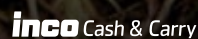




Euro Cater **Hållbarhets** **rapport** 2023//2024



SIDAN 3
Kommentar från ledningen

SIDAN 4
Om Euro Cater

SIDAN 8
Hållbarhetsstrategi

SIDAN 10
Påverkan och FN:s globala mål

SIDAN 12
Klimat
Scope 1,2 och 3
Energi
Transport

SIDAN 16
Cirkulär ekonomi
Förpackningar
Avfall
Matsvinn

SIDAN 22
Ansvarsfullt sortiment
Livsmedelssäkerhet
Biologisk mångfald
Djurvälfärd
Mångfald

SIDAN 28
Ansvarsfull verksamhet
Säkerhet och hälsa
Ansvarsfulla inköp
God bolagsstyrning

SIDAN 34
Resultat och mål

SIDAN 40
Intressent-, risk- och väsentlighetsanalys

SIDAN 42
SDG-rapportering

SIDAN 43
ESG-rapportering

SIDAN 44
Definitioner

SIDAN 47
Företagsprofil

Respekt för mat, människor och miljö

Framsteg och förändring inom foodservicesektorn

Under 2023/24 har vi upplevt en "avvaktande" foodservicemarknad. Huvudtendenserna har präglats av osäkerhet hos konsumenterna efter de senaste årens stora svängningar i energipriser och livsmedelsinflation samt de efterföljande räntehöjningarna. Konsumenternas mer försiktiga beteende har påverkat koncernens kundgrupper i varierande grad.

Inom hållbarhetsområdet har vi under året upplevt att våra kunder i allt högre grad har blivit mer ambitiösa när det gäller bland annat leverantörsstyrning, ekologi, djurvälstånd och växtbaserad mat. Under 2023/24 inledde vi ett samarbete med DRC – Danmarks Restauranter och Caféer, med syftet att kartlägga hinder, identifiera önskemål och utveckla strategier för att hjälpa professionella k k att integrera en grönare profil och skapa en mer hållbar meny.

Trots förändrade konsumtionsmönster hos konsumenterna ser vi positivt på framtidens foodservicemarknad. Vi anser att det finns goda möjligheter att stödja ännu fler professionella k k – både offentliga och privata restauranger, caféer och kantiner – i att leverera en högkvalitativ matupplevelse under ett gemensamt v rdegrundstema: "Respekt för mat, människor och miljö".

Investeringar i grönare verksamhet och transporter

Under de senaste åren har vi gjort betydande investeringar i eldrivna lastbilar för distribution av varor till våra kunder. Ambitionen var 48 eldrivna lastbilar i Danmark och Sverige före slutet av kalenderåret 2024. Här har vi vid räkenskapsårets slut, trots leveransf rs ningar, nu 43 ellastbilar i drift – 35 ellastbilar och skåpbilar i Danmark samt 8 ellastbilar i Sverige. I Danmark motsvarar det att ca. 9% av vår lastbilsflotta  r 100 % eldriven, vilket är en betydligt högre nivå än andra foodserviceakt rer.

I Sverige har regeringen valt att minska andelen biodiesel (HVO) i allmän diesel, från 30,5 % till endast 6 % från januari 2024. Den utvecklingen påverkar vår koldioxidredovisning negativt och därför har vi påskyndat övergången till att använda biodiesel (HVO) i Sverige under detta räkenskapsår. Under det h r räkenskapsåret har ungefär h lfven av vår bränsleförbrukning i Sverige utgjorts av biodiesel (HVO). Målet är att helt fasa ut vanlig diesel i Sverige

I verksamheten har flera investeringar i nya kylanläggningar med värmeåtervinning börjat tas i bruk, samtidigt som ytterligare en solcellsanläggning har tagits i drift sedan f r  året. Vi har uppnått en total minskning av CO2e-utsläpp i scope 1 och 2 på 8,3 % sedan f r  året. Största delen av minskningarna kan hänföras till övergången till HVO-bränsle i Sverige, en ökad förbrukning av HVO-bränsle i Danmark samt att den el vi generellt

förbrukar har blivit grönare sedan f r  året.

Samtidigt kan vi framhäva att vi på Cater Food har bytt ut den traditionella svarta köttlådan mot en grön låda som kan återanvändas, förutsatt att det sorteras korrekt i k ken. Genom att byta till den gröna lådan säkerställer vi att 22,3 ton plast varje år kan återvinnas och potentiellt tillverkas till nya k ttl dor. Under 2023/24 har vi, på grund av det nya producentansvaret för förpackningar i Danmark, inrättat en arbetsgrupp som ska säkerställa att detta bara  r första steget i riktning mot både bättre och lägre förbrukning av förpackningar generellt inom Cater Food.

Nytt utbildningssystem och ny uppförandekod för medarbetare

Inom ansvarsfull verksamhet utarbetades 2023/24 en uppförandekod för medarbetare. En uppförandekod för medarbetare tydliggör de etiska principerna på områdena livsmedel, människor och miljö som gäller i vårt arbete. Till lanseringen har en intern modulär utbildning utvecklats via ett nytt nätbaserat utbildningssystem. Det ska göra det enkelt för varje enskild medarbetare att genomföra kursen och för koncernen att samla in och följa upp dokumentationen i alla delar av organisationen. På sikt ska all intern medarbetarutbildning övergå till det nya systemet – det gäller livsmedelssäkerhet, miljö, cybersäkerhet, arbetsmiljö samt intern säljutbildning.

Ny lagstiftning kräver system och strukturer

EU:s många nya hållbarhetskrav – inklusive CSRD och EU:s taxonomi – sätter generellt press på företagens ESG-organisationer. Euro Cater är inget undantag och även med fler resurser är det viktigt att skapa mer automatiserade strukturer för framtidens datarapportering. Därför har vi också påbörjat implementeringen av ett nytt och omfattande ESG-databaseringsprogram som under de kommande åren ska integreras i alla delar av koncernen och samla all ESG-rapportering inom CSRD, Carbon Accounting samt EU:s taxonomi.

Vi har under detta räkenskapsår blivit medlemmar i ETI Sverige – Ethical Trading Initiative Sverige och har samtidigt börjat använda SEDEx – en internationellt erkänd leverant rsstyrningsplattform. Dessa verktyg ska hjälpa oss att skapa större transparens i vår värdekedja och säkerställa att de varor vi säljer och distribuerar  r producerade under förhållanden som vi kan ställa oss bakom. Samtidigt säkerställer vi att hänsyn tas till människor, miljö och etisk affärspraxis, exempelvis inom områden som antikorrupption.

Sammantaget har 2023/24 varit ett  r där både aktivitets- och ambitionsnivån inom ESG har ökat, men med ytterligare komplexitet som följde.

Trevlig l sning!

Steen D. Pedersen
CEO, Dansk Cater

Henrik Ellegaard
CEO, Euro Cater

Lars Carlsson
CEO, Svensk Cater



Företagsprofil

EKONOMI

Omsättning::

11.378

miljoner. DKK.

EBITDA:

825

miljoner. DKK.

Eget kapital:

3.985

miljoner. DKK (vid årsslutet)



MEDARBETARE (FTE'ER)

2.574

heltidsanställda

1.848

i Danmark

726

i Sverige



AVDELNINGAR

29distributions-
avdelningar**3**inco Cash &
Carry-butiker

LASTBILAR

**507**antal konventionella
lastbilar**43**antal elektriska
lastbilar

Danmark:

363

Sverige:

187

FÖRETAG

AB Catering

BC Catering

inco

Cater Grønt

Cater Food

Svensk Cater

Nordsjöfisk



Om Euro Cater

Euro Cater är en av Nordens största aktörer på foodservicemarknaden med filialer i Danmark och Sverige. Vi säljer mer än 90 000 olika livsmedel, drycker och nonfood-produkter till både privata och offentliga professionella kök, restauranger, matsalar, hotell och kaféer.

Lunchen i matsalen, frukostbuffén på hotellet, maten och drycken på caféet och förpackningen för förvaring av livsmedel på landets restauranger: Tusentals invånare och restauranggäster i Danmark och Sverige kommer dagligen i kontakt med livsmedel, drycker och nonfood-produkter som

Euro Cater levererar från våra totalt 32 avdelningar i Danmark och Sverige.

Sedan etableringen av Euro Cater-koncernen 2006 har vi varit medvetna om att vår transport- och kylverksamhet medför ett betydande koldioxidavtryck – något som ålägger oss ett stort ansvar. Vi har under många år dokumenterat vår resurseffektivisering genom att arbeta strukturerat med ISO 14001-miljöcertifiering i hela verksamheten.

Sedan 2016 har vi arbetat målmedvetet med vår hållbarhetsstrategi för att effektivisera och rikta våra insatser. Vi vill att vårt avtryck på både människor

och miljö omkring oss ska bli mindre för varje dag. Sedan 2022 är KIRKBI Invest A/S, Kirk Kristiansen-familiens holding- och investeringsbolag (som bland annat äger 75 % av LEGO), delägare i Euro Cater-koncernen. KIRKBI är en bra och stöttande partner för koncernen under hållbarhetsresan.

Värdekedjeanalys

På Euro Cater äger vi själva transportledet* och har distributionscentraler med kyl- och fryskapacitet, dessutom har vi en mindre och specialiserad egen produktion av kött, fisk och grönsaker anpassad efter våra kunders önskemål.



*I den svenska delen av verksamheten finns enskilda avdelningar som använder externa transportörer.

**På Euro Cater har vi en mindre egen produktion inom kött och fisk. Vi packar även om grönsaker från våra leverantörer.

Tillsammans för en hållbar utveckling

Den här rapporten syftar till att ge insyn i våra insatser, mål och åtgärder, men också i de utmaningar vi står inför. Rapporten fungerar också som ett verktyg för att vägleda oss mot förbättring, tydligare kommunikation och fortsatt höga ambitioner i förhållande till våra uppsatta mål.

Vår kärnuppgift är att erbjuda de varor som våra kunder efterfrågar,

men vi har ett gemensamt ansvar för att röra oss i en mer hållbar riktning. Det innebär att vi försöker påverka, uppmuntra och stimulera våra kunder att göra ett mer hållbart val än de gjorde igår.

Som partner befinner vi oss i en central position mellan kunder och leverantörer. Vi strävar alltid efter att påverka positivt, samarbeta för att höja standarden och tillsammans skapa mer ansvarsfulla produkter i

värdekedjan – med målet att detta ska återspeglas hela vägen ut på menyn.

Vi vill göra det enkelt för våra kunder att servera hälsosam, inspirerande och ansvarsfullt producerad mat och vi vill vara den prioriterade lokala foodservicepartnern för kunder, leverantörer och medarbetare – även när det gäller hållbarhet.

Hållbarhetsstrategi

Vår hållbarhetsstrategi är inspirerad av FN:s globala mål för hållbar utveckling och hjälper oss att ha ett brett och övergripande fokus på vår påverkan på miljön och vårt samhällsansvar.

Vår strategi fick förra året en ny struktur och ökat fokus på miljö. Världen förändras, och inom hållbarhet har förändringarna särskilt varit märkbara inom klimat och miljö. Det innebär dock inte att vi på Euro Cater lägger mindre fokus på sociala insatser, människor och medarbetare. Därför kallar vi nu strategin Respekt för Mat, Människor och Miljö.

Strategins fokusområden är Klimat, Cirkulär ekonomi, Ansvarsfullt sortiment och Ansvarsfull verksamhet och omfattar både de sociala och ledningsmässiga aspekterna av hållbarhet.

Inom varje fokusområde har vi genomfört hållbarhetsinitiativ som du kan läsa mer om på de kommande sidorna. Rapporteringen av nya aktiviteter och åtgärder kommer att följa den nya strukturen så att vi bättre kan kommunicera och stödja den ökade lagstiftningen och de nya EU-initierade processerna för hållbarhet och rapportering.

Vår hållbarhetsstrategi fungerar som en färdplan där vi hela tiden kan mäta, förbättra och visa hur vi utvecklas inom de enskilda områdena.

Due diligence-process för dubbel väsentlighet och CSR

Våra fokusområden, åtgärder och initiativ inom hållbarhetsstrategin har alltid formats utifrån en analys av våra intressenter, riskerna i värdekedjan, våra egna styrkor och svagheter samt den teknologiska och samhällseliga utvecklingen.

All input går igenom en analysprocess som resulterar i en översikt över de viktigaste områdena där vi kan maximera vår positiva påverkan samtidigt som vi minskar vår potentiella negativa påverkan.

I takt med att våra hållbarhetsambitioner blir större, mer uttalade och särskilt

i ljuset av den kommande CSRD-lagstiftningen kommer vi framöver att fokusera på att utveckla fler handlingsplaner och långsiktiga mål i våra hållbarhetspolicyer. Därför har nya hållbarhetspolicyer tillkommit, medan de befintliga kommer att genomgå en granskningsprocess för att säkerställa att de alla uppfyller framtida krav och vår ambitionsnivå.

Väsentlighetsanalysen i Euro Cater ska i framtiden inte bara bero på vår påverkan på människor, miljö och det omgivande samhället, utan ska också visa hur det omgivande samhället, miljön och människorna påverkar eller kan påverka företagets resultat och verksamhet – och det både på kort, medellång och lång sikt. EU har valt att kalla denna typ av analys för dubbel väsentlighetsanalys – eftersom den både belyser vår påverkan på det omgivande samhället och undersöker hur samma faktorer kan påverka Euro Cater.

Under detta räkenskapsår genomförde vi för första gången en dubbel väsentlighetsanalys. Processen har varit betydelsefull och har bland annat stimulerat givande interna diskussioner om hållbarhet. Samtidigt har den gjort oss medvetna om hur vi kan stärka analysens grundvalar inför nästa räkenskapsår. Inom Euro Cater ska vi för räkenskapsåret 2025/26 rapportera enligt den nya CSRD-lagen.

Hållbarhet är förankrat i styrelsen

Arbetet med hållbarhet är förankrat i Euro Caters styrelse. Härifrån delegeras ansvaret vidare ut till styrelserna för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

Ansvaret för den konkreta implementeringen av de beslutade initiativen är förankrat i ledningarna för Dansk Cater och Svensk Cater och sker i nära samarbete med de cirka 45 avdelningscheferna. Cirka var tredje månad uppdateras

avdelningscheferna om framstegen i hållbarhetsarbetet.

Under våren 2023 etablerades ett dedikerat ESG/compliance-team och under 2024 har teamet utökats avsevärt i form av en ESG-ansvarig, en inköpsassistent med fokus på etisk leverantörsstyrning och en Sustainability Manager. ESG-teamet leder nu de många initiativ, uppgifter och analyser som krävs för att driva hållbarhetsarbetet framåt i det dagliga arbetet.

PÅ EURO CATER HAR VI FÖLJANDE HÅLLBARHETSPOLICYER:

- Policy för livsmedelssäkerhet
- Miljö- och klimatpolicy
- Transportpolicy
- Policy för arbetsvillkor
- Uppförandekod för medarbetare (ny)
- Policy för mångfald och kön
- Policy för mänskliga rättigheter
- Policy för ansvarsfulla inköp och due diligence-process (ny)
- Uppförandekod för leverantörer
- Antikorrupsionspolicy
- Visselblåsarpolicy
- Integritetspolicy
- Policy för dataetik
- Policy för informationssäkerhet
- Produktpolicyer
 - Policy för ekologi
 - Policy för djurvälstånd
 - Policy för fisk och skaldjur
 - Policy för främjande av lokala leverantörer
 - Policy för palmolja
 - Policy för ägg

Hållbarhetspolicyer, mål och planerade åtgärder utarbetas i hållbarhetsstyrgruppen och godkänns därefter av Euro Caters styrelse i samband med att den årliga hållbarhetsrapporten tas fram.

Mission

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

13 BEKÄMPA KLIMAT-FÖRÄNDRINGARNA



15 EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD



3 GOD HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE



12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION



Klimat

Cirkulär ekonomi

Hållbart sortiment

Ansvarsfull verksamhet



FN:s globala mål och påverkan på mat, människor och miljö

Grunden för vår verksamhet har alltid varit att erbjuda ett brett sortiment med fokus på kvalitet och förstklassig service. Det gäller än idag, och sedan 2016 har vårt hållbarhetsarbete kontinuerligt utvecklats och anpassats för att möta de utmaningar, möjligheter och den nya lagstiftning som både samhället och vår bransch står inför. FN:s globala mål utgör ett ramverk för organisationers och företags hållbarhetsarbete och på Euro Cater kan arbetet med hållbarhet och vår påverkan på samhället relateras till särskilt fyra av FN:s globala mål för hållbar utveckling:



Mål 3: God hälsa och välbefinnande

Genom uppmuntran inspiration, kunddialog, nätverksarbete och

ökad marknadsföring har vi en verklig möjlighet att påverka restaurangägare, kockar, kantinepersonal, kommunala inköpare, restauranggäster och allmänheten att göra både hälsosammare och mer hållbara val av produkter till de måltider som ska serveras. Vi har inte själva någon stor produktion, men som grossist har vi möjlighet att inspirera till en mer ansvarsfull och hälsosam meny för kunder och slutkonsumenter och allmänhet. Läs mer om våra senaste insatser i avsnittet "Ansvarsfullt sortiment".



Mål nr 12: Hållbar konsumtion och produktion

Varje dag äter tusentals människor måltider

som Euro Cater har sålt råvarorna till, och våra varor transporteras ut till både offentliga och privata kök, restauranger, caféer och matsalar – stora som små – överallt i Danmark och Sverige. Det ställer krav på de produkter vi säljer och på vårt ansvar gentemot de människor vi sysselsätter. Vi genomgår varje år miljöcertifiering enligt ISO 14 001 och har fokus på att minska vår egen förbrukning av resurser; energi, vatten och diesel samt på att minska förpackningar, restavfall och matsvinn. Läs mer i avsnitten "Klimat", "Cirkulär ekonomi" och "Ansvarsfull verksamhet".



Mål nr 13: Klimat

Som en stor livsmedelsgrossist på både den danska och svenska marknaden är vi

medvetna om ansvaret för att minska vårt totala koldioxidavtryck. Vi arbetar ständigt för att minimera vår klimatpåverkan från den dagliga verksamheten och är på väg att övergå till både gröna transporter i form av 100 % eldrivna lastbilar och mer hållbar elförbrukning. Vi förväntar oss samma sak av våra leverantörer, där vi ser fler och fler som

är ambitiösa i förhållande till denna agenda. Läs mer i avsnittet "Klimat".



Mål nr 15: Ekosystemet och biologisk mångfald

Som livsmedelsgrossist har vi en större

påverkan på exempelvis biologisk mångfald än andra branscher och därmed också möjligheten att driva agendan genom innovativa partnerskap i de lokalsamhällen där vi verkar. Vi är aktivt engagerade i att stödja och sprida kunskap om ekologisk produktion, nya sorter av frukt och grönsaker samt innovativa jordbruksmetoder, exempelvis baserade på biodynamiska eller regenerativa principer. Det är en agenda som ligger oss varmt om hjärtat, och vi hoppas kunna utöka våra insatser inom detta område.

Läs mer om vår nuvarande insats i avsnittet "Ansvarsfullt sortiment".

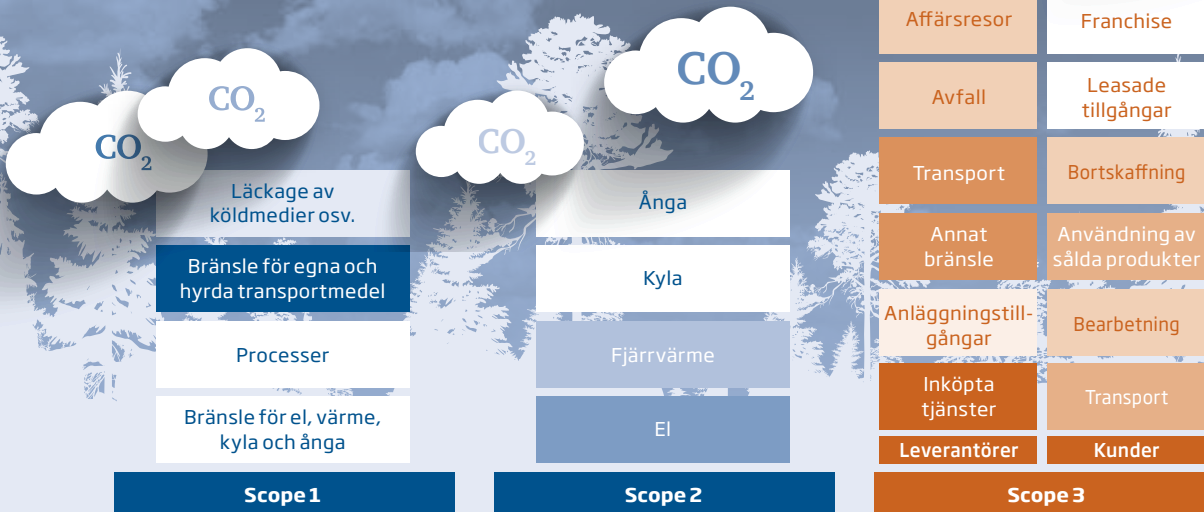


Se även vår rapportering om alla globala mål i slutet av rapporten.

