

Hållbarhets- *redovisning* 2019



VI BAKAR MED KÄRLEK



Foto omslag samt övriga jordbruksbilder: Mårten Svensson.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

OM PÅGEN	
Översikt hållbarhetsmål och framsteg	Insida pärm
Vi bryr oss om framtiden (VD-ord).....	3
Kort om Pågen	4
Våra väsentliga hållbarhetsfrågor.....	5-6
Hållbart, hälsosamt och säkert	7
(Hållbarhetschefens ord)	
FÄRSKA BRÖD SOM GÖR GOTT	8
Bröd är klimatsmart mat.....	9
Bra för hälsan att äta bröd	10
Story – Så bakar vi färska bröd som håller länge	11
HÅLLBART LIVSKRAFTIGT SVENSKT JORDBRUK	12
Svenskt mjöl och spannmål	13
Story – Kvarn och jordbrukare i nära samarbete	14
Höga krav på våra ingredienser	15-16
RESURSEFFEKTIVT OCH FÖRNYBART	17
Förpackningar.....	18
Vi bakar med kärlek	9-20
Mer hållbara leveranser av färskt bröd	21
MOTVERKA SVINN OCH ÅTERVINNA	22
Vi arbetar i alla led för minskat matsvinn	23-24
Återvinning av bröd	24
SOCIAL HÅLLBARHET – MÄNNISKORNA I FOKUS	25-27
EXTERNA SAMARBETEN	28
STYRNING OCH POLICYS	29
OM HÅLLBARHETSREDOVISNINGEN	30-31

Pågens hjärtefrågor och hållbarhetsmål 2020 och framåt		Framsteg och resultat		
PRODUKTER		Hållbarhetsfråga i väsentlighetsanalys (sid 6)	FOKUSOMRÅDE alt. basfråga	
♥ Vi ska kontinuerligt arbeta med att minska sockerinnehåll utan att kompromissa med produkternas kvalitet och goda smak. ♥ Vårt sortiment ska erbjuda hälsosamma produkter med nyckelhälsmärkning och hög halt av fullkorn och fiber. ♥ Vi ska lyfta fullkornets bidrag till att förebygga ohälsa genom egna initiativ och tillsammans med andra aktörer i olika branscher.		Hälsosamma produkter	✓ En tredjedel av våra bröd är osötade, dvs utan tillsatt socker som inte förbrukas som jästnäring. ✓ En tredjedel av våra bröd är nyckelhälsmärkta. ✓ Nästan hälften av våra bröd har en hög fullkornshalt (över 25%).	Färska bröd som gör gott
RÅVAROR OCH INGREDIENSER				
♥ Vi ska arbeta för att utveckla ett livskraftigt hållbart svenskt lantbruk. 🌾 Vi tillåter inte spannmål från fält som slamgödslats. 🌾 Vi tillåter inte vete som odlats med stråförkortningsmedel. ♥ Vi ska utöka odlingen av hållbara spannmålssorter i Sverige genom att bedriva testodlingar med syfte att kunna baka med: 2020: 100% råg som odlats utan stråförkortningsmedel. 🌾 Klimatstarka spannmålssorter som ska ge hög avkastning. 🌾 Spannmålssorter som gör det möjligt att baka goda bröd med mer fullkorn.		Råvaror (spannmål)	✓ Använder endast spannmål från fält som inte slamgödslats sedan 2010. ✓ Använder endast vete som odlats utan stråförkortningsmedel sedan 2011. ✓ Minst 75% av den råg vi bakade med under 2019 var odlad utan stråförkortningsmedel.	Hållbart livskraftigt svenskt jordbruk
♥ Vi ska så långt det är möjligt använda råvaror odlade och förädlade i Sverige. 🌾 2021: Minst 90% svenska ingredienser av inköpt volym till våra bagerier. 🌾 2021: 100% mjöl från svenskodlat spannmål till våra bagerier. ♥ Vi ska endast använda palmolja certifierad enligt RSPO:s standard för produktion av hållbar palmolja (certifierad segregerad). ♥ Vi ska endast använda äggprodukter från frigående höns		Råvaror (ingredienser)	✓ 87% svenskodlade ingredienser 2019. ✓ 98% svenskodalt mjöl 2019. ✓ 100% RSPO-certifierad palmolja (sedan 2016). ✓ 100% ägg från frigående höns (fr o m nov 2019).	
♥ Vi ska kontinuerligt utvärdera våra leverantörer med avseende på säkerhet och hållbarhet. 🌾 2019-2021: Utföra leverantörsbedömningar med fokus på hållbarhet och spårbarhet (ursprung, tillverknings- och odlingsland). 🌾 Vi ska utföra minst 5 leverantörsrevisioner på plats per år.		Råvaror (leverantörer)	✓ Genomfört leverantörsbedömningar med fokus på ursprung samt 2 revisioner på plats.	
♥ Vi ska arbeta för att använda förnybart biomaterial. ♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för att minska vår materialförbrukning ♥ Vi ska endast använda materialåtervinningsbara förpackningar.		Förpackningar	✓ 10% besparing plast i brödpåsar genom tunnare material (5my tunnare). ✓ Merparten av våra förpackningsartiklar är materialåtervinningsbara idag	Resurseffektivt och förnybart
BAGERI				
♥ Vi ska baka säkra produkter och arbeta för ett systematiskt kvalitets- och förbättringsarbete.		Produktsäkerhet	✓ Våra bagerier är certifierade enligt livsmedelssäkerhetsstandarden FSSC22000 och under 2019 blev vårt bageri i Malmö även certifierat mot IFS Food.	Basfråga
♥ Vi ska arbeta för att säkra vår roll som samhällsviktig funktion och säkra långsiktig elförsörjning till våra bagerier. ♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för att energieffektivisera våra bagerier. ♥ Vi ska använda förnybara energikällor.		Energiförsörjning	✓ Under 2019 har vi deltagit aktivt i debatten om framtida energiförsörjning. ✓ 15% minskad elförbrukning per konsumentförpackning (kWh/kfp) i våra bagerier (2013-2019). Under 2019 var energiförbrukning oförändrad jämfört med 2018.. ✓ 100% förnybar el (vatten) och gas (biogas) samt fjärrvärme i Göteborg (98% förnybart totalt).	Resurseffektivt och förnybart
♥ Vi ska minimera mängden svinn och restprodukter i våra bagerier. 🌾 2020: Max 2 % kassationer från våra bagerier. ♥ Alla bröd- och degrester från våra bagerier ska återvinnas. ♥ Avfall från vår verksamhet ska sorteras och återvinnas när möjlighet finns		Matsvinn Återvinning (bageri)	✓ 2% kassationer i våra bagerier under 2019. ✓ 100% av bröd- och degrester återanvända eller återvunna.	Motverka svinn och återvinna
♥ Vi ska arbeta för en lokal samverkan med aktörer i området och lokala myndigheter för att skapa en hållbar närmiljö. ♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för minskat buller och utsläpp till luft och vatten vid till- eller ombyggnader.		Närmiljö	✓ Driver en aktiv dialog med lokala myndigheter i syfte att skapa en gemensam syn på utveckling av områdena runt våra bagerier. ✓ Genomfört åtgärder för minskat buller under senaste åren.	Basfråga
DISTRIBUTION				
♥ Resurseffektiva inrikestransporter. 🌾 2020: 5% minskad total förbrukning av drivmedel för egenutförda transporter under 2020. 🌾 Vår fordonsflotta ska kontinuerligt förnyas med mer bränsleeffektiva fordon. 🌾 Samtliga säljare ska vara utbildade i sparsam körning för att minska vår drivmedelsförbrukning. ♥ Fossilfria inrikestransporter – inköpta och egenutförda – ska vara fossilfria till 2025 (i enlighet med DLF:s transportinitiativ. 2020: 45% av våra inrikestransporter ska vara fossilfria (körda km/år), varav inköpta 73,5% (5% ökning från 2019) och egenutförda 33% (10% ökning från 2019). 🌾 Kontinuerligt utvärdera alternativa hållbara och fossilfria transporter (tex. vätgas och el).		Transporter	✓ Vi byter ut ca 10% av vår fordonsflotta varje år till nya euro-6 motorer. ✓ Alla säljare är utbildade i sparsamt körsätt. ✓ 43% av körda mil förnybart drivmedel, varav inköpta transporter (bageri till lastplats) 70% och egenutförda transporter (lastplats till kund) 30% förnybart.	Resurseffektivt och förnybart
FÖRSÄLJNING				
♥ Pågen ska driva och stimulera till positiv volymtillväxt i brödkategorin. 🌾 Erbjuda ett färskt, effektivt och attraktivt sortiment. 🌾 Lyfta bröd som ett klimatsmart alternativ bakat på växtbaserade ingredienser. 🌾 Erbjuda ett sortiment med hälsosamma produkter samt öka kunskapen om att bröd bidrar till förbättrad hälsa genom innehåll av fullkorn och fiber och andra näringsämnen		Kategoritillväxt bröd		Färska bröd som gör gott
♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för att minska mängden returbröd genom att leverera dagsfärskt bröd och optimera vårt sortiment. ♥ Våra returbröd från butik ska ingå i ett slutet kretslopp.		Matsvinn Återvinning (butik)	✓ Våra returbröd återvinns till djurfoder eller bioetanol.	Motverka svinn och återvinna
♥ Vi ska tillhandahålla dagsfärska bröd med god hållbarhet och kvalitet för att minska risken för matsvinn i hemmet. ♥ Vi ska hjälpa konsumenten att minska matsvinnet i hemmet. 🌾 Vi ska informera om brödens faktiska hållbarhet och hur bäst-före ska tolkas – lukta, smaka, känna och titta. 🌾 Vi ska inspirera till återanvändning av torrt bröd.		Matsvinn (konsument)	✓ Rent bageri och strikta hygienregler. Att den färdigbakade produkten förpackas i sin påse fort utan att någon rör vid brödet gör att brödet håller länge utan mögeltillväxt. ✓ Surdeg i bröd ger förutom god smak även färska produkter som håller länge. ✓ ”Våra bröd smakar ofta gott även efter bäst före-datum. Lita på dina sinnen och titta, lukta och smaka innan du slänger ett bra bröd i onödan.” på våra förpackningar. ✓ #tillsistasmulan ✓ Recept på vad torrt bröd kan användas till på vår hemsida och sociala medier	Motverka svinn och återvinna
MEDARBETARE				
♥ Vi ska arbeta för ett ökat engagemang hos våra medarbetare. 2020: Engagemangsindex 3.25 av 4. ♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för att öka frisknärvaron. 🌾 2020: 96% frisknärvaro. ♥ Alla ledare ska löpande genomgå utbildning i arbetsmiljö minst vart tredje år. ♥ Samtliga medarbetare ska årligen genomföra mål- och utvecklingssamtal.		Arbetsmiljö & hälsa Kompetensförsörjning	✓ Engagemangsindex: 3,20 på en 4 gradig skala (3,12 2018). ✓ Frisknärvaro 95,7% (95,4% 2018). ✓ 99% genomförda och inrapporterade Mål- och utvecklingssamtal (som kommit HR tillhanda).	Social hållbarhet

Vi bryr oss om framtiden

I över 140 år har Pågen försett svenska hem med gott, färskt bröd. Idag är vi det ledande bageriföretaget i landet och våra produkter finns i flera andra länder. Som ett familjeföretag är långsiktighet naturligt för oss. Vi vill fortsätta baka bröd i många generationer framöver och därför har vi en stor omtanke om våra gemensamma resurser, om medarbetare, kunder och konsumenter, och om vår omvärld.



Pågen har nyligen investerat i Europas modernaste linje för färska matbröd. Mer färska bröd är en viktig del i vårt arbete för minskat matsvinn både i butik och i hemmen. Ju färskare bröd vi levererar till butikerna, desto fler bröd har chansen att bli sålda och därmed undvika att gå i retur till återvinning. Dagsfärska

bröd bidrar även till minskad risk för matsvinn i hemmen, eftersom konsumenterna får längre tid att hinna äta brödet. Våra färska bröd är klimatsmarta med klart lägre klimatavtryck än produkter som tinats i butik, och som dessutom blir torrare fortare än våra bröd.

Med vår nya linje får vi en ökad produktion av klimatsmarta svenska livsmedel. Enligt regeringen sker idag ¾ av den svenska livsmedelskonsumtionens växthusutsläpp utomlands. Därför är det viktigt med satsningar på mat som produceras i Sverige av svenska råvaror. För oss är det en hjärtefråga att baka med svenskt mjöl. Genom vår egen kvarn kan vi säkerställa hållbart spannmål som odlats på åkrar i närheten. Det gör att vi också stödjer ett hållbart och livskraftigt svenskt jordbruk.

Svensk odling ligger långt framme med jämförbart låg miljöpåverkan och hög effektivitet. För att testa fram nya spannmålssorter för odling i Sverige driver vi egna testodlingar. Det har bl.a. lett till att vi kan baka med svenskt dinkel och

durum, istället för att välja importerade råvaror. Genom att baka med växtbaserade svenska ingredienser får våra bröd låga klimatavtryck.

Vår ambition är alltid att tänka resurseffektivt och välja hållbara material och råvaror, t.ex. inom transporter, energi och förpackningar. Att distribuera bröd till butikerna står i nuläget endast för 5% av produkternas klimatavtryck och vi arbetar vidare för att minska påverkan ytterligare t.ex. genom att bli mer bränsleeffektiva och alltmer gå över till förnybara bränslen som HVO.

Förpackningarna är viktiga för att skydda bröden och bidra till att de håller länge och i slutändan minska risken för svinn. Dock arbetar vi för att använda så lite plast som möjligt och under 2019 lyckades vi minska förbrukningen med 10%. Alla våra påsar är återvinningsbara för att kunna vara en del av ett cirkulärt flöde. Vår förhoppning är att i framtiden kunna använda återvunnen plast. Samtidigt utvärderar vi även förnybara plastlösningar.

Våra bagerier försörjs till 100% med förnybar el och gas. Tack vare stora investeringar i ett flerårigt energibesparingsprogram och vår nya effektiva linje kan vi t.o.m. baka mer energi-effektivt än man kan baka hemma.

Handwritten signature of Anders Carlsson Jerndal.

Anders Carlsson Jerndal,
VD Pågen AB och Pågen Färsnbröd AB

Kort om Pågen

Pågen är Sveriges ledande bageri inom förpackat färskt bröd, jäst kaffebröd, skorpor, korv- och hamburgerbröd som är naturligt goda. Vi är ett familjeföretag vars bagar-tradition sträcker sig tillbaka till 1878 då Anders och Matilda Pålsson började baka och sälja bröd i sitt hem på Tallgatan i Malmö. Pågen startade sin historia som ett litet bageri, och samma bagarkunskap präglar fortfarande brödbaket, om än i mycket större skala.

Vi bakar på natten i våra två bagerier och på morgonen levererar vi dagsfärska produkter runt om i Sverige. Vår affärsmodell är en så kallad fullservicemodell vilket innebär att vi inte bara levererar färska bröd, utan också har ansvar för att sköta brödhyllan i butiken. Vi optimerar brödhyllan så att konsumenten hittar det de vill ha samtidigt som vi minimerar antalet osålda returbröd så långt det går. Vi tar vårt producentansvar och tar tillbaka de bröd som trots allt inte sålts, för att återvinna dem på ett så hållbart sätt som möjligt.

Affärsidé: Pågen bakar, utvecklar och marknadsför ett färskt bagerisortiment som är särskiljande, lönsamt och konsumentens självklara val.

Vision: Att vara en naturlig del av alla tillfällen.

