

Hållbarhets- redovisning 2020



VI BAKAR MED KÄRLEK

Har du frågor om Pågen och vårt hållbarhetsarbete?
Kontakta oss på telefon: 040-32 36 00. E-post: pagen@pagen.se



Foto omslag samt övriga jordbruksbilder: Mårten Svensson.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

OM PÅGEN

Översikt hållbarhetsmål och framsteg	Insida pärm
Hållbarhet på riktigt.....	3
Omsorg kring hela värdekedjan	4
Våra väsentliga hållbarhetsfrågor.....	5-6
Våra långsiktiga övergripande mål.....	7

FÄRSKA, BRA & KLIMATSMARTA BRÖD

Poängen med färska bröd	8
Bröd är klimatsmart mat.....	9
Bra för hälsan att äta bröd	10
Säkra produkter	11
Säkra produkter	12

HÅLLBARA RÅVAROR & JORDBRUK

Väljer svenskt mjöl för ett livskraftigt jordbruk	13
Sunda krav för hållbar odling.....	14
Verkar för biologisk mångfald.....	15
Prioriterar svenska ingredienser	16-17

RESURSEFFEKTIVT OCH FÖRNYBART

Återvinningsbara förpackningar	18
Förnybara energikällor	19
Värna vår miljö.....	20
Mer hållbara leveranser av färskt bröd	20
Mer hållbara leveranser av färskt bröd	21

MOTVERKA SVINN OCH ÅTERVINNA

Vårt arbete för minskat svinn	22
100% återvinning	23-24
100% återvinning	24

TRYGG & ANSVARSFULL ARBETSPLATS

Med omsorg om människor och samhälle	25
CSR & samhällsengagemang	26-27
CSR & samhällsengagemang	28

HÅLLBARHETSARBETE

Hållbarhetsarbete	29
-------------------------	----

GRI MED KOPPLING TILL GLOBALA MÅL

GRI med koppling till globala mål	30-31
---	-------

Pågens hållbarhetsmål 2021 och framåt

Framsteg och resultat 2020

FOKUSOMRÅDE FÄRSKA, BRA & HÅLLBARA BRÖD			Väsentlig-hetsanalys	
♥ Pågen arbetar för att driva och stimulera till positiv volymtillväxt i brödkategorin. • Vi erbjuder ett färskt, effektivt och attraktivt sortiment. • Vi erbjuder ett brett sortiment inklusive hälsosamma, nyckelhålsmärkta produkter och hög halt av fullkorn och fibrer. • Vi strävar efter att skapa medvetenhet kring bröd som ett klimatsmart alternativ bakat på växtbaserade ingredienser.		♥ Lyfta fullkornets roll och brödets bidrag för att förebygga ohälsa. • Vår ambition är att öka kunskapen om att bröd är en källa till fullkorn, fibrer och andra näringsämnen. ♥ Utveckla bra bröd som bidrar till god hälsa. • Vi arbetar kontinuerligt med att minska sockerinnehåll utan att kompromissa på smak och kvalitet.		Kategori-tillväxt Färskhet Hälsosamma produkter Klimatsmart Produkt-säkerhet ✓ Brödkategorin har 2020 vuxit med 1,5% i volym. ✓ Vi har säkerställt ett effektivt sortiment. 7 av de 10 samt 17 av de 30 mest högroterande brödartiklarna är från Pågen. ✓ Vi har 2020 produktutvecklat med bl a fokus på fullkorn. ✓ Ökat Pågens användning av fullkorn 2020 med + 7%.
♥ Vi bakar säkra produkter och arbetar för ett systematiskt kvalitets- och förbättringsarbete.		♥ Vi har ständigt fokus på våra produkters upplevda färskhet. • Bedömningskriterie om många dagars upplevd färskhet, vid utveckling av nya produkter.		✓ Vi har ett kontinuerligt kvalitetsarbete och våra bagerier är certifierade enligt livsmedelssäkerhetsstandarden FSSC22000. Båda våra bagerier är i år certifierade enligt IFS Food.
FOKUSOMRÅDE HÅLLBARA RÅVAROR & JORDBRUK				
♥ Vi arbetar för ett livskraftigt hållbart svenskt jordbruk och svensk försörjnings-förmåga. • Mål 2021: Kartlägga våra odlare avseende olika hållbarhetsparametrar med mål om senare poängsystem/klassificering. • Mål 2021: Uppdatera våra krav på spannmålsodling (Sunda krav) med tydligare fokus på hållbarhet. • Vi tillåter inte spannmål från fält som slamgödslats. • Vi tillåter inte vete eller råg som odlats med strärförkortningsmedel. • Vi kräver odling med sund växtföljd. • Vi prioriterar odlare med optimerad och minimerad pesticidanvändning. • Vi uppmanar våra odlare att så blommande fältkaner för biologisk mångfald.		♥ Vi verkar för hållbar odling och utökad odling av hållbara spannmålssorter i Sverige och bidrar till minskad övergödning. • Mål 2021 och framåt: Fortsatt hög andel höstsädd av vete för minskat läckage. • Mål 2021 och framåt: Fortsatt utökning av odling av proteinrikt vete (fd testodling) för minskad användning av gödning, samt inhemsk försörjning. • Fortsatta testodlingar för utvecklad odling av nya klimatstarka spannmålssorter för minskad gödning och stabil inhemsk försörjning. • Mål 2021: Fortsätta baka på såväl vete som råg från egen kvarn där 100% odlats utan strärförkortningsmedel.		Livskraftigt jordbruk/försörjning Hållbar odling/Biodiversitet ✓ Har under hela 2020 bakat på vete och råg från vår egna kvarn som tack vare arbete med egna test-odlingar odlats utan strärförkortningsmedel. ✓ Använder endast spannmål från fält som inte slam-gödslats sedan 2010. ✓ Under 2019-2020 ökat mängden surdeg i våra bröd för naturligt färska produkter. Med egen surdeganlägg ning ökat tillverkning av egen surdeg med 600% vs 2018.
♥ Vi prioriterar svenska råvaror som är odlade och förädlade i Sverige. • Mål 2021: Fortsätta baka på 100% svensk rapsolja inköpt till våra bagerier. ♥ Vi bakar på mjöl från svenskodlat spannmål. ♥ Vi använder endast palmolja certifierad enligt RSPO:s standard för produktion av hållbar palmolja (certifierad segregerad). ♥ Vi använder endast äggprodukter från frigående höns. ♥ Vi prioriterar hållbara råvaror. • Vi prioriterar råvaror utan strärförkortningsmedel. • Mål 2021: utvärdera spannmålssorter som gör det möjligt att baka goda bröd med mer fullkorn.		♥ Vi utvärderar kontinuerligt våra leverantörer med avseende på säkerhet och hållbarhet. • Mål 2019-2021: Utföra leverantörsbedömningar med fokus på hållbarhet och spårbarhet. • Mål 2021: Initiera sätt att genomföra digitala leverantörsbedömningar, som alternativ till leverantörsrevisioner på plats.		Biodiversitet Råvaror Produkt-säkerhet ✓ 85% svenskodlade ingredienser 2020 av inköpt volym till våra bagerier. ✓ Ökat till 99% mjöl från svenskodlat spannmål till våra bagerier. ✓ Har under hela 2020 bakat på mjöl från vår egen kvarn som är av 100 % svenskodlad vete, råg, durum respek-tive dinkel.
FOKUSOMRÅDE SVINN & ÅTERVINNING				
♥ Vi minimerar svinn och restprodukter i våra bagerier. • 2021: Fortsatt under 2% kassationer. ♥ Vi arbetar kontinuerligt för att minska mängden returbröd genom att bidra till en än färskare butikshylla och leverera så färska bröd som möjligt • Vi arbetar såväl inom våra bagerier samt distribution för att öka vår leverans av dagsfärska bröd till butik. ♥ För att minska returerna från butik arbetar vi ständigt för att ha ett säljande, färskt sortiment för optimerad brödhylla.		• Pågen arbetar för att ha marknadens mest hållbara sortiment, dvs inom respektive segment ska våra produkter vara högroterande, dvs ha snabb omsättning. ♥ Vi tillhandahåller färska bröd med lång hållbarhet och av god kvalitet för att minska risken för matsvinn i hemmet. ♥ Vi hjälper konsumenten att minska matsvinnet i hemmet. • Vi informerar om brödets faktiska hållbarhet och hur bäst-före ska tolkas. • Vi inspirerar till återanvändning av torrt bröd.		Matsvinn Färskhet ✓ Effektiviserat sortiment och tagit bort 4 lågroterande artiklar. ✓ Vi har 2020 ökat vår leverans av dagsfärska börd som når butik med 13%. ✓ Vi har 2020 haft 17 av topp 30 säljande brödartiklar i butik, dvs högroterande som minskar svinn. ✓ Minskat andelen returbröd från butik med 9% under 2020.
♥ Vi tar fullt ansvar för återvinning av våra osålda bröd i butik. 100% återvinns och ingår i ett kretslopp. ♥ 100% av bagerisvinn i form av bröd- och degrester från våra bagerier ska återvinnas och ingå i ett kretslopp.		♥ Vår ambition är att återvinningen skall ske på ett så hållbart sätt som möjligt och prioriterar cirkulära flöden. ♥ Avfall från vår verksamhet sorteras och återvinns.		Återvinning/cirkulära sidostömmar ✓ Mindre än 2% kassationer i våra bagerier under 2020.
FOKUSOMRÅDE EFFEKTIVA & FÖRNYBARA RESURSER				
♥ Vi har som ambition att alltid vara sparsamma och resurseffektiva och inte använda mer resurser än vår verksamhet kräver. ♥ Vi arbetar för att säkra vår roll som samhällsviktig funktion, och säkra långsiktig energiförsörjning till våra bagerier. ♥ Vi arbetar kontinuerligt för att energieffektivisera våra bagerier.		♥ Vi använder förnybara, fossilfria energikällor. ♥ Vi arbetar för lokal samverkan med aktörer och myndigheter i närområdet för hållbar närmiljö. ♥ Vi arbetar kontinuerligt för minskat buller och utsläpp vid till- och ombyggnader.		Resurs-effektivitet Förnybart Energi Närmiljö/utsläpp ✓ 15% minskad elförbrukning per konsumentförpackning (kWh/kfp) i våra bagerier (2013-2020). ✓ Under 2020 något minskad (1%) energiförbrukning per konsumentförpackning jämfört med 2019.
♥ Vi arbetar kontinuerligt för resurseffektivitet och minska vår materialförbrukning, såsom minimerad plastanvändning. ♥ Vi arbetar för användning av hållbart plastmaterial. • Vi utvärderar alternativa plastmaterial (utifrån produktkvalitet, materialopti-mering, långsiktig försörjning och förnyelsebar råvara). • Vi följer forskning och utveckling inom plastområdet.		♥ Vår ambition är att senast 2025 endast använda materialåtervinningsbara plast-förpackningar i enlighet med DLF plastinitiativ. • Mål 2021: Öka andelen materialåtervinningsbart förpackningsmaterial i våra brödpåsar.		Resurs-effektivitet Förnybart Förpackningar ✓ 11% besparing plast i brödpåsar genom tunnare material i fg års projekt. ✓ Ökat vår andel materialåtervinningsbara förpackningar till 62,7% år 2020.
♥ Ställer om mot fossilfria inrikestransporter – inköpta och egenutförda. I enlighet med DLF:s transportinitiativ 100% fossilfria till 2025, givet ekonomiskt hållbart och tekniskt möjligt. • Mål 2021: Öka andelen fossilfria transporter. • Mål 2021 och framåt: all utökning och utbyte av vår fordonspark ska innebära samtidig minskning av koldioxidutsläpp per körd kilometer.		♥ Vi utvärderar löpande nya, alternativa hållbara fordons- och bränslealternativ såsom vätgas. ♥ Resurseffektiva inrikestransporter. • Mål 2021: 5% minskad total förbrukning av drivmedel för egenutförda transporter. • Vår fordonspark förnyas kontinuerligt med mer bränsleeffektiva fordon. • Samtliga säljare ska vara utbildade i sparsam körning för att minska vår drivmedelsförbrukning.		Resurs-effektivitet Förnybart Transporter ✓ Vi har 2020 bytt ut 11% av vår fordonsflotta till nya och mer miljövänliga motorer. ✓ Alla säljare är utbildade i sparsamt körsätt. ✓ Oförändrad koldioxidutsläpp pga ökning transporter.
FOKUSOMRÅDE TRYGG ARBETSPLATS & SOCIALT ANSVAR				
♥ Vår ambition är att vara en trygg och säker arbetsplats; från icke diskriminerande till hög brandsäkerhet. ♥ Vi arbetar för ett ökat engagemang hos våra medarbetare. • Mål 2021: Engagemangsindex 3.25 av 4. ♥ Vi arbetar kontinuerligt för att öka frisknärvaron. • Mål 2021: 96% frisknärvaro.		♥ Alla ledare genomgår löpande utbildning i arbetsmiljö minst vart tredje år. ♥ Vår ambition är att samtliga medarbetare årligen genomför medarbetar- mål- och utvecklingssamtal. • Mål 2021: 99% av tjänstemän, säljorganisation samt bageripersonal. ♥ Vi arbetar för en jämställd arbetsplats. Kompetens är viktigaste kriteriet och väger därefter in kön- och mångfaldsaspekten.		Arbetsmiljö & Hälsa ✓ Löpande arbete för trygg och icke-diskriminerande arbetsplats med gott brandskydd. ✓ Engagemangsindex: 3,21 på en 4 gradig skala (3,20 2019).

