

Kohberg



CSR-rapport 2022

Kohberg Bakery Group A/S



INDHOLD

Ledelsens kommentar	3	Gode fødevarer	22
		Fødevaresikkerhed	23
Om Kohberg	4	Fødevaresundhed	25
Ejerskab	6	Det skal være nemt at vælge sundt	26
Udvalgte fakta og nøgletal	7	Bæredygtig innovation	29
Kohbergs omverden	8	KPI - Gode fødevarer	31
Produkter og services	9		
CSR-strategi	10	Den gode arbejdsplads	35
Kohberg og FN's verdensmål	12	Arbejds miljø og sikkerhed	36
Værdikæde og risici	13	Rummelig arbejdsplads	38
		Medarbejderudvikling	42
Miljørigtigt forbrug	14	Sundhed og trivsel	44
Ressourceforbrug	15	KPI - Den gode arbejdsplads	46
Vi arbejder for at undgå madspild	16		
Plast skal anvendes igen og igen og igen ...	17	Ansvarlig selskabsledelse	51
Energiforbrug	18	Leverandørstyring	52
Brød med lavt CO ₂ -aftryk	19	Fairness	54
KPI - Miljørigtigt forbrug	20	Åbenhed	54
		KPI - Ansvarlig selskabsledelse	55
		FN'S Global Compact	57
		FN's Global Compact	58
		FN's Global Compact i denne rapport	59

Udgivet af: Kohberg Bakery Group A/S - Kernesvinget, DK-6392 Bolderslev, Danmark - www.kohberg.dk - www.kohberg.com
Udover at være Kohbergs årlige rapportering af vores samfundsansvar udgør rapporten også vores lovpligtige redegørelse for samfundsansvar, jf. §99a i Årsregnskabsloven. Desuden er rapporten vores årlige CoP-rapport (Communication on Progress) til FN's Global Compact program.

VI NÅR MÅLENE I FÆLLESSKAB

I 2022 stod Kohberg endnu engang overfor ukendte udfordringer, da krig og ødelæggelse fik verdensmarkedet for mel og korn til at eksplodere og samtidigt sendte energipriserne på himmelflugt. Det er i situationer som denne, at man for alvor opdager, hvilket stof man er gjort af. Som direktør er jeg ufattelig stolt af, hvordan Kohbergs medarbejdere på tværs af afdelinger, fagområder og kompetencer har fundet nye veje, så vi i fællesskab kunne styre Kohberg sikkert gennem krisen. Og det er med lige dele taknemmelighed og ydmyghed, at jeg kan konstatere, at Kohberg i dag er i bedre form og solidt rustet til at modstå både den nuværende og de kommende kriser, vi uundgåeligt vil blive ramt af.

Vi står styrket på det danske marked, og med udviklingen af helt nye, unikke og innovative produkter har vi skabt et solidt fundament for vores eksport til resten af verden. For selvom traditionerne er vigtige for Kohberg, skal og vil vi til stadighed udfordre os selv – og ikke kun i krisetider.

Vi har i flere år haft fokus på FN's verdensmål nr. 12 "Ansvarligt forbrug og produktion", og det ligger dybt i vores DNA at tage ansvar for Kohbergs ageren og for vores indvirkning på vores omverden. I 2022 har vi udvidet vores fokus og iværksat nye energibesparende løsninger, hvor vi bl.a. har omlagt store dele af vores gasforbrug til grøn el. Men vores grønne ambitioner er større end det – Kohberg vil fremover med massive investeringer i vedvarende energi fra sol og vind også bidrage til verdensmål nr. 7 "Bæredygtig energi".

Selvom vi har skabt mange nye spændende tiltag i 2022, så er og bliver kernen i Kohberg dog den samme. Vi er stadig Danmarks største dansk- og familieejede bageri, og vores rødder vil fortsat være dybt forankrede i det sønderjyske. Vi bager med mel, der er dyrket og malet i Danmark – og alt vores brød bliver bagt på vores danske bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup. Det er her, vores dedikerede medarbejdere hver eneste dag skaber grundlaget for Kohberg.

Kohberg er vores medarbejdere, og som direktør er det min fornemmeste opgave at sikre dem de bedste forhold. Derfor glæder jeg mig over, at vi i denne CSR-rapport kan fortælle, hvordan vi ved en fantastisk holdindsats har reduceret antallet af arbejdsulykker med mere end 25 % – og jeg glæder mig til i rapporten at præsentere en lille håndfuld af vores mange dygtige ansatte, der hver dag er med til at gøre Kohberg til noget helt særligt.

Venlige hilsner

René Normann Christensen
CEO, Kohberg Bakery Group A/S




A close-up photograph of a hand using a silver butter knife to spread butter on a slice of dark, seeded rye bread. The knife has the 'Kohberg' logo engraved on its blade. The background is a warm, out-of-focus wooden surface. At the top of the image, there is a decorative border with a black and white checkered pattern, and a small, oval-shaped Kohberg logo is centered within it.

Kohberg

Kohberg

OM KOHBERG

Kohberg Bakery Group er det største danskejede bageri. Vi er et kendt brand blandt danskerne, der har Kohbergs brød på bordet til morgen, frokost, aften - og alle de små måltider indimellem.

OM KOHBERG

Kohberg Bakery Group A/S er Danmarks største danskejede bageri, og næsten alle de danske forbrugere kender os. Vores Foodservice sørger for lækre brød og bagværk til professionelle køkkener, caféer, skoler og hoteller over hele Danmark – og vores eksportteam sikrer levering og udvikling af nye varer til stadigt flere internationale kunder.

Kohberg er en mangfoldig virksomhed med mange forskellige nationaliteter, og der bliver talt både tysk, arabisk, engelsk, ukrainsk, svensk og sønderjysk over frokostbordet i kantinen.

Vores 495 medarbejdere* – heraf 83 uddannede bagere – arbejder i vores tre bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup.

Uanset baggrund deler vi alle en stærk passion for godt brød.

2022

Omsætning: 863,7 mio. kr.

EBITDA: 56,0 mio. kr.

Egenkapital: 116,2 mio. kr.

*Ansatte: 495 medarbejdere (gennemsnitlig 436 fuldtidsansatte)

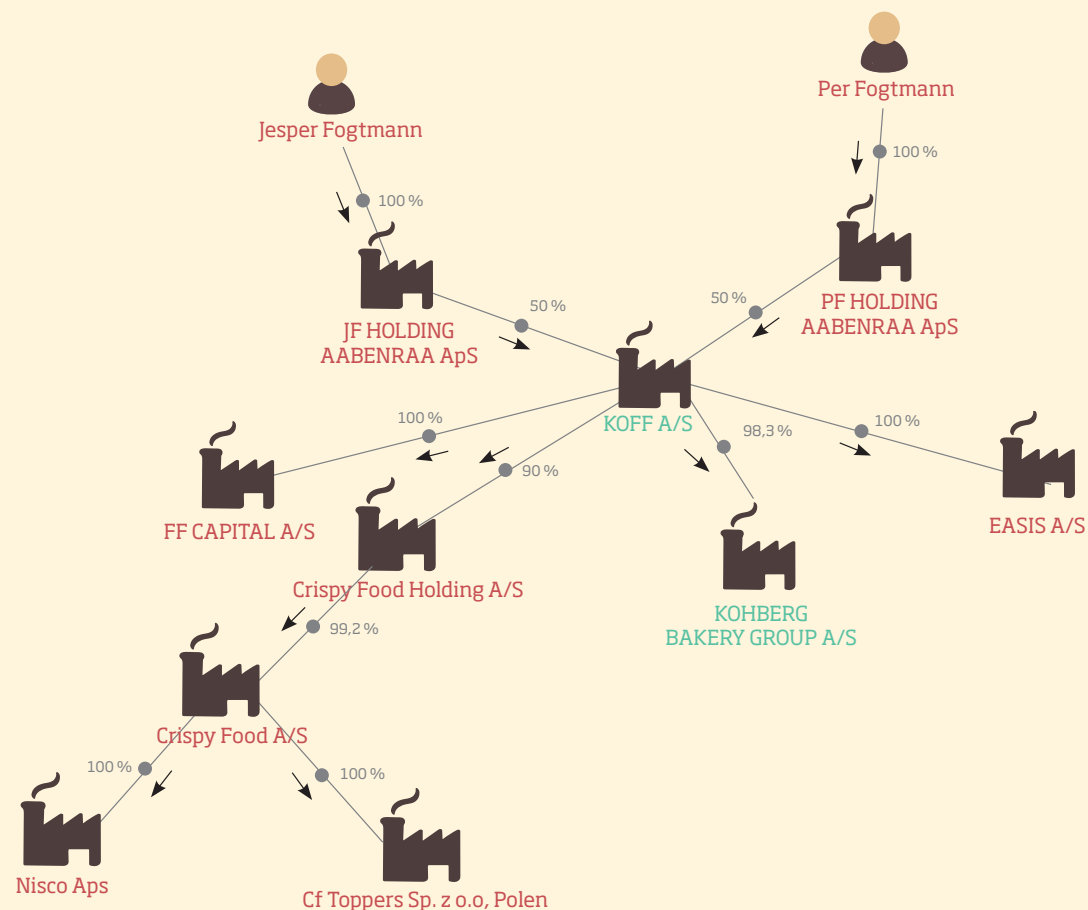
EJERSKAB

Kohberg Bakery Group A/S er en del af ejerstrukturen under KOFF A/S, som er et familieejet og familieledet holdingselskab.

Kohberg er det største dansk- og familieejede bageri i Danmark og samtidigt den største virksomhed blandt de fødevarevirksomheder, som KOFF A/S ejer.

Denne CSR-rapport omfatter Kohberg Bakery Group A/S. Kohberg Bakery Group A/S fusionerede 01.01.2021 med det tidligere datterselskab H. C. Andersen Bagergården A/S.

KOBERGS EJERSKAB



UDVALGTE FAKTA OG NØGLETAL

BRC Food
Certificate

83
uddannede
bagere

Største
danskejede
bageri

Transportkasser af
genbrugsplast

11
elever og lærlinge
under uddannelse

Vi bager med
dansk mel

RSPO-
certificeret
palmeolie

10
ansatte
i flexjob

Ingen
stråforkortere

28 ton
mindre plast
til emballager i 2022

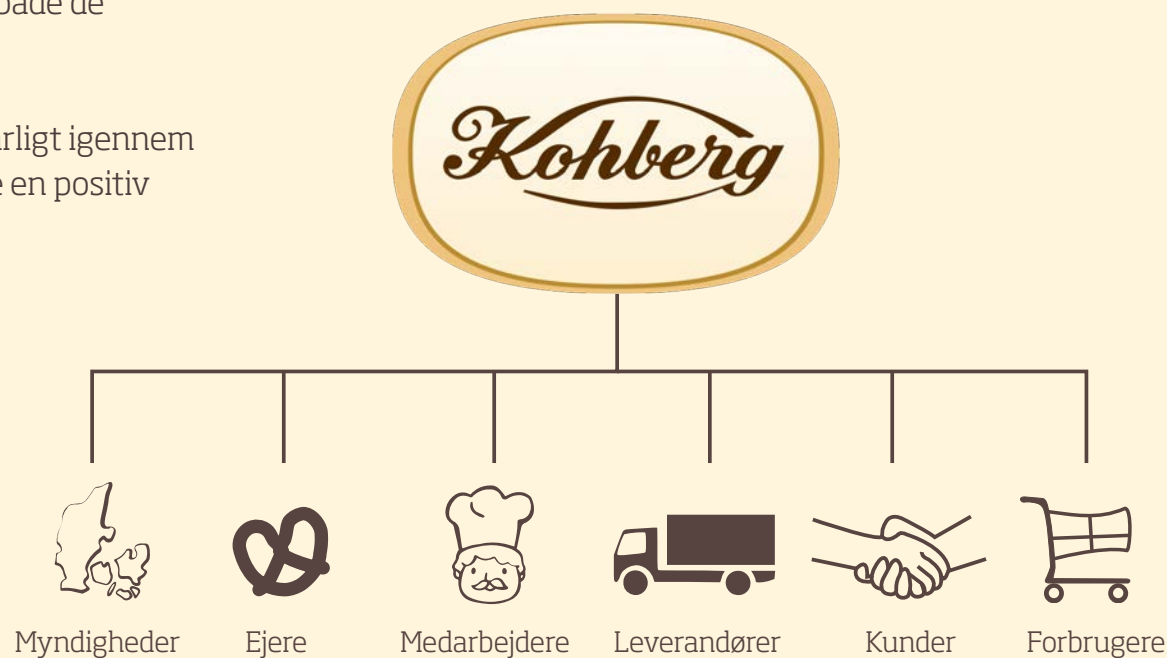
23
rugbrød med
Fuldkornsmærket

Fokus på økologi

KOHBERGS OMVERDEN

Som fødevarevirksomhed har vi i Kohberg en indvirkning på vores omverden, ligesom vi bliver påvirket af en række faktorer i verdenen omkring os - fra myndigheder og lovgivning over medarbejdere, der har deres daglige gang i bagerierne, til kunder og forbrugere, der sætter tænderne i vores brød og wienerbrød. Derfor har det naturligvis betydning for os, når verdensomspændende kriser sætter deres præg på både de nationale og internationale markeder.

