



Vil du bli vår kollega?

Opplev gleden av å skape smakfulle minner – bli en del av Diplom-Is!

Alles favoritt er en Diplom-Is

Diplom-Is skal drive innovasjon på vegne av iskremkategorien så hele Norge spiser førsteklasses iskrem hele året. Det er vår misjon, og det jobber vi hele tiden for å levere på.

Siden 1930 har vi gitt nordmenn kjente og kjære iskremklassikere. Iskremen blir til på Gjelleråsen utenfor Oslo, hvor vi produserer over 20 millioner liter iskrem årlig. Alle skal finne en favoritt hos Diplom-Is –enten det er en tidløs klassiker eller en som akkurat har funnet sin vei til isdisken.

Å drive innovasjon handler om mer enn å skape morgendagens iskremfavoritter –det handler også om hvordan de blir til. I 2025 skal vi kun bruke fornybar energi i vår produksjon, kun ha resirkulerbar emballasje, ha redusert matsvinn med 50 % og vi skal drive veksten av sunnere alternativer i iskremkategorien. Ambisiøse mål? Ja, men det er slik vi tar iskremen til neste nivå!

I Diplom-Is sprer vi glede. Et oppdrag vi tar på høyeste alvor. Derfor er vi over 400 isentusiaster som jobber døgnet rundt for å lage nye smaksopplevelser, sikre bærekraftig produksjon, og levere iskrem av ypperste kvalitet –som blir valgt igjen og igjen.

Og ja –vi spiser is hver dag!

Visste du at ...

Diplom-Is startet sin reise i 1930 og var en av de første i Norge til å innføre kontinuerlig iskremfrysing, en revolusjonerende metode for den tiden.

Krone-Is het opprinnelig «Diplomat» og kostet 75 øre da den først ble lansert. Navnet «Krone-Is» ble adoptert i 1954, delvis fordi det passet med produsentens navn, som inkluderte en kongekrone i sitt symbol, og fordi isen ble solgt for én krone i et spesialparti i Tønsberg.





Hvorfor velge Diplom-Is?

Tenk å kunne få være den som bidro til et smil, til tross for tap på fotballbanen. Eller hva med den første hjertesorgen, som du helst vil drukne i en bøtte med is? Eller bursdagsfeiringen, som allerede

var helt konge, og som bare ble enda bedre da isen kom på bordet? Iskrem gjør alt litt bedre, og det er derfor vi hele tiden jobber for at hver og en skal kunne finne en favoritt hos oss.



“

I Diplom-Is vil du jobbe sammen med et bredt spekter av flinke folk, i en verdikjede som går helt fra idé til ferdig produkt.

Gjennom å hele tiden utfordre oss selv til å bli litt bedre, både som lag og iskremmakere, er hver og en av oss med på å spre glede og skape de gode øyeblikkene –i hele Norge, året rundt!



–Det er gøy å jobbe med en så kjent norsk merkevare som skaper så mye engasjement. Alle de fine, hyggelige folka og begeistringen rundt produktene våre gjør meg stolt av å jobbe i Diplom-Is.



–Det er noe folkelig med Diplom-Is, og det er gøy å være en del av noe så mange nordmenn ser på som positivt og som har skapt mange barndomsminner.



DINE BEHOV ER
VÅRT FOKUS

Cooling Partner kan håndtere store volum, og tilbyr alle tjenester innen transport, lager, kjøll og frys. Moderne ERP-system tilpasset administrasjon og drift ivaretar alle dine og forskriftenes krav til dokumentasjon og sporbarhet.

Dyktige og tilgjengelige medarbeidere med stor bransjekunnskap setter deg som kunde i fokus. Vi er løsningsorienterte og tilpasningsdyktige for å tilby deg kvalitet, nøyaktighet og best service.





Hvem er vi ? – våre stolte merkevarer

Bak et produkt finner du et helt team av folk som brenner for det de gjør. Det er produktutvikleren, produksjonsplanleggeren, innkjøpsansvarlig, produksjonsmedarbeideren, teamlederen, automatikeren, laboratiemedarbeideren, emballasjeutvikleren, designeren, markedsføreren, selgeren, lagermedarbeideren, kundeansvarlig og sjåføren. Og bak disse igjen finner du blant annet økonomi, kommunikasjon og HR, for å nevne noen.

