

DEN
STORE
GRØNNE

Siden KONTRA Coffees start i 2005 har relationen til dem, der producerer vores kaffe, altid været i højsædet.

Ordentlighed, ærlighed og gennemsigtighed er en del af vores forretning og det fundament, som vi tror på skaber den bedste kop kaffe.

Vi er den store af de små, en velanset pioner og ekspert i kaffebranchen. Med det følger også et ansvar for at værne om den jord og de mennesker, der gennem hele værdikæden giver os kvalitet i koppen.

I 'Den store Grønne' beskriver vi det værdigrundlag, der har været udgangspunkt for vores næsten 20 år i branchen. Vi beskriver de ansvarlighedstiltag, vi allerede har integreret, og opidser vores fremtidsplaner, der alle skal støtte op om vores vision: **At bidrage til en ansvarlig kaffebranche som helhed.**

Det er første gang, vi sætter ord på, hvad ansvarlighed betyder for KONTRA, men det har været en naturlig og integreret del af vores måde at drive forretning på siden begyndelsen.

Med Den store Grønne ønsker vi at tale åbent og ærligt om de udfordringer, vi står overfor som virksomhed og som branche.

Så velkommen indenfor i KONTRA CoffeeS univers. Vi inviterer jer med på en rejse, hvor målet er forbedring og forandring i kaffebranchen. Jeg håber, at vi kan inspirere jer på vejen. God læselyst!



Kurt Dalsgaard

Direktør, KONTRA Coffee



INTRO- DUKTION



VORES VÆRDIER

Vi tror på, at en god kop kaffe brygges på en kvalitetsråvare, der er ristet med omhu og med respekt for smagen og kaffens tilblivelse. Det kræver, at der gennem hele værdikæden, fra kaffeproducent til kaffekop, sættes høje standarder for både sociale og miljømæssige forhold.

Vi ved, at ansvarlighed ikke er en destination – men en rejse, der er fyldt med dilemmaer og ikke altid ligetil.

Ordentlighed, ærlighed og gennemsigtighed har altid været en del af vores DNA, og i KONTRA tager vi ansvar for så mange processer i værdikæden som muligt. Samtidig stræber vi hver dag efter at blive bedre til alt, hvad vi gør.

Vi har et udpræget fokus på at bringe kvalitet i koppen og en ufravigelig respekt for råvaren, processen og den måde, kaffen brygges og drikkes på. Den respekt og ansvarlighed er intakt og har altid været grundlaget for vores virksomhed.

VORES HANDLINGER

Vi ved også, at uden handling forbliver de gode hensigter netop det – hensigter. Derfor har KONTRA i 2023 taget to store skridt, der understreger, at vi er seriøse i vores hensigter.

Vi har meget mere på tegnebrættet de kommende år, men der er også plads til, at vi er stolte over det, vi allerede har opnået – og de **to store milepæle** vi har sat i 2023.



01



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

AMBITIØST KLIMAMÅL GENNEM SBTI

Sammen med vores koncern BKI foods har vi fået valideret og fastlagt vores klimamål af den internationale klimaorganisation Science Based Target initiative (SBTi). Dermed forpligter vi os til at sænke vores CO₂-udledning med hele 42 % inden 2030. Vi er stolte af denne forpligtelse, for det er ikke nogen lille opgave. Fra 2024 vil alle vores teknikere f.eks. køre i elbiler for at bidrage til at nå vores ambitiøse klimamål for 2030, og vi skal i gang med at kigge nærmere på vores Scope 3-udledninger.

02

Sedex | Member

MEDLEMSKAB AF SEDEX STYRKER ETISKE KRAV TIL RÅVARELEVERANDØRER

Vi har fået godkendt vores medlemskab af Sedex, som er verdens største etiske dataudvekslings-platform med over 60.000 medlemmer i 180 lande. Det gør det muligt for os at kortlægge vores forsyningskæder og øge gennemsigtigheden med dybtgående fokus på arbejds- og miljøstandarder blandt vores leverandører. Sedex-medlemskabet giver os adgang til audits og hjælper os med at afdække indikationer på tvangsarbejde, krænkelse af menneskerettigheder og andre sociale risici i leverandørkæden.

RELATIONER ER VORES ANSVAR

KONTRA har en stor berøringsflade, og vores relationer i alle led af værdikæden udgør fundamentet for, hvordan vi driver vores forretning. Vi ønsker at efterlade et positivt aftryk på vores fælles verden, så vi kan bidrage til at opbygge jorden, øge biodiversiteten, reducere vores klimaaftryk og stadig nyde duften af friskbrygget kaffe uden social slagside.

Kaffe er en udpræget luksusvare, der er dyrket på den anden side af jorden og transporteret over de store verdenshave. Vi synes, det er et fantastisk privilegie at kunne nyde en god kop kaffe – og det kræver respekt for hele værdikæden. Det ansvar tager vi på os ved at have holdninger til det, vi gør, ligesom vi stræber efter at have en hånd med i så mange processer som muligt.





VORES VIRKSOMHEDSANSVAR

Hver dag er det vores fornemste opgave at sikre, at der kommer friskristet kvalitetskaffe i koppen med så lille et aftryk på verden som muligt, og uden at vi ikke øger den sociale ulighed. Vi stræber efter fuld gennemsigtighed og deler gerne ud af vores ekspertise og kaffekundskab, så man som forbruger kan træffe et kaffevalg på sagligt grundlag. Du kan være sikker på, at når du køber kaffe fra KONTRA-kaffe, så er det kvalitet og ansvarlighed i samme kop.

VORES KUNDEANSVAR

Vi har for længst lært, at vores ansvar ikke slutter, når vi har ristet og leveret kaffen. For hvis man skal nyde en god kop kaffe hver dag, skal udstyret, den brygges på, være af god kvalitet og holdes ved lige. Vi genbruger og genanvender så meget, vi kan, og vi uddanner i kaffekundskab, så vi kan løfte kaffen og kvaliteten i fællesskab.

VORES GLOBALE ANSVAR

Vi har stor respekt for den råvare, vi arbejder med, og vi overlader intet til tilfældighederne. Langvarige relationer, samarbejder og partnerskaber, der giver gensidig tryghed og vished om produktet, er det bedste udgangspunkt for kaffe, der dyrkes med respekt for naturen og de mennesker, der dyrker den. Det ansvar er for os naturligt. Uden det ingen kaffe.

FÆLLES ANSVAR

For at understøtte vores arbejde for en ansvarlig kaffebranche har vi meldt os ind i Dansk Alliance for Ansvarlig Kaffe, og vi bidrager aktivt til at definere de mål, vi skal arbejde henimod som branche. For at udvikle branchen positivt må vi tage et fælles ansvar og sammen kigge vores branche efter i sømmene.

**Dansk Alliance
for Ansvarlig
Kaffe**

ET SAMARBEJDE OM
FREMTIDENS KAFFE

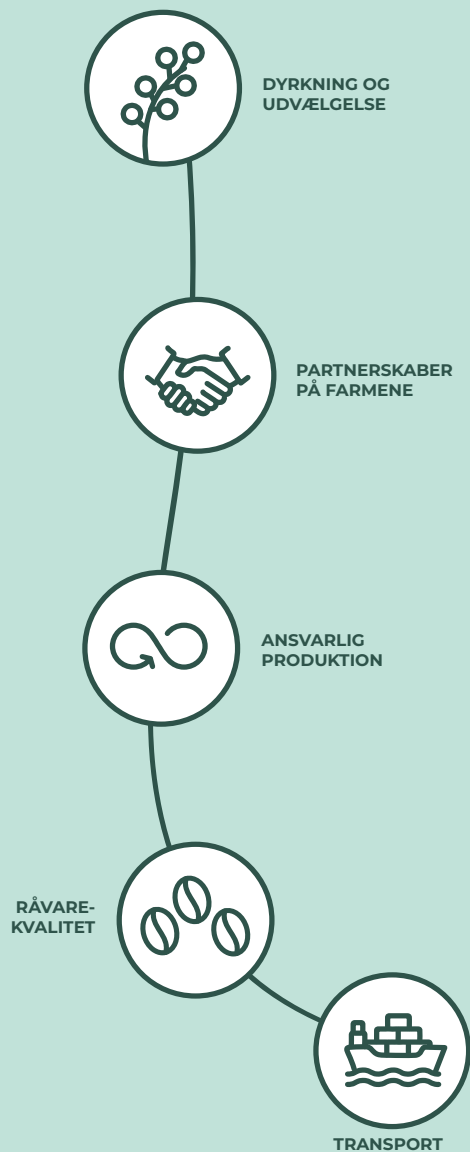
I KONTRA vil vi gerne bidrage til, at kaffebranchen kan have en god smag i munden. Det kræver, at vi – som virksomhed og branche – er villige til ærligt at fortælle om branchens udfordringer og aktivt arbejde for forandringer. Vi skal forbedre den kaffe, vi sælger, ved at stille krav til både farmere, forbrugere og os selv. Og vi skal være ærlige om, hvad der kan lade sig gøre.

