

Frederikke huset

Innrapportering for 2022

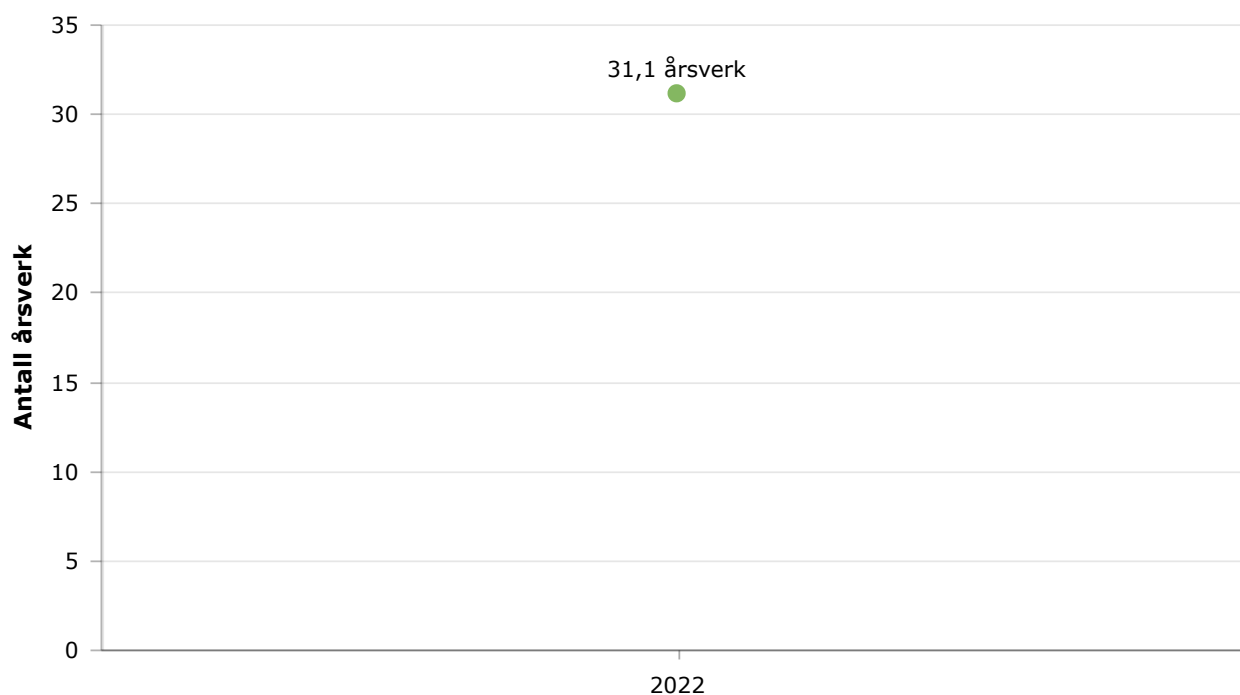


Virksomheten sertifiseres etter følgende kriterier:

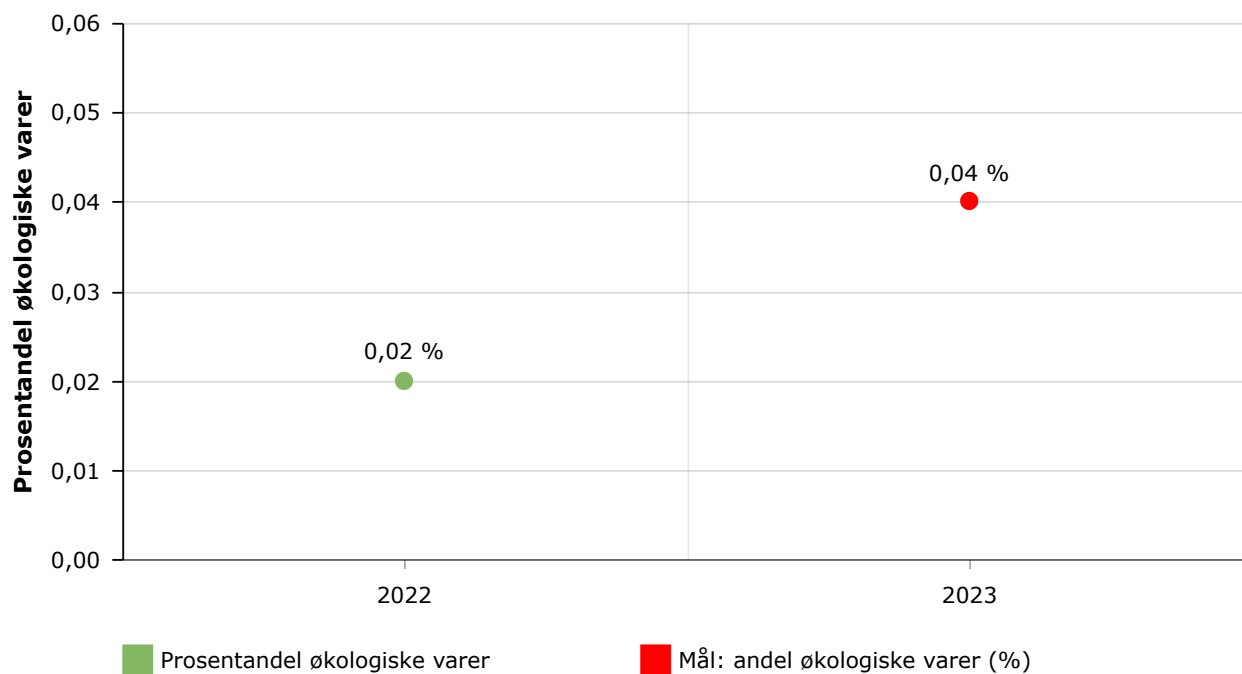
Felleskriterier, privat og statlig, Restaurant