Iskremen vi lager skal ikke bare smake fantastisk; den skal være laget på en måte som tar hensyn til miljøet, folka våre og de som spiser den. Ved å bli en del av Diplom-Is får du bidra til nettopp dette. Og det er ganske rått.

Og skulle du få muligheten til å si «Jeg jobber i Diplom-Is», kan vi garantere store øyner og smil, og mest sannsynlig ønske om å få tilbake en gammel favoritt eller spørsmålet «Er det dere som har den der...?».



En bærekraftig gledesspreder

Bærekraft står høyt hos Diplom-Is, og vi jobber målrettet med bærekraftige tiltak i hele verdikjeden. De siste årene har vi løftet arbeidet ytterligere, og gitt bærekraft en større plass i våre prosesser. Dette bærer frukter! I 2023 ble vi kåret til Årets Miljøfyrtårn –konsern og store virksomheter, som er en anerkjennelse vi setter svært høyt. Vi vil fortsette å være en pådriver for bærekraft, og jobber mot våre mål om å kun bruke fornybar energi i vår produksjon, kun ha resirkulerbar emballasje og redusere vårt matsvinn med 50 %. I tillegg skal vi på vegne av iskremkategorien drive veksten av sunnere alternativer.

Som en del av problemet, må vi også være en del av løsningen. Gjennom et eget bærekraftskompass for nye innovasjoner, systematisk arbeid og samarbeid på tvers av funksjoner, har vi mange spennende tiltak som vi er stolte av.

Merkevaren Royal har blitt en pilar innen bærekraft hos oss. Ved større og små endringer på emballasjen, har vi redusert plastmengden med totalt 5,3 tonn. Vi har én varmepumpe som sørger for varme til hele fabrikkområdet vårt på Gjelleråsen. I tillegg varmer den flere tusen liter varmtvann daglig, og sørger til og med at sjokoladen vi bruker som trekk ikke stivner før den er på isen. Og det beste av alt –dette gjør den med overskuddsvarme fra produksjonen av iskrem!

Når bunaden henges tilbake i skapet, og festlighetene fra nasjonaldagen setter seg, er vi ute og rydder etter festen. Det spises enorme mengder iskrem 17. mai, og vi vet at det er mye ispapir og annet søppel i parker, ved strender og offentlige steder de påfølgende dagene. Derfor tar vi med poser og hansker, og inviterer til skikkelig ryddedugnad etter nasjonaldagen. I 2023 fikk vi med oss hele 15 andre bedrifter på dugnaden!

Vi er medlem av Grønt Punkt og har avlagt plastløftet. Vi har signert bransjeavtalen for tilrettelegging av sunnere kosthold og samarbeider med Matvett. Vi er Miljøfyrtårnsertifisert, ISO 9001:2015 og FSSC 22000 sertifisert. Ikke fordi vi må, men fordi vi mener det har en verdi. Det er ved å stille krav til oss selv, samarbeide og lære av de beste, at vi blir bedre.



Agenda

HMS og kvalitet

Løypemelding og resultater

Salg og kategori

Merkevare & Innovasjon

Logistikk og varefor

Produksjon

Bærekraft



Sikkerhet først

Diplom-Is skal være en trygg arbeidsplass. Vi setter sikkerhet først og jobber målrettet for 0 skader. Vi skal ikke ha ulykker, tap eller skader.

Alle som starter i Diplom-Is får HMS-opplæring tilpasset sin rolle, og det gjennomføres jevnlig kurs i kjøreatferd, førstehjelp, avviksregistrering mm.

 **Smurfit Kappa**
Open the future

www.smurfitkappa.no

HYGIENE- OG PRODUKT KONTROLL



INNHALDSANALYSER

Ulike metoder for innholds- og kvalitetskontroll av mat, oljer og drikke. For de fleste parameter.

MATSIKKERHET & HYGIENE

Instrumenter og tester for rask hygienekontroll, eller deteksjon av bakterier, allergener m.m.