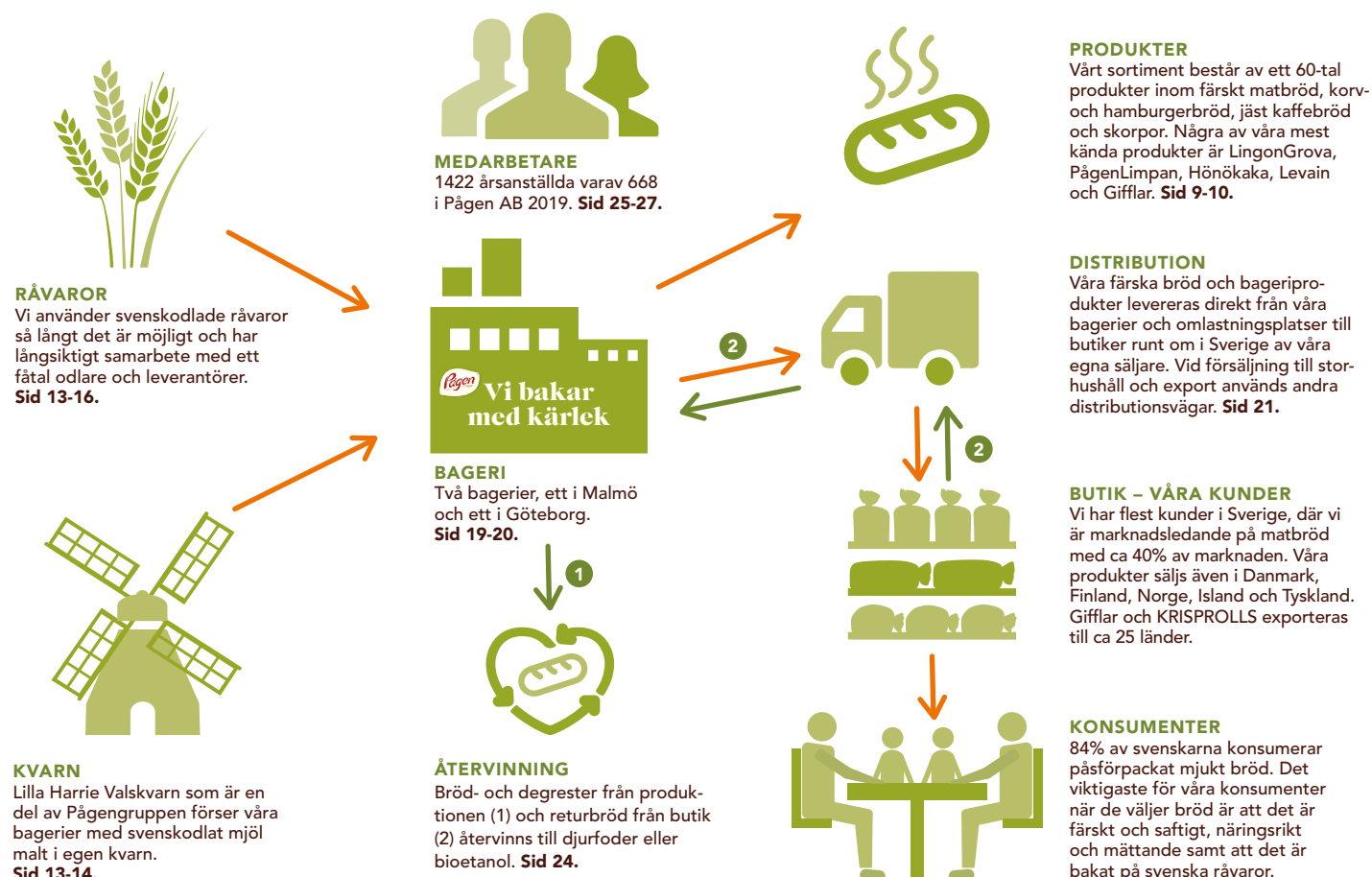
Mission: Vi bakar för framtida generationer – det vi bakar vill vi kunna ge till våra barn.

Varumärkeslöfte: Gott färskt bröd för alla tillfällen.

Huvudkontor: Malmö, i anslutning till det egna bageriet.

Omsättning: 3,4 miljarder SEK (varav 3 miljarder SEK i Pågen AB).

AFFÄRSMODELL

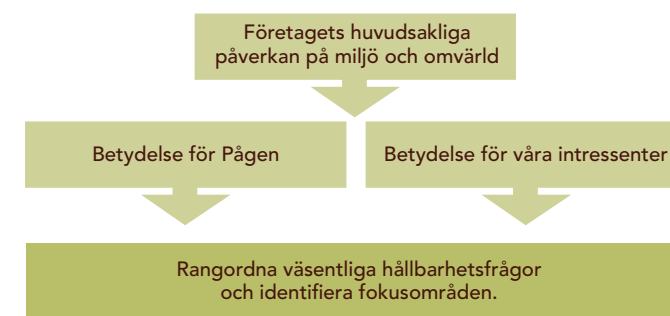


Våra väsentliga hållbarhetsfrågor

Under 2019 har Pågen uppdaterat sin väsentlighetsanalys för att kartlägga och prioritera våra viktigaste hållbarhetsfrågor. Syftet är att också säkerställa att våra insatser i första hand riktas dit de skapar störst positiv effekt. Analysen har gett en tydlig överblick över de olika hållbarhetsaspekterna och viktig input till uppdateringen av våra mål och strategier inom hållbarhetsområdet.

I genomlysningen har vi utgått från alla tre dimensionerna av hållbarhet – ekonomiskt, miljömässigt och socialt – och tagit hänsyn till:

- inom vilka hållbarhetsområden vi har störst påverkan på miljö, människor och omvärld, och därmed även störst risker men också möjlighet till positiva effekter av våra insatser.
- kopplingen till företagets övergripande affärs mål och strategier
- vilken betydelse frågorna har för företagets intressenter.



Pågens påverkan

Vårt och livsmedelsbranschens främsta påverkan på omvärlden är att bidra till tillgången på bra mat för alla. Bra har i det här sammanhanget flera betydelser och innefattar allt från mat som är mättar, är lättillgänglig och har rimliga priser, till mat som är god, hälsosam och klimatsmart. Samtidigt står maten för en betydande del av människors påverkan på klimat och miljö, t.ex. innebär ett bröd risker för miljö och omvärld genom hela livscykeln; från hur råvarorna odlas till hur bröden bakas och levereras till butiken.

Vi har också en direkt påverkan på våra medarbetare och samhället omkring oss. Viktiga frågor är t.ex. arbetsvillkor, arbetsmiljö, respekt för lika rättigheter och kompetensförsörjning.

De globala hållbarhetsmål vår verksamhet främst har koppling till (för övriga, se väsentlighetsanalys på nästa sida).



Specifika relevanta delmål:

- 2.1** Tillgång till säker och näringsriktig mat för alla.
- 2.4** Hållbar livsmedelsproduktion och motståndskraftiga jordbruksmetoder.
- 8.8** Skydda arbetstagares rättigheter och främja trygg och säker arbetsmiljö för alla.
- 12.2** Hållbar förvaltning och användning av naturresurser.
- 12.3** Halvera matsvinnet.
- 12.5** Minska mängden avfall markant.



Våra produkters klimatpåverkan

RISE (Research Institutes of Sweden) har beräknat klimatavtrycken för några av våra bröd. Syftet har varit att få mer kunskap om våra produkters klimatpåverkan ur ett livscykelperspektiv, från odling av råvaror till att bröden är levererade till butiken. Resultaten visar att den avsevärt största delen av påverkan kommer från ingredienserna, som står för cirka 80 procent av brödens klimatavtryck. I jämförelse med många andra livsmedel ligger dock bröd på mycket låga nivåer, ungefär i nivå med baljväxter och pasta. (Se sid 9)

Betydelse för affären

Hållbarhetsfrågorna ligger väl i linje med Pågens övriga affärsstrategier. Att ha en långsiktigt hållbar verksamhet är en grundpelare som uttrycks såväl i vår mission om att baka för framtida generationer, som i vår ledstjärna att baka med kärlek. Det är också en viktig del för trovärdigheten från kunder, konsumenter, medarbetare och omvärld – både att kontinuerligt arbeta för att minimera vår påverkan, men också att aktivt arbeta inom de frågor som är av betydelse för våra målgrupper. Att inte vara lyhörda och ansvarstagande skulle innebära en betydande risk för våra affärer. Därför är en hållbar utveckling, där ekonomi, sociala och miljömässiga frågor är i balans, avgörande för vår framtid.

Intressentdialog

Pågens verksamhet berör och påverkas av många intressenter i och omkring företaget. Det är viktigt för oss att förstå våra målgruppers behov och förväntningar. Vi har löpande kontakt via olika kanaler med samtliga målgrupper och deras input tillsammans med vår egen kunskap bidrar till att säkerställa att vi aktivt arbetar med ständiga förbättringar. På nästa sida sammanfattas de frågor våra intressenter uppfattar som mest väsentliga.

INTRESSEENTER	VIKTIGA HÅLLBARHETSFRÅGOR	
Konsumenter	- Färskhet, lång hållbarhet och matsvinn - Råvarornas ursprung, svenskt	- Hälsa (t.ex. nyckelhål och fullkorn) - Klimatpåverkan
Kunder	- Svenska livsmedel - Färskhet och matsvinn	- Återvinning - Klimatpåverkan
Medarbetare	- Arbetsmiljö - Lönsamhet och attraktiv arbetsplats	- Mångfald - Delaktighet och inflytande
Leverantörer	Långsiktigt samarbete	
Myndigheter och politiker – lokalt	- Säker person och produkt - Yttre miljöpåverkan	- Arbetsstillfällen - Stadsutveckling
Myndigheter och politiker – Sverige och EU	- Matsvinn - Energiförsörjning	- Förpackningar/plast - Klimatpåverkan

Väsentlighetsanalys
I väsentlighetsanalysen till höger har vi rangordnat våra hållbarhetsfrågor i tre nivåer (väsentlig, mer väsentlig och mest väsentlig) utifrån hur väsentliga de är för våra intressenter och för Pågen. Därefter är hållbarhetsfrågorna grupperade för att visa om de tillhör något av våra fyra strategiska fokusområden, är en fråga inom social hållbarhet eller en basfråga/ del av vårt kontinuerliga hållbarhetsarbete. Vi har även markerat kopplingen mellan respektive hållbarhetsfråga och FN:s globala miljömål.

På pärmens insida presenterar vi en översikt över Pågens hjärtefrågor (långsiktiga strategier) och hållbarhetsmål samt framsteg och resultat från 2019.

Fokusområde		Färsk bröd som gör gott	Hållbart livskraftigt svenskt jordbruk	Resurs- effektivt och förnybart	Motverka svinn och återvinna	Social håll- barhet	Bas- fråga	FN:s mål
Hållbarhetsfråga	Sida							
Råvaror	12-16		●					2, 12, 13
Förpackningar	18			●				2, 12, 13
Färskhet	8, 11	●						2, 12
Resurseffektivitet	17-21			●				12, 13
Matsvinn	22-23				●			12, 13
Förnybart	18-21			●				12, 13
Produktsäkerhet	7, 19						●	2
Kategoritillväxt bröd	8	●						2, 13
Klimatsmarta produkter	9	●						2, 13
Återvinning/ cirkulära flöden	24				●			2, 12, 13
Transporter	21			●				12, 13
Närmiljö	20						●	2
Hälsosamma produkter	10	●						2
Arbetsmiljö & hälsa	25-26					●		8
Kompetensförsörjning	25					●		8, 9, 12
Energiförsörjning	19			●				7, 12, 13
Mänskliga rättigheter	26					●		5, 8, 10, 16
Arbetsvillkor	26					●		8
Affärsetik	26-27					●		16
Vattenförbrukning	20						●	6

Mest väsentlig

Mer väsentlig

Väsentlig

Sid 8 FÄRSKA BRÖD SOM GÖR GOTT

Sid 12 HÅLLBART LIVSKRAFTIGT SVENSKT JORDBRUK

Sid 17 RESURSEFFEKTIVT OCH FÖRNYBART

Sid 22 MOTVERKA SVINN OCH ÅTERVINNA

Våra
fokus-
områden

Hållbart, hälsosamt och säkert

Bröd både är gott och gör gott. Men tyvärr är det inte många som känner till att bröd har lågt klimatavtryck då det bakas med växtbaserade ingredienser, eller är bra för hälsan genom sitt innehåll av fullkorn och fiber.



Som Kvalitets- och hållbarhetschef känns det självklart att vi väljer svenska ingredienser. Sverige har tuffare regler än många andra länder och våra krav går i flera fall längre än lagstiftningen. Jordbrukarna har också stor kunskap och bra tillgång till rådgivning t.ex. kring hållbar och resurseffektiv användning av växtskyddsmedel

och växtnäring. Detta ger råvaror med mindre klimatbelastning.

98% av vårt mjöl är malt i vår egen kvarn från spannmål som odlats på fält i närheten. Räknar man in alla ingredienser vi köper in landar vi på 87% svenska råvaror under 2019. Genom vår kvarn har vi också möjlighet till nära kontakt med odlarna och möjligheter till kontinuerlig kontroll över råvarorna från utsäde till skördat spannmål.

Förutom att vara klimatsmart kan bröd även göra gott för vår hälsa. Fullkorn som finns i många av våra bröd är en riktig supermat och faktiskt den kostfaktor som bäst förebygger ohälsa och många av våra vanliga folksjukdomar (läs mer på sid 10). Dessvärre har detta inte fått tillräckligt genomslag då vi ser att hela 90% av svenskarna äter för lite fullkorn. Många som vill äta hållbart och hälsosamt väljer istället nya livsmedel som ofta består av importerade ingredienser och missar traditionell bra mat som bröd. Vi hoppas vända den trenden och vill därför lyfta bröd som god, klimatsmart och hälsosam mat.

När man levererar färska livsmedel står produktsäkerheten alltid i centrum. För oss på Pågen är produktsäkerheten i fokus i alla led av vår verksamhet och något vi inte gör avkall på. Vårt grundliga kvalitetsarbete ger också bröd som håller länge, vilket är avgörande för att kunna minska matsvinnet.

Vår hållbarhetsfilosofi (se illustration nedan), som i fyra steg vägleder våra val i det dagliga arbetet, ger oss en bra bas för att skapa ständiga förbättringar. Utgångspunkten är att vara resurseffektiva och det har vi naturligt haft med oss under lång tid. Med stor säkerhet har det inte bara bidragit till en mer hållbar verksamhet utan också till vår position som det ledande bageriföretaget i Sverige.

1. Resurseffektivitet

Vi ska vara sparsamma och inte använda mer resurser än vår verksamhet kräver.

2. Hållbara alternativ

Vi ska använda material och råvaror som har så liten påverkan på miljön som möjligt.

4. Återanvända och återvinna

I de fall svinn uppstår ska vi ta hand om det på ett hållbart sätt i ett slutet kretslopp.

3. Reducera svinn och avfall

Vi ska sträva efter att minimera mängden svinn i alla led.

Pågens hållbarhetspolicy som ska vägleda oss att ta hållbara beslut inom våra fokusområden.

Helena Havglim

Helena Havglim,
Kvalitets- och hållbarhetschef Pågen AB

84%
tycker det är
viktigt att brödet är
färskt. Majoriteten
anser att färska bröd
är bättre med tanke
på hållbarhet
och klimat

FOKUSOMRÅDE – FÄRSKA BRÖD SOM GÖR GOTT

Pågen har bakat färska bröd sedan 1878, vilket också är kärnan i vår affärsidé, vision och mission. Att bröd ska vara färskt är en av våra hörnpelare. Därför levererar vi nybakat bröd direkt från bageriet utan att ta omvägen via frysen.

En tillväxt i brödkategorin är betydande ur ekonomisk synpunkt både för oss och för våra kunder. Dessutom innebär det hållbarhetsfördelar ur ett större perspektiv eftersom bröd är klimatsmart mat med hälsofördelar.

Färskheten viktig för både kund och konsument

Bröd är ett livsmedel som köps av i stort sett alla hushåll. 84% tycker det är viktigt eller mycket viktigt att brödet är färskt och majoriteten föredrar att köpa bröd som inte varit fryst innan det kommer till butik. Merparten menar också att färska bröd är bättre att köpa med tanke på hållbarhet och klimat, endast 7% säger att frysta bröd är att föredra.¹⁾



Bröдавdelningen är viktig för hela försäljningen i butiken. Det är en av de kategorier som flest hushåll i Sverige handlar från²⁾ och färskheten är den viktigaste drivkraften för konsumenten vid köp av bröd³⁾. Man vet också att konsumenter som köper färskt, förpackat matbröd dessutom genererar ett högre kvittovärde totalt⁴⁾.

Färska bröd gör gott

Att producera och leverera livsmedel har alltid en inverkan på miljö och omvärld, och det är självklart något vi ständigt arbetar för att minimera. Emellertid är bröd bland de mest klimatsmarta livsmedlen och våra klimatberäkningar visar dessutom att färska bröd ger lägre klimatavtryck än frysta (se sid 9). Att baka i Sverige med svenska råvaror, ger bröden låga klimatavtryck tillsammans med det faktum att våra bröds ingredienser är helt växtbaserade.

