Bid for bid mod en mere bæredygtig hverdag

BÆREDYGTIGHEDSBERETNING 2020/2021



Orkla Danmark


DEN GAMLE FABRIK
ØKO
Cremet
HINDBÆR
INGEN HELE BÆR - NEM AT SMØRE PÅ
J.L. Andersen
SE-EKO-04
EU/ikke-EU-landbrug
DEN GAMLE FABRIK
ØKO
Cremet
JORDBÆR
INGEN HELE BÆR - NEM AT SMØRE PÅ
J.L. Andersen
SE-EKO-04
EU/ikke-EU-landbrug
SMAG Nº 861038A
SMAG Nº 861040A

Om denne beretning

Bæredygtighed kan være en svær størrelse at kvantificere, men det afholder os ikke fra at arbejde aktivt på mange gode initiativer, og dem vil vi gerne dele. Med denne beretning ønsker vi at give et indblik i Orkla Danmarks bæredygtighedsinitiativer 2020/2021.

Få mere at vide om Orkla-koncernens overordnede bæredygtighedsmål og resultater i Orkla ASA's Bæredygtighedsrapport 2020, som findes her: **annualreport2020.orkla.com**

Indhold

Forord fra Orkla Danmarks CEO 4

Om Orkla Danmark og vores brands 5

Bæredygtighed i Orkla Danmark 9

Sundere hverdagsvalg 15

En grønnere hverdag 21

Bæredygtige råvarer 27

Miljøvenlig emballage 31

Bekæmpelse af madspild 37

Energi og affald 43

Mennesker og samfund 49

Forord fra Orkla Danmarks CEO

Bæredygtighed er en hjørnesten hos Orkla og en integreret del af måden, hvorpå vi driver virksomhed. Vi ønsker at bidrage til at løse de globale udfordringer, når det gælder klima, sundhed og bæredygtighed. Det gør vi blandt andet ved kontinuerligt at udvikle sundere madvarer, reducere vores klimaaftryk, sætte fokus på madspild og lancere nye grønnere produkter, som gør det nemmere for forbrugere at vælge mere bæredygtigt i hverdagen.



Carsten Hänel
CEO, Orkla Danmark

Bæredygtig forandring på trods af pandemien

2020 var et år, som vendte op og ned på vores dagligdag med lukkede restauranter, ændret forbrugeradfærd, lukkede kontorer - og nye, mere virtuelle arbejdsgange. Det har krævet en stor indsats at fastholde produktionen og sikre fødevareforsyningen uden at gå på kompromis med sikkerheden for vores medarbejdere – helt i tråd med de mål, vi fastlagde, da coronanedlukningen blev en realitet.

Jeg er stolt af at se, hvordan vi på trods af pandemien og de øgede ressourcer, det har krævet, har formået at fastholde vores fokus på vores bæredygtighedsrejse. Bæredygtighed er på ingen måde en destination. Det er en kontinuerlig rejse, hvor vi hele tiden skruer på forskellige knapper for at gøre vores forretning mere bæredygtig.

Nogle gange drejer vi en stor omgang, og andre gange er det små justeringer, der alle sammen er med til at tage os et skridt videre, eller som vi vælger at udtrykke det; en bid nærmere en mere bæredygtig hverdag.

Vi har i det forgangne år blandt andet gjort vores produktportefølje mere bæredygtig ved at lancere flere nye plantebaserede produkter, reduceret sukker- og saltindholdet i eksisterende produkter og udviklet mere miljøvenlige emballager. Vi har optimeret transport- og energiforbruget på vores fabrikker. Alt det og meget mere kan læses i vores første bæredygtighedsberetning.

God læselyst
Carsten



Om Orkla Danmark og vores brands

Om Orkla Danmark

Orkla Danmark udvikler, producerer og markedsfører mærkevarer inden for fødevarer, snacks og konfekture til danskerne og udvalgte eksportmarkeder. Vi bruger de bedste råvarer, og vores opskrifter bygger på danske traditioner med inspiration fra det internationale køkken. Vores mærkevarer er en del af danskernes hverdag, og de gør på hver sin måde dagligdagen nemmere, sjovere og mere smagfuld.

Nyt og styrket Orkla Danmark

Orkla Danmark består af selskaberne Orkla Foods Danmark A/S og Orkla Confectionery & Snacks Danmark A/S, som i marts 2021 blev slået sammen til én organisatorisk enhed under fælles ledelse. Formålet med sammenlægningen er at sikre Orkla Danmark den nødvendige styrke og størrelse til – sammen med vores samarbejdspartnere – at imødekomme de mange forandringer, vi ser i omverdenen, såsom øget digitalisering, ændrede forbrugeradfærd, kampen om talentfulde medarbejdere og ikke mindst bæredygtighed.

Orkla Foods Danmark producerer og markedsfører en bred portefølje af fødevarer. Omkring 50 % af produkterne produceres på egen fabrik i Skælskør.
De resterende 50 % kommer fra Orklas søsterselskaber, primært fra Sverige.

Orkla Foods Danmark ejer desuden 90 % af aktierne i den danske fødevareproducent Easyfood med base i Kolding. Easyfood fremstiller og markedsfører kvalitetsbagværk til detailhandelen, caféer, tankstationer med mere.

Orkla Confectionery & Snacks Danmark producerer og markedsfører chips, snacks og nødder. Stort set alle chips, snacks og nødder produceres i Søndersø på Nordfyn. Konfektureprodukter bliver produceret af vores søsterselskaber i Norden.

Kontoret i Vallensbæk er hovedsæde for det samlede Orkla Danmark.

En del af Orkla ASA

Orkla Danmark er en del af Orkla-koncernen, der er noteret på Oslo Børs og har hovedkontor i Oslo. Orkla er en førende leverandør af mærkevarer til dagligvarehandlen, food service, apoteker, specialhandlen og bagerimarkedet i Norden, Baltikum og udvalgte lande i Centraleuropa. Orkla-koncernen tæller godt 18.000 medarbejdere og havde i 2020 en omsætning på 47,1 mia. NOK.

Orklas vision er at være "Din ven hver dag" og understreger betydningen af stærke forretningsmæssige forhold baseret på tillid mellem os, vores kunder og forbrugere. Vores mission er at forbedre hverdagslivet med bæredygtige og gode lokale brands inden for fødevarer, snacks og konfekture.

ca. 600
passionerede medarbejdere

Aktiv i **+17**
kategorier

1,9 mia. DKK
i omsætning

4 fabrikker
i Danmark



Vores kerneværdier

Vores kerneværdier "Modig, Troværdig og Inspirerende" styrer vores adfærd og beslutninger. At være modig betyder for os at være nyskabende og ambitiøs – at sigte mod fremtidige tendenser. Mod afbalanceres af troværdighed – vi holder det, vi lover, og tager ansvar over for vores forbrugere, kunder, samfundet og kloden. Sidst men ikke mindst prøver vi at inspirere – ikke mindst til mere bæredygtige valg i hverdagen.

Vi tilbyder en bred portefølje af velkendte, lokale mærkevarer

Vores mærkevarer spiller forskellige roller for forskellige mennesker i forskellige situationer, men de har alle én ting tilfælles: Folk vælger Orkla Danmarks mærkevarer igen og igen, fordi de kan lide dem, fordi de stoler på dem, og fordi de stoler på os. Man vil således med stor sandsynlighed altid kunne finde op til flere af vores produkter og brands i de fleste danske hjem.

Vi har en række stærke markedsledende fødevaremærker i porteføljen, som vi tilbyder forbrugere i Danmark og på udvalgte eksportmarkeder. Vi er i dag markedsledende i flere fødevarekategorier i Danmark, herunder chips, marmelade, morgenmadsprodukter og dressinger med stærke brands såsom KiMs, Den Gamle Fabrik, Havrefras, Bähncke og Beauvais.

Orkla Danmark er resultatet af flere traditionsrige virksomheders lange historie på det danske og nordiske marked. En af vores styrker er derfor, at vi kender de danske forbrugere. Vi forstår deres præferencer og behov i dag og i morgen. Nærheden til markedet betyder, at vi kan udvikle lige akkurat den mad og de kvalitetsprodukter, som giver danskerne gode smagsoplevelser, samtidig med at vi udvikler morgendagens tendenser.



Foto: Marten Bjork / Unsplash

Vidste du?

Orkla-koncernen blev i 2020 kåret til en af verdens højest listede virksomheder for klimalederskab af den globale nonprofitorganisation CDP. Orkla blev tildelt den højeste score, A, og blev således placeret blandt de 270 bedste ud af mere end 9.600 virksomheder, som var en del af undersøgelsen.

CDP
DISCLOSURE INSIGHT ACTION

Bæredygtighed i Orkla Danmark



Bæredygtighed i Orkla Danmark

Bid for bid mod en mere bæredygtig hverdag
Opgørelser viser, at fødevareproduktion står for omkring 30 % af verdens drivhusgasudledning, og i Danmark står fødevarer og drikkevarer for knap 20 % af gennemsnitsdanskerens forbrugsaftryk[1]. Det er store tal, der tydeligt viser, at det, vi spiser og drikker, har betydning for vores klima.

Bæredygtighed står højt på agendaen hos Orkla-koncernen og lokalt i Orkla Danmark. Vi har en ledende position i det danske marked og er til stede i mange af de danske hjem via vores stærke mærkevarer inden for fødevarer og snacking. Vi har derfor en unik position og en forpligtelse til at bidrage til en reduktion af klimaaftrykket fra danskernes fødevarer. Det gør vi blandt andet ved kontinuerligt at udvikle sundere madvarer, reducere vores eget og vores produkters klimaaftryk, sætte fokus på madspild og lancere nye grønnere produkter, som gør det nemmere for forbrugere at vælge mere bæredygtigt i hverdagen.

Fokusområder 2020/2021
Baseret på Orkla-koncernens 2025 Bæredygtighedsstrategi har vi i Orkla Danmark sat syv klare fokusområder, som vi har sat initiativer i gang inden for (Se boks til højre). Vores fokusområder inden for bæredygtighed er noget, vi kontinuerligt arbejder med på flere forskellige måder. En ting er at sætte konkrete målsætninger og aktiviteter i gang. En anden ting, som vi vægter højt, er at gøre bæredygtighed til en del af vores kultur og værdisæt. Vi ønsker, at bæredygtighed skal være en naturlig del af vores DNA og et parameter, der guider os i vores daglige valg og fravalg.

Der er ingen endestation, når det kommer til bæredygtighed. Vi bliver aldrig færdige, for der vil altid være forbedringspunkter og endnu højere ambitioner, i takt med at vores omverden og teknologier ændrer sig. Der er ting, som kan være umulige i dag, men som kan lade sig gøre i morgen. Derfor er vi åbne, nysgerrige og deltager i forskellige udviklingsprojekter, som kan være med til at løse fremtidens udfordringer inden for bæredygtighed.

Bæredygtighed i Orkla Danmark fremadrettet
Vi arbejder i øjeblikket på at sætte barren endnu højere inden for de områder, vi arbejder på samt sikre en tydeligere baseline i det nye samlede Orkla Danmark. Formålet er, at vi i den samlede organisation bliver bedre til at følge udviklingen, sætte målrettede initiativer samt kommunikere om den konkrete fremdrift.

