

Hållbarhets- *redovisning* 2017





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

OM PÅGEN	SID
Om Pågen	4
En hållbar affärsmodell.....	5
Policies som styr vårt hållbarhetsarbete	6
Styrning och ansvar	6
Story / Hållbarhetsarbete handlar om helhetssyn	7
RÅVAROR & INGREDIENSER	
Höga krav på råvaror och ingredienser	8
Odling av spannmål	8
Ingredienser	9-10
Förpackningar och emballage.....	11
Leverantörer	12
Story / Granskning i lingonskogen	13
BAGERI	
Vi bakar med kärlek	14
Gott bröd med rätt kvalitet.....	14
Cerifierad livsmedelssäkerhet.....	14
Energiförbrukning.....	15
Kassationer och avfall	16
Närmiljö	16
DISTRIBUTION	
Effektiv försäljning och leverans av färskt bröd.....	17
FÖRSÄLJNING	
Våra kunder och konsumenter.....	18
Hållbarhet i handeln	18
Vad tycker konsumenterna.....	19
Returbröd från butik	20
Matsvinn i hemmet	20
Returbröden blir jäst i vårt kretslopp	21
PRODUKTER	
Hållbara produkter	22
Bröd är klimatsmart mat.....	22
Bra för hälsan att äta bröd	23
MEDARBETARE	
Systematiskt arbetsmiljöarbete	24-25
Våra värderingar visar vägen.....	26
Story / 30 år med bröd som passion	27
OMVÄRLD	
Våra intressenter	28
Externa samarbeten	29
Om hållbarhetsredovisningen	30-31

Vi bryr oss om framtiden

Sedan 1878 har Pågen försett svenska hem med gott, färskt bröd. Idag är vi det ledande bageriföretaget i landet och våra produkter finns i flera andra länder. Som ett familjeföretag är långsiktighet naturligt för oss – att vår verksamhet är ekonomiskt, miljömässigt och socialt hållbar. Vi vill fortsätta baka bröd i många generationer framöver och därför har vi en stor omtanke om våra gemensamma resurser, om medarbetare och konsumenter och om vår omvärld.



Vi på Pågen älskar bröd och kärnan i allt vi gör handlar om att baka med kärlek. Det vi bakar vill vi kunna ge till våra barn. Det präglar allt vårt arbete och hela bakningsprocessen – från val av råvaror, var de odlas och av vem till receptframtagning, bakning och leverans av färdigt bröd.

Livsmedelsproduktion står för en betydande del av det avtryck människan gör på miljön och detta måste vi ta på största allvar, även om bröd har en relativt liten påverkan jämfört med många andra livsmedel. Eftersom vi arbetar med en av de färskaste kategorierna i butik är det extra viktigt att sträva mot ett cirkulärt livsmedelssystem, som bygger på ett kretsloppssystem och där mängden restprodukter som inte kan återanvändas blir minimal.

På en del områden kan vi göra mycket själva, som att ställa kvalitets- och miljökrav på råvaror, eller minska miljöpåverkan från våra bagerier och transporter. På andra områden krävs det att branschen och samhället hjälps åt, som när det handlar om att minska matsvinnet. Men även där har vi som marknadsledare en viktig roll.

Därför arbetar vi aktivt på tre nivåer; med ett kretsloppstänk i bagerierna, med ett returbröds-system i butikerna, och i hemmen genom färskt bröd med lång hållbarhet och upplysning till konsumenterna. Mer om detta kan du läsa längre fram i hållbarhetsredovisningen.

Våra viktigaste frågor nu och framöver handlar om att:
– Bidra till utvecklingen av ett kommersiellt och hållbart jordbruk genom att använda svenska råvaror med högt ställda krav så långt det är möjligt.
– Arbeta långsiktigt för ett cirkulärt livsmedelssystem där så mycket som möjligt av restprodukterna tas till vara.

Hittills har vi koncentrerat oss på att göra rätt saker snarare än att berätta om dem. Vår ambition framöver är att kommunicera både våra mål och hur vi arbetar för att nå dem på ett tydligare och mer regelbundet sätt. Detta är vår första hållbarhetsredovisning, trevlig läsning!

Anders Carlsson Jerndal, VD Pågen

Om Pågen

Pågen är Sveriges ledande bageri inom förpackat färskt bröd, jäst kaffebröd, skorpor och kakor som är naturligt goda. 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.

Pågen startade sin historia som ett litet bageri, och samma bagarkunskap präglar fortfarande brödbaket, om än i mycket större skala. Idag har vi två bagerier där våra duktiga bagare bakar varje dag. Vi bakar för framtida generationer, för det vi bakar vill vi kunna ge till våra barn.

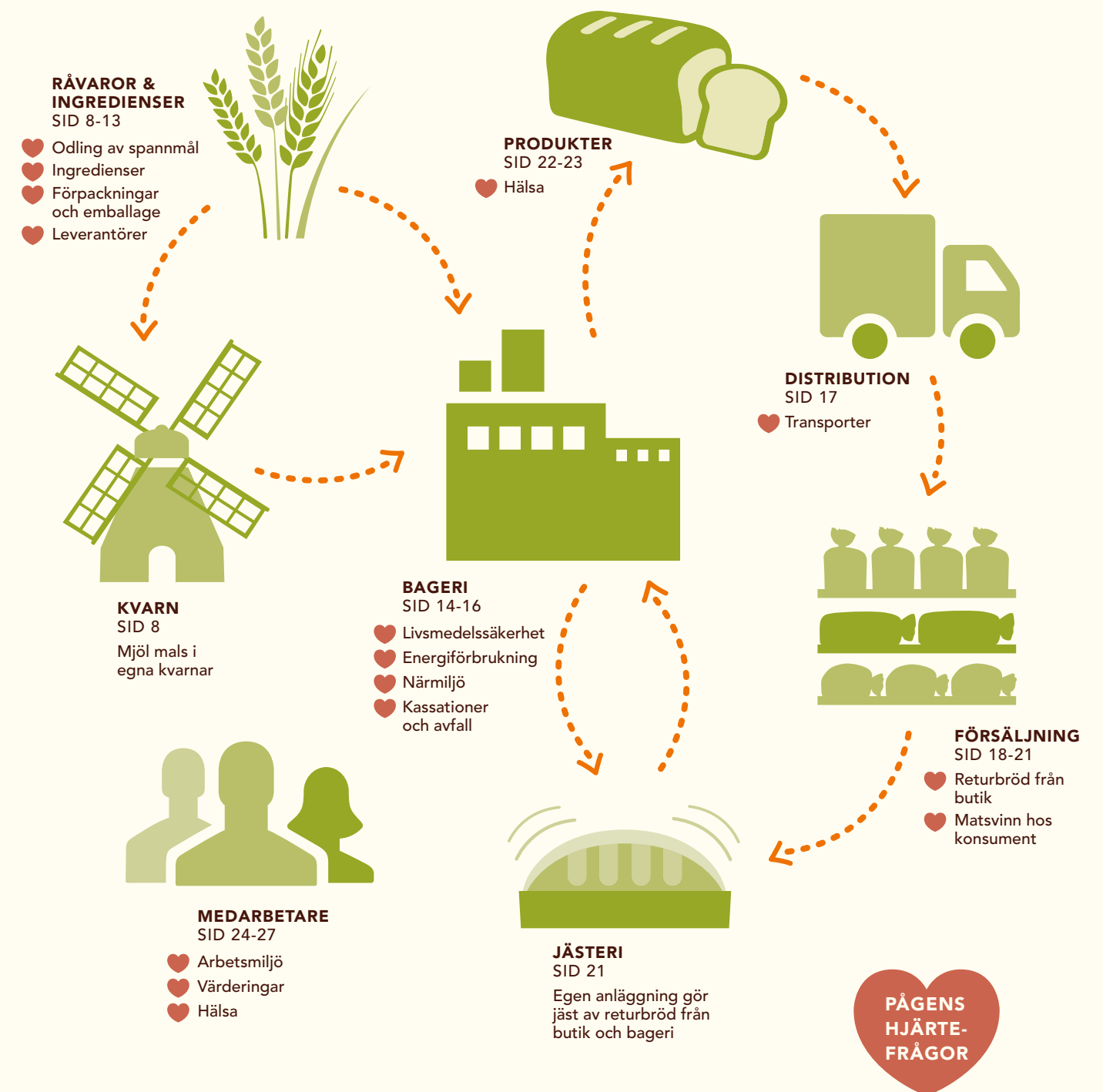
På Pågen har vi ett 40-tal olika matbröd i vårt sortiment, bland annat kända varumärken som LingonGrova och Hönökaka, men även Nordens mest sålda fikabröd Gifflar samt korv- och hamburgerbröd. Vi bakar också världens mest populära skorpor. Totalt har Pågen ca 60 produkter i sitt sortiment.