Det er afgørende, at vi uanset kontekst agerer ansvarligt igennem alle led i kæden og altid gør vores bedste for at skabe en positiv forskel.



PRODUKTER OG SERVICES

I Kohberg bager vi en lang række forskellige brød og boller, som vi leverer til både detailhandlen og professionelle køkkener i Danmark. Vi arbejder tæt sammen med kunder, både på det danske og på det internationale marked, om udvikling og levering af bl.a. private label, bake-off brød og wienerbrød på frost.

I flere af vores produktkategorier indgår både økologiske og veganske varianter – og vi tilbyder også gluten- og laktosefrit brød til professionelle køkkener.

Vores sortiment består af følgende produktkategorier:





Kohberg

CSR-STRATEGI OG FOKUSOMRÅDER

Vi er bagere - og det vil altid være kernen i Kohbergs forretning og vores mission som bageri at levere godt brød til alle vores kunder. Men vi vil mere end det.

VI HANDLER ANSVARLIGT

Det vil altid være kernen i Kohbergs forretning og vores mission som bageri at levere godt brød til alle vores kunder.

Men vi vil mere end det. Vi handler ansvarligt, og vi forsøger at påvirke vores omverden til at gøre det samme.

At handle ansvarligt er grundstenen i vores arbejde med CSR, og i denne rapport beskriver vi vores handlinger og vores mål.

CSR-STRATEGI

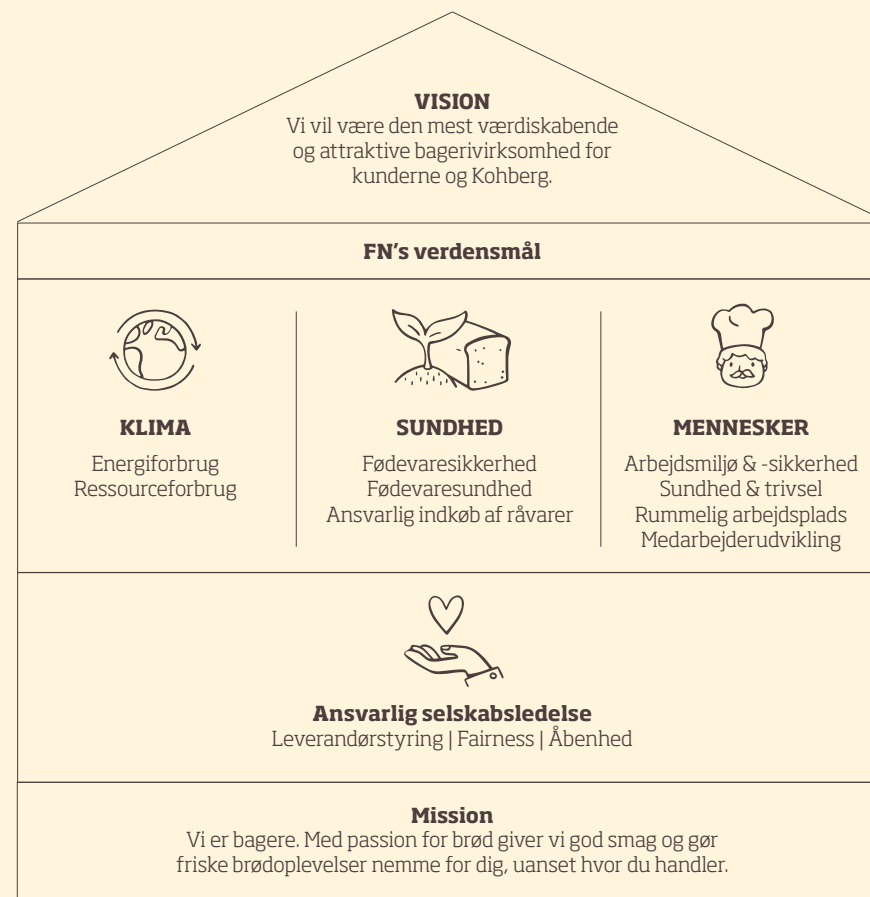
Vores CSR-hus beskriver strategien bag vores arbejde med CSR. I husets fundament finder man vores mission og vores ønske om at drive Kohberg ansvarligt.

De bærende søjler er vores tre fokusområder:

Klima - Sundhed - Mennesker

Under hver søjle udarbejder vi hvert år målsætninger, samtidig med at vi måler vores fremskridt og udvikling.

Over hele strategien ligger en overordnet målsætning om at bidrage til opfyldelsen af FN's verdensmål og vores vision om at være en værdiskabende og attraktiv bagerivirksomhed.



KOHBURG OG FN'S VERDENSMÅL

I 2015 vedtog FN's medlemslande 17 verdensmål for bæredygtig udvikling - og dermed forpligtede de 193 lande sig til at arbejde for en mere bæredygtig udvikling.

Som fødevarevirksomhed har det været naturligt for os i Kohberg at arbejde med særligt fokus på verdensmål nr. 12: "Ansvarligt forbrug og produktionsformer". Et fokus, der i dag er en integreret del af hele vores værdikæde - fra råvarerne spirer på marken, til de færdige brød bliver købt af vores kunder.

Verdensmål nr. 12 forpligter os til at undgå forurenende stoffer og gennem hele vores produktion at sikre mindst mulig påvirkning af klima og miljø. Vi arbejder dedikeret for at reducere mængden af affald, og i 2022 har vi gennem en målrettet indsats optimeret vores emballager, så vi bruger mindst muligt plast. Samtidigt arbejder vi fortsat for, at alt det plast, vi anvender i vores emballager, skal være genanvendeligt.

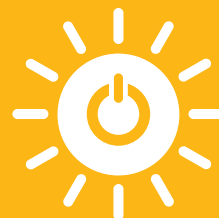
I en fødevarevirksomhed som vores vil der uundgåeligt være dage, hvor dejen slår fejl, eller vi får bagt flere brød, end vi kan sælge. Men i stedet for blot at kassere dejen eller de tiloversblevne brød, har vi et tæt samarbejde med lokale landmænd, der aftager alle vores kassationer og anvender det som foder til deres dyr.

På den måde sikrer vi, at ingen af vores produkter eller de råvarer, vi anvender, når vi bager, ender som madspild.

Men vores ambitioner i forhold til verdensmålene stopper ikke her.

I 2022 har vi taget hul på en lang række bæredygtige initiativer, der betyder, at vi fremover også vil have fokus på verdensmål nr. 7: "Bæredygtig energi". Vi forventer, at vores investeringer i energibesparende løsninger vil samlet set reducere vores CO₂-udledning med mere end 1.200 ton om året. Samtidig arbejder vi for at kunne bidrage til, at beboerne i vores nærområde får mulighed for at udskifte deres fossile varmekilder med grøn fjernvarme.

**7 BÆREDYGTIG
ENERGI**



**12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION**



VÆRDIKÆDE OG RISICI

Vi har analyseret og kortlagt Kohbergs værdikæde for at afdække, hvor vi risikerer at påvirke vores omgivelser negativt.

Modellen indgår som en del af vores strategiske arbejde med CSR og dermed i vores kontinuerlige arbejde for at minimere den negative påvirkning.



	RÅVARER OG AVLERE	LEVERANDØRER	TRANSPORT	KOHBERG	KUNDER	FORBRUGERE
KLIMA	Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd Co ₂	Kemikalier Vandforbrug Affald Co ₂	Partikelforening Co ₂	Affald og madspild Vandforbrug Co ₂	Affald og madspild	Affald og madspild
SUNDHED	Fødevaresikkerhed	Fødevaresikkerhed	Fødevaresikkerhed	Støj Fødevaresikkerhed Lugt	Fødevaresikkerhed	Fødevaresikkerhed
MENNESKER	Børnearbejde Tvangsarbejde Oprindelige folk Aflønning Arbejdsforhold Bestikkelse	Børnearbejde Tvangsarbejde Oprindelige folk Aflønning Arbejdsforhold Bestikkelse	Trafiksikkerhed Arbejdsforhold	Aflønning Arbejdsforhold Data	Markedsføring	Markedsføring

MILJØRIGTIGT FORBRUG

Vi stræber efter at indarbejde bæredygtige alternativer og minimere spild i hele vores værdikæde - fra råvarerne dyrkes på marken, til de færdige brød bliver købt af vores kunder.

RESSOURCEFORBRUG

FOKUS PÅ SPILD I HELE VÆRDIKÆDEN

Som bageri arbejder vi hver dag med friske råvarer – og når først vores brød er bagt, har de begrænset holdbarhed. Derfor er det vigtigt, at vi gennem hele vores værdikæde har fokus på at optimere vores processer og minimere spild i alle led – fra råvarerne bliver dyrket på marken, til de færdige brød bliver leveret til vores kunder. Kun på den måde kan vi sikre, at mest muligt af vores brød bliver spist, præcis som det blev bagt til.

Processpild

Det er umuligt helt at undgå processpild i et bageri, men vi optimerer kontinuerligt vores processer for at holde spildet på et minimum. I 2022 har processpildet været på 6,7 % og dermed under vores målsætning på max. 7 %. Vi fortsætter i 2023 med dagligt at have fokus på spild.

Kassationer

Det tager tid at bage et godt brød, og i Kohberg er vi ofte nødt til at sætte gang i bageprocessen, allerede inden brødene er bestilt. Derfor arbejder vi med prognoser for at forudsige, hvilke og hvor mange brød vores kunder efterspørger. Prognoserne er et vigtigt redskab, fordi vores brød og boller har en kort holdbarhed og derfor ikke blot kan sælges på et andet tidspunkt.

I 2022 havde vi 0,9 % kassationer, målt på salgsenheder (alle produkter). Målsætningen for 2023 er at holde dette lave niveau.

Uanset om der er tale om processpild eller kassationer af færdige produkter, sikrer vores samarbejde med lokale landmænd, at intet ender som affald – men i stedet bliver en vigtig ressource i deres produktion.



RÅVARER OG AVLERE



LEVERANDØRER



TRANSPORT



KOHBERG



KUNDER



FORBRUGERE



VI ARBEJDER FOR AT UNDGÅ MADSPILD

Begrebet "Madspild" dækker over fødevarer, der kunne være spist, men i stedet bliver smidt ud – og i Danmark udgør madspildet hvert år mere end 700.000 ton. Den danske fødevareindustri, som vi i Kohberg er en del af, kasserer årligt 133.000 ton mad. Størst er madspildet i husholdningerne, der med 260.000 ton/år udgør mere end en tredjedel (36 %) af det samlede madspild.

