

CSR Redegørelse

Fazer Food Services A/S

CVR-nummer: 44139812

SOCIAL
BÆREDYGTIGHED



MILJØMÆSSIG
BÆREDYGTIGHED



ØKONOMISK
BÆREDYGTIGHED



SAMFUNDSANSVAR I VORES
FORRETNINGSRELATIONER



FAZER'S REDEGØRELSE FOR SAMFUNDSANSVAR (CSR) 2015

INDHOLD

Samfundsansvar i Fazer - introduktion fra ledelsen	3
Corporate Social Responsibility (CSR) Forpligtigelse Fazer Food Services Danmark	4
Om Fazer	6
Social bæredygtighed	7
Miljømæssig bæredygtighed	14
Økonomisk bæredygtighed	17
Samfundsansvar i vores forretningsrelationer	18
For yderligere information	20

SAMFUNDSANSVAR I FAZER – INTRODUKTION FRA LEDELSEN

Som kantineoperatør hos nogle af Danmarks kvalitetsbevidste og ansvarlige virksomheder og institutioner, har vi til opgave at levere maden og dermed brændstof til alle de mennesker, som skal sikre disse virksomheders succes. Det er en opgave, vi synes forpligter. Vi er i Fazer overbeviste om, at vi kan gøre en forskel med vores mad. Det gør vi ved at arbejde med en række forhold, der knytter sig til råvarer og madproduktion og træffe ansvarlige valg, der tilgodeser både mennesker, miljø og økonomi. At handle ansvarligt og arbejde med bæredygtighed i praksis kræver engagerede medarbejdere. Hele vores kultur og organisation er rettet mod ønsket om at gøre en forskel. Vi ved, at det er en rejse, som aldrig slutter, idet de bedste valg ikke nødvendigvis er statiske.

Vores CSR arbejde adresserer de tre bundlinjer, social-, miljømæssig- og økonomisk ansvarlighed. Arbejdet stopper ikke ved grænsen for vores egne aktiviteter og forretning. Derfor arbejder vi også med at implementere CSR i vores samarbejdsrelationer til blandt andet leverandører og kunder.

Vi evaluerer og reviderer vores CSR arbejde hvert år og offentliggør vores politikker, aktiviteter, resultater og planer for fremtiden i forbindelse med vores årsregnskab.

Denne CSR rapport er udarbejdet og skal læses i forlængelse af vores moderselskab OY Karl Fazers politikker, aktiviteter, resultater og planer på CSR området. Rapporten skal således forstås som et tillæg til koncernens samlede CSR rapportering for 2015.



Social bæredygtighed

- Vores medarbejdere
- Gæsterne
- Donationer



Miljømæssig bæredygtighed

- Økologi
- Klimapåvirkning
- Minimering af madspild
- Dyrevelfærd



Økonomisk bæredygtighed

- Kvalitets- og fødevarerikkerhed
- Sundhed
- Dialog og information



Samfundsansvar i vores foretningsrelationer

- Leverandører
- Kunder
- Ekstern ekspertise

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR)

FORPLIGTIGELSE

FAZER FOOD SERVICES DANMARK



Hos Fazer Food Services har vi forpligtet os til at handle ansvarligt over for mennesker, miljø og økonomi. Vores CSR forpligtelse hviler på en grundlæggende respekt for og støtte til de internationalt anerkendte principper i UN Global Compact, der er gjort operationelle med FN's Retningslinjer for menneskerettigheder og erhverv (UNGPs).

Som international kantine operatør har vi på daglig basis indflydelse på mange menneskers liv. Det medfører et stort ansvar – et ansvar vi imødekommer ved at tilbyde vores kunder produkter og service ydelser, der hviler på en grundlæggende respekt for social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed.

Vores forpligtelse til at respektere de internationalt aftalte principper afspejler vores kerneværdier og dirigerer den måde vi forfølger vores mission og vision dvs. skabe gode smagsoplevelser og være det bedste valg for vores kunder.

VORES RESPEKT FOR Menneskerettighederne

Fazer Food Services er forpligtet til at respektere menneskerettighederne som defineret ved UNGPs. Vi vil således identificere, forebygge, afbøde og redegøre for vores negative indflydelse på samtlige menneskerettigheder der henvises til i 'International bill of Human Rights'¹, herunder kernearbejdstagerrettighederne.

I de tilfælde hvor vores forretning har forårsaget eller bidraget til negativ indflydelse på menneskerettighederne, forpligter vi os i øvrigt til at give oprejsning til de berørte parter.

Som professionel kantineoperatør erkender vi, at vi har særlig indflydelse på vores kunder og gæsters ret til passende ernæring og på retten til sundhed.

¹ FN's Verdenserklæring om Menneskerettighederne bestående af den Internationale Konvention om borgerlige og politiske rettigheder (ICCPR) samt den Internationale Konvention om økonomiske, sociale og kulturelle rettigheder (ICESCR)

Vi tager derfor vores indflydelse på disse rettigheder i betragtning ved udvælgelse af råvare, valg og beslutninger ved fødevarerproduktion etc.

VORES RESPEKT FOR MILJØET

I Fazer Food Services arbejder vi for at minimere vores negative indflydelse på miljøet. Som rettesnor for denne indsats har vi forpligtet os til at arbejde i overensstemmelse med Rio-erklæringen om miljø og udvikling. Vi ønsker at bidrage til miljømæssig bæredygtighed, uden at gå på kompromis med smagsoplevelsen. Derfor arbejder vi blandt andet for at fremme brugen af økologiske varer, øge mængden af lokalt producerede råvarer, minimere madspild og støtte dyrevelfærd i vores værdikæde.

