



BÆREKRAFTS- RAPPORT

2024



En hilsen fra Paal

I over hundre år har vi delt iskremlykke med det norske folk – alltid med kvalitet og smak i fokus. Men i dag er ikke utsøkt kvalitet alene nok. Vi må også levere på en ansvarlig måte, med omtanke for både miljøet og samfunnet rundt oss. Slik kan også fremtidige generasjoner få nyte ekte kvalitetsiskrem fra Sørlandet.

Vi jobber hver dag for å stå godt rustet til å møte fremtidens muligheter og utfordringer. Et av våre viktigste satsingsområder i 2024 har vært å redusere matsvinn – slik at så mye som mulig av iskremen vi produserer skal spre glede til både store og små. I 2024 åpnet vi derfor vårt eget fabrikkutsalg i Hannevika. Her finner du iskrem og tilbehør som av ulike grunner ikke når ut i de ordinære salgskanalene. Utvalget byr på alt fra kjente og kjære klassikere til spennende varianter som du vanligvis ikke finner i dagligvarebutikken.

Vi har også et tydelig fokus på å redusere både energiforbruk og bruken av plast, og leter kontinuerlig etter nye løsninger som kan gjøre oss mer bærekraftige. I 2024 ser vi de fulle resultatene av viktige tiltak – som installasjonen av en ammoniakkbasert varmepumpe, som gir betydelige energibesparelser. Samtidig har vi tatt i bruk ny emballasje på Sørlandsis, som alene reduserte plastforbruket med hele 50 tonn i løpet av 2024.

Vi vet at ingen kan gjøre alt, men alle kan gjøre noe. Vi er stolte av de skrittene vi har tatt for å redusere vår miljøpåvirkning, og vi erkjenner også at vi fortsatt har utfordringer å overvinne. Derfor ønsker vi å dele både fremskritt og erfaringer underveis i vår bærekraftsreise 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.



Ingrid

Ingrid er leder for bærekraft, og leder bærekraftsteamet. Hun jobber med klima og miljø.



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 er teamets ressurs på helse.



Ingvald

Ingvald er logistikksjef for innkjøp og leder arbeidet knyttet til emballasje.



Nikolai

Nikolai er merkevareressurs og bidrar med innsikt innen innovasjon, salg og marked.



Lene

Lene er HR-direktør og vår ressurs på mennesker.

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 lytter til våre forbrukere og fjerner derfor tilsetningsstoffet karragenan fra alle våre iskrem.