Hållbarhet på riktigt



2020 har vi levt och arbetat under ovanliga omständigheter och vi har prövats både som individer och som företag. På Pågen har vi en viktig uppgift att fylla. Nämligen att se till att våra konsumenter får bröd på bordet, varje dag. Givet rätt förutsättningar är vår ambition att vår affär blir än mer hållbar.

Försörjning har blivit en viktig hållbarhetsfråga, och vårt bageri har klassats som samhällsviktig verksamhet. Ett ansvar vi tar på största allvar. Inom Påengruppen äger vi vår egen kvarn och att baka där spannmålet växer liksom att ha omsorg kring hela värdekedjan – från åkern och hela vägen ut till butikshyllan – har i år visat sig vara en verklig styrka.

Vi kan se tillbaka på 2020 och konstatera att vi trots de extraordinära förhållandena, har bakat och levererat färskt bröd med mycket få störningar. Vi har till och med ökat andelen svenskt mjöl vi bakat på till hela 99%. Förändrade konsumtionsmönster har också lett till att vi för första året på länge kan se ett ökat brödtäande. Något som glädjer oss, men som också är bra för miljön. Bröd är nämligen ett mycket klimatsmart livsmedel.

Som familjeföretag har vi ett långsiktigt perspektiv för att kunna baka bröd i många generationer framöver. Därför är det viktigt med såväl lönsam tillväxt som ett hållbarhetsarbete som verkligen leder till hållbar utveckling – ”hållbarhet på riktigt”.

Vi prioriterar de områden där vi kan göra verklig skillnad – och på riktigt bidra till något gott och minska den negativa påverkan på vår omvärld.

Mätningar av bröds klimatavtryck talar sitt tydliga språk; 80% av klimatpåverkan kommer från ingredienserna. Därför är det en självklarhet att fokus nr 1 i ett bageris hållbarhetsarbete, är och skall vara på råvarorna, och framför allt på mjölet.

Därmed prioriterar vi närodlade råvaror och ett över-gripande hållbarhetsmål är att bidra till ett livskraftigt svenskt jordbruk. Från hållbar odling till god inhemsk försörjning. Påengruppens kvarn gör oss till en betydan-de mjölproducent, vilket är en fördel då det ger oss en möjlighet att tillsammans med odlarna driva utvecklings-arbete. Ett exempel från året är storskalig odling av hög-proteinvete. Motsvarande vete har tidigare importerats, men har även så goda växtegenskaper att det minskar behovet av gödning. Ytterligare exempel är att många av våra odlare börjat med blommande åkerkanter för ökad biologisk mångfald. Detta är ett resultat av vår aktiva medverkan i projektet ”Hela Sverige blommar”.

Sist men inte minst vill jag också berätta att vi, förutom att förse människor med bröd på bordet, vill bidra till en lite bättre värld. I slutet av 2020 har vi på Pågen gått in som nationell huvudpartner till Sveriges Stadsmissioner. För att dra vårt strå till stacken och hjälpa människor som lever i utanförskap till ett lite bättre liv. Ett sätt att ta vårt sam-hällsansvar helt enkelt.

Anders Carlsson Jerndal

Anders Carlsson Jerndal,
VD Pågen AB och Pågen Färskröd AB



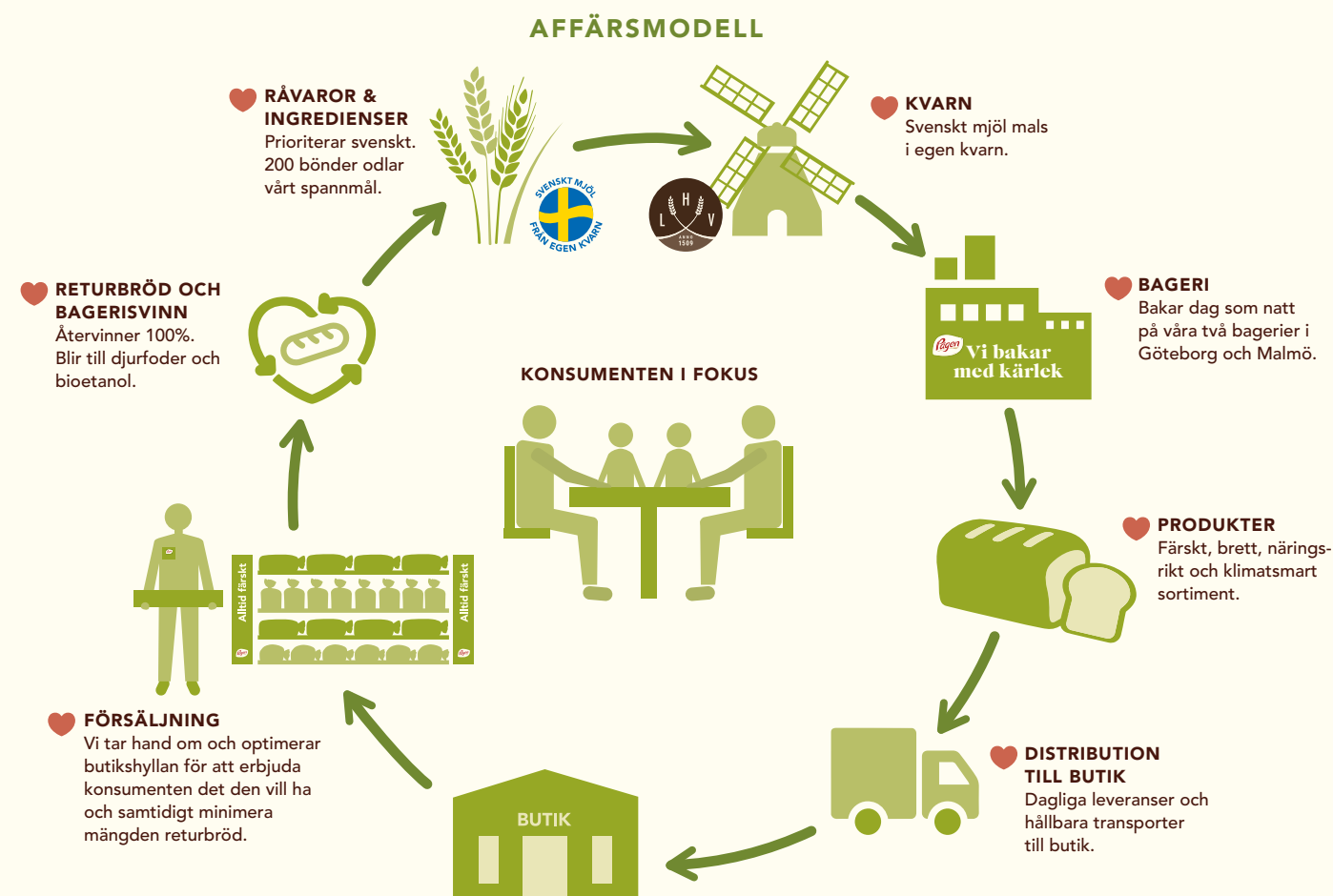
Omsorg kring hela värdekedjan

Pågen är Sveriges ledande bageri med produkter inom kategorierna förpackat färskt bröd, jäst kaffebröd, skorpor samt korv- och hamburgerbröd.

Vi är ett familjeföretag vars bagartradition sträcker sig tillbaka till 1878 då Anders och Matilda Pålsson började baka och sälja bröd i sitt hem på Tallgatan i Malmö. Vi bakar med ett långsiktigt och hållbart perspektiv med omsorg om våra medarbetare, kunder, konsumenter och vår omvärld. Med egen kvarn och den nära kontakten med odlarna har vi kontroll hela vägen tillbaka till åkern. Omsorg från ax till limpa med andra ord.

Vår affärsmodell är en så kallad fullservicemodell. Det innebär att vi levererar färska bröd direkt till butik så att brödhyllan blir så färsk som möjligt, liksom att vi ansvarar för att sköta själva brödhyllan. Vi optimerar brödhyllan så att konsumenten hittar det den vill ha samtidigt som vi minimerar antalet osålda returbröd och minskar matsvinnet. 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.

Vår mission: Vi bakar för framtida generationer – det vi bakar vill vi kunna ge till våra barn.
Huvudkontor: Malmö, i anslutning till det egna bageriet.
Omsättning: 3,5 miljarder SEK varav Pågen AB 3,3 miljarder SEK.
Anställda: 1384.

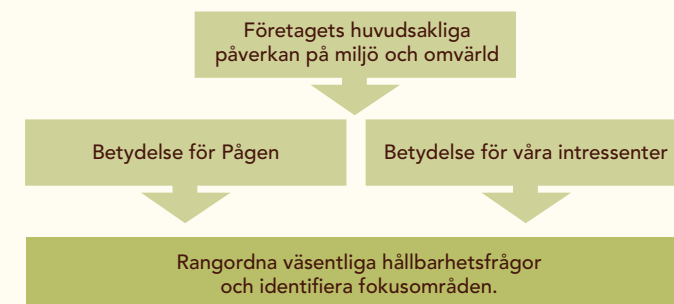


Våra väsentliga hållbarhetsfrågor

Pågens väsentlighetsanalys visar vilka som är de viktigaste hållbarhetsfrågorna för oss i vår verksamhet. Syftet är att säkerställa att våra insatser i första hand riktas dit de skapar störst positiv effekt. För att kunna hantera dessa utmaningar rörande miljö och hållbarhet, är en förutsättning också en lönsam verksamhet och tillväxt.

Vi har utgått från alla tre dimensionerna av hållbarhet – ekonomisk, miljömässig och social – 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

Vår och livsmedelsbranschens främsta uppgift är att bidra till tillgången på bra mat för alla. Mat som mättar, har rimliga priser, är god, hälsosam och klimatsmart. Samtidigt står maten för en betydande del av människ-

ors påverkan på klimat och miljö. Till exempel innebär ett bröd risker genom hela livsrytten; från hur råvarorna odlas till hur bröden bakas och levereras till butiken. Liksom en direkt påverkan på våra medarbetare och samhället omkring oss.