VORES RESPEKT FOR ANTIKORRUPTION

Fazer Food Services tolererer ikke korrupt adfærd. Det betyder, at vi ikke deltager i eller støtter nogen form for korruption. Vores samlede indsats på at sikre anti-korruption i vores virksomhed er i overensstemmelse med principperne i FN's Konvention mod korruption. Derfor kan Fazer Food Services hverken give eller modtage nogen form for bestikkelse, fordele eller ydelser, der kan betragtes som korruption eller bestikkelse.

ANSVARLIG PRAKSIS INTERNT OG EKSTERNT

Fazer Food Services respekterer alle gældende love, regler og bestemmelser inden for vores forretningsområder. Hvis opfyldelsen af nationale love og regler indebærer negativ indflydelse på menneskerettighederne, herunder arbejdstagerrettigheder, den miljømæssige bæredygtighed eller beskyttelse mod korruption, søger vi at opfylde vores forpligtelse til at respektere disse principper bedst muligt inden for lovens rammer. Vi forventer af vores medarbejdere, at de assisterer med at leve op til vores forpligtelse og

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) FORPLIGTIGELSE FAZER FOOD SERVICES DANMARK



integrerer hensyn til principperne i deres daglige arbejde. For at kunne efterleve vores forpligtelse i hele virksomheden vil vi for eksempel uddanne vores medarbejdere i kerne elementerne i CSR gennem vores ledertræning. Alle medarbejdere forventes at rejse observationer med ledelsen, hvis de identificerer mulig eller aktuel negativ indflydelse på CSR i relation til vores services, vores drift eller i forbindelse med vores forretningsforbindelser. Vi opfordrer alle medarbejdere og andre interessenter til at kontakte os, hvis de oplever negativ indflydelse, som vi ufrivilligt kan bidrage eller være årsag til. Ligeledes forventer vi af vores samarbejdspartnere og andre vi arbejder med, at de forpligter sig til at opfylde den internationalt anerkendte minimumsstandard for ansvarlig virksomhedsadfærd ved at undgå, forebygge og behandle eventuel negativ indflydelse på menneskerettighederne, miljø og anti-korruption. Konkret forpligter vi os til at sikre, at vores leverandører lever op til minimum for CSR ved at implementere UNGPs i deres forretningsaktiviteter og i deres relationer. Da et sådant ansvar ligger hos alle virksomheder, forventer vi også, at vores kunder med tiden vil implementere UNGPs.

OM DENNE FORPLIGTIGELSE

Dette dokument er vores overordnede forpligtelse til CSR. CSR forpligtelsen skal være afspejlet og indlejret i alle interne politikker og procedurer såsom vores Arbejds miljøpolitik, Miljøpolitik, Ethiske principper samt vores daglige procedurer.

CSR forpligtelsen er offentligt tilgængelig og vi vil løbende kommunikere den internt og eksternt fx via vores hjemmeside, til enkeltpersoner eller grupper, som vi kan have negativ indflydelse på, samt i relevante eksterne interaktioner med interessenter.

Vi stræber efter høj kvalitet, ærlig og transparent kommunikation og dialog med vores interessenter. Vi vil løbende kommunikere om vores

CSR-indsats på vores hjemmeside og i vores årsrapport. Hvis du vil vide mere om vores arbejde med CSR kan du besøge:

<http://www.fazer.dk/vores-ansvar/>

Fazer Food Services er en del af Fazer Group. Vi arbejder tæt sammen med Fazer Group med hensyn til at tilpasse vores CSR praksis. Hvis du vil vide mere om koncernens CSR engagement kan du besøge:

<http://www.fazergroup.com/responsibility/>

Denne forpligtelse gennemgås af Fazer Groups topledelse med jævne mellemrum for at sikre dens nøjagtighed og relevans. Den vil blive revideret senest fem år fra denne dato.²