På nationalt niveau er Kohberg en del af den danske tænketank ONE\THIRD, hvor 55 fødevarevirksomheder, interessegrupper, offentlige myndigheder og forskere arbejder på at mindske madspild. Det fælles mål er at halvere madspildet inden 2030 samt at reducere fødevaretabet i den danske fødevarebranche.

Madspild i Danmark:

Hver dansker smider 47 kg spiselig mad ud om året. Samlet set udgør madspild 42 kg pr. person pr. år i enfamilieboliger og 59 kg pr. person pr. år i etageboliger.

12 % af madspildet i husholdningerne er brød og kager med datomærkning.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Madspild i Kohberg:

Surdej er en vigtig ingrediens i vores rugbrød, og vi "fodrer" hver dag vores surdej med rugbrød, der blev til overs i produktionen. Alle øvrige kassationer fra vores bagerier bliver afsat til lokale landmænd, der kan bruge brød, boller og wienerbrød som foder til deres dyr. På den måde holder vi madspildet fra vores egen produktion på et absolut minimum.

"I Kohberg agerer vi ansvarligt og ikke kun på egen bane. Vi leverer brød til både husholdninger og servicesektoren, og derfor er det naturligt for os også at ville gøre en forskel her. Det kan være små tiltag som at bage en række af vores rugbrød uden endeskiver, fordi vi ved, at enderne er noget af det, der oftest ender i skraldespanden. Og det kan være mere omfattende som at arbejde fokuseret på at øge holdbarheden eller lancere produkter med flere funktioner, f.eks. vores Rugbrødssandwich eller vores Madbrød".

- Britt Hougaard, Head of Marketing, Innovation & Communication



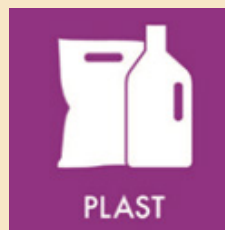
PLAST SKAL ANVENDES IGEN OG IGEN OG IGEN ...

Som fødevarer virksomhed tager vi højde for faktorer som fødevarer sikkerhed, madspild og opbevaring, når vi vælger emballage. Og selvom det er et udskældt materiale, er plastemballage indtil videre stadig den bedste løsning for at undgå madspild hos vores kunder og hos forbrugerne. Plastemballagen holder brød og boller friske i lang tid – og samtidigt vejer plastemballagerne meget lidt, og det nedsætter miljøbelastningen ved transport.

I mere end 20 år har de klassiske Kohberg transportkasser været fremstillet af genanvendt plast. I dag er 89 % af vores plastemballage fremstillet i genanvendelig plast, og vi arbejder målrettet på at få genanvendelige emballager til alle vores produkter.

Reduktion i mængden af plast

I 2022 har vi set alle vores posedesign igennem i forhold til plasttype, tykkelse og form. Efterfølgende har en ændring af posernes hjørner betydet, at vi i 2022 har reduceret vores plastforbrug til emballager med 28 ton.



Mærkning sikrer korrekt sortering

Hvis plast ender i naturen, kan det tage op til 400 år at blive nedbrudt. Hvis plast derimod ender i genbrugsbeholderen, kan det genanvendes mange gange.

Derfor har vi i Kohberg sørget for sorteringsanvisninger på vores plastemballager, så forbrugerne kan sortere emballagen korrekt - og det er en helt central del af vores emballagepolitik altid at afsøge muligheden for at bruge genanvendelige løsninger.

"Vi kommer ikke uden om plastemballagerne, men vi arbejder kontinuerligt og målrettet for kun at anvende genanvendeligt plast og samtidig reducere den mængde af plast, vi bruger".

- Britt Hougaard, Head of Marketing, Innovation & Communication



"I Kohberg vil vi være del af den grønne omstilling, og energikrisen har givet vind i sejlene til en lang række grønne projekter, vi allerede havde i støbeskeen".

René Normann Christensen, CEO Kohberg Bakery Group A/S

ENERGIFORBRUG

MINDRE FORBRUG AF ENERGI SPARER CO₂

At bage brød kræver energi, og derfor arbejder vi hos Kohberg kontinuerligt og fokuseret for hele tiden at forbedre og effektivisere alle processerne i vores bagerier.

I de kommende år vil vi investere massivt i løsninger baseret på vedvarende energi – og vi har allerede nu foretaget markante reduktioner af vores energiforbrug og omlagt dele af vores gasforbrug til grøn el.

Foreløbige estimater viser, at de mange nye grønne initiativer vil reducere vores årlige CO₂-udledning med mere end 1.200 ton om året.

Grønne initiativer i 2022:

I 2022 har vi på vores bageri i Bolderslev bl.a. udskiftet to ældre kondensatorer på køleanlægget, vi har optimeret en del af det nuværende trykluftanlæg, og vi har fjernet en gasmotor og erstattet den med nye energivenlige kedler.

Dansk mel sparer CO₂

En betydelig del af brødets CO₂-udledning opstår, når råvarerne bliver transporteret fra møllerne til bagerierne. Det er en af grundene til, at vi i Kohberg har valgt at bage med mel, der er dyrket og malet i Danmark. Undersøgelser foretaget af Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug viser, at brød bagt med dansk mel udleder cirka 20 procent mindre CO₂, fordi melet ikke skal transporteres hertil fra udlandet.



BRØD MED LAVT CO2-AFTRYK

I forhold til mange andre fødevarer har brød et lavt CO₂-aftryk. Faktisk har 100 gram hakket oksekød (10-15 % fedt) en højere CO₂e-udledning end 5 kg fuldkornsrugbrød (kilde: Den Store Klimadatabase). I praksis betyder det, at CO₂e-udledningen til din frokost er den samme, hvis du lægger en lille hakkebøf på tallerkenen - eller hvis du i stedet fylder den med 90 skiver Herkules rugbrød.

Derfor er brød - særligt fuldkornsbrød - også en central del af Fødevarestyrelsens officielle kostråd, der har fokus på både sundhed og klima.

Sammen om Klimamærket

I 2022 besluttede den danske regering at indføre et statskontrolleret klimamærke for fødevarer i supermarkeder.

I Kohberg er vi begejstrede for udviklingen af et klimamærke, og når det bliver indført, vil det naturligvis være at finde på alle produkter under Kohberg-brandet.

Spis efter kostrådene - og reducer dit klimaaftryk med 45%

Ifølge den grønne tænketank Concito kan danskerne reducere klimaaftrykket ved deres fødevareforbrug med 45 % ved at følge de officielle kostråd.

Kilde: Concito - Danmarks Grønne Tænketank



MILJØRIGTIGT FORBRUG

Energiforbrug			
Fokusområder	Mål 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Klimapolitik Risici CO ₂	El- og gasforbrug Implementering af energibesparende projekter iværksat i 2021 – proces løber frem til 2023. Handling: Optimeringer og investeringer i teknologi.	El- og gasforbrug Der er i 2022 implementeret følgende energibesparelsesprojekter på bageriet i Bolderslev: ◦ Udskiftning af to ældre kondensatorer på køleanlægget. ◦ Optimering af en del af det nuværende trykluftanlæg. ◦ Gasmotor fjernet og erstattet med nye energivenlige kedler.	El- og gasforbrug Fortsat implementering af energibesparende projekter iværksat i 2021. Handling: Optimeringer og investeringer i teknologi.

Ressourceforbrug: MADSPILD			
Fokusområder	Mål 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂	Processpild Max. 7 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt. Handling: Løbende procesoptimering. Ugentlige møder med fokus på spild.	Processpild 6,7 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.	Processpild Max. 6,5 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt. Handling: Løbende procesoptimering. Ugentlige evalueringsmøder med fokus på spild samt optimering af registrering af årsagskoder for spild.
	Kassationer Årets kassationer i salgsenheder (alle produkter) max. 1,25 %. Handling: Fokus på og optimering af prognoser og planlægning, der reducerer kassationer.	Kassationer Årets kassationer i salgsenheder (alle produkter) var i 2022 = 0,9 %.	Kassationer Årets kassationer i salgsenheder (alle produkter) max. 0,9 %. Handling: Fokus på og optimering af prognoser og planlægning, der reducerer kassationer samt tæt dialog med kernekunder.



MILJØRIGTIGT FORBRUG

Ressourceforbrug: BÆREDYGTIG EMBALLAGE			
Fokusområder	Mål 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂	Plastemballage Reduktion af brug af plast til emballage på 5 %. Handling: Løbende tilpasning af tykkelse samt størrelse på vores plastemballager.	Plastemballage Mængden af plast i vores emballager er i 2022 reduceret med 5,5 % i forhold til 2021, svarende til 28 ton plast.	Plastemballage Målet er at reducere mængden af plast i vores emballager med yderligere 2 % i 2023. Handling: Fortsætte implementering af plastreduktionsprojektet.
	Genanvendelig plast 90 % vores plastemballage skal være fremstillet af genanvendeligt plast. Handling: Løbende udskiftning af ikke-genanvendelige plasttyper.	Genanvendelig plast 89 % af vores plastemballage var i 2022 fremstillet af genanvendeligt plast.	Genanvendelig plast 95 % vores plastemballage skal i 2023 være fremstillet af genanvendelig plast. Handling: Projekt "Monoplast", der blev iværksat i 2022 med skift til genanvendelig monoplast på fastfood-emballager, fortsætter.
	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast. Handling: Alle nyindkøbte transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast var i 2022 fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal i 2023 være fremstillet af genanvendt plast. Handling: Alle nyindkøbte transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast.
	Nyindkøb af transportkasser 5 % reduktion i forhold til 2021 i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast. Handling: Løbende procesoptimering af genbrugsprocessen i Kohberg. Optimering/sikring under returnering af kasser fra kunder og minimering af skader på kasserne under vask og transport.	Nyindkøb af transportkasser 11,6 % reduktion i forhold til 2021 i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast.	Nyindkøb af transportkasser 5 % reduktion i forhold til 2022 i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast. Handling: Løbende procesoptimering af genbrugsprocessen i Kohberg. Optimering/sikring under returnering af kasser fra kunder og minimering af skader på kasserne under vask og transport.



Kohberg

GODE FØDEVARER

Vi udvælger omhyggeligt råvarer og leverandører, der lever op til vores høje krav for fødevareresikkerhed og kvalitet - og til forbrugernes forventninger.

FØDEVARESIKKERHED

VI HAR ET ANSVAR – OG DET LEVER VI OP TIL

At bage godt bagværk med gode råvarer af høj kvalitet er Kohbergs vigtigste mission. Vi udvælger omhyggeligt råvarer og leverandører, der lever op til vores høje krav for fødevaresikkerhed og kvalitet - og til forbrugernes forventninger.

Som fødevarevirksomhed skal vi leve op til høje standarder for fødevaresikkerhed og kvalitetssikring, og med både interne og eksterne audits bliver det kontinuerligt sikret, at vi opfylder alle myndighedernes krav.

Vores vedvarende fokus på fødevaresikkerhed og hygiejne går igen i vores samarbejde med fødevaremyndighederne, og Fødevarestyrelsen er en vigtig samarbejdspartner for Kohberg.

Certificering og audits

Certificeringer er vigtige pejlemærker både for os selv i Kohberg og for vores kunder og samarbejdspartnere.

Vores tre bagerier har gennem flere år været certificeret med BRC Food Certificate fra British Retail Consortium - en certificering, der stiller nogle af de højeste krav til fødevareproducenter om ledelse, produktsikkerhed, hygiejne, autenticitet og medarbejderuddannelse. Kravene omfatter udførlige beskrivelser af alle procedurer og arbejdsprocesser, og beskrivelserne bliver hvert år kontrolleret af et certificerende organ, ligesom alle BRC-krav bliver gennemgået ved vores interne audits.

