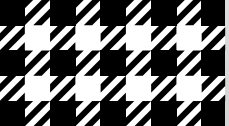




24

CSR- RAPPORT

Kohberg Bakery Group A/S



FÅ DYBERE INDBLIK I KOHBERG PÅ DE SOCIALE MEDIER



@Kohbergbakerygroup



@Kohbergdk



Kohberg - Vi er bagere



Kohberg.dk | Kohberg.com

Indhold

FORORD	4	SUNDHED	40	ANSVARLIG VIRKSOMHED	90
OM KOHBERG	6	Fødevaresikkerhed	42	Godkendelse og evaluering af leverandører	92
En danskejet virksomhed med globale aktiviteter	8	Mød kvalitetsleder Gitte Thrane Axel	44	Mød COO Thomas Kahr Knudsen	94
Danmarks største familieejede bageri	10	Omtanke i valget af råvarer	48	Antikorruption og svindel	98
Oversigt over ejerskabets struktur	11	Mød innovationschef Lone Andersen	50	Anstændig markedsføring	99
Udvalgte fakta og nøgletal	12	Vi gør det nemmere at træffe sunde valg	54	KPI - Ansvarlig virksomhed	100
Vores omverden	13	Mærkninger	55		
Produkter og services	14	Tydelig deklarering gør en forskel	57	FN'S GLOBAL COMPACT	102
		KPI - Sundhed	58	FN's Global Compact i denne rapport	103
CSR	16	MENNESKER	62		
Vi bager med omtanke og handler ansvarligt	18	Arbejdsmiljø og sikkerhed er af højeste prioritet	64		
CSR-hus	19	Respekt for mennesker - og forskellige behov	66		
Værdikæde og risici	21	Mød lagermedarbejder Henning Johannsen	68		
		Trivsel i fokus	72		
KLIMA	22	Vi dyrker vores talenter	73		
Mindre forbrug af energi sparer CO ₂ e	24	Mød produktchef Nicole Lykkehus	74		
Dansk mel sparer CO ₂ e	26	Vi uddanner fremtidens medarbejdere	78		
Minimering af spild i produktionen	28	Mød bager Rene Larsen	80		
Processpild og kassationer	29	#EnbidafKohberg - fra den digitale opslagstavle	84		
Mød prognoseplanlæggerne Yvonne og Janni	30	KPI - Mennesker	86		
Sammen om at mindske madspild	34				
Gennemtænk forbrug af materialer	36				
KPI - Klima	38				

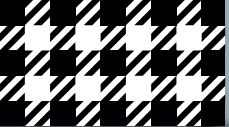
UDGIVET AF:

Kohberg Bakery Group A/S
Kernesvinget
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. Redegørelse er en bestanddel af ledelsesberetningen i årsrapporten for 2024, der dækker regnskabsperioden 1. januar 2024 - 31. december 2024.

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



SØREN BENDER EGESBORG
CEO, KOHBERG BAKERY GROUP A/S

Medarbejdernes passion skaber vores Kohberg

2024 blev året, hvor vi i Kohberg nåede en vigtig milepæl med lanceringen af vores treårs plan, 'Time for Change'. De senere år har vi opbygget et stærkere og mere robust Kohberg, og vores treårs plan er resultatet af en proces, hvor vi har kigget vores forretning godt efter i sømmene og klarlagt de vigtigste næste skridt.

Selvom vi er en dansk- og familieejet virksomhed med stærke rødder i det sønderjyske, så er det ikke kun danskerne, der sætter pris på vores gode bagværk. Også i det store udland oplever vi en stadig stigende efterspørgsel på vores stærke danske faglighed og innovative tilgang. I år har vi for første gang lanceret rugbrød i de amerikanske detailbutikker, og vi har igangsat samarbejder med kunder i bl.a. Australien og Asien. Den positive udvikling på eksport gør vores forretning endnu stærkere og mere bæredygtig på sigt.

Ved siden af det stigende antal kunder fra det store udland, så har det danske hjemmemarked en helt særlig betydning for os. Kohberg er et stærkt og anerkendt brand blandt danskerne, og vi er og bliver Danmarks største dansk- og familieejede bageri. Vores stærke rødder i de danske bagetraditioner har skabt fundamentet for det Kohberg, vi alle er en del af i dag, og på tværs af fagligheder i hele organisationen bruger vi hver dag vores passion til at sikre bagværk af høj kvalitet til morgen-, frokost- og middagsbordene rundt om i de danske hjem.

I 'Time for Change' strategien sætter vi ikke alene mål for bundlinjen, men vi har også en række klare ambitioner for, hvilken virksomhed Kohberg skal være for fremtiden.

Det handler nemlig i dag om mere end blot at drive en sund forretning. Som moderne fødevarer virksomhed har vi en forpligtelse over for de kommende generationer til at agere med omtanke for den verden, vi alle er en del af. Jeg tror på gode kommercielle muligheder i en bæredygtig forretningstilgang, hvor vi kan bibeholde og styrke vores konkurrencekraft samtidig med, at vi passer godt på vores medarbejdere, miljøet og fælles samfund.

Hver dag jeg går på arbejde, bliver jeg mødt af kollegaer, der hilser godmorgen, stopper op for at snakke og nysgerrigt spørger ind til, hvordan det står til med vores fælles Kohberg. Og hver gang bliver det tydeligt for mig, hvor unik en virksomhedskultur vi har. Medarbejdernes høje engagement, motivation og passionerede tilgang til deres arbejde er i høj grad dét, der skaber vores virksomhed. Det skal vi værne om, hvorfor det er helt afgørende for mig, at vi i Kohberg skaber rammerne, så medarbejderne kan gå trygge og tilfredse på arbejde. Derfor fortsætter vi i 2025 med et stærkt fokus på arbejdsmiljø, -sikkerhed og trivsel på vores arbejdsplads.

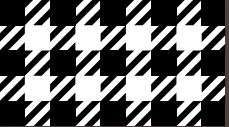
CSR-rapporten her er i høj grad dedikeret til de mange forskellige kompetencer, vi har i Kohberg – om end, det kun er et udpluk af dem, der præsenteres i rapporten. Hver dag tager vi alle på arbejde og sikrer, at brødene lever op til vores høje kvalitetsstandard, at der er orden i salgsprognoserne, at udviklingen af produkter sker i takt med tidens trends, og at vi altid overholder fødevarerlovgivningen.

Alle mine dygtige kollegaer udgør Kohbergs succes, og jeg er stolt over at være en del af et sted, hvor vi kerer os om hinanden og giver hinanden et klap på skulderen, når vi kan se, at kollegaen har brug for det.

Vi er alle bare mennesker – og i Kohberg skaber vi rum for netop det.

God læselyst.

Søren Bender Egesborg
CEO, Kohberg Bakery Group A/S

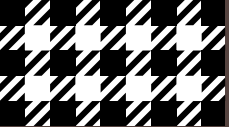


OM
KOHBERG





I Kohberg Bakery Group A/S er det vores vision at udvikle bagværk af høj kvalitet, bagt med omtanke – til danskerne og verden omkring os.



OM KOHBERG

En danskejet virksomhed med globale aktiviteter

Kohberg Bakery Group A/S er Danmarks største dansk- og familieejede bageri. Vores virksomhed består af tre centrale forretningsområder: Detail, Eksport og Out of Home.

På detailmarkedet er vi et kendt brand blandt de danske forbrugere, der ofte har Kohbergs bagværk på bordet morgen, middag og aften. Vores stærke Out of Home team råder over en kategori af både friskindpakket- og frostbrød, wienerbrød samt gluten- og laktosefrie produkter, som kan findes i professionelle køkkener, caféer, skoler og hoteller i hele Danmark. De har et stærkt samarbejde med grossisterne og møder hvert år deres kunder i øjenhøjde på udvalgte messer.

Det er ikke kun i Danmark, at vi er glade for bagværk. I udlandet har de i stigende grad fået øjnene op for værdien af 'Danish Pastry', og det gode håndværk, der danner udgangspunktet for vores bagværk. Vores eksportteam arbejder derfor aktivt med at sikre levering og udvikling af nye spændende produkter til stadig flere kunder over hele verden.

Selvom Kohberg har sin base på dansk jord, er vi en virksomhed med mange forskellige nationaliteter, og der bliver talt både dansk, tysk, arabisk, engelsk, ukrainsk, svensk og ikke mindst sønderjysk over frokostbordet i vores kantiner.

Vores knap 500 medarbejdere* – heraf 80 uddannede bagere – arbejder i vores tre bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup.

Uanset baggrund, stilling og ansvarsområde i Kohberg har vi det til fælles, at vi alle deler en stærk passion for det smagfulde, gode bagværk.

*490

medarbejdere pr. 31.12.2024
(gennemsnitlig 441 fuldtidsansatte)



2024:

Omsætning

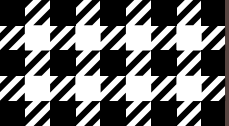
969
mio. kr.

EBITDA

120
mio. kr.

Egenkapital

203
mio. kr.



OM KOHBERG

Danmarks største familieejede bageri

Grundstenen til det Kohberg, vi kender i dag, blev lagt tilbage i 1955, da Alfred Kohberg overtog sin fars håndværksbageri på Østergade i den lille sønderjyske by, Bolderslev.

Da bageriet efter nogle år blev for småt for Alfred, valgte han i 1969 at flytte bageriet til adressen Kernesvinget, Bolderslev, hvor der var god plads til at udfolde bagerhåndværket – og her har vi drevet virksomhed lige siden.

I 1989 solgte Alfred Kohberg sit livsværk til det sønderjyske iværksætterpar Inga og Preben Fogtmann. Inga og Preben lovede Alfred, at de ville videreføre Kohbergs stolte traditioner og bage godt brød til danskerne. Det løfte har de holdt.

I dag er det sønnerne Jesper og Per Fogtmann, der står i spidsen for det familieejede og familieledede holdingselskab KOFF A/S, som Kohberg Bakery Group A/S er en del af. Kohberg Bakery Group A/S er den største virksomhed blandt de fødevarevirksomheder, som KOFF A/S ejer.

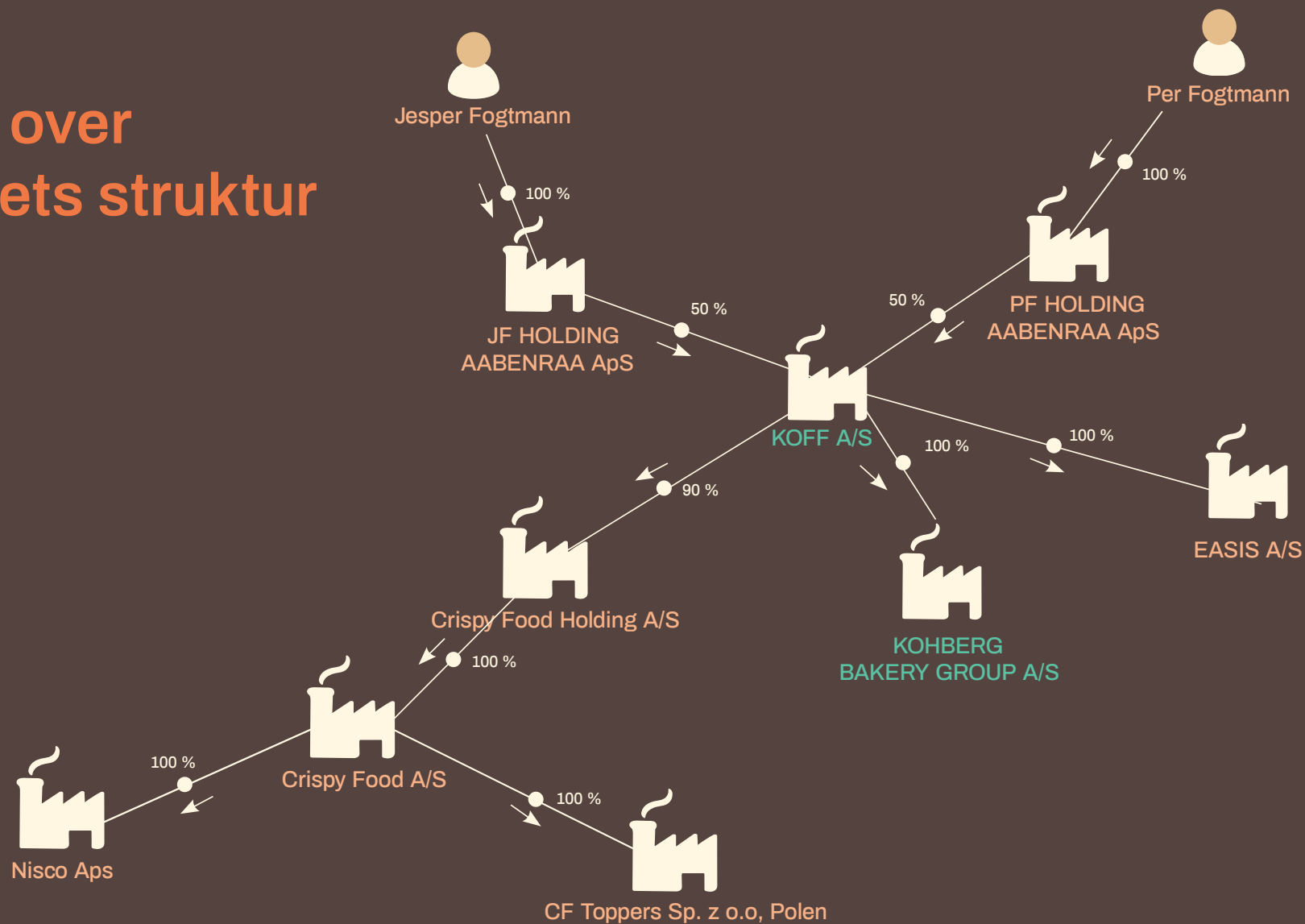
Denne CSR-rapport omfatter Kohberg Bakery Group A/S.

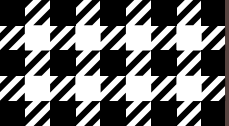


FAMILIEN FOGTMANN: JESPER FOGTMANN, INGA FOGTMANN, PREBEN FOGTMANN OG PER FOGTMANN

OM KOHBERG

Oversigt over ejerskabet struktur





OM KOHBERG

Udvalgte fakta og nøgletal



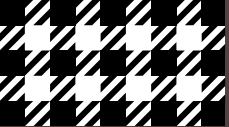
OM KOHBERG

Vores omverden

I vores virke som en international fødevarer virksomhed interagerer vi naturligt med verden omkring os. Det gælder både myndigheder og den til enhver tid gældende lovgivning i ind- og udland, over medarbejdere, der har deres daglige gang i bagerierne eller på kontorerne og forbrugere, der sætter tænderne i vores bagværk.

Som en moderne agerende virksomhed ved vi, at vi bærer et ansvar for at udvise respekt for både fødevarer, mennesker og miljø gennem hele vores værdikæde. Det er afgørende for os, at vi altid gør vores bedste for at skabe en positiv forskel for alle vores interessenter:





OM KOHBERG

Produkter og services

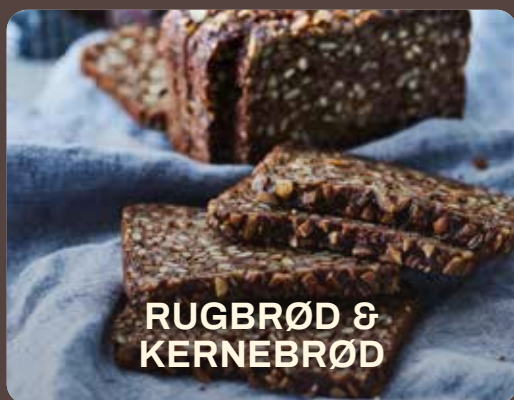
I Kohberg bager vi efter stolte danske traditioner – og det uanset om det er brød, boller eller wienerbrød. Vi leverer bagværk til detailhandlen og madprofessionelle – både i Danmark og resten af verden.

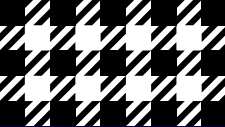
For Kohberg er det vigtigt, at vi udvikler produkter i et tæt samarbejde med vores kunder. Uanset deres specifikke krav og ønsker, glæder vi os over at kunne indtage en rådgivende og udviklende rolle baseret på vores ekspertise og mangeårige kendskab til, hvordan godt bagværk skal smage.

For at imødekomme mange af de forskelligartede behov, forbrugere og kunder måtte have, indgår der i flere af vores produktkategorier både økologiske og veganske varianter ligesom, at vi også tilbyder gluten- og laktosefrit brød til de professionelle køkkener.

Vores sortiment består af følgende produktkategorier:



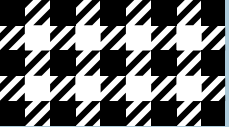




CSR



Vi er bagere. Med vores passionerede faglighed bager vi smagfulde produkter efter stolte danske traditioner. Men vi bager også med omtanke på verden omkring os.