★ Omsetning og årsverk

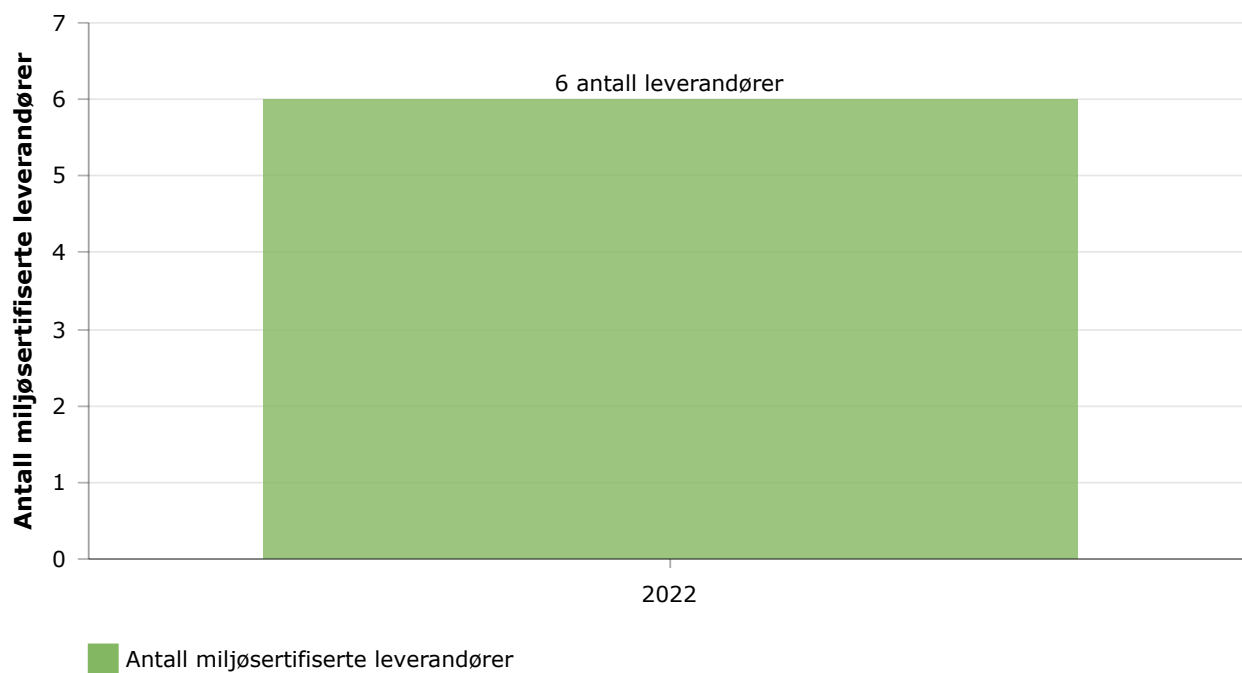
Antall årsverk for rapporteringsåret



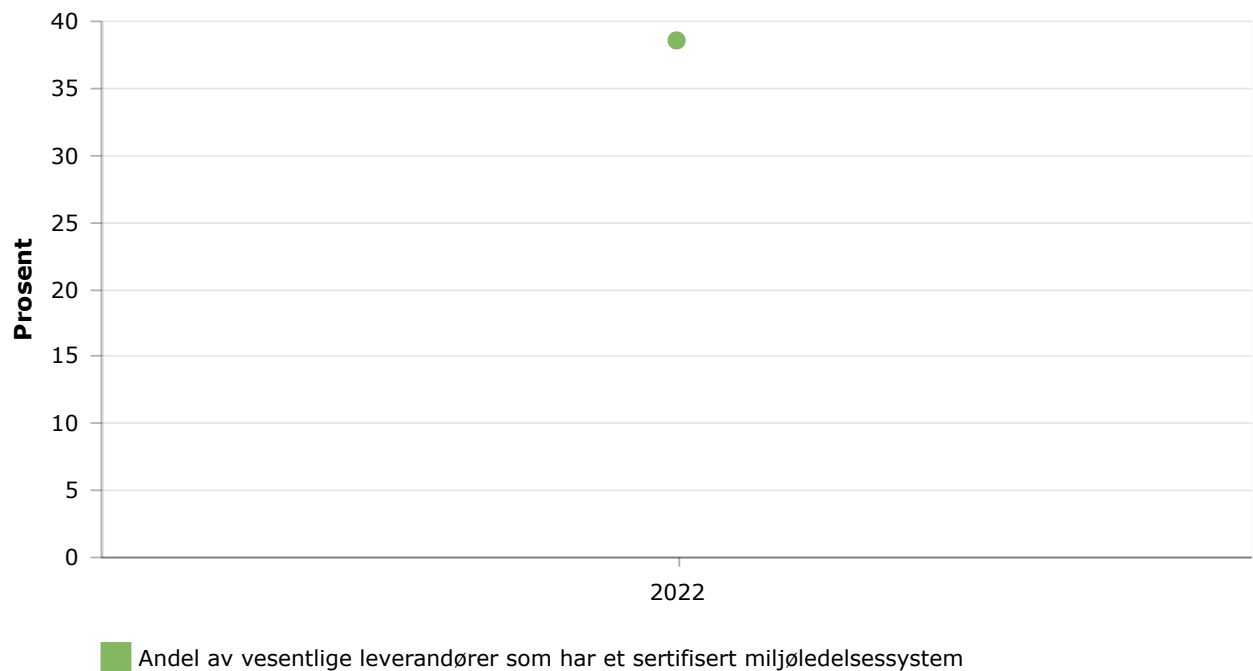
Prosentandel økologiske varer



Antall miljøsertifiserte leverandører



Andel av vesentlige leverandører som har et sertifisert miljøledelsessystem



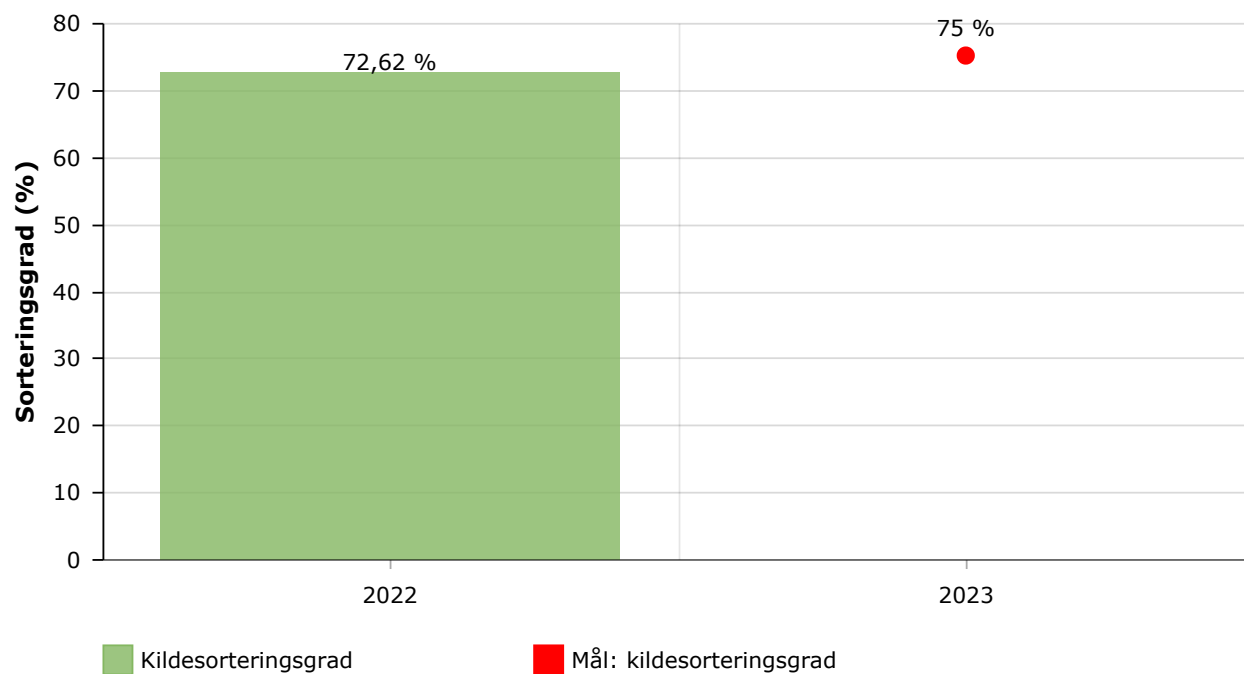
💬 Kommentarer

6 av topp 20 leverandører til SiO Mat og Drikke har et miljøledelsessystem som Miljøfyrtårn, ISO 14001 eller EMAS (Tilsvarende 38,5 % i andel innkjøpsvolum fra vesentlige, miljøsertifiserte leverandører i forhold til total innkjøpsvolum fra vesentlige leverandører) Målet er å øke antall miljøsertifiserte leverandører fra 6 i 2022 til 8 i 2023 av topp 20 leverandører.