Bæredygtighed rummer mange aspekter og mange dilemmaer. Vores tilgang er, at vi tager fat på udfordringerne, der kan løses her og nu, samtidig med at vi søger løsninger på de mere langsigtede problemstillinger. Læs mere om vores indsatser og fokusområder på de følgende sider.

… Bid for bid mod en mere bæredygtig hverdag

1) Den store klimadatabase, Concito, 2021

Vores fokusområder

- Førende i plantebaseret
- Bekæmpelse af madspild
- Sundere hverdagsvalg
- Miljøvenlig emballage
- Reduktion af affald
- CO_2-reducering
- Mennesker og samfund

Læs mere om initiativerne inden for hvert fokusområde i denne beretning

Orkla-koncernens bæredygtighedsstrategi og mål for 2025

Som Nordens største mærkevarevirksomhed har Orkla-koncernen et ansvar for at føre an i vores branche og sikre bæredygtig vækst. Orkla-koncernen har derfor sat tydelige mål for bæredygtighed hen imod 2025. De mål arbejder vi målrettet med på tværs af selskaber og lande for at udvikle bæredygtige produkter og løsninger. Nedenfor er fremhævet fem hovedområder, hvor Orklas indsats vil være vigtig for både samfundet og vores langsigtede værdiskabelse.



Hensyn til miljøet

Et stærkt engagement for miljøet

- > 60 % vedvarende energi
- 63 % reduktion af drivhusgasudledning fra egen drift (77 % reduktion inden 2040)[1,2]
- 29 % reduktion af drivhusgasudledning i værdikæden uden for egen drift (75 % inden 2040)[1,3]
- 30 % reduktion i energi- og vandforbrug
- 50 % reduktion af madaffald



Bæredygtige indkøb

Samarbejde for bæredygtige råvarer

- Sikre respekt for arbejdstagerrettigheder
- Opnå verificeret bæredygtig produktion af vigtige råvarer
- Fremme bæredygtigt landbrug og fiskeri
- 100 % genanvendelig emballage
- 75 % emballage fra genanvendt materiale
- 50 % plastemballage fra genanvendt eller genanvendelige materialer



Ernæring og sundhed

Gøre det nemmere at leve sundt

- Fordoble forbruget af produkter og tjenester, som bidrager til en sundere livsstil
- 15 % mindre salt og sukker[5]
- Inspirere til en sundere livsstil



Fødevare- og produktsikkerhed

God kvalitet og fødevaresikkerhed

- 100 % af fødevarefabrikker på grønt niveau[6]
- 100 % godkendte leverandører[6]
- Fortsat sikre, at alle produkter er sikre at bruge



Omtanke for mennesker og samfund

Stærkt lokalt engagement for bæredygtighed

- Skabe et stærkt lokalt engagement for bæredygtighed
- 100 % overholdelse af Orklas menneskerettighedspolitik
- Skabe sunde arbejdspladser med nul arbejdsulykker
- Kvinder på 50 % af lederposterne på alle niveauer
- Skabe kultur for integritet overalt

1) Mål for drivhusgasreduktion er godkendt af Science-Based Targets initiativet (SBTi).
2) Scope 1 og Scope 2 i henhold til Greenhouse Gas Protocol. Basisår 2014.
3) Scope 3 i henhold til Greenhouse Gas Protocol. Basisår 2014.
4) Vurderingen af vigtigheden er baseret på risici og scoping af koncernens indkøb.
5) Reduktion i forbruget af salt og sukker fra Orklas fødevarer. Basisår 2015.
6) I overensstemmelse med 'Orkla Food Safety Standard'.

Orklas bidrag til FN's verdensmål for bæredygtig udvikling



Orkla Danmark bidrager som en del af Orkla-koncernen aktivt til en række af FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling. Et centralt fokusområde for os er mål **nr. 12: Bæredygtig produktion og forbrug**. Vi arbejder kontinuerligt på at reducere klimaaftrykket fra vores produkter, at udvikle miljøvenlig emballage og på at udvikle og fremme grønnere og mere bæredygtige fødevarer. Vi ønsker kort sagt at gøre det nemmere for forbrugerne at vælge bæredygtige løsninger i deres hverdag.



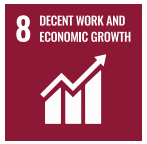
Sikre ansvarlig produktion af råvarer og promovere bæredygtig landbrug og fiskeri



- Udvikle næringsrige og sunde produkter
- Reducere salt og sukker i eksisterende produkter
- Inspirere forbrugerne til en sund levestil



Promovere diversitet og kønsbalance på alle niveauer på tværs af forretningen



Arbejde systematisk for at sikre gode arbejdsforhold for vores medarbejdere



Arbejde systematisk på at reducere CO_2-udledning i hele værdikæden



Undgå plastikforurening ved at udvikle og fremme genanvendelige emballageløsninger



Bidrage til at sikre ansvarlige landbrugspraksisser. Undgå brug af råvarer, der bidrager til afskovning.



Aktiv dialog med stakeholders og partnerskaber for at fremme bæredygtig produktion og forbrug

Klima og bæredygtighed i fokus hos vores forbrugere

Vi er nysgerrige på udviklingen i forbrugernes holdning til bæredygtighed

I 2020 gennemførte Orkla-koncernen for andet år i træk Orkla Sustainable Life Barometer – en årlig undersøgelse af forbrugernes behov og attitude i forhold til bæredygtighed. Orkla Sustainable Life Barometer gennemføres af analyseinstituttet Ipsos blandt 7.000 respondenter på tværs af Danmark, Norge, Sverige, Finland, Estland, Letland og Litauen.

Danskerne efterspørger mere bæredygtighed og vejledning

Undersøgelsen viser, at omkring halvdelen af de danske forbrugere er bekymrede for global opvarmning, og seks ud af 10 mener, at verden står over for en enorm klimakrise. Dette bekræftes af data fra en anden undersøgelse – Sustainable Brand Index 2021 – der viser, at selv under coronapandemien tænker folk i stigende grad på klima og bæredygtighed (læs mere på www.sb-index.com).

De globale klimaudfordringer og den øgede fokus på bæredygtighed har medført en stadig stigende efterspørgsel på bæredygtige fødevarer fra både kunder og forbrugere. Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer siger seks ud af 10 danskere, at de forsøger at købe produkter, som de anser for at være bæredygtige.

Samtidig med en øget opmærksomhed og interesse for bæredygtighed ser vi også et behov for bedre guidance for forbrugerne, i forhold til hvad der er bæredygtigt. Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer finder 69 % af danskerne det svært at vide, hvorvidt et produkt rent faktisk er bæredygtigt eller ej.

De følgende afsnit giver et indblik i, hvordan vi i Orkla Danmark arbejder med bæredygtighed på tværs af vores værdikæde, og hvad vi gør for at guide forbrugerne bedre.



Foto: Tobias Weinhold / Unsplash


GRANOLA
BLÅBÄR OCH CITRON
Pauliina
BARA BRA MAT
INGET TILLSATT SOCKER
BRA FÖR MAGEN
LIMITED EDITION



Sundere hverdagsvalg



Foto: Steven Lasry / Unsplash

Vidste du?

Vi har reduceret sukkerindholdet i Den Gamle Fabrik-porteføljen med 2,3 %p svarende til 4,7 ton sukker årligt

Vidste du?

De Officielle Kostråd fra Fødevarestyrelsen anbefaler, at vi spiser planterigt og mindre kød til gavn for både sundhed og klima

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

Vores arbejde med sundhed støtter op om FN's Verdensmål 3

Vi gør gode klassikere sundere og udvikler grønne alternativer

Sundhed og trivsel er et af de 17 verdensmål, som indgår i FN's udviklingsdagsorden for bæredygtig udvikling frem mod 2030. De nyeste opgørelser viser, at det går den forkerte vej med sundheden i Danmark, primært forårsaget af uhensigtsmæssig livsstil. I Orkla Danmark ønsker vi at bidrage til bedre kostvaner ved at gøre eksisterende hverdagsfavoritter sundere og lancere nye sundere alternativer.

Reduktion af sukker og salt

Vi arbejder løbende med opdatering og udvikling af allerede eksisterende opskrifter i forhold til at mindske sukker- og saltindhold. Vi har et stort ansvar og arbejder løbende med at reducere danskernes salt- og sukkerindtag gennem produktudvikling. Hvad der kan forekomme som minimale ændringer i salt-, sukker- og fedtindhold i produkter, der drikkes og spises hver dag, kan have en stor effekt på folkesundheden over tid. Vigtigt er dog, at vi hele tiden justerer uden at gå på kompromis med kvalitet og smag.

I løbet af 2020 har vi særligt haft fokus på Den Gamle Fabrik-porteføljen, både på saft og marmelade, hvilket har betydet, at vi har reduceret sukkerindholdet med 2,3 %p svarende til 4,7 ton sukker årligt. Derudover har vi justeret saltindholdet i dele af Beauvais-porteføljen, herunder agurkesalat, pizzasnegle, rødkål, samt Bähncke-dressinger. Samlet betyder det en reduktion på knap et ton salt.

På samme måde arbejder vi løbende med at mindske mængden af salt i vores KiMs-chips og -snackprodukter uden at gå på kompromis med smag og holdbarhed. Dette gør vi ved at bruge flere krydderier og skrue ned for saltindholdet over tid. På den måde bruger vi få ingredienser og imødekommer samtidig vores forbrugeres efterspørgsel på god smag. Vi ser også efter sundere varianter inden for chokolade, slik og snacks som alternativ til de mere traditionelle nydelsesprodukter. Sunde kostvaner handler om en god balance mellem, hvad du spiser, og hvor fysisk aktiv du er i hverdagen.

Lancering af nye sundere alternativer

Vi har ligeledes fokus på hele tiden at udvikle og forbedre vores udvalg af sundere alternativer, der kan inspirere danskerne til at vælge en sundere livsstil. Dette gør vi blandt andet ved kontinuerligt at øge vores udbud af plantebaserede fødevarer og løsninger.En planterig og varieret kost anbefales af Sundhedsstyrelsen, da den er god for både sundhed og klima – og kan nedsætte risikoen for en række livsstilsrelaterede sygdomme.

Orkla har generelt et stort fokus på at øge andelen af sundere og grønnere alternativer og foretog i 2020 et strategisk opkøb af brandet Havrefras, inklusiv Rugfras og Minifras, som alle bærer det grønne Nøglehulsmærke. Samtidig har vi i 2020/2021 lanceret Paulúns Granola i Danmark, Beauvais nøglehulsmærket tomatketchup uden tilsat sukker og senest lanceret Bähncke KIK remo og mayo, som alle bidrager til en sundere livsstil.

Vigtige initiativer i 2020/2021 inden for sundhed



Reduktion af salt og sukker i eksisterende produkter

Reduceret sukker- og saltindhold i en række eksisterende produkter, herunder Den Gamle Fabrik-marmelade, dele af Beauvais-, Bähncke- og KiMs-porteføljen.



Pauluns Super Granola

SUPER GRANOLA'er. En ovnbagt, sprød granola spækket med fibre og fuldkorn i fire forskellige smagsvarianter.



Beauvais nøglehulsmærket ketchup

Lanceret i starten af 2020 som Danmarks første nøglehuls-mærkede ketchup uden tilsat sukker og andet sødestof og med naturlig sødme fra tomaterne.