KORT OM PÅGEN

Affärsidé	Pågen bakar, utvecklar och marknadsför ett färskt bagerisortiment som är särskiljande, lönsamt och konsumentens självklara val.
Vision	Att vara en naturlig del av alla tillfällen.
Marknader	Våra matbröd säljs i Sverige, Norden och i Tyskland. Gifflar och Krisprolls exporteras till mer än 20 länder.
Produktion	Två bagerier i Malmö och Göteborg.
Huvudkontor	Malmö, i anslutning till det egna bageriet.
Ekonomi	Omsättning 3 miljarder SEK (varav 2,5 miljarder SEK i Pågen AB).
Årsanställda	1483 (varav 686 inom Pågen AB).

En hållbar affärsmodell

Pågen bakar med kärlek – när vi väljer råvaror, när vi bakar och när vi transporterar våra bröd från bageri till butik. Våra viktigaste hållbarhetsfrågor kallar vi för våra hjärtefrågor och är grunden i Pågens omtanke om våra konsumenter, medarbetare och världen omkring oss. Bilden är en översikt över vår verksamhet och de viktigaste hållbarhetsfrågorna inom respektive område, vilka också presenteras närmare längre fram i hållbarhetsredovisningen.



Policies som styr vårt hållbarhetsarbete

Att uppfylla lagkrav är en självklarhet, men därutöver har Pågen en rad policys för att vägleda oss i hållbarhetsarbetet.

Kvalitets- och produktsäkerhetspolicy; styr vårt kvalitetsarbete för att vi ska kunna leverera säkra produkter.

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



Styrning och ansvar

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

Ledningsprocessen styr hur vi tar fram en hållbar strategi med mål och planer som styr verksamheten. Utöver detta finns stödprocesser för kvalitet och hållbart arbete, inköp, kommunikation, medarbetare/HR, ekonomi, IT samt uppföljning och förbättring.

Processerna ägs av de olika funktionerna i verksamheten och varje styrande dokument har en ägare som ansvarar för att de är uppdaterade. Våra policys är en del av led-

Råvaru-, ingrediens- och produktpolicy; kontrollerar vilka ingredienser vi använder och ser till 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 vårt ansvar för att känna till de risker som finns genom hela värdekedjan samt att minimera och bemöta riskerna med lämpliga åtgärder.

ningssystemet och tas fram och godkänns av ledningsgruppen. Processkartor och styrande dokument finns publicerade på Pågens intranät där de är tillgängliga för alla anställda.

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

Pågens löpande hållbarhetsfrågor samordnas i ett tvärfunktionellt CSR-team.

Ansaret för uppföljning av våra hållbarhetsmål är fördelat till de funktioner i företaget som har möjlighet att påverka dess utfall i sitt dagliga arbete. Utfallet för våra hållbarhetsmål redovisas för ledningen i samband med respektive funktions avstämningsmöte som hålls vid två tillfällen under året. Vid dessa möten ges ledningen möjlighet att granska hållbarhetsarbetet och bedöma dess effektivitet.

STORY

Hållbarhetsarbete handlar om helhetssyn

Det var inte särskilt svårt för Helena Havglim att tacka ja till jobbet som kvalitets- och hållbarhetschef på Pågen. Den tydliga kontrollen av hela kedjan – från hur spannmålet odlas och mals till mjöl i egna kvarnar ända ut till brödet som konsumenterna köper i butiken – är den helhetssyn som hon tycker är avgörande för ett gediget hållbarhetsarbete.

– Jag har alltid känt att jag vill jobba med färskvaror, säger Helena Havglim som är utbildad livsmedelsagronom. Att producera och leverera färskna produkter innebär att allting händer här och nu och det ger en positiv företagskultur med snabba beslut.

Som ansvarig för kvalitetsarbetet är Helena delaktig i många delar av Pågens verksamhet. Det handlar t.ex. om att ställa tydliga krav vid inköp och ha koll på var alla råvaror kommer ifrån. Inom produktionen är det fokus på livsmedelssäkerhet och att följa lagkrav och standarder. Vid framtagning av nya produkter kan det bl.a. röra sig om att granska ingredienser och hälsoaspekter.

– Ett bra kvalitetsarbete ska gå tvärs igenom hela företaget, säger Helena. Min roll är att hjälpa andra med kunskap inom området, men också att vara med och påverka i olika forum. Bland annat deltar jag i det externa samarbetet Hållbar livsmedelskedja.

Hållbarhetsfrågorna är en del av kvalitetsarbetet och Helena menar att arbetet blir så mycket enklare när man har kontroll över hela kedjan. Hon lyfter t.ex. fram Pågens nära samarbete med de lokala



bönder som levererar spannmål till kvarnen och Pågens slutna system med att återvinna returbröd till jäst i det egna jästeriet.

Pågen kommer under 2018 att tydligare kommunicera kring hållbarhetsfrågorna bl.a. om de svenska råvarorna och hur gamla bröd blir till jäst och nya bröd.

– Det känns kul att vi tydligare lyfter fram detta då vi verkligen arbetar gediget med hållbarhetsfrågorna. Själv vill jag gärna köpa svenska varor så långt det är möjligt och har stort förtroende för svenskt lantbruk, avslutar Helena som är upp-vuxen på en gård i Skåne. För mig är det viktigt att mina värderingar stämmer överens med företaget där jag jobbar och det har infriats på Pågen.