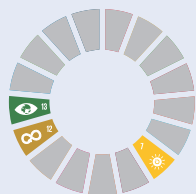


Klimat

Elektrifiering av vår lastbilsflotta, användning av biodiesel (HVO), egna solcellsanläggningar och grön energi är några av de viktigaste ingredienserna i vårt klimatarbete. Dessutom är vi ISO 14001-certifierade på alla avdelningar, vilket förbinder oss till kontinuerliga förbättringar inom miljö och klimat.



Förklaring: Färgkodning av klimatutsläpp – ju mörkare färg desto större faktiska/uppskattade klimatutsläpp.



KLIMATAVTRYCK

De globala utsläppen av växthusgaser är en av vår tids största utmaningar. Vi har först och främst ett ansvar för att minska den påverkan och de utsläpp som vår egen verksamhet bidrar till – både direkt och indirekt – och det är också de utsläpp vi har störst möjlighet att påverka i positiv riktning.

På Euro Cater har vi idag en miljö- och klimatpolicy där vi åtar oss att minimera vår miljö- och klimatpåverkan genom åtgärder inom transport, energi, avfallshantering, matsvinn och optimering av webbutiken. I policyn förbinder vi oss också att värna om naturen och den biologiska mångfalden där vi kan. Här är vår påverkan som grossist av livsmedel störst i leverantörskedjan.

Under detta räkenskapsår har vi infört ett nytt onlineverktyg för Carbon Accounting, där data för scope 1, 2 och 3 i framtiden ska samlas in och beräknas. Våra scope 1- och 2-data är redan delvis integrerade i det nya verktyget, som vi hoppas kommer att utgöra grunden för rapporteringen från och med nästa år.

Förberedelse för CSRD

Som en förberedelse inför CSRD-kra-

ven har vi under 2023/24 samarbetat med våra revisorer kring våra hållbarhetsdata, särskilt gällande koldioxidberäkningar och metoder. Vi har fått värdefulla insikter och förslag på förändringar och förbättringar inom datainsamling, processbeskrivningar och metodutveckling, vilka har inkluderats i årets rapportering av våra koldioxidberäkningar.

Genomgången visade att vi har förbättringspotential när det gäller att säkerställa att dataunderlaget är komplett, men att vår metod och våra beräkningar är i linje med GHG-protokollet.

Vi förväntar oss att det nya Carbon Accounting-verktyget kommer att säkerställa att ett komplett dataunderlag och förbättra datainsamlingsprocessen. I framtiden kommer vi även att kunna få våra koldioxiddata i en mer detaljerad form, vilket möjliggör bättre analyser och effektivare handlingsplaner än idag.

Om klimatpåverkan på företagsnivå

Varje år samlar vi in data och beräknar koncernens totala klimatavtryck. Alla analyser av vårt klimatavtryck är beräknade i koldioxidekvivalenter och strukturerade enligt de internationella standarderna i GHG-protokollet – The Greenhouse Gas Protocol.

Enligt GHG-protokollet mäts ett företags klimatpåverkan genom utsläpp av växthusgaser uppdelat i följande tre kategorier:

- Scope 1 – direkta utsläpp från företaget: Bränsle, köldmedier och stationär förbränning.
- Scope 2 – utsläpp från företagets energiförbrukning: El och fjärrvärme
- Scope 3 – indirekta uppströms- och nedströmsutsläpp som orsakas av företagets värdekedja (som inte ingår i scope 2).

Varje år uppdaterar vi data för våra koldioxidutsläpp i scope 1 och 2, medan scope 3 är uppskattat för alla 15 underkategorier. Vi gör inte en ny uppskattning av scope 3 varje år, utan fokuserar istället på att hitta konkreta sätt att samla in scope 3-data på ett meningsfullt sätt.

På Euro Cater kommer våra största utsläpp främst från våra egna lastbilar, inköpta varor, transport via externa transportföretag samt från bearbetning och bortskaffande av avfall. Vi har störst påverkan på transport med våra egna lastbilar, vilket därför naturligt utgör ett av våra största fokusområden.

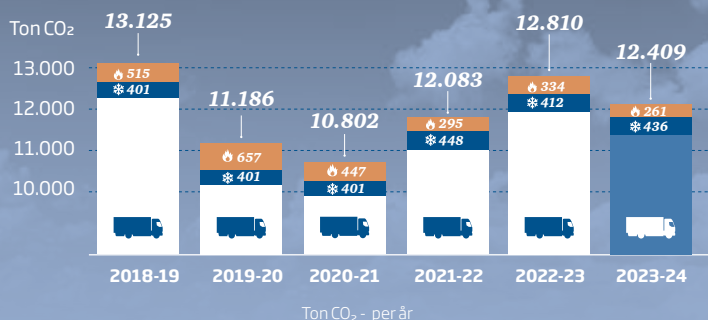
Scope 1

Vi har under ett antal år mätt våra lastbils dieselförbrukning och kontinuerligt vidtagit åtgärder för att minimera

CO₂SCOPE 1 CO₂ UTSLÄPP

Lastbilar, köldmedier och stationär förbränning

Notering: Under 2022/23 är stationär förbränning tillagt på alla rapporteringsår (från scope 2) och emissionsfaktorer för diesel har uppdaterats för alla år.



Vi har mer än femdubblat vår användning av biodiesel (HVO) jämfört med förra året.

Nästan hälften av vår dieselförbrukning i Sverige är biodiesel (HVO). Vårt mål är att helt gå över till biodiesel (HVO) i Sverige.

Vi har minskat vårt koldioxid-avtryck inom scope 1 och 2 med 8,3 % jämfört med föregående år.

dieselförbrukningen, vilket beskrivs längre fram i denna rapport. De senaste åren har vi gjort mer detaljerade mätningar och det är en fast praxis att rapportera klimatpåverkan (i koldioxid-kvivalenter) från vår dieselförbrukning.

Vi har sedan 2020/21 mätt förbrukningen av köldmedier i våra kyl- och fryshus, så att den från och med detta räkenskapsår ingår i den totala klimatpåverkan i scope 1. Merparten av våra scope 1-utsläpp kommer alltså från våra egna lastbilar och endast en mindre del från köldmedier.

Utsläppen av koldioxid relaterade till koncernens scope 1 har minskat med 2,6 % jämfört med föregående år på grund av en ökad förbrukning av biodiesel (HVO). Att minskningen av utsläppen inte är större beror främst på att man i Sverige har ändrat på biodiesel (HVO) halten i konventionell diesel som från 2023 till 2024 gått från att innehålla 30,5 % biodiesel (HVO) till endast 6 % biodiesel (HVO).

Vi har under det här räkenskapsåret minskat vår förbrukning av naturgas med 24 %, vilket också bidrar till den totala scope 1-minskningen. Sedan förra året har vi minskat våra totala scope 1-utsläpp med 3,1 %.

Vi fokuserar på följande åtgärder för att minska förbrukning och utsläpp inom scope 1:

- Tillskott av 43 ellastbilar, eltransportbilar och hybridtransportbilar.
- Investering i koldioxidkylanläggningar

som återvinner överskottsvärmen

- Användning av HVO-biodiesel (HVO), särskilt i Sverige
- Utbyte av köldmedier
- Optimerad körning till kunderna
- Lokalt deltagande i kommunala klimatpartnerskap
- ISO 14001-miljöcertifiering, varje år

Scope 2

Vi mäter vår elförbrukning på avdelningsnivå och på olika typer av förbrukning på avdelningen. Vi har löpande implementerat åtgärder för att minimera elförbrukningen. Vi har även påbörjat ett initiativ för att övergå till grön energi i vår elförbrukning. Svensk Cater har täckt hela sin elförbrukning med grön el i flera år. Vi rapporterar dessutom om klimatpåverkan från både vår el- och värmeförbrukning. Huvuddelen av våra koldioxidutsläpp i scope 2 kommer från vår elförbrukning och en mindre del kommer från fjärrvärme.

Koldioxidutsläppen i scope 2 har i år

påverkats positivt av en lägre utsläppsfaktor från det danska elnätet.

I år har vi endast uppnått en mindre energibesparing på anläggningsnivå, medan vår totala elförbrukning har ökat på grund av införandet av eldrivna lastbilar. Vi har minskat våra totala scope 2-utsläpp med 5,7 % sedan förra räkenskapsperioden.

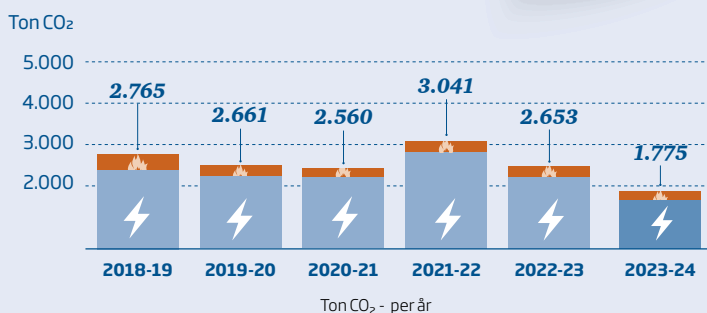
Vi fokuserar på följande åtgärder för att minska förbrukning och utsläpp inom scope 2:

- Egna solcellsanläggningar, 1 ny anläggning i år, investering gjord i 3 nya anläggningar som tas i drift 2024/25.
- Installation av LED-ljuskällor, löpande
- Installation av luftslussar i kylrum, löpande
- ISO 14001-miljöcertifiering, varje år

CO₂CO₂SCOPE 2 CO₂ UTSLÄPP

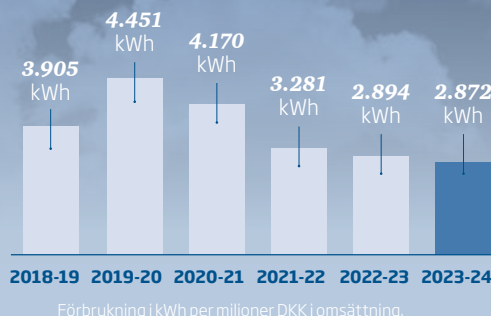
El och fjärrvärme

Notering: Under 2022/23 är stationär förbränning borttaget från alla rapporteringsår (för scope 1).



EGNA SOLCELLSANLÄGGNINGAR
I DANMARK

ELANVÄNDNING

Total förbrukning: 33,6 miljoner kWh
(2022/23: 32,6 miljoner kWh)

Sedan förra året har vår totala energiförbrukning från våra tre egna solcellsanläggningar ökat med 44 %.

Vi har dessutom tre nya solcellsanläggningar på gång i Greve, Ikast och Aalborg.

Vår beräknade andel förnybar energi har på koncernnivå ökat från 48,5 % 2021/22 till 53,3 % 2023/24.

ENERGI

Elförbrukningen i foodservicebranschen är stor eftersom en stor del av varorna måste förvaras antingen i kyl eller frys. Vi arbetar därför kontinuerligt med att minska vår energiförbrukning. Sedan 2003 har vi satt upp reduktionsmål för de enskilda avdelningarna och kontinuerligt minskat förbrukningen. Denna insats är dokumenterad och en fast del av vår ISO 14001-miljöcertifiering för varje enskild avdelning.

I Sverige har vi nu 9 avdelningar och i Danmark 12 avdelningar som helt har övergått till koldioxidkylning, medan 3 avdelningar i Danmark delvis använder koldioxidkylning, vilket vanligtvis halverar energiförbrukningen jämfört med tidigare kylsystem. Vi planerar ytterligare investeringar i uppdaterade kylsystem under de kommande åren. På både Dansk Cater och Svensk Cater byter vi fortlöpande ut ljuskällor mot mer energieffektiva LED-lösningarna där det är möjligt.

Vi installerade solpaneler för första gången 2022 på vår avdelning BC Catering Roskilde, och sedan dess har fler anläggningar tillkommit. Idag har vi solpaneler på taket på tre platser

i Danmark, BC Catering Roskilde och Glostrup, som tillkom 2022/23, och under räkenskapsåret 2023/24 tillkom ytterligare en anläggning på vår avdelning i AB Catering Aarhus.

På anläggningarna i Roskilde och Glostrup förväntas solcellerna producera omkring en tredjedel av den årliga elförbrukningen på respektive plats, med en högre andel under de månader solen står som högst.

Sedan förra året har vår totala energiförbrukning från egna solcellsanläggningar ökat med 44 %. Vi har under detta räkenskapsår fattat beslut om ytterligare tre solcellsanläggningar på våra nya byggnader i Greve och Ikast samt på den nya tillbyggnaden i Aalborg. De tre nya anläggningarna förväntas alla vara i drift under kommande räkenskapsår 2024/25.

Vi förväntar oss att se en ökad elförbrukning i takt med att fler eldrivna lastbilar tillkommer, men detta kommer i utsläpp att uppvägas av den positiva effekten av en minskad dieselförbrukning. Vi kommer att fortsätta att undersöka möjligheterna att installera ytterligare solpaneler i takt med denna utveckling. Företagets totala elförbrukning har ökat från 32,6 miljoner kWh förra året till 33,6 miljoner kWh i år på grund av införandet av ellastbilar.

Scope 3

När vi ska beräkna klimatpåverkan i scope 3 är vi beroende av data från både leverantörer, kunder och andra samarbetspartners – till skillnad från när vi ska beräkna klimatpåverkan i scope 1 och 2, där vi själva kan inhämta data om vår egen verksamhet.

Vi har tidigare utvärderat omfattningen av alla 15 kategorier i scope 3, varav 8 kategorier avser leverantörer och 7 kategorier avser kunder och konsument.

ter. Detta har vi gjort på en skala från 0 (inga utsläpp) till 5 (massiva utsläpp). Som framgår av figuren med scope 1, 2 och 3 förväntar vi oss de största koldioxidutsläppen från inköpta varor, transporter och bränsle.

För kategorin "Inköpta varor", som förväntas stå för de största utsläppen, kan vi se att flera av våra största leverantörer, särskilt inom mejeri och kött, snart kommer att kunna leverera faktiska och produktspecifika koldioxiddata till oss. Tyvärr är många av våra övriga och mindre leverantörer ännu inte redo.

Därför har vår insamling av scope 3-data och därmed beräkningarna skjutits upp till kommande räkenskapsår. Övergripande arbetar vi med följande åtgärder för att minska förbrukning och utsläpp i scope 3:

- Minskning av matsvinn från webb- och telefonförsäljning
- Minskning av restavfallsfraktionen
- Fortsatt utökning av användningen av återanvändbara gröna förpackningslådor i stället för kartonger
- Inrättande av en arbetsgrupp för minimering och förbättring av förpackningar i egen produktion (NY)

Hur klimatreducerande åtgärder påverkar verksamheten

Under det här räkenskapsåret har vi räknat ut vilka av de initiativ vi har lanserat som ger störst skillnad och möjlighet att minska våra utsläpp. Detta har vi relaterat till de kostnader som är förknippade med initiativen. Resultatet av analysen visar att vi uppnår största möjliga effekt av våra initiativ genom att investera och prioritera i följande ordning: För scope 1 innebär det elektrifiering av våra lastbilar och användning av HVO-bränsle, medan det för scope 2 handlar om inköp av grön el samt investering i egna solcellsanläggningar.

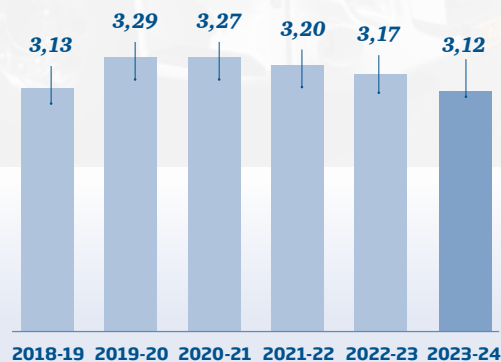
Koldioxidintensiteten
från el- och kraftvärme-
produktion i Danmark har
minskat med 32 %.

Under 2023 minskade koldioxidintensiteten i Danmark generellt med 32 % jämfört med föregående år. Den drastiska minskningen beror främst på utfasningen av kolbaserade kraftvärmeverk. Källa: Energinet.

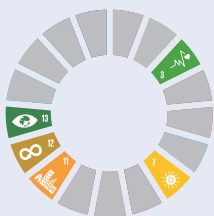


KÖRNING OCH BRÄNSLE

Euro Cater har under 2022/23 kört 16,6 miljoner km i egna bilar (På diesel och HVO-bränsle). Det motsvarar 414 varv runt jorden



Köreffektivitet (km per liter diesel).



TRANSPORT

Under det senaste året har våra egna lastbilar kört 17 miljoner kilometer på vägarna, utöver den transport som utförs av externa åkerier. På Svensk Cater distribueras cirka 25 % av varuflödet till kunderna via externa åkare, medan transporterna i Danmark nästan uteslutande körs med egna lastbilar – både dieseldrivna och nu även eldrivna.

Transporter är ett viktigt tema för oss i arbetet med vårt koldioxidavtryck och samhällsansvar – både i vår egen kärnverksamhet och i vår värdekedja. Vi arbetar med ansvarsfull transport

när det gäller föroreningar och klimat, och vi har antagit en transportpolicy som sammanfattar vårt ansvar och förpliktar oss att förbättra oss inom detta område.

Partikelföroreningar

Med många diesellastbilar på vägarna försöker vi kontinuerligt minimera partikelutsläppen. Därför har vi en riktlinje för inköp av nya fordon som ställer krav på miljövänlighet och uppfyllelse av Euro-normer.

Vi utbildar våra förare i miljövänlig körning. Enligt gällande lag måste alla lastbilschaufförer i Sverige och Danmark gå en utbildning i miljövänlig körning.

På flera avdelningar har vi fortlöpande investerat i övervakningssystem i lastbilarna som hjälper och guidar föraren att köra så miljövänligt som möjligt.

Klimatarbete och transporter

Eftersom vi kör många miljoner kilometer om året är vår bränsleförbrukning en stor post i vårt klimatavtryck och vi ser därför övergången till eldrivna transporter och HVO som en viktig del av vårt klimatarbete.

Vi arbetar naturligtvis kontinuerligt med att minska förbrukningen av fossila bränslen och har flera initiativ på gång inom området på våra avdelningar. I Sverige har vi under detta räkenskapsår beslutat att öka andelen



SAMFRAKT - minskar upp till 70 % av transporterna till avdelningarna för vissa leverantörer

Hos Svensk Cater samarbetar vi med andra leverantörer för att minska transporterna till våra avdelningar och sänka fraktkostnaderna.

Samarbetet med leverantörerna bidrar till att minska transporterna till avdelningarna med 50-70 % för de ca 20 leverantörer som deltar i samarbetet.

Konkret fungerar det så att avdelningarna genom detta upplägg får en samlad leverans per vecka från 20 leverantörer, istället för enskilda leveranser från 20 olika leverantörer varje vecka.

biodiesel (HVO). Vi förväntar oss att andelen kommer att öka ytterligare under de kommande åren.

Under detta räkenskapsår finns det inom Svensk Cater 9 avdelningar som enbart tankar HVO och 5 avdelningar som befinner sig i övergångsfas och delvis tankar HVO.

I Sverige har man från politiskt håll 2023 beslutat att minska andelen biobränsle i vanlig diesel från 30,5 % till endast 6 % för att motverka den stigande svenska inflationen, vilket är en ganska betydande skillnad som tyvärr påverkar vår koldioxidredovisning i negativ riktning i år.

I Sverige har vi idag 4 hybridtransportbilar som kör de första kilometerna på el innan de växlar till diesel.

Varje månad och år mäter vi vår bränsleeffektivitet - det vill säga hur många kilometer vi får ut av en liter diesel. Den är fortfarande svagt fallande, varför vi under de kommande åren kommer att fortsätta fokusera på detta som ett insatsområde. En nyhet är att vi mäter körda km per kWh. Under det här räkenskapsåret har vi kört 0,64 km per kWh.

Under detta räkenskapsår har 4 % av den totala körsträckan i Danmark avverkats med eldrivna lastbilar. Eldrivna lastbilar har successivt integrerats i verksamheten under året, och vi förväntar oss att en betydligt större andel av sträckorna nästa år kommer

att köras med eldrivna fordon. Vi förväntar oss också att vi nästa år väsentligt har ökat våra körda kilometer på el jämfört med i år.

Betydligt fler eldrivna lastbilar på vägarna

Hösten 2022 blev Dansk Cater det första företaget inom foodservicebranschen i Danmark att ta tre helt eldrivna lastbilar i drift. Under 2022/23 tillkom ytterligare 10 lastbilar och vid slutet av detta räkenskapsår har vi nått totalt 43 eldrivna lastbilar i koncernen.