Bähncke KIK remo og mayo

Vi har i 2021 lanceret Bähncke KIK mayo og remo lavet på kikærter under Bähncke-brandet med 55-60 % mindre fedt, men med samme gode smag som den klassiske remoulade og mayonnaise.

En god start på dagen med Paulúns og Havrefras

I Orkla vil vi gerne udvikle produkter, der gør det enkelt at leve sundt. Og særligt vigtigt er dagens første måltid, hvorfor vi i Orkla Danmark er stolte af Havrefras og Paulúns Granola, som er populære på de nordiske morgenmadsborde. Spækket med fibre og fuldkorn giver begge morgenmadsprodukter en både nem og god start på dagen. Hvor de sprøde Havrefras-puder henter sin inspiration fra havre, så er Paulúns en ovnbagt, sprød granola, der er rig på frugter og bær uden tilsætningsstoffer og raffineret sukker.

Paulúns SUPER GRANOLA er udviklet af vores svenske naboer, og grundtanken er, at det ikke bare skal være godt – det skal smage godt. Med Paulúns ønsker vi at gøre det nemt at træffe gode og oplyste valg uden at gå på kompromis med smag. Paulúns består af en række granolavarianter, der alle er rige på fibre, fuldkorn og proteiner, som giver kroppen et godt brændstof.

Havrefras har stået på det skandinaviske morgenbord lige siden 1959. De populære puder er lavet af nordisk fuldkornshavre, som nænsomt omsættes til små fiberrige firkanter og bages til knasende perfektion.

PROPFULD AF GODHED
Paulúns®

Rig på protein
Fuldkorn og fibre
Rig på frugter og bær
Uden tilsat sukker





Smagen af klassisk mayonnaise og remoulade – nu lavet på kikærter

- Op til 60 % mindre fedt
- Rig på umættede fedtsyrer
- Højt protein- og fiberindhold
- 100 % plantebaseret
- Flaske af 50 % bioplast





Larb Moo med
NATURLI' Minced

En grønnere hverdag



Spaghetti Treatball med
NATURLI' Vego Balls



Vidste du?

31 % af danskerne synes, der er for lidt variation i udvalget af vegetarisk og vegansk mad

Vidste du?

22 % af danskerne siger, at de spiser mindre kød til fordel for klimaet

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Vores arbejde med plantebaserede fødevarer støtter op om FN's Verdensmål 3 og 12

Vi gør det nemt at spise grønnere og mere bæredygtigt

Der er en tydelig forbindelse mellem fødevarer, sundhed og klima. FN's Klima Panel estimerer, at det globale kødforbrug skal halveres, for at vi kan opnå de fastsatte globale klimamål. Som fødevareproducent har vi et ansvar for at gøre det nemmere at spise sundt, grønt og bæredygtigt.

Plantebaserede fødevarer skaber færre drivhusgasser end kød og andre animalske produkter, som har et højt klimaaftryk. Fødevarestyrelsen lancerede på den baggrund de nye Klimakostråd i begyndelsen af 2021, hvor danskerne opfordres til at spise mere grønt, flere bælgfrugter og generelt skære ned på de animalske produkter. Det øgede fokus på særligt de animalske produkters klimaaftryk har gjort, at et stigende antal danskere ønsker at skære ned på kød og skrue op for de grønnere fødevarer.

Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer siger 22 % af danskerne, at de spiser mindre kød til fordel for klimaet, hvilket bekræftes i en undersøgelse fra Aarhus Universitet, hvor knap 1/3 af danskerne siger, at de har reduceret eller stoppet deres kødforbrug[1]. At spise plantebaseret er en trend, der vokser, og som vi forventer er kommet for at blive. Uanset om det er for klimaet, helbredet eller dyrene, så bliver der flere, som vælger en grønnere kost.

I Orkla Danmark ønsker vi at være med til at flytte danskernes kostvaner i retning mod mere plantebaseret og dermed klimavenlig mad. Vi arbejder derfor kontinuerligt på at udvikle vores portefølje af plantebaserede produkter og tilføje nye varianter, i takt med at efterspørgslen stiger.

Vi ønsker at gøre plantebaserede fødevarer tiltrækkende og smagfulde for alle forbrugere; ikke kun for veganere og vegetarer. Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer siger 31 % af danskerne, at de synes, der er for lidt variation i udvalget af vegetarisk og vegansk mad. Samtidig mener 64 % af danskerne, at det er svært at finde vegetariske og veganske varer på hylderne i supermarkederne.

Vi har i 2020/2021 lanceret flere nye plantebaserede produkter og koncepter, både i samarbejde med vores søsterselskab, NATURLI', og via vores eget Beauvais Veggie-brand. I 2021 har vi desuden lanceret Frankful®, et nyt 100 % plantebaseret og klimavenligt brand. Vi har i første omgang lanceret 10 forskellige tacoprodukter, der alle er 100 % plantebaserede.

Vi ønsker at være en ledende aktør inden for plantebaserede løsninger og vise vejen med mad, der er godt for vores forbrugere og klimaet. I de kommende år vil vi derfor kontinuerligt lancere nye, plantebaserede alternativer til de danske forbrugere på tværs af kanaler.

1) DCA rapport "Mindre kød i kosten?, MAPP Centret, 2021

Vigtige plantebaserede lanceringer i 2020/2021



NATURLI' Pizza'er

Vi har i samarbejde med NATURLI lanceret en 100 % plantebaseret pizza i forskellige varianter. Med NATURLI' Pizza har det aldrig været nemmere at få stillet pizzasulten.



Beauvais Veggie Boller

Beauvais Veggie Boller hjælper danskerne med at nyde smagen fra alle deres elskede livretter – bare uden kød. Veggie Boller er sprøde, smagfulde og saftige grøntsags-boller, der passer til 10 livretter!



NATURLI' Nuggets

I 2021 lancerede vi sammen med NATURLI' Chick Free Nuggets og Green Nuggets lavet på planteprotein. De sælges i hhv. detail og food service/convenience kanaler.

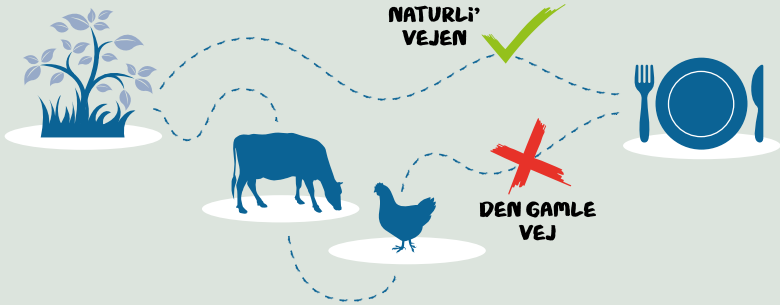


Frankful®
– nyt plantebaseret brand

I 2021 lancerede vi Frankful®, et nyt klimasmart og 100 % plantebaseret brand omhyggeligt udviklet til at give et lavt aftryk på klimaet. Vi har i første omgang lanceret 10 forskellige taco-produkter, som er plantebaseret, velsmagende og propfyldt med omtanke for klimaet.



Smagen af en grønnere fremtid sammen med NATURLI'



I 2020 startede vi et tæt samarbejde op med vores søsterselskab NATURLI' med den fælles ambition at give danskerne flere og bedre plantebaserede fødevarer. Sammen med NATURLI' tilbyder Orkla Danmark en bred portefølje af plantebaserede frostprodukter, som vi sælger gennem detail, food service og convenience kanaler. Vi er glade for, at vi kan forene kræfterne og få flere velsmagende plantebaserede frostprodukter ud til de danske forbrugere.

Mange forbrugere har et billede af, at fødevarer på frost ikke er helt gode nok. Det er en gammeldags opfattelse, som vi gerne vil være med til at rokke ved. Fødevarer af høj kvalitet, som bliver frosset ned med det samme, har en super fin kvalitet og bevarer næringsstofferne. Et ekstra plus er, at fødevarer på frost har en længere holdbarhedstid, og man kan nøjes med at tilberede den mængde, som skal bruges. Begge dele er med til at mindske risikoen for madspild.

Vi startede med at lancere plantefars, -pølser og -schnitzel, som hurtigt blev taget godt imod hos vores kunder og forbrugere. Sidenhen er flere varianter kommet til i NATURLI'-frostporteføljen. Vi ønsker at være til stede, hvor forbrugerne er, hvad end det er i hjemmet, på farten eller på restauranten.

Til højre ses et udpluk af de mange varianter, der findes ude i frostboksen og i food service/convenience. Vi udvikler hele tiden vores produktportefølje, så vi kan give danskerne gode, velsmagende og grønnere hverdagsvalg.

NATURLI' Vejen er NATURLI's mantra og en måde at visualisere tankegangen bag NATURLI's produktudvikling. NATURLI's produkter har ingen animalske spor. Hele NATURLI's sortiment er med andre ord 100 % plantebaseret.











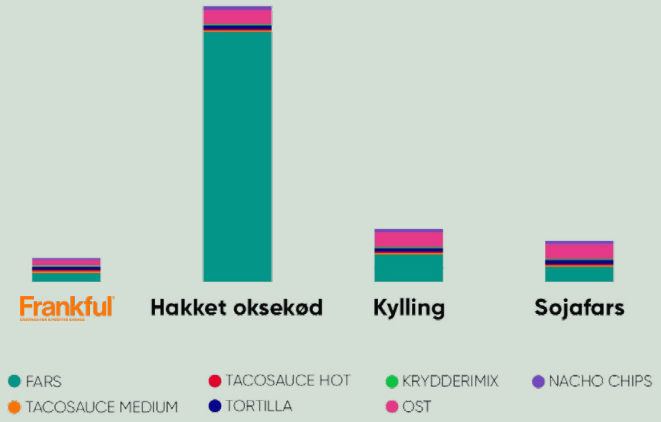


Frankful® – nyt plantebaseret og klimasmart brand

Dét, vi spiser i dag, påvirker vores klima i morgen. Vi er på en rejse mod en verden, hvor det skal være nemt at spise rigtig god mad med en lavere klimapåvirkning. I 2021 lancerede vi derfor Frankful®, et nyt 100 % plantebaseret brand omhyggeligt udviklet til at give et lavere aftryk på klimaet. Frankful® skal være et oplagt alternativ for forbrugere, der ønsker at spise rigtig god mad og samtidig gøre en forskel for klimaet. Vi har valgt at starte vores rejse med at fokusere på klima-smarte smagsoplevelser i tacosegmentet, hvor vi tilbyder et bredt sortiment, som er 100 % plante-baseret, lavet med nøje udvalgte råvarer og med et lavt klimaaftryk. Du finder således Frankful® på tacohylden (og i fryseren).

At tilbyde et brand, som tager hensyn til klimaet, kræver en holistisk tilgang og et ansvar, der strækker sig hele vejen fra valg af råvarer og leverandør til produktion, emballering, logistik og forbrug.

Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer siger 54 % af danskerne, at de foretrækker at købe produkter med lavt klimaaftryk. Vores mål er, at al mad, som Frankful® står bag, skal være klimareduceret, måske endda klimapositivt en skønne dag. Og vi ønsker at få alle med på turen! Så mange som muligt skal føle, at selv de små beslutninger betyder noget. Hvert lille skridt fører os fremad. Den store forskel kommer, når vi alle ændrer den måde, vi spiser mad på. Så lad os starte en bid ad gangen.



