



Kohberg

CSR rapport 2023 Kohberg Bakery Group A/S



Indhold

LEDELSENS KOMMENTAR OM KOHBERG	46	FØDEVARER	40	SELSKABSLEDELSE	78
Danmarks største dansk- og familieejede bageri	8	Fødevaresikkerhed	42	Godkendelse og evaluering af leverandører	80
Ejerskabsstruktur	11	Mød kvalitetsleder Karina Absalonsen	44	Anstændig markedsføring	83
Udvalgte fakta og nøgletal	12	Råvarer	46	KPI - Selskabsledelse	84
Kohbergs omverden	13	Mærkning	48		
Produkter og services	14	Deklarering	51	FN'S GLOBAL COMPACT	86
		KPI - Fødevarer	52	FN's Global Compact i denne rapport	87
CSR-STRATEGI OG FOKUSOMRÅDER	16	ARBEJDSPLADS	56		
CSR-strategi	18	Arbejds miljø og sikkerhed	58		
Kohberg og FN's verdensmål	18	Mød lagerchef Ahmad El-Hajj og lagermedarbejder Robert Due Jensen	60		
Værdikæde og risici	21	Lige muligheder for alle	62		
		Fokus på trivsel	63		
RESSOURCEFORBRUG	22	Mød OEE-advisor Kaj Villadsen	64		
Energiforbrug	24	Mød logistikchef Alex Elmhørst	66		
Dansk mel	26	Fra faglært til ufaglært	68		
Brød med lavt CO2e	29	Fremtidens medarbejdere	69		
Processpild og kassationer	30	Mød automatikteknikerlærling			
Madspild	32	Lauge Lund Nissen	70		
Genanvendelse	34	Hverdagen på Kohberg	72		
Mød emballagekoordinator Laila Jepsen	36	KPI - Arbejdsplads	74		
KPI - Ressourceforbrug	38				

Udgivet af:

Kohberg Bakery Group A/S
Kernesvinget
DK-6392 Bolderslev, Danmark

www.kohberg.dk
www.kohberg.com

Udover at være Kohbergs årlige rapportering af vores samfundsansvar udgør rapporten også vores lovpligtige redegørelse for samfundsansvar, jf. §99a i Årsregnskabsloven.

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

Vi samler på glade medarbejdere!

2023 var et spændende og begivenhedsfuldt år for Kohberg. Vi har for alvor taget hul på nye spændende eksportmarkeder, og i slutningen af året sendte vi den første sending "Danish" afsted til de amerikanske detailbutikker. Eksportmarkedet rummer mange nye spændende muligheder for Kohberg, og vi oplever en stadig stigende interesse for vores brød, boller og kager fra udenlandske kunder.

Den position vil vi naturligvis udbygge og styrke.

Men selvom udlandet kalder, så er og bliver Kohberg først og fremmest Danmarks største dansk- og familieejede bageri – og vi glemmer aldrig vores rødder. Vi vil også fremover bevare og styrke vores solide position på det danske marked og i tæt samarbejde med vores kunder levere gode, innovative brød til danskerne.

Når vi i Kohberg kan skabe succes både nationalt og internationalt, er det kun, fordi vi i alle led har dygtige, højt kvalificerede og loyale medarbejdere. Som ny på Kohberg – for selvom jeg til sommer har været her i 2 år, er jeg stadig helt grøn, når man ser på den gennemsnitlige anciennitet (11 år og 9 måneder) – slår det mig gang på gang, hvor dedikerede mine kolleger er. Som direktør er det min fornemmeste opgave at passe godt på hver eneste af dem.

Den trivselsundersøgelse, vi foretog i slutningen af 2023, viste, at medarbejderne på Kohberg er blandt de mest tilfredse i branchen, og trivslen er gået frem på stort set alle områder. Det er vi stolte af.

På Kohberg har vi altid haft skarpt fokus på arbejdsmiljø og sikkerhed, og det fokus vil vi styrke og udvikle i den kommende tid. For det skal ikke bare være godt at arbejde på Kohberg – det skal også være både trygt og sikkert.

I vores CSR-rapport kan du møde en lang række af vores dedikerede medarbejdere. Det er dem, der sikrer, at vores brød ikke bare smager godt, men også lever op til forbrugernes, myndighedernes, vores kunders og vores egne meget høje kvalitetskrav. Det er dem, der arbejder for, at alle dele af vores bageri fungerer optimalt, at alle vores emballager bliver genanvendelige, og at vi i 2023 kunne reducere vores gasforbrug med 18 %. Det er dem, der giver high five, når sidemanden får en god idé - eller et kram, når det bare er en af de dage. Det er på grund af dem, at jeg hver eneste dag glæder mig til at komme på arbejde.

Alle virksomheder har værdier, i Kohberg lever vi vores.

Venlige hilsner

Søren Bender Egesborg

CEO, Kohberg Bakery Group A/S

SØREN BENDER EGESBORG
CEO, KOHBERG BAKERY GROUP A/S

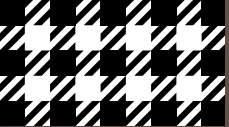
ANSVARLIGE

NÆRVÆRENDE

TEAMORIENTEREDE

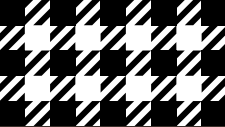
FORANDRINGSPARATE

PASSIONEREDE



Om Kohberg

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



OM KOHBERG

En mangfoldig, danskejet virksomhed

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

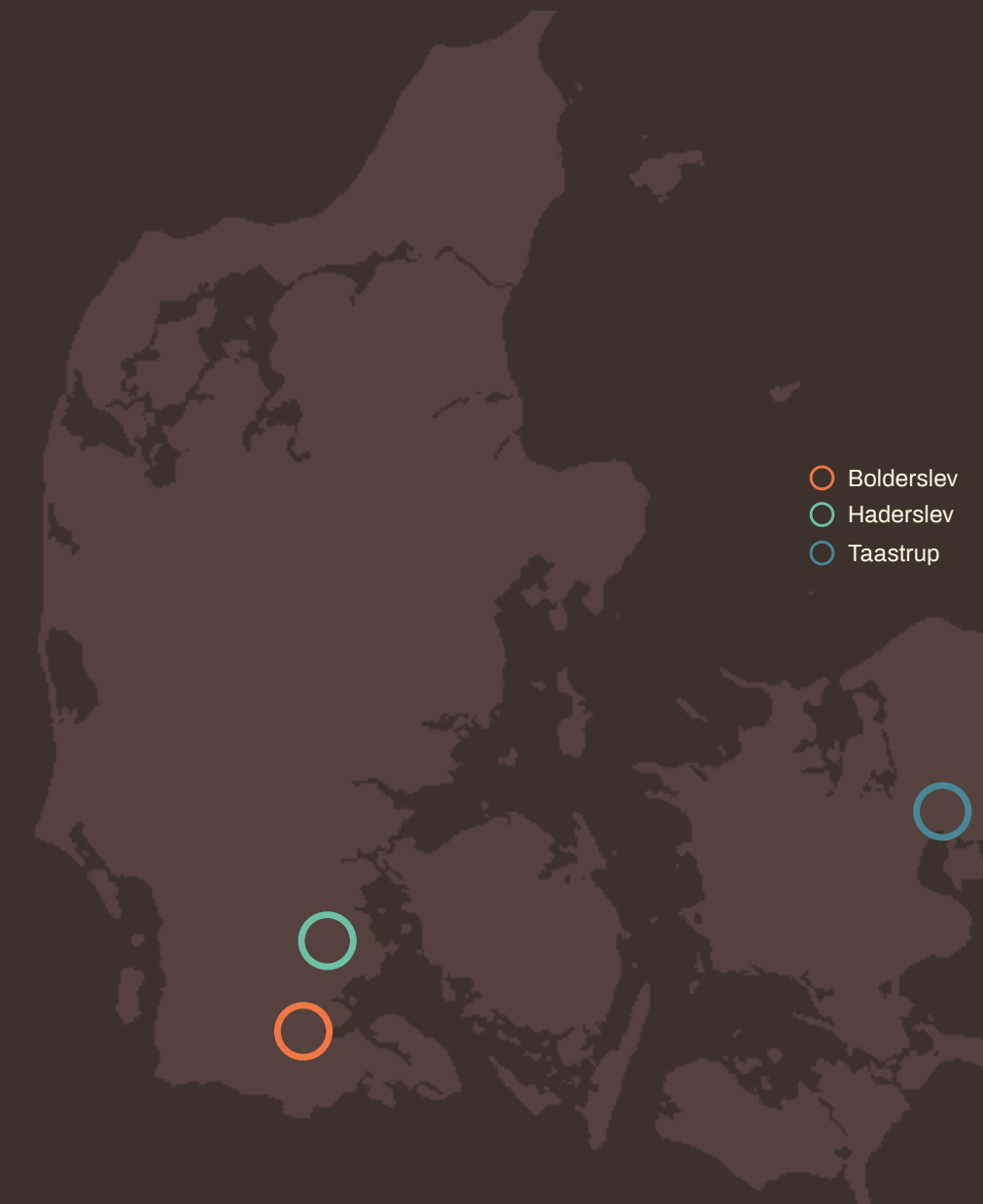
Kohberg er en mangfoldig virksomhed med mange forskellige nationaliteter, og der bliver talt både dansk, tysk, arabisk, engelsk, ukrainsk, svensk og sønderjysk over frokostbordet i vores kantiner.

Vores godt 500 medarbejdere* – heraf 82 uddannede bagere – arbejder i vores tre bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup.

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

*Ansatte:

501 medarbejdere
(gennemsnitlig 443 fuldtidsansatte)



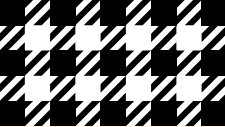
2023:

Omsætning

966,6
mio. kr.

Egenkapital

157,3
mio. kr.



OM KOHBERG

Danmarks største familieejede bageri

Kohberg blev grundlagt af Alfred Kohberg, der i 1955 overtog sin fars håndværksbageri på Østergade i den lille sønderjyske by Bolderslev. Men det lille bageri blev hurtigt for småt for Alfred, og i 1969 flyttede han bageriet til adressen Kernesvinget 1 i Bolderslev og lagde dermed grundstenen til det Kohberg, vi kender i dag.

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.

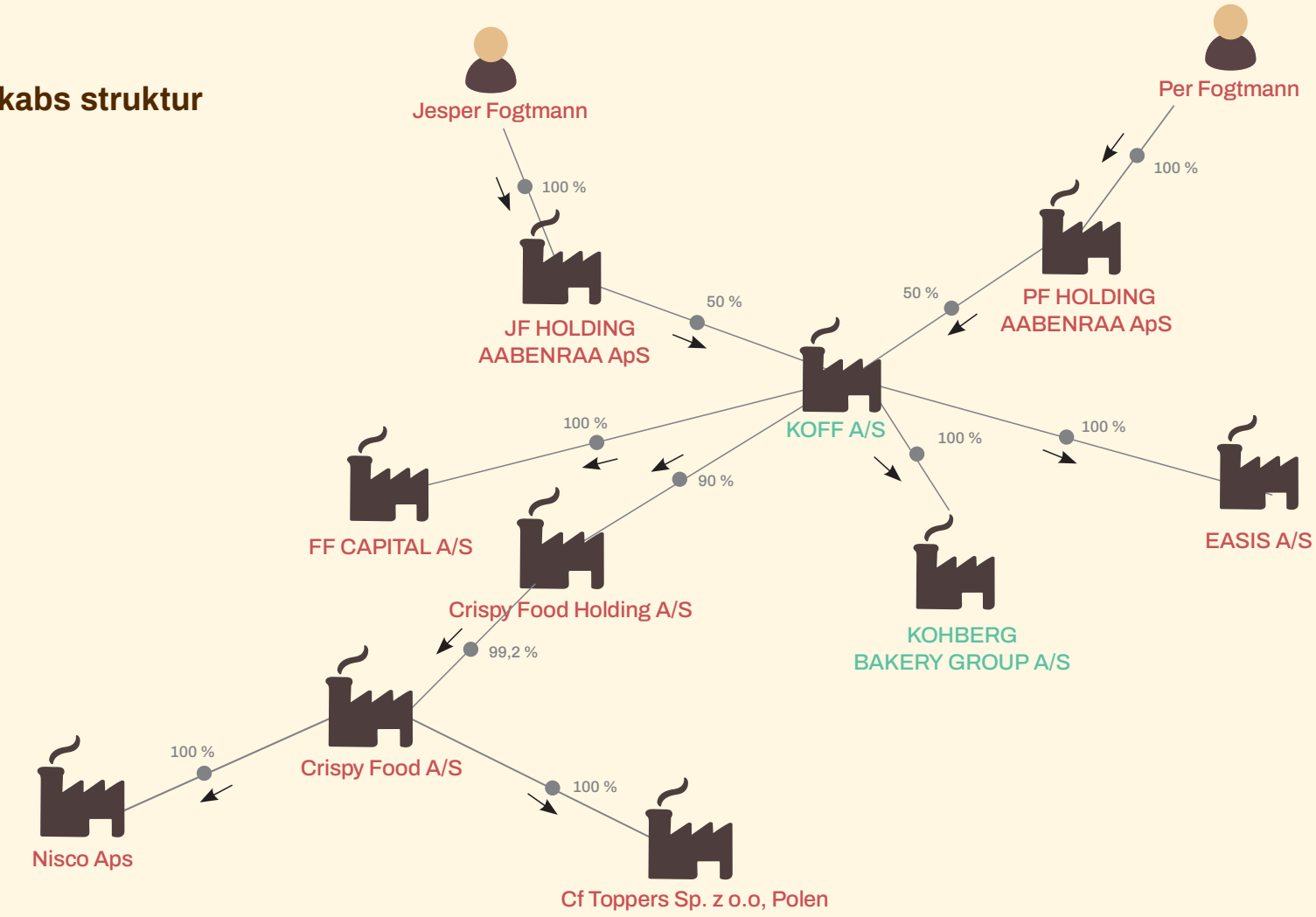
I dag er det sønnerne Jesper og Per Fogtmann, der står i spidsen for det familieejede og familieledede holdingselskab KOFF A/S, som Kohberg Bakery Group A/S er en del af. Kohberg Bakery Group A/S er den største virksomhed blandt de fødevarevirksomheder, som KOFF A/S ejer.

