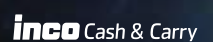




Euro Cater **Hållbarhets rapport** 2018 // 2019



Innehåll

SIDA 3

Kommentar från ledningen

SIDA 4

Om företaget

SIDA 6

CSR-strategi

SIDA 9

Hållbar handel

Livsmedelssäkerhet
Leverantörsstyrning
Hållbart sortiment

SIDA 14

Hållbar drift

Energi
Transport
Avfall och matsvinn

SIDA 19

Bra arbetsplats

Gemenskap
Kompetens
Säkerhet och hälsa

SIDA 22

KPI-definitioner

SIDA 23

Företagsprofil

Respekt för mat och människor

I vår vardag fokuserar vi på produktion, handel och konsumtion av livsmedelsprodukter. Vi ser ett ökat fokus och högre krav på att våra livsmedel ska vara hälsosamma och hållbart framställda. Euro Cater är stolta över att vara en del av denna utveckling och är ödmjuka inför den roll vi har som leverantörer när det gäller att ta fram de råvaror och lösningar som våra olika kunder behöver.

Vår mission är att göra det lätt för kunderna att servera sund, inspirerande och ansvarsfullt producerad mat. Det här är en resa som hela branschen är med på, och vi ser det som vår roll att hela tiden försöka vara ytterligare lite "hållbarare" vad gäller både drift och sortiment. Vi ska också göra det enkelt och attraktivt för kunderna att välja de hållbara alternativen. Ett grundläggande villkor är att vi alltid erbjuder ett komplett sortiment med förmånlig prissättning. Vårt bidrag till hållbarare livsmedelsförbrukning är en kombination av att vi driver företaget på ett hållbarare sätt och samtidigt hjälper våra kunder att agera hållbart.

Under det gångna året har vi fokuserat på åtgärder avseende klimatpåverkan. Svensk Cater har gjort en omställning så att all elförbrukning kommer från förnybara energikällor.

Förra året utvecklade vi en ny policy för ägg. Enligt denna förbinder vi oss att, i vår egen produktion, fasa ut användning av burägg, vilket ska vara genomfört fullt ut senast 2020. Och det målet vi arbetar för att uppnå. Vi förbinder oss också att helt fasa ut burägg som handelsvara, vilket gäller både flytande äggprodukter och ägg. Senast 2025 ska utfasningen vara genomförd fullt ut.

Konsumtionen av palmolja har många negativa effekter på miljön och klimatet. Under året har vi avvecklat all användning av palmolja i vår egen produktion.

Vi har fortsatt fokus på att minimera matsvinnet så mycket vi kan. Under året har vi lyckats avsätta 296 ton datumvaror som annars skulle ha hamnat som matsvinn. Vi fokuserar även starkt på sortering av avfall inom alla våra avdelningar. Ett av målen är att minska mängden blandat avfall,

”Konsumtionen av palmolja har många negativa effekter på miljön och klimatet. Under året har vi avvecklat all användning av palmolja i vår egen produktion.

som helt enkelt bränns och därmed inte återvinns. Under det gångna året har vi lyckats minska andelen blandat avfall med 2,5 procentenheter jämfört med året innan.

För att hjälpa till att positionera hela vår bransch i en mer hållbar riktning har Dansk Cater blivit en partner i REGA, Restauratørernes Garantiordning, som arbetar med korruptionsbekämpning, mänskliga rättigheter och miljön. Områden som alla är djupt förankrade i vår egen CSR-strategi.

Steen D. Pedersen

CEO, Euro Cater/Dansk Cater

Henrik Ellegaard

CFO, Euro Cater

Lars Carlsson

CEO, Svensk Cater



Om företaget

EKONOMI

Omsättning:

9.500

miljoner DKK

EBITDA:

654

miljoner DKK

Eget kapital:

1.989

miljoner DKK (vid årsslutet)



MEDARBETARE

2.367

heltidsanställda

1.606

i Danmark

761

i Sverige



AVDELNINGAR

- 32 distributionsavdelningar
- 3 Inco cash & carry-butiker

LASTBILAR

Antal egna lastbilar:

400


Danmark cirka:

300

Sverige cirka:

100

FÖRETAG

AB Catering

BC Catering

inco

Cater Grønt

Cater Food

Svensk Cater

Nordsjöfisk



Om företaget

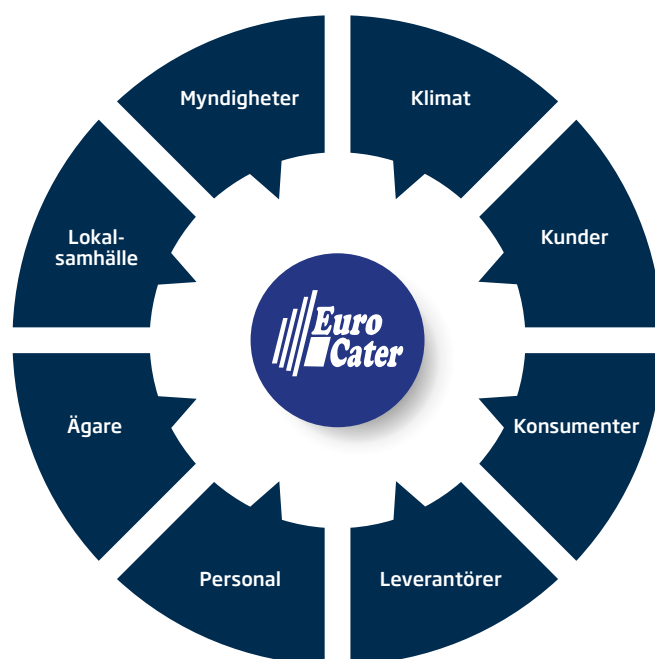
Euro Cater är en av de största aktörerna på foodservicemarknaden i Danmark och Sverige. Genom vårt företags 35 olika avdelningar säljer vi livsmedel, drycker och nonfood-artiklar till alla slags professionella privata och offentliga kök: restauranger, kaféer, storkök, vårdhem, krogar, sjukhus, bagerier, slakterier och kafeterior. Från minsta korvvagn till största kök.

SAMHÄLLSANSVAR

Dagligen levererar flera hundra lastbilar många ton mat från våra kyl- och fryshus till danska och svenska kök. Vi vet att vår verksamhet påverkar vår omvärld.

Genom att löpande identifiera och engagera våra intressenter och genom riktade insatser mot de olika grupperna av intressenter försöker vi att minimera den negativa inverkan vår verksamhet kan ha.

Vår mission:
Vi gör det lätt för våra kunder att servera hälsosam, inspirerande och ansvarsfullt producerad mat.



Respekt för mat och människor

För att säkerställa största möjliga fokus på det samhällsansvar vi har arbetar vi målinriktat med vår CSR-strategi. Vi kallar den Respekt för mat och människor. Det gör vi för att vi vill visa respekt och omtanke för livsmedel som en resurs – och för de människor som är inblandade i hela värdekedjan från jord till bord.

12 HÅLLBAR
KONSUMTION OCH
PRODUKTION



FN:s hållbarhetsmål nummer 12:

Ansvarsfull konsumtion och produktion



Hållbar handel

Livsmedelssäkerhet

Leverantörsstyrning

Hållbart sortiment



Hållbar drift

Energi

Transport

Avfall och matsvinn



Bra arbetsplats

Gemenskap

Kompetens

Säkerhet och hälsa

Grundprincip för CSR

Ekonomisk hållbarhet

Mission

Vi gör det lätt för våra kunder att servera hälsosam, inspirerande och ansvarsfullt producerad mat.

CSR-strategin har blivit en dynamisk process med informationsinhämtning, diskussioner och prioriteringar hos ledningen samt styrelserna för Dansk Cater och Svensk Cater, med efterföljande bearbetning och godkännande i Euro Caters CSR-styrgrupp. CSR-strategin och den underliggande beslutsgrunden granskas och uppdateras årligen.

Värdekedjan och risker

Som underlag för strategiprocessen har vi genomfört en mängd analyser, bland annat en riskanalys av de områden i värdekedjan där vi idag påverkar omvärlden på ett negativt sätt, eller där vi riskerar att göra det. Vi ser det som vårt ansvar att löpande försöka minimera denna negativa påverkan. Vi följer dessa risker för att se till att vi visar tillbörlig omsorg och därmed minimerar eller helt eliminerar dessa risker och eventuella konsekvenser.