Även den mat som inte äts ger påverkan på miljön – helt i onödan. I Sverige slängs stora mängder mat och en

stor del av matsvinnet uppstår i hemmen. Pågens färska bröd håller länge och bidrar till att mindre bröd slängs i hushållen när konsumenten får lång tid på sig att äta upp brödet (se sid 23). Färska bröd kan med fördel också frysas in i hemmet för att hålla matsvinnet nere. 90% av svenskarna fryser någon gång sitt bröd⁵⁾ och 70% vill inte frysa in ett bröd som tidigare varit fryst⁶⁾.

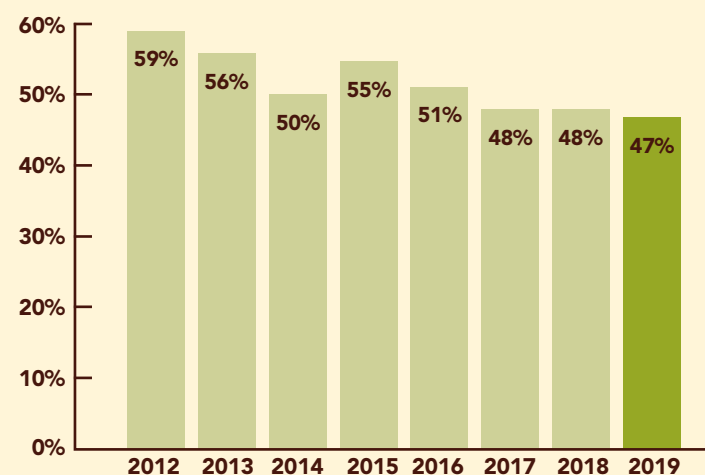
Bröd innehåller en rad näringsämnen som är viktiga för människors välbefinnande och hälsa. Fullkorn, som finns många av våra bröd, är den kostfaktor som mest förebygger ohälsa, t.ex. folksjukdomar som diabetes typ 2 och hjärt- och kärlsjukdomar. (Se sid 10)

Insatser för tillväxt i brödkategorin

Inom den svenska dagligvaruhandeln har brödförsäljningen i princip stagnerat och som marknadsledare har vi ett ansvar för att bidra till att skapa tillväxt i kategorin. Vår viktigaste insats är att erbjuda mer dagsfärska bröd och vi satsar för framtiden genom långsiktiga investeringar för att kunna öka vår kapacitet. Det är även avgörande att ha ett attraktivt sortiment med produkter som konsumenterna efterfrågar och vill köpa, och i detta arbete är vår produktutveckling central. Samtidigt arbetar vi för att lyfta bröd som ett klimatsmart och hälsosamt alternativ och höja konsumenternas kunskap om detta.

Pågen har också en nära dialog med handeln i syfte att skapa en säljande bröдавdelning. Vi bidrar t.ex. med exponeringar som skapar uppmärksamhet och vi har även tagit fram ett större inspirationskoncept med nya hylllösningar för att göra bröдавdelningen mer tilltalande. De butiker som infört konceptet har kunnat se konkreta försäljningsökningar.

86% uppger att de äter bröd två gånger per vecka eller oftare. Nästan varannan äter bröd varje dag, men trenden är sjunkande⁶⁾



1) Kantar/Sifo 2019. 2) GfK MAT 2018 Penetration. 3) GfK Norm beslutsträd 2018. 4) Sanningens Ögonblick 2.0 2017 RARI. 5) YouGove 2017. 6) Brödinstitutet och United Minds 2019.

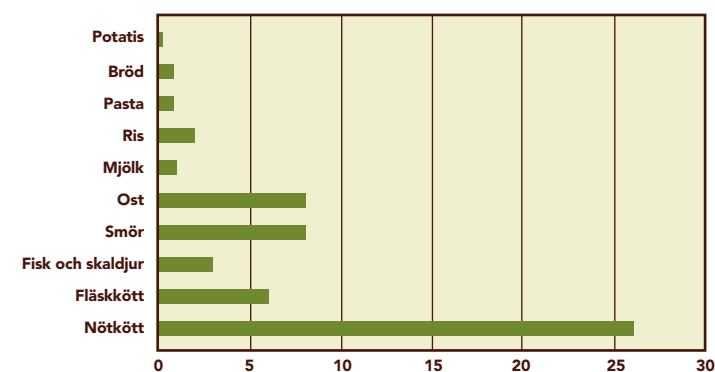
Bröd med
låg klimat-
påverkan och
växtbaserade
ingredienser

Bröd är klimatsmart mat

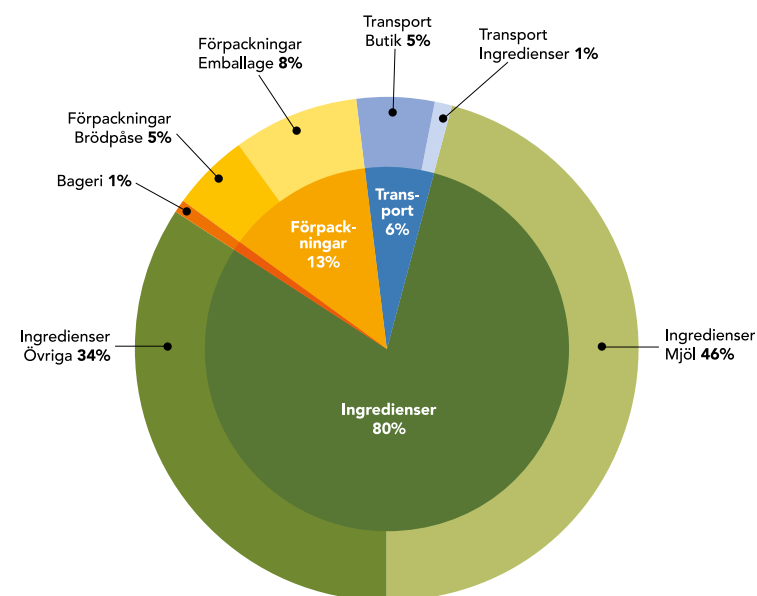
Bröd är ett av våra mest klimatsmarta livsmedel och har ungefär samma klimatavtryck som t.ex. baljväxter, pasta och andra växtbaserade livsmedel. Huvudsakligen beror det på att bröd bakas med vegetabiliska råvaror.

Bröd från Pågen ligger bra till eftersom de till övervägande delen bakas på svenskt spannmål, som har låg klimatpåverkan, framför allt genom att man får ut mycket råvara per odlad yta och genom höga miljökrav på odlingen. (Se sid 12-14).

Olika livsmedels klimatavtryck (kg CO₂e/kg produkt)¹⁾



Klimatavtryck innebär att man mäter hur mycket utsläpp av växthusgaser varje produkt leder till under sin livscykel och det anges i enheten koldioxidekvivalenter (CO₂e). Allt fler livsmedelsproducenter och butikskedjor har börjat använda olika typer av klimatmärkningar. Beräkningarna ger en indikation om en viss produkts klimatavtryck jämfört med andra alternativ. Det är viktigt



1) SLU

att komma ihåg att klimatberäkningar kan göras på lite olika sätt och att resultaten inte alltid är helt jämförbara. Orsaken är bland annat att metoderna skiljer sig åt och att man i vissa fall använder sig av genomsnittsvärden istället för faktiska siffror från den enskilda producenten vilket t.ex. inte tar hänsyn till om råvaror är importerade.

Klimatavtryck från Pågens bröd

Vi har med hjälp av RISE (Research Institutes of Sweden) beräknat klimatavtrycken för några av våra bröd, från odling av råvaror till att bröden är levererade till butiken. I dessa beräkningar har faktiska värden från vår egen värdekedja använts. Bröden som analyserades var Pågen-Limpan och Skärgårdskaka. PågenLimpan bakas i form i bageriet i Malmö och Höns Skärgårdskaka stansas ut som brödkaka i Göteborg, men trots att det är två olika bagerier och att produkterna bakas med olika metoder är fördelningen mellan de olika delarna av klimatbelastningar likvärdiga. I vårt hållbarhetsarbete vill vi prioritera de områden där vi kan göra störst skillnad och beräkningarna visar var vi har störst möjligheter att minska våra produkters klimatavtryck, se tärtdiagram nedan.

Färskt vs fryst

En mindre del (ca 2%) av vår försäljning i Sverige är produkter som säljs via grossister till storhushåll, som skolor och sjukhus. Dessa måste av logistiska skäl frysas, likaså produkter till marknaden i Norge. För att få en uppfattning om fryshandlingens bidrag till brödets klimatavtryck har vi även låtit RISE undersöka detta. Skillnaden ligger främst i ett tillägg av energiåtgång för infrysning och fryslagring samt användningen av köldmedium. Dessutom innebär frystransporter att bränsleförbrukningen ökar med cirka 30%. Frysta bröd har därför ett klimatavtryck som är ca 20% högre än färska bröd.

Klimatpåverkan från **förpackningar** ligger på 13%, varav 8% från emballage (clips, kartong samt sveppplast och toppark som används vid lastningen på pallar) och 5% från plastpåsen som produkten säljs i. (Sid 18)

Många tror att **transporterna** står för en större del av klimatbelastningen än vad de verkligen gör. Studien visar att de endast står för 6% av klimatpåverkan varav 5% är transport till butik och 1% transport av råvaror till våra bagerier. (Sid 21)

Bageriernas andel är endast 1% och påverkan kommer från energiförbrukningen. Tidigare var påverkan från bagerierna 13% men den minskade kraftigt till 1% när vi gick från naturgas till biogas för uppvärmning av ugnar och lokaler. Vi använder 100% förnybar el och bakar mycket energieffektivt, vilket gör det klimatsmartare att köpa färdigt bröd jämfört med att baka eget hemma. (Sid 19-20)

Ingredienserna utgör det största enskilda bidraget till brödets klimatpåverkan, 80%. Mjölet är vår största ingrediens och dess påverkan står för hela 46% och övriga ingredienser för 34%. Därför väljer vi att baka med svenska råvaror med låg klimatpåverkan och som odlas i närheten. (Sid 12-16)

Bra för hälsan att äta bröd

Bröd innehåller massor av nyttigheter. Att äta bröd till varje måltid är ett enkelt sätt att fylla på med energi, kostfiber, protein, vitaminer och mineraler. Det är viktigt att våra konsumenter kan göra medvetna val utifrån sina egna behov och preferenser. Pågen är noga med att vara transparenta i vad våra produkter innehåller och alla förpackningar har därför en tydlig märkning.

Hälften av våra bröd har hög fullkornshalt

Många vill äta hälsosamt och vi vill kunna erbjuda nyckelhålmärkta bröd och produkter med mycket fullkorn och fiber. Det har vi med oss både när vi tar fram nya produkter och när vi renoverar befintliga produkter. 2019 lanserade vi t.ex. Grötbröd med 24% fullkorn. Två skivor av grötbrödet ger lika mycket fiber som en portion havregrynsgröt. Andra lanseringar var nyckelhålmärkta Danskt Fröbröd med mycket råg och fullkorn, Hönö Råg en Hönö-variant med råg och fullkorn, och Ljus Surdegslimpa med 30% mindre tillsatt socker (i form av sirap) än andra vetelimpor. Under året har vi också sänkt sockerhalten i ett par av våra produkter.

Fullkorn

Enligt WHO (världshälsoorganisationen) är fullkorn den kostfaktor som i allra högsta grad förebygger ohälsa.

Det ger en positiv påverkan på blodsocker och kolesterol, och minskar risken för flera folkhälsosjukdomar som diabetes, tjocktarmscancer och hjärt- och kärlsjukdomar.

Enda sättet att få i sig fullkorn är genom att äta spannmålsprodukter, t.ex. bröd. Pågen har flera matbröd och skorpor som är bakade med fullkorn.

Nästan hälften av våra bröd har en hög fullkornshalt (över 22% beräknat på färdigprodukt). Vid vår kvarn genomför vi testodlingar för att få fram nya goda fullkornssorter, som även ger ljust fullkornsmjöl. (Se sid 13)

I Sverige äter hela 9 av 10 personer för lite fullkorn, dvs mindre än 75 gram fullkorn per dag¹⁾. För att förändra detta krävs kraftfulla åtgärder där flera samhällsaktörer samverkar. Pågen deltar tillsammans med bl.a. forskare, andra livsmedelsföretag och branschorgan i ett samarbetsprojekt med ambitionen att förbättra den svenska folkhälsan med hjälp av fullkorn. Projektets mål är att öka fullkornsintaget så att minst 75% av Sveriges befolkning ska nå rekommenderat intag efter en tioårsperiod. I

1/3 av våra bröd är rika på fiber och nyckelhålmärkta.

steg 1 har en plan för arbetet tagits fram med förslag på fortsatt arbete inom områdena kommunikation, produkter samt tjänster.

För att få i dig 75 g fullkorn behöver du t.ex. äta 2 kakor RågGrova, 5 skivor Kärnsund eller 6 skivor Grötbröd.

Nyckelhåll

Nyckelhålet hjälper konsumenter att göra hälsosamma matval och hitta de nyttigare alternativen inom olika livsmedelsgrupper. En tredjedel av våra bröd är nyckelhålmärkta.

Alla bröd har en viss mängd socker i näringsdeklarationen, även när socker inte använts som en ingrediens vid bakningen. Detta socker kommer från två naturliga källor, dels innehåller mjölet alltid en mindre mängd sockerarter, dels bildas socker under själva bakningsprocessen när en del av mjölets stärkelse bryts ner till sockerarter. Sockerartsmängden varierar från bröd till bröd, men generellt är den relativt låg jämfört med flera andra livsmedel. Pågen strävar efter att hålla nere sockernivåerna utan att kompromissa med smaken. En tredjedel av våra bröd är osötade, dvs utan tillsatt socker som inte förbrukas som jästnäring.

Allergener

Det är viktigt för Pågen att ha ett sortiment som kan ätas av många, vilket kan begränsas genom innehåll av allergener. Vi undviker så långt det är möjligt att använda allergener från EU:s allergenlista i våra produkter. Dock finns gluten i alla våra produkter och några produkter i det söta sortimentet innehåller mjölk och ägg. Våra hygienregler säkerställer att vi begränsar spridningen av ingredienser med allergener som riskerar att kontaminera andra produkter. Vi strävar också efter att samarbeta med leverantörer och tillverkare som arbetar enligt god tillverkningssed och begränsar kontamineringsrisken av allergener så långt det är möjligt i sin anläggning och under odling. Aktuell information om våra produkter och vad de innehåller finns på förpackningarna och på vår hemsida.

1) Brödinstitutet.

STORY

Så bakar vi färska bröd som håller länge

Pågen investerar i en ny formbrödslinje och kommer framöver att kunna erbjuda än mer dagsfärskt bröd. Bröd är ett klimatsmart val och färska bröd har ännu lägre klimatavtryck än bröd som tinats i butiken. Analyser visar också att färska bröd håller sig saftigare längre än de bröd som varit frysta¹⁾. Att erbjuda goda bröd med god hållbarhet är en viktig del i vår strävan att minska matsvinnet. Färskheten innebär att bröden kan säljas fler dagar i butik, men också att de håller sig saftiga och goda längre hemma.



Gordana Ullén



Ann-Christin Lindström

De största orsakerna till att man slänger bröd är att det blivit torrt eller att det börjat mögla. Inom alla delar av vår verksamhet har vi därför stort fokus på att baka bröd som håller sig färska länge.

– Så klart bakar vi goda bröd för att de ska ätas – inte slängas, säger Ann-Christin Lindström kvalitetsansvarig vid bageriet i Malmö. Tuffa hygienkrav och ständiga kontroller är avgörande för att kunna ge våra produkter lång hållbarhet, utan att behöva använda konserveringsmedel.

Bröd kan inte börja mögla av sig själv, utan det krävs att mögelsporer överförs utifrån t.ex. ifrån människor eller via luften. Bröden är som känsligast när de kommer ur ugnen och därför är det ingen som rör vid bröden innan de läggs i sin påse. I bageriet skapas extra god hygien t.ex. genom filtrering av luft och bra rutiner för rengöring av utrustning och lokaler.

– Vi mäter regelbundet luftkvaliteten och vårt labb gör provtagningar bl.a. där bröden svalnar och vid packstationer, berättar Ann-Christin. Även bröden kontrolleras löpande och t.ex. lagrar vi prover av alla våra produkter för att kunna upptäcka eventuella problem och direkt följa upp.