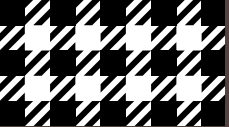
Denne CSR-rapport omfatter Kohberg Bakery Group A/S.

Familien Fogtmann: Jesper Fogtmann, Inga Fogtmann, Preben Fogtmann og Per Fogtmann



Ejerskabs struktur





OM KOHBERG

Udvalgte fakta og nøgletal

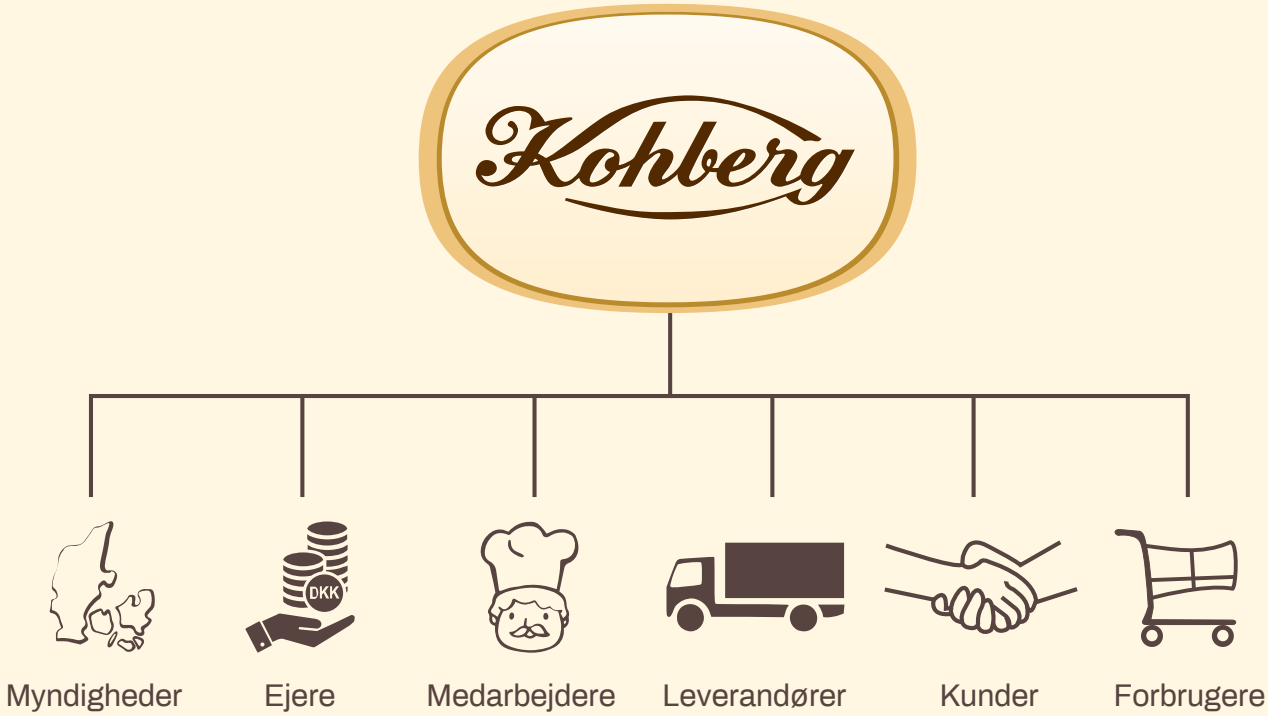


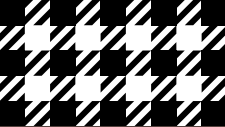
OM KOHBERG

Kohbergs omverden

Kohberg er en fødevarevirksomhed, og det betyder, at vi på mange forskellige måder interagerer med verdenen omkring os – fra myndigheder og den til enhver tid gældende lovgivning over medarbejdere, der har deres daglige gang i bagerierne, til kunder og forbrugere, der sætter tænderne i vores brød og kager.

Det er afgørende for os, at vi uanset kontekst altid gør vores bedste for at skabe en positiv forskel for alle vores interessenter:





OM KOHBERG

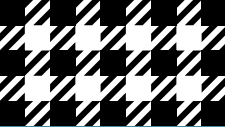
Produkter og services

I Kohberg bager vi mange forskellige brød, som vi leverer til detailhandlen og det professionelle marked i Danmark – og i resten af verden. Både på det danske og på det internationale marked sker udviklingen af nye og eksisterende produkter ofte i tæt samarbejde med vores kunder.

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

Vores sortiment består af følgende produktkategorier:

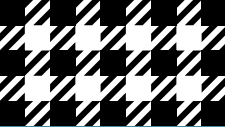




CSR-strategi og fokusområder

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





CSR-STRATEGI OG FOKUSOMRÅDER

Vi handler ansvarligt

Kernen i Kohbergs forretning er – og vil altid være - at levere godt brød til alle vores kunder. Men det er også vigtigt for os at handle ansvarligt, og i det omfang det er muligt for os at påvirke vores omverden til at gøre det samme.

At handle ansvarligt er en af vores fem værdier og grundstenen i vores arbejde med CSR. Denne rapport rummer beskrivelser af vores handlinger og vores mål.

CSR-STRATEGI

Vores CSR-hus beskriver strategien bag vores arbejde med CSR. I husets fundament finder man vores mission og vores ønske om at drive Kohberg ansvarligt. De bærende søjler er vores tre fokusområder:

KLIMA – SUNDHED – MENNESKER

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

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

KOHBERG OG FN'S VERDENSMÅL

For Kohberg som moderne fødevarevirksomhed er det naturligt at sætte særligt fokus på verdensmål nr. 12: "Ansvarligt forbrug og produktionsformer".

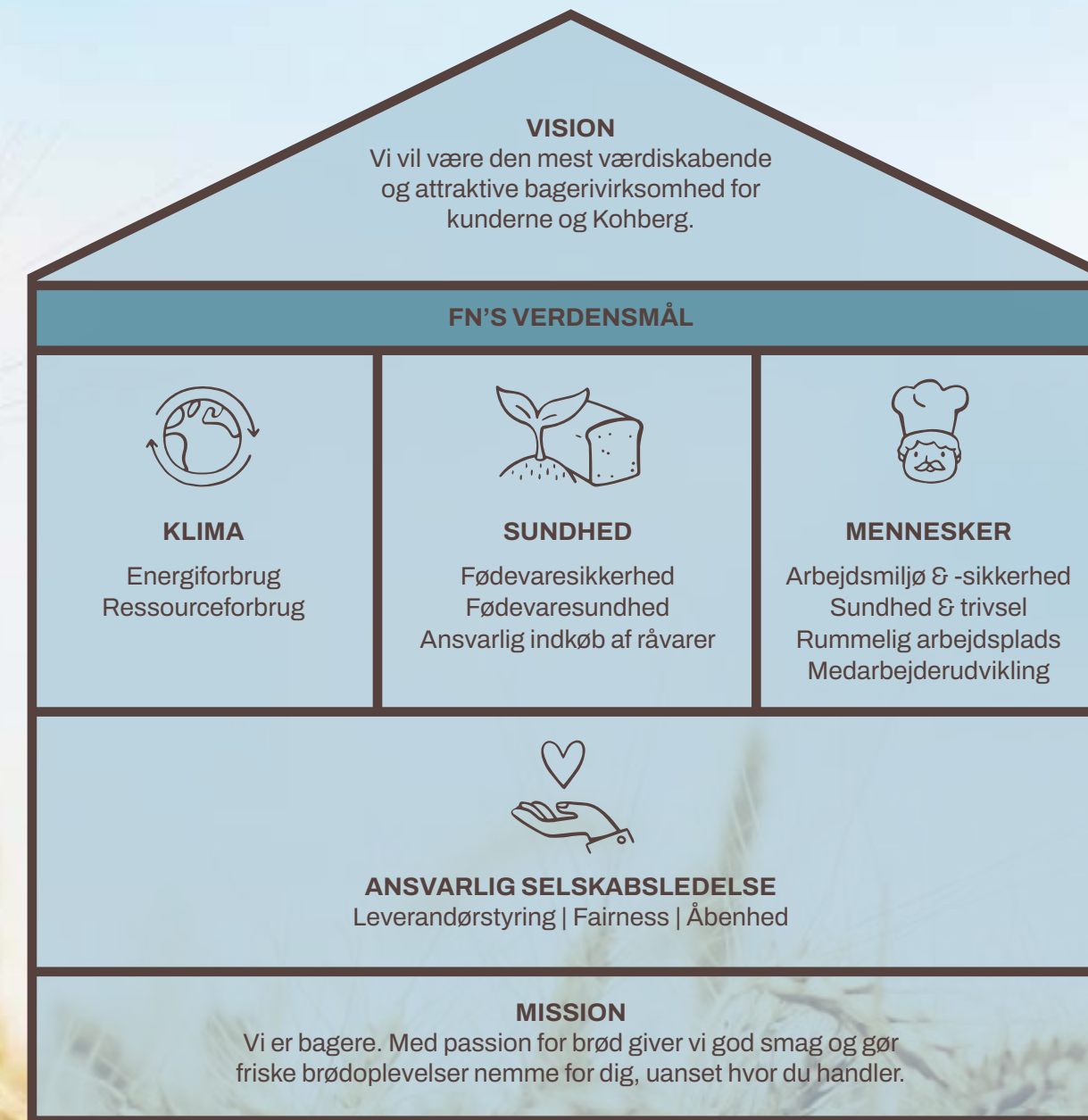
Verdensmål nr. 12 forpligter os nemlig til at undgå forurenende stoffer og gennem hele vores produktion at sikre mindst mulig påvirkning af klima og miljø. Dette fokus løber som en rød tråd gennem hele vores værdikæde - fra råvarerne spirer på marken, til de færdige brød bliver købt af vores kunder.

12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION



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.



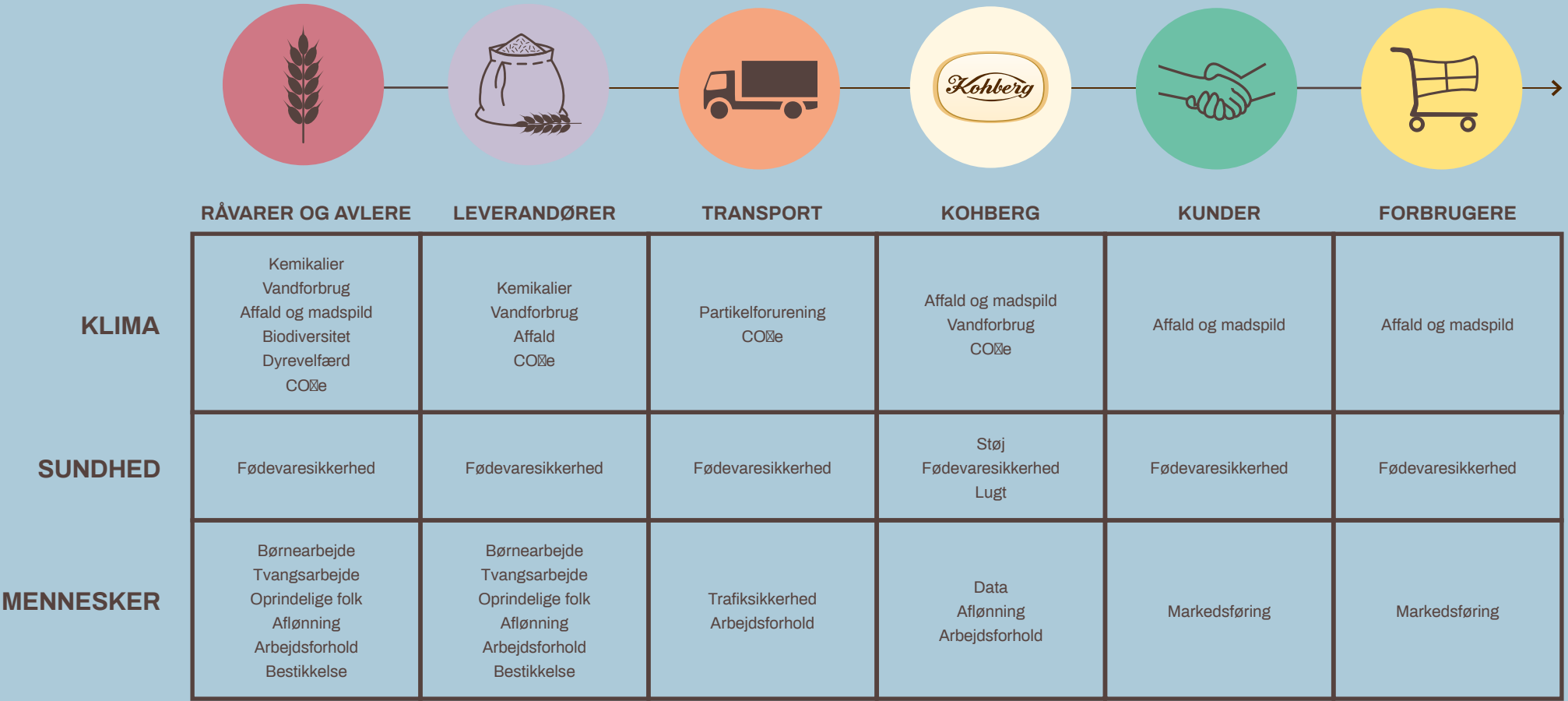


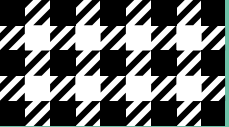
CSR-STRATEGI OG FOKUSOMRÅDER

Værdikæde og risici

Vi har analyseret og kortlagt Kohbergs værdikæde for at afdække, hvor vi risikerer at påvirke vores omgivelser negativt. Det er afgørende for os, at vi så vidt muligt agerer ansvarligt igennem alle led i værdikæden.

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



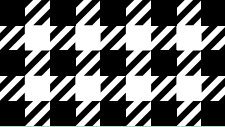


Ressourceforbrug

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





RESSOURCEFORBRUG

Mindre forbrug af energi sparer CO₂e

At bage brød kræver energi, og derfor arbejder vi hos Kohberg kontinuerligt og fokuseret på at forbedre og effektivisere alle processer i vores bagerier.

I 2024 vil vi udarbejde en ny klimastrategi med fokus på at definere Kohbergs CO₂e-mål i forhold til de nationale målsætninger for 2030 og 2050.

