



BÆREKRAFTS- RAPPORT

2023



En hilsen fra Paal

I hundre år har vi levert iskremlykke til den norske befolkningen med fokus på kvalitet og smak. Men i dag er det ikke lenger nok å levere utsøkt kvalitet alene. Vi må også sørge for at vi gjør det på en ansvarlig måte, med omtanke for miljøet og samfunnet rundt oss. Slik sikrer vi at også fremtidige generasjoner kan nyte kvalitetsiskrem fra Sørlandet.

Vi jobber hver dag for å møte fremtidens muligheter og utfordringer på best mulig måte. De siste årene har vi spesielt fokusert på å redusere vårt energiforbruk. I 2023 installerte vi en ammoniakkbasert varmepumpe som både er lønnsom og reduserer våre klimautslipp. I tillegg har vi oppgradert vårt energioppfølgingssystem for å sikre enda bedre kontroll fremover. Disse tiltakene bidrar vesentlig til å redusere utslippene fra fabrikkens vår.

I tillegg til å redusere energiforbruket, har vi i 2023 også innført pant på all iskrememballasje som en del av vår innsats for å bekjempe forsøpling i naturen. Gjennom samarbeid med Too Good To Go har vi også delt ut deilig overskuddsiskrem fra fabrikkens i Hannevika, noe som både reduserer matsvinn og gleder våre kunder.

2022 var et utfordrende år for oss med innkjøring av vårt nye produksjonsanlegg, noe som dessverre førte til høyt matsvinn. Takket være den uvurderlige innsatsen fra våre medarbeidere, ser vi allerede i 2023 betydelige forbedringer

Selv om ingen kan gjøre alt, har vi en sterk tro på at alle kan gjøre noe. Vi er stolte av de tiltakene vi har iverksatt for å redusere vår miljøpåvirkning, men vi erkjenner også at vi fortsatt har utfordringer å overvinne. Vi vil gjerne dele vår reise, våre fremskritt og utfordringer med dere.

Med vennlig hilsen,

Paal Hennig-Olsen
Administrerende direktør og 3. generasjon Hennig-Olsen





Det er vi som er Hennig-Olsen Is

Siden 1924 har vi produsert iskrem av høyeste kvalitet på vår fabrikk i Kristiansand – vi kaller det *kremen av iskrem*. Dette gjør oss til Nordens eldste iskremprodusent, en tittel vi bærer med stolthet! I dag er vi til stede i hele landet, fra Lindesnes i sør til Kirkenes i nord.

Hvert år produserer vi hele 30 millioner liter iskrem og frosne desserter, som utgjør omtrent halvparten av det norske iskremmarkedet. I tillegg lager vi vår egen sjokolade, ripler, syltetøy og krokan. For å oppnå dette, jobber over 300 ansatte hos oss i løpet av året. Våre ansatte representerer omtrent 25 ulike nasjonaliteter, og vi er stolte av det kulturelle mangfoldet vårt.

I dag fører tredje og fjerde generasjon Hennig-Olsen familiebedriften videre, med en felles visjon om å lede Hennig-Olsen Is inn i fremtiden på en ansvarlig og bærekraftig måte. Vi er forpliktet til å bevare våre verdier mens vi kontinuerlig tilpasser oss og imøtekommer forbrukernes ønsker og behov.



Hils på vårt **BÆREKRAFTSTEAM!**

Bærekraft er en integrert del av vår identitet i Hennig-Olsen Is. Derfor involverer vi representanter fra hele virksomheten i vårt bærekraftarbeid, og deres innspill og prosjekter er avgjørende for våre fremskritt. Vårt tverrfaglige bærekraftsteam spiller en nøkkelrolle i å sikre at bærekraftig praksis er forankret i hele organisasjonen.



Pia Amalie

Pia Amalie er leder for bærekraft og jobber med klima og miljø. Hun står i spissen for bærekraftsteamet.



Ronny

Ronny er direktør for forretningsutvikling og ledergruppens representant inn i teamet.



Karl Tore

Vår erfarne driftsingeniør med ansvar for vann og energi i teamet.



Hilde

Hilde er produktutvikler og har kontroll på produktutvikling og helseaspektet i teamet.



Ingvald

Ingvald er logistikksjef for innkjøp og tilfører verdifull kunnskap rundt alt knyttet til emballasje.



Anders

Anders er merkevaresjef og bidrar med innsikt innen innovasjon, salg og marked.



Jan-Erik

Jan-Erik er HR-direktør og vår ressurs på mennesker og likestilt arbeidsliv.

Vi har valgt oss fem av FNs bærekraftsmål som vi prioriterer i vårt arbeid



Vi leverer på målene gjennom vår bærekraftstrategi



MILJØ OG KLIMA

Vi reduserer sløsing i eget hus

Vi optimaliserer vann- og energiforbruket i fabrikken vår og jobber aktivt med å redusere matsvinn i produksjonen.

Vi tilbyr mer klimavennlige produkter

Vi tydeliggjør merking av våre mest klimavennlige produkter, reduserer klimaavtrykket på eksisterende produkter, og utvikler nye produkter med lavere utslipp enn vårt nåværende gjennomsnitt.