Med BRC Food Certificate sikrer vi en meget høj grad af fødevaresikkerhed for alle vores produkter.

"Med de årlige audits fra vores certificerende organ arbejder vi kontinuerligt på at blive endnu skarpere på vores processer og nedbringe antallet af afvigelser. Og det giver positive resultater. I 2022 opnåede alle vores tre bagerier for første gang Grade A+, og i både Taastrup og Haderslev opnåede vi den højst mulige certificering, nemlig AA+. Det er naturligvis ambitionen, at vi fastholder det niveau."

- Line Ransby Olsen, Group Quality Manager





Kohberg

"Danske råvarer er et meget vigtigt parameter for os, og vi arbejder fortsat for at indføre flere danskproducerede ingredienser".

- Britt Hougaard,
Head of Marketing, Innovation & Communication



IFS Food certificering i 2023

Som en del af vores strategi for at solidere, styrke og udvikle Kohbergs position på eksportmarkedet er det målet, at vores bagerier i Bolderslev og Haderslev i løbet af 2023 opnår certificering fra IFS Food.

IFS Food er en international standard til vurdering af produkt- og procesoverholdelse i forhold til fødevarer sikkerhed og -kvalitet, og certificeringen er således vigtig i samarbejdet med vores internationale kunder.

Smiley

Fra 1. januar 2022 er Elitesmileyen udgået, og Fødevarestyrelsen giver nu tre forskellige smileyer, som sammenfatter resultatet af kontrollen.



FØDEVARESUNDHED

GODE RÅVARER - DYRKET MED OMTANKE

De råvarer, vi benytter, er dyrket naturligt med omtanke for miljøet - og det er vigtigt for os at kunne sige, at vores råvarer er "fri for ...". Derfor kræver vi af vores leverandører, at alle de råvarer, de leverer til Kohberg, er dyrket uden brug af glyfosat eller stråforkortere. I 2022 var alle vores indkøbte mel- og kornprodukter fri for glyfosat og stråforkortere.

Danske afgrøder

Siden 2019 har hovedingrediensen i vores bagværk været mel fra korn, der er dyrket, høstet og malet i Danmark. Vi bager med dansk mel, fordi kontrollen af de danske afgrøder er utrolig grundig - og det betyder, at vi med dansk mel er garanteret en høj fødevarer sikkerhed, som vi kan give videre til vores kunder.

Ingen buræg

Hos Kohberg tager vi ansvar for vores valg af råvarer, og vi sætter en høj standard på vores kunders vegne. Vi er ikke bange for at gå et skridt længere end myndighedernes regler og lovkrav, og derfor har vi en fast politik om, at buræg ikke indgår i Kohbergs brød og kager. Det er et ufravigeligt krav til vores råvareleverandører, at de æg, de leverer til os, enten er skrabeæg eller økologiske æg.

Certificeret palmeolie

Siden 2014 har Kohberg været certificeret efter RSPO - "Round table on Sustainable Palm Oil" - og kravet om kun at anvende RSPO-certificeret palmeolie gælder i hele vores forsyningskæde.

Om Round table on Sustainable Palm Oil

RSPO er en non-profit medlemsorganisation og certificeringsordning, der består af både NGO'er, institutioner, indkøbere og producenter. RSPO blev etableret i 2004 for at sætte en stopper for de negative konsekvenser, den massive og globale efterspørgsel på palmeolie havde medført, bl.a. i Indonesien og Malaysia, hvor palmeolien var den primære årsag til, at den tropiske regnskov blev fældet. RSPO-certificeringen garanterer, at palmeolien lever op til miljømæssige og sociale principper og kriterier.



Se KOFFs medlemskab af Round table on Sustainable Palm Oil

DET SKAL VÆRE NEMT AT VÆLGE SUNDT

FOKUS PÅ FULDKORN

Når vores bagere udvikler nye opskrifter, er målet naturligvis altid først og fremmest, at resultatet får en fremragende smag og god tekstur. Men i Kohberg arbejder vi samtidig målrettet for, at så meget som muligt af vores brød indeholder fuldkorn.

Som del af Fuldkornspartnerskabet deler vi visionen om at sikre danskerne adgang til fødevarer med fuldkorn - og dermed

muligheden for at vælge en sund og varieret kost. Derfor vurderer vi altid, om et nyt Kohberg-brød er egnet til at få enten Fuldkornsmærket og/eller Nøglehulsmærket.

Tre skiver Herkules dækker dit behov for fuldkorn

Danskerne spiser i gennemsnit 63 gram fuldkorn om dagen.

Den officielle anbefaling er 75 gram fuldkorn om dagen, hvilket svarer til tre skiver af vores lækre Herkules Rugbrød.

Kilde: Fuldkornspartnerskabet

"I en travl hverdag er Fuldkornsmærket og Nøglehulsmærket vigtige pejlemærker for forbrugere, der gerne vil spise sundt. Derfor er et helt naturligt mål for os, at mange af Kohbergs brød og boller bærer et eller begge mærker, så det er nemt for forbrugerne at navigere".

- Lone Andersen, Innovationschef





Nøglehulsmærket

For at få Nøglehulsmærket skal en fødevarer indeholde mange fibre og fuldkorn samt have et mindre indhold af fedt, umættet fedt, sukker og salt – og på den måde gør Nøglehulsmærket det nemt at vælge sunde produkter uden at læse hele varedeklarationen.



Om Fuldkornslogoet

Fuldkorn betyder, at alle kornets dele er med – også kim og skaldele, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder. Fuldkornslogoet stiller krav til produkternes indhold af fuldkorn samt yderligere krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre.

Enkel deklarering giver en nemmere hverdag

På alle produkter under Kohberg brandet finder du en oversigt over næringsindholdet for ét styk af posens indhold, f.eks. ét stykke brød eller én bolle. Det kan synes som en ubetydelig gestus, men f.eks. for mennesker, der lever med diabetes, gør det en stor forskel. På den måde er det nemlig ikke nødvendigt at veje brødet først for at kunne beregne evt. behov for insulin.

I efteråret 2022 indledte Kohberg et flerårigt samarbejde med Diabetesforeningen, hvor vi giver et bidrag til den vigtige kamp mod diabetes, hver gang vi sælger et af vores populære Protein-produkter.

Meget gerne økologi

Danmark har i mange år været førende inden for økologi – og økologi spiller en stor rolle for mange forbrugere og i de professionelle køkkener. For Kohberg er økologi en hjertesag, og vi arbejder med særligt udvalgte råvarer for at bage de bedste økologiske brød.

Vores økologiske brød er mærket med det danske Ø-mærke, der bliver kontrolleret af den danske stat – mens det grønne EU-økologimærke viser, at brødet opfylder EU's regler for økologi.





Et vegansk alternativ

Stadig flere forbrugere vil gerne have mulighed for at vælge et plantebaseret alternativ. Korn indeholder mange af de vitaminer og mineraler, som kroppen skal bruge for at holde sig sund og rask - og samtidig er rugbrød et klimavenligt måltid med lavt CO₂-aftryk, der passer godt til den grønne livsstil.

Langt de fleste af Kohbergs rugbrød er veganske og uden animalske ingredienser - og i vores sortiment til de professionelle køkkener har vi også lækre veganske alternativer til klassisk bagværk.

Kohberg er tilknyttet Dansk Vegetarisk Forenings mærkningsordning, og 78 af produkterne under Kohberg-brandet bærer "Det Grønne Hjerte".



Det Grønne hjerte

Det Grønne Hjerte er forbrugernes garanti for, at produkterne ikke indeholder nogen former for animalske produkter - som f.eks. mælk, æg og honning.

Kilde: Dansk Vegetarisk Forening

BÆREDYGTIG INNOVATION

Hvad er egentligt "et godt brød"? Skal det smage, som det plejer eller af noget nyt og spændende? Har det et lavt indhold af fedt, eller skal det hellere indeholde mange kerner? Der er rigtig mange spørgsmål, der melder sig, når man vil udvikle danskernes nye yndlingsbrød.

I Kohberg arbejder vi med bæredygtig innovation, hvor vi hele tiden sikrer, at udviklingen af nye produkter er baseret på viden og fakta om de nyeste trends og spændende tendenser. På den måde sikrer vi, at vores nye produkter kommer fra start med en unik position på markedet - og vi undgår at bruge ressourcer på udviklingen af produkter, ingen vil købe.

Mange af vores produkter til eksportmarkedet bliver udviklet i tæt samarbejde med vores kunder. Her bliver produkterne til i en spændende udveksling af kunders ønsker og viden om deres nationale marked - og vores mangeårige erfaring.

Clean Label

Med beslutningen om at bage med dansk mel har vi i Kohberg for længe siden lagt en fast kurs, hvor vi handler lokalt med fokus på kvalitet og klima. Samtidig efterspørger flere forbrugere fødevarer med rene ingredienser - Clean Label.

"For forbrugerne handler det om troværdighed - om at få en forståelig ingrediensliste med naturlige råvarer og uden mystiske e-numre.

Det ønske vil vi naturligvis gerne efterkomme, og derfor er begrebet Clean Label helt centralt i vores innovation".

Lone Andersen,
Innovationschef

Upcycling

I 2022 indledte Kohberg et samarbejde med den danske virksomhed Agrain®, der udvikler cirkulære fødevarer. Agrain® har udviklet en helt ny metode, hvor de kan upcycle og genudnytte mask, der er en del af restproduktionen fra øl.

Normalt bliver masken enten kasseret eller anvendt som dyrefoder, men med Agrains® metode bliver den bløde, våde mask i stedet omdannet til mel. Det kaldes Upcycling og er en af de helt store tendenser i arbejdet for at forhindre madspild og sikre fremtidens bæredygtige produktion af fødevarer.

"Det mel, vi normalt anvender, er fremstillet af korn, der gror på marken. Her har du altså en en-til-en proces, hvor korn bliver til mel. Men med maskmelet er det anderledes. Det er stadig korn, der gror på en mark, men inden det bliver til mel, er kornet brugt til ølbrygning. På den måde bliver det korn, der gror på marken, til både øl og mel. En bliver til to. Det er upcycling af værdifulde ressourcer, og maskmelet vil fremover blive brugt i langt flere af vores produkter".

- Lone Andersen, Innovationschef





GODE FØDEVARER

Fødevaresikkerhed			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for menneske-rettigheder Risici Fødevaresikkerhed	BRC-certificering 3 ud af 3 lokationer har en gyldig BRC-grade af fødevaresikkerheden. Handling: Mål for 2023 skal indeholde mål for IFS-certificering.	BRC-certificering 3 ud af 3 lokationer havde i 2022 følgende BRC-grade: - Taastrup: AA + - Haderslev: AA + - Bolderslev: A +	BRC- & IFS-certificering I 2023 skal 3 ud af 3 lokationer opretholde BRC-grade. Bagerierne i Bolderslev og Haderslev skal derudover opnå IFS-certificering. IFS-certificering af vores bageri i Taastrup er ikke relevant, da her ikke produceres produkter til eksportmarkedet. Handling: Forberede kvalitetsstyringssystemet i henhold til krav i IFS-standard.
	Fødevarestyrelsens Smiley Den 1. januar 2022 udgik Elitesmileyen, og dermed blev antallet af smileyer på fødevarevirksomheders kontrolrapporter reduceret fra fire til tre. Det opstillede mål om Elitesmileyer på alle vores bagerier i 2022, er derfor ikke længere relevant.	Fødevarestyrelsens Smiley Ved udgangen af 2022 havde 2 ud af 3 lokationer en glad smiley: - Taastrup: Glad smiley - Haderslev: Glad smiley - Bolderslev: Lige smiley	Fødevarestyrelsens Smiley 3 ud af 3 lokationer skal i 2023 have Fødevarestyrelsens glade smiley. Handling: Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.
	Interne audits 12 planlagte interne audits, der gennemgår både BRC- og RSPO-krav på egne lokationer. Handling: Interne audits gennemføres med både BRC- og RSPO-krav.	Interne audits 12 interne audits, der gennemgik BRC- og RSPO-krav på egne lokationer, blev udført i 2022.	Interne audits 12 interne audits, der gennemgår både BRC- og RSPO-krav på egne lokationer samt IFS-krav på lokationerne i Bolderslev og Haderslev, skal udføres i 2023. Handling: Interne audits gennemføres med både BRC- og RSPO-krav samt IFS-krav på lokationerne i Bolderslev og Haderslev.
	Eksterne leverandøraudits 2 gennemførte leverandøraudits. Handling: Gennemføre audit af udvalgte leverandører.	Eksterne leverandøraudits 2 leverandøraudits blev gennemført i 2022.	Eksterne leverandøraudits 2 leverandøraudits skal gennemføres i 2023. Handling: Planlægge og gennemføre audit af udvalgte leverandører.



