

Total Produce Nordic A/S Bæredygtighedsrapport 2019





Knoldselleri med grønkål og syltede rødløg. Se opskriften på totalproducenordic.com

Indhold

Om det forgangne år	4-5
Passion for et sundere og grønnere Danmark	6-7
Nogle højdepunkter i 2019	8-9
Kostministeriet: Dårlig stemning omkring middagsbordet	10-11
Kostministeriet: Konklusioner.....	12-13
Kostministeriet: Testet på børn	14-15
Vores bæredygtighedsplan	16-17
Vores fokusområder for bæredygtig udvikling	18-19
Væsentlige risici	20-23
Sådan gør vi en forskel inden for bæredygtig dyrkning	24-25
Socialt ansvar	26-27
SIZA - Sustainability Initiative of South Africa.....	28
Rimelige arbejdsvilkår.....	29
Producenter fra alle verdenshjørner.....	30-31
Granskning af leverandører.....	32-33
Klima og miljø	34-35
Foodservice	36-37
Sådan mindsker vi madsvind.....	38-39
Steglinge gård - en bæredygtig produktionsenhed	40-43
Forpakninger og emballage	44-45
Ansvarlige indkøb og ansvarlig leverandørkæde	46-47
Ny nordisk afdeling for varekontrol.....	48
Nyt pakkeri og modningsanlæg tager form.....	49
Livscyklusanalyse giver en bedre helhedstilgang	50-51
Vores klimaaftryk.....	52-53
Vores medarbejdere.....	54-57
Arbejds miljø	58-60
Ansvarlig virksomhedsledelse og virksomhedsdrift	61
Indsatser i årets løb.....	62-64
Opfølgning på medarbejdere og uddannelse	65-66



Kontaktperson: Jennie Montell, bæredygtighedsansvarlig, jennie.m@tpnordic.dk
 Vores Bæredygtighedsrapport kan downloades på totalproducenordic.com
 Rapporten er trykt på svanemærket papir.

Om det forgangne år

Direktøren har ordet

2019 blev det næstvarmeste år, der nogensinde er blevet målt på verdensplan. Endnu et år i en trist række på fem år med globale gennemsnitstemperaturer helt i top. Samtidig var 2019 også et år, hvor klimaforandringerne for alvor kom på dagsordenen, ikke mindst takket være bevægelsen Fridays for future og Greta Thunberg-effekten.

Inden for de grønne erhverv blev vi påvirket af flere ekstreme vejrfænomener – kraftige regn- og haglbyger og ekstrem tørke har ramt vores producenter rundt omkring i verden. De har været nødt til at beskytte en større del af deres afgrøder med drivhuse, tunneler og net samt bygge vandreservoarer og benytte de mest effektive vandingsteknikker. Mange produkter fik dermed en kortere sæson end forventet, eftersom vejret førte til en ringere kvalitet.

En del af løsningerne på de aktuelle og fremtidige klimaudfordringer indebærer, at vi skal have mere frugt og grønt på tallerkenen. Total Produce Nordic tilbyder fremtidens mad i en tid, hvor flere af vores kunder og forbrugere kan se værdien i bæredygtighed og sundhed, og med en plantebaseret kost kan vi bidrage til begge dele samtidig.

Det indebærer også et ansvar, og det er et ansvar, som vi er indstillet på at tage. Vi vil gøre en forskel og investerer både tid og penge. I og med at vi er en del af en større nordeuropæisk gruppe har vi desuden både størrelsen og styrken til at indfri vores ambitioner.

For at gøre det skal vi arbejde effektivt og gøre en indsats for at sikre, at den mad, der produceres, bliver spist og ikke går til spilde i vores del af kæden. Ved at købe store volumener kan vi tilpasse leverancerne til kunden, mindske svindet og optimere vores logistikkæde til det nordiske marked. I Køge modner vi produkter som avocado og bananer og sikrer, at de har den rigtige modningsgrad, når de kommer ud til vores kunder i detailhandelen og foodservice. Vi køber i bulk og kan med det samme pakke om til returemballage som SRS (Svenska Retursystem), Euro pool og IFCO-kasser og dermed undgå unødvendig engangsemballage.

Takket være vores naturligt bæredygtige produkter og vores bæredygtighedsplan ePlan har vi opbygget ekspertise inden for bæredygtig produktion, som vi gerne deler med andre. Dette er vores første bæredygtighedsrapport, og den giver os mulighed for at vise, hvordan vi kan bidrage til en bæredygtig udvikling. I kraft af vores størrelse og viden kan vi hjælpe vores kunder, især mange små kunder, med at nå til det næste niveau. Det er vi stolte over. Ved at samarbejde med andre i kæden kan vi gøre verden lidt friskere og grønnere.



Jakob Skanning, adm. direktør, TPN A/S

Passion for et sundere og grønnere Danmark

Hos TPN A/S er vores mål at tilbyde naturlige, velsmagende og bæredygtigt producerede fødevarer til alle. Sammen med vores partnere vil vi øge forbruget af frugt og grønt ved at gøre vores naturlige råvarer mere tilgængelige og bidrage med viden og inspiration.

TPN A/S er en virksomhed under Total Produce Plc, som er en af verdens førende frugt- og grøntkoncerner. Vi har en fælles interesse i, at alle skal spise mere frugt og grønt. Som virksomhed har vi naturligvis en økonomisk interesse i dette. Men som markedsførende og ansvarsfuld aktør mener vi også, at vi har et bredere samfundsansvar for at bidrage til en sundere og mere bæredygtig tilværelse for os mennesker og vores planet. Det er nemlig, hvad bedre kostvaner vil føre til.

Vi er overbeviste om, at vi er nødt til at starte med os selv. I 2019 søsatte vi et omfattende værdiarbejde, som har til formål at give Total Produce Nordic et løft. Vi ønsker, at hele virksomheden skal gennemsyres af vores værdier: PASSION for kundernes og forbrugernes behov, for smag og kvalitet og for vores arbejde og virksomhed. Vi tager ANSVAR for vores forretningsidé, for den fælles helhed, for bæredygtighed, udbud, kvalitet og omkostninger. Vi stræber altid efter at være NYSKABENDE i tanke og handling, i jagten på nye løsninger og i vores virksomhedsdrift. Vi ser altid udfordringer som muligheder.



Vores tolkning af madpyramiden for at opnå de anbefalede 500 gram grøntsager og frugt om dagen.

Nogle højdepunkter i 2019

TPN Foodservice etablerede et nyt forretningsområde

M3
Implementering af nyt virksomhedssystem

SUNDHEDSSATSNING PÅ GROW - PEOPLE AND CULTURE MED SUNDHEDSCOACHES, GRUPPETRÆNING OG UDDANNELSE I ERGONOMI



Eget pakkeri med øget kapacitet til forbrugeremballage taget i drift i Køge

Ny ledelsesgruppe i Total Produce Northern Europe

NY "SVINDOVATION" INDEN FOR CHEF'S CUT

Grøntsagstern, blomkålsris og broccoli julienne. Produkter, hvor vi anvender hele grøntsagen, fx stokken på blomkålen og hele broccolien. Et produkt, som passer godt til storkøkkener og den offentlige sektor og som "fyld" i kødsovsen, så du bruger mindre kød og flere grøntsager.



Nye juicer, smoothies og shots



NY TRANSPORTAFDELING MED EGNE LASTBILER

Brancheworkshop med
GLOBAL G.A.P Academy
om socialt ansvar i
leverandørkæden

Opstart af
anlæg til modning af
avocado



Opkøb af aktiemajoriteten i den familieejede
virksomhed Krydder Grønt ApS

OPKØB (60 %) AF
NORDIC FRUIT A/S I
NOVEMBER 2019

I samarbejde med Resqued Fruit
har vi reddet 26,3 tons frugt.
Sådan!

Dårlig stemning omkring middagsbordet spænder ben for indtaget af frugt og grønt

Vegetariske fastfoodrestauranter, kødfri mandage, trendy grøntsagsopskrifter på Instagram og stjernekokke, som sætter spotlight på spidskålen. Grøntsager er noget af det mest trendy, man kan spise lige nu, men hvis man ser på gennemsnitsforbruget, har det ikke flyttet sig ret meget. På trods af den grønne kosttrend i mands minde spiser vi simpelthen ikke ret meget mere frugt og grønt. Vi når langt fra op på de anbefalede 500 gram om dagen. Det viser den store frugt- og grøntsagsrapport 2019 (FOG2019), som det svenske Kostministeriet har lavet i samarbejde med Kairos Future.



”Indtaget er kraftigt polariseret i dag. Gennemsnittet ligger på omkring 350 gram om dagen, men mange spiser både 700 og 800 gram, mens et stort antal nærmest ikke spiser så meget som en ært om ugen. Mange børn vokser op i familier, hvor de ikke ser skyggen af frugt og grønt, og det kan blive et stort folkesundhedsproblem,” konstaterer Claes Henriksson, som er markedschef for TPN og ansvarlig for initiativet Kostministeriet.

TPN søsatte i 2018 Kostministeriet som et initiativ, der skulle øge indtaget af frugt og grønt og folkesundheden, og for at skabe et debat- og samarbejdsforum for alle, der ønsker, at vi skal spise mere frugt og grønt. Kostministeriet har fra starten fået stor opmærksomhed – ikke mindst på grund af sine humoristiske kampagner, som ikke gør brug af de sædvanlige rationelle sundhedsargumenter og løftede pegefingre.

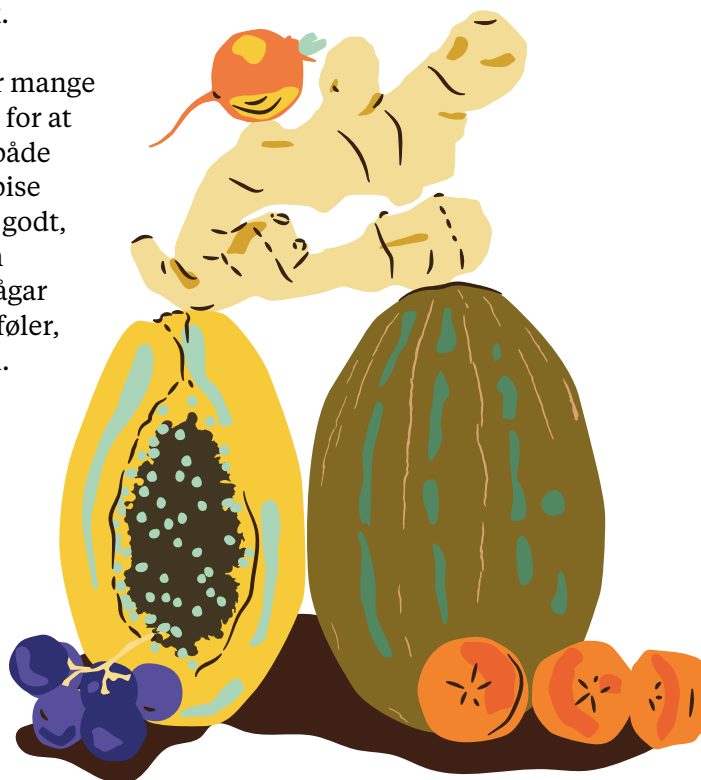
KOST MINISTERIET

www.kostministeriet.se

"Især hvis vi skal nå ud til de forbrugere, der har det laveste indtag, skal vi bruge andre typer argumenter end dem, der handler om bæredygtighed, sundhed og klima. Mange grøntsagsskeptikere er ikke så engagerede i disse problemstillinger, men lægger i stedet vægt på smag, nydelse og enkelthed. Mad skal helt enkelt smage godt. Så skal vi have andre budskaber i ærmet, end at det er godt for klimaet og sundheden. Ellers kommer der ikke mere salat, kål eller gulerod på tallerkenen".

En af konklusionerne i FOG2019 er, at vores værdier har stor betydning for, hvor meget frugt og grønt vi spiser, og at polariseringen mellem værdierne skaber dårlig stemning omkring middagsbordet. 20 procent af de adspurgte husstande angiver, at der er konflikter om madmoral i hjemmet. Det kan for eksempel handle om, at en teenager i familien er vegetar, en forælder er glad for kød, og en anden undgår gluten. Så er der ballade. Der opstår især mange skænderier om kød kontra vegetarisk.

"Det er kommet så vidt, at det vegetariske for mange mennesker ironisk nok er blevet en hindring for at spise flere grøntsager. Et stort flertal blandt både dem med både et lavt og et højt indtag VIL spise mere frugt og grønt, end de gør i dag. De ved godt, at det er sundt og gavner helbredet. Men kun nogle få har lyst til at blive vegetarer. De er sågar irriterede på vegetarer og veganere, fordi de føler, at de forsøger at påtvinge andre deres livsstil. I dag er der desværre en konflikt mellem forskellige syn på madmoral, som udgør en hindring for, at forbruget skal stige."



Konklusioner

I FOG-rapporten har i alt 10.000 personer svaret på spørgsmål om deres syn på frugt, grøntsager og bær, hvor meget de spiser, hvilke drivkræfter og barrierer der ligger bag deres forbrug og meget andet. Det har resulteret i en af de seneste års mest omfattende rapporter på dette område. I samarbejde med Kairos Future er resultaterne blev kogt ned til syv hovedkonklusioner, der kan anvendes af alle, som af en eller anden grund vil øge deres forbrug af det bedste, vi ved: frugt, grøntsager og bær!

1. Arbejdet er kun lige begyndt

På trods af den grønne trend spiser vi stadig ikke nok frugt, grøntsager og bær. Undersøgelsen viser, at der godt nok spises flere vegetariske retter, og at vi fokuserer lidt mindre på kød, når vi planlægger middagen, men gennemsnitsforbruget står i princippet helt stille. Vi når langt fra op på de anbefalede 500 gram om dagen. I Sverige spiser en voksen i gennemsnit kun 357 gram om dagen, så vi er stadig langt fra i mål.

2. Dårlig stemning omkring middagsbordet

20 procent af de adspurgte husstande oplever konflikter på grund af forskellige syn på madmoral. I stedet for glæde og fællesskab byder middagen ofte på diskussioner og skænderier. Ikke just de bedste forudsætninger for at introducere nye, grønnere retter (se foregående side).

3. Kast ikke livlinerne over bord

Giv ikke op! Selv i den gruppe, der spiser mindst frugt, grønt og bær, er der en vilje til at øge indtaget. Men de har brug for hjælp, både i form af større viden og andre former for inspiration, som tager udgangspunkt i smag, nydelse og enkelthed i stedet for bæredygtighed og vegetarisk kost. Foreslå nydelsesfulde "livliner" såsom grøntsagsstave med dip, frugt med is og bær med crumbledej. Selv kød kan være en livline! Hvem kan for eksempel sige nej til svinemørbrad med grillet asparges?

KOST
MINISTERIET

www.kostministeriet.se

4. Go bananas - folkets nye favoritter har størst effekt

Man skal ikke gå over åen efter vand. Det nemmeste er at øge forbruget ved at spise mere af det, man allerede kan lide. Fokuser derfor på folkets favoritter, fx tomat, agurk, broccoli, æble, banan, hindbær og blåbær. Sammen med "boblerne" avocado, mango og grønkål, som begynder at få fodfæste hos forbrugerne, udgør de et godt mix, som får folk til at spise mere.