**LABO
LYTIC**

labolytic.no
Tlf. 4777 7760



Sammen skaper vi et levende Norge

Det handler om noe som er større enn oss selv. TINE er melkebøndernes selskap og er det noe den norske bonden er god på, så er det å tenke langsiktig.

Vi skal bidra til det gode liv. Enten du er bonde på gården, ku på enga eller hjemme ved frokostbordet.

Vi er en viktig drivkraft i et Norge som spirer og hvor økonomiske verdier skapes. Samtidig som vi vokter over de umistelige verdiene som samfunnet hviler på. De som ikke kan måles i kroner og øre.

Og vi skal ta vare på jorda vår. Det er ikke bare der hvor vi jobber og bor, men den er selve forutsetningen for alt som lever.



Gode råvarer er det beste utgangspunktet for ethvert produkt. TINE er stolte av å levere de edleste og beste råvarene til norsk iskremproduksjon.



Kvalitet gjennom hele verdikjeden

På innsiden av fabrikken finner du en egen miksavdeling for iskremblandinger og flere produksjonslinjer som produserer kjente favoritter som Krone-Is og Royal. Vi lager vår egen krokan, som knuses manuelt, før den finmales.

Vi jobber mye med kvalitetssikring, og all iskrem gjennomgår grundig testing før de sendes ut i markedet. Dette gjør at vi hele tiden er sikre på at iskrem fra Diplom-Is er av høy kvalitet og trygg å spise.

Vår tekniske avdeling jobber hele tiden med å sikre effektiv drift, og hvordan vi redusere utslipp og minimere fotavtrykket vårt.

Vi er lærlingbedrift og jobber aktivt med kompetanseutvikling på alle nivåer i organisasjonen –enten det er intern opplæring, fagbrev eller annen relevant utdanning.



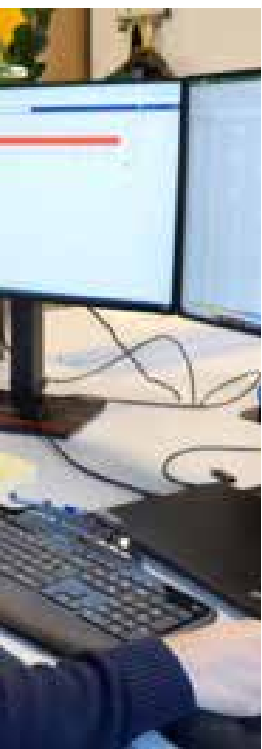
KOMPLETTE LØSNINGER!

Holmek Automation AS skreddersyr løsninger for palletering, intern transport og annen automatisering. Bedriften tilbyr komplette løsninger av ferdig emballerte varer, i tillegg til pallemaskiner som stabler sekker, kartonger, poser, fat etc. Holmek leverer også interne og eksterne transportanlegg med blant annet rullebaner, dreiebord, kjedebaner, transfervogner og kan tilby komplette linjer med fyllemaskiner, pakkemaskiner, merking og strekkfilm-anlegg til både land og fiskeflåten. Bedriften har i dag om lag 25 medarbeidere i Kristiansund.



Telefon: (+47) 715 25 688
E-post: post@holmek.no
www.holmek.no

 **holmek**
automation
carsoe Group



DIN LEDENDE LEVERANDØR AV HOLDBARE FRYSELØSNINGER

Plug-In Norge er en del av Arneg Group som er en global markedsleder innenfor kommersielle kjøleløsninger til butikkmarkedet.

Med 20 fabrikker og mer enn 35 selskaper over hele verden har Plug-In Norge tilgang på et enormt spekter av produkter, tjenester og kompetanse.



Plug·in
NORGE

www.plugin.no





Produktutvikling

Et av de mest kreative stedene i Diplom-Is må være utviklerkjøkkenet. Her skjer det småskalaproduksjoner på daglig basis. Nye smaker og kombinasjoner lages og testes her. Og når vi treffer blink? Ja, da tas magien videre gjennom hele selskapet og ut i isdisken.