Vi bruker bærekraftige emballaseløsninger

Vi tester innovative emballaseløsninger, designer for enkel gjenvinning, og jobber for å redusere forsøpling i naturen. Samtidig fjerner vi unødvendig plastbruk og øker andelen resirkulert plast i våre produkter.



HELSE

Vi tilbyr flere sunnere iskrem-alternativ

Vi gir forbrukerne flere valgmuligheter ved å utvikle produkter med ekte frukt og bær, samt redusert fett- og sukkerinnhold.

Vi samarbeider med Leger uten Grenser

Vi utfordrer våre ansatte til å utvide sine mentale og fysiske grenser, samtidig som vi bidrar til livreddende medisinsk hjelp og bygging av nye feltsykehus.



MENNESKE

Vi er en ansvarlig arbeidsgiver

Vi fremmer et likestilt og inkluderende arbeidsmiljø uten rom for diskriminering. Som en lærende bedrift fokuserer vi på kontinuerlig utvikling og vekst for våre ansatte.

Klima og miljø

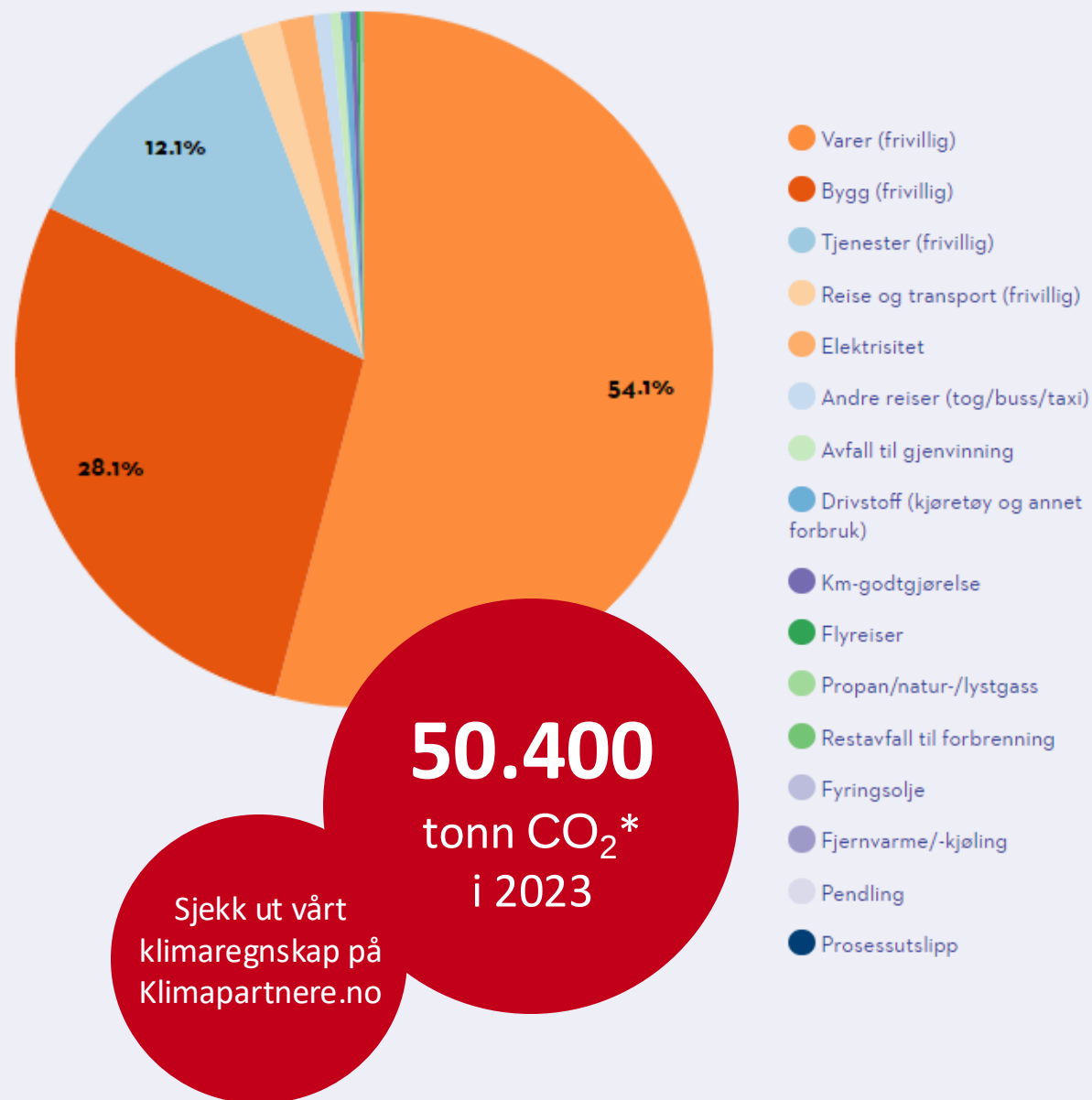


Vi jobber for å redusere vårt KLIMAAVTRYKK

Hvert år leverer vi et klimaregnskap som offentliggjøres via Klimapartnere. Du kan finne klimaregnskapet for de siste årene på klimapartnere.no.