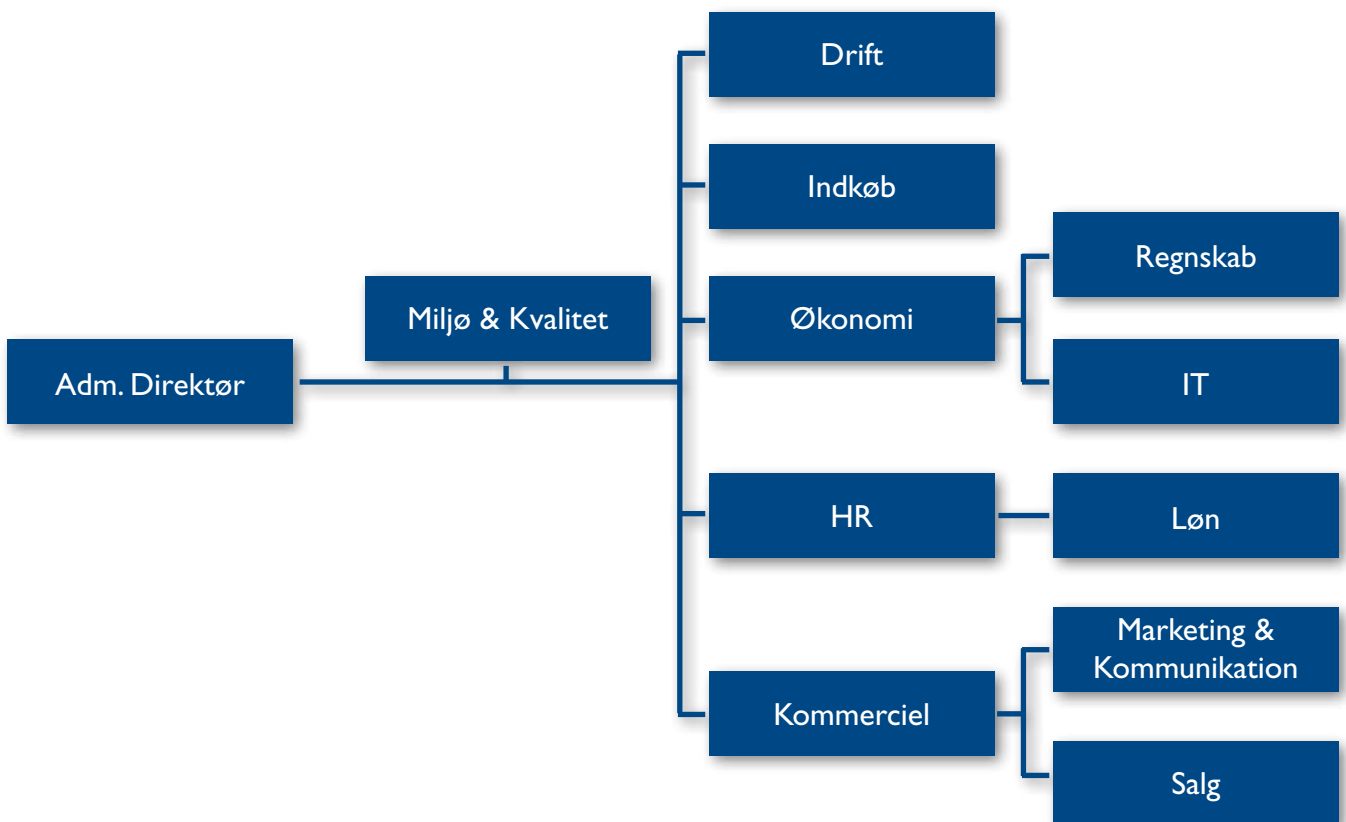
CEO, Morten Hammerich
7. februar 2015

² CSR og erhvervs- og menneskerettighedsekspert fra Global CSR, Direktør Signe Andreasen og CEO Sune Skadegaard Thorsen, har bidraget til udarbejdelsen af dette dokument.

OM FAZER

Fazer Food Services A/S er en del af den finske familieejede Fazer koncern. Ud over catering beskæftiger Fazer sig med bageri- og konfekturevirksomhed. Fazer koncernen beskæftiger over 15.000 medarbejdere fordelt over hele Norden samt de Baltiske lande og Rusland. Fazer Food Services A/S's omsætning var i 2015 på MDKK 629,8. I Danmark består forretningen af kantinedrift og dertil knyttede serviceydelse.

FAZER FOOD SERVICES A/S ORGANISATIONS DIAGRAM PR. 31.12.2015





SOCIAL BÆREDYGTIGHED

I følgende afsnit beskrives vores politikker, aktiviteter, resultater og planer omkring vores arbejde med social bæredygtighed. Vi sætter særligt fokus på, hvordan arbejdet med den sociale bundlinje påvirker to af vores vigtigste interessegrupper, nemlig medarbejdere og gæster.

Det er med afsæt i vores CSR forpligtelse, at vi arbejder med at implementere FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv (UNGPs) i vores forretning.

Vi er i gang med at identificere vores egen indflydelse på samtlige menneskerettigheder fra the International Bill og Human Rights i overensstemmelse med de forventninger, som FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv opstiller.

VORES MEDARBEJDERE

Vores medarbejdere er vores vigtigste ressource, og deres kreativitet og energi er afgørende for virksomhedens fortsatte udvikling - også i forhold til at handle ansvarligt og efterleve bæredygtighed i praksis. Vi bestræber os på at finde balancen mellem vidensdeling og kontrol, så det giver medarbejderne mulighed for at udfolde sig.

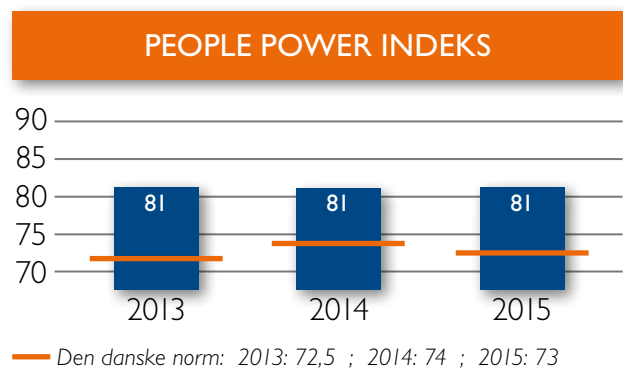
RETEN TIL ET SUNDT OG SIKKERT ARBEJDSMILJØ

Hos Fazer Food Services A/S forpligter vi os til at respektere vores medarbejders ret til et sundt og sikkert arbejdsmiljø. Vores vigtigste fokusområder i forhold til arbejdsmiljø er medarbejdertilfredshed, nedbringelse af antallet af arbejdsulykker og personaleomsætning. Arbejdsmiljøindsatsen prioriteres på linje med andre vigtige opgaver i Fazer Food Services A/S med henblik på at skabe et godt arbejdsmiljø for at tiltrække og fastholde dygtige medarbejdere

samt på at forebygge og afbøde negativ indflydelse på medarbejdernes ret til et sundt og sikkert arbejdsmiljø.

I Fazer Food Services A/S er vi ikke i tvivl om, at tilfredse medarbejdere er nøglen til succes. Tilfredse medarbejdere betyder, at vi kan fastholde viden og kompetencer og tiltrække nye medarbejdere. Vores arbejde med medarbejdertilfredshed tager afsæt i vores årlige tilfredshedsundersøgelse, der identificerer de forbedringsområder, vi skal have fokus på.