Pågens långa bagartradition och kunskap har stor betydelse när vi tar fram nya produkter. Vilka råvaror som ingår receptet och själva bakmetoden är viktiga för att skapa bröd som håller sig saftiga länge.

– Ett bröd måste hålla minst 8-10 dagar och alla skivor ska smaka lika goda, säger Gordana Ullén ansvarig för produktutveckling på Pågen. För det krävs t.ex. bra råvaror som mjöl med rätt proteinhalt och rätt balans mellan olika ingredienser.

Vattnet i brödet är viktigt för att bevara saftigheten. Genom att bearbeta degen tillräckligt länge blandar sig vattnet ordentligt med mjölet och kan stanna kvar i brödet. Det gäller också att hitta den optimala värmen och tiden i ugnen och exakt när brödet är färdigbakat vid 97,5 grader. De flesta av Pågens matbröd innehåller surdeg, framför allt egen surdeg från bageriet i Malmö. Surdegen har en konserverande effekt som ger ett mjukare och saftigare bröd.

– Som konsument ska man kunna förvänta sig att ett bröd håller länge – att brödet inte möglar eller blir torrt, säger Gordana. Både för att kunna njuta av ett gott bröd, men också för att inte behöva slänga det i förtid.



Som Sveriges största förbrukare av mjöl har Pågen en möjlighet att driva på en långsiktig hållbar utveckling även av våra råvaror. För oss handlar det om vilka råvaror vi väljer samt hur och var de odlas och förädlas. Vi har också möjlighet att bidra till ett hållbart svenskt jordbruk genom ett nära samarbete med odlarna och våra försöksodlingar där vi testar fram nya hållbara spannmålssorter.

Svenska råvaror i topp

Mer än hälften av konsumenterna tycker att svenska råvaror är den viktigaste aspekten av ett bröds innehåll¹⁾. De vanligaste skälen till att man väljer mat som består av svenska råvaror är att det är bättre för miljö och klimat samt att det gynnar svenska bönder²⁾.

För att kunna baka hållbara produkter och för att bidra till ett livskraftigt svenskt jordbruk väljer Pågen att baka med svenskt mjöl. Vi har vår egen kvarn för att säkerställa hög kvalitet, spårbarhet och hållbart spannmål som odlats på åkrar i närheten. (Läs mer på sid 13)

Jordbrukets väsentliga hållbarhetsfrågor

Jordbruket har en viktig roll i att skapa ett hållbart samhälle. Framför allt genom att producera säkra livsmedel men jordbruket bidrar också till en levande landsbygd, öppna landskap, biologisk mångfald, sysselsättning och självförsörjning som skapar bättre beredskap i händelse av större kriser eller krig.

Klimat- och miljöpåverkan från svenskt jordbruk har minskat samtidigt som produktiviteten ökat.³⁾ En av jordbrukets största hållbarhetsfrågor handlar om markanvändningen. Behoven av mark ökar samtidigt som tillgången minskar och det är därför viktigt att markanvändningen sker med hänsyn till både ekonomiska, sociala och ekologiska aspekter. Skördarna i Sverige är högre än utomlands och det betyder att ska samma mängd spannmål importeras krävs större arealer. Större skördar innebär också minskat behov av växtnäring och växtskyddsmedel per odlad yta.

I en internationell jämförelse har svenskt jordbruk redan idag både hög klimateffektivitet och produktivitet. Svensk odling sker efter höga miljö- och livsmedels-säkerhetskrav och Sverige har låg användning av växtskyddsmedel jämfört med många andra länder. Den höga kunskapen inom det svenska jordbruket och tillgången på rådgivning från t.ex. Jordbruksverket innebär också ökad livsmedelssäkerhet.

Inom Pågen ställer vi ofta högre krav än vad som är lagstiftat. Vi tillåter inte spannmål från åkrar som slamgödslats och använder bara vete som odlats utan stråförkortningsmedel (Se sid 13).

Mer svenska råvaror ger positiva miljöeffekter

Mycket av den mat vi äter i Sverige är importerad, men kan vi öka den svenska livsmedelsproduktionen bidrar det till en bättre miljö och lägre klimatpåverkan globalt. I enlighet med såväl FN:s som våra nationella hållbarhetsmål bör produktionen av livsmedel från svenskt jordbruk öka på bekostnad av livsmedel som producerats på mer klimatbelastande sätt och importerats till svenska marknaden.⁴⁾



Mer än 50% tycker att svenska råvaror är den viktigaste aspekten av ett bröds innehåll.

Forskningsprogrammet PRINCE har visat att svenskarnas import av livsmedel har negativ effekt på klimatet. En fortsatt utveckling av det svenska jordbruket kommer att innebära en bättre tillgång på hållbara livsmedel och mindre beroende av import av både råvaror och livsmedel.⁵⁾

Hållbar och intensifierad odling

För att inte öka utsläppen av växthusgaser får inte mer areal tas i anspråk. Istället måste den tillgängliga arealen utnyttjas effektivare.⁴⁾ Det finns en potential att höja avkastningen från jordbruket utan att ny mark behöver tas i bruk, vilket är den främsta klimatpåverkan som svensk livsmedelskonsumtion orsakar utomlands.⁵⁾

Pågens kvarn, Lilla Harrie Valskvarn, arbetar aktivt för att testa och få fram spannmålssorter som både är anpassade för svenska odlingsförhållanden och som ger högre avkastning på samma odlingsyta (Se sid 13-14).

1) Kantar/Sifo 2019.

2) Livsmedelsföretagen/Demoskop 2017.

3) OECD 2018. Innovation, Agricultural Productivity and Sustainability in Sweden. Food and agricultural reviews. OECD Publishing, Paris.

4) IVA – Så klarar det svenska jordbruket klimatmålen (2019).

5) Naturvårdsverket 2018. Miljöpåverkan från svensk konsumtion – nya indikatorer för uppföljning. Slutrapportering för forskningsprojektet PRINCE. Rapport 6842.

Svenskt mjöl och spannmål



Pågen har en långsiktig vision om att vara med och utveckla ett livskraftigt och hållbart jordbruk i Sverige. Vi är Sveriges största förbrukare av mjöl vilket gör att vi också har stora möjligheter att påverka. Det gör vi bäst genom att

98% svenskt mjöl

Ett annat mervärde med svenskodlade råvaror är deras höga livsmedelssäkerhet. (se sid 12)

När vi bakar bröd är mjöl vår viktigaste råvara. Vår målsättning är att använda 100% svenskt mjöl och 2019 nådde vi 98% på grund av effekter av torkan 2018 och att vissa mjölssorter inte fanns att tillgå från svenskodlad spannmål.

Pågens mjöl mals i våra egna kvarnar, Lilla Harrie Valskvarn (LHV), i närheten av våra bagerier. Kvarnen i Lilla Harrie utanför Kävlinge ligger drygt tre mil från vårt bageri i Malmö och kvarnen i Göteborg finns i samma byggnad som vårt bageri där. I så stor utsträckning som möjligt använder vi spannmål som odlats inom några mil från kvarnarna, vilket bidrar till kortare transporter och därmed också mindre klimatpåverkan. Vi samarbetar med cirka 200 kontrakterade bönder, som vi har ett nära och långsiktigt samarbete med. Genom den geografiska närheten och personliga kontakten kan vi kontinuerligt ha kontroll på spårbarhet och att våra kravspecifikationer uppfylls.

Egna testodlingar

Pågens kvarn, Lilla Harrie Valskvarn (LHV), driver tillsammans med utvalda odlare ett eget utvecklingsarbete för att säkra tillgången på hållbart svenskt mjöl. Vid ett antal testodlingar arbetar man för att ta fram fler svenska spannmålssorter med lägre påverkan på miljön och som har bättre bakegenskaper. Genom testodling av sorter från hela Europa får man fram sorter som passar vårt klimat och svenska jordar, och kan efter några år säkerställa att det finns närodlat utsäde.

Ett nytt resurseffektivt högproteinvet med större bakkraft per odlad yta blev klart för odling i full skala till 2019-års höstsådd. Dessutom har utvecklingsarbetet resulterat i att bagerierna nu har tillgång till både durum och dinkel från lokala odlare, sorter som traditionellt inte odlas i någon större utsträckning på våra breddgrader. Innovationsarbetet går vidare för att skapa en bredd av svenskt hållbart spannmål, t.ex. vete med vitt skal som gör det möjligt att baka ljusa fullkornsbröd, råg som klarar sig utan stråförkortningsmedel och tåliga spannmålssorter – grödor som på sikt kan bli tillgängligt för alla odlare i Sverige.

prioritera svenska råvaror, men också genom vårt gemensamma utvecklingsarbete med odlarna. Råvaror odlade i Sverige har låg miljöpåverkan, framför allt pga resurseffektiv odling och höga miljökrav.

Sunda krav

I ett globalt perspektiv är svensk odling miljövänlig. Trots det ställer vi högre krav än lagstiftningen inom vissa områden. Till exempel tillåter vi inte slamgödsling sedan 2010, eftersom det kan sprida miljö- och hälsofarliga ämnen på åkrarna och metoden inte är tillräckligt beprövad och säkrad. Nya fält får inte ha slamgödsling de tre senaste åren och odlaren garanterar att inte använda slamgödsling under den tid spannmål levereras till LHV.

Vi begränsar också användningen av stråförkortningsmedel, som hämmar stråets längdtillväxt för att undvika att spannmålen lägger sig eller går av. Inget av det vete som Pågen bakar med får ha behandlats med stråförkortningsmedel, även om det är tillåtet inom EU idag.

Vid odling av råg förekommer användning av stråförkortningsmedel eftersom råg har längre och vekare strån, vilket ökar risken att skörden blir förstörd. Vi har därför kontrakterade odlingar av råg utan stråförkortningsmedel, där vi stödjer odlarna med en premie och testar nya sorter som är naturligt korta. Pågens målsättning är att 2020 helt kunna använda svenskodlad råg utan stråförkortningsmedel och under 2019 nådde vi upp i cirka 75%, en ökning från cirka en tredjedel 2018.



Kvarn och jordbrukare i nära samarbete

Nästan allt vi bakar med kommer från närliggande fält. Det ger oss möjlighet till en personlig kontakt med odlarna och ett samarbete där vi tillsammans tar ansvar för hållbarheten från frö till bröd. Genom att välja svenska växtbaserade råvaror får våra bröd också mycket låga klimatavtryck.



Mårten Svensson

På Pågens egen kvarn, Lilla Harrie Valskvarn (LHV), har man malt mjöl i över 500 år och nu som då använder man spannmål från de närbelägna åkrarna. Kvarnen har 200 bönder som odlar på kontrakt och som måste uppfylla våra högt ställda krav på kvalitet och hållbarhet. Varje steg i processen följs noggrant och kvarnen har en regelbunden dialog med odlaren.

– Ett bra bröd börjar med sunda råvaror, säger Jörgen Hansson, utvecklings- och försäljningschef vid LHV. Vår roll är att hjälpa till med rådgivning kring t.ex. val av utsäde och skörd. Kontakten innebär att vi får en mycket god kontroll över såväl odlingen som den slutliga råvaran.



Jörgen Hansson

– LHV driver på förbättringar och så funkar jag också, säger Mårten Svensson lantbrukare i Hjärlup och från en familj som levererat vete till Pågens bröd i decennier. Bland annat testodlar jag nya sorter de tagit in och som är obeprövade i större skala i vårt klimat. Just nu har jag skänkt durumvete och en naturligt kort rågsort som inte behöver behandlas med stråförkortning.

Testodlingarna är ett led i Pågens ambition att vara med i utvecklingen av ett hållbart, svenskt, livskraftigt jordbruk. Mot en extra premie provar odlarna nya mer resurseffektiva och klimatnyttiga grödor.

– Vi vill kunna köpa in hållbart svenskt spannmål, säger Jörgen. Därför provar vi ut nya sorter som är resurseffektiva genom mer bakkraft (protein) per odlad yta till mindre insats. T.ex. är vi ensamma om flera sorters höstvete med hög proteinhalt. Vi har sedan flera år tillbaka även ett vitt vete med bättre bakkraft än rött vete. Det ger dessutom ett utmärkt vitt fullkornsmjöl till goda och hälsosamma ljusa bröd.

Att Pågen väljer svenska råvaror innebär att våra bröd har låga klimatavtryck. Svensk spannmålsodling har jämförelsevis låg miljöpåverkan och detta beror till stor del på stora skördar, mindre användning av växtskyddsmedel och mer hållbar gödsling.

– För mig handlar hållbarhet om att jobba med det stora och det lilla samtidigt. Från stora investeringar i t.ex. effektivare torkning till att ändra lufttryck på däckerna för att spara bränsle, säger Mårten. Det är en utmaning att ställa om till mer hållbara lösningar samtidigt som vi inte ska äventyra produktionen, och förändringen är kostsam och tar tid. Därför arbetar jag också hela tiden för att förbättra mitt befintliga odlingssystem t.ex. genom smartare växtföljder och använda digital teknik för att se till att rätt mängd av utsäde, växtskydd och växtnäring hamnar på rätt ställe och inte använda mer än nödvändigt.

87%
svenska
råvaror

Höga krav på våra ingredienser

Pågen har högt ställda krav på våra leverantörer och de ingredienser vi köper, dels för att kunna säkerställa att våra krav följs men också för att få råvaror till bästa kvalitet och pris. Så långt det är möjligt väljer vi att baka med svenska ingredienser för att kunna ha kontroll över odlingsprocessen och dess miljöpåverkan. Svenskodlade råvaror ger också hög livsmedelssäkerhet.

Alla ingredienser utvärderas noga innan de används i våra produkter. Förutom att de ska ha rätt smak och funktion i produkten godkänns de först när vi vet att de är säkra och uppfyller kraven i vår råvaru-, ingrediens och produkt-policy. Som underlag för bedömningen tar vi in uppgifter från leverantören och gör analyser i vårt laboratorium eller externt. Vi är generellt sett restriktiva till användning av tillsatser och bakar allt vårt matbröd utan konserveringsmedel. I de fall vi använder tillsatser ska det finnas en väl motiverad anledning. Pågen använder inte ingredienser som består av, innehåller eller har framställts av genmodifierade organismer (GMO).

Svenskt ursprung

Så långt det är möjligt väljer vi att baka med svenska råvaror och för 2019 var 87% av volymen inköpta ingredienser till bagerierna odlade och förädlade i Sverige. Detta är i nivå med tidigare år och utan effekter från torkan 2018 hade utfallet kunnat bli högre.

Inför 2019 ökade vi vårt mål för svenska råvaror från 85% till 90% år 2021 för att visa vår starka vilja att baka med svenska råvaror. Målet är utmanande för oss och när vi utvecklar nya produkter strävar vi efter att använda råvaror och ingredienser som det långsiktigt finns god tillgång av. Spannmålet är vår största råvara och Lilla Harrie Valskvarns nära och aktiva samarbete med odlarna har möjliggjort att vi inte ligger längre ifrån målet.

Förutom att använda spannmål odlad i Sverige bakar vi bl.a. med svensk rapsolja, socker och sirap. Även lingo-nen i Lingongrova har växt i svenska skogar. I vårt bageri i Malmö har vi egen tillverkning av surdeg som ingår i flera av våra bröd. Detta ger oss möjlighet att kontrollera både kvalitet och kvantitet på ett effektivt sätt och även undvika onödigt svinn. Ur ett hållbarhetsperspektiv bidrar det också till färre transporter.



Pågen har under några år använt den frivilliga ursprungsmärkningen "Från Sverige". Andelen svenska ingredienser i Pågens bröd var 2019 i genomsnitt 87%, vilket är över märkningens krav på 75%.





Fett och olja

Vi bakar endast med vegetabiliskt fett och oljan vi använder är till stor del rapsolja från svenskodlad raps, bland annat kallpressad rapsolja från Österlen. Pågen använder endast fullhärdade oljor och fetter utan innehåll av transfett.



I ett fåtal produkter i vårt söta sortiment (skorpor, kanelgiffar och muffins) använder vi en blandning av RSPO-certifierad segregerad palmolja och rapsolja. Palmoljan används för dess särskilda bakegenskaper som nuläget inte går att ersätta utan att påverka produktens smak, hållbarhet och konsistens avsevärt.

Vi driver projekt för att utvärdera möjligheten att fasa ut palmoljan. När vi analyserar alternativa lösningar och leverantörer, gör vi det ur ett helhetsperspektiv för att säkerställa att de verkligen är mer hållbara ur aspekter så som miljö, hälsa och socialt.

