduktion madspild, økologi, dansk frugt og grønt m.v.
- Uddannelse for medarbejdere i grøn gastronomi
- Afdækning af råvareindkøb og potentialer og barrierer for opjustering ift. dansk frugt og grønt.

RUNDT OM TALLERKENEN

Vi skruer ned for madspildet og vores klimaaftryk og op for den grønne energi

Vi vil reducere vores klimaaftryk gennem en mere energieffektiv drift, grøn omstilling af produktionsenheder og løbende reduktion af CO_2e-udledninger.

Derfor har vi forpligtet os til Science Based Targets-initiativet (SBTi) ved at sætte både korte og langsigtede reduktionsmål i tråd med 1,5°C-målet og net-zero gennem *Business Ambition for 1.5°C*-kampagnen.

Vi vil nå vores mål ved bl.a. at forebygge og reducere madspild gennem hele værdikæden – i køkkenet, på buffeten og på tallerkenen og minimere unødvendigt vand- og energiforbrug, samt sikre ansvarlig udnyttelse af vores vand- og energiressourcer.

Klimaindsatsen rundt om tallerkenen er ikke noget, vi kan løfte alene. Vores påvirkning ligger i hele værdikæden, og derfor spiller samarbejdet med leverandører, kunder og medarbejdere en afgørende rolle.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Kontinuerlig og ensrettede madspildsmålinger på tværs af hele forretningen, samt træning og kampagner for medarbejdere om reduktion af madspild
- Standardiserede energimålinger, kortlægning af energiforbrug, uddannelse af medarbejdere og kampagne om energibesparelser, udskiftning til mere energieffektive løsninger og årligt rapportering på energiforbrug og CO_2e-udledning.
- Standardiserede målinger af vandforbrug, fokus på rengøringsprocedurer og uddannelse af medarbejdere heri, samt etablering af baseline, kontinuerlig opfølgning og kampagner.
- Ved udløb af leasingaftaler indgås kun nye aftaler med elbiler
- På egne lokationer og produktionsfaciliteter omstilles der til 100% grøn energi
- Take away-emballage erstattes løbende med mere klimavenlige alternativer.

For samfundet

Vi vil bidrage til fælles løsninger gennem ærlige, forpligtende partnerskaber og ved at dele viden, erfaringer og resultater åbent – så vi sammen kan rykke udviklingen i en mere bæredygtig retning. Vi skal bruge vores kontinuerligt større stemme til at gøre en positiv forskel i samfundet gennem forskning, samarbejder med uddannelsesinstitutioner og påvirkning af beslutningstagere og myndigheder.

Mål for 2030		
Vi stiller krav til vores leverandører	**Vi vil udvikle den danske madkultur og bidrage positivt til det samfund, vi er en del af**	**Vi vil vækste med omtanke**
• Alle leverandører har underskrevet vores code of conduct • 90% af indkøbsdata fra leverandører er klassificeret korrekt **Målsætninger** • Screening af primære leverandører inden indgåelse af samarbejde • Årlig evaluering af primære leverandører mht. ESG-parametre	• 2 årlige forskningsprojekter **Målsætninger** • Aktiv deltagelse og bidrag til relevante tænketanke, interesseorganisationer og den offentlige debat • Partnerskaber, der understøtter lokalsamfundet • Samarbejde med kommuner om at skabe arbejdspladser for ledige og udsatte borgere	• Trivsel og social kapital fastholdes over branchenormen under hele vækstrejsen **Målsætning** • Ved alle nye kontrakter og opkøb arbejdes der målrettet for, at den nye forretning bidrager til at nå målene i Impact-strategien

ANSVARLIGT INDKØB

Vi stiller krav til vores leverandører

Vi sikrer en ansvarlig og transparent værdikæde gennem tydelige krav til leverandører, systematisk due diligence og høj datakvalitet.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Opdateret Code of Conduct og indkøbspolitik
- Vi indfører screening og årlig evaluering af alle vores væsentligste leverandører ift. ESG-parametre og med fokus på Scope 3/CO_2e-udledning.
- Vi indfører årlige tilfredshedsundersøgelser blandt vores leverandører
- Øgede krav til leverandørers datakvalitet

MADKULTUR & LOKALSAMFUND

Vi vil udvikle den danske madkultur og bidrage positivt til det samfund, vi er en del af

Vi bidrager aktivt til udvikling af den danske madkultur og fødevarebranche gennem innovation, vidensdeling, forskning, partnerskaber og samfundsengagement med fokus på bl.a. en grønnere madkultur, unges sundhed, bæredygtighed, arbejdsvilkår og reduktion af madspild.