	Lantbruk och råvaror	Produktion och industri	Transport	Euro Cater	Kunder och användare
 Miljö	Kemikalier Vattenförbrukning Spillvatten Avfall och återanvändning Råvaruförbrukning Föroreningar Djurvård Produktionsmetoder Biologisk mångfald Miljöolyckor Matsvinn	Kemikalier Vattenförbrukning Spillvatten Avfall och återanvändning Råvaruförbrukning Föroreningar Djurvård Produktionsmetoder Miljöolyckor Matsvinn	Luftföroreningar Djurvård Spill och svinn	Miljöpåverkande produkter Matsvinn Avfall och återanvändning Sammansättning av sortiment Förpackningsmaterial	Returförpackningar Matsvinn och avfall
 Klimat	CO2-utsläpp	CO2-utsläpp	CO2-utsläpp	CO2-utsläpp	
 Mänskliga rättigheter	Livsmedelssäkerhet Lokalsamhälle	Livsmedelssäkerhet Lokalsamhälle	Trafiksäkerhet Livsmedelssäkerhet	Trafiksäkerhet Marknadsföring Livsmedelssäkerhet	Livsmedelssäkerhet Hälsa
 Arbetslagarrättigheter	Arbetssäkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/tvångsarbete Löner	Arbetssäkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/tvångsarbete Löner	Arbetssäkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/tvångsarbete Löner	Arbetssäkerhet Hälsa Anställningsvillkor	
 God Företagsstyrning	Mutor Korruption Transparens	Mutor Gåvor	Mutor Gåvor	Mutor Gåvor	Gåvor

Utöver en grundlig analys av de risker vi och vår värdekedja utsätter omvärlden för granskar vi kontinuerligt branschtrender, marknadsbehov och teknisk utveckling. Det vi lärt oss från alla de här analyserna har vi sammanfattat i en väsentlighetsanalys som anger vilka CSR-områden som har störst betydelse för både Euro Cater och vår omvärld. Det vill säga de områden vi bör prioritera i CSR-strategin.



detta ingår i mål nummer 12 (ansvarsfull konsumtion och produktion), som därför är det primära hållbarhetsmålet i vårt CSR-arbete. Vi arbetar också med flera sekundära hållbarhetsmål, där vår påverkan är viktig, men inte riktigt lika betydelsefull. Dessa är markerade i denna rapport med respektive måloqtyper.

Hållbar handel

Vår plats i värdekedjan innebär att handel är fullständigt centralt för vårt värdeskapande. I synnerhet säkerställer en hög nivå av livsmedelssäkerhet, ansvarsfull leverantörsstyrning och ett hållbart sortiment en strukturerad utveckling av hållbar handel.

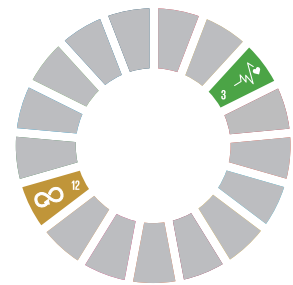
LIVSMEDELSSÄKERHET



Utgångspunkten för allt vi företar oss gentemot kunderna är en kompromisslös tillgång till livsmedelssäkerhet. Det ska vara tryggt och säkert att samarbeta med alla våra lokala avdelningar.

Under året har därför ännu en avdelning ISO 22000-certifierats, vilket

innebär att hela företaget är certifierat inom livsmedelssäkerhet. Som en del av vår ISO 22000-certifiering har vi under det gångna året genomfört interna granskningar av samtliga 35 avdelningar, och dessutom har externa granskningar genomförts på alla avdelningar av oberoende parter.



GLOBALA MÅLEN



Elitesmiley

15 av 16 avdelningar i Danmark har tilldelats en elitesmiley (kontrollerat i september 2019).

I Sverige finns inte motsvarande system.



GLOBALA MÅLEN



Restauratørernes
Garantiordning

Dansk Cater har blivit en partner i Restauratørernes Garantiordning (REGA),

som är ett ambitiöst branschinitiativ, centrerat kring hållbarhet. REGA fokuserar på tre områden: korruptionsbekämpning, mänskliga rättigheter och miljö. REGA arbetar med FN:s Global Compact, FN:s riktlinjer för mänskliga rättigheter och arbetsmarknad samt OECD:s riktlinjer för multinationella företag.

Under en period på två år, fram till 2020, bidrar REGA-företagen till att skapa en solid grund för ett kvalitetslyft när det gäller branschens arbete med samhällsansvar, vilket leder till ett ännu mer fokuserat och systematiserat sätt att arbeta i branschen än vi sett hittills.

Restauratørernes Garantiordning är branschens egen möjlighet att hålla varandra ansvariga för ambitiösa hållbarhetsstandarder, en utveckling som Dansk Cater är stolt över att vara en del av.

LEVERANTÖRSSTYRNING

Koncernens inköp är koncentrerade och sker till ca 80 % från stora och välkända varumärkesleverantörer som vi har samarbetat med i många år. De övriga ca 20 % av inköpen sker från en mycket bred krets av handelspartners. Vi fokuserar på att säkerställa att leverantörerna håller en hög nivå när det gäller samhällsansvar. Detta gör vi genom vår ansvarsfulla leverantörsstyrning.

Uppförandekod för leverantörer

I vår handel med i synnerhet utländska leverantörer finns det en indirekt risk för att de mänskliga rättigheterna inte respekteras i värdekedjan. Därför har vi skapat en policy för mänskliga rättigheter som bygger på FN:s principer. Vi har dessutom tagit fram en policy för korruptionsbekämpning som gäller för både oss själva och våra leverantörer.

Implementeringen av denna policy sker i dialog med leverantörerna och det ingår fasta procedurer för uppföljning. Huvudverktyget är vår uppförandekod för leverantörer, som vi fortlöpande uppmanar våra leverantörer att uppfylla. I Danmark har leverantörer som representerar 38 % av inköpsmängden hittills åtagit sig att följa vår uppförandekod för leverantörer och i Sverige utgör andelen 63 %. Sammanlagt 47 % av inköpsmängden styrs nu av vår uppförandekod för leverantörer.



Dansk Cater är medlem i DIEH (Dansk Initiativ for Etisk Handel)

DIEH är en dansk organisation som har som mål att främja etisk internationell handel. Det innebär ett tydligt fokus på respekt för mänskliga rättigheter och de anställdas rättigheter, hänsyn till miljö och klimat, samt etisk företagsledning, bland annat korruptionsbekämpning, diskriminering och governance.

www.dieh.dk

Risikuvärdering av leverantörer

Vi ställer formella ansvarskrav på våra leverantörer och arbetar systematiskt med registrering, kontroll, uppföljning och vidareutveckling av enskilda samarbetspartners. Det är därför vi har tagit fram ett system för riskutvärdering av de enskilda leverantörerna. I Danmark har vi genomfört riskutvärderingar av leverantörer som motsvarar 99 % av den samlade inköpsmängden och i Sverige har vi nu nått upp till 91 % av inköpsmängden. Sammanlagt har vi utfört riskutvärderingar som motsvarar 96 % av inköpsmängden. På sikt är målet att alla leverantörer ska

”I Danmark har vi genomfört riskutvärderingar av leverantörer som motsvarar 99 % av den samlade inköpsmängden.

utvärderas. Vi har utvecklat en egenutvärdering, som vi föreskriver att leverantörerna ska utföra. Egenutvärderingen är en detaljerad beskrivning av samtliga krav i uppförandekoden för leverantörer, vilket innebär att vi får en tydlig bild av leverantörernas status och eventuella problem.

Utbildning i våra produktpolicy

I både Danmark och Sverige har vi fokus på att fortlöpande vidareutbilda inköparna inom ansvarsfulla inköp. I Svensk Cater har alla inköpare genomgått en utbildning i vår produktpolicy och har varit tvungna att klara ett prov på dessa.



KRAV-certifiering

Alla våra svenska avdelningar har granskats externt avseende uppfyllande av den svenska KRAV-certifieringen, som säkerställer en hög nivå på djurskydd, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

HÅLLBART SORTIMENT

Vi vill ligga långt framme när det gäller att kunna erbjuda varor och lösningar som gör det lätt för kunderna att göra hållbara val. För kunderna ska det fortfarande gå att få tag i precis de produkter de vill ha. Men vi vill göra allt vi kan för att det ska vara enkelt och attraktivt för kunderna att göra hållbara val. Vi tror att det är det bästa sättet för att förändra konsumtionsvanorna i livsmedelshandeln på både kort och lång sikt.

Produktpolicys

Vår produktpolicys omfattar områden som ekologi, djurskydd, fisk och skaldjur, lokala varor, palmolja och ägg. Den ska hjälpa oss att löpande hantera etiska och miljömässiga problem i vardagen och ge inköparna riktlinjer som beslutsgrund. Vi införlivar nya områden i våra produktpolicys efter behov.

Palmolja

Ett av våra fokusområden är palmolja, som har stor inverkan på miljö, klimat och biologisk mångfald. I koncernen har vi helt avvecklat användningen av palmolja i de fetter vi använder i vår egen produktion. Vi följer försäljningen av fetter i fast och flytande form och har för kalenderåret 2018 mätt andelen certifierad palmolja i dessa fetter till 45 %. Utvecklingen på detta område rapporterar vi till RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) en gång om året.

”Samtliga avdelningar som handlar med fisk i Danmark och Sverige är certifierade enligt både MSC samt ASC.

Hållbart fiske

Ett annat fokusområde är att säkerställa hållbara fiskbestånd. Vi har därför certifierat samtliga avdelningar som handlar med fisk i Danmark och Sverige enligt både MSC (hållbart fångad fisk) samt ASC (hållbart odlad fisk). Vi kan därför tillhandahålla produkter från hållbart och skonsamt fiske överallt i verksamheten. Som en del av våra MSC/ASC-certifieringar har vi under det gångna året genomfört interna



GLOBALA MÅLEN

granskningar av samtliga certifierade avdelningar och vi har dessutom genomfört externa granskningar utförda av oberoende parter.