Vi har også gjennomført en livsløpsanalyse som går utover finansielle tall. Denne analysen, utført i 2021, forteller at våre faktiske utslipp er større når vi ser nærmere på hele verdikjeden. Dette innsiktsarbeidet danner grunnlaget for de tiltakene vi nå gjennomfører.

Fløte, sjokolade og emballasje er blant de største utslippskildene i produksjonen vår, med over halvparten av våre totale utslipp knyttet til innkjøpte varer. Investeringer i bygg og anlegg, samt innkjøpte tjenester, utgjør også en betydelig del av vårt klimaavtrykk.



*CO₂-ekvivalenter

Vi er på rett vei etter utfordringene med moderniseringen av fabrikken, og vi er sikre på at vi raskt vil komme tilbake på sporet for å nå våre målsettinger for 2025 og 2030.

2025:

40%

Reduksjon av
spesifikt
matsvinn

10%

Reduksjon av
spesifikt
energiforbruk

10%

Reduksjon av
spesifikt
vannforbruk

2030:

50%

Reduksjon av
spesifikt
matsvinn

20%

Reduksjon av
spesifikt
energiforbruk

40%

Reduksjon av
spesifikt
vannforbruk

Status 2023

per liter iskrem produsert mot basisår 2019

Matsvinn: 32% økning per liter iskrem produsert

Energi: 2% nedgang per liter iskrem produsert

Vann: 24% økning per liter iskrem produsert

Hvorfor er vi så langt unna målene?

Vi har gjort store moderniseringer og oppgradert fabrikken vår siden basisåret 2019. Vi ser fortsatt effektene av noen av utfordringene som oppstod.

Matsvinnet er på vei ned igjen og vi har igangsatt mange spennende prosjekter som skal redusere svinnet. For energi er målet innen rekkevidde, og et viktig satsingsområde. Vaskeprosessen vår har blitt bedre, men den krever også større mengder vann enn tidligere. Dette har vi fullt fokus på fremover. Vi har opprettet egne team for alle tre områder for å nå målene våre og redusere den negative påvirkningen vår.

Disse tre områdene blir fortsatt våre største prioriteringer på bærekraft i 2024.

Dette snakket vi om i forrige bærekraftsrapport



Solceller

Vi klargjorde byggene våre for solceller.

Nå er de installert og produserte over 400.000 kWh i 2023.



Too Good To Go

3000 forundringsposer med iskrem reddet. Det utgjør over 8 tonn CO₂e.



Klimamerking

Alle produkter som er innenfor FNs 1,5 graders mål er klimamerket med klodemerket.



Pant på iskrepapir

Vi utvidet samarbeidet for pant på iskrepapiret.



Varmegjenvinning

Vi utnytter overskuddsvarme fra frysen til å lade trucker. Det sparer vi 300.000 kWh på årlig.

En solskinnshistorie fra Kristiansand

Hele 1420 solceller hviler på takene i Hannevika. Nå er solenergi en viktig bidragsyter for å lage kremen av iskrem. Ved full produksjon tilsvarer det over 4,5 millioner iskrem.

Solcelleanlegget ble satt i drift rett før månedsskiftet april-mai, og innen utgangen av 2023 hadde det generert 409 000 kWh. I løpet av et fullt produksjonsår forventer vi å produsere godt over 500 000 kWh, noe som tilsvarer en reduksjon på 50 tonn CO₂.

Vi har ambisjoner om å installere solceller på flere av takene våre, men har foreløpig valgt å utsette dette prosjektet. Før solcellene kan monteres, må den gamle takpappen skiftes ut, da solcellene vil være i bruk i minst 30 år. Siden takpappen fortsatt har noen år igjen av sin levetid, ville det ikke vært bærekraftig å erstatte den før det er nødvendig. Vi har derfor valgt å legge planene på is, men er klare til å sette dem ut i livet når tiden er inne.



Ny varmepumpe reduserer klimaavtrykket vårt betydelig

I fabrikken benytter vi en ammoniakk-varmepumpe til både oppvarming av lokalene og forskyllingsvannet på vaskestasjonen. Varmepumpen ble tatt i bruk i juli 2023 etter noen innledende utfordringer med optimal drift.

Denne varmepumpen gjør ressursbruken mer effektiv ved å utnytte overskuddsvarme fra kjøleanlegget, som ellers ville gått til spille. Den varmer vann fra 28 til 65 grader og bruker ammoniakk som kjølemedium, et naturlig og miljøvennlig alternativ. Ammoniakk brukes også i vårt store anlegg som leverer energi til herderommet og iskremfrysemer. Valget av ammoniakk ble gjort enklere da fabrikken allerede var tilpasset dette systemet, noe som gjør det til en langsiktig investering.