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 livsryttersperspektiv, 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 brödets klimatavtryck. I jämförelse med många andra livsmedel ligger dock bröd på mycket låga nivåer, ungefär i nivå med baljväxter och pasta. (Se sid 9)

Vår trovärdighet är viktig

Att ha en långsiktig 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 viktigt för trovärdigheten gentemot 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 verka för en hållbar utveckling, där ekonomi, sociala och miljömässiga frågor är i balans är avgörande för vår framtid.

Intressentdialog

Pågens verksamhet berör och påverkas av många intressenter i och omkring företaget. Det är viktigt att vara ett stabilt och långsiktigt hållbart företag. Inte minst att vara en trygg arbetsplats att vara stolt över för våra medarbetare. 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.

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

Väsentlighetsanalys & fokusområden

De hållbarhetsfrågor som är mest väsentliga för oss och våra intressenter, har vi i vår väsentlighetsanalys rangordnat. Från väsentlig, mer väsentlig till mest väsentlig. De olika hållbarhetsfrågorna har vi också grupperat till mer omfattande strategiska områden som vi fokuserar på i vårt hållbarhetsarbete. Vi har även markerat kopplingen mellan respektive hållbarhetsfråga och FN:s globala miljömål.

På pärmens insida presenterar vi en översikt över Pågens mer detaljerade hållbarhetsmål samt framsteg och resultat från 2020.

Läs mer om våra väsentliga hållbarhetsfrågor under respektive fokusområde

Hållbarhetsfråga	Sida	Mycket väsentlig	Mer väsentlig	Väsentlig	FN:s mål
FÄRSKA, BRA & KLIMATSMARTA BRÖD					
Färskhet	8, 10	●			2, 12
Kategoritillväxt bröd	8	●			2, 13
Klimatsmarta produkter	8-9	●			2, 13
Produktsäkerhet	17	●			2
Hälsosamma produkter	11-12		●		2
HÅLLBARA RÅVAROR & JORDBRUK					
Råvaror	13-17	●			2, 12, 13
Livskraftigt jordbruk/ Försörjning	13-17	●			2, 12, 13
Hållbar odling/Biodiversitet	13-17	●			12, 13, 14, 15
Produktsäkerhet	17	●			2
RESURSEFFEKTIVT & FÖRNYBART					
Förpackningar	18-19	●			2, 12, 13
Resurseffektivitet	18-21	●			6, 12, 13
Förnybart	18-21	●			12, 13
Transporter	18, 21	●		●	12, 13
Närmiljö/utsläpp	18-20		●		2
Energiförsörjning	18, 20			●	7, 12, 13
MOTVERKA SVINN & ÅTERVINNA					
Matsvinn	22-24	●			12, 13
Återvinning/ cirkulära sidoströmmar	22-24	●			2, 12, 13
TRYGG & ANSVARSFULL ARBETSPLATS					
Arbetsmiljö & hälsa	25-27	●			8
Kompetensförsörjning	25-27		●		8, 9, 12
Mänskliga rättigheter	25-27			●	5, 8, 10, 16
Arbetsvillkor	25-26			●	8
Affärsetik	25-27			●	16

Koppling till FN:s globala mål

De globala hållbarhetsmål vår verksamhet främst har koppling till



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.

Vårt hållbarhetsarbete och övergripande mål

Minskad Miljö- & Klimatpåverkan

Livskraftigt & hållbart, SVENSKT jordbruk

Vi bidrar till ett hållbart jordbruk genom att baka med närodlade svenska råvaror och mjöl från egen kvarn. Vi verkar för hållbar utveckling och odling samt hög självförsörjandegrad.

Med FÄRSKT bröd minska svinn i hemmet

Vi arbetar aktivt för att minimera onödigt svinn genom att erbjuda så färska bröd som möjligt, och som håller sig goda och saftiga i många dagar.

Växande klimatsmart brödkategori

Vi erbjuder konsument ett färskt, attraktivt och brett sortiment. Skapar medvetenhet kring att bröd är näringsrik, växtbaserad och klimatsmart mat samt en källa till fullkorn.

Minimera & återvinna 100% av bagerisvinn & returbröd

Vi arbetar aktivt för att minimera kassation och degsvinn i bageri liksom returbröd från butik. Vi verkar för cirkulära sidoströmmar och återvinner 100% på så hållbart sätt som möjligt.

Minskad & förnybar resursanvändning

Vi är alltid resurseffektiva i hela värdekedjan och gör hållbara val utifrån alla aspekter. Vi arbetar för ekonomiskt hållbara fossilfria transporter, samt 100% materialåtervinningsbara förpackningar.

Vara en trygg & ansvarfull arbetsplats

Vi tänker långsiktigt och visar omsorg om människor och samhälle. Vi värnar om att vara en trygg och säker arbetsplats där människors lika värde är en självklarhet.

FOKUSOMRÅDE

– FÄRSKA, BRA & KLIMATSMARTA BRÖD

För oss på Pågen är det en självklarhet att baka och sälja färskt bröd. Det är vad konsumenten vill ha, men också avsevärt mer hållbart än bröd som varit fryst. Det håller sig gott och saftigt fler dagar, vilket minskar svinnet både i butik och i hemmet. Därför bakar vi natt som dag och levererar nybakt bröd direkt från bageriet utan att ta omvägen via frysen.

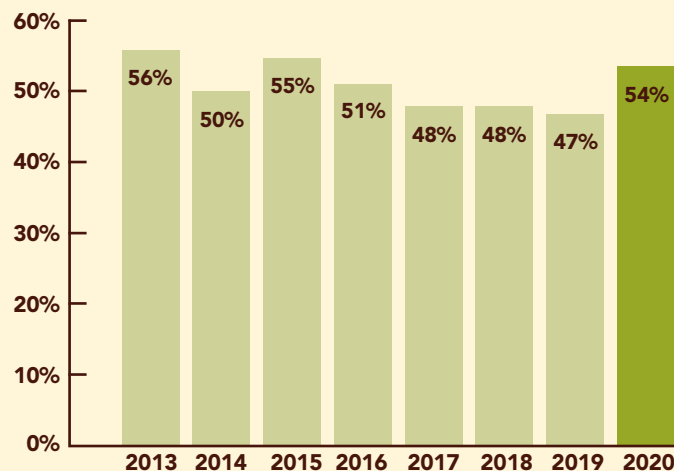
Klimatpåverkan

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

Produktsäkerhet och hållbarhet

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. 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 mängd bröd slängs i hushållen när konsumenten får lång tid på sig att äta upp brödet.

Nästan 90% av svenskarna äter bröd mer än 2 ggr/vecka. Förändrade konsumtionsvanor under pandemin har bytts till en positiv trend på hur många som äter bröd varje dag.¹⁾



Hur får vi bröden att hålla sig färska?

Vilka råvaror som ingår i receptet och själva bakmetoden är viktigt för att baka bröd som håller sig saftiga länge. De flesta av Pågens matbröd innehåller surdeg. Surdegen har en konserverande effekt som ger ett mjukare och saftigare bröd. En nyckelfaktor är också våra höga hygienkrav som vi uppnår genom ren luft, bra rengöringsrutiner och strikta hygienregler.

Bröd är bra mat

Frukost, enkelt och gott är det svenskarna associerar med bröd²⁾. Men bröd är inte bara en räddare i vardagen, utan innehåller en rad näringsämnen som är viktiga för människors välbefinnande och hälsa. Fullkorn, som finns i många av våra bröd, är den kostfaktor som mest förebygger ohälsa, t.ex. folksjukdomar som diabetes typ 2 och hjärt- och kärlsjukdomar.



Insatser för tillväxt i brödkategorin

Bröd är ett livsmedel som köps av i stort sett alla hushåll. Bröдавdelningen är viktig för hela försäljningen i butiken. Det är en av de kategorier som flest hushåll i Sverige handlar från³⁾ och färskheten är den viktigaste drivkraften för konsumenten vid köp av bröd⁴⁾. Man vet också att konsumenter som köper färskt, förpackat matbröd dessutom genererar ett högre kvittovärde totalt⁵⁾.

Som marknadsledare har vi ett ansvar för att bidra till att skapa tillväxt i brödkategorin. 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.

1) Brödsinstitutet och United Minds 2020.
2) Novus 2020.
3) GfK MAT 2018 Penetration.
4) GfK Norm beslutsträd 2018.
5) Sanningens Ögonblick 2.0 2017 RAR.

59%
ser bröd som
en räddare i
vardagen¹⁾

Poängen med färska bröd

Som konsument ska man kunna förvänta sig att ett bröd från Pågen håller sig gott och färskt i många dagar. Både för att kunna njuta av ett gott bröd, men också för att inte behöva slänga det i förtid. Därför har Pågen stort fokus på att leverera färskt bröd som håller sig gott i många dagar utan att mögla och bli torrt. Saftigt till sista skivan brukar vi säga.

Konsumenten vill ha färskt bröd

88%¹⁾ 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. 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.

De största orsakerna till att konsumenten slänger bröd är att det blivit torrt eller att det börjat mögla. Tuffa hygienkrav och ständiga kontroller är avgörande för att kunna ge våra produkter lång hållbarhet, utan att behöva använda konserveringsmedel. Läs mer om hur färskt bröd minskar svinnet på sid 22.

En fördel med att köpa med sig ett färskt bröd hem från butiken är att det går utmärkt att frysa in hemma, vilket många konsumenter vill för att förlänga brödets hållbarhet. Undersökningar visar samtidigt att 70% inte gärna fryser om bröd som tidigare varit fryst.²⁾

Färska bröd håller längre

Ett färskt bröd inte bara smakar gott utan leder också till minskat svinn i hemmet. Analyser visar att våra färska bröd håller sig saftiga utan att bli torra längre tid än bröd som varit frysta och sedan tinats upp väg till butikens brödhylla.³⁾ Dessutom har bröd som säljs efter att de varit frysta, ofta ett annorlunda recept med högre vattenaktivitet. Det leder till kortare hållbarhet, dvs det möglar tidigare.

Exempelvis är bäst-före märkningen endast 5-7 dagar på bröd som varit frysta och säljs upptinade i butik. Pågens färska bröd håller sig goda längre och bäst-före märks 8-11 dagar. Ofta håller sig våra bröd goda fler dagar än så, och vi uppmanar till att titta, lukta och smaka på brödet så inget slängs i onödan.

Färska bröd har ett lägre klimatavtryck än bröd som tinats i butiken

För att få en uppfattning om fryshanteringens 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.

Att leverera färskt bröd är en hjärtefråga för Pågen. En mindre del (ca 2%) av Pågens 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.



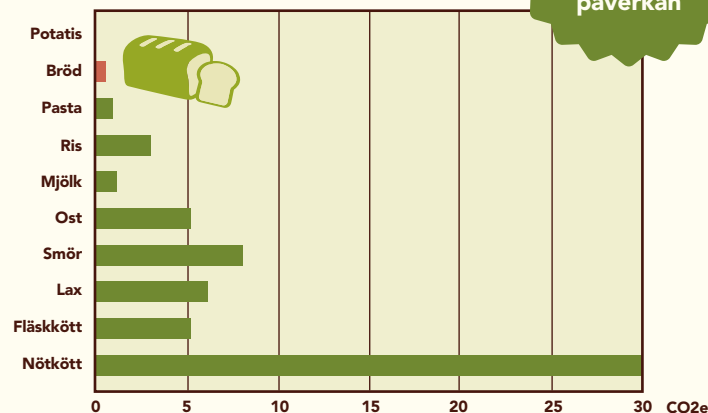
1) & 2) YouGov 2017
3) RISE 2019

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.

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).



