



MILJØPOLITIK 2021 - CHAYA

CHAYA MILJØPOLITIK 2021

Denne miljøpolitik danner rammen om de fokusområder, som skal gøre det muligt at nå Chayas vision som førende bæredygtige tehandel i Danmark, og som dermed skal indarbejdes i strategier, handlingsplaner og den daglige drift. Miljøpolitikken kan ses som en samling principper for virksomhedens miljøarbejde.

- Det tilstræbes, at Chayas tehus og produkter lever op til de højeste miljømæssige krav sat af branchen, og der sigtes mod at leve op til de miljømæssige certificeringer, som er mest relevante.
 - Det er Chayas målsætning, at vores kunder oplever os som en bæredygtig virksomhed, der går forrest i miljøarbejdet inden for vores branche.
 - Hensyn til miljøet tilgodeses i såvel vores adfærd som i vores ydelser. Vi har fokus på vores miljøpåvirkning både internt og eksternt.
 - Som minimum forpligter vi os til at overholde alle relevante lovgivninger og myndighedskrav på miljø- og arbejdsområdet.
 - Vi forpligter os derudover til løbende miljøforbedringer og en reduktion af vores miljøbelastning i henhold til vores fastsatte miljømål, som revideres årligt.
 - Chaya er tilslutningsvirksomhed til UN Global Compact og indsender årligt *en Communication on Progress*-rapport i den forbindelse.
-

MILJØRESULTATER 2020

- Vi har opnået et større sortiment af økologiske løsvægts-teer.
 - Vi har opnået et større udvalg af økologiske teer i bionedbrydelige pyramideposer.
 - Vi har opnået et større sortiment af produkter fra små lokale forhandlere.
 - Vi har fået ny producent af vores syltetøjsserie som samtidig er blevet 100% økologisk.
 - Vi har fået produceret en cradle to cradle "kuffert" til indpakning, der er let at genbruge.
 - Vi har udskiftet vores cellofanposer til en bionedbrydelig variant.
 - Vi har udskiftet vores sorte teposer til en variant uden aluminium.
 - Vi vedlægger i vores terør en rondel med information om, hvordan man sorterer dem.
 - Vi har sørget for bedre muligheder for at affaldssorterer tæt på vores adresser.
 - Vi har forenklet vores menu i Tehuset for at mindske mængden af madspild.

 - Vi har stadigvæk elite-smileys i vores butikker, lager og Tehus.
-

MILJØMÅL – ØKOLOGI

2020 resultater:

- Vi har i 2020 erstattet flere teer i vores sortiment med økologiske varianter.
- Ligeledes har vi udvalgt flere af vores økologiske teer til også at sælges i bionedbrydelige pyramideposer.
- I 2020 er 30% af vores tesortiment bestående af økologiske teer.

2021 målsætning:

- Vi ønsker at øge vores andel af økologiske teer yderligere.
 - Vi ønsker at flere af vores teer i pyramideposer er økologiske varianter.
-

MILJØMÅL – LOKALE LEVERANDØRER

2020 resultater:

- Vi har I 2020 indkøbt produkter til vores butikker fra små lokale leverandører som fx Bagsværd Lakrids, Kolsvart og Hattesen.
- Vores produktion af syltetøj er blevet flyttet fra Belgien til et lille sted i Sydsverige, hvor alle ingredienser er 100% økologiske.
- Vi har samarbejdet med et lokalt bageri, der bager til vores butikker og især vores Tehus, hvilket betyder mindre indkøb af tilsvarende produkter fra leverandører i udlandet.

2021 målsætning:

- Vi ønsker at udvide vores sortiment af lokale produkter yderligere.
 - Vi ønsker at flytte nuværende indkøb i udlandet til lokale leverandører hvis muligt.
-

MILJØMÅL – BÆREDYGTIG EMBALLAGE

2020 resultater:

- Vi har i 2020 erstattet vores cellofanposer til en bionedbrydelig variant.
- Vi har erstattet vores poser til løsvægts-te til en variant uden aluminium.
- Vi har fået produceret en genanvendelig "kuffert" til gaveindpakning. Den kan delvist erstatte gavepapir og poser.
- Vi har fortsat produceret alt vores marketingmateriale i Cradle to Cradle.