Höga krav på råvaror och ingredienser

Pågen har högt ställda krav på våra leverantörer och de råvaror och ingredienser vi köper, dels för att kunna säkerställa att våra regelverk följs men också för att få råvaror till bästa kvalitet och pris. En förutsättning för detta är en kontinuerlig dialog med våra leverantörer.

Så långt det är möjligt väljer vi att baka med svenska råvaror. För oss är det viktigt att kunna använda råvaror där vi kan ha kontroll över odlingsprocessen och dess miljöpåverkan, men också att bidra till utvecklingen av det svenska jordbruket.

Odling av spannmål

Hållbart svenskt jordbruk

Pågen har en långsiktig vision om att vara med och utveckla ett kommersiellt och hållbart jordbruk. Det gör vi bäst genom att som svensk livsmedelsproducent använda och prioritera svenska råvaror, men också genom vårt gemensamma utvecklingsarbete med odlarna.

När vi bakar bröd är mjöl vår viktigaste råvara. Pågens mjöl kommer från våra egna kvarnar i Lilla Harrie och i Göteborg. Lilla Harrie ligger endast några mil ifrån vårt bageri i Malmö och i Göteborg ligger kvarnen vägg i vägg med bageriet. I så stor utsträckning som möjligt använder vi spannmål som odlats inom en radie av ca 15 mil från kvarnarna vilket bidrar till kortare transportvägar och därmed också mindre klimatpåverkan.

Vi samarbetar med cirka 200 kontrakterade bönder, som vi har ett nära och långsiktigt samarbete med, ofta över flera generationer. Genom den geografiska närheten och personliga kontakten kan vi kontinuerligt ha kontroll på spårbarhet och att kravspecifikationerna uppfylls.

Som en del i våra ambitioner att utveckla svenskt lantbruk arbetar vi med att testa och ta fram svenska spannmålsorter med nya och förbättrade bakegenskaper. I samarbete med ett flertal konceptodlingar genomför vi bl.a. försök med durum och dinkel.



Sunda krav

I ett globalt perspektiv är svensk odling miljövänlig, trots det ställer vi högre krav än lagstiftningen inom vissa områden. Till exempel tillåter vi inte slamgödsling sedan 2010, eftersom det kan sprida miljö- och hälsofarliga ämnen på åkrarna och metoden inte är tillräckligt beprövad och säkrad. Nya fält får inte ha slamgödsling de tre senaste åren.

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

En del av den råg vi köper har inte behandlats med stråförkortningsmedel, men tillgången är i nuläget inte tillräckligt stor. Råg har längre och vekare strån, vilket ökar risken att odlarens skörd blir förstörd. Pågens målsättning är att helt kunna använda råg utan stråförkortningsmedel. För att driva på en förändring arbetar vår egen kvarn, Lilla Harrie Valskvarn, tillsammans med odlarna för att utvärdera nya rågsorter som är naturligt korta.

Lilla Harrie Valskvarn har även kontrakterat lantbrukare som inte kommer att använda stråförkortning för rågskörden 2018, för att se om preparaten verkligen behövs. Stråförkortningsmedel är idag tillåtet, men vi jobbar aktivt med att hitta andra lösningar, bl.a. via Svenska Kvarnföreningen och Cerealtekniska arbetsgruppen.

HÅLLBARHETSMÅL ODLING AV SPANNMÅL

- ♥ Vi vill utveckla ett kommersiellt, hållbart svenskt lantbruk.
- ♥ Slamgödsling vid odling ej tillåten.
- ♥ Stråförkortning för vete ej tillåten.
- ♥ Arbeta aktivt med odlare via Lilla Harrie Valskvarn och inom branschorganisationer för att hitta lösningar för odling av råg som inte kräver stråförkortning.

Ingredienser

Ursprung

Det är viktigt för oss att ha kunskap om råvarornas ursprung, både var och på vilket sätt de odlats och förädlats. Då har vi möjlighet att göra tillförlitliga riskbedömningar vad gäller livsmedelssäkerhet och matbedrägeri. Så långt det är möjligt väljer vi att baka med svenska råvaror. Under 2017 var 88% av volymen inköpta ingredienser till bagerierna svenska och andelen har varit på liknande nivåer tidigare år. När vi utvecklar nya produkter strävar vi efter att använda råvaror och ingredienser som det långsiktigt finns god tillgång av.

Under 2017 var 88% av volymen inköpta ingredienser till bagerierna svenska

Pågen har under några år använt den frivilliga ursprungsmärkningen "Från Sverige" för att tydligt visa konsumenterna att våra produkter är svenska och för att stödja utvecklingen av svenskt lantbruk. De flesta av Pågens matbröd uppfyller kraven och vi har märkningen på i stort sett alla bröd. Bland våra Från Sverige-märkta bröd ligger andelen svenska ingredienser över kraven, på 90%.

Val av ingredienser

Alla ingredienser utvärderas noga innan de används i våra produkter. Förutom att de ska ha rätt smak och funktion i produkten godkänns de först för användning när vi vet att de är säkra och uppfyller kraven i vår råvaru-, ingrediens- och produktpolicy. Som underlag för bedömningen tar vi in uppgifter från leverantören och gör analyser i vårt laboratorium eller externt.

Vi är generellt sett restriktiva till användning av tillsatser och bakar allt vårt matbröd utan konserveringsmedel. I de fall vi använder tillsatser ska det finnas en väl motiverad anledning. Pågen använder inte ingredienser som består av, innehåller eller har framställts av genmodifierade organismer (GMO).



FRÅN SVERIGE

Ursprungsmärkning som visar att minst 75% av råvarorna i sammansatta produkter (t ex bröd) odlats i Sverige och att produkten är bakad och förpackad i Sverige.



Fett och olja

Pågen använder aldrig vegetabiliska oljor eller fetter som innehåller transfetter eller härdade fetter. Till de produkter som vi bakar med olja använder vi till stor del rapsolja som är tillverkad av svenskodlad raps.

Palmoljan har särskilda egenskaper som inte går att ersätta i vissa produkter utan att påverka smak, hållbarhet och konsistens avsevärt och vi använder en blandning av palmolja och rapsolja i produkterna Pågen Krisprolls och Pågen Kanelgiffel samt i muffins och Finska Pågar.

Miljö- och samhällspåverkan från storskalig palmoljeproduktion har seglat upp som en stor fråga för livsmedelsbranschen och den ökade efterfrågan på palmolja har skett på bekostnad av värdefull tropiskskog. Det är inget vi på Pågen vill bidra till. Vi följer WWFs rekommendationer att inte bojkotta palmolja, eftersom den bidrar till försörjningen för många och är en resurssnål gröda om den odlas på rätt sätt, och vi är medlem i WWF:s initiativ RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).



Den palmolja vi använder är certifierad enligt RSPO:s standard för produktion av hållbar palmolja (certifierad segregerad). Under 2017 har vi i kontakt med våra leverantörer av palmolja fokuserat på sociala förhållanden vid odling och framställningar av palmolja.