Ägg och djurskydd

Vi har infört en policy för burägg. Enligt denna förbinder vi oss att, i vår egen produktion, fasa ut användning av burägg, vilket ska vara genomfört fullt ut senast 2020. Vi förbinder oss också att helt fasa ut burägg som handelsvara, vilket gäller både flytande äggprodukter och ägg. Senast 2025 ska utfasningen vara genomförd fullt ut.



VÅR EGEN LOKAL-PRODUCERADE HONUNG

På Svensk Caters avdelning i Karlstad, Färskvarucentralen, är de förtjusta i honung. Därför har de gjort en aktiv insats för att hjälpa bina och förhoppningsvis undvika bidöden, som tyvärr blir allt vanligare. I år var avkastningen 130 kilo lokalt producerad honung, från många olika blommor. Honungsfantasterna i Karlstad producerar flera olika sorters honung som tar smak av sin omgivning. Honungen är en del av avdelningens sortiment, men kan också avsmakas på mässor runt omkring.

Honung hjälper till att sätta fokus på en viktig agenda, som handlar om det oerhört viktiga arbete bin gör genom pollinering. Denna biprodukt smakar otroligt gott och hjälper Svensk Cater att hålla den viktiga debatten vid liv.



LOKAL MAT

Det lokala köket står alltmer i fokus och det har varit avgörande för att placera både Danmark och Norden på den kulinariska världskartan. Efter att restaurangerna anammat trenden med lokala kök har denna sedan spridit sig till den vanliga konsumenten. AB Catering i Aalborg samarbetar med mer än 20 lokala producenter, vilket minskar antalet kilometer på vägarna och bidrar därmed till att minska utsläppen av växthusgaser samtidigt som det ger kunderna smakupplevelser med en god och lokal historia.



EKOLOGISK PROCENTANDLEN TILL KUNDER

Svensk Cater i Örnsköldsvik har fortsatt att arbeta med den svenska KRAV-märkningen.

Tidigare bestod detta arbete av det erforderliga antagningsförfarandet med en oberoende revision av avdelningarna. Nu har Örnsköldsviksavdelningen mer aktivt gått i bräsch för arbetet med att använda KRAV-medlemskapet. Detta har resulterat i att vi nu skickar en inköpsstatistik till varje kund med procentandelen KRAV-produkter. Denna datadrivna metod hjälper till att ge en bättre inblick i andelen av våra produkter med KRAV-märkning, och öppnar även möjligheten att få fler KRAV-produkter i sortimentet i framtiden.

ÅRETS RESULTAT 2018 / 2019

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	ÅTGÄRD	RESULTAT
Livsmedels-säkerhet	Livsmedels-säkerhet Polycys Livsmedels-säkerhet	- En ny avdelning ISO 22000-certifierad - Interna granskningar genomförda på alla avdelningar - Externa granskningar genomförda på alla avdelningar - Alla danska avdelningar tilldelas elitesmiley	- Genomföra externa ISO 22000-granskningar på alla platser - Genomföra interna ISO 22000-granskningar på alla platser	- En ny avdelning ISO 22000-certifierad (alla avdelningar är därmed certifierade) - Interna granskningar genomförda på alla 35 avdelningar - Externa granskningar genomförda på alla 35 avdelningar 15 av 16 danska avdelningar tilldelas elitesmiley
Alla risker	Leverantörsstyrning Polycys Mänskliga rättigheter Arbetstagar-rättigheter Korruptions-bekämpning Miljöpolicy Klimatpolicy	50 % av leverantörerna (mätt i volym) har undertecknat uppförandekoden 90 % av leverantörerna (mätt i volym) har riskutvärderats - Fortsatt utbildning av inköpare i leverantörsstyrning - Egenutvärdering utförd i DK/S	- Utskick av uppförandekoden till utvalda leverantörer - Riskutvärdering av befintliga och nya leverantörer - Utbildning av flera inköpare i leverantörsstyrning - Genomföra egenutvärdering	47 % av leverantörerna (mätt i volym) har undertecknat uppförandekoden 96 % av leverantörerna (mätt i volym) har riskutvärderats - Inköpare utbildade i leverantörsstyrning - Lätt egenutvärdering utförd i DK/S
Transparens Mänskliga rättigheter CO2-utsläpp Kemikalier Miljöföreningar Djurvård Soja Palmolja Ekologi Resursförbrukning Hållbart fiske Lokala varor	Hållbart sortiment Polycys Produktpolicys Miljöpolicy	- I egen produktion används endast fetter som innehåller RSPO-certifierad palmolja 65 % av palmoljan i flytande och fasta fetter (handelsvaror) är RSPO-certifierad 100 % av avdelningarna MSC/ASC-certifierade - Interna och externa MSC/ASC-granskningar genomförda på utvalda avdelningar - Externa Krav granskningar genomförda på alla svenska avdelningar - Ekologi framhävs i webbutiken - Inköpare vidareutbildade i utveckling av hållbart sortiment - Säljarna vidareutbildade inom hållbar försäljning	- Fortsatt övergång till MSC/ASC i egen produktion - Framhäva "icke-burägg" - Framhäva RSPO-palmolja - Interna och externa MSC/ASC-granskningar genomförda på alla avdelningar - Externa KRAV-granskningar genomförda i alla svenska avdelningar - Framhäva bl.a. ekologi i webbutiken - Utbilda inköpare i utveckling av hållbart sortiment - Utbilda säljare i hållbar försäljning	- Ingen palmolja används i fetter i egen produktion - I flytande och fasta fetter är 45 % av den palmolja (handelsvaror) som används RSPO-certifierad - Alla 33 avdelningar MSC/ASC-certifierade - Intern granskning av MSC/ASC genomförd på alla 33 avdelningar 8 externa MSC/ASC-granskningar genomförda - Externa KRAV-granskningar genomförda på svenska avdelningar - Danska och svenska inköpare utbildade i leverantörsstyrning och utveckling av hållbart sortiment 116 danska och 25 svenska säljare utbildade i hållbar försäljning



RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

► RSPO är en global organisation som arbetar med alla led i värdekedjan för att säkerställa att så stor del som möjligt av den globala förbrukningen av palmolja är hållbar. RSPO har tagit fram en uppsättning riktlinjer som säkerställer att den certifierade oljan är producerad på ett hållbart sätt. RSPO har över 3 000 medlemmar globalt - bland annat Euro Cater.

RÅDGIVNING, FÖRSÄLJNING OCH MARKNADSFÖRING AV HÅLLBARHET

Vi är medvetna om att vi som grossistföretag har ett medansvar för att inspirera kunderna att göra hållbara inköpsval. Vi har därför bland annat en funktion i vår danska webbutik, där det finns ett ökat fokus på kampanjer med varor som vanligtvis önskas av kunder med fokus på hållbarhet. Det är enkelt för våra kunder att välja denna typ av produkt i webbutiken. Kunden klickar på en knapp för att visa endast GMO-fria (dvs. ej genmodifierade) varor, FairTrade-varor, ekologiska varor eller MSC/ASC-certifierade fisk- och skaldjursprodukter. Vi räknar med att det här kommer att öka försäljningen

av de hållbara alternativen. För att minimera matsvinnet har vi även uppgraderat vår webbutik, så att varor med kort datum nu kan säljas till lägre pris. Vi tror att det kommer att ge stora effekter på matsvinnet i vår del av värdekedjan. Som stöd för dessa aktiviteter har vi också lagt mer vikt vid att se till att produktbaserna innehåller relevant information om hållbara produkter.

Träning och utbildning

För att få ut fler hållbara varor utbildar vi fortlöpande våra försäljare i att vägleda kunderna, så att det blir enklare för dem att välja rätt

lösning i det allt större hållbarhets-sortimentet. I Svensk Cater utbildas våra säljare för närvarande inom bland annat hållbarhet för försäljnings- och inköpsområdet.