KAFFEENS

WAERDI-

KAEDE

01: DYRK OG PROCES



02: RIST OG PAK



03: BRYG OG DRIK



KONTRA COFFEES VÆRDIKÆDE

Vi ser holistisk på kaffens værdikæde, og tager alt med fra dyrkning til kaffemaskinevedligehold. Til trods for at kaffens vej er lang, og der er et Co2 aftryk helen vejen, ligger det største aftryk i den aller sidste del af kaffens værdikæde, nemlig der hvor vi brygger, og ikke mindst blander mælk i kaffen, som mange af os holder af. Derfor kan du faktisk selv gøre den største forskel på kaffens Co2-aftryk.

I KONTRA er vi bevidste om, at den daglige kop kaffe er et resultat af en lang værdikæde, der har sin begyndelse i det tropiske bælte omkring jorden. Med den lange rejse giver det mening for os at prioritere kvalitet og ordentlighed i alle led, så vi også kan servere kvalitetskaffe i fremtiden. Derfor er vi gennemsigtige i alt fra vores kaffeindkøb til servicering af vores maskiner.

Det er vores ansvar at levere kaffe med så lille et klimaaftryk som muligt, uden social slagside og uden at trække unødigt på verdens ressourcer. Og vi ser det også som vores opgave at vejlede og uddanne dig som forbruger i, hvilken kaffe der er mest klimavenlig at drikke.

Alle led i kaffens værdikæde har indflydelse på, hvilket socialt og klimamæssigt aftryk vi sætter i lokalsamfundet og globalt. Når vi sidder med en kop kaffe i hånden, er det et resultat af mange processer, der alle har et aftryk på vores verden. Dele af kæden kan være tæt på klimaneutrale, men hvis man regner alle led med, er det svært at opnå en klimaneutral kaffe, medmindre man køber CO2-kvoter eller planter træer, der dækker alt fra dyrkning til den mælk, vi tilsætter. Så hos KONTRA taler vi ikke om klimaneutral kaffe, men vi stræber mod så lille et aftryk som muligt i hvert af værdikædens led. Vi deler værdikæden op i tre dele, og vi arbejder konstant på at blive bedre i hvert enkelt led.



01: DYRKNING OG PROCES

Hvor kaffen dyrkes, og produktet forædles

Den første del af værdikæden er den, vi har mindst kontrol over, og derfor er et indgående kendskab til vores producenter helt essentielt for os. Kaffe dyrkes i lige så forskellige økosystemer, som der findes smagsprofiler af kaffe. Økosystemernes karakteristika og den historiske anvendelse af jorden bestemmer både, hvordan kaffen kan dyrkes, smagen af kaffen og det aftryk, der er i form af CO2. Generelt kan man sige, at jo mindre landbrug, og jo mere traditionelt kaffen er dyrket, jo mindre klimaaftryk.

Smagen og kvaliteten er vores helt store fokus, og derfor vores viden om producenterne, forholdene på kaffefarmene og deres dyrknings- og procesmetoder helt essentiel for at kunne vælge den kvalitetskaffe, vi er så kendte for i KONTRA. Der har altid været en afvejning af en lang række forhold, når vi køber kaffe, og CO2-aftrykket er i stigende grad en afgørende faktor. Vi gør os hver dag umage for at vælge kaffe – ikke kun for smagen, men også for at passe på vores planet.



02: RISTNING OG PAKNING

Vores håndtering og bearbejdning af kaffen

Når de grønne bønner kommer til KONTRAS risteri, skal de ristes, og det er et håndværk med en lang og stolt tradition. Det er en utrolig vigtig proces for det produkt, der ender i din kop: Her rister vi de enkelte bønners unikke og karakteristiske smagsnoter frem og indfrier bønnens potentiale.

Det er også her, at vi som ristere med rimelig sikkerhed kan måle vores udledning i form af vores energiforbrug. Valg af rister er essentielt, både i kapacitet og i energieffektivitet. I 2018 installerede vi en Loring 70-kafferister, der er en af de mest energieffektive på markedet med en kapacitet på 70 kilo. Her rister vi

hovedparten af vores kaffe, hvorefter den pakkes ilufttætte poser, der holder på den gode smag, vi med omhu har ristet frem.

Vores valg af emballage har både stor indflydelse på kaffens friskhed og på miljøet. Derfor har vi i KONTRA udviklet en 5 kilos kaffetønde, der reducerer vores CO2-aftryk på emballage med 63 % på emballage. Den har vi delt med de kaffefirmaer, vi rister for, så vi sammen kan spare på emballagen. Ikke alle køber dog kaffe i så store mængder, så vi har også stadig kaffe i traditionelle små poser. Dem er vi dog ved at skifte ud til en mono-plast, der kan affaldssorteres, så vi ikke belaster miljøet unødigt.



03: BRYGNING OG DRIK

Bryg, forbrug og vedligehold af maskiner

Det sidste led i værdikæden er hos dig som forbruger, når kaffen brygges og drikkes. Alt efter, hvordan du nyder din kaffe, vil CO2-aftrykket variere. KONTRA leverer kun kvalitetsmaskiner, der er justeret og kalibreret til at brygge en optimal kop kaffe. Med vores store brancheerfaring har vi den nødvendige ekspertise, så vi kan guide dig til de bedste maskiner og den bedste bryggemetode, så du kan skabe den helt rigtige kaffeprofil i jeres firma eller hjemme i privaten. Vores erfarne teknikere sætter en ære i at sørge for, at kaffen har den smag, I ønsker. Vi måler i gram og ml, og intet er tilfældigt, når KONTRAS kaffe får den plads, den fortjener i kaffepausen.

Derfor gør vi også alt, hvad vi kan, for at ære den KONTRA-kaffe, som ender i din kop. Og vi har altid slået et slag for den sorte kaffe. Den, hvor smagen af en velbrygget kaffe kommer helt til sin ret, når man bruger et kvalitetsprodukt, der brygges på kvalitetsmaskiner. Der er også en anden grund til, at vi anbefaler at drikke kaffen sort. Det er nemlig den kaffe, der har det mindste aftryk på planeten. Det, der har størst indflydelse på den enkelte kops klimaftryk, er nemlig, om der tilsættes komælk eller plantemælk til kaffen. Så der er altså flere grunde til, at vi i KONTRA gerne have dig til at købe kvalitetskaffe, hvor smagen af kaffe er nok.



**KAFFEN,
KLIMAT &
BIODIVER-
SITÄTEN**

SOM KAFFERISTERI ER VI DEL EN AF EN GLOBAL BRANCHE, SOM PÅ ÅRSPLAN PRODUCERER MERE END 10 MILLIARDER KILO KAFFE¹.

Forbruget er støt stigende, og kaffe er i dag den næstmest handlede vare i verden efter olie. Med så stor en produktion er aftrykket fra hele kaffens værdikæde signifikant, og det er alment kendt, at vi kan miste store arealer til kaffedyrkning på grund af klimaændringer over de næste årtier. Det er alarmerede, og det kræver en markant indsats i alle led i værdikæden, hvis vi skal sikre kaffen en fremtid.

I KONTRA er vi meget bevidste om, at vores branche er afhængig af, at vi passer på vores jord, og vi mener, at vi i fællesskab skal sørge for, at vores råvarer bliver dyrket med ansvar for både klima, natur, mennesker og dyr. Uden gode råvarer, ingen god kaffe. Og uden dedikerede kaffebønder, ingen høst eller udvikling af kaffebranchen. Det husker vi hinanden på i KONTRA hver dag.



KLIMA OG CO2

Når man isoleret ser på storskala-dyrkningen af kaffe, stammer klimaaftrykket hovedsageligt fra gødning og sprøjtemidler. I den anden ende af skalaen, hvor kaffen dyrkes mere traditionelt og ofte naturligt økologisk, og hvor man udnytter den biologiske mangfoldighed til at opretholde en balance, er CO2-aftrykket

mindre. Udover dyrkningen har forbruget af vand til vask af kaffen og komposteringen af kaffebærrene også indflydelse på CO2-aftrykket, men forbruget er ofte svært at måle, især hos de mindre producenter. Derfor bliver det ofte ikke medregnet, eller man bruger nogle meget generaliserede tal.

Alle led i kaffens værdikæde har en CO2-udledning. Og sammen med alle de aktører, vi er i berøring med, arbejder vi aktivt på at tage ansvar og reducere den. Vi ved, at der ikke findes CO2-neutral kaffe, og vi køber os ikke til CO2-neutralitet, for det er ikke en holdbar løsning på sigt. Derimod tror vi på et fælles ansvar for at skabe forandringer, som sikrer mindre udledning.