Vår ambition var att nå 48 eldrivna lastbilar i slutet av 2024, och vi är på god väg att nå det målet. Idag har vi alltså totalt 35 eldrivna lastbilar på de danska vägarna och 8 eldrivna lastbilar på de svenska vägarna. Vi är ett stort företag och vi äger många lastbilar inom både Dansk Cater och Svensk Cater. 43 eldrivna lastbilar motsvarar ca 8 % av vår lastbilsflotta.

Möjligheten att gå över till eldrivna lastbilar i vår bransch är relativt ny och samtidigt kostsam, eftersom en eldriven lastbil kostar cirka 2,5 gånger priset för en diesellastbil, plus investeringar i laddningsutrustning och elkapacitet. Detta är dock ett prioriterat område som vi följer med stor uppmärksamhet och där vi förväntar oss att såväl teknik som användningsmöjligheter kommer att förbättras under de kommande åren.





Våra eldrivna lastbilar i Svensk Cater

Positiv feedback och en förbättrad arbetsmiljö för chaufförerna efter införandet av 8 nya eldrivna lastbilar hos Svensk Cater.

Under 2023–2024 har Svensk Cater fokuserat på mer hållbara transporter och vid räkenskapsårets slut hade vi successivt tagit 8 nya eldrivna lastbilar i drift under året.

De eldrivna lastbilarna har fått mycket uppmärksamhet och mycket positiv respons från våra förare, men även från kunder och allmänheten som har uttryckt sin uppskattning för vårt engagemang för att ta mer miljöansvar.

Våra chaufförer upplever att de eldrivna lastbilarna har förbättrat deras arbetsmiljö genom lägre ljudnivåer, en smidigare körupplevelse och bekvämligheten i att slippa tanka – det räcker att ansluta laddkabeln när de återvänder från sin runda.

Hos Svensk Cater kan eldrivna lastbilar inte implementeras i samma takt på grund av de långa avstånden. Därför används i högre utsträckning HVO-bränsle, vilket minskar

CO₂e-utsläppen avsevärt jämfört med vanlig diesel. På Svensk Cater har nio avdelningar helt övergått till att tanka HVO.

Övergången till grönare transporter är en viktig del av att kunna erbjuda våra kunder mer miljövänliga leveranslösningar och ett viktigt steg mot en mer hållbar livsmedelsindustri.

Ambitionen vi satte förra året på koncernnivå var att nå 48 ellastbilar före slutet av 2024, och vid årsredovisningens slut har vi nått 43 ellastbilar i hela koncernen, vilket motsvarar 8 % av vår lastbilsflotta.

43 ⚡



På Euro Cater har vi nu 43 el-lastbilar i drift.
Det motsvarar cirka 8 % av vår totala lastbilsflotta.

Cirkulär ekonomi

Vi vill använda resurser ansvarsfullt samt minimera vårt matsvinn. Vi implementerar återvinningslösningar där vi kan. Dessutom vill vi bidra till nya förpackningslösningar och säkerställa bättre återvinning tillsammans med våra leverantörer och kunder.

På Euro Cater är cirkulär ekonomi ett nytt fokusområde i vår rapportering. Det är dock inget nytt område för oss att arbeta med, eftersom både förpackning, avfall och sortering samt minimering av matsvinn länge har varit en del av vårt hållbarhetsarbete för att minimera eventuella negativa effekter på miljö och klimat.

Cirkulär ekonomi som fokusområde omfattar vårt samlade arbete för att minimera och förbättra våra förpackningar för egen produktion, våra avfallsmängder och hantering samt vår samlade insats för att minimera matsvinn genom försäljning i vår webbutik.

FÖRPACKNINGAR

I en bransch där transport och frakt av livsmedel är en stor del av verksamheten bidrar förpackningen både till att skydda livsmedel under transporten och till att säkra hållbarheten. Förpackningarna som används till våra sortimentsvaror spelar en stor roll för att minimera matsvinnet och kan därför inte undvikas.

Vi som grossistföretag har inte stort inflytande på utformningen av våra förpackningar när det gäller flertalet av våra produkter från våra leverantörer, men vi har inflytande och möjlighet att arbeta med de förpackningar som vi själva förpackar i och använder i samband med vår egen produktion av kött och fisk.

Minimering och återvinning

I många fall kan förpackningslösningar göras smartare och mer miljövänliga och vi försöker ständigt utmana våra nuvarande lösningar. Vi använder främst kartong och papper och har även en mindre användning av plast och frigolit i vår egen produktion. Övergripande och specifikt i förhållande till det nya producentansvaret för förpackningar vill vi arbeta mer

strukturerat i förhållande till hur vi kan minimera plast i vår egen produktion både i den svenska och den danska delen av verksamheten.

Inom Cater Food tillsatte vi 2023/24 ett tvärvetenskapligt förpackningsteam som ska arbeta med att minimera och förbättra de nuvarande förpackningarna till vår egen produktion. Huvuddelen av dessa förpackningar är av plast, och förpackningsteamet arbetar med att minimera materialanvändningen och förbättra designen för att underlätta återvinning efter sortering.

På Svensk Cater i Stockholm har vi i år bytt ut plastpåsar mot papperspåsar till frukt och grönsaker, och på många avdelningar i Sverige använder man de återanvändbara SRS-lådorna för att packa varor istället för kartonger – ett retursystem för förpackningslådor som är mycket utbrett i Sverige och som liknar de gröna lådor som vi använder på Dansk Cater.

På våra avdelningar i Gävle och på avdelningen i Skellefteå i Svensk Cater har vi under 2023/24 påbörjat projekt som ska spara mellan 5 och 10 % på den sträckfilm som används för packning av burar.

Återvinning

I värdekedjan har vi tillsammans med producenter och kunder fortsatt bytet från engångsförpackningar till mer cirkulära förpackningar som kan återanvändas och tas tillbaka i retur. Vi har nu nästan helt övergått till de gröna återanvändbara lådorna i Cater Grönt, medan vi i Cater Food också har övergått till de gröna Euro Pool lådorna för färdigförpackade produkter. Tidigare använde vi på Cater Food en blandning av lådor i kartong och den röda återanvändbara köttlådan. Idag använder vi alltså enbart kartonger till frysvärorna i Cater Food.

På Euro Cater vill vi bidra till att minska engångsplast hos kunder och gäster, och förra räkenskapsåret inledde vi på Inco Cash & Carry Köpenhamn ett försök att sälja kaffekoppar från New Loop. New Loop tillverkar återanvändbara kaffekoppar och andra förpackningar med pant som traditionellt sett är engångsförpackningar. Under det här räkenskapsåret har vi utökat sortimentet med två olika typer av ölbägaren och kaffemuggen, som nu även finns att köpa på Incos avdelning i Glostrup.

Båda kärlen, såväl kaffemuggen som ölbägaren, kan köpas hos Inco och sedan pantas hos Inco igen. Inco Cash and Carry samarbetar nära med företaget bakom dessa produkter för att effektivt sprida kunskap om konceptet med återanvändbara förpackningar och det flexibla pantsystemet till kunderna. Både muggar och ölglas returneras med hjälp av en QR-kod som ska skannas och kräver ingen fysisk automat.

Om fler kunder skulle använda systemet skulle man kunna påverka beteendemönster snabbare – vilket är ett av hindren för att gå över till återvinningsbara förpackningar på restauranger, caféer och på evenemang där man idag ofta använder engångsförpackningar.

Sammantaget arbetar vi med cirkulär ekonomi och förpackningar genom följande åtgärder:

- Utfasning av svart plast
- Minimering av förpackningar
- Minimering av sträckfilm för burar
- Ökad användning av återanvändbara förpackningar istället för kartonger: De gröna Euro Pool lådorna, de röda köttlådorna, SRS-lådor
- Säkerställa ett sortiment av returförpackningar och andra återvinningsbara förpackningslösningar i vår webbutik



LOOP - ÅTERANVÄND KAFFEMUGGEN ELLER ÖLGLASET OCH UNDVIK DEN FRAMTIDA AVGIFTEN PÅ FÖRPACKNINGAR

Inom Inco Cash and Carry har vi under det senaste räkenskapsåret utökat sortimentet av återanvändbara förpackningar från New Loop. Förra året testade vi kaffemuggen från New Loop på vår avdelning i Kødbyen i Köpenhamn, och under det här räkenskapsåret har vi utökat med två olika typer av ölglas och har nu även kaffemuggen på vår avdelning i Glostrup. Muggar och ölglas från New Loop är återanvändbara, kan pantas i butik och bidrar till att spara resurser och skona miljön från den engångsförpackning de ersätter.

"Även om kaffemuggen har funnits i sortimentet längre än ölglaset så verkar det som om ölglaset är enklare att använda för kunder och gäster eftersom den används till slutna evenemang. Kaffemuggen används mer "on the go" och är därför svårare att återanvända eftersom den inte alltid kommer tillbaka till samma café igen. Det är viktigt att många fler caféer och restauranger använder konceptet, så att gästerna vänjer sig vid att muggen ska tillbaka istället för att generera avfall hemma eller på stan."- Säger Kristina Guterud, Marketing Chef, på Inco Cash and Carry, Köpenhamn.



OM DET KOMMANDE FÖRPACKNINGSDIREKTIVET

År 2025 träder ett nytt EU-förpackningsdirektiv i kraft och vi hoppas att det kan öka försäljningen av återanvändbara förpackningar.

Det nya EU-direktivet om förpackningar och förpackningsavfall bygger på principen att "förorenaren betalar". Det innebär att företag som har inflytande över utformningen av sina take away-förpackningar är ansvariga för dessa och kommer att åläggas en avgift baserad på den mängd förpackningar de använder. Företagen måste rapportera denna mängd till en kollektiv organisation som hanterar producentansvaret.

Syftet med förpackningsdirektivet är att främja den cirkulära ekonomin

genom att ge ett ekonomiskt incitament att antingen minimera och förbättra sina förpackningar eller helt gå över till återanvändbara förpackningar.

När det gäller designförbättring av förpackningar för konsumenter hämtar vi bland annat inspiration i publikationen från Plastindustrien, som har utarbetats i samarbete med Köpenhamns kommun och flera förpackningsleverantörer: Plastindustrins återanvändningskatalog | plast.dk



Om den gröna återanvändbara Euro Pool lådan

Den gröna returförpackningen är tillverkad av plast och kan återanvändas i genomsnitt i sju år, varefter den omvandlas och återvinns till en ny produkt. Lådorna ingår i ett pant-system för att säkerställa optimal återanvändning och rotation.

Lådorna, som kommer från logistikleverantören Euro Pool System, är hopfällbara och tar 86 % mindre plats när de är hopfällda. Lådorna tvättas alltid efter användning på Euro Pools tvätter i Horsens, där de också genomgår kontinuerliga kvalitetskontroller. När lådorna inte längre uppfyller gällande standarder, återvinns de och omvandlas till trädgårdsmöbler.

Det var för ett par år sedan vi först introducerade den gröna återanvändbara lådan på Dansk Cater, och den har varit en framgång. Användningen fortsätter att expandera successivt där det är möjligt i verksamheten.



BYTE TILL GRÖNA KÖTTLÅDOR PÅ CATER FOOD

Våren 2024 bytte vi på Cater Food från den svarta köttlådan till en grön återanvändbar köttlåda tillverkad av minst 85 % återvunnen PET. De danska sorteringsmaskinerna körs med NIR-skannrar och kan därför inte känna igen den svarta färgen i brickorna, så genom att byta till en grön bricka säkerställs att brickorna känns igen i sorteringsanläggningen och kan sorteras ut för återanvändning.

"Att brickan är tillverkad av PET innebär att den kan bli en livsmedelsförpackning igen efter korrekt sortering och återanvändning. Den är cirkulär, vilket gör det ännu viktigare att de professionella köken sorterar sina förpackningar efter att köttet har hamnat i stekpannan", säger Bruno Mikkelsen, försäljningschef för Cater Food.

Vi använder 447 060 lådor om året, vilket säkerställer att 22,3 ton plast varje år kan återanvändas som nya livsmedelslådor, förutsatt att de hanteras och återförs korrekt i systemet.

En förpackningsresa som bara har börjat

Hos Cater Food har vi under detta räkenskapsår tillsatt en arbetsgrupp för att granska våra samlade förpackningsinköp, med särskilt fokus på våra flexibla plastfilmer, där återvinning är svårare att uppnå jämfört med hårdare plasttyper.

För de flexibla plastfilmerna måste vi jämföra filmernas egenskaper och exakta sammansättning i förhållande till deras hållbarhet och funktion.

"I arbetet är det viktigt för oss att inte kompromissa med funktionaliteten men ändå sträva efter hög hållbarhet, exempelvis genom vakuumpförpackning, och fokuserar på att minimera förpackningens vikt. Samtidigt är det också viktigt att nya förpackningar testas noggrant innan en ny förpackning väljs ut." - säger Christian Schmidt, inköpschef på Cater Food.



AVFALL

Vi ser fortlöpande över de avfallsfraktioner vi hanterar, bland annat hur fraktionerna definieras och behandlas hos de avfallshanteringsföretag vi använder.

För att förenkla processen samlade vi under förra räkenskapsåret alla avfallsfraktioner hos ett enda avfallshanteringsföretag för våra danska avdelningar. Under 2022/23 har vi kartlagt vilka avfallshanteringsföretag vi använder för alla våra svenska avdelningar och i Sverige är slutsatsen att vi inte har möjlighet att samla in vår avfallshämtning på grund av de stora avstånden och gällande kommunavtal.

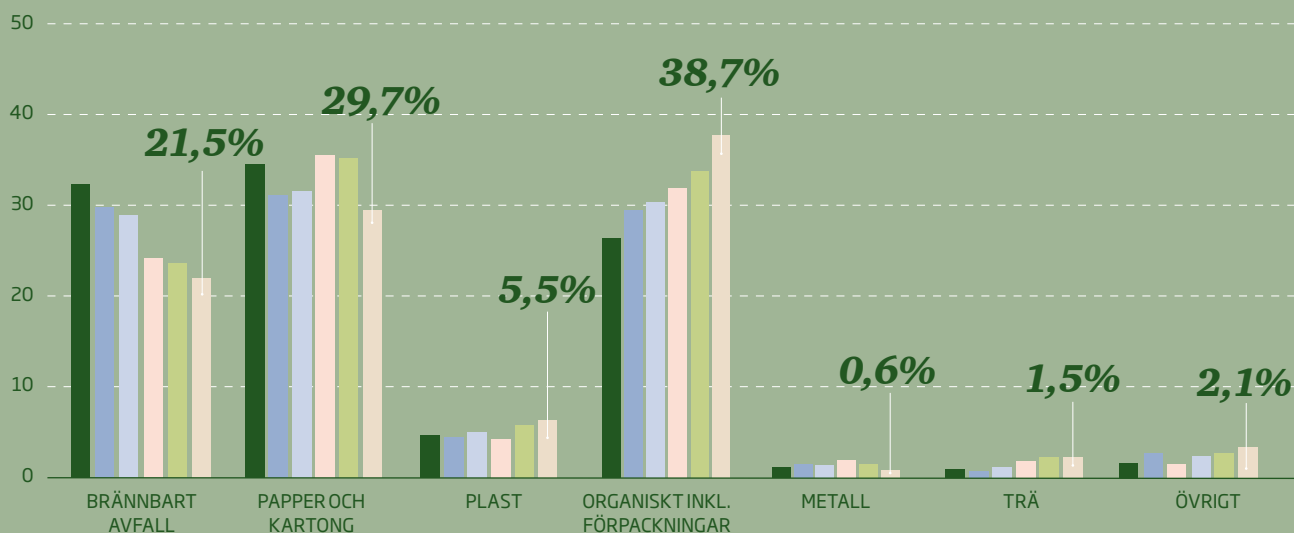
Ett av våra mål är att minimera mängden brännbart avfall som bara används för energiproduktion i förbränningsanläggningar. Ju mer vi kan överföra till de övriga avfallsfraktionerna desto bättre, eftersom dessa fraktioner har chans att återanvändas som material i nya produkter. I Sverige har det kommit nya regler för avfallshantering som vi löpande har infört på alla avdelningar.

Under 2023/24 har vi sänkt andelen brännbart avfall – alltså restavfallet – med 0,54 procentenheter, vilket motsvarar en minskning med 2,4 procent sedan förra året.



AVFALL UPPDELAT I FRAKTIONER

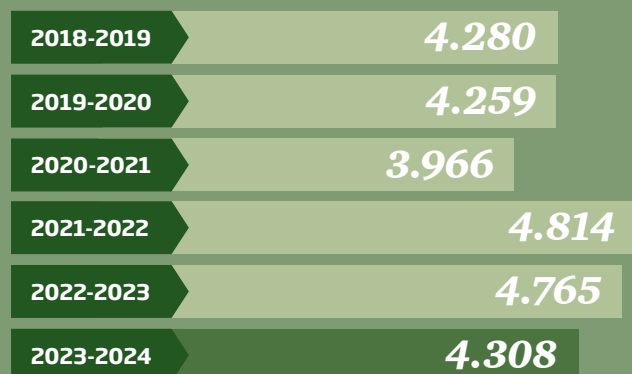
● 2018/19 ● 2019/20 ● 2020/21 ● 2021/22 ● 2022/23 ● 2023/24



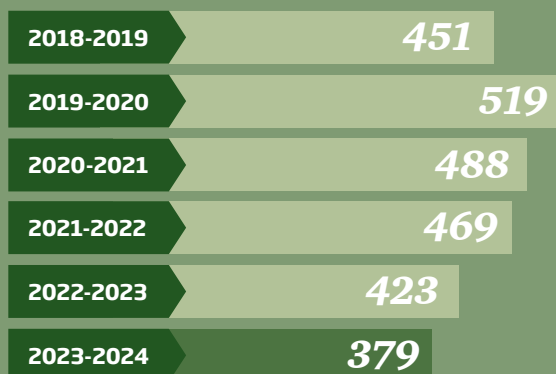
Vi förväntar oss att andelen organiskt avfall stiger under en period framöver, medan vi blir ännu bättre på att fraktionera avfallet. Därefter räknar vi med att våra åtgärder inom matsvinn leder till en lägre andel igen.

AVFALL

Avfallsmängd (i ton).



Avfall i kilo (per miljoner DKK i omsättning).



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

MATSVINN

Matsvinn har stora konsekvenser för både klimat och miljö, och som livsmedelsdistributör har vi också ett ansvar för att minska det totala matsvinnet där vi kan. Det är en global utmaning, men en utmaning som i hög grad måste lösas lokalt.

Studier visar att vi globalt slösar bort drygt en tredjedel av all mat som produceras i världen. Enbart i Danmark slängs varje år (2024) 873 014 ton mat som hade kunnat ätas. Enligt organisationen Stop Spild af Mad fördelar sig matsvinnet så här över hela livsmedelskedjan:

- 5,5 % kommer från primärproduktion
- 47,7 % kommer från livsmedelsproduktion
- 11,7 % kommer från detalj- och grossisthandel
- 5,1 % kommer från restaurang- och storkök
- 28,8 % kommer från danska hushåll

På Euro Cater utgör vår livsmedelsproduktion en liten del av de totala mängder livsmedel vi hanterar. Det är därför naturligt för oss att fokusera på att minska matsvinnet inom vår grossistverksamhet, där både vår aktivitet och volymer är som störst.

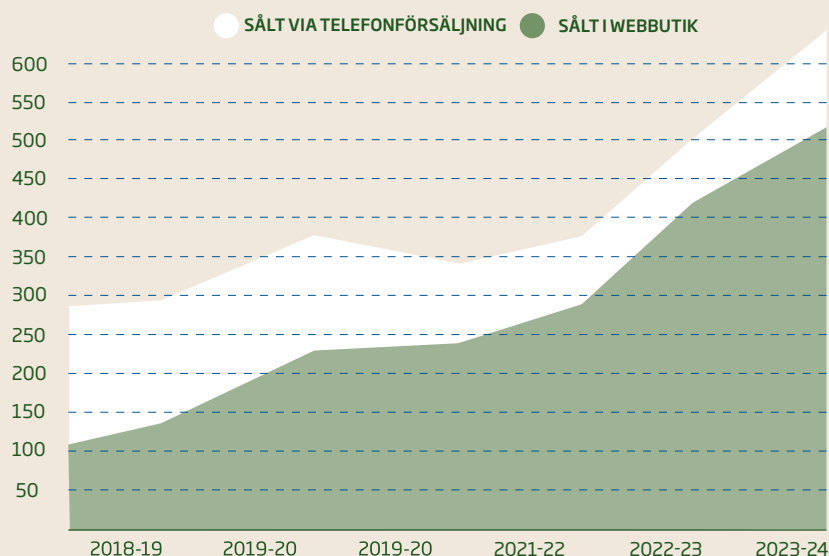
Vi säljer idag varor både genom webbutikens särskilda filter för "stoppa matsvinn", men även via uppsökande telefonförsäljning och särskilda rabattsystem som gör det attraktivt att köpa de varor som är nära att passera sista försäljningsdatum på vårt lager och i webbutiken.