GODE FØDEVARER

Fødevaresundhed			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for menneske-rettigheder Risici Fødevaresundhed Kemikalier Forurening	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand har Nøglehulsmærket. Handling: Receptkontrol og fokus i produktudviklingen.	Nøglehulsmærket 52 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand havde Nøglehulsmærket. (29 ud af 56 varianter)	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand har Nøglehulsmærket. Handling: Receptkontrol og fokus i produktudviklingen.
	Fuldkorn 50 % af Kohbergs samlede forbrug af mel er fuldkornsmel. Handling: Fokus på brug af fuldkorn i opskrifter og produktudvikling.	Fuldkorn 52,3 % af Kohbergs samlede forbrug af mel var i 2022 fuldkornsmel.	Fuldkorn 50 % af Kohbergs samlede forbrug af mel skal i 2023 være fuldkornsmel. Handling: Fokus på brug af fuldkorn i opskrifter og produktudvikling.
	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter er fri for glyfosat. Handling: Krav til alle leverandører om, at råvarer er uden glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter var i 2022 fri for glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2023 være fri for glyfosat. Handling: Krav til alle leverandører om, at råvarer skal være fri for glyfosat.
	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter er fri for stråforkortere. Handling: Krav til alle leverandører om, at råvarer er fri for stråforkortere.	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter var i 2022 fri for stråforkortere.	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2023 være fri for stråforkortere. Handling: Krav til alle leverandører om, at råvarer skal være fri for stråforkortere.



GODE FØDEVARER

Fødevaresundhed - DANSKE RÅVARER			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for menneske-rettigheder Risici Fødevaresundhed Kemikalier Forurening	<u>Rug, konventionel</u> 100 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel er dansk dyrket. <u>Rug, økologisk</u> Minimum 75 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel er dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk rug og rugmel.	<u>Rug, konventionel</u> 100 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel var i 2022 dansk dyrket. <u>Rug, økologisk</u> 75 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel var i 2022 dansk dyrket.	<u>Rug, konventionel</u> 100 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel i 2023 skal være dansk dyrket. <u>Rug, økologisk</u> Minimum 75 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel i 2023 skal være dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk rug og rugmel.
	<u>Hvede, konventionel</u> Minimum 75 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel er dansk dyrket. <u>Hvede, økologisk</u> Minimum 50 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel er dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk hvede og hvedemel.	<u>Hvede, konventionel</u> 75 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel var i 2022 dansk dyrket. <u>Hvede, økologisk</u> 50 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel var i 2022 dansk dyrket.	<u>Hvede, konventionel</u> Minimum 75 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel skal i 2023 være dansk dyrket. <u>Hvede, økologisk</u> Minimum 50 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel skal i 2023 være dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk hvede og hvedemel.
	<u>Havre</u> Minimum 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn er dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af havre samt havremel og -gryn.	<u>Havre</u> 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn var i 2022 dansk dyrket.	<u>Havre</u> Minimum 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn skal i 2023 være dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af havre samt havremel og -gryn.



GODE FØDEVARER

Ansvarligt indkøb af råvarer			
Fokusområder	Mål 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Miljøpolitik Risici Biodiversitet Dyrevelfærd Børnearbejde Tvangsarbejde Arbejdsforhold Aflønning Kemikalier	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, indeholder kun RSPO-certificeret palmeolie. Handling: Krav til råvareleverandører om RSPO (Round table of Sustainable Palm Oil) -certificeret palmeolie.	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, indeholdt i 2022 kun RSPO-certificeret palmeolie.	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, skal i 2023 kun indeholde RSPO-certificeret palmeolie. Handling: Krav til råvareleverandører om RSPO (Round table of Sustainable Palm Oil)-certificeret palmeolie.
	Økologisk mel 8 % af Kohbergs samlede forbrug af mel er økologisk mel. Handling: Fokus på brug af økologisk mel i opskrifter og produktudvikling.	Økologisk mel 6,7 % af Kohbergs samlede forbrug af mel var i 2022 økologisk mel.	Økologisk mel 8 % af Kohbergs samlede forbrug af mel skal i 2023 være økologisk mel. Handling: Fokus på brug af økologisk mel i opskrifter og produktudvikling.
	Æg 100 % af alle indkøbte æg er skrabeæg eller økologiske æg. Handling: Krav til råvareleverandører om skrabeæg og økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg var i 2022 skrabeæg eller økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg skal i 2023 være skrabeæg eller økologiske æg. Handling: Krav til råvareleverandører om skrabeæg og økologiske æg.
	Vegansk 72 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand er vegansk. Handling: Krav til råvareleverandører.	Vegansk 73,2 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand var i 2022 vegansk. (41 ud af 56 varianter)	Vegansk 72 % af det totale antal indpakkede brød under Kohbergs brand skal i 2023 være vegansk. Handling: Krav til råvareleverandører.

The Kohberg logo is a stylized, cursive script wordmark enclosed within a thin, light-colored oval border. It is positioned at the top center of the page, just below a decorative black and white checkered banner that runs diagonally across the top edge.

Kohberg

DEN GODE ARBEJDSPLADS

I Kohberg har vi 495 ansatte i vores bagerier, lager, salg og administration - og det er vigtigt for os at være en sikker, ansvarlig og rummelig arbejdsplads for alle.

ARBEJDSMILJØ OG SIKKERHED

MÅLRETTET INDSATS GIVET RESULTAT

Hos Kohberg har medarbejdernes sikkerhed højeste prioritet. Vi arbejder målrettet på hele tiden at styrke vores arbejdsmiljø og sikkerheden på tværs af hele vores organisation.

Vores målsætning er, at ingen medarbejdere oplever arbejdsulykker, og ved at registrere alle arbejdsskader og -ulykker samt tilløb til ulykker, får vi en vigtig indsigt i, hvor vi skal sætte ind med nye tiltag.

Nogle gange handler det om konkrete fysiske forandringer,

men ofte handler det om at ændre dårlige vaner, så vi undgår uheldsmæssig adfærd.

Arbejdsulykker - Kohberg går mod strømmen

Antallet af anmeldte arbejdsulykker i Danmark er stigende, fra 42.013 i 2016 til 90.445 i 2022 - men i Kohberg går vi mod strømmen, og vores målrettede indsatser for bedre arbejdsmiljø og mere sikkerhed betyder, at antallet af anmeldte arbejdsulykker på Kohberg er faldende.

I 2022 havde vi 16 anmeldte ulykker med fravær, hvilket er en reduktion på 27,3 % i forhold til 2021.

"Med Kohberg Safety Passport klæder vi vores medarbejdere på til at spotte risikoadfærd, så de bliver i stand til at gribe ind, inden situationen udvikler sig. Et andet vigtigt element i forløbet er analyse af konkrete ulykker. Der er altid flere faktorer, der spiller ind, når der sker en ulykke, og hvis vi kender de bagvedliggende årsager, kan vi anvende den viden til at forhindre, at lignende situationer opstår".

- Brian Vestergaard Olesen, Arbejdsmiljøkoordinator



"Vores vedvarende arbejde med sikkerhed giver resultater. Sikkerhed er første punkt, når vi har bagerichef-møde om morgenen, hvor vi gennemgår, hvad der har været og prøver at drage læring ud af det. Herefter bliver der fulgt op på alle CEO-møder, så vi sikrer, at det vedvarende fokus på sikkerhed er forankret i hele organisationen".

- Brian Vestergaard Olesen, Arbejdsmiljøkoordinator

Kohberg Safety Passport

Et vigtigt værktøj i det forebyggende arbejde er Kohberg Safety Passport - et otte dages kursusforløb, udviklet af Kohberg i samarbejde med EUC Lillebælt.

Kurset er målrettet bageriets produktionsledere og arbejdsmiljørepræsentanter, der blandt andet bliver instrueret i sikker adfærd og beredskab. Kohberg Safety Passport blev i 2021 og 2022 gennemført i Bolderslev og vil i tilpasset form blive videreført på Kohbergs øvrige lokationer i 2023.

Antal af ulykker pr. mio. produktionstimer

I 2022 havde vi i Kohberg 25,4 ulykker pr. mio. produktionstimer - i 2021 var tallet 34,1 ulykker pr. mio. produktionstimer og i 2020 var det 46,4 ulykker pr. mio. produktionstimer.

Vi vil i 2023 fastholde den daglige opmærksomhed på uhensigtsmæssig adfærd og det vedvarende fokus på sikkerhed for alle medarbejdere på Kohberg. Målet er, at antallet af ulykker pr. mio. produktionstimer i 2023 bliver max. 19,1

RUMMELIG ARBEJDSPLADS

LIGE MULIGHEDER FOR ALLE

I Kohberg skal alle medarbejdere have samme muligheder for at skabe sig en karriere og et velfungerende arbejdsliv. Det er vigtigt for os at skabe en rummelig arbejdsplads, der er attraktiv for alle – uanset personlige forhold eller kulturel identitet. Kun på den måde kan vi løfte i flok og alle bidrage til Kohbergs succes.

Vi har en mangfoldig medarbejderstab, som afspejler det samfund Kohberg er del af. Vores største bageri ligger i Bolderslev, tæt på den dansk-tyske grænse, og her bliver talt både dansk, tysk, engelsk, polsk og – naturligvis – sønderjysk i omklædningsrummene.

FAKTA OM KOHBERGS MEDARBEJDERE

- Den gennemsnitlige Kohberg-medarbejder er 45 år og har været ansat i 9 år og 9 mdr.
- 43,4 % af vores medarbejdere har været ansat ved Kohberg i mere end 8 år.
- Mere end halvdelen (53,6 %) har været ansat i mere end 5 år.
- Mere end hver 10. medarbejder (10,9 %) har været ansat ved Kohberg i mere end 20 år.





Kohberg

KLAUS FIK FLERE KOLLEGER OG MEGET MERE FRITID:

“Hverdagen som baker ved Kohberg har nogle helt indlysende fordele ”

Efter mere end 25 år som selvstændig baker valgte Klaus i 2022 at lukke sit bageri i Augustenborg. - Min kone blev syg, og det var for meget at stå med det hele alene. Så vi valgte at lukke, fortæller Klaus, der i sin tid blev udlært baker ved Calles bageri i Sønderborg.

- Jeg har altid arbejdet i små bagerier, og nu kunne jeg godt tænke mig at prøve noget nyt og spændende. Så jeg sendte en ansøgning til Kohberg, og få dage efter fik jeg tilbudt et job, fortæller Klaus.

Hverdagen som baker ved Kohberg har nogle helt indlysende fordele i forhold til livet som selvstændig.

- Jeg arbejder i vores Bake Off, og her har vi fri hver weekend. Det har jeg ikke haft, siden jeg var 18 år, griner Klaus og fortsætter: - Som selvstændig er det op hver morgen kl. 2-3, og du skal hele tiden være flere dage foran i din planlægning. Der er altid noget, der mangler at blive lavet. Hos Kohberg er her gode arbejdstider og gode kolleger. Jeg møder ind, gør mit arbejde, og når der er fyraften, har jeg fri. Så skal jeg ikke tænke mere på det, og det er jo en verden til forskel fra det, jeg har været vant til. Det er virkelig positivt. Og så møder jeg nye mennesker fra forskellige kulturer. Det er spændende at få lov til at tale med tyskere, polakker og russere.