CSR

Vi bager med omtanke og handler ansvarligt

Kernen i vores forretning er at udvikle velsmagende dansk bagværk af høj kvalitet - til danskerne og verden omkring os. Centralt heri ligger også et ønske om undervejs i processen at agere ansvarligt med tanke på mennesker og miljø.

Kohberg er båret af fem centrale kerneværdier, hvoraf en af dem er ansvarlighed. Netop det at handle ansvarligt udgør grundstenen i vores arbejde med CSR, og med rapporten her forsøger vi at beskrive vores handlinger og målsætninger nærmere.

KOHBERG OG FN'S VERDENSMÅL

I vores ageren som moderne fødevarevirksomhed med samarbejdspartnere i ind- og udland er det naturligt for os at sætte ekstra fokus på FN's verdensmål nr. 12: Ansvarligt forbrug og produktion. Vi arbejder aktivt med at leve op til målet, idet vi forpligter os til at undgå forurenende stoffer, og igennem hele vores produktion altid stiler efter mindst mulig påvirkning af klima og miljø.

VORES TILGANG TIL ARBEJDET MED CSR

Vores Kohberg CSR-hus sætter rammen for vores arbejde med social ansvarlighed.

Fundamentet vil altid være drevet af vores eksistensgrundlag og vores mission om at bage brød på stærk faglighed, gode råvarer og stolte danske traditioner, men samtidig på den mest ansvarlige måde. Over fundamentet finder man det bærende element, der består af tre søjler svarende til tre udvalgte fokusområder:

KLIMA – SUNDHED – MENNESKER

Hvert år sætter vi os en række målsætninger inden for hvert fokusområde, da det holder os til ilden og sikrer, at vi løbende udvikler os.

Oven på søjlerne markerer vi vores arbejde med at bidrage aktivt til opfyldelsen af FN's verdensmål nr. 12. Som ledestjernen helt i toppen ligger vores vision om at udvikle velsmagende dansk bagværk af høj kvalitet, bagt med omtanke - til danskerne og verden omkring os.



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.

VISION

Vi vil udvikle velsmagende dansk bagværk af høj kvalitet, bagt med omtanke – til danskerne og verden omkring os.

FN'S VERDENSMÅL NR. 12: ANSVARLIGT FORBRUG & PRODUKTION



KLIMA

Energiforbrug
Ressourceforbrug



SUNDHED

Fødevarerikkerhed
Fødevarerundhed
Ansvarlig indkøb af råvarer



MENNESKER

Arbejdsmiljø & -sikkerhed
Sundhed & trivsel
Rummelig arbejdsplads
Medarbejderudvikling

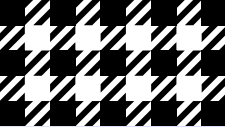


ANSVARLIG SELSKABSLEDELSE

Leverandørstyring | Fairness | Åbenhed

MISSION

Vi er bagere. Igennem passioneret faglighed og nøje udvalgte råvarer, bager vi med omtanke og efter stolte danske traditioner til kunder og forbrugere i ind- og udland.

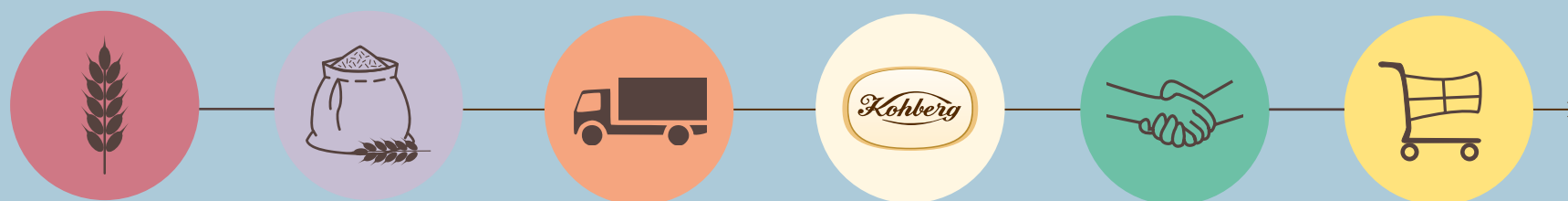


CSR

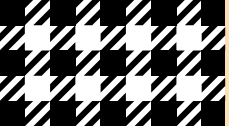
Værdikæde og risici

Det er afgørende for os, at vi så vidt muligt agerer ansvarligt igennem alle led i vores værdikæde. Derfor arbejder vi løbende med at kortlægge og analysere vores værdikæde for at afdække, hvor vi risikerer at påvirke vores omgivelser negativt.

I modellen nedenfor har vi forsøgt at skitsere de områder, vi er opmærksomme på. Modellen indgår som en del af vores strategiske arbejde med CSR, hvor vi, på tværs af funktioner i hele virksomheden, arbejder kontinuerligt på at minimere de negative påvirkninger, der måtte være.



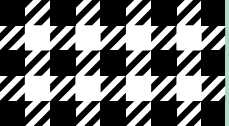
	RÅVARER OG AVLERE	LEVERANDØRER	TRANSPORT	KOHBERG	KUNDER	FORBRUGERE
KLIMA	Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂ e	Kemikalier Vandforbrug Affald CO ₂ e	Partikelforening CO ₂ e	Affald og madspild Vandforbrug CO ₂ e	Affald og madspild	Affald og madspild
SUNDHED	Fødevarer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



KLIMA



Vi arbejder for at minimere spild og indarbejde energi- og ressourcebesparende løsninger i hele vores værdikæde – fra råvarerne bliver dyrket på marken, til de færdige brød bliver købt af vores kunder.



KLIMA

Mindre forbrug af energi sparer CO₂e

I Kohberg ønsker vi at drive en god forretning samtidig med, at vi tænker på verden omkring os. Heri ligger et arbejde hen mod, hvordan vi kan minimere vores energiforbrug og effektivisere processerne i vores bagerier. Vi arbejder desuden med at opdatere vores miljø- og klimapolitik, så den stemmer overens med nye gældende krav og regler.

Overordnet set har brød et relativt lavt CO₂e-aftryk i forhold til andre fødevarer, men der er selvfølgelig en sammenhæng mellem Kohbergs CO₂e-udledning og antallet af brød, vi bager. Da verdens befolkning stiger, og der i fremtiden kun bliver flere munde at mætte, ligger det ikke i kortene at skulle nedjustere mængden af brød, vi bager. Derfor er det helt afgørende, at vi har et skarpt fokus på at reducere vores samlede udledning af CO₂e.

Vi måler derfor på, hvor meget CO₂e vi udleder pr. solgt kilo. Således sikrer vi, at vi ikke blot samlet set udleder mindre CO₂e, men at vi også reducerer CO₂e-aftrykket for hvert enkelt brød, vi bager og sælger.

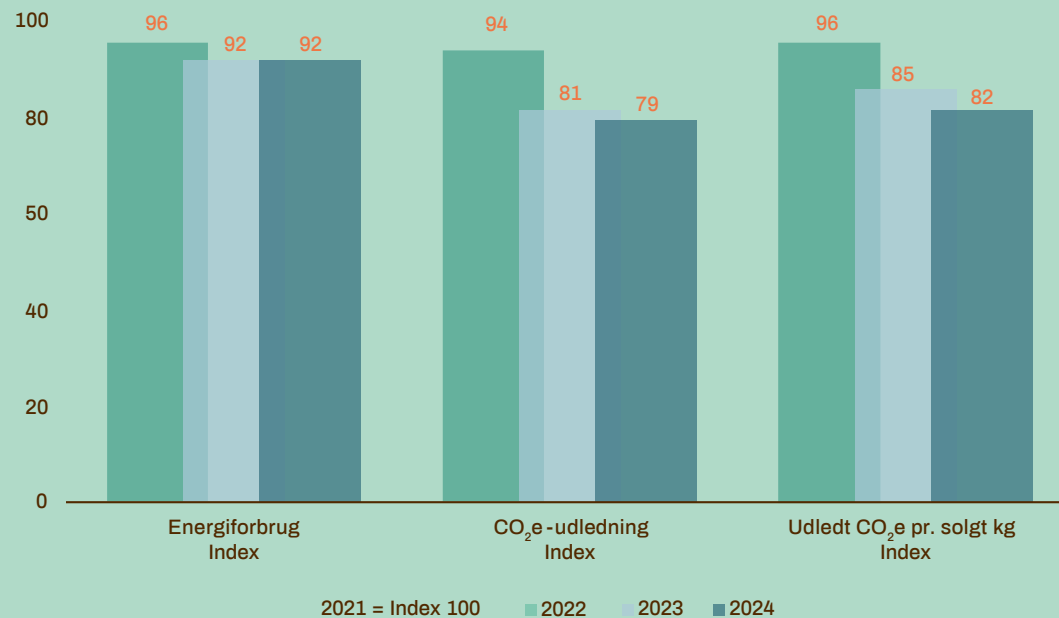
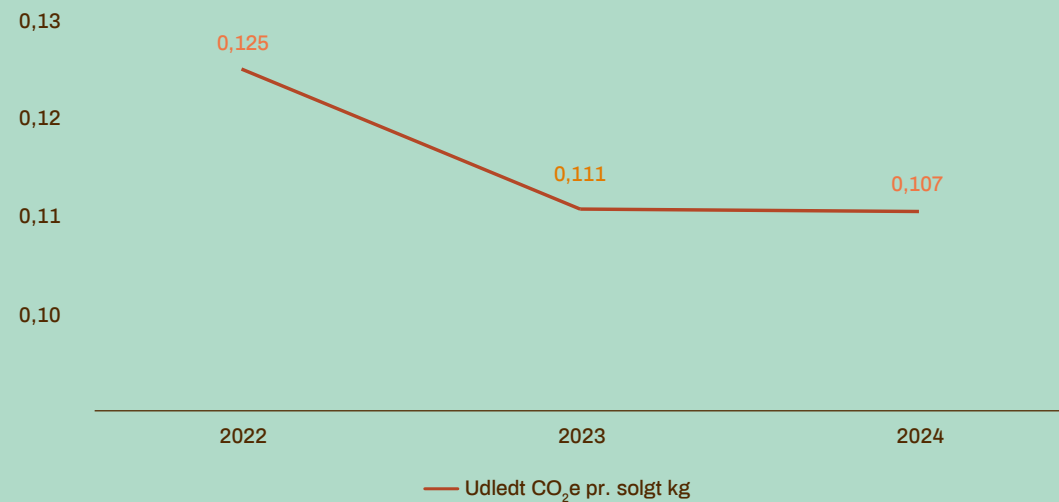
I forhold til vores tidligere CSR-rapporter, er der sket ændringer i regnskabspraksis for emissionsfaktoren, der er anvendt. Vi har i 2024 taget højde for mixet af energiforbruget på vores lokationer, hvorfor vi har korrigeret nøgletallene historisk, for at opnå det korrekte billede af vores direkte og indirekte CO₂e.

CO₂e på naturgas er beregnet ud fra emissionsfaktoren angivet af UK GHG conversion factors. Dette er en markedsbaseret emissionsfaktor, da den ikke eksistere på lokationsniveau.

CO₂e på strøm er beregnet ud fra den lokationsbaserede metode, hvor emissionsfaktoren er angivet på kommuneniveau. Denne faktor er beregnet ud fra det energimix der ligger bag den strøm vi har anvendt.

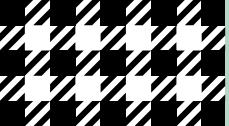
BÆREDYGTIG ETIKETLØSNING REDUCERER SPILD

Vi driver interne projekter, der kontinuerligt fokuserer på at forbedre vores produktionsmetoder, så vi mindsker miljøpåvirkningen. I 2024 har vi kørt et optimeringsprojekt med installation af varmepumper samt implementeret en ny og bæredygtig etiketløsning, der kan påsætte etiketter i realtid, hvilket eliminerer behovet for fortrykte etiketter, og dermed reducerer spild.



Der sket ændringer i regnskabspraksis for emissionsfaktoren, der er anvendt, hvorfor vi har korrigeret nøgletallene historisk.





KLIMA

Dansk mel sparer CO₂e

Når vi laver vores opgørelse over, hvor meget CO₂e vi udleder pr. solgt kilo, måler vi fra råvarerne bliver leveret til os, til det færdige brød forlader vores bageri. Det, vi måler på, er derfor et øjebliksbillede og er naturligvis ikke svarende til brødetts totale CO₂e-udledning. Der bør f.eks. tages højde for, at en del af brødetts CO₂e-udledning opstår, når råvarerne bliver transporteret fra møllerne ud til bagerierne.

Undersøgelser foretaget af Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug viser, at brød bagt med dansk mel udleder cirka 20 procent mindre CO₂e, fordi melet ikke skal transporteres hertil fra udlandet. Dette er en af grundene til, at vi i Kohberg har valgt at bage med mel, der er dyrket og malet i Danmark.



VI BAKKER OP OM 'KLIMAMÆRKET'

Selvom danskerne gerne vil spise mere klimavenligt, så har de færreste et tilstrækkeligt indblik i, hvor klimabelastende forskellige fødevarer er. Da Kohbergs brød ofte er på bordet rundt om i de danske husholdninger, bakker vi op om den danske regerings beslutning om at indføre et statskontrolleret klimamærke for fødevarer i supermarkeder.

Klimamærket bliver ikke klar til lancering i 3. kvartal 2025 som forventet, men når det en dag bliver en realitet, vil vi arbejde hen imod at anvende det på Kohbergs produkter.

VI SPARER ENERGI OG RESSOURCER MED IOT-TEKNOLOGI

I Kohberg skal vi fra år 2025 afrapportere på ESG jf. EU's lovkrav herom. Derfor er det vigtigt for os, at vi i arbejdet med at sikre energi- og ressourceeffektiv produktion har muligheden for at indsamle og anvende data fra alle vores bagerier.

Vi har i 2024 samarbejdet med Teknologisk Institut og DigitalLead om at finde nye veje ved brug af digitale teknologier som f.eks. IoT-teknologi. IoT gør det muligt at foretage meget præcis dataindsamling og -bearbejdning. Projektet har hjulpet os til at udnytte digitalisering til at reducere spild og ressourceforbrug i vores produktion, nedbringe vores CO₂e-udledning og samtidig etablere et stærkt grundlag for kommende klimaberegninger og ESG-afrapportering.



10,8 mio. ton CO₂e

udleder danskernes samlede fødevarerforbrug årligt. Det svarer omtrent til 1,5 gange mere end den samlede CO₂e-udledning fra Danmarks personbiler i 2022.

Kilde: Concito - Danmarks Grønne Tænk tank

3 ud af 4

oplever, at det er svært at gennemskue, hvilket klimaaftryk fødevarer har.

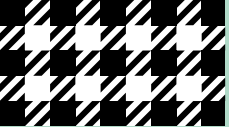
Kilde: Forbrugerrådet Tænk

45%

kan du reducere dit klimaaftryk med, hvis du spiser efter kostrådene

Ifølge den grønne tænketank Concito kan en gennemsnitlig dansker reducere sit klimaaftryk ved fødevarerforbrug med 45 % ved at følge de officielle kostråd.

Kilde: Concito - Danmarks Grønne Tænk tank



KLIMA

Minimering af spild i produktionen

I en fødevarevirksomhed som Kohberg vil der uundgåeligt være dage, hvor dejen slår fejl, eller vi får bagt flere brød, end vi kan sælge. Vi arbejder desuden med friske råvarer, og når først vores brød er bagt, har de en begrænset holdbarhed.

Det er derfor helt afgørende, at vi altid, og gennem hele vores værdikæde, har et strategisk fokus på prognoseberegning samt optimering af vores processer, så vi minimerer spild i alle led mest muligt.

Vores spild i Kohberg er godkendt af Fødevarestyrelsen, så det kan bruges som dyrefoder. Derfor har vi et samarbejde med lokale landmænd, der aftager vores kassationer som foder til dyrene, og således indgår i et cirkulært system. På den måde sikrer vi, at det ikke ender som madspild.

PROCESSPILD

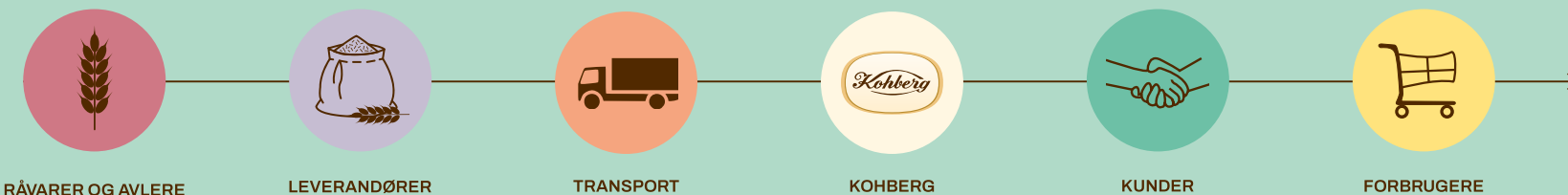
I et så stort bageri som Kohberg er det umuligt helt at undgå processpild, men vi arbejder målrettet og kontinuerligt på at optimere alle vores processer for at holde spildet på et minimum.