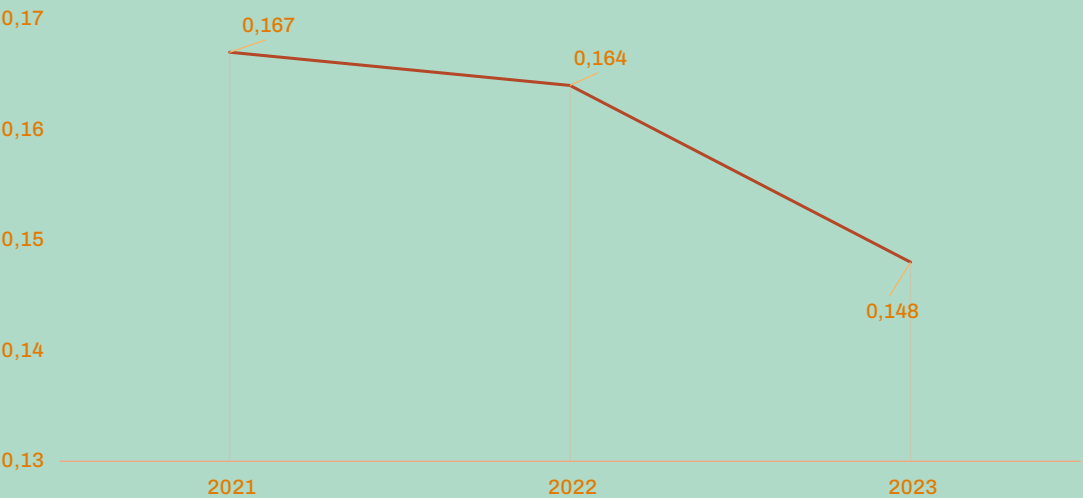
Brød har et relativt lavt CO₂e-aftryk i forhold til andre fødevarer – men der er naturligvis en sammenhæng mellem Kohbergs CO₂e-udledning, og hvor mange brød vi bager. Da vi gerne vil bage mange og stadig flere brød til vores kunder i ind- og udland, vil vi ikke bare have fokus på at reducere vores samlede udledning af CO₂e: Vi vil også måle os selv på, hvor meget CO₂e vi udleder per solgt kilo.

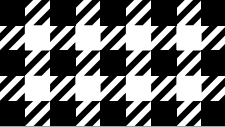
På den måde kan vi sikre, at vi ikke blot samlet set udleder mindre CO₂e – men også, at vi reducerer CO₂e-aftrykket for hvert enkelt brød, vi bager og sælger.

FRA GAS TIL EL

Vi vil fortsat reducere vores samlede energiforbrug gennem energiscreening, projektering og implementering af energieffektive projekter. Et vigtigt element i den forbindelse er en reducere af vores naturgasforbrug, bl.a. gennem en øget elektrificering, hvor vi erstatter gas med el.

I 2023 reducerede vi vores gasforbrug med 17,97 % i forhold til 2022.





RESSOURCEFORBRUG

Dansk mel sparer CO₂e

Vores opgørelse for, hvor meget CO₂e vi udleder per solgt kilo, bliver målt fra råvarerne er leveret til os, til det færdigbagte brød forlader vores bageri. Men det er naturligvis ikke et billede af brødets totale CO₂e-udledning. En del af brødets CO₂e-udledning opstår nemlig, når råvarerne bliver transporteret fra møllerne til bagerierne.

Det er en af grundene til, at vi i Kohberg har valgt at bage med mel, der er dyrket og malet i Danmark.

Undersøgelser foretaget af Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug viser, at brød bagt med dansk mel udleder cirka 20 procent mindre CO₂e, fordi melet ikke skal transporteres hertil fra udlandet.



6 ud af 10

Seks ud af ti danskere vil gerne spise mere klimavenligt.

Kilde: Madkulturen

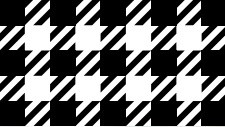
IOT KAN SPARE ENERGI OG RESSOURCER

Et andet vigtigt element i vores arbejde for at sikre en energi- og ressourceeffektiv produktion er muligheden for at indsamle og anvende data fra hele vores bageri. Derfor indgik vi i 2023 i et nyt projektsamarbejde mellem Teknologisk Institut og DigitalLead, støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse.

Formålet med samarbejdet er at finde nye veje ved brug af digitale teknologier som fx IoT-teknologi. IoT (Internet of Things) er et sammenkoblet netværk af fysiske objekter. Objekterne er integreret med sensorer, software og andre teknologier med det formål at forbinde og udveksle data med andre enheder og systemer over internettet.

IoT gør det muligt at foretage meget præcis dataindsamling og -bearbejdning og dermed udnytte digitalisering til at reducere spild og ressourceforbrug i vores produktion, nedbringe vores CO₂e-udledninger og samtidig etablere et stærkt grundlag for kommende klimaberegninger og ESG-afrapportering.





RESSOURCEFORBRUG

Brød med lavt CO₂e-aftryk

Hvis man sammenligner med andre fødevarer, har brød et lavt CO₂e-aftryk. Faktisk er klimaafttrykket på et kilo rugbrød ifølge Fødevarestyrelsen rundt regnet 30 gange mindre end klimaafttrykket på et kilo oksekød. Derfor er brød – særligt fuldkornsbrød – også en central del af Fødevarestyrelsens officielle kostråd, der har fokus på både sundhed og klima.

SAMMEN OM KLIMAMÆRKET

Den danske regering har besluttet at indføre et statskontrolleret klimamærke for fødevarer i supermarkeder. I Kohberg er vi begejstrede for udviklingen af et klimamærke, og når det bliver indført, vil det naturligvis være at finde på alle produkter under Kohberg-brandet.

Fødevarestyrelsen har lavet en foreløbig tidsplan, der lægger op til lancering af Klimamærket i midten af 2025.

45 %

kan du reducere dit klimaafttryk, hvis du spiser efter kostrådene

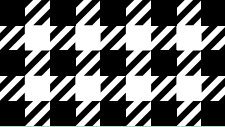
Ifølge den grønne tænketank Concito kan en gennemsnitlig dansker reducere sit klimaafttryk ved fødevarerforbrug med mellem 31 og 45 % ved at følge de officielle kostråd.

Kilde: Concito - Danmarks Grønne Tænketank

3 ud af 4

forbrugere oplever, at det er svært at gennemskue, hvilket klimaafttryk fødevarer har.

Kilde: Forbrugerrådet Tænk



RESSOURCEFORBRUG

Fokus på minimering af spild

Vi er bagere og stolte af det brød, vi bager. Derfor er det vigtigt for os, at mindst muligt går til spilde. Vores brød bliver naturligvis bagt med det formål at blive spist! Vores udfordring er, at vi hver dag arbejder med friske råvarer, og når først vores brød er bagt, har de begrænset holdbarhed.

Derfor er det vigtigt, at vi altid og gennem hele vores værdikæde har fokus på at optimere vores processer og minimere spild i alle led og hele vejen fra landmandens mark til butikkerne og forbrugernes maver.

PROCESSPILD

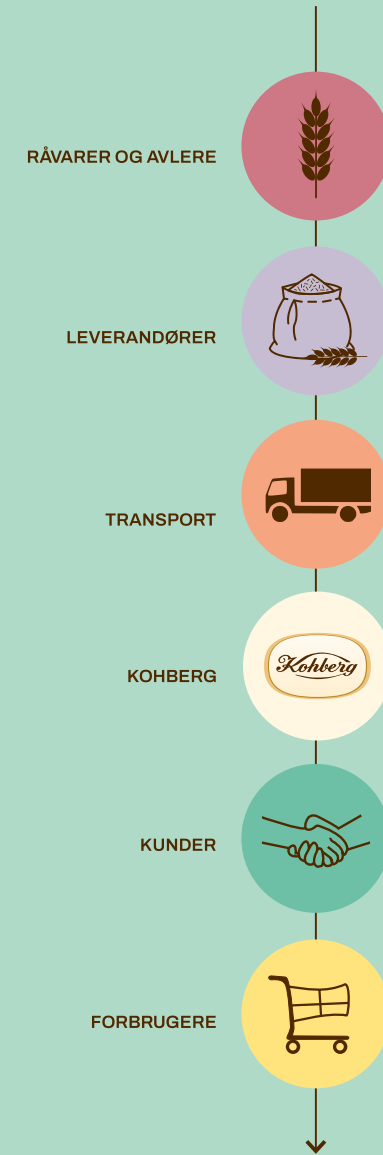
I et så stort bageri som Kohberg er det umuligt helt at undgå processpild - men vi arbejder målrettet og kontinuerligt på at optimere alle vores processer og dermed for at holde spildet på et minimum. I 2023 har processpildet af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt været 6,6 % og dermed en anelse mere end vores målsætning på max. 6,5 %. Vi fortsætter i 2024 med dagligt at have fokus på spild.

KASSATIONER

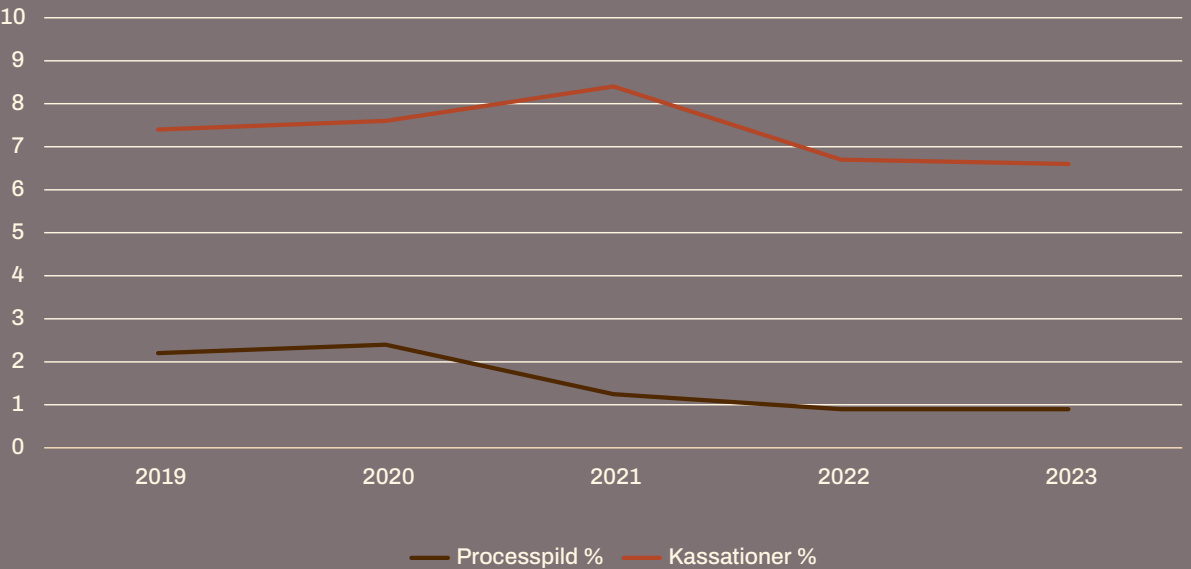
Det tager tid at bage et godt brød, og i Kohberg er vi ofte nødt til at sætte gang i bageprocessen, allerede inden brødene er bestilt. Derfor arbejder vi med prognoser for at forudsige, hvilke og hvor mange brød vores kunder efterspørger. Prognoserne er et vigtigt redskab, fordi langt de fleste af vores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

I 2023 havde vi 0,9 % kassationer, målt i salgsenheder (alle produkter). Målsætningen for 2024 er at fastholde dette niveau.

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



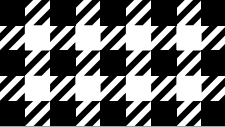
Processpild og kassationer i %, 2019 - 2023



SØREN BENDER EGESBORG
CEO KOBERG BAKERY GROUP

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

På den måde sikrer vi, at færrest muligt af vores produkter eller de råvarer, vi anvender, ender som madspild.”



RESSOURCEFORBRUG

Vi arbejder for at undgå madspild

I en dansk undersøgelse, foretaget i 2022 for Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer, fortæller hver fjerde, at den største madspildsudfordring i deres husstand er mad, der har overskredet sidste holdbarhedsdato. Det kan der naturligvis være mange grunde til – men hos Kohberg vil vi naturligvis helst have, at alt det brød vi bager, når at blive spist, inden det bliver for gammelt. Derfor arbejder vi kontinuerligt og målrettet for at sikre holdbarheden på vores produkter – også ved at gøre det muligt at købe vores brød i mindre portioner, der også passer til små husstande. I dag kan du f.eks. købe flere af vores populære sandwichbrød i 400g pakker, så du kan være sikker på, at brødet er frisk, også selvom du kun spiser få skiver om dagen.

En anden måde er ved at sikre, at et brød har flere anvendelsesmuligheder. I 2023 relancerede vi derfor vores Stenovnsbagte Ciabattaboller i en mindre variant med flere anvendelsesmuligheder, f.eks. som tapas eller som madbrød til suppe.

Endelig er der de helt særlige greb, som f.eks. at langt de fleste af vores rugbrød bliver bagt i meget lange forme. De meget lange rugbrød bliver herefter skåret i mindre brød. Det betyder, at rugbrødet ikke har endeskiver – for al erfaring viser, at netop endeskiverne er det, der allerførst ryger i skraldespanden hjemme hos forbrugerne eller i det professionelle køkken.

MADSPILD I KOHBERG

Selvom de danske husholdninger kasserer meget mad, er fødevareproducenter – som Kohberg – også en meget væsentlig faktor i det samlede danske madspildsregnskab. Det er meget vigtigt for os i Kohberg at minimere vores andel i madspildet mest muligt. Derfor bliver langt de fleste kassationer fra vores bagerier afsat til lokale landmænd, der kan bruge brød, boller og wienerbrød som foder til deres dyr.

På den måde holder vi madspildet fra vores egen produktion på et absolut minimum.

NATIONALT SAMARBEJDE OM MADSPILD

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

“

BRITT HOUGAARD
HEAD OF MARKETING, INNOVATION & COMMUNICATION

I Kohberg vil vi gerne være med til at gøre en forskel for vores kunder og mindske madspildet hos dem. Derfor arbejder vi fokuseret på at øge holdbarheden eller lancere produkter med flere funktioner, og vi bager mange af vores rugbrød uden endeskiver, fordi vi ved, at det mange steder ellers bliver kasseret.”