5. Bær er som kød

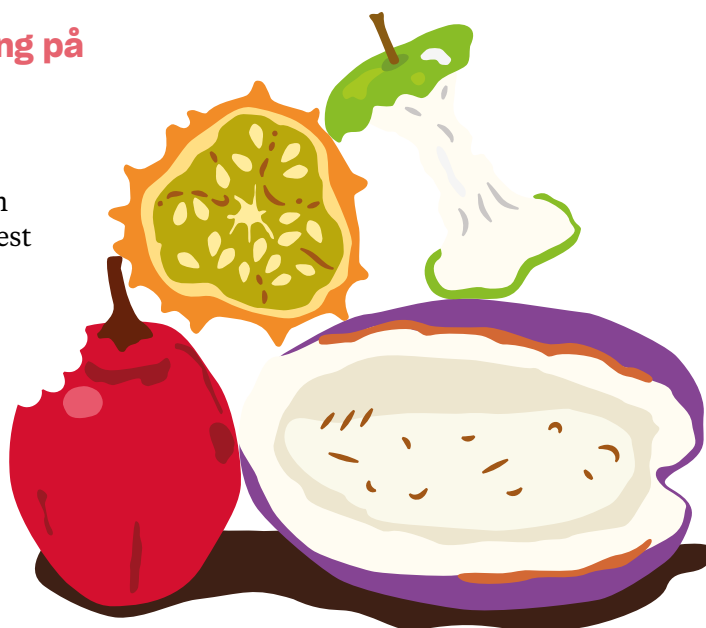
Allerede i Kostministeriets forrige rapport, FOG2017, opdagede vi, at forbrugeren ser forskelligt på frugt og grønt. Det er ikke én og samme kategori – drivkræfterne bag indtaget af henholdsvis grøntsager og frugt er forskellige, og det kræver forskellige indsatser at øge indtaget af disse. Nu kan vi se, at bær følger en tredje logik! De vigtigste drivkræfter for at spise bær er nydelse, guldkant og hverdagsluksus. At unde sig noget lækker. Det minder meget om motivationen for at spise kød.

6. Delte meninger om, hvordan man får børn til at spise grønt

Vi har spurgt forældre, hvilke kneb de bruger for at få deres børn til at spise mere frugt og grønt, og hvilke af dem der faktisk fungerer. Det blev efterfølgende sammenlignet med eksperternes råd. Det bedste kneb er at DELE! (læs mere på næste side).

7. Nye spilleregler for frugt - spring på snacktoget

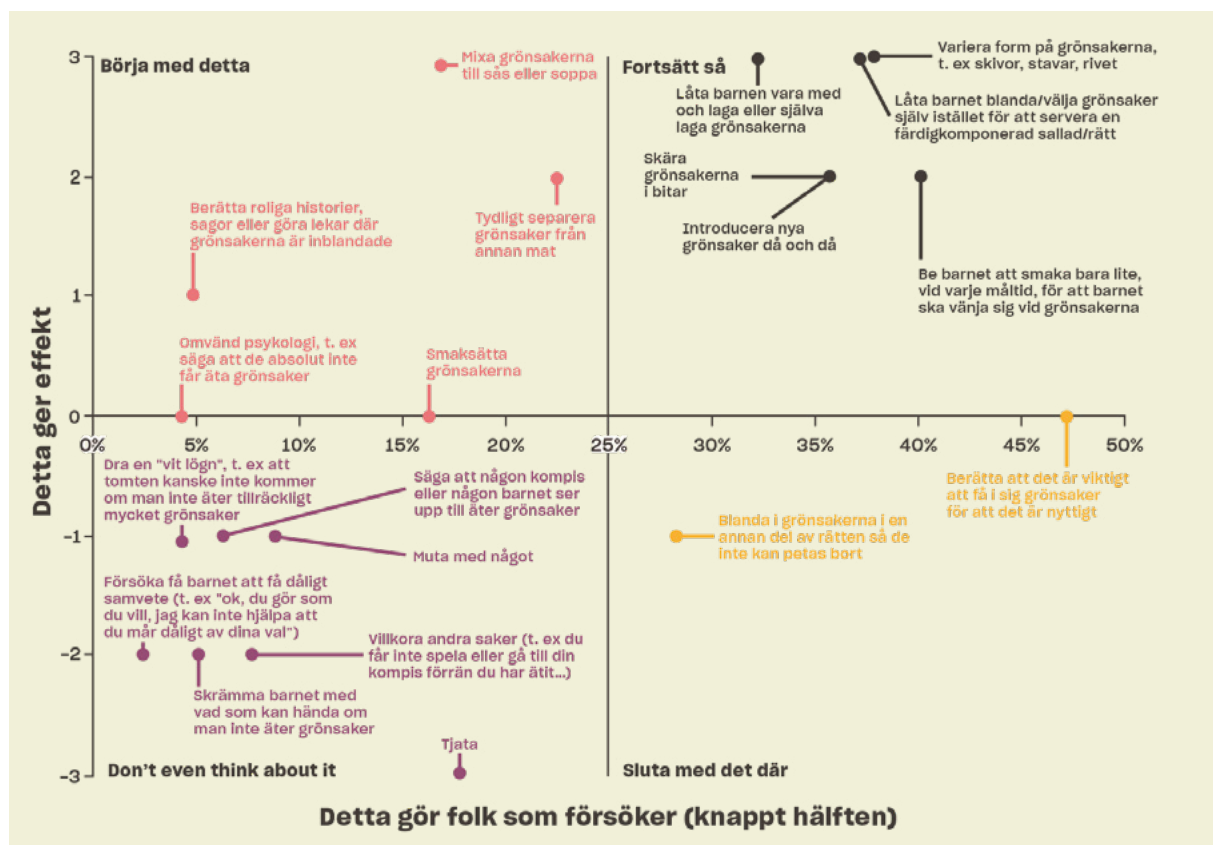
I de seneste år har vi set en kraftig vækst på snackhylden: proteinbarer, smoothies, drikkeyoghurt og små poser med nødder. En stærk trend, som frugten, det enkleste og mest naturlige af alle mellemmåltider, risikerer at gå glip af. Hvis man vil hægte sig på snacktoget, kræver det nye måder at sælge og markedsføre frugt på.



Testet på børn

Alle forældre ved, at det kan være noget af en udfordring at få børn til at spise 500 gram frugt, grønt og bær om dagen. Der findes mange forskellige kneb, men det er langt fra alle, der fungerer lige godt. Nogle er faktisk helt ubrugelige. På næste side kan du læse, hvad forældre synes fungerer, og hvad videnskaben siger.

Kostministeriet har lavet en række film med den svenske komiker Måns Nilsson, hvor forskellige kneb bliver testet på rigtige, levende børn. Virker bestikkelse? Er hjernevask vejen frem? Og hvad med rationelle argumenter? Gå ind på kostministeriet.se og se efter!



Hvad forældre gør, og hvad der kan få børn til at spise flere grøntsager, se side 44 i FOG-rapporten.

KOST MINISTERIET

Hvis vi deler diagrammet op i fire felter, kan vi sammenfatte forsøgene på at øge indtaget:

- **Don't even think about it:** Metoderne i feltet nederst til venstre, som ikke ret mange benytter sig af, og som ikke har nogen effekt, handler i høj grad om at skræmme, true, bestikke og plage sig til at få børnene til at ændre adfærd. Der er grund til at mistænke, at forældrene underspiller deres brug af disse tiltag, når de fortæller, hvad de gør, men det er trods alt glædende, at meget af det, der er nærmest destruktivt og desuden er virkningsløst, ikke er så udbredt blandt svenske forældre.
- **Drop det:** Der er dog et par ting, som ikke har nogen effekt, men er relativt almindelige. Det handler om at gemme grøntsagerne eller blande dem sammen med resten af maden, så man er nødt til at spise dem, samt at fortælle barnet, at det faktisk er sundt at spise grøntsager. Det ser ikke ud til at virke. Brug i stedet den smule energi, du har som forælder ved middagstid, på de effektive tiltag, som en del andre forældre benytter.
- **Bliv ved med det:** Flere bør arbejde mere med at variere de serverede grøntsagers præsentation og udbud: skær dem i mindre stykker, opdel momentet, hvor barnet skal prøve noget nyt, lidt til hvert måltid, lav mad sammen med børnene.
- **Begynd at gøre det her:** Og så til det, der har en effekt, men som meget få faktisk gør. Det første bud er: "Find stavblenderen frem!" Man kan blive overrasket over, hvilke grøntsager der glider ned i fx en suppe, hvis de bare er blendet til ukendelighed. At adskille grøntsagerne fra resten af maden er et andet tiltag med et uudnyttet potentiale. Og for de forældre, der aldrig løber tør for energi og kreative idéer: historier, eventyr eller lege, som inkluderer grøntsagerne.

Virker bestikkelse?



Og hvad med rationelle argumenter?



Vores bæredygtighedsplan

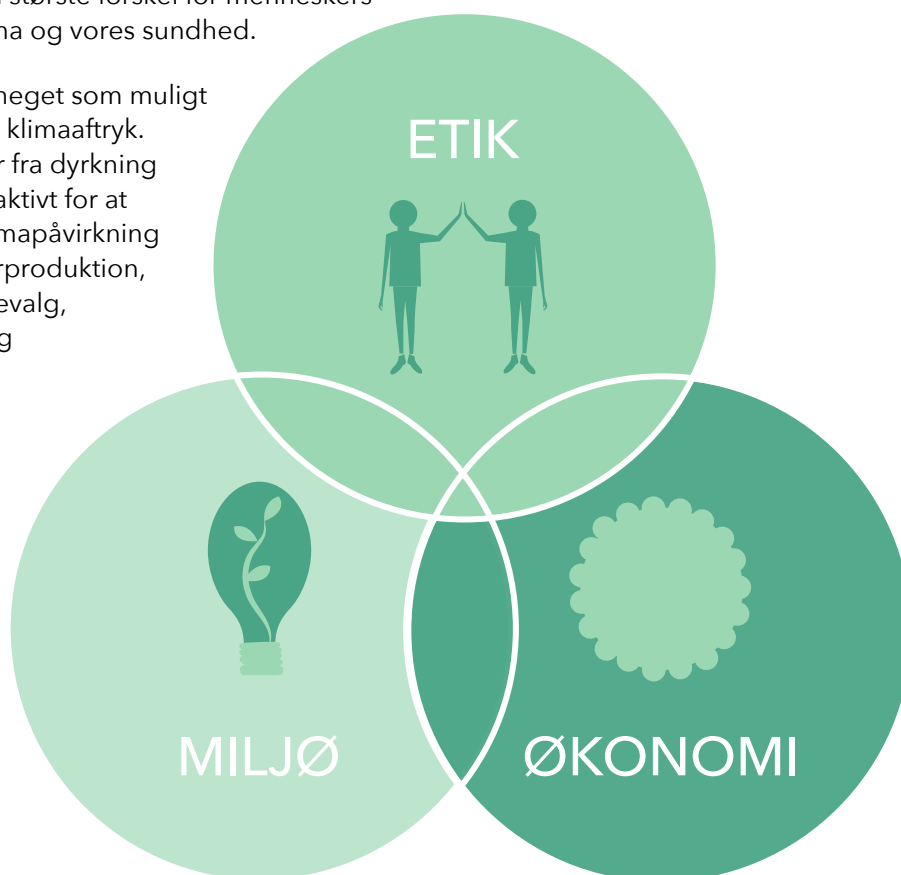
for langsigtet og bæredygtig virksomhedsdrift

ePlan er vores bæredygtighedsplan for langsigtet og bæredygtig virksomhedsdrift. Planen blev lanceret i 2014 og er baseret på tre søjler: økonomi, etik og miljø. Ved hjælp af vores producenter, kunder og interessenter identificerede vi de vigtigste bæredygtighedsaspekter. Vi har især fokus på bæredygtig produktion og socialt ansvar i vores leverandørkæde.



Med ambitiøse mål, projekter og samfundsengagement driver vi vores bæredygtighedsagenda fremad. Vi vil vokse sammen med vores producenter og kunder ved hjælp af tillid, integritet og respekt for miljø og mennesker. Det gør vi ved at inspirere og tilbyde hjælp og vejledning på vores rejse mod et fælles mål. Vi tror på samarbejde og vidensudveksling og på, at langsigtede relationer bidrager til vores fælles succes. Vi er desuden overbeviste om, at vi i fællesskab kan gøre den største forskel for menneskers arbejdsforhold, vores klima og vores sundhed.

Vores plan er at gøre så meget som muligt for at mindske vores eget klimaaftryk. Med ePlan tager vi ansvar fra dyrkning til slutkunde. Vi arbejder aktivt for at mindske vores direkte klimapåvirkning i forbindelse med primærproduktion, procesindustri, emballagevalg, transport, lagerhåndtering og minimering af svind i leverandørkæden.



Vores tre ansvarsområder inden for bæredygtig virksomhedsdrift.

ØKONOMI

Økonomi handler om at vælge den enkleste og mest ressourceeffektive arbejdsmetode ved at købe direkte fra producenten og ved løbende at forbedre vores egen og vores producenters virksomhed.



ETIK

Ved at fokusere på etik og socialt ansvar stræber vi efter at gøre en reel forskel. Målet er at kunne tilbyde vores ansatte et sikkert og inspirerende arbejdsmiljø, men vi gør også vores yderste for at forbedre arbejdsforholdene for dem, der producerer vores produkter.

MILJØ

Vores miljøarbejde handler om at sikre løbende miljøforbedringer i vores egen organisation og mindske miljøpåvirkningen fra vores producenters virksomhed i samarbejde med producenterne.