Vi arbejder aktivt for at udbrede kendskabet til B Corp-certificeringen og at engagere mere af dansk erhvervsliv i B Corp-bevægelsen.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Gennemførelse af B Corp-kampagne og aktiviteter, bl.a. i samarbejde med andre B Corp-certificerede virksomheder, herunder B Corp-certificerede leverandører, som vi samarbejder med, samt B Lab Nordics.
- Partnerskaber med relevante aktører i madbranchen
- Deltagelse i samfundsdebatter, faglige arrangementer og netværk
- Vi indgår lokale partnerskaber og samarbejder med lokale aktører om udvikling af madkultur, skabelse af nye arbejdspladser og at sikre et sundt erhvervsliv.

ANSVARLIG VÆKST

Vi vil vækste med omtanke

Vi vil udvikle vores forretning ansvarligt med hensyn til klima, mennesker og samfund.
Vi vil skabe flere gode arbejdspladser under ordentlige vilkår og skubbe foodservice-sektoren i en mere bæredygtig og social ansvarlig retning.

Indsatser og handlingsplaner 2026-2029

- Intern uddannelse af medarbejdere i at tydeliggøre og fremme bæredygtighedsmål, -ambitioner og –indsatser i kunde- og salgsdialoger
- Kompetencematrix for alle ledelsesfunktioner, der sikrer, at alle ledere kan udleve og implementere bæredygtighedsstrategien
- Løbende opfølgning på trivsel og medarbejderomsætning
- Fast ledelsesrapportering på vækst og bæredygtighed
- Standardisering af onboarding og ledelsesværktøjer

Sådan vil vi bidrage til FN's 17 Verdensmål

De fire indsatsområder i vores bæredygtighedsstrategi – For gæsten, For mennesket, For klimaet og For samfundet – bidrager hver især til flere af FN's 17 Verdensmål og afspejler vores ambition om at skabe værdi for både mennesker, miljø og samfund.

Sundhedssikring for alle fastansatte

Trivsel over branchenormen (målt som social kapital)

Overenskomst og pension for alle fastansatte

Alle medarbejdere skal have lige adgang til arbejdsrelevant information

Ved alle nye kontrakter og opkøb arbejdes der målrettet for, at den nye forretning bidrager til at nå målene i Impact-strategien

Trivsel og social kapital fastholdes over branchenormen under hele vækstrejsen

Min. 40% økologiske råvarer*

Min. 60% danske råvarer*

Min. 55% dansk frugt og grønt*

Maks. 1% okse-, kalv- og lammekød*

15 årlige innovationstiltag, pop-ups eller events, som giver vores gæster mere viden om bæredygtighed

Alle faste kunder skal have adgang til bæredygtighedsdata og –KPI'er

2 årlige kampagner målrettet vores gæster om grønnere valg på tallerkenen

**Målt på råvareindkøb i kg.*

Elever skal udgøre 5% af vores arbejdsstyrke

Min. 5 uddannelsesdage pr. medarbejder

Min. 5 medarbejdere i talentforløb om året

Leverandører skal være 90% compliant ift. krav til indkøbsdata

Alle leverandører har underskrevet vores code of conduct

Screening af primære leverandører inden indgåelse af samarbejde

Årlig evaluering af primære leverandører mht. ESG-parametre

CO_2e-udledning i scope 1 og 2: 4,2% reduktion/år (SBTi)

CO_2e-udledning i scope 3: 2,5% reduktion/år (SBTi)

Maks. 10% af råvarer må ende som madspild*

Reduktion af vandforbrug på egne lokationer med 5% pr. mio. kr. omsætning ift. baselineår 2024/25

100% grøn energi på alle egne lokationer

Det underrepræsenterede køn skal udgøre 33,3% af det øverste ledelsesorgan

Det underrepræsenterede køn skal udgøre 40% af de øvrige ledelsesniveauer

Udsatte borgere skal udgøre 3% af vores arbejdsstyrke

Samarbejde med kommuner om at skabe arbejdspladser for ledige og udsatte borgere

2 årlige forskningsprojekter

Aktiv deltagelse og bidrag til relevante tænketanke, interesseorganisationer og den offentlige debat