HÅLLBARHETSMÅL INGREDIENSER

- ♥ 2018: Svenska ingredienser ska stå för minst 85% av vår inköpta volym.
- ♥ 2018: Endast använda egentillverkad jäst.
- ♥ Endast använda palmolja certifierad enligt RSPO:s standard för produktion av hållbar palmolja (certifierad segregerad).



Förpackningar och emballage

Alla Pågens produkter är påsförpackade för att säkerställa att de håller så länge som möjligt. Vi utvärderar kontinuerligt de material och förpackningslösningar vi använder och har en långsiktig målsättning att använda förnybara och nedbrytbara material.

Under 2017 har vi optimerat formatet för ett antal påsar genom att minska bredd och längd för att inte använda mer plastemballage än nödvändigt. Pågen har också gått över till ett starkare plastmaterial som inneburit att vi haft mycket färre påsar som gått i sönder under packningen.

Pågens skorppåsar består till största del av papper. Insidan består av en tunn plastyta för att förhindra fettsläpp genom påsen och denna har vi nu sett över och uppdaterat med en tunnare men starkare film.

För fraktens skull lastas de förpackade produkterna i lådor av wellpapp och under året har Pågen tagit fram en bättre lösning med minskat material för en del av våra lådor.



HÅLLBARHETSMÅL FÖRPACKNINGAR OCH EMBALLAGE

- ♥ Kontinuerligt minska energiförbrukningen per producerad konsumentförpackning.



Leverantörer

För Pågen är kontrollen av råvarorna i våra produkter oerhört viktig. Både för att kunna leva upp till våra högt ställda krav på kvalitet, men också för att vi ska vara säkra på att de producerats på ett hållbart sätt. Vi arbetar därför systematiskt för att utveckla våra krav och för att förbättra kontrollen i hela leverantörskedjan.

Pågen har ett nära och långsiktigt samarbete med ett fåtal utvalda leverantörer vilket gör att vi kan vara säkra på att de väl känner till våra kvalitets- och livsmedels-säkerhetskrav och vår uppförandekod. Under 2017 samarbetade Pågen med 24 leverantörer av råvaror och emballage och av dessa står 10 leverantörer för cirka 90% av inköpen. Vår största leverantör är Lilla Harrie Valskvarn.

Vår uppförandekod för leverantörer är utformad enligt FN:s tio principer inom områdena mänskliga rättigheter, arbetsrätt, miljö och korruption. Nya leverantörer bedöms innan de godkänns och vi gör inköp från dem. Befintliga leverantörer utvärderas årligen av våra avdelningar inköp, kvalitet och produktutveckling gemensamt. Det vi bedömer är leverantörens prestation inom leverans av produkt, reklamationer och produktkvalitet, samarbete och service samt hållbarhet/CSR. Som en del i vår bedömning och utvärdering av leverantörer gör vi

även leverantörsrevisioner på plats i deras anläggningar för att ytterligare säkerställa att de uppfyller våra krav.

I dialogen med våra leverantörer uppskattar vi transparens och det är viktigt för oss att få tillgång till information om leverantörens tillverkning, underleverantörer och ingående information om produkternas egenskaper.

Under 2018 kommer Pågen att genomföra ett arbete för att fördjupa kunskapen om det hållbarhetsarbete som görs hos våra leverantörer. Vi har som mål att uppdatera våra frågeformulär, där vi skaffar oss underlag inför leverantörsbedömning. Ambitionen är att tydligare fokusera på de hållbarhetsområden som är viktiga för oss, t.ex. råvarornas ursprung. Tidigare har vårt fokus vid bedömning av leverantörer främst varit livsmedelssäkerhet och kvalitet, men vi har ambitionen att våra hjärtefrågor ska bli ännu tydligare för våra leverantörer.

HÅLLBARHETSMÅL LEVERANTÖRER

- ♥ **2018: Ta fram nytt underlag för leverantörsbedömning med fokus på hållbarhet och ursprung.**
- ♥ **Utföra minst 5 leverantörsrevisioner på plats varje år.**



STORY



Granskning i lingonskogen



LingonGrova är Sveriges mest populära bröd och det bakas med lingon från de svenska skogarna. För att kunna säkerställa att våra kvalitetskrav efterlevs granskar Pågen hela leverantörskedjan och genomför revisioner från skörd till färdig ingrediens.



Målet med revisionerna är att förstå och få kontroll på processen från att bären plockas till att de skickas till kokning av sylt. Fokus är på att Pågens uppförandekod för leverantörer följs i alla led. De leverantörer vi samarbetar med ska kunna visa att de tar socialt ansvar och har en bra process.

Det var mitt i högsäsong när Pågen besökte bärskogarna. En mycket intensiv period och en bransch som då lockar väldigt många människor, både seriösa uppköpare, en del lycksökare och förstås mängder av bärplockare som vill tjäna en slant.

– Vi besökte depåer för bäruppköp i Mellansverige för att vara säkra på att bären plockas och säljs under bra förhållanden, säger Ann-Christin Lindström på Pågens kvalitetsavdelning. Vi hade våra farhågor, men det vi såg kändes betryggande. Det fanns korrekta avtal på plats som följer gällande regler och en respekt för andra människor som en viktig grundtanke.

Revisionen innebar också att Pågens revisorer granskade rutiner kring hygien, produktsäkerhet och hur bären hanterades på plats.

Ann-Christin berättar vidare att uppköparna arbetar för goda relationer med markägare, plockare och kunder, och har personliga relationer med de flesta. T.ex. håller man möten med alla både innan och efter varje säsong för att reda ut frågor som kan uppkomma.

Pågens revisorer åkte också till platser där många av de utländska bärplockarna bor under säsongen för att kunna prata direkt med plockarna och säkerställa att förhållandena var bra. Senare besöktes också såväl fryslager och rensningsanläggning som själva sylttillverkningen.

– För oss revisorer innebär besöken att vi får en djupare förståelse för handeln med viltplockade bär, men också att vi på plats kan föra en dialog med de människor som dagligen arbetar med lingonen. Vi såg ingenting som gav oss anledning till oro och det är med en skön känsla i magen vi nu fortsätter vårt kvalitetsarbete, säger Ann-Christin Lindström.



Vi bakar med kärlek

I Pågens två bagerier bakas det ca 116 000 ton produkter årligen. I Malmö bakar vi t.ex. storsäljaren LingonGrova, våra Levain-bröd och skorpor, medan Göteborgsbageriet bl.a. gör Giffar och Hönökaka. I grunden ligger en gedigen bagartradition och en omtanke om våra goda, färska bröd och dem som ska äta dem.

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. Detta görs minst en gång i timmen och vid uppstart, byte av sort och vid avslut.

För att skapa en samsyn inom företaget om vad som är rätt kvalitet på våra produkter träffas representanter från kvalitet, marknad, produktutveckling och produktion en gång i veckan för att provsmaka alla produkter i sortimentet. Vi bedömer smak och konsistens på nybakade och



äldre produkter och hittar vi något vi inte är nöjda med beslutar vi gemensamt om vilka åtgärder som ska vidtas.