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

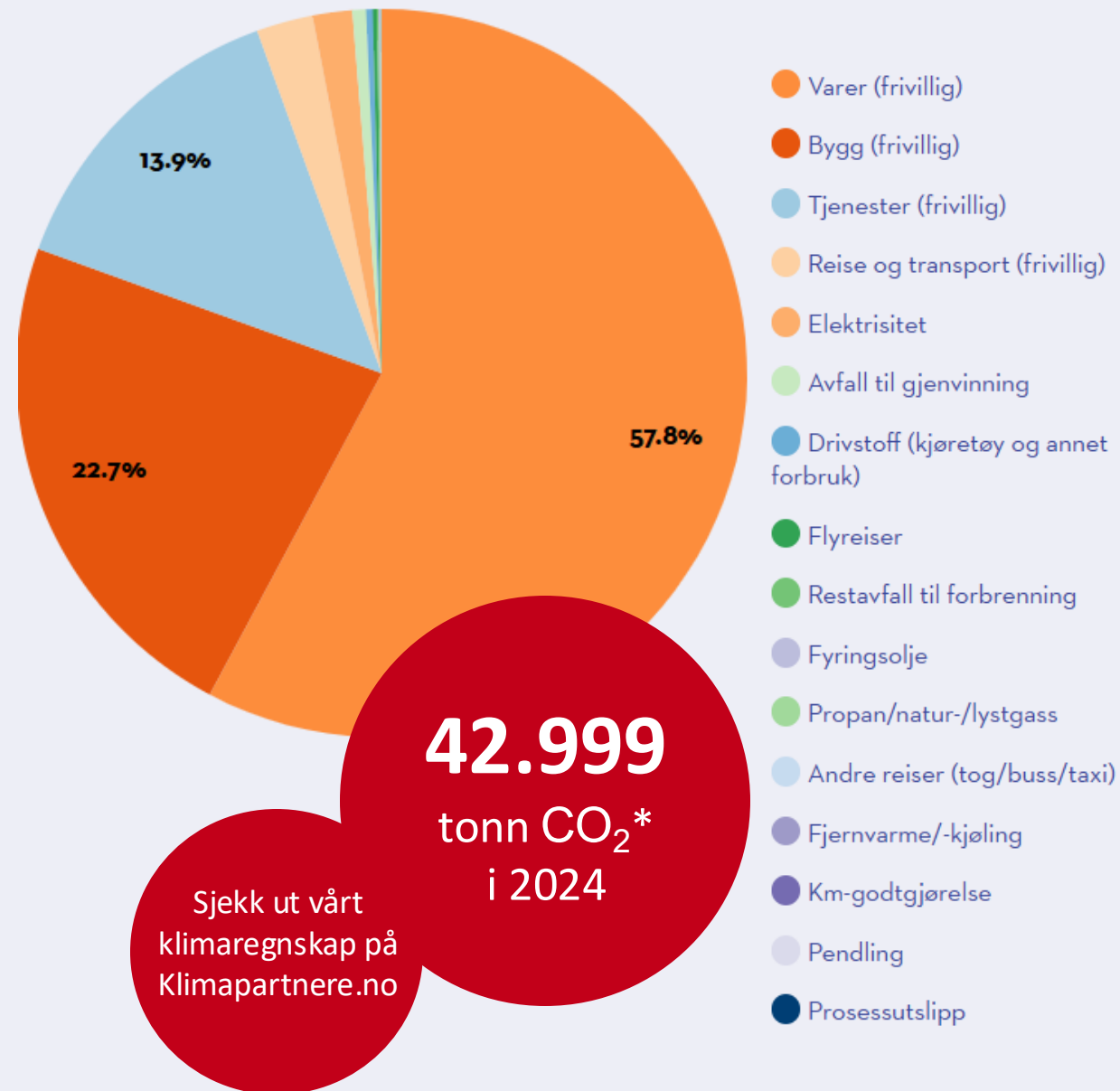


Vi jobber for å redusere vårt **KLIMAAVTRYKK**

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.



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 2024

per liter iskrem produsert mot basisår 2019

Matsvinn: 28% økning per liter iskrem produsert

Energi: 4,2% 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 svinn. 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 2025.

Dette snakket vi om i forrige bærekraftsrapport



Produksjon og redusert forbruk av energi

Solceller er installert og produserte over 400.000 kWh i 2023. I 2024 ble det produsert over 480.000 kWh.

I tillegg installerte vi i 2023 ny varmepumpe og maksimalvoktere, for å redusere energiforbruket og justere driften for å unngå forbrukstoppene.



Redusert plastforbruk

Ny emballasje på Sørlandsis reduserer miljøpåvirkning og kutter kostnader, gjennom å redusere plastforbruket og ta mindre plass under transport og i butikk.

Vi argumenterte også for hvorfor vi per nå velger å ikke gå over på papirfolie.



Overgang fra karragenan

For å møte forbrukernes ønsker og behov, har vi jobbet med en overgang til et sortiment fritt for karragenan. Vi har som mål at all vår iskrem innen utgangen av 2025 er karragenanfri.



Frukt- og plantebaserte nyheter

De frukt- og plantebaserte seriene våre Nude og Idyll, ble i 2023 utvidet med nye varianter; Nude Exotic og Idyll krone-is. Disse er med på å tilby forbrukeren sunnere valg og redusere vårt klimaavtrykk.



Vårt nye fabrikkutsalg

har gledet mange og redusert matsvinnet

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 lite 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 butikkenes sortiment.

I 2024 åpnet vi vårt eget fabrikkutsalg, for å kunne selge denne «overskudds-iskremen» til redusert pris, direkte fra fabrikken vår i Hannevika. Fabrikkutsalget har vært en braksuksess, og isen som selges har vært til stor glede for store og små.

I tillegg ønsker vi å benytte muligheten med fabrikkutsalget til flere formål. Vi har gitt ungdommer muligheten til sin første jobb, og dermed skapt en fin balanse mellom sosial bærekraft, miljøhensyn og lønnsomhet.

Fabrikkutsalget er imidlertid bare en del av løsningen, og arbeidet med å redusere matsvinn fortsetter. 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 selges i fabrikkutsalget eller gis til lykkelige griser i Søgne.