71%

vil i løbet af en måned kassere datomærket brød eller kage

En undersøgelse, foretaget i 2022 for Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer, viste, at næsten halvdelen af de danske husholdninger smider mad ud mindst en gang om ugen.

Øverst på listen står varer, der har overskredet sidste salgsdato – og 71 % af de adspurgte fortalte i undersøgelsen, at de af netop den grund i løbet af en måned ville kassere datomærket brød eller kage.

Kilde: www.madspildsindeks.dk

814.000 ton

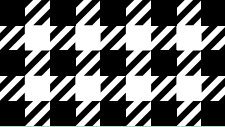
mad om året ender som madspild

Ifølge tal fra Miljøstyrelsen er Danmarks årlige madspild i hele værdikæden fra jord til bord på 814.000 ton svarende til 3,8 % af den samlede CO₂-udledning, der hvert år udledes fra Danmark.

Kilde: www.madspildsindeks.dk

Sulten surdej

En af de vigtigste ingredienser i vores rugbrød er surdej, og vi "fodrer" hver dag vores surdej med rugbrød, der blev til vers i produktionen.



RESSOURCEFORBRUG

Materialerne skal anvendes igen og igen og igen ...

Når vi som fødevarevirksomhed vælger emballage til vores produkter, tager vi altid højde for faktorer som fødevarer sikkerhed, madspild og opbevaring. Her er plastemballage stadig en af de bedste løsninger for at undgå madspild hos vores kunder og hos forbrugerne – netop fordi plastemballage holder brød og boller friske i lang tid. I forhold til andre emballager er plastemballage samtidig lette, og det nedsætter miljøbelastningen ved 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. Derfor er det vigtigt for os at sikre, at vi så vidt overhovedet muligt kun anvender plasttyper, der kan genanvendes.

ALLE ELSKER VORES BRØDKASSER

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 simpelthen 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.



SØREN BENDER EGESBORG
CEO, KOHBERG BAKERY GROUP

I 2022 gennemførte vi et stort projekt, hvor vi reducerede vores forbrug af plast til vores emballager med 28 ton.

Vi vil fortsat have fokus på at optimere vores emballager, så vi anvender mindst muligt plast – men vi vil først og fremmest arbejde for at sikre, at mest muligt af den plast, vi anvender til emballagerne, er genanvendelig.”

JA TAK TIL GENANVENDT PAP

Meget af vores brød bliver transporteret i vores transportkasser af genanvendt plast, men nogle gange betyder f.eks. lange afstande eller særlige leveringsforhold, at det giver bedre mening at anvende kasser af pap.

Her er det vigtigt for os så vidt muligt at sikre, at papkasserne er fremstillet af genanvendt pap.

89 %

af den plast, vi anvendte til emballager i 2023, var genanvendelig. Vores målsætning er, at vi i 2024 som minimum anvender genanvendeligt plast i 95 % af vores emballager.

Min. 60 %

af de papenheder, vi anvender i Kohberg, skal i 2024 være fremstillet af 100 % genanvendt pap.

Max. 10 %

af de papenheder, vi anvender i Kohberg, må i 2024 være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap.

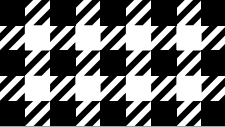
Stærke fibre giver op til 7 gange genanvendelse



Når man laver ny pap af genanvendt pap i stedet for træer, sparer man ca. 1/3 af energiforbruget. Pap kan genanvendes op til syv gange, før fibrene er blevet for svage og ikke kan bruges mere.

Kilde: www.affald.dk





MØD EMBALLAGEKOORDINATOR LAILA JEPSEN

Laila har styr på vores emballager

Som emballagekoordinator på Kohbergs bageri i Bolderslev har Laila Jepsen ansvaret for udvikling og driften af vores emballager.

- Hvis vi har et produkt, der bliver nyudviklet eller får ny emballage, sikrer jeg, at emballagen kan køre ude i pakkeriet, og at der kommer design på. Udarbejdelsen af designet kan ske i samarbejde med vores reklamebureau eller, når det drejer sig om private label, direkte med butikskæderne. Vores indkøbsafdeling køber materialerne ind, og vi afklarer f.eks. i forhold til størrelser med produktionen, forklarer Laila Jepsen.

ÅRLIG BESPARELSE PÅ PLASTFORBRUGET PÅ 28 TON

I 2022 stod Laila Jepsen i spidsen for et stort projekt, hvor Kohberg på tværs af afdelinger gennemgik i alt 40 emballagedesigns. Projektet betød en reduktion af Kohbergs samlede plastforbrug med 28 ton, svarende til 5,5 %. Og nye projekter venter:

- I 2023 har vi ikke reduceret plastmængden på samme måde, som vi gjorde i 2022, men vi har i samarbejde med vores leverandører iværksat test af nye genanvendelige folietyper. På langt de fleste af vores emballager til frisk

brød er vi i mål, så nu arbejder vi målrettet på at finde en erstatning for vores fastfoodemballager, der i øjeblikket er fremstillet af en ikke genanvendelig plasttype, fortæller Laila Jepsen.

Udfordringen for fastfoodemballagerne er, at produkterne bliver gas-pakket, og for at sikre, at gassen forbliver i emballagen, skal der anvendes plast med særlige egenskaber. Derfor kører Laila Jepsen i samarbejde med kolleger fra indkøb, pakkeri og vedligeholdsafdelingen nu test af helt nye genanvendelige plasttyper.

- Det, vi stiller som krav til leverandørerne, er naturligvis først og fremmest, at det nye materiale skal være genanvendeligt. Men samtidigt er det afgørende, at det fungerer i vores pakkeri, særligt i forhold til hastigheden og holdbarheden, forklarer Laila Jepsen og fortsætter: - Så vi kører test, og foreløbigt har vi fundet en ny genanvendelig plasttype til vores Grødboller og Ciabatta, og det er et vigtigt skridt i den rigtige retning.

Udover arbejdet med at indføre genanvendelige plasttyper på alle Kohbergs emballager, arbejdes der på at afskaffe de såkaldte "metalclips" til lukning af emballagerne. Metalclipsene består af både metal og plast og kan være svære at genanvende.

- Metalclipsene er ved at blive udfaset til fordel for lukkeclips af ren genanvendelig plast. Vi arbejder på at være i mål i løbet af 2024, fortæller Laila Jepsen.



LAILA JEPSEN
EMBALLAGEKOORDINATOR

Det, der er skønt ved Kohberg som arbejdsplads, er, at det er tilladt at undre sig."

Vejen til jobbet som emballagekoordinator hos Kohberg startede for Laila Jepsen med en bachelor i Sundhed og Ernæring, udover en uddannelse som idrætsmassør og siden en karriere i køkkenbranchen.

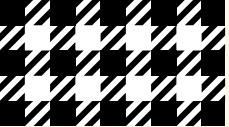
- Jeg har altid haft interesse for mad, madglæde, produktion og ikke mindst kvaliteten af mad – både smag og forarbejdning, fortæller Laila Jepsen, der i 2016 blev alenemor til en søn.

Med lange arbejdsdage og sene aftensmøder i køkkenbranchen hang hverdagen derfor ikke længere sammen, så Laila Jepsen søgte nye veje og arbejdede med bl.a. fødevarekvalitet og -emballage. I 2021 kom hun til Kohberg.

- På Kohberg er jeg blevet mødt af nogle kolleger og chefer, som har løftet mig på en helt anden måde, end jeg har prøvet før. Jeg har fået lov til at være mig selv og vise, hvad jeg kan, og ikke mindst hvad jeg har lyst til, og så arbejde med det. Der vil altid være driftsopgaver, men der er også mulighed for at forfølge noget, man selv opdager og synes er interessant. Det gør, at man vokser og bliver motiveret, fortæller Laila Jepsen.

Jobbet som emballagekoordinator gør, at Laila Jepsen hver dag arbejder sammen med kolleger fra andre afdelinger, og det er noget af det, hun værdsætter allermost ved sit job:

- Jeg har en rolle, hvor jeg er i samspil med rigtig mange kolleger for netop at kunne forene alle de faglige kompetencer i hver enkelt emballage, fortæller Laila Jepsen og afslutter: - Det, der er skønt ved Kohberg som arbejdsplads, er, at det er tilladt at undre sig. Fungerer det, vi har gjort indtil nu, eller kan vi gøre det på en anden måde? Det kan jeg rigtig godt lide, og derfor er det virkelig befriende at have fundet en arbejdsplads, hvor man kan tillade sig at stille spørgsmål.



RESSOURCEFORBRUG

Energiforbrug

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Klimapolitik	CO₂e per solgt kilo Vi vil fremover beregne, hvor meget CO ₂ e vi udleder per solgt kilo.	CO₂e per solgt kilo I 2023 udledte Kohberg 0,131 kg CO ₂ e for hvert kg brød, vi solgte.	CO₂e per solgt kilo I 2024 vil vi udarbejde en ny klimastrategi med fokus på at definere Kohbergs CO ₂ e-mål og strategi i forhold til de nationale målsætninger for 2030 og 2050.
Risici CO ₂ e	I 2022 udledte vi 0,146 kg CO ₂ e /solgt kg brød. Beregningerne skal sikre fokus på, at vi ikke blot samlet set reducerer vores udledning af CO ₂ e – det kan vi nemlig også gøre, hvis vi ganske enkelt bager færre brød. Vi vil sikre, at vi også reducerer CO ₂ e -udledningen for hvert enkelt brød, vi bager og sælger.	Vores CO ₂ e -udledning per kg solgt brød faldt således med 10,3 % fra 2022 til 2023.	I den forbindelse vil vi fastsætte den fremtidige målsætning for CO ₂ e-udledningen per solgt kilo.

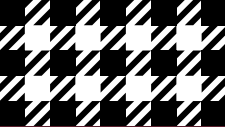
Madspild

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Miljøpolitik Klimapolitik	Processpild Max. 6,5 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.	Processpild 6,6 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.	Processpild Max. 6,5 % processpild af råvarer fra indkøb til færdigpakket produkt.
Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂ e	Kassationer I 2023 må kassationer i salgsenheder (alle produkter) maksimalt udgøre 1,0 %.	Kassationer I 2023 var kassationer i salgsenheder (alle produkter) = 0,9 %.	Kassationer I 2024 må kassationer i salgsenheder (alle produkter) maksimalt udgøre 1,0 %.
			Handling: Fokus på og optimering af prognoser og planlægning, der reducerer kassationer samt tæt dialog med kernekunder.

RESSOURCEFORBRUG

Materialer

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Miljøpolitik Klimapolitik	Genanvendelig plast 95 % af vores plastemballage skal i 2023 være fremstillet af genanvendelig plast.	Genanvendelig plast 89 % af vores plastemballage var i 2023 fremstillet af genanvendelig plast.	Genanvendelig plast Min. 95 % af vores plastemballage skal i 2024 være fremstillet af genanvendelig plast. Handling: Projekt "Monoplast", der blev iværksat i 2022 med skift til genanvendelig monoplast på fastfood-emballager, fortsætter.
Risici Kemikalier Vandforbrug Affald og madspild Biodiversitet Dyrevelfærd CO ₂ e	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal i 2023 være fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast var i 2023 fremstillet af genanvendt plast.	Transportkasser 100 % af vores transportkasser i plast skal i 2024 være fremstillet af genanvendt plast. Handling: Alle nyindkøbte transportkasser i plast skal være fremstillet af genanvendt plast.
	Nyindkøb af transportkasser 5 % reduktion i forhold til 2022 i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast.	Nyindkøb af transportkasser I 2023 opnåede vi en 8 % reduktion i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast i forhold til 2022.	Nyindkøb af transportkasser Målet for 2024 er min. 8 % reduktion i indkøb af nye transportkasser af genanvendt plast i forhold til 2023. Handling: 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.
	Genanvendt pap Fra 2023 sætter vi mål for, hvor stor en andel af de papenheder, vi anvender hos Kohberg, der skal være fremstillet af 100 % genanvendt pap. Samtidig sætter vi en grænse for, hvor stor en andel af papenhederne, der må være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap.	Genanvendt pap 57,6 % af alle de papenheder, Kohberg anvendte i 2023, var fremstillet af 100 % genanvendt pap. 13,7 % af alle de papenheder, Kohberg anvendte i 2023, var fremstillet af mindre end 66% genanvendt pap.	Genanvendt pap - Min. 60 % af alle papenheder, anvendt i Kohberg i 2024, skal være fremstillet af 100 % genanvendt pap. - Max. 10 % af alle papenheder, anvendt i Kohberg i 2024, må være fremstillet af mindre end 66 % genanvendt pap. Handling: Dialog med leverandører af papenheder i forhold til andelen af genanvendt pap i deres produkter.

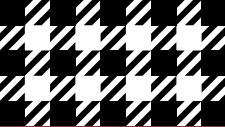


Fødevarer

Alle vores råvarer og leverandører er omhyggeligt udvalgt, så de dokumenteret lever op til vores høje krav for fødevaresikkerhed og kvalitet.



SUNDHED



FØDEVARER

Fødevaresikkerhed

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

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

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

CERTIFICERING OG AUDITS

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

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

Med BRC Food Certificate sikrer vi en meget høj grad af fødevaresikkerhed for alle vores produkter. 3 ud af 3 lokationer havde i 2023 en gyldig BRC-certificering af fødevaresikkerheden:

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



“
LINE RANSBY OLSEN
GROUP QUALITY MANAGER

Med de årlige audits fra vores certificerende organ arbejder vi kontinuerligt på at blive endnu skarpere på vores processer og nedbringe antallet af afvigelser. Og det giver positive resultater.”



FØDEVARESTYRELSENS KONTROL

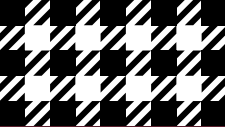
Som fødevarevirksomhed bliver Kohberg regelmæssigt kontrolleret af Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsens kontrol er baseret på EU-regler og danske love og bekendtgørelser samt en fælles kontrolstrategi for Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

3 X GLAD SMILEY

Fødevarestyrelsens kontrol bliver udført på fire lokationer: Vores bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup samt på vores frostlager i Haderslev.