Aktuell information om vårt sortiment och vad våra produkter innehåller finns på vår hemsida.



Certifierad livsmedelssäkerhet

Våra bagerier har mycket höga hygienkrav som vi uppnår genom ren luft (filtrering av inkommande luft, övertryck i hygienzoner, stängda dörrar och fönster), ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning och lokaler samt strikta hygienregler för personer som vistas i bageriet. Det är särskilt viktigt att det färdigbakade brödet inte kommer i kontakt med mögelsporer, därför är det förbjudet att röra vid det färdigbakade brödet, och att det



förpackas i sin påse så fort som möjligt. Rätt hygienstandard gör att våra produkter får en lång hållbarhet utan att mögla och bidrar på så sätt inte till onödigt matsvinn i hemmen.

Pågens båda bagerier är certifierade enligt FSSC22000 som är en standard för livsmedelssäkerhet. En tredjepartsrevisor reviderar oss årligen för att se att vi alltid uppfyller kraven i standarden. Vid ändringar i processer eller ombyggnader i bagerierna arbetar vi aktivt med riskbedömningar med hänsyn till livsmedelssäkerhet, vilket skapar medvetenhet om potentiella risker och hur vi kan undvika dem.

HÅLLBARHETSMÅL LIVSMEDELSSÄKERHET

- Arbeta med ständiga förbättringar och bibehålla certifieringar inom livsmedelssäkerhet.

Energiförbrukning

Den el vi köper är från förnybar energikälla (vattenkraft) och vår leverantör av gas lovar enligt avtal att producera en volym biogas motsvarande vår förbrukning. Vårt mål är att använda förnybar energi så långt det är möjligt. Idag är andelen 97% beroende på att vi använder fjärrvärme i en av våra anläggningar.

Under de senaste åren har vi gjort ett antal energibesparingsåtgärder för att sänka vår energiförbrukning tex, återvinning av värme från ugnar, byte till nyare energieffektiva värmepanna samt optimerat kyla och belysning. Våra åtgärder har gett effekt och vi har sänkt vår energiförbrukning per producerad konsumentförpackning (kfp) med 12% sedan 2013.

Energiförbrukning per bakad konsumentförpackning (kfp) i Pågens bagerier

	Energiförbrukning/produkt (kWh/kfp)	Jämfört med 2013 (% ändring kWh/kfp)
2013	0,523	
2014	0,505	-3%
2015	0,481	-8%
2016	0,469	-10%
2017	0,460	-12%

Åtgärder för energieffektivisering 2017

- Energieffektivare belysning, 90% av alla lampor i produktionen utbytta
- Byte av ångpanna till fyra mindre och effektivare
- Byte av huvudtilluftsfläkt till mer energisnål modell
- Byte av gasbrännare på en ugn för bättre förbränning och säkerhet
- Byte av kylmaskiner i serverhall
- Driftoptimering av ventilation i kontor

HÅLLBARHETSMÅL ENERGIFÖRBRUKNING

- Kontinuerligt minska energiförbrukningen per producerad konsumentförpackning.
- Använda förnybara energikällor så långt det är möjligt.



Kassationer och avfall

Som livsmedelsproducent tar vi ett kretsloppsansvar för vår produktion. Ett visst svinn är oundvikligt i bagerierna, t.ex. genom kanter som tas bort eller bröd som av någon anledning blivit felbakade. Genom vårt cirkulära system går spillet till vårt jästeri, se sid 21. Där omvandlas resterna till jäst som vi använder för att baka nya bröd med. De rester vi inte kan ta hand om i jästeriet blir djurfoder eller bioetanol.

Vi strävar efter att återvinna så mycket som möjligt av det avfall som uppkommer i produktionen. Mängden avfall i de olika fraktionerna mäts kontinuerligt så att vi kan styra hanteringen och minska den totala volymen avfall. T.ex. har vi minskat vårt brännbara avfall i bage-

riet i Malmö med 14% under 2017. Under 2018 kommer vi att ta fram måltal för avfallshantering för att ytterligare öka medvetenheten.

HÅLLBARHETSMÅL KASSATIONER OCH AVFALL

- ♥ Kassationer från produktionen max 2%.
- ♥ 100% kassationer från bagerierna ska återanvändas i vårt jästeri alternativt bli bioetanol eller djurfoder.



Närmiljö

Livsmedelsproduktion där människor bor ska vara något naturligt. Vi arbetar aktivt i olika projekt med andra lokala aktörer för att skapa hållbara lösningar som gör att vi alla kan samverka i närmiljön.

Minskat buller

Pågen arbetar kontinuerligt för att minska bullernivåerna, framför allt för att kunna samexistera med vår omgivning på ett bra sätt. De senaste 5 åren har vi vidtagit ett flertal åtgärder i samband med ombyggnader och energieffektiviseringar för att få bort eller minska bullerkällor. Vid uppförande av nya byggnader har det gjorts så att bullrande verksamhet flyttats in på gården och ny tät fasad förhindrar att buller släpps ut till omgivningen. Exempel på verksamheter som flyttats är returbröds-hantering och leverans av socker i Malmö. I Malmö har även kylaggregat bytts ut till lågbullrande och en större värmepanna har ersatts av flera mindre som är invändigt placerade och bullrar mindre.

Utsläpp till vatten och luft

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

HÅLLBARHETSMÅL NÄRMILJÖ

- ♥ 2018: Ta initiativ till lokal samverkan med aktörer i området och lokala myndigheter för att skapa en hållbar miljö.
- ♥ Vid till- eller ombyggnad ta fram åtgärdsplan för minskat utsläpp till luft och vatten samt buller till omgivningen.

Effektiv försäljning och leverans av färskt bröd



Pågen levererar färskt bröd till butiker runt om i Sverige – till skillnad från många andra som levererar fryst bröd. Att baka och sälja färskt bröd är en del av vår långa bagartradition, men också det svenska brödkonsumenter helst vill ha.

Vår strävan är att hantera vår distribution så klimatsmart som möjligt, t.ex. genom att aktivt arbeta för en hög fyllnadsgrad och planera så att minsta antalet mil körs med våra bilar. Pågens säljare går regelbundet utbildning för Yrkeskompetensbevis (YKB) där de utbildas i sparsamt körsätt och i effektiv planering av lastning av bilar.

Vår modell med returbröd görs utan att några extra transportmil körs, eftersom våra säljare är i butik varje dag och kan ta med sig brödet tillbaka till bageriet på sin vanliga runda hem. Tittar man på hela klimatbelastningen hos ett bröd står transporterna för en ganska liten del, ca 6%, se sid 22.

Självklart försöker vi minska utsläppen från transporter så mycket det går, till exempel genom att byta till nyare, mer bränslesnåla bilar. Under 2017 har vi införskaffat 59 B-bilar och 12 C-bilar, samtliga med Euro 6-motorer.