For at forstå præcis, hvor klimasmart et tacomåltid med Frankful® er – i forhold til en klassisk tacomiddag – har vi sammenlignet klima-aftrykket. Det gør billedet af klimaaftrykket tydeligere. Læs mere på Frankful.dk. Desuden findes alle vores produkters klimaaftryk på de respektive emballager.

Frankful®
CRAVINGS FOR A POSITIVE CHANGE

13 CLIMATE ACTION

Frankful® bidrager til FN's Verdensmål 13, "Bekæmpelse af klimaændringer". Ved at vælge klimavenlig produktion og forbrug er et Frankful®-måltid med til at give forbrugerne et klimavenligt alternativ til traditionelle tacos.




Beauvais
SIDEN 1850
Veggie
BOLLER
SPRØDE VEGETARISKE GRØNTSAGSBOLLER
MED GULERØDDER, LINSER OG LØG
TILBEREDNING
PÅ 20 MINUTTER
31-35 STK.
400 G
ET ALTERNATIV TIL KØD
I ALLE DINE LIVRETTER
SMAGER & MÆTTER
PASSER
TIL 10
LIVRETTER
LET AT TILBEREDE
VEGETARISK

Bæredygtige og lokale råvarer



Øget fokus på indkøb af bæredygtige og lokale råvarer

I Orkla har vi en ambition om, at de råvarer, vi køber, skal fremstilles med omtanke for samfund, lokalbefolkning og miljø. Det er et spørgsmål om at fremme respekten for menneskerettighederne, gode miljøstandarder og ansvarlig forretningspraksis, men også for at fremme overgangen til langsigtet bæredygtighed i landbrug, fiskeri og øvrig råvareproduktion. Yderligere arbejder vi hen imod at sikre, at ingen råvarer anvendt i Orkla udgør risiko for skovrydning af tropisk skov.



I rejsen mod at sikre bæredygtige råvarer har fokus de seneste år været på at sikre certificering af prioriterede råvarer som palmeolie, soya, tomatprodukter, skovbær, ris og hasselnødder. Her arbejder vi hastigt mod vores mål og arbejder aktivt på de forbedringsområder sammen med vores leverandører. Næste skridt er derfor at kigge på alle vores øvrige råvarer.

Klassificeringssystem skal understøtte arbejdet med bæredygtige råvarer

I 2020 har Orkla derfor etableret et klassificeringssystem for bæredygtige råvarer med detaljerede kriterier for landbrug og råvarefremstilling. Systemet er baseret på "The Farm Sustainability Assessment" -rammeværk, (FSA), udviklet af den globale nonprofitorganisationen SAI Platform. SAI Platform består af 130 medlemmer fra fødevareindustrien.

Medlemmerne spænder bredt, lige fra interesseorganisationer til landbrug, fremstillingsvirksomheder, producenter og til supermarkeder. Øvrige eksterne certificeringer holdes derfor op mod FSA-kriterierne for at sikre samme høje standard.

Vi arbejder hen imod, at alle prioriterede råvarer vil være certificerede i 2025. En råvare kan godt være prioriteret, uden der nødvendigvis er en forhøjet risiko ved råvaretypen. Det kan være en råvare som fx vegetabilsk olie, hvor Orkla som koncern er en stor global aftager og dermed har et øget ansvar for bæredygtig fremstilling.

Derfor har Orklas lokale og centrale indkøbsfunktioner klassificeret alle indkøbte råvarer ud fra en risiko- og væsentlighedsbetragtning og herefter lagt en plan for, hvordan arbejdet med sikring af minimum FSA Sølvcertificering på alle prioriterede råvarer nås inden udgangen af 2025.

Danske lokale råvarer

Udover fokus på bæredygtige råvarer prioriterer vi køb af danske og nordiske råvarer, hvor det er muligt og giver mening ud fra et klimahensyn. Ikke alle afgrøder vokser bedst i det nordiske klima. Fx vokser tomater langt bedre på solrige frilandsmarker i Sydeuropa fremfor i opvarmede drivhuse med vandingsanlæg i Danmark.

Stort set alle kartofler anvendt i vores KiMs-chips kommer fra danske kartoffelavlere. I de korte perioder af året, hvor vi ikke kan få danske kartofler, hentes der kartofler fra Tyskland. Rødkålene, der anvendes til vores Beauvais-rødkål, kommer fra lokale danske avlere.

Palmeolie

Udfordring

Palmeolie indebærer en risiko for skovrydning, hvilket fører til drivhusgasemissioner og ødelæggelse af naturens økosystemer med efterfølgende tab af biodiversitet. Derudover er der risiko for krænkelse af arbejdernes rettigheder i palmeolieværdikæden.

Håndtering

Orkla gør en aktiv indsats for at sikre, at palmeolien, der anvendes, kan spores og er bæredygtigt produceret. Orkla bruger Roundtable on Sustainable Palm Oil-certificeringsprogrammet, (RSPO), til at reducere risikoen for skovrydning og anden uønsket praksis. Der er arbejdet aktivt for helt at undgå brug af palmeolie i Orkla Danmark. På nuværende tidspunkt anvendes kun palmeolie i ristede løg, og her er palmeolien RSPO-certificeret.

Planteprotein

Udfordring

Nogle plantebaserede proteiner er forbundet med forskellige former for bæredygtighedsspørgsmål. Voksende efterspørgsel efter soja kan forårsage øget skovrydning, især i lande som Brasilien, hvilket tegner sig for en stor andel af den globale sojaproduktion. Skovrydning fører til tab af biodiversitet, højere drivhusgasemissioner og risiko for krænkelse af befolkningens rettigheder.

Håndtering

I Orkla bruger vi flere typer plantebaseret protein og søger konstant interessante nye alternativer, der er bedre for miljøet og sundheden. I NATURLI'-produkterne anvendes både soya og ærter som primær proteinkilde. Der arbejdes på at sikre, at soyaen i løbet af 2021 skal være certificeret på FSA Sølvniveau. Ærterne dyrkes primært lokalt i Danmark eller Estland.

Nødder

Udfordring

Der anvendes seks forskellige typer af nødder i Orkla. Udfordringen med nødder er, at de ofte dyrkes i dele af verden, hvor der kan være risiko for dårlige arbejdsforhold og børnearbejde.

Håndtering

De største mængder af nødder, der anvendes i Danmark, er peanuts. Der anvendes peanuts dyrket i USA til det danske marked. I USA er risikoen for dårlige arbejdsforhold og børnearbejde væsentlig lavere end øvrige dele af verden. Vi har særligt fokus på værdikæden for cashewnødder. Det er meget vanskeligt at sikre, at cashewnødder produceres bæredygtigt. Der findes ingen pålidelig certificering. Orkla deltager derfor i branchesamarbejde i regi af Ethical Trade Norway med det formål at forbedre arbejdsforholdene i cashewnøddernes forsyningskæde.

Foto: Malcolm Lightbody / Unsplash


FUN
light
DRIK UDEN SUKKER
AMAZING
ANANAS
DEN GAMLE FABRIK
HYLDE-
BLOMST
FRUGTDRIK
SCOOP
HINDBÆR-
SMAG
SUKKERFRI



Miljøvenlig emballage



Foto: Erik McLean / Unsplash

Vidste du?

69 % af danskerne er bekymrede for de miljømæssige konsekvenser ved plastikemballage

Vidste du?

1 ud af 2 danskere finder det vigtigt, at produkterne, de køber, har genanvendelig emballage

Vi arbejder kontinuerligt mod mere bæredygtig emballage

Vores arbejde med miljøvenlig emballage støtter op om FN's Verdensmål 14

Vi har igennem de seneste år fokuseret på at udvikle vores emballage i en mere bæredygtig retning. Miljøudfordringerne med plastik og affald er et af de områder, der får størst opmærksomhed i klimadebatten. Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer er danskerne udover klima særligt bekymret for mængden af plastik i havene og mængden af affald, vi genererer. Sammen med resten af Orkla-koncernen er vi i gang med at mobilisere en styrket indsats for at bruge genanvendt plast og promovere overgangen til cirkulære værdikæder.

Emballage og fødevaresikkerhed

Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer er 69 % af danskerne bekymrede for de miljømæssige konsekvenser ved emballage, som ikke genanvendes. Emballage er afgørende for at opretholde fødevaresikkerheden og beskytter vores produkter under distribution, på hylderne i butikkerne og i køleskabet derhjemme. I forhold til at beskytte fødevarer og forlænge holdbarheden har særligt plastik en vigtig funktion – og kan i mange tilfælde være den bedste form for emballage, også ud fra et miljømæssigt perspektiv. Dette kræver dog, at forurening med plastik kan forhindres, og at plastik indgår i en cirkulær økonomi.

Øget andel af genanvendelig emballage

Vi arbejder hele tiden med at øge andelen af genanvendt plast og plast fra fornybare materialer i vores emballager. Orkla-koncernen har et overordnet mål om, at 100 % af vores emballage skal være genanvendelig i 2025. Vi har i vores Foods-portefølje ved udgangen af 2020 sikret, at 98,5 % af alt emballage fra egen produktion er genanvendelig. Det drejer sig både om glas, plast og papirbaseret emballage.

Vi lancerede i 2020 en ny metalfri emballage til udvalgte KiMs-produkter, der muliggør sortering som blød plast. Denne løsning er et vigtigt skridt i vores rejse mod løbende at finde nye, bæredygtige emballagetyper. Vi tester og bruger løbende nye emballageløsninger, der skal fremme genanvendelse uden at gå på kompromis med fødevaresikkerhed og kvalitet til forbrugerne.

Næste skridt på emballagerejsen

Samtidig har vi taget hul på næste fase, hvor vi har fokus på at konvertere til genanvendt eller biobaserede materialer i vores emballage. Vi er allerede godt på vej med vores marmeladeglas fra Den Gamle Fabrik, der består af 60-70 % genanvendt glas, de nye Bähncke-flasker bestående af 50 % bioplast og vores Fun Light-flasker lavet af 100 % genanvendt plast.

Kontinuerlig udvikling

Vi arbejder løbende på nye initiativer til at gøre vores emballager mere bæredygtige uden at gå på kompromis med kvaliteten. Vi deltager i udviklingsprojekter, der arbejder på at teste teknologiske løsninger, der understøtter overgangen til cirkulære værdikæder. Vi ønsker at gå forrest i at fremme genanvendelse og genbrug af plastik og plastikemballage, og derfor har vi tilsluttet os og deltager aktivt i ´Samarbejdsaftalen mellem detailsektoren og miljøministeren om plastik´. Aftalen har til formål at opnå EU-målsætningen om 50 % genanvendelse af plastikemballageaffald inden 2025.

Vigtige initiativer i 2020/2021 inden for emballage



Genanvendt glas i Den Gamle Fabrik

Alle glas fra Den Gamle Fabrik består nu af 60-70 % genanvendt glas og med nye etikker, der gør det nemmere for forbrugerne at bruge glassene til opbevaring.



Nye sorterbare chipsposer fra KiMs

Vi har givet KiMs-chips ny emballage. Med de nye poser fra KiMs kan man nu sortere KiMs-chipsposer som blød plast.