Selv om ammoniakk representerer en av våre største risikoer, har vi nøye vurdert bruken. Vi har også utdannede røykdykkere på stedet, spesialtrente til å håndtere eventuelle situasjoner. Varmepumpen har nemlig flere fordeler:

- Miljøvennlig, med null global oppvarmingspotensial
- Høy effektivitet, i stand til å overføre store mengder varme med lavt energiforbruk
- Lang levetid
- Bredt bruksområde

Anlegget er estimert til å levere 1,2 millioner kWh og bidrar til redusert CO₂-utslipp på om lag 100 tonn. Til tross for noen utfordringer som påvirket strømproduksjonen, oppnådde vi likevel et forbruk på 384 000 kWh.



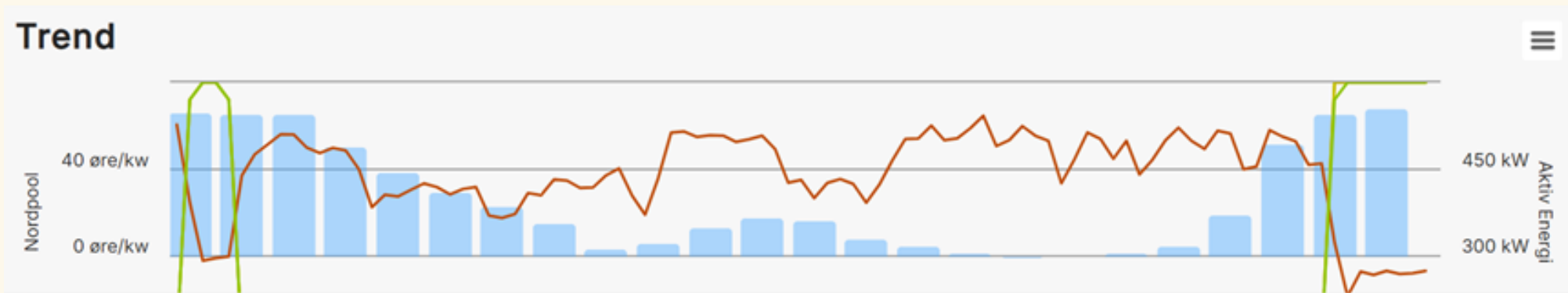
Vi reduserer energiforbruket når prisene er høyest ved hjelp av maksimalvoktere koblet til Nordpool.

I fryseanlegget vårt i Hannevika har vi implementert maksimalvoktere med integrasjon mot Nordpool. Disse vokterne overvåker strømprisene og forbruket vårt, og justerer driften når prisene er høyest. I de ti dyreste periodene av døgnet reduserer vi driften av fryseanlegg, vifter og avfuktere.

Når strømprisene er høye, reduseres fryseanleggets effekt fra 459 kW til 228 kW, og anlegget kan være i redusert drift i opptil en time. Temperaturen i fryseanlegget stiger da fra -25°C til -23°C , og ammoniakksystemets temperatur øker fra -35°C til -30°C . Strømbesparelsen oppnås ved å senke belastningen på systemet, slå av avfukteren (som bruker 70 kW), og redusere frekvensstyrte vifter til minimum hastighet. Alt dette skjer automatisk.

I tillegg bidrar våre solceller med strøm. Systemet aktiveres ikke når solenergien dekker strømbehovet, men slår inn når vi når et minimumsforbruk fra strømmettet.

Grafen viser strømprisen i blått mot vårt forbruk i rødt. Grønn viser hvor systemet slår inn og reduserer vårt strømforbruk. Denne grafen styrer vårt strømforbruk.



Plast- og plassbesparende **SØRLANDSIS**

I 2023 spiste vi 5,5 millioner bokser med Sørlandsis, fra Lindesnes i sør til Kirkenes i nord. Selv små endringer i emballasjen kan utgjøre en stor forskjell. Derfor har vi i mange år jobbet målrettet med å redusere plastforbruket i vår emballasje.

I 2023 fokuserte vi på Sørlandsis-serien, hvor vi allerede hadde redusert plastmengden med 50 tonn i 2018. Nå kutter vi plastforbruket med ytterligere 45 tonn og lanserer en smartere emballasje som både tar mindre plass under transport og i butikk. Dette gjør at vi kan få plass til 30 ekstra bokser med Sørlandsis på en europall, noe som reduserer behovet for over 200 europaller som ellers ville blitt fraktet rundt i Norge med kjølebil.

Dette er et viktig steg for å redusere vår miljøpåvirkning og samtidig kutte kostnader.



PAPIRFOLIE

Er det virkelig mer bærekraftig?

Burde vi ikke heller bruke papiremballasje enn plast?

Et ofte stilt spørsmål – og vi har faktisk testet det! De siste årene har vi, i samarbeid med en av våre leverandører, undersøkt muligheten for å erstatte plastfolie med papiremballasje på vår iskrem.