EPLAN™

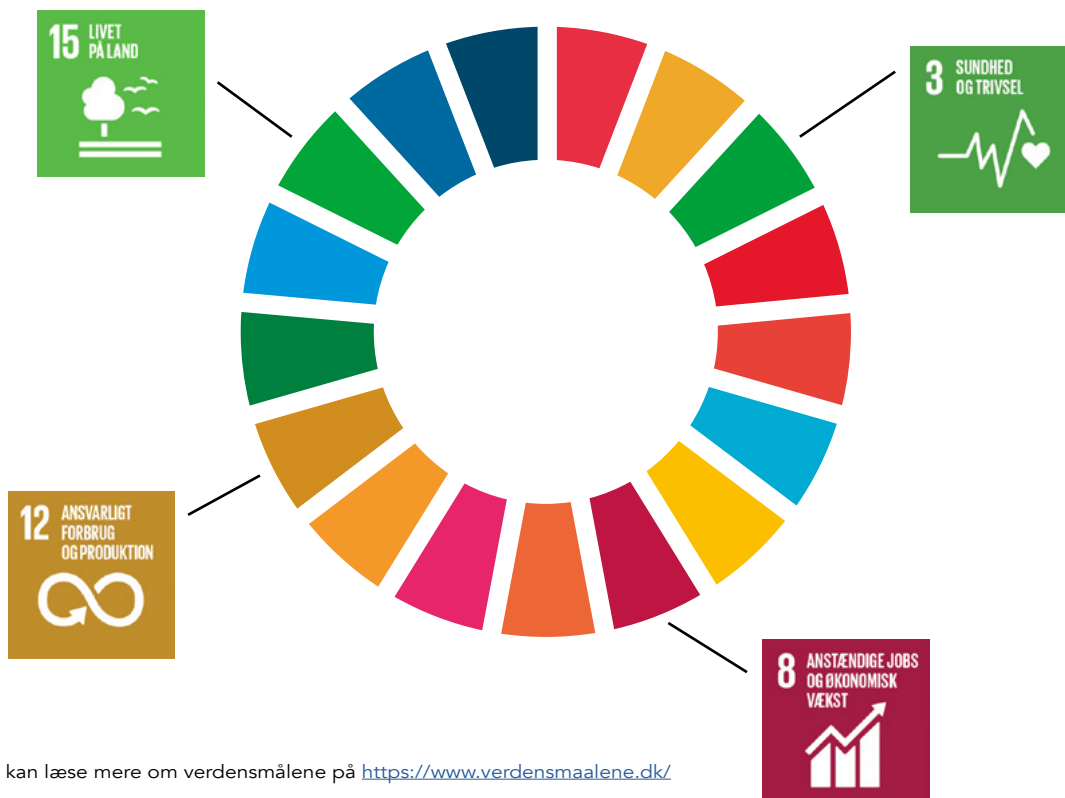
från jord till jord

Vores fokusområder for bæredygtig udvikling

FN's verdensmål omfatter 17 mål og hele 169 delmål. Det er den mest ambitiøse agenda for bæredygtig udvikling, som verdens lande via FN nogensinde har vedtaget. Formålet er at opnå fire overordnede mål i 2030: at afskaffe ekstrem fattigdom, at mindske ulighed og uretfærdighed i verden, at fremme fred og retfærdighed og at løse klimakrisen.

Vores bæredygtighedsplan, ePlan, tager udgangspunkt i de globale mål og er tilpasset efter de aspekter af vores virksomhed, der har det største aftryk. På baggrund af dette års rapport om vores klimaaftryk, som du kan læse om på totalproducenordic.com, iværksætter vi yderligere tiltag for at analysere og konkretisere vores bæredygtighedsarbejde. Arbejdet for en bæredygtig primær- og fødevarereproduktion fortsætter. Sammen kan vi gøre en forskel.

Der foretages en årlig opfølgning på bæredygtighedsmålene ved hjælp af mål og regelmæssig afstemning. Udvalgte mål, som har den største klimapåvirkning, og som vi mener, at vi kan påvirke mest:



Du kan læse mere om verdensmålene på <https://www.verdensmaalene.dk/>

SUNDHED OG VELVÆRE

For os er det en selvfølge, at vi skal gøre vores yderste for at bidrage til et mere bæredygtigt fødevarerforbrug, og det er derfor en naturlig del af vores strategi. Gennem initiativet Kostministeriet arbejder vi løbende på at øge indtaget af frugt og grønt og sundheden for både vores ansatte og almenheden samt på at skabe et forum for debat og samarbejde.

RIMELIGE ARBEJDSVILKÅR OG ØKONOMISK VÆKST

Gennem vores virksomhed vil vi fremme en bæredygtig og inkluderende økonomisk vækst og sikre rimelige arbejdsvilkår for vores egne ansatte og for producenterne, der bidrager med de produkter, som vi handler med. Vi overholder menneskerettighederne på alle niveauer i leverandørkæden og tager ansvar for det miljø, vi arbejder i, og vi vil med alle tænkelige midler forsøge at forhindre korrupsion i samtlige led i kæden.

BÆREDYGTIGT FORBRUG OG BÆREDYGTIG PRODUKTION

TPN gør en aktiv indsats for at sikre kvalitet, miljø og socialt ansvar i hele leverandørkæden. Vi arbejder for bæredygtig produktion, øget fødevarerikkerhed, et bedre miljø og et landbrug med langsigtet bæredygtighed. Vi stræber også efter at opnå ansvarlige og konkurrencedygtige indkøb, som gør en forskel i vores leverandørkæde.

ØKOSYSTEM OG BIOLOGISK MANGFOLDIGHED

Landbruget skal tilpasse dyrkning og produktion til et klima, som gradvist forandres. Primærproduktionen og fødevarerproduktionen kræver mange ressourcer og påvirker klimaet gennem udledning, vanding, udarmning af jorden og mindsket biologisk mangfoldighed. Vi arbejder aktivt for at mindske vores direkte klimapåvirkning i forbindelse med primærproduktion, procesindustri, emballagevalg, transport, lagerhåndtering og minimering af svind i leverandørkæden.

Væsentlige risici

For at identificere de områder, hvor vores virksomhed har en væsentlig indvirkning på miljø, mennesker, samfund og økonomi, gennemførte vi i 2019 en evaluering af vores bæredygtighedsrisici. Den resulterede i 10 prioriterede områder.

Tabellen på næste opslag viser, hvordan TPN håndterer og følger op på bæredygtighedsrisici inden for miljø, sociale forhold, medarbejdere, menneskerettigheder og antikorrruption. Resultatet af evalueringen blev også inkluderet i arbejdet med udviklingen af TPN's nye bæredygtighedsstrategi.



Væsentlig risiko	Risikobeskrivelse
BIOLOGISK MANGFOLDIGHED	Det moderne landbrug har medført en mindsket variation i landskabet, som indebærer, at vigtige habitater for planter og dyr forsvinder.
KLIMAFORANDRINGER (CO ₂ -UDLEDNING)	Klimaforandringerne fører blandt andet til vandmangel og ekstreme vejrforhold som skybrud, oversvømmelser, hedeølger og tørke, som påvirker vores producenter både lokalt og globalt.
VANDFORBRUG OG ADGANG TIL VAND	Vand er en forudsætning for alt levende og afgørende for verdens produktion af fødevarer.
BEKÆMPELSESMIDLER OG KEMIKALIER	Brug af plantebeskyttelsesmidler kan føre til rester i produkter, jord og vand og være skadeligt for både dyrelivet og dem, der arbejder i produktionen.
MADSVIND (AFFALD)	Madsvind påvirker både miljøet og vores økonomi.
MENNESKERETTIGHEDER I LEVERANDØRKÆDEN (ANSÆTTELSESVILKÅR)	Risiko for overtrædelser af menneskerettigheder i leverandørkæden.
REKRUTTERING OG FASTHOLDELSE AF MEDARBEJDERE (UDDANNELSE OG KOMPETENCEUDVIKLING)	TPN's fremtid afhænger i høj grad af vores evne til at rekruttere, fastholde og kompetenceudvikle dygtige medarbejdere.
ARBEJDSMILJØ	<ul style="list-style-type: none"> - Arbejdssikkerhed, ulykker og hændelser - Risiko for psykiske og fysiske problemer - Diskriminering eller anden krænkende behandling af medarbejdere
FØDEVARESIKKERHED	Manglende sikkerhed ved håndtering og opbevaring af vores fødevarerprodukter kan indebære en sundhedsrisiko ved indtagelse.
KORRUPTION BEDRAGERI, TRUSLER OG SABOTAGE	Risiko for korruption og/eller bestikkelse, bedrageri, trusler, sabotage eller manglende etik i leverandørkæden.

Håndtering	Måltal	Resultat 2019
Vi arbejder med at fremme bæredygtig og økologisk produktion. Arbejdet styres af vores bæredygtighedsplan, ePlan.	95 % af TPN's leverandører skal være kvalitets-certificerede ifølge en GFSI-godkendt standard eller IP Sigill ved udgangen af 2022.	Side 24-25 "Bæredygtig dyrkning"
I vores valg af produkter er vi bevidste om at sprede vores risiko og mindske virksomhedens klimapåvirkning. Arbejdet styres af kategoriens sourcingplan og vores bæredygtighedsplan, ePlan.	Vi arbejder for at reducere TPN's bruttoudledning ved at fremme lokal produktion, bæredygtige produktionsmetoder og effektive transportløsninger.	Side 50-53 "Vores klimaaftryk"
Vi arbejder med at fremme effektive produktionsmetoder og fornuftig brug af vand for at sikre bæredygtig dyrkning på lang sigt. Arbejdet styres af vores bæredygtighedsplan, ePlan, samt vores risiko- og sårbarhedsanalyse.	Løbende opfølgning på leverandører og udviklingen i lande, hvor adgangen til vand er en udfordring. Være en aktiv part i samarbejdsprojekter. Måle vandforbrug på vores egne sites.	Side 34-35 "Klima og miljø"
Vi arbejder med at fremme integreret plantebeskyttelse (IPM) i vores arbejde med bæredygtig dyrkning. Arbejdet styres af vores bæredygtighedsplan, ePlan, risiko- og sårbarhedsanalyse, udfasningsprojekter samt kunde krav (fx SDVH's liste over skadelige pesticider).	- 200 pesticidanalyser - Maks. fem restsubstanser - Opfølgning og verificering af pesticidhåndtering hos mindst 50 leverandører om året i forbindelse med uafhængige audits af leverandører	201 pesticidanalyser (225 pesticidanalyser i 2018)
Vi arbejder aktivt med at mindske den samlede mængde affald inklusive svind på vores sites ved hjælp af løbende opfølgning, FIFO, sortering og nedklassificering, salg og forædling.	Arbejde for at skabe cirkulære systemer med restprodukter til menneskelig fortæring. Identificere "svindovationer", som kan mindske høsttab hos vores producenter.	SE: 372 tons organisk affald (426 tons i 2018) DK: 251 tons organisk affald
Vi arbejder på at få samtlige leverandører til at følge vores adfærdskodeks, være medlemmer i Sedex og blive social auditeret. Arbejdet styres af vores adfærdskodeks og leverandørsikring.	Alle leverandører (100 procent) skal underskrive vores adfærdskodeks og gennemgå en social certificering* udført af tredjepart.	98 % af vores leverandører har underskrevet vores adfærdskodeks. Side 26-27 "Socialt ansvar"
- GROW People & Culture - Uddannelse og kompetenceudvikling for medarbejdere samt mål og præstationsvurderinger.	I den årlige medarbejderundersøgelse skal vi som minimum opnå måltallene: 3,5 (sammenligningsværdi Sverige 3,3) på "Feedback og kommunikation". 3,8 (sammenligningsværdi Sverige 3,6) på "Mål og målopfyldelse".	Se side 54-55 "Vores medarbejdere"
- Vi har rutiner til forebyggelse af ulykker og hændelser, som vi løbende følger op på og korrigerer. - SAM, sundhedscoaches og pulsmåling. - Vores politikker for sikkerhed, sundhed, misbrug, diskriminering, krænkende særbehandling og chikane.	Den primære målsætning er et sikkert og positivt arbejdsmiljø. Følge op på medarbejderengagement og forbedringsområder.	Se side 54-55 "Vores medarbejdere" Side 58-63 "Ansvarlig virksomhedsledelse og virksomhedsdrift"
Vi arbejder aktivt med kvalitetssikring gennem: HACCP, egenkontrolprogrammer, tredjeparts-certificering af vores primærproducenter og produktionsanlæg samt via leverandøraudits.	100 % af TPN's sites og leverandører skal være kvalitetscertificerede ifølge en GFSI-godkendt standard eller IP Livsmedel. Løbende arbejde.	100 % certificerede egne sites og leverandører (100 % 2018)
- Adfærdskodeks - Antikorrupsionspolitik - Årlig medarbejderuddannelse	Alle leverandører (100 %) skal underskrive vores adfærdskodeks. Opfølgning og verificering af kodekset hos mindst 50 leverandører om året i forbindelse med uafhængige audits af leverandører.	98 % af vores leverandører har underskrevet vores adfærdskodeks.

Tabellen viser bæredygtighedsrisici, måltal og resultater.

Sådan gør vi en forskel inden for bæredygtig dyrkning

TPN gør en aktiv indsats for at sikre kvalitet, miljø og socialt ansvar i hele leverandørkæden. Vi arbejder for bæredygtig produktion, øget fødevarerikkerhed, et bedre miljø og langsigtet, bæredygtigt landbrug i kraft af vores krav om, at alle leverandører skal certificeres i henhold til GLOBAL G.A.P. (Good Agriculture Practice) og IP Sigill (Integreret Produktion).

TPN er KRAV-certificeret og medlem af Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), som er verdens største samarbejdsplatform for håndtering af etiske oplysninger i leverandørkæden. For at kontrollere at vores leverandører følger vores krav, foretager vi jævnlige leverandørbesøg og audits hos vores producenter og i vores pakhuse.

Alle leverandører fra såvel lav- som mellem- og højrisikolande, defineret i henhold til amfori BSCI's (Business Social Compliance Initiative) risikoliste, skal have gennemført en social auditering eller have planlagt en sådan inden for en rimelig fremtid.

Vores leverandører og producenter er fordelt over det meste af verden. Det indebærer flere muligheder, men også et ansvar for at forbedre arbejdsforholdene og mindske miljøpåvirkningen i disse lande. Vi ved, at der kan dyrkes og produceres frugt og grønt under positive sociale forhold, og det kræver et langsigtet samarbejde med producenter og leverandører.

I vores adfærdskodeks beskriver vi de minimumskrav, som vi stiller til vores leverandører for at garantere fødevarerikkerhed, miljøkrav og socialt ansvar. Vi samarbejder med vores leverandører for at sikre en langsigtet relation og en bæredygtig produktion. Vi har et mål om løbende at forbedre forholdene for vores producenter og for miljøet. Alle leverandører skal godkendes, inden vi etablerer et samarbejde.



MINIMUMSKRAV TIL VORES LEVERANDØRER:

- Underskrevet leverandørkontrakt
- Leverandøren skal registrere sig i Sedex (Supplier Ethical Data Exchange) og dele information om sine forretningsmetoder. Leverandøren skal give os fuld adgang til de registrerede leverandørplysninger på Sedex-platformen, så vi har fuldt indblik i oplysningerne.
- Gyldigt certifikat for dyrkning og proces i overensstemmelse med de leverede fødevarer (fx Global G.A.P., IP Sigill, øko/KRAV eller en GFSI-godkendt fødevarerstandard såsom BRC, FSSC 22000 m.fl.).
- Etisk egenvurdering i henhold til Sedex samt uafhængig audit af produkter dyrket i såkaldte højrisikolande i henhold til amfori BSCI's definition. Vi overholder ETI's grundlæggende kodeks for menneskerettigheder.
- Udelukkende brug af godkendte plantebeskyttelsesmidler og kemiske præparater gransket ud fra indsendte kemikalielister og analyserapporter.
- Arbejdsmiljø, gode arbejdsvilkår og socialt ansvar. Kodekset fungerer også som støtte og en tydelig rettesnor til at opfylde de krav, der stilles til en arbejdsgiver, uanset om man har ansatte eller har hyret arbejdskraft via et bemandingsfirma.
- Producenter og produktionsanlæg i såkaldte højrisikolande, baseret på amfori BSCI's (Business Social Compliance Initiative) liste over risikolande, skal have gennemgået en audit af tredjepart eller have en ligeværdig certificering, som er godkendt af os. Denne audit skal omfatte lager og produktionsområder.
- Leverandøren skal sikre efterlevelse af lovbestemmelser og myndighedskrav i det land, hvor leverandøren driver virksomhed. Alle leverandører opfordres til at gennemføre en tredjepartsaudit af produktionsområder og pakkeri for at sikre, at de sociale krav er opfyldt i hele leverandørkæden.
- Krav om certificering i henhold til IP Arbejdsvilkår senest i sæsonen 2020. Kravet gælder for alle svenske producenter af frisk frugt og grønt.
- Social certificering i henhold til Global G.A.P GRASP for producenter i lav- og mellemrisikolande (Sverige er omfattet af IP Arbejdsvilkår).