I 2024 har processpildet af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt været 6,8 %, og dermed højere end det ønskede maksimale 6,5 %. Det viser os, at det fortsat er et vigtigt og prioriteret område for Kohberg at arbejde med i 2025.

KASSATIONER

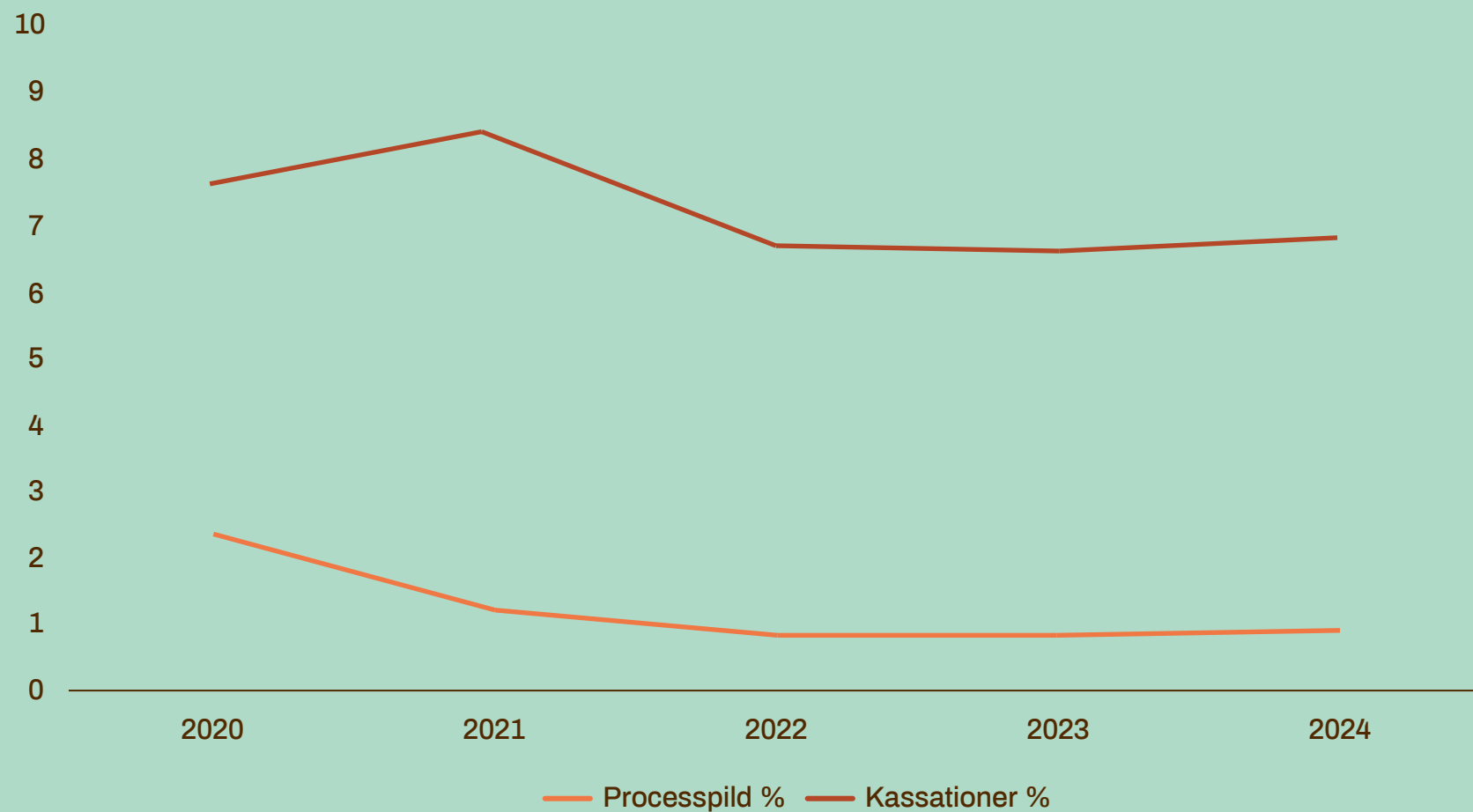
At bage godt brød tager tid. Derfor er vi i Kohberg nødt til at sætte gang i bageprocessen, allerede inden brødene er bestilt af kunderne. Her arbejder vi strategisk med prognoser for at forudsige, hvilke og hvor mange brød vores kunder efterspørger. Prognoserne er et vigtigt redskab, fordi langt de fleste af vores brød har en kort holdbarhed.

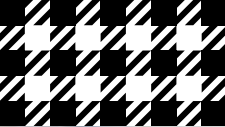
I 2024 havde vi 0,97 % kassationer, målt i salgsenheder (alle produkter). Målsætningen for 2025 er at fastholde dette niveau.



KLIMA

Processpild og kassationer i % 2020-2024





MØD PROGNOSEPLANLÆGGERNE, JANNI CHRISTIANSEN OG YVONNE LANDER-GEHRKE

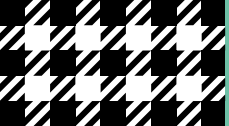
"Vi ser os selv som bindeleddet mellem mange afdelinger internt"

Janni Christiansen og Yvonne Lander-Gehrke arbejder som prognoseplanlæggere i Kohberg og har ansvaret for hver deres detail- og foodservice-kæder. Internt har de et stærkt samarbejde med en lang række afdelinger i Kohberg: Planlægning, Indkøb, Salg, Produktion og Logistik.

"Vi ser os selv som 'bindeleddet' mellem mange afdelinger internt – som en form for lim, der binder os sammen. Prognosearbejdet ligger forud for planlægningsarbejdet, da vores prognoser f.eks. har indflydelse på, hvor mange lastbiler der skal planlægges til kørsel, hvor meget brød der skal bages, bestilling af emballage osv.," fortæller Janni.

Prognosearbejdet kræver bl.a., at de er opdateret omkring kampagner inden for henholdsvis detail og foodservice, hvilket de bruger et specielt prognoseplanlægningssystem til.

"Vi arbejder som udgangspunkt i vores digitale system, men der er altid nødt til at være en menneskelig vinkel ind over. Vi tager f.eks. hensyn til vejrudsigten, skolestart, jul og helligdage, fordi vi ved, at indkøbsvanerne ændrer sig i takt med vejr og ferietid," fortæller Yvonne.



JANNI CHRISTIANSEN
DEMAND PLANNER

Vores prognosearbejde har direkte indflydelse på vores kassationer. Jo bedre vi er til at forudse, hvor meget vi kommer til at sælge, jo mere nøjagtigt kan vi producere. Dermed undgår vi for store kassationer. I sidste ende er der penge at spare på bundlinjen, og det er godt for miljøet.”



PROGNOSEARBEJDET ER GODT FOR BÅDE MILJØET OG BUNDLINJEN

Janni og Yvones prognoser danner grundlaget for selve produktionsplanlægningen, herunder hvor meget bagerierne skal bage, hvornår og i hvilken rækkefølge. Produkterne produceres dermed reelt set inden, at Kohberg kender kundernes reelle ordrer.

”Når vi får ordrer ind efter kl. 16.00, kan vi på ingen måde nå at bage alt og have det klar til levering kl. 7.00 om morgenen. Derfor er vi nødt til at arbejde analytisk med vores prognoser, og vi formår, på nuværende tidspunkt, i snit at levere meget tæt på de bestilte mængder. Det er altså meget godt gået,” fortæller Yvonne.

ET ARBEJDE, DER KRÆVER BREDE SKULDRE OG EN SUND FEJLKULTUR

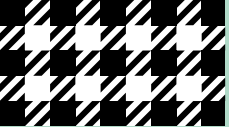
Sker det, at kassationer er for høje i forhold til planlagt, har Kohberg en aftale med en lokal landmand, der aftager det til at fodre sine grise. Men de arbejder ud fra en målsætning om at ramme en 'accuracy' på mellem 95 – 105 % med kun 5 % afvigelse, hvilket er et udtryk for et stabilt arbejde i prognoseplanlægningen. Det på trods af, at arbejdet påvirkes af faktorer som f.eks. kø på motorvejen, produktionsnedbrud, pakkefejl og snestorm.

”I vores job skal der være en accept af, at nogle ting er man ikke herre over. Prognoseplanlægning kræver brede skuldre, fordi når det går skævt, så resulterer det i en underlevering eller en kassation. Men der er vi gode til at huske at give hinanden et ekstra klap på skulderen,” fortæller Janni.

Yvonne supplerer:

”I en periode tog jeg alt for ofte arbejdet med hjem. Den der usikkerhed om jeg nu har regnet rigtigt i prognosen, og hvordan går det mon med kampagnen osv. Men der har mine kollegaer været gode til at støtte mig i, at det er ude af mine hænder. Jeg gør mit arbejde, så godt jeg kan, og resten kan jeg ikke kontrollere.”

”Hvor der er mennesker, sker der fejl. Specielt i vores arbejde. Men vi har en sund fejkultur i afdelingen. Vi passer på hinanden, og når vi tænker på de svære forudsætninger, vi arbejder under, så gør vi det godt. Vi har en høj 'accuracy', og vores leveringsgrad på friskbrød ligger flot. Men vi vil jo altid gerne blive bedre. Så her er det virkelig de helt små detaljer, vi kigger ind i,”



KLIMA

Sammen om at mindske madspild

De private husholdninger i Danmark smider hvert år 235.000 ton mad ud, hvilket svarer til ca. 27 % af det samlede madspild i Danmark*. I en dansk undersøgelse foretaget af Stop Spild af Mad og Landbrug & Fødevarer fortæller danskerne, at det primært er holdbarhedsdatoer og overskydende mad fra de store hovedmåltider, der er skyld i madspildet.

I Kohberg er det vores ønske, at brød ude i de danske husstande når at blive spist inden, det bliver for gammelt. Vi arbejder derfor målrettet med at sikre holdbarheden af vores produkter – f.eks. ved at gøre det muligt at købe brød i mindre pakker. Du kan købe udvalgte af vores rugbrød og sandwichbrød i pakker af hhv. 500 gram og 400 gram, så du kan nyde frisk brød inden, det går på dato, eller hvis du er en del af en mindre husstand.

LANGE BAGEFORME RESULTERER I FÆRRE ENDESKIVER

Noget andet, vi er stolte af i Kohberg, er, at vi bager langt de fleste af vores rugbrød i meget lange forme. Efter bagningen skærer vi det lange rugbrød ud i mindre brød, da vi på den måde undgår endeskiver på vores rugbrød.

Dette er en klar fordel i kampen mod madspild, da al erfaring viser, at netop endeskiverne er det, der først ryger i skraldespanden hos forbrugerne og madprofessionelle.

EN DEL AF 'DANMARK MOD MADSPILD'

Kohberg er en del af den frivillige reduktionsaftale 'Danmark mod Madspild', som drives af tænketanken ONE\THIRD. Sammen med ca. 35 andre fødevarervirksomheder på tværs af branchen har vi forpligtet os til at reducere madspildet med 50 % inden 2030. Hvert år sender vi data ind til 'Danmark mod Madspild', så vi holder trit med vores udvikling og sikrer, at vi bevæger os den rigtige vej.

**Kilde: Fødevarestyrelsen*



46 %

af danskerne ønsker at undgå madspild i husstanden.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

44 %

af de danske husholdninger smider mad ud mindst en gang om ugen.

I en undersøgelse fra 2023, der er foretaget af Kantar Public for Stop Spild af Mad og Landbrug & Fødevarer, viser tallene, at det primært er holdbarhedsdatoer og overskydende mad fra de store hovedmåltider, der især er skyld i madspildet

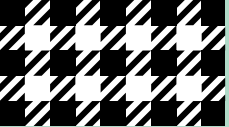
Kilde: Landbrug & Fødevarer

873.014 ton

mad om året ender som madspild

Det årlige madspild i Danmark svarer til 3,8 % af den samlede CO₂e-udledning, der hvert år udledes fra Danmark, estimerer Miljø- og Fødevareministeriet.

Kilde: www.madspildsindeks.dk



KLIMA

Gennemtænkt forbrug af materialer

I valget af emballage til vores produkter skal vi tage højde for vigtige faktorer som fødevarer sikkerhed, madspild og opbevaring. Plastemballage holder brød og boller friske i lang tid og er altså stadig en af de bedste løsninger for at undgå madspild i de danske køkkener. Plastemballage er også et let materiale, hvilket nedsætter miljøbelastningen under transport.

Som fødevareproducent må vi af hensyn til kvaliteten og sikkerheden for vores brød kun anvende det såkaldte 'virginplast' – dvs. plast, der ikke har været anvendt tidligere – til vores emballager. Dog kan den type af virginplast, brødene pakkes ind i, genanvendes efter, at den har tjent sit formål ude hos forbrugerne.

Vi har desuden gang i projekt 'Monoplast', hvor vi arbejder hen imod at skifte alle vores fastfood-emballager til genanvendelig monoplast.

EN KOHBERGKASSE MED MULIGHEDER

I mere end 20 år har de klassiske Kohberg transportkasser været fremstillet af genanvendt plast. Kasserne er meget robuste, og de har derfor lang holdbarhed og sikrer, at vores produkter kommer sikkert ud til vores kunder. Men vi er ikke ene om at elske plastkasserne – faktisk skyldes det spild, vi har på transportkasserne ofte, at de desværre ikke bliver returneret. Derfor har vi et par gange om året kampagner på sociale medier for at få kasserne retur, og i dagligdagen arbejder vi målrettet på at få alle vores kasser retur fra vores kunder i god behold.

Selvom det meste af vores brød bliver transporteret i brødkasser af genanvendt plast, så kan særlige leveringsforhold gøre, at det giver bedre mening at anvende kasser af pap. Her er det vigtigt for os, så vidt det er muligt, at anvende papkasser af genanvendt pap.

90 %

af den plast, vi anvendte til vores emballager i 2024, var genanvendelig. Vores målsætning er, at vi i 2025 som minimum anvender genanvendeligt plast i 95 % af vores emballager.

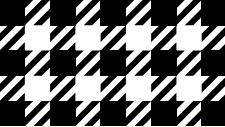
Minimum 60 %

af alle papkasser, anvendt i Kohberg, skal være fremstillet af 100 % genanvendt pap.

Maksimalt 10 %

af alle papkasser, anvendt i Kohberg, må være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap.





KLIMA

Energiforbrug

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Miljøpolitik Klimapolitik	CO₂e pr. solgt kilo Vi vil beregne, hvor meget CO ₂ e vi udleder pr. solgt kilo.	CO₂e pr. solgt kilo I 2024 udledte Kohberg 0,107 CO ₂ e for hvert kg brød, vi solgte.	CO₂e pr. solgt kilo Vi vil beregne, hvor meget CO ₂ e vi udleder pr. solgt kilo.
Risici CO ₂ e	I 2023 udledte vi 0,111 kg CO₂e for hvert kg brød, vi solgte. I 2024 vil vi udarbejde en ny klimastrategi med fokus på at definere Kohbergs CO₂e-mål og strategi i forhold til de nationale målsætninger for 2030 og 2050. I den forbindelse vil vi fastsætte den fremtidige målsætning for CO₂e-udledningen pr. solgt kilo.	Vores CO₂e-udledning pr. kg solgt brød faldt således med 3,6 % fra 2023 til 2024. Vi fik i 2024 ikke udarbejdet en ny klimastrategi, så dette mål videreføres ind i 2025.	I 2025 vil vi udarbejde en klimastrategi med fokus på at definere Kohbergs CO₂e-mål i forhold til arbejdet med ESG samt de nationale målsætninger for 2030 og 2050.

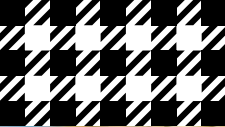
Madspild

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Miljøpolitik Klimapolitik	Processpild Maksimalt 6,5 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.	Processpild 6,8 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.	Processpild 6,3 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.
Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂ e	Løbende procesoptimering samt ugentlige møder med fokus på spild. Kassationer Kassationer i salgsenheder (alle produkter) må maksimalt udgøre 1,0 %. Fokus på og optimering af prognoser og planlægning, der reducerer kassationer, samt tæt dialog med kernekunder.	Kassationer I 2024 var kassationer i salgsenheder (alle produkter) = 0,97 %. God dialog med kernekunder om forventninger, prognose- og planlægningsarbejdet.	Handling: Løbende procesoptimering samt ugentlige møder med fokus på spild. Kassationer Kassationer i salgsenheder (alle produkter) må maksimalt udgøre 1,0 %. Handling: Fokus på og optimering af prognoser og planlægning, der reducerer kassationer, samt tæt dialog med kernekunder.