Förra räkenskapsåret inkluderade vi för första gången matsvinnssdata från den svenska webbförsäljningen i redovisningen, och under detta räkenskapsår har vi kunnat inkludera data om matsvinn från den svenska telefonförsäljningen, så att våra matsvinnssdata nu representerar webbförsäljning och uppsökande telefonförsäljning från både Danmark och Sverige.

Under det gångna året har vi i hela Danmark och Sverige kunnat sälja totalt 519 ton varor via webbutikens funktionalitet, som annars riskerade att sluta som matsvinn. Dessutom sålde vi 161 ton potentiellt matsvinn via uppsökande telefonförsäljning, dvs. där vi aktivt har kontaktat kunderna för att sälja varor med kort datum.

Vi donerar dessutom löpande överskottsmat till olika välgörenhetsorganisationer - på Svensk Cater Stockholm

FÖRHINDRAT MATSPILL I TON



Notering: Från 2022/23 ingår webshopförsäljning från svenska avdelningar i beräkningen

donerar man bland annat till Vid din Sida, en organisation för hemlösa, medan man i Ängelholm donerar mat till Gatulaget i Hittarp, ett lokalt fotbollslag som tar ett stort socialt ansvar.

Det är upp till de enskilda avdelningarna att bestämma vem som får ta emot donationen. Det är en insats som är svår att centralisera då kort hållbarhet och distribution planeras bäst lokalt och därför finns det inte heller idag gemensamma riktlinjer för hur detta ska göras så länge de följer Livsmedelsverkets regler för spårbarhet.

Samtidigt blir vi ständigt bättre på att sortera vårt avfall, vilket innebär att det under en period kommer att finnas en större andel matsvinn registrerat i vår

egen avfallssortering, det vill säga eget organiskt avfall. Under det senaste året har vår andel organiskt avfall ökat med 3,9 procentenheter.

Sammantaget har vi följande aktiviteter på gång inom minskning och utnyttjande av matsvinn och avfall:

- Webbförsäljning och rabatterbjudanden i webbutiken
- Telefonförsäljning och rabatter via uppsökande försäljning
- Donationer av överskottsmat till sociala organisationer och/eller välgörenhetsorganisationer
- Donationer av matavfall till exempelvis djurparker
- Rapportering av matavfall till "Danmark mod Madspild"
- Matavfall skickas efter sortering till biogasanläggning

DANMARK MOD MADSPILD

MEDLEM

Dansk Cater har anmält sig till Danmark mod Madspild, ett frivilligt avtal där vi förbinder oss att väga, rapportera och totalt halvera vårt matsvinn senast år 2030.

Detta ligger i linje med ambitionen i FNglobala mål 12.3, som föreskriver att det globala matsvinnet per person ska halveras till 2030.



Där det är möjligt används vårt organiska avfall för bioförgasning som genererar elektricitet och värme. Restprodukten - biomassan - används därefter som effektivt gödsel på danska åkrar. I Sverige används matspillet från flera avdelningar även till bioförgasning.

Vi har varje år ett antal lokala avtal med både restauranger, välgörenhetsorganisationer och djurparker om att ta emot varor med kort datum så att så lite som möjligt går till spillo.

Ansvarsfullt sortiment

Hög livsmedelssäkerhet, rådgivning om hållbarhet samt ett brett utbud av lokala råvaror och produkter med hållbarhetscertifiering som vi aktivt främjar - detta är de viktigaste byggstenarna i vårt arbete för att utveckla en hållbar handel tillsammans med våra kunder och leverantörer.

På Euro Cater är vår mission att göra det enkelt för våra kunder att servera hälsosam, inspirerande och ansvarsfullt producerad mat. Vi säljer som utgångspunkt de varor som våra kunder efterfrågar, men försöker samtidigt påverka, aktivt uppmuntra och underlätta för våra kunder att välja mer hållbara alternativ.

Utöver detta har vi en växande försäljning till kunder som, precis som vi, prioriterar både lokala produkter och mer hållbara alternativ än de varor de köpt tidigare. Vi deltar aktivt i att sprida kunskap om hållbarhet och till exempel skapa större kunskap och förståelse för ekologi och regenerativa principer för odling både i förhållande till leverantörer, kunder och kollegor.

Vi har många olika och mer hållbara alternativ i våra produktkategorier och i webbutiken har kunderna möjlighet att göra aktiva val när de handlar hos oss. Vi optimerar ständigt webbutikens funktionalitet för att göra det enkelt att hitta mer hållbara och/eller certifierade produktgrupper.

Vi anser att detta är det bästa möjliga tillvägagångssättet för att förändra konsumtions-, inköps- och produktionsnormer i livsmedelsbranschen på både kort och lång sikt.

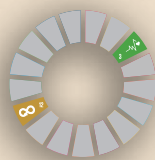
Produktpolicyer ska revideras

För att säkerställa att vår inställning till hållbarhet i produktsortimentet kommuniceras enhetligt i hela organisationen har vi tagit fram en katalog med produktpolicyer som innehåller

information om vår övergripande inställning och mer specifika policyer för områden som ekologi, djurvälstånd, fisk och skaldjur, lokala råvaror, palmolja och ägg.

Katalogen över produktpolicyer fungerar som en gemensam riktlinje för säljare och inköpare och ger en överskådlig sammanställning av etiska och miljörelaterade krav och frågor, som vi uppdaterar och justerar efter behov. Under det kommande räkenskapsåret kommer vi att se över alla våra produktpolicyer för att säkerställa att de överensstämmer med kundernas krav, möjligheten till positiv påverkan och våra ambitioner inom varje enskilt område.

LIVSMEDELSSÄKERHET



En kompromisslös inställning till livsmedelssäkerhet. Det är utgångspunkten för allt vi gör. Våra kunder ska alltid känna sig trygga och säkra i samarbetet med våra olika avdelningar.

Alla avdelningar är därför certifierade i enlighet med standarden ISO 22000 för livsmedelssäkerhet. Som en del av vår ISO 22000-certifiering genomför vi årligen interna revisioner på samtliga 32 avdelningar, och dessutom har vi haft externa och oberoende tredjepartsrevisioner på alla avdelningar från januari till april 2024. Som en del av vår ISO 22000-certifiering har vi fastställt rutiner för alla områden som är relevanta för att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet. Detta inkluderar riskbedömningar, spårbarhetssystem, temperaturövervakning, produktionshygien, skadedjurskontroll och utbildning av personal.

Under 2024 hade vi en avdelning som fick anmärkningar från Fødevarestyrelsen. Denna avdelning har sedan dess fått extra intern övervakning av livsmedelssäkerheten, uppdaterade rutiner och upprepade utbildning för all relevant personal. Fødevarestyrelsen

har vid första uppföljningen kunnat avsluta ärendet. På alla avdelningar inom Euro Cater har livsmedelssäkerheten högsta prioritet och därför ser vi på allvar på anmärkningar.

BIOLOGISK MÅNGFALD OCH PALMOLJA

Palmolja är den mest producerade och handlade vegetabiliska oljan i världen och används till ett stort antal livsmedel och icke-livsmedelsprodukter. Tyvärr kan produktionen av palmolja också leda till omfattande avskogning, vilket resulterar i förlust av biologisk mångfald.

Därför har vi stort fokus på att minimera vår användning av palmolja och vi valde redan förra året att fasa ut användningen av palmolja i vår egen produktion. Utvecklingen inom detta område rapporterar vi varje år till RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil. Under kalenderåret 2023 har vi beräknat andelen certifierad palmolja till 100 %. I samarbete med våra leverantörer har vi således flera år i rad enbart certifierad palmolja i våra konventionella oljor och margarinprodukter i sortimentet.

Stora delar av världens djur- och växtarter är idag under stark press. Särskilt våra fiskbestånd och marina områden hotas av överfiske, bifångst och förstörda livsmiljöer. Därför har vi ett starkt fokus på att erbjuda fisk- och skaldjursprodukter som är certifierat hållbara, med extra garantier för att fisket är lagligt, inte bidrar till överfiske, att bifångst minimeras så långt det är möjligt, och att fisket bedrivs så skonsamt som möjligt med tillgänglig teknik.

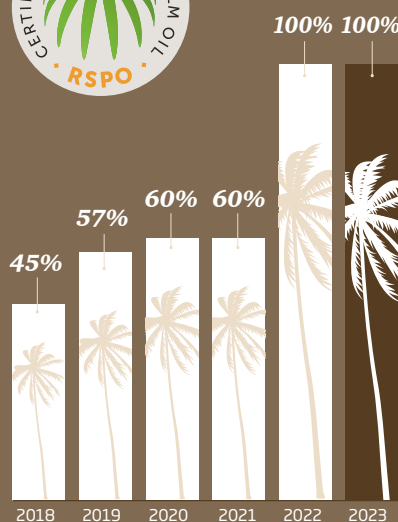
Varje år genomförs interna revisioner på avdelningar som säljer både MSC-certifierad fisk (hållbart vildfångad fisk) och ASC-certifierad fisk (hållbart odlad fisk), samt externa oberoende tredjepartsrevisioner på utvalda avdelningar i både Danmark och Sverige. På så sätt kan vi erbjuda produkter från garanterat hållbart och skonsamt fiske överallt i företaget.

ISO 22000-certifiering

ISO 22000-certifiering är en tredjepartsverifiering av ledningssystem för livsmedelssäkerhet. Den garanterar att företaget identifierar och kontrollerar livsmedelssäkerhetsrisker och visar därför att det certifierade företaget har implementerat och följer policyer och procedurer för säker livsmedelshantering.



På Dansk Cater har vi för tredje året i rad blivit Demeter-certifierade på relevanta avdelningar. Certifieringen garanterar att vi lagligen kan leverera och marknadsföra Demeter-certifierade produkter. Demeter-certifierade produkter innebär att produkten är tillverkad enligt Demeter-standardens biodynamiska principer, bygger på en helhetssyn på natur, jordbruk, livsmedelskvalitet och hälsa och att den är spårbar via vårt företag.



RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

RSPO är en global organisation som arbetar med alla led i värdekedjan för att säkerställa att största möjliga andel av den globala konsumtionen av palmolja är hållbar. RSPO har tagit fram en uppsättning riktlinjer som säkerställer att särskild hänsyn tas till natur, miljö och lokalbefolkning. Miljöcertifieringen innebär bland annat att det är förbjudet att avverka urskog och naturområden med hög biologisk mångfald för att skapa utrymme för nya palmolja-planter, samt att de mest miljöskadliga bekämpningsmedlen i odlingen ska fasas ut. RSPO-certifieringen säkerställer dessutom bättre arbetsvillkor och anständiga arbetsvillkor för lokalbefolkningen som arbetar på fälten och plantagen. RSPO har över 3 000 medlemmar globalt – däribland Euro Cater.

Andelen certifierad palmolja (i hyllvaror: oljor och fetter, inte som ingrediens).



ORIGENAL

- Bli ambassadör för mer biologisk mångfald och bevarande av gamla kulturarvssorter av frukt, grönsaker och spannmål i Danmark

Tillsammans med föreningen ORIGINALER stödjer vi den danska biologiska mångfalden. Det gör vi bland annat genom att behålla produktionen av de gamla kulturarvssorterna, så att vi i framtiden också har ett spännande, smakrikt och varierat urval av grönsaker i köket.

Föreningen ORIGINALER med varumärket ORIGENAL är ett ekologiskt koncept och arbetar för att öka efterfrågan och återinföra danska, inhemska växtsorter i livsmedelssystemet och genom att till exempel involvera professionella kök.

Under 2023/24 startade föreningen ett nytt Ambassadörskorps-projekt i samarbete med Fonden for Plante-

baserede Fødevarer och våra kunder. I projektet har Dansk Caters kunder med ett särskilt intresse för att aktivt arbeta med biologisk mångfald, ekologi och bevarandet av danska frukt-, grönsaks- och spannmålssorter utsetts till ambassadörer. Ambassadörerna ska under en 2-årsperiod delta i undervisning, mässor, event och laga mat med de danska sorterna.

Ambassadörskapet ska bidra till att det professionella köket får "fler strängar att spela på". En morot är inte bara en morot; en sort är utmärkt för bakning, en annan har en stor märm och passar därför perfekt till puré eller mos, medan en tredje har ett unikt utseende och är idealisk att servera hel som en

vegetarisk huvudrätt. De professionella köken är särskilt utvalda som ambassadörer tack vare sin betydelsefulla roll. De har både kompetensen att arbeta med råvarorna och möjligheten att förmedla budskapet vidare till både kollegor och gäster.

Under 2023/24 har vi kunnat utöka vårt sortiment med ORIGENAL-märkta produkter och tillverkare.

Senast har följande lagts till i webbutiken:

- **Morötter: Chantenay Red Cored, Sørís**
- **Rödbeta: Detroit of Dark Red, Sørís**
- **Fler danska spannmålssorter: Boris råg och dansk spelt**



Om KRAV-märkning och -certifiering

KRAV är en svensk hållbarhetscertifiering och märkning som garanterar en högre ekologisk standard än EU:s minimikrav för ekologisk livsmedelsproduktion. Det är både svenska livsmedel och importerade livsmedel som kan certifieras och certifieringen gäller i hela Norden samt EU.

KRAV-certifiering och tredje parts-revision utförs enligt gällande KRAV-standard för aktuell aktivitet. Kraven omfattar både ekologiska principer – att maten är producerad utan användning av kemikalier –

samt krav på djurvälstånd och arbetsvillkor.

KRAV-certifieringen skiljer sig från EU:s minimistandard för ekologisk produktion genom att ställa högre krav på ett minskat klimatavtryck, eftersom det är ett krav att alla certifierade producenter enbart får använda energi från hållbara källor.

Alla avdelningar inom Svensk Cater inklusive Nordsjöfisk har även i år erhållit KRAV-certifieringen efter extern revision.

DJURVÄLFÄRD

Vi har stort fokus på att främja mer hållbara och ekologiska varor i vårt sortiment.

Under 2020 fasade vi ut alla skalägg från burhöns i vår egen produktion, och enligt vår produktpolicy för ägg har vi en ambition att fasa ut alla burägg (i flytande form såväl som skalägg) som handelsvara senast 2025. I förhållande till målsättningen är vi glada över att kunna meddela att vi har ingått avtal om att vi från och med den 31 december 2024 inte längre har skalägg från burhöns i vårt sortiment, och vid denna tidpunkt har vi helt övergått till andra typer av ägg från produktion med bättre djurvälstånd.

Vi vill generellt inspirera våra kunder att välja produkter med ökad djurvälstånd som exempelvis produkter med det danska Hjertemærket eller KRAV-certifierade produkter och därför marknadsför vi ofta sådana produkter i våra kataloger, i kampanjer och på vår webbutik. Under 2023/24 har vi haft 1208 kampanjer med Hjertemærket i Dansk Cater, medan vi har marknadsfört KRAV-certifierade produkter 49 gånger på den svenska marknaden.

SAMARBETE MED DRC FÖR MER HÅLLBARHET PÅ MENYN

Under 2023/24 inledde vi ett samarbete med DRC – Danmarks Restauranter og Caféer, med syftet att kartlägga hinder, identifiera önskemål och utveckla strategier för att hjälpa professionella k k att integrera en grönare profil och skapa en mer hållbar meny.

Inom projektet har man satt upp ramarna, fastställt målsättningen och inlett arbetet med att genomföra en omfattande enkätundersökning bland DRC:s medlemmar för att fullt ut kartlägga hinder och önskemål kring en grönare profil och en mer hållbar meny. Utifrån undersökningen kan man sedan planera vilka initiativ som bäst st ddjer de professionella k ken och utforma strategin för att genomföra dessa initiativ.

‐På Dansk Cater deltar vi aktivt i planeringen av projektet och bidrar med ink pskunskap och relevanta data. Det vi först och främst behöver är en bredare förståelse för vilka utmaningar restauranger och caféer ser som de största när det gäller att skapa en mer hållbar meny – det är viktig kunskap för oss och f r hela branschen‐, säger Jan Kristensen, Development Manager på Dansk Cater.

I samarbete med DRC deltog vi förra året i utvecklingen av en idékatalog för hur restauranger och caféer kan initiera olika klimat- och milj besparande initiativ i sin egen verksamhet. Det här projektet handlar om hur restauranger och caféer positionerar sig strategiskt och vilka produkter de väljer till menyn.



På Dansk Cater vill vi göra det enkelt f r våra kunder att handla mer hållbart och vi anser att potentialen är stor. Syftet med projektet är att hitta rätt lösningar för att få restauranger och caféer att röra sig i en grönare riktning.

GROSSHANDLARN

Fokus på lokala och små producenter och inspiration till ditt kök

På den svenska foodservicemarknaden publicerar vi kampanjtidningen Grosshandlarn 13 gånger per år. Varje nummer innehåller en sektion med rubriken "Hållbarhet i fokus," där vi lyfter ett aktuellt hållbarhetstema.

Grosshandlarn nr 1 samt nr 9, 2024, handlade båda om matsvinn. I det första numret berättade vi om hur du genom vår webbutik och nya matsvinnfilter enkelt kan söka efter och köpa varor som ligger nära bäst före-datomet och därmed handla mer miljövänligt och med rabatt. "Bäst före"-datomet kan i vissa fall tolkas som "Ofta bra efter", vilket är viktigt att komma ihåg om man vill bidra till att minska matsvinnet.

I Grosshandlarn nr 9 gav vi tips på hur du i det professionella köket kan undvika matsvinn genom att ha:

- Fokus på hur du handlar,
- Fokus på råvarornas förvaringstemperatur och på att frysa in varor som är nära utgångsdatum
- Fokus på hur man använder de sista resterna av produkterna kreativt i köket.

I Grosshandlarn lyfter vi särskilt fram, genom artiklar och intervjuer, de många lokala produkter samt små producenter och leverantörer som du kan handla från via Svensk Cater. Vi värnar om ett nära samarbete och att ge möjligheter till alla – både stora och små leverantörer. Det gynnar både lokal utveckling och skapar en bättre matupplevelse för gäster och allmänheten.

Har du blivit nyfiken på artiklarna i Grosshandlarn nr 1 eller nr 9? I så fall hittar du dem och många fler inspirerande publikationer online på: svenskcater.se/inspiration/tema-2024/



Filtrea

- ☐ ASC (12)
- ☐ Ekologisk (365)
- ☐ FSC (262)
- ☐ Fairtrade (89)
- ☐ Fri från soja (25)
- ☐ Från Sverige (160)
- ☐ Glutenfri (239)
- ☐ Halal (1)
- ☐ Jordnötsfri (1)
- ☐ KRAV (136)
- ☐ Kampanj (123)
- ☐ Kött från Sverige (144)
- ☐ Laktofri (249)
- ☐ Lokalt artikel (549)
- ☐ MSC (107)
- ☐ Mjölkfri (176)
- ☐ Nyckelhälsamärkt (417)
- ☐ Svanenmärkt (33)
- ☐ Svensk fågel (94)
- ☐ Svenskt Sigill (6)
- ☐ Vegan (94)
- ☐ Äggfri (28)
- ☐ Ärtproteinfri (29)



MÅNGFALD OCH PREFERENSER

Med en allt större mångfald i befolkningen har vi fokus på att ha ett brett sortiment som vänder sig till alla grupper av konsumenter och invånare i samhället – oavsett smak, preferens eller trosuppfattning.

Konsumenternas val av livsmedel kan avgöras av etiska skäl, som vegansk eller vegetarisk mat; religiösa skäl som kosher eller halal; hälsomässiga skäl; som glutenfri, laktosfri eller fullkornsmärkt. Oavsett preferenser vill vi kunna erbjuda våra kunder rätt sammansättning av produkter till deras meny, och därför är det enkelt att filtrera på preferenser i våra webbutiker.

Den Store Klima Database

Vi utgår i den danska webbutiken från Den Store Klimadatabase, som 2020 publicerades av den oberoende danska gröna tankesmedjan Concito. Databasen innehåller de 500 mest handlade livsmedlen och utifrån dessa har vi kunnat kartlägga koldioxidavtrycket för mer än 50 000 av våra artikelnummer. För vissa artikelnummer kommer databasen att leda till ett exakt beräknat koldioxidavtryck, men på grund av databasens trots allt begränsade datamängd kan det för andra artikelnummer finnas en viss felmarginal. Tills vidare bör alla CO₂-siffror för våra produkter ses som det bästa möjliga kunskapsunderlaget, vilket vi självklart informerar om i vår webbshop.



-Att det är enkelt att beräkna dina rätters koldioxidavtryck med vårt verktyg CalcuEasy?

Vi är den enda foodservicegrossisten i Danmark som erbjuder verktyget CalcuEasy, vilket gör det enkelt för dig som kund att beräkna klimatpåverkan för dina rätter och menyer. Dessutom kan du få en tydlig översikt över näringsinnehåll, allergener och andelen ekologiska ingredienser i de måltider du serverar på din restaurang, i din matsal eller café.