Selv om aftrykket fra transporten af kaffe udgør en mindre del i det samlede billede, har det også en indvirkning på CO2-aftrykket. Kaffebønnerne skal i nogle tilfælde køres til en lokal

vaskestation og derfra til en havn, hvor den kommer i en container og fragtes til en anden havn – ofte på den anden side af jorden, og så igen med lastbil til risteriet.





En latte udleder tre gange mere CO₂ end en sort kop kaffe, når alle udledninger i hele kæden er taget med.

Når kaffen er kommet til vores risteri, er der et CO₂-aftryk i form af elektricitet og gasforbrug til ristningen samt fra vores emballage, der både består af 5 kilos tønder og 1 kilos poser. Kaffen leveres friskristet hver dag, og det kræver kørsel.

Sidst, men ikke mindst, afhænger CO₂-udledningen af maskinen og den måde, kaffen brygges på. Og endnu vigtigere: Hvordan

den nydes. En forsvindende lille del af den kaffe, der drikkes i dag, er sort kaffe til trods for, at den har det mindste CO₂-aftryk. Komælk er den helt store synder her, og næstefter kommer plantemælken. Der er altså rigtig mange elementer, der skal regnes med i CO₂-aftrykket. Hos KONTRA er det vigtigt for os at kunne vejlede vores kunder i, hvordan man som kaffedrikker kan mindske sit eget aftryk i alle led.

DET VIGTIGE KAFFEVALG

– her skal du være opmærksom:



RÅVAREN

Vælg en kaffe, der er dyrket i balance med naturen - gerne øko



MASKINER

Vælg kvalitetsmaskiner med en serviceaftale, der sikrer vedligehold af maskine og kværn



RISTERI

Vælg lokalt risteri der bruger cirkulær emballage til den friskristede kaffe



KAFFEDRIK

Vælg den sorte kaffe. Med gode bønner behøver man ikke den mælk, som er den store synder

KAFFE OG BIODIVERSITET

Siden 1990'erne er verdens kaffeforbrug næsten fordoblet², og en del af væksten skyldes effektivisering, så dyrkningen giver et højere udbytte. Desværre er der også sket afskovning og omlægning af arealer til kaffedyrkning. Vi er bevidste om, at det er et problem, og som risteri har vi et valg i form af, hvilken kaffe vi vælger at indkøbe og riste. Langt størstedelen af vores kaffe er dyrket på bjergskråninger, og det har i årtier har været den traditionelle måde at dyrke kaffe på. Resten er udvalgt på baggrund af et indgående kendskab til, og ofte langvarige partnerskaber med, farmere, kooperativer

og vaskestationer eller lokale grossister, der som minimum har underskrevet vores Code of Conduct og leverer data om sporbarhed. På den måde stræber vi mod at sikre, at den kaffe, der kommer igennem vores risteri, ikke bidrager til at forringe biodiversiteten.

Med den nye EU-skovforordningslov (EUDR) er hele branchen forpligtet til at købe kaffe fra farme, der ikke fælder skov, ligesom vi skal indsamle data for at bevise det. I KONTRA er vi rigtig glade for, at denne lov er kommet, selv om det kræver mere arbejde fra vores side: Det er jo godt for vores planet.




ER ØKOLOGI EN SOVEPUDE?

Over de sidste 20 år er andelen af økologisk kaffe, der dyrkes og sælges, vokset støt. Og det er i de fleste tilfælde en gevinst for både klima og biodiversitet, da der dyrkes mere i balance med naturen. Det er en god ting, synes vi i KONTRA, og vi glæder os over, at danskerne er nogle af dem, der drikker mest økologisk kaffe i verden. Men vi er også bange for, at det potentielt kan blive en sovepude.

Meget af den kaffe, KONTRA har på hylderne, er ikke certificeret økologisk – til trods for, at den dyrkes helt traditionelt og

helt uden kemikalier og sprøjtemidler. Men de mindre kaffefarmere, som vi samarbejder med, har ikke ressourcerne til at blive certificeret. Derfor vinder en økologisk certificeret og monokulturelt dyrket kaffe ofte, når velmenende forbrugerne vil træffe det ansvarlige kaffevalg. Med andre ord, så er vi i KONTRA stor tilhænger af den lille, lokale kaffefarmer, der dyrker kaffe på bjergskrånningen – også selvom den ikke er certificeret økologisk. For i vores optik er det den mest ansvarlige måde at dyrke kaffe på, ligesom det giver den bedste smag.



Den første økologisk certificerede kaffe kom fra Mexico i 80'erne og blev avlet af oprindelige folk, der dyrkede jorden efter ældgamle principper om at holde økosystemet i balance. Men stigende efterspørgsel på økologisk certificering driver også monokulturelle producenter, som kommer med en helt anden tilgang til kaffedyrkning, ind på det økologiske marked. De kan skubbe de mindre, men naturligt økologiske kaffebønder ud af markedet, og det, synes vi, er et problem.

ER LØSNINGEN CERTIFICERET KAFFE?

Den økologisk certificerede kaffes succes giver god mening for forbrugeren og kloden som helhed. Især for virksomheder, der skal aflægge økologi-regnskab, f.eks. for at få det Økologiske Spisemærke.

Men ligesom med enhver anden certificering mener vi i KONTRA, at man er nødt til at spørge sig selv: Hvad ønsker vi med den økologiske certificering? Er det for at bedre farmerens vilkår, øge biodiversiteten eller sænke CO₂-udledningen? For en certificering dækker sjældent det hele.

STORE KRAV TIL SMÅ FARMER

Ofte bliver de certificeringer, der ganske vist er en tryghed for forbrugeren, til en kæmpe byrde for de små bønder, som skal gennemføre en årlig verificeringsproces og selv afholde udgifterne. Det er en ærgerlig udvikling, mener vi i KONTRA, for man risikerer at få et meget homogent marked, hvor den gode kvalitet, der er dyrket på en ansvarlig måde, må vige for en kaffe, der alene vælges på baggrund af et mærke – ikke kvaliteten. Men selvfølgelig spiller både økologi- og fairtrade-certificeringer en vigtig rolle for at skabe ordentlige forhold for mennesker og planet. Derfor har vi dem også i KONTRA.

Men med alle de nye krav, EU stiller i de kommende år, har vi i KONTRA en stor frygt for, at de små bønder kan miste deres levebrød, fordi der kræves uhørt mange data, som kun store virksomheder har kapacitet til at indsamle og dokumentere. Det vil skabe ulighed og et marked, der vipper mod storproduktion, i stedet for et marked, der støtter de små producenter, som allerede gør det rigtige på alle måder. Det kan være en krævende opgave at forklare, hvorfor certificeringer ikke altid er det mest ansvarlige valg, og den opgave tager vi gerne på os i KONTRA. Vi håber, at denne rapport kan bidrage til, at flere af os bliver nysgerrige på: Hvem har dyrket kaffen og hvorhenne, og hvordan er den ristet? Det er spørgsmålet, vi alle bør stille os selv, når vi vælger kaffe.

KAFFEN & SOCIALE FORHOLD

EN ØKONOMISK RUTSJEBANE FOR BØNDERNE

Kaffeprisen stiger og falder i takt med efterspørgslen og børsspekulation i udbud og efterspørgsel. Men i gennemsnit er prisen på et kilo kaffe i dag den samme som i midten af 70'erne³. Det er muliggjort gennem enorme effektivitetsforbedringer i lande som Brasilien, der producerer en tredjedel af verdens kaffe. Men det har stor betydning for kaffebønder over hele verden, især dem, der ikke har stordriftsfordele. Derfor er mange kaffebønder blevet fattigere gennem de sidste 40 år. En

yderligere faktor, der kan bidrage til denne skævhed, er, at kaffeproduktion ikke er blevet subsidieret af nationalstaterne, som f.eks. hvede og soja er i store dele af verden. Det har efterladt kaffeproducenterne i et ofte meget hårdt og ubarmhjertigt marked, hvor prisen for det produkt, de sælger, konstant bliver presset ned. Det, mener vi, er en uholdbar situation. I KONTRA har filosofien altid været, at vi skal betale godt for god kaffe. For vi er klar over, at hvis fremtidens kaffeproduktion

skal sikres, er det nødvendigt at dyrke under forhold, der holder økosystemet i balance og tilgodeser biodiversiteten, ligesom der i høj grad må tages højde for de socioøkonomiske forhold i hele kaffens værdikæde.

KAFFE-PARTNERSKABER

Som et af de første københavnske kaffefirmaer, der købte kaffe direkte fra farmerne, har vi fulgt udviklingen af kaffeindkøb tæt i mange år. Med den erfaring i bagagen er det vores overbevisning, at man når længst ved at udvikle lange partnerskaber og samarbejder med farmere. Det giver gensidig tryghed og et fælles mål om at blive bedre: For farmeren til at dyrke kaffe og for KONTRA til at få kvalitetsråvarer, så vi kan riste og levere kvalitetskaffe.