2021 målsætning:

- Vi erstatter løbende nuværende emballage til mere bæredygtige varianter, hvis muligheden fremlægger.
 - Vi fortsætter med at finde flere bæredygtige og genanvendelige måder at gaveindpakke.
 - Vi ønsker at finde en total erstatning til vores bærepose i plast.
-

MILJØMÅL – AFFALDSSORTERING

2020 resultater:

- Vi har i 2020 sørget for flere containere til at kunne affaldssortere (pap, glas, plast, småt brændbart).
- Containerne er opsat tæt på arbejdspladsen, så det ikke kræver kørsel med skraldet for at kunne sortere det.
- Vi har til vores terør fået produceret en rondel med information om, hvordan den bedst affaldssortes, så vi på den måde kan hjælpe vores kunder med at sortere korrekt.

2021 målsætning:

- Vi ønsker at kunne informere vores kunder endnu bedre om, hvordan de sorterer de varer, som de køber hos os.
 - Vi ønsker at fortsætte affaldssorteringen og evt. indføre flere spande/containere for at kunne opdele affaldet endnu bedre, hvis behovet opstår.
-

MILJØMÅL – GRØNNE OG TAKTSIKE VALG

2020 resultater:

- Vi har i 2020 valgt at begrænse udvalget på vores menu i Tehuset for at mindske mængden af madspild.
- Vi har desuden tilføjet flere vegetariske og veganske retter på menuen og derved også mindsket mængden af kød.
- Vi giver fortsat doggy-bags med til vores kunder for at smide mindst mulig mad ud.
- Alt to-go emballage er i bionedbrydeligt materiale.
- Ved at kræve beslutning om valg af menu ved bordbestilling, har vi kunne tilpasse vores indkøb bedre.

2021 målsætning:

- Vi vil på Tehusets menu 2021 tilføje flere grønne alternativer.
 - Vi vil fortsætte med at være taktiske, når det kommer til menu og indkøb i Tehuset, så vi køber korrekt ind og kan genbruge ingredienserne bedst muligt.
-

MILJØMÅL – KOMMUNIKATION

2020 resultater:

- Vi har i 2020 informeret vores kunder om vores nye og bæredygtige tiltag i vores butikker og via. digitale kanaler.
- Vi har deltaget i netværksgruppen “Groconsult”, der har fokus på bæredygtighed i fødevarerbranchen.
- Vi kommunikerer i dag med samarbejdspartnere, gamle som nye, og forsøger og ønsker at fremstå som en foregangsvirksomhed i branchen mht. miljø og ansvarstagen. Derudover kommunikerer vi vores tiltag ifm. den årlige rapport til UN Global Compact.

2021 målsætning:

- Vi ønsker at give endnu mere information om vores miljøpolitik, både til vores kunder, leverandører og medarbejdere.
 - Vi ønsker at opsøge flere netværksgrupper og lignende inspirationsrum for bæredygtige virksomheder.
-

MILJØMÅL 2021 - OPSUMMERING

- Vi ønsker at øge vores andel af økologiske teer yderligere.
 - Vi ønsker at flere af vores teer i pyramideposer er økologiske varianter.
 - Vi ønsker at udvide vores sortiment af lokale produkter yderligere.
 - Vi ønsker at flytte nuværende indkøb i udlandet til lokale leverandører hvis muligt.
 - Vi erstatter løbende nuværende emballage til mere bæredygtige varianter, hvis muligheden fremlægger.
 - Vi fortsætter med at finde flere bæredygtige og genanvendelige måder at gaveindpakke.
 - Vi ønsker at finde en total erstatning til vores bærepose i plast.
 - Vi ønsker at kunne informere vores kunder endnu bedre om, hvordan de sorterer de varer, som de køber hos os.
 - Vi ønsker at fortsætte affaldssorteringen og evt. indføre flere spande/containere for at kunne opdele affaldet endnu bedre, hvis behovet opstår.
 - Vi vil på Tehusets menu 2021 tilføje flere grønne alternativer.
 - Vi vil fortsætte med at være taktiske, når det kommer til menu og indkøb i Tehuset, så vi køber korrekt ind og kan genbruge ingredienserne bedst muligt.
 - Vi ønsker at give endnu mere information om vores miljøpolitik, både til vores kunder, leverandører og medarbejdere.
 - Vi ønsker at opsøge flere netværksgrupper og lignende inspirationsrum for bæredygtige virksomheder.
-

O CHRISTINA WEX

Da Bente Valbak for snart 40 år siden etablerede en hobbyvirksomhed med salg af te pr. postordre, havde hun næppe forestillet sig, at det med tiden skulle udvikle sig til te-butikker, firmagaver, onlinehandel, te-servering og udlejning af historiske lokaler.