Fun Light-flasker nu af 100 % genanvendt plast

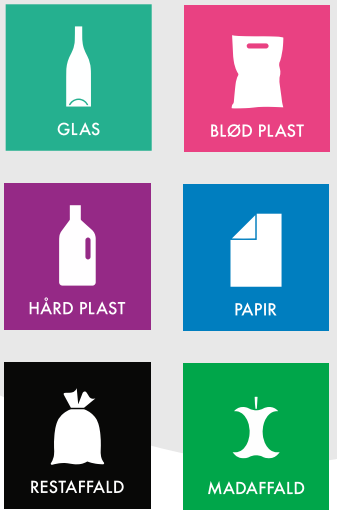
Alle vores Fun Light-flasker er nu alle lavet af 100 % genanvendt plast og kan pantes efter brug.



Lancering af nye Bähncke-flasker lavet på 50 % bioplast

Alle vores Bähncke-dressingflasker består nu af 50 % bioplast.





Vidste du?

73 % af danskerne siger, de ofte finder det svært at vide, om en emballage er genanvendelig eller ej

Behov for bedre sortering og guidance

Ifølge Orkla Sustainable Life Barometer finder mere end 70 % af danskerne det ofte svært at vide, om en emballage er genanvendelig eller ej. Ved at sortere bedre kan mængden af især plastik, der genanvendes, øges betragteligt. Korrekt sortering er helt grundlæggende for at skabe cirkulære værdikæder. Cirkulære værdikæder kræver, at der er aftagere til det indsamlede plast samt anlæg, der kan sortere og omdanne til ny plast. I Danmark er der fortsat udfordringer på dette område, som der heldigvis er fokus på fra politisk side.

I Orkla ønsker vi også at være en del af løsningen på dette område. Orkla og en række andre fødevarevirksomheder er gået med i det internationale samarbejde "Holy Grail" faciliteret af AIM om bedre sortering og genanvendelse af fødevareemballage. Tanken bag Holy Grail er, at sortering skal flyttes fra forbrugeren og ud på sorteringsanlæggene.

Emballagerne udstyres med digitale vandmærker, populært sagt med et digitalt genanvendelsespas. Vandmærket fortæller sorteringsanlægget, hvad emballagen er lavet af, hvad det har været brugt til tidligere, og hvordan det skal sorteres. Herved muliggøres sortering af fødevaregodkendte emballager fra ikke-fødevareemballager samt sortering af sort plast. Der kan også være mulighed for, at en virksomhed kan få udsorteret sine egne emballager og få disse tilbage med henblik på genanvendelse.

I dag ligger sorteringsopgaven hos forbrugeren. For at hjælpe forbrugerne med korrekt sortering er vi i gang med at tilføje vejledende affaldspiktogrammer på alle emballager. På nuværende tidspunkt er der 91 kommuner i Danmark, der bruger piktogrammerne i forskellig udstrækning. Dansk Affaldsforening har en målsætning om, at alle 98 danske kommuner skal bruge piktogramsystemet senest i 2025.

60-70 %
genanvendt glas

Genbrug af marmeladeglas fra Den Gamle Fabrik

Som noget nyt har vi givet vores glas fra Den Gamle Fabrik nye letaftagelige etiketter og derved gjort det nemmere for vores forbrugere at genbruge de tomme marmeladeglas. Den Gamle Fabriks glas kan for eksempel bruges som opbevaring til hjemmesylt eller krydderier, til dekorative vaser og lysestager til at skabe indendørs hygge i indretningen, eller de kan omdannes til lanterner, som kan sprede lys og stemning både inde og ude. På vores hjemmeside dengamlefabrik.dk findes yderligere inspiration til, hvad vores tomme marmeladeglas kan genbruges til. Vi ønsker på den måde at inspirere forbrugerne til mere genbrug.

Vi arbejder kontinuerligt med at tage Den Gamle Fabriks emballage i en mere bæredygtig retning og fremme genbrug. Vores marmeladeglas fra Den Gamle Fabrik er lavet af 60-70 % genanvendt glas, og vi har i det nye design tilføjet vejledende affaldspiktogrammer, som tydeligt viser forbrugerne, at emballagen skal sorteres som glas.





Aftagelige etiketter

Om Den Gamle Fabrik

Den Gamle Fabrik har i over 175 år fremstillet marmelade af de fineste frugter og bær. Det gør, at vi bedre end nogle andre kender det oprindelige gamle syltehåndværk, som vi stadig benytter os af. Den Gamle Fabrik-marmelade fremstilles i åbne gryder præcis som i gamle dage. Vores marmelade fremstilles uden kogning og hældes derefter nænsomt på glas. Derved bibeholder råvarerne deres naturlige smag, og bær- og frugtstykker bevares bedst muligt.

Om biobaseret plast

Når emballage er biobaseret, betyder det, at alle de benyttede materialer stammer fra naturlige fornybare ressourcer. En fornybar ressource kan være træ, sukkerrør, majs og andre materialer, der kan plantes og vokse frem på ny. Konventionel plast er lavet af råolie, som hives op fra undergrunden. Biobaseret eller delvist biobaseret plast besidder samme egenskaber som konventionel plast, men har den fordel, at det kan reducere en given emballages CO_2-aftryk. I alle vores Bähncke-flasker har vi udskiftet 50 % af den konventionelle plast ud med biobaseret plast, hvor biomassen stammer fra træaffald fra den nordiske nåletræsproduktion.





Bekæmpelse af madspild

Bekæmpelse af madspild

Vidste du?
79 % af danskerne forsøger at reducere deres madspild

Vidste du?
At vi i Danmark smider mere end **700.000 ton** mad ud hvert år



Vidste du?
1/3 af al mad spildes

Madspild har store klima- og miljømæssige konsekvenser, da det er en væsentlig synder, når det kommer til udledning af drivhusgasser. Det estimeres, at vi i Danmark smider mere end 700.000 ton mad ud hvert år, svarende til 124 kg pr. indbygger – heriblandt madvarer, der ikke fejler noget. Undersøgelser viser, at omkring 1/3 af alt mad, der produceres, ikke bliver spist. Derfor har vi i Orkla fokus på, hvordan vi som fødevareproducent kan bidrage til at minimere spild i hele vores forsyningskæde – fra jord til bord. Vi har i Orkla Danmark sat et mål om at halvere vores madspild inden 2030.

Vi samarbejder om at bekæmpe madspild

Det er kun, når vi står sammen i kampen mod madspild, at vi kan skabe en positiv forandring. Vi har derfor tilsluttet os det nationale initiativ Danmark Mod Madspild for at øge opmærksomheden på madspild ude hos de danske forbrugere samt internt sætte fokus på arbejdet med madspild. Som partner har vi forpligtet os til FN's Verdensmål om at halvere vores madspild inden 2030 – og vi skal derudover måle vores madspild og offentliggøre resultaterne årligt. Dette indebærer årlig rapportering af madspild i vægt, redegørelse for opgørelsesmetode samt tredjeparts verificering af tallene – fx. via en ekstern revisor. Samtidig har vi for at undgå, at datovarer ender i skraldespanden, indgået samarbejder med Too Good To Go, WeFood og Fødevarebanken.

Bedre datomærkning giver mindre madspild

Vi ønsker at gøre det nemmere for forbrugerne at undgå madspild. Det er en udbredt misforståelse, at produkter, der har overskredet bedst før-datoen, er lige til skraldespanden. Faktisk tror 1/3 af alle danskere, at "bedst før" og "sidste anvendelsesdato" har samme betydning, men datomærkningerne har to vidt forskellige betydninger. Konsekvensen er, at tonsvis af spiselige fødevarer hvert år ender som unødvendigt madspild.

Med et formål om at udbedre denne misforståelse valgte anti-madspildsorganisationen Too Good To Go tilbage i 2019 at opfordre til at tilføje 'ofte god efter' til datomærkningen på produkter, der kan spises efter bedst før-datoen. I Orkla tror vi på, at det vil hjælpe danskerne til at smide mindre mad ud i fremtiden, hvorfor vi har tilføjet den mærkning 'ofte god efter' på en del af vores produkter såsom middagsretter, syltet grønt, grødris og chips/snacks. Vi håber, at initiativet vil resultere i, at både fødevareproducenter og forbrugere i fællesskab kan reducere madspild endnu mere de kommende år. Vi vil gradvist indfase den nye datomærkning på vores resterende produkter, som ofte er lige så gode efter bedst før-datoen.

Fokus på madspild i vores produktion

I Orkla Danmark har vi som fødevareproducent et stort fokus på at skåne miljøet og udnytte ressourcerne bedst muligt. For at minimere madspild internt arbejder vi hele tiden med at forbedre vores forecastprocesser, så vi kun producerer den mængde, som forbrugerne efterspørger. Samtidig har vi stort fokus på, at de råvarer vi køber skal blive til færdige produkter og ikke affald – uanset om vi producerer ketchup, chips, rødkål eller andre dagligvarer. Det er både rentabelt og miljøvenligt.

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

Vores arbejde med madspild støtter op om FN's Verdensmål 17

Vi minimerer madspild ved at få det maksimale ud af kartoflerne i vores chipsproduktion

På samme måde, som når du laver mad hjemme, har vi i Orkla Danmark fokus på at udnytte råvarerne bedst muligt og undgå madspild, når vi producerer vores produkter. Vi gør en aktiv indsats for at minimere affald fra vores produktion ved at udnytte vores råvarer mere optimalt og ved løbende at optimere vores forecastproces. Målet er, at Orkla inden 2025 skal have halveret den mængde affald, der kommer fra egen produktion – og vi er allerede godt på vej.

Kartoffelskræller mætter fynske dyr

Et sted, hvor vi gør en stor indsats for at udnytte fødevareaffaldet, er i vores KiMs-chips og -snackproduktion i Søndersø på Fyn, hvor en stor del af det organiske affald genanvendes til gavn for andre industrier.

Det er alene ca. 30 % af 1 kg kartofler, der bliver til de lækre sprøde chips. De resterende 70 % er vand og skræl. Vandet fra kartoflerne forsvinder ved kogningen, og kartoffelskrællerne bliver anvendt af de lokale landmænd, som glædeligt aftager skrællerne som et supplement til deres kvægs foder. Vi opsamler og leverer 700 ton kartoffelskræller til kvægfoder hos de lokale landmænd på Fyn.