Ägg

Den enda äggprodukt vi använder är äggpulver i våra Giffar och Vanillas. I november 2019 gick vi över från att använda äggpulver från burhöns till att nu enbart baka med äggpulver som tillverkats av ägg från frigående höns.

Krav på våra leverantörer

För Pågen är kontrollen av råvarorna i våra produkter oerhört viktig. Både för att kunna leva upp till våra högt ställda krav på kvalitet, men också för att vi ska vara säkra på att de producerats på ett hållbart sätt. Vi har ett nära och långsiktigt samarbete med ett fåtal utvalda råvaruleverantörer vilket gör att vi kan vara säkra på att de väl känner till våra kvalitets- och livsmedelssäkerhetskrav. Under 2019 samarbetade Pågen med 22 leverantörer av råvaror och av dessa står 10 för nära 91% av inköpen.

I dialogen förväntar vi oss transparens och det är viktigt att få tillgång till information om leverantörens tillverkning, underleverantörer och alla fakta om produkternas

egenskaper. Alla leverantörer skriver under ett ramavtal som omfattar vår uppförandekod (se sid 26-27). Risken för oetiska affärsmetoder är låg eftersom vi till största delen köper råvaror som odlas och förädlas i Sverige, och endast har ett fåtal leverantörer, vilka vi har långsiktiga relationer med.

Under de senaste åren har vi på ett tydligare sätt fokuserat på råvarornas ursprung. Det är viktigt för oss att ha kunskap om både var och på vilket sätt de odlats och förädlats. Det är en förutsättning för att vi ska ha möjlighet att göra tillförlitliga riskbedömningar ur ett miljö- och hållbarhetsperspektiv och vad gäller livsmedelssäkerhet och matbedrägeri. Nya leverantörer bedöms innan de godkänns och vi gör inköp från dem.

Befintliga leverantörer av råvaror och även emballage utvärderas årligen av våra avdelningar inköp, kvalitet och produktutveckling gemensamt. Vi bedömer leverantörens prestation inom leverans av produkt, reklamationer och produktkvalitet, samarbete och service samt hållbarhet/CSR. Vid senaste utvärderingen utvärderades våra 22 leverantörer av ingredienser och 9 av deras underleverantörer samt 8 leverantörer av emballage. Att vi även utvärderar underleverantörer är en del av vår vilja att ha kunskap om hela leverantörskedjan. Utfallet av utvärderingen ger oss bra underlag för dialog med våra leverantörer och visar oss vilka leverantörer vi ska revidera ytterligare.

Att besöka och revidera våra leverantörer och deras underleverantörer är ett värdefullt verktyg för att säkerställa att de uppfyller våra krav och förväntningar. Under 2019 utfördes 2 revisioner på plats hos råvaruleverantörer, vilket betyder att vi inte når målet som är 5 per år. Anledningen är att vi utfört flera revisioner året innan och under 2019 fokuserat på revision av leverantörer av transporttjänster. Utfallet från revisionerna var överlag bra, men resulterade några avvikelser som leverantörerna måste åtgärda för fortsatt samarbete.

FOKUSOMRÅDE – RESURSEFFEKTIVT OCH FÖRNYBART

Klimatet varierar naturligt över tid, men den snabba förändring som skett under de senaste årtiondena har orsakats av människans utsläpp av olika växthusgaser i atmosfären, något bland annat FN:s klimatpanel IPCC slagit fast. För att minska vår inverkan på klimatet arbetar Pågen framför allt mot en omställning till förnybara resurser och att kontinuerligt minska vår förbrukning av t.ex. energi, plast och drivmedel.

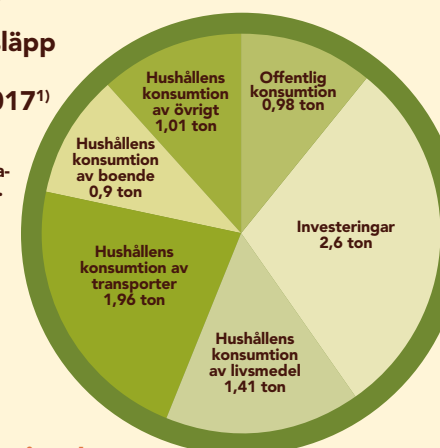
Utsläpp av koldioxid via förbränning av fossila bränslen, t.ex. för el, värme och transporter ger det största bidraget till människans klimatpåverkan, men också andra ämnen som är betydligt effektivare som växthusgaser, t.ex. metan, lustgas och fluorerade gaser, bidrar. Även markanvändningen påverkar om mindre koldioxid kan bindas i växterna.

De konsumtionsbaserade växthusgasutsläppen i Sverige ligger på strax under 9 ton per person och år. Detta omfattar utsläpp från varor och tjänster som används i Sverige oavsett var utsläppen sker. Svenskarnas livsmedelskonsumtion står för cirka 16% av dessa utsläpp, som sedan 2008 har minskat med nästan 5%.

I Sverige kommer för 32% av Sveriges totala utsläpp från industrin varav 2% från livsmedelsindustrin. Genom minskad användning av fossila bränslen har utsläppen från livsmedelsproduktionen minskat med 66% mellan 1990 och 2018¹⁾.

Växthusgasutsläpp från svensk konsumtion 2017¹⁾

Ton koldioxidekvivalenter per invånare.
● Totalt 8,87 ton CO₂-ekv/invånare



Brödens klimatpåverkan

Alla typer av livsmedel påverkar miljön. I jämförelse med andra livsmedel har bröd mycket låga klimatavtryck och står sig väl som ett klimatsmart alternativ. De låga klimatavtrycken beror framför allt på att bröd är ett växtbaserat livsmedel och i vårt fall också på att vi bakar med svenska ingredienser (se sid 9).

Våra viktigaste insatser för minskade utsläpp

För att bidra till en minskning av utsläppen av växthusgaser arbetar Pågen för att löpande bli så resurseffektiva som möjligt och ställa om till användning av förnybara

resurser inom olika delar av vår verksamhet. I första hand gör vi insatser inom tre områden:

- **Transporter** (sid 21): vi arbetar för fler bränslesnåla fordon, sparsam lastning och körning, mer förnybart bränsle, samt kontinuerlig utvärdering av nya fordonslösningar som el och vätgas.



- **Plastförpackningar** (sid 18): vi arbetar parallellt med att minska vår användning av plast och att gå över till förnybart förpackningsmaterial.



- **Energianvändning** (sid 19-20): vi använder endast förnybar el och gas, och bakar mycket energieffektivt – betydligt mer energieffektivt än vad man kan göra hemma.



Cirkulära flöden

För att undvika resursslöseri och onödig miljöpåverkan arbetar vi också för cirkulära flöden och återvinning eller återanvändning av material och råvaror. Till exempel är alla våra brödpåsar återvinningsbara och flertalet även materialåtervinningsbara. Vi har under lång tid också arbetat mot matsvinn och därför ligger våra bagerier på mycket låga kassationsnivåer. Vi har som uttalat mål att kontinuerligt minska mängden returbröd från butiker, samtidigt som vi ser till att returbröd och rester från bagerierna hamnar i ett kretslopp genom en hållbar återvinning. Vårt mål är också att bidra till minskat matsvinn i hemmen, framför allt genom färska bröd som håller länge. (Se sid 23-24)

Förpackningar

Plastanvändning är en viktig hållbarhetsfråga ur flera aspekter – att inte förbruka mer plast än nödvändigt och att använda material från hållbara råvaror och som kan vara en del av ett cirkulärt flöde. Samtidigt måste detta vägas mot brödpåsens viktiga funktion att skydda det färska brödet och ge det en lång livslängd för att undvika onödigt matsvinn.

Påsen viktig för att minska svinnet

Direkt när bröden är färdigbakade lägger vi dem i sin förpackning för att ge produkterna så lång hållbarhet som möjligt. Brödpåsen gör att brödet håller sig saftigt länge och skyddar både mot ovälkomna mögelsporer. Genom att minska risken för matsvinn kan påsen t.o.m. skapa en miljövinst. Orsaken är att påsen endast står 5 % av produktens klimatavtryck, medan merparten av påverkan kommer från ingredienserna.

Plast är ett miljöproblem och vi arbetar aktivt för att minska mängden plast i våra förpackningar samtidigt som vi vill hitta material med så liten miljöpåverkan som möjligt. Nya lösningar måste utvärderas ur ett helhetsperspektiv och ur flera hållbarhetsaspekter om vi ska kunna säkra miljönyttan:

- Kvaliteten; materialet får inte försämma hur länge bröden håller sig färska.
- Råmaterialets miljöbelastning; att det energieffektivt och hållbart producerat och även hållbart vad gäller sociala och etiska frågor.
- Återvinning; vad händer efter att påsen fyllt sin funktion, kan den bli en del av ett cirkulärt flöde genom materialåtervinning.

Pågen deltar aktivt i utvecklingsarbetet för nya hållbara förpackningslösningar tillsammans med våra plastleverantörer och genom medverkan i branschorgan.

Minskad förbrukning med 10%

Vårt mål är att vara resurseffektiva och kontinuerligt minska användningen av plast. Bara under 2019 har vi minskat mängden plast med 10% per brödpåse genom att använda tunnare material – utan att kompromissa med påsens uppgift att skydda bröden. Tidigare år har vi bland annat optimerat våra påsars hållfasthet, format

och tjocklek och gått över till tunnare material i den sträckfilm vi använder runt pallar vid lastning.

Återvinningsbara förpackningar

Alla förpackningar vi använder är helt återvinningsbara för att kunna vara en del av ett cirkulärt flöde. Våra påsar kan i stor utsträckning dessutom materialutnyttjas i linje med DLF:s plastinitiativ som vi anslöt oss till 2018. Det betyder att våra påsar kan materialåtervinnas och bli till ny plast istället för att gå till förbränning. Idag finns det dock utmaningar inom plaståtervinningen, och för vissa plastmaterial saknas en andrahandsmarknad så att den återvunna plasten faktiskt kommer till användning och blir till ny råvara. I nuläget finns tyvärr inga plastalternativ som är helt nedbrytbara i naturen.



Förhoppningen är att i framtiden se brödpåsar med inblandning av återvunnen plast, men idag medger inte europeisk lagstiftning att återvunnen plast används i direktkontakt med livsmedel. Anledningen är att återvinningsprocessen inte är optimerad eller kontrollerad (insamling, tvättning och separering är inte tillräckligt utvecklade), och det finns risk att skadliga ämnen kommer med i den återvunna plasten samt i kontakt med livsmedlet.

Förnybara biomaterial

Fossilfri och förnybar plast kan t.ex. tillverkas av socker- eller majs som ger mindre klimatavtryck. Vårt mål är att använda förnybart biomaterial, därför utvärderar och testar vi kontinuerligt nya förpackningsmaterial och följer den forskning som pågår. Dessvärre är de alternativ som finns tillgängliga idag inte tillräckligt utvecklade för att uppfylla alla förutsättningar ur ett helhetsperspektiv.

Vi bakar med kärlek

I våra två bagerier, som ligger i Malmö och Göteborg, bakar våra duktiga bagare ett 60-tal olika produkter. Att tänka resurseffektivt och göra hållbara val är en naturlig del av det dagliga arbetet i bagerierna, lika väl som kvalitet och produktsäkerhet.

Gott bröd med rätt kvalitet

Produkternas kvalitet kontrolleras kontinuerligt utmed hela produktionsprocessen; när degen är klar, efter bakning i ugnen och under paketering. Innan produkterna skickas ut till våra kunder görs en mer omfattande kvalitetskontroll minst en gång i timmen och vid uppstart, byte av sort och vid avslut.

För att skapa en samsyn inom företaget om vad som är rätt kvalitet på våra produkter träffas representanter från kvalitet, marknad, produktutveckling och produktion en gång i veckan för att provsmaka alla produkter i sortimentet. Vi bedömer smak och konsistens på nybakade och äldre produkter och hittar vi något vi inte är nöjda med beslutar vi gemensamt om vilka åtgärder som ska vidtas. I vårt laboratorium gör vi analyser på produkternas hållbarhet och egenskaper såsom deras volym, mjukhet, salthalt och brödsnivåns utseende.

Certifierad produktsäkerhet

Våra bagerier har mycket höga hygienkrav som vi uppnår genom ren luft (filtrering av inkommande luft, övertryck i hygienzoner, stängda dörrar och fönster), ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning och lokaler samt strikta hygienregler för personer som vistas i bageriet. Det är särskilt viktigt att det färdigbakade brödet inte kommer i kontakt med mögelsporer, därför är det förbjudet att röra vid det färdigbakade brödet, och att det förpackas i sin påse så fort som möjligt. Rätt hygienstandard gör att våra produkter får en god hållbarhet utan att mögla och bidrar på så sätt inte till onödigt matsvinn i hemmen.

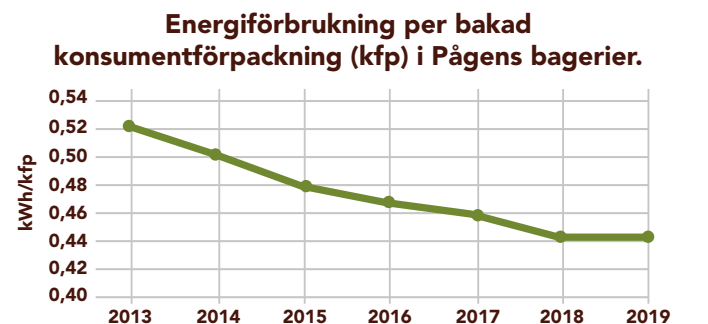
Pågens båda bagerier är certifierade enligt FSSC22000 som är en standard för livsmedelssäkerhet. Under 2019 blev vårt bageri i Malmö även certifierat enligt IFS Food som är en motsvarande standard för livsmedelssäkerhet och vårt bageri i Göteborg revideras i början av 2020. En tredjepartsrevisor reviderar oss årligen för att se att vi alltid uppfyller kraven i båda standarderna och de avvikelser vi får hjälper oss att ständigt förbättra oss. Vid ändringar i processer eller ombyggnader i bagerierna arbetar vi aktivt med riskbedömningar med hänsyn till produktens säkerhet, vilket skapar medvetenhet om potentiella risker och hur vi kan undvika dem.



Energiförbrukning

Sedan 2015 är 100% av den el vi köper från förnybar energikälla (vattenkraft). 100% av gasen är förnybar (biogas) sedan 2016. Tidigare använde vi naturgas och när vi bytte till biogas minskade bageriernas bidrag till produkternas klimatavtryck från 13% till 1%. Under de senaste åren har vi gjort ett antal energibesparingsåtgärder för att sänka vår energiförbrukning bl.a. genom återvinning av värme från ugnar och byte till energieffektivare värmepannor, mindre och effektivare ångpannor, energieffektivare belysning med LED-lampor samt driftsoptimering av ventilation i kontor. Insatserna har gett resultat och vi har sänkt vår energiförbrukning per producerad konsumentförpackning (kfp) med 15% sedan 2013. Vi har även gjort ett antal förändringar i vårt arbetssätt för att bli mer energisnåla, t.ex. optimerat tiden våra ugnar är påslagna.

Under 2019 minskade vår energiförbrukning per bakad konsumentförpackning i vårt bageri i Göteborg främst beroende på en ökad försäljning. Detta har haft en positiv påverkan på energiförbrukningen per produkt, då vi kan baka samma produkttyp under en längre sammanhängande tid utan stopp. I vårt bageri i Malmö ökade däremot energiförbrukningen per produkt något främst beroende på att våra om- och nybyggnationer använder mycket el. Vi har tyvärr inte möjlighet att särskilja hur stor del av vår energiförbrukning som går till att baka respektive att bygga om. Totalt sett hamnar energiförbrukningen per konsumentförpackning på samma nivå som 2018, dvs 0,446 kWh/kfp.