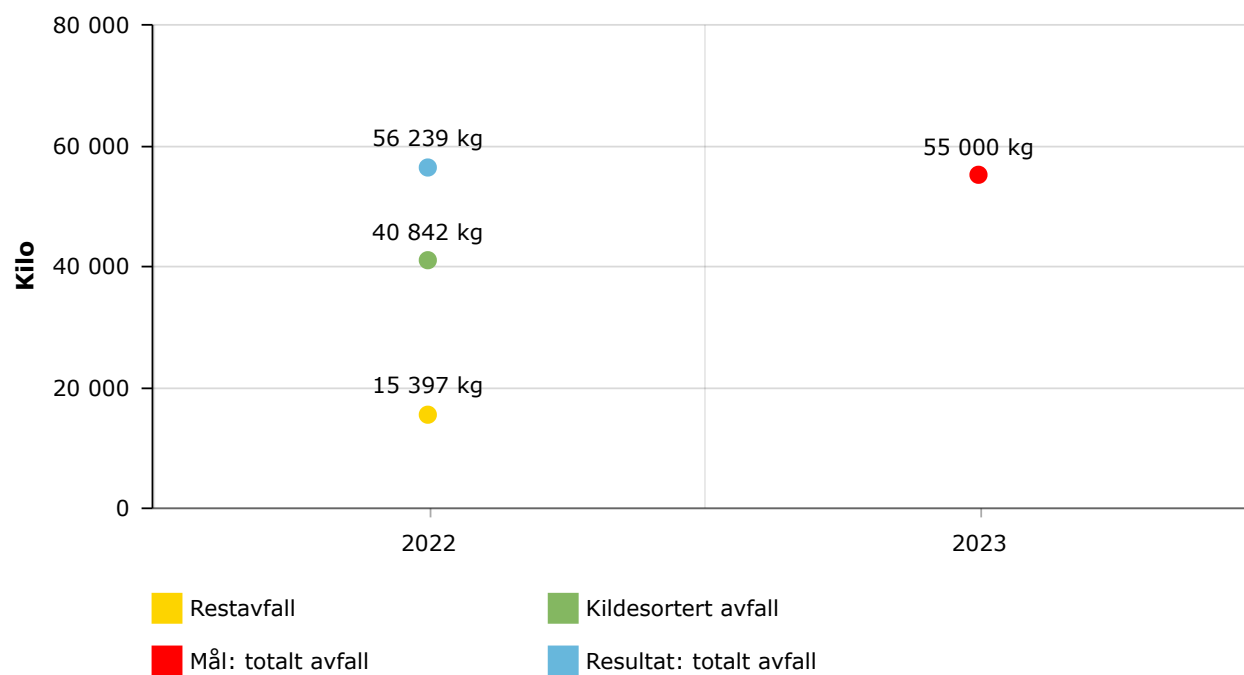
Målet i forhold til økologisk innkjøp av mat og drikke så skal prosentdelen doubles årlig.