Bröd är växtbaserat och har låg klimatpåverkan

Klimatavtryck från Pågens bröd

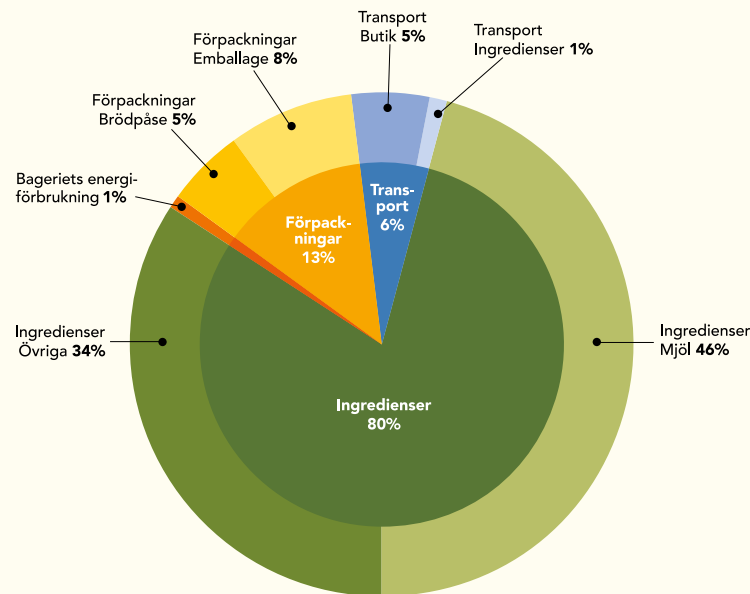
Vi har med hjälp av RISE (Research Institutes of Sweden) beräknat klimatavtrycken för några av våra bröd, från odling av råvaror till att bröden är levererade till butiken. I dessa beräkningar har faktiska värden från vår egen värdekedja använts. Bröden som analyserades var PågenLimpan och Skärgårdskaka. 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 klimatbelastningen likvärdiga.

Bröd från Pågen ligger bra till eftersom de till övervägande delen bakas på svenskt spannmål, som har låg klimatpåverkan, framförallt genom att man får ut mycket råvara per odlad yta och genom höga miljökrav på odlingen.

Prioriterar insatser med störst påverkan

Tårtdiagrammet bredvid visar att hela 80% av våra bröds klimatpåverkan kommer från råvarorna. Att råvarorna och framför allt mjölet är en viktig prioritet i vårt hållbarhetsarbete är därmed en självklarhet.

RISE beräkningar visar därmed att där vårt hållbarhetsarbete kan ge allra störst effekt på våra produkters klimatavtryck, är insatser kopplade till ingredienserna. Här vill vi på Pågen därmed prioritera vårt hållbarhetsarbete för att kunna göra störst skillnad.



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 14-17)

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.

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)

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 19)

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 konsumenterna 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.

40% av våra bröd är rika på fullkorn

Många vill äta hälsosamt och vi vill kunna erbjuda nyckelhålmärkta bröd och produkter med mycket fullkorn och fibrer. Det har vi med oss både när vi tar fram nya produkter och när vi renoverar befintliga 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. 40% av våra bröd har en hög fullkornshalt (över 22% beräknat på färdig produkt). Vid vår kvarn genomför vi testodlingar för att få fram nya goda fullkornssorter.

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 samarbetar tillsammans med andra livsmedelsföretag och i branschorgan för att öka svenskarnas fullkornsätande och bidra till förbättrad folkhälsa.

Nyckelhål

Nyckelhålet hjälper konsumenterna 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

1/3 av våra bröd är rika på fibrer och nyckelhålmärkta



av våra bröd är osötade, dvs utan tillsatt socker som inte förbrukas som jästnäring.

Undviker 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⁾ RISE 2020.

¹⁾ Brödinstitutet.

Fullkorn – med både god smak och nyttigheter

2020 har, på grund av pandemin, varit ett år då många ändrat sin inställning till vad man vill äta. Som en följd av coronaviruset säger 6 av 10 svenskar att de vill äta mer hälsosamt än vad de gör idag.¹⁾ Fullkorn har många hälsofördelar och är till och med den kostfaktor som i allra högsta grad förebygger ohälsa.

Sedan länge har Pågen flera fullkornsbröd i sortimentet och idag är 40% av våra bröd rika på fullkorn. Under 2020 har vi jobbat med att ta fram ett enklare fullkornsrikt bröd för en bred målgrupp. Resultatet är Fullkornsrost, ett ljust slätt rostbröd, som lanseras i början av 2021.

– Genom vår egen kvarn har vi en unik möjlighet att baka med svenskt fullkornsdurum som inte bara är nyttigt utan också ger

brödet en härlig smak, berättar Monica Bergen, marknadschef. Alla tycker inte om smaken av fullkorn. Därför är ett viktigt arbete för oss på Pågen att testa olika fullkornssorter så att vi även tar fram fullkornsbröd som lever upp till våra höga krav på god smak.

Att äta fullkorn ger hälsofördelar på både kort och lång sikt. Det innehåller fibrer som mättar bra och det påverkar blodsockret, kolesterolet och blodtrycket positivt. Forskning visar också tydligt att fullkorn förebygger flera folkhälsosjukdomar som diabetes, vissa cancerformer samt hjärt- och kärlsjukdomar.

– Till skillnad från våra grannländer äter många svenskar alldeles för lite fullkorn, säger Monica Bergen. Fullkorn hamnar tyvärr ganska långt ner på listan över de livsmedel konsumenterna tycker är nyttigast. Samtidigt ser vi glädjande nog att för just bröd, så rankas fullkornsinnehåll som den viktigaste egenskapen när man väljer bröd – förutom smaken förstås.²⁾

1) YouGov Food & Health 2020.
2) Brödsinstitutet och United Minds 2020.



Säkra produkter

För oss på Pågen är produktsäkerheten i fokus i allt vårt arbete. Som konsument ska man alltid kunna känna sig trygg med en produkt från Pågen.

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.

Varje vecka provsmakar vi 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 det ska 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 och IFS Food som är standarder för livsmedelssäkerhet. 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.

FOKUSOMRÅDE – HÅLLBARA RÅVAROR & JORDBRUK

Pågen har en långsiktig vision att vara med och bidra till utvecklingen av ett livskraftigt och hållbart svenskt jordbruk. Det gör vi bland annat genom att prioritera närodlat svenska råvaror och genom vårt gemensamma utvecklingsarbete med odlarna av vårt spannmål. Som stor förbrukare av mjöl har vi möjlighet att driva på en långsiktig hållbar utveckling av jordbruket. Det handlar främst om att välja hållbara spannmål och ställa krav på hur råvaror odlas och förädlas. Ett mål är bland annat att bidra till viktig biologisk mångfald.

Pågen prioriterar svenska råvaror

För att kunna baka hållbara produkter och för att bidra till ett livskraftigt svenskt jordbruk väljer Pågen att baka med svenskt mjöl och prioriterar svenska råvaror. Mer än hälften av konsumenterna tycker att svenska råvaror är den viktigaste aspekten av ett bröds innehåll. Hela 7 av 10 tycker att det viktigaste också är att brödet är bakat i Sverige¹⁾.

Samhällsviktig aktör med vilja att stärka svensk självförsörjandegrad

Som bageri är Pågen klassat som samhällsviktig verksamhet. Om alla inte får mat i magen, och bröd på bordet, fungerar vi varken som människor eller som samhälle. Den uppgiften tar vi på största allvar och försöker på alla sätt minimera risken för störning av vår verksamhet liksom att säkra tillgången på svenska råvaror.

Under detta år med coronaviruset bland oss, har vi provats mer än vanligt och fått stärka våra beredskapsplaner. Vi kan dock konstatera att vi tack vare hårt arbete och goda relationer med våra leverantörer klarat vår leveransförmåga väl.

Satsning på svenskt jordbruk en hållbarhetsfråga

Jordbruket har en viktig roll i att skapa ett hållbart samhälle. Framför allt genom att producera säkra livsmedel och ha en stark försörjningsförmåga i händelse av kris. Men jordbruket bidrar också till en levande landsbygd, öppna landskap, biologisk mångfald och sysselsättning.

I en internationell jämförelse är svenskt jordbruk redan idag hållbart och har hög produktivitet. Klimat- och miljöpåverkan från svenskt jordbruk har till och med minskat samtidigt som produktiviteten ökat.²⁾ Skördarna i Sverige är högre än utomlands vilket innebär mindre användning av gödningsmedel och växtskyddsmedel liksom hållbart växelbruk med varierad växtföljd. Svensk odling sker också efter höga miljö- och livsmedelssäkerhetskrav jämfört med många andra länder.

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 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.³⁾ Ett livskraftigt svenskt jordbruk innebär mer hållbara råvaror på grund av mer hållbar odling samt kortare transporter.

**Prio 1
i ett bageris
hållbarhetsarbete
är och skall vara
mjölet och därmed
spannmåls-
odling**



1) Kantar/Sifo 2019.
2) OECD 2018. Innovation, Agricultural Productivity and Sustainability in Sweden. Food and agricultural reviews.

3) IVA – Så klarar det svenska jordbruket klimatomålen (2019).

För ett livskraftigt jordbruk

Svenskt mjöl & Utvecklingsarbete

Pågens långsiktiga vision är att bidra till ett livskraftigt och hållbart jordbruk. Svensk odling är hållbar i internationell jämförelse, och vi prioriterar svenska råvaror och inte minst svenskt mjöl - som är den allra viktigaste råvaran i våra produkter. Genom egna testodlingar och ett nära samarbete med spannmålsodlarna, driver vi utvecklingen mot en än mer hållbar odling. Genom odling av spannmål som tidigare inte odlats i Sverige, strävar vi också mot ett minskat importberoende. Detta arbete är vårt bidrag till en hållbar, trygg, svensk livsmedelsförsörjning.

Vi bakar där mjölet växer

Mjöl utgör den största delen av ett bröds ingredienser och har därmed också den största påverkan på våra produkters klimatavtryck. Därav är det en självklarhet att



ett fokus i vårt hållbarhetsarbete är just närodlad spannmål och hållbar odling. Mjölet vi bakar på har malts av spannmål som odlats på endast några få mils radie från både kvarn och bageri.

Vår målsättning är att använda svenskt mjöl och 2020 nådde vi hela 99%. För att lyfta upp våra höga krav på svenskt ursprung har vi under året implementerat en egen symbol på alla brödförpackningar. Om ett bröd inte når upp till minst 90% svenskt mjöl från egen kvarn så kommer det inte få bära symbolen.

Egen kvarn för omsorg i hela värdekedjan

Pågens mjöl mals i Pågengrupps egna kvarnar, Lilla Harrie Valskvarn (LHV), vars kvarnar ligger i närheten av våra bagerier. Det ger oss möjlighet till en personlig kontakt med odlarna och ett samarbete där vi tillsammans tar ansvar för hållbarheten från frö till bröd. 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.

Att baka på mjöl från egen kvarn innebär också att vi minimerar transporten och minskar klimatpåverkan. Kvarnen i Lilla Harrie utanför Kävlinge ligger endast tre mil från vårt bageri i Malmö och kvarnen i Göteborg finns i samma byggnad som vårt bageri.

Egna testodlingar för mer hållbar odling

För att säkra tillgången på hållbart svenskt mjöl och bidra till än mer hållbar odling i Sverige driver vi och vår kvarn, tillsammans med utvalda odlare, ett eget utvecklingsarbete. Med ett flertal testodlingar arbetar vi för att odla fler spannmålssorter som har lägre påverkan på miljön och bra bakegenskaper. Genom testodling av

sorter från hela Europa har vi också fått fram sorter som passar vårt klimat och svenska jordar vilket stärker vår svenska försörjningsförmåga genom odling av sädesslag som normalt odlats på kontinenten.

Ett nytt högproteinvete, vilket ger bra bakegenskaper, blev klart för odling i full skala till 2019 års höstsädd. Detta högproteinvete skördades 2020 med gott resultat. Hösten 2020 fördubblade vi denna sädd då vi fick en god, proteinrik skörd, och odlarens behov av gödning minskade med mer än 10%.