I 2023 har 3 ud af 3 af vores lokationer haft Fødevarestyrelsens glade smiley.

Resultaterne af de seneste kontrolbesøg vil altid være at finde på vores hjemmeside.



MØD KVALITETSLEDER KARINA ABSALONSEN

Karina sikrer kvaliteten af vores produkter

Karina Absalonsen er uddannet laborant og har arbejdet med fødevarerikontrol, audits og fødevarekvalitet siden 2005. I 2019 blev hun headhunteret til Kohberg og arbejder i dag som kvalitetsleder i Kohbergs varesikring. Her sikrer hun, at alle vores produkter lever op til fødevarelovgivningens krav.

- Når vores produktudviklere har udviklet en ny recept, kigger vi i varesikring på alle råvarer for at sikre, at de lever op til gældende lovgivning. Bliver råvarerne godkendt, bliver de sat sammen til en recept, og der bliver udarbejdet en deklaration for produktet, fortæller Karina og fortsætter:
- På deklarationen skal alle ingredienserne stå i en bestemt rækkefølge, og derudover sikrer vi, at der ikke står noget på emballagen, der kan vildlede forbrugerne. F.eks. må vi kun kalde et rugbrød for "Gulerodsrugbrød", hvis det indeholder en vis andel gulerødder.

KONTROL - FRA RÅVARER TIL FÆRDIGPAKKEDE BRØD

I varesikring arbejder Karina Absalonsen også med udarbejdelsen af kundespecifikationer, der kan fylde op til 30 sider på ét receptnummer. Specifikationer kan indeholde mange forskellige oplysninger om produktet, f.eks. hvor er kornet vokset, og hvor det er bearbejdet.

Karina Absalonsen er som ansvarlig for Kohbergs varesikring også en del af vores kvalitetsafdeling, og her har hun bl.a. rollen som HACCP-teamleder i vores to rugbrødsbagerier i Bolderslev.

- Som HACCP-teamleder har du ansvaret for den daglige fødevarerikontrol, altså at sikre at alle de produkter, vi sender på markedet, er i orden. Det foregår dels ved hygiejnekontrol, dels ved linjekontrol hvor vi kontrollerer, at alle Kohbergs krav samt alle krav fra Fødevarestyrelsen og BRC bliver overholdt, fortæller Karina Absalonsen.

Ved linjekontrolerne gennemgår kvalitetsmedarbejderen hele bagelinjen sammen med bagerichefen og en medarbejder fra Kohbergs vedligeholdsafling.

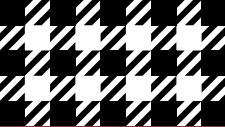
- Vi fører kontrol på hele flowet, fra råvarerne kommer ind, til de forlader pakkeriet. Det kan være undersøgelser af småkomponenterne, mulig risiko for kontaminering eller kontrol af kvalitetskrav, f.eks. særlig mærkning af spande, der bliver anvendt til fødevarer, fortæller Karina Absalonsen og afslutter: - Samtidig gennemgår vi alle de såkaldte CCP'er, dvs. Critical Control Points. Det er afgørende led i flowet, fordi det er her, vi sikrer, at der ikke er fremmedlegemer i produkterne, bl.a. med X-ray eller metaldetektorer.



KARINA ABSALONSEN
KVALITETSLEDER

Vi fører kontrol på hele flowet, fra råvarerne kommer ind, til de færdigpakkebrød forlader pakkeriet."





FØDEVARER

Gode råvarer - dyrket med omtanke

Et godt brød kræver gode råvarer – det kan der aldrig herske tvivl om. Men udover at være gode og af høj kvalitet, skal de råvarer, vi benytter i Kohberg, også være dyrket med omtanke for miljøet. Det er vigtigt for os at kunne sige, at det korn og de kerner, vi bruger meget af, er dyrket uden brug af glyfosat eller stråforkortere. Og det er vigtigt, at de æg, vi anvender i vores wienerbrød, ikke stammer fra burhøns.

I 2023 var alle vores indkøbte mel- og kornprodukter fri for glyfosat og stråforkortere.

DANSKE AFGRØDER

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 – og det betyder, at vi med dansk mel er garanteret en høj fødevarer sikkerhed, som vi kan give videre til vores kunder.

INGEN BURÆG

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

CERTIFICERET PALMEOLIE

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

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

RSPO-certificeringen garanterer, at palmeolien lever op til miljømæssige og sociale principper og kriterier.

[Se KOFFs medlemskab af Round table om Sustainable Palm Oil](#)

CLEAN LABEL

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



4-1368-21-100-00



HVAD ER EGENTLIGT "ET GODT BRØD"?

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

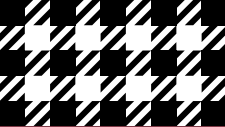
I Kohberg arbejder vi med bæredygtig innovation, hvor vi hele tiden sikrer, at udviklingen af nye produkter er baseret på viden og fakta om de nyeste trends og spændende tendenser. På den måde sikrer vi, at vores nye produkter kommer fra start med en unik position på markedet, og vi undgår at bruge ressourcer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

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



LONE ANDERSEN
INNOVATIONSCHEF

For forbrugerne handler det om troværdighed - om at få en forståelig ingrediensliste med naturlige råvarer og uden mystiske e-numre. Det ønske vil vi naturligvis gerne efterkomme, og derfor er begrebet Clean Label helt centralt i vores innovation."

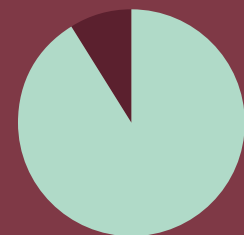


FØDEVARER

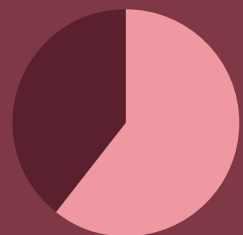
Det skal være nemt at vælge sundt

Når vores bagere udvikler nye opskrifter, er målet naturligvis altid først og fremmest, at det færdige brød smager fremragende og har en god tekstur. Men det er også vigtigt for os at udvikle brød, der gør det nemt at træffe sunde valg.

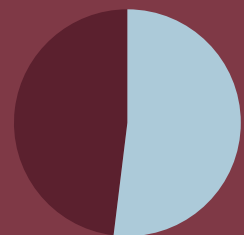
Fødevarestyrelsen anbefaler i De officielle Kostråd at spise 75 gram fuldkorn om dagen. Derfor har vi som målsætning, at en stor del af både vores rug- og hvedebrødsprodukter skal have et højt indhold af kostfibre og fuldkorn.



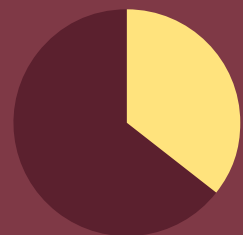
91,3 %
af alt frisk, indpakket
RUGBRØD
under Kohberg-brandet
indeholdt i 2023
mindst
7 % kostfibre



60,7 %
af alt frisk, indpakket
HVEDEBRØD
under Kohberg-brandet
indeholdt i 2023
mindst
3 % kostfibre



52,2 %
af alt frisk, indpakket
RUGBRØD
under Kohberg-brandet
indeholdt i 2023
mindst
35 % fuldkorn



35,7 %
af alt frisk, indpakket
HVEDEBRØD
under Kohberg-brandet
indeholdt i 2023
mindst
35 % fuldkorn

EN DEL AF FULDKORNSPARTNERSKABET

Som del af Fuldkornspartnerskabet deler vi visionen om at sikre danskerne adgang til fødevarer med fuldkorn - og dermed muligheden for at vælge en sund og varieret kost. Derfor vurderer vi altid, om et nyt Kohberg-brød er egnet til at få enten Fuldkornsmærket og/eller Nøglehulsmærket.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn. Et vigtigt redskab er her at fastholde og styrke kendskabet til det orange fuldkornslogo.

En anden mærkesag for Fuldkornspartnerskabet er at udbrede viden om, at kornprodukter er blandt de mest klimavenlige fødevarer.



BRITT HOUGAARD
HEAD OF MARKETING, INNOVATION & COMMUNICATION

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



FULDKORNSMÆRKET

Fuldkorn betyder, at alle kornets dele er med - også kim og skaldele, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder. Det orange Fuldkornsmærke stiller krav til produkternes indhold af fuldkorn samt yderligere krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre. I 2023 havde 41,2% af vores friske, indpakkede brød under eget brand det orange Fuldkornsmærke. Vores målsætning er at opretholde dette niveau i 2024.

NØGLEHULSMÆRKET

For at få Nøglehulsmærket skal en fødevarer indeholde mange fibre og fuldkorn samt have et mindre indhold af fedt, umættet fedt, sukker og salt – og på den måde gør Nøglehulsmærket det nemt at vælge sunde produkter uden at læse hele varedokumentationen. I Kohberg har vi som målsætning, at 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet skal bære Nøglehulsmærket.



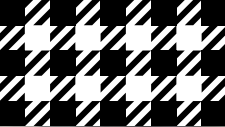
DET GRØNNE HJERTE

Kohberg er tilknyttet Dansk Vegetarisk Forenings mærkningsordning, og 102 af produkterne 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 - mens det grønne EU-økologimærke viser, at brødet opfylder EU's regler for økologi.





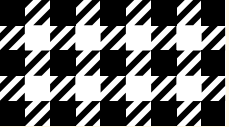
FØDEVARER

Enkel deklarerer giver en nemmere hverdag

Siden 2022 har Kohberg haft et samarbejde med Diabetesforeningen, der får et bidrag, hver eneste gang vi sælger et af vores populære Protein-produkter. Men udover at bidrage vil vi også gerne medvirke til at gøre livet lidt nemmere for de mere end 350.000 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.





FØDEVARER

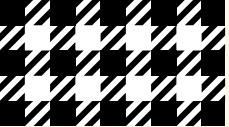
Fødevaresikkerhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik: Politik for menneskerettigheder	BRC-certificering I 2023 skal 3 ud af 3 lokationer opretholde BRC-grade.	BRC-certificering 3 ud af 3 lokationer havde i 2023 en gyldig BRC-certificering af fødevaresikkerheden: - Taastrup: AA - Haderslev: AA - Bolderslev: A	BRC-certificering I 2024 skal 3 ud af 3 lokationer opretholde BRC-grade. Handling: Opretholdelse af Kohbergs høje standarder inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.
Risici: Fødevaresikkerhed			
	Fødevarestyrelsens smiley 3 ud af 3 lokationer skal i 2023 have Fødevarestyrelsens glade smiley.	Fødevarestyrelsens smiley I 2023 har 3 ud af 3 lokationer haft Fødevarestyrelsens glade smiley: - Taastrup: Glad smiley - Haderslev: Glad smiley - Bolderslev: Glad smiley	Fødevarestyrelsens smiley 3 ud af 3 lokationer skal i 2024 have Fødevarestyrelsens glade 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 2023.	Interne audits Der blev i 2023 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 2024. Handling: Interne audits gennemføres med både BRC- og RSPO-krav.
	Eksterne audits 2 leverandøraudits skal gennemføres i 2023.	Eksterne audits Der blev i 2023 gennemført 2 leverandøraudits.	Eksterne audits Der skal i 2024 gennemføres 2 leverandøraudits. Handling: Gennemføre audit af udvalgte leverandører.

FØDEVARER

Indkøb af råvarer

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for menneskerettigheder	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2023 være dyrket uden brug af glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter var i 2023 dyrket uden brug af glyfosat.	Glyfosat 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2024 være dyrket uden brug af glyfosat. Handling: Krav til alle leverandører om, at råvarer skal være dyrket uden brug af glyfosat.
Risici Fødevaresundhed Kemikalier Forurening	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2023 være dyrket uden brug af stråforkortere.	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter var i 2023 dyrket uden brug af stråforkortere.	Stråforkortere 100 % af alle indkøbte mel- og kornprodukter skal i 2024 være dyrket uden brug af stråforkortere. Handling: Krav til leverandører, at råvarer skal være dyrket uden brug af stråforkortere.
Politik Miljøpolitik	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, skal i 2023 kun indeholde RSPO-certificeret palmeolie.	Palmeolie I 2023 indeholdt 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, kun RSPO-certificeret palmeolie.	Palmeolie 100 % af de indkøbte råvarer, der indeholder palmeolie, skal i 2024 kun indeholde RSPO-certificeret palmeolie. Handling: Krav til råvareleverandører om RSPO (Round table of Sustainable Palm Oil) -certificeret palmeolie.
Risici Børnearbejde Tvangsarbejde Arbejdsforhold Aflønning Biodiversitet Dyrevelfærd Kemikalier	Æg 100 % af alle indkøbte æg skal i 2023 være skrabææg eller økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg var i 2023 enten skrabææg eller økologiske æg.	Æg 100 % af alle indkøbte æg skal i 2024 være enten skrabææg eller økologiske æg. Handling: Krav til råvareleverandører om levering af skrabææg og økologiske æg.