Socialt ansvar

TPN har udarbejdet et adfærdskodeks, som ligger til grund for de beslutninger, der træffes i vores virksomhed til daglig, og som er baseret på FN's Global Compacts ti principper for virksomheders ageren i forhold til menneskerettigheder, arbejdsret, miljø og antikorrupsion samt ETI's (Ethical Trading Initiative) Base Code om arbejdstageres rettigheder på baggrund af ILO's konventioner. Principperne for dette adfærdskodeks gælder i hele organisationen i vores egen virksomhed og omfatter alle vores leverandører og forretningspartnere. Hos TPN er vi bevidste om, hvor vigtigt det er, at vi tager ansvar for trivslen hos alle de medarbejdere, der bidrager til de produkter, vi handler med, og at vi overholder menneskerettighederne på alle niveauer i leverandørkæden. Vi tager ansvar for det miljø, vi arbejder i, og vil med alle tænkelige midler forsøge at forhindre korrupsion i hele leverandørkæden. Det er helt afgørende, at samtlige ansatte forpligter sig til at følge vores adfærdskodeks. Når vi opbygger partnerskaber med vores leverandører, skal vi desuden forsøge at arbejde med virksomheder, som deler vores værdier og er indstillet på at efterleve vores adfærdskodeks.



Det forventes, at leverandøren følger de nationale og andre gældende love og bestemmelser. TPN's adfærdskodeks giver arbejdstagerne den bedst mulige beskyttelse. Derudover skal leverandøren følge FN's erklæring om menneskerettigheder og ILO's grundlæggende konventioner og principper for menneskerettigheder i arbejdslivet. Principperne i dette adfærdskodeks skal integreres i de daglige arbejdsrutiner. Dette er obligatorisk og ikke et valgfrit alternativ. Bestemmelserne i dette kodeks udgør en minimum- og ikke en maksimumstandard. Kodekset skal ikke anvendes til at forhindre leverandøren i at overgå disse standarder. Den gælder for samtlige leverandører og deres underleverandører. Leverandøren forventes at formidle adfærdskodekset til alle sine medarbejdere og underleverandører.

ANSVARLIG LEVERANDØRKÆDE

TPN har siden 2014 været medlem af Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), som er verdens største platform for håndtering af etiske oplysninger i leverandørkæden. Sedex omfatter alle dele af leverandørkæden og har til formål at fungere som drivkraft for forbedringsarbejde og bidrage til bæredygtige forretningsmetoder.

Sedex hjælper os i vores arbejde med at sikre, at vores leverandører har sikre, etiske og bæredygtige forretningsmetoder samt med at værne om arbejdsvilkårene for dem, der arbejder i vores leveringskæde.

Sedex er et nyttigt værktøj i vores arbejde med leverandører og producenter og giver os bedre mulighed for at kortlægge de forskellige led i vores leverandørkæde samt identificere, håndtere og reducere etiske risici i den globale leverandørkæde. Når vi identificerer leverandører med en højere risiko, kan vi samarbejde med dem om at forbedre deres forretningsmetoder og dermed skabe sikre arbejdsvilkår i de regioner, som vi forhandler med.

Fordelen med Sedex er, at en producent, ved at dele resultatet fra en uafhængig tredjepartsaudit med sine kunder, kan vise, at de gældende krav er opfyldt. Dermed mindskes behovet for audits fra hver enkelt aktør, og det giver en bedre opfølgning på forbedringsarbejdet.

CERTIFICERINGSPROCES

Der findes et stort antal standarder og koder, som kan anvendes i Sedex, og vores leverandører vælger selv, hvilken standard de vil certificeres i henhold til.

Audits skal udføres i henhold til metoden SMETA – Sedex Members Ethical Trade Audit (ETI Base Code) af et Sedex-registreret, uafhængigt certificeringsorgan.

Producenten arbejder med de afvigelser, som auditten påpeger, og registrerer forbedringstiltagene i Sedex-portalen.

GODKENDTE SOCIALE CERTIFICERINGER

- Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA, baseret på ETI Base Code)
- Business Social Compliance Initiative (BSCI)
- Social Accountability 8000 (SA8000:2008)
- Fairtrade (FLO)
- Sustainability Initiative of South Africa (SIZA)
- Rainforest Alliance
- IMO Fair For Life
- ICS Initiative for Compliance and Sustainability
- GLOBAL G.A.P. GRASP
- IP Arbejdsvilkår (kun svensk produktion)

Sedex er ikke en standard, men en database, hvor man kan dele resultater fra etiske audits i henhold til en valgt standard. Sedex giver ingen point, godkendelser eller certifikater og dermed ingen vurdering af en virksomheds præstation. Formålet er at stille en effektiv platform til deling og håndtering af resultater af audits i leverandørkæden til rådighed.

Sedex | Member

SIZA – Sustainability Initiative of South Africa

Sydafrika er et af de produktionslande, som forsyner vores marked med store mængder citrusfrugter, vindruer og stenfrugter. SIZA – Sustainability Initiative of South Africa er den primære platform for vores sydafrikanske producenters arbejde med bæredygtig produktion – både ud fra et etisk og et miljømæssigt perspektiv. Vi har været medlemmer af SIZA siden 2017, hvilket har givet øget transparens, verificering og opfølgning på vores etiske krav hos vores producenter. Vi kan identificere de primære risikoområder og fokusere mere målrettet på dem i opfølgningen sammen med vores leverandører.

SIZA fokuserer på kapacitetsopbygning på producentniveau og betragter verificering med egenvurdering og sociale tredjepartsaudits som indikationer af de behov, forbedringstiltag og værktøjer, der er nødvendige for opfyldelsen af de gældende etiske og miljømæssige standardkrav.

CERTIFICERINGSPROCES

SIZA har udviklet en social standard, som er baseret på ILO's konventioner og national lovgivning. Audits udføres af tredjepart fra et uafhængigt, SIZA-godkendt revisionsorgan. Afhængigt af resultatet foretages der audits hvert, hvert andet eller hvert tredje år, som også inkluderer en opdatering af producentens egenvurdering og forbedringsplan. Formålet er, at der skal arbejdes aktivt og kontinuerligt med forbedringer og håndtering af risici mellem audits. Alle rapporter, forbedringsplaner og egenvurderinger opdateres løbende og er tilgængelige på platformen.



Rimelige arbejdsvilkår

I Sverige arbejder man på at forbedre arbejdsvilkårene i de grønne erhverv. Fra og med dyrkningssæsonen 2020 skal alle svenske producenter inden for frugt- og grøntsagsdyrkning være certificeret i henhold til IP Arbetsvillkor.



I samarbejde med Peppinge Produkter AB.

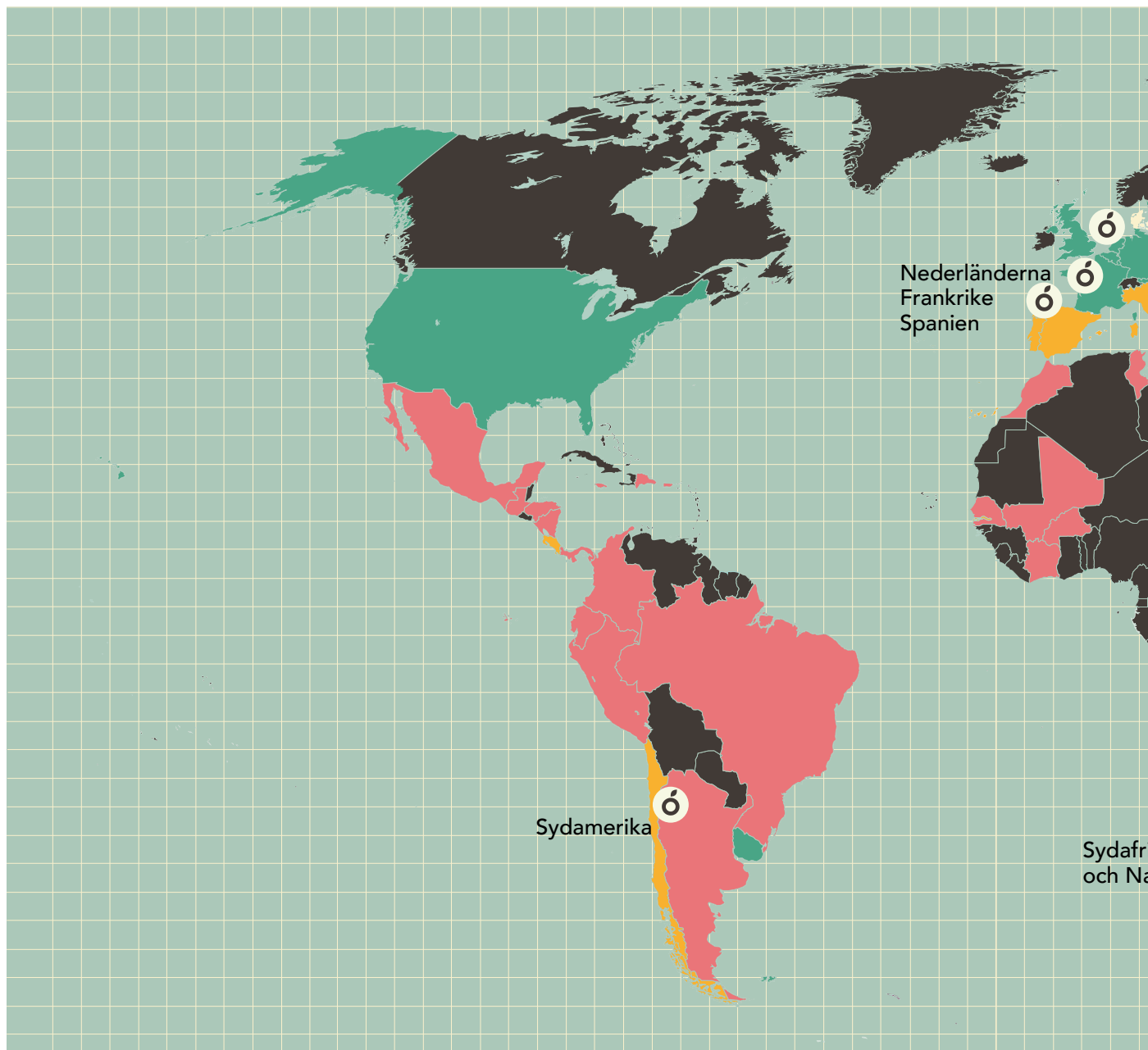
IP Arbetsvillkor omfatter lovgivning og brancheretningslinjer for et godt arbejdsmiljø, gode arbejdsvilkår og socialt ansvar. Den fungerer også som støtte og en tydelig rettesnor til at opfylde de krav, der stilles til arbejdsgiver, uanset om man har ansatte eller har hyret arbejdskraft via et bemandingsfirma. Dagligvarehandelen og en række andre aktører inden for handel, frugt- og grøntsagsbranchen og fagforeninger har sammen med Sigill Kvalitetssystem udarbejdet standarden for rimelige arbejdsvilkår, som blev lanceret i oktober 2016.

Svensk produktion indebærer merværdi i form af blandt andet et bedre miljø, åbne landskaber, flere arbejdsmuligheder og korte transportstrækninger. Der har dog vist sig at være kritisable arbejdsforhold i de grønne erhverv. Gæstearbejdere og korte

sæsonansættelser forekommer hyppigt, eftersom dyrkning af frugt og grønt er arbejdskrævende, og mange produkter plukkes og pakkes ved håndkraft.

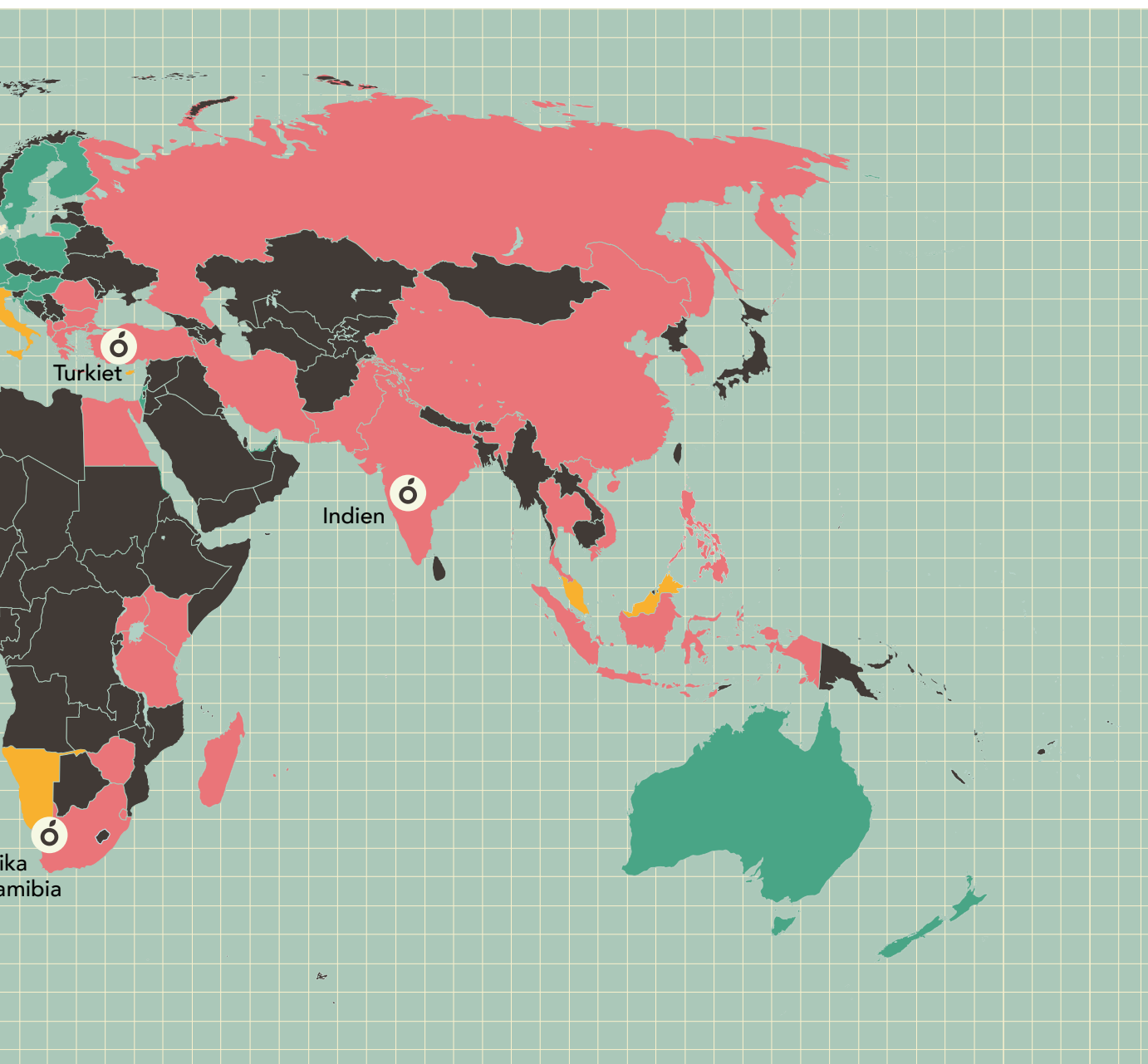
Arbejdet med at implementere IP Arbetsvillkor hos vores producenter er fortsat året igennem. Ved hjælp af udsendt materiale, informationsmøder og samtaler med vores producenter har vi informeret dem om den merværdi, som de opnår ved at tilbyde deres ansatte rimelige arbejdsvilkår. Vi vil belønne de producenter, der handler korrekt. Med kravet om certificering i henhold til IP Arbetsvillkor vil vi nu stille de samme krav til både lokale og globale producenter. Arbejdet med IP Arbetsvillkor er et eksempel på, hvordan vi arbejder med vores adfærdskodeks i den lokale leverandørkæde.