Verktyget kan också användas för andra saker, som att övervaka inköpspriser och deras utveckling, övervaka lagerstatus och skapa en samlad överblick över vad som finns i lager, så att matsvinnet förhoppningsvis kan minimeras. I CalcuEasy kan du även göra menyplanering och generera inköp utifrån menyn.

Försäljning och marknadsföring i webbutik

Vi vill göra det enkelt för våra kunder att hitta mer hållbara produkter i webbutiken och arbetar kontinuerligt med små och stora förbättringar för att öka dessa produkters synlighet. Varje år utvecklar vi nya guider, publicerar artiklar och ställer verktyg till förfogande för våra kunder som kan hjälpa dem att "räkna på sin hållbarhet" vilket underlättar informera-de val vid inköp.

Under 2023/2024 har vi bland annat publicerat följande artiklar och uppslagsverk där vi ger goda råd om energibesparande åtgärder och guidar kunderna till var de kan hitta varor från lokala leverantörer:

- **Översiktskarta med lokala leverantörer:** Här kan kunderna få mer information om lokala leverantörer som avdelningarna handlar med.
- **"Kunskap om":** Ett uppslagsverk skapat i samarbete med DRC som ger en detaljerad inblick i hur kunder kan arbeta med energibesparande åtgärder, förpackningar, avfallssortering, matsvinn, ansvarsfulla inköp, biologisk mångfald och odlingsmetoder samt klimatavtryck.
- **Kostråd för måltider:** Inspirations-sida med praktiska råd och inspiration om hur man implementerar "De gröna principerna" i det professionella köket.

Vidare är vi den enda foodservicegrossisten i Danmark som erbjuder verktyget CalcuEasy, som du kan använda för att beräkna klimatpåverkan för dina rätter och din meny. Du kan dessutom använda det för att skapa en samlad överblick över näringsinnehåll, allergener och andelen ekologiska ingredienser hos dina måltider. Verktyget kan också användas för att till exempel övervaka dina inköpspriser och deras utveckling, övervaka lagerstatus och skapa en samlad lageröversikt.

Förra året satsade vi på att uppdatera och förbättra de danska och svenska webbutikerna. Förändringarna hade fokus på att göra filtren tydligare och mer användarvänliga. När kunden klickar på en enskild produktkategori visas nu alltid filtren, vilket gör det enklare att hitta Fair Trade-varor, ekologiska produkter samt MSC- och ASC-certifierad fisk och skaldjur m.m.

Som en nyhet för 2023/24 har vi förbättrat synligheten för produkter som minskar matsvinn och lanserat

ett "Stoppa matsvinn"-filter. Med filtret är det nu möjligt att lättare söka fram dessa produkter – både som en egen kategori och tvärs över olika produkttyper. Dessutom visas ett "Stoppa matsvinn"-alternativ när du navigerar in i en produktkategori.

I Dansk Caters webbutik anger vi en uppskattning av klimatavtrycket i form av ett beräknat koldioxidavtryck per produkt, baserat på den omfattande danska klimadatabasen från Concito. Klimatavtrycket kan avläsas för varje enskild vara, och därmed kan man lättare jämföra koldioxidavtryck mellan olika varukategorier, även om det fortfarande är svårt att jämföra inom de enskilda kategorierna. Under 2023/24 uppdaterade Concito sin databas, inklusive avtrycken för kategorin fisk och skaldjur. Vi på Dansk Cater har naturligtvis också uppdaterat våra koldioxiddata i webbutiken. Precis som den nya matsvinnsfunktionen föreslår alternativ, uppmuntrar vi även kunder som väljer mer koldioxidintensiva livsmedel att samtidigt klicka sig in på varor som är mindre koldioxidintensiva som ett alternativ till deras meny. På så sätt försöker vi aktivt uppmuntra till de bättre valen direkt i säljsituationen och på vår webbutik.

I webbutiken hittar du också alltid "Tips för hållbar omställning", en omfattande och uppdaterad informationssida där vi löpande presenterar videor, verktyg och bra branschinformation om t.ex. avfallssortering, mer hållbara take away-förpackningar, en matsvinnskalkylator mm.

Utbildning som stödjer hållbarhet

Vi vill stödja kundernas verksamhet med kunskap och initiativ inom hållbarhet och därför utbildar vi löpande våra säljare i att ge råd till kunderna så att det blir enklare för dem att välja de mer hållbara lösningarna i vårt sortiment.

Under 2023/24 har vi på Dansk Cater utbildat 43 säljare i hållbarhet och försäljning. Parallellt har även försäljningscheferna fått utbildning i hur man bäst stödjer försäljning och hållbarhet internt i organisationen.

Alla våra tidigare e-utbildningar för försäljning har under det här räkenskapsåret flyttats till den nätbaserade utbildningsplattformen Cater Academy, vilket innebär att nya säljare snabbt kan få tillgång till relevant onlineutbildning vid uppstart.

ÆR'TE IKKE NEMT?

Med den rette omtanke kan andelen af det grønne i måltiderne skrues gevaldigt op. Grøntsager, frugter, bær, bælfrugter, nødder, kerner og frø er nemme at arbejde med og kan udover at være hovedelementet indgå i alt fra spreads, brød, sovser og desserter.

ærtepesto pasta e piselli ærterisotto fond



ærtesuppe ærte

SÆT SPOT PÅ DET GRØNNE

Følg disse simple råd og gør dine måltider sundere og bedre for krop, klima og biodiversitet.

DE GRØNNE RÅD

- ☒ Sæt sæsonens grønt øverst på menuen
- ☒ Giv de grønne retter den bedste placering i buffeten

Se idekatalog til grønne tiltag her



MÆRK MENUEN

Brug piktogrammer frem for betegnelserne 'vegansk', 'vegetarisk' eller 'kødfri'. Beskriv i stedet retterne med masser af farverige og appetitvækkende ord.

HOW TO MENU

Linse-lasagne

med gulerødder, aubergine og cremet mornaysauce

Aspargesrisotto

med citronolie, parmesan og brændkarse

HOW NOT TO

Veganisk lasagne

med gulerødder, aubergine og cremet mornaysauce

DANSK CATER ÄR MEDLEM I VEGETARISK FORENING I DANMARK

Vi är medlemmar i Vegetarisk Forening i Danmark eftersom vi har ett gemensamt fokus på ett hälsosammare liv, klimatförändringar och djurvälstånd. Vi vill löpande ge våra kunder så många bra valmöjligheter som möjligt. Vegetarisk Forening är en bra partner som erbjuder kunskap om nya möjligheter i ett brett varusortiment.

Under 2023/24 har vi tillsammans utvecklat material för att främja mer frukt och grönt på menyn. Materialet har delats med kunderna tillsammans med deras leveranser från Cater Grønt.

Läs mer om föreningen här: vegetarisk.dk



MATTIDSKRIFTEN BLUS

- nu även som BLUS-podcast

Två gånger om året ger vi på Dansk Cater ut en stor foodservicetidskrift som ska skämma bort och inspirera gastronomerna i de danska professionella köken. Det är en tidskrift full av nya matidéer, nya produkter och inspiration till mer hållbara val.

Tidskriften är en hyllning till foodservicebranschen, en hyllning till passionen för god mat och mat med massor av smak och gott samvete. Det är bland annat i denna tidskrift som vi marknadsför och informerar våra kunder om möjligheterna till ett mer hållbart sortiment genom både artiklar och annonser.

Som något helt nytt lanserade vi i mars 2024 även BLUS PODCAST, där du kan lyssna på spännande intervjuer med branschfolk i köket, antingen när du är på språng eller precis när det passar dig.

I marsnumret (2024) av tidskriften kunde vi bland annat berätta om Claus Meyers Det Nordiske Køkkenmanifest som firar 20-årsjubileum i år, medan man i BLUS PODCAST bjöd in Claus Meyer till ett samtal om vad fokus

på lokala råvaror och smaker har fått betydelse i Norden och resten av världen. Enligt Meyer är nästa stora trend baljväxter och grönsaker, och enligt honom är baljväxter unika grönsaker tack vare deras höga proteinhalt, och de danska baljväxterna är extra läckra när det gäller smak.

I det aktuella numret kunde man även hitta "En guide til grøntsager der smager", där vi berättar om hur tillagningen av grönsaker är minst lika viktig som av kött, att kål är smakrikare och hälsosammare än sallad, och att man bör tänka på umami vid tillagning av

grönsaker. Rödbetor, selleri, jordärtskockor och sparris kan smaka helt olika beroende på hur de tillagas - möjligheterna är oändliga, precis som smakerna.

Är du nyfiken på att läsa historierna från BLUS kan du skanna QR-koden här:



Vill du lyssna på BLUS PODCAST behöver du bara söka efter BLUS på i din podcastapp.



Ansvarsfull verksamhet

Vi strävar efter att vara en bra och ansvarsfull arbetsplats för våra många duktiga medarbetare. Vi vill också säkerställa att hänsyn tas till medarbetarna i vår värdekedja och att våra inköp sker ansvarsfullt. Dessutom strävar vi efter att driva vår verksamhet på en grund av integritet, lokalt engagemang och bra ledarskap.

När det gäller ansvarsfull verksamhet fokuserar vi på våra egna medarbetare: säkerhet och hälsa på arbetsplatsen, utbildning och kompetensutveckling samt hur vi säkerställer ansvarsfulla inköp. Vi har också ett starkt fokus på god bolagsstyrning med välfungerande processer för due diligence över hela verksamheten.

SÄKERHET OCH HÄLSA



På Euro Cater har vi över 2 500 medarbetare och det är viktigt för oss att arbeta aktivt med de negativa effekter och positiva möjligheter som vi har i vårt dagliga arbete

och i vår verksamhet. Medarbetarna lägger en stor del av sin tid och energi på Euro Cater varje dag och vi har ett ansvar att erbjuda dem en säker och hälsosam arbetsplats där trygghet och en god arbetsmiljö alltid står i fokus.

Därför är det naturligt för alla koncernens avdelningar att ta hand om arbetsmiljön för att exempelvis förebygga arbetsskador eller stress hos våra medarbetare. Våra lokalt förankrade avdelningar präglas av en öppen kultur med fokus på god dialog mellan anställda och chefer.

Vissa arbetsuppgifter, särskilt för chaufförer och lagerarbetare, innebär att hantera tunga lyft och förflytta last vid distribution av varor från lagret till kunden.

Baserat på de preliminära analyserna framstår bättre ergonomi som en nyckelfaktor för att minska arbetsrelaterade skador. Därför tog vi förra året fram fyra utbildningsvideor i Danmark med fokus på ergonomi och säkerhet för olika arbetsområden: kontor, lager, slakteri/produktion och chaufförsarbete.

Under det här räkenskapsåret har vi översatt filmerna till svenska och engelska och implementerat dem i

Dansk Cater och Svensk Cater via vår nya nätbaserade utbildningsplattform Cater Academy, där vi framöver bättre kan rapportera om spridningen, omfattningen och utbildningsinsatsen bland våra medarbetare.

Under de kommande åren kommer den centrala samordningen att förstärkas, samtidigt som vi arbetar för att hitta en balans som även stödjer det starka lokala engagemanget på våra avdelningar.

Hälsosamma initiativ på arbetsplatserna

På Svensk Cater arbetar man i enlighet med gällande lagstiftning mer strukturerat med den psykiska arbetsmiljön och det har tagits fram handlingsplaner för alla avdelningar. På Svensk Cater arbetar vi för att arbetsmiljöinsatserna, även inom det psykosociala området, ska integreras i den nya nätbaserade utbildningsplattformen Cater Academy under räkenskapsåret 2024/25.

Självbestämmandet på de lokala avdelningarna säkerställer ett stort lokalt engagemang bland chefer och medarbetare, och det visar sig bland annat i en mängd olika initiativ på de enskilda arbetsplatserna. Många avdelningar är väldigt bra på att engagera sina medarbetare i sport, viktningsprogram och sluta röka-kurser.

Under detta räkenskapsår har vi genomfört en preliminär arbetsskadeanalys i Danmark för att använda som underlag i vår analys av dubbel väsentlighet och som en del av förberedelserna inför CSRD-rapporteringen.

Analysen av dubbel väsentlighet ger oss en detaljerad förståelse för både påverkan och möjligheter och fastställer rapporteringsnivån för koncernen, även inom området arbetsmiljö. Under kommande räkenskapsår kommer vi att koppla de svenska anläggningarna till analysen så att vi kan få en samlad bild av våra största risker och möjligheter att optimera arbetsmiljöarbetet.

Vi har även utvärderat möjligheten att rapportera antalet "lost time"-arbetsskador, det vill säga arbetsskador som har lett till frånvaro för medarbetare. Det är också viktigt att titta på det totala antalet arbetsskador i varje företag, eftersom varje skada är betydande för den enskilda medarbetaren och bör undvikas. Det råder dock konsensus kring hur rapportering inom olika företag och branscher bäst beräknas i antal arbetsskador med frånvaro, eftersom det är dessa som har störst betydelse för både medarbetare, företag och samhälle.

Det finns olika riktlinjer och tillvägagångssätt i Danmark och Sverige för när arbetsskador ska rapporteras till myndigheterna, varför dessa inte är jämförbara idag och därför har vi valt att inte rapportera antalet arbetsskador med frånvaro förrän nästa år, så att vi är helt säkra på att arbetsflödena bakom antalet arbetsskador är både jämförbara och korrekta.

Under de kommande åren kommer vi att fokusera på att samla in mer data om både den fysiska och psykiska arbetsmiljön i Danmark och Sverige. Detta kommer att göra det enklare för oss att följa utvecklingen och effektivt prioritera insatser och utbildning mellan olika avdelningar.

Utbildning och kompetensutveckling

Vi strävar efter att kontinuerligt utveckla våra medarbetare genom löpande utbildning och kompetensutveckling. All intern utbildning, både obligatorisk och frivillig, inom livsmedelssäkerhet, miljö, arbetsmiljö och säkerhet, genomförs lokalt och planeras av respektive avdelning. Vi utbildar bland annat våra medarbetare vid introduktionen i en grundläggande förståelse för samhällsansvar, våra policyer och hur dessa påverkar deras dagliga arbete. Detta är särskilt viktigt för säljare, inköpare, ledningen, chaufförer och trafikledare.



- Att vi har ett visselblåarsystem

På Euro Cater har vi ett visselblåarsystem som kan användas av alla, oavsett om du är intern, extern, medarbetare, chef, leverantör eller kund hos Dansk Cater eller Svensk Cater. Ett visselblåarsystem och dess användning bidrar till att skydda vår verksamhet.

Med ett visselblåarsystem kan alla intressenter anmäla exempelvis fusk, bedrägeri, diskriminering, våld, miljöföroreningar eller andra lagbrott.

Euro Caters visselblåarsystem hanteras av en tredje part för att säkerställa en oberoende bedömning och hantering av alla anmälningar. Om så önskas kan en anmälan göras anonymt, och alla anmälningar behandlas i enlighet med GDPR-lagstiftningen och vår integritetspolicy.

Under räkenskapsåret 2023/24 handlade en av modulerna i vår uppförandekod för medarbetare om visselblåarsystemet. Dels var det en påminnelse till alla medarbetare om att visselblåarsystemet finns och dels en utbildning i vilka fall det är möjligt och viktigt att använda den.

Ett nytt utbildningssystem och en ny uppförandekod för medarbetare

Under det här räkenskapsåret har vi implementerat ett nytt internt utbildningssystem för den danska och svenska delen av verksamheten. Vi måste i allt högre grad hantera, dokumentera och rapportera utbildning av medarbetarna och vi har därför valt att implementera ett nytt system som samlar all utbildning på ett ställe. Vi har tidigare haft en nätbaserad utbildningsplattform med utbildning inom hållbarhet, men endast riktad till säljandelen. På den nya plattformen Cater Academy samlar vi all intern utbildning. Den kommer att omfatta utbildning inom försäljning, hållbarhet, livsmedelssäkerhet, miljö, arbetsmiljö och informations-säkerhet – allt samlat på en och samma plats för medarbetarna. Plattformen riktar sig till medarbetare inom lager, produktion, kontor och till chaufförer och erbjuder både webb- och appbaserad utbildning, så att användaren inte behöver en dator.

Utbildningen kan genomföras direkt på plattformen och är dessutom enkelt tillgänglig på danska, engelska och svenska. Detta är avgörande för att vi ska kunna implementera utbildning som fungerar för olika typer av medarbetare, över språkgränser och med varierande nivåer av läskunnighet.

Under 2023/24 lanserade vi en utbildning för alla, uppförandekod för medarbetare och visselblåsning i det nya utbildningssystemet. Under räkenskapsåret nådde vi på koncernnivå en utbildningsgrad på 81 %, vilket vi anser vara tillfredsställande med tanke på att utbildningen lanserades i ett nytt system som medarbetarna behövde lära sig att använda för första gången. Målet är att minst 85 % av alla medarbetare ska ha genomgått utbildningen i denna första omgång, och därefter att utbildningen implementeras som en del av introduktionen för nyanställda.

På Cater Grønt - 95 % av medarbetarna har fått utbildning i uppförandekoden för medarbetare

"På Cater Grønt kunde vi avsätta tid för insatsen, och det gav resultat – vi har nu nått 95 % av våra 180 anställda. Det var dock ett omfattande koordineringsarbete att genomföra utbildningen med tanke på de mycket varierande arbetstiderna och att det skedde under en semesterperiod." – säger Majken Ravnkilde, som är utbildningsansvarig på Cater Grønt.

På Cater Grønt har man bland de 180 heltids- och deltidsanställda. Vi har också både morgon- och kvällsskift på lagret, så även om den nya plattformen är flexibel är erfarenheten att det är nödvändigt att hjälpa fler medarbetare

att få utbildningen genomförd eftersom det är ett nytt system och första gången vi använder det. Utöver detta har Cater Grønt även medarbetare som behövde genomföra utbildningen i små grupper och med hjälp av en tolk. Det handlar om en mindre grupp medarbetare, men en viktig sådan att utbilda, eftersom de på grund av språkbarriärer kan ha en svagare koppling till och

förståelse för den danska arbetsmarknaden samt sina rättigheter och möjligheter.

"Alla medarbetare har tagit utbildningen på stort allvar, och det har uppkommit frågor som till exempel när och hur visselblåarsfunktionen ska användas. Det understryker vikten av att få diskutera dessa frågor på avdelningen", säger Majken Ravnkilde.



ANSVARSFULLA INKÖP

Våra inköp inom koncernen är koncentrerade till cirka 75 % hos stora, välkända varumärkesleverantörer som vi har haft ett långvarigt samarbete med. De resterande cirka 25 % av inköpen görs hos en bred grupp av bland annat lokala samarbetspartners.

Som grossist köper vi en del av våra produkter, direkt eller indirekt, från länder i tredje världen, där avståndet till produktionsledet kan vara stort. Det innebär en risk för att förhållanden som bristande hänsyn till klimat och miljö eller dåliga arbetsvillkor kan undgå vår kontroll – något som inte är acceptabelt enligt våra egna standarder och etiska riktlinjer.

Nytt due diligence-system och ny policy

Under 2023/24 har vi tagit ett stort steg inom ansvarsfull handel genom att bli aktiv medlem i Sedex. Som Sedex-medlem är vi engagerade i ansvarsfulla inköp och att arbeta för att skapa mer ansvarsfulla och etiska leveranskedjor.

SEDEX är en erkänd internationell organisation för ansvarsfulla och etiska leverantörskedjor samt en risk- och

leverantörshanteringsplattform med verktyg som skapar mer transparens och samlar in ytterligare dokumentation från vår leverantörskedja.

Alla nya leverantörer undertecknar idag vår uppförandekod för leverantörer. Som en del av den nya due diligence-processen gör vi en riskbedömning i enlighet med Sedex och ställer sedan genom deras system flera krav på leverantörer med en potentiellt högre risk att bryta mot vår uppförandekod för leverantörer.

Om en leverantör bedöms ha en potentiellt större risk att bryta mot vår uppförandekod för leverantörer, kommer leverantören att anmodas att fylla i ett Sedex-leverantörsformulär (SAQ). Om genomgången av SAQ visar på fortsatt hög risk för bristande efterlevnad av våra etiska standarder, kan leverantören också behöva dokumentera en etisk revision utförd av en tredje part.

Eftersom vi under detta räkenskapsår väsentligt har ändrat och uppgraderat vårt due diligence-system har vi valt att ta bort vår policy gällande arbetsvillkor och mänskliga rättigheter och istället ersätta den med en helt ny policy för ansvarsfull leverantörsstyrning och due diligence.

Implementeringen av de nya policyerna sker i dialog med leverantörer och kunder och är också gjord i enlighet med kraven i EU:s nya Due Diligence-direktiv.