Kassationer

Som livsmedelsproducent tar vi ett kretsloppsansvar för vår produktion. Ett visst svinn (kassationer) är oundvikligt i bagerierna, t.ex. genom kanter som tas bort eller bröd som av någon anledning blivit felbakade. Vårt mål är kassationsnivåer på högst 2%, en för branschen väldigt låg nivå. Vid bakning i stor skala är det i princip inte möjligt att minska ytterligare. Målet uppnåddes av båda våra bagerier 2019. Kassationerna (bröd- och degrester) i bageriet återvinns till djurfoder eller bioetanol. I göteborgsbageriet har vi ett slutet system för att återanvända de degrester som uppstår när vi stansar ut portionsbröd, t.ex. bröden i Hönö-sortimentet. (Mer om svinn och återvinning på sid 23-24)

Avfall

Vi strävar efter att återvinna så mycket som möjligt av övrigt avfall som uppkommer i produktionen och näst intill allt återvinns genom material- eller energiåtervinning eller biologisk behandling (rötning eller kompostering). Mängden avfall i de olika fraktionerna mäts kontinuerligt så att vi kan styra hanteringen och minska den totala volymen avfall, t.ex. har mängden förpackningsavfall minskats genom att köpa in råvaror i storsäck (big bags) istället för säck när detta är möjligt.

Närmiljö

Livsmedelsproduktion där människor bor ska vara något naturligt. Vi har en aktiv dialog med andra lokala aktörer och myndigheter för att skapa hållbara lösningar som gör att vi alla kan samverka i närmiljön. I Malmö gäller kontakterna bland annat förändringar och tillstånd i samband med våra ombyggnadsplaner.

Under året har Pågen fört en dialog med berörda instanser i Göteborg med anledning av kommunens förslag på detaljplansändringar pga deras planer på bostadsbygge i närheten av bageriet. Platsen för de planerade bostäderna är tyvärr inte lämplig med livsmedelsproduktion så nära inpå, då vi inte helt kan eliminera störande ljud och lukt. Ärendet pågår och en detaljplansändring skulle inte följa lagen om skydd för Pågens verksamhet som befunnit sig här sedan 1960-talet.

Minskat buller

Pågen arbetar kontinuerligt för att minska bullernivåerna, framför allt för att kunna samexistera med vår omgivning



på ett bra sätt. De senaste åren har vi vidtagit ett flertal åtgärder i samband med ombyggnader och energieffektiviseringar för att få bort eller minska bullerkällor, t.ex. bytt till lågbullrande kylaggregat, ljudisolerat utvändiga kompressorer och vi har ersatt en större värmepanna med flera mindre som är invändigt placerade och bullrar mindre.

Vid uppförande av nya byggnader har bullrande verksamhet flyttats in på gården och ny tät fasad förhindrar att buller släpps ut till omgivningen, t.ex. har returbrödshantering och leverans av socker flyttats i Malmö.

Utsläpp till vatten och luft

Innan processavloppsvatten från bageriet släpps ut till det kommunala spillvattennätet justeras dess pH och fett avskiljs för att inte påverka reningsverkets funktion. Från bagerierna sker utsläpp till luft, av bland annat stoft från mjölsilos. Våra silos är försedda med spärrfilter som kontrolleras regelbundet för att minimera utsläppen.



Mer hållbara leveranser av färskt bröd

Transporter till butik 5% av produktens klimatavtryck



Pågen levererar färskt bröd till butiker runt om i Sverige – till skillnad från många andra som levererar fryst bröd. Att baka och sälja färskt bröd är en del av vår långa bagartradition, men också det majoriteten av svenska brödkonsumenter helst vill ha. Transporter till butik står endast för 5% av våra produkters klimatavtryck och vi arbetar för att minska påverkan ytterligare genom att bli mer bränsleeffektiva och gå över till förnybara bränslen.

Förnybara bränslen

Vår strävan är att hantera vår distribution så klimatsmart som möjligt. Under 2019 anslöt vi oss till DLF:s transportinitiativ som är ett tydligt ställningstagande om att vara med och driva på utvecklingen mot fossilfria transporter. Det innebär att våra inrikestransporter senast 2025 ska vara fossilfria.

Vi har redan kommit en bit på vägen. Cirka hälften av våra egna bilar kan tanka det förnybara bränslet HVO och en stor del av våra inköpta transporter körs fossilfritt på sk. RME gjord på rapsolja eller HVO. 2019 var totalt 43% av körda mil med förnybart bränsle (30% för egna transporter och 70% för inköpta).

Pågen arbetar för att öka den egna användningen av HVO, men klarade inte målet på 50% för 2019. Till stor del beror det på begränsad tillgång och ökade priser pga nya krav på inblandning av HVO i vanlig diesel med minst 20%. Dessutom har tankstationerna för rent HVO blivit färre och erbjuds inte över hela landet.

Genom en nära kontakt med transportföretagen kommer vi också att driva på för en ökning av förnybara bränslen. Samtidigt är det viktigt att förutsättningarna för biobränslen och framför allt HVO blir mer fördelaktiga, t.ex. genom fortsatt skatteundantag.

Vi tror att fossilfria transporter kommer att kräva en kombination av flera olika alternativa drivmedel. Därför tittar vi parallellt också på andra lösningar inom biogas, bioetanol, el och vätgas, och för en aktiv dialog med både lastbilsproducenter och andra som gör tester.

Tyvärr är tåget för långsamt för att kunna leverera dagsfärska produkter i Sverige. Till vår största marknad för skorpor, Frankrike, används tågtransporter eftersom skorporna har längre hållbarhet och lämpar sig väl för transport med tåg.

Minskad bränsleförbrukning och effektiva transporter

Att få ner bränsleförbrukningen innebär samtidigt att vi kan minska utsläppen från transporterna. Vi förbättrar kontinuerligt vår fordonsflotta och byter till nyare, mer bränslesnåla fordon eller mindre och effektivare lastbilar som B- och BE-lastbilar som har ungefär hälften så hög bränsleförbrukning som en större bil.

Vi arbetar kontinuerligt för att planera så att minsta antalet mil körs med våra bilar, t.ex. genom att ständigt förbättra fyllnadsgraden i fordonen. Pågen har också gått över till ett nytt ruttplaneringsystem för att mer effektivt kunna fördela butiksbesöken mellan olika rutter och även kunna ta hänsyn till trafikstörningar.

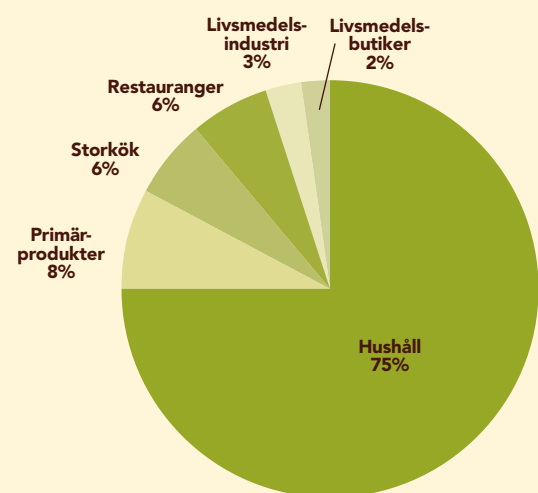
Våra säljare går regelbundet utbildning för Yrkeskompetensbevis (YKB) där de utbildas i sparsamt körsätt (eco-driving) och i effektiv planering av lastning av bilar. För att bilarna ska dra mindre bränsle gör vi egna anpassningar av t.ex. chassit, byter till mindre motorer och installerar vindavvisare. Trots fler transporter under 2019 har vi lyckats ligga kvar på samma bränsleförbrukning som tidigare år.

För våra fjärrtransporter skapar vårt krav på samtransport, där vi bara betalar för det utrymme vi använder, incitament för åkeriet att fylla lastbilen med andra varor och skapa effektivare transporter.

FOKUSOMRÅDE – MOTVERKA SVINN OCH ÅTERVINNA

Att slänga mat som skulle kunna ätas innebär slöseri med våra gemensamma resurser och negativa miljöeffekter helt i onödan. Både vi, våra kunder och konsumenterna har ett intresse av och ett ansvar för att minska andelen mat som slängs. Det är en viktig del i vårt hållbarhetsarbete att arbeta för att minimera svinn och se till att bröd som blir över hamnar i ett kretslopp.

I Sverige slängdes 2016 1,3 miljoner ton mat – både oundvikligt matavfall (t.ex. skal, kaffesump och andra delar som inte äts) och det som kallas matsvinn, dvs mat som hade kunnat ätas. Det uppstår matavfall och svinn i alla led av värdekedjan, men absolut mest slängs i hushållen. 75% av matavfallet slängs i hemmen och man uppskattar att cirka 30% av detta är matsvinn (onödigt matavfall).¹⁾



Uppkommet matavfall i Sverige år 2016 fördelat på livsmedelskedjan¹⁾

Bröd säljs i en färsk kategori – och som för andra färsk kategorier är ett visst svinn oundvikligt. Ofta är svinnet ganska högt för färsk livsmedel som bröd, frukt & grönt, kött och mejerivaror. De vanligaste orsakerna till att bröd slängs i hemmen är att de är torra eller mögliga.²⁾ Därför



1) Naturvårdsverket
2) Kantar/Sifo 2019
3) YouGov maj 2017

är det viktigt att produkterna håller sig färska så länge som möjligt, vilket också är en av våra hörnpelare.

Svinn måste kopplas till miljöbelastningen

Att producera och leverera livsmedel påverkar alltid miljön, i större eller mindre utsträckning. Även den mat som slängs ger klimatpåverkan och förbrukar resurser genom hela livscykeln, från odling och produktion till distribution och konsumtion. För att få en uppfattning om matsvinnets miljöeffekter räcker det alltså inte bara att mäta hur mycket det slängs i kilon, utan man måste också ta hänsyn till hur stort klimatavtryck maten har.

Jämfört med många andra livsmedel har bröd väldigt liten klimatbelastning, framför allt eftersom de är växtbaserade. Våra bröds låga klimatavtryck beror också på att de är bakade på svenskt spannmål som mals i vår egen kvarn. (Mer om våra klimatberäkningar på sid 9).

Det finns idag ingen total bild över exakt hur stort matsvinn och dess miljöpåverkan är. Kedjans olika delar hänger samman och det är viktigt med samverkan för att säkerställa att åtgärder inom en del av kedjan inte bara flyttar problemet till en annan del. Pågen deltar i flera branschinitiativ både för att öka utbytet av kunskap och för att gemensamt hitta hållbara lösningar.

Förebygga och återvinna

Vi arbetar först och främst för att motverka att det blir svinn i brödkedjans alla led. Ur hållbarhetssynpunkt är det nämligen allra bäst att undvika att det uppstår något svinn. Syftet med våra långsiktiga investeringar är att kunna leverera så dagsfärskt bröd som möjligt och ge konsumenterna de bästa förutsättningarna att kunna äta brödet och inte behöva slänga det. Satsningen innebär samtidigt att butikernas brödhyllor blir än färskare och får fler salldagar, vilket minskar risken för returbröd. Vi arbetar kontinuerligt för att motverka svinn i våra egna bagerier och för att så lite bröd som möjligt ska bli över i butikerna.

För de restprodukter som trots allt uppstår i vårt bageri och i butikerna har vi ett slutet kretslopp där alla rester återvinns. Vårt mål är ett cirkulärt system med så liten negativ miljöpåverkan som möjligt. (Mer om våra insatser för minskat matsvinn och hur vi återvinner bröd på sid 23-24)

Vi arbetar i alla led för minskat matsvinn

Endast 2% kassationer – allt återvinns.

Låga svinnivåer i bagerierna

Ett visst svinn är oundvikligt i bagerierna. Precis som när man bakar hemma blir det t.ex. degrester i skålen eller när man skär ut formar och en del kan bli felgräddat eller bränt. Pågen strävar självklart efter att minimera mängden rester så långt det går och ligger på jämförbart mycket låga nivåer, ca 2 %.

Vi optimerar kontinuerligt våra bakprocesser och bakar i långa serier för att minska risken att skapa onödiga degrester och felbak som är vanligast i början av gräddningen på grund av ugnsinställningen. När vi bakar portionsprodukter, t.ex. bröden i Hönö-sortimentet, blir det degrester när bröden stansas ut. Resterna återanvänds till ny deg i ett cirkulärt och slutet flöde i bageriet.

Bageriernas kontinuerliga kvalitetsarbete är också en viktig pusselbit i att skapa produkter som håller länge och som minskar risken för svinn i hushållen. (Se sid 11 och 19)

Returbröd från butik

I butikerna har vi ansvar för att sköta brödhyllan genom en så kallad fullservicemodell. Det innebär att vi tar vårt ansvar som producent och tar tillbaka det bröd som inte säljs och säkerställer att det återvinns på bästa sätt. Marknadsdata visar att fullservicemodellen genererar klart färre returer i förhållande till volymandel än butiksbakat bröd och annat bröd som butikerna själva hanterar.

Vårt mål är att hålla nere mängden returbröd och vi mäter och följer veckovis upp per säljare, butik och produkt. På så vis får vi underlag för justeringar för att hålla andelen returbröd nere. Vi märker våra bröd med en sk. lottkod som ger oss möjlighet till exakt spårbarhet på returer.

För att ytterligare minska mängden returbröd arbetar Pågen kontinuerligt med en rad åtgärder på flera områden. Några av våra viktigaste insatser:

- Säkerställa så färskt bröd som möjligt i butiken, vilket ökar köpkraften, minskar risken för returer och förlänger tiden för konsumenten att hinna äta upp brödet.

Ju färskare bröd i butikshyllan, desto mindre svinn

- Ha ett effektivt sortiment och ta bort produkter med höga returnivåer både ur vår portfölj och i varje enskild butik, då bröd med låg omsättningsgrad ökar risken för svinn.

- Ständigt arbeta med produktutveckling för att ha ett säljande sortiment utifrån konsumentbehov och trender.

- Utveckla prognoshantering i nära samarbete med butikskedjorna för mer träffsäker orderläggning.

- Kontinuerligt förbättra leveransplanering till den enskilda butiken utifrån försäljningen på olika veckodagar för att minska risken för överskott.

För att minska svinn gällande det att hitta en balans mellan att konsumenterna ska kunna hitta sitt favoritbröd i butikens brödhylla oavsett när man handlar och att det blir så lite bröd över som möjligt. Vi samarbetar med butikskedjorna för att skapa en samsyn kring detta och hitta en hållbar nivå för brödhyllornas fyllnadsgrad. Dessutom delar vi information för att förbättra prognoserna och samverkar för att öka effektiviteten i sortimentet.

Tyvärr är det så att konsumenterna inte köper bröd om det är mer än några dagar gammalt. Det betyder att ju färskare brödhyllan är, desto färre blir returer från butik. Samtidigt går returbröden till återvinning istället för att riskera att bli matsvinn i hemmen.

Bidrar till minskat matsvinn i hemmen

Det är mycket viktigt för oss att våra dagsfärska bröd håller länge så att konsumenten får längre tid att konsumera dem i hemmet. Det minskar risken att de slängs. Analyser visar att våra färskaste bröd har längre hållbarhet än andra bröd som varit frysta på väg till brödhyllan i butiken. Dessa blir torrare fortare än våra bröd¹⁾. För att förlänga brödets hållbarhet vill många konsumenter själva frysa in sitt bröd där hemma²⁾. Undersökningar visar samtidigt att 70% inte gärna fryser om bröd som tidigare varit fryst³⁾.

Livsmedel
HOPPAS BRÖDET SMAKAR!
Våra bröd smakar ofta gott även efter bäst före-datum. Lita på dina sinnen och titta, lukta och smaka innan du slänger ett bra bröd i onödan.
Om du inte är nöjd, kontakta oss gärna via pagen.se eller telefon 020-74 06 00.
KÄLLSORTERING
Som mjuk plastförpackning.
BEHÅLL FÖRE: Se ovansida

Uppmaning till konsumenterna på våra brödpåsar.

Vi jobbar kontinuerligt med färskheten – att brödet ska smaka och upplevas färskt så länge som möjligt. Inga av Pågens matbröd innehåller konserveringsmedel, utan den långa hållbarheten beror på en mycket god hygien-nivå och hantering i våra bagerier (sid 11 och 19), men också på att vi använder surdeg som har en konserve-rande effekt.

På olika sätt hjälper vi konsumenterna att bli mera medvetna kring brödens hållbarhet och hur bäst-före-

märkningen ska tolkas. Vi uppmanar dem, t.ex. på för-packningarna, att känna, lukta och titta på brödet innan man slänger det och ger tips på hur man kan ta tillvara gammalt bröd.

Våra färdigförpackade bröd är skivade, vilket gör att mindre slängs och de som väljer att frysa våra bröd kan ta fram precis så mycket som ska ätas för stunden. Vi har också ett sortiment med olika varianter av storlekar för att passa olika hushåll.