Producenter fra alle verdenshjørner



I 2019 kom 1 % af vores indkøbsvolumen fra Danmark, 9 % fra lavrisikolande, 27 % fra mellemrisikolande og 64 % fra højrisikolande. I mellem- og højrisikolande stiller vi højere sociale krav til vores producenter for at sikre, at vores minimumskrav og den gældende lovgivning bliver opfyldt.

Kortet viser TPN A/S' indkøbsvolumen fordelt i henhold til amfori BSCI's (Business Social Compliance Initiative) liste. Amfori BSCI er et forretningsdrevet europæisk samarbejde for virksomheder, som ønsker at forbedre arbejdsforholdene i den globale leverandørkæde.



- | | | |
|--|---|--|
|  Højrisikolande |  Mellemrisikolande |  Lande, som vi ikke importerer fra |
|  Lavrisikolande (EU og uden for EU) |  Danmark |  Agroener og lokale eksperter til stede |

Granskning af leverandører

Den uafhængige granskning af vores producenter og leverandører foretages ikke kun for at verificere, at vores krav og den nationale lovgivning efterleves, men også for at inspirere dem til at arbejde med løbende forbedringer.

Vores auditplan er baseret på vores risikovurdering, som tager udgangspunkt i faktorer såsom fødevarerikkerhed, arbejdsretlige og sociale aspekter samt en række andre kvalitets- og miljøparametre. Nogle gange afviger man dog fra auditplanen, fx ved opfølgning på resultater fra tidligere besøg, vigtig information fra myndigheder eller certificeringsorganer eller alarmrapporter om mangler i et specifikt produktionsland.

SÅDAN FOREGÅR DET

På vores besøg kontrollerer vi blandt andet ansættelseskontrakter, arbejdstider, arbejdsforhold, sikkerhedsrutiner, kemikaliehåndtering samt kvalitets- og miljøstyringssystemer. Besøget lægges i løbet af produktionscyklussen for at få et så retvisende billede som muligt. Ud over at foretage besøg i felten og i produktionen interviewer vi også arbejderne for at få et så fuldstændigt indtryk som muligt af de faktiske forhold hos hver enkelt producent.

En uafhængig audit plejer at tage en arbejdsdag og fordeles mellem produktionsområder og pakhus. Som regel begynder en audit tidligt om morgenen, når plukningen påbegyndes. Ved at observere plukningen får vi mulighed for at interviewe arbejderne om deres arbejdsvilkår og høre deres egne fortællinger. Derudover har vi agronomer i flere lande verden over, hvilket giver os mulighed for at foretage flere besøg, og det forenkler kommunikationen i forskellige kulturer. Ud over de sociale arbejdsforhold tages der også højde for miljøet i produktionsområder og pakhus. Der tages særlige hensyn i områder med vandmiljøer i nærheden, fx brønde og damme. I mange lande er adgangen til vand et stort problem. Derfor undersøger vi også, hvordan vandingen foregår i produktionsområderne.

Både ved økologisk og konventionel dyrkning kontrollerer vi, om brugen af plantebeskyttelsesmidler stemmer overens med de informationer, vi har fået, og at den er i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det er vigtigt, at de ansatte har den rigtige viden om brug af plantebeskyttelsesmidler, og at der er beskyttelsestøj og udstyr til korrekt brug.



LØBENDE FORBEDRINGER

Målet med vores besøg er at skabe bedre produktions- og arbejdsforhold på de steder, hvor der er mangler, og at få vores producenter til at arbejde videre med at forbedre deres arbejdsmetoder efter vores besøg. Eventuelle mangler og afvigelser, der er blevet påpeget i forbindelse med en audit, sammenstilles i en forbedringsplan, så vi kan følge op på dem. Ved at arbejde med løbende forbedringer kan vi være med til at gøre en forskel - helt ned på producentniveau. I det forgangne år er der blevet udført færre audits end året inden, hvilket skyldes, at vi i stedet har gennemført mere dybtgående bæredygtighedsprojekter med vores producenter, hvor der især har været fokus på vand og plantebeskyttelsesmidler.

Uafhængig granskning	2018	2019
I alt	58	39
Højrisikolande	17	26
Mellemrisikolande	16	4
Lavrisikolande	25	9
Godkendt	43	22
Kræver forbedringer	15	17

Tabellen viser, hvor mange audits vi har udført i den respektive kategori i henhold til amfori BSCI's liste over risikolande. Amfori BSCI er et forretningsdrevet europæisk samarbejde for virksomheder, som ønsker at forbedre arbejdsforholdene i den globale leverandørkæde.

Klima og miljø

Landbruget skal tilpasse dyrkning og produktion til et klima, som gradvist forandres. Vores producenter kommer til at stå over for nye udfordringer i form af ekstreme vejrforhold såsom skybrud, oversvømmelser, hedebølger og tørke.

Allerede i dag er adgang til vandingsvand og ændrede dyrkningsforhold en udfordring, og kortet over dyrkningsområder vil højst sandsynligt komme til at se meget anderledes ud. Det kan være svært at forholde sig til, når man bor i Danmark, men de seneste år har givet os en forsmag på et varmere og tørrere klima. Klimaet og vejret påvirker adgangen til både overfladevand og grundvand. Derfor bliver det vigtigere og vigtigere for vores producenter at spare på vandet og finde afgrøder, der er tilpasset et klima i forandring.

Det er et faktum, at moderne fødevarerproduktion og dyrkning af frugt og grøntsager påvirker klimaet og kræver mange ressourcer i form af udledning, plantebeskyttelsesmidler, vanding, udarmning af jorden og mindsket biologisk mangfoldighed. Jordens befolkning vokser, og vi er derfor nødt til at tage et fælles ansvar for at sikre en bæredygtig produktion, som ikke overskrider klodens ressourcer.



UDFASNING AF SKADELIGE PESTICIDER

Plantebeskyttelsesmidler anvendes primært til at beskytte planter mod angreb fra svampe, skadedyr eller konkurrerende planter. På grund af midlernes indvirkning på sundhed, samfund og miljø bør de bruges med omtanke. Vi arbejder for integreret plantebeskyttelse, som har til formål at mindske brugen af plantebeskyttelsesmidler og erstatte dem med forebyggende tiltag.

Vi vil arbejde for en sikrere og sundere produktion af frugt og grøntsager, og vi gør en aktiv indsats for at mindske brugen af skadelige pesticider. På baggrund af EU's lovgivning, Pesticide Action Networks liste over farlige stoffer, vores egen forbudsliste og svensk dagligvarehandels forbudsliste over stoffer, der bør udfases, gennemfører vi forskellige lokale og globale udfasningsprojekter i vores leverandørkæde.

I løbet af året har vi især fokuseret på at udfase chlorpyrifos og chlorpyrifos-methyl. Det skyldes, at Den Europæiske Fødevarer-sikkerhedsautoritet, EFSA, har konstateret, at der ikke kan fastsættes sikre niveauer for disse stoffer. Denne undersøgelse lå til grund for de beslutninger, der i slutningen af 2019 blev truffet om, at EU's medlemslande ikke fornyer godkendelsen af, at de aktuelle stoffer kan bruges i EU.

Efter fælles beslutninger på det nordiske marked om at udfase chlorpyrifos og chlorpyrifos-methyl indledte vi et omfattende arbejde med at identificere og udvælge alternative stoffer og metoder. Mange gode eksempler og biologiske alternativer til konventionelle plantebeskyttelsesmidler dukkede op i løbet af året. Der er stadig udfordringer i visse oprindelseslande uden for EU, og det kan tage flere dyrknings sæsoner at finde fuldgældige alternativer og udfase stofferne helt på globalt plan.



Marcus Hellmann, produktudvikler, Chef's Cut.

Foodservice

Da vi lancerede Chef's Cut for snart ti år siden, talte man meget om, at man kunne spare både tid og penge ved at købe færdigskåret frugt og grønt. Der er selvfølgelig stadig klare økonomiske incitamenter til at vælge færdigskåret, men tid og penge er ikke altid det vigtigste. I dag fokuserer man også på smart og bæredygtig produktion. Vores Chef's Cut-sortiment produceres hos to af vores producenter, Steglinge Gård og Vidinge Grønt, som begge er en del af TPN-familien.

Vi har et fælles mål om, at vi så vidt som muligt skal bruge hele råvaren - også de dele, som tidligere blev kasseret, fx stokken på broccoli og hvidkål. Færdigskåret, færdigstrimlet og færdighakket gør det nemt for storkøkkener at inkludere mere grønt i maden.

Vi udvikler hele tiden vores sortiment, så vores kunder kan tilbyde deres gæster velsmagende, bæredygtige grøntsager og grønnere måltider. I år lancerer vi for eksempel Sveriges første svenskdyrkede, forkogte og SMAK-mærkede kartofler!

Chef's Cut er vores vaskede, skrællede, delte, hakkede, strimlede, revne eller forkogte produkter, som både sparer tid og mindsker madsvind.



Rødbede hel



Rødbede Julienne



Rødbede i tern



Rødbede Vegetti

CHEF'S / CUT

Sådan mindsker vi madsvind

Debatten om madsvind berører samtlige led i fødevarekæden. Delmål 12.3 i Agenda 2030 indebærer, at man mellem 2015 og 2030 skal halvere det globale madsvind pr. person, både i butikkerne og ude hos forbrugerne. Målet omfatter hele fødevarekæden inklusive tab efter høst og plukning.

SVINDOVATION

Med projektet Smart Mat har Helsingborg søsat en ambitiøs satsning på at mindske madsvind og øge andelen af klimavenlig mad i byens skoler. Et af de mest oplagte tiltag er at øge andelen af grøntsager i maden ved at komme mere grønt i klassiske opskrifter, som børnene i forvejen godt kan lide. På Tycho Braheskolan, som er et af Helsingborgs gymnasier, begyndte man at rive grøntsager ned i kødsovsen, men det var et både hårdt og tidskrævende arbejde.

Marcus Hellmann fra TPN Foodservice kom på sagen, og en smart løsning, som kunne mindske madsvind og gøre retterne grønnere, begyndte at tage form. Marcus har mange års erfaring som kok og har et godt indblik i de udfordringer, som man i dag står over for ude i køkkenerne. Marcus' viden om råvarer og værdikæde og hans passion for produktudvikling førte ham på sporet af et nyt anvendelsesområde for de produkter, der bliver lavet af spild fra Steglinge Gård. Resultatet blev en serie færdigrevne grøntsager fra Chef's Cut, som kan blandes ned i maden og nu findes i alle Helsingborgs skolekøkkener.

Det første svindovationsprodukt, der blev udviklet, var Chef's Cut mørk grøntsagsflis, som indeholder gulerod, rødbede, kålroe og pastinak. Nu kommer der også en lys variant med kålroe, hvidkål og gulerod. Vores svindovations-sortiment omfatter også broccoli julienne, som er lavet af broccolistokke, samt blomkålsflis.



"For en kok er det en selvfølge, at flere grøntsager i maden giver en mere fyldig smag med en naturlig sødme, og derfor er det et smart og velsmagende trick til at få børnene til at spise flere grøntsager. Som en bonus kan man samtidig skære ned på kødet," Marcus Hellmann, produktudvikler.



Fisk overstrøet med "Lys svindovation", som anvendes i landets skolekøkkener.



Grøntsagsflis mørk svindovation

Indholdet varierer mellem:
Kålroe, rødbede, pastinak,
gulerod



Grøntsagsflis lys svindovation

Indholdet varierer mellem:
Kålroe, hvidkål, gulerod



Broccoli julienne



Blomkålsflis

SMARTE OPSKRIFTER

Spaghetti bolognese med grønnsagsflis af typen "Mørk svindovation". Øg andelen af grønnsager i maden med grønnsagsflis, fx i kødsovs, lasagne eller gryderetter. Er også velegnet som ingrediens i bøffer af hakket kød.

Fisk overstrøet med "Lys svindovation". Bland 1 del grønnsagsflis med 1 del rasp, og rør det sammen med smeltet smør eller rapsolie. Smag til med dild, karry og salt. Grønnsagsflis lys svindovation er perfekt som base og smagsforstærker til fisk eller kylling.

Steglinge Gård

En bæredygtig produktionsenhed med fokus på hele råvaren

På Steglinge Gård har man kapacitet til at modtage alt det, som marken har at tilbyde, og man gør sit yderste for, at så lidt som muligt skal smides ud. Små, store eller mellemstore beder, gulerødder og kartofler har alle deres plads i kæden.

Steglinge Gård på Kullahalvøen i Skåne er en af vores svenske producenter. På gården dyrker de rodfrugter, men de køber også grøntsager fra andre certificerede producenter i området. Gården er en af Sveriges mest moderne, når det gælder forædling af grøntsager. Man har foretaget store investeringer, for at hele anlægget skal fungere cirkulært og være tilpasset de gældende bæredygtighedskrav - både i dag og i fremtiden. For at få et bedre indblik i deres tankegang, mødtes vi med Gustav, som er tredje generations Gibrand på Steglinge Gård uden for Höganäs.

På Steglinge Gård arbejder Gustav og hans team aktivt på at mindske både den direkte og den indirekte klimapåvirkning. Det handler naturligvis om, hvordan jorden dyrkes, men også om valg af emballage, transport, lagerhåndtering og minimering af svind i hele produktionskæden. "Klimatankegangen gennemsyrrer hele virksomheden på Steglinge Gård. Vi tager ansvar for samtlige delmomenter fra frø og læggekartoffel til det færdige produkt. Alt sammen for at vores kunder skal føle sig fuldstændig trygge ved de produkter, vi leverer," siger Gustav. Ved at samle hele produktionsprocessen på et og samme sted kan vi holde styr på råvareflowet, transporten

og kvaliteten i mindste detalje. "Vi høster rodfrugter og kartofler lige om hjørnet, vasker, skræller, forbereder og pakker."