Lexit
group

Solid erfaring med merkeutstyr
til næringsmiddelindustrien

LEXIT GROUP NORWAY AS +47 63 98 40 80 www.lexit.no





Kunden i fokus

I vår strategi står kunden i sentrum. Vi forplikter oss til å forstå og møte kundens behov, både nå og i fremtiden. Gjennom tett samarbeid og en proaktiv tilnærming sikrer vi at vi ikke bare leverer det kunden etterspør, men også tilbyr innovative

løsninger som posisjonerer oss som en strategisk og lønnsom partner. Ved å sette kunden først, bygger vi tillit og langsiktige relasjoner som gjør oss til den foretrukne leverandøren.



De beste softis og shake-maskinene får du fra Primulator!

Carpigiani softis og shake-maskiner er Norges markedsleder, og har vært det i over 50 år! Carpigiani er også Diplom-Is sitt klare valg når det kommer til maskiner. Kvaliteten er fantastisk både på maskinen og isen/shaken som kommer ut av den.

Å investere i en maskin fra Primulator/ Carpigiani sikrer deg trygg drift, lang levetid på maskinene (mange maskiner i markedet er over 15 år) og de aller beste produktene for dine kunder. Vi tilbyr både kjøp og leasing-løsninger.

Johan Scharffenbergsvei 95, 0694 Oslo salg@primulator.no www.primulator.no

PRIMULATOR



Vår kultur

Sammen er vi ett Diplom-Is.

Vi har en sterk tilknytning til både merkevaren og produktene våre, noe som gjenspeiles i vårt engasjement på tvers av hele verdikjeden. Det er med stor stolthet at vi er et datterselskap av TINE, og vi deler de samme verdiene om at vi sammen skal **Ta ansvar, Ta initiativ og Ta vare på hverandre!** Våre verdier skal speile, men også styrke den kulturen vi allerede har, samt bidra til å nå våre fremtidige strategiske mål. Samtidig skal disse verdiene fremme et positivt og trygt arbeidsmiljø i hele Diplom-Is.

Vi tror på kraften i samarbeid og at vi sammen kan oppnå mer. Verdiene våre er grunnsteiner som vi bygger både vår kultur og våre eksterne

handlinger på. Disse verdiene gir oss retning i alt vi gjør, fra våre daglige aktiviteter og oppgaver til større initiativer som «Diplom-Is rydder etter festen» og «Løp for meg». Disse aktivitetene er ikke bare strategisk viktige, men også dypt forankret i vår kultur og verdigrunnlag.

Vi jobber for at strategi, merkevare og kultur forsterker hverandre. For å sikre dette har vi utarbeidet en kulturplattform som vi bruker som en styringsverktøy når vi jobber med å styrke kulturen og lederskap internt i Diplom-Is.

Sammen skal vi...

Ta ansvar, Ta initiativ og Ta vare på hverandre.



Transportkompetanse

VÅR KOMPETANSE - DIN TRYGGHET

I likhet med oss har Diplom-Is AS et sterkt fokus på trafikkssikkerhet og en 0-visjon for sin bedrift.

Transportkompetanse har fått i oppdrag å veilede og støtte bedriften og deres sjåførere, slik at de til enhver tid er oppdatert på regelverk og rutiner. Vi følger også sjåførene opp i forhold til kjøre- og hviletid, arbeidstid og korrekt bruk av fartsskriver.

Vi er stolte av å ha fått dette ansvaret fra Diplom-Is AS.

Vår kompetanse, din trygghet - Vårt overordnede mål er å bidra til effektiv, miljøvennlig og sikker drift for deg som kunde. Dette ønsker vi å gjøre med å bidra med kvalitetssikrede tjenester. Hver eneste dag jobber vi med forebyggende og holdningsskapende arbeid, både internt på arbeidsplassen og sammen med deg som kunde og samarbeidspartner. Vi ønsker å bidra til redusert risiko og færre ulykker ved å fokusere på samspill mellom mennesker, kjøretøyer og maskiner.



www.transportkompetanse.no



Drømmer du om å bli en del av vårt iskrem-eventyr?

En skikkelig god is kan alltid skape et kjærkomment øyeblikk eller spre glede til alle rundt deg.

Bli med å skape de gode øyeblikkene sammen med oss!

Besøk vår jobbside for å utforske mulighetene og se hvilke ledige stillinger vi har akkurat nå.

Ditt neste eventyr begynner her!