Återvinning av bröd

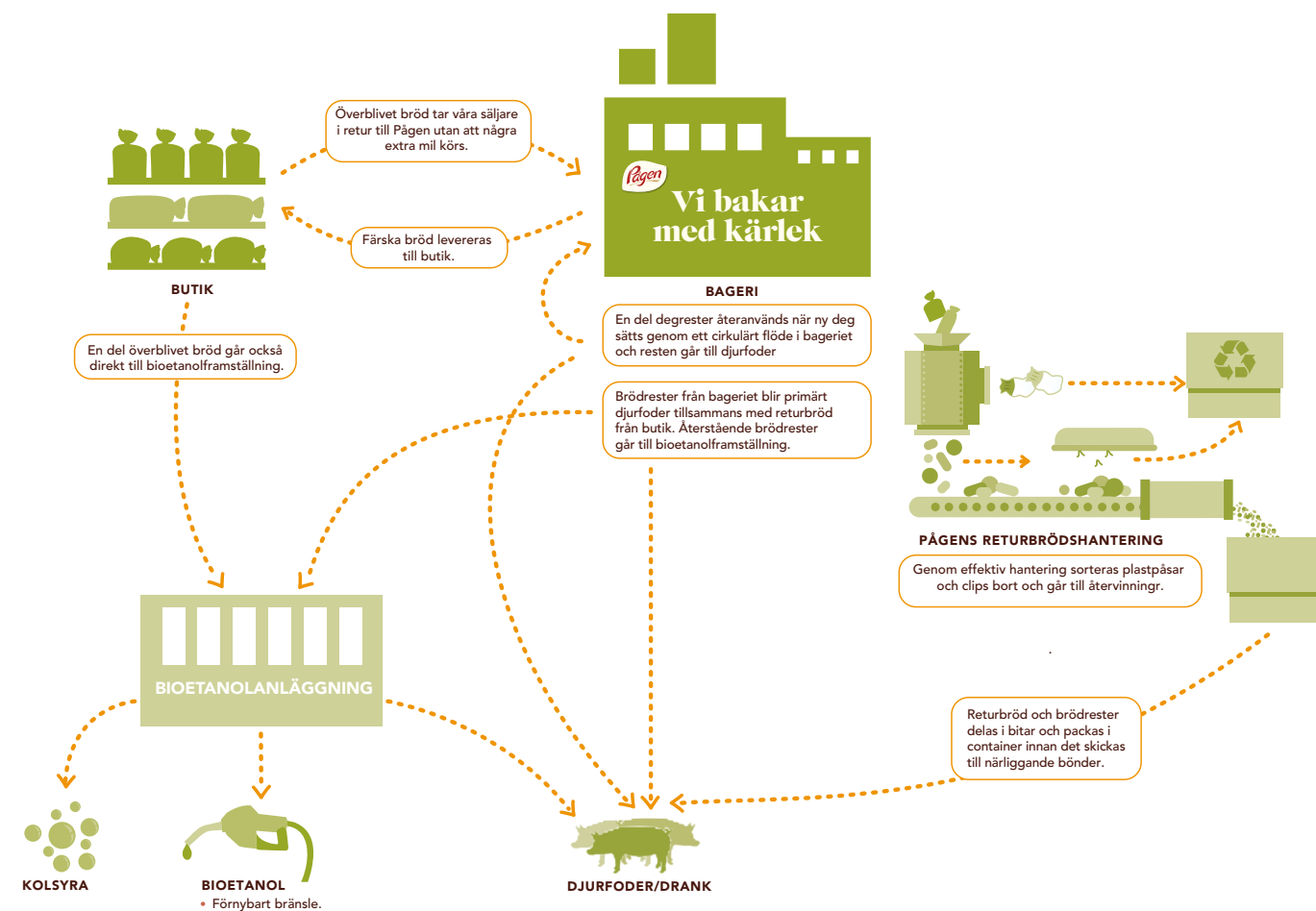
Pågen strävar mot ett cirkulärt system och återvinner returbröd från butikerna och våra bagerirester. Vårt mål är att återvinna på ett så hållbart sätt som möjligt, dvs med så liten negativ miljöpåverkan som möjligt. Merpar-ten av brödeturer och bagerirester blir djurfoder genom samarbete med lokala bönder. Återstående rester går till tillverkning av bioetanol och blir förnybart bränsle.

Vidare donerar vi också överskottsbröd från bagerierna till Stadsmissionen i Malmö och Göteborg. I Danmark går överskottsbröden till Fødevarerbanken.

Tack vare vårt kretslopp hamnar brödrester i en mer hållbar återvinning än om de skulle slängas i handeln

eller av hushållen, där större delen av matavfallet fortfa-rande går till förbränning eftersom det inte källsorteras ¹⁾.

Genom att motverka att svinn uppstår blir hållbarhetsvin-sterne större än alla former av återvinning. Färska bröd är vårt viktigaste bidrag för att minska matsvinnet och därför satsar vi på att öka kapaciteten i Malmöbageriet. På grund av platsbrist i samband med utbyggnaden har jästeriet (där brödrester tidigare omvandlades till jäst) tvingats lägga ned verksamheten under slutet av 2019. Dock återvinner vi fortsatt alla returbröd från butikerna och bagerirester, men numera till djurfoder eller bioetanol.



1) Naturvårdsverket

Social hållbarhet – människorna i fokus

För Pågen är det självklart att visa omsorg om människor och samhälle – det är en naturlig del av att ”baka med kärlek”. Vi ska vara ett ansvarsfullt företag och en attraktiv arbetsplats. En god, icke-diskriminerande arbetsmiljö där våra medarbetare mår bra och trivs är en förut-sättning för att Pågen ska kunna fortsätta baka bröd till kommande generationer. Hur vi agerar och fattar beslut tar alltid sin utgångspunkt i våra gemensamma värderingar samt i vår uppförandekod.

Engagemang och kompetens stärker konkurrenskraften

För oss, liksom för alla andra arbetsgivare, är det av största vikt att långsiktigt kunna attrahera och behålla rätt kompetens. Våra medarbetare är den viktigaste delen i den kedja som gör att vi kan baka på natten och redan tidigt nästa morgon rulla iväg våra produkter till butiker runt om i Sverige och till våra exportmarknader. Vår ambition är att skapa ett stimulerande och utveck-lande arbetsklimat.



Utöver lagstadgade utbildningar som krävs för specifika arbetsuppgifter, ser vi också regelbundet över medar-be-tarnas behov av kompetensutveckling utifrån företagets övergripande mål. Behoven ser olika ut inom olika delar av företaget och kan resultera i insatser som ger nya erfarenheter i vardagen, exempelvis genom att lära av andra, coachande ledarskap, mentorskap och nätverk eller utbildningsprogram. Pågen har bland annat tagit fram ett internt ledarskapsprogram för att under 2018-

2020 ge alla ledare en femdagarsutbildning i hur man leder sig själv, andra och organisationen.

Våra kontinuerliga mål- och utvecklingsprocesser skapar tydlighet och säkerställer att vi arbetar mot samma mål. Under 2019 genomförde hela 99% av våra medarbetare sina mål- och utvecklingssamtal. Under 2020 kommer vi även att fokusera på de personliga kompetenserna som ett stöd för hur vi tillsammans kan nå våra uppsatta mål samt leva vår värdegrund.

Vi strävar ständigt efter att bli bättre och utvecklas. Vår årliga engagemangsundersökning, där alla medarbetare anonymt får svara på frågor om delaktighet, tydlighet och utveckling, är en bra temperaturmätare. Resultaten bryts ner på avdelningsnivå där varje ledare och med-arbetare tillsammans skapar handlingsplaner utifrån nuläge och vad de gemensamt kan göra för att ytterliga-re stärka engagemanget. 2019 var svarsfrekvensen 79% och engagemangsindex har under 2019 ökat från 3,12 till 3,20 på en 4-gradig skala.

Säker arbetsmiljö

Arbetsmiljön är en viktig och strategisk fråga för före-tagsledning och styrelse. Ytterst är vår Vd ansvarig och varje ledare har ett delegerat ansvar att säkerställa att vi lever upp till de lagkrav som finns. Dessutom har varje medarbetare ett ansvar att följa Pågens regler och ruti-ner, använda de skyddsanordningar som arbetet kräver och även att rapportera eventuella brister så att vi kan förebygga framtida problem.

Vi har ett systematiskt arbetsmiljöarbete (SAM) och ar-betar efter en modell som innebär att vi som en naturlig del av verksamheten löpande undersöker vår arbetsmil-jö, bedömer risker, åtgärdar och följer upp. Målsättning-en är att skapa en fysisk och psykosocialt trygg arbets-plats för alla våra medarbetare för att förebygga risker för arbetsskador och arbetsrelaterad ohälsa.

Pågen har arbetsmiljökommittéer med företrädare för både arbetstagare och arbetsgivare, som träffas fyra gånger per år för att planera, genomföra och följa upp arbetsmiljöarbetet. Arbetsmiljöarbetet styrs via policys och tydliga rutiner för delegering.

För att säkerställa att vi håller en hög kompetens inom arbetsmiljöområdet genomgår ledare vart tredje år vår interna utbildning inom området. Under året har vi ge-nomfört tre utbildningstillfällen och kommer att genom-föra minst två utbildningar under 2020. Skyddsombud och medarbetare med särskilt utsatta yrken genomgår också utbildning och repetitionsutbildning inom t.ex. ergonomi, lyft samt hjärt- och lungräddning.

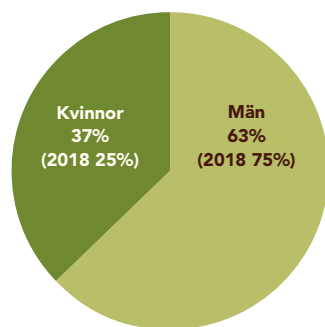
Nolltolerans mot diskriminering

För oss är alla människors lika värde en självklarhet och vi har nolltolerans mot alla former av diskriminering och kränkande särbehandling, på grund av etnisk bakgrund, nationalitet, religion, kast, ålder, handikapp, kön, civilstånd, familjeansvar, hälsotillstånd, sexuell läggning, medlemskap i fackförening eller medlemskap i politisk organisation. Likaså är det oacceptabelt med trakasserier, hot eller våld i verksamheten.

Givetvis följer vi de lagar och förordningar som skyddar de mänskliga rättigheterna och vi har också rutiner för hur vi ska jobba förebyggande, utbilda, direkt agera och följa upp om problem uppstår. På intranätet finns en visselblåsarfunktion för möjligheten att anonymt rapportera problem.

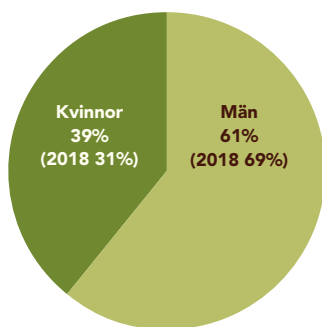
Vid rekryteringar väger vi alltid in mångfaldsaspekten jämte kompetens utifrån verksamhetens behov. Vi ser att vi stärker vår konkurrenskraft genom att ha medarbetare med olika kompetens och bakgrund, där vi kompletterar och stärker varandra. Vi arbetar aktivt för att våra medarbetare behandlas rättvist, jämställt och med respekt.

Jämställdhet totalt i Pågen AB



Andelen kvinnor och män anställda i Pågen AB.

Jämställdhet ledare



Andel kvinnor och män bland Pågens 36 högsta ledare i företaget.

Hälsa

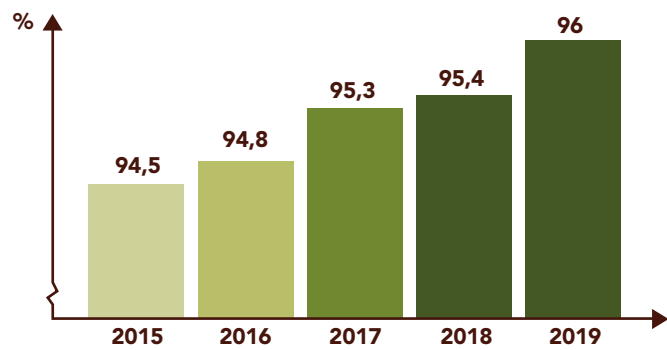
Pågen arbetar aktivt för att motverka arbetsrelaterad ohälsa och skador. Målet för 2019 var 96% frisknärvaro, vilket vi uppnådde. Vid sjukfrånvaro har ledaren en tidig kontakt med medarbetaren för att fånga upp behov av rehabilitering. Vi jobbar nära vår företagshälsovård, som har möjlighet att vid behov besöka arbetsplatsen för att hjälpa till att lösa eventuella arbetsrelaterade problem kring ohälsa och skador.

För att må bra är det viktigt att röra på sig och att göra saker tillsammans, därför satsar vi på hälsofrämjande insatser och har ett generöst friskvårdsbidrag för medarbetarna.

Medarbetarna har dessutom möjlighet att delta i olika lopp, som Våruset, Blodomloppet, Cykelvasan, Ringsjön Runt och Göteborgsvarvet. Pågen erbjuder också prova-

på-aktiviteter som yoga, padel och klättring, inspirationsföreläsningar samt motionsutmaningen "Utmaning 30" för att inspirera medarbetarna att röra på sig i vardagen. Dessa aktiviteter initieras och samordnas genom "Pågen Hälsa" med hjälp av engagerade och kunniga medarbetare inom olika delar av företaget.

Frisknärvaro totalt inom Pågen



Arbetsvillkor

Vi tror att nyckeln till bra arbetsvillkor är en nära dialog mellan arbetstagare och arbetsgivare, vilket vi uppmuntrar. Vi respekterar våra anställdas rätt att organisera sig och omfattas av branschens gällande kollektivavtal. Arbetstiden ska följa gällande lagstiftning och avtal.

Affärsetik och antikorrupcion

Det är helt avgörande för vår affär att vi agerar etiskt riktigt genom hela vår affär. Oavsett land eller marknad ska vi alltid agera med omtanke och respekt, ansvar och ett gott omdöme. Vår interna uppförandekod och värdegrund (se separat ruta) fungerar som en vägvisare i vardagen och gäller för alla våra medarbetare och inhyrd personal. Bland annat beskriver uppförandekoden tydligt att vi inte accepterar någon form av mutor, korrupcion eller penningtvätt. Ingen inom Pågen får lämna, utlova eller erbjuda, eller motsvarande ta emot, godta ett löfte om, eller begära, mutor eller andra otillbörliga fördelar.

Höga krav på leverantörer

Vi förväntar oss transparens i den löpande dialogen med våra leverantörer och att de godtar anmälda eller oanmälda revisioner. Våra krav finns i vår uppförandekod för leverantörer, som är framtagna med målsättningen att stärka ett etiskt, socialt och ansvarsfullt agerande i hela vår värdekedja. Den är utformad i enlighet med FN Global Compacts tio principer.

Vi accepterar inte korrupcion i någon form inklusive mutor, utpressning eller olaglig konkurrensbegränsning. Vi ställer också krav att våra leverantörer ska stödja och respektera de internationellt deklarerade mänskliga rättigheterna och säkerställa att medarbetarna behandlas rättvist, jämställt och med respekt. Vi accepterar inte barnarbete, tvångsarbete eller någon form av trakasserier, hot eller förtryck. Våra leverantörer ska ha en säker och trygg arbetsmiljö och respektera deras anställdas rätt att organisera sig samt till kollektiva förhandlingar.

Minimum är att de lever upp till nationella lagar inom miljöområdet och de ska dessutom ha uppsatta miljömål som regelbundet följs upp. Vi förväntar oss att de aktivt arbetar med att minska sin verksamhets negativa påverkan på miljön samt effektivisera sin resursanvändning.

Vårt val att ha ett långsiktigt samarbete med få leverantörer som ofta är baserade i Sverige minskar risken

för att vi ska utsättas för icke affärsetiska metoder och korrupcion och vid behov har vi nära till att besöka dem för en leverantörsrevision.

Likaväl som vi ställer krav på våra leverantörer, så måste Pågen följa sina kunders Code of Conducts. Vi blir reviderade utifrån deras krav och för att i slutändan säkerställa en säker och ansvarsfull livsmedelskedja.

Våra värderingar visar vägen

Hela vår värdegrund kan sammanfattas i en mening – vi bakar med kärlek. Varje gång vi ska ta ett viktigt beslut ställer vi oss frågan: Är det här att baka med kärlek? Detta ger oss vägledning i de stora frågorna och inom Pågen har vi brutit ned det till följande fyra värdeord:

Engagemang

Vi på Pågen har olika bakgrund och erfarenheter, men det som förenar oss är vårt engagemang – ett engagemang som innefattar både passion och omtanke. Vi är stolta över våra produkter och vårt företag och bryr oss om våra konsument, kunder, kollegor och vår miljö. Vi fokuserar på möjligheter och arbetar dagligen med utveckling och ständiga förbättringar.

