

Plateful Ansvarsrapport 2024



Maten dyrkes, gjetes,
fiskes, høstes, pakkes og
fraktes - før den kastes.

Det ønsker vi å gjøre
noe med.

ALT GODT Plateful

HILSEN FRA CEO

Hos Plateful er vi overbevist om at en bærekraftig fremtid starter med å redde maten som ellers går til spille. Som et norsk gründerselskap med dyp lidenskap for miljøet, jobber vi målrettet for å bekjempe matsvinn en utfordring som både belaster klimaet og rammer samfunnsøkonomien.

Hvert år kastes det globalt 1,3 milliarder tonn mat, og i Norge 451 600 tonn til en verdi av 22 milliarder kroner årlig. Vår innovative plattform kobler matprodusenter med aktører som butikker, kantiner, hoteller og restauranter, slik at overskuddsvarer i stedet finner veien til forbrukerne.

Vi løser utfordringer som produksjonsfeil og sesongsvingninger til muligheter ved å utnytte innovative systemer og smartere logistikk. Hver handling, hver vare vi redder, tar oss nærmere et mer bærekraftig og ressursbevisst samfunn.

ALT GODT





Bærekraft er grunnpilaren i vår virksomhet, og det inkluderer ikke bare miljø og økonomi – men også menneskene. Våre ansatte er hjertet i Plateful sin bærekraftsreise. Det er deres engasjement, kunnskap og hverdagsvalg som gjør det mulig for oss å skape reell endring. Gjennom opplæring og utvikling, og ved hjelp av initiativer som medarbeiderundersøkelser, tar vi temperaturen på både arbeidsmiljøet og de ansattes trivsel. Vi tror at en trygg, involvert og motivert organisasjon er en forutsetning for å lykkes – og for å bygge en kultur som fremmer ansvar, stolthet og fremtidstro.

Sammen med våre ansatte og samarbeidspartnere er vi med på å skape en fremtid hvor matressurser utnyttes optimalt for miljøet, for samfunnet og for kommende generasjoner.

Velkommen til Plateful sin ansvarsrapport 2024!

Alt Godt, Lars Kristian Leiro



Vår Visjon

Kokkenes og matelskernes pålitelige partnere i kampen mot matsvinn

Vår Fremtid

Dedikasjon til mat og reduksjon av matsvinn

Vårt Mål

Sikre en mer bærekraftig kobling mellom produsent og tallerken





Oluf Lorentzen



FN SINE BÆREKRAFTSMÅL

Plateful jobber hver dag for en mer rettferdig, ansvarlig og klimavennlig matverdikjede med matsvinn som vår største mulighet og samarbeid som vårt viktigste verktøy.

8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



Anstendig arbeid og økonomisk vekst

Plateful skaper arbeidsplasser med mening, både gjennom produktutvikling, grossistvirksomhet, logistikk og kundeservice. Og med vår egen transportenhet leverer vi ikke bare maten til våre kunder, men sikrer også matsikkerhet, stabilitet og stolthet i jobben.

10 MINDRE
ULIKHET



Mindre ulikhet

I Plateful jobber vi for å redusere ulikhet gjennom sosialt ansvar og inkludering. Internt legger vi vekt på like muligheter for alle ansatte, og jobber aktivt for mangfold, balanse og et inkluderende arbeidsmiljø.



Stoppe klimaendringer

Klimaendringer krever handling og hos Plateful er reduksjon av matsvinn et konkret klimatiltak. Når vi redder mat, kutter vi utslipp og sparer ressurser som vann, energi og transport. Med smartere logistikk, partnerskap og produktutvikling viser vi at klimahandling kan lønne seg.



Samarbeid for å nå målene

Plateful sin visjon er å være et bærekraftig bindeledd mellom produksjon og marked. Gjennom samarbeid reduserer vi svinn, kutter utslipp og styrker en mer sirkulær og rettferdig matverdikjede.



Ansvarlig forbruk og produksjon

I Plateful jobber vi for å sikre at gode matressurser ikke går til spille. Gjennom samarbeid med produsenter og kunder forlenger vi matens levetid og reduserer matsvinn til fordel for både miljøet og samfunnet.