2017 använde Pågen 29,2% förnybart bränsle i form av HVO och under de kommande åren är målet att öka andelen förnybart bränsle avsevärt. Samtidigt har vi minskat den årliga förbrukningen av diesel med totalt

102 000 liter. Våra egna bilar transporterar produkterna från ett antal omlastningscentraler i landet. Transporterna från bagerierna till omlastningscentralerna kördes under 2017 på 100% HVO-bränsle.

Pågen har också under 2017 utökat samarbetet med Sveriges Åkeriföretag gällande Fair Transport för samtliga inköpta inrikestransporter samt transporter till Danmark och Norge, motsvarande 85% av våra inköpta transporter. Fair Transport är ett initiativ som innebär att lyfta fram och uppmärksamma sunda transporter från ansvarsfulla åkerier som kör trafiksäkert, tänker klimatsmart och erbjuder goda arbetsförhållanden.

HÅLLBARHETSMÅL TRANSPORTER

- ♥ 2019: 50% av våra fordon ska använda HVO-bränsle.
- ♥ Samtliga säljare får utbildning i sparsam körning vart femte år i enlighet med YKB (yrkeskompetensbevis).
- ♥ Ställa krav på samtransport vid fjärrleveranser.

Våra kunder och konsumenter

Pågens långsiktiga hållbarhetsarbete påverkas av krav från både dem som konsumerar våra produkter och från våra kunder som säljer produkterna. Vi strävar alltid efter att vara lyhörda för deras behov och önskemål för att kunna vara ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbara nu och i framtiden.

Både vi, våra kunder och konsumenter önskar hållbara produkter som i så stor utsträckning som möjligt är svenska och produceras på ett sätt som minimerar påverkan på miljön. Gemensamt har vi också ett intresse av och ett ansvar för att minska andelen livsmedel som slängs.



Hållbarhet i handeln

Handeln önskar ett ökat svenskt sortiment och Pågen kan idag möta deras efterfrågan, t.ex. med matbröd som är bakade i Sverige och som uppfyller kraven i Från Sverige-märkningen (mer om våra råvaror och ingredienser på sid 8-9). Genom Lilla Harrie Valskvarns kontraktsodlingar stödjer vi handelns ambition att bevara och utveckla svenskt lantbruk.

Vi har också stora krav på oss att ha en god kontroll av kvalitet, livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Med tydlig märkning av innehåll och ingredienser hjälper vi konsumenterna att kunna göra medvetna och hållbara val.

Färskheten för bröd är viktig för konsumenterna och Pågens säljare besöker dagligen butiker runt om i Sverige för att leverera nybakade produkter. En mindre del (1,7%) av vår försäljning är produkter som säljs via grossister till storhushåll, som skolor och sjukhus. Dessa måste av logistiska skäl frysas, likaså produkter till marknaden i Norge.

En av de största utmaningarna inom livsmedelskedjan är att minska andelen mat som inte äts utan blir avfall. Pågen arbetar aktivt med frågan inom alla delar av vår verksamhet. I butikerna strävar vi alltid efter att hitta en balans mellan att konsumenterna ska få tillgång till de bröd de efterfrågar och att få så lite överblivet bröd som möjligt. Vi har ett kretsloppssystem och tar tillbaka allt det bröd som inte blivit sålt, samtidigt som vi kontinuerligt förbättrar våra system för leveransplanering, se vidare på sid 20-21.

Tillsammans med flera andra livsmedelsföretag arbetar Pågen för att nå en hållbar livsmedelsproduktion och -konsumtion i Sverige. Samarbetet Hållbar Livsmedelskedja samordnas av WWF och handlar om att säkerställa att konsumenterna ska kunna äta god, hälsosam och hållbar mat idag och i framtiden. I samverkan med övriga aktörer vill vi driva på arbetet för att nå en ökad omställningstakt och fler konkreta åtgärder med brett genomslag.

Vad tycker konsumenterna?

Pågen är måna om att ha en löpande dialog med våra konsumenter. Synpunkter från konsumenterna är vägledande i framtagningen av nya produkter, förändringar av recept eller vid beslut att ta bort någon produkt. Vid produktutveckling gör vi även olika typer av konsumenttester för den nya produkten, men också bredare undersökningar kring trender, köpvanor mm. Via vårt konsumentforum får vi direkt feedback kring våra produkter – både ris och ros. Många kontakter oss också med specifika frågor kring t.ex. hälsoaspekter, allergener eller frågor kring hur vi bakar våra bröd.

FÄRSKT ÄR GOTT

88%

av konsumenterna vill ha färskt bröd*

78%

av konsumenterna anser att ett bröd som varit fryst inte är färskt*

70%

av konsumenterna vill inte frysa in ett bröd som varit fryst*

BRÖD OCH HÄLSA

Viktigaste egenskaperna vid val av bröd / *****

- Andel fullkorn
- Andel fibrer
- Andel socker
- Svenska och naturliga råvaror

Uppfattningar om fullkorn***

64%

"det är hälsosamt att äta fullkornsprodukter"

67%

"fullkorn förbättrar tarmhälsan"

43%

"bröd är viktigt för att få i sig tillräckligt med fullkorn"

42%

"fullkorn är den viktigaste egenskapen vid val av bröd"

KONSUMENTERNA OCH KLIMATET

Viktigast kring hur brödet har bakats**

1. I Sverige
2. På naturliga råvaror
3. Hållbart/klimatsmart
4. Lokalt/närbakat

41%

tar hänsyn till klimatförändringarna när de handlar mat***

40%

uppger att klimatpåverkan kommer att påverka deras matval framöver***

Returbröd från butik

Svenska folket vill se färskt bröd i brödhyllorna och det har vi levererat i 140 år. Samtidigt ska det ske med minsta möjliga negativa effekter på miljö och klimat. Det är ofrånkomligt att det blir ett svinnet när det gäller en färsk kategori. Det som skiljer bröd från andra färska kategorier är att det är leverantörsledet som tar ansvar för svinnet i butik. Detta tycker vi är positivt eftersom det möjliggör ett kretsloppssystem, vilket vi tillämpar. Pågen tar tillbaka allt bröd som inte blivit sålt. Merparten går till återvinning i vårt jästeri och resten blir djurfoder alternativt bioetanol.

Vårt mål är att hålla nere andelen returbröd. Vi arbetar aktivt med att planera varuleveranserna och tar bort produkter ur vårt sortiment som har höga returnivåer.

Vi jobbar också med sortimentet i varje enskild butik i syfte att minimera returer, bland annat genom hur vi använder hyllytan och dess fyllnadsgrad. Ju färskare brödhylla, desto mindre returer från butik och desto mindre matsvinn i hemmen, där det största svinnet uppstår.

HÅLLBARHETSMÅL RETURBRÖD FRÅN BUTIK

- ♥ Returbröd från butik ska ingå i ett slutet kretslopp.
- ♥ Vi ska kontinuerligt arbeta för att minska mängden returbröd

Matsvinn i hemmet

Pågen bakar bröd för att de ska ätas, inte slängas. Därför är det viktigt för oss att våra dagsfärska bröd har lång hållbarhet så att konsumenten får längre tid att konsumera dem i hemmet. Genom att Pågens bröd tidigare inte varit frysta går det även att frysa ner hela eller delar av bröden. Undersökningar visar att folk inte gärna fryser om bröd som tidigare varit fryst*.