Vårt utvecklingsarbete har de senaste åren även resulterat i att bagerierna nu har tillgång till både durum och dinkel från våra lokala, svenska odlare. Sorter som traditionellt inte odlas på våra breddgrader. Vi har också lyckats med hållbar odling av råg som inte kräver stråförkortningsmedel.

Utvecklingsarbetet går nu vidare för att skapa en bredd av tåliga och hållbara spannmålssorter som på sikt kan bli tillgängliga för alla odlare i Sverige.



Sunda krav för

hållbar odling

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

I ett globalt perspektiv är svensk odling miljövänlig och mindre gödningsmedel och växtskyddsmedel används. 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 slamgödsel de senaste tre åren och odlaren garanterar att inte använda slamgödsling under den tid spannmål levereras till LHV.

Tack vare tidigare testodlingar av nya spannmålssorter, har vi under 2020 helt kunnat odla både råg och vete utan användning av stråförkortningsmedel. För råg, som har längre och vekare strån, har detta varit en större utmaning. Genom en premie till odlare som testat de nya sorterna har vi 2020 helt kunnat använda råg utan stråförkortningsmedel.

I början av 2021 kommer vi att kartlägga våra odlare med avseende på olika hållbarhetsparametrar för en klassificering, och på sikt få en förflyttning mot mer hållbar odling. Vi kräver sund växtföljd och uppmuntrar bl a till precisionsodling med blommande åkerkanter för biologisk mångfald, andel naturlig gödsling och andel fossilfritt bränsle.

Verkar för

biologisk mångfald

En viktig del för en hållbar odling är att värna om den biologiska mångfalden. Under 2020 har Pågen och Lilla Harrie Valskvarn för andra året i rad arbetat aktivt med projektet "Hela Skåne blommar" tillsammans med Hushållningssällskapet i Skåne. Projektet driver på och ger ekonomiskt och rådgivande stöd till odlarna för att implementera blommande åkerkanter vid sina sädes-

fält. Syftet är att bidra till ökad biologisk mångfald av insekter och bin och naturlig pollinering. 2021 utökas projektet till att innefatta större delar av Sverige, och byter namn till "Hela Sverige blommar".

Vi medverkar även i Baltic Stewardship Initiative (BSI) som startade 2020 och syftar till att bidra till minskat läckage av växtnäring till vattendrag, sjöar och Östersjön.



99%
svenskt
mjöl

Prioriterar svenska ingredienser

Så långt det är möjligt väljer vi att baka med svenska närodlatade ingredienser för att kunna ha kontroll över odlingsprocessen och dess miljöpåverkan. Svenskodlade råvaror ger också hög livsmedels-säkerhet. 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.

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 produktpolicy.

Prioriterar svenskt ursprung

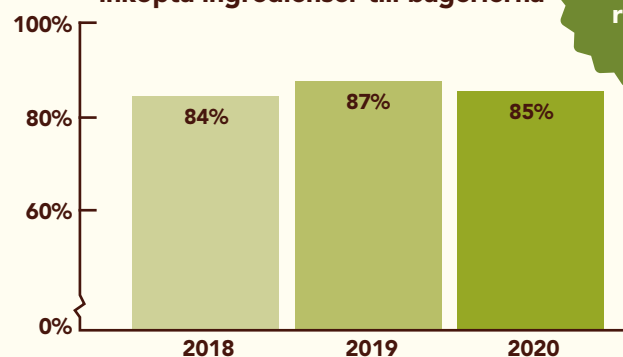
På Pågen prioriterar vi svenska råvaror och 2020 ökade vi andelen svenskt mjöl ytterligare och kom upp i hela 99%. Under året har vi dock totalt fått en liten minskning, vilket beror på att vi tvingades ersätta vår egentillverkade jäst med inköpt skandinavisk jäst.

När vi utvecklar nya produkter strävar vi efter att använda råvaror och ingredienser som det långsiktigt finns god tillgång av. Spannmål är vår största råvara och Lilla Harrie Valskvarns nära och aktiva samarbete med odlarna har möjliggjort vår höga nivå av svenskt mjöl.

Förutom att använda spannmål odlad i Sverige bakar vi bl.a. våra bröd med svensk rapsolja, socker och sirap. Även lingonen i Lingongrova växer i svenska skogar. Andelen svenska ingredienser i Pågens produkter var 2020 i genomsnitt 85%.



Andel svenska råvaror av volymen inköpta ingredienser till bagerierna



85%
svenska
råvaror

Sveriges största surdegsbark

I vårt bageri i Malmö har vi nyligen byggt ut vår tillverkning av egen surdeg vilket gör att vi nu får fram sex gånger mer surdeg. Något som gjort att vi kunnat minska vår import och öka mängden surdeg i våra bröd. Surdeg ingår i flertalet av våra bröd och bidrar både till god smak och till att brödet håller sig saftigt i många dagar. Vi kan med andra ord både kontrollera kvalitet och kvantitet och på ett effektivt sätt undvika onödigt svinn.



Höga krav på ingredienser och 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, och 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 livsmedels-säkerhetskrav.

Krav på våra leverantörer

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 som vi har långsiktiga relationer med.

Revision av leverantörer

Nya leverantörer bedöms innan de godkänns för inköp. Befintliga leverantörer av råvaror och 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. 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 2020 utfördes två revisioner på plats hos råvaruleverantörer. Corona har inneburit utmaningar med att utföra revisioner på plats. Vi ser därför på kompletterande digitala sätt att utföra en fullgod revision.

Fett och olja

Vi bakar endast med vegetabiliskt fett. Den rena rapsoljan vi köper in till våra bagerier är enbart av svenskodlad raps. Pågen använder endast fullhärdade oljor och fetter utan innehåll av transfett.

I ett fåtal produkter i vårt söta sortiment (skorpor, Giffjar kanel och muffins) använder vi en blandning av RSPO-certifierad segregerad palmolja och rapsolja. Palmoljan används för dess särskilda bakegenskaper som i 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.

Ägg

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

Bröd utan konserveringsmedel

Vi är generellt sett restriktiva med användning av tillsatser och bakar allt vårt matbröd utan konserveringsmedel. Pågen använder heller inte ingredienser som består av, innehåller eller har framställts av genmodifierade organismer (GMO).

FOKUSOMRÅDE – RESURSEFFEKTIVT & FÖRNYBART

Klimatet varierar naturligt över tid, men de senaste årtiondena har det skett snabba klimatförändringar. En av utmaningarna är människans utsläpp av växthusgaser. För att minimera vår inverkan på klimat och miljö arbetar Pågen med fokus på resurseffektivitet och omställning till fossilfria resurser. Det kan handla om minskad förbrukning och nya val av av t.ex. energi, plast och drivmedel.

De konsumtionsbaserade växthusgasutsläppen i Sverige ligger på strax under 9 ton per person och år. Svenskarnas livsmedelskonsumtion står för cirka 16% av dessa utsläpp, som sedan 2008 har minskat med nästan 5%.

I Sverige kommer 32% av landets totala utsläpp från industrin varav 2% från livsmedelsindustrin.

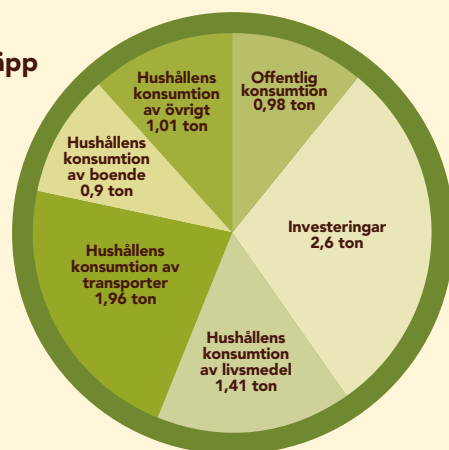
Fokus på minskad resursanvändning

Vi vill vara resurseffektiva och göra hållbara val utifrån alla aspekter i hela värdekedjan. Vi vill undvika resursslöseri och onödig miljöpåverkan, och strävar efter att återvinna så mycket som möjligt av det avfall som inte kan undvikas i vår verksamhet. Näst intill allt återvinns genom exempelvis material- eller energiåtervinning. Mängden avfall i de olika fraktionerna mäts kontinuerligt så att vi kan styra hanteringen och minska den totala volymen avfall i vår produktion. Till exempel har mängden förpackningsavfall minskats genom att köpa in råvaror i storsäck (big bags) istället för säck när detta är möjligt.

Växthusgasutsläpp från svensk konsumtion¹⁾

Ton koldioxidkvivalenter per invånare.

● Totalt 8,87 ton CO2e/invånare



Insatser för minskade koldioxidutsläpp

Vårt långsiktiga mål är att nyttja förnyelsebara insatsvaror i hela värdekedjan. 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 fyra områden:

- **Plastförpackningar:** Vi arbetar parallellt med att minska vår användning av plast och att gå över till mer hållbara förpackningsmaterial.



- **Energianvändning:** Vi använder 98% fossilfri el och biogas, och bakar mycket energieffektivt – betydligt mer energieffektivt än vad man kan göra hemma.



- **Närmiljö/utsläpp:** Att baka bröd storskaligt bygger på samma enkla princip som att baka hemma, men vi skall minimera vår påverkan på närmiljön.



- **Transporter:** Vi arbetar för fler bränslesnåla fordon, sparsam lastning och körning, mer förnybart bränsle, samt utvärdering av nya fordonslösningar som vätgas.



¹⁾ Naturvårdsverket, 2017.

Återvinningsbara förpackningar

Plastanvändning är en viktig hållbarhetsfråga ur flera aspekter – att inte förbruka mer plast än nödvändigt samt att använda material från förnybara 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 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 mot oönskade mögelsporer. Genom att minska risken för matsvinn kan påsen t.o.m. skapa en miljövinst. Anledningen är att påsen endast står för 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 försämrats hur länge bröden håller sig färska.
- Råmaterialets miljöbelastning; att det är 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 11%

Vårt mål är att vara resurseffektiva och kontinuerligt minska användningen av plast. Föregående år minskade vi mängden plast med 11% per brödpåse genom att byta till tunnare material och vår ambition är att på nytt se över om ytterligare minskningar kan göras på utvalda artiklar. 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.

Arbetar för 100% materialåtervinningsbara förpackningar

Alla förpackningar vi använder är helt återvinningsbara för att kunna vara en del av ett cirkulärt flöde. Vi arbetar nu aktivt för att ha 100% materialåtervinningsbara förpackningar. 2020 nådde vi 70% av brödpåsarna och totalt 63%. 2018 anslöt vi oss till DLF:s plastinitiativ som har målsättning om materialåtervinningsbar plast till 2025. Inom en snar framtid är målet att kunna ersätta de sista av våra brödpåsar med materialåtervinningsbar plast. 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.



Förhoppningen är att i framtiden se brödpåsar som dels är nedbrytbara i naturen, dels gjorda på återvunnen plast.

Förnybara biomaterial

Vårt mål är att nyttja förnyelsebara resurser i hela värdekedjan. Det långsiktiga målet är därmed att kunna använda fossilfri och förnybar plast. Under året har vi utvärderat och gjort upprepade tester av plast som delvis är gjord på förnybar råvara. Vi har identifierat vissa utmaningar för transparenta plaster och fortsätter arbetet. Vi följer också den forskning som bedrivs och långsiktigt är vårt mål att kunna använda plast gjord på närproducerad råvara.