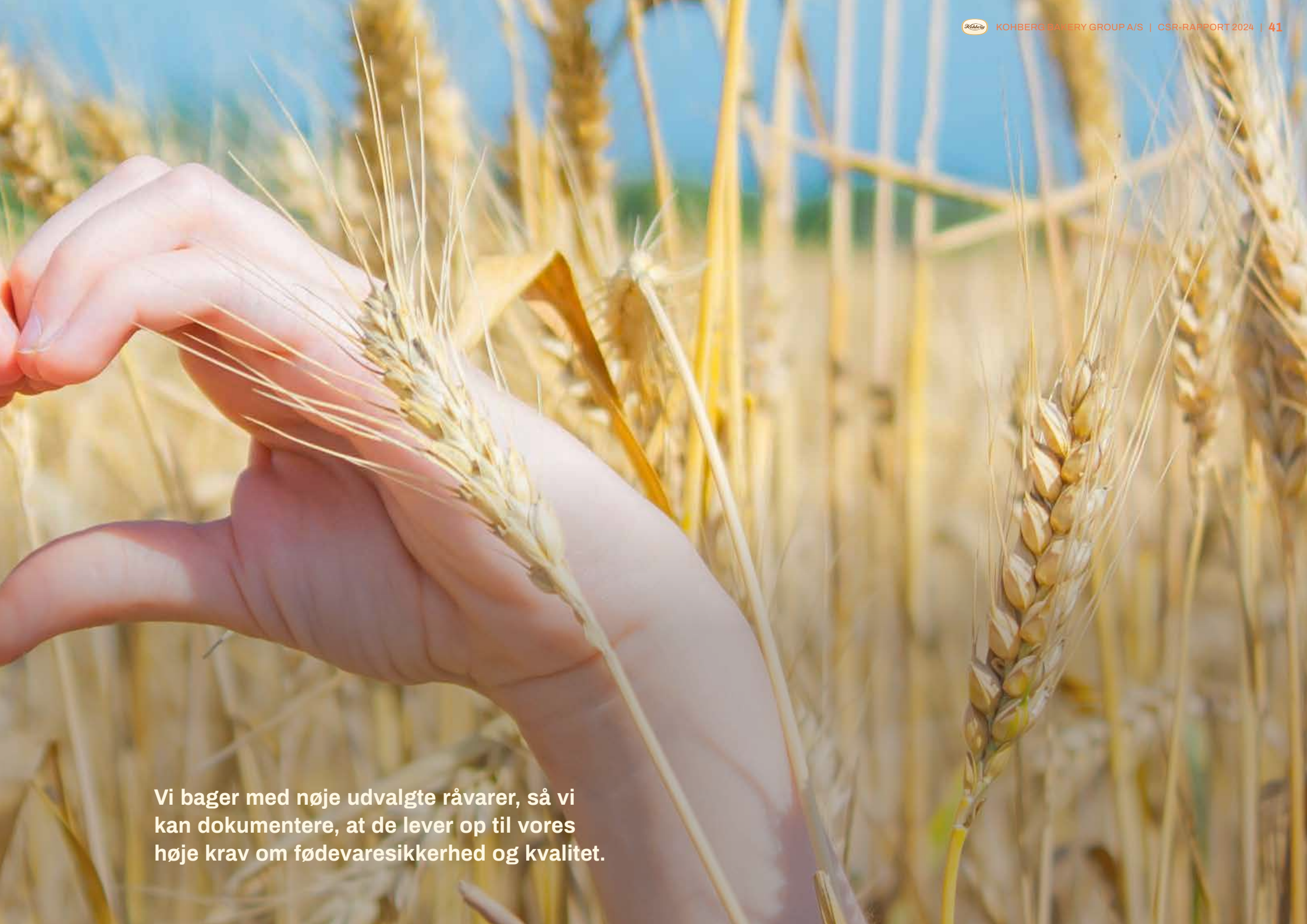
KLIMA

Materialer

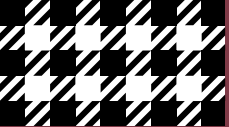
FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂ e	Genanvendelig plast Minimum 95 % af vores plastemballage skal i 2024 være fremstillet af genanvendelig plast.	Genanvendelig plast 90 % af vores plastemballage var i 2024 fremstillet af genanvendelig plast.	Genanvendelig plast Min 95 % af vores plastemballage skal i 2025 være fremstillet af genanvendelig plast.
	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal i 2024 være fremstillet af genanvendt plast. Alle nyindkøbte transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast var i 2024 fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal i 2025 være fremstillet af genanvendt plast. Handling: Alle nyindkøbte transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast.
	Nyindkøb af transportkasser Minimum 8 % reduktion i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast i forhold til 2023. Løbende optimering af genbrugsprocessen i Kohberg, optimering og sikring af returnering af kasser fra kunder samt minimering af skader på kasserne under vask og transport.	Nyindkøb af transportkasser I 2024 opnåede vi en 2 % forøgelse i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast i forhold til 2023.	Nyindkøb af transportkasser Målet udgår pr. 2025.
	Genanvendt pap 60 % af alle papkasser, anvendt i Kohberg i 2024, skal være fremstillet af 100 % genanvendt pap. Maksimalt 10 % af alle papkasser, anvendt i Kohberg i 2024, må være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap. Dialog med leverandører af papkasser i forhold til andelen af genanvendt pap i deres produkter.	Genanvendt pap 68 % af alle papkasser, Kohberg anvendte i 2024, var fremstillet af 100 % genanvendt pap. 21 % af alle de papkasser, Kohberg anvendte i 2024, var fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap.	Genanvendt pap Minimum 60 % af alle papkasser, anvendt i Kohberg i 2025, skal være fremstillet af 100 % genanvendt pap. Maksimalt 10 % af alle papkasser, anvendt i Kohberg i 2025, må være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap.



SUNDHED



Vi bager med nøje udvalgte råvarer, så vi kan dokumentere, at de lever op til vores høje krav om fødevarer sikkerhed og kvalitet.



SUNDHED

Fødevarerikkerhed

At bage godt og smagfuldt bagværk kræver gode råvarer, hvorfor vi i Kohberg stiller høje krav til sikkerheden og kvaliteten af de råvarer, vi anvender. Vi bruger tid og ressourcer på omhyggeligt at udvælge leverandører, der lever op til Kohbergs udførlige indkøbspolitik samt Code of Conduct.

Som fødevarerikkerhed skal vi yderligere leve op til myndighedernes høje standarder inden for fødevarerikkerhed og kvalitetssikring. Vi gennemfører derfor løbende interne og eksterne audits for hele tiden at sikre, at vi opfylder alle myndighedernes krav.

CERTIFICERING OG AUDITS ER VIGTIGE PEJLEMÆRKER

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 fødevarerikkerheder om ledelse, produksikkerhed, 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 kravene i BRC-standardens bliver gennemgået ved vores interne audits.

Med 'BRC Food Certificate' kan vores kunder og samarbejdspartnere vide sig sikre i, at fødevarerikkerheden er i top for alle Kohbergs produkter.

3 ud af 3 lokationer havde i 2024 en gyldig BRC-certificering:

- **Taastrup: AA**
- **Haderslev: AA**
- **Bolderslev: A**



FIRE GLADE SMILEYS FRA FØDEVARESTYRELSEN

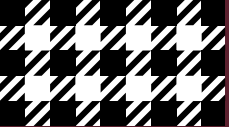
Som fødevarevirksomhed bliver Kohberg regelmæssigt kontrolleret af Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsens kontrol er baseret på EU-regler og danske love og bekendtgørelser samt en fælles kontrolstrategi for Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Kontrollen bliver udført på fire lokationer: Vores bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup samt på vores fryselager i Haderslev. I 2024 har fire ud af fire af vores lokationer fået Fødevarestyrelsens glade smiley. Resultaterne af de seneste kontrolbesøg vil altid være at finde på vores hjemmeside.

BR@S

Food Safety

CERTIFICATED



MØD KVALITETSLEDER GITTE THRANE AXEL

”De interne audits sikrer, at vi har orden i eget hus”

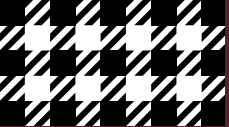
Gitte Thrane Axel har arbejdet med fødevarekvalitet, -lovgivning og sikkerhed i samlet 30 år. I dag arbejder Gitte med at sikre, at Kohberg lever op til alle de ca. 330 krav, der står beskrevet i den globale BRC-standard.

”Arbejdet med BRC er meget vigtig for Kohberg. Formålet med en BRC-standard er at sikre forbrugeren, og med et certifikat i hånden er vi en attraktiv samarbejdspartner for kunderne,” fortæller Gitte.

Kravene i BRC kan spænde vidt – fra de helt konkrete krav om håret, der skal dække hår og ører, til risikovurdering af samtlige råvarematerialer.

”Arbejdet med BRC kræver et system – ellers taber man tråden. Her er det nok min fordel, at jeg af natur arbejder bedst i systemer og strukturer, for så bevarer jeg overblikket og bliver skarp på, hvor vi performer godt, og hvor der er afvigelser,” siger Gitte.





ET STÆRKT INTERNT KORPS AF AUDITORER

Et af kravene i BRC er et system, der sikrer interne audits af hele BRC-standarden minimum én gang om året. Der er sammensat et internt korps af otte kollegaer på tværs af Kohbergs tre bagerier, der alle er uddannet til at være interne auditorer.

"Vi har et skarpt hold, der udfører de interne audits. Men vi kunne godt bruge flere. Så hvis nogle kollegaer kunne have lyst, så skal de bare række ud. Vi kan bruge folk fra alle afdelinger," smiler Gitte.

På de interne audits spørger auditorerne kollegaer i forskellige afdelinger ind til dokumentation, arbejdsmetoder og procedurer. De observerer også vægge, lofter, omklædningsrum og udendørsområder for at tjekke, om alt ser ud, som det skal jf. BRC.

"Vi vælger altid et fokusområde for det enkelte audit. Det er vi nødt til for at sikre, at vi er skarpe og kommer i dybden," siger Gitte.



INTERN AUDIT ER IKKE EN EKSAMEN: BARE VÆR' DIG SELV

Ifølge Gitte kan de interne audits, for nogle kollegaer, føles som en eksamen, hvor de kan fejle og svare forkert på spørgsmål. Men den myte vil hun gerne komme til livs, da man altid blot skal være sig selv.

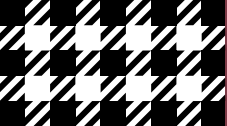
”De fleste kollegaer har efterhånden vænnet sig til, at vi kommer og stiller spørgsmål. Vi laver ikke interne audits for at genere nogen. Vi gør det, så Kohberg står stærkere i mødet med både kunder og lovgivning. Det er et værktøj. Så vær' jer selv og vid, at det altid er okay, at man ikke kan svare på spørgsmålet. Så henviser man blot til sin leder,” siger Gitte og afslutter:

”Selvom jeg har arbejdet med det her i 30 år, så elsker jeg det stadig. Det er spændende at møde kollegaer og få indblik i, hvordan folk arbejder rundt om i organisationen. Oftest inspirerer vi hinanden på tværs af lokationer. Og så nyder jeg passionen hos mine kollegaer. Når de fortæller, hvad de laver, mærker jeg tydeligt, hvor engagerede og loyale de er i deres job.”



GITTE THRANE AXEL
KVALITETSLEDER

Vi laver ikke interne audits for at genere nogen. Vi gør det, så Kohberg står stærkere i mødet med både kunder og lovgivning. Det er et værktøj.”



SUNDHED

Omtanke i valget af råvarer

I Kohberg er vi af den overbevisning, at skal vi bage godt bagværk, så kræver det nøje udvalgte råvarer, der er dyrket med omtanke på verden omkring os. De korn og de kerner, vi bruger meget af, skal altså være dyrket uden brug af glyfosat eller stråforkortere. I 2024 var alle vores indkøbte mel- og kornprodukter fri for netop glyfosat og stråforkortere.

DANSKE AFGRØDER OG BÆREDYGTIGE RÅVARER

Siden 2019 har hovedingrediensen i vores brød 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. Det betyder, at vi med dansk mel er garanteret en høj fødevarer sikkerhed, som vi kan give videre til vores kunder.

Vi kigger desuden hele tiden ind i, hvordan vi kan anvende alternative råvarer, der er dyrket på bæredygtig vis. For eksempel er vores 'Gyldenmask' rugbrød bagt med upcyclet mask, der er et restprodukt fra produktionen af øl.

KUN CERTIFICERET PALMEOLIE

Siden 2014 har Kohberg været certificeret efter RSPO - 'Round table on Sustainable Palm Oil', og vi er derfor underlagt kravet om kun at anvende RSPO-certificeret palmeolie i hele vores forsyningskæde.

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. Blandt andet 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.

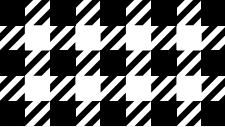




LØBENDE FORBEDRING AF RECEPTER – 'CLEAN LABEL'

Vi tror på, at høj kvalitet hænger sammen med autentiske, transparente produkter. I vores udviklings- og innovationsarbejde har vi længe opereret med begrebet 'Clean Label', hvor vi fokuserer på brugen af rene ingredienser af høj kvalitet i vores bagværk.

I 2024 er vi gået skridtet videre og har igangsat et dybdegående internt arbejde, hvor vi yderligere forbedrer en lang række af vores wienerbrødsprodukter ved enten at reducere eller helt fjerne udvalgte tilsætningsstoffer fra opskriften.



MØD INNOVATIONSCHEF LONE ANDERSEN

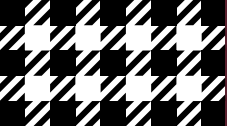
”Vi kigger hele tiden ind i muligheder, hvor vi kan gøre en forskel”

Lone Andersen er innovationschef i Kohberg og ansvarlig for, at nye idéer og koncepter ender ud i et færdigt produkt. Hun arbejder tæt sammen med kollegaer på tværs af Kohberg for at sikre, at det færdige produkt bliver en realitet og lever op til tidens trends og forbrugernes behov.

”Jeg bliver tit spurgt, om det ikke er svært altid at finde på nye idéer? Men jo mere man ved om tingene – jo flere idéer får man. Udfordringen i mit arbejde ligger faktisk i at vælge de rigtige idéer. De idéer hvor vi kan gøre en forskel for Kohberg, kunderne og forbrugerne,” fortæller Lone.

Lones produktudviklingsteam arbejder med forbrugerdrevet innovation, der centrerer sig om indsigter i tidens trends og datadrevet vidensdeling.

”Hvis vi skal være dygtige til innovation, skal vi arbejde systematisk. Vi holder os på tæerne, så vi hele tiden arbejder ind i mulighederne og løser udfordringerne. Datadelen hjælper os til at validere, at det er de rigtige opgaver, vi løser, idet vi her holder egen viden op mod eksterne analyser om trends og forbrugerindsigter,” fortæller Lone.



Innovationsarbejdet centrerer sig om tre områder:

- Forbedring af allerede eksisterende produkter
- Line-extensions: alternative varianter af samme produkttype
- Nye produkter svarende til tidens trends

”Innovation er for mig ikke, at Kohberg skal udkomme med et vist antal fembenede lam hvert år. Helt overordnet handler det om, at vi skal være relevante for forbrugere og kunder, så de synes, Kohberg er et spændende brand,” siger hun.

BÆREDYGTIGE FORSKNINGSPROJEKTER GIVER VÆRDI

Kohberg kigger i innovationsarbejdet også ind i anvendelsen af mere bæredygtige råvarer og samarbejder f.eks. med den danske virksomhed, Agrain, der genanvender resterne fra produktionen af øl og laver det til maskmel, hvilket smager dejligt i bagværk.

Desuden deltager Kohberg i projekt ZERO, der er et forskningsprojekt initieret af SEGES Innovation, hvor forskellige metoder til dyrkning af klimaneutral rug i marken testes. Kohbergs rolle i projektet er at udvikle et rugbrød med denne klimaneutralt dyrkede rug.

”Forbrugerne forventer, at virksomhederne løser store dele af bæredygtighedsproblematikken, og selvfølgelig har vi som fødevarereproducent et ansvar. Men erfaringer har lært os, at der ikke er nok værdi i at arbejde med bæredygtighed isoleret set. Vi skal arbejde med det på en anden måde, f.eks. ved at bruge råvarer, der også har en højere ernæringsværdi. På den måde bliver det endnu mere relevant for forbrugerne, da det så handler om både sundhed og klima,” fortæller Lone og afslutter:

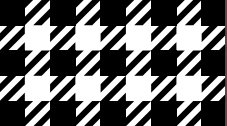
”Jeg tror ikke på, at vi hjælper den bæredygtige omstilling ved isoleret set at udvikle et klimaneutralt rugbrød. I stedet skal vi være med til at gøre en forskel i udvikling og test af nye teknologier - f.eks. som projekt ZERO og dyrkning af klimaneutral rug, der stadig smager dejligt i danskernes foretrukne rugbrød. Men det ene udelukker selvfølgelig ikke det andet, og vi kigger hele tiden ind i muligheder, hvor vi kan gøre en forskel – også på den lange bane.”



“

LONE ANDERSEN
INNOVATIONSCHEF

Vi skal være med til at gøre en forskel i udvikling og test af nye teknologier - f.eks. som projekt ZERO og dyrkning af klimaneutral rug, der stadig smager dejligt i danskernes foretrukne rugbrød.”