Det har også været nyt for Klaus at holde ferie.

- Sidste år var det første gang nogensinde, at vi var til festival. Det har vi aldrig kunne før, men nu var det jo ikke noget problem at få et par ekstra fridage. Jeg har også pauser i løbet af dagen. Det har jeg heller ikke haft før, fortæller Klaus, der stadig får faglige udfordringer som baker ved Kohberg: - Selvom det er i stor skala, så er det stadig bagerarbejde. I Bake Off bager vi wienerbrød, og her er det helt afgørende at have en fornemmelse af dejen. Det kræver en faglært, afslutter Klaus.

TANJA ER I FLEKSJOB:

“Det har bare en kæmpe værdi at have et arbejde”

Tanja arbejder som salgssupporter for Foodservice – og hun har nærmest fået Kohberg ind med modermælken. - Jeg voksede op i Bolderslev, og min mor arbejdede i pakkeriet på Kohberg. I sommerferien mellem 8. og 9. klasse startede jeg som pakkepige, og med meget få pauser har jeg været ansat ved Kohberg lige siden, fortæller Tanja.

Gennem hele sin barndom og ungdom var Tanja en aktiv håndboldspiller, men omkring 2007 blev det pludselig sværere og sværere at komme ud af sengen.

- Jeg slog det hen. Jeg var lige fyldt 30 år, så jeg tænkte, jeg bare var blevet gammel. Men til sidst måtte min mand bære mig ud af sengen om morgenen. Så blev jeg sendt til lægen og fik beskeden, at jeg havde fået leddegigt, fortæller Tanja.

Efter et år med masser af undersøgelser, indlæggelse på Gigthospitalet i Gråsten og sygemelding fra jobbet på Kohberg fik Tanja tilkendt fleksjob.

- Gennem hele forløbet sagde Kohberg, at der stod et job til mig, når jeg var klar. Så det var faktisk kommunens sagsbehandling, der gjorde, at det trak ud, fortæller Tanja.

Fleksjobbet på Kohberg blev 4 timer dagligt fra 8-12. Tanja har ingen særlige hjælpemidler i hverdagen, for hæve-sænke-borde er standard i Kohberg.

- Det er fantastisk, at det var muligt for mig at få et fleksjob. For det har bare en kæmpe værdi at have et arbejde. Det første, folk spørger om, er jo: Hvor arbejder du så henne? Og så er det rart at have et svar. På den måde er arbejdet en stor del af din identitet, fortæller Tanja, der i sin fritid er frivillig mentor ved Aabenraa kommunes Sundhedscenter for borgere med leddegigt.

- Det betyder rigtig meget for mig at kunne hjælpe andre, især når der står et ungt menneske. Når du får diagnosen som ung, står du ved en korsvej: Skal jeg få børn? Kan jeg klare et arbejde? Her er det vigtigt at få at vide, at det kan lade sig gøre både at få en familie og et godt arbejdsliv, fortæller Tanja og afslutter:

- I dag er jeg velmedicineret, og det er svært at forstå, at jeg en gang havde det så dårligt, at jeg ikke kunne gå. Jeg har fundet balancen mellem arbejde, familie og hvile, og jeg er sikker på, at det er det, der gør, at min gigtsygdom er i ro.

Særlige vilkår

Vi er ikke alle ens, og mange af os kan have brug for, at der bliver taget særligt hensyn til vores behov.

Nogle gange er behovet en del af vores livsvilkår, men det kan også være et pludseligt opstået behov, der kræver lidt ekstra fleksibilitet i en begrænset periode. Det kan være muligheden for at få ændret arbejdstiden og skabe en bedre balance mellem arbejde og fritid eller et særligt hjælpemiddel, der kan lette vores hverdag.

Hos Kohberg både kan og vil vi rumme medarbejdere med særlige behov, og vi har en række medarbejdere ansat på særlige vilkår. I 2022 havde Kohberg 10 personer ansat i fleksjob samt 2 i skånejob. Vi har ingen stillinger, der i udgangspunktet er skåne- eller fleksjob, men vi ser altid positivt på at undersøge mulighederne og skabe de bedst mulige rammer i hvert enkelt tilfælde.

Det afgørende for os er, at hver eneste medarbejder bliver behandlet retfærdigt og respektfuldt.

MEDARBEJDERUDVIKLING

FRA UFAGLÆRT TIL FAGLÆRT

I Kohberg arbejder vi målrettet på at tilbyde medarbejdere uddannelse og opkvalificering. Det gør vi, fordi det er indlysende, at faglig og personlig udvikling giver glade medarbejdere, der skaber værdi for hverdagen i Kohberg – og samtidig er veluddannede medarbejdere med til at fremtidssikre vores virksomhed.

De seneste år har alle vores ledere fået ledertræning og vigtige ledelsesværktøjer ved at gennemføre Kohberg Leadership Academy, som vi tilbyder i samarbejde med eksterne konsulenter fra Learn2lead. Vores målsætning er, at 10 nye ledere og nøglemedarbejdere i 2023 gennemfører Kohberg Leadership Academy.

Alle medarbejderne i vores produktion har hvert år mulighed for to ugers selvvalgt uddannelse ved IKUF – Industriens Kompetenceudviklingsfond.

I 2022 var flere af vores ufaglærte medarbejdere i gang med at blive udlærte, og målet er, at endnu flere vil tage imod tilbuddet om at tage springet fra ufaglært til faglært.

Fremtidens medarbejdere kan begynde her ...

Det er en meget høj prioritet for Kohberg at have elever og lærlinge ansat. Vi er meget bevidste om vores ansvar for at uddanne den kommende generation af kvalificerede medarbejdere og give dem relevante kompetencer og brugbare erfaringer med i rygsækken – uanset om kompetencerne på sigt kommer os eller andre virksomheder til gode. Samtidig giver vores lærlinge og elever os nye input og sikrer, at vi ikke altid bare gør, som vi plejer.

I 2022 havde Kohberg 11 elever ansat - 2 automatikteknikere, 5 automatiseringsteknikere, 2 industrioperatører, 1 detailbager og 1 økonomieleve.

I løbet af året har vi også løbende praktikanter – både praktikanter fra relevante uddannelsesinstitutioner og personer, som af forskellige årsager har brug for en hånd til igen at finde fodfæste på arbejdsmarkedet.



STEPHEN KOM I LÆRE SOM PROCESOPERATØR:

“Kohberg har givet mig en masse muligheder”

Stephen kom til Kohberg i 2019 og arbejdede som ufaglært i pakkeriet, indtil bagerichefen en dag tog fat i ham:

- Min chef foreslog, at jeg startede på uddannelsen til industrioperatør, og det ville jeg rigtig gerne. Jeg har arbejdet som ufaglært, siden jeg var 16 år, og som ufaglært har du ofte skiftende arbejdstider, der kan være svære at få til at hænge sammen med familielivet, fortæller Stephen, der er født og opvokset i England, men kom til Danmark i 2015. I dag bor han i Sønderborg sammen med sin danske kone og deres datter.

På skolen lærer Stephen om kemi, opbygning af eltavler, produktionsudstyr, materialer og meget mere – og det at veksle mellem teori på skolen og praksis på arbejdspladsen har givet Stephen en helt ny forståelse af hverdagen på Kohberg.

- Det er fantastisk, og hver gang jeg kommer tilbage fra skolen, ser jeg lidt anderledes på Kohberg. Så kan jeg genkende et rør eller en bestemt slags pumpe, og jeg ved, hvordan den virker. Det er rigtig spændende, fortæller Stephen.

Egentligt skulle Stephen have afsluttet sin uddannelse ved årsskiftet 2022-23, men flere af hans studiekammerater skulle fortsætte med overbygningen og dermed uddannelsen til procesoperatør. Og det ville Stephen også gerne.

- Jeg syntes, det lød spændende, og heldigvis bakkede min chef op. Det hele faldt på plads lige før jul, så det var en ekstra julegave, fortæller Stephen og afslutter: - Jeg håber, jeg kan fortsætte ved Kohberg, når jeg er færdiguddannet. Andre, der er blevet uddannet som procesoperatører ved Kohberg, er blevet ansat som f.eks. driftsleder. Det vil jeg også rigtig gerne. Kohberg har givet mig en masse muligheder.

SUNDHED OG TRIVSEL

FOKUS PÅ TRIVSEL

For at sikre at vores medarbejdere trives, og for at give os indblik i, om der er enkelte afdelinger eller særlige områder, hvor vi kan gøre det bedre, gennemfører vi hvert andet år en omfattende trivsels- og engagementsmåling. Næste gang bliver i 2023. Den anvendte undersøgelse gør det muligt at sammenligne resultaterne både internt i Kohberg afdelingerne imellem og i forhold til generelle tal for branchen.

Da vi gennemførte medarbejdertilfredshedsundersøgelsen i 2021, var svarprocenten på 80, og i forhold til branchen er det et tilfredsstillende resultat. Samlet set lå vores medarbejders arbejdsglæde i 2021 på 72 %, hvilket er i den høje ende af middel og tæt på gennemsnittet for branchen. Loyaliteten lå på 78 %, hvilket er betragtet som højt.

Overordnet set var resultatet af trivsels- og engagementsmålingen fra 2021 tilfredsstillende, og der har siden været indført en række tiltag på de områder, hvor resultatet var lavere end forventet.

I 2022 har vi haft øget fokus på sygefravær, og målsætningen var, at sygefraværet maksimalt kom til at udgøre 3 % af det samlede antal præsterede timer blandt alle vores ansatte. Resultatet blev 3,2 %.

Ny sundheds- og trivselsordning

Alle vores ansatte har mulighed for at få en sundheds- og trivselsordning i samarbejde med Velliv. Med tilbuddet Blume Support kan vores medarbejdere få både øjeblikkelig og mere langsigtet hjælp til mindre stress og en bedre trivsel - både på jobbet, i familien eller i det personlige liv som helhed.

Gennem individuelle forløb og terapeutisk indsats får den enkelte værktøjer og hjælp til selvhjælp. Der er allerede mange medarbejdere, der har taget imod tilbuddet, og i sensommeren 2022 gjorde vi ekstra indsats for at gøre endnu flere opmærksomme på muligheden.



Kohberg

CHRISTEL ER I KOHBERGS SENIORORDNING:

“Det gør noget godt for mit hoved at være så glad for at gå på arbejde hver dag”

Christel blev i 2013 ansat som del af Kohbergs rengøringsteam i Bolderslev. Et job hun var rigtig glad for, men som efter et langt arbejdsliv med hårdt fysisk arbejde efterhånden også kunne mærkes i kroppen.

- Da jeg i 2018 fyldte 59 år, tænkte jeg ved mig selv: Christel, hvad vil du? Muligheden for at gå på efterløn lå jo lige for, men jeg var så glad for mit arbejde, og jeg kunne slet ikke se mig selv stoppe som 60-årig. Det ville have været et kæmpe tomrum, så jeg blev hængende, fortæller Christel, der valgte at starte i Kohbergs seniorordning.

Seniorordningen betød, at Christel kunne gå ned i tid, og at hun fik andre, lettere opgaver.

- Jeg er så privilegeret, at jeg i dag har alt det, der hedder “services”, hvor jeg bl.a. kører rundt og fylder op med produktionshandsker, kaffe, frugt til kantinerne osv. Det betyder, at jeg har en kæmpe berøringsflade i hele huset. Der er altid lidt ping-pong undervejs, og det er skønne mennesker alle sammen. Der er stort set ingen i produktionen, jeg ikke kender, og rigtig mange af dem har været her, lige siden jeg startede. Ligesom mig bliver de, fordi Kohberg er et godt sted at være, fortæller Christel.