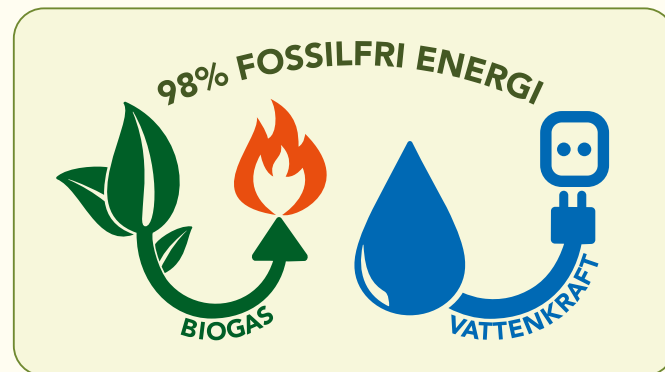
Förnybara energikällor

98%
fossilfri
energi

Våra två bagerier ligger i Malmö och Göteborg. Att tänka resurseffektivt är en naturlig del av det dagliga arbetet i bagerierna och likaså att göra hållbara val. Att äta bröd som bakats i stor skala i ett bageri som Pågens, är dessutom ett resurseffektivt alternativ.

Vi väljer grön energi

För att minska vårt klimatavtryck använder vi sedan 2015/2016 energi i våra bagerier som till 98% är från förnybar och fossilfri energikälla, t.ex. grön el från vattenkraft och förnyelsebar biogas. Resterande 2% utgörs av fjärrvärme från återvinning (biprodukter/avfall) vårt bageri i Göteborg. Genom att byta från naturgas till biogas minskade bageriernas bidrag till produkternas klimatavtryck från 13% till 1%.



Värna vår närmiljö

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 har dialogen främst varit kopplad till tillstånd för våra om- och utbyggnadsinvesteringar för att kunna leverera än mer dagsfärskt bröd till butiker runt om i landet.

Under året har Pågen fört en dialog med berörda instanser i Göteborg med anledning av kommunens planer på bostadsbygge i närheten av bageriet. Platsen för bostäderna är tyvärr inte lämplig med livsmedelsproduktion så nära inpå, då vi inte helt kan eliminera störande ljud och lukt. En detaljplansändring skulle ej kunna garantera skydd för befintlig verksamhet, varpå Pågen har överklagat ärendet till högre instans.

Minskat buller

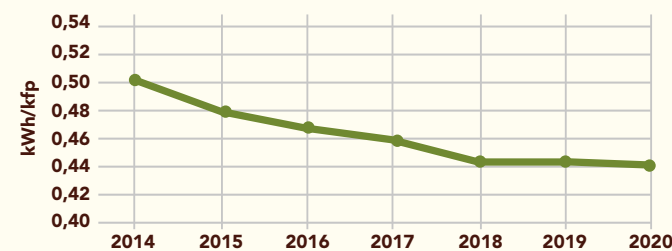
Pågen arbetar kontinuerligt för att minska bullernivåerna, för att kunna samexistera med vår omgivning på ett bra

Energiförbrukning

Under 2020 fortsatte vår minskning av energiförbrukning per bakad konsumentförpackning i våra bagerier. Detta berodde främst på en ökad försäljning, vilket haft en positiv påverkan på energiförbrukningen per produkt då vi kan baka i långa serier utan stopp. Totalt sett hamnar energiförbrukningen per konsumentförpackning på 0,441 kWh. Det betyder att vi sedan 2013 har en minskad energiförbrukning per konsumentförpackning på dryga 15%.

Anledningen är att vi under de senaste åren har 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, optimerat tid som ugnarna är påslagna, energieffektivare belysning med LED-lampor samt driftsoptimering av ventilation.

Energiförbrukning per bakad konsumentförpackning (kfp) i Pågens bagerier.



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 låg-bullrande kylaggregat, ljudisolerat utvändiga kompressorer och vi har ersatt en större värmepanna med flera mindre som är invändigt placerade och bullrar mindre.

Brandskydd

Att vara en säker arbetsplats och trygg aktör är a och o. Brandskyddet är en viktig del av detta. På Pågen har vi en hög brandsäkerhet med bl.a. betongväggar mellan olika brandceller liksom en helsprinklad bagerilokal och detektorer med direktlarm till räddningstjänst.

Utsläpp till vatten och luft

Innan processavloppsvatten från bageriet släpps ut till det kommunala spillvattennätet justeras pH-värdet 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 spårfilter som kontrolleras regelbundet för att minimera utsläppen.

Mer hållbara leveranser av färskt bröd

Transporter
till butik 5%
av produktens
klimatavtryck



Pågen levererar varje dag färskt bröd till butiker runt om i Sverige. Att baka och sälja färskt bröd är en del av vår långa bagartradition, och också det majoriteten av svenska brödkonsumenter helst vill ha. De färska leveranserna till butik är därför en grund för att konsumenterna ska få så färskt bröd som möjligt, vilket minskar risken för onödigt svinn. Både i hemmet och i butik. Det är också en förutsättning för att kunna driva tillväxt i den klimatsmarta brödkategorin.

Transporterna till butik står för 5% av våra produkters klimatavtryck, vilket är mindre än många tror. Vi arbetar dock för att minska påverkan ytterligare genom att bli mer bränseleffektiva och gå över till förnybara bränslen.

Förnybara bränslen

Vår strävan är att våra leveranser ska ha så liten påverkan på klimat och miljö 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.

Vi har kommit en bit på vägen både med våra egna och inköpta transporter. En stor del av våra inköpta transporter körs fossilfritt på s.k. RME gjord på rapsolja eller HVO. 2020 var totalt 45% av körda mil med förnybart bränsle – 32% för egna transporter och 72% för inköpta fjärrtransporter, exempelvis till våra lastplatser.

Hastigheten i vår omställning mot fossilfria alternativ påverkas dels på tillgång och ännu begränsad möjlighet att tanka förnybara bränslen över hela Sverige. Men det har

också varit kraftiga prisfluktuationer, och vi måste också göra våra val med tanke på en ekonomisk hållbarhet. Under 2020 har inblandningen av HVO ökat till 26% även vid tankning av vanlig diesel.

2020 har vi på Pågen också gått med i DLFs nystartade hållbarhetskommité och ingår i arbetsgruppen för hållbara transporter. Detta för att dra nytta av varandras erfarenheter i branschen.

Minskad bränsleförbrukning och effektiva transporter

Att få ner bränsleförbrukningen innebär samtidigt att vi kan minska utsläppen från transporter. 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.

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 & ÅTERVINNA

Att slänga mat som skulle kunna ätas innebär slöseri med våra gemensamma resurser. På Pågen bakar vi bröd för att det ska ätas och inte slängas. Både vi, våra kunder och konsumenter har ett intresse av och ett ansvar för att minska svinn. Det är en viktig del i vårt hållbarhetsarbete och likaså att se till att bröd som blir över hamnar i ett kretslopp.

Optimerad brödhylla för minskat svinn

Viktigt för att minimera svinn är att ha en färsk brödhylla med ett effektivt sortiment som möter efterfrågan. Storsäljare, d.v.s bröd som roterar snabbt, har lägre svinn än nischprodukter, så att ha lagom sortimentsbredd i brödhyllan är avgörande. De 30 bäst säljande bröden i en butik står ofta för ca 55% av volymen. En något mindre butik har i regel 100 artiklar. Av Top 30 artiklar inom förpackat matbröd 2020, var 17 Pågens¹.

Motverka svinn

Vi arbetar först och främst för att motverka att det blir svinn i brödkedjans alla led. I våra bagerier har vi arbetat med detta länge och vi ligger på så låga kassationsnivåer som är möjligt, under 2%. Vi har också stort fokus på att bidra till minskat svinn i butik och i hemmet.

Bröd säljs i en färsk kategori och som för andra färska kategorier är ett visst svinn oundvikligt. Ofta är svinnet ganska högt för färska 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

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

VÅRT FRÄMSTA BIDRAG ÄR FÄRSKT BRÖD

Vårt främsta bidrag för att motverka svinn är att tillhandahålla så färska bröd som möjligt. Vi gör ett flertal långsiktiga investeringar för att kunna öka andelen dagsfärska bröd i butikens brödhylla. Därmed ger vi konsumenterna de bästa förutsättningarna att kunna äta brödet och inte behöva slänga det. Ett bröd som säljs färskt utan att ha tagit omvägen via frysen, håller sig gott och saftigt i 8-11 dagar. Det kan jämföras med bröd som säljs upptinade i butik, vilka bäst-före märks endast 5-7 dagar. Likaså blir butikernas brödhyllor än färskare och bröden får fler salj dagar, vilket minskar risken för returbröd.

Svinn måste kopplas till miljöbelastningen

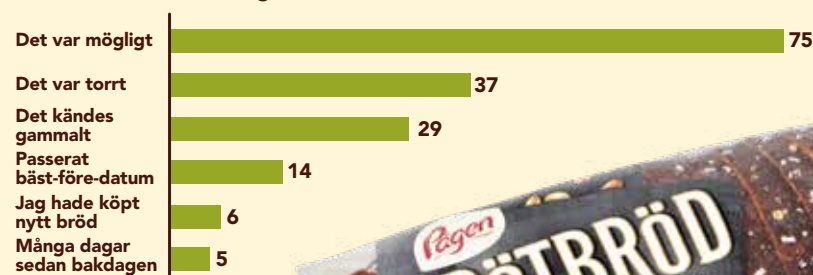
Även den mat som slängs ger klimatpåverkan och förbrukar resurser genom hela livscykeln. För att få en uppfattning om matsvinnets miljöeffekter räcker det inte bara att mäta hur mycket det slängs i kilon, utan man måste också ta hänsyn till hur stort klimatavtryck maten har.

Jämfört med många andra livsmedel har bröd väldigt liten klimatbelastning, framförallt tack vare att de är växtbaserade.

100% återvinning

För de restprodukter som trots allt uppstår i vårt bageri och i butikerna har vi ett kretslopp där alla rester återvinns. Vårt mål är ett cirkulärt system med så liten negativ miljöpåverkan som möjligt. Svinn i form av bröd- och degrester i bageriet samt de osålda returbröden från butik, återvinns idag till djurfoder eller bioetanol.

Varför slänger du bröd?²⁾



1) Nielsen helår 2020
2) Kantar/SIFO 2019

Vårt arbete för minskat svinn

Endast 2% kassation

Låga svinnivåer i bagerierna

Vårt mål är att minimera kassation och degsvinn i våra bagerier, men ett visst svinn är dock oundvikligt. Precis som när man bakar hemma blir det t.ex. degrester i skålen eller när man skär ut formar och det kan bli felgräddat eller bränt. Pågen strävar efter att minimera mängden rester så långt det går. 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 2020.

Minska returbröd från butik

Vårt mål är att minimera svinn i form av returbröd från butik. 2020 minskade andelen returbröd med 9%. 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 bäst sätt. Marknadsdata visar att fullservicemodellen genererar klart färre returer i förhållande till volymandel än butiksbakat bröd och annat bröd som butikerna själva hanterar.

Vi mäter och följer veckovis upp mängden returbröd 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 s.k. lottkod som ger oss möjlighet till exakt spårbarhet på retureterna.

"För att minska svinn galler 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 och hitta en hållbar nivå för brödhyllornas fyllnadsgrad. Tyvärr är det så att konsumenter inte köper bröd om det är mer än några dagar gammalt. Det betyder att ju färskare brödhyllan är, desto färre blir retureterna från butik.

Färskt bröd minskar matsvinn i hemmet

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.

På olika sätt hjälper vi konsumenterna att bli mera medvetna kring brödets hållbarhet och hur bäst-före-märkningen ska tolkas. Liksom att färskt bröd med fördel kan frysas in. I konsumentkampanjer ger vi tips på hur man kan ta tillvara bröd som blivit torrt så att det inte slängs.

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. 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.

Ju färskare bröd i hyllan, desto mindre returbröd från butik och mindre svinn i hemmet

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.

♥ 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 vår leveransplanering till den enskilda butiken utifrån försäljningen på olika veckodagar för att minska risken för överskott.



Butiksmaterial för att inspirera till minskat svinn.