Mange af de tiltag, vi har beskrevet, er kun mulige, hvis man arbejder med langvarige relationer, hvor man opbygger en gensidig tillid og belønner fælles udvikling og høj kvalitet. Tilliden skaber både gennemsigtighed i værdikæden og respekt for forretningsmodellen, der sikrer begge parter et levebrød. Det har vi lært af erfaring, og det har altid været en hjertesag for KONTRA at sikre bedre vilkår for kaffefarmerne. Det er en grundsten i vores forretning, og det bliver det ved med at være.



I KONTRA arbejder vi altid hen mod partnerskaber med fokus på:

- 1 Afregning i stabile priser, baseret på omkostningen ved kaffeproduktionen
- 2 Langvarige partnerskaber, der giver stabilitet og opbygger tillid –'we are in this together'
- 3 Hjælp til finansiering af udviklingsinvesteringer, f.eks. forbedring af produktionsanlæg eller uddannelse.

EN KAFFE UDEN SOCIAL SLAGSIDE
KRÆVER, AT VI SOM FORBRUGERE
TAGER STILLING TIL DEN VARE, VI
KØBER, OG AT VI ER VILLIGE TIL AT
BETALE EN ORDENTLIG PRIS FOR DEN.

**ANSVAR-
LIG KAFFE
SOURCING**

KVALITET OG RELATIONER

En god kop kaffe er omdrejningspunktet for alt, vi gør i KONTRA, og vores kaffeindkøb – sourcing, som det ofte kaldes – har altid taget udgangspunkt i kvalitet og relationer. Da vi startede i 2005, var vores indkøb fokuseret på specialitetskaffe, i første omgang fra Sydamerika, og den måde at source på har været helt essentiel for vores forretning lige siden.

Når vi i KONTRA taler om ansvarlig sourcing, mener vi, at en holistisk tilgang er nødvendig. Det kræver beslutninger og handlinger, relateret til indkøb af kaffebønner, der støtter en både sund økonomisk, social og miljømæssig produktion inklusive forholdene for producent og bønder. Vi er endnu ikke i mål, men vi arbejder hver dag for at indkøbe en mere ansvarlig kaffe.

Relationerne til farmerne giver os en sikkerhed for, at dyrkningsforholdene er rimelige, og at den måde, der dyrkes på, er i balance med naturen. Det gælder for langt hovedparten af vores kaffeindkøb, at vi har langvarige relationer til dem, der dyrker kaffen. Vi har besøgt de fleste af de steder, vores kaffe kommer fra, så vi har førstehåndskendskab til dyrkningsmetoder og arbejdsvilkår. Det har altid været en naturlig del af vores måde at drive forretning på og vil også være det fremadrettet.



VORES KAFFEINDKØB ER ALDRIG TILFÆLDIGE

Kaffe er ikke bare kaffe – heller ikke, når vi køber råvaren. Indkøbsprocessen og utrolig mange andre faktorer påvirker prisen. Der er stor forskel på, hvordan kaffen handles og købes, og hvad der betales for den, afhængig af kvalitet, udbud og efterspørgsel. Og det er vigtigt at huske, at en farmer både kan producere og sælge råvarer til konsumkaffe og specialitetskaffe – med andre ord dyrker man altså ikke udelukkende specialitetskaffe. Derimod er det højkvalitetsdelen af høsten, der kan blive solgt som specialitetskaffe, mens resten bliver solgt som konsumkaffe, som man køber den i supermarkedet.

HVAD ER KVALITETSKAFFE FOR KONTRA?

Kvalitet er individuelt og beror ofte på en opfattelse af, hvordan man forventer, at kaffen smager. Især i Danmark, hvor vi drikker mange kopper kaffe om dagen, er der en klar forventning til, hvordan kaffen skal smage.

Vi har været vant til kaffe på kande. Men i de seneste 25 år har den kvalitetskaffe, som i sin tid blev introduceret på kaffebarerne som specialitetskaffe, fundet vej til flere danske hjem og et stadigt voksende antal virksomheder.

I KONTRA er det kvalitet at have øje for den gode råvare og det gode samarbejde. For os er smagen den væsentligste faktor for handel med kaffe. Kaffesmagen fortæller os meget om forståelsen for grundprincipperne i dyrkning. Når du drikker KONTRA Coffee, kan du være sikker på, at håndværket er i top, og at de kaffebønder, der hver dag arbejder for at højne kvaliteten, får en ordentlig pris for deres råvarer.





VORES HJERTE BANKER FOR SPECIALITETSKAFFE

Specialitetskaffe er, hvad KONTRA er kendt for, og den kendetegnes ved at være single origin-kaffe, hvor alle kaffebønnerne kommer fra den samme høst og fra den samme farm. Den sælges ofte i specialforretninger, caféer, og den drikkes i stigende grad også på kontorer. Det er den bedste kvalitet af råvaren, der ofte håndhøstes fra træet tre-fire gange i løbet af sæson, så bærrerne kun plukkes, når de er røde og modne. Det sikrer

enensartet og meget høj kvalitet, og ofte er det farmeren selv, der står for forædlingen, så kaffen indbringer en bedre pris til farmeren. Smagen af specialitetskaffe vil altid variere fra år til år, da man ikke blander hen mod en smag, men netop værdsætter kaffen for sin unikke og skiftende smag. Så det er altid spændende, når der kommer kaffeprøver til KONTRAs risteri på Avedøre Holme, og vi kan smage, hvordan årets høst er.

VI HANDLER BÅDE DIREKTE OG MED GROSSISTER

Direkte handel er en vigtig del af KONTRAS kaffefilosofi. Det handler for os om langvarige relationer, hvor vi kender farmeren og det produkt, der leveres. På den måde handler vi direkte med vores kaffefarmere, men farmeren handler gerne gennem en grossist, der tager sig af alt det praktiske med eksport og told etc. Det er en vigtig

del af kvalitetssikringen og giver både køber og sælger sikkerhed for, at den værdifulde råvare kommer frem under ordnede forhold og i den stand, som man kræver for at kunne riste kaffen. Det sikrer samtidig, at farmeren får betaling for sin råvare, og at der er minimalt spild af kaffe. Det er godt for alle.

HVAD ER EGENTLIG PRISEN PÅ KAFFE?

Den pris, som stort set al kaffe indkøbes for, er relateret til dagens verdensmarkedspris på børsen i New York. Til den pris lægges et differentiale, der afhænger af valutaudsving, udbud og efterspørgsel. Særligt for konsumkaffe er dette differentiale til forhandling mellem kaffeproducent og indkøber. Der spekuleres i det fra begge sider for at sælge og købe på det rigtige tidspunkt til den rigtige pris. For specialitetskaffen gælder, at jo bedre kvalitet, jo mere kan farmeren

selv bestemme, hvor meget der betales over markedsprisen. Pengene for kaffen betales ofte i én bestemt eller flere valutaer, udbetales i en anden og mellemregnes måske i en helt tredje. Det betyder, at den pris, man betaler for kaffen, og den betaling, farmeren får for kaffen, er følsom overfor valutaudsving. Derfor kan både farmer og indkøber være heldig eller uheldig, afhængigt af dagens valutapriser.

I KONTRA betaler vi en god pris for en god kaffe. Det har vi altid gjort. Og vi mener faktisk, at ved at blive ved med at købe den gode kvalitetskaffe til den høje pris, så gør vi vores for at rykke markedet over mod mere specialitetskaffe – den kaffe, som vi mener, at alle bør vælge som ansvarlige kaffedrikkere.

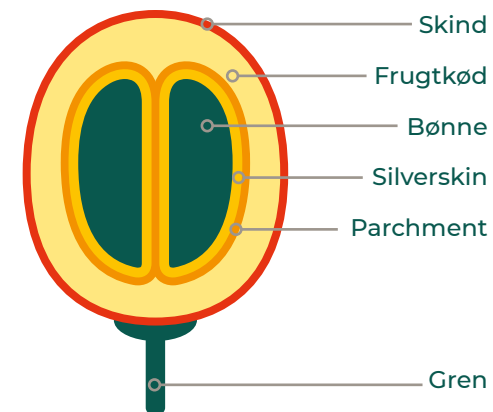
Prisen på kaffe er altså meget kompleks. Det kan være utrolig svært at gennemskue og sammenligne, hvad der reelt er betalt til dem, der producerer kaffen, da producenter kan være alt fra en

kaffebonde til et kooperativ, en organisation, en vaskestation eller en storfarm med mange ansatte, der ikke selv ejer land.

HVAD FÅR KAFFEBONDEN? OG HVAD BETALER VI FOR KAFFEN?