Tre generationer har skabt et særligt te-univers

"Det hele startede oprindelig, da jeg valgte at sige mit job som skolelærer op for at gå hjemme og passe mine to børn, jeg havde en forventning om, at det ville blive rigtig hyggeligt, men jeg opdagede hurtigt, at der ikke var andre hjemme. Så besluttede jeg skabe noget, jeg kunne beskæftige mig med hjemmefra."

Således beskriver Bente Valbak begyndelsen på Chaya-eventyret, der startede helt tilbage i 1981. Bente rejste dengang ofte med sin mand til Østen og havde en særlig kærlighed til og interesse for te-kulturen og historien. Derfor besluttede hun sig for at give danskerne den bedste kvalitets-te og viden herom. Salget foregik via postordre, som det hed dengang, og Bente kørte selv varerne på posthuset om eftermiddagen i sin lille Mascot.

Gennem årene voksede forretningen, og da børnene var blevet store, åbnede Bente forretning i Lyngby. Herfra gik det stærkt. Nogle år senere åbnede hun butik nummer to på Jægersborg Allé i Charlottelund, og med tiden kom firmagaver og internethandel til.

Næste generation træder til

Siden begyndelsen har virksomheden været noget, alle familiens medlemmer har taget aktiv del i. Det var derfor helt naturligt, at Bentes datter, Kirstine Laurents, for omkring 18 år siden annoncerede, at hun gerne ville ind i forretningen – dog først efter at have taget en uddannelse som ingeniør og gjort karriere i Mærsk.

"Jeg havde hele tiden været med på strategidelen, og det lå i kortene, at jeg en dag skulle viderereføre det, min mor havde

skabt," fortæller Kirstine. I dag er tredje generation, Sofie Valbak Laurents, fulgt i mors og mormors fodspor, sideløbende med studier i erhvervsøkonomi på CBS.

"Lige så længe, jeg kan huske, har jeg arbejdet i forretningen med at sætte te og pakke chokolade. Jeg har derfor altid tænkt, at jeg en dag skulle være en del af det for alvor," fortæller 22-årige Sofie. Hun har primært ansvar for fakturering og bogføring, men er også en aktiv del af de udviklingsprojekter, hendes mor og mormor har gang i. Og det er mange.

En ting er nemlig de to butikker og det omfattende online-salg af teer og te-tilbehør, noget andet er driften af det lille tehus, som befinder sig i udkannten af Bernstorffsparken, hvor Chaya de sidste 10 år har serveret Afternoon Tea og andet godt hver weekend i sommermånederne og i weekenderne op til jul.

Dronning Louises Tehus – en perle i parken

Huset blev oprindelig anvendt som gæstebolig til parkens slot, og mens Christian IX var konge (1863-1906), anlagde hans hustru, Louise, en imponerende rosenhave foran huset, hvor hun nød at drikke te.

Chaya

Chaya består af to tebutikker i Lyngby og Charlottelund. Her sælges 80 forskellige varianter af te, lekkert tilbehør som flotte tepotter og et udvalg af kager, marmalader, homing og andre lækre ting. Alle varer sælges ligeledes online.

Chaya serverer Afternoon Tea og brunch i Dronning Louises Tehus i Bernstorffsparken nord for København hver weekend i sommermånederne og i weekendene inden jul.

Her kan du også nyde tapas og vin fire eksklusive torsdage i juni.

Chaya arrangerer private fester og firmamevents i Dronning Louises Tehus og Paradetehuset.

Læs mere på chaya.dk og dronninglouisestehus.dk

I mange år stod huset tomt, men i 2013 blev denne fine, stråteke perle renoveret med stor respekt for både historie og stil. I dag fremstår huset nyfortoilet i skønne farver, med smukke tekstiler på de polstrede stole og et specialdesignedt tapet på væggene skabt af Tapetcafeen.

Her serverer Chaya Afternoon Tea i smukke forsvendte tepotter fra omkring år 1900, der er hentet hjem fra auktioner i Skotland, og teen og de hjemmebakte scones serveres på testet fra samme periode, som Bente er ekspert i at finde. Bente Valbak er også primus motor på Chayas årlige juleudstilling på Bernstorff Slot, hvor havensalen fyldes med sølv til tebordet, kander, lysestager og meget andet.

Moder og events i unikke rammer

Mens Chaya er en virksomhed, der værer om klassiske dyder som kundeservice, kvalitet og troværdighed, er familiens tre kvinder samtidig altid i gang med at tænke nyt. I dette forår holder tehuset åbent fire eksklusive torsdage i juni, hvor man kan nyde tapas og god vin efter arbejde.