”För att minimera matsvinnet har vi även uppgraderat vår webbutik

MÅLSÄTTNINGAR 2019/2020

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Livsmedels-säkerhet	Livsmedels-säkerhet Polisy Livsmedelssäkerhet	▶ Alla avdelningar ISO 22000-certifierade ▶ Interna granskningar genomförda på alla avdelningar ▶ Externa granskningar genomförda på alla avdelningar ▶ Alla danska avdelningar tilldelas elitesmiley	▶ Genomföra externa ISO 22000-granskningar på alla platser ▶ Genomföra interna ISO 22000-granskningar på alla platser
Alla risker	Leverantörsstyrning Polisy Mänskliga-rättigheter Arbetslagar-rättigheter Korruptions-bekämpning Miljöpolicy Klimatpolicy	▶ 50 % av leverantörerna (mätt i volym) har undertecknat uppförandekoden ▶ 96 % av leverantörerna (mätt i volym) har riskutvärderats ▶ Fortsatt utbildning av inköpare i leverantörsstyrning	▶ Utskick av uppförandekoden till utvalda leverantörer ▶ Riskutvärdering av befintliga och nya leverantörer ▶ Utbildning av flera inköpare i leverantörsstyrning
Transparens Mänskliga-rättigheter CO2-utsläpp Kemikalier Miljöföroreningar Djurvård Palmolja Ekologi Resursförbrukning Hållbart fiske Lokala varor	Hållbart sortiment Polisy Produktpolisy Miljöpolicy Klimatpolicy	▶ Alla burägg från egen produktion utfasade ▶ Fetter som används i egen produktion får endast innehålla RSPO-certifierad palmolja ▶ 100 % av avdelningarna MSC/ASC-certifierade ▶ Interna MSC/ASC-granskningar genomförda på alla avdelningar ▶ Externa MSC/ASC-granskningar genomförda på utvalda avdelningar ▶ Externa KRAV-granskningar genomförda i alla svenska avdelningar ▶ Ekologi framhävs i webbutiken ▶ Inköpare vidareutbildade i utveckling av hållbart sortiment ▶ Säljarna vidareutbildade inom hållbar försäljning	▶ Fasa ut alla burägg från egen produktion ▶ Framhäva "icke-burägg" ▶ Framhäva RSPO-palmolja ▶ Interna MSC/ASC-granskningar genomförda på alla avdelningar ▶ Externa MSC/ASC-granskningar genomförda på utvalda avdelningar ▶ Externa KRAV-granskningar genomförda på svenska avdelningar ▶ Framhäva bl.a. ekologi i webbutiken ▶ Utbilda inköpare i utveckling av hållbart sortiment ▶ Utbilda säljare i hållbar försäljning

Hållbar drift

Euro Cater betjänar kunder från Sveriges nordligaste spets till den sydligaste delen av Danmark. Vi bedriver vår verksamhet lokalt från våra 35 avdelningar och erbjuder våra kunder breda och flexibla tjänster. Det innebär att vi har en negativ inverkan på miljön och klimatet omkring oss. Det är därför vi fokuserar på att ständigt förbättra oss inom energi, transport och avfall & matsvinn.

ISO 14001 Miljö



Alla 35 avdelningar är certifierade enligt ISO 14001. Under året har vi genomfört interna granskningar av alla avdelningar. Vi har också fått besök av externa revisorer på utvalda avdelningar.

Miljö- och klimatpolitik

Genom vår miljöpolicy försöker vi bidra till att förbättra miljön i ett operativt perspektiv. Huvudfokus är

att minska miljöpåverkan bland annat genom mindre matavfall, återanvändning av resurser där så är möjligt, mindre utsläpp av dieselpartiklar från våra lastbilar, liksom många andra initiativ som alla syftar till att minimera trycket på vår miljö.

I vår klimatpolicy ägnar vi särskild uppmärksamhet åt att minimera avfallet, optimera vår energiförbrukning och ett brett spektrum av andra åtgärder i den dagliga driften av företaget.

ENERGI



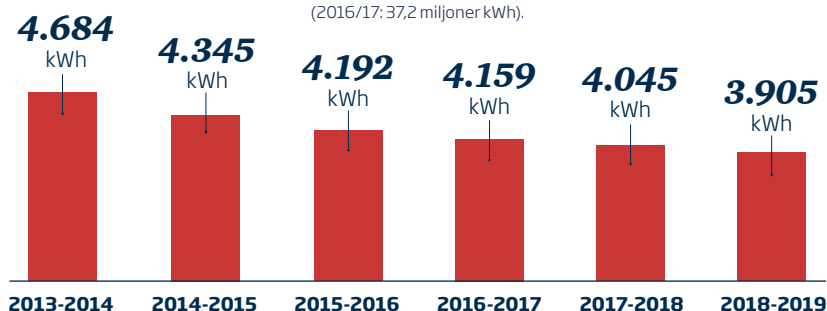
Euro Cater certifierades enligt ISO 14001 för första gången 2003 och har sedan dess implementerat detta i hela koncernen. Det

innebär att vi arbetar med energiförbättringar, med fokus på att minska vår energiförbrukning. Elförbrukningen i foodservicebranschen är förhållandevis hög, eftersom en stor del av varorna måste förvaras i kyl eller fryr. Sedan 2003 har vi satt upp mål för minskad energianvändning för de olika avdelningarna och har också

kontinuerligt minskat elförbrukningen. I år har ytterligare två av de danska avdelningarna övergått till 100 % CO₂-kylning, vilket bör halvera energiförbrukningen och därmed klimatbelastningen jämfört med tidigare kylsystem. I Sverige har vi uppfört ett nytt lager för Malmöavdelningen, där kylsystemet baseras på en CO₂-anläggning. Under de kommande åren planeras fler investeringar i uppdaterade kylsystem. Som ett resultat av detta har elförbrukningen räknat per omsättningskrona minskat med mer än 17 % under de senaste sex åren.

ELANVÄNDNING

Total förbrukning 37,1 miljoner kWh
(2016/17: 37,2 miljoner kWh).



Förbrukning i kWh per miljoner DKK i omsättning.

VÅRA KLIMATÅTGÄRDER

En av de absolut största globala utmaningarna som världen står inför idag är det snabbt föränderliga klimatet. Vi arbetar varje dag för att minska den påverkan som driften av vår verksamhet innebär. Några av våra fokusområden inom klimatet är:



Minimering av energiförbrukningen



Omställning till förnybar energi



Minska utsläppen av växthusgaser



Minska förbrukningen av fossila bränslen



Minska resursanvändningen



Minska avfall och öka återvinning



Under året har Svensk Cater ställt om all elförbrukning till förnybar energi. Både elförbrukningen på kontor och lager täcks således av grön energi. Detta har skett i samarbete med Energi Sverige, med vilka vi har ingått ett 3-årigt avtal om inköp av grön vindkraft.

TRANSPORT

Euro Cater har det senaste året tillryggalagt cirka 14,9 miljoner km på vägarna i egna bilar, och därtill kommer transporter med externa åkerier. I Svensk Cater distribueras cirka 50 % av varuflödet till kunderna med externa åkerier. Transport är därför ett viktigt ansvarstema för oss – både i vår egen kärnverksamhet och för värdekedjan. Vi arbetar med ansvarsfull transport utifrån tre huvudteman: trafiksäkerhet, miljö och klimat.

Trafiksäkerhet

Eftersom vi dagligen har många lastbilar som rör sig i stadstrafik är vi medvetna om vårt ansvar när det gäller att minimera risken för trafikolyckor. Vi utbildar våra chaufförer i trafiksäkerhet, och som en del av vår transportpolicy arbetar vi med regler och gott uppförande i trafiken samt exempel på föredömen för våra chaufförer.

Vi investerar kontinuerligt i nya tekniska lösningar som kan förebygga olyckor. I Dansk Cater håller vi på att utveckla arbetskläder till chaufförer, som ökar synligheten när de rör sig ute i trafiken, oavsett tidpunkt på dygnet.

”Vi arbetar med ansvarsfull transport utifrån tre huvudteman: trafiksäkerhet, miljö och klimat.



GLOBALA MÅLEN

Miljöskadliga partiklar

Diesellastbilar släpper ut skadliga partiklar och vi försöker löpande att minimera partikelutsläppen. Vi har utarbetat en guide för inköp av nya lastbilar, som bland annat ställer krav på miljövänlighet och Euronorm. Vi utbildar våra chaufförer i miljövänlig körning och har i flera avdelningar investerat i övervakningssystem i lastbilarna som hjälper chaufförerna att köra så miljövänligt som möjligt under rådande förhållanden.

CO2-utsläpp som påverkar klimatet

Vi arbetar kontinuerligt med att minimera vår förbrukning av fossila bränslen. Eftersom vi kör många miljoner kilometer årligen inser vi att detta är en stor post i klimaträkenskaperna. Som nämnts ställer vi tekniska krav på ny utrustning och hjälper på så sätt till att använda den senaste tekniken som avger minsta möjliga CO2. Vi experimenterar också med nya typer av bränsle, och har därför bland annat investerat i en lastbil som körs på naturgas, vilket kan minska CO2-utsläppen med upp till 25 %. Vår köreffektivitet, dvs. hur många kilometer vi får från en liter diesel, har vi under året förbättrat med 7 %.



GASLASTBIL PÅ NORDJYLLAND

AB Catering i Aalborg har som ett försök investerat i en ny Scaniamodell, P-B6x2*4NB. Det intressanta med denna lastbil är att den drivs med gas. Lastbilen är ett bra exempel på en långsiktig investering, som samtidigt är början på en ny och spännande utveckling som kommer att gynna både miljön och klimatet.