Vi jobbar kontinuerligt med färskheten – att brödet ska smaka och upplevas färskt så länge som möjligt. Pågen använder inte konserveringsmedel i några av matbröden, utan vår långa hållbarhet beror bl.a. på att vi har rätt hygienivå i våra bagerier, se mer på sid 14. Även surdegen som vi har i alla våra bröd gör att de håller och upplevs färska längre.

På olika sätt hjälper Pågen konsumenterna att bli mera medvetna kring bröd och dess hållbarhet. Vi uppmanar våra konsumenter att känna, lukta och titta på brödet innan man slänger det och ger tips på hur man kan tillvarata gammalt bröd. Vi arbetar också för att tydligare kommunicera brödets långa hållbarhet.

Att vårt färdigförpackade bröd är skivat gör också att mindre riskeras att slängas och de som väljer att frysa våra bröd kan ta fram precis så mycket som ska ätas för stunden. Vi tillhandahåller också olika storlekar på förpackningarna för att passa olika hushåll.

HÅLLBARHETSMÅL MATSVINN HOS KONSUMENT

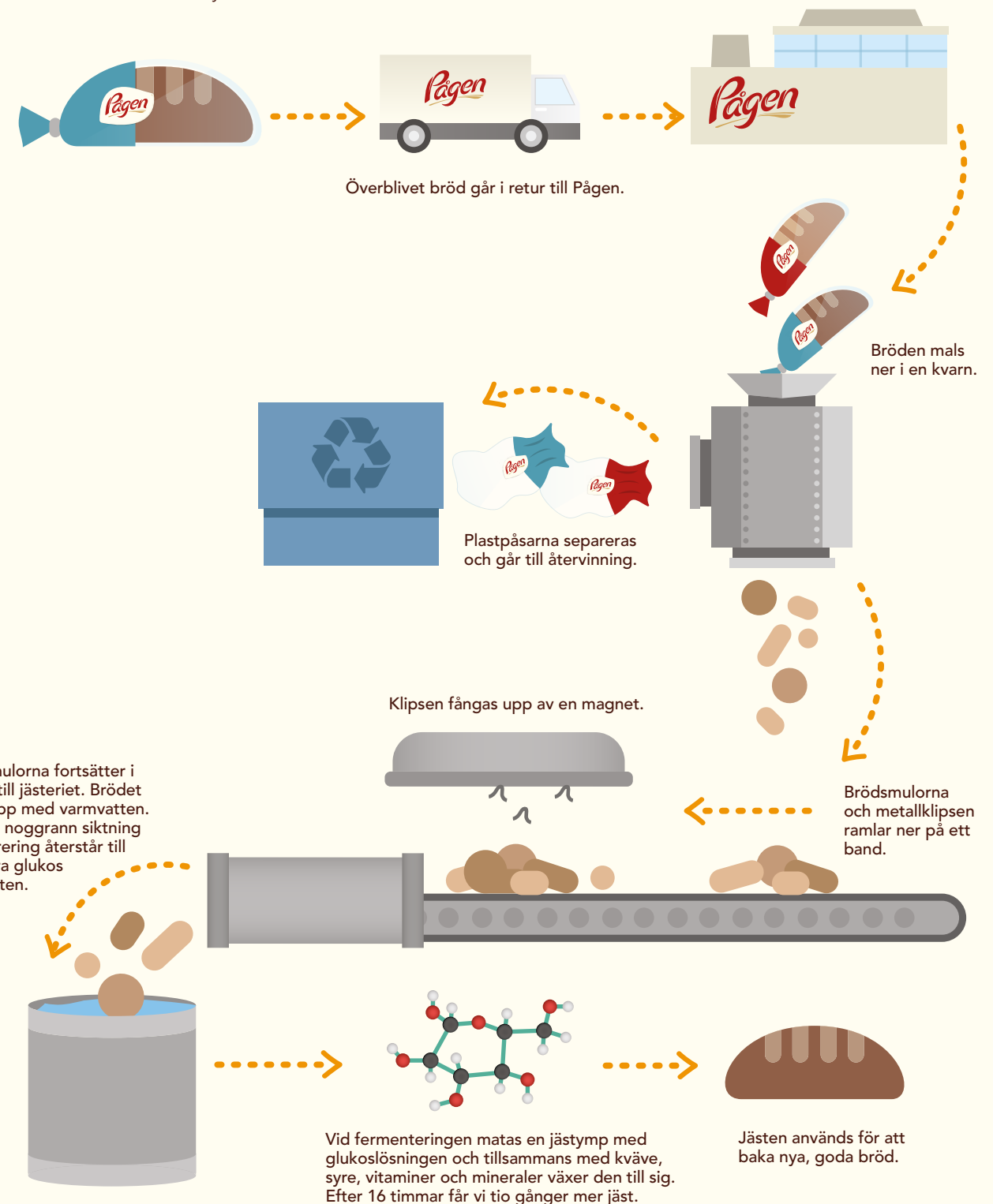
- ♥ Tillhandahålla bröd med lång hållbarhet och hög kvalitet.
- ♥ Hjälpa konsumenten genom att upplysa om brödets faktiska hållbarhet och hur bäst-före ska tolkas – titta, känna, lukta och smaka.



Glasstopping. Använd brödet till sista smulan.

Returbröden blir jäst i vårt kretslopp

Pågen strävar mot ett cirkulärt livsmedelssystem, dvs ett kretsloppssystem där mängden restprodukter som inte kan återanvändas blir så liten som möjligt. Därför tar vi tillbaka det bröd som inte sålts i butikerna. Av dessa och av rester från våra bagerier gör vi jäst som sedan används vid bakningen av nya bröd.



*YouGove Maj 2017.

Hållbara produkter

Mycket talar för att vi i Sverige har världens mest varierade brödhylla. Ur ett hållbarhetsperspektiv har bröd ett litet klimatavtryck och flera hälsosamma egenskaper, så som innehåll av fibrer och fullkorn. Pågen har ett brett och varierat sortiment av närmare 60 olika produkter för att kunna erbjuda något för alla.

Bröd är klimat-smart mat

Undersökningar visar att bröd är ett av våra mest klimatsmarta livsmedel, samtidigt är det något som få känner till. Brödinstitutets undersökning från oktober 2017 visade att endast 1 av 4 instämmer i påståendet att bröd är klimatsmart och så många som var tredje person säger till och med att de kommer att minska sin konsumtion av bröd för klimatets skull.

Undersökningar visar att bröd är ett av våra mest klimatsmarta livsmedel, samtidigt är det något som få känner till.