"Hele den nybyggede produktionsenhed med skrælleri, køgeri og emballageenhed er klimavenlig. Vi har ikke købt en eneste kWh til opvarmning. Vi genvinder varme fra luft- og kølekompressorer til opvarmning af kontorer og andre rum samt vores varme vand. Vi har isoleret vores køle- og fryserum, hvilket sparer energi og minimerer kølespild.



I takt med at teknikken til lagerhåndtering bliver mere effektiv, forlænges sæsonen. Det giver både færre transporter og mulighed for at udnytte råvarer i forskellige størrelser. Import forekommer i et vist omfang, så vi kan opfylde kundernes krav og ønsker. "Det har altid været vigtigt for os at finde nye og innovative løsninger samt at sikre en høj kvalitet, være lydhøre og levere god service," siger Gustav.

På Steglinge Gård sætter man en ære i at bruge hele råvaren for at mindske svind og opnå et mere klimavenligt slutprodukt. "Her gælder det

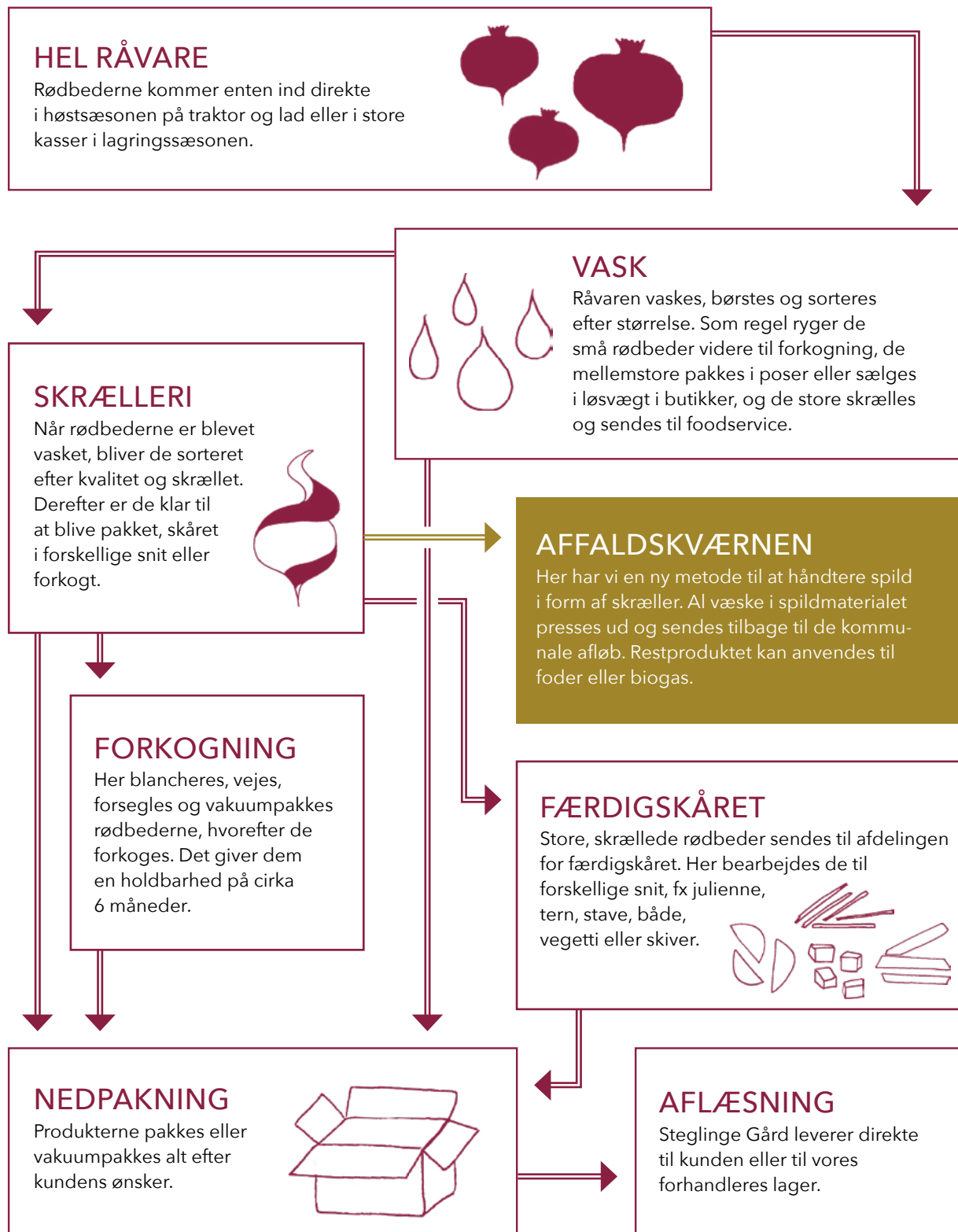


om at regne rigtigt, så der smides så lidt som muligt ud. Vi har kapacitet til at tage imod alt det, som markerne har at tilbyde. Små, store eller mellemstore beder og gulerødder har alle deres plads i kæden. De små beder bliver delikatesserødbeder, men vi tager os også af råvarer med skønhedsfejl, blad, stilke og stok," siger Gustav. Førhen var de strenge EU-regler for størrelse og udseende problematisk og årsag til meget spild. Vores nye proces giver os bedre muligheder for at udnytte hele høsten. Gustav konkluderer, at "det er bedre, at vi tager os af spildet fra råvarerne på vores produktionsanlæg og forsøger at finde nye anvendelsesområder til menneskelig fortæring, end at de bliver til biogas eller foder."





ET KREDSLØB FRA MARK TIL FÆRDIGT PRODUKT



Pakning og emballage

Vores emballagepolitik understøtter FN's verdensmål i Agenda 2030 om at mindske affaldsmængden markant. I nogle tilfælde er emballagen vigtig for at holde produktet frisk, forlænge holdbarheden og dermed undgå madsvind.



TPN's emballagestrategi indebærer, at vi skal mindske det samlede forbrug af plast. Mere miljøvenlige alternativer af fossilfri materialer foretrækkes, og vi mindsker andelen af plast i eksisterende materialer. Transparent plast foretrækkes, og sort og farvet plast skal elimineres. Efter 2020 skal der kun anvendes emballage, som kan genbruges, og i 2025 skal al plast fremstilles af genbrugsmateriale eller fornyelige materialer.

PANT PÅ JUICE OG SMOOTHIES!

Nu kan alle vores juice- og smoothieflasker afleveres til pant. Vi har valgt at tilslutte os det frivillige pantsystem Pantamera og Returpack for juice og smoothie, som indeholder mere end 50 % frugt, bær eller grøntsager. De produkter, der kan tilsluttes, skal primært bestå af frugt, bær eller grønt. Også flasken og låget har fået et løft. Det sorte låg blev i 2019 erstattet med et transparent låg i 100 % HDPE-plast. Låg uden farve er nemmere at genbruge.

Flasken består i dag af 25 % biobaseret plast (også kaldet plantebaseret) og er delvist fremstillet af sukkerrørsaffald samt 75 % rPET (recirkuleret polyethylenterephthalat). Flasken kan genbruges op til fem gange.

- Innovative og bæredygtige emballagematerialer er noget, som vores kunder efterspørger, men også noget, vi som virksomhed efterstræber, siger Jeanette Andersson, som er Key Account Manager på FruityLine Nordic AB.

Forandringen omfatter alle vores juicer og smoothies, dvs. 76 produkter i alt.



MÆNGDEN AF ENGANGSEMBALLAGE SKAL REDUCERES

I årets løb er vi begyndt at købe råvarer i octabin-bulkemballage i bølgepap, og dermed har vi reduceret vores brug af engangsyderemballage markant.

Et eksempel på dette er vores sweet potatoes fra USA. Ved at erstatte bølgepapkasser med bulkemballage i bølgepap kan vi både få plads til 2200 kg råvare mere og spare 920 kg bølgepap pr. container. Octabins kan desuden stables ved lagring, hvilket sparer en masse plads. Udfasningen af engangsemballage er en gevinst for både os og miljøet.

På vores pakkeri i Køge har vi i samråd med vores kunder også erstattet engangsemballage med pantbaserede retursystemer såsom SRS (Svenska Retursystem), Euro pool og IFCO-kasser.

YDERLIGERE FORANDRINGER I ÅRETS LØB

De sorte og farvede plastbakker til vores avocadoprodukter er erstattet med bakker i bølgepap. Vi er også begyndt at erstatte plastlågene på vindrueæskerne med en såkaldt heat seal-film, som gør det muligt at mindske plastmængden. I løbet året er vi begyndt at købe vindruer fra Sydafrika, Indien og Chile i æsker uden låg, hvorefter vi har forseglet dem på vores pakkeri i Køge. Vindrueæskerne er erstattet med rPET (recirkuleret polyethylenterephthalat), som delvist består af genbrugsmateriale. Arbejdet med at opdatere vores emballage er kun lige begyndt og fortsætter i 2020.



Avocadobakken i plast er blevet erstattet af bølgepap.



Ansvarlige indkøb og ansvarlig leverandørkæde

En af forudsætningerne for ansvarlige indkøb er, at miljøet og menneskene i vores leverandørkæde har det godt. Vores producenter findes i store dele af verden. Det indebærer flere muligheder, men også et ansvar for at forbedre arbejdsforholdene og mindske miljøpåvirkningen i disse lande.

Vi ved, at der kan dyrkes og produceres frugt og grønt under bæredygtige og positive sociale forhold, og det kræver et langsigtet samarbejde med producenter og leverandører.

Et af resultaterne af vores nordiske indkøbsstrategi er, at vores produktchefer har tydelige retningslinjer for, hvilke leverandører og produkter der skal vælges på de forskellige markeder. Vi kontrollerer løbende, at vores producenter opfylder vores minimumskrav. Vi arbejder hele tiden med at følge op på vores leverandører, og opfølgningen er baseret på risiko, land, produkt og indløbsvolumen.

INDKØB UDEN MELLEMHÆNDER

TPN stræber efter at opnå ansvarlige og konkurrencedygtige indkøb, som gør en forskel i vores leverandørkæde. Vi foretager indkøb fra mere end 700 leverandører og omkring 20.000 primærproducenter i mere end 60 lande. Indkøbene består primært af friske frugter og grøntsager, men også forarbejdede produkter som juice og smoothies, færdigskåret salat og frugt- og grøntsagsblandinger. I årenes løb har vi opbygget en stabil leverandørbase, og TPN har blandt andet etableret leverandørkontorer i vigtige producentlande rundt omkring i verden. Ved at have nærmere kontakt og samarbejde med vores producenter kan vi sikre en høj kvalitet, troværdighed og effektivitet i hele leverandørkæden.

- Når vi køber produkter uden for Europa,

indebærer det ofte længere leveringstider og en mere kompliceret logistikkæde. Vi har agronomer og lokal ekspertise i flere store producentlande, hvilket giver os mulighed for at tage ud i felten og foretage kvalitetskontrol, inden godset afsendes. Dermed kan vi undgå ekstraarbejde og spare på jordens ressourcer i form af returforsendelser og madsvind, siger Jörgen Steen, som er Strategic Purchasing Manager hos TPN A/S.

Vores indkøbsstrategi har blandt andet til formål at tydeliggøre, hvorfor en bæredygtig primærproduktion udgør en naturlig del af indkøbsprocessen, og hvorfor den er vigtig. Strategien er baseret på, at vi arbejder tæt sammen med producenten, fjerner mellemlid, systematisk prioriterer produkter og oprindelseslande med bæredygtige produktionssystemer og sørger for, at vores leverandørbase består af producenter, som løbende arbejder med forbedringer inden for kvalitet, miljø og socialt ansvar.

En langsigtet strategi for bæredygtig produktion og bæredygtige indkøb giver fordele ud fra et cirkulært perspektiv. Vi ser fordelene ved at samarbejde med vores producenter og udnytte vores produktcheferes markedsekspertise. Ved at foretage en risikovurdering kan vi forvisse os om, at vi godkender og samarbejder med de rigtige leverandører.



LOKAL SMÅSKALAPRODUKTION

Småskalaproduktion står stadig for en stor del af verdens frugt- og grøntsagsproduktion. Det er vigtigt for os at have en leverandørbase med en stor variation af producenter, og vi bestræber os på ikke at udelukke lokal produktion i lille skala til fordel for stordriftsfordele. Mindre producenter giver os bedre mulighed for at opnå et tæt samarbejde og påvirke producenten. På det svenske marked er der flere lokale producenter, der leverer direkte til vores kunder i dagligvarehandelen, og dermed kan en mindre producent, som volumenmæssigt har svært ved at levere centralt, få adgang til de store kæder.

Ny nordisk afdeling for varekontrol

I foråret 2019 blev der etableret en ny nordisk afdeling for varekontrol, som har til formål at skabe fælles forståelse for kvalitetskontrol og kalibrere den til hele den nordiske koncern (Total Produce Nordic). Det vil give os et samlet greb om driften på både lokalt niveau og koncernniveau.

Varekontrollen udføres på omkring 65.000 dokumenterede ankomster om året. Her kontrolleres produkternes kvalitet, stand, mærkning og emballage i henhold til den gældende lovgivning og vores egne produktspecifikationer, inden de bliver leveret til vores kunder.

I alt består varekontrollen af 25 medarbejdere på vores enheder i Sverige og Danmark. Hvert år bliver der konstateret afvigelser i 15 % af alt ankomende gods. Vores medarbejdere er uden tvivl den vigtigste ressource i vores kvalitetsarbejde, men vi har også en del andre hjælpemidler i form af en QC4U-app til digital dokumentation af kvalitetskontrol samt kontrolvogne, vægte og måleudstyr, som anvendes ved ankomst- og stikprøvekontrol. Vores medarbejdere bliver desuden løbende uddannet i produktkendskab, normer, lovgivning og fødevarerikkerhed for at sikre, at vores kunder får leveret sikre produkter af den højst mulige kvalitet.



Varekontrollant Benjamin foretager en stikprøvekontrol.

- Vi vil mindske antallet af produkter, der ankommer med kvalitetsmangler. Ved at arbejde tættere på vores leverandører og sætte fokus på kvalitet kan vi mindske unødvendige reklamationer og svind i senere led, siger Richard Rydström, som er ansvarlig for varekontrollen.

Nyt pakkeri og modningsanlæg tager form i Køge

I 2019 har vi arbejdet intensivt med at opbygge et nyt pakkeri på TPN A/S' adresse i Køge. Her får vi et moderne pakkeri, hvor vi kan mindske svind i leverandørkæden ved at indkøbe produkter i bulk og pakke dem til kunderne på bestilling.

Ud over de fordele, som vi kan tilbyde kunderne ved at have et pakkeri i vores eksisterende virksomhed, giver det også en række miljømæssige fordele såsom mindre og mere effektive transporter samt mulighed for at sortere råvarer. Vi vil også kunne mindske brugen af engangsemballage til fordel for pantbaserede retursystemer såsom SRS (Svenska Retursystem), Euro pool og IFCO-kasser.