Mod

Även om vi bakat bröd sedan 1878 och är Sveriges största bageri finns det hela tiden mer att lära och förstå. Vi är lösningsorienterade, ger inte upp och lär oss av både framgångar och misstag. Vi vill utmana och ständigt utveckla oss, även om det ibland innebär att fatta beslut i svåra situationer. Mod betyder också att våga agera på beteenden som exkluderar.

Samhällsengagemang

Genom vår sponsring vill vi bidra med vårt bröd i sammanhang som hjälper människor till en lite bättre vardag. Pågen samarbetar med organisationer som med stort ansvar, omtanke och engagemang på olika sätt hjälper människor i behov av stöd. Bland annat bidrar vi med bröd till Stadsmissionen och stöttar organisationer som Rädda Barnen, Barncancerfonden och UNICEF. Pågen stödjer också Aktiv Skolas arbete för en för en bättre skola. Aktiv Skola fokuserar på områden som droger, grooming, hälsa, miljö och mobbning och erbjuder utbildningsmaterial till Sveriges alla skolor. Dessutom deltar vi i Spin of Hope, ett spinningevent där insamlade pengar går till Barncancerfonden.

Genom våra medarbetare stödjer Pågen även barn- och ungdomsverksamhet inom idrotten och andra ideella sammanhang. Medarbetare som är ideellt engagerade kan därför ansöka om sponsring av bröd till sin förening. Pågen vill också främja arrangemang inom hälsa och

Ansvar

Så länge människor gillar våra produkter kommer vi att kunna finnas och utvecklas vidare. Därför är det viktigt att vi aldrig kompromissar med kvaliteten och tar ansvar för att våra beslut är långsiktigt hållbara. Våra medarbetare känner ett personligt ansvar för att arbeta proaktivt och bidra till Pågens framgång.

Gemenskap

Det är tillsammans vi åstadkommer de bästa resultaten, genom att samarbeta och sträva mot våra gemensamma mål. Även om vi har olika åsikter, visar vi varandra förtroende och respekt. Alla har ett ansvar för att skapa ett positivt arbetsklimat, t.ex. genom att ge och ta emot konstruktiv feedback. Gemenskapen handlar för oss också om att vårda våra relationer med kunder, konsument och omvärld.

som bidrar till att fler människor rör på sig. Därför har vi samarbeten med några större sportevenemang som t.ex. Gothia Cup, Åhus Beach, Halör Cup och Stadium Sports Camp.

Pågen har även en viktig roll som samhällsaktör inte minst lokalt i Malmö och Göteborg där våra bagerier och kontor finns, se sid 20. Andra viktiga externa samarbeten presenteras på sid 28.



Externa samarbeten

Pågen är aktiv i ett antal nätverk och samarbeten inom hållbarhetsfrågor, kvalitetssäkring och livsmedelssäkerhet. Dessa är viktiga plattformar för kunskapsutbyte och ger oss också möjligheter att påverka och driva våra hjärtefrågor. Nedan listar vi de viktigaste.

Livsmedelsföretagen (Li)

Bransch- och arbetsgivarorganisation för livsmedelsföretagen i Sverige samt även rådgivare i livsmedels- och lagstiftningsfrågor och krishantering. Pågen deltar i flera av Li:s referensgrupper bl a inom livsmedelslagstiftning och hållbarhetsområdet. Tillsammans arbetar man utifrån ett gemensamt hållbarhetsmanifest som har fokus på 5 områden, en fossilfri industri, halvera matsvinnet, 100% materialåtervinningsbara förpackningar, ta ansvar för anställda och effektivare vattenåtervinning.

Sveriges bagare & konditorer (SBK)

Branschorganisation för landets alla bagerier och konditorier. Företräder ca 500 medlemmar och arbetar bl.a. med frågor inom hälsa, hygien och märkning.

Brödinstitutet

Samarbete mellan myndigheter och brödbranschen. Lyfter fram brödets goda smak och det positiva sambandet till god hälsa och klimatsmarta val, med vetenskapen som grund.

Framtida kompetensförsörjning

Samarbete mellan Livsmedelsföretagen och Lernia som syftar till att framtidssäkra konkurrenskraften. Bland annat identifierar man vilka kompetenser som behövs i en industri, oavsett bransch, samt validerar enskilda medarbetares kompetens, identifierar kompetensgap och erbjuder utbildning.

Skånes Livsmedelsakademi

Pågen är partner i denna klusterorganisation som samlar små och stora aktörer som tillsammans vill utveckla framtidens mat, dryck och måltider. Bland annat deltar vi i samarbeten kring strategisk kompetensförsörjning och framtidens ledare samt i HR- och VD-nätverk.

Samarbetsprojekt om fullkorn

Fullkornskonsumtion är starkt kopplad till minskad risk för

välfärdssjukdomar men intaget i Sverige är långt under rekommendationerna och målet med projektet är att öka intaget. Initiativet kommer från forskare från Chalmers tekniska högskola som tillsammans med nyckelaktörer från livsmedelsindustrin, konsumentföreningar, offentliga aktörer och ideella föreningar ska sätta en gemensam agenda för utveckling av innovationer som leder till ökad medvetenhet och tillgänglighet av fullkornsprodukter. Projektets finansieras av Vinnova.

Hållbar livsmedelskedja

Koordineras av Världsnaturfonden (WWF) och är ett samarbete mellan livsmedelskedjans aktörer med visionen att nå en hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion i den svenska livsmedelskedjan.

Dagligvaruleverantörers Förbund (DLF)

DLF är en branschorganisation för företag som säljer dagligvaror till handel, restauranger och storhushåll i Sverige.

– DLF:s Plastinitiativ 2022

Pågen har anslutit sig till DLF:s plastinitiativ 2022 vars målsättning är att de plastförpackningar som medlemsföretagen sätter på marknaden, och som omfattas av producentansvarsförordningen, ska gå att materialutnyttja senast år 2022.

– DLF:s Transportinitiativ 2025

Pågen har anslutit sig till DLF:s transportinitiativ vars målsättning är inrikestransporter – egenutförda och köpta – i DLFs medlemsföretag, senast år 2025 ska vara fossilfria.

Sveriges Annonssörer

Sveriges Annonssörer är en intresseorganisation för köpare av marknadskommunikation som tillhandahåller oberoende och trovärdig kunskap samt ger tillgång till konkreta verktyg, rådgivning, nätverk och en bred kunskapsbank och som stödjer företag i en ansvarsfull marknadsföring som ger effekt.

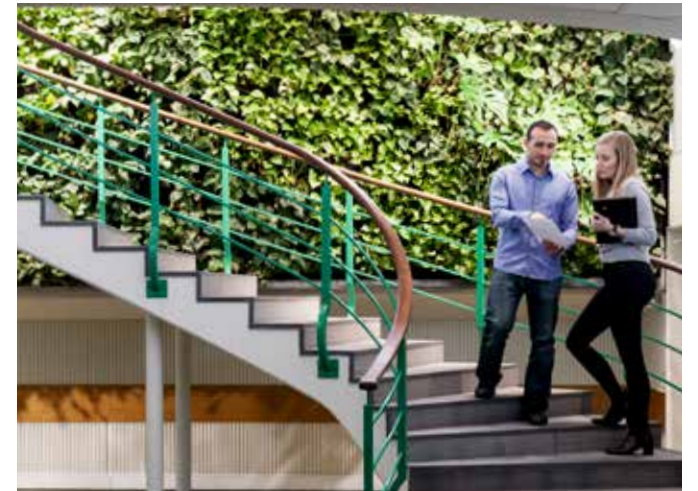
Styrning och policy

Pågens verksamhet styrs av ett ledningssystem uppbyggt som en processkarta i olika nivåer med tillhörande styrande dokument. Huvudprocessen utgår från konsumentens behov och slutar med att vi har en nöjd och tillfredsställd konsument. Den omfattar att utveckla, baka och leverera naturligt goda produkter med hög kvalitet till våra kunder.

Riktningen för vårt hållbarhetsarbete styrs av våra hjärtefrågor och våra hållbarhetsmål. Våra hjärtefrågor symboliseras av ett hjärta och är våra strategier för långsiktig hållbarhet med koppling till vår värdegrund, "Vi bakar med kärlek". Våra hållbarhetsmål är mål som är tidsatta, mätbara och realistiska men utmanande och symboliseras av ett veteax, se insida pärm och under respektive kapitel.

Ledningsprocessen styr hur vi tar fram en hållbar strategi med mål och planer som styr verksamheten. Utöver detta finns stödprocesser för kvalitet och hållbart arbete, inköp, kommunikation, medarbetare/HR, ekonomi, IT samt uppföljning och förbättring. Processerna ägs av de olika funktionerna i verksamheten och varje styrande dokument har en ägare som ansvarar för att de är uppdaterade.

Våra policyer är en del av ledningssystemet och tas fram och godkänns av ledningsgruppen. Processkartor och styrande dokument finns publicerade på Pågens intranät där de är tillgängliga för alla anställda. Lednings-



systemet har en viktig funktion i att styra vårt hållbarhetsarbete. Policyer styr arbetet på övergripande nivå och styrande rutiner gör att vi arbetar rätt och hållbart i det dagliga arbetet.

Pågens löpande hållbarhetsfrågor drivs övergripande av Kvalitets- och hållbarhetschef och hjärtefrågor och hållbarhetsmål beslutas och följs upp av ledningsgruppen. Ansvar för utförande och uppföljning av våra hållbarhetsmål är fördelat till de funktioner i företaget som har möjlighet att påverka dess utfall i sitt dagliga arbete. Utfallet för våra hållbarhetsmål redovisas för ledningen i samband med respektive funktions avstämningsmöte som hålls vid två tillfällen under året. Vid dessa möten ges ledningen möjlighet att granska hållbarhetsarbetet och bedöma dess effektivitet.

Policyer som styr vårt hållbarhetsarbete

Kvalitets- och produktsäkerhetspolicy; styr vårt arbete med kvalitetssäkring och produktsäkerhet.

Miljöpolicy; säkerställer vårt långsiktiga miljöansvar med särskilt fokus på råvaruförbrukning, transporter och energiåtgång i bagerierna.

Råvaru-, ingrediens- och produktpolicy; styr val av ingredienser och att vi bakar med säkra råvaror som producerats på ett ansvarsfullt sätt.

Policy för främjande av mångfald; styr vår likabehandlande arbetsmiljö och hur vi tar avstånd från alla former av diskriminering eller kränkning.

Säkerhetspolicy; bestämmer företagets säkerhetsansvar gentemot ägare, medarbetare, kunder och konsument.

Arbetsmiljöpolicy; syftar till att skapa en fysiskt och psykosocialt säker och sund arbetsplats för alla medarbetare.

Uppförandekod; beskriver hur vi ser på ansvarsfullt företagande och hur vi ska agera etiskt riktigt i hela vår affär. Den omfattar affäretik samt arbetsmiljö och sociala villkor. Gäller alla medarbetare och inhyrd personal.



Om hållbarhetsredovisningen

Pågen AB omfattas av årsredovisningslagens krav om att upprätta en hållbarhetsredovisning och vi har säkerställt att dessa krav uppfylls. Redovisningen är även framtagen i enlighet med Global Reporting Initiative (GRI) Standards, alternativ core. Redovisningen omfattar Pågen AB, men vi presenterar även hållbarhetsarbetet inom övriga koncernen för att ge en helhetssyn över vår verksamhet.

Bolagets revisor bekräftar att hållbarhetsredovisningen är upprättad enligt årsredovisningslagen, men bestyrker inte innehållet i redovisningen i övrigt.

GRI-Index med koppling till FN:s globala hållbarhetsmål

GRI Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala målen
Organisationsprofil			
102-1	Organisationens namn	4	
102-2	Aktiviteter, varumärke, produkter och tjänster	4, 8-10, 19	
102-3	Huvudkontorets lokalisering	4	
102-4	Länder där verksamhet bedrivs	4	
102-5	Ägarstruktur och företagsform	4	
102-6	Marknadsnärvaro	4	
102-7	Organisationens storlek	4	
102-8	Information om anställda	4, 25-26	8, 16
102-9	Leverantörskedja	4, 12-16, 26-27	2, 12
102-10	Väsentliga förändringar i organisation och dess leverantörskedja	Inga väsentliga förändringar under 2019	
102-11	Försiktighetsprincipen	Miljökonsekvensbeskrivningar utförs då det krävs för att identifiera och styra miljörisker för vår verksamhet	6, 12, 13,
102-12	Externa initiativ	28	
102-13	Medlemskap i organisationer	28	
Strategi			
102-14	Uttalande från ledande beslutsfattare	3, 7	
102-15	Huvudsaklig påverkan, risker och möjligheter	Utvik insida pärm, 5, 6, 8,12,17, 22, 25-27	2, 8, 12, 13
Etik och integritet			
102-16	Organisationens värderingar och uppförandekoder	25-27, 29	16
Styrning			
102-18	Struktur för styrning	29	
102-30	Effektivitet hos riskhanteringsprocesser	29	
102-31	Granskning av ekonomiska, miljömässiga och sociala frågor	29	
Intressentengagemang			
102-40	Lista över intressentgrupper	6	
102-41	Kollektivavtal	26	8
102-42	Identifiering och urval av intressenter	5-6	
102-43	Förhållningssätt till intressentengagemang	5-6	
102-44	Viktiga frågor som lyfts fram av intressenter	6	



FN:s globala mål för en hållbar utveckling.

GRI Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala målen
Redovisningsparametrar			
102-45	Enheter som inkluderas i redovisningen	30	
102-46	Process för att definiera redovisningens innehåll och avgränsning	29, 30	
102-47	Frågor som identifierats som väsentliga	5, 6	2, 8, 12, 13
102-48	Förändringar av information lämnad i tidigare redovisning	Utvik insida pärm	
102-49	Förändringar i redovisningen avseende väsentliga frågor	5-6	
102-50	Redovisningsperiod	2019	
102-51	Datum för publicering av senaste redovisningen	2019-05-22	
102-52	Redovisningsnyckel	Årligen	
102-53	Kontaktperson för redovisningen	helen.a.havglim@pagen.se	
102-54	Rapportering i enlighet med GRI:s standarder	30-31	
102-55	GRI index	30-31	
102-56	Extern bestyrkande	30	
103-1	Avgränsningar för väsentliga frågor inom organisationen	5-6	2, 8, 12, 13
103-2	Upplysningar om hållbarhetsstyrningen	6 samt insida pärm (styrning av respektive hållbarhetsområde)	2, 8, 12, 13
103-3	Uppföljning av hållbarhetsstyrningen	Insida pärm (uppföljning av respektive hållbarhetsområde)	2, 8, 12, 13
Ekonomi			
204-1	Andel av utgifter som spenderas på lokala leverantörer	13, 15-16	12, 13
Miljö			
302-1	Energianvändning inom organisationen. Under 2019 uppgick den totala energiförbrukningen i Pågens bagerier till 102 GWh	19	7, 12, 13
302-4	Minskning av energiförbrukning	19	7, 12, 13
302-5	Minskning av energibehov för produkter och tjänster	19	7, 12, 13
306-1	Utsläpp till vatten, kvalitet och destination	20	6
307-1	Betydande böter och sanktioner till följd av överträdelser av miljölagstiftningen	Inga incidenter under 2019	
Sociala frågor			
403-1	Arbetstagarrepresentation i formella kommittéer för hälsa och säkerhet	25	8
403-2	Omfattning och typ av arbetsrelaterade skador, olyckor samt sjukfrånvaro	26 Rapporterar endast frisknärvaro	8
405-1	Mångfald inom styrelse, ledning och bland anställda	26 Redovisar endast kön	5, 10
416-1	Bedömning av hälso- och säkerhetseffekter av produkt- och tjänstekategorier	10, 16	2
416-2	Incidenter av bristande efterlevnad av regler gällande hälsa och säkerhet för produkter och tjänster	Inga incidenter under 2019	
417-1	Typ av produktinformation som krävs, samt andel produkter som berörs	10, 19	2
417-2	Antal överträdelser av lagar avseende på produkt-information och märkning	Inga incidenter under 2019	