



MILJØPOLITIK 2022 - CHAYA

CHAYA MILJØPOLITIK 2022

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 Chaya og Chayas 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.
-

MILJØMÅL – ØKOLOGI

2022 resultater:

- Vi har i 2022 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 2022 er 35% af vores tesortiment bestående af økologiske teer.
- Dette på trods af nye økologiregler, der trådte i kraft i 2022, hvilket ikke længere tillader <5% kunstige fremstillede olier i økologiske teer, hvilket førhen har været godkendt.

2023 målsætning:

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

MILJØMÅL – LOKALE LEVERANDØRER

2022 resultater:

- Vi har I 2022 bevidst indkøbt produkter fra mindre lokale leverandører som fx Bagsværd Lakrids, Taffelbay Konditori og en lokal 'bolsjemager' i Virum.
- Dertil har vi fortsat støttet danske økologiske leverandører som fx Summerbird og Anker Chokolade.

2023 målsætning:

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

MILJØMÅL – BÆREDYGTIG EMBALLAGE

2022 resultater:

- Vi har benyttet en 'cradle to cradle' certificeret "kuffert" til gaveindpakning, der delvist kan erstatte gavepapir og poser.
- Vi har fortsat produceret vores marketingmateriale i Cradle to Cradle.
- Vi har begrænset vores mængde af tryksager således at spild heraf mindskes.

2023 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

2022 resultater:

- Vi har i 2022 sørget for flere containere til at kunne affaldssortere (pap, glas, plast, småt brændbart).
- Vi har bevidst genanvendt papkasser m.m. fra leverandører til egne forsendelser.

2023 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.
-

MILJØMÅL – GRØNNE OG TAKTSIKE VALG

2022 resultater:

- Vi har i 2022 begrænset vores sortiment, således at vi sjældnere oplever at varer udløber.
- Alle pærer er udskiftet til LED-pærer.
- Ældre radiatorer er blevet udskiftet til nyere modeller.
- Vi er blevet dygtige til at anvende produkter nær udløb til servering i vores caféer.
- Vi har fjernet al brug af kød fra vores Tehus (café).

2023 målsætning:

- Vi vil fortsætte med at købe ind til den forsigtige side, så vi mindsker madspil.
 - Vi vil konstant arbejde på at styrke vores bookingregler til Tehuset, således at vores indkøb bliver mest muligt præcist.
-

MILJØMÅL – KOMMUNIKATION

2022 resultater:

- Vi har i 2022 informeret vores kunder om vores nye og bæredygtige tiltag i vores butikker og via digitale kanaler.
- Vi der givet interview i lokalavis om vores tiltag for at inspirere andre lokale virksomheder til at følge trop: [Link](#).
- Vi kommunikerer i dag med samarbejdspartnere, gamle som nye, 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.

2023 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 2023 - 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 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 fortsætte med at være taktiske, når det kommer til begrænset indkøb for at mindske madspild.
 - 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.
-



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

“D” et hele startede oprindeligt, 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 Charlottenlund og til den kom firma-gaver 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 anouncede, 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 videreføre 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 æste 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 udkanten af Bernstorffsparken, hvor Chaya de sidste 10 år har serveret Afternoon Tea og brunch. Bente er selv vært på hver weekend i sommermånederne og i weekenderne op til jul.

Dronning Louises Tehus – en perle i parken

Huset blev oprindeligt 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 kunne drikke te.

Chaya

Chaya består af to butikker i Lyngby og Charlottenlund. Her sælges 80 forskellige varianter af te, lekkert tilbehør som flotte tepotter og et udvalg af kager, marmelader, 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 weekenderne inden jul.

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

Chaya arrangerer private fester og firmaaften i Dronning Louises Tehus og Paradeduset.

Læs mere på chaya.dk og dronninglouisestehus.dk

I mange år stod huset tomt, men i 2013 blev denne fine, stråtekte perle renoveret med stor respekt for både historie og stil. I dag fremstår huset ryfjort og i skønne farver, med smukke kassler på de polstrede stole og et specialdesignet tapet på væggene skabt af Tapetcafeen. Her serverer Chaya Afternoon Tea i smukke forsvædede tepotter fra omkring år 1900, der er hentet hjem fra auktioner i Skotland, og teen og de hjemmebaktede scones serveres på testet fra samme porcelæn, 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 værner 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 arbejdet.

“Ramerne er så fantastiske, at flere bør opleve dem,” understreger Bente. “Derfor arrangerer vi nu også møder og firmaevents i hverdage, og når juleen nærmer sig, åbner vi mulighed for, at man kan lave private julearrangementer i vores velværede rammer.”

Beliggenheden i Bernstorffsparken giver en unik mulighed for at inddrage naturen, så mødedeltagere kan få lidt 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 Paradeduset, som ligger lige ved siden af rosenhaven. Paradeduset 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 Bundlinje med henblik på at udvikle en grøn forretningsmodel.

“Vi har længe ønsket at dreje vores profil i en grønere 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 dataseer 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 duft.

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 bak Chaya er det tydeligt, at det, at 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 bærbidig 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.



Samherlighed 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 barnebarnet Sofie Valbak Laurents (th) ligeværdige partnere, der bidrager med hver deres stærke kompetencer.

Dronning Louises Tehus er et lille, stråtektet hus, der ligger i udkanten af Bernstorffsparken. Her serverer Chaya Afternoon Tea og brunch i weekenderne igennem hele sommeren.

LEDELSEN

Ledelsen i Chaya består af:

- Kirstine Laurents (Miljøansvarlig)
- Bente Valbak

Kirstine Laurents - Bente Valbak