Reduktion af chipsspild

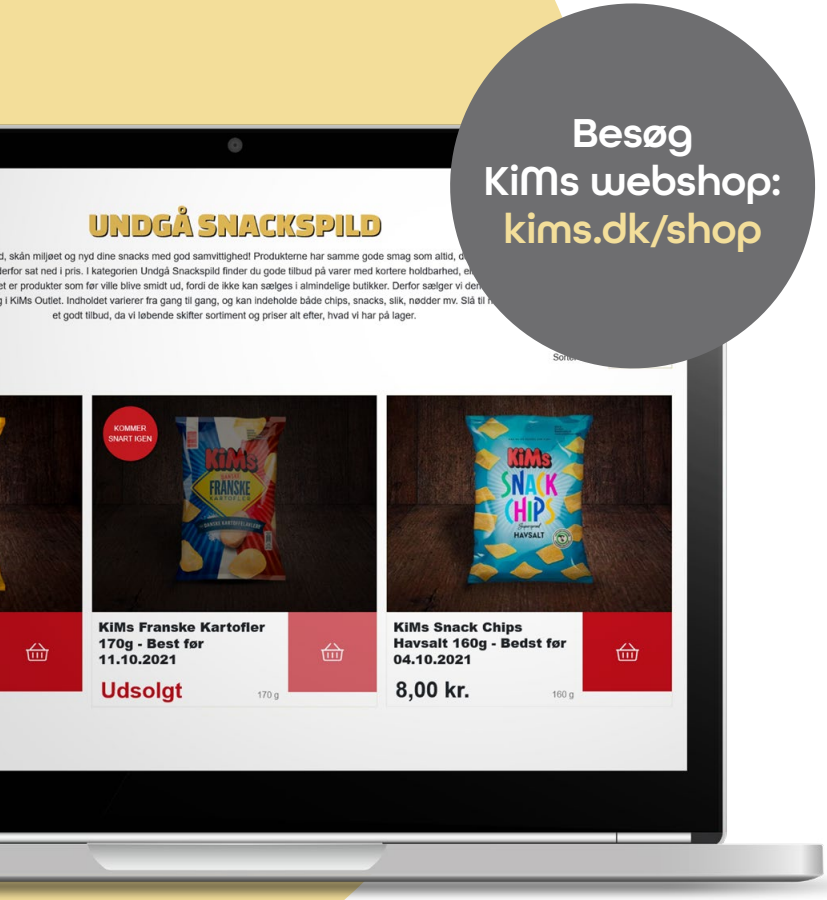
I produktionen af vores chips og snacks sorteres ind imellem friterede produkter fra som følge af vores kvalitetsproces. Det friterede affald på de to produktionslinjer er nedbragt med hhv. 4,9 % og 7,9 % fra 2019 til 2020 som følge af fokus på interne processer og bedre kvalitetsstyring. Det frasorterede affald kommer videre til svinefoder.

Skrællevand fra kartoflerne genanvendes til limproduktion

Når kartoflerne skrælles og snittes under produktion, vaskes der en del stivelse ud i skrællevandet. Fra stivelsen i skrællevandet udvindes der hver måned ca. 60 ton af en form for kartoffelmel, der sendes videre til en aftager, som kan genanvende kartoffelstivelsen til at producere lim og papir.

Vidste du?
Stivelsen i vandet fra rensningen af kartofler kan anvendes til lim- og papirproduktion

Vidste du?
Vores chipsfabrik opsamler og leverer ca. 700 ton kartoffelskræller til kvægfoder på Fyn



KiMs outlet og webshop hjælper os med at undgå snackspild

Som led i indsatsen mod madspild åbnede vi i november 2019 en KiMs webshop (**kims.dk/shop**), hvor KiMs-produkter, som ikke længere kan afsættes til dagligvarebutikkerne på grund af restdatoen, sælges til en reduceret pris. Igennem webshoppen sælger vi nu både KiMs og andre snackprodukter fra fx. Panda, Anyday Nuts og Odense Marcipan.

Et par måneder efter fulgte åbningen af en fysisk overskudsbutik i Odense. Butikken sælger KiMs-chips, snacks, nødder, chokolade og dip. Produkterne er primært overskudsvarer som fx. produkter, der nærmer sig 'bedst før' datoen, eller som er pakket i udgået emballage, og derfor tidligere ville blive destrueret. Derfor er initiativet både med til at reducere mad- og emballagespild. Forbrugerne har taget godt imod konceptet – faktisk så godt, at der i KiMs webshop og outlets første leveår blev sørget for, at mere end 437.000 poser chips undgik at ende som madspild – eller snackspild, som KiMs kalder det.

Du finder KiMs outlet på Ejlskovsgade 13, 5000 Odense C og KiMs webshop her: **kims.dk/shop**

På fabrikken i Skælskør ryger kasserede rødkålsblade til dyrefoder, og grisen skubber dressing ud i flaskerne

Udnyttelse af organisk affald fra produktionen i Skælskør til dyrefoder og biogas

Et andet sted, hvor vi har arbejdet målrettet på at reducere mængden af organisk affald og madspild, er på vores fabrik i Skælskør, der blandt andet producerer marmelade fra Den Gamle Fabrik, Beauvais-rødkål og vores Bähncke-ketchup, -sennep og -dressinger.

I forbindelse med produktionen af Herregårdsrødkål fra Beauvais foregår der en afbladning af de yderste blade af rødkålen, inden rødkålen sendes ind til snitning. I stedet for at smide de yderste blade ud, afleverer vi årligt mere end 600 ton rødkålsblade til landmænd i lokalområdet, som bruger det til dyrefoder. Godt 50 ton yderblade afleverer vi til biogas. Der kan undervejs i kogeprocesserne for både rødkål og marmelade ske fejl i produktionen med det resultat, at det må kasseres. Disse fejlproduktioner indsamles og leveres til biogasanlægget, så det bliver brugt til at udvinde varme.

Vi har ligeledes fundet ud af at udnytte sennepsklid, som er et biprodukt i forbindelse med produktionen af sennep, der tidligere blev smidt i småt brændbart. Overskydende sennepsklid, som er meget fiberholdigt, bliver nu aftaget og lavet om til kvægfoder i pilleform. I år 2020 afleverede vi ca. 21 ton sennepsklid.

Grisen skubber dressingen ud til forbrugerne

Grisen er kaldenavnet for vores tilføjelse til produktionslinjen, der blander og rører ketchup, sennep og dressing.

Vi kender alle udfordringen, når ketchupflasken er ved at være tom. Så ryster og ryster vi den for at få det sidste, som sidder på indersiden ud af flasken. Samme udfordring har vi i rørene i produktionen. Det er bare lidt svært at ryste hele produktionsanlægget, så vi har fået installeret et Piggingsystem, der kan skubbe alt produkt ud og dermed få det på flasker, som kan komme ud til forbrugerne.

Ved brugen af Piggingsystemet undgår vi, at omkring 200 kilo dressing per skift ender som spild i rengøringsprocessen, vi får bedre udnyttelse af råvarerne, bedre effektivitet, og vi reducerer vandforbruget ved rensning af rørene væsentligt. På et år har vi 470 produktionsskift, så med Piggingsystemet har vi undgået, at 94 ton færdigprodukt er endt som spild.



Vidste du?

Ved en teknisk løsning kaldet grisen undgår vi, at 94 ton dressing ender i kloakken

Vidste du?

Vi samler 600 ton rødkålsyderblade og sender dem videre til dyrefoder hos lokale landmænd

Vi har reddet 37 ton mad i vores fælles kamp mod madspild

I Orkla Danmark gør vi meget for at sikre, at det, vi producerer, svarer til det, som vores kunder og forbrugere efterspørger. Vi har sat en proces op, hvor vi løbende holder øje med status på lageret og har diverse aktiviteter, vi sætter i gang for at få produkterne ud gennem vores forskellige salgskanaler. Uanset hvor godt vi planlægger, kan der opstå situationer, hvor vores produkter nærmer sig sidste salgsdato og derfor ikke kan sælges gennem vores sædvanlige kanaler.

Vi har derfor indgået samarbejdsaftaler med forskellige madspildsorganisationer som **Fødevarebanken**, **Wefood** og **To Good To Go**, der hjælper os med at få produkterne ud til danskerne og ind på middagsbordene frem for skraldespanden. Vi har siden 2019 doneret overskudsprodukter til Fødevarebanken og således donereret fødevarer til socialt udsatte frem for at kassere varerne. De donerede fødevarer er produkter, som endnu ikke har overskrevet sidste salgsdato.



Energi og affald





Vores arbejde med energi og affald støtter op om FN's Verdensmål 13

Orkla bidrager til 1,5 gradersmålet

I Orkla Danmark ønsker vi at bidrage til at begrænse den globale opvarmning til 1,5 gradersmålet ved at tage vores del af ansvaret i forhold til at reducere CO_2-udslippet. Dette gør vi ved løbende at optimere på tværs af vores værdikæde og selskaber. Vi tror på, at alle initiativer hjælper, store som små. Vi har blandt andet fokus på at øge andelen af vedvarende energi samt reducere energi- og vandforbruget på vores fabrikker. Også affaldssortering, genanvendelse og spild har vores opmærksomhed. Det handler om hele tiden at optimere eksisterende processer med store som små initiativer og tænke bæredygtighed og klimavenlige løsninger ind i alle nye projekter.

Orkla er godt på vej mod 2025-målene

Ved at underskrive Science Based Target-initiativet (SBT) har Orkla-koncernen forpligtet sig til at gennemføre CO_2-reduktion i tråd med det, videnskaben mener er nødvendigt for at nå 1,5 gradersmålet.

Fra 2014-2020 har Orkla-koncernen reduceret drivhusgasudledningen fra egen drift med 62 % (relativt til omsætning), og vi er som koncern godt på vej mod vores mål om at reducere vores drivhusgasudledning med 63 % inden 2025 og 77 % inden 2040. I 2020 kom 47 % af Orklas energiforbrug fra vedvarende energikilder, og Orkla blev tildelt højeste score af den globale nonprofitorganisation CDP for vores klimalederskab.

Strøm fra eget vandkraftværk i Norge

Overgangen til vedvarende energi sker ved løbende at udfase fossile brændstoffer og øge andelen af vedvarende energi. Ved hjælp af Orklas eget vandkraftværk i Norge dækker vi hele vores elektricitetsbehov med vedvarende energi – faktisk producerer vi fem gange så meget el, som vi selv har behov for i hele koncernen.

Som dokumentation for den vedvarende energi køber Orkla oprindelsesgarantier direkte linket til vores vandkraftværk i Norge. En oprindelsesgaranti er et certifikat, der dokumenterer og garanterer oprindelsen eller den anvendte metode til produktion af energi.

Affaldssortering og genanvendelse i fokus

I Orkla Danmark arbejder vi løbende på at minimere påvirkningen af miljøet gennem blandt andet høje standarder inden for affaldssortering og genanvendelse. Vi sorterer alt affald i 17 forskellige fraktioner, hvoraf fx rene glas, pap, træ og metal går til genanvendelse. Gennem en fokuseret indsats og sortering har vi sørget for, at vores affald fra produktionen får en større værdi, og har siden maj 2020 helt kunnet afskaffe vores deponicontainer på Skælskør-fabrikken.

Mindset gør en forskel

Vi kigger løbende ind i yderligere tiltag for at mindske affald på tværs af vores produktionslokationer. Vi arbejder med et mindset, der kigger efter ressourcer og biprodukter frem for affald.

Et nyere initiativ på fabrikken i Skælskør er at upcycle det bagsidepapir, der sidder bag på vores etiketter. Dette har resulteret i, at vi i stedet for at smide godt 30 ton bagsidepapir ud årligt nu får afhentet bagsidepapiret til genbrug af silikonen fra papiret.

Overskudsvarme til fynboerne

Siden 2016 har vores chips- og snackfabrik i Søndersø på Fyn leveret overskudsvarme til naboerne. Dette har ikke alene betydet en reduktion af fabrikkens CO_2-udledning på ca. 1.000 ton pr. år. Initiativet har også betydet, at fabrikken årligt har leveret overskudsvarme til naboerne svarende til omkring 600 husstandes årlige varmeforbrug.

Vi arbejder fortsat på at indføre nye initiativer for at kunne levere grøn varme til endnu flere boliger på Fyn og reducere vores årlige CO_2-udledning yderligere.