Samarbejde med kommuner om at skabe arbejdspladser for ledige og udsatte borgere

Partnerskaber, der understøtter lokalsamfundet

Governance

I Jespers Torvekøkken har vi samlet vores bæredygtighedsarbejde i fire indsatsområder – For mennesket, For gæsten, For klimaet og For samfundet. Hvert område har sine egne mål og aktiviteter, men de hænger tæt sammen og understøtter hinanden i ønsket om at skabe positiv forandring – både på kort og lang sigt. De fire indsatsområder udgør S'et og E'et i vores ESG-rapportering.

Rapporteringspraksis

Som B Corp-certificeret virksomhed ønsker vi at skabe positiv forandring i fællesskab, og det kræver et solidt kendskab til vores udgangspunkt. Rapportering er en central del af vores arbejde med bæredygtighed i Jespers Torvekøkken. Den gør det muligt for os at måle, forstå og udvikle vores indsats. Fordi arbejdet med at rapportere på bæredygtighed og social ansvarlighed er en kontinuerlig proces, lærer, justerer og styrker vi løbende vores metoder med fokus på gennemsigtighed og kvalitet i data.

Ledelse, ansvar og risikostyring

Jespers Torvekøkken ledes af en direktion og bestyrelse, der i fællesskab sætter retning for virksomhedens udvikling og sikrer ansvarlig styring. Governance og bæredygtighed er faste punkter på bestyrelsens dagsorden, og både risici, fremskridt og nye muligheder vurderes løbende. Styring sker gennem stærk governance, interne politikker, løbende opfølgning og dialog mellem ledelse og medarbejdere med udgangspunkt i innovativ udvikling og frihed under ansvar – understøttet af klare økonomiske nøgletal. Hvert år gennemfører vi en systematisk risikovurdering af virksomhedens væsentligste påvirkninger på forretning, værdikæde, klima, sociale forhold og samfund. Den danner grundlag for vores prioriteringer og sikrer, at vi både håndterer risici og udnytter potentialer på et informeret grundlag.

Forberedelse på CSRD

I Jespers Torvekøkken ønsker vi at være på forkant med kravene til fremtidens bæredygtighedskrav og krav til rapportering. Derfor har vi fortsat arbejdet med forberedelsen til EU's Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) og CSDDD.

Revideret dobbeltvæsentlighedsanalyse

I 2023/24 gennemførte vi vores første dobbeltvæsentlighedsanalyse (DVA), som identificerede de mest relevante europæiske rapporteringsstandarder (ESRS) for vores forretning. I foråret 2025 reviderede vi DVA'en for at sikre, at vores prioriteringer matcher udviklingen i vores egen organisation og de udfordringer, branchen og samfund står over for. Analysen peger på fem områder, som vil have særlig prioritet i det kommende år: Lokale råvarer, egen arbejdsstyrke, at gå forrest i branche, kundesamarbejde og ansvarlig vækst. Der er i foråret 2026 udviklet handlingsplaner for de fem prioriterede områder og sket en styrkelse af vores governance-struktur og datagrundlag. De prioriterede områder og handlingsplaner afspejles i impact-strategien frem mod 2030.

Rapporteringsprincipper

Vores rapporteringsprincipper bidrager til at sikre klar, relevant, nøjagtig og transparent rapportering.

Klarhed
Vi formidler data og resultater på en enkel og letforståelig måde, så interessenter kan se, hvad de betyder i praksis.

Relevans
Vi rapporterer på de nøgletal, der er mest betydningsfulde for vores strategi og forretning, og tilpasser rapporteringen til kundens behov, så den skaber konkret værdi.

Nøjagtighed
Vi sikrer høj datakvalitet gennem validering, dokumentation af beregningsmetoder og brug af anerkendte standarder.

Transparens
Vi er åbne om kilder, metoder og eventuelle justeringer i KPI'er og beregninger, så vores rapportering forbliver troværdig og sammenlignelig over tid.

Kontinuerlig forbedring
Vi udvikler løbende vores praksis gennem feedback, evaluering og tilpasning til nye krav og standarder.