Anlægget giver os desuden mulighed for at modne avocadoer. Vi har i årets løb foretaget flere tests på råvarer fra Chile og Peru. Ved at modne avocadoer på vores eget anlæg kan vi mindske tiden fra modning til levering til vores kunder. Vi har i et stykke tid modnet bananer til det nordiske marked.

I 2019 foretog vi en række investeringer, blandt andet udbygning af lagerkontor og pallereoler, indkøb af pakkemaskiner og en palleteringsrobot. Arbejdet med tilpasning af pakkeriet fortsætter i 2020.



Jørgen Steen, Strategic Purchasing Manager hos TPN A/S, i et modningsrum for avocadoer.

Livscyklusanalyse giver en bedre helhedstilgang

For at kunne vurdere vores produkters samlede klimapåvirkning skal vi tage højde for samtlige trin i produkternes livscyklus. Det kan vi gøre ved hjælp af en såkaldt livscyklusanalyse (LCA). For at kunne udføre LCA-arbejdet på en kontrolleret og troværdig måde skal vi følge en række internationale standarder for udførelse og dokumentation.

Med LCA-metoden kortlægges alle trin i dyrkningen af frugten eller grøntsagen. På det indledende trin undersøges energi- og ressourcforbruget samt udledning fra plantning og såning, gødning, bekæmpelse, vanding, kultivering, høst, transport m.m. På næste trin vurderes miljøpåvirkningen fra de materialer og kemikalier og den energi, der anvendes. Ofte begrænses analysen til kun at omfatte klimapåvirkningen, men der kan inkluderes en række andre faktorer, som påvirker miljøet. Klimapåvirkningen måles i CO₂-ækvivalenter, CO₂æ.

PRIMÆRPRODUKTION

Dyrkningen af frugt og grøntsager står ofte for en stor del af klimapåvirkningen i livscyklussen fra dyrkning til forbruger. Brug af kunstgødning i dyrkningstrinnet har en stor indvirkning på klimaet i form af udledning af lattergas, som er en kraftig drivhusgas. Fremstilling af kunstgødning kræver desuden meget energi, hvilket bidrager med yderligere miljøpåvirkning.

Relativt set er miljøpåvirkningen fra brug af plantebeskyttelsesmidler, arbejdsmaskiner og vanding som regel mindre. I de tilfælde, hvor dyrkningen foregår i drivhuse opvarmet med fossilbaseret energi, vil denne faktor også stikke ud i en livscyklusanalyse.

INDVIRKNING FRA TRANSPORT

Transport fra vores producenter til os som grossist har også en stor klimapåvirkning. Transport med tog og båd har den laveste påvirkning. Lange lastbiltransporter, for eksempel fra Sydeuropa til Sverige, har en stor klimapåvirkning i et livscyklusperspektiv. Ved transport med fly vil andelen fra transporten blive endnu mere udpræget.

Klimapåvirkningen fra aktiviteter såsom transport fra os som grossist til kunden, pakning, affald, kølelagring ved behov og anden håndtering på produktets vej ud til kunden udgør ofte en mindre andel i det samlede klimaregnskab.

INDSATSER I LEVERANDØRKÆDEN

For at mindske klimapåvirkningen ved dyrkning af frugt og grøntsager gennemfører vi en række forskellige tiltag. Mindsket brug af bekæmpelsesmidler og gødning har for eksempel stor effekt. En omstilling til biobaseret brændstof og andre former for energi samt brug af biobaseret gødning er også en effektiv vej at gå, når man vil mindske klimapåvirkningen. Arbejdet med LCA-analyser fortsætter i 2020.



Vores klimaaftryk

For at måle vores aftryk har vi beregnet den mængde drivhusgas, som TPN A/S udleder. Beregningerne er udført i henhold til Greenhouse Gas Protocol, som er udarbejdet af World Business Council For Sustainable Development og World Resources Institute (WBCSD/WRI). Greenhouse Gas Protocol er en internationalt anerkendt standard, der i dag betragtes som best practice for rapportering af virksomheders og organisationers udledning af drivhusgasser. På baggrund af klimaberegninger kan vi opstille mål for udledningsreduktioner og drive vores bæredygtighedsarbejde fremad.

TPN A/S' samlede bruttoudledning: 9155 tons CO₂æ *

Klimaaftrykket inkluderer direkte udledning fra virksomhedsejede køretøjer, købt strøm og energi samt indirekte udledning i form af forretningsrejser, affald og transport af frugt og grønt til os. I overensstemmelse med Greenhouse Gas Protocol er den købte energi beregnet i henhold til metoderne for lokations- og markedsbaseret udledning. Herunder illustreres den markedsbaserede metode, dvs. resultatet af den strøm, som TPN A/S har købt i 2019. Grafen viser tydeligt, at de indgående leverancer står for majoriteten af TPN A/S' samlede klimapåvirkning.

NØGLETAL

Udledning af drivhusgas varierer over tid og afhænger ofte af forandringer i organisationen, fx at virksomheden ekspanderer eller skærer ned. Derfor er det vigtigt at benytte relative måleenheder, såkaldte Key Performance Indicators (KPI'er), som tager hensyn til forandringer over tid. Det mest signifikante nøgletal er udledning pr. ton indleveret produkt, eftersom det inkluderer al udledning og knyttes direkte til vores virksomhed. Du kan læse om samtlige nøgletal i vores rapport på totalproducenordic.com

Den markedsbaserede metode anvender udledningsfaktorer, som repræsenterer den faktisk indkøbte (eller ikke indkøbte) energi, som kan styres med et såkaldt markedsinstrument

INDKOMMENDE LEVERANCER

Eftersom indkommende tredjepartsleverancer står for størstedelen af vores klimapåvirkning, har vi valgt at dele transporterne op og sammenligne dem med de resterende komponenter. Billedet viser TPN A/S' klimaaftryk i 2019 fordelt på:

- Indkommende tredjepartsleverancer (flytransport, vejtransport og søtransport)
- Virksomhedsejede og/eller leasede køretøjer
- Affald
- Virksomhedens lokaler (el og varme)

Klimaaftrykket for logistik omfatter hele TPN (TPN A/S og Everfresh AB), eftersom indkøb af frugt og grøntsager sker på nordisk koncernniveau. Størstedelen af vores containertrafik via søtransport samt flytransport ankommer til Danmark til videre fordeling internt i koncernen. Tallene for indkommende transporter af frugt og grøntsager fordelt på fly-, vej- og søtransport viser, at flytransport står for 17 %, vejtransport 66 % og søtransport 17 % af udledningen i CO₂-ækvivalenter. Størstedelen af transporten foregår via vejtransport internt i TPN. Flytransport anvendes hovedsageligt til følsomme produkter, blandt andet visse eksotiske frugter med for kort holdbarhed til, at de kan holde til vej- og søtransport.

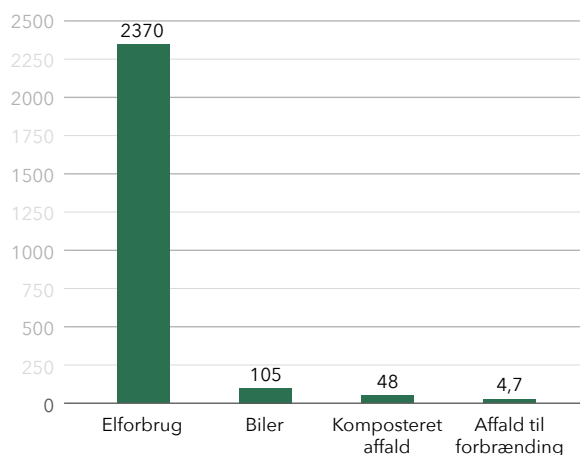
AFFALD

Det organiske affald fra TPN A/S var 251 tons i 2019. En stor del af vores organiske affald består af frasorterede frugter og grøntsager med ustabile skader fra vores pakkeri. I samarbejde med virksomheden Resqued Fruit har vi i årets løb reddet 26,3 tons frugt, som er gået til juiceproduktion i stedet for at blive til affald.

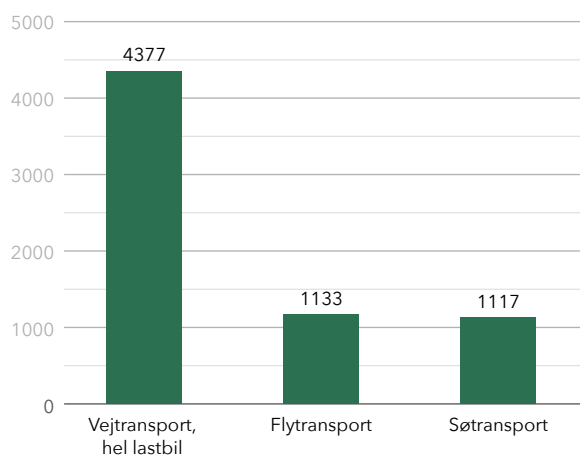
Affaldsmængder i tons efter afsluttet håndtering	2019
Brændbart	218,14
Organisk rent	250,72
Organisk emballage til destruktion	6,80
Bølgepap	129,27
I alt	604,93

Tabellen viser det organiske affald fra TPN A/S, som i 2019 var 250,72 tons.

TPN A/S' udledning i 2019 pr. kategori (tons CO₂æ*)



TPN's (TPN A/S og Everfresh) udledning fra transporter i 2019 pr. transporttype (tons CO₂æ)



Vores medarbejdere – en del af vores bæredygtighedsarbejde



Vores vigtigste ressource, uanset kategori, er vores medarbejdere. Det er vores medarbejdere, der gør os i stand til at levere det, som vi har lovet vores kunder og forbrugere.

Som arbejdsgiver har vi en ambition om at skabe de bedst mulige forudsætninger for vores medarbejdere, så de kan føle sig trygge og tilfredse med deres arbejde i hverdagen og udvikle sig i deres arbejdsrolle.

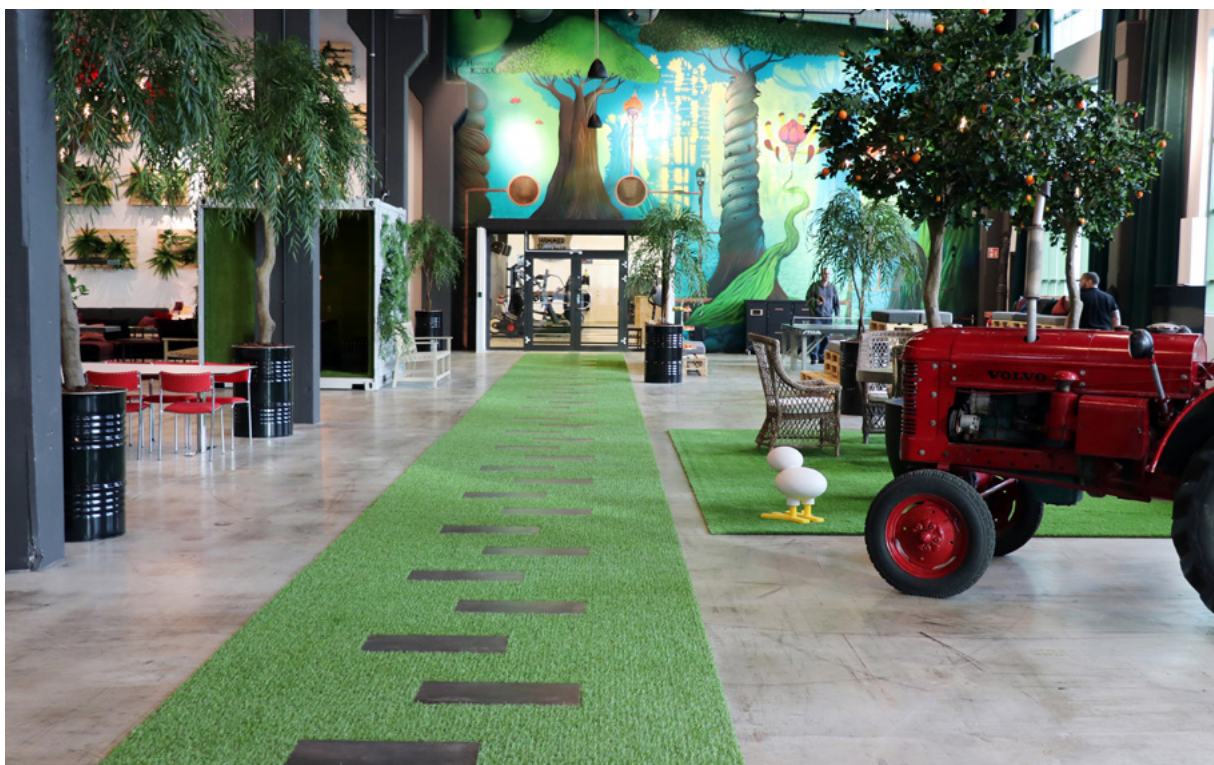
GROW PEOPLE AND CULTURE

GROW i Helsingborg er omdrejningspunkt for sundheds- og uddannelsesarbejdet for alle medarbejdere i koncernen. En central succesfaktor for os som arbejdsgiver er vores evne til at tilpasse os de forandringer, der finder sted omkring os. Vi skal tiltrække de rigtige medarbejdere og få dem til at trives, udvikle sig og blive hos os. Det var vores

udgangspunkt, da vi startede GROW i 2018. Formålet er at udvikle mennesket, fællesskabet og kulturen i koncernen. Vi er overbeviste om, at hvis vi tager os godt af vores medarbejdere, så vil de også tage sig godt af virksomheden.

Som platform består GROW af to vigtige dele: sundhed og uddannelse. Med GROW skaber vi mulighed for møder og vidensudveksling mellem medarbejderne i vores koncern, uanset hvilken del af virksomheden de arbejder i, hvilken rolle de har, eller om de arbejder på en terminal eller et kontor. Hos GROW ligger også koncernens logistikvirksomhed Nowaste Logistics hovedkontor.





SUNDHED OG VELVÆRE

Der er mange fordele ved at have sit eget fitnesscenter i virksomheden, blandt andet sundere og gladere medarbejdere og et stærkere fællesskab. Det siges også, at træning giver en højere stresstærskel og et lavere sygefravær.

Det fuldt udrustede fitnesscenter hos TPN A/S giver vores medarbejdere mulighed for at udøve forskellige træningsformer og inspirerer dem til at bevæge sig. På GROW har vi desuden en hal til boldsport og forskellige typer gruppetræning. Træningsfaciliteterne er åbne for alle ansatte og deres partner. Vi mener, at fordelene ved fysisk aktivitet gavner både individet selv, vedkommendes familie og os som virksomhed. Det skal være nemt at bevæge sig og være aktiv. Lidt aktivitet er bedre end ingenting. I flere af vores terminaler har vi desuden et bordtennisbord, hvilket øger fællesskabet og sammenholdet mellem de forskellige afdelinger.