"Ramerne er så fantastiske, at flere bør opleve dem," understreger Bente. "Derfor arrangerer vi nu også møder og firmamevents i hverdage, og når julen nærmer sig, åbner vi mulighed for, at man kan lave private julearrangementer i vores veglede rammer."

Beliggenheden i Bernstorffsparken giver en unik mulighed for at inddrage naturen, så mødedeltagerne kan få ikk til hjernen og nyt perspektiv på tingene.

Det er let at komme hertil med offentlig transport, og man kan parkere på vejen i umiddelbar nærhed og gå de sidste smukke meter.

I år har Chaya ydermere overtaget forpagtningen af Paradehuset, som ligger lige ved siden af rosenhaven. Paradehuset er et stort drivhus, og den charmerende og rustikke indretning med langborde og bænke skaber en stemningsfyldt ramme om både bryllupper og firmaarrangementer med plads til 50 siddende gæster eller 80 stående.

Fremtiden er grøn

Som den moderne og dynamiske virksomhed Chaya er, er bæredygtighed og økologi naturlige fokusområder. For at sætte mere fart på udviklingen af den cirkulære økonomi, har Chaya indledt et samarbejde med strategisk forretningsudvikler Helle Overgaard. Helle har formidlet, at Chaya er blevet en del af projekt Bæredygtig Bundlinie med henblik på at udvikle en grøn forretningsmodel.

"Vi har længe ønsket at dreje vores profil i en grønnere retning, og det interessante er jo, at indsatsen samtidig afspejler sig positivt på bundlinjen, så det giver mening på flere planer," siger Kirstine.

Chaya er også aktiv i indsatsen for at reducere madspild og har indført datoservice på alle produkter både i butikkerne og online. Det vil sige, at varen sælges til nedsat pris, hvis den nærmer sig sidste salgsdato eller udgår.

Åndehuller i hverdagen

De to hyggelige Chaya-butikker, der begge ligger nord for København, har altid været tænkt som små åndehuller i hverdagen, hvor kunderne får serveret en god kop te, mens de i en uformel stemning lader sig inspirere af de mange spændende dufte.

Flere af medarbejderne har været i firmaet i mere end 20 år, og de spiller en central rolle i forhold til det store antal af loyale kunder, der kommer igen og igen.

"Noget af det, vi går meget op i, både i butikken og i tehuset, er, at personalet ved noget om det produkt, de sælger eller serverer, så de kan formidle deres viden til kunderne," siger Kirstine.

"Vores medarbejdere har i den grad forretningen under huden og er med til at sikre, at vores filosofi om, at kunderne skal være glade, når de går herfra, end da de kom ind i butikken, efterleves til fulde," supplerer Bente.

Stor gensidig respekt præger relationen

I mødet med de tre kvinder bag Chaya er det tydeligt, at det, de repræsenterer hver sin generation, kun gør samarbejdet stærkere og mere dynamisk.

"Vi har haft vores diskussioner, men mest i de første år," griner Kirstine.

Alle tre er de enige om, at det er sjovt at arbejde sammen og dejligt at have fælles projekter som familie.

"Selvom Bente er ældst, er hun altid med på hvad som helst, hvis hun kan se begejstringen og troen i os andre. Det har jeg stor respekt for," siger Kirstine og kigger på sin mor, der med sine 73 år stadig er en særdeles aktiv del af forretningen.

"Jeg ser sådan på det, at de beslutninger, som de andre to træffer, dem er jeg ærbødig over for, for det er dem, der er fremtiden og skal køre forretningen videre. Men jeg vil stadig gerne være med, så længe de andre synes, jeg kan bidrage med noget. Min mor blev 95, så jeg regner med at have en del gode år endnu," slutter Bente.



Samhørighed og gensidig respekt er hemmeligheden bag et frugtbart samarbejde i tre generationer. Bente Valbak (i midten) grundlagde Chaya i 1981, og i dag er hun, datteren Kirstine Laurents (tv) og børnebarnet Sofie Valbak Laurents (th) ligeværdige partnere, der bidrager med hver deres stærke kompetencer.

Dronning Louises Tehus er et lille, stråtekt hus, der ligger i udkannten af Bernstorffsparken. Her serverer Chaya Afternoon Tea og brunch i weekendene gennem hele sommeren.

LEDELSEN

Ledelsen i Chaya består af:

- Kirstine Laurents (Miljøansvarlig)
- Bente Valbak

Underskrift

28.01.2021