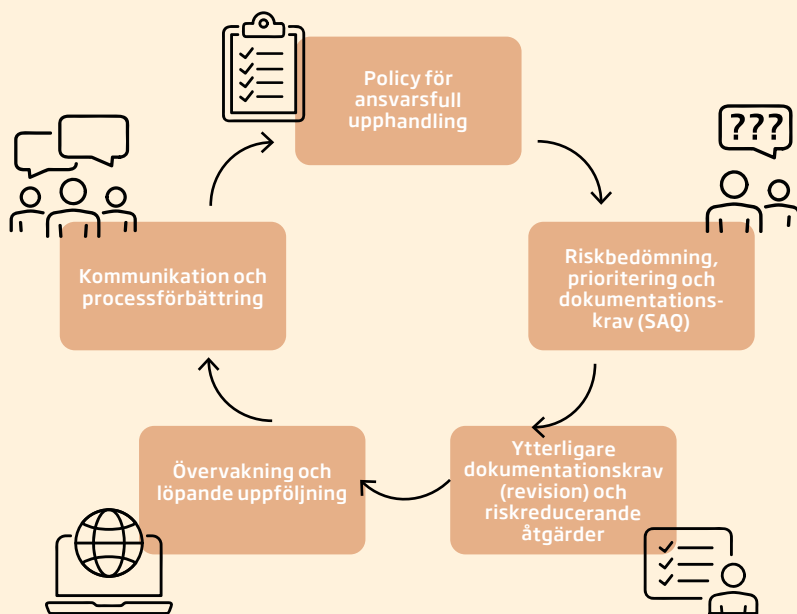
Dansk Cater har i flera år varit medlem i Etisk Handel Danmark och under detta räkenskapsår har Svensk Cater blivit medlem i systerorganisationen ETI Sverige. De två organisationerna har samma mål: mer ansvarsfulla och etiska leveranskedjor. Under året arbetar de med olika teman och nätverksgrupper som är relevanta för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

Under det här räkenskapsåret skulle vi ha uppdaterat vår uppförandekod för leverantörer i enlighet med den nya policyn, men denna uppgift har skjutits upp till hösten 2024.

Euro Caters nya due diligence-system är inspirerat av SEDEX rekommendationer för bästa praxis samt Dansk Etisk Handels publikation "De 6 skridt": De 6 due diligence-skridt – De6skridt.dk.

Sedex² | Member**Euro Cater är medlem i SEDEX**

Under 2023/24 blev Euro Cater-koncernen medlem i Sedex. Sedex är en internationell plattform för etisk riskhantering och leverantörsstyrning. Plattformen erbjuder verktyg för att göra riskbedömningar, utbyta kvalificerad dokumentation i form av leverantörsenkäter (SAQ) samt genomföra tredjepartsrevisioner på produktionsnivå.



ETI Sverige

Dansk Cater är medlem av Etisk Handel Danmark och Svensk Cater av ETI Sverige

Etisk Handel Danmark är en dansk organisation vars syfte är att främja etisk internationell handel. Detta innebär ett starkt fokus på respekt för mänskliga rättigheter och arbetstagarrättigheter, hänsyn till miljö och klimat samt etisk företagsstyrning, inklusive antikorrupktion, antidiskriminering och god bolagsstyrning. ETI Sverige är Etisk Handel Danmarks systerorganisation och arbetar mot samma mål, men med olika agendor under året.

Läs mer på etiskhandel.dk och etisverige.se

Uppförandekod för leverantörer

Vi ställer formella krav på ansvarstagande hos våra leverantörer genom att kräva att de undertecknar vår uppförandekod för leverantörer. I Danmark och Sverige har leverantörer som står för 96 % av den totala inköpsvolymen hittills skrivit under vår uppförandekod för leverantörer, jämfört med 85 % förra året. Räknat i antal står leverantörer som undertecknat vår uppförandekod för 93 % i Danmark och 69 % i Sverige.

Riskbedömning av leverantörerna i ett nytt system

Som medlem i Sedex använder vi nu verktyget RADAR för att bedöma alla våra leverantörers potentiella risker inom hållbarhet.

Verktyget bedömer inte bara leverantörernas ESG-risker i förhållande till deras nationella kontext, utan även i förhållande till leverantörens bransch och verksamhet. Verktyget använder en omfattande uppsättning uppdaterade faktorer och internationella kunskaper om bästa praxis för efterlevnad av etiska regler och lagar. Riskbedömningen är mer detaljerad och mer välgrundad än vår tidigare riskbedömning.



Under detta räkenskapsår har vi lyckats helt övergå till det nya riskbedömningssystemet och vi har nått samma nivå som förra året. Leverantörer som motsvarar hela 90,6 % av vår inköpsomsättning har, tack vare en extraordinär insats från inköpsavdelningarna i både Dansk Cater och Svensk Cater, riskbedömts. Riskbedömningen har gett oss ökad insikt i vår leveranskedja och vi kan nu bättre lokalisera leveranskedjor, produktkategorier och leverantörer där risken är högre att man bryter mot vår uppförandekod för leverantörer och utifrån detta prioritera och rikta insatserna för mer dokumentation.

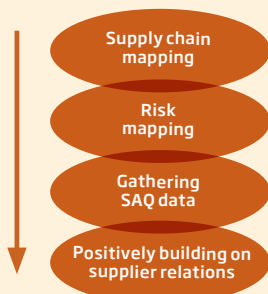
Supplier Assessment Questionnaire

Efter att uppförandekoden för leverantörer har undertecknats och en riskbedömning har genomförts, samlar vi in ytterligare information i systemet. Detta sker genom ett Supplier Assessment Questionnaire (SAQ) samt, vid behov, SMETA-revisionsrapporter från leverantörer och producenter med en potentiellt högre risk för att bryta mot exempelvis arbetsrättsliga och mänskliga rättigheter, miljöstandarder eller antikorrupsionskrav.

En Supplier Assessment Questionnaire (SAQ) kartlägger på ett detaljerat sätt producentens praxis, ledningssystem och policyer inom fyra områden av hållbarhet: 1. Arbetslagarnas rättigheter och mänskliga rättigheter 2. Hälsa och säkerhet 3. Miljö 4. Antikorrupsionspraxis

Om en SAQ visar att leverantören fortfarande utgör en högre risk, kommer leverantören eller producenten att ombes tillhandahålla bevis på efterlevnad av ETI-standarderna samt vår uppförandekod för leverantörer. Detta ska ske i form av en SMETA-revision utförd av en tredje part. En SMETA-revisionsrapport är en standardiserad rapport och metod för att dokumentera en leverantörs etiska och sociala praxis inom områden som arbetsvillkor, hälsa och säkerhet, miljöpåverkan och affärsetik.

Om leverantören enligt revisionsrapporten inte anses uppfylla standarden, inleds en dialog med leverantören för att skapa en åtgärdsplan för att säkerställa efterlevnad. Om processen inte bedöms vara tillräcklig kan affärsrelationen avslutas om nödvändigt.



Utbildning av inköpare

Vi prioriterar löpande utbildning av våra medarbetare inom ansvarsfulla inköp. Under det senaste året har vi utvecklat en inköpsfilosofi där hållbarhet är en integrerad del. Denna filosofi implementeras successivt i hela vår inköpsorganisation.

Tillsammans med våra inköpschefer har vi utvecklat en gemensam approach till leverantörsmöten. Det säkerställer att vi inte bara fokuserar på kommersiella aspekter, utan också diskuterar leverantörernas approach och vår skärpta inställning till hållbarhet. Ämnen som sortiment, marknadsföring, logistik, förpackning och djurvelfärd är centrala i dessa samtal. Inköpscheferna träffas cirka tio gånger per år för att diskutera och dela kunskap.

På Svensk Cater anordnar vi löpande kurser där inköpare och försäljningschefer får utbildning inom leverantörsavtal, matsvinnsknappen samt lokalt producerade varor och hållbarhet.

GOD BOLAGSSTYRNING

Vi driver vårt företag med integritet. Det innebär att vi konkurrerar på marknadsmässiga villkor, agerar korrekt och alltid inom lagens ramar.

Antikorrupption

Vi tar naturligtvis avstånd från korruption och har tagit fram en antikorrupsionspolicy för att stödja detta. Vi har bedömt att de främsta riskerna för mutor och korruption är kopplade till interaktioner med leverantörer och mottagande av gåvor.

Under innevarande räkenskapsår har vi även tagit fram en uppförandekod för medarbetare, där antikorrupption och penningtvätt är centrala områden. Denna kod fungerar som ett komplement till de lokala personalhandböckerna. Uppförandekoden för medarbetare har skickats ut som en del av onlineutbildningen genom Cater Academy till alla medarbetare under 2023/24. Antikorrupption ingår dessutom i av vår uppförandekod för leverantörer.

Under det senaste räkenskapsåret har vi inte känt till några fall av korruption i vår egen verksamhet. Fall av korruption kan anmälas via vårt anonyma visseblåarsystem. Framöver kommer vi att fortsätta bekämpa korruption och mutor genom att utbilda medarbetare och övervaka anmälningar från vårt etablerade visseblåarsystem. Under det kommande räkenskapsåret kommer vi att genomföra en specifik onlineutbildning enbart om antikorrupption som riktas till de mest utsatta medarbetarna internt.

Rättvis konkurrens

Vi arbetar i en konkurrenspräglad bransch och därför fokuserar vi på

Ansvarsfull verksamhet

att hålla oss inom ramarna för rättvis konkurrens så att vi både juridiskt och moraliskt kan stå för våra handlingar. Under det senaste året har vi inte haft några ärenden där man ifrågasatt om det rätt rättvis konkurrens.

Rättvis marknadsföring

Reglerna kring vad hållbarhet är, eller vad som kan betecknas som hållbart, är komplexa. Det är ett område som hela tiden utvecklas och som är extra svårnavigerat.

Vi lägger stor vikt vid att tydligt markera alla våra produkter med de relevanta hållbarhetsattribut som gäller både för den danska och svenska webbutiken. Det kan till exempel vara ekologi, MSC/ASC-certifiering, fullkornsmärkning eller KRAV-certifiering.

Vi är också mycket uppmärksamma på att följa gällande regler för god och rättvis marknadsföring, oavsett om vi kommunicerar via vår webbplats, i rapporteringar eller på sociala medier. Därför är det också viktigt att vi kontinuerligt utbildar oss internt och påminns om vad som utgör god praxis när det gäller grön marknadsföring.

Under augusti och september 2023/24 har vi genomfört en onlinenutbildning om hur vi kommunicerar korrekt och balanserat om företagets hållbarhetsarbete. Under detta räkenskapsår omfattade utbildningen marknadsföringsteamet i både Danmark och Sverige, och dessutom bjöds avdelningscheferna från samtliga avdelningar in att delta.

Donationer och stöd

Alla avdelningar är involverade i att stödja olika lokala initiativ. Vi vill hjälpa till så bra vi kan och vi vill hjälpa till lokalt. Det gör vi både med arbetskraft, penningdonationer samt donationer av mat och dryck. Vi har en del initiativ som hjälper utsatta barn och deras familjer, liksom vi har initiativ som hjälper överviktiga barn. Vi sponsrar dessutom ett stort antal lokala idrottsföreningar.

Dataetik och informationssäkerhet

Koncernens policyer för informations- och dataetik är att alltid ha ett adekvat och ansvarsfullt skydd och behandling av kunders och leverantörers data. Koncernens cybersäkerhet och dataetiska praxis ska bidra till att stärka kundernas och leverantörernas trygghet och förtroende för koncernen. Under 2023/24 fortsätter vi att fokusera på informations- och cybersäkerhet i företaget. Vi har implementerat ett ledningssystem

för informations- och cybersäkerhet samt integritetsskydd med inspiration från ISO27001. Vi har uppdaterat våra policyer, rutiner och kontroller för att internt kunna dokumentera efterlevnad av det nya NIS2-direktivet som ska skydda företag och kritisk infrastruktur mot cyberattacker.

Vi har under 2023/24 bidragit till projektet "Cybersäkra fødevarerædikæder" (Cybersäkra livsmedelsvärdedekedjor) finansierat av Industriens Fond, där man arbetar med att stärka cybersäkerheten i livsmedelsvärdedekedjorna genom att utveckla och sprida verktyg för små och medelstora företag. Vi har deltagit i det här projektet för att stödja försörjningstryggheten i branschen som helhet.

Under 2023/24 har alla styrelsemedlemmar i koncernen genomgått utbildning i NIS2 och informationssäkerhet för att säkerställa att våra insatser är förankrade på ledningsnivå.

Under 2024/25 kommer vi att fortsätta arbeta aktivt med att stärka informations- och cybersäkerheten. Ett av våra initiativ är att erbjuda utbildningsmaterial om informations- och säkerhet till alla relevanta medarbetare på vår nya utbildningsplattform Cater Academy.

Antidiskriminering och inkludering

Med 32 avdelningar fördelade i två länder är vi en stor arbetsplats och vi vill att det ska finnas plats, utrymme och möjligheter för alla i vår verksamhet. Därför är vi fokuserade på att inkludera alla medarbetare – oavsett bakgrund, religion, nationalitet m.m. – och accepterar aldrig diskriminering eller trakasserier av något slag på arbetsplatsen.

Under året har vi flera exempel från avdelningarna där medarbetare med språkbarriärer, flyktningbakgrund eller exempelvis tidigare straffade med god arbetslivserfarenhet har blivit en del av vår verksamhet. Vi är generellt stolta över att vara ett företag där det finns plats för mångfald – inte bara i teorin utan även i praktiken.

Korrekt beteende och företagets inställning till antidiskriminering, trakasserier och inkludering är dessutom en del av den nya uppförandekoden för medarbetare, som har distribuerats genom onlineutbildning i det nya Cater Academy.

På Euro Cater har vi ett visuellblåsar-system. Alla – både medarbetare och externa intressenter – kan här ano-

nymt uppmärksamma oss på eventuella oegentligheter eller trakasserier. För att säkerställa lämplig funktionsseparation hanteras systemet av en tredje part.

Könsfördelning i ledningen

Rekryteringen till ledande befattningar i Euro Cater-koncernen har historiskt sett främst skett internt. Därför speglar andelen kvinnor i ledarroller könsfördelningen i koncernen som helhet.

Som grossistföretag ligger tyngdpunkten av våra arbetsfunktioner inom lager och distribution, områden som traditionellt sett lockar flest manliga sökande. Detta återspeglas också i könsfördelningen bland företagets anställda, där majoriteten är män.

Koncernens policy är att båda könen ska vara representerade i ledningen och att representationen ska förbättras jämfört med idag.

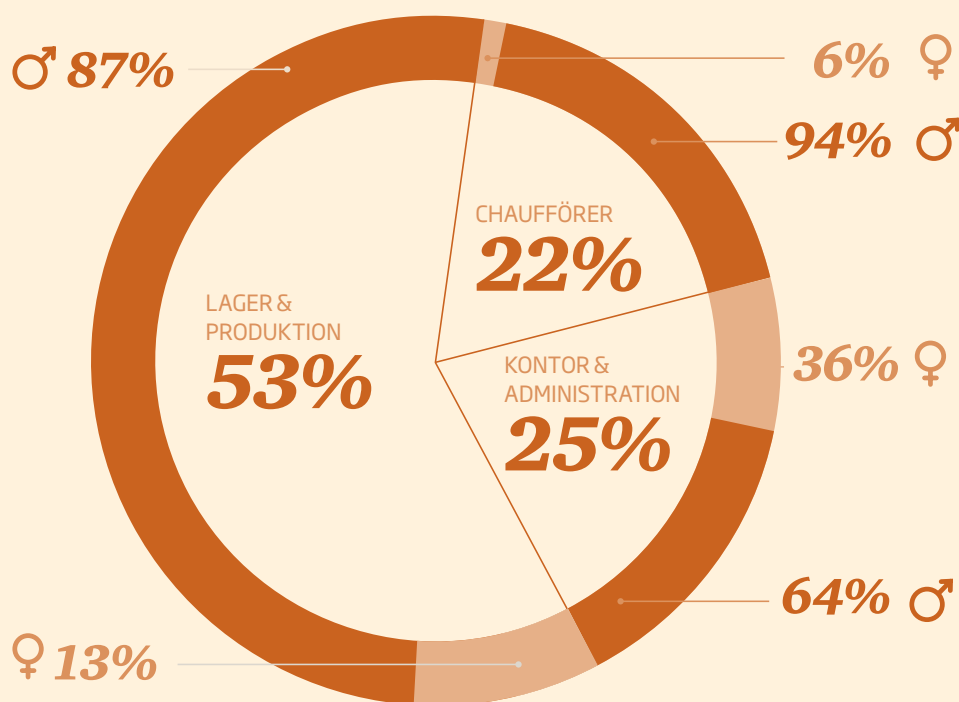
Personer till alla ledningsposter utses enligt koncernens generella princip om att den bäst kvalificerade personen får tjänsten, oavsett kön. Vi strävar exempelvis alltid efter att båda könen ska vara representerade i den sista omgången av rekryteringsprocessen.

Koncernens ledningsgrupp består för närvarande av 145 personer, varav 10 % är kvinnor. Koncernens ledningsgrupp består av personer som är centrala för koncernens drift och utveckling. Under det kommande rapporteringsåret planerar vi att revidera företagets policy för det underrepresenterade könet och undersöka hur vi kan öka andelen kvinnor i ledningsskiktet.

Vårt mål är att två av fem bolagsstäm-movalda styrelseledamöter ska vara kvinnor före utgången av räkenskapsåret 2025/26. För närvarande är en av fem styrelseledamöter kvinna. Under räkenskapsåret 2023/24 har det inte varit några förändringar i styrelsen.

Vi har under detta räkenskapsår uppdaterat vår policy för mångfald och kön. Koncernen betonar alltid att det ska finnas lika möjligheter för alla, oavsett kön, etnicitet, religion eller funktionsvariation.

Koncernen har upprättat den lagstadgade redogörelsen för könsfördelning enligt årsredovisningslagen § 99 b och publicerat denna i Euro Cater Holding A/S ledningsberättelse i den finansiella årsredovisningen.



Obs! Könsfördelningen och arbetsfunktionerna baseras på antalet anställda (heltid/deltid). Antalet medarbetare har räknats om till FTE (heltidsekvivalenter).

ANTAL MEDARBETARE



2.574

KÖNSFÖRDELNING

Män

82% ♂

Kvinnor

17% ♀



BC NEXT GEN - ETT FRAMGÅNGSRIKT EXTRAJOBBSPROJEKT FÖR 15-17-ÅRINGAR

I BC Kolding har man etablerat ett unikt extrajobbprojekt som visat sig ge precis de resultat som var målsättningen.

"Vi har fått in fler unga människor, spridit kunskap om vår bransch och nu har två unga personer från andra omgången av BC Next Gen sökt in till lager- och logistikutbildningen i Kolding. Vi är mycket nöjda med projektet och de unga som har deltagit", berättar Carsten Tønning Larsen, avdelningschef på BC Catering, Kolding.

BC Next Gen är ett extrajobbprojekt för ungdomar i åldern 15-17 år, som i samarbete med ungdomsverksamheten i Kolding kommun erbjuds till totalt åtta deltagare per år. De unga väljs ut till projektet i samarbete med kommunen och från vecka 36 och fem veckor framåt får de varje fredag utbildning och träning i lageravdelningen. Därefter har de möjlighet att bli en del av lördagspackningsteamet.

På BC Catering Kolding har man anpassat arbetsflödet och IT-systemet för att stödja ungdomarnas arbete i projektet. En särskild "ungdomsplock"-packuppgift har skapats där systemet säkerställer att de unga inte tilldelas för tunga varor. Den lördag de unga är på plats är all truckkörning på lagret inställd, vilket kan vara en stor utmaning i branschen. Dessutom hålls noggrann koll på hur många timmar ungdomarna arbetar. Projektet genomförs för tredje gången i år och resultaten börjar tala för sig själva.

På BC Catering Kolding ser vi att ungdomar som deltagit i projektet börjar komma tillbaka och nu visar intresse för en bransch de tidigare inte kände till. Det är viktigt att vi väcker intresse för både lager- och chaufförsarbete generellt, så att vi inte saknar arbetskraft i framtiden - detta är praktiska yrken som inte är lika synliga när ungdomar väljer gymnasieutbildning.

Samtidigt är vi i Kolding stolta över att bidra till att ge ungdomar, varav vissa med särskilda utmaningar, en positiv och stärkande framgångsupplevelse. Projektet avslutas alltid med ett större evenemang där diplom och gåvor delas ut för väl utfört arbete, och nästan alla ungdomar som deltagit i projektet har efter avslutat projekt erbjudits ett fast extrajobb i lageravdelningen.

Projektets övergripande syfte är att stödja ungas intresse för yrket och öka intresset för att engagera sig på arbetsmarknaden i en tidigare ålder. Det ska också ge dem både yrkesmässiga och sociala färdigheter och styrkor för att bättre kunna slutföra en framtida gymnasieutbildning.