Vi jobbar kontinuerligt med färskheten – att brödet ska smaka och upplevas färskt så länge som möjligt. Inga av Pågens matbröd innehåller konserveringsmedel, den långa hållbarheten beror på en mycket god hygien och hantering i våra bagerier, men också på att vi använder surdeg som har en konserverande effekt. Bageriernas kontinuerliga kvalitetsarbete är en viktig pusselbit i

att skapa produkter som håller länge och som minskar risken för svinn i hushållen.

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.

100% återvinning

Ett visst svinn är oundvikligt. Som livsmedelsproducent tar vi ett kretsloppsansvar för vår värdekedja. Pågen återvinner 100% av returbröden från butik och bagerirester i form av kassationer och degrester. Vi vill verka för cirkulära sidoströmmar och vårt mål är att återvinna på ett så hållbart sätt som möjligt, d.v.s med så liten negativ miljöpåverkan som möjligt.

Återvinning till djurfoder och bioetanol

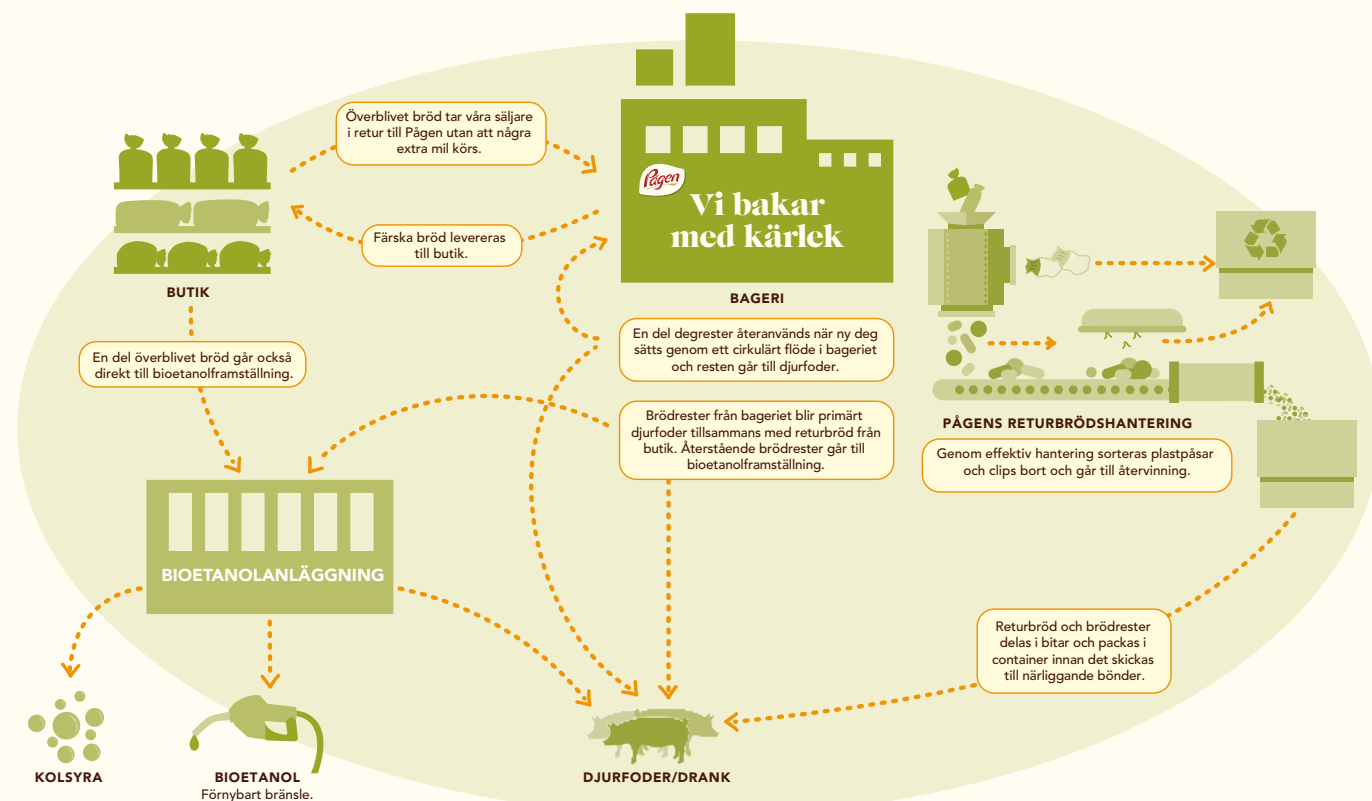
Kassationerna (bröd- och degrester) i bageriet som vi trots allt inte kan arbeta bort, samt de osålda returbröden från butik, återvinns till djurfoder eller bioetanol. Merparten av svinnet blir till djurfoder genom samarbete med lokala bönder. För att återvinna degrester direkt och på så sätt minska mängden svinn i bageriet, har vi ett system när vi bakar portionsprodukter i vårt göteborgsbageri, t.ex. Hönö-sortimentet. Det innebär att

när brödkakorna stansas ut och degrester uppstår, så återanvänds resterna till ny deg i ett cirkulärt och slutet flöde i bageriet.

Vidare donerar vi också överskottsbröd från bagerierna till Stadsmissionen i Malmö och Göteborg där vi har våra bagerier. Vi har också 2020 inlett ett samarbete med Stadsmissionen som huvudpartner. I Danmark går de osålda bröden till Fødevarerbanken.

Mer hållbar återvinning

Det gäller att minimera svinnet, men också att ta hand om det på ett så hållbart sätt som möjligt. Tack vare vårt kretsloppsarbete och vår fullservicemodell tar vi tillbaka och återvinner osålda bröd från butik. På så sätt hamnar bröden i en mer hållbar återvinning än om de skulle slängas i handeln. Där går butiksavfallet fortfarande primärt till förbränning, vilket är en mindre bra återvinning. Likaså i hushållen, där större delen av matsvinnet sker, går matavfallet fortfarande främst till förbränning.



FOKUSOMRÅDE – TRYGG & ANSVARSFULL ARBETSPLATS



På Pågen är det viktigt att visa omsorg om människor och samhälle. Vi ska vara en ansvarsfull och icke-diskriminerande arbetsgivare och trygg arbetsplats. Under året har vi blivit påmind om allas vår sårbarhet. Året har präglats av arbete för att på bästa sätt skydda våra medarbetare och vår samhällsviktiga verksamhet och minimera smittspridning av coronaviruset.

Engagemang och kompetens stärker konkurrenskraften

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 utvecklande arbetsklimat och kunna attrahera och behålla rätt kompetens.

Utöver lagstadgade utbildningar som krävs för specifika arbetsuppgifter, ser vi också regelbundet över medarbetarnas behov av kompetensutveckling utifrån företagets övergripande mål. Pågen har ett internt ledarskapsprogram för att ge alla ledare en utbildning i hur man leder sig själv, andra och organisationen.

Våra kontinuerliga mål- och utvecklingsprocesser skapar tydlighet och säkerställer att vi arbetar mot samma mål.

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 medarbetare tillsammans skapar handlingsplaner för att ytterligare stärka engagemanget.

Trygg och säker arbetsmiljö

Arbetsmiljön är en viktig fråga för att vara en trygg och säker arbetsplats. Genom att Pågen arbetar systematiskt och aktivt med arbetsmiljöfrågor säkerställs att vi följer kraven inom arbetsmiljölag samt kollektivavtal. Vi har ett delegerat arbetsmiljöansvar till våra ledare för att skapa en trygg arbetsmiljö i våra medarbetares vardag. Dessutom har varje medarbetare ett ansvar att följa Pågens regler och rutiner, använda de skyddsanordningar som arbetet kräver och rapportera eventuella brister.

Som en del i säkerhetsarbetet ingår ett omfattande brandskydd. Pågens bagerier är byggda, anpassade och utrustade för hög brandbeständighet med minimerad risk för totalskada. Produktionsytorna är helsprinklade med direktkopplat larm till räddningstjänst.

Brand och bageri har historiskt kopplats samman ända tillbaks till 1600-talets London. Men det har b.l.a lett till utveckling av nya bakprocesser och inte minst nya bröd. Den franska baguetten möjliggjorde t.ex. en effektiv bakning med kort gräddningstid i ugn.

Arbetsmiljökommittéer

Vi har ett systematiskt arbetsmiljöarbete (SAM) med målsättning att skapa en fysisk och psykosocialt trygg arbetsplats för alla våra medarbetare. Vi följer svensk lagstiftning och har fem arbetsmiljökommittéer med företrädare för både arbetstagare och arbetsgivare. Man träffas fyra gånger per år för att planera, genomföra och följa upp arbetsmiljöarbetet.

För att säkerställa att vi håller en hög kompetens inom arbetsmiljöområdet genomgår ledare vart tredje år en intern utbildning. Skyddsombud och medarbetare med särskilt utsatta yrken genomgår också utbildning och repetitionsutbildning inom t.ex. ergonomi, lyft samt hjärt- och lungräddning.

Med omsorg om människor och samhälle

Förebyggande arbete mot olyckor

Våra medarbetares säkerhet och trygghet är av största vikt. Därför arbetar vi konternuerligt med riskbedömningar tillsammans med våra skyddsombud för att se hur vi kan förebygga och minimera tillbud och olycksfall. Vi uppmuntrar våra medarbetare till att anmäla alla tänkbara tillbud och olyckor, vilka graderas utifrån hur allvarlig den är.

	Totalt Pågen	Varav Malmö	Varav Göteborg	Övrigt	Kvinnor	Män
Typer av allvarliga olycksfall 2020						
Mycket allvarlig	3	1	1	1	1	2
Allvarlig	43	7	26	10	21	22
Typer av allvarliga tillbud 2020						
Mycket allvarlig	0	0	0	0	0	0
Allvarlig	29	20	6	3	6	23

Nolltolerans mot diskriminering

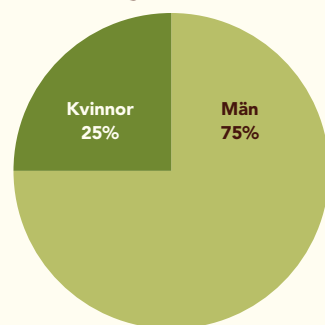
För oss är alla människors lika värde en självklarhet. Vi ska ha en god, icke-diskriminerande arbetsmiljö där våra medarbetare mår bra. Vi har nolltolerans mot alla former av kränkande särbehandling, på grund av etnisk bakgrund, nationalitet, religion, kast, ålder, handikapp, kön, civilstånd, familjeansvar, hälsotillstånd, sexuell läggning, medlemskap i fackförening eller medlemskap i politisk organisation. Likaså är det oacceptabelt med trakasserier, hot eller våld i verksamheten.

Vi följer 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.

Jämställdhet

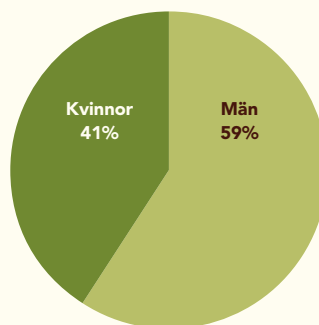
Vårt mål är att uppnå en jämnare fördelning mellan kvinnor och män inom hela bolaget. Det främsta kriteriet vid tillsättning av tjänst är kompetens utifrån verksamhetens behov, men vi väger in mångfald- och jämställdhetsaspekterna.

Jämställdhet totalt i Pågen AB



Andelen kvinnor och män anställda i Pågen.