Vi måler medarbejdertilfredsheden årligt. I 2015 har vi haft en svardeltagelse på 95,3 % og resultatet afspejles med et tilfredshedsindeks på 81, hvilket er 11 % højere end den danske norm (Den danske norm er 73 i 2015).



Skemaet viser stabiliteten i vores medarbejdertilfredshed, vores 'People power' indeks for de seneste 3 år.



SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Vi arbejder for et sundt og sikkert arbejdsmiljø, hvor vi forebygger og afbøder ulykker og nedslidning. Når en aktuell negativ indflydelse på retten til et sundt og sikkert arbejdsmiljø forekommer, sikrer vi adgang til oprejsning for de berørte parter gennem forsikringsordninger.

Det er naturligvis vores ultimative mål at forhindre ulykker og sikre at alle vores forretninger har 0-ulykker.

Som det kan ses af oversigten over vores ulykkesfrekvenser har vi ikke opnået de resultater vi ønsker. Vi har derfor styrket indsatsen for at forhindre og forebygge ulykker.

- Vi arbejder på at styrke vores sikkerhedskultur – *Sikkerhed først!*
- Vi har fokus på at undgå/forebygge de mest almindelige grunde til ulykker

Målet om 0-ulykker er blevet kommunikeret til alle driftssteder og en standard for sikkerhed på arbejdspladsen er blevet udviklet og implementeret.

Vi har udgivet en håndbog og plakater med vores retningslinjer for sikkerhed på arbejdet.



Vi udfører arbejdspladsvurderinger hvert år og følger alle forbedringsager indtil de er afsluttet. Ulykker rapporteres og undersøges, de erfaringer vi gør os kommunikerer i månedsrapporten.

ULYKKESFREKVENNS PR. MILLION ARBEJDEDE TIMER

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
19,95	16,92	17,03	14,66	20,67	13,36	17,11

Skemaet viser ulykkesfrekvensen fra 2009-2015.

Sikkerhed – alles ansvar!



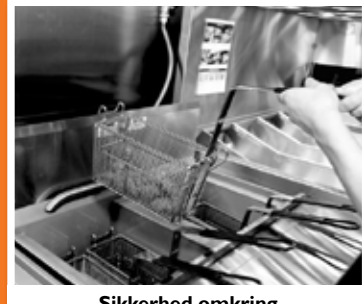
Sikker bevægelse

- ✓ Brug ordentligt fodtøj, og se dig hvor du går
- ✗ Åbn ikke døre uden at sikre dig, at der ikke står nogen bag dem



Arbejde med varme

- ✓ Stå bag ved ovndøren, når du åbner ovnen, så du undgår dampene
- ✗ Løft ikke kaffebeholdere uden at tjekke, at der ikke er nogen ledninger, der sidder fast i stikkontakter/stikdåser



Sikkerhed omkring varme fedtstoffer

- ✓ Sluk ild i fedtstof ved at slukke for varmekilden og kvæle ilden med et metallåg eller brandtæppe
- ✗ Forsøg aldrig at slukke ild i fedtstof med vand



Brug af maskiner

- ✓ Brug kun maskiner, du er blevet oplært i at bruge
- ✗ Brug ikke maskiner, der er i stykker, eller maskiner uden det korrekte beskyttelsesudstyr



Brug af korrekt udstyr

- ✓ Hold knivene skarpe, og brug den rette kniv til det rette formål
- ✗ Brug ikke udstyr eller værktøj til noget andet formål end det, det er beregnet til



Løft med omtanke

- ✓ Brug benene i stedet for ryggen, når du løfter
- ✗ Opbevar ikke tunge ting over skulderhøjde



Renholdning af gulve

- ✓ Tør altid op med det samme, hvis du taber eller spilder noget
- ✗ Undgå spild, overfyld ikke skåle og fade og transporter dem forsigtigt



Brug af beskyttelsesudstyr

- ✓ Brug høreværn i støjende omgivelser
- ✗ Brænd dig ikke på varme ting brug ikke våde grydelapper og viskestykker



Respekt for andre

- ✓ Hjælp hinanden, og arbejd som et team



SOCIAL BÆREDYGTIGHED

RETTE TIL UDDANNELSE

Hos Fazer Food Services A/S forpligter vi os til at respektere vores medarbejders ret til uddannelse.

Vi lægger stor vægt på at tilbyde vores medarbejdere kompetenceudvikling. En vigtig del er vores lederuddannelse, som også opbygger vores køkkenchefers kompetencer i kerneelementerne af CSR, så de rustes til at favne CSR relaterede opgaver.

RETTE TIL IKKE-DISKRIMINATION

Hos Fazer Food Services A/S forpligter vi os til at respektere vores medarbejders ret til ikke-diskrimination.

LOVPLIGTIG REDEGØRELSE FOR KVINDER I LEDELSEN JF. ÅRL § 99 B

I Fazer Food Services A/S har vi fokus på at forhindre diskrimination og sikre lige muligheder blandt andet i forbindelse med den kønsmæssige sammensætning af ledelsen.

Det er vores politik at opnå en ligelig kønsmæssig sammensætning i bestyrelsen samt på øvrige ledelseslag. I Fazer er det moderselskabet, der definerer bestyrelsen, og vi har derfor ikke direkte indflydelse bestyrelsessammensætningen i Danmark. Derfor har vi også en aktiv dialog med moderselskabet om kravene i dansk lovgivning i efterlevelsen af disse.

Vi har i Fazer Danmark fastsat et måltal på én kvinde i bestyrelsen - svarende til 33 % - i 2017. Bestyrelsen består pt. af 3 medlemmer, som alle er mænd.