BC Next Gen - ungdomsverksamheten i Kolding (ungkolding.dk)

KLIMAT

		ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
RISKER	FOKUS-OMRÅDE	MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
CO2-utsläpp Luftförorening Lokalsamhälle Miljöförorening Energi Trafiksäkerhet	Transport och egen drift, Scope 1+2 POLICY Miljö och klimat Transport	Alla relevanta avdelningar är ISO 14001-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra interna och externa revisioner på relevanta avdelningar	Alla avdelningar är 14 001-certifierade	Alla relevanta avdelningar är ISO 14001-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra interna och externa ISO 14001-revisioner på alla avdelningar
		Årlig rapportering av andelen förnybar energi		3 solcellsanläggningar har nu implementerats i verksamheten Andelen förnybar energi är 53,3 % (platsbaserat) 0,4 % årlig minskning av total elförbrukning per miljon DKK (Exklusiv förbrukning för lastbilar) omsättning	Öka andelen förnybar energi	Investera i och installera solcellsanläggningar
		Koncernplan för implementering av eldrivna lastbilar, solceller och koldioxidanläggningar	Utvärdera klimatinitiativens miljömässiga och ekonomiska betydelse	Internt verktyg för att mäta påverkan kontra ekonomisk påverkan har utvecklats 43 eldrivna lastbilar har implementerats i verksamheten Det finns nu 9 avdelningar i Svensk Cater och 12 avdelningar i Dansk Cater som har implementerat koldioxidanläggningar Vi har minskat våra CO2-utsläpp med 8,3 % inom scope 1+2.	Minska förbrukningen av fossila bränslen	Fortsätta öka andelen HVO-bränsle, särskilt inom Svensk Cater Öka antalet körda kilometer med eldrivna lastbilar genom att optimera körningen
CO2-utsläpp Partikelutsläpp Trafiksäkerhet Lokalsamhälle Miljöförorening Energi	Värdekedja, Scope 3 POLICY Miljö och klimat Transport	Påbörja insamlingen av scope 3-data	Utöka rapporteringen av matsvinn Utöka rapporteringen av förpackningsförbrukning	Ytterligare rapportering av matsvinn har skjutits upp Förpackningsdata har samlats in och rapporterats till VANA En förpackningsgrupp för utveckling i egen produktion har etablerats	Påbörja insamlingen av scope 3-data	Att rapportera inom scope 3 på de viktigaste områdena (av totalt 15)



CIRKULÄR EKONOMI

		ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
RISKER	FOKUS-OMRÅDE	MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
CO2-utsläpp Avfall och återvinning Förorening Återvinning Resurs-förbrukning Förpackningar Vatten-förbrukning	Avfall, återvinning och vatten-förbrukning POLICY Miljö och klimat	Fortsätta minska fraktionen "restavfall"		Fraktionen restavfall har minimerats med 0,59 %	Minimering av fraktionen "restavfall"	
		Fortsätta öka återvinningen av avfall, med särskilt fokus på plast och organiskt avfall		Fraktionen återvunnen plast har ökat med 0,6 % medan andelen organiskt avfall har ökat med 3,9 %	Öka återvinningen av avfall, med särskilt fokus på plast och organiskt avfall	
		Kartlägga förbrukningen per typ av förpackning i egen produktion	Mäta förpacknings-förbrukning per materialtyp i kg	Förbrukningen av förpackningar inom egen drift samt enligt producentansvaret har rapporterats till den kollektiva organisationen VANA	Minska förbrukningen av förpackningar per materialtyp i kg i egen produktion	Påbörja arbetet i förpacknings-teamet på Cater Food
		Årlig rapportering av vattenförbrukning	Påbörja mätning av vattenförbrukning på svenska anläggningar	Vattenförbrukning 46 263 m3 m3/DKKm omsättning 4,07	Årlig rapportering av vattenförbrukning	
Matsvinn CO2-utsläpp Återvinning Resurs-förbrukning	Matsvinn POLICY Miljö och klimat	Halvera matsvinnet till 2030	Införa mer enhetliga rapporteringar inom Dansk Cater	Vi har rapporterat data om matsvinn till Danmark Mod Madspild	Halvera matsvinnet till 2030	Minska potentiellt matsvinn genom fortsatt ökad försäljning av varor med kort datum via webben och telefonförsäljning
		Beräkna koldioxid-reduktionen baserat på den årliga försäljningen av matsvinn-produkter via e-handel och telefonförsäljning	Räkna om matsvinn i kg till koldioxidreduktion	Uppskjuten.	Inkludera matsvinn-data i scope 3-data. Räkna om matsvinn i kg till koldioxidreduktion	
		Inkludera matsvinn-data från telefonförsäljning för svenska avdelningar	Mäta matsvinn i svenska avdelningar via telefonförsäljning	Matsvinn-rapporteringen för svenska anläggningar är inkluderad.		



ANSVARSFULLT SORTIMENT

RISKER	FOKUS-OMRÅDE	ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
		MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Livsmedels-säkerhet	Livsmedels-säkerhet POLICY Livsmedels-säkerhet	Alla avdelningar är ISO 22000-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra interna och externa revisioner på alla avdelningar	Alla avdelningar är ISO 22000-certifierade	Alla avdelningar är ISO 22000-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra interna och externa revisioner på alla avdelningar
		Inga anmärkningar från livsmedelsverkets inspektioner		Anmärkningar på en avdelning	Inga anmärkningar eller avvikelser från myndighets-inspektioner	
Förorening Avskogning Biologisk mångfald Bristande transparens CO2-emission Lokalsamhälle Kemikalier Spillvatten	Biologisk mångfald POLICY Ekologi, Djurvälfärd, Fisk och skaldjur, Främjande av lokala leverantörer, Palmolja, Ägg	Alla relevanta avdelningar är MSC/ ASC-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra interna och externa revisioner på relevanta platser	Alla relevanta avdelningar är MSC/ ADC-certifierade	Alla relevanta avdelningar är MSC/ ASC-certifierade (inkl. intern och extern revision)	Genomföra externa revisioner på relevanta platser
		Alla relevanta svenska avdelningar är externt KRAV-certifierade	Genomföra interna och externa revisioner på relevanta platser	Alla relevanta avdelningar är externt KRAV-certifierade	Alla relevanta svenska avdelningar är externt KRAV-certifierade	Genomföra externa KRAV-revisioner på alla relevanta platser
		Rapportera om MSC- och ASC-certifierade produkter i sortimentet	Redovisa totalt antal MSC- och ASC-certifierade varor i sortimentet	3989 st. vilket motsvarar en andel på 28 %	Rapportera om MSC- och ASC-certifierade produkter i sortimentet	Redovisa totalt antal MSC- och ASC-certifierade varor i sortimentet
		Rapportera om KRAV-certifierade produkter i sortimentet (SE)	Redovisa totalt antal KRAV-certifierade produkter i sortimentet	475 st.	Rapportera om KRAV-certifierade produkter i sortimentet (SE)	Redovisa totalt antal KRAV-certifierade varor i sortimentet
		Fortsatt ingen användning av icke-RSPO-certifierad flytande olja och margarin i egen produktion		Ingen användning av icke-RSPO-certifierad palmolja i egen produktion	Fortsatt ingen användning av icke-RSPO-certifierad flytande olja och margarin i egen produktion	
		Fortsatt 100 % RSPO-certifierade hyllvaror: flytande oljor och margarin		100 % användning av RSPO-certifierad palmolja i hyllprodukter: Flytande oljor och margarin	100 % RSPO-certifierade hyllvaror: flytande oljor och margarin.	
		Ta fram en plan för att minska användningen av icke-RSPO-certifierad olja som ingrediens	Ta fram en plan för att minska användningen av icke-RSPO-certifierad olja som ingrediens	Utgår.		
		Fortsatt ingen försäljning av konventionella bananer på den danska marknaden Utfasning av försäljningen av konventionella bananer på den svenska marknaden		100 % av de ätbananer som säljs på den danska marknaden är ekologiska 89 % av de ätbananer som säljs på den svenska marknaden är ekologiska	Fortsatt ingen försäljning av konventionella bananer på den danska marknaden Utfasning av försäljningen av konventionella bananer på den svenska marknaden	Målinriktad kunddialog på den svenska marknaden

Rapportering av mål och åtgärder

RISKER	FOKUS-OMRÅDE	ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
		MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Djurvälfärd Biologisk mångfald	Djurvälfärd POLICY Ekologi Djurvälfärd Ägg	Rapportera om kampanjer som främjar produkter med djurvälfärds-märkning, KRAV och Svensk Fågel	Marknadsföra produkter märkta med djurvälfärds-märkning, KRAV och Svensk Fågel	Data om djurvälfärds-märkta produkter har samlats in 1258 kampanjer som marknadsför djurvälfärds-hjärtmärkta eller KRAV-certifierade produkter	Fortsatt insamling av data om kampanjer som marknadsför djurvälfärds- märkta och KRAV-märkta produkter samt produkter av långsamt växande kycklingraser	Marknadsföra produkter som är djurvälfärds-märkta, KRAV-certifierade eller produkter av långsamt växande kycklingraser.
		Kartlägga användningen av snabbväxande kycklingraser i egen produktion	Kartlägga användningen av snabbväxande kycklingraser i egen produktion	Kartläggning av användningen av snabbväxande kycklingraser genomförd: 22 % kommer från långsamt växande kycklingraser i egen produktion	Minimera användningen av snabbväxande kycklingraser i egen produktion (DK)	Ta fram en handlingsplan för att minimera användningen av snabbväxande kycklingraser i egen produktion.
		Fortsatt ingen användning av burägg i egen produktion		Ingen användning av burägg i egen produktion	Fortsatt ingen användning av burägg i egen produktion	
		Kartlägga hur burägg kan begränsas som hyllprodukter. Målet är fortfarande att fasa ut burägg helt till 2025	Kartlägga ytterligare möjligheter att minska användningen av burägg som hyllprodukter	Kartläggning utgår. Skälägg från burhöns kommer att fasas ut senast 2025 (gäller ej ägg i flytande form).	Utfasning av burägg före utgången av 2025; skälägg samt ägg i flytande form i sortimentet	Fortsatt dialog med leverantörer kring utfasning av burägg särskilt inom flytande produkter
Hälsa Mänskliga rättigheter	Preferenser och mångfald POLICY Mänskliga rättigheter	Rapportera om nyckelhålmärkta och fullkornsmärkta produkter i sortimentet (DK)	Kartlägga antalet nyckelhålmärkta och fullkornsmärkta produkter i sortimentet	Data på nyckelhålmärkta och fullkornsmärkta produkter i sortimentet har samlats in	Fortsätta samla in data om nyckelhålmärkta och fullkornsmärkta produkter i sortimentet (DK)	Rapportera på totalt antal nyckelhålmärkta och fullkornsmärkta produkter i sortimentet.

Rapportering av mål och åtgärder

ANSVARSFULL VERKSAMHET

RISKER	FOKUS-OMRÅDE	ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
		MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Mänskliga rättigheter Arbets-säkerhet Arbetshälsa	Säkerhet och hälsa POLICY Arbetsvillkor Mänskliga rättigheter Arbetstagares rättigheter	Påbörja rapportering av sjukfrånvaro på koncernnivå	Samla in, per medarbetarkategori: 1. antal sjukfrånvarodagar 2. antal frånvarodagar på grund av olycka samt 3. antalet "lost time"-arbetsplatsolyckor	Dataprojekt för antal "lost time"-arbetsplatsolyckor per medarbetar-kategori påbörjat men inte avslutat. Data om antal sjukfrånvarodagar på koncernnivå har skjutits upp.	Arbetsvillkor: Påbörja rapportering på koncernnivå om säkerhet och hälsa, arbetsplatsolyckor samt relaterad frånvaro.	Avsluta påbörjat dataprojekt för arbetsplatsolyckor samt frånvaro relaterad till arbetsplatsolyckor.
		Påbörja rapportering av personalomsättning på koncernnivå	Mäta personalomsättningen på koncernnivå	Uppskjuten	Rapportera personalomsättning	Mäta personalomsättningen på koncernnivå
		Fokus på arbetssäkerhet	Introducera fyra träningsvideor om god ergonomi och säkerhet.	Fyra utbildningsvideor om god ergonomi och säkerhet introduceras i oktober 2024 7 förelägganden åtgärdade	Alla medarbetare ska utbildas i god ergonomi och säkerhet Alla nyanställda ska utbildas i god ergonomi och säkerhet som en del av deras onboarding Fokus på god säkerhetskultur	Följa upp utbildning inom ergonomi och säkerhetsutbildningen på Cater Academy Lansera kampanj inom god säkerhetskultur
Alla risker	Ansvarsfulla inköp POLICY Ansvarsfulla inköp och due diligence Supply chain Mänskliga rättigheter Arbetstagares rättigheter Arbetsvillkor Mångfald och kön Miljö och klimat Antikorruption	Implementering av EU Due Diligence-direktivet	Införa ett nytt leverantörsstyrningssystem inkl. ny riskbedömning och självvärdering av leverantörer	Nytt system för risk- och leverantörsstyrning har implementerats i Sedex Leverantörs- styrningssystem enligt CSDDD implementerat	Säkerställa implementeringen av den nya policyn för ansvarsfulla inköp och due diligence	Säkerställa implementering av policyn inom Svensk Cater.
		Uppdatering av uppförandekod för leverantörer	Utarbeta och implementera ny uppförandekod för leverantörer	Uppskjutet till hösten 2024	Implementera ny uppförandekod för leverantörer	Uppdatering av uppförandekod för leverantörer
		Andel leverantörer som har undertecknat uppförandekoden för leverantörer		96 % av alla leverantörer (mätt i inköpsomsättning) har undertecknat uppförandekoden för leverantörer	Implementera den nya policyn för ansvarsfulla inköp och due diligence, se kravet på underskrift av uppförandekoden för leverantörer	Fortsatt insamling av underskrifter för uppförandekoden för leverantörer
		Redovisa andelen leverantörer som har genomgått en riskbedömning	Implementera nytt riskbedömningssystem	Nytt riskhanterings-system implementerat i Sedex 90,6 % (mätt i inköpsomsättning) har riskbedömts i det nya systemet	Implementera den nya policyn för ansvarsfulla inköp och due diligence, se kravet på riskbedömning av leverantörer	Redovisa andelen leverantörer som har genomgått en riskbedömning Rapportera om risknivån för våra leverantörer
		Redovisa andelen leverantörer som har genomfört en självvärdering	Implementera ny självvärdering för leverantörer	Handlingsplan för ny självvärdering för leverantörer i Sedex enligt den nya policyn för ansvarsfulla inköp och due diligence är genomförd	Implementera den nya policyn för ansvarsfulla inköp och due diligence, se kravet på ifylld självvärdering	Samla in Self-Assessment Questionnaire (SAQ) för högriskleverantörer
		Internt utveckla kompetenser inom ansvarsfulla inköp och due diligence-processer: Uppnå svenskt medlemskap i Etisk Handel Sverige	Godkännande av inskickad ansökan	Svensk Cater är medlem i ETI Sverige och har deltagit i utbildningsseminarium. Dessutom är Euro Cater nu även Sedex-medlem		

Rapportering av mål och åtgärder

RISKER	FOKUS-OMRÅDE	ÅRETS RESULTAT 2023/24			MÅL 2024/25	
		MÅL	ÅTGÄRDER	RESULTAT	MÅL	PLANERADE ÅTGÄRDER
Alla risker	Bolagsstyrning POLICY Mänskliga rättigheter Arbetstagares rättigheter Arbetsvillkor Antikorruption Miljö och klimat Mångfald och kön Dataetik Informations-säkerhet	Påbörja implementering av: CSRD, EU:s taxonomi och avskogningsdirektivet	Utarbета CSRD materiality assessment Utföra GAP-analys Utarbета en due diligence-policy	Första inledande DMA-analys framtagen i det nya ESRS-rapporterings-systemet GAP-analys uppskjuten till 2024/25 Due diligence-policyn (ESRS) uppskjuten till 2024/25 Första analyser enligt avskogningsdirektivet genomförda.	Påbörja implementering av: CSRD, EU:s taxonomi och avskogningsdirektivet	Utföra ESRS GAP-analys Inledande granskning av första DMA-analysen Utarbета CSRD ESRS due diligence-policy och process Utföra årlig DMA-analys Färdigställa ledningssystem för avskogningsdirektiv Intern analys jämfört med EU:s taxonomi
		Ansvarsfull företagsdrift: Implementera uppförandekoden för medarbetare	Implementera uppförandekod i interna onboardingprocesser och avtal Ta fram utbildningsmaterial för uppförandekod	Ny uppförandekod för medarbetare har implementerats i onboardingprocessen. Utbildningsmaterial till uppförandekoden för medarbetare samt visseblåsar-systemet har tagits fram och implementerats i det nya utbildningssystemet Cater Academy	Ansvarsfull företagsdrift: Implementera uppförandekoden för medarbetare	Uppföljning av uppförandekod för medarbetare under onboarding-processen
		Uppdatera jämställdhets- och mångfaldspolicyer samt vidta nya åtgärder för att öka andelen av det underrepresenterade könet på företagsnivå	Sätta upp måltal för det underrepresenterade könet i "övriga ledningsnivåer" baserat på en ny definition	Jämställdhets- och mångfaldspolicyerna har uppdaterats	Implementera uppdaterad policy för diversitet och jämställdhet	
		Utbilda relevanta medarbetare inom Good Governance-praxis: Uppförandekod, antikorruption, visseblåsarfunktion, leverantörsstyrning och informations-säkerhet	Utbarbета Good Governance-utbildning för medarbetare: Uppförandekod, antikorruption och visseblåsare	81 % av alla medarbetare har slutfört utbildningen i uppförandekoden för medarbetare i det nya utbildningssystemet	Ansvarsfull företagsdrift: Utbilda relevanta medarbetare inom Good Governance-praxis: Uppförandekod, antikorruption, visseblåsar-system, leverantörsstyrning	Utveckla antikorruptionsutbildning i den nya utbildningsplattformen Cater Academy Utveckla och genomföra utbildning för alla nyckelanställda baserat på en riskbedömning inom antikorruption Utveckla utbildning inom informations-säkerhet Utbilda nyckelpersoner i informations-säkerhet baserat på riskbedömningen
		Utvidgning av nuvarande CSR-organisation	Utse ESG-ansvarig för de svenska avdelningarna	ESG-controller har anställts på Svensk Cater	Anpassning av nuvarande ESG-organisation på både central och lokal nivå.	Utse och utbilda lokala ESG-ansvariga för hantering av ESRS-data Anställa inköpsassistent på Svensk Cater
					Implementering av ledningssystem för informations-säkerhet utvecklat med inspiration från ISO 27 001	Genomföra interna informations-säkerhetsrevisioner på utvalda avdelningar

Intressenter

Vi har ett starkt fokus på våra relationer med våra många intressenter, som alla är viktiga för oss i vårt hållbarhetsarbete.

Alla indata från våra intressenter ingår i vår väsentlighetsanalys, så vi är säkra på att fokusera på de hållbarhetsområden som verkligen gör skillnad bland våra intressenter – och därmed i vår värld.

INTRESSENT-GRUPP	METODER	ÄMNEN
Ägare	Styrelsemöten, rapporter, årsredovisningar, bolagsstämmor, ad hoc-möten, hållbarhetsrapport	Strategisk riktning, ekonomi, risker, hållbarhet, varumärke, F&F, organisation, positionering, investering, god bolagsstyrning
Personal	Chefsamtal, Medarbetarsamtal, intranät, e-post, infokärmar, anslagstavlor, årsredovisningar, utbildning, visselblåsarprogram, hållbarhetsrapport	Arbetsvillkor, stolthet och syfte, kollegor, säkerhet, hälsa, ersättning, vinstdelning, uppgifter, hållbarhet, karriär, anställningstrygghet, kompetensutveckling
Kunder	Webbplatser, webbutiker, daglig tillgänglighet, årsmöten, mässor, undervisning, gemensamma projekt	Daglig tillgänglighet, strategiska avtal, produktutveckling, hållbarhet, leverans, prissättning, varumärke
Konsumenter	Information via kunder, allmän marknad och trendanalys	Pris, kvalitet, smak, varumärken, hållbarhet
Leverantörer	Daglig tillgänglighet, strategiska avtal, uppförandekod för leverantörer, utbildning, revisioner, kravlista, mässor, årsmöten	Daglig tillgänglighet, strategiska avtal, produktutveckling, hållbarhet, leverans, prissättning, varumärke
Myndigheter	E-post, inspektioner, webbplatser	Nationella rättsliga krav, EU:s rättsliga krav, standarder, kvoter, avgifter, bidrag, förbud och förelägganden Livsmedelssäkerhet, marknadsföring, rapportering, arbetsvillkor, anställningsförhållanden osv.
Lokalsamhälle	Lokala aktiviteter, sponsring, donationer, praktikplatser, besök, familj, volontärarbete	Stöd, sponsring, kunskap, praktikplatser, inga föreningar, inga trafikstockningar eller buller, lokal stolthet, arbetsplatser, skatt
Utvecklingspartners	Projektmöten, e-post, föreläsningar, webbseminarier, workshops	Know-how, inspiration, nya innovativa produkter
Samhälle/ icke-statliga organisationer	E-post, möten, sociala medier, besök, klagomål, visselblåsarssystem	Alla våra positiva och negativa effekter på världen (t.ex. klimat, föreningar, djurskydd, skattebetalning, skapande av arbetstillfällen, trafik, biologisk mångfald, arbetssäkerhet, mänskliga rättigheter och antikorrupcion)

VÄRDEKEDJAN OCH RISKER

Vår hållbarhetsstrategi bygger på ett antal analyser som kontinuerligt ger oss en bild av de element som vårt sociala ansvar består av. En av de viktigaste analyserna avslöjar riskerna för att vi själva eller resten av vår värdekedja kan ha en negativ inverkan på världen.