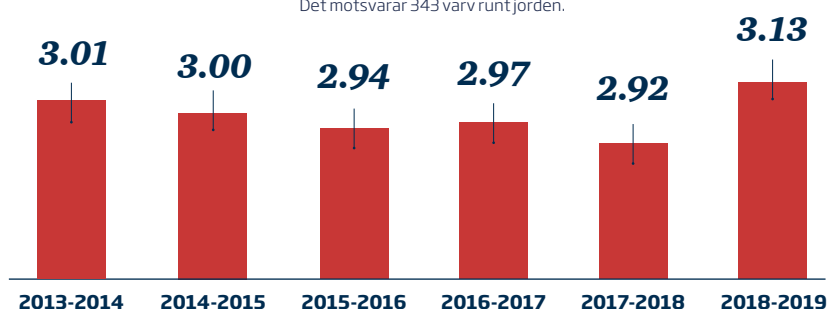
NOLLVISIONEN FÖR BÄTTRE TRAFIKSÄKERHET

Med många lastbilar på vägen varje dag är det naturligt för Svensk Cater att ta ansvar för trafiksäkerheten. Nollvisionen är ett svenskt trafikinitiativ som arbetar mot noll dödsolyckor och allvarliga trafikskador. Svensk Cater deltar i detta partnerskap, och vi vill öka riskmedvetenheten bland anställda som tillbringar stora delar av sin dag i trafiken. I nätverket, där organisationer, företag och myndigheter utbyter idéer och erfarenheter om trafiksäkerhet, försöker vi hitta lösningar tillsammans när vi arbetar för att nå regeringens mål för nollvision.

Som en första åtgärd har vi utvecklat en trafiksäkerhetsbroschyr som belyser de faror och risker som orsakar flest trafikolyckor. Alla våra chaufförer och anställda med tjänstebil måste läsa utbildningsmaterialet och därefter klara ett test.

KÖRNING OCH BRÄNSLE

Euro Cater har under 2017/2018 kört 13,7 miljoner km med egna bilar. Det motsvarar 343 varv runt jorden.



Köreeffektivitet (km per liter diesel).

AVFALL OCH MATSVINN

När flera ton livsmedel tas emot, transporteras och distribueras varje dag, krävs en hel del förpackningsmaterial. Med fokus på en mycket hög livsmedelssäkerhet förekommer även en del matsvinn. Att minska detta resurssvinn är högt prioriterat. Det kräver målinriktade strategier och lösningar som går tvärs över värdekedjan för att minimera avfall och matsvinn.

Avfall

Eftersom plockning av varor efter order är en stor del av våra kärnaktiviteter, förekommer det en relativt stor mängd av i synnerhet pappers- och plastavfall i vår verksamhet.

Där så är möjligt vill vi öka användningen av cirkulära avfallslösningar, så att det på sikt blir möjligt att återvinna så många avfallstyper som möjligt. Vi har inlett en undersökning av vilka olika avfallsfraktioner vi hanterar och hur dessa fraktioner definieras och hanteras hos de återvinningsföretag vi använder.

Ett av våra mål är att minimera mängden blandat avfall som helt enkelt används i förbränningsugnar. Ju mer vi kan få över till de andra avfallsfraktionerna, desto bättre, eftersom dessa återvinns som material i nya produkter. Under året har vi lyckats sänka andelen blandat avfall med 2,5 procentenheter.



Matsvinn

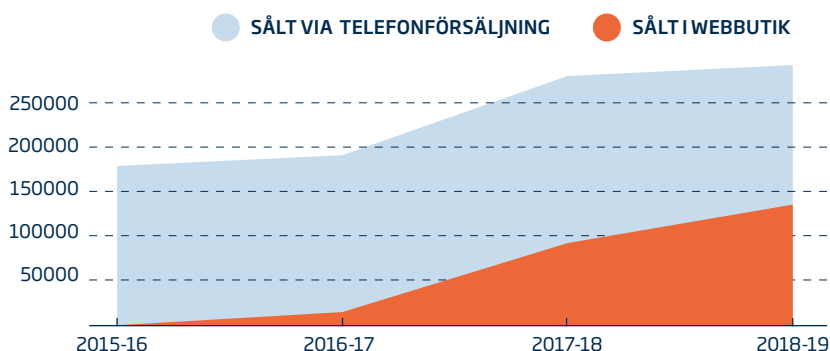
Matsvinn är en global utmaning, som i hög grad måste lösas lokalt. Vi vill bidra till att minska matsvinnet i den mån vi kan. Vi har fokuserat på matsvinn internt i vår egen verksamhet och genom att hjälpa våra kunder att minska matsvinnet i sin del av värdekedjan. I den danska webbutiken har vi en ny funktion som lyfter fram varor med kort datum. Det har lett till att vi under året sålde 138 ton varor som skulle ha kunnat bli svinn, men som nu i stället såldes och användes av våra kunder. Vi sålde ytterligare 158 ton av det möjliga matsvinnet via telefonförsäljning, dvs. där vi aktivt pratade med kunder för att avsätta dessa datumvaror. Som planerat kan vi se att webbutiken tar över försäljningen av datumvaror från vår telefonförsäljning.

Det är vårt mål att fraktionera avfallet så att det under en viss tid kommer att vara en högre andel matsvinn, dvs. organiskt avfall. Parallellt med detta kommer vi att genomföra åtgärder som minimerar matsvinnet i vår del av värdekedjan, och hoppas att denna andel kommer att sjunka med tiden. Under det senaste året har vår andel av organiskt avfall därför stigit med 0,5 procentenheter.

Vårt organiska avfall samlas in av avfallshanteringsföretaget och används till biogas, som bildar klimatneutral elektricitet och värme. Restprodukten - biomassa - används därefter som ett effektivt gödningsmedel på danska fält.

Vi har också ett antal avtal med olika djurparker och restauranger om datumvaror, så att så lite som möjligt slösas bort.

MINSKAT MATSVINN



AVFALL

Avfallsmängd (i ton).

2013-2014	3.549
2014-2015	4.000
2015-2016	3.709
2016-2017	4.358
2017-2018	4.750
2018-2019	4.280

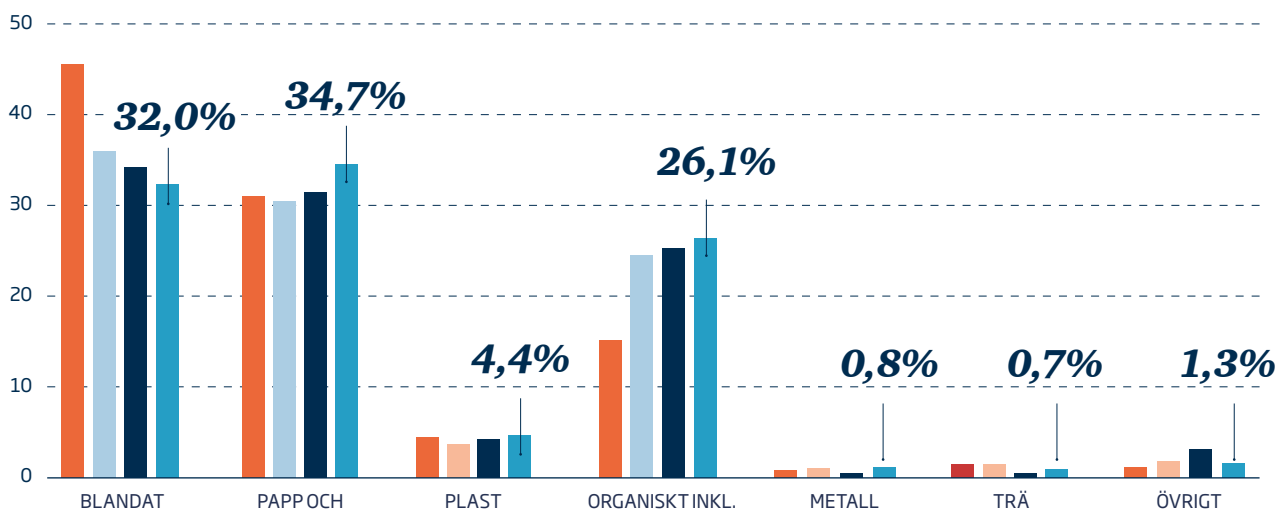
Avfall i kilo (per miljoner DKK i omsättning).

2013-2014	471
2014-2015	498
2015-2016	436
2016-2017	513
2017-2018	518
2018-2019	451

Den ökade mängden avfall under perioden kan bero på att detaljnivån och rutinerna för avfallsregistrering har blivit alltmer finmaskiga.

AVFALL UPPDELAT I FRAKTIONER

2015/16 2016/17 2017/18 2018/19



Vi förväntar oss att andelen organiskt avfall stiger under en period framöver, medan vi blir ännu bättre på att fraktionera avfallet. Därefter räknar vi med att våra åtgärder inom matsvinn leder till en lägre andel igen.



ÄLGPARKEN I BJURHOLM

Det är svårt att tänka på Sverige, utan att samtidigt tänka på skogens konung, den majestätiska älgen. Kärleken till älgen finns också i Örnsköldsviksavdelningen. Här har Svensk Cater valt att skänka övermogen frukt och grönsaker till älgparken i Bjurholm. Detta initiativ kommer emellertid också att gynna andra än älgarna. Det lokala samhället välkomnar områdets turister med en park som genom åren har utvecklats och nu även omfattar en tillhörande restaurang och ett museum. Parken ger på detta sätt både jobb och goda upplevelser till området. Euro Cater stöttar gärna denna typ av lokala initiativ.