FØDEVARER

Danske råvarer

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for menneskerettigheder	Rug, konventionel 100 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel i 2023 skal være dansk dyrket.	Rug, konventionel 100 % af alt indkøbt konventionelt rug og rugmel var i 2023 dansk dyrket.	Rug, konventionel Minimum 95 % af det indkøbt konventionelt rug og rugmel skal i 2024 være dansk dyrket.
Risici Fødevaresundhed Kemikalier Forurening	Rug, økologisk Minimum 75 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel skal i 2023 være dansk dyrket.	Rug, økologisk 100 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel var i 2023 dansk dyrket.	Rug, økologisk Minimum 95 % af alt indkøbt økologisk rug og rugmel skal i 2024 være dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af konventionel og økologisk rug og rugmel.
	Hvede, konventionel Minimum 75 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel skal i 2023 være dansk dyrket.	Hvede, konventionel 75 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel var i 2023 dansk dyrket.	Hvede, konventionel Minimum 60 % af alt indkøbt konventionelt hvede og hvedemel skal i 2024 være dansk dyrket.
	Hvede, økologisk Minimum 50 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel skal i 2023 være dansk dyrket.	Hvede, økologisk 75 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel var i 2023 dansk dyrket.	Hvede, økologisk Minimum 60 % af alt indkøbt økologisk hvede og hvedemel skal i 2024 være dansk dyrket. Handling: 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 i 2023 være dansk dyrket.	Havre 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn var i 2023 dansk dyrket.	Havre Minimum 75 % af alt indkøbt havre samt havremel og -gryn skal i 2024 være dansk dyrket. Handling: Krav til leverandører om dansk oprindelse af havre samt havremel og -gryn

FØDEVARER

Fødevarer og sundhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for menneskerettigheder	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet skal i 2023 bære Nøglehulsmærket.	Nøglehulsmærket 52,9 % (27 ud af 51) af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet havde Nøglehulsmærket i 2023.	Nøglehulsmærket 60 % af det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet skal i 2024 have Nøglehulsmærket. Handling: Receptkontrol og fokus i produktudviklingen.
	Fuldkornsmærket Som en aktiv del af Fuldkornspartnerskabet ønsker vi i Kohberg at understøtte brugen af det letgenkendelige orange Fuldkornsmærke - og vores kunders mulighed for at vælge produkter med et højt indhold af fuldkorn og fibre.	Fuldkornsmærket 41,2 % (21 ud af 51) det totale antal friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet havde Fuldkornsmærket i 2023.	Fuldkornsmærket I 2024 vil vi fastholde niveauet for antallet af friske, indpakkede brød under Kohberg-brandet, der har Fuldkornsmærket. Handling: Receptkontrol og fokus i produktudviklingen.
	Kostfibre Det er vigtigt for os at udvikle brød, der gør det nemt at træffe sunde valg. Derfor har vi som målsætning, at en stor del af vores brød skal have et højt indhold af kostfibre.	Kostfibre 91,3 % (21 ud af 23) af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohberg- brandet indeholdt i 2023 mindst 7 % kostfibre. 60,7 % (17 ud af 28) af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohberg-brandet indeholdt i 2023 mindst 3 % kostfibre.	Kostfibre Minimum 90 % af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohberg-brandet skal i 2024 indeholde mindst 7 % kostfibre. Minimum 50 % af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohberg-brandet skal i 2024 indeholde mindst 3 % kostfibre.
	Fuldkorn Ifølge de officielle kostråd er fuldkorn en vigtig del af en sund og varieret kost. Derfor har vi som målsætning, at en stor del af vores brød skal have et højt indhold af fuldkorn.	Fuldkorn 52,2 % (12 ud af 23) af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohberg-brandet indeholdt i 2023 mindst 35 % fuldkorn. 35,7 % (10 ud af 28) af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohberg-brandet indeholdt i 2023 mindst 35 % fuldkorn.	Fuldkorn Minimum 50 % af alt frisk, indpakket rugbrød under Kohberg brandet skal i 2024 indeholde mindst 35 % fuldkorn. Minimum 30 % af alt frisk, indpakket hvedebrød under Kohberg-brandet skal i 2024 indeholde mindst 35 % fuldkorn.
	Det Grønne Hjerte Det skal være nemt at vælge veganske produkter. Derfor er det vores målsætning, at et bredt udvalg under Kohberg-brandet bærer Det Grønne Hjerte.	Det Grønne Hjerte 64,6 % (102 ud af 158) af alle produkter under Kohberg-brandet havde i 2023 Det Grønne Hjerte.	Det Grønne Hjerte Vores målsætning i 2024 er at fastholde samme niveau for antallet af produkter under Kohberg-brandet med Det Grønne Hjerte.

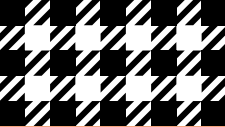


Arbejdsplads

Det er vigtigt for os at være en sikker, ansvarlig og rummelig arbejdsplads for alle vores medarbejdere. For i Kohberg står værdierne ikke bare på kaffekopperne ...



MENNESKER



ARBEJDSPLADS

Arbejds miljø og sikkerhed

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

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

VI LÆRER AF VORES FEJL

I vores arbejde med tilløb til ulykker (TTU) er det vigtigt for os at sikre åbenheden – for kun sådan kan vi sikre at lære af de fejl, vi begår. Nogle gange handler det om konkrete fysiske forandringer, men ofte handler det om at ændre dårlige vaner, så vi undgår uhensigtsmæssig adfærd.

Et godt arbejdsmiljø får høj prioritet i Kohbergs kommende strategiplan, som vi vil udarbejde i første halvår af 2024. Gennem kommunikation og information ønsker vi yderligere at styrke bevidstheden og adfærden blandt

vores medarbejdere, så vi sikrer en nul-arbejdsulykkekultur. Vi vil introducere en proaktiv risikobaseret tilgang til forebyggelse af potentielle risikoscenarier – og vi vil sætte fokus på struktureret årsagsanalyse samt identifikation og implementering af korrigerende handlinger.

Vores målsætning er nul arbejdsulykker med længerevarende fravær og maksimalt 15 arbejdsulykker med fravær pr. en mio. produktionstimer.

“

BRIAN VESTERGAARD OLESEN
ARBEJDSMILJØKOORDINATOR

Vores vedvarende arbejde med sikkerhed giver resultater. Sikkerhed er første punkt på vores daglige tavlemøder, hvor vi gennemgår, hvad der har været og prøver at drage læring ud af det. Herefter bliver der fulgt op på ledermøder, så vi sikrer, at det vedvarende fokus på sikkerhed er forankret i hele organisationen.”





MØD LAGERCHEF AHMAD EL-HAJJ OG LAGERMEDARBEJDER ROBERT DUE JENSEN

I Kohberg står værdierne ikke bare på kaffekopperne – de bliver levet og efterlevet hver eneste dag

Ahmad El-Hajj startede som afløser på Kohberg i 2013, og i dag er han lagerchef på vores bageri i Taastrup. For Ahmad El-Hajj er værdibaseret ledelse vigtig for at skabe et godt arbejdsmiljø.

- Du skal have et åbent og tillidsfuldt forhold til dine kolleger for at kunne arbejde med det fysiske arbejdsmiljø, og på vores teammøder og vores tavlemøder er der en meget tydelig åbenhed. Vi er oprigtigt nærværende, og vi lytter til hinanden. Andre virksomheder arbejder med arbejdsmiljøet som en proces. Det gør vi ikke. Vi skaber engagement, så vi får laveste fællesnævner med. Engagementet skal komme nedefra, ellers kommer vi ikke i mål, fortæller Ahmad El-Hajj.

ET SPØRGSMÅL OM KULTUR

Når Ahmad El-Hajj endte med at gøre karriere i Kohberg, skyldes det i høj grad, at hans chef viste ham tillid og gav ham nye udfordringer og muligheder.

- Når jeg ser Kohbergs værdier, så tænker jeg bare på min chef. Han har lært os at efterleve Kohbergs værdier og tænke fremad i et bredere perspektiv. Hvis vi laver fejl, så får det ikke bare lov til at passere. Vi stopper op og finder ud af, hvad der er sket, hvad vi kan lære, og hvordan vi bliver bedre. Hele tiden opfølgning og korrigerende handlinger. Sådan er vi opdraget, og det er en vigtig del af kulturen på Kohberg, fortæller Ahmad El-Hajj, og fortsætter:

- Arbejdsmiljøet, BRC – det er kultur, og det må ikke bare være på overfladen. Vi skal ikke bare være klar, når der kommer audit eller uanmeldt besøg fra Arbejdstilsynet. Vi skal leve det, så vi agerer på samme måde under et uanmeldt besøg, som vi gør til hverdag.

Og så er det vigtigt at lede sin viden med resten af organisationen:

- Når vi gennemgår TTU'er på vores møder, tænker vi også på helheden. Er der noget af det, vi ændrer nu, der kan gøre en forskel i de andre afdelinger? Noget vi kan inspirere de andre med? Så vi kan dele vores erfaringer, i stedet for at skulle dumme os i alle afdelinger, før organisationen lærer af det, afslutter Ahmad El-Hajj.

VI ER ALLE VIGTIGE FOR FÆLLESSKABET PÅ KOHBERG

Robert Due Jensen har været ansat på Kohbergs bageri i Taastrup i mere end 35 år - han er 66 år og går på pension næste år. Som en del af Kohbergs seniorordning arbejder Robert Due Jensen i dag 3 dage om ugen.

- Kulturen på Kohberg er rigtig god. Her er en meget fri tone, ikke noget med kæft, trit og retning, eller at nogen er mere værd end andre. Vi er en familie, vi har alle vores plads, og vi er alle vigtige for fællesskabet på Kohberg. Det er ikke bare tom snak, fastslår Robert Due Jensen, der også er formand for Taastrupafdelingens personaleforening og 10 timer om ugen arbejder som en af fem arbejdsmiljørepræsentanter på bageriet i Taastrup.

Før han kom til Kohberg, arbejdede Robert Due Jensen som leder i bl.a. frysebranchen med ansvaret for mange medarbejdere. Men det var ikke dét liv, han ville have.

- Det er ikke alle, der har lyst til at gøre karriere, og jeg kunne mærke, jeg havde nogle andre livsværdier. Min fritid og mine fritidsinteresser er vigtige for mig, og derfor har det været vigtigt for mig at være 100 % på, når jeg er på arbejde, men også at kunne gå ud ad døren og holde fri. Det har jeg haft mulighed for på Kohberg, afslutter Robert Due Jensen.



“

ROBERT DUE JENSEN
LAGERMEDARBEJDER

Kulturen på Kohberg er rigtig god. Her er en meget fri tone, ikke noget med kæft, trin og retning, eller at nogen er mere værd end andre. Vi er en familie, vi har alle vores plads, og vi er alle vigtige for fællesskabet på Kohberg.”



ARBEJDSPLADS

Lige muligheder for alle

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

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

SÆRLIGE VILKÅR

Vi er ikke alle ens, og mange af os kan have brug for, at der bliver taget særligt hensyn til vores behov. Nogle gange er behovet en del af vores livsvilkår, men det kan også være et pludseligt opstået behov, der kræver lidt ekstra fleksibilitet i en begrænset periode. Det kan være muligheden for at få ændret arbejdstiden og skabe en bedre balance mellem arbejde og fritid eller et særligt hjælpemiddel, der kan lette vores hverdag.

Hos Kohberg både kan og vil vi rumme medarbejdere med særlige behov, og vi har en række medarbejdere ansat på særlige vilkår. I 2023 var 10 af vores medarbejdere ansat i fleksjob og 11 ansat i stillinger med individuelle hensyn. 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.



NANNA P. NOE
HR-DIREKTØR

Det er vigtigt for os at sikre et godt og trygt arbejdsmiljø, hvor alle vores medarbejdere trives og kan udvikle sig – og hvor alle uanset baggrund eller jobfunktion indgår i et konstruktivt samarbejde.

På Kohberg sætter vi en ære i at behandle hinanden med respekt og kommunikere åbent og tillidsfuldt. Vi accepterer under ingen omstændigheder krænkende eller nedsættende adfærd – heller ikke, hvis det bare var ”for sjov”. For det bliver aldrig sjovt at få sine grænser overskredet, og vi opfordrer alle medarbejdere til at sige tydeligt fra, hvis de selv oplever eller er vidne til grænseoverskridende adfærd.

Hvis en medarbejder ønsker at henvende sig anonymt, har de mulighed for at anvende vores whistleblower-ordning.”

LIGELØN FOR LIGE ARBEJDE

Alle vores timelønnede medarbejdere får samme løn, og vi arbejder på at skabe mere gennemsigtighed for vores administrative personale. Det betyder, at vi i løbet af 2024 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 kolleger med samme opgaver og funktioner tjener.

ARBEJDSPLADS

Fokus på trivsel

Vores målsætning for 2023 var, at sygefraværet på Kohberg maksimalt måtte udgøre 3 % af det samlede antal præsterede timer blandt alle vores ansatte. Resultatet blev 4,98 %, og det skyldtes til dels, at vi siden midten af 2023 har målt og opgjort vores sygefravær på en anden måde end tidligere. Målsætningen for 2024 er, at vi med den nye registrering maksimalt har et samlet sygefravær på 4,5 %.

AABENRAA KOMMUNES SUNDHEDSFREMMEMÆRKE 2023

I 2023 modtog Kohberg som en af i alt 13 virksomheder i Aabenraa kommune Sundhedsfremmemærket 2023. Vi ved, at vores medarbejdere er vores vigtigste ressource, og derfor har vi i flere år haft sundhedsforsikring, massageordning, løbeklub og et motionsudvalg.

Men vi vil gerne gøre endnu mere. For det er ikke kun en til tider hektisk hverdag på Kohberg, der kan skabe stress og mistrivsel for den enkelte. Det er også i høj grad alt det, der foregår uden for arbejdspladsen, der kan påvirke det mentale helbred og forårsage, at det bliver svært at gå på arbejde.

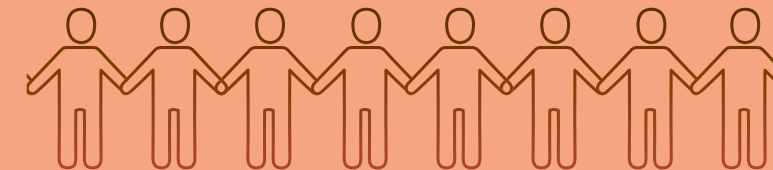
Med fokus på det hele menneske, har vi derfor valgt at samarbejde med Velliv og Blume Support om at tilbyde alle vores medarbejdere en forebyggende sundheds- og trivselsordning. Ved Blume Support er alle forløb individuelt tilrettelagt og tager dermed udgangspunkt i den enkeltes behov. Vores medarbejdere har taget rigtig godt imod ordningen.

MEDARBEJDER TILFREDSHEDSUNDERSØGELSEN 2023

I 2023 gennemførte vi i samarbejde med Ennova en trivsels- og engagementsmåling for alle medarbejderne i Kohberg. Undersøgelsen bliver gennemført hvert andet år, så vi sikrer, at vores medarbejdere trives – og at vi får indblik i, om der er enkelte afdelinger eller særlige områder, hvor vi kan gøre det bedre. Den anvendte undersøgelse gør det muligt at sammenligne resultaterne både internt i Kohberg afdelingerne imellem og i forhold til generelle tal for branchen.

Svarprocenten var på 79, og målt på en skala fra 0-100, var medarbejdernes arbejdsglæde samlet på 77, der er et stykke over branchegennemsnittet (73). Loyaliteten blev målt til hele 82, hvilket også er højt og over branchegennemsnittet (80).