Jämställdhet ledare



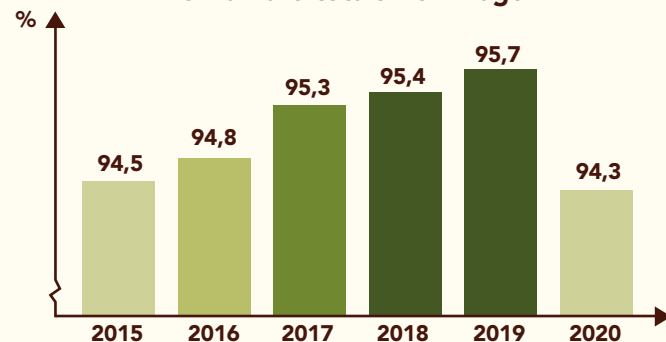
Andel kvinnor och män bland Pågens 39 högsta ledare.

pekten. Genom att ha medarbetare med olika bakgrund stärker vi vår konkurrenskraft. Vi arbetar aktivt för att våra medarbetare behandlas rättvist, jämställt och med respekt.

Hälsa och frisknärvaro

Under 2020 har frisknärvaron sjunkit till 94%. Vi har gjort en rad åtgärder för att skydda våra medarbetare och vår verksamhet från coronasmitta, och har bl.a. haft mer omfattande karantänsriktlinjer än våra myndigheter rekommenderat. Med tanke på årets extrema utmaningar är vi ändå mycket nöjda med frisknärvaron.

Frisknärvaro totalt inom Pågen



Pågen arbetar aktivt för att motverka arbetsrelaterad ohälsa och skador. Vi jobbar nära vår företagshälsövärd, 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. Medarbetarna har dessutom möjlighet att delta i olika lopp och erbjuder prova-på-aktiviteter som yoga, padel och klättring för att inspirera medarbetarna att röra på sig på sin fritid. Dessa aktiviteter initieras och samordnas genom "Pågen Hälsa" som drivs av engagerade medarbetare med fokus på hälsobringande aktiviteter.

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 till höger 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, korruption 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 framtagen med målsättningen att stärka ett etiskt, socialt och ansvarsfullt agerande i hela vår värdekedja.

Vi ställer krav på 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.

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 korruption och vid behov har vi nära till att besöka dem för en leverantörsrevision.

Likväl 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

Vi bakar med kärlek sammanfattar vad som karaktäriserar vårt arbete på Pågen. Det ger oss vägledning i våra val. Vi har brutit ned det i följande fyra värdeord:

Vi bakar med kärlek

Engagemang

Vi förenas av vårt engagemang, passion och vårt fokus på möjligheter och förbättringar. Vi bryr oss om varandra, våra konsument, kunder och miljön.

Ansvar

Vi tar ansvar för våra beslut och handlingar och beaktar hur helheten påverkas. Att vara proaktiva, att ta ägandeskap och ha ett långsiktigt perspektiv präglar vårt arbetssätt.

Mod

Vi har bakat bröd sedan 1878 men vi fortsätter lära oss av såväl framgångar som misstag. En förutsättning är att vi har mod att utmana både oss själva och varandra.

Gemenskap

Det är tillsammans vi uppnår våra mål. Genom att samarbeta, visa varandra förtroende och respekt, utvecklar vi goda relationer med varandra och vår omvärld.

CSR & samhällsengagemang

På Pågen vill vi dra vårt strå till stacken. För att stötta socialt utsatta barn, unga och familjer samt verka för en positiv integration, stödjer vi Sveriges Stadsmissioner.

Nationell huvudpartner Stadsmissionen

I slutet av 2020 gick Pågen in som nationell huvudpartner. Målet är att hjälpa människor som lever i utsatthet och utanförskap så att fler ska kunna må bra och få en förbättrad livssituation.

Pågen har en viktig roll som samhällsaktör, inte minst lokalt i Malmö och Göteborg där våra bagerier och kontor finns. Här har Pågen gått in och ger lokalt stöd till Stadsmissionen liksom till hjälpverksamheten Hela Malmö.

Fler samarbeten

Pågen stödjer också Aktiv Skolas arbete för en bättre skola. Aktiv Skola fokuserar på områden som droger, grooming, hälsa, miljö och mobbning.

Genom våra medarbetare stödjer Pågen även barn- och ungdomsverksamhet inom idrotten och andra ideella sammanhang. Medarbetare som är ideellt engagerade kan ansöka om sponsring av bröd till sin förening. Pågen vill också främja arrangemang inom hälsa och som bidrar till att fler människor rör på sig. Därför har vi samarbeten med några större sportevenemang som t.ex. Gothia Cup, Halör Cup och Åhus Beach. 2020 la Pågen ca 4,5 miljoner totalt i CSR/sponsring.



Externa samarbeten

Pågen är aktiv i ett antal nätverk och samarbeten inom hållbarhetsfrågor, kvalitetssäkring och livsmedelssäkerhet. Dessa är viktiga för kunskapsutbyte och ger oss möjlighet att påverka.

Livsmedelsföretagen (Li)

Bransch- och arbetsgivarorganisation för livsmedelsföretagen i Sverige. Pågen deltar i flera referensgrupper bl.a. inom livsmedelslagstiftning och hållbarhet samt är medlem i förhandlingsrådet för livsmedelsbranschen.

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 aktörer i brödbranschen. Lyfter fram brödets goda smak och det positiva sambandet med god hälsa och klimatsmarta val.

Baltic Stewardship Initiativ som startade 2020

Samarbetet syftar till att bidra till minskad övergödning av vattendrag.

Framtida kompetensförsörjning

Samarbete mellan Livsmedelsföretagen och Lernia som syftar till att framtidssäkra konkurrenskraften.

Skånes Livsmedelsakademi

Pågen är partner i denna klusterorganisation som samlar små och stora aktörer som vill utveckla framtidens mat.

Samarbetsprojekt om fullkorn

Fullkornskonsumtion är starkt kopplad till minskad risk för välfärdssjukdomar men intaget i Sverige är lågt. Vårt mål är att öka medvetenhet samt tillgänglighet av fullkornsprodukter för en bättre folkhälsa.

Hushållningssällskapet

Samarbete och sponsring för att främja biologisk mångfald och underlätta för odlarna att bruka blommande åkerkanter.

Hållbar livsmedelskedja

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

Dagligvaruleverantörers Förbund (DLF)

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

– DLF:s Plastinitiativ 2025

Pågen har anslutit sig till DLF:s plastinitiativ vars målsättning är att de plastförpackningar som medlemsföretagen sätter på marknaden ska gå att materialutnyttja senast år 2025.

– 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.

– DLF:s Hållbarhetskommitté

Samarbete för en mer hållbar livsmedelsbransch.

Vårt hållbarhetsarbete

Hållbarhet är ett av Pågens mest prioriterade områden. Som familjeföretag har vi ett långsiktigt, hållbart perspektiv och ser hållbarhetsarbete som en förutsättning för att vi ska kunna fortsätta baka bröd i generationer framöver.

Pågens verksamhet utgår från konsumentens behov och att vi har en nöjd och tillfredsställd konsument. Riktningen för vårt hållbarhetsarbete styrs av våra hjärtefrågor och våra hållbarhetsmål. Vi har nedbrutna delmål som är tidsatta, mätbara och realistiska men utmanande, se insida pärm och under respektive kapitel.

I vår ledningsprocess tar vi 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 riktlinjer är en del av ledningssystemet och godkänns av ledningsgruppen. Processkartor och styrande dokument finns publicerade på Pågens intranät där de är tillgängliga för alla anställda. Riktlinjer styr arbetet på övergripande nivå och styrande rutiner gör att vi arbetar rätt och hållbart i det dagliga arbetet.

Pågens hållbarhetsarbete drivs och samordnas övergripande av informations- och hållbarhetschefen. Hållbarhetsmålen 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 redovisas för ledningen vid två tillfällen under året som då har möjlighet att granska hållbarhetsarbetet och bedöma dess effektivitet, liksom styrelsen som godkänner den årliga hållbarhetsredovisningen.

Riktlinjer som styr vårt hållbarhetsarbete

Övergripande hållbarhetsmål; styr vår långsiktiga inriktning i vårt hållbarhetsarbete ute i verksamhetens olika funktioner.

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

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

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 affärsetik samt arbetsmiljö och sociala villkor. Gäller alla medarbetare och inhyrd personal.

GRI med koppling till globala mål

Pågen AB omfattas av årsredovisningslagens krav om att upprätta en hållbarhetsredovisning och vi har säkerställt att dessa krav uppfylls. Redovisningen är även framtagen med utgångspunkt i kriterierna i Global Reporting Initiative (GRI). 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 Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala målen
Organisationsprofil			
102-1	Organisationens namn	4	
102-2	Aktiviteter, varumärke, produkter och tjänster	4, 8-12, 25-28	
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, 13-17, 26-27	2, 12
102-10	Väsentliga förändringar i organisation och dess leverantörskedja	Inga väsentliga förändringar	
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	
Etik och integritet			
102-16	Organisationens värderingar och uppförandekoder	25-27, 29	16
Styrning			
102-18	Struktur för styrning	29	
Intressentengagemang			
102-40	Lista över intressentgrupper	6	
102-41	Kollektivavtal	25-26	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	
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	2020	
102-51	Datum för publicering av senaste redovisningen	2020-04-03	
102-52	Redovisningsnyckel	Årligen	
102-53	Kontaktperson för redovisningen	berith.apelgren@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



FN:s globala mål för en hållbar utveckling.

GRI Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala
103-2	Upplysningar om hållbarhetsstyrningen	29	2, 8, 12, 13
103-3	Uppföljning av hållbarhetsstyrningen	Insida pärm (hållbarhetsmål och resultat)	2, 8, 12, 13
Ekonomi			
204-1	Andel av utgifter som spenderas på lokala leverantörer	13-17	12, 13
205-2	Kommunikation antikorruption policy	26-27	8
Miljö			
301-1	Materialanvändning	18-21 Spec plastanvändning och bränsleförbrukning	7, 12, 13
302-1	Energianvändning inom organisationen	4-5, 20	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
303-2	Hantering av utsläpp vatten	20	6, 12
304-2	Påverkan av aktiviteter på biodiversitet	15 Projekt, men ej uppmätta KPlar	7, 12, 13, 14, 15
305-1	Direkta GHG utsläpp	9-10, 20 På produktnivå samt närområde	7, 12, 13
305-2	Indirekta energiutsläpp	20 I form av energiförbrukning samt energislag	7
306-1	Utsläpp till vatten, kvalitet och destination	20	6
306-2	Svinn och återvinning	22-24 Gällande bagerisvinn och returbröd	12, 13
307-1	Efterlevnad miljölagstiftning	Inga betydande incidenter under 2020	12, 13
308-1	Leverantörsgranskningar miljö	20 Nya, men även befintliga leverantörer vid kontinuerliga hållbarhetsrevisioner	12-13
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 Ej per kön	3, 8
403-4	Hälsoaspekter och säkerhet enligt fackliga avtal	26 Reglerat men ej redovisat per kön	3, 8
404-3	Andel anställda som får regelbundna medarbetarsamtal	Insida pärm, 25 Redovisat per del av organisation	3, 8
405-1	Mångfald inom styrelse, ledning och bland anställda	26 Redovisar endast kön	5, 10
406-1	Icke diskriminering	26 Redovisar om vår rutin	3, 10
407-1	Föreningsfrihet och kollektivanslutning	26	8
412-1	Mänskliga rättigheter	26-27	8
413-1	Lokala kontakter och engagemang	28 På våra bageriorter Malmö och Göteborg	8
414-2	Leverantörsgranskning socialt	17, 27 Följs upp vid kontinuerliga revisioner i enlighet med uppförandekod	8
416-1	Bedömning av hälso- och säkerhetseffekter av produkt- och tjänstekategorier	11-12, 17	2
416-2	Incidenter av bristande efterlevnad av regler gällande hälsa och säkerhet för produkter och tjänster	Inga incidenter under 2020	
417-1	Typ av produktinformation som krävs, samt andel produkter som berörs	11-12, 17	2
417-2	Antal överträdelser av lagar avseende på produkt-information och märkning	Inga incidenter under 2020	