ÅRETS RESULTAT 2018 / 2019

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	ÅTGÄRD	RESULTAT
CO ₂ utsläpp Förnybar energi Elanvändning Värmeförbrukning Vattenförbrukning	Energi Policys Klimatpolicy	- Intern ISO 14001-granskningar genomförda på alla platser - Externa ISO 14001-granskningar genomförda på utvalda platser	- Lokala förbättringar av energiförbrukning - Genomföra interna och externa ISO 14001-granskningar - Investera i CO₂-anläggning - Investera i LED-belysning	3,5% årlig minskning av elförbrukningen per miljoner DKK i omsättning - Alla 35 avdelningar är ISO 14001-certifierade - Intern ISO 14001-granskningar genomförda på alla 35 platser - Externa ISO 14001-granskningar utförda på 5 platser
CO ₂ utsläpp Partikelutsläpp Trafiksäkerhet Lokalsamhälle Miljöföroreningar Förnybar energi	Transport Policys Miljöpolicy Klimatpolicy Transportpolicy	- Transporternas miljöpåverkan vidareanalyserade - CSR-utbildning för chaufförer genomförda - Säkrare vagnpark för lastbilar	- Genomgång av miljöpåverkan från transport - Inköp av säkrare lastbilar	- Transporternas miljöpåverkan ska analyseras - Kontinuerlig uppgradering till mer säkra lastbilsflotta
CO ₂ utsläpp Kemikalier Miljöföroreningar Matsvinn Resursförbrukning Återanvändning	Avfall och matsvinn Policys Miljöpolicy Klimatpolicy	- Ökad kännedom om webbutik för datumvaror - Optimerad fraktionering av avfall - Aktuella och potentiella fraktioner på de enskilda avdelningarna och avfallshanteringsföretagen identifierade	- Fortsätta att lyfta fram datumvaror - Ytterligare fraktionering av avfall lokalt där det är möjligt - Översikt över nuvarande och potentiella fraktioner på varje avdelning och avfallshanteringsföretag	296 ton förhindrat att bli matsvinn - Andelen blandat avfall har minskat med 2,5% procentenheter - Ökad kännedom om webbutik för datumvaror - Optimerad fraktionering av avfall - Aktuella och potentiella fraktioner på de enskilda avdelningarna och avfallshanteringsföretagen har delvis identifierats

MÅLSÄTTNINGAR 2019/2020

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
CO ₂ utsläpp Förnybar energi Elanvändning Värmeförbrukning Vattenförbrukning	Energi Policys Klimatpolicy	- Lägre elförbrukning per miljoner DKK kronor i omsättning - Alla avdelningar ISO 14001-certifierade - Intern ISO 14001-granskningar genomförda på alla platser - Externa ISO 14001-granskningar genomförda på utvalda platser	- Lokala förbättringar av energiförbrukning - Genomföra interna och externa ISO 14001-granskningar - Fortsätta investeringar i CO₂-anläggningar - Identifiera möjligheter till förnybar energi
CO ₂ utsläpp Partikelutsläpp Trafiksäkerhet Lokalsamhälle Miljöföroreningar Förnybar energi	Transport Policys - Miljöpolicy - Klimatpolicy - Transportpolicy	- Ökning av antalet kilometer per liter diesel - Ytterligare analys av transporternas miljöpåverkan - Säkrare vagnpark för lastbilar	- Genomgång av miljöpåverkan från transport - Utbildning av chaufförer - Kontinuerlig uppgradering till säkrare och miljövänlig lastbilsflotta
CO ₂ utsläpp Kemikalier Miljöföroreningar Matsvinn Resursförbrukning Återanvändning	Avfall och matsvinn Policys - Miljöpolicy - Klimatpolicy	300 ton förhindras bli matsvinn via webbutik och telefonförsäljning - Andelen blandat avfall har minskat - Ökad kännedom om webbutik för datumvaror - Optimerad fraktionering av avfall - Aktuella och potentiella fraktioner på de enskilda avdelningarna och avfallshanteringsföretagen helt identifierade	- Fortsätta att lyfta fram datumvaror - Ytterligare åtgärder för att minimera matsvinnet - Ytterligare fraktionering av avfall lokalt där det är möjligt - Översikt över nuvarande och potentiella fraktioner på varje avdelning och avfallshanteringsföretag

Bra arbetsplats

Vi vill kontinuerligt utveckla Euro Cater som en bra, sund och utvecklande arbetsplats som kan skapa ett bra och spännande arbetsliv för våra många medarbetare. Vi gör detta genom att fokusera på en stark gemenskap, utveckling av medarbetarnas kompetenser och en trygg och hälsosam arbetsplats.

Gemenskap



Euro Cater är en decentraliserad organisation med en hög grad av självbestämmande i de enskilda dotterföretagen och avdelningarna.

Det ger ett stort lokalt engagemang bland chefer och medarbetare, vilket bland annat visar sig i en lång rad initiativ på de enskilda arbetsplatserna. Många av avdelningarna är engagerade i bland annat idrott, viktminskningsprogram och kurser för rökavvänjning.

Alla avdelningar är också involverade i att stödja olika lokala initiativ. Vi vill vara en ansvarsfull granne och hjälpa till så gott vi kan. Vi gör detta med både arbete, penningdonationer och donationer av mat och dryck. Vi har många initiativ som hjälper utsatta barn och deras familjer. Och det finns initiativ som hjälper överviktiga barn. Vi sponsrar även ett brett utbud av lokala idrottsföreningar.

Kompetens



I en bransch där personliga relationer är av största vikt ligger fokus på att ständigt utveckla medarbetarnas kompetenser.

Vi utbildar våra medarbetare i den allmänna förståelsen av socialt ansvarstagande, våra policyer och vad de egentligen betyder för varje individs vardag. Detta gäller särskilt för säljare, inköpare, chefer, chaufförer och trafikledare.

Under det gångna året har såväl inköpare som säljare och chefer genomgått olika CSR-kurser.

Säkerhet och hälsa



Våra cirka 2 400 anställda lägger en stor del av sin tid och energi på arbetet. Därför vill vi ge dem en säker och hälsosam arbetsplats, där

man inte skadas, slits ned eller stressas. Det är självklart att alla koncernens avdelningar ska ta hand om arbetsmiljön för att förebygga arbetsskador och slitage hos medarbetarna. En del arbetsuppgifter är fysiskt ansträngande, t.ex. när varorna ska placeras ut på lagret och levereras ut till kunden, och vi har också medarbetare som arbetar i kyl- och frysrum. Därför investerar vi hela tiden i moderna hjälpmedel, som kan avlasta det fysiska arbetet så mycket som möjligt. När vi köper nya lastbilar testar vi för närvarande elektroniska luftlås som skyddar föraren från att öppna bakdörrar.

På Svensk Cater har under året alla medlemmar i lokala ledningsgrupper genomgått kurser i arbetsmiljö och arbetssäkerhet.

STOCKHOLMS STAD

Svensk Cater i Stockholm stödjer aktivt kommunens rekryteringsarbete. Stockholm stad arbetar med att integrera nyanlända på den svenska arbetsmarknaden. Ett av de populära initiativen är rekryteringsmöten där fokus ligger på det personliga mötet mellan verksamheten och den nyanlända. Här finns möjlighet att rekrytera nya medarbetare, och Svensk Cater i Stockholm vill erbjuda nyanlända en arbetsplats om våra behov matchar. Svensk Cater är stolta över att kunna hjälpa nyanlända få ett arbete och stötta kommunens rekryteringsarbete, och samtidigt hitta kompetent arbetskraft.

CATER GRÖNT VINNER EGU-PRIS 2019

På Cater Grönt i Slagelse görs en aktiv satsning för unga människor. Det var en begäran från en extrajobbkonsulent i den bostadssociala helhetsplanen, "En Fælles Indsats", som startade processen med unga arbetare i Cater Grönt. I sin enkelhet går projektet ut på att hitta arbetstillfällen för unga människor från utsatta bostadsområden där arbetslösheten är markant högre än i resten av kommunen. Projektet "En Fælles Indsats" syftar till att inkludera och behålla unga människor från de missgynnade bostadsområdena i förvärvslivet och att hålla dem utanför brottslighet och dåligt sällskap.

Cater Grönt har sedan dess gett ett antal unga människor extrajobb på avdelningen i Slagelse. Direktör Kristian Palmberg berättar: "Vi har fått möjlighet att anställa en handfull ungdomar, som var och en har fått ca 6-8 timmar i veckan, och vi är mycket nöjda med det. Ungdomarna gör ett viktigt jobb här hos oss."

Det är lite merarbete med att anställa unga människor, eftersom de självklart måste lära sig hur det fungerar på en arbetsplats. Ungdomarna får ett antal kompetenser, medan avdelningen får ett antal unga, energiska medarbetare med stor framåtanda.

Och det är bland annat för denna insats som Cater Grönt i Slagelse nu belönats med EGU-priset 2019.