Avfall og ombruk

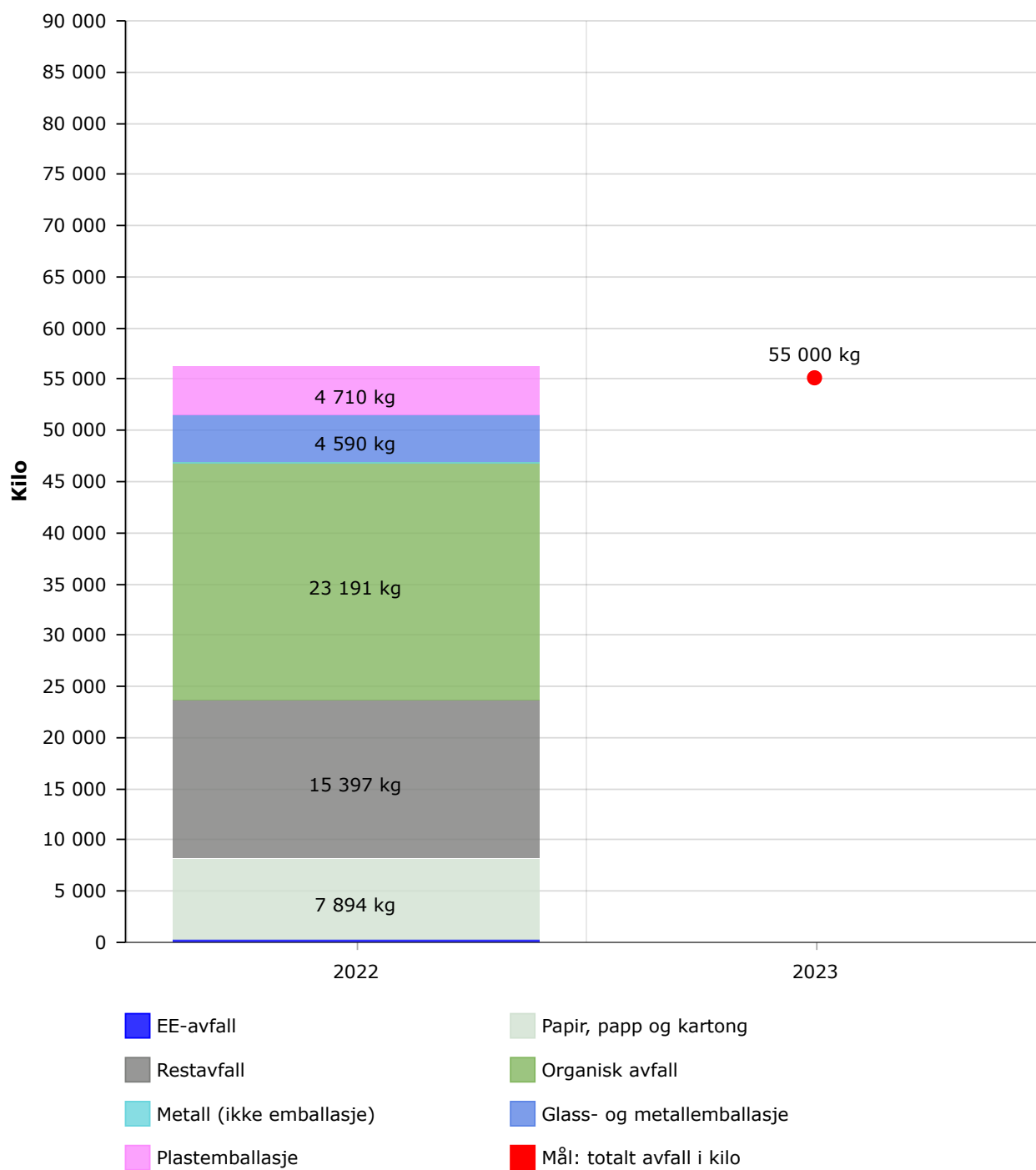
Sorteringsgrad



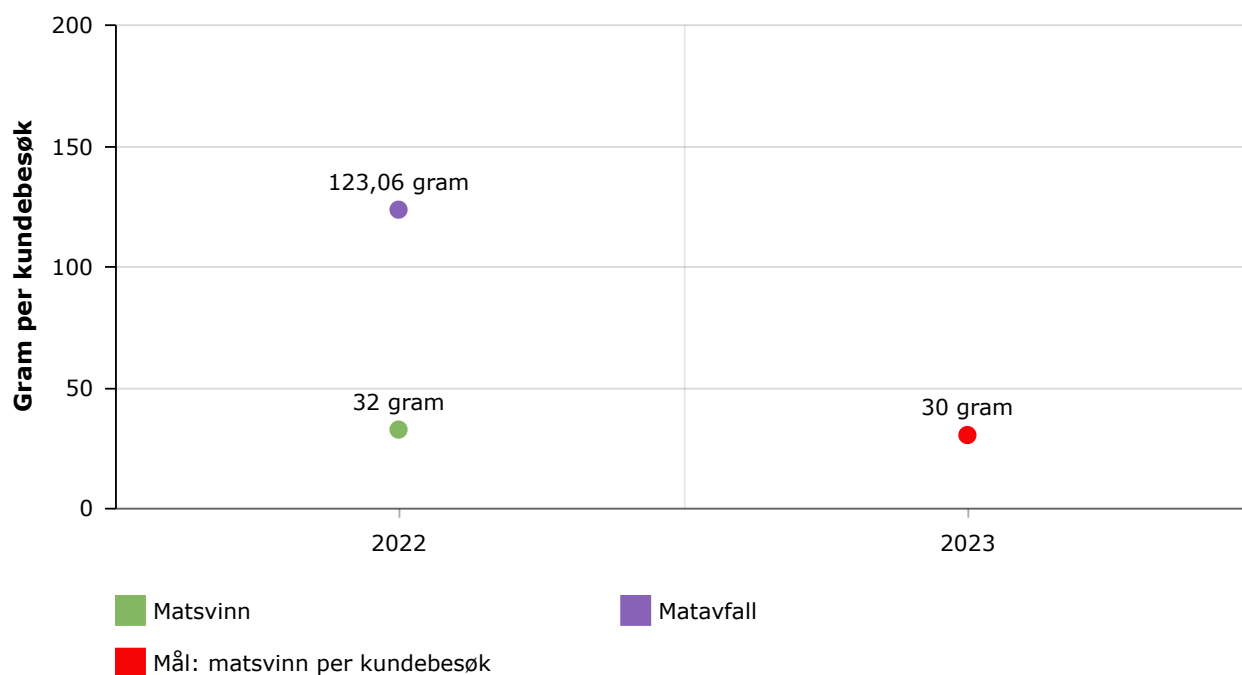
Totalt avfall



Avfallsmengder per avfallskategori



Matsvinn per kundebesøk



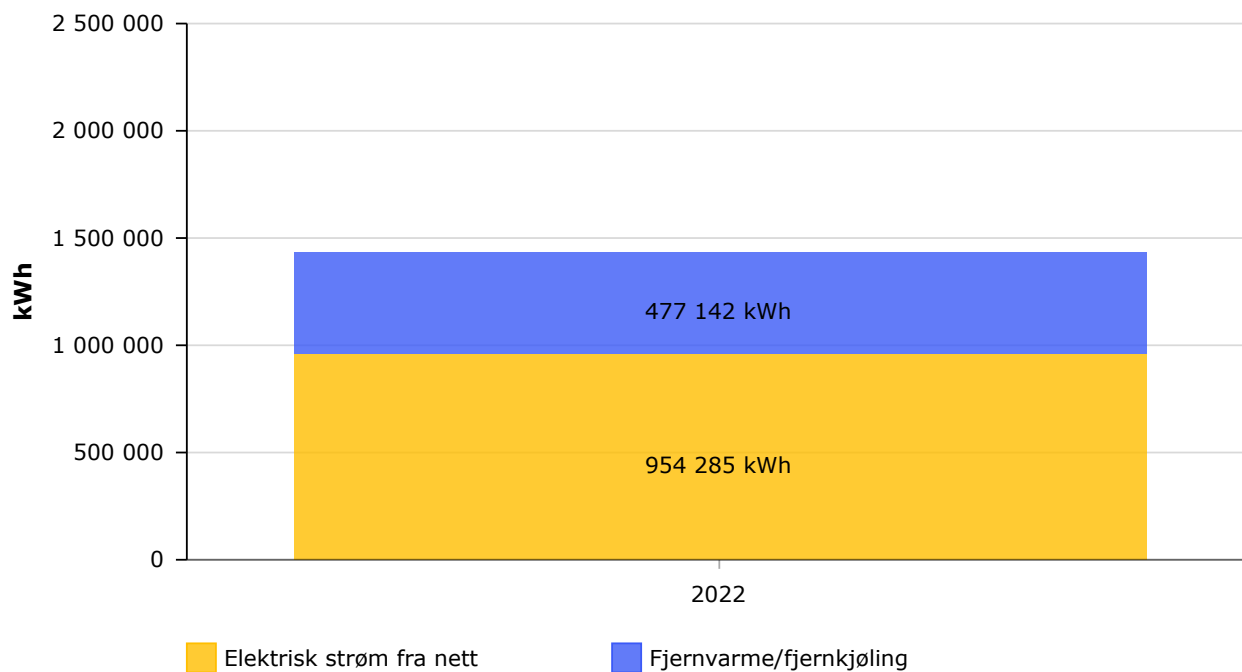
Kommentarer

Athletica Blindern kaster avfallet sitt i samme containere som Frederikke huset. Treningscenteret veide sitt avfall 7 dager, og multiplisert opp med antall driftsuker tilsvarer dette 3623 kg restavfall, 170 kg matavfall, 86 kg papp/papir og 13 kg plast. Vi subtraherer derfor disse tallene fra de totale avfallstallene i denne rapport.