MENNESKER OG MILJØ

Hos Plateful er menneskene like viktige som målene vi jobber mot. Vi tror at engasjerte, trygge og stolte medarbeidere er avgjørende for å lykkes med vår bærekraftsreise. For å ivareta dette, gjennomfører vi jevnlig medarbeiderundersøkelser som gir oss innsikt i trivsel, arbeidsmiljø og utviklingsbehov. Resultatene brukes aktivt i vårt forbedringsarbeid både som ledelsesverktøy og som inspirasjon for å styrke fellesskapet og kulturen vår.

Vi legger stor vekt på faglig og personlig utvikling gjennom løpende opplæring, tverrfaglig samarbeid og rom for å ta initiativ. Vårt mål er at alle ansatte skal oppleve mestring og mening i arbeidet sitt og se hvordan deres innsats bidrar til mindre matsvinn og en mer bærekraftig matverden.

Inkludering og mangfold er sentralt i hvordan vi bygger arbeidsmiljøet vårt. Vi ønsker at Plateful skal være et sted hvor alle opplever tilhørighet og like muligheter, uavhengig av kjønn, alder, bakgrunn eller legning. Vi jobber

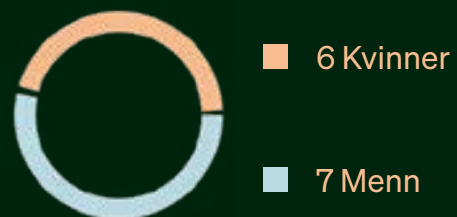




målrettet for balanse og representasjon på tvers av selskapet, inkludert i lederroller. I tillegg satser vi på felles arenaer og sosiale samlinger som bygger samhold og styrker den kollektive kulturen vår.

Alt dette menneskene, måten vi jobber sammen på, og den innsatsen som legges ned hver dag er det som gjør Plateful til mer enn bare en arbeidsplass. Det er her verdiene våre får liv, og bærekraft blir en del av hverdagen.

Hovedkontor



Ledergruppe



Transport



Lager



MATSIKKERHET OG MATSVINN

I 2024 reddet vi 1616 tonn mat fra å gå til spille. Det er ikke bare et tall – det er et tydelig bevis på at bærekraftsmål kan måles, og at matsvinn kan reduseres i praksis når næringslivet samarbeider om løsninger som fungerer.

Matvarer fra 109 ulike leverandører ble omfordelt og solgt videre som 1068 ulike produkter til 1206 kunder i hele Norge. Resultatet? 4 millioner måltider som ellers kunne gått tapt, ble i stedet servert og spist. Redusert matsvinn betyr også reduserte utslipp: Ved å redde denne maten har vi unngått omtrent 4040 tonn CO₂-ekvivalenter. Hver kilo reddet mat er altså en ressurs spart. Det betyr at energi, vann, arbeidskraft og innsats lagt ned i produksjon, emballering og transport får full verdi. Samtidig kutter vi klimagassutslipp, reduserer avfallsmengde og bidrar til en mer sirkulær og ansvarlig matflyt.

** Estimert utslippsreduksjon er basert på et gjennomsnitt på 2,5 kg CO₂-ekvivalenter per kg matsvinn, slik det benyttes i rapporter fra FAO, Project Drawdown og norske kilder som Matvett og Miljødirektoratet.*



4040 tonn
CO2 spart



1616 tonn
mat reddet

KVALITET OG SIKKERHET

Hos Plateful er kvalitet, matsikkerhet og bærekraft tett vevd sammen i alt vi gjør. Vi redder ikke bare mat vi utvikler også egne produkter basert på råvareoverskudd, og sørger for at overskuddsressurser får nytt liv i nye og velsmakende produkter.

Vi stiller tydelige krav til våre samarbeidspartnere, og jobber kun med leverandører og produsenter som kan dokumentere ansvarlige og bærekraftige praksiser. Det gjelder både miljøpåvirkning, råvarekvalitet og sosiale forhold.

Når vi utvikler egne produkter, sikrer vi at alle råvarer vi bruker kommer fra aktører som følger anerkjente standarder for kvalitet, etikk og miljø. Vi vurderer jevnlig våre leverandører og krever nødvendig dokumentasjon og sertifiseringer som viser at kravene oppfylles og følges over tid.