Dette har vist seg å være utfordrende. Selv om papiremballasjen har et lavere klimaavtrykk i teorien, er det mer komplisert enn det. Papiremballasjen som er tilgjengelig i dag, er litt for stiv, noe som betyr at vi trenger større esker og dermed transporterer mer luft – ikke akkurat så bærekraftig likevel. Vi ønsker heller ikke å bruke plast i papiremballasjen, men uten plastbarrierer trekker væske inn i papiret, og iskremen kan se mindre innbydende ut. Dette kan føre til mer matsvinn, noe vi må unngå før vi vurderer å bytte emballasje.

Vi er fortsatt på jakt etter de mest bærekraftige emballaseløsningene og gir oss ikke. Testingen fortsetter.





Helse



Vi fjerner KARRAGENAN

Iskremen vi lager på fabrikken vår er av svært høy kvalitet, laget med mye kremfløte og andre førsteklasses råvarer. Vi følger alltid Mattilsynet og europeiske regelverk når det gjelder innholdet i våre produkter, og vi forsøker å begrense bruken av tilsetningsstoffer der det er mulig. Mattilsynet har bekreftet at det ikke er noen grunn til bekymring over bruken av karragenan, basert på dagens kunnskap.

Vi lytter likevel til forbrukernes ønsker og behov. Derfor har vi over lengre tid jobbet med en gradvis overgang, og vårt mål er at hele sortimentet skal være fritt for karragenan.

Alle iskremelskere kan være trygge på at Hennig-Olsen Is følger den nyeste forskningen nøye, samtidig som vi kontinuerlig tester og utvikler vårt sortiment. Vi har allerede mange produkter uten karragenan, som for eksempel våre nye Sørlandsis på pinne, flere Sørlandsis i boks, Nude sorbet dessertis og pinneis, samt fruktis som Friskis og Sommeris. Flere varianter vil komme fortløpende.



Kremen av iskrem er **FOR ALLE**

Kremen av iskrem er for alle! Vi har sunnere alternativer med høyere innhold av frukt og bær, plantebaserte valg, og folkefavoritter med redusert kaloriinnhold og klimaavtrykk. Vår strategi er tydelig: vi ønsker å ha noe for enhver iskremelsker.

I 2023 utvidet vi Nude-serien vår, som består av 80 % frukt, med en ny frisk variant, Nude Exotic.

Vår plantebaserte serie, Idyll, kommer nå i form av krone-is med jordbærsyltetøy. Tidligere hadde Idyll på pinne for høyt svinn, men med justering av produksjonslinjen og en ny form på iskremen, har vi redusert svinnet betydelig. Nå er all Idyll-is merket med klodemerket for lavt klimaavtrykk, i tråd med FNs 1,5-gradersmål for global oppvarming.

Vi vil alltid jobbe målrettet for å tilby sunnere valg og imøtekomme behov og ønsker fra landets iskremelskere.



Bidragsyter og samfunnsengasjert **STØTTESPILLER**

Familien Hennig-Olsen har gjennom tre generasjoner vært en viktig bidragsyter og støttespiller i samfunnet, både lokalt, regionalt og nasjonalt.

Som bedrift har vi vært heldige å få bidra til et bredt spekter av samarbeidspartnere innen ulike felt. Vi er sterkt representert innen idrett og kultur, og vi støtter en rekke organisasjoner som jobber med humanitære formål, i tillegg til det vi selv legger stor vekt på – mangfold og inkludering.

I flere år har familiebedriften støttet det viktige arbeidet til Leger Uten Grenser, en global humanitær organisasjon som gir helsehjelp til mennesker rammet av krig, sult, naturkatastrofer og andre kriser.

I tillegg til økonomisk støtte har vi brukt sponsoratet til å engasjere våre ansatte og utfordre dem til å nå nye høyder, med mål om å bli en enda bedre arbeidsplass.





Mennesker



Viktigst av alt er **SIKKERHETEN**

I Hennig-Olsen Is setter vi våre ansatte først – de er vår **viktigste ressurs**. Vårt mål er å sikre et trygt arbeidsmiljø uten ulykker eller skader. Derfor har vi satt klare mål og jobber systematisk for å nå dem:

- **Null** skader og ulykker
- **Null** skader på det ytre miljø
- **Null** mobbing og trakassering
- **Null** arbeidsrelaterte sykdommer

I 2023 registrerte vi 41 skader, en økning på tre fra året før. Likevel har vi redusert antall skader som førte til fravær fra fem i 2022 til tre i 2023.

Alle alvorlige hendelser granskes grundig for å avdekke underliggende årsaker, slik at vi kan lære av dem og hindre gjentakelse. For å forbedre sikkerheten ytterligere, har vi fokusert på å oppmuntre til rapportering av uønskede hendelser og forbedringsforslag, samt gjennomført regelmessige vernerunder for å identifisere farlige forhold tidlig.



Arbeidstrening hos Hennig-Olsen Is

Ruth Lona Langnes

I Hennig-Olsen Is er mangfold og inkludering sentrale verdier. Vi tar vårt samfunnsoppdrag på alvor og jobber kontinuerlig for å skape et inkluderende arbeidsmiljø der alle kan være seg selv. Med over 25 ulike nasjonaliteter representert i bedriften, bidrar vi blant annet med norskkurs for å styrke språkkunnskaper og fellesskap.