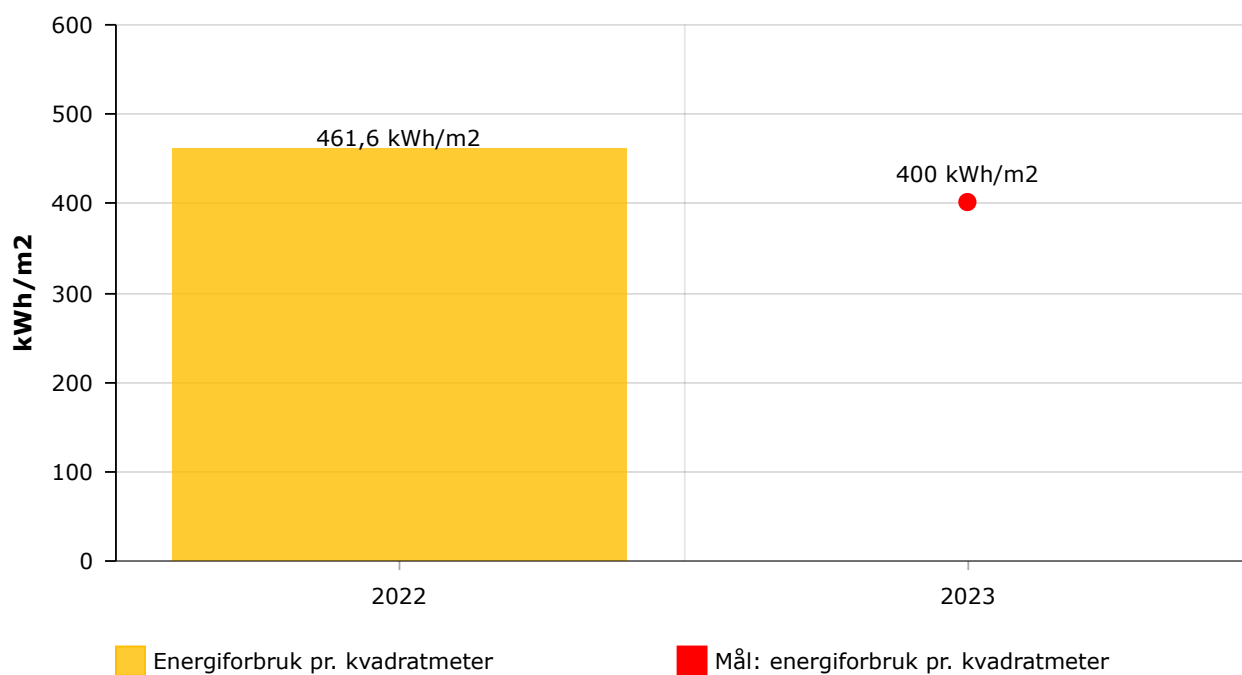
Måling av matsvinn - Metode:

SiO Mat og Drikke har valgt å gå for en semivariant mellom metode 1 og metode 2 for måling av årlig matsvinn. SMD ligger nærmere metode 2, som betyr måling av matsvinn og ikke-nyttbart matavfall i en begrenset tidsperiode på 4 uker to ganger i året. Her skal SMD fokusere på produksjonsleddet som lager, produksjon og buffet, uten å ta med sluttbruker-delen som er studentene, altså tallerken.