Spørgsmålene er vigtige, men komplicerede at besvare, fordi kaffebønderne sælger på forskellige tidspunkter i kaffens forædlingsproces. Mange steder i Afrika sælges de plukkede bær uden forædling, hvilket giver én pris, mens de i Colombia sælger deres bønner gennem et kooperativ, der måske også vasker og tørrer bønnerne, og dermed får de en anden og højere pris. Andre steder igen kan bønderne være en del af et kooperativ, der er med i hele værdikæden fra pluk til eksport, og derfor får de en helt tredje pris for deres bønner. Det samme gælder, hvis der er større farme, der ejer hele processen fra dyrkning til eksport. Med andre ord er pris ikke noget enkelt begreb, og man kan sjældent sammenligne, hverken fra område til område eller lande imellem.

Kaffens værdikæde består af forskellige led, der varierer alt efter natur, kultur og landets kaffehistorie. Gennem vores mange år med kaffeindkøb har vi i KONTRA mødt alle former for værdikæder og kan fortælle, at der ikke findes én, men mange forskellige værdikæder, alt efter hvor i verden man befinder sig. Nogle af leddene kan være mere udtalt i et land, mens nogle er helt sprunget over i et andet. Somme tider sælges der kaffebær, andre gange grønne bønner, derfor er prisen på varen forskellig. For at forklare de forskellige led har vi nedenfor eksemplificeret med tre af vores kaffer. Det illustrerer, at når vi taler værdikæder, pris og sourcing, er der ikke en 'one-size-fits-all', og derfor kan det være som at sammenligne pærer og bananer.



KAFFEBØNNENS ANATOMI

Når kaffen bliver høstet som et rødt bær, er det blot det første af mange forædlingskridt, der tages, før kaffen ender i koppen. Kaffeproducenten kan sælge på alle niveauer af forædling. Enten som røde kaffebær, tørrede eller fermenterede, eller som parchment, hvor frugtkødet er fjernet. Når den grønne, tørrede bønne i sidste ende skal ristes, fjernes det sidste lag – det, der kaldes silverskin.

ØKOLOGISK COLOMBIA KAFFE FRA TOLIMA

Vores økologiske Colombia-kaffe kommer fra over 1400 individuelle farmere, der bor omkring Planadas i området Tolima, ved foden af den centrale bjergregion. Her dyrkes kaffe på bjergskråninger, ofte sammen med flere andre afgrøder. I gennemsnit dyrkes 3-5 ha med en høst på 180-300 kg grøn kaffe, svarende til 30-50 sække kaffe. Med så relativt lille en produktion giver det god mening, at farmerne er tilknyttet organisationer, der køber, sorterer og sælger kaffen gennem en grossist, der tager sig af alt det praktiske. Det øger sandsynligheden for, at produktet kan sælges til en importør, og at fragten til aftagerlandet bliver under ordentlige forhold og med de nødvendige toldpapirer.

Vi køber vores økologiske Tolima kaffe gennem Ofi, som er en underafdeling af OLAM. Farmerne transporterer kaffebær ind til den nærmeste by, hvor en række indkøbere vurderer kaffen og dens kvalitet og forhandler en pris. Bønderne får 80 % af den aftalte betaling, når de sælger her, og resten, når den endelig bedømmelse af kaffen er foretaget på Olams mølle. Prisen på kaffen afregnes efter en konverteringsrate, hvor 94 kg såkaldt "parchment" giver godt 70 kg grøn kaffe. Men hvis der så kun skal bruges 90 kg til 70 kg grøn bønner, får bønderne 4 % oven i basisprisen på kaffen.

Tolima ligger i den region, hvor FARC-guerrillaen stammer fra. Som en konsekvens af de grusomme år med

væbnet konflikt i Colombia blev området meget isoleret med hensyn til alt fra adgang til uddannelse og Agri-input til afsætning af kaffe. I nogle områder er infrastruktur og adgang til udvikling og viden ret begrænset, sammenlignet med andre regioner. Derfor dyrkede kaffebønderne i mange år uden brug af gødning og pesticider, og de har udviklet deres dyrkning af økologisk kaffe på de vilkår. Det har krævet en dedikeret indsats at blive ved med at dyrke jorden efter traditionelle metoder, men kaffen ses som en motor til fremskridt, hvor både kvinder og unge er stærkt involverede. Og resultatet er både en fantastisk økologisk kaffe og en tiltrængt udvikling af området.

KENYA KAFFE FRA VASKESTATIONEN GICHERORI

Vores Kenya-kaffe kommer fra Gicherori nær Embu i Kenyas centrale provins, og den vokser på Mount Kenyas smukke skråninger. Denne region er kendt for en næringsrig, vulkansk jord og et godt mikroklima, hvor der er regn nok til kaffedyrkning. Kaffen bliver dyrket af 871 kaffebønder, som er tilknyttet Gicherori vaskestation, der har fire lokationer i området og er en del af Kibugu Farmers cooperative society. De producerer årligt 91 ton kaffe, svarende til 1500 sække. Bønderne har i gennemsnit 1/2 ha med omkring 300 kaffetræer.

Kaffen transporteres ind dagligt og ofte på cykel, hvorefter bønderne laver en grovsortering af kaffen, før den bliver vasket, fermenteret og tørret. Kooperativet noterer, hvor mange

kilo kaffe der afleveres, og hvilken modningsgrad de høstede bær har. Tallene bruges til den endelige afregning, når kaffen er blevet solgt og er klar til eksport. Det tager ofte ni måneder, før kaffebonden modtager betaling for kaffen. Kooperativets bestyrelsesformand eller direktør står for at lave en kontrakt med en såkaldt 'marketing agent', der sælger parchment-kaffen til grossisten. I vores tilfælde er det East African Coffee Company/Central Kenya Coffee Mill, der forædler kaffebønnerne yderligere ved tørring og sortering og pakker de grønne bønner, når de er klar til eksport.

I Kenya er kaffesalg reguleret af staten gennem 'the crop act', og kaffen handles gennem en marketing agent, der samarbejder med det kooperativ, som

driver vaskestationen. Agenten tager et gebyr på 4,5 % for at finde købere til kaffen. Af de resterende 94,5 % går 20 % til at drive kooperativet og resten, lige godt 75 %, går til kaffebønderne.

Kaffen kan sælges på to måder. Enten på den statslige auktion, hvor der ugentligt bydes på kaffen på markedsvilkår eller, som i vores tilfælde, direkte til kaffekøbere/grossister, der så videresælger til Nordic Sourcing Guild, der samarbejder med os og er vores agent 'on the ground'.

ORANGUTAN KAFFE FRA SUMATRA

Allerede i 2012 meldte vi os i KONTRA Coffee ind i kampen for den sumatraske orangutangsoverlevelse. Vi var tiltalt af organisationen og projektet 'OrangUtan Coffee', der ud over at støtte rehabiliteringen og genudsættelsen af fordrevne, skadede og fortabte orangutanger, også gav os mulighed for at købe skovkaffe fra en række kaffebønder på kanten af den sumatraske regnskov i nationalparken Gunung Leuser.

Vi har deltaget i projektet fra starten og har over årene set samarbejdet i de organiserede producentgrupper blive stærkere og kvaliteten af kaffen vokse. Den kontinuerlige landbrugsfaglige rådgivning, som bønderne får, har virkelig forbedret dyrkningen og kaffeudbyttet.

Farmergrupperne bliver betalt kontant, når de afleverer kaffebønnerne. De har adgang til mikrofinansiering, og det har hjulpet dem og deres

familier med at forbedre levestandarderne.

På enestående vis har OrangUtan Coffee således skabt et system, hvor samarbejdet med mere end 650 lokale bønder fører til skånsom og ansvarlig kaffedyrkning, der på én gang skaber finansiell stabilitet i de små lokalsamfund og fungerer som en økonomisk motor for at sikre overlevelsen af den svært truede orangutang i regnskoven.





ET PARTNERSKAB MED 10-ÅRS JUBILÆUM

*Ansvarlig skovkaffe,
dyrket med respekt
for den sumatraske
orangutang, regnskoven
og lokalsamfundet*

Hver gang KONTRA indkøber 1 kilo råkaffe, doneres 50 eurocent til uddannelse og mikrofinansiering af lokale skov kaffebønder, og 50 eurocent doneres til Sumatran Orangutan Conservation Programme, der arbejder for bevarelsen af den sumatraske orangutang.

V

STILLER

KRAV TIL

KAFFEN

RISTERIET PÅ JERNHOLMEN

Al vores kaffe ristes i Danmark, og det meste i relativt små batches på 35-70 kg. Det gør, at vi kan give bønderne den kærlige hånd, de fortjener, og udnytte hele smagspotentialen. I risteriet på Avedøre Holme har vi installeret en af markedets mest energi-effektive kafferistere. Vores Loring-rister er i gang hver eneste dag, så vi konstant kan levere en frisk kaffe til vores kunder.

Friskheden betyder meget for smagen, og det er et af kendetegnene ved KONTRAs kaffe – og et princip, vi aldrig går på kompromis med. Vores dygtige ristemester Reza rister kaffen efter alle kunstens regler og sikrer sig, at den lever op til den kvalitet, vi sætter så højt. Reza er desuden danmarksmester i kaffesmagning, og vi er stolte af, at han hver dag håndhæver og sikrer kvaliteten af vores kaffe.