Vi har også fokus på å tilby arbeidstrening til personer som har stått utenfor arbeidsmarkedet. Dette tiltaket er med på å bekjempe utenforskap, et økende samfunnsproblem, og gir enkeltpersoner en verdifull mulighet til å komme tilbake i jobb.

Ruth Lona Langnes kom til Hennig-Olsen Is for arbeidstrening etter å ha vært ute av arbeidslivet i to år på grunn av utbrenthet. Ruth jobbet i HR-avdelingen, og har i løpet av tiden hos oss gradvis økt arbeidsmengden i takt med at helsen tillot det. Arbeidstreningen har gitt Ruth en ny sjanse i arbeidslivet, og hun er nå klar for å entre arbeidsmarkedet igjen.

For oss som arbeidsgiver er det svært meningsfylt å gi personer som har stått utenfor arbeidslivet en sjanse til å vise at de kan lykkes i en jobb. Det å bli kjent med disse menneskene og se hvor mye de bidrar til arbeidsplassen, er både verdiskapende og inspirerende.

Sosial bærekraft er en avgjørende faktor for å skape et rettferdig og inkluderende samfunn. Ved å investere i sosial bærekraft sikrer vi at flere får tilgang til ressurser og muligheter til å bidra til fellesskapet. I Hennig-Olsen Is har vi et sterkt fokus på mangfold og inkludering, men også på opplæring, utdanning og utvikling, helse og nærvær, samt støtte til lokale initiativer som styrker lokalsamfunnet.



**Ruth Lona Langnes,
i arbeidstrening hos Hennig-Olsen Is**

Vi er en ansvarlig arbeidsgiver
Vi Hennig-Olsen er sertifisert som Likestilt Arbeidslivsbedrift, noe som forplikter oss til å jobbe systematisk og målbevisst med mangfold og inkludering



Hennig-Olsen gir tilbake til lokalsamfunnet

Hennig-Olsen Is er dedikert til å gi mennesker minnerike opplevelser – både gjennom is krem og ved å være til stede på unike og ulike arenaer over hele landet. Vi ønsker å bidra til glede og uforglemmelige øyeblikk for dem vi møter.

Paal Hennig-Olsen, som en engasjert eier, har alltid hatt et sterkt ønske om å gi tilbake til samfunnet. Etter hundre år med eventyrlig vekst og suksess, ser han fortsatt den store verdien av å være en aktiv støttespiller. Hans engasjement for barn, ungdom og vanskeligstilte er hjertet i vårt samfunnsengasjement, og vi er forpliktet til å fortsette vårt bidrag både lokalt, regionalt og nasjonalt.

Støtte til barn, ungdom og vanskeligstilte er noe vi brenner ekstra for. At Hennig-Olsen Is bidrar lokalt-, regionalt- og nasjonalt kommer bedriften til å fortsette med.

I 2023 har bedriften hatt flere spennende og viktige engasjementer. Vi heier på **Vipers** – verdens beste håndballjenter! Vi støtter **Skeive Sørlandsdager** og det viktige arbeidet de gjør for det skeive miljøet i landsdelen.

Verdiene til **Kristiansand Ishockeyklubb**, der inkludering og forhindre utenforskap, er det viktigste fokuset til klubben. Dette er i tråd med våre egne verdier og noe vi ønsker å støtte.



Langvarige samarbeid for etisk handel

Etisk handel står sentralt hos oss, og vi er forpliktet til å fremme handel som bidrar til bærekraftig utvikling. Som produsent har vi en daglig innvirkning på samfunnet, og vi ønsker å gjøre dette på en ansvarlig måte. Derfor jobber vi aktivt med å påvirke våre leverandører og samarbeidspartnere til å kombinere god drift med et sterkt samfunns- og miljøansvar. Gjennom tett samarbeid med våre kunder og leverandører, sikrer vi at deres praksis oppfyller våre strenge standarder for etisk handel. Våre leverandører blir nøye utvalgt, og vi bygger langsiktige, tillitsfulle relasjoner basert på gjensidig åpenhet.

Vi har utviklet klare etiske retningslinjer for innkjøp, som alle våre leverandører må signere og overholde. I spesielt utfordrende markeder som kakao, sukker og vanilje, kreves det ekstra tiltak for å sikre at vi er en etisk ansvarlig produsent. Derfor har vi valgt å sertifisere all vår kakao gjennom Rainforest Alliance, en organisasjon som arbeider for å forbedre arbeidsforholdene i lokalsamfunn, bevare dyreliv og miljø i regnskoger, samt fremme biologisk mangfold og bærekraftig utvikling.

Du kan være trygg på at iskremen du kjøper fra oss er produsert med hensyn til mennesker, dyr og miljø gjennom hele verdikjeden.

Som medlem av Etisk Handel Norge publiserer vi årlig en rapport som viser vårt arbeid det siste året. Denne rapporten er tilgjengelig på vår nettside, eller kan leses på etiskhandel.no.