Energiforbruk



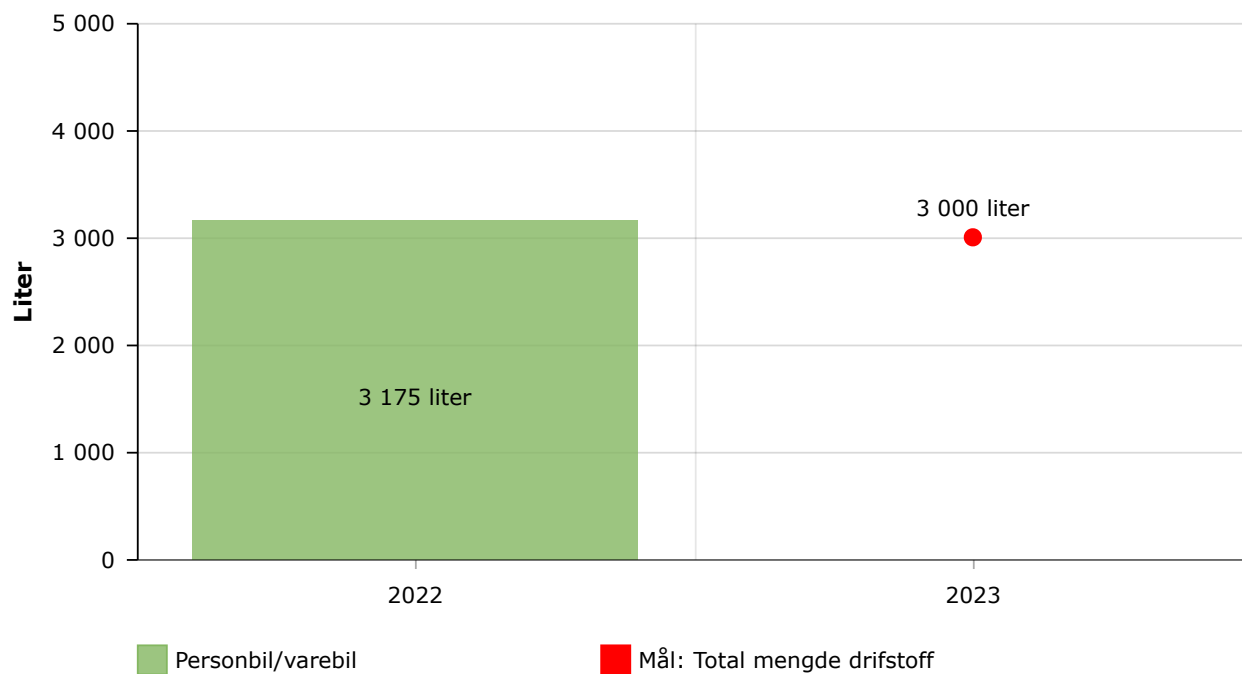
Energiforbruk pr. kvadratmeter



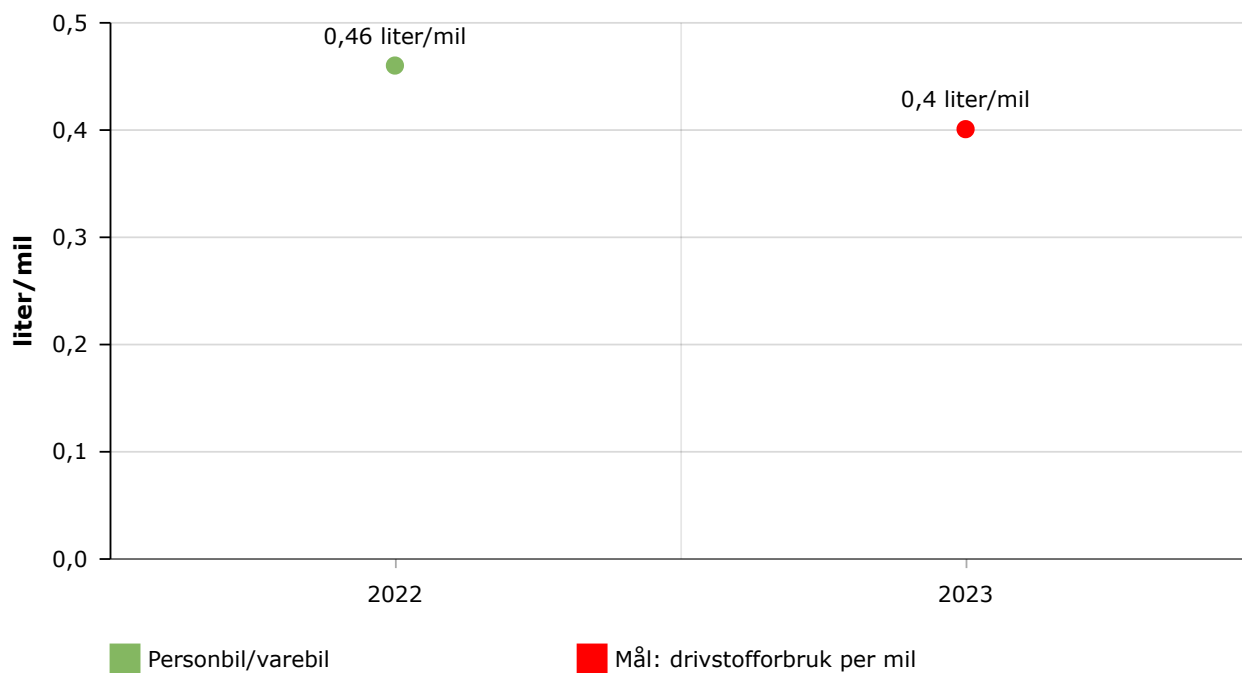
Kommentarer

UiO har ingen korrekte tall og målere som viser fordelingen mellom elektrisitet og fjernvarme på Frederikke bygget. Antall kilowatt-timer er da estimert til $\frac{2}{3}$ av den totale summen kilowatt-timer, mens fjernvarme er estimert til å stå for $\frac{1}{3}$ av totalen.