Fysiske besøk og dialog er viktige virkemidler for å sikre at verdikjeden vår holder høy standard fra råvare til ferdig produkt.



Gjennom dette arbeidet
bygger Plateful tillit til at
mat laget på overskudd
kan være både trygg, god
og et viktig bidrag til et mer
bærekraftig matsystem.



ÅPENHETSLOVEN

Vårt ansvar og vår praksis

Åpenhetsloven trådte i kraft 1. juli 2022 og har som formål å fremme respekt for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold både i egen virksomhet og i leverandørkjeden.

Hos Plateful tar vi dette ansvaret på alvor. Som en aktør i matbransjen, med tett samarbeid med produsenter og leverandører, er vi bevisste på vår rolle i å bidra til en mer rettferdig og ansvarlig verdikjede.

Vi bruker Factlines sitt kartleggingsverktøy for å vurdere og følge opp våre leverandører. Gjennom denne prosessen innhenter vi informasjon som gir oss oversikt over mulige risikoer og forbedringsområder knyttet til menneskerettigheter og arbeidsvilkår.

Leverandørkartleggingen bygger på FNs Global Compact og OECDs retningslinjer, og dekker sentrale temaer som helse, sikkerhet, lønnsforhold, organisasjonsfrihet og barnearbeid.



VAREFLYT

Et bærekraftig bindeledd i matens verdikjede

Plateful er et bærekraftig bindeledd mellom produsenter og marked. Gjennom effektiv logistikk, tett samarbeid med leverandører og produsenter, og fleksible digitale løsninger sørger vi for at overskuddsmat og råvarer finner veien helt frem til tallerkenen i stedet for å gå til spille.

Vi henter varer direkte fra produsenter og grossister, og gjør dem raskt tilgjengelige for kantiner, restauranter og hoteller via vår nettbutikk. Med egne lastebiler og en smart bruk av returtransport sørger vi for smidig og effektiv vareflyt med lavere miljøavtrykk.

Slik reduserer vi matsvinn og gjør bærekraftige valg enklere for profesjonelle kjøkken samtidig som vi skaper verdi i hele matkjeden med ansvar, innsikt og respekt for råvaren.



KUNDEHISTORIER

Fork kantiner

Da Laura Spangholt og Linda Grenlund-Tokerød startet Fork Kantiner i 2018, ønsket de å tilby god og variert mat basert på tilgjengelige råvarer. Derfor ble de en av Plateful sine første samarbeidspartnere. Å bruke Plateful er som å gå på skattejakt – vi finner råvarer av høy kvalitet og bygger menyene våre rundt dem. Det er både mer bærekraftig og mer kreativt, sier Linda og Laura. Siden starten har Fork Kantiner reddet over 45 tonn mat gjennom samarbeidet med Plateful. Med Plateful kan vi velge både miljøvennlig og økonomisk smart, uten kompromisser.



LEVERANDØRHISTORIER

First seafood - Sammen for mindre matsvinn og mer verdiskapning

First Seafood har vært med Plateful på reisen siden 2018 – fra nabolag i Kjøttbyen til store volumer og nasjonal distribusjon. Med stort hjerte for kvalitet og løsninger, har de vært en nøkkelpartner i arbeidet med å redde overskuddsmat og øke verdien av råvarer.

Samarbeidet med Plateful har gjort det mulig å finne nye markeder for produkter som tidligere kunne blitt kastet – som laks med fargeavvik eller feilmerkede panerte produkter, sier Rune Helle, CEO, First Seafood.

Vi har sammen reddet hele 365 tonn sjømat fra å bli kastet. First Seafood ble kåret til Årets leverandør av Plateful i 2024 – en anerkjennelse for godt samarbeid, felles verdier og viljen til å finne løsninger sammen.



KUTTMATSVINN-BEVISET



Bedriften har mottatt

**KUTTMATSVINN
-BEVISET**

2024

For å jobbe systematisk med å måle, rapportere
og redusere matsvinn i egen drift og i verdikjeden

All mat går ikke
etter planen.

Derfor har Plateful
en plan for det.

ALT GODT Plateful