Vi ser det som vårt ansvar att löpande försöka minimera denna negativa påverkan. Vi följer dessa risker för att säkerställa att vi utövar due diligence. Vi kan därmed både minimera eller eliminera dessa risker, samtidigt som vi kan minimera eller eliminera deras påverkan om de uppstår.

	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	CO ₂ -utsläpp	CO ₂ -utsläpp	CO ₂ -utsläpp	CO ₂ -utsläpp	
Mänskliga rättigheter	Livsmedelssäkerhet Lokalsamhälle	Livsmedelssäkerhet Lokalsamhälle	Trafiksäkerhet Livsmedelssäkerhet	Trafiksäkerhet Marknadsföring Livsmedelssäkerhet	Livsmedelssäkerhet Hälsa
Arbetstagar rättigheter	Arbets säkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/ tvångsarbete Löner	Arbets säkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/ tvångsarbete Löner	Arbets säkerhet Hälsa Anställningsvillkor Barnarbete/ tvångsarbete Löner	Arbets säkerhet Hälsa Anställningsvillkor	
God Företagsstyrning	Mutor Korruption Transparens	Mutor Gåvor	Mutor Gåvor	Mutor Gåvor	Gåvor

VÄSENTLIGHETSANALYS

Vi går kontinuerligt igenom branschtrender, marknadsbehov och teknisk utveckling och samlar vår kunskap i en väsentlighetsanalys.

Väsentlighetsanalysen visar vilka hållbarhetsområden som är viktigast för både Euro Cater och vår omvärld.

Det ger oss en överblick över vilka områden vi bör prioritera i hållbarhetsstrategin framöver.

I denna figur visar vi bara de viktigaste hållbarhetsområdena.



SDG-rapportering

SDG RAPPORTERING

SDG står för Sustainable Development Goals, som är den engelska termen för FN:s 17 globala mål för hållbar utveckling.

Som tidigare nämnts i rapporten fokuserar vi främst på mål 3 God hälsa och välbefinnande, mål 12 Hållbar konsumtion och produktion, mål 13 Bekämpa klimatförändringarna och mål 15 Ekosystem och biologisk mångfald.

Dessutom finns det ett antal mål för hållbar utveckling som vi betraktar som våra sekundära mål. Vi har inte lika stora möjligheter att arbeta med dessa mål, men de har fortfarande en viss relevans. Dessa beskrivs nedan.

GLO-BALT MÅL	RELEVANS	VÅR STATUS	FRAMTIDSPLANER
1		Importerar direkta eller indirekta produkter från länder i tredje världen där arbetstillfällen skapas. Leverantörskrav i uppförandekoden för leverantörer.	Fler dokumentationskrav för leverantörer.
2		Importerar direkta eller indirekta produkter från länder i tredje världen där arbetstillfällen skapas. Leverantörskrav i uppförandekoden för leverantörer.	Fler dokumentationskrav för leverantörer.
3		Puffar kunder att välja hälsosamma alternativ. Erbjuder hälsosamma alternativ i alla produktkategorier. Marknadsför specifikt hälsosamma alternativ som ekologiska produkter, nyckelhålmärkta, fullkornsmärkta, KRAV-certifierade osv. Utbildar kunder inom t.ex. ekologiska produkter.	Rapportera om hälsosamma alternativ i alla produktkategorier
4		Intern utbildning av anställda. Utbildning av kunder inom ekologi osv.	Implementera e-lärande så att intern utbildning kan prioriteras. Mer utbildning för kunder inom annat än ekologi. Utbildning och stöd till utvalda leverantörer för att öka hållbarheten i värdekedjan.
5		Fokusera på arbetet mot diskriminering i det egna företaget. Fokus på könsfördelning i ledningen. Leverantörskrav i uppförandekoden för leverantörer.	Ökat fokus på att locka fler kvinnliga medarbetare samt chefer på alla ledningsnivåer. Ökade krav på leverantörer om jämställdhet.
6		Effektivt utsläpp av avloppsvatten.	Ökade krav på leverantörer av avloppshantering, dricksvattenutvinning och sanitet.
7		Energioptimering i egna anläggningar, såsom LED-belysning, CO ₂ -kylrum/frysrum, värmepumpar, användning av överskottsvärme, utfasning av olje- och naturgaspannor, isolering, luftslussar i kylrum m.m. Svensk Cater använder 100 % förnyelsebar energi.	Dansk Cater ska övergå till 100 % förnyelsebar energi. Ökad användning av överskottsvärme. Långsiktiga koncernmål för energiförbrukning och energiintensitet. Ökade krav på leverantörer på förnybar energi och energioptimering.
8		Lokalt fokus på arbetsmiljö. Arbetsmiljösmileys i Danmark. Anskaffning av säkerhetsutrustning såsom skyddskläder, lyftutrustning och skyddsutrustning. Leverantörskrav i uppförandekoden för leverantörer.	Gemensamma koncerninsatser. Insamling av data på koncernnivå. Högre dokumentationskrav för leverantörer.
9		-	-
10		Importerar direkta eller indirekta produkter från länder i tredje världen där arbetstillfällen skapas. Leverantörskrav i uppförandekoden för leverantörer.	Större krav på leverantörerna att ge de anställda en lön man kan leva på. Större fokus på rättvis handel, kooperativ och sociala leverantörer.
11		Pilotprojekt med mindre förorenande och bullriga tunga fordon i städer	Öka användningen av lastbilar som inte släpper ut farliga partiklar och som inte för oväsen i städer.
12		Avfallssortering. Förpackningsoptimering. Hållbart sortiment. Leverantörsstyrning. God bolagsstyrning. Puffa kunder till mer hållbar upphandling. Minimera föroreningar.	Mindre avfall. Bättre sortering och återvinning av avfall. Mer hållbara alternativ i sortimentet. Utfasning av icke-hållbara produkter. Fler krav på leverantörer. Ökad puffning av kunder.
13		Energioptimering. Förnybar energi. Utfasning av fossila bränslen för bilar. Utnyttjande av överskottsvärme. Klimatdata (scope 1+2+3). LCA:s klimatdata om produkter.	Ökad energioptimering. Övergång till 100% grön energi. Klimatkompensation. Samla in mer klimatdata (scope 3). Fler krav på leverantörer (t.ex. KPI:er för energiförbrukning och klimatdata om produkter). TCFD:s rapportering av klimatrisker.
14		MSC/ASC-certifierad fisk. Minimera plast. Leverantörskrav.	Rapportering om MSC-/ASC-certifierade produkter. Mer återvinningsbar plastförpackning. Fler dokumentationskrav för leverantörer.
15		Produkter med fokus på biologisk mångfald. Mindre föroreningar. RSPO-palmolja.	Rapportering om ekologiska produkter samt KRAV-, MSC- och ASC-märkta produkter. Utökning av ORIGNAL-konceptet. Leverantörskrav. Kartläggning av icke-certifierad soja som ingrediens.
16		Policy för korruptionsbekämpning. Leverantörskrav.	Utbildning i anti-korruption Fler krav på leverantörer. Utvalda stödprojekt.
17		Utvecklingsprojekt om t.ex. förpackningar, fossilfria transporter, produktutveckling.	Flera projekt med t.ex. utveckling av hållbara produkter, förpackningar, energioptimering, användning av överskottsvärme.

ESG rapportering

ESG RAPPORTERING

ESG står för Environment (miljö), Social (socialt ansvar) och Governance (god bolagsstyrning), som är de tre huvudområdena inom hållbarhet.

Vi vill visa så mycket transparens i vårt hållbarhetsarbete som möjligt.

Vi använder tabellstrukturen nedan från FSR's princip om transparens i ESG-data.

Vi utvecklar våra ESG-data och kommer kontinuerligt att utöka rapporteringen i denna tabell

INDIKATOR	ENHET	MÅL	2023/24	2022/23	2021/22	2020/21	2019/20	2018/19
Environment (miljödata)								
CO ₂ e, scope 1*	Ton	0	12.409	12.810	12.083	10.802	11.186	13.125
CO ₂ e, scope 2*	Ton	0	1.775	2.653	3.041	2.560	2.661	2.765
Energiförbrukning (el)	kWh/MDKK i omsättning	-	2.884	2.894	3.281	4.170	4.451	3.905
Energiförbrukning (el)	miljon kWh		33,6	32,6	33,7	33,9	35,6	36,5
Andel förnybar energi (platsbaserad)	%		53,2	49,6	48,5			
Vattenförbrukning	m ³ /DKKm i omsättning		4,07					
Vattenförbrukning	m ³		46.263					
Social - social data								
Heltidsanställda	FTE	-	2.574	2.482	2.294	2.120	2.263	2.367
Könsmångfald	%K	-	17	17	17	17	16	16
Könsmångfald för andra ledningsslag (Top 145)	%K	20	10	9	9	10	10	10
Governance - ledningsdata								
Könsmångfald i styrelsen	%K	40	20	20	20	0	0	0
Närvaro på styrelsemöten	%	100	100	100	96	100	100	100

*Metoden har uppdaterats enligt GHG-protokollet 2023/24. Alla historiska år har justerats enligt samma praxis. Ändringen har endast lett till mindre korrigeringar i jämförelseåren.



Klimat

ISO 14001-certifierade avdelningar

Redovisning av avdelningar med en giltig ISO 14001- miljöcertifiering.

ISO 14001 - interna revisioner

Genomförda ISO 14001- revisioner på egna anläggningar av Euro Cater-medarbetare som inte arbetar på dessa anläggningar till vardags, dvs. förstapartsrevisioner. Detta är oftast miljö- och kvalitetschefen för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

ISO 14001 - externa revisioner

ISO 14001- revisioner på egna anläggningar av personer, som inte arbetar för Euro Cater, dvs. tredjepartsrevisioner. Vi använder normalt revisorer från DNV.

Scope 1 CO2-utsläpp (direkta)

Totala CO2e-utsläpp inom Euro Cater från a) bränsleanvändning för el, värme, kyla och ånga, b) processer, c) bränsle för egna och leasade transportmedel och d) läckage av köldmedier m.m. redovisas i CO2e (ekvivalenter) enligt GHG-protokollet och nationella beräkningar.

Scope 2 CO2-utsläpp (indirekta)

Totala CO2e-utsläpp inom Euro Cater från a) el, b) fjärrvärme, kyla och ånga. Redovisat i CO2e (ekvivalenter) enligt GHG-protokollet och nationella beräkningar. Platsbaserad samt marknadsbaserad redovisning.

Elförbrukning

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

Bränsleförbrukning

Total dieselförbrukning för Euro Caters egna lastbilar registreras och sätts i relation till den totala omsättningen i miljoner DKK. Företagsbilar i Danmark är inkluderade, men utgör en mycket obetydlig andel.

Bränsleeffektivitet, diesel

Antal körda kilometer i egna dieseldrivna lastbilar och skåpbilar samt antalet kilometer per liter diesel beräknas. Antalet körda kilometer i eldrivna lastbilar är undantagna från beräkningen.

Bränsleeffektivitet, el

Antalet körda kilometer i egna eldrivna lastbilar och skåpbilar samt antalet kilometer per kWh beräknas. Två leasade eldrivna lastbilar ingår i beräkningen.

Andel förnybar energi

Andel förnybar energi angiven i % av företagets totala energiförbrukning (el) som kommer från förnybara källor. Andel förnybar energi % = ((förnybar energi från nätet + förnybar energi från egen solcellsproduktion) / total energiförbrukning) * 100.

Cirkulär ekonomi

Avfall

Avfallsvolym (totalt)

Den totala volymen i kilo mäts för varje avdelning och konsolideras för hela koncernen. Avfallsmäng-

den beräknas i ton och sätts i relation till den totala omsättningen i miljoner DKK.

Avfallsvolym (fraktioner)

Den totala volymen i kilo mäts för varje avdelning per avfallsfraktion. Eftersom fraktionerna definieras av containertyperna och därmed av det anlitade avfallshanteringsföretaget, har våra fraktioner slagits samman i något bredare kategorier. Volymen hämtas antingen direkt från avfallsföretagen (t.ex. via tillgång till en databas på webbplats) eller genom inmatade data från fakturor.

Vattenförbrukning

Vattenförbrukningen registreras och mäts i m³.

Förebyggt matsvinn

Redovisning i kilo av mängden produkter som säljs via den danska och svenska webbutiken för varor med kort utgångsdatum. Dessutom redovisas, i kilo, mängden varor med kort utgångsdatum som säljs via telefonförsäljning i Danmark och Sverige. Dessa två siffror summeras.

Ansvarsfullt sortiment

Livsmedelssäkerhet

ISO 22000-certifiering

Redovisning av avdelningar med en giltig ISO 22000-certifiering för livsmedelssäkerhet

ISO 22000 - interna revisioner

Genomförda ISO 22000- revisioner på egna anläggningar av Euro Cater-medarbetare som inte arbetar

på dessa anläggningar till vardags, dvs. förstapartsrevisioner. Detta är oftast miljö- och kvalitetschefen för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

ISO 22000 - externa revisioner

Genomförda ISO 22000- revisioner på egna anläggningar av personer, som inte arbetar för Euro Cater, dvs. tredjepartsrevisioner. Vi använder normalt revisorer från DNV.

Förelägganden inom livsmedelssäkerhet

Antal förelägganden som mottagits vid en av Livsmedelsverkets kontroller under räkenskapsåret. Antalet kontrollbesök som företaget får varieras mycket från år till år, vilket gör att siffran kan variera.

MSC/ASC-certifierade avdelningar

Redovisning av avdelningar som har en giltig MSC/ASC-certifiering

MSC/ASC - interna revisioner

Antal genomförda MSC/ASC- revisioner på egna anläggningar av Euro Cater-medarbetare som inte arbetar på dessa anläggningar till vardags, dvs. förstapartsrevisioner. Detta är oftast miljö- och kvalitetschefen för Dansk Cater respektive Svensk Cater.

MSC/ASC - externa revisioner

Antal genomförda MSC/ASC- revisioner på egna anläggningar av personer, som inte arbetar för Euro Cater, dvs. tredjepartsrevisioner. Vi använder normalt revisorer från DNV.



Totalt antal MSC/ASC-certifierade produkter i sortimentet

Antalet aktiva MSC/ASC-certifierade artiklar i sortimentet. Siffrorna hämtas alltid den 30 september. Mindre variationer i antalet aktiva varor kan förekomma under året.

KRAV-certifierade avdelningar
Inventering av svenska avdelningar, som har en giltig KRAV-certifiering via tredjeparts-revisioner.

KRAV - externa revisioner
Genomförda KRAV-revisioner på egna anläggningar av personer som inte arbetar för Euro Cater, dvs. tredjepartsrevisioner. Vi använder vanligtvis revisorer från Kiwa Certification AB.

Totalt antal KRAV-certifierade varor i sortimentet

Antalet aktiva KRAV-certifierade varor i sortimentet. Siffrorna hämtas alltid den 30 september. Mindre variationer i antalet aktiva varor kan förekomma under året. Siffran hämtas endast för den svenska marknaden.

Totalt antal fullkorns-/nyckelhålsmärkta produkter i sortimentet

Antalet aktiva fullkorns-/nyckelhålsmärkta varor i sortimentet. Siffrorna hämtas alltid den 30 september. Mindre variationer i antalet aktiva varor kan förekomma under året. Siffran hämtas endast för den danska marknaden.

Utfasning av konventionella bananer

Utfasningen av konventionella bananer omfattar matbananer och icke-matbananer. Vi har från dagens datum enbart ekologiska matbananer i sortimentet.

Utfasning av burhönsägg, skalägg och ägg i flytande form, i sortiment

Utfasning av äggprodukter från burhöns omfattar skalägg samt äggprodukter i flytande form i sortimentet. Vi har från dagens datum endast skalägg och flytande äggprodukter i sortimentet som inte kommer från burhöns. Det omfattar inte ägg som används som ingrediens i en annan vara.

Andel långsamtväxande kycklingraser, egen produktion (DC)

Andelen långsamtväxande kycklingraser som används i egen produktion. Cater Foods direkta vidareförsäljning utan bearbetning har exkluderats. Siffrorna är endast relevanta för Cater Food.

Palmolja (förbrukning i egen produktion)

Euro Cater har en mindre egen produktion av livsmedelsprodukter. För dessa mäts mängden ingredienser som innehåller palmolja. Det redovisas årligen hur stor andel av dessa ingredienser som innehåller palmolja som är RSPO-certifierade. Inventeringen omfattar både segregerad och massbalanscertifierad palmolja.

Palmolja (som hyllprodukt)

Det redovisas hur stor andel i kilo av de saluförda palmoljorna (hyllvaror, ej som ingredienser) som är RSPO-certifierade

Ansvarsfull verksamhet

Antal förelägganden från Arbetsmiljöverket (DC)

Redovisning av antalet förelägganden som utfärdats vid ett besök av Arbetsmiljöverket. Förelägganden kan utfärdas i samband med oanmälda inspektioner samt vid inspektioner efter en arbetsplatsolycka. Antalet oanmälda inspektioner som företagets avdelningar får varierar från år till år.

Personalomsättning

Genomsnittligt antal medarbetare på företaget som är anställda och har sagt upp sig. Personalomsättningen beräknas enligt följande: (frivilliga + ofrivilliga avgångar i FTE)/FTE * 100.

Underskrift av uppförandekod för leverantörer

Andel av inköpsvolymen i Euro Cater som omfattas av vår uppförandekod för leverantörer. Total inköpsvolym i DKK för räkenskapsåret för alla leverantörer (kreditörer) som har undertecknat vår uppförandekod för leverantörer sammanställs och relateras till den totala inköpsvolymen i miljoner DKK för hela Euro Cater. Inköpsvolymen är beräknad exklusive försäljning till systerbolag.

Redovisning av andelen leverantörer som riskbedömts i Sedex-systemet

Riskbedömning av leverantörer baseras som minimum på faktorer som land, sektor och industridivision (t.ex. Germany + Manufacturing + Manufacturing of beverages) och utförs via den internationella risk- och leverantörshanteringsplattformen Sedex.

Alla leverantörer bedöms utifrån kunskap om produktionsland eller ursprungsland, sektor och industridivision, enligt registrering i GS1. Leverantören riskbedöms baserat på typen av produkter som levereras och poängsätts i Sedex inom områdena miljö, mänskliga rättigheter, arbetsrätt och affärsetik. Omfattningen av riskbedömningen ställs i relation till inköpsvolymen i miljoner DKK.

Kvinnor i styrelsen

Det redovisas hur många kvinnor som sitter i styrelsen för Euro Cater Holding A/S. Detta beräknas som en andel av alla styrelseledamöter som valts av bolagsstämman.

Kvinnor i ledningen

Det redovisas också hur stor andel av den utökade ledningsgruppen i Euro Cater som består av kvinnor. Denna grupp inkluderar ledningsgrupperna i de enskilda avdelningarna samt avdelningschefer vid huvudkontoren i Danmark och Sverige.

Närvaro vid styrelsemöten

Den genomsnittliga närvaroprocen-ten vid årets styrelsemöten i Euro Cater Holding A/S.

Egen produktion

Egenproduktion är bolagen Cater Food, Nordsjöfisk, Svensk Cater Nordströms samt självständiga slakt- eller ompackningsavdelningar; AB Catering Aalborg, Inco Glostrup, Inco Köpenhamn, Inco Århus, BC Skanderborg.



FÖRETAGSPROFIL

ORGANISATION

- ▶ Verksamhetens namn Euro Cater Holding A/S (CVR#42899194)
- ▶ Webb 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 Kirkbi Invest A/S äger 31 %, och ManCat A/S äger 69 % av koncernen
- ▶ Antal anställda 2.574 FTE

RAPPORT

- ▶ Rapporteringsperiod 1/10 2023 - 30/9 2024
- ▶ Rapporteringspraxis Vi har rapporterat i enlighet med paragraf den danske Årsregnskabslov, §99a samt §10 i Årsredovisningslagen (Sverige).
- ▶ Företag som omfattas Omfattar samtliga företag i Euro Cater Holding-koncernen

GOVERNANCE

- ▶ Kontaktperson för rapporten Henrik Ellegaard, CEO (he@euro-cater.com)



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