I ledelsesgruppen i Danmark er sammensætningen i dag fordelt på 33 % kvinder og 67 % mænd. Vi har fastsat et mål om 40 % kvinder i ledelsen i 2017. I ledelsesgruppen, som repræsenterer hovedkontorsfunktioner med persona-

ansvar, er kønsfordelingen 50 % kvinder og 50 % mænd. I vores driftsledelse er fordelingen 36 % kvinder og 64 % mænd.

Vi arbejder med en ikke-kønsdiskriminerende adfærd i vores måde at drive forretning på.

For at sikre en fortsat positiv udvikling omkring ligelig repræsentation af kønnene i ledelsen, har vi i 2014 indarbejdet spørgsmål i vores klimaundersøgelse til at afdække, om vores medarbejdere oplever, at der er kønsrelaterede forhindringer for karriereudviklingen.

I år har vi arbejdet med, hvordan vi kan styrke det underrepræsenterede køn i vores ledelseslag og samtidig sikre, at nyansatte og forfremmelser sker til fordel for de bedst kvalificerede kandidater. Vi er i vores rekrutteringsprocesser opmærksomme på, at begge køn har lige muligheder og er repræsenteret i den afgørende udvælgelsesproces. Vores kvalitative mål for lige muligheder i forhold til forfremmelser er, at mindst 90 % af besvarelsene i vores klimaundersøgelse på spørgsmål om vores medarbejdere oplever lige muligheder uanset køn, etnisk oprindelse, hudfarve og religion skal være positiv.

Klimaundersøgelsen er en del af vores indsats i forhold til at identificere negativ indflydelse på retten til ikke-diskrimination.

Vores rekrutteringer og forfremmelser skal ske til fordel for de bedst kvalificerede kandidater uanset køn, race og religion. Vi fastsatte for 2014 vores kvalitative mål for lige muligheder til, at mindst 90 % af besvarelsene skulle afspejle, at vores medarbejdere oplever lige muligheder uanset køn, etnisk oprindelse, hudfarve og religion.



SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Resultatet af vores undersøgelse på spørgsmålet er, at 92% svarer positivt i forhold til, om der opleves ligelig behandling uanset køn, oprindelse etc.

92% tilkendegiver, at de synes, det er vigtigt, at Fazer Food Services A/S er frontløber inden for virksomhedsansvar.

EN MANGFOLDIG MEDARBEJDESKARE

Enhver virksomhed vil have en potentiel negativ indflydelse på retten til ikke-diskrimination, hvorfor vi bestræber os på at agere som en rummelig arbejdsgiver. For at forebygge vores potentielle negative indflydelse og øge vores evne til at håndtere forskellighed, ansætter vi medarbejdere med forskellig baggrund.

Vi er stolte af den mangfoldighed, vores medarbejdere repræsenterer, og vi ser den som en styrke.

Ca. 15 % af vores medarbejdere er af anden etnisk oprindelse fordelt på 46 forskellige nationaliteter.

GÆSTERNE

Gæsterne skal hver dag have en god kvalitets- og smagsoplevelse, når de spiser hos os. Det er jo kun den spiste mad, der direkte kommer vores gæster til gode. Derfor skal maden være

indbydende og velsmagende - og naturligvis både være af god kvalitet og sund. Bæredygtighed er en del af kvalitetsstempet.

KVALITETS- OG FØDEVARESIKKERHED

Vi vil servere mad, hvor fødevarer sikkerhed og kvalitet har højeste prioritet, og hvor alle forhold omkring håndtering, tilberedning og opbevaring er sket under forsvarlig hensyntagen til såvel egne procedurer som lovgivning.

Vi arbejder også med et sæt forsigtighedsprincipper i tillæg til vores hygiejne- og egenkontrol program. Forsigtighedsprincipperne omhandler skærpede krav til håndtering og tilberedning af visse typer fødevarer. Det gør vi i erkendelse af, at vi som professionel madaktør har et stort ansvar for at sikre sunde fødevarer til vores kunder og gæster.

Det er desuden en vigtig del af vores indkøbsprocedurer, at vi kan spore vores varer i tilfælde af tilbagetrækning. Vores kantiner handler kun hos vores godkendte leverandører. Sporbarhed og tilbagetrækningsprocedurer er en del af vores aftale med leverandørerne. Vi efterprøver sporbarheden på vores hygiejneinspektioner (mere om dette på side 16).

2015					SUM
Fazers resultat af Fødevarerstyrelsens kontrolrapporter	166 (95%)	8 (5%)	0	1 (1%)	175
Landsresultatet af Fødevarerstyrelsens kontrolrapporter	51.904 (86%)	7.000 (12%)	248	1.022 (2%)	60.174

Skemaet viser resultatet af Fødevarerstyrelsens kontrolrapporter i 2015 i Fazer og i hele landet.



SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Vi følger op og måler på Fødevarestyrelsens kontrolinspektioner og har som mål, at 100 % af vores forretninger får kontrolrapporter uden anmærkninger. Kvaliteten af vores måltider kontrollerer vi dels ved interne undersøgelser og dels ved kundetilfredshedsundersøgelser med fastsatte mål.

Undersøgelserne foretages med individuelt aftalt frekvens.

RETTE TIL SUNDHED OG TIL PASSENDE ERNÆRING

Vi har reel indflydelse på vores gæsters ret til sundhed, da vi står for et eller flere af dagens måltider, typisk hen over en årrække.

Det er også et ansvar, vi gerne tager på os. For at forebygge og afbøde vores negative indflydelse på gæsternes ret til sundhed og ret til passende ernæring, arbejder vi ud fra de officielle kostråd og kombinerer disse med vores holdninger og krav til råvarer og tilberedningsmetoder.