SUNDHED

Vi gør det nemmere at træffe sunde valg

Fødevarestyrelsen anbefaler i 'De Officielle Kostråd', at man skal spise 90 gram fuldkorn om dagen – og gerne mere. Det vil altid være Kohbergs målsætning at udvikle brød, der smager dejligt og har en god tekstur. Men som fødevarer virksomhed ser vi det også som vores ansvar at udvikle produkter, der gør det nemmere for forbrugerne at træffe sundere valg i supermarkedet.

Derfor er det en målsætning for os, at en stor del af både vores rug- og hvedebrødsprodukter skal have et højt indhold af kostfibre og fuldkorn.

EN AKTIV DEL AF FULDKORNSPARTNERSKABET

I Kohberg er vi stolte medlemmer af Fuldkornspartnerskabet, der er et offentligt, privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Sammen med vigtige aktører på tværs af fødevarerbranchen sætter vi en række fælles mål og arbejder aktivt hen imod at sikre danskerne adgang til fødevarer med fuldkorn og muligheden for at vælge en sund og varieret kost. Derfor vurderer vi i Kohberg altid, om et nyt brød er egnet til at få enten 'Fuldkornsmærket' og/eller 'Nøglehulsmærket'.

Mange af Kohbergs kernekunder er også en del af Fuldkornspartnerskabet, og da vi arbejder mod de samme mål, har vi i 2024 kunnet gennemføre et fælles 5 %-fuldkornsprojekt, hvor vi har øget mængden af fuldkorn i udvalgte fastfood-produkter. Det ændrer ikke kun næringsindholdet af brødet til det bedre, det bidrager også positivt til smag og konsistens.





FULDKORNSMÆRKET

Fuldkorn betyder, at alle kornets dele er med - også kim og skaldele, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder. 'Fuldkornsmærket' stiller krav til produkternes indhold af fuldkorn samt yderligere krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre. I 2024 havde 42 % af vores friske, indpakkede brød under eget brand det orange 'Fuldkornsmærke'. Vores målsætning er at opretholde dette niveau i 2025.

NØGLEHULSMÆRKET

For at få 'Nøglehulsmærket' skal en fødevare indeholde mange fibre og fuldkorn samt have et mindre indhold af fedt, umættet fedt, sukker og salt. Nøglehullet er derfor et vigtigt pejlemærke for de forbrugere, der gerne vil træffe sunde valg, når de handler. I Kohberg har vi som målsætning, at 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet skal bære 'Nøglehulsmærket'.



DET GRØNNE HJERTE

Kohberg er tilknyttet Dansk Vegetarisk Forenings mærkningsordning, og 32 ud af 38 produkter under Kohberg-brandet bærer 'Det Grønne Hjerter'. Det Grønne Hjerter er forbrugernes garanti for, at produkterne ikke indeholder nogen former for animalske produkter, som f.eks. mælk, æg og honning.

MEGET GERNE ØKOLOGI

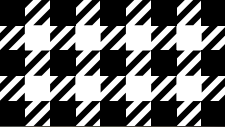
Danmark har i mange år været førende inden for økologi, og økologi spiller en stor rolle for mange forbrugere og i de professionelle køkkener. For Kohberg er økologi en hjertesag, og vi arbejder med særligt udvalgte råvarer for at bage de bedste økologiske brød. Vores økologiske brød er mærket med det danske Ø-mærke, der bliver kontrolleret af den danske stat. Det grønne EU-økologimærke viser, at brødet opfylder EU's regler for økologi.



DK-100



DK-100



Vidste du...

Fuldkorn kan forebygge hjerte-kar-sygdomme, type 2-diabetes og visse kræftformer, og så bidrager det med vitaminer, mineraler, kostfibre og proteiner til kosten.

Kilde: Fødevarestyrelsen

Unge vælger fuldkorn

Selvom unge i stigende grad dropper rugbrødet, vil mere end hver 3. unge gerne vælge fuldkornsvarianter, når de spiser på caféer eller 'to-go', hvis valget kan træffes.

Kilde: Fuldkornspartnerskabet

31 %

af generation Z tilkendegiver, at de spiser flere eller mange flere fuldkornsprodukter i dag end for to år siden.

Kilde: Fuldkornspartnerskabet

SUNDHED

Tydelig deklarerering skal gøre en forskel

Siden 2022 har Kohberg haft et samarbejde med Diabetesforeningen, da vi ønsker at være med til at gøre livet lidt nemmere for de mere end 365.000* danskere, der lever med diabetes.

Derfor kan du på alle produkter under Kohberg-brandet finde en oversigt over næringsindholdet for ét styk af posens indhold, f.eks. en skive brød eller en bolle. Det kan synes som en ubetydelig gestus, men 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.

BALANCE I HVER ENKEL SKIVE

I 2024 har Kohberg - i samarbejde med Diabetesforeningen - udviklet et nyt velsmagende rugbrød med velkendte råvarer som rugkerner, havregryn, hørfrø og solsikke. Brødet kalder vi Balance, da det har et nøje balanceret indhold af fedt, protein, kulhydrater og kostfibre. På posen finder man, som på alle andre brød fra Kohberg, næringsværdierne angivet pr. skive, og på det nye brød er der yderligere noteret kcal. pr. skive samt fuldkornsindholdet på 18 gr. fuldkorn pr. skive. Dette håber vi kan agere som en hjælpende hånd for diabetikere og andre, der ønsker at holde styr på kostregnskabet.

Både vores Kohberg Protein Brød, Proteinboller og nu Balance Brød er mærket med: 'Vi støtter diabeteskampen. Det betyder, at hver gang vi sælger et af disse tre produkter, donerer Kohberg 10 øre til diabeteskampen. I 2024 har Kohberg doneret et samlet beløb på 331.200 kr.

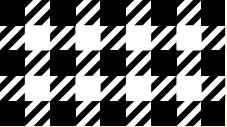


PEDER HOLM
SENIOR BRAND MANAGER

Diabetes bliver mere og mere en folkesygdom, og som én af Danmarks største brødproducenter, ser vi det som en del af vores ansvar at støtte, hvor vi kan. Derfor har vi udviklet et godt, gedigent rugbrød, hvor alle i familien kan få en god spiseoplevelse – også hvis der sidder nogle diabetikere rundt om bordet.”



*Kilde: www.diabetes.dk



SUNDHED

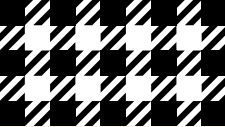
Fødevaresikkerhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik: Politik for menneskerettigheder Risici: Fødevaresikkerhed	BRC-certificering I 2024 skal 3 ud af 3 lokationer opretholde BRC-grade.	BRC-certificering 3 ud af 3 lokationer havde i 2024 en gyldig BRC-certificering af fødevaresikkerheden:	BRC-certificering I 2025 skal 3 ud af 3 lokationer opretholde BRC-grade.
	Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.	- Taastrup: AA - Haderslev: AA - Bolderslev: A	Handling: Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.
	Fødevarestyrelsens smiley 4 ud af 4 lokationer skal i 2024 have Fødevarestyrelsens glade smiley.	Fødevarestyrelsens smiley I 2024 har 4 ud af 4 lokationer haft Fødevarestyrelsens glade smiley:	Fødevarestyrelsens smiley 4 ud af 4 lokationer skal i 2025 have Fødevarestyrelsens glade smiley.
	Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.	- Taastrup: Glad smiley - Haderslev: Glad smiley - Frysehus: Glad smiley - Bolderslev: Glad smiley	Handling: Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.
	Interne audits 12 interne audits, der gennemgår både BRC- og RSPO-krav på egne lokationer, skal udføres i 2024.	Interne audits Der blev i 2024 udført 12 interne audits med gennemgang af BRC- og RSPO-punkter på egne lokationer.	Interne audits 12 interne audits, der gennemgår både BRC- og RSPO-krav på egne lokationer, skal udføres i 2025.
	Interne audits gennemføres med både BRC- og RSPO-krav.		Handling: Interne audits gennemføres med både BRC- og RSPO-krav.
	Eksterne audits Der skal i 2024 gennemføres 2 leverandøraudits.	Eksterne audits Der blev i 2024 gennemført 2 leverandøraudits.	Eksterne audits Der skal i 2025 gennemføres 2 leverandøraudits.
	Gennemføre audit af udvalgte leverandører.		Handling: Nøje udvælgelse af leverandører til audits.

SUNDHED

Indkøb af råvarer

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Code of Conduct Indkøbspolitik Politik for menneskerettigheder	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2024 være dyrket uden brug af glyfosat. Krav til alle leverandører om, at råvarer skal være dyrket uden brug af glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter var i 2024 dyrket uden brug af glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2025 være dyrket uden brug af glyfosat.
	Risici Fødevarersundhed Kemikalier Forurening		Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2025 være dyrket uden brug af stråforkortere.
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Code of Conduct Indkøbspolitik Politik for menneskerettigheder	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, skal i 2024 kun indeholde RSPO-certificeret palmeolie. Krav til råvareleverandører om RSPO-certificeret palmeolie.	Palmeolie I 2024 indeholdte 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, kun RSPO-certificeret palmeolie.	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, skal i 2025 kun indeholde RSPO-certificeret palmeolie.
	Risici Biodiversitet Dyrevelfærd Børnearbejde Tvangsarbejde Arbejdsforhold Aflønning		Handling: Krav til råvareleverandører om RSPO-certificeret palmeolie.
	Æg 100 % af alle indkøbte æg i 2024 skal enten være skrabææg eller økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg var i 2024 enten skrabææg eller økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg skal i 2025 være enten skrabææg eller økologiske æg.
			Handling: Krav til råvareleverandør om levering af skrabææg og/eller økologiske æg.



SUNDHED

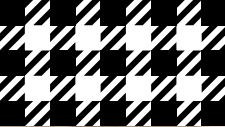
Danske råvarer

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Miljøpolitik Klimapolitik Code of Conduct Indkøbspolitik Risici Fødevaresundhed Kemikalier Forurening	Rug, konventionel 95 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel i 2024 skal være dansk dyrket.	Rug, konventionel 95 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel var i 2024 dansk dyrket rug.	Rug, konventionel Minimum 95 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel i 2025 skal være dansk dyrket.
	Rug, økologisk Minimum 95 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel i 2024 skal være dansk dyrket.	Rug, økologisk 95 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel var i 2024 dansk dyrket økologisk rug.	Rug, økologisk Minimum 95 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel i 2025 skal være dansk dyrket.
	Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk rug og rugmel.		
	Hvede, konventionel Minimum 60 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel skal i 2024 være dansk dyrket.	Hvede, konventionel Minimum 60 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel var i 2024 dansk dyrket hvede.	Hvede, konventionel Minimum 60 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel skal i 2025 være dansk dyrket.
	Hvede, økologisk Minimum 60 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel skal i 2024 være dansk dyrket.	Hvede, økologisk Minimum 60 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel var i 2024 dansk dyrket økologisk hvede.	Hvede, økologisk Minimum 60 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel skal i 2025 være dansk dyrket.
	Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk hvede og hvedemel.		
	Havre Minimum 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn skal være dansk dyrket.	Havre Minimum 60 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn var i 2024 dansk dyrket.	Havre Minimum 60 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn skal i 2025 være dansk dyrket.
	Krav til leverandører om dansk oprindelse af havre samt havremel og -gryn.		Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af havre samt havremel og -gryn.

SUNDHED

Fødevarer og sundhed

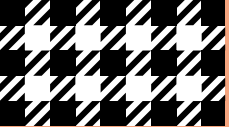
FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for menneskerettigheder Risici Fødevaresundhed	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohbergs brand skal i 2024 have Nøglehulsmærket.	Nøglehulsmærket 55 % (21 ud af 38) af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohbergs brand havde i 2024 Nøglehulsmærket.	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohbergs brand skal i 2025 bære Nøglehulsmærket. Handling: Fortsat fokus på, hvad forbrugernes behov er. Vores udgangspunkt i produkt-udviklingsfasen er altid, om vi kan sætte mærkninger på.
	Fuldkornsmærket I 2024 vil vi fastholde niveauet for antallet af friske indpakkede brød under Kohbergs brand, der har Fuldkornsmærket.	Fuldkornsmærket 42 % (16 ud af 38) af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohbergs brand har Fuldkornsmærket i 2024.	Fuldkornsmærket I 2025 vil vi fastholde niveauet for antallet af friske indpakkede brød under Kohbergs brand, der har Fuldkornsmærket. Handling: Fortsat fokus på, hvad forbrugernes behov er. Vores udgangspunkt i produkt-udviklingsfasen er altid, om vi kan sætte mærkninger på.
	Kostfibre Minimum 90 % af alt rugbrød under Kohbergs brand skal indeholde mindst 7 % kostfibre. Minimum 50 % af alt hvedebrød under Kohbergs brand skal indeholde mindst 3 % kostfibre.	Kostfibre 100 % (10 ud af 10) af alt rugbrød under Kohbergs brand indeholdt i 2024 minimum 7 % kostfibre. 63 % (12 ud af 19) af alt hvedebrød under Kohbergs brand indeholdt i 2024 minimum 3 % kostfibre.	Kostfibre Minimum 90 % af alt rugbrød under Kohbergs brand skal i 2025 indeholde mindst 7 % kostfibre. Minimum 50 % af alt hvedebrød under Kohbergs brand skal i 2025 indeholde mindst 3 % kostfibre.
	Fuldkorn Minimum 50 % af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohbergs brand skal indeholde mindst 35 % fuldkorn. Minimum 30 % af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohbergs brand skal indeholde mindst 35 % fuldkorn.	Fuldkorn 50 % (7 ud af 14) af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohbergs brand indeholdt i 2024 mindst 50 % fuldkorn. 37 % (7 ud af 19) af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohbergs brand indeholdt i 2024 minimum 30 % fuldkorn.	Fuldkorn Minimum 50 % af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohbergs brand skal i 2025 indeholde mindst 35 % fuldkorn. Minimum 30 % af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohbergs brand skal i 2025 indeholde mindst 35 % fuldkorn.
	Det Grønne Hjerte Vi vil fastholde samme niveau for antallet af produkter under Kohbergs brand med Det Grønne Hjerte.	Det Grønne Hjerte 84 % (32 ud af 38) af alle produkter under Kohbergs brand havde i 2024 Det Grønne Hjerte.	Det Grønne Hjerte Fastholde samme niveau for antallet af produkter under Kohbergs brand med Det Grønne Hjerte.



MENNESKER



Det skal være trygt at møde på arbejde hos Kohberg. Vi ønsker at være en sikker, ansvarlig og rummelig arbejdsplads – uanset om arbejdsdagen foregår i vores produktionsmiljøer eller i administrationen.



MENNESKER

Arbejdsmiljø og sikkerhed er af højeste prioritet

At vi i Kohberg kan sikre medarbejderne en tryk og sikker arbejdsdag er af højeste prioritet. Vi arbejder hele tiden på at styrke vores arbejdsmiljø og sikkerheden på tværs af virksomheden yderligere.

Vi har et klart mål om, at ingen medarbejdere oplever arbejdsulykker. Derfor registrerer vi arbejdsskader og -ulykker samt tilløb til ulykker (TTU), da vi således får vigtig indsigt i, hvor vi kan sætte ind med nye tiltag.

KONKRETE INITIATIVER SKAL ØGE SIKKERHEDEN

I 2024 har vi lanceret en ny strategisk retning for Kohbergs arbejde de kommende tre år – også kaldet 'Time for Change'. Arbejdsmiljø og sikkerhed er et af samlet otte strategiske initiativer, og vi vil arbejde på at styrke de interne kompetencer hos medarbejderne yderligere, så vi forbedrer vores samlede arbejdsmiljø og øger sikkerheden.

Vi tror på, at en tryk og sikker arbejdsplads kan være med til at reducere antallet af arbejdsulykker og mindske risikoen for arbejdsrelateret sygefravær.

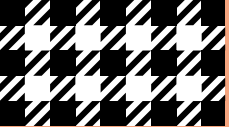
I 2024 har vi ikke levet op til egne forventninger om nul arbejdsulykker, hvilket vi ikke er tilfredse med. Derfor fortsætter vi ind i 2025 med at arbejde målrettet for at realisere målet om nul arbejdsulykker med længerevarende fravær. Derudover maksimalt 13 arbejdsulykker med fravær pr. en mio. produktionstimer.



BRIAN VESTERGAARD OLESEN
ARBEJDSMILJØKOORDINATOR

I vores arbejde med at skabe et mere sikkert arbejdsmiljø er det helt afgørende, at vi hele tiden ser på, hvorfor det går galt, og hvor risiciene er. Vi følger dagligt op på tavlemøder og ledelsesmøder, hvor vi også taler åbent om udfordringerne. Det gør vi, fordi vi tror på, at når vi er ærlige og bevidste om, hvordan det går galt, så kan vi arbejde aktivt hen mod at rette op for fremtiden.”