I dag er Christel 63 år, og det er hendes mål at blive ved Kohberg, til hun går på pension som 67-årig.

- Det gør noget godt for mit hoved at være så glad for at gå på arbejde hver dag. Jobbet er helt perfekt til mig, for service har altid været min store force. Folk skal bare sige, hvad de mangler, og fluks så er jeg der. Det ligger simpelthen i mit DNA, afslutter Christel.



DEN GODE ARBEJDSPLADS

Arbejds miljø og sikkerhed			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Risici Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Arbejdsulykker Yderligere 25 % reduktion i arbejdsskader og ulykker i forhold til 2021, svarende til maksimalt 17 anmeldte ulykker med fravær i 2022. Handling: Sikre, at alle medlemmer af arbejdsmiljøorganisationen har gennemført uddannelse i at analysere ulykker og nærved-ulykker i forhold til læring og forebyggelse.	Arbejdsulykker 16 anmeldte ulykker og arbejdsskader i 2021, svarende til 27,3 % reduktion i forhold til 2021. Alle medlemmer af arbejdsmiljøorganisationen i Bolderslev har gennemført uddannelse i analysering af ulykker og nærved-ulykker i forhold til læring og forebyggelse. Det er i 2022 besluttet at gå fra incidensberegning til beregning af ulykker pr. mio. produktionstimer: 2020: 46,4 ulykker pr. mio. produktionstimer 2021: 34,1 ulykker pr. mio. produktionstimer 2022: 25,4 ulykker pr. mio. produktionstimer	Arbejdsulykker Yderligere 25 % reduktion i arbejdsskader og ulykker i forhold til 2022, svarende til maksimalt 12 anmeldte ulykker med fravær i 2023. Mål for ulykker pr. mio. produktionstimer er i 2023: 19,1 Handling: Der fortsættes med den daglige opmærksomhed og forbedringsproces. Uddannelse i analysering af ulykker og nærved-ulykker på de øvrige lokationer planlægges og gennemføres i løbet af året ud fra behov.
	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær Målsætningen er, at 0 ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig. Handling: Øget fokus på sikkerhed og målrettet instruktion samt øget fokus på sikker adfærd, herunder implementering af STOPP- princippet. Sikkerhed skal være første punkt på alle tavlemøder og produktionsmøder i organisationen.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær 1 alvorlig ulykke med længerevarende fravær. Det er i 2022 næsten fuldt implementeret, at emnet "Sikkerhed" er første punkt på alle tavlemøder og produktionsmøder i organisationen.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær Målet for 2023 er, at 0 ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig. Handling: Øget fokus på sikkerhed og målrettet instruktion samt øget fokus på sikker adfærd, herunder implementering af STOPP-princippet. Sikkerhed skal være første punkt på alle tavle-, COO- og produktionsmøder i organisationen.

DEN GODE ARBEJDSPLADS

Arbejds miljø og sikkerhed			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
	Tilløb til ulykker (TTU) 250 internt anmeldte nærvæd-arbejdsskader og -ulykker. 90 % af alle TTU'er skal være løst eller overført til APV inden for en uge. Handling: Processen omkring håndtering præciseres, og der foretages forbedring af indrapporteringssystem samt information om vigtigheden af indrapporteringerne og handling på indrapporterede hændelser.	Tilløb til ulykker (TTU) 250 internt anmeldte nærvæd-arbejdsskader og -ulykker. 42 % af alle TTU'er blev i 2023 løst eller overført til APV inden for en uge. Det er fra april 2020 påbegyndt at lave opdeling i hændelsesregistreringen, så det specifikt fremgår, hvis der har været mindre personskade (slag, snit og lignende).	Tilløb til ulykker (TTU) 300 internt anmeldte nærvæd-arbejdsskader og -ulykker. 70 % af alle TTU'er skal i 2023 være løst eller overført til APV inden for en uge. Handling: Indtil nyt system kommer på plads, arbejdes der fortsat med den enkelte TTU som åben, indtil den er endeligt løst.
Politik Politik for arbejds-tagerrettigheder Risici Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Måltrettede indsats Der gennemføres fire måltrettede indsats: Indsats: - Endelige opmærkninger i Bolderslev i forhold til reorganisering af den interne færdsel. - Der gennemføres støj kortlægning af hele produktionen i Bolderslev og drages handling herpå. - Der gennemføres tiltag på baggrund af kortlægningen af det ergonomiske område. - Der iværksættes måltrettede tiltag i forhold til undgåelse af hændelser med fald eller glid i samme niveau samt tiltag mod hændelser omkring klemning af fingre/hænder som følge af manglende opmærksomhed og agtpågivenhed.	Måltrettede indsats Der er gennemført tiltag inden for alle fire indsats: - Opmærkningen er i gang. - Støj kortlægningen i Bolderslev er gennemført, og kritiske områder, der kræver fokus, er udpeget. - Kortlægningen af behov for ergonomiske tiltag er foretaget, og en del er omdannet til konkrete projekter. - Der er iværksat en række tiltag, og antallet af hændelser er faldet.	Måltrettede indsats Der gennemføres som minimum følgende tre måltrettede indsats: - Forenkling, digitalisering og implementering af TTU- og APV-processerne. - Gennemførelse af revideret Kohberg Safety Passport for lokationerne i Taastrup og Haderslev. - Fokus på bedre inddragelse af sikkerhedsaspekter ved indkøb af nye maskiner og ved nye projekter.
	Arbejdsmiljøsmiley 3 af 3 lokationer med grøn arbejdsmiljøsmiley tildelt af Arbejdstilsynet. Handling: Måltrettet fokus på arbejdsmiljøarbejdet.	Arbejdsmiljøsmiley 1 af 3 lokationer har grøn smiley. - Taastrup har ingen smiley - Bolderslev har ingen smiley - Haderslev har grøn smiley	Arbejdsmiljøsmiley Udgår, da Arbejdstilsynets nuværende smileyordning bliver afskaffet i 2023 og afløst af en ordning med en faktabaseret visningsordning. Den nye ordning vil omfatte alle virksomheder, der får besøg af Arbejdstilsynet, og den kommer til at vise Arbejdstilsynets tilsyn og afgørelser.



DEN GODE ARBEJDSPLADS

Sundhed og trivsel			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Trivselsmåling Trivsels- og engagementsmåling gennemføres i 2023. Handling: Påvirke alle personaleledere til at overveje at oprette særlige stillinger og fortsætte med at uddanne elever.	Trivselsmåling Trivsels- og engagementsmåling bliver gennemført inden udgangen af 2023. Der er i hver afdeling udarbejdet handlingsplaner, der skal sikre trivsel for medarbejderne. Mål fra 2022 i forhold til oprettelse af flere særlige stillinger og elevpladser er opfyldt (se afsnittet "Rummelig arbejdsplads").	Trivselsmåling Trivsels- og engagementsmåling gennemføres. Handling: For at opretholde fokus på trivsel og arbejdsglæde gennemføres en trivsels- og engagementsmåling inden udgangen af 2023.
	Sygefravær Maks. 3 % sygefravær af præsterede timer blandt alle ansatte. Handling: Alle ansatte tilbydes en sundheds- og trivselsordning i samarbejde med Velliv, som indeholder en bred vifte af tilbud, der kan bidrage til øget trivsel og engagement.	Sygefravær 3,2 % sygefravær af præsterede timer blandt alle ansatte. Alle ansatte er blevet tilbudt Blume Support - en sundheds- og trivselsordning i samarbejde med Velliv. Der er ved udgangen af 2022 påbegyndt 23 individuelle forløb.	Sygefravær Maks. 3 % sygefravær af præsterede timer blandt alle ansatte. Handling: Udbrede kendskabet til muligheden for forløb ved Blume Support.



DEN GODE ARBEJDSPLADS

Rummelig arbejdsplads			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Politik for menneske- rettigheder Risici Diskrimination Ansættelsesforhold	Særlige stillinger Minimum opretholde 2021-niveau med: 10 fleksjobbere 2 skånejob 9 elevstillinger Handling: Påvirke alle personaleledere til at overveje at oprette særlige stillinger og fortsætte med at uddanne elever.	Særlige stillinger I 2022 havde Kohberg: 10 fleksjobbere 2 skånejob 11 elevstillinger: - 2 automatiseringsteknikere - 5 automatikteknikere - 2 industrioperatører - 1 detailbager - 1 økonomelev	Særlige stillinger Minimum opretholde 2022-niveau med: 10 fleksjobbere 2 skånejob 10 elevstillinger
	Kønsfordeling i bestyrelsen Mål for ultimo 2022: 25 % af bestyrelsen er kvinder (1 af 4 bestyrelsesmedlemmer). Handling: Det er Kohbergs mål, at der i 2022 er mindst én kvinde i selskabets bestyrelse. Kohberg vil dog altid udnævne bestyrelsesmedlemmer ud fra den præmis, at den/de bedst egnede skal udnævnes uanset køn.	Kønsfordeling i bestyrelsen Kohbergs bestyrelse har 25 % kvinder. (1 af 4 bestyrelsesmedlemmer)	Kønsfordeling i bestyrelsen Det er Kohbergs mål at have mindst 25 % kvinder i selskabets bestyrelse. Kohberg vil dog altid udnævne bestyrelsesmedlemmer ud fra den præmis, at den/de bedst egnede skal udnævnes uanset køn.
	Kønsfordeling i ledergruppen Kohberg ønsker som minimum at have 25 % kvinder i den samlede ledergruppe. Handling: Såfremt der er egnede kandidater, vil kandidater af begge køn være repræsenteret i interviewprocessen, når nye ledere ansættes. Kohberg vil dog altid ansætte/udnævne ledere ud fra den præmis, at den/de bedst egnede skal ansættes/udnævnes uanset køn.	Kønsfordeling i ledergruppen 8 ud af 25 ledere er kvinder, svarende til 32 % af den samlede ledergruppe.	Kønsfordeling i ledergruppen Kohberg ønsker at øge den nuværende andel af kvinder i den samlede ledergruppe (32 %). Andelen af kvinder i den samlede ledergruppe skal altid være minimum 25 %. Handling: Såfremt der er egnede kandidater, vil kandidater af begge køn være repræsenteret i interviewprocessen, når nye ledere ansættes. Kohberg vil dog altid ansætte/udnævne ledere ud fra den præmis, at den/de bedst egnede skal ansættes/udnævnes uanset køn.



DEN GODE ARBEJDSPLADS

Medarbejderudvikling			
Fokusområder	Mål 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Uddannelse og træning Undervisning af funktionærer og timelønnede efter behov. Handling: Opretholde det høje niveau for uddannelse og opkvalificering af timelønnede og funktionærer. Ekstern undervisning for funktionærer, gennemføre IKUF-uddannelse og intern undervisning i projektstyring.	Uddannelse og træning 68 kurser i AMU-regi, som er med til at højne det generelle kompetenceniveau samt opfylde gældende lovgivning Der er gennemført en lang række interne og eksterne kursusforløb ift. "Foodsafety and Quality Culture".	Uddannelse og træning Øget anvendelse af efteruddannelse via IKUF. Handling: Opretholde højt efteruddannelsesniveau, for at sikre de rette kompetencer.
	Ledertræning Minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy. Handling: Næste niveau af ledere gennemfører Kohberg Leadership Academys ledertræning sammen med eksterne konsulenter fra Learn2lead.	Ledertræning 13 ledere har i 2022 gennemført Kohberg Leadership Academy. 1 har gennemført grundl. lederuddannelsen. 2 har gennemført akademilederuddannelsen.	Ledertræning Minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy. Handling: Næste niveau af ledere gennemfører Kohberg Leadership Academys ledertræning sammen med eksterne konsulenter fra Learn2lead.