Vi har i 2015 udarbejdet vores madfilosofi, hvor vi beskriver, hvorledes vi løfter opgaven på kostrådsniveau. Vi tillægger det stor værdi, at vores gæster dagligt tilbydes rigeligt frugt og grønt. Vi opgør derfor andelen af frugt og grønt i forhold til vores samlede indkøb af fødevarer.

Frugt og grønt udgør 40% af vores samlede fødevarekøb målt i kg.

DIALOG OG INFORMATION

Dialogen mellem os og vores gæster foregår primært omkring buffeten. Den direkte dialog med gæsterne inspirerer og dygtiggør os.

Inspiration skal deles mellem vores medarbejdere, hvilket vi gør via månedlige, egenproducerede videonyheder. Disse har vi døbt FazerNews. Her modtager medarbejderne nyheder, inspiration og andre nyttige informationer.

Ud over selve vidensdelingen er FazerNews med til at skabe samhørighed på tværs af organisationen, da vi alle får et lille indblik i hinandens hverdag på tværs af funktioner og geografisk placering.

Til vores gæster udarbejder vi forskelligt informationsmateriale, som har til formål at uddybe tanker og handlinger bag vores arbejde, f.eks. omhandlende vores fiskepolitik, opskrifter, råvare fortællinger, ernæringspolitik m.m.

Fazer

MERE END EN FILOSOFI



Vi tænker skam over vores forpligtelse til at levere sunde daglige madoplevelser med holdning. Men det bliver ikke ved tanken: Spørg i køkkenet, hvis du vil vide, hvad det betyder for din frokost!



MILJØMÆSSIG BÆREDYGTIGHED

I følgende afsnit beskrives vores politik, aktiviteter, resultater og planer for arbejdet med miljømæssig bæredygtighed. Vi fokuserer særligt på vores miljømæssige indsatser omkring økologi, klima, madspild og dyrevelfærd.

Tager vi vores daglige bespisning af 45.000 frokostgæster i mindst fem af ugens dage i betragtning, har vi en aktuell indflydelse på miljøet.

Råvarernes miljøaftryk ses blandt andet i form af dyrkningsmetoder, varernes oprindelse, forarbejdningsgraden, lagringsmetoder, emballering og transportform.

Vores eget miljøaftryk ses blandt andet i de valg, vi træffer, når vi handler ind, når vi tilbereder maden, vores salgsmetoder, opbevaring samt det spild vi har.

Vi ønsker at bidrage til miljømæssig bæredygtighed uden at gå på kompromis med smagsoplevelsen.

Vi har ultimo 2015 fået udarbejdet en energisynsrapport og er i skrivende stund i gang med at vurdere mulighederne for reduktion af vores klimabelastning/omkostninger som indsatsområder for 2016.

ØKOLOGI

For os var første naturlige skridt på vejen til at afbøde vores negative indflydelse på miljøet og bidrage til miljømæssig bæredygtighed, at fremme anvendelsen af økologi i vores køkkener.

Vi opfatter økologi som et fuldgyldigt alternativ til den konventionelle produktion, baseret på idealet om større bæredygtighed.

Vi oplever, at vores kunder vælger med både hjerte og fornuft og har stigende fokus på rene, sunde fødevarer produceret med betydelige hensyn til miljø, natur og dyrevelfærd.

Vi måler på andelen af økologiske varer i vores vareindkøb, og vores mål er, at mindst 90 % af vores køkkener skal servere måltider, hvor minimum 30 % af råvarerne er økologiske - svarende til det økologiske spsemærke i bronze.

KLIMAPÅVIRKNING

Fazer ønsker at reducere den negative klimapåvirkning, der er forbundet med vores forretning, mest muligt. Vores tilgang til at reducere og afbøde vores klimapåvirkning består primært af at øge mængden af lokalt producerede råvarer (danske råvarer) samt fremme brugen af sæsonvarer til gavn for CO₂ regnskabet.

Vi arbejder også på at udvikle vores distributionsplatform således, at vi minimerer transporten af varer fra leverandør til kantine. Herved opnår vi, ud over en række gastronomiske fordele i form af friskere råvarer, også klimafordele i form af mindre CO₂ udledning.

Vi har indgået aftaler med lokale avlere af økologiske grøntsager og frugt, hvor vi binder os til at købe en del af deres produktion på

ØKOLOGI	2011	2012	2013	2014	2015
Økologiske varer i forhold til det samlede varekøb	10%	40%	40%	38%	40%
Andel af kantiner med det økologiske spisemærke	-	96%	94%	93%	92%

Som tabellen ovenover viser, udgør økologiske varer 40% af vores varekøb i 2015, og den gennemsnitlige andel af kantiner med det økologiske spsemærke ligger stabilt og er på 92 % i 2015.



MILJØMÆSSIG BÆREDYGTIGHED

forhånd. Dermed er avlerne sikre på at få afsat deres varer, og vi er aktive spillere i at fremme økologien i Danmark. Samtidig skaber vi os et gensidigt sundt forretningsforhold mellem os og de økologiske avlere.

Vores indkøbssystem er desuden indrettet, så det understøtter ønsket om at fremme anvendelsen af bæredygtige varer. Systemet viser tilgængeligheden af de varer, der lever op til vores omfattende bæredygtighedskriterier som f.eks. økologi, lokal oprindelse, sæson, rette kvalitet til rette pris m.m.

For at følge vores fremskridt måler vi på andelen af lokalt producerede varer. Lokale råvarer har vi defineret som 'varer af dansk oprindelse', og vi målte andelen første gang i 4. kvartal 2013.

- Andelen af lokale varer udgør 59% målt i kg af det samlede varekøb. Dette tal ligger stabilt nu på 2. år.
- Andelen af lokale kødudskæringer og kødprodukter udgør 91%. Dette tal ligger ligeledes stabilt på 2. år.