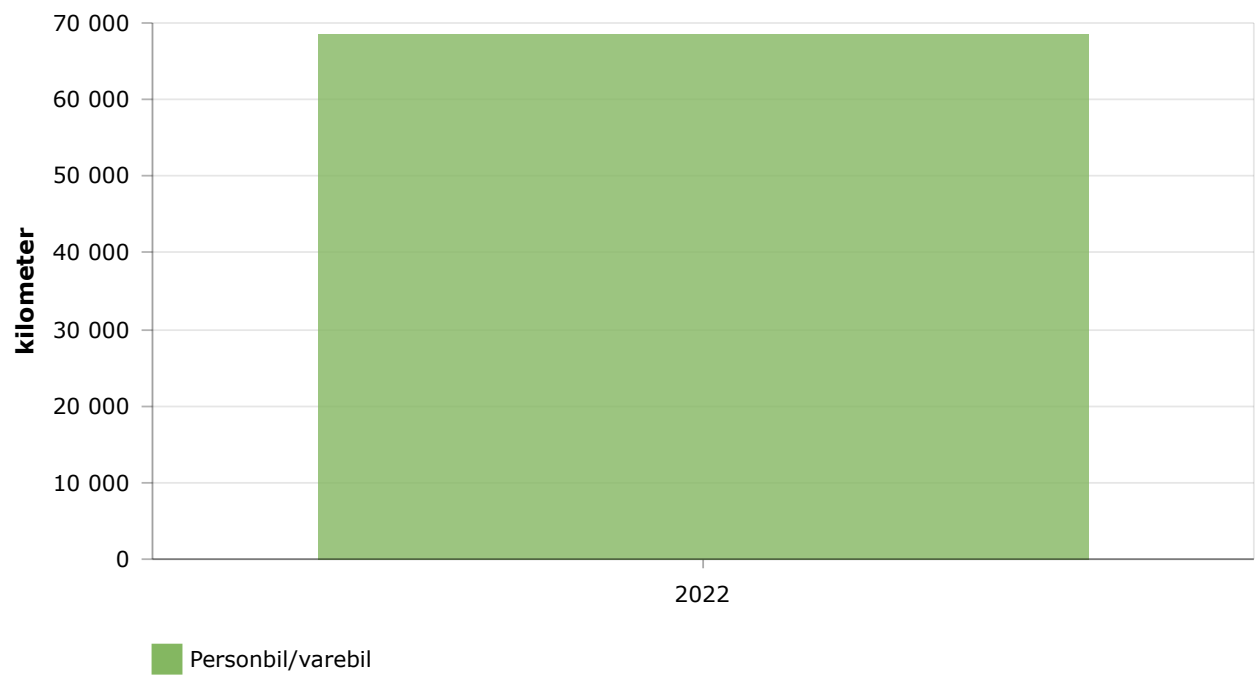
Drivstofforbruk, totalt



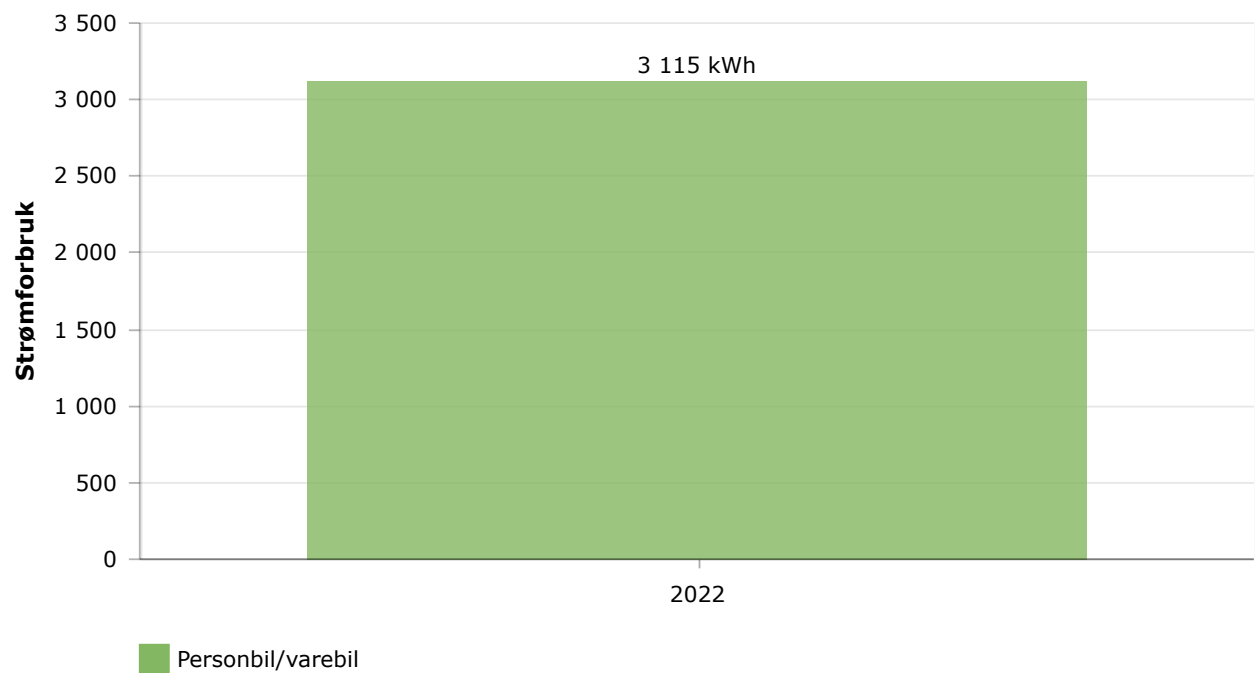
Drivstofforbruk per mil



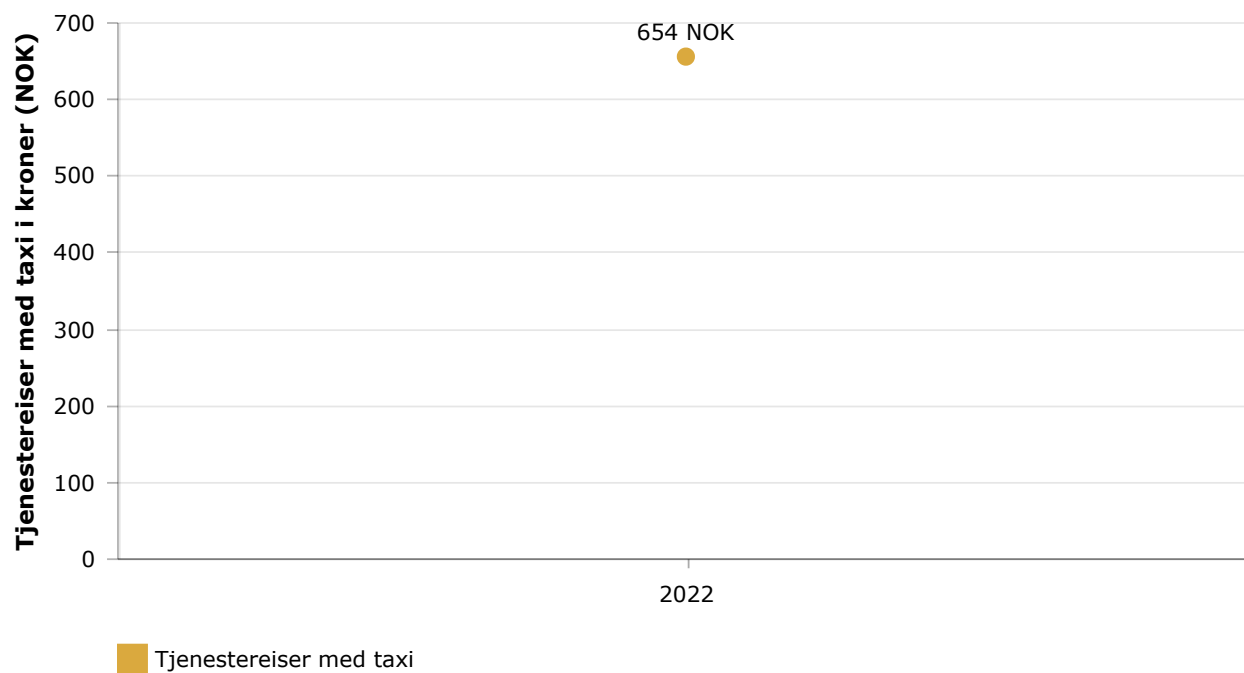
Antall kjørte kilometer



Strømforbruk



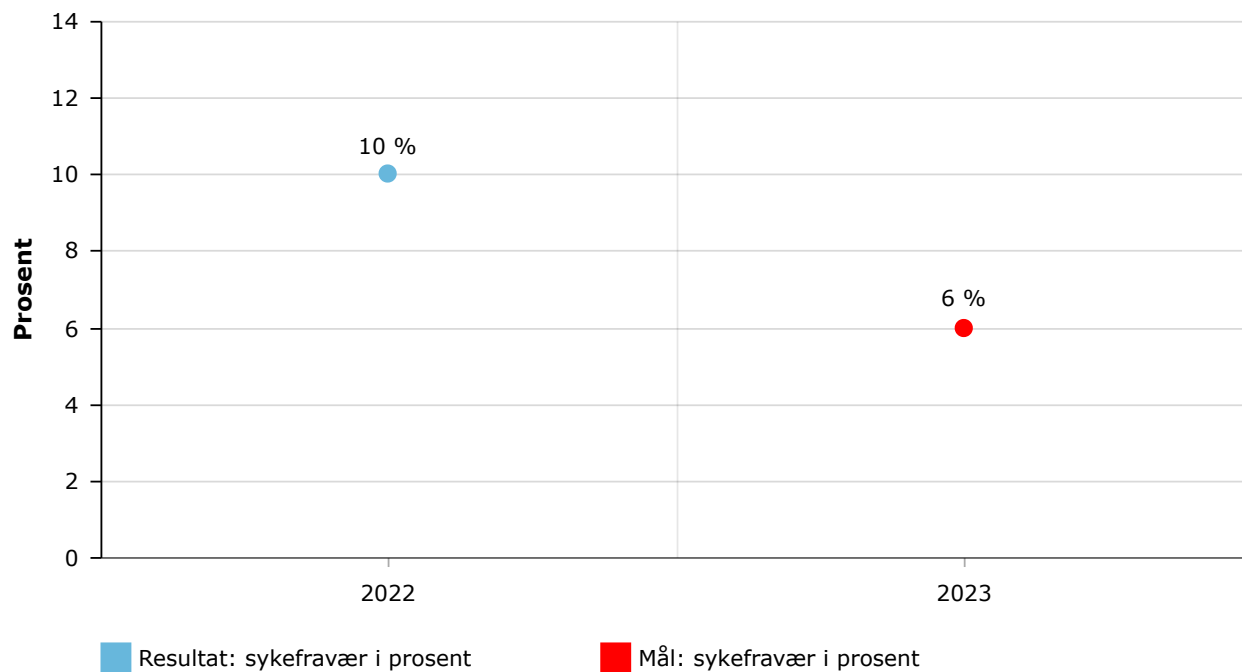
Tjenestereiser med taxi



Kommentarer

For å regne om totalt antall kjørte kilometer med el-bil til kWh er en omregningsfaktor på 2 kWh per mil benyttet (Kilde: El-bilforeningen).

Sykefravær i prosent



Klimagassutslipp totalt



Gjennomførte tiltak

Innkjøp

- Vi har kartlagt alt innkjøp av varer og tjenester som utgjør minst 80 % av innkjøpte varer og tjenester ved SiO Mat og Drikke som viser at 38,5 % av alle leverandører er enten er ISO 14001 eller Miljøfyrtårn sertifiserte (Utgjør 6 av topp 20 vare og tjeneste leverandører).
- Vi har etablert en bærekraftstrategi i SiO Mat og Drikke som skal sikre at ansatte, studenter og andre gjester tar miljøriktige valg som utgjør en forskjell på klima og miljø.
- Vi har utarbeidet retningslinjer for innkjøp av mat og drikke og implementert dette i innkjøpshåndbok og menybank.