The Kohberg logo is an oval-shaped emblem with a gold border and a dark background, featuring the brand name in a white, elegant script font. It is positioned on the front of the baker's white cap.

Kohberg

ANSVARLIG SELSKABSLEDELSE

Vi arbejder tæt sammen med vores leverandører, som vi også måler og evaluerer på en række parametre - både i henhold til vores forpligtelser til BRC-certificeringen, og fordi vi aktivt ønsker at udvikle og styrke både leverandørerne og vores samarbejde.

LEVERANDØRSTYRING

GODKENDELSE OG EVALUERING AF LEVERANDØRER

Kohberg er en fødevarevirksomhed, og derfor er det afgørende for os, at vores leverandører er pålidelige og ansvarlige. Vi arbejder tæt sammen med vores leverandører, som vi også måler og evaluerer på en række parametre - både i henhold til vores forpligtelser til BRC-certificeringen, og fordi vi aktivt ønsker at udvikle og styrke både leverandørerne og vores samarbejde.

Vi foretager løbende kontrol og risikovurderinger af vores leverandører af råvarer, emballager og handelsvarer. I 2022 var 100 % af denne leverandørgruppe risikovurderet.

Kohbergs Code of Conduct

Kohbergs Code of Conduct forpligter vores leverandører til et etisk regelsæt for både ledelse og medarbejdere på områder som menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder og korruption. Samtidig forpligtiger de sig til at agere ansvarligt i forhold til miljø og klima.

Vores målsætning er, at 100 % af vores leverandører af råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik underskriver Kohbergs Code of Conduct.

VI KØBER MELET, FØR KORNET ER SÅET

Vores beslutning om at bage med mel af høj kvalitet, dyrket uden brug af stråforkorter og glyfosat forpligter og stiller store krav til samarbejdet med vores leverandører.

For at vi i Kohberg kan være sikre på, at vi har tilstrækkeligt mel af den rette kvalitet, kontraherer vi kornet via vores leverandører, længe inden det er høstet – faktisk ofte inden det er sået på markerne.

Faktorer som solskinstimer, nedbør og jordbundsforhold har stor betydning for kornets kvalitet, og den mængde der er til rådighed. Derfor er det vigtigt, at vi i samarbejde med dygtige leverandører i god tid sikrer, at vi har tilstrækkeligt korn i den rette kvalitet til rådighed i vores bagerier.

Alle leverandører bliver evalueret

Kohbergs bageri er i gang 365 dage om året og leverer dagligt varer til supermarkeder, grossister og kunder over hele landet. Mange af vores brød har kun få dages holdbarhed, og vores kunder stiller store krav til friskheden.

Derfor stiller Kohberg også store krav til leverandørerne, og alle leverandører af råvarer, emballager og handelsvarer bliver evalueret hvert år.

Vores bageri er afhængig af en stabil leverance af mel i den rette kvalitet, og det får vi kun gennem et tæt samarbejde med vores primære leverandører. Vi skal ville dem, og de skal ville os.

"Når vi evaluerer vores leverandører, giver vi en score fra 1 til 5 på en lang række forskellige parametre. Hvis den samlede score er for lav, lægger vi sammen med leverandøren en plan for, hvordan de kan rette op på manglerne – alternativt forsøger vi at finde en anden leverandør. På den måde opnår vi en meget stabil levering af råvarer i den rigtige kvalitet, og det er helt afgørende for os".

- Anders Nyborg, Director of Group Procurement

FAIRNESS

ANSTÆNDIG MARKEDSFØRING

Fair markedsføring og konkurrence

I Kohberg vægter vi at tage ansvar og agere både fair og ansvarligt overfor vores omverden – og det gælder naturligvis også, når vi markedsfører Kohberg og vores brød og kager.

Vores markedsføring er altid anstændig, ærlig og sandfærdig. Vi overholder lovgivningen, og vi har respekt for principperne om fair konkurrence.

For at leve op til vores egne krav og standarder bliver relevante medarbejdere løbende undervist i konkurrenceretslig compliance, og det er obligatorisk for nye medarbejdere i marketingafdelingen at gennemgå lignende forløb.

ÅBENHED

VI LÆGGER KORTENE PÅ BORDET

CSR-rapport

Denne CSR-rapport udgør Kohbergs årlige rapportering af vores samfundsansvar i forhold til Årsregnskabsloven. Samtidig er den et redskab, der hjælper os til at blive skarpere år for år.

Vi lægger kortene på bordet og beskriver, hvordan vi agerer ansvarligt og bæredygtigt i forhold til vores forbrug, vores fødevarer, vores ansatte og som ledelse. Både hvor det går godt, og hvor vi kan blive endnu bedre, og derfor kan man læse begge dele i rapporten for 2022.

Denne rapport er også vores årlige CoP-rapport (Communication on Progress) til FN's Global Compact program.



ANSVARLIG SELSKABSLEDELSE

Leverandørstyring			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for menneskerettigheder Politik for arbejdstagerrettigheder Klimapolitik Miljøpolitik Politik for antikorruption	Godkendelse og evaluering af leverandører - råvarer, emballager og handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- og handelsvareleverandører, skal være evalueret og godkendt.	Godkendelse og evaluering af leverandører - råvarer, emballage & handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- og handelsvareleverandører, blev evalueret og godkendt.	Godkendelse og evaluering af leverandører - råvarer, emballager og handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- og handelsvareleverandører, skal være risikovurderet.
	Handling: Udvælge leverandører til audit og gennemføre godkendelse og evaluering.	Handling: Der er udvalgt leverandører til audit og gennemført godkendelse og evaluering.	Handling: Udvælge leverandører til audit og gennemføre godkendelse og evaluering. Samtlige leverandører evalueres to gange årligt.
Risici Alle risici	Underskrivelse af Kohberg Code of Conduct - råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik 70 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører, skal have underskrevet Kohbergs CoC.	Underskrivelse af Kohberg Code of Conduct - råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik 65 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører, har underskrevet Kohbergs CoC eller har egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs CoC.	Underskrivelse af Kohberg Code of Conduct - råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører, skal have underskrevet Kohbergs CoC eller have egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs CoC.
	Handling: Indhentning af underskrifter og evaluering af, om flere indkøbskategorier skal underskrives.	Handling: Der er indhentet underskrifter.	Handling: Indhentning af underskrifter.



ANSVARLIG SELSKABSLEDELSE

Fairness			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Politik for antikorruption Politik for menneskerettigheder Risici Unfair markedsføring Korruption Konkurrence- forvriddning	Fair markedsføring og konkurrence 0 retslige domme for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi har udført lovlig, anstændig, ærlig og sandfærdig markedsføring.	Fair markedsføring 0 retslige domme for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Fair markedsføring 0 retslige domme for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi planlægger lovlig, anstændig, ærlig og sandfærdig markedsføring.
	Fair konkurrence 0 retslige domme for overtrædelser af konkurrence-lovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi respekterer både nationale regler og principperne for fair konkurrence og gennemfører konkurrenceretslig compliance-træning for relevante medarbejdere.	Fair konkurrence 0 retslige domme for overtrædelser af konkurrence-lovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Fair konkurrence 0 retslige domme for overtrædelser af konkurrence-lovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi respekterer både nationale regler og principperne for fair konkurrence og gennemfører konkurrenceretslig compliance-træning for relevante medarbejdere.
	Antikorruption 0 retslige domme for overtrædelser af lovgivning for antikorruption udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Fokus på antikorruption i hele organisationen.	Antikorruption 0 retslige domme for overtrædelser af lovgivning for antikorruption udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Antikorruption 0 retslige domme for overtrædelser af lovgivning for antikorruption udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Fokus på antikorruption i hele organisationen.
Åbenhed			
Fokusområder	Mål og handling 2022	Resultat 2022	Mål og handling 2023
Politik Alle Risici Alle risici	CSR-rapport Udgivelse af CSR-rapport 2022. Handling: Indsamlet CSR-data og udgivet CSR-rapport.	CSR-rapport CSR-rapport udgivet for 2022.	CSR-rapport Udgivelse af CSR-rapport 2023. Handling: Indsamler CSR-data og udgiver CSR-rapport.

grænsejakt
specialvirksomheder i fælles

Af Axel Jensen

Kohberg

...produktionen foregår i
den moderne bygning, der også
rummer serigrafisk trykkeri
med fire produktionsmaskiner:
3/4 automatisk, halvautoma-
tisk, håndbord og 4-farve
T-shirt maskine.

Dekorering, mens
...serviceres
...ligger på
...er rige-
...ns-

...den med udendørs dekorationer og rekl
STORE dekorativt
er søgen

...rs virke i
...afisk virk-
...tager sig af

...alle former f
...områder-f
...dekoration

FN'S GLOBAL COMPACT

Kohberg Bakery Group har i en årrække været en del af
FN's Global Compact og støtter op om de ti principper.



FN'S GLOBAL COMPACT

I Kohbergs arbejde med de ti principper i FN's Global Compact har vi særligt fokus på Klima – Sundhed – Mennesker, der udgør de bærende søjler i vores arbejde med CSR.

Alle områder inden for Menneskerettigheder, Arbejdstagerrettigheder, Miljø og Antikorruption blev i 2022 evalueret som værende tilfredsstillende, da de er dækket af vores Code of Conduct samt lovgivningen i 'lande med lav risiko'.

Vi arbejder på at reducere vores påvirkning af miljø og klima og anser vores indsats for at være hovedsageligt 'grøn' på dette område.

Vi er bevidste om vores ansvar overfor miljøet og mener, at dette område fortsat er et vigtigt fokusområde.



FN'S GLOBAL COMPACT I DENNE RAPPORT

BEHANDLINGEN AF DE TI PRINCIPPER I FN'S GLOBAL COMPACT ER I DENNE RAPPORT FORDELT SÅLEDES:

PRINCIP	SIDE
1 Virksomheden bør støtte og respektere beskyttelsen af internationalt erklærede menneskerettigheder	14-21, 22-34, 51-56
2 Virksomheden bør sikre, at den ikke medvirker til krænkelse af menneskerettighederne	14-21, 22-34, 51-56
3 Virksomheden bør opretholde foreningsfriheden og effektivt anerkende retten til kollektiv forhandling	35-50, 51-56
4 Virksomheden bør støtte udryddelsen af alle former for tvangsarbejde	35-50, 51-56
5 Virksomheden bør støtte effektiv afskaffelse af børnearbejde	35-50, 51-56
6 Virksomheden bør afskaffe diskrimination i relation til arbejds- og ansættelsesforhold	35-50, 51-56
7 Virksomheden bør støtte en forsigtighedstilgang til miljømæssige udfordringer	14-21, 22-34, 51-56
8 Virksomheden bør tage initiativ til at fremme større miljømæssig ansvarlighed	14-21, 22-34, 51-56
9 Virksomheden bør opfordre til udvikling og spredning af miljøvenlige teknologier	14-21, 22-34, 51-56
10 Virksomheden bør modarbejde alle former for korruption, herunder afpresning og bestikkelse	51-56



VIRKSOMHEDSPROFIL

ORGANISATION

Virksomhedens navn: Kohberg Bakery Group A/S

Webadresse: www.kohberg.dk og www.kohberg.com

Hovedkontor: Kernesvinget, 6392 Bolderslev, Danmark

Ejerforhold: Koff A/S (90-99,99 procent)

Antal medarbejdere: 495

RAPPORT

Rapporteringsperiode: 1/1 2022 - 31/12 2022

Rapporteringspraksis: Vi har rapporteret i overensstemmelse med den danske Årsregnskabslov §99a.

Omfattede selskaber i rapporten: Samtlige selskaber i Kohberg Bakery Group A/S

GOVERNANCE

Kontaktperson vedr. rapporten og overordnet CSR-ansvarlig:

René Normann Christensen, CEO (rnch@kohberg.com)