MINIMERING AF MADSPILD

Spild af mad har konsekvenser for både miljø og økonomi, og vi arbejder for at reducere dette spild.

Via vores grøntgrossist har vi siden 2012 i stigende grad samarbejdet med danske landmænd. Her har vi indgået samhandelsaftaler, der ikke alene sikrer fornuftige priser for begge parter, men som også minimerer madspildet - idet vi, i modsætning til detailhandlen, kan aftage mange varer usorterede.

Vi er klar over, at det er nødvendigt at sætte ind på flere fronter, hvis madspildet skal minimeres yderligere.

I 2015 har vi lanceret vores 'stop madspilds' initiativ i alle kantiner. Vi arbejder med handleplaner for minimering af madspildet lokalt i alle kantiner, disse planer kvalitet sikres 3 gange årligt og målet er i løbet af 2016 at reducere madspildet med 5 g. pr. gæst.

Vi ved, at madspildsindsatsen effektiviseres, når alle aktører støtter eller deltager i indsatsen. Vi har derfor, parallelt med vores indsats og målinger, uddelt madspilds kampagne- /informationsmateriale til gæsterne.

Vores erfaringer indtil nu viser, at nogle af de mest effektive indsatser i forhold til at nedbringe madspildet, er at fokusere på overskydende mad fra buffeten, fx ved at portionere kødpålæg eller skifte til mindre fade sidst på åbningstiden. Alle vores kantiner arbejder med portionering af en eller flere madvarer på buffeten.



MILJØMÆSSIG BÆREDYGTIGHED

DYREVELFÆRD

Vi vil gerne bruge kød fra dyr, der har haft et anstændigt liv. Vi samarbejder med også med leverandører, som opdrætter slagtedyr med særligt fokus på dyrevelfærd.

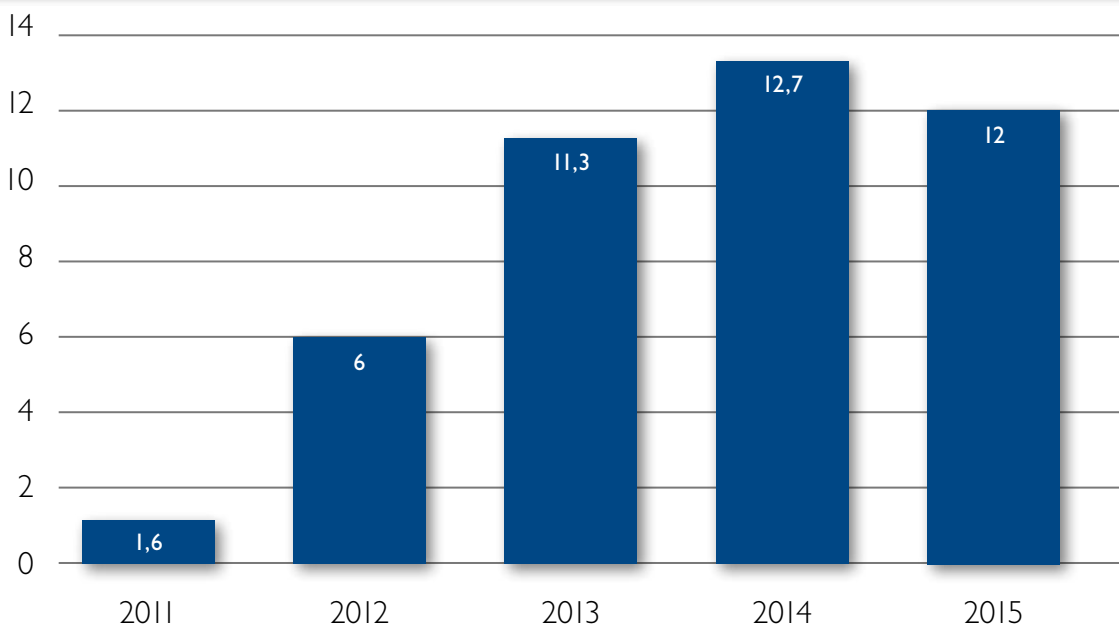
Tilsammen udgør disse 12 % af vores køb af ferske kødprodukter i 2015, et beskedent fald i forhold til sidste år, men fortsat en fordobling i forhold til 2012. Målet er at fortsætte med at øge denne andel.

FISK

Flere fiskearter har været truet i mange år. Ved implementeringen af vores fiskepolitik har vi tilkendegivet en klar holdning over for kunder, medarbejdere og producenter omkring brugen af fisk i vores køkkener.

Fiskepolitikken er udviklet i samarbejde med Øresundsakvariet og WWF, hvor vi holder os opdateret omkring fiskebestande, naturen og miljøet omkring fiskene. Vi ønsker ikke at servere fisk, som er truede. Derfor vil fisk på WWF's røde liste ikke blive anvendt i Fazers kantiner. Vi har siden 2010 efterlevet fiskepolitikken.

ANDELEN AF VELFÆRDSKØD I % AF VORES SAMLEDE KØDINDKØB





ØKONOMISK BÆREDYGTIGHED

I det følgende beskrives, hvordan vi arbejder med økonomisk bæredygtighed, herunder anti-korruption.

FINANSIEL PRÆSTATION

Fazer Food Services har de seneste par år haft stort fokus på forretningsudvikling, og vores resultater viser, at vi har succes med det. Resultaterne, som fremgår af vores årsregnskab, har været gode, ligesom vores kundetilgang de seneste år har været stigende. Denne tilgang af nye kunder ser vi som en konsekvens af vores bæredygtige image og vores forretningsmæssige fokus.