Til stor glæde og stolthed på vores lokation i Søndersø kvitterede Nordfyns Kommune i 2020 initiativet med at give os kommunens miljøpris. Prisen uddeles til den virksomhed på Nordfyn, som på en innovativ måde implementerer miljøtiltag til gavn for kommunen.

Overskudsvarmen fra chipsproduktionen bliver ydermere brugt til opvarmning af rum og varmt vand på fabrikken i Søndersø.





> Som dansk fødevareproducent ser vi det som vores ansvar at bidrage til det omgivende lokalsamfund. Initiativet med overskudsvarme er et led i dette ønske og vores løbende arbejde med at reducere vores CO_2-aftryk. Nordfyns Kommunes Miljøpris gør os derfor meget glade og stolte."
>
> – Jette Bruun, Supply Chain Direktør, Orkla Danmark

Vidste du?

Vores KiMs-fabrik leverer overskudsvarme til fynboerne svarende til 600 husstandes årlige varmeforbrug

Varmegenvinding og solceller tænkt ind i ny Easyfood produktionslinje i Kolding

Klima og bæredygtighed er en naturlig del af nye byggeprojekter i Orkla Danmark. Dette har også været tilfældet i forbindelse med en nylig investering i udvidelse af kapaciteten i vores Easyfood-forretning i Kolding. Easyfood har i forvejen to produktionslinjer, og inden udgangen af 2022 vil der stå en tredje linje klar til produktion af blandt andet pølsehorn, hvor der har været fokus på at indtænke bæredygtige løsninger.

En af disse løsninger er et varmegenvindingsanlæg. Med dette anlæg vil Easyfood med hjælp fra en kompressor og ovn kunne opvarme 300 kubikmeter vand. Det er vand, som efterfølgende kan anvendes til rengøring af alle tre bagerilinjer hos Easyfood.

På årsplan vil det betyde en reduktion af Easyfoods naturgasforbrug med 200.000m^3, som er en årlig reducering af CO_2 emissioner på 536 ton.

Den nye produktionslinje er ydermere klargjort med en teknisk løsning, der på sigt vil betyde, at der kan installeres solceller på bygningen. Til at starte med sikres grøn strøm fra vedvarende energikilder fortsat gennem køb af oprindelsescertifikater.

Der er også tænkt optimering af arbejdsmiljø, som bl.a. har medført korrektion af rumplacering, korridorer samt etablering af gangbro til sikring af medarbejdere mod krydsende trafik fra trucks.





Om Easyfood

Vores Easyfood-forretning fremstiller innovativt kvalitetsbagværk til cafeer, kaffebarer, tankstationer og til detailhandlen. Easyfood blev grundlagt i 2000 i Kolding, hvor Easyfood stadig har produktion og hovedkontor. I vores bageri forener vi industribageriets volumen og effektivitet med stolte danske håndværkstraditioner, kvalitet og faglighed.

Easyfood producerer over 200 forskellige produkter, som sælges i 16 lande til kunder som Starbucks, McDonald, CircleK, COOP og 7-eleven og omsatte i 2020 for 37 mio. EUR.

Transportoptimering har skabt reduceret CO_2-udledning

I Orkla Danmark har vi de seneste par år kigget ind i, hvordan vi kan optimere transporten til og fra vores egne fabrikker og leverandører. Et initiativ, som ikke blot har givet en stor økonomisk besparelse, men også en væsentlig klimagevinst. Initiativet tapper desuden ind i Orklas mål om at bidrage til at reducere CO_2-udledningen igennem hele værdikæden i tråd med, hvad der kræves for at begrænse den globale opvarmning til maksimalt 1,5 °.

Transport af flere varer og mindre luft

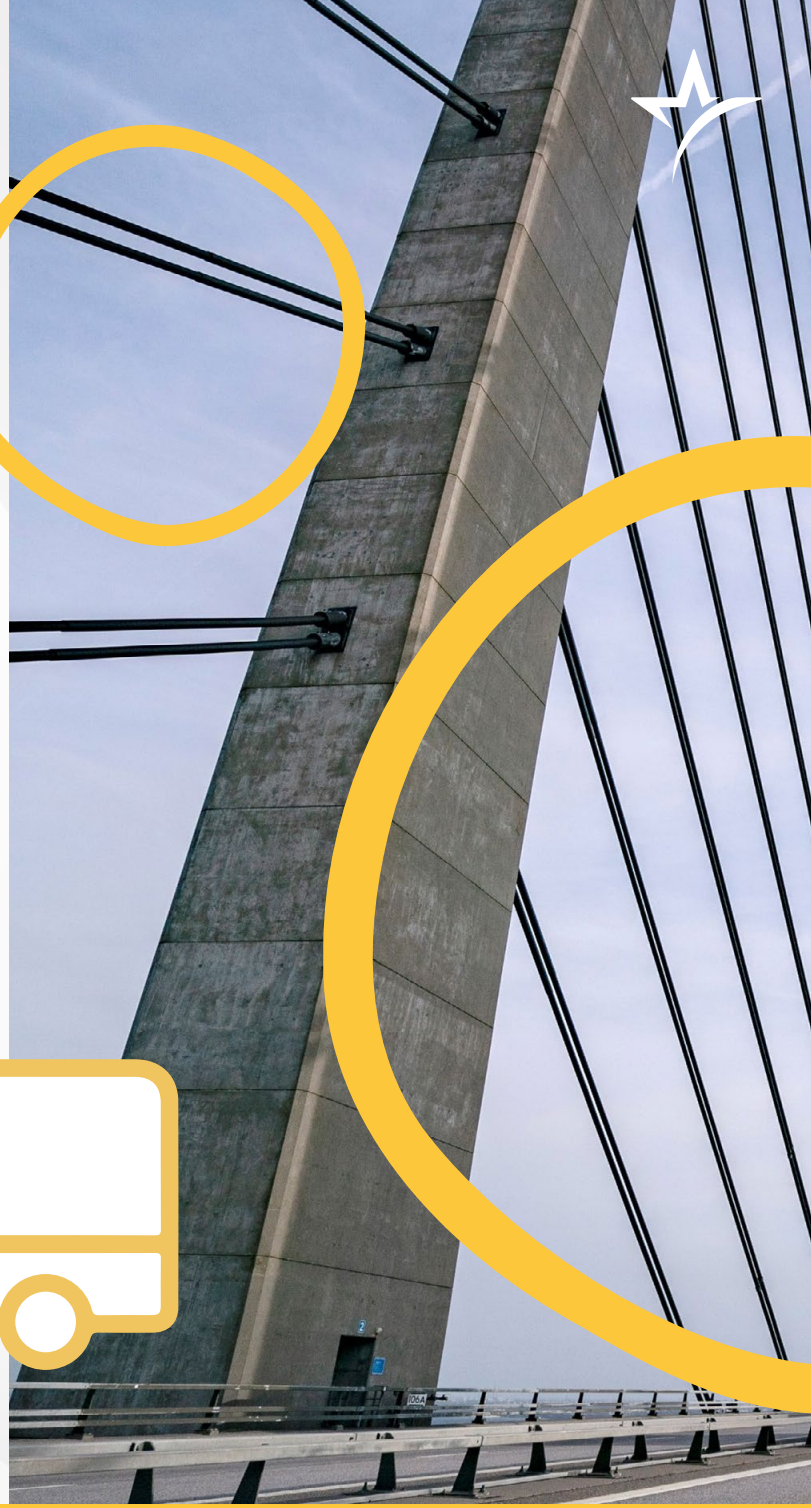
Første step i at optimere transporten har været at sørge for, at hvert lastbillæs er udnyttet til at transportere flere varer og mindre luft. Dette er blevet løst ved at optimere pallehøjden, hvilket har givet en reduktion på over 100 ton CO_2-aftryk i 2020 for Orkla Foods Danmark. Herudover har vi sammen med vores transportfirma undersøgt, hvordan vi kunne reducere CO_2-udledningen endnu mere. Her har løsningen ligeledes været at finde ud af, hvordan hvert lastbillæs kan udnyttes til at transportere flere varer pr. gang. Løsningen er blevet, at en del af vores varer transporteres via modulvogntog, der kan have 52 paller i stedet for kun 33 paller pr. læs på lastbiler, der ikke benytter påhængsvogne.

Hertil er der også kigget på tidsinterval for leveringer og lavet aftaler med kunderne, der gør det muligt at optimere vores ruter og leverancer.

Potentiale i at skifte brændstof

Det tredje og sidste ben i denne transportoptimering er at skifte til en anden brændstoftype i form af biogas. Nogle ruter er allerede dækket med lastbiler, der kører på biogas, men vi ser et endnu større potentiale.

Optimeringsprojekterne kører i tæt samarbejde med vores transportfirma og i god dialog med vores kunder, som ligesom Orkla Danmark er interesserede i at opnå en mere miljøvenlig transport.







Mennesker & samfund



En ansvarlig arbejdsgiver

Vi ønsker at være kendt som en ansvarlig virksomhed og arbejdsplads med en kultur præget af åbenhed, respekt og omtanke. Mennesker er vores drivende kraft. Derfor arbejder vi systematisk for at sikre, at vores medarbejdere har en sikker, fair og stimulerende arbejdsdag på tværs af lokationer og funktioner. Vi har fokus på at være en arbejdsgiver, der giver vores medarbejdere mulighed for at udvikle sig. Det er vores ønske, at alle medarbejdere skal være stolte af at være en del af Orkla Danmark.

Ansvarlig arbejdsgiver under Covid-19

2020 har været præget af Covid-19-nedlukninger. At lede og drive en virksomhed på distancen har stillet helt særlige krav til både ledelse og medarbejdere. For at sikre at vi hele tiden kunne leve op til vores samfundsansvar, som arbejdsgiver og leverandør af fødevarer til vores kunder og danskerne, blev der nedsat en beredskabsgruppe i både Orkla Foods Danmark og Orkla Confectionery & Snacks Danmark.

Restriktionerne i Orkla Danmark har løbende været i overensstemmelse med regeringens anbefalinger. Umiddelbart efter første nedlukning blev alle medarbejdere på kontoret i Vallensbæk hjemsendt. Salgskonsulenter fortsatte arbejdet med butiksbesøg og fik grundig vejledning i, hvordan de skulle sikre sig mod smitte. Produktionen på fabrikkerne i Skælskør og Søndersø fortsatte uændret – dog med en lang række tiltag for at sikre mod smitte på fabrikken. Eksempler på dette er bl.a. fysisk adskilte hold, restriktioner på ophold i kantine og pauserum og øget brug af værnemidler. Samtidig blev der indført meget restriktive besøgsregler fra udefrakommende gæster, herunder kollegaer, som ikke har deres daglige gang i produktionen. Restriktionerne for alle medarbejdergrupper er løbende blevet revideret og justeret på forsvarlig vis.

Fokus på trivsel og distanceledelse

For at understøtte trivslen i organisationen har der været fokus på at give lederne værktøjer og inspiration til distanceledelse af deres teams. Både i HR-afdelingen og hos den enkelte leder har der været fokus på at følge og understøtte den enkelte medarbejders trivsel på hjemmearbejdspladsen. Desuden har der løbende været holdt møder i AMO-regi for at drøfte trivslen i organisationen både fysisk og psykisk. Tilbagemeldinger fra organisationen viser, at medarbejderne har været trygge gennem hele forløbet. Nøgleord i håndtering af 2020 har været tryghed for medarbejderne, åben kommunikation og fokus på vores mål om at sikre forsyningen af fødevarer til samfundet i en kritisk tid.