Helse



Vi har nå fjernet **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 som mål at all vår iskrem innen utgangen av 2025 er karragenanfri. Det vil fremdeles være produkter i butikk med karragenan i en overgangsperiode til produktene er sluttsolgt.



Bidragssyter og samfunnsengasjert **STØTTESPILLER**

Familien Hennig-Olsen har gjennom tre generasjoner vært en viktig bidragsyter og støttespiller i samfunnet, både lokalt, regionalt, nasjonalt – og de senere årene også globalt.

Som bedrift har vi vært heldige å få bidra til et bredt spekter av samarbeidspartnere innen ulike felt. Vi er godt representert innen idrett, musikk og kultur. Vi støtter og 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.





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 2024 registrerte vi 25 skader, redusert fra 41 året før. Av disse 25 hendelsene var det 4 skader med fravær. Gjennom målrettet fokus løfter vi risikoforståelsen.

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 oppmuntret til rapportering av uønskede hendelser og forbedringsforslag, samt lagt opp til regelmessige Fokusrunder sammen med Vernetjenesten for å identifisere farlige forhold tidlig.

Alt blir samlet i en oppdatert ROS-analyse for Hennig-Olsen Is.



Hennig-Olsen gir tilbake til lokalsamfunnet

Hennig-Olsen Is er dedikert til å gi mennesker minnerike opplevelser – både gjennom iskrem 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 over hundre år med iskremproduksjon 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.

I 2024 har bedriften hatt flere spennende og viktige engasjementer. Vi har støttet **Vipers** gjennom mange år – til tross for at det ble en sørgelig avvikling av klubben! Vi støtter **Skeive Sørlandsdager** og det viktige arbeidet de gjør for det skeive miljøet i landsdelen og resten av Norge.

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

Vi heier på **IK Start** og **Sør Cup** som løfter interessen for fotball i landsdelen – og **Norway Cup** som både treffer unge nasjonalt og globalt. **Bjaavann Golf Klubb** har vi også hatt gleden av å samarbeide med.

Vi har hatt et godt samarbeid med både **Kilden** og **Palmesus** som har satt byen på kartet når det kommer til musikk og kulturelle opplevelser.

Og ikke minst – vi har støttet uttalelige formål og arrangement med tusenvis av iskrem til barn, unge og voksne.



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 2024

for Hennig-Olsen Is AS

Vår rapport
kan leses på
etiskhandel.no

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

Utfordringer vi
jobber videre
med i 2025



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 formalisere bærekraftsarbeid og -rapportering

EU har de siste årene innført krav om formalisert bærekraftsrapportering, etter faste rammer. Dette for å sikre relevans, transparens og sammenlignbarhet for leseren, og å øke tempoet for bærekraftig omstilling av næringslivet. Hennig-Olsen var i utgangspunktet pliktig for rapportering for rapporteringsåret 2025, men etter nye endringer er denne plikten utsatt. Vi ønsker likevel å styrke vår rapportering, for å vise vår ansvarlighet og styrke vår evne til omstilling. Derfor vil vi i 2025 starte arbeidet med å formalisere vår bærekraftsrapportering med inspirasjon av CSRD.

Denne prosessen inkluderer forberedende aktiviteter for å kartlegge påvirkning, risiko og muligheter i hele verdikjeden, for å kunne prioritere arbeid hvor effekten er størst. Dette ønsker vi å styrke vår innsikt på, og planlegger derfor å gjennomføre en dobbel vesentlighetsanalyse i 2025.

Å redusere matsvinn

Vi jobber kontinuerlig med å redusere vårt matsvinn, både gjennom å effektivisere våre prosesser for å minimere dette og å skape verdi av svinnet vi har. Også i 2025 vil vi fortsette å jobbe kontinuerlig for å effektivisere prosessene. I tillegg, skal vi i 2025 bygge et nytt og større fabrikkutsalget, for å kunne selge mer av iskremen vår som ikke egner seg for salg i ordinære kanaler.



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

Foto: Sara Johannessen Meek (s. 1). Anders Martinsen (s. 2).

Jens Westbye (s. 3,7, 10, 12,13,19). Erik Ruud (s. 4). Øya Film (dronebilde s.10). Terje Refsnes (s.17).



Henning-Olsen