Hennig-Olsen Is er forpliktet til kontinuerlig å forbedre våre prosesser og samarbeid for å sikre en bærekraftig fremtid for alle.



Aktsomhetsvurderinger for bærekraftig
forretningspraksis

Redegjørelse rapporteringsåret 2023

for Hennig-Olsen Is AS

Etisk handel Norge har vurdert at rapporten til Hennig-Olsen Is AS oppfyller våre krav til basisnivå. Les mer om basisnivå [her](#).

Vår rapport
kan leses på
etiskhandel.no

Møt Jarl Søvik Olsen

Fra isbilsjåfør til Supply Chain Direktør

Jarl Søvik Olsen startet sin karriere hos Hennig-Olsen Is i 1984 og har gjennom årene hatt en rekke ulike roller og ansvarsområder som har ført ham til hans nåværende stilling som Supply Chain Direktør.

Jarl har jobbet 40 år i Hennig-Olsen Is, og karrieren startet som isbilsjåfør. I løpet av denne tiden ble han oppfordret av Otto, andre generasjon Hennig-Olsen, til å vurdere videreutdanning, som førte ham til Norges Markedshøyskole i 1993. Etter fullført utdanning begynte han i salgsavdelingen, hvor han tok på seg en rekke ulike oppgaver og roller – noe som også hans far hadde gjort før ham. Gjennom årene har Hennig-Olsen Is lagt til rette for at Jarl kunne kombinere jobb og studier, noe som har resultert i en bred faglig kompetanse med utdanning fra Norges Markedshøyskole, en bachelor i prosjektledelse, og studier i Supply Chain fra BI. Denne kombinasjonen av erfaring og utdanning har til slutt ledet ham til stillingen som Supply Chain Direktør, med ansvar for hele forsyningskjeden i selskapet.

– Jeg hadde egentlig ingen formell utdannelse når jeg begynte å jobbe. Jeg hadde ett år på videregående da de trengte folk, forteller Jarl.

En av de viktigste motivasjonsfaktorene for Jarl i de 40 årene han har vært hos Hennig-Olsen Is, har vært muligheten til å ta på seg varierte arbeidsoppgaver.

– Jeg har fått muligheten til å prøve nye arbeidsoppgaver hele veien og fått mer ansvar, og det trives jeg godt med. Det er også veldig spennende å jobbe i en familiebedrift, sier Jarl.



Topp 3 favoritt is:

1. Krone-is Jordbær
2. Båtis
3. Sandwich

«Det mest spennende med å jobbe i en familiebedrift er at eierne er så tett på den daglige bedriften»

Møt Roi Awn

Integrering gir selvtillit

Roi Awn flyttet til Norge i 2021 og begynte som tilkallingsvikar hos Hennig-Olsen Is i 2022. I dag jobber hun som linjepersonell i sesongen. Med en bachelorgrad i geografi fra Myanmar, var det viktig for Roi å komme seg raskt ut i arbeidslivet etter at hun kom til Norge.

– Jeg ønsket å komme fort ut i arbeidslivet. Jeg vil ikke være hjemme hele tiden, men bli en del av fellesskapet – det gir meg selvtillit og gjør meg uavhengig. Jeg er spesielt takknemlig for at selskapet gir oss innvandrere muligheten til å jobbe, for det kan være svært utfordrende å komme seg inn på arbeidsmarkedet når man ikke snakker norsk flytende, sier Roi.

Hos Hennig-Olsen Is er vi stolte av vårt mangfold, med over 25 forskjellige nasjonaliteter representert. Vi verdsetter inkludering og mangfold på arbeidsplassen, og jobber kontinuerlig for en likestilt arbeidsplass, hvor 35 prosent av våre ansatte i dag er kvinner.

– Jeg er veldig fornøyd med den gode oppfølging fra teamlederne. De er alltid klare til å hjelpe meg og tilrettelegge for meg så godt de kan, forteller Roi.

På Hennig-Olsen Is er vi opptatt av å tilrettelegge for hver enkelt ansatt, slik at alle har det bra på jobb. Dette er et viktig premiss for å skape et godt arbeidsmiljø og fornøyde ansatte.



Topp 3 favoritt is:

1. Cappuccino kuleis
2. Solo-is
3. Krone-is jordbær

«Noe av det beste med å jobbe på Hennig Olsen Is er gode kolleger som er tålmodige med meg som hjelper meg å bli flinkere i språket. Jeg prøver å bli bedre til å kommunisere og bli ekspert i språket»

Møt Fredrik Jessen

Å være familie i en familiebedrift

Fredrik Jessen startet sin reise med Hennig-Olsen Is som sommervikar i 2017. Etter noen års pause kom han tilbake i 2021 i en fast stilling som lagermedarbeider på råvarelageret, hvor han har et bredt spekter av oppgaver.

Det var hans far, Ingvald, som foreslo at Fredrik kunne begynne i Hennig-Olsen Is, og oppfordret ham til å prøve seg på lageret. Fredrik fant raskt ut at dette var noe han både likte og hadde interesse for. Det er ikke bare familien Hennig-Olsen som har flere generasjoner i bedriften – familien Jessen har også en lang historie i selskapet.