Vores arbejde støtter op om FN's Verdensmål 5 og 8

Fokus på at skabe et udviklende og sikkert arbejdsmiljø

”A Home to Grow” for vores medarbejdere

Vi er fokuseret på at udvikle vores medarbejdere og bruge deres viden til at gøre en forskel – for Orkla Danmark og vores omverden. I 2019 lancerede Orkla-koncernen et løfte til alle medarbejdere om at skabe “A Home to Grow” som del af at være en attraktiv arbejdsgiver. “A Home to Grow”-løftet signalerer bl.a., at vi i Orkla er engageret i at udvikle vores medarbejdere professionelt og fagligt. Dette gør vi ved at sikre spændende karrieremuligheder, et inspirerende arbejdsmiljø med gode kollegaer og gode træningsmuligheder. Vi er forpligtet til at give vores medarbejdere et dynamisk miljø omgivet af pålidelige og troværdige varemærker og mulighed for at lære og udvikle sig.

Som led i at skabe “A Home to Grow” lancerede Orkla-koncernen i 2020 et Junior Advisory Board, der fungerer som et rådgivende forum for Orklas CEO og Group Executive Board. Medlemmerne er alle unge Orkla-medarbejdere fra forskellige Orkla-selskaber og -funktioner, herunder også med repræsentanter fra Orkla Danmark.

Sammenlægning og flere lokationer skaber større udviklingsmuligheder for vores medarbejdere

I marts 2021 valgte Orkla at sammenlægge selskaberne Orkla Foods Danmark A/S og Orkla Confectionery & Snacks Danmark A/S til én enhed under navnet Orkla Danmark. Formålet med sammenlægningen er at sikre Orkla Danmark den nødvendige styrke og størrelse til at imødekomme de mange forandringer, vi ser i omverdenen, herunder at skabe større udviklingsmuligheder for vores medarbejdere. Sammenlægningen betyder, at Orkla Danmark nu opererer med kontorer og produktionsfaciliteter på flere lokationer i Danmark, hvilket giver flere muligheder og større fleksibilitet.



Arbejdsulykker – medarbejdernes sikkerhed i fokus

Orkla Danmark ønsker, at alle vores medarbejdere skal være sikre på arbejdspladsen, og har i mange år arbejdet systematisk for at forebygge arbejdsulykker på tværs af vores lokationer. Vi uddanner løbende vores medarbejdere i førstehjælp og brandbekæmpelse, og alle vores sites har en arbejdsmiljøorganisation med en daglig arbejdsmiljøleder. Ultimo hvert år udarbejder arbejdsmiljøorganisationen en EHS-aktivitetsplan for det kommende år, hvoraf det fremgår, hvilke aktiviteter der skal gennemføres. Der gennemføres løbende EHS-dialog leder og medarbejder imellem, og vi har stor fokus på at opmuntre alle i organisationen til at registrere farlige forhold, farlig adfærd samt tilløb til en ulykke.

Vores arbejde har medført, at vi er grønne i Orkla-standarder og kan fejre et år uden arbejdsulykker i Skælskør og kun én arbejdsulykke i Søndersø.



Nyt bæredygtigt og moderne hovedkontor i Vallensbæk

I juni 2019 flyttede vi ind i nye kontorer i Vallensbæk. Flytningen var en del af et overordnet mål om at skabe en mere moderne og dynamisk arbejdsplads, som understøtter tværorganisatorisk samarbejde og bidrager til medarbejdernes fysiske og psykiske velbefindende ved at skifte til lyse og velindrettede lokaler. Det nye kontor er valgt ud fra forskellige kriterier. Dels har det været vigtigt at finde et kontor, som havde en god placering i forhold til offentlig transport og medarbejdernes bopæl. Dertil kom ønsket om at finde lokaler, som understøtter vores klimaambitioner.

Hovedkontoret i Vallensbæk er bæredygtighedscertificeret i kategorien DGNB Guld. Dette betyder blandt andet, at bygningen er udformet, så klimaaftrykket er lavt, samt at der opnås et godt indeklima ift. dagslys, temperatur og luftudskiftning.



Respekt for menneskerettighederne

Hos Orkla Danmark er respekten for menneskerettighederne en selvfølge. Vi har et særligt ansvar for vores egen drift, men pligten til at respektere menneskerettighederne gælder også vores relationer til samarbejdspartnere, leverandører, kunder og andre, som har en relation til vores virksomhed.

Vurdering af menneskerettigheder

Orkla definerer menneskerettigheder som de rettigheder, der er nedfældet i Verdenserklæringen om menneskerettigheder og arbejdstagernes rettigheder fastsat i Den Internationale Arbejdsorganisations erklæring om grundlæggende principper og rettigheder på arbejdspladsen.

Brud på menneskerettighederne i forhold til Orkla Danmarks egne medarbejdere vurderes ikke at udgøre en væsentlig risiko. Retningslinjer for vores medarbejderes ansættelsesforhold følger dansk lovgivning og gældende overenskomster samt indgåede lokalaftaler. Vi har etableret samarbejdsudvalg og arbejdsmiljøudvalg, som sikrer medarbejderinvolvering, både hvad angår driften af virksomheden og sikkerheden på arbejdspladsen. Endelig har vi repræsentanter i bestyrelsen, som er valgt af medarbejderne med henblik på at varetage deres interesser. Derudover nedsættes ad hoc samarbejds- og forhandlingsudvalg ved større strukturelle tiltag.

De væsentligste risici for brud på menneskerettighederne vurderes at være i leverandørleddet, hvor der kan være tale om dårlige ansættelsesforhold, børnearbejde el.lign. For at sikre os bedst muligt mod, at der skulle ske brud på menneskerettighederne, gennemføres altid auditering af nye leverandører til Orkla, inden der indgås aftale om samarbejde. Derudover auditeres eksisterende leverandører løbende for at kontrollere, at der ikke sker brud på menneskerettighederne.

Code of Conduct

Orklas etiske retningslinjer (Code of Conduct) gælder for alle Orklas ansatte og bestyrelsesmedlemmer. Efter aftale kan retningslinjerne også gøres gældende for selvstændige konsulenter, agenter og andre, som optræder på vegne af Orkla. Disse retningslinjer udstikker rammerne for, hvad Orkla opfatter som ansvarlig adfærd, og definerer de ansattes personlige ansvar gennem en kombination af generelle principper og konkrete krav.

Alle Orkla-medarbejdere bliver løbende undervist i Orklas Code of Conduct.

Fokus på diversitet og lige muligheder

Orkla Danmark og resten af Orkla-koncernen stræber efter at fremme diversitet og lige muligheder. Der er de seneste år blevet arbejdet målrettet for at øge andelen af kvinder i ledende positioner og bestyrelser i vores selskaber.

Orkla Foods Danmarks bestyrelse bestod pr. 31/12-20 af 2 mænd (33 %) og 4 kvinder (67 %), og for ekskl. medarbejdervalgte repræsentanter var tallene 2 mænd (50 %) og 2 kvinder (50 %). Orkla Confectionery & Snacks Danmarks bestyrelse bestod pr. 31/12-20 af 3 mænd (60 %) og 2 kvinder (40 %), og for ekskl. medarbejdervalgte repræsentanter var tallene 2 kvinder (67 %) og 1 mand (33 %).

Det er Orkla Danmarks hensigt ved rekruttering til ledige stillinger at evaluere interne og eksterne kandidater af begge køn. Vi vil til enhver tid ansætte den kandidat, der er bedst egnet til den ledige stilling uanset køn.

Social ansvarlighed

I Orkla Danmark og vores selskaber har vi et ønske om at være en ansvarlig virksomhed, og ansvarlighed kommer i mange former. Ansvarlighed drejer sig selvfølgelig om måden, vi driver virksomhed på, måden at være arbejdsgiver på og ikke mindst vores aftryk på kloden. Men det handler også om at være en ansvarlig samfundsborger, der tager et socialt ansvar og hjælper til i samfundet. Ingen kan hjælpe alle, men alle kan hjælpe nogen, og ud fra den tese forsøger vi på forskellig vis at tage ansvar for at hjælpe vores omgivne samfund, hvad end det drejer sig om sponsorater, støtte til hospitalspersonale, julehjælp eller andre initiativer.

Julehjælp til udsatte familier

Julen 2020 var for mange danske familier anderledes end normalt grundet Covid-19 – og for mange udsatte familier var den endnu hårdere. På den baggrund valgte Orkla Foods Danmarks ledelse at give 100 kr. per medarbejder i julehjælp til de udsatte familier i Danmark. Vi er stolte af at have været med til at gøre det muligt for Julehjælpen og Røde Kors at støtte 23.000 familier til at få en jul, hvor der var julemad på bordet og gaver til børnene under juletræet.

Easyfood støtter unge atleter

Easyfood ønsker at hjælpe unge talenter på vej og har i 2020/2021 bl.a. støttet Kristina Madsen (ekstrem løb), Janne Nielsen (trespringer), Bastian Buus (motorsport) og Olivia Gram (tennis). Nichesport er et område, som passer rigtig godt ind i Easyfoods kultur og værdier. De unge talenter skal kæmpe hårdt for deres berettigelse i en "branche", hvor det kun er dem selv, der kan skabe deres egen succes. De ser ligesom Easyfood partnerskaber som et vigtigt middel for at nå deres mål, og de ser både værdien og styrken i at arbejde tæt med andre mennesker for at skabe stærke netværk og relationer.

KiMs støtter Danske Hospitalsklovne

Vi er glade for at være med til at støtte de Danske Hospitalsklovne gennem vores KiMs-brand. Danske Hospitalsklovne arbejder for at styrke indlagte børns livsglæde og livsmod, så de bedre kan stå sygdomsforløbet igennem. Dette gør de ved at møde og anerkende barnet der, hvor det er. I angsten, i glæden, i kedsomheden. Vi er glade for at støtte op om de Danske Hospitalsklovnes arbejde med at skabe hyggelige stunder for indlagte børn og deres familier, som gennemgår en svær tid.



Janne Nielsen, talentfuld trespringer, sponsoreret af Easyfood. Dansk rekordvinder og vinder af Årets Idrætsnavn 2020 i Århus.

Orkla Danmark

Orkla Foods Danmark A/S
Delta Park 45, 4. sal
2665 Vallensbæk Strand
CVR-nr: 56 54 83 19

www.orklafoods.dk
Telefon: +45 43 58 93 00

Orkla Confectionery & Snacks Danmark A/S
Sømarksvej 31
5471 Søndersø
CVR-nr: 15 23 38 77

www.orkla.dk/om-os/orkla-confectionery-snacks/
Telefon: +45 63 89 12 12

Spørgsmål og feedback

Såfremt du har kommentarer, forslag eller spørgsmål til denne rapport – eller til hvordan vi arbejder med bæredygtighed i Orkla Danmark, er du velkommen til at kontakte:

Trine Rubæk Olsen
Head of Business Development & Sustainability
Orkla Danmark
E-mail: trine.rubaek@orkla.dk

PR 213727