Avfall og ombruk

- Vi har kartlagt avfallsfraksjonene som genereres ved SiO Mat og Drikke, og sett på forbedringstiltak tilknyttet matsvinn, avfallshåndteringen og kildesorteringssystemet.
- SMD er med i Matvett sitt bransjeprojekt KuttMatsvinn gjennom SIN Innkjøpssamarbeid som har inngått en felles avtale med Matvett AS. Dette innebærer at alle samskipnader i SiN-samarbeidet kan ta aktivt del i det viktige KuttMatsvinn-arbeidet.
- I 2022 kjøpte SiO Mat og Drikke inn over 50 tonn med overskuddsmat fra sine leverandører som ellers ville blitt kastet. Et samfunnsnyttig tiltak som fører til mindre matsvinn, og som synliggjøres ut mot studentene i egne digitale kanaler. <https://www.sio.no/mat-og-drikke/baerekraftig-mattilbud>
- Vi har oppfordret ansatte, studenter og andre gjester på ulike sosiale medier om å bruke porselen eller termokopp i stedet for engangskopp/tallerken/emballasje.

Dette er tiltakene SiO Mat og Drikke har satt i verks for å redusere matsvinnet:

- Vi tilbyr Youfood; salat, varmmat og brød på vekt. Dette bidrar til at matsvinnet reduseres fordi kundene forsyner seg med det de ønsker å spise og betaler på vekt.
- Kjøkkenpersonalet bruker opp hele råvaren og koker kraft på ben. Kaster kun matavfallet.
- Råvarer som avdelingen ikke får benyttet blir gitt til andre avdelinger som kan benytte det i sine retter.
- Varmmat, salat og brød som ikke kan benyttes senere selges til halv pris siste 30 min av åpningstiden. Sandwicher selges til redusert pris dagen etter at de er produsert.
- Dagens KUTT: rett som er laget av overskuddsmat. Selges i Frederikke spiseri tirsdag – torsdag.
- Serveringsstedene skal bestrebe å ha kontroll på bestilling og lager.
- Matsvinnregistrering på alle serveringsstedene. Tiltakene våre kommuniseres til kundene her: Bærekraftig mattilbud - SiO i tillegg til i andre flater samt holdningsskapende kampanjer i serveringsstedene jevnlig.

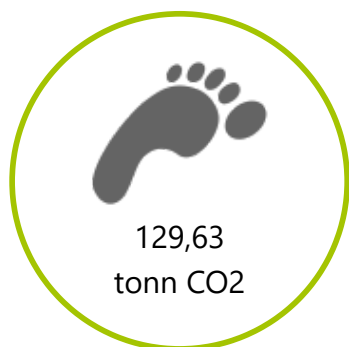
Arbeidsmiljø

- Vi har jobbet systematisk med vårt helse, miljø og sikkerhetsarbeid, gjennom medarbeidersamtaler, vernerunder, handlingsplaner, risikovurderinger, arbeidsmiljøkartlegginger, førstehjelpskurs, brannøvelser osv.
- Vi har kartlagt kjemikalier/rengjøringsmidlene som benyttes i SiO Mat og Drikke og sett på rutiner for oppbevaring av egne vaskemidler, og hvordan øke miljømerkede vaskemidler. Påfølgende har vi gjennomført en risikostyring og substitusjonsvurdering av disse.

Annet

- Vi har hyppig på sosiale medier delt vårt bærekraftige mattilbud - SiO <https://www.sio.no/mat-og-drikke/baerekraftig-mattilbud>

Klimaregnskap for Frederikke huset



2022

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

Scope 1

Personbil/varebil - Diesel (personbil/varebil)	3175 liter	3,11 Kg CO2e/liter	9,87	tonn CO2
--	------------	-----------------------	------	-------------

Sum scope 1 = 9,87 tonn CO2

Scope 2

Personbil/varebil - Elektrisitet (personbil/varebil)	3115 kWh	0,0429 Kg CO2e/kWh	0,13	tonn CO2
Energibruk - Elektrisitet	954285 kWh	0,0429 Kg CO2e/kWh	40,94	tonn CO2
Energibruk - Fjernvarme	477142 kWh	0,155 Kg CO2e/kWh	73,96	tonn CO2

Sum scope 2 = 115,03 tonn CO2

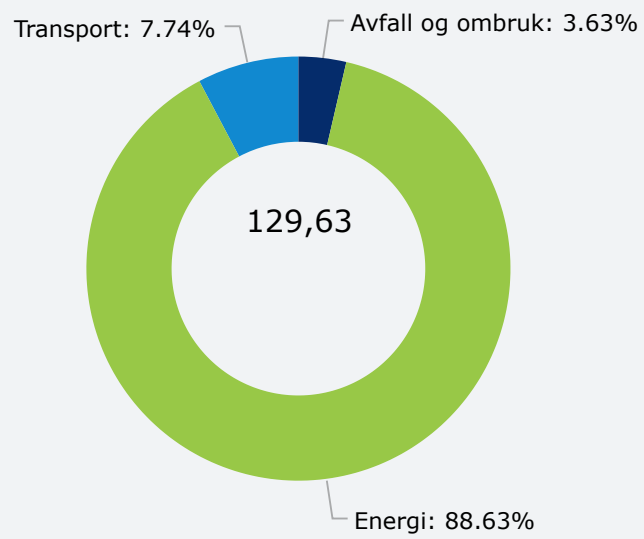
Scope 3

Restavfall - Restavfall	15397 kg	0,225 CO2e/Kg	3,46	tonn CO2
Avfallsmengder - Organisk avfall (matavfall med mer)	23191 kg	0,015 CO2e/Kg	0,35	tonn CO2
Avfallsmengder - Papir, papp og kartong	7894 kg	0,061 CO2e/Kg	0,48	tonn CO2
Avfallsmengder - Metall (ikke emballasje)	90 kg	0,031 CO2e/Kg	0,00	tonn CO2
Avfallsmengder - Glass- og metallemballasje	4590 kg	0,031 CO2e/Kg	0,14	tonn CO2
Avfallsmengder - Plast	4710 kg	0,05 CO2e/Kg	0,24	tonn CO2
Avfallsmengder - EE-avfall	367 kg	0,068 CO2e/Kg	0,02	tonn CO2
Tjenestereiser - Taxi (rapportere i NOK) (frivillig)	654 NOK	0,034781 Kg CO2e/reiser	0,02	tonn CO2

Sum scope 3 = 4,72 tonn CO2

Total CO2 utslipp = 129,63 tonn

PROSENTVIS FORDELING AV CO2-UTSLIPP



● Avfall og ombruk 3.63% ● Energi 88.63% ● Transport 7.74%