Fredrik forteller stolt om hvordan hans bestefar, far og bror enten har jobbet eller fortsatt jobber i bedriften. Å ha en far som også jobber på fabrikk har vært en stor fordel for Fredrik. “Jeg får alltid hjelp av pappa når jeg trenger det. På jobb ser jeg på ham både som pappa og sjef,” sier Fredrik. Han opplevde også en varm velkomst fra kollegene, som allerede hadde et positivt inntrykk av ham takket være farens omtale.

For Fredrik er det viktig å kunne sosialisere på jobb, og han setter stor pris på menneskene han møter hver dag, enten det er postmannen, lastebilsjåførene, eller kollegene fra andre avdelinger.

– Jeg liker godt at avdelingene er avhengige av hverandre, og at det er et sterkt samarbeid på tvers av hele bedriften. Dette fellesskapet og den daglige interaksjonen med mennesker er noe av det jeg verdsetter mest i jobben, sier Fredrik.



Topp 3 favoritt is:

1. Haaland-isen
2. Big deal
3. Inspira Frappe karamell

«Noe av det jeg setter mest pris på med jobben er at alle avdelinger er avhengig av hverandre. Hvis ikke vi tar imot varer eller emballasje blir det ikke is, dermed føler jeg at jeg er en del av en viktig prosess»



Utfordringer vi
jobber videre
med i 2024



Å redusere matsvinnet på fabrikken

Til tross for vårt fokus på bærekraft, opplever vi fortsatt for høyt matsvinn på fabrikken. En betydelig del av dette er fullt spiselig iskrem, som kanskje mangler litt saus eller har for få biter. Noen ganger oppstår det feil med emballasjen, vi går tom for en ingrediens, eller vi får iskrem som er under- eller overvektig. Vi har også iskrem som ikke lenger er en del av butikkens sortiment. I 2024 planlegger vi å selge denne iskremen til redusert pris direkte fra fabrikken vår i Hannevika. Dette utsalget vil også gi ungdommer muligheten til sin første jobb, og dermed skape en fin balanse mellom sosial bærekraft, miljøhensyn og lønnsomhet.

Fabrikkutsalget er imidlertid bare en del av løsningen. Hver dag jobber vi med å optimalisere produksjonslinjene våre for å redusere matsvinnet ytterligere. Vi vil også sortere mer iskrem, slik at mindre går til forbrenning og i stedet kan gis til lykkelige griser i Søgne.

Å forankre bærekraftsarbeidet i hele organisasjonen

Selv om bærekraftsarbeidet vårt får stadig mer anerkjennelse, er det fortsatt en utfordring å få alle i organisasjonen til å tenke bærekraft i alle ledd. For å møte denne utfordringen, involverer vi ressurser fra alle avdelinger i workshops, prosjekter og oppsøkende aktiviteter for å samle innspill og stimulere til gode diskusjoner. Mange av de daglige utfordringene kan ikke forstås fullt ut fra et kontor – de oppstår på fabrikken og i andre operative avdelinger.

Vårt mål er å sikre at bærekraft blir en integrert del av hver eneste ansatts tankegang og handlinger. Dette er et kontinuerlig arbeid som krever engasjement og samarbeid fra hele organisasjonen.

Å utvikle bedre emballaseløsninger

Vi var tidlig ute med å innføre pant på våre produkter i Norge gjennom Bower-appen, og vi er stolte av å bidra til å redusere forsøpling ved å gjøre flere produkter pantbare. Til tross for våre beste intensjoner, oppnådde vi ikke den ønskede effekten. Mange prøvde ordningen det første året, men etter videre utrulling har pantingen dessverre uteblitt.

Vi begynte også å bruke klimamerket i 2022, og har gradvis merket alle relevante produkter etter hvert som vi har bestilt ny emballasje. I løpet av 2023 ble alle aktuelle produkter merket med klimamerket. Det ser nå ut til at Klodemerket vil bli fasnet ut som merkeordning innen 2026, noe som vil medføre endringer i våre emballaseløsninger.

Å gjøre bærekraft lønnsomt

For oss går bærekraft og økonomi hånd i hånd. I vår tilnærming til investeringer og ressursbruk er bærekraft en viktig faktor, men ikke den eneste. Vi står overfor nødvendige prioriteringer for å balansere lønnsomhet med grønnere løsninger. Heldigvis ser vi en økende trend der bærekraftige prosjekter vinner frem og får den nødvendige oppmerksomheten og ressursene.



Våre Sertifiseringer

- ISO 14001
- ISO 9001
- FSSC 22000
- Likestilt Arbeidsliv
- Rainforest Alliance
- Etisk Handel Basisnivå

Våre forpliktelser

- Plastløftet
- Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold
- Offentlig Klimaregnskap hos Klimapartnere.no
- Kontrollmedlem Grønt Punkt
- Materialreturordningen til Grønt Punkt



Henning-Olsen