Overordnet set var resultatet af trivsels- og engagementsmålingen fra 2023 stort set forbedret på alle parametre ift. den forrige måling. I 2024 følger vi op og gennemfører en række tiltag på de områder, hvor resultatet var lavere end forventet.



1 ud af 8 af vores medarbejdere (12,4 %) har været ansat ved Kohberg i mere end 20 år.



MØD OEE-ADVISOR KAJ VILLADSEN

1, 2, 3 ... på en ganske almindelig dag bliver der bagt rigtig, rigtig mange brød på Kohberg - og Kaj ved præcis hvor mange

Kaj Villadsen er ansvarlig for vores OEE-system, der sørger for at tælle alle de færdige enheder fra vores bageri. Han blev oprindeligt uddannet elektronikmekaniker, men siden sendte hans nysgerrighed og fornemmelse for ny teknologi ham rundt i hele verden. Det blev til stillinger ved store internationale firmaer i bl.a. Belgien og USA, og Kaj Villadsen har også været selvstændig med egen virksomhed. I 2012 var der imidlertid for lidt at lave i hans egen virksomhed, så Kaj Villadsen startede som weekendvikar i Kohbergs pakkeri i Bolderslev,

- Der skulle jo mad på bordet, men jeg fandt hurtigt ud af, at Kohberg var et fantastisk sted for mig. Her var masser af maskiner og udstyr, jeg kunne blive klogere på, fortæller Kaj Villadsen, der senere blev fastansat. Og en dag tog hans chef fat i ham:

- Min chef er god til at anspore os til at gøre vores bedste, og da der kom noget nyt IT-udstyr i vores afdeling, spurgte hun, om jeg ville tage ansvar for det. Det ville jeg godt, og jeg kunne ret hurtigt se, at den var gal med strukturen. Så jeg startede helt forfra. Da det var på plads, spurgte min chef, om jeg ikke ville være ansvarlig for hele OEE-systemet.

Kaj Villadsen har arbejdet med IT og IT-struktur gennem alle årene, og selvom udviklingen er gået stærkt, har han aldrig været på kursus.

-Jeg har ikke brug for kurser. Jeg starter med at læse manualen, og det er ofte noget med 289 sider på engelsk. Så går jeg i gang, leger med systemet i et stykke tid, og så er jeg klar. Jeg lærer ved at bruge det.

NEJ TAK TIL LIVET SOM PENSIONIST

Egentlig er han pensionist, men 67-årige Kaj Villadsen har altid været nysgerrig på verden, og derfor trives han som en fisk i vandet, når han 21 timer om ugen møder ind som OEE-ansvarlig på Kohbergs bageri i Bolderslev.

- Jeg har altid været nysgerrig efter at forstå hvorfor. Når man drejer på den der, hvad sker der så? Hvordan skal det indstilles? Jeg synes, det er spændende at gå ind, se et problem og så finde en løsning. Eller have en ny teknologi og tænke, hvad kan jeg bruge den til? Præcis som hvis du laver sudoku eller kryds og tværs, fortæller Kaj Villadsen, og fortsætter:
- Jeg har det fantastisk godt på Kohberg. Vi har en flad struktur, hvor der sjældent er langt fra, at man får en god idé, til man kan få lov til at handle på den. Det kan jeg godt lide. Derhjemme har jeg blokke liggende alle steder, så hvis jeg får en idé – og det gør jeg hele tiden – så skynder jeg mig at skrive den ned. Ellers glemmer jeg den bare igen.

Livet som pensionist er ikke noget, der lokker Kaj Villadsen. Folkepensionen bliver suppleret med lønnen fra Kohberg, og det er en god aftale, som Kaj Villadsen er glad for. Faktisk er der kun ét problem:

- Jeg kunne godt bruge mere tid på Kohberg, fordi opgaverne er så sjove, griner Kaj Villadsen, der dog også nyder tiden sammen med børnebørnene:
- Mit yngste barnebarn er tre år, og en dag havde hun fat i sådan en poseclips. Så sad hun helt opslugt og undersøgte, hvordan åbner man den og lukker den igen? Det er så vigtigt at få lov til at være nysgerrig på verden.



45 år

Gennemsnitsalderen for medarbejdere ved Kohberg er 45 år.

9 år og 11 mdr.

Vores medarbejderne har i gennemsnit været ansat ved Kohberg i 9 år og 11 måneder.

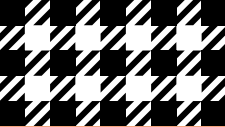
56,1%

Mere end halvdelen af vores medarbejdere har været ansat hos os i mere end 5 år.

“

KAJ VILLADSEN
OEE-ANSVARLIG I BOLDERSLEV

Jeg har det fantastisk godt på Kohberg. Vi har en flad struktur, hvor der sjældent er langt fra, at man får en god idé, til man kan få lov til at handle på den. Det kan jeg godt lide.”



MØD LOGISTIKCHEF ALEX ELMHORST

Det er en helt naturlig del af vores DNA som virksomhed at rekruttere internt og dyrke vores talenter

Alex Elmhorst startede på Kohberg i 2008, og selvom han begyndte som ufaglært på natholdet på Kohbergs lager i Taastrup, fik han hurtigt flere og spændende udfordringer:

-Jeg var 21 år, da jeg startede som plukker på natholdet. Jeg har nok altid delt ærligt ud omkring mine ideer, meninger og holdninger, og det var noget, der blev lagt mærke til fra min daværende chef. Han må have set et potentiale i mig, selvom jeg i sagens natur var ung og havde rigtig meget at lære. Efter få måneder blev jeg udnævnt til teamleder med driftsansvar i nattetimerne, fortæller Alex Elmhorst.

Arbejdet med målsætning, fælles værdier og en god arbejdskultur er blevet helt centrale for Alex Elmhorst' karriere i Kohberg. For siden han sagde ja til stillingen som teamleder for natholdet, er det kun gået én vej, og i dag er han chef for al logistik i Kohberg og selv med til at spotte nye talenter.

- Da jeg startede i Kohberg, havde jeg på ingen måde en langsigtet plan. Jeg havde ikke tænkt over det, men det ligger nok til mig at tage styringen, hvis jeg får muligheden for det, men for mig har det aldrig været det med at være chefen, der var vigtigt. Det har altid været at være med til at udvikle og påvirke organisationen og gøre en forskel, fortæller Alex Elmhorst.

TALENT HAR INTET MED ALDER AT GØRE

At Alex Elmhorst selv fik muligheder i en ung alder, er afsæt for hans arbejde i dag. Han vil gerne give noget igen.

- Som leder skal du se et lille frø og så give det gødning og vand ved at sparre og udfordre, at give feedback og ikke mindst selv lytte og lære. Det er din fornemmeste opgave at støtte dem og bidrage til at udvide deres egen horisont, dér hvor de måske ikke selv havde set deres kompetencer og inspirere dem til, hvordan de selv kan løse opgaven. Lade være med at give dem svaret, men give dem hints, så de selv finder derhen, fortæller Alex Elmhorst og fortsætter:

- Talent har i øvrigt ikke noget med alder at gøre. Det er blot et spørgsmål om, hvornår i livet man får belyst en særlig evne, færdighed eller begavelse, som danner grobund for udvikling, der ikke kræver en ekstrem indsats. En naturlig del er også, at man som ung eller ældre laver fejl. Det skal være acceptabelt, så længe vi lærer af dem og finder løsninger på at undgå gentagelser. Ordet "ansvar" kan virke afskrækkende for nogen, men for de fleste handler det måske mere om at skulle "stå til ansvar", hvis noget f.eks. går galt, og det kan være angstprovokerende. Det skal det ikke være, for livet er én lang læring. I læringskurven er de fejl, vi har begået, ofte dem med den mest stejle læringskurve, og det skal vi anvende konstruktivt. Vi skælder ikke ud, men arbejder med læring og løsninger.

ALEX ELMHORST
LOGISTIKCHEF

... livet er én lang læring. I læringskurven er de fejl, vi har begået, ofte dem med den mest stejle læringskurve, og det skal vi anvende konstruktivt.”

Som leder betyder Kohbergs værdier meget i det daglige arbejde for Alex Elmhorst.

- Vi skal kigge på Kohbergs værdier, vi skal identificere os med dem, og så skal vi bringe dem videre til dem, vi har omkring os. Det er vores vigtigste rolle som ledere, fortæller Alex Elmhorst og fortsætter: - At se, hvordan man kan bidrage til at gøre en positiv forskel for et andet menneske, er helt fantastisk. Dét at åbne en ny dør og være med til at skabe rammerne for et godt arbejdsliv. Der er jo forskellige faser i et liv, og når vi som ledere er tæt på vores medarbejdere, bør vi forsøge at tilpasse deres arbejde, hvor der det er muligt, ud fra de måske ændrede vilkår de har i deres liv. Det er en forudsætning for at fastholde og udvikle medarbejderne.

I KOHBERG ER DER RIG MULIGHED FOR UDDANNELSE

Alex Elmhorst har selv i flere omgange taget imod tilbud om at videreuddanne sig. Senest har han påbegyndt HD uddannelsen på SDU, som han efter planen afslutter 2026:

- I Kohberg er der rig mulighed for at uddanne sig, hvis det er det, du ønsker, og som leder er det vigtigt at tage fat i sine medarbejdere og tilbyde at løfte dem med uddannelse. Også dem, der ikke nødvendigvis selv havde tænkt, at uddannelse var en mulighed eller et ønske, afslutter Alex Elmhorst.



ARBEJDSPLADS

Fra ufaglært til faglært

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

I 2023 var flere af vores ufaglærte medarbejdere i gang med at blive udlærte, og målet er, at endnu flere vil tage imod tilbuddet om at tage springet fra ufaglært til faglært.

KOHBERG LEADERSHIP ACADEMY

De seneste år har alle vores ledere fået ledertræning og vigtige ledelsesværktøjer ved at gennemføre Kohberg Leadership Academy, som vi tilbyder i samarbejde med eksterne konsulenter fra Learn2lead. I 2023 levede vi ikke op til vores målsætning om at sende 10 nye ledere og nøglemedarbejdere på Kohberg Leadership Academy – men det var på grund af et positivt problem. Der var i 2023 nemlig ikke samme behov for at uddanne nye ledere, da mange af de ledere, vi allerede har uddannet, heldigvis har valgt at blive hos os i Kohberg. Det er vi naturligvis rigtig glade for.

I 2024 laver vi opsamling, og vi gentager derfor målsætningen om, at 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy i 2024. Samtidig har alle medarbejderne i vores produktion hvert år mulighed for to ugers selvvalgt uddannelse ved IKUF – Industriens Kompetenceudviklingsfond.

10 elever

I 2023 havde Kohberg 10 elever ansat

**7 automatikteknikere,
1 procesoperatører,
1 detailbager og
1 økonomielever.**



**NANNA P. NOE
HR-DIREKTØR**

Vi vil også fremover have fokus på, at alle medarbejdere løbende bliver efter- og videreuddannet, så vi sikrer et højt kompetenceniveau i hele Kohberg.”



Fremtidens medarbejdere kan begynde her!

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

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

MØD AUTOMATIKTEKNIKER-LÆRLING LAUGE LUND NISSEN:

Lærling på Kohberg - en spændende hverdag med mange forskellige opgaver og gode kolleger

Lauge Lund Nissen er 18 år og i lære som automatiktekniker i vedligeholdsafdelingen i Kohbergs bageri i Bolderslev.

- Jeg rodede lidt med knallerter og fandt ud af, at jeg godt kunne lide at arbejde med maskiner og sådan noget. Jeg var i praktik som elektriker, men jeg kunne mærke, at jeg ville gå død i det, hvis jeg kun skulle lave én ting hele tiden. Så jeg kiggede efter en mere varieret uddannelse og faldt over uddannelsen til automatiktekniker, fortæller Lauge Lund Nissen.

EN HVERDAG, HVOR INGEN DAGE ER ENS

Som automatiktekniker arbejder man med optimering, vedligehold og reparation af maskiner. Men som automatiktekniker-lærling på Kohberg oplever Lauge Lund Nissen, at han og de andre lærlinge får mulighed for at afprøve mange andre opgaver.

- Vi får f.eks. lov til at lave smedearbejde og alt muligt andet. Det er fedt, synes jeg, og jeg kan jo også se, at det er sådan, kollegerne arbejder. Jeg har kolleger, der har været på Kohberg i 15-20 år, og som alligevel kan sige "det er første gang, jeg prøver det her", når vi kommer ud til en ny opgave. Ingen dage er ens, fortæller Lauge Lund Nissen, og fortsætter:

- Der er altid noget at lave i vedligeholdsafdelingen, og det er rart. Hvis det sker, at der er en dag uden opgaver, så kan du få lov til at øve dig i at svejse eller noget andet, du har lyst til.

På spørgsmålet, hvilke opgaver han bedst kan lide, tøver Lauge Lund Nissen et øjeblik.

- Det er svært at sige, for det skifter faktisk lidt fra dag til dag. Nogle dage er det rart at sidde stille og roligt med en eltavle, og andre dage kan du komme ud og skifte en elmotor, og så er der meget mere gang i den. Det er rigtig fedt. Det værste er at skifte bånd på maskinerne, men det skal jo gøres, fortæller Lauge Lund Nissen, der er glad for samarbejdet med kollegerne og oplever, at der er en meget høj grad af tillid til ham. Men det kræver også noget initiativ.

- Hvis du vil have de spændende opgaver, skal du ikke bare stå og kigge. Så skal du vise, du gerne vil. Men så snart kollegerne ved, du interesserer dig for noget, så kommer de også og spørger, om du vil med på en opgave. Hvis du vil have ansvar, så får du det.

EN UDDANNELSE MED MANGE MULIGHEDER

I vedligeholdsafdelingen er der lige nu fire lærlinge, og yderligere to er på vej.

- Nogle af mine venner er i lære steder, hvor det kun er dem, og det kan godt være lidt træls. Jeg synes, det er rart, at vi her er så mange lærlinge, fordi vi har meget til fælles. Der er en rigtig god tone i afdelingen. Alle har det godt med hinanden, og vi hygger os, fortæller Lauge Lund Nissen.

Uddannelsen betyder, at Lauge Lund Nissen på skift er på skole og ved Kohberg.