AFRIKANSKA BARN FÅR SKOLA

Svensk Cater sponsrar den ideella organisationen "En betydelsefull resa" från Löddeköpinge. Organisationen hjälper hundratals barn, kvinnor och svårt utsatta människor i Kamerun varje dag, genom att driva skolan Lucia Bitame Primary School i Nkoloulou - en liten by utanför Yaoundé, huvudstaden i Kamerun. Skolan fungerar som en samlingspunkt för ett brett spektrum av sociala tjänster till utsatta medborgare i det lokala området. Barnen undervisas i en rad ämnen, med särskilt fokus på hållbarhet, mänskliga rättigheter och främjandet av demokrati. Euro Cater uppskattar verkligen det arbete som "En betydelsefull resa" gör varje dag, och är stolta över att kunna hjälpa till.

Bra arbetsplats

Korruptionsbekämpning

Korruption är kriminellt och skadligt för samhället. Euro Cater kämpar mot korruption när så är möjligt, och vi har utarbetat en policy mot korruption. Vi planerar också att införliva policyn i en kommande uppförandekod för anställda samt att utbilda våra medarbetare, främst inom inköp och försäljning, inom detta område. Arbetet mot korruption är också en del av uppförandekoden för leverantörer och ingår därför som ett fokusområde i våra leverantörsrelationer.

Bedömning av arbetsmiljö

(Danmark)



13 AVDELNINGAR

Bedömningen gjordes vid Arbejdstilsynets genomgång av 16 avdelningar i den danska organisationen. 3 avdelningar har uppnått en gul smiley (september 2019). Alla uppmaningar från Arbejdstilsynet har följts.

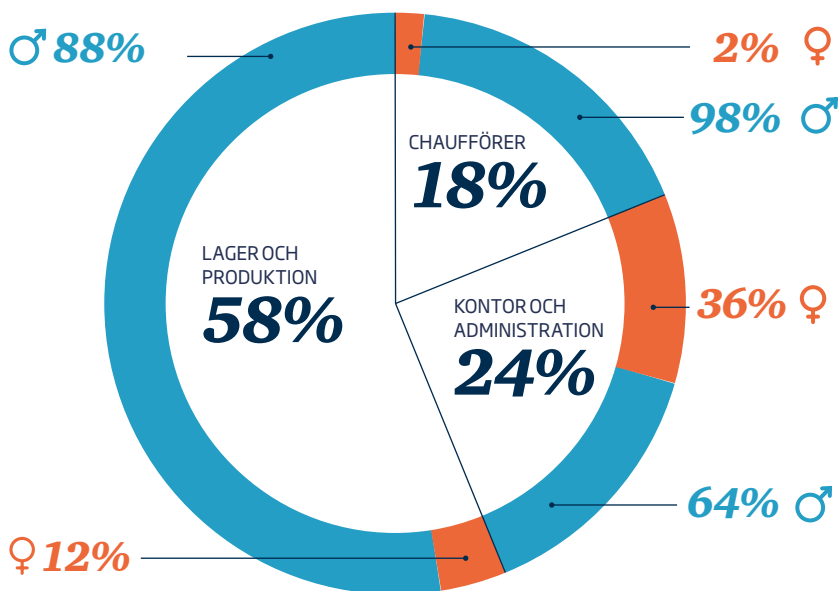
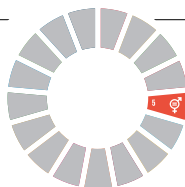
Medarbetarenkät av arbetsmiljön

Svensk Cater har genomfört en undersökning av den psykologiska arbetsmiljön som en uppföljning av en liknande undersökning förra året. Enkäten omfattar både kontor, lager och chaufförer. Baserat på analyser har handlingsplaner utarbetats för alla avdelningar och man håller nu på att genomföra de utvalda förbättringarna.

KÖNSFÖRDELNING GÄLLANDE BEFATTNING

Euro Cater har en lång tradition av att primärt rekrytera internt för ledande befattningar. Det är därför naturligt att antalet kvinnor i ledande befattningar ganska väl avspeglar den totala könsfördelningen i koncernen. Som grossistföretag ligger de flesta av våra

arbeten inom lager och distribution, som traditionellt drar till sig flest manliga jobbsökanden. Det återspeglas därför också i könsfördelningen av företagets medarbetare.



ANTAL ANSTÄLLDA



2.367

KÖNSFÖRDELNING

Män

84% ♂

Kvinnor

16% ♀

Mål och policy för det underrepresenterade könet

Vi håller kvar vårt mål om att en av fyra stämموvalda styrelseledamöter ska vara kvinna. Målet ska vara uppfyllt till 2021-2022. För närvarande är fyra av de styrelseledamöter som valts av bolagsstämman män, och därför har vi inte kommit närmare detta mål under året. Orsaken är att

den aktuella styrelsen anses ha rätt kompetens och sammansättning i förhållande till våra strategiska utmaningar och planer.

I koncernens högsta ledningsgrupp är 13 av 129 personer kvinnor, vilket motsvarar 10 procent. Det är företagets policy att båda könen ska vara representerade i företagsledningen. Koncernen utser alla personer

i ledande befattningar utifrån den allmänna principen om den mest kvalificerade personen för befattningen. Vi strävar efter att båda könen ska vara representerade i sista rundan i rekryteringsprocessen, om det är möjligt utifrån de som ansökt. Koncernen värnar om att alla ska ha samma möjligheter, oavsett kön, etnicitet, religion och handikapp.

ÅRETS RESULTAT 2018 / 2019

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	ÅTGÄRD	RESULTAT
Transparens Mänskliga- rättigheter Diskriminering Lokalsamhälle Jobbskapande Marknadsföring Mångfald	Gemenskap Polycys Arbetsför- hållanden Jämställdhets- policy i ledningen	▶ Lokala initiativ genomförda	▶ Lokala initiativ	▶ Lokala initiativ genomförda
Korruptions- bekämpning Utbildning	Kompetens Polycys Arbetsför- hållanden	▶ Uppförandekod för personal vidareutvecklad ▶ Utbildning i anti-korruption påbörjad ▶ Säljare utbildade i hållbart sortiment ▶ Inköpare utbildade i utveckling av ett hållbart sortiment ▶ Chefer utbildade i CSR ▶ Chaufförer och trafikledare utbildade i hållbar körning	▶ Utveckling av uppförandekod för personal inledd ▶ Utbildning av säljare ▶ Utbildning av inköpare ▶ Utbildning av chefer	▶ Uppförandekod för personal på gång ▶ Svenska säljare utbildade i hållbart sortiment ▶ Svenska och danska inköpare utbildade i utveckling av ett hållbart sortiment ▶ Svenska chefer utbildade i systematiskt arbetsmiljöarbete
Mänskliga- rättigheter Arbets säkerhet Arbetsmiljö	Säkerhet Och hälsa Polycys Arbetsför- hållanden	▶ Grön arbetsmiljösmiley i alla avdelningar i Danmark ▶ Inspirationskatalog för arbets säkerhet implementerad ▶ Inspirationskatalog för sjukfrånvaro implementerad	▶ Fokus på arbets säkerhet ▶ Fokus på sjukfrånvaro hos relevanta avdelningar	▶ Grön arbetsmiljösmiley på 13 av 16 avdelningar i Danmark ▶ Inspirationskatalog för arbets säkerhet på gång ▶ Inspirationskatalog för sjukfrånvaro på gång

MÅLSÄTTNINGAR 2019/2020

RISK	FOKUSOMRÅDEN	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Transparens Mänskliga- rättigheter Diskriminering Lokalsamhälle Jobbskapande Marknadsföring Mångfald	Gemenskap Polycys Arbetsför- hållanden Jämställdhets- policy i ledningen	▶ Lokala initiativ genomförda	▶ Lokala initiativ
Korruptions- bekämpning Utbildning	Kompetens Polycys Arbetsför- hållanden	▶ Uppförandekod för personal implementerad ▶ Utbildning i anti-korruption ▶ Säljare utbildade i hållbart sortiment ▶ Inköpare utbildade i utveckling av ett hållbart sortiment ▶ Chefer utbildade i CSR	▶ Implementering av uppförandekod för personal ▶ Utbilda anställda i anti-korruption ▶ Utbildning av säljare ▶ Utbildning av inköpare ▶ Utbildning av chefer
Mänskliga- rättigheter Arbets säkerhet Arbetsmiljö	Säkerhet Och hälsa Polycys Arbetsför- hållanden	▶ Grön arbetsmiljösmiley för alla avdelningar i Danmark ▶ Inspirationskatalog för arbets säkerhet implementerad ▶ Inspirationskatalog för sjukfrånvaro implementerad	▶ Fokus på arbets säkerhet ▶ Fokus på sjukfrånvaro hos relevanta avdelningar ▶ Implementering av inspirationskatalog för arbets säkerhet ▶ Implementering av inspirationskatalog för sjukfrånvaro

Redovisningsprinciper och kpi-definitioner

Hållbar handel

LIVSMEDELS- SÄKERHET

ISO 22000-certifiering

Inräkning av avdelningar som har giltig ISO 22000-certifiering för livsmedelssäkerhet.

ISO 22000

- interna granskningar
Antal genomförda ISO 22000-granskningar på egna platser, utförda av Euro Cater-anställda som inte till vardags arbetar på den granskade platsen, dvs. förstapartsgranskningar. Granskaren är oftast miljö- och kvalitetschefen.