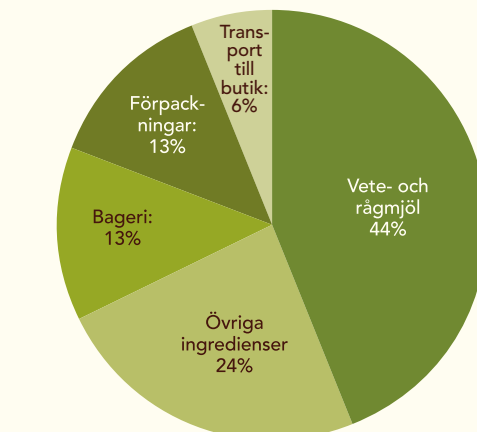
Samtidigt finns det belegg för att bröd har ungefär samma klimatavtryck som t.ex. baljväxter och flera växtbaserade livsmedel. Svenskt spannmål har låg klimatpåverkan, bland annat eftersom man får ut mycket livsmedel per odlad yta.

Klimatavtryck från våra bröd

På uppdrag av Pågen har RISE (Research Institutes of Sweden, fd SIK) beräknat klimatavtrycket för fyra av våra bröd. Klimatavtrycket för en produkt beräknas genom att använda livscykelanalysmetodik (LCA), med enbart klimatpåverkan i fokus. En LCA kvantifierar en produkts potentiella belastning av olika miljöeffekter under hela dess livslängd.

Klimatavtrycken för Pågens bröd i studien (Jättefranska, Kärnsund, Lingongrova och Pågen Limpa) varierar mellan 0,6-0,8 kg koldioxidequivaler/kg bröd vikt är i samma storleksordning som t.ex. pasta.

Det största enskilda bidraget till brödens klimatpåverkan kommer från mjölet, som också är den största ingrediensen, men även från övriga ingredienser – totalt 68%. Transporterna tros ofta ha en större del av klimatbelastningen än vad de verkligen har och studien visar att de endast står för 6% av klimatpåverkan.



Genomsnittlig klimatpåverkan för bröden Jättefranska, Kärnsund, Lingongrova och Pågen Limpa.

Störst möjligheter att minska klimatavtrycket för bröd är genom att arbeta tillsammans med leverantörer av råvaror och ingredienser mot klimatbesparande åtgärder, vilket också är en av våra ambitioner framöver.

Smörgåsmåltid vs tallriksmåltid

RISE har även gjort jämförelser mellan fem olika tallriks- respektive smörgåsmåltider, där båda typerna av måltider hade jämförbara närings- och energiinnehåll. Analyserna visar att smörgåsalternativen ur klimatsynpunkt i flera fall är ett bättre val. Avgörande för måltidernas klimatavtryck är valet av ingredienser, t.ex. har nötkött en betydligt högre påverkan än andra proteinkällor.

Smörgåsmåltid	Klimatavtryck kg CO ₂ e
Pågenlimpa med skinka	0,96
Kärnsund med kycklingsallad	0,57
Lingongrova med matjessill	0,22
Jättefranska pizzastyle	0,92
Lingongrova med lax	0,31

Tallriksmåltid	Klimatavtryck kg CO ₂ e
Spagetti och köttfärssås	2,22
Stekt kycklingfilé ris och currysås	0,85
Lax med potatis	0,60
Oxfile med potatisgratäng	4,01
Lins-och potatissoppa	0,31

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, kostfibrer, 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.

Nyckelhål

Nyckelhålet hjälper konsumenterna att göra hälsosamma matval och hitta de nyttigare alternativen inom olika



30% av Pågens bröd är nyckelhålsmärkta.

livsmedelsgrupper. Genom att välja en nyckelhålsmärkt produkt får du i dig mindre socker och salt, mer fullkorn och fibrer och nyttigare eller mindre fett.

Fullkorn och fiber

Fullkorn kan man bara få i sig genom att äta spannmålsprodukter. Pågen har flera matbröd, skorpar och kex som är bakade på fullkorn. 45% av Pågens bröd har en fullkornshalt (beräknat på torrs substans) på över 25%. 34% av Pågens bröd är rika på fiber, dvs har en fiberhalt på över 6g/100g produkt.

Fullkornet innehåller bl.a. fiber, järn och antioxidanter och har flera hälsofördelar, t.ex. en positiv påverkan på blodsocker och kolesterol. Genom att äta mer fullkorn, kan man också minska risken för flera folkhälsosjukdomar som diabetes, tjocktarmscancer och hjärt- och kärlsjukdomar. I fullkornmjöl siktas inga delar bort, utan hela spannmålskärnan (frövit, grodd och kli) är med. Kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålsslag.

Surdeg

Många av Pågens matbröd bakas med surdeg, framför allt eftersom bröden blir smakrika, saftiga och får ett inkräm som är relativt fast, vilket gör att de smular mindre.

Socker

Alla bröd innehåller en liten del socker som finns naturligt i mjöl men också i andra ingredienser som sirap och malt. 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 och 9 av våra

produkter är osötade, dvs utan tillsatt socker som inte förbrukas som jästnärning.

Salt

Salt tillför bröd flera positiva egenskaper, som god smak och bättre volym. Det hjälper också till att öka brödets hållbarhet och lyfta fram andra smaker. Pågens hållning är att hålla nere saltmängden i våra recept så långt som möjligt, utan att påverka brödets kvalitet och smak.

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 innehåller mjölk och ägg inom det söta sortimentet. Även andra allergener kan förekomma och aktuell information om våra produkter och vad de innehåller finns på förpackningarna och på vår hemsida.

Våra rutiner säkerställer att vi systematiskt begränsar spridningen av ingredienser 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.



HÅLLBARHETSMÅL HÄLSA

- ♥ Kontinuerligt arbeta med att minska sockerinnehåll utan att kompromissa med produktens kvalitet och goda smak.
- ♥ Förbättra kommunikationen om produkternas innehåll för att underlätta för konsumenten att göra medvetna val.



Systematiskt arbetsmiljöarbete

En god arbetsmiljö där våra medarbetare mår bra är en förutsättning för att Pågen ska kunna fortsätta baka bröd till kommande generationer. Engagemang, trivsel och ständiga förbättringar är grundläggande och därför har vi årligen genomfört en medarbetarundersökning för att fånga upp var vi står och var vi behöver göra insatser.

Alla beslut vi tar, hur vi agerar i vardagen samt leder och utvecklar Pågen tar sin utgångspunkt i våra gemensamma värderingar samt vår uppförandekod.

Arbetsmiljön är också ett viktigt konkurrensmedel och en strategisk fråga för företagsledning och styrelse. Ytterst är vår Vd ansvarig för arbetsmiljöfrågorna inom verksamheten och varje ledare har ett delegerat ansvar att säkerställa att vi lever upp till de lagkrav som finns. Dessutom har varje medarbetare ett ansvar att följa Pågens regler och rutiner, använda de skyddsanordningar som arbetet kräver men också att rapportera eventuella brister så att vi kan förebygga framtida problem.

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

Vi har ett systematiskt arbetsmiljöarbete (SAM, enligt Arbetsmiljöverket) och frågorna är en självklar och naturlig del av verksamheten. Modellen betyder att vi löpande undersöker vår arbetsmiljö, bedömer risker, åtgärdar och följer upp