- Det er fint at være på skolen, men du sidder også mest ved et bord. Når jeg er på Kohberg, får jeg lov til at lave noget hele tiden. Det er fedt, fortæller



LAUGE LUND NISSEN
AUTOMATIKTEKNIKERLÆRLING

Det er fint at være på skolen, men du sidder også mest ved et bord. Når jeg er på Kohberg, får jeg lov til at lave noget hele tiden. Det er fedt.”

Lauge Lund Nissen, der oplever, at undervisningen giver mere mening, efter han er startet på Kohberg:

- Det er blevet lettere at forstå, fordi der er en sammenhæng mellem det, vi lærer på skolen, og det jeg laver på Kohberg.

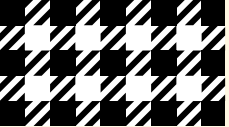
Lauge har været lærling i syv måneder, og samlet set tager uddannelsen til automatiktekniker 4 ½ år. Når han er færdiguddannet, vil Lauge Lund Nissen gerne blive på Kohberg. I hvert fald i et stykke tid.

- Det er vigtigt at få lidt erfaring, men jeg kunne måske også godt tænke mig at rejse. Der er rigtig mange muligheder som færdiguddannet automatiktekniker, også i udlandet. Jeg kender en, der har sit cv liggende på en jobportal. Han får 20 henvendelser om dagen fra virksomheder, der gerne vil ansætte ham, så der er stor mangel på området, fortæller Lauge Lund Nissen.

OG SÅ ER DER LIGE DÉT MED HÅRNETTET ...

Kohberg er jo en fødevarer virksomhed, så hverdagen byder på masser af hånd- og skovask – og håret. Men det har Lauge Lund Nissen for længst vænnet sig til:

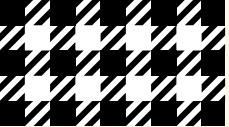
- I starten var det lidt mærkeligt at skulle gå med håret, men det vænner man sig hurtigt til. I dag glemmer jeg helt, at jeg har det på, afslutter Lauge Lund Nissen.



ARBEJDSPLADS

Fra den digitale opslagstavle - hverdagen på Kohberg





ARBEJDSPLADS

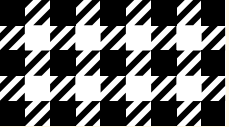
Arbejdsmiljø og sikkerhed

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder	Arbejdsulykker Yderligere 25 % reduktion i arbejdsskader og ulykker i forhold til 2022, svarende til maksimalt 12 anmeldte ulykker med fravær i 2023.	Arbejdsulykker I 2023 havde vi 15 anmeldte arbejdsulykker med fravær. Antallet af arbejdsulykker blev i 2023 således reduceret med 6,3 % i forhold til 2022.	Arbejdsulykker Målsætningen er maksimalt 12 anmeldte arbejdsulykker med fravær i 2024.
Risici Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Mål for ulykker pr. mio. produktionstimer er i 2023: max. 19,1	Antal ulykker pr. mio. produktionstimer i 2023: 18,2	Målsætning er, at antallet af ulykker pr. mio. produktionstimer i 2024 maksimalt er 15.
			Handling: 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 Målet for 2023 er, at ingen ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig, og som medfører mindst 21 dages fravær.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær 3 ansatte oplevede i 2023 en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig og som medførte mindst 21 dages fravær.	Alvorlige arbejdsulykker med længerevarende fravær Målet for 2024 er, at ingen ansatte oplever en arbejdsulykke, hvor hændelsen kan betegnes som værende alvorlig, og som medfører mindst 21 dages fravær.
			Handling: Fokus på arbejdsmiljø og minimering af antallet af arbejdsulykker vil være vigtig i forbindelse med udarbejdelsen af ny strategi i marts 2024.

ARBEJDSPLADS

Sundhed og trivsel

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for arbejds- tagerrettigheder	Trivselsmåling For at opretholde fokus på trivsel og arbejdsglæde gennemføres en trivsels- og engagementsmåling inden udgangen af 2023.	Trivselsmåling Trivsels- og engagementsmåling blev gennemført i 2023.	Trivselsmåling Vi vil i 2024 arbejde med handlingsplaner frem til ny måling foretages i 2025.
Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed		Svarprocent: 79 Arbejdsglæde: 77 Loyalitet: 82 Branchetal fra Ennova viser, at vores score ligger væsentligt over branchens, hvor arbejdsglæden er 73, og loyalitet er 80.	
	Sygefravær Vores målsætning var maksimalt 3 % sygefravær af præsterede timer blandt vores ansatte.	Sygefravær Beregningsmetoden for sygefraværet på Kohberg blev ændret i løbet af 2023. Det betød, at målsætning for året ikke er sammenlignelig med det opnåede resultat.	Sygefravær Målsætningen for 2024 er et sygefravær på maksimalt 4,5 % af præsterede timer blandt alle vores ansatte.
		Sygefraværet var i 2023 på 4,98 %.	



ARBEJDSPLADS

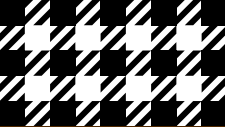
Rummelig arbejdsplads

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for arbejdstager-rettigheder Politik for menneskerettigheder Risici Diskrimination Ansættelsesforhold	Særlige stillinger I 2023 vil vi som minimum opretholde niveauet for antallet af særlige stillinger i 2022: 10 flexjobbere 2 skånejob 10 elevstillinger	Særlige stillinger Antallet af særlige stillinger var i 2023: 10 flexjobbere 11 stillinger med individuelle hensyn 10 elevstillinger Handling: Påvirke alle personaleledere til at overveje at oprette særlige stillinger og fortsætte med at uddanne elever.	Særlige stillinger Minimum opretholdelse af 2023-niveau med: 10 flexjobbere 10 elevstillinger Handling: Påvirke 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 per 31.12.2023 af: 1 kvinde, svarende til 25 % 3 mænd, svarende til 75 %	Kønsfordeling i bestyrelsen Det er Kohbergs mål også i 2024 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 per 31.12.2023 af: 7 kvinder, svarende til 27 % 19 mænd, svarende til 73 %	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 ansættes/udnævnes uanset køn.

ARBEJDSPLADS

Medarbejderudvikling

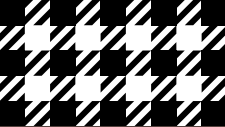
FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for arbejds-tagerrettigheder Risici Ansættelsesforhold Arbejdssikkerhed Arbejdssundhed	Uddannelse og træning Vi ønsker at opretholde det høje niveau for uddannelse og opkvalificering af Kohbergs medarbejdere, så vi sikrer et højt kompetenceniveau, der imødekommer de krav, Kohberg stilles overfor.	Uddannelse og træning Mange af vores medarbejdere fik efter- eller videreuddannelse i 2023. Som eksempler kan nævnes vores kvalitetsmedarbejdere, der i 2023 bl.a. deltog i kurser omhandlende HACCP og intern audit - fødevarer, Derudover har en lang række af vores vedligeholdelsesteknikere løbende deltaget i relevante efteruddannelsesaktiviteter.	Uddannelse og træning Vi vil også i 2024 have fokus på, at alle medarbejdere løbende bliver efter-/videreuddannet, så vi sikrer et højt kompetenceniveau i hele Kohberg. Handling: Opretholde højt efteruddannelsesniveau for at sikre de rette kompetencer.
	Ledertræning Målet for 2023 var, at minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemførte Kohberg Leadership Academy.	Ledertræning I 2023 opfyldte vi ikke målet om at uddanne 10 nye ledere og nøglemedarbejdere. Dette skyldtes dog, at mange af de ledere, der allerede har gennemført Kohberg Leadership Academy, fortsat er en del af vores ledergruppe. Derfor var der i 2023 ikke samme behov for at uddanne ledere gennem Kohberg Leadership Academy. Flere ledere har i stedet gennemført individuel efter- og videreuddannelse som (HD, Akademi og AMU).	Ledertræning Minimum 10 nye ledere og nøglemedarbejdere gennemfører Kohberg Leadership Academy. Handling: Næste niveau af ledere gennemfører Kohberg Leadership Academys ledertræning sammen med eksterne konsulenter fra Learn2lead



Selskabsledelse

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





SELSKABSLEDELSE

Godkendelse og evaluering af leverandører

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

Kohberg har ingen due diligence proces, men vi foretager løbende kontrol og risikovurderinger af vores leverandører af råvarer, emballager og handelsvarer. I 2023 var 100 % af denne leverandørgruppe risikovurderet.

ALLE LEVERANDØRER BLIVER EVALUERET

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

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

KOHBERGS CODE OF CONDUCT

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

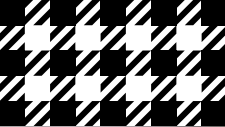
Vores målsætning er, at alle vores leverandører af råvarer, emballager, handelsvarer, rengøring og logistik er omfattet af Kohbergs CoC eller har egen CoC, der som minimum matchede Kohbergs.



ANDERS NYBORG
DIRECTOR OF GROUP PROCUREMENT

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





SELSKABSLEDELSE

Anstændig markedsføring

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

FAIR MARKEDSFØRING OG KONKURRENCE

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

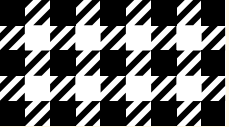
For at leve op til vores egne krav og standarder bliver relevante medarbejdere løbende undervist i konkurrenceretslig compliance, og det er obligatorisk for nye medarbejdere i bl.a. salgs-, indkøbs- og marketingafdelingen at gennemgå lignende forløb.

VI LÆGGER KORTENE PÅ BORDET

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

Vi lægger kortene på bordet og beskriver, hvordan vi agerer ansvarligt og bæredygtigt i forhold til vores forbrug, vores fødevarer, vores ansatte og som ledelse. Både hvor det går godt, og hvor vi kan blive endnu bedre, og derfor kan man læse begge dele i rapporten for 2023.

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



SELSKABSLEDELSE

Leverandørstyring

FOKUSOMRÅDER	MÅL 2023	RESULTAT 2023	MÅL OG HANDLING 2024
Politik Politik for menneskerettigheder Politik for arbejds-tagerrettigheder Klimapolitik Miljøpolitik Politik for antikorruption	Godkendelse og evaluering af leverandører – råvarer, emballager og handelsvarer 100 % af indkøbsvolumen i DKK, der er fra råvare-, emballage- & handelsvareleverandører, skal være risikovurderet.	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 2023.	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.
Risici Alle risici	Underskrivelse af Kohbergs Code of Conduct - råvarer, emballage, handelsvarer, rengøring og logistik 100 % af indkøb i DKK, der er fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører, skal i 2023 have underskrevet Kohbergs CoC eller have egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs.	Accept af Kohbergs Code of Conduct - råvarer, emballage, handelsvarer, rengøring og logistik 82 % af Kohbergs samlede indkøb fra råvare-, emballage-, handelsvare-, rengørings- og logistikleverandører var i 2023 omfattet af 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 i 2024 være omfattet af Kohbergs CoC eller have egen CoC, der som minimum matcher Kohbergs. Handling: CoC er en integreret del af Kohbergs samhandelsaftale. Godkendelse eller re-godkendelse af leverandører kan derfor ikke ske uden accept af Kohbergs CoC, alternativt leverandørens egen CoC, der som minimum macther Kohbergs CoC.

SELSKABSLEDELSE

Fairness

Fokusområder

Mål 2023

Resultat 2023

Mål og handling 2024

Politik
Politik for antikorrupsion
Politik for menneske-rettigheder

Risici
Unfair markedsføring
Korruption
Konkurrenceforvridding

Fair markedsføring
0 retslige domme for overtrædelser af markedsføringslovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.

Fair konkurrence
0 retslige domme for overtrædelser af konkurrencelovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.

Antikorrupsion
0 retslige domme for overtrædelser af lovgivning for anti-korrupsion udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.

Anti-korrupsion
0 retslige domme i 2023 for overtrædelser af lovgivning for anti-korrupsion 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.

Handling: Vi har udført lovlig, anstændig, ærlig og sandfærdig markedsføring.

Fair konkurrence
0 retslige domme i 2024 for overtrædelser af konkurrencelovgivningen udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.

Handling: Vi respekterer både nationale regler og principperne for fair konkurrence. Desuden gennemføres konkurrenceretslig compliance-træning for relevante medarbejdere.

Anti-korrupsion
0 retslige domme i 2024 for overtrædelser af lovgivning for anti-korrupsion udført eller forårsaget af Kohberg Bakery Group A/S.

Handling: Fokus på anti-korrupsion i hele organisationen.

Fokusområder

Mål 2023

Resultat 2023

Mål og handling 2024

Politik
Alle

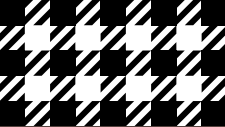
Risici
Alle risici

CSR-rapport
Udgivelse af CSR-rapport 2023.

CSR-rapport
CSR-rapport udgivet for 2023.

CSR-rapport
Udgivelse af CSR-rapport for 2024.

Handling: Indsamling af CSR-data og udgivelse af CSR-rapport.



FN'S GLOBAL COMPACT

FN's global compact

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

Alle områder inden for Menneskerettigheder, Arbejdstagerrettigheder, Miljø og Antikorruption blev i 2023 evalueret som værende tilfredsstillende, da de er dækket af vores Code of Conduct samt lovgivningen i 'lande med lav risiko'. Vi arbejder på at reducere vores påvirkning af miljø og klima og anser vores indsats for at være hovedsageligt 'grøn' på dette område.

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



FN'S GLOBAL COMPACT

FN's global compact i denne rapport

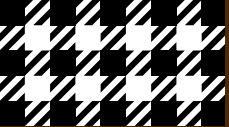
BEHANDLINGEN AF DE TI PRINCIPPER I FN'S GLOBAL COMPACT ER I DENNE RAPPORT FORDELT SÅLEDES:

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:

- | |
|---------------------|
| 22-39, 40-55, 78-85 |
| 22-39, 40-55, 78-85 |
| 56-77, 78-85 |
| 56-77, 78-85 |
| 56-77, 78-85 |
| 56-77, 78-85 |
| 22-39, 40-55, 78-85 |
| 22-39, 40-55, 78-85 |
| 22-39, 40-55, 78-85 |
| 78-85 |



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: 501

RAPPORT

Rapporteringsperiode: 1/1 2023 – 31/12 2023
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)