MENNESKER

Respekt for mennesker – og forskellige behov

I Kohberg skal alle medarbejdere have samme muligheder for at skabe sig en karriere og et velfungerende arbejdsliv. Det er vigtigt for os at være 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 udviklet en række politikker inden for bl.a.: menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, kønsdiversitet, mobning, seksuel chikane samt trivsel, hvilke alle fungerer som vigtige pejlemærker i vores kontinuerlige arbejde med at opretholde en tryk og sikker arbejdsplads.

Vores medarbejderstab afspejler i høj grad det samfund, som Kohberg er en del af. Rundt omkring i vores bagerier mærkes mangfoldigheden tydeligt, når der bliver talt både dansk, tysk, engelsk, polsk, arabisk, rumænsk m.fl.

VI ER IKKE ALLE ENS

Alle er vi forskellige og nogle af os kan have brug for, at der bliver taget et særligt hensyn. Det særlige hensyn kan være et livsvilkår, men det kan også være et pludseligt opstået behov, der kræver lidt ekstra fleksibilitet af Kohberg i en periode. Livet er ikke en lige linje, og hvis vi i Kohberg kan hjælpe ved f.eks. at få ændret arbejdstiden, at skabe en bedre balance mellem arbejde og fritid eller noget helt tredje, så er vi lydhør.

Hos Kohberg både kan og vil vi rumme medarbejdere med særlige behov, og vi har en række medarbejdere ansat på særlige vilkår.

I 2024 havde Kohberg 10 personer ansat i fleksjob samt 1 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.

GENNEMSIGTIGHED I VORES TILGANG TIL LØN

Alle vores timelønnede medarbejdere får samme løn, og vi arbejder på at skabe mere gennemsigtighed for vores administrative personale. Senest i løbet af 2026 skal EU's direktiv om løngennemsigtighed være omsat til dansk lovgivning, hvilket betyder, at vi i Kohberg vil udarbejde lønbånd for medarbejdergrupperne i vores administration, så alle til enhver tid kan fastslå, om deres individuelle løn ligger inden for rammerne af, hvad kollegaer med samme opgaver og funktioner tjener.

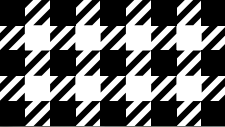
45 år

Den gennemsnitlige Kohberg-medarbejder er 45 år og har været ansat i 10 år.

60 %

af vores medarbejdere har været ansat ved Kohberg i mere end fem år.





MØD LAGERMEDARBEJDER HENNING JOHANNSEN

”Kohberg har del i, at jeg i dag er kommet godt ud på den anden side”

Mange års hårdt arbejde uden nutidens moderne produktionsudstyr har sat kropslige spor hos lagermedarbejder Henning Johanssen. I dag er han ansat i fleksjob hos Kohberg, og han takker Kohberg for at støtte ham før, under og efter sin sygemelding.

”For en måned siden har jeg været her i 30 år. Det er slet ikke til at forstå. Tiden er fløjet afsted.”

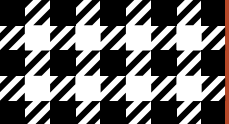
Sådan fortæller lagermedarbejder, Henning Johanssen, der i 2024 kunne fejre sit 30-års jubilæum som en af Kohbergs egne.

Han startede sine dage i Kohberg, da den første hvedebrødsafdeling blev en realitet. Dengang var der kun én produktionslinje, hvor der blev lavet hvedetoast og boller. I dag kører flere adskillige produktionslinjer, og ifølge Henning har det været en vild rejse, siden han satte sine fødder hos Kohberg første gang.

”Det er vildt at se, hvor meget der er sket. Vi har fulgt med fra sidelinjen, mens Kohberg år for år har fornyet sig og vokset sig større.”

I tidernes morgen startede Henning sin arbejdsdag med 10-12 timer på lageret, hvorefter han kørte en lastbil fyldt med rugbrød til Aarhus. Selvom han nød det på daværende tidspunkt, erkender han i dag, at den måde at arbejde på langt fra er realistisk i forhold til Kohbergs størrelse i dag.

”Vi er ikke kun vokset i produktion og mængder, men også i arbejdsforhold og hjælpemidler. Hold nu op, hvor vi puklede førhen med mange tunge løft – sådan var det bare. Men hvor er det godt, at der er kommet bedre og nye metoder. For jeg har slidt min krop op, men dengang fandtes der bare ikke andre metoder,” fortæller Henning.



ET SKÆBNESVANGERT BESØG HOS LÆGEN

For otte år siden blev Henning af sin daværende chef opfordret til at gå til lægen, fordi der vidst var noget, der ikke var helt godt. Lægen var enig, og bad ham om at blive hjemme på ubestemt tid. Han endte med at være væk fra Kohberg i et år.

"Det var så svært for mig. Jeg var overbevist om, at Kohberg ikke kunne klare sig uden mig. Jeg elskede jo mit arbejde og var altid klar på lige at gøre en ekstra indsats. Men det endte med, at jeg glemte mig selv," siger Henning.

Han fik konstateret slidgigt i alle led og blev opereret for en diskusprolaps i nakken. Oveni alt den tid på hjemmefronten fulgte en depression og en række andre personlige problemer. Gennem Kohbergs ekstraordinære sundhedsforsikring fik han hjælp og støtte til at bearbejde udfordringerne. I dag er han i fleksjob hos Kohberg tre gange i ugen af to timer.

"Kohberg har taget imod mig igen med åbne arme. De rakte ud og var tydelige omkring: *Henning, du siger blot, hvad du kan og ikke kan. Vi hjælper dig.* Det var helt fantastisk. De ser mig ikke blot som et vilkårligt nummer, men som Henning," fortæller han.



KOHBERG HAR EN HELT SÆRLIG PLADS I HJERTET

I dag består Hennings opgaver bl.a. i at køre rundt med pakkeposten internt og tømme skraldespande inde og ude. Desuden elsker han stadig at hjælpe kollegaerne rundt omkring i organisationen, hvis de har brug for hjælp.

”Med min chef har jeg en klar regel om, at jeg når det, jeg når. Det er dejligt, for så stresser jeg ikke. Jeg har forsøgt at pakke brød som førhen, men det går bare ikke – mine hænder ryster for meget,” siger Henning.

Selvom alderen nærmer sig de 61, er Henning endnu ikke klar til at skifte hverdagen i Kohberg ud med at beskæftige sig fuldtids med sine hobbyer: veteranbiler og campingture. Menneskerne i Kohberg er som en ekstra familie, og han kan ikke helt slippe at være en del af den rejse, Kohberg stadigvæk er på.

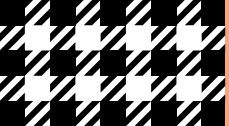
”Jeg har alle dage været stolt af at arbejde hos Kohberg. Jeg føler, at jeg har været med til at bygge Kohberg stort, og det har en helt særlig plads i mit hjerte,” fortæller Henning og afslutter:

”Jeg skylder Kohberg en stor tak. Kohberg har del i, at jeg i dag er kommet godt ud på den anden side af min sygdomsperiode. Jeg ville ikke ane, hvor jeg havde været henne i dag. Jeg er meget taknemmelig.”



HENNING JOHANNSEN
LAGERMEDARBEJDER

Jeg har alle dage været stolt af at arbejde hos Kohberg. Jeg føler, at jeg har været med til at bygge Kohberg stort, og det har en helt særlig plads i mit hjerte.”



MENNESKER

Trivsel i fokus

Vores målsætning for 2024 var, at sygefraværet på Kohberg maksimalt måtte udgøre 4,5 % af det samlede antal præsterede timer blandt alle vores ansatte. Resultatet blev 4,8 %, hvilket er et fald på 0,2 % i forhold til 2023. Stadig er det dog for højt i forhold til vores ønske om maksimalt 4,5 %, hvorfor vi hele tiden er opmærksomme på initiativer, der kan fremme trivslen og sundheden på vores arbejdsplads.

VI SKAL KUNNE TALE ÅBENT OG ÆRLIGT OM DET, DER ER SVÆRT

På baggrund af indsigter fra trivsels- og engagementsmålingen fra 2023 har vi haft et ønske om i 2024 at skabe et øget fokus på det psykiske arbejdsmiljø i Kohberg. Derfor har vi afholdt en 'Trivselsuge' på tværs af Kohbergs tre lokationer i Bolderslev, Haderslev og Taastrup. Til at indlede ugen delte vi en video af vores administrerende direktør og HR-direktør, der på åben og ærlig vis deler ud af personlige erfaringer i arbejdet med trivsel og mental sundhed.

Ugen igennem havde vi besøg af eksterne samarbejdspartnere, der repræsenterer nogle af de mange ekstraordinære sundhedstilbud, vi har i Kohberg. Medarbejderne kunne samle deres egen 'Trivselsfolder' med praktiske informationer om, hvor og hvordan de kan søge hjælp om nødvendigt. Målet er at gøre 'Trivselsugen' til en årlig tilbagevendende begivenhed for at udvikle Kohberg endnu mere i retning af at være en arbejdsplads, hvor vi kan tale åbent og ærligt om det, der er svært.

I 2025 gennemfører vi igen i samarbejde med Ennova en trivsels- og engagementsmåling for alle medarbejderne.

Undersøgelsen bliver gennemført hvert andet år, således vi får taget temperaturen på vores medarbejderes trivsel og et indblik i, om der er enkelte afdelinger eller særlige områder, hvor vi kan gøre det bedre.

AABENRAA KOMMUNES SUNDHEDSFREMMEMÆRKE 2024

I 2024 modtog vi i Kohberg, som en af i alt 32 virksomheder, Aabenraa kommunes Sundhedsfremmemærke 2024 på baggrund af vores arbejde med trivsel og mental sundhed.

Vi ved, at medarbejderne er vores vigtigste ressource, og derfor har vi i flere år haft en sundhedsforsikring, en ekstraordinær sundheds- og trivselsordning gennem Blume Support, en massageordning, en løbeklub og et motionsudvalg. I 2024 er Kohberg desuden blevet SMETA-auditeret, der er en global anerkendt standard inden for arbejdsmiljø, medarbejdere og sikkerhed.



NANNA P. NOE
HR DIREKTØR

Vi ansætter hele mennesker i Kohberg. Derfor har vi også fokus på det hele menneskes sundhed og trivsel – både på arbejde og privat. Vi vil i Kohberg være en arbejdsplads, der skaber et trygt rum, hvor det ikke er tabu at række ud, hvis man har en dårlig dag eller nogle bekymringer, der fylder for meget.”



MENNESKER

Vi dyrker vores talenter

I Kohberg holder vi øjne og ører åbne, når medarbejdere ytrer ønsker eller behov for videreudvikling. Det er et mål for os som virksomhed at kunne fastholde dygtige medarbejdere og arbejder derfor målrettet på at tilbyde ekstra uddannelse og opkvalificering til de medarbejdere, der viser villighed til det.

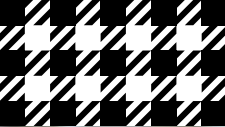
I 2024 var flere af vores ufaglærte medarbejdere desuden i gang med at blive udlærte, og målet er, at endnu flere vil tage imod tilbuddet om at tage springet fra ufaglært til faglært.

Vi tror på, at faglig og personlig udvikling giver glade og motiverede medarbejdere, der skaber værdi – ikke kun for hverdagen i Kohberg, men også for Kohbergs fremtid på sigt.

UDDANNELSE AF VORES LEDERE GØR EN FORSKEL

De senere 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. Vi har i 2024 kunnet sende 14 nye ledere og nøglemedarbejdere afsted på Leadership Academy, hvilket er meget tilfredsstillende i forhold til vores målsætning om minimum 10.

Hvert år tilbyder vi desuden alle medarbejderne i vores produktion muligheden for to ugers selvvalgt uddannelse ved IKUF – Industriens Kompetenceudviklingsfond. I 2024 har 15 af vores medarbejdere benyttet sig af muligheden.



FRA STRATEGISK INDKØBER TIL PRODUKTCHEF. MØD NICOLE LYKKEHUS

”Min indre blæksprutte har endelig fundet sin rette hylde”

Det, der startede som en lille spiren i maven, voksede sig gennem tiden til et målrettet ønske. Da muligheden endelig bød sig, slog hun til. Indtil 1. november 2024 arbejdede Nicole Lykkehus som strategisk indkøber i Kohberg, men da stillingen som produktchef i Kohbergs Marketing- og Innovationsafdeling blev ledig, slog hun til.

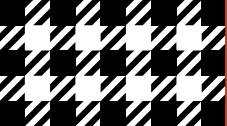
Siden Nicole satte sine ben hos Kohberg for første gang tilbage i 2018, har hun haft en idé om, at hun med hendes "blæksprutte-evner" ville passe godt ind i rollen som produktchef i marketing.

”Jeg trives, når jeg kan få lov at drible med mange bolde i luften og samtidig sørge for hele tiden at holde snuden i sporet, konkretisere og sikre, at vi kommer fremad. Det er nok det, jeg selv kalder en 'blæksprutte-evne'. Den del af mig har aldrig rigtig fundet sin hylde. Jeg har været glad for at arbejde som indkøber, men for nogle år tilbage fik jeg, af en tidligere chef, at vide, at 'blæksprutten' i mig var lidt en ulempe,” fortæller Nicole.

EN ÅBEN OG ÆRLIG DIALOG HAR BANET VEJEN

Nicole har været enormt glad for hendes ansættelse i Kohbergs indkøbsafdeling og er stolt af, hvordan de sammen har opbygget en stærk afdeling, hvor de kan overlappe hinanden på kryds og tværs. Hun værdsætter, hvordan hun altid har kunnet have en åben og god dialog med sin daværende leder.

”Jeg har fra start sagt, at jeg ikke er nogen hardcore indkøber, og jeg godt kunne se mig selv skulle noget andet på sigt. Min leder har på intet tidspunkt opfattet det som et fravalg af afdelingen. Det har hele tiden handlet om, hvordan han kunne støtte mig på rejsen mod at finde min rette hylde i arbejdslivet,” fortæller Nicole.



Det at kunne tale åbent og ærligt om ønsker og mål for fremtiden er noget, Nicole har værdsat enormt højt. Faktisk synes hun, at det karakteriserer Kohberg som virksomhed, at de er lydhør.

"Jeg tror på, at det her skifte for mig har været muligt, fordi vi har kunnet tale åbent om det. Hvis man proaktivt viser, at man gerne vil virksomheden, så skal mulighederne nok dukke op. Selv var jeg enormt ærlig fra starten, så det har hele tiden været tydeligt, at det var den her retning, jeg gerne ville for fremtiden. Og så har de støttet mig hele vejen," siger Nicole.

EN AMBIVALENT FØLELSE AF LIGE DELE BEGEJSTRING OG SAVN

Selvom jobskiftet føles som det helt rigtige i maven, så har det også været en følelsesmæssig ambivalent proces at skulle sige 'farvel' til de tætte kollegaer i indkøb.

"Jeg savner dagligdagen med mine kollegaer i indkøb, men heldigvis får jeg jo lov at se dem løbende, da vi stadig er i samme hus. Men jeg glædede mig også enormt til at komme i gang med at lære mine kollegaer i marketing endnu bedre at kende og få et arbejde, hvor jeg kommer endnu tættere på processerne i vores bagerier," fortæller Nicole og afslutter:

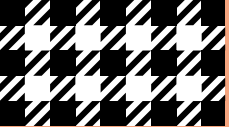
"Jeg er stolt af, at jeg nu har fulgt den mavefornemmelse, jeg har haft i mange år. Den erfaring jeg har samlet gennem min tid i både salgs- og indkøbsverdenen, kan jeg nu kombinere i min nye rolle som produktchef. Kohberg laver nogle vildt lækre produkter, og jeg glæder mig til at være med til at få dem ud over rampen. Der er ingen tvivl om, at min indre blæksprutte endelig har fundet sin rette hylde."



“

**NICOLE LYKKEHUS
PRODUKTCHEF**

Jeg tror på, at det her skifte for mig har været muligt, fordi vi har kunnet tale åbent om det. Hvis man proaktivt viser, at man gerne vil virksomheden, så skal mulighederne nok dukke op. Selv var jeg enormt ærlig fra starten, og så har de støttet mig hele vejen.”



MENNESKER

Vi uddanner fremtidens medarbejdere

I Kohberg vil vi støtte og gøre en forskel, der hvor vi kan. Vi vil være med til at uddanne den kommende generation af kvalificerede medarbejdere ved at give dem relevante kompetencer og erfaringer, som de kan trække på gennem hele deres arbejdsliv.

I Kohberg ser vi det også som vores ansvar at åbne dørene og dele indsigter med unge – og ældre, der står over for at skulle træffe beslutninger om fremtiden. Derfor deltager vi flere gange om året på udvalgte karrieremesser, til 'åbent hus'-arrangementer og lignende, hvor vi kan møde nysgerrige sjæle i øjenhøjde. Vi har også løbende praktikanter i forløb – både praktikanter fra relevante uddannelsesinstitutioner, men også personer der af forskellige årsager har brug for en støttende hånd til at finde vej gennem arbejdsmarkedet.