KONTRAs ristemester Reza blev i 2022 danmarksmester i kaffesmagning, ligesom han er certificeret Quality Grader fra Quality coffee Institute. Med andre ord har han styr på smag og kvalitet. Det giver dig en ekstra tryghed, når du køber kaffe hos os.

Råvaren er det vigtigste led i hele kæden. Uden gode råvarer ingen god kaffe, og hver gang vi vælger kaffe, er det på baggrund af veludførte cuppinger, som det at smage på kaffen professionelt kaldes. Vi vurderer, om kaffen har den ønskede kvalitet.

KAFFEHUS OG BUTIK PÅ ØSTERBRO

Vores Kaffehus og butik på Østerbro emmer af historie. Det var her, vi startede med vores første rister, og det er også her, vi afholder kurser i kaffekundskaber og sælger kvalitetskaffemaskiner til privat brug. Og selvfølgelig kaffe!

Vi sætter en ære i at levere professionel og kompetent service til vores kunder. Derfor kan du altid komme ind i vores butik og lære, hvordan du brygger en uovertruffen kop kaffe, og du kan test-smage kaffer i vores brew-bar eller deltage i vores kurser. Og når du investerer i en god espressomaskine, så lærer vi dig også, hvordan den skal bruges.

Vi går grundigt til værks og sørger for, at alle vores kunder får den hjælp, service og vejledning, de har brug for, så de kan brygge lige netop den kop kaffe, de synes er den bedste.

For hvad er egentlig den bedste kaffe? Det er helt individuelt og afhænger 100 % af dine smagsløg og præferencer. Der findes tusindvis af muligheder indenfor kaffesorter, blandinger, ristninger og variationer, og der er ikke noget, der er rigtigt eller forkert. Når det handler om smag, er det eneste, vi insisterer på, at bønnerne er gode og friskristet. Og det er den altid hos os.



Vi har gennem årene uddannet flere end 10.000 mennesker i kaffekundskaber hos os. I alt fra Kaffens Univers til Barista teknik og Latteart. Og når du drikker kaffe på en cafe i København, er chancerne store for, at det er os, der har trænet baristaen.

KONTRA

ER TIL

CIRKUL -

LARITET

VI RISTER LOKALT FOR DEN GODE SMAG

Vi sætter en stor ære i at levere vores kaffe friskristet. Det betyder, at vi er nødt til at være skarpe på både emballage og distribution for at sikre, at det høj kvalitetsprodukt, vi leverer, kommer frem i den form, vi ønsker. For at undgå, at kaffen mister sin smag og aroma, pakker vi vores kaffebønner i lufttætte poser eller i vores 5 kilos kaffetønder, inden vi sender dem afsted med vores chauffør. Fordelen ved et lokalt risteri er, at vi kan riste netop den mængde

kaffe, der er behov for, og dermed sikre, at kaffen ikke blot står på hylden og mister sin smag.

Derfor er KONTRA-kaffe ristet indenfor samme måned, som den bliver drukket. For os er det den bedste måde at optimere produktionen og sikre, at der ikke er unødigt spild. Kaffebønnerne har jo trods alt rejst langt for at komme i vores kop, og det vil vi gerne respektere ved at sikre minimalt spild og maksimal kærlig behandling.





VORES HELT EGEN KAFFETØNDE

I 2022 introducerede vi vores kaffetønne som et bæredygtigt alternativ til vores almindelige emballagelinje. Med tønderne leverer vi friskristet kaffe og reducerer vores emballageaftryk markant. Når beholderne er tømte hos kunderne, tages de retur, vaskes og genfyldes med friskristet kaffe. Præcis, som mælkeemanden gjorde det i gamle dage. Det er et cirkulært system med en genbrugstønne af 100 % virgin HDPE, som

har en levetid på omkring 3 år og er 100 % genanvendelig.

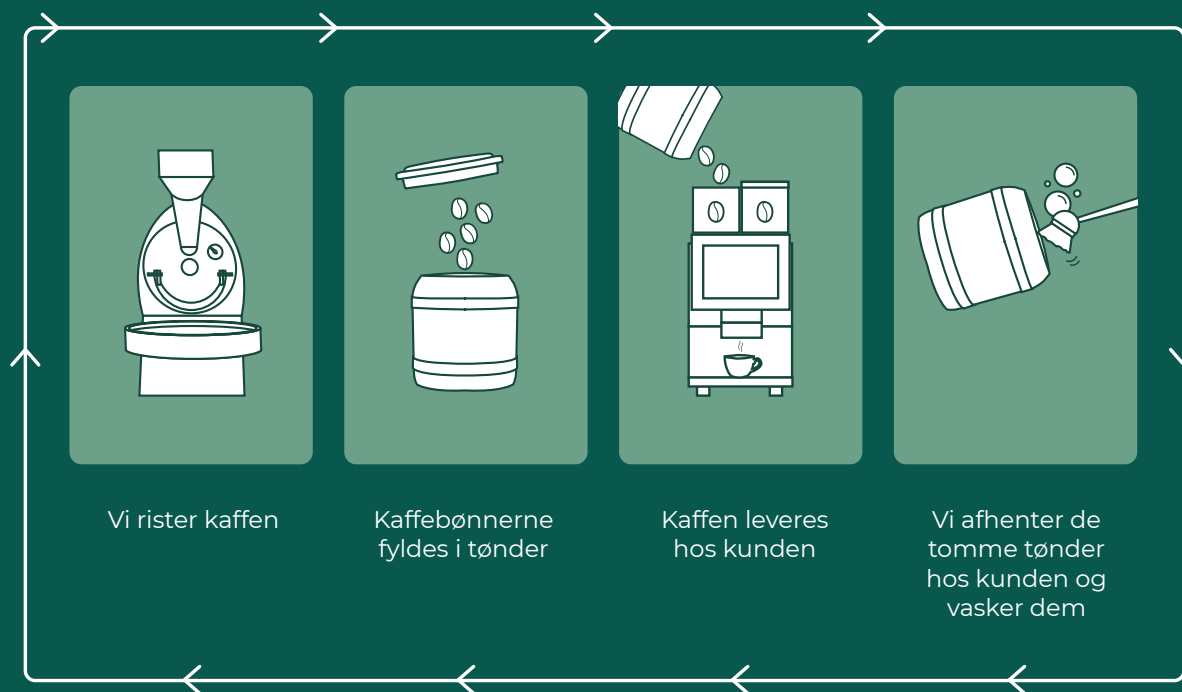
Tøndens CO₂-aftryk er beregnet af Teknologisk Institut, der dokumenterer, at allerede efter få ganges brug er tøndens mere miljøvenlig end vores almindelige 1 kilos emballage. Reduktionen på 63 % indregner alle forhold fra transport og eget tønne-vaskeri, som vi har etableret i tæt samarbejde med Fødevarerstyrelsen for at det lever op til reglerne.

14kg CO2 sparet per 100 kg kaffe leveret i kaffetønden

KAFFETØNDEN GIVER 63 % REDUKTION I CO2-AFTRYK ALENE FRA EMBALLAGEN

I 2022 leverede vi mere end 10 tons kaffe i tønder. Det giver en besparelse på CO2-budgettet på lige omkring 1.5 tons CO2 – alene på emballagen. Det svarer til 11.000 km i en benzindreven personbil. Det kommer alle vores kunder til gode, da de også

kan indregne det i deres grønne regnskab. Og hvis de vælger, at tønden skal fyldes med vores Orang Utan-kaffe, støtter de samtidig et socialt og klima-bæredygtigt koncept, der også fremmer biodiversiteten.



NÅR VORES CO2 REGNSKAB SER BEDRE UD, SÅ GØR VORES KUNDERS DET OGSÅ.

VI SMIDER IKKE TING VÆK

I KONTRA som helhed er vores indstilling, at det, vi allerede har, er det mest ansvarlige. Derfor arbejder vi hårdt på kun at købe nyt, hvis vi ikke kan reparere, renovere eller genanvende, hvad vi har. Det gælder bredt i hele virksomheden, fra moduler i kaffemaskiner til emballage og affaldssortering. Forskellige initiativer understøtter, at vi i dagligdagen altid har fokus på ikke at smide væk.

NYE KAFFEPOSER, DER KAN GENANVENDES

Vores kaffeposer skal være af en god kvalitet, så kaffebønnerne ikke mister smag. I 2024 vil vi skifte til en ny pose af monoplast, hvor ventilen også er lavet af samme materiale. De nye poser har en stærk barriere mod ilt og vand, så kaffen holder samme gode kvalitet og smag, men posen består kun af to lag plast fra samme plastfamilie, og den kan derfor genanvendes. Det er den første pose af sin slags i Danmark, og vi er stolte af den.