ISO 22000

- externa granskningar
Antal genomförda ISO 22000-granskningar på egna platser, genomförda av personer som inte är anställda hos Euro Cater, dvs. tredjepartsgranskningar. Vanligtvis använder vi revisorer från Bureau Veritas Certification.

Elitesmile

Inräkning av danska avdelningar som har en giltig Elitesmile, tilldelad av danska Fødevarerstyrelse via tredjepartsrevision.

LEVERANTÖRSSTYRNING

Riskutvärdering av leverantörer

Som en del av koncernens leverantörersdata anges olika riskparametrar för varje leverantör. Dessa representerar exempelvis strategisk betydelse, land, tillgång till faciliteter och överträdelse av uppförandekod för leverantörer. Vi summerar inköpen (i DKK under rapporteringsåret) för alla leverantörer (fordringsägare) som har riskutvärderats. Värdet divideras sedan med den sammanlagda inköpsvolymen (i DKK) för hela Euro Cater.

Underskrift av uppförandekod för leverantörer

Den andel av Euro Caters inköpsvolym som omfattas av vår centrala uppförandekod för leverantörer. Total inköpsvolym anges i DKK. Inköp i DKK för det senaste räkenskapsåret för alla leverantörer (fordringsägare) som har undertecknat vår centrala uppförandekod för leverantörer summeras och delas med den totala inköpsvolymen i DKK för hela Euro Cater.

HÅLLBART SORTIMENT

MSC/ASC-certifierade avdelningar

Inräkning av avdelningar som har giltig MSC/ASC-certifiering.

MSC/ASC - interna granskningar

Antal genomförda MSC/ASC-granskningar på egna platser, utförda av Euro Cater-anställda som inte till vardags arbetar på den granskade platsen, dvs. förstapartsgranskningar. Granskaren är oftast miljö- och kvalitetschefen.

MSC/ASC - externa granskningar

Antal genomförda MSC/ASC-granskningar på egna platser, genomförda av personer som inte är anställda hos Euro Cater, dvs. tredjepartsgranskningar. Vanligtvis använder vi revisorer från Bureau Veritas Certification.

KRAV-certifierade avdelningar

Inräkning, via tredjepartsrevision, av svenska avdelningar som har giltig KRAV-certifiering.

KRAV - externa granskningar

Antal genomförda KRAV-granskningar på egna platser, genomförda av personer som inte är anställda hos Euro Cater, dvs. tredjepartsgranskningar. Vanligen använder vi revisorer från Kiwa Sverige AB.

Palmolja (egen produktion)

Euro Cater har en mindre egenproduktion av livsmedelsprodukter. Av dessa mäts mängden använda fetter som härrör från palmolja. Varje år beräknas hur stor andel av palmoljeingredienserna som inte är RSPO-certifierade.

Palmolja (försäljning av fetter)

Det beräknas hur stor andel i kilogram av de varor som säljs i produktgrupperna fasta och flytande fetter som innehåller certifierad respektive icke-certifierad palmolja.

Utbildning av inköpare

Varje avdelning har egna inköpare, som får utbildning i vår CSR-produktpolicy och hållbart sortiment. Detta sker på lokala och centrala inköpsmöten samt via interna och/eller externa utbildningsprogram - som ibland handlar enbart om CSR, men andra gånger har CSR som ett av flera teman.

Utbildning av säljare

Varje avdelning har egna säljare, som får utbildning i vår CSR-produktpolicy, hållbarhetssortimentet och försäljning. Detta sker på lokala och centrala säljmöten samt via interna och/eller externa utbildningsprogram - som ibland handlar enbart om CSR, men andra gånger har CSR som ett av flera teman.

Hållbar drift

ENERGI

ISO 14001-certifierade

avdelningar Inräkning av avdelningar som har en giltig ISO 14001-miljöcertifiering.

ISO 14001 - interna granskningar

Antal genomförda ISO 14001-granskningar på egna platser, utförda av Euro Cater-anställda som inte till vardags arbetar på den granskade platsen, dvs. förstapartsgranskningar. Granskaren är oftast miljö- och kvalitetschefen för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

ISO 14001 - externa granskningar

Antal genomförda ISO-14001-granskningar på egna platser, genomförda av personer som inte är anställda hos Euro Cater, dvs. tredjepartsgranskningar. Vi använder vanligtvis revisorer från DNV GL.

Elanvändning

Den totala elförbrukningen registreras och sätts i relation till den totala omsättningen i DKK.

TRANSPORT

Dieselförbrukning

Den totala dieselförbrukningen (för Euro Caters egna lastbilar) registreras och sätts i relation till den totala omsättningen i DKK. Därutöver registreras total körsträcka (antal kilometer) för de egna lastbilarna, och körsträckan (antal kilometer) per liter diesel beräknas. Företagets personbilar i Danmark ingår, men utgör en mycket obetydlig andel.

Utbildning av chaufförer och transportledare

Varje avdelning har egna chaufförer och transportledare, som utbildas i miljövänlighet, säker trafik och arbetsmiljö. Detta sker på lokala transportmöten samt via interna och/eller externa utbildningsprogram.

AVFALL OCH MATSVINN

Avfallsvolym (totalt)

Den totala volymen i kilogram beräknas för varje avdelning och konsolideras för hela koncernen. Mängden avfall är relaterat till den totala omsättningen i DKK.

Avfallsvolym (fraktioner)

För varje avdelning mäts den totala volymen i kg och per avfallsfraktion. Eftersom fraktionerna definieras utifrån typ av behållare, och därmed utifrån det avfallshanteringsföretag som anlitas, är våra fraktioner indelad i lite bredare grupper. Uppgift

om volymen kommer antingen direkt från avfallsföretagen (t.ex. genom tillgång till databas eller webbplats) eller via registrerade fakturadata. Informationen lagras centralt, i Excelark.

Minskat matsvinn

Det beräknas hur mycket av varorna i kilogram säljs genom den danska webbutiken för produkter som är på väg att passera bäst före-datum. Dessutom beräknas hur stor mängd datumvaror i kilogram som säljs via telefonförsäljning i Danmark. Dessa två siffror summeras.

Bra arbetsplats

GEMENSKAP

Kvinnor i styrelsen

Antalet kvinnor i styrelsen för Euro Cater Holding A/S beräknas. Antalet anges som en andel av alla styrelseledamöter.

Kvinnor i ledningen

Det beräknas hur stor andel kvinnor som sitter i den utvidgade ledningsgruppen i Euro Cater. Denna grupp består av ledningsgruppen för de enskilda avdelningarna samt avdelningscheferna på huvudkontoren i Danmark och Sverige.

KOMPETENS

Utbildning av chefer

Varje avdelning har en egen ledningsgrupp, som är utbildad i vår CSR strategi, CSR policy och rutiner etc. Detta sker vid lokala ledningsmöten, centrala ledningsmöten samt via interna eller externa utbildningsprogram - som ibland riktas mot CSR, och andra gånger har CSR som ett deltema. Utbildning av inköpare, försäljare, chaufförer och trafikledare har beskrivits ovan.

SÄKERHET OCH HÄLSA

Arbetsmiljösmiley

Inräkning av danska avdelningar som har en giltig grön arbetsmiljösmiley, tilldelad av danska Arbejdstilsynet, via tredjepartsrevision. Den gröna smileyn kan endast tilldelas företag som har låtit granska väsentliga delar av arbetsmiljön. Det innebär att företaget har genomgått en riskbaserad revision, där Arbejdstilsynet har konstaterat att företaget inte bryter mot arbetsmiljöreglerna.

FÖRETAGSPROFIL

ORGANISATION

- | | |
|----------------------|--|
| ► Företagets namn | Euro Cater Holding A/S |
| ► Webbadress | Euro-cater.com |
| ► Huvudkontor | Vidalsvej 6, 9230 Svenstrup J, Danmark |
| ► Primära varumärken | AB Catering, BC Catering, inco, Cater Food, Cater Grønt, Dansk Cater, Svensk Cater, Nordsjöfisk, |
| ► Ägarförhållande | Manny A/S äger 65 % och ICG EFV Luxembourg S.a.r.l. äger 35 % av koncernen oförändrat |
| ► Antal anställda | 2.367 FTE |

RAPPORT

- | | |
|------------------------------------|---|
| ► Rapporteringsperiod | 1/10 2018 - 30/9 2019 |
| ► Rapporteringspraxis | Vi har rapporterat i enlighet med paragraferna 99a och 99b i den danska årsredovisningslagen samt paragraf 10 i den svenska årsredovisningslagen. |
| ► Företag som omfattas i rapporten | Omfattar samtliga företag i Euro Cater-koncernen |

GOVERNANCE

- | | |
|---|---|
| ► Kontaktperson för rapport och överordnad CSR-ansvarig | Henrik Ellegaard, CFO (he@euro-cater.com) |
|---|---|





Euro Cater Holding A/S
Vidalsvej 6
DK-9230 Svenstrup
Tel. +45 9637 2020
www.euro-cater.com