Ved at fortælle og vise, hvilke uddannelses- og karrieremuligheder vi har i Kohberg, håber vi at kunne så bare et lille frø og starte en relation, der i sidste ende kan danne grundlag for en fremtidig karriere.

10 elever

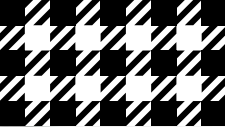
I 2024 havde Kohberg 10 elever ansat:

8 automatik teknikere

1 detailbager

1 økonomelev





MØD RENE LARSEN, DER BESTOD SIN SVENDEPRØVE MED GULDMEDALJE

”Det er hele min historie med Kohberg, der er ret unik”

Forvirring, frustration og fortvivlelse. Rene Larsen var 18 år gammel, da han blev fravalgt og ikke fik den læreplads som elektriker han – på daværende tidspunkt - drømte om. I stedet endte han i ny mesterlære som detailbager hos Kohberg. I dag er han færdigudlært bager og samtidig mentor for Kohbergs bagværkerlærling Mariza.

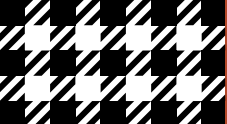
Renes uddannelse som detailbager adskiller sig fra håndværksbageruddannelsen, idet han som detailbager er specialiseret til arbejdet i større produktionsvirksomheder. Der er et større fokus på flowet af alle processerne fra råvarerne kommer ind, til det færdige produkt kommer ud.

”Mine kollegaer gør tit grin med, at jeg jo ikke er en rigtig bager, fordi det er nyt at uddanne sig til detailbager. De fleste er uddannet håndværksbagere. Men jeg synes, det er vildt spændende, at det handler så meget om processer og samarbejde. Samarbejdet er altafgørende, så vi leverer produkterne til tiden,” fortæller Rene.

EN FASCINATION AF KOHBERGS UDVIKLING GENNEM TIDEN

Rejsen hos Kohberg startede, da Renes far mødte sin gamle arbejdsgiver – daværende bagermester på Kohbergs bageri i Haderslev – og luftede, at Rene manglede arbejde. Dagen efter ringede Renes telefon, og han satte sine første skridt hos Kohberg som 18-årig.

Herefter fulgte en række år med forskelligartede arbejdsopgaver og sluttede desværre med en finanskrisen, der gjorde ham arbejdsløs i 2,5 år. Efter en periode med frustration og forvirring blev han opmærksom på at søge stillingen som backup vikar hos Kohberg. To timer efter ansøgningen var sendt afsted, blev han ansat.



"Jeg følte, at jeg blev budt velkommen tilbage med rød løber og blomster. Jeg tænker, de var glade for at kunne ansætte en, der havde været i bageriet før og kendte til produkter og procedurer – og det var gensidigt, for jeg var glad for at være tilbage," fortæller han.

I januar 2020 tog Kohberg og Rene sammen skridtet videre, da han startede på uddannelsen som detailbager. Det er specielt tiden fra han starter i Kohberg, til han går i lære, der har gjort ham afklaret omkring det at blive bager:

"Som ufaglært gik jeg i kulissen og fulgte Kohbergs udvikling inden for økologi, BRC- og RSPO-certificeringer. Jeg var fascineret af, hvor vigtig det er for en virksomhed at have styr på arbejdsprocesserne, ellers er der ingen, der gider købe dine varer. Dertil kommer, at jeg er slagtersøn. Begge mine forældre er slagtere, så jeg har fulgt et håndværksfag på sidelinjen fra jeg var barn. De har støttet mig hele vejen – også selvom jeg ville bage og ikke være slagter."



BESTÅR SVENDEPRØVEN TIL GULDMEDALJE

Forud for 3. hovedforløb fortæller Rene, hvordan Kohberg engagerede sig i hans pensum på uddannelsen, idet bagerichefen i Haderslev vidste, at der var områder, hvor Kohberg ikke kunne støtte Rene nok. Derfor tog de sammen turen forbi én af Kohbergs tætte samarbejdspartnere, hvor de kunne få afdækket den manglende del af pensum.

”Det gav mig et enormt forspring til svendeprøven i forhold til mine klassekammerater. Jeg var den eneste, der vidste noget om det pågældende fagområde,” siger Rene.

I 2023 går han op til sin svendeprøve og får en guldmedalje med ordene: *Du er definitionen på en detailbager*. Han er desuden Kohbergs første elev, der får guld.

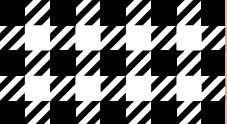
”Jamen jeg var helt vild. I det stille havde jeg drømt om, hvor fedt det ville være at få guld, og så skete det,” fortæller Rene og afslutter:

”Jeg har grublet lidt over, hvordan jeg kunne få guld. Hvorfor er jeg unik og speciel. Men jeg ved nu, at det er hele min historie hos Kohberg. Fra jeg startede som ufaglært 18-årig og nysgerrigt fulgte med i kulissen til følelsen af, at Kohberg vil mig og støtter mig. Det er ret unikt.”



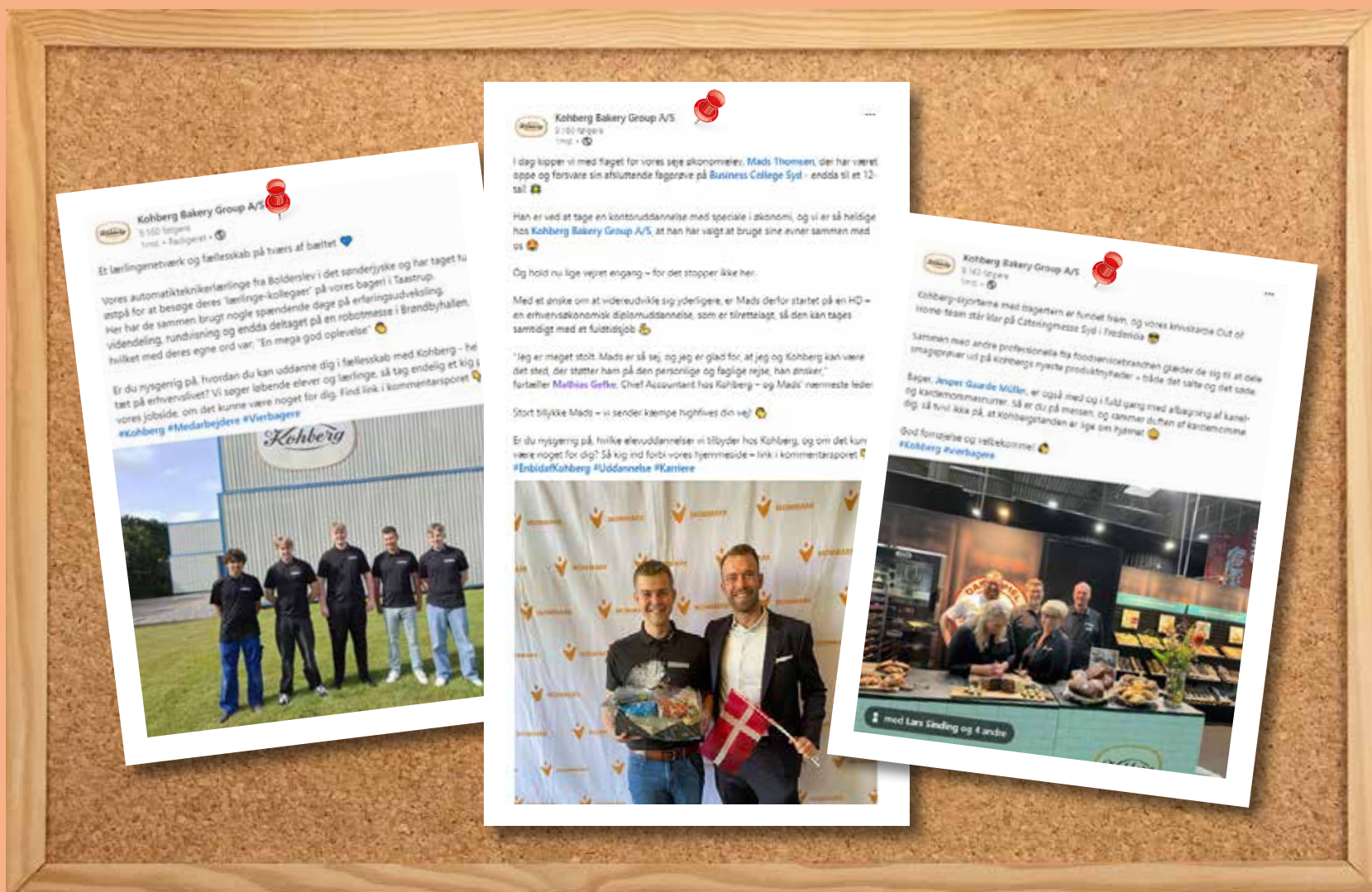
RENE LARSEN
BAGER

Jeg har grublet lidt over, hvordan jeg kunne få guld. Hvorfor er jeg unik og speciel. Men jeg ved nu, at det er hele min historie hos Kohberg. Fra jeg startede som ufaglært 18-årig og nysgerrigt fulgte med i kulissen til følelsen af, at Kohberg vil mig og støtter mig.”



MENNESKER

#EnbidafKohberg – fra den digitale opslagstavle



Kohberg Bakery Group A/S
9.162 følgere
Dato: 1. februar 2024

At Kohberg Bakery Group A/S we are bakers. Creating authentic original Danish bread and pastry – and playing them with the world around us – will always be at the heart of Kohberg's business and our mission as a bakery.

That's why Kohberg is currently attending the COHO Expo trade fair in Berlin for the first time. Our dedicated Head of Export, **Christina Skov Rasmussen** and Export Manager, **Nicolai Lund**, are ready to give Danish visitors the opportunity to taste authentic Danish baked goods.

Kohberg is Denmark's largest Danish-owned bakery and we are specialised in working with original recipes, great craftsmanship and good quality.

Maybe you have a favorite Danish Pastry? Right now, we ourselves are quite in love with our 'Tosted bun' made with a soft and spongy dough, which come with different flavors such as cardamom, cinnamon and chocolate. And guess what – these days in Berlin, you can taste exactly these pastries when you visit Christina and Nicolai.

#Kohberg #Danishpastry #Export COHO Expo: The Coffee & Hospitality Expo co-located with The European Coffee Symposium

Via evententhusia



I dag deltog vi på en af vores mest populære og deltagende der kommer til og fra Kohberg. Derfor har vi også anført af en lille stand på alle Kohbergs tre lokationer samt truffet besøgende om, at alle Kohbergs fremtidige tre os og for fremtiden bliver alle tre.

Medarbejder **Rikke Elvén Mikkelsen** har købt en bil i slut af år og glæder sig over at være en del af en arbejdsplads, hvor man bliver anerkendt for at træffe et godt valg.

"Jeg sætter pris på, når min arbejdsplads engagerer sig og gennemfører tiltag, der har en positiv indvirkning – både for mig personligt som medarbejder og for samfundet som helhed. At have muligheden for at opstille en bil på arbejdspladsen er en stor fordel for mig, da vi er en familie på fire, og bruger tiden meget til forskellige fritidsaktiviteter", fortæller Rikke.



1 med Rikke Elvén Mikkelsen

Kohberg Bakery Group A/S
9.162 følgere
Dato: 1. februar 2024

Med Gitte

Gitte er opvokset i Bolderslev og husker tydeligt, hvordan hun som barn elskede duften af nybagt rugbrød fra Kohbergs bageri. Hun bor fortsat i Bolderslev og kan i dag fejre sit 40-års jubilæum som én af Kohbergs egne.

Rejsen i Kohberg-regi startede, da hun som 17-årig fik job som fællesfører i rugbrødsafdelingen. Sidenhen har hun prøvet kræfter af i både afdelingen for hvedebrød og bage-oft, men er i dag tilbage hvor det hele startede – ved rugbrødet.

"Jeg har det bare godt i Kohberg. Så der var ingen grund til at skulle andre steder hen. Jeg bor to minutter væk, og så er der meget frihed og fleksibilitet. Det giver mig glæde, at der er luft og tid ved siden af arbejdet til, at jeg f.eks. kan være sammen med mit barnbarn", fortæller Gitte.

Til spørgsmålet om, hvordan hun skal fejre sit 40-års jubilæum, er der ingen tvivl: "Mine børn, svigerbørn og barnbørn kommer og fejrer mig. Jeg har bestilt en pålægsdag, så vi skal bare hygge".

Stort tillykke med dagen Gitte. Vi er heldige at have dig med ombord.
#Kohberg #EnbidatKohberg #Medarbejdere



Kohberg Bakery Group A/S
9.162 følgere
Dato: 1. februar 2024

I Kohberg kan vi bage – men vi kan også mere end det.

Da DHL-stationen i går blev afholdt i Aabenraa, var **Kohberg Bakery Group A/S** igen at finde blandt de deltagende. Nogle kolleger gav den gas i enten gå- eller løbsdiscipliner.

Og ingen DHL uden også god mad, kolde drikke og masser af kollegahygge. Tæll for en dejlig aften.

#Kohberg #EnbidatKohberg #Vierbager #EnbidatKohberg



Kohberg Bakery Group A/S
9.162 følgere
Dato: 1. februar 2024

Tour de Bolderslev

Cykelvejen har løst vores kontoradministration i Bolderslev, hvor tre af vores kolleger på fridag af IT, controlling og salg deler en fælles interesse i landevejsrydning. Så straks da klokken slog fyrtiden trak de i cykler og hurtigvæl for at tilbagelægge nogle kilometer på de smukke, sanderjyske landeveje.

"Det skaber en ekstraordinær følelse af fællesskab, når man deler en interesse med sine kolleger – også uden for arbejdet. Og så er det jo flum med et smæk, at vi får Bakery Group A/S."

Rigtig god tur!

#Kohberg #EnbidatKohberg #Vierbager



I dag deltog vi på en af vores mest populære og deltagende der kommer til og fra Kohberg. Derfor har vi også anført af en lille stand på alle Kohbergs tre lokationer samt truffet besøgende om, at alle Kohbergs fremtidige tre os og for fremtiden bliver alle tre.

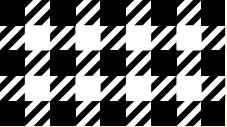
Medarbejder **Mette Høyer** og autoriseret tekniker **Lasse Lund** har stået klar sammen med alle kolleger. Jørgen Rasmussen til at give dig et svar på dit spørgsmål og en lille indblik i hvordan det er at arbejde – og udføre sig – sammen med Kohberg.

Og ingen stand med Kohberg-emballerer uden, at de byder på lidt godt til gæster. På standen har de bager rugbrød og kaffe til de sultne typer.

God fornøjelse!

#Kohberg #EnbidatKohberg #EnbidatKohberg





MENNESKER

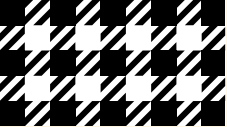
Arbejdsmiljø og sikkerhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Politik for menneskerettigheder Helbreds kontrol Risici Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Arbejdsulykker Maksimalt 12 anmeldte arbejdsulykker med fravær i 2024. Mål for ulykker pr. mio. produktionstimer er i 2024 = 15. Fokus på arbejdsmiljø er vigtigt i udarbejdelse af ny strategi i marts 2024.	Arbejdsulykker I 2024 havde vi 15 anmeldte arbejdsulykker med fravær. Antallet af arbejdsulykker i 2024 blev således ikke reduceret i forhold til 2023. Antal ulykker pr. mio. produktionstimer i 2024: 19,06. I strategiplanen 'Time for Change', der løber fra 2024-2027 er et af de otte strategiske initiativer: Arbejdsmiljø og Sikkerhed. Området udgør altså en helt central del af Kohbergs strategiske arbejde de kommende tre år.	Arbejdsulykker Målsætning på maksimalt 10 anmeldte arbejdsulykker med fravær i 2025. Målsætning er, at antallet af ulykker pr. mio. produktionstimer maksimalt er = 13.
	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær Målet for 2024 var, at ingen ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig, og som medfører mindst 21 dages fravær. Fokus på arbejdsmiljø og minimering af antallet af arbejdsulykker vil være vigtig i forbindelse med udarbejdelsen af ny strategi i marts 2024.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær 0 ansatte oplevede i 2024 en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig. I strategiplanen 'Time for Change', der løber fra 2024-2027 er et af de otte strategiske initiativer: Arbejdsmiljø og Sikkerhed. Området udgør altså en helt central del af Kohbergs strategiske arbejde de kommende tre år.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær Målet for 2025 er, at 0 ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig.