ANTI-KORRUPTION

Fazer Food Services A/S og vores ansatte må ikke give eller modtage nogen direkte eller indirekte bestikkelse eller andre fordele, der kan betragtes som bestikkelse eller korruption. Fazer Food Services A/S regnskaber og dokumenter skal være nøjagtige og give et retvisende billede af aktuelle forhold.

VÆRDIEN AF ET GODT IMAGE

Verden ændrer sig, og det samme gør vi. Vores satsninger på bæredygtighed, kombineret med vores kendte kvalifikationer inden for gastronomi, har resulteret i et kvalitetsimage, som vi er stolte af. Vi arbejder på, at denne satsning også skal kunne anvendes i vores kunders kommunikation af deres arbejde med samfundsansvar (CSR).

OVERHOLDELSE AF ETISKE PRINCIPPER

Alle medarbejdere forventes at overholde de etiske principper, som udleveres ved ansættelsen. Enhver medarbejder eller samarbejdspartner kan kontakte den administrerende direktør eller kvalitetschefen, vedrørende oplysninger om manglende overholdelse, uden at dette risikerer at få for negative konsekvenser for medarbejderen. Manglende overholdelse vil blive undersøgt, og ordentlige foranstaltninger vil blive truffet.



SAMFUNDSANSVAR I VORES FORRETNINGSRELATIONER

I dette afsnit fortæller vi om arbejdet med CSR i vores forretningsrelationer. Vi sætter særligt fokus på vores leverandører og kunder.

Vi anerkender, at vores ansvar går videre end vores egne aktiviteter og også gælder de forretningsrelationer, vi er en del af. Vi prioriterer at have ansvarlige relationer til vores leverandører, kunder, samarbejdspartnere og øvrige interessenter. Det handler dels om at have indflydelse på de forhold, som vi påvirker med vores forretning, men også om at skabe en reel mulighed for at kunne træffe de ansvarlige valg.

LEVERANDØRER

Vores leverandører er med deres direkte indflydelse på vores produkter vigtige spillere i vores forretningskoncept, og vi har et nært samarbejde med dem. Vi mødes med, vurderer og evaluerer vores leverandører jævnligt, men vigtigst af alt, så er samarbejdet baseret på gensidig indsigt og tillid. Vores fokus på ansvarlighed i vores indkøb tager udgangspunkt i et spørgeskema, der har til formål at afdække vores leverandørers status i forhold til CSR spørgsmål. Med afsæt i vores spørgsmål inviterer vi til dialog. Ønsket er et kompetent samarbejde, som eventuelt skal munde ud i en målbar forandringsproces inden for CSR.

I forhold til vores leverandører vil vi:

- Indarbejde bæredygtighed i vores indkøbsaftaler og forventer af vores leverandører, at de på sigt selv implementerer UNGPs
- Identificere nye muligheder for lokale, bæredygtige vareleverancer

Et af vores årlige besøg hos den enkelte leverandør har særligt fokus på fødevarer sikkerhed. Vi medbringer her en ekstern hygiejneauditør fra Bureau Veritas Quality Inspection (BVQI), så vi sikrer, at vores høje hygiejnekrav efterleves og samtidig bevarer den fornuftige dialog. Vi måler på resultatet af disse besøg. Målet er, at resultatet skal være minimum 80.

BVQI skriver i deres rapport til os: 'leverandørerne til Fazer Food Service har høj standard i forhold til styring af fødevarer sikkerhed'.

Vi har som mål, at vores nærmeste leverandører engagerer sig i arbejdet med at leve op til FN's retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv - og at de indarbejder disse forventninger i deres måde at drive forretning på.

Vi inviterer til dialog og samarbejde om dette arbejde og anerkender, at implementeringen tager tid. Målet for 2015 er, at vi får fastlagt en tidsplan for dette arbejde.

KONTROLOMRÅDER	2011	2012	2013	2014	2015
Egenkontrol					
Hygiejne					
Håndtering af fødevarer	80	91	95	93	96
Rengøring og vedligehold					
Skadedyrsbekæmpelse					
Affaldshåndtering					

Som tabellen ovenover viser, lever vi op til vores mål om, at resultatet skal være minimum 80.



SAMFUNDSANSVAR I VORES FORRETNINGSRELATIONER

KUNDER

Vores kunder møder vi med åbenhed og gennemsigtighed i forhold til vores præstationer og vores samfundsansvar. Vi afholder statusmøder med fast frekvens og aftaler med den enkelte kunde, hvordan vi kommunikerer med gæsterne. Vores service til kunderne, i form af frokost og relaterede ydelser, er af stor betydning for deres tilfredshed.

EKSTERN EKSPERTISE

Vi samarbejder løbende med en række aktører, specielt inden for fødevarersektoren. Med hver deres ekspertise giver de værdifuld sparring og input, som vi aktivt inddrager i vores politikker og aktiviteter inden for samfundsansvar. Vi har bl.a. dialog med:

- WWF i forbindelse med vores fiskepolitik
- AgroTech i forbindelse med madspild
- Økologisk Landsforening i forbindelse med vores aftag af økologiske råvarer og udvikling af informationsmateriale rettet mod kunder og gæster
- Fødevarestyrelsen i forbindelse med udvikling af interne hygiejneprocedurer
- Forskere ved Øresundsakvariet omkring fiske fangstmetoder og leverandørkrav



FOR YDERLIGERE INFORMATION

For uddybning af denne CSR rapport kan der rettes henvendelse til:

Lonnie Lund-Hansen
Kvalitets- & miljøchef
e-mail: lonnie.lund-hansen@fazer.com

Morten Hammerich
Adm. direktør
e-mail: morten.hammerich@fazer.com

WWW.FAZER.DK