1 STENA – AFFALDSORTERING

I 2022 indgik vi et samarbejde med Stena for at genbruge så meget af vores affald som muligt. Vi sorterer nu i over 15 forskellige fraktioner fra vores daglige affald, pakkeriets og vores kaffemaskiner, når de har udtjent deres pligt. Stena har analyseret alle vores kaffemaskiner og fundet ud af, hvordan de forskellige dele kan genbruges. Vi afmonterer og sorterer maskindelene, inden Stena afhenter dem.

2 VANDFILTRE, DER GENANVENDES

Vi monterer vandfiltre på alle vores kaffemaskiner og indsamler de brugte, når de skal skiftes. Vi kører dem til BWT i Greve, der genanvender plastikken.

3 MÆLKEPUMPER RENOVERES

Siden 2019 har vi renoveret mere end 1.500 mælkepumper. På den måde sparer vi vores kunder for udgiften til en ny pumpe, ligesom vi sparer på vores fælles ressourcer. Det betyder ret meget, både på den korte og den lange bane.

4 REFOOD-CERTIFICERET

I 2022 blev vi REFOOD-certificeret og bidrager på den måde til at mindske Danmarks årlige madspild på 1 mio. tons. Gennem vores engagement med REFOOD bidrager vi aktivt ved at donere overskudsmad til hjælpeorganisationer; vi benytter lager- og indkøbsstyring til at reducere madspild; og vi sorterer og har implementeret en genanvendelsesordning for madaffald.

5 2.5 TONS CHAFF TIL LOKALE LANDMÆND ÅRLIGT

Chaff er et restprodukt, som består af olieholdige, næringsrige hinder, der under ristningen løsner sig fra kaffebønner. Alt vores chaff blev i 2022 brugt i private havebrug, hvor de egner sig godt som havegødning og som vitaminer til havekomposten. Chaff tilfører kvælstof til jorden og forbedrer derfor boniteten.

KAFFE

KRAEVE

KØRSEL

EL ER VEJEN FREM

Som kaffeløsningsfirma udgør kørsel en stor del af vores klimaaftryk, og det er et af de steder, vi gerne vil blive endnu bedre. Den største del af aftrykket er i vare- og servicekørsel og en mindre del salgs- og pendler-kørsel.

VAREKØRSEL

Vi leverer kaffe hver dag, og det gør vi for at sikre, at vores kunder altid har friskristet kaffe. Det kan være en logistisk udfordring at sørge for, at kunderne altid får den kaffe, de har brug for, og derfor har vi inddelt vores lokalområde i zoner, så vi minimerer kørslen.

SERVICEKØRSEL

Vi har otte teknikere, som dagligt kører ud for at servicere vores maskiner. De kører dels ud til akutoptåede problemer og dels til planlagte servicebesøg, hvor de f.eks. skifter vandfiltre eller justerer kaffekværne.

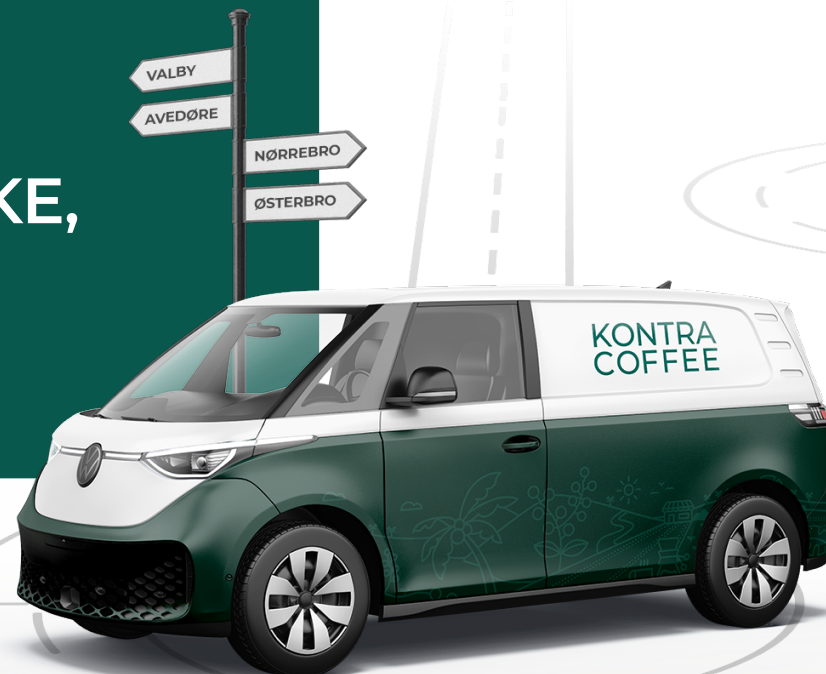
De planlagte servicebesøg kan planlægges, men de mere akutte, hvor en maskine bryder ned, kan vi ikke planlægge. Så det sker, at vi kører dobbelt.

SALGS- & PENDLERKØRSEL

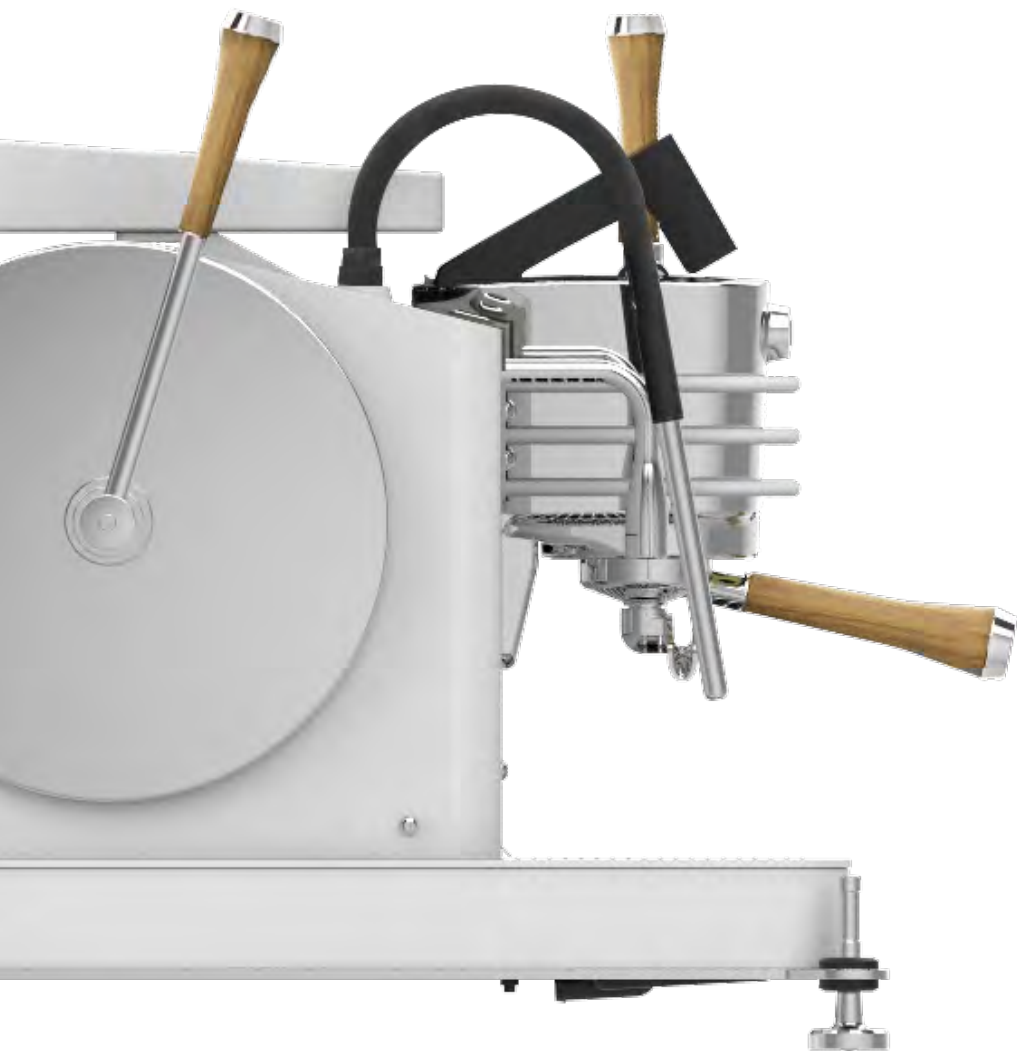
I vores salgsafdeling har vi fire biler, der primært kører inde i København. De kører dels til eksisterende kunder, dels til potentielle nye. Som det er nu, er der ikke nogen plan- eller zoneinddeling for, hvor de kører. Alle vores biler, undtagen vores varevogn, bruges også til pendlerkørsel til og fra arbejde.



VORES AFTRYK LIGGER PÅ KNAP
62 TON CO₂ ÅRLIGT I SCOPE
1 OG 2. I 2024 VIL ALLE VORES
SERVICEBILER VÆRE ELEKTRISKE,
OG DET VIL REDUCERE VORES
CO₂-AFTRYK MARKANT.