Vores vigtigste ressource, uanset kategori, er vores medarbejdere. Det er vores medarbejdere, der gør os i stand til at levere det, som vi har lovet vores kunder og forbrugere. Som arbejdsgiver har vi en ambition om at skabe de bedst mulige forudsætninger for vores medarbejdere, så de kan føle sig trygge og tilfredse med deres arbejde i hverdagen og udvikle sig i deres arbejdsrolle.





SUNDHEDSCOACHES

I 2019 blev ni medarbejdere i koncernen uddannet til sundhedscoaches. Uddannelsen giver en grundlæggende indføring i kost og funktionel træning. Formålet er, at disse coaches skal være ambassadører for vores sundhedssatsning og inspirere deres kolleger til at være aktive. Alle vores medarbejdere har desuden mulighed for at booke en individuel træningsintroduktion. I løbet af året er vi begyndt med gruppetræning for at nå ud til så mange medarbejdere som muligt. De kan deltage i cirkeltræning, core, yoga og boldsport.

"Som sundhedscoach vil jeg inspirere til fysisk aktivitet og glæde ved at bevæge sig, siger Sofhie Mandusson, sundhedscoach, Nowaste Logistics"

KOMPETENCEUDVIKLING

Samfundet er i hastig forandring, hvilket gør uddannelse og kompetenceudvikling til afgørende succesfaktorer for både medarbejdere og for os som arbejdsgiver. På GROW finder man vores uddannelsesplatform og konferenceanlæg. Lokalerne er tilpasset både personlige møder og store workshops, kurser og møder med producenter og kunder.

Hvis vi som virksomhed skal kunne tiltrække de rigtige medarbejdere og få dem til at blive længe hos os, skal vi tilbyde personlig udvikling og uddannelse. I årets løb har vi fortsat vores satsning på uddannelse og kompetenceudvikling for vores medarbejdere. Vi tilbyder uddannelser i lederskab, arbejdsmiljø, fødevarerikkerhed og ergonomi til medarbejdere, ledere og chefer samt specialuddannelser til de medarbejdere, der har brug for særlige færdigheder for at udføre deres arbejde. Motiverede og veluddannede medarbejdere er en vigtig faktor for vores succes.



Arbejds miljø

Et godt og sikkert arbejdsmiljø er et vigtigt strategisk anliggende for os. Målsætningen med vores arbejdsmiljøarbejde er at skabe en fysisk, psykisk og socialt sund arbejdsplads, hvor alle medarbejdere kan udvikle sig. Derudover skal vores medarbejdere bidrage til et arbejdsmiljø, som opmuntrer til gensidig respekt, fremmer gode relationer til kolleger og er fri for alle former for chikane og vold.

Vi udfører et systematisk arbejdsmiljøarbejde for at skabe et tilfredsstillende arbejdsmiljø og forebygge ulykker samt fysiske og psykiske problemer. Vores arbejdsmiljøarbejde omfatter alle fysiske, organisatoriske og sociale forhold, der har betydning for arbejdsmiljøet, og det er en naturlig del af vores daglige arbejde.

Vi foretager regelmæssige risikovurderinger af vores arbejdsmiljø, udarbejder en handlingsplan og iværksætter tiltag. Resultatet af vores arbejdsmiljøundersøgelser, som blandt andet omfatter sikkerhedsrunderinger, medarbejdersamtaler, arbejdspladsmøder og målrettede undersøgelser, er et vigtigt grundlag for risikovurderingen.

SOCIALT ARBEJDSMILJØ

En del af det systematiske arbejdsmiljøarbejde går ud på at undersøge, vurdere, korrigere og følge op på risici i det organisatoriske og sociale arbejdsmiljø. Med organisatorisk og socialt arbejdsmiljø menes vilkår og forudsætninger såsom ledelse og styring, kommunikation, inklusion og beføjelser, fordeling af arbejdsopgaver samt krav, ressourcer og ansvar.

Vi fokuserer primært på tre områder i vores forebyggende arbejde med det organisatoriske og sociale arbejdsmiljø: arbejdstid, arbejdsbelastning og krænkende særbehandling.

Når vi planlægger vagter, sørger vi for, at vores medarbejdere får tilstrækkelig hviletid, og at vagtfordelingen ikke på andre måder kan påvirke risikoen for ulykker eller føre til fysiske eller psykiske problemer.

Når vi fordeler arbejdsopgaver og beføjelser, kontrollerer vi, at medarbejderens ressourcer står mål med kravene. For at mindske risikoen for psykiske og fysiske problemer på grund af arbejdsbelastningen sikrer vi, at medarbejderen har et godt kendskab til sine arbejdsopgaver, de forventede resultater og prioriteringer, og hvem medarbejderen skal kontakte for at få hjælp eller støtte.

Til MUS-samtaler tages krænkende særbehandling op for at sikre, at hverken medarbejderen selv eller nogen af vedkommendes kolleger bliver udsat for dette. Vi tager det også op i vores medarbejderundersøgelser, som besvares anonymt.

Et sidste led i vores forebyggende arbejde er at uddanne samtlige chefer og sikkerhedsrepræsentanter, så de ved, hvordan de skal forebygge og håndtere usunde arbejdsbelastninger og krænkende særbehandling.

LIGESTILLING

Vi skal være en organisation med ligestilling. Hvert år gennemfører vi sammen med vores medarbejdere en analyse af ligestillingsrisici og en opsummering af det forgangne år. En handlingsplan med aktive tiltag udarbejdes og dokumenteres. Handlingsplanen præsenteres i vores sikkerhedsudvalg.

OVERENSKOMSTER

TPN A/S har indgået aftale om at være omfattet af kollektiv overenskomst. Vi kan på denne måde sikre os, at vores medarbejdere får en god grundlæggende sikkerhed med gode ansættelsesforhold. At have en kollektiv overenskomst giver også attraktive fordele, ud over hvad der er lovbestemt, og arbejdet udføres i samarbejde med vores fagforeningspartnere. Lageret, pakkeriet samt distributionen er omfattet af 3F's fællesoverenskomst, mens der er indgået lokalaftaler for de respektive afdelinger.

SIKKERHEDSREPRÆSENTANT

For at kunne skabe et så tilfredsstillende arbejdsmiljø som muligt mener vi, at det er vigtigt, at vores medarbejdere også deltager i arbejdsmiljøarbejdet. Hos os er medarbejderne repræsenteret af sikkerhedsrepræsentanten, som deltager i både planlægning og udførelse af indsatser, som gælder arbejdsmiljøet. Sikkerhedsrepræsentanten for det respektive sikkerhedsområde udpeges af den faglige organisation.

LIGEBEHANDLING

Hos os skal alle medarbejdere behandles lige. Vi accepterer ikke diskriminering på grund af køn, kønsoverskridende identitet eller kønsudtryk, etnicitet, religion, handicap, seksualitet eller alder.

- **Vi accepterer ikke krænkende særbehandling**

Krænkende særbehandling indebærer, at en eller flere personer flere gange udsættes for negativt prægede handlinger på arbejdspladsen. Krænkende handlinger kan udføres af både arbejdstageren og arbejdsgiveren og nedbryder systematisk en persons selvfølelse, handlemuligheder og evne til at forsvare sig. Krænkende handlinger er præget af grov respektløshed og overtræder almengyldige æres- og moralbegreber for, hvordan mennesker opfører sig over for hinanden.

- **Vi accepterer aldrig sexchikane**

Sexchikane er adfærd af kønslig eller seksuel karakter, som er krænkende, uønsket og krænker medarbejderens integritet, hvilket hverken er tilladt på eller uden for arbejdspladsen. Alle medarbejdere skal være bevidste om, hvad sexchikane er, om deres rettigheder og om deres pligt til at anmelde det, hvis de oplever nogen blive udsat for sexchikane.

- **Vi udfører en målrettet indsats for aktivt at fremme vores medarbejders lige rettigheder og muligheder i arbejdslivet og for at modvirke diskriminering.** Arbejdet foregår systematisk og omfatter samtlige årsager til diskriminering.

- **Arbejdet med aktive tiltag inkluderer fire forskellige trin: Undersøge risici, analysere årsager, iværksætte forebyggende tiltag samt følge op og evaluere.**

Når vi gennemfører ovennævnte trin, fokuserer vi primært på arbejdsforhold, rekruttering og forfremmelse, uddannelse og kompetenceudvikling, mulighed for at forene beskæftigelse med forældreskab, ligestilling samt bestemmelser og praksis for løn og andre ansættelsesvilkår. Ud over vores arbejde med aktive tiltag har vi udarbejdet rutiner og retningslinjer, som skal forhindre mobning, sexchikane og repressalier.

Ansvarlig virksomhedsledelse og virksomhedsdrift

ADFÆRDSKODEKS

Vores overordnede adfærdskodeks ligger til grund for kvalitetssikringen i alle dele af vores virksomhed. Det omfatter såvel medarbejdere som leverandører og samarbejdspartnere.

For at skabe en sikker og tryk arbejdsplads arbejder vi med at internt adfærdskodeks, som suppleres med retningslinjer og politikker for eksempelvis diskriminering, krænkende særbehandling og mobning, bestikkelse og korrupsion, ligestilling, arbejdsmiljø samt miljø, sundhed og sikkerhed. De opdateres løbende, i takt med at omverdenen og virksomhedens forudsætninger forandres. I forbindelse med deres ansættelse bliver samtlige medarbejdere informeret om det interne adfærdskodeks og vores øvrige politikker og værdier.

WHISTLEBLOWING

Whistleblowing indebærer, at man anmelder uregelmæssigheder og informerer en person, som kan gøre noget ved dem. Uregelmæssigheder kan for eksempel være overtrædelser af love og interne regler og retningslinjer. Whistleblowing er positivt for den enkelte medarbejder og for virksomheden. Det kan være nødvendigt ud fra et etisk perspektiv, men også på grund af gældende love og bestemmelser. Medarbejdere, som er parate til at sige fra over for uregelmæssigheder, er en vigtig ressource for virksomheden.

ANTIKORRUPTION

Vi vil bidrage aktivt til et bæredygtigt samfund ved at være en ansvarlig og ansvarstagende arbejdsgiver, forretningspartner og interessent. Naturligvis skal vi følge den gældende lovgivning, men det er lige så vigtigt, at vi følger vores etiske retningslinjer samt god forretningssskik.

Vores medarbejdere skal altid optræde professionelt og forretningsmæssigt korrekt. Vi tillader ingen former for prisaftaler, karteldannelse eller misbrug af markedsdominans, og vi støtter i alle dele af virksomheden korrekt og alsidig konkurrence i forbindelse med tilbud, udbud og indkøb.

Bestikkelse er en uretmæssig belønning, fordel eller gave. Bestikkelsen kan bestå af kontanter, varer, rejser, tjenester, rabatter, gavekort eller forskellige former for gæstfrihed. Det er forbudt at kræve eller give nogen form for løfter i forbindelse med gaver. Tilbud om repræsentation må kun accepteres, hvis de ligger inden for rammerne af god forretningssskik.

Indsatser i årets løb

I løbet af året er der blevet udført en række aktiviteter og indsatser for at skabe et bedre arbejdsmiljø.

- Satsning på forebyggende rehabilitering gennem uddannelse i samarbejde med Capiro for at støtte vores chefer i arbejdet med proaktiv forebyggelse af langtidssygemeldinger.
- Alle chefer har gennemført en uddannelse i BAM (Bedre Arbejdsmiljø).
- Vi er gået i gang med at digitalisere vores onboarding-, opsigelses- og offboardingproces og er begyndt at bruge exit-interviewer for at få feedback på, hvad vi kan forbedre.

VORES VÆRDIER

I løbet af året har vi gennemført et omfattende værdiarbejde, som skal føre TPN fremad. Vi ønsker, at værdierne ansvar, nytænkning og passion skal gennemsyre hele vores virksomhed.

Passion for kundernes og forbrugernes behov, for smag og kvalitet og for arbejdet og virksomheden. Vi tager ansvar for vores forretningsidé, for den fælles helhed, for bæredygtighed, udbud, kvalitet og omkostninger. Vi stræber altid efter at være nyskabende i tanke og handling, i jagten på nye løsninger og i vores virksomhedsdrift. Vi ser altid udfordringer som muligheder. Arbejdet med implementeringen af vores værdier fortsætter i 2020.



Ansvar

Nytænkning

Passion

MÅL OG PRÆSTATIONSVURDERING

I efteråret 2019 påbegyndte vi arbejdet med mål og præstationsvurderinger. Formålet er at sikre virksomhedens overordnede mål og at styre vores virksomhed i den rigtige retning.

På individniveau har processen til formål at guide og styre individets præstationer og arbejdsindsats i forhold til, hvad der gennemføres og hvordan, og dette knyttes til vores virksomhedsmål og værdier. Arbejdet er en løbende proces med MUS-samtaler mellem chef og medarbejdere.



Opfølgning på medarbejdere og uddannelse

Sygefravær (antal og andel)	Samlede 2018	Samlede 2019
Sygefravær TPN	3,97 %	3,20 %

Arbejdsulykker (antal)	2018	Kvinder	Mænd	2019	Kvinder	Mænd
Dødsulykker	0	0	0	0	0	0
Alvorlige skader (permanent skade eller 6 måneder til fuld funktionsevne)	0	0	0	0	0	0
Ulykker	0	0	0	0	0	0
Ulykker mellem hjem og arbejde	0	0	0	0	0	0
Arbejdssygdom	1	0	1	1	1	0
Øvrig afvigelse	0	0	0	0	0	0
Sikkerhedsobservation	0	0	0	0	0	0

De hyppigst forekommende ulykker opstår i forbindelse med varehåndtering på lageret, for eksempel af man taber en kasse, vrikker om eller lignende.

Kommentar: 2018 skete på lageret, hvor en fod blev beskadiget pga. sammenstød med anden kollega på el-truck. Sygemelding i nogle uger. I 2019 var der en, der skar sig i fingeren og var væk i kort tid.

Capio rehabilitering	2019 Antal	2019 Timer
Chefer	17	2
BAM (bedre arbejdsmiljø)	2019 Antal	2019 Timer
Chefer	13	16

Alder samtlige medarbejdere TPN	2018 Antal	2018 Andel	2019 Antal	2019 Andel
< 30 år	10 st	10,10%	18 st	15,25%
30-50 år	57 st	57,58%	64 st	54,24%
> 50 år	32 st	32,32%	36 st	30,51%
I alt	99 st	100%	118 st	100 %

Ansættelsesform TPN (antal)	2018	Kvinder	Mænd	2019	Kvinder	Mænd
Samlet antal medarbejdere	99 st	27,27%	72,73%	118 st	22,03%	77,97%
Timelønnede	40 st	17,50%	82,50%	59 st	15,25%	84,75%
Funktionærer	59 st	33,90%	66,10%	59 st	28,81%	71,19%

Uddannelse i virksomhedsrisici (nøglepersoner)	2019 Antal	2019 Timer
Ledelsesgruppe	5	6
Chefer	6	6
Medarbejdere	2	6

Uddannelse i bæredygtighed og adfærdskodeks	2019 Antal	2019 Timer
Fælles uddannelse internt i koncernen	2	2

TotalProduce *Nordic*

Total Produce Nordic A/S, Sleipnersvej 3, 4600 Køge, totalproducenordic.com