MENNESKER

Sundhed og trivsel

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Politik for menneskerettigheder Seksuel chikane Kønsdiversitet Mobning Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Trivselsmåling Arbejde med handlingsplaner frem til ny trivselsmåling foretages i 2025.	Trivselsmåling På baggrund af undersøgelsen fra 2023 har vi arbejdet med initiativer til en forbedring af det psykiske arbejdsmiljø. Herunder gennemført en 'Trivselsuge' på tværs af alle lokationer med fokus på trivsel og mental sundhed.	Trivselsmåling I 2025 vil vi fortsat have fokus på trivsel og mental sundhed ifm. afholdelse af den årlige trivselsuge. Derudover gennemfører vi en trivselsmåling i efteråret 2025.
	Sygefravær Maksimalt 4,5 % sygefravær af præsterede timer blandt alle vores ansatte.	Sygefravær Sygefraværet i 2024 lå på 4,8 %, hvilket svarer til en reduktion på 0,2 % i forhold til år 2023.	Sygefravær Maksimalt 4,5 % sygefravær af præsterede timer blandt alle vores ansatte.



MENNESKER

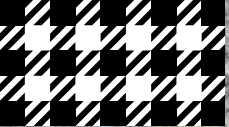
Rummelig arbejdsplads

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Politik for menneskerettigheder Kønsdiversitet Risici Diskrimination Ansættelsesforhold	Særlige stillinger Minimum opretholdelse af 2023-niveau med: 10 fleksjobbere 10 elevstillinger Påvirke alle personaleledere til at overveje at oprette særlige stillinger og fortsætte med at uddanne elever.	Særlige stillinger Antallet af særlige stillinger var i 2024: 8 fleksjobbere 1 skånejob 10 seniorordninger 10 elevstillinger	Særlige stillinger Minimum opretholdelse af 2024-niveau med: 10 fleksjobbere 10 elevstillinger Handling: Fortsat opfordre alle personaleledere til at overveje at oprette særlige stillinger og fortsætte med at uddanne elever.
	Kønsfordeling i bestyrelsen Det er Kohbergs mål at have mindst 25 % af hvert køn i selskabets bestyrelse.	Kønsfordeling i bestyrelsen Kohbergs bestyrelse bestod pr. 31.12.2024 af: 1 kvinde, svarende til 25 % 3 mænd, svarende til 75 %	Kønsfordeling i bestyrelsen Det er Kohbergs mål også i 2025 at have mindst 25 % af hvert køn 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 at fremme en ligelig fordeling af kønnene i den samlede ledergruppe. Andelen af hvert køn i den samlede ledergruppe skal altid være minimum 25 %.	Kønsfordeling i ledergruppen Kohbergs ledergruppe bestod pr. 31.12.2024 af: 2 kvinder, svarende til 29 % 5 mænd, svarende til 71 %	Kønsfordeling i ledergruppen Kohberg ønsker at fremme en ligelig fordeling af kønnene i den samlede ledergruppe. Andelen af hvert køn i den samlede ledergruppe skal altid være minimum 25 %. Kohberg vil dog altid ansætte/udnævne ledere ud fra den præmis, at den/de bedst egnede skal udnævnes uanset køn.

MENNESKER

Medarbejderudvikling

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder Kønsdiversitet Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Uddannelse og træning Vi vil have fokus på, at alle medarbejdere løbende bliver efter-/videreuddannet, så vi sikrer et højt kompetenceniveau i hele Kohberg.	Uddannelse og træning I 2024 har 15 af vores timelønnede medarbejdere gennemført en selvlagt uddannelse ved IKUF - Industriens Kompetenceudviklingsfond.	Uddannelse og træning Vi vil også i 2025 have fokus på, at alle medarbejdere løbende bliver efter-/videreuddannet, så vi sikrer et højt kompetenceniveau i hele Kohberg.
	Ledertræning Minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy.	Ledertræning 14 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemførte i 2024 Kohberg Leadership Academy.	Ledertræning Minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy.



ANSVARLIG
VIRKSOMHED



Vi har et tæt samarbejde med vores leverandører og arbejder løbende på at styrke relationen yderligere, når vi måler og evaluerer dem på en række parametre jf. vores forpligtelser til BRC-certificeringen.



ANSVARLIG VIRKSOMHED

Godkendelse og evaluering af leverandører

Kohberg er en fødevarer virksomhed, og det er helt afgørende for os, at vi samarbejder med pålidelige og ansvarlige leverandører. Vi arbejder løbende på at styrke relationen yderligere, når vi måler og evaluerer dem på en række parametre jf. vores forpligtelser til BRC-certificeringen.

Vores bagerier er i gang 365 dage om året og leverer dagligt varer til supermarkeder, grossister og kunder i ind- og udland. Da vores kunder stiller store krav til kvaliteten og holdbarheden af vores produkter, er vi også nødsaget til at stille store krav til de leverandører, vi samarbejder med.

Kohberg har ingen due diligence proces, men vi foretager løbende kontrol og risikovurderinger af leverandører af både råvarer, emballager og handelsvarer. I 2024 var 100 % af denne leverandørgruppe risikovurderet.

KOHBERGS CODE OF CONDUCT

Ved at underskrive Kohbergs Code of Conduct (CoC) forpligter vores leverandører sig til at leve op til et etisk regelsæt for både ledelse og medarbejdere inden for: menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder og korruption. Samtidig forpligtiger de sig til at agere ansvarligt i forhold til miljø og klima.

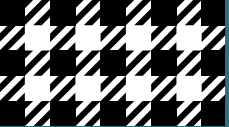
Vores målsætning er, at alle vores leverandører af råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik er omfattet af Kohbergs CoC eller har deres egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs.

SMETA-AUDITERING STYRKER KOHBERGS POSITIONERING PÅ EKSPORT

I 2024 blev Kohbergs bageri i Bolderslev SMETA-auditeret efter den på verdensplan mest anerkendte måling af en virksomheds arbejde med CSR-initiativer, herunder arbejdsforhold, -sikkerhed og forretningsetik.

Auditeringen fungerer som en intern styrke, da vi herigennem bliver klogere på, hvad vi gør godt som virksomhed, og hvor der er potentialer for videreudvikling. Samtidig bliver vi en mere transparent samarbejdspartner over for vores internationale kunder, da det bliver syn for sagen, om vi har "orden i eget hus".





MØD THOMAS KAHR KNUDSEN, OPERATIONS & SUPPLY CHAIN DIRECTOR (COO) I KOHBERG

”At blive SMETA-auditeret er et vigtigt skridt for Kohberg”

Kohbergs bageri i Bolderslev blev i marts 2024 SMETA-auditeret efter den på verdensplan mest anerkendte måling af en virksomheds arbejde med CSR-initiativer, herunder arbejdsforhold, -sikkerhed og forretningsetik. Med en SMETA-auditering højner Kohberg sin positionering som en attraktiv handelspartner på eksportmarkedet.

Det er ikke kun danskerne, der er vilde med wienerbrød. Kohberg oplever en stigende interesse for dansk wienerbrød fra kunder i hele verden, hvorfor et naturligt næste skridt har været at blive tilknyttet SMETA-ordningen ved SEDEX.

”At blive SMETA-auditeret er et vigtigt skridt for Kohberg. Med en global fastsat standard kan vi måle på, hvor gode vi er i arbejdet med CSR og sammenligne os med konkurrenter i ind- og udland.

Det er både en intern styrke, da vi bliver klogere på egne udviklingspotentialer, men det er i høj grad en nødvendighed for at gøre os attraktive over for kunder på eksportmarkedet,” fortæller Thomas Kahr Knudsen, COO i Kohberg.

En SMETA-auditering undersøger, hvordan en virksomhed arbejder med følgende fire områder:

- Arbejdsforhold
- Sundhed og sikkerhed
- Forretningsetik
- Miljø



“

THOMAS KAHR KNUDSEN
CHIEF OPERATING OFFICER (COO)

Med SMETA opnår vi i Kohberg et globalt 'license to supply' og kan tilbyde vores internationale kunder bagværk af høj kvalitet, og samtidig spille med åbne kort i den måde vi driver virksomhed på.”



KOHBERGS EXTENDED MANAGEMENT TEAM

POSITIV TILBAGEMELDING FRA AUDITERING

Forud for selve auditeringen, der består af et fysisk besøg af en auditor, har Kohberg udfyldt et omfattende spørgeskema samt indsendt nøgletal for el-, vand- og gasforbruget.

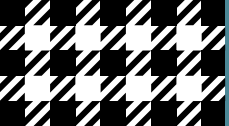
Auditøren har gennemført individuelle og gruppeinterviews med 26 medarbejdere for at få indblik i arbejdsforhold, -sikkerhed og trivsel. Interviewene foregik i fortrolighed og uden ledelsens tilstedeværelse.

”Vi har fået positive tilbagemeldinger fra auditøren, og det er vi utrolig glade for. Men man kan jo altid gøre det endnu bedre, og derfor har vi allerede igangsat initiativer, så vi højner sikkerheden på arbejdspladsen endnu mere,” siger Thomas.

SMETA GIVER KOHBERG EN STYRKET 'LICENSE TO SUPPLY'

SMETA-ordningen er i dag én af de største globale standarder, og kendt af mange store virksomheder på eksportmarkedet. Derfor kan Kohberg ikke nødvendigvis differentiere sig på nu at være SMETA-auditeret, men det styrker Kohbergs positionering som attraktiv handelspartner på eksportmarkedet.

”Vi oplever i stigende grad, at vores kunder sætter krav til transparens igennem hele værdikæden. Med SMETA opnår vi i Kohberg et – også på globalt plan - 'license to supply' og kan nu tilbyde vores internationale kunder bagværk af høj kvalitet, og samtidig spille med åbne kort i den måde vi driver virksomhed på. Det skaber værdi for nuværende og kommende samarbejder,” siger Thomas.



ANSVARLIG VIRKSOMHED

Antikorrupsion og svindel

I Kohberg accepterer vi ikke korrupsion af nogen form. Dette markerer vi bl.a. gennem vores tilslutning til FN's Global Compact, hvor virksomheder opfordres til at modarbejde alle former for korrupsion, herunder afpresning og bestikkelse blandt medarbejderne. Vi har desuden en skarp intern antikorrupsionspolitik, der nøje beskriver, hvordan vi i Kohberg forholder os i tilfælde af svindel og ulovligheder.

WHISTLEBLOWERORDNING

Som et led i ovenstående arbejde har vi i 2021 etableret en whistleblowerordning til indberetning af oplysninger om alvorlige lovovertrædelser af dansk ret, EU-retten samt øvrige alvorlige forhold. Jf. BRC-standarden, version 8, giver ordningen ligeledes medarbejdere mulighed for at anmelde formodninger om fødevarer sikkerhed, produktkvalitet og integritet – 100 % anonymt. Ordningen skal være med til at sikre åbenhed og gennemsigtighed i forhold til eventuelle (lov)overtrædelser og alvorlige uregelmæssigheder. Samtidig skal den være med til at reducere risici og sikre både vores medarbejders, kunders og offentlighedens tillid til Kohberg.

Anmeldelserne tilgår HR og behandles derefter i Kohbergs øverste ledergruppe.



ANSVARLIG VIRKSOMHED

Anstændig markedsføring

Det vægter højt for os i Kohberg, at vi agerer ansvarligt og fair over for vores omverden. Det gælder naturligvis også, når vi både markedsfører Kohberg som arbejdsplads og vores sortiment af bagværk.

FAIR MARKEDSFØRING OG KONKURRENCE

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

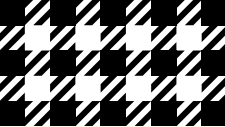
For at leve op til vores egne krav og standarder bliver relevante medarbejdere løbende undervist i konkurrenceretslig compliance, og det er obligatorisk for nye medarbejdere i bl.a. salgs-, indkøbs- og marketingafdelingen at gennemgå lignende forløb.

ET ÆRLIGT INDBLIK I VORES FORRETNING

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

I rapporten giver vi læserne et autentisk og ærligt indblik i, hvordan vi agerer ansvarligt og bæredygtigt i forhold til vores forbrug, vores fødevarer, vores ansatte og som ledelse. Vi fortæller både, når det går godt, men er også ærlige omkring der, hvor vi kan blive endnu bedre.

Denne rapport udgør samtidig vores årlige CoP-rapport (Communication on Progress) jf. FN's Global Compact program.



ANSVARLIG VIRKSOMHED

Leverandørstyring

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for menneskerettigheder Politik for arbejds- tagerrettigheder Klimapolitik Miljøpolitik Politik for antikorruption Compliance Code of Conduct	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 og handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- og handelsvareleverandører, blev evalueret og godkendt i 2024.	Godkendelse og evaluering af leverandører – råvarer, emballage og handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- og handelsvareleverandører, skal i 2024 være evalueret og godkendt. Handling: Udvælge leverandører til audit og gennemføre godkendelse og evaluering. Samtlige leverandører evalueres to gange årligt.
	Accept af Kohbergs Code of Conduct - råvarer, emballage, handelsvarer, rengøring og logistik 100 % af Kohbergs samlede indkøb fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører skal været omfattet af Kohbergs CoC eller have egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs.	Accept af Kohbergs Code of Conduct - råvarer, emballage, handelsvarer, rengøring og logistik 95 % af Kohbergs samlede indkøb fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører havde i 2024 underskrevet Kohbergs CoC eller havde egen CoC, der som minimum matchede Kohbergs.	Accept af Kohbergs Code of Conduct - råvarer, emballage, handelsvarer, rengøring og logistik 100 % af Kohbergs samlede indkøb fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører skal været omfattet af Kohbergs CoC eller have egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs. Handling: Løbende opfølgning på at få leverandører med ombord.

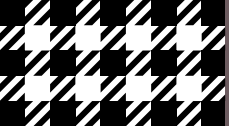
ANSVARLIG VIRKSOMHED

Fairness

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Politik for antikorrupktion Politik for menneskerettigheder Politik for arbejds-tagerrettigheder Whistleblower Compliance	Fair markedsføring 0 retslige domme for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Fair markedsføring 0 retslige domme i 2024 for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Fair markedsføring 0 retslige domme i 2025 for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi har udført lovlig, anstændig, ærlig og sandfærdig markedsføring.
Risici Unfair markedsføring Korrupktion Konkurrence-forvridding	Fair konkurrence 0 retslige domme for overtrædelser af konkurrencelovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Fair konkurrence 0 retslige domme i 2024 for overtrædelser af konkurrencelovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Vi har i 2024 gennemført konkurrenceretslig compliancetræning for relevante medarbejdere.	Fair konkurrence 0 retslige domme i 2025 for overtrædelser af konkurrencelovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Vi respekterer både nationale regler og principperne for fair konkurrence. Én gang årligt gennemfører relevante medarbejdere compliancetræning.
	Antikorrupktion 0 retslige domme for overtrædelser af lovgivning for antikorrupktion udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Antikorrupktion 0 retslige domme i 2024 for overtrædelser af lovgivning for antikorrupktion udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.	Antikorrupktion 0 retslige domme i 2025 for overtrædelser af lovgivning for antikorrupktion udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S. Handling: Fokus på antikorrupktion i hele organisationen gennem bl.a. compliancetræning for relevante medarbejdere.

Åbenhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2024	RESULTAT 2024	MÅL OG HANDLING 2025
Politik Alle Risici Alle risici	CSR-rapport Udgivelse af CSR-rapport 2024.	CSR-rapport CSR-rapport udgivet for 2024.	CSR-rapport Fra 2025 skal Kohberg som en del af KOFF koncernen afrapportere på ESG jf. EU's lovkrav. Rapporteringen kommer til at indgå som en del af Kohbergs årlige ledelsesberetning.



FN'S GLOBAL COMPACT

FN's Global Compact

FN's Global Compact består af ti principper inden for menneskerettigheder, miljø og antikorrupktion, som virksomheder skal gøre deres bedste for at leve op til.

I Kohberg Bakery Group støtter vi op om FN's Global Compact, da vi ved, vi som virksomhed bærer et vigtigt ansvar over for både medarbejdere, miljø og omverden. Siden 2009 har vi været en del af Global Compact Nordic Network (GCNN), hvorigennem vi deler erfaringer, får inspiration og rådgivning i arbejdet med de ti principper.



FN'S GLOBAL COMPACT

FN's Global Compact i denne rapport

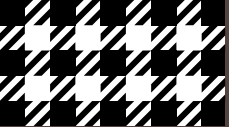
KOHBERGS ARBEJDE MED DE TI PRINCIPPER I FN'S GLOBAL COMPACT ER I RAPPORTEN FORDELT SÅLEDES:

PRINCIP:

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

SIDE:

18-19, 21, 48, 64-83, 92-99, 102
18-19, 21, 48, 64-83, 92-99, 102
92-99, 102
18-19, 21, 48, 66, 92-99, 102
18-19, 21, 92-99, 102
18-19, 64-83, 92-99, 102
13, 18-19, 21, 24-29, 34-37, 48-49, 92-99, 102
13, 18-19, 21, 24-29, 34-37, 48-49, 92-99, 102
24-29, 34-37
18-19, 68, 72, 92-99, 102



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 %)

Antal medarbejdere: 490

RAPPORT

Rapporteringsperiode: 1/1 2024 – 31/12 2024

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:

Søren Bender Egesborg, CEO (sbeg@kohberg.com)