KVALITETS MASKINER



DEN DAGLIGE KOP KAFFE KRÆVER KVALITET

Vores lange erfaring i branchen har lært os, at en ordentlig kaffemaskine er en nødvendighed for at brygge god kaffe. Du kan købe højkvalitetskaffebønner, men hvis maskinen ikke formår at brygge optimalt, opnår du aldrig den gode smag, som man kan forvente af de bønner, vi sælger. Det, synes vi, er en skam. Derfor er alle vores kaffemaskiner af en kvalitet, der gør, at kaffebønnen bliver

værdsat for smag, aroma og potentiale. Når vi sætter maskiner op på caféer eller i virksomheder, sørger vores teknikere altid for, at alle, der skal betjene, rense og bruge maskinen, ved præcis hvordan. Det er det mindste, vi kan gøre for at respektere kaffebondens hårde arbejde med at dyrke en god kaffebønne, som vi med stor omhu har udvalgt og nænsomt ristet til vores kunder.



KVALITET BETALER SIG

I KONTRA reparerer vi i stedet for at smide ud. Vores kvalitetskaffemaskiner har ofte dobbelt så lang levetid som billigere modeller. Med en god kvalitetsmaskine følger kvalitetsdele, så det netop er muligt at reparere defekte dele i stedet for at bortskaffe hele maskinen.

Vi indsamler og reparerer derfor dele af maskinerne hjemme på værkstedet, og vi skifter mælkepumper, moduler, gruppehoveder og andet ude hos kunden.

Vi reparerer så mange maskindele som overhovedet muligt, og det, vi ikke kan reparere, sender vi til Stena, der genbruger det meste af materialet.

EN VEDLIGEHOJDT MASKINE ER BASIS FOR EN GOD KOP KAFFE

Vi leverer service på alle vores kaffemaskiner. Det er helt essentielt, at de bliver vedligeholdt og serviceret, så de kan yde optimalt. Det er ikke kun maskinens bryggekapacitet, der er afgørende, men også temperatur- og trykstabilitet, formaling og rengøringsmuligheder. Ved at fixe, rense og teste brugte reservedele sænker vi klimabelastningen betydeligt, da genbrug selvsagt er langt bedre for miljøet end at bortskaffe og producere nye reservedele.

DEN
ANSVARLIGE
KOP KAFFE

VORES 10 BUD PÅ EN ANSVARLIG KOP KAFFE

Vi har været næsten 20 år i branchen, og vi håber bestemt også at være her de næste 20 år. Derfor er det utrolig vigtigt for os, at vi værner om den råvare, vi elsker. Og derfor går vi ind for, at man vælger sin kaffe med omhu, brygger den med respekt og nyder den som den fantastiske luksusvare, det er. Vi ser hellere, at man drikker mindre, men bedre kaffe og gerne efter vores 10 bud på en ansvarlig kop kaffe.

01: Køb specialitetskaffe: Det er en kaffe af høj kvalitet med fokus på ansvarlig produktion, respekt for produktet og god pris til farmeren. Pris og kvalitet går hånd i hånd.

02: Kend din kaffe: Gå efter kaffe med mange informationer og detaljer om dyrkning og forarbejdning – ikke kun certificeringer.

03: Vælg altid friskristet: En friskristet kaffe smager af mere, og derfor skal man altid tjekke ristedatoen. Ideelt set skal en kaffe nydes 1-6 uger fra ristedatoen.

04: Køb hele bønner: Når en kaffe formales, mister den hurtigt sin aroma og smag. Så hvis du vil nyde smagen af kaffe, skal du købe hele bønner.

05: Kværn din kaffe: En friskristet kaffe skal kværnes, lige inden den brygges, for det giver den bedste smagsoplevelse. Invester i en god kværn for smagens skyld.

06: Vej din kaffe: Dosér kaffe og vand med samme præcision, som når du vejer ingredienser af til en bageopskrift.

07: Tag tid på kaffen: Sæt et ur på, hvor lang tid kaffen skal trække. En under- eller overekstrahering giver ikke bønnen mulighed for at leve op til smagspotentialet.

08: Bryg med omsorg: Kaffen fortjener din respekt og tid, så vedligehold dit kaffeudstyr, så du kan udnytte bønnen optimalt. Det sparer på energien til brygning, og smagen bliver bedre.

09: Drik den sort: En god kop kaffe fortjener at stå alene i sin smagsoplevelse. Kaffe uden mælk er den mest ansvarlige kaffe.

10: Gem grumsen: Brug den i dine potteplanter, i kompostspanden eller til at bage rødbeder i ovnen.

VI ER STOLTE AF, HVAD VI HAR OPNÅET
EFTER NÆSTEN 20 ÅR I BRANCHEN,
OG VI GLÆDER OS TIL AT FORSÆTTE
REJSEN MOD MERE ANSVARLIG
KAFFE – MED ENDNU FLERE POSITIVE
RESULTATER I STIL MED DEM, VI
ALLEREDE HAR OPNÅET

Mere end 1 million kr. i bonus til vores Orangutan Coffee

Gennem de 10 år, vi har købt Orang Utan kaffe, har vi bidraget med over 1 million kr. til projektet. Det bliver delt ligeligt med en ½ euro til Orang Utan Heaven og ½ euro til kaffefarmernes organisation, der bidrager til landbrugsuddannelse.

Transparente kaffeindkøb – altid

Vores kaffe har altid været relationskaffe, og vi ved, hvor al vores kaffe kommer fra. De langvarige samarbejder er den bedste måde, vi kan støtte kaffebønderne på og samtidig servere en kvalitetskaffe.

KONTRAS kaffetønde – emballagereduktion på 63 %

I 2022 havde vi flere tusinde tønder i omløb, og vi har fået vores kaffetønde integreret så godt i vores hverdag, at vi tilmed har tilbudt den til dem, vi rister for – nemlig Ønsk og Slow Forest Coffee. Kun i fællesskab løser vi de udfordringer, vi står overfor.

1500 mælkepumper rensed og genanvendt

Vores serviceafdeling er mestre i at genanvende dele af vores kaffemaskiner. De istandsætter de dele, der kan tages ud, og genanvender dem. Siden 2019 har vi genanvendt mere end 1.500 mælkepumper.

Loring Rister – energieffektiv ristning

Ved at udskifte vores rister til en Loring har vi nedsat vores energiforbrug, og samtidig er vores kvalitet af ristningen blevet endnu højere.

Uddannelse af mere end 10.000 baristaer

Vi har sat et umiskendeligt aftryk på den københavnske kaffescene, og det er vi stolte af. KONTRA er indbegrebet af kaffekundskab og kvalitet, og vi fortsætter med at udbrede viden om kaffen, maskinerne og brygningen til endnu flere.

2.5 tons chaff doneres årligt til lokale landmænd

I stedet for at det organiske materiale, som er et biprodukt fra kafferistningen, går til spildevand, sørger vi for, at det kommer tilbage til jorden i form af gødning.



ANSVARLIGHED PÅ DEN LANGE BANE

Ansvarlighed er en rejse og ikke en destination. Som beskrevet her i Den store Grønne har vi egentlig altid været på den rejse. Med alle de nye regler og direktiver, der er kommet på området, bliver fokus på ansvarlighed kun større. Det er en god ting for vores branche. Udover de regler og procedurer, der skal

følges, har vi et mål om at gøre vores kærlighed til kaffe endnu mere tydelig ved at iværksætte yderligere tiltag, der gør vores kaffe mere transparent – både hvad angår de sociale og de miljømæssige aftryk. Nogle af tiltagene står herunder, men vi er sikre på, at mange flere vil komme på listen over de næste år.

- ✔ Kortlægge vores kaffesourcing for alle vores kaffer fra 'crop to cup'
- ✔ Flere af vores cirkulære tønder i omløb
- ✔ Nye kaffeposer, der er genanvendelige
- ✔ Kortlægge vores kørsel for at finde flere måder at reducere vores CO2-aftryk fra kørsel på
- ✔ Øge antallet af kunder, der drikker kaffen sort eller køber plantemælk frem for komælk
- ✔ Personalecykler
- ✔ Life Cycle-analyser/info om alle vores kaffemaskiners CO2-aftryk

- ✔ Projekt om genanvendelse af kaffegrums
- ✔ Udvide samarbejde med Stena
- ✔ Fortsat fokus på at uddanne alle ansatte i ansvarlighed
- ✔ Kaffebønner købes primært i henhold til ansvarlighed
- ✔ Overgå til flere el-biler & kørselsoptimering
- ✔ Medarbejdere cykler mere, end de kører bil
- ✔ Cirkulære tønder skal kunne bruges i hele landet
- ✔ Reducere vores overordnede CO2-udledning i henhold til aftale med SBTi

KONTRA COFFEE

VI SKABER NYE VANER,
DER GÅR HÅND I HÅND
MED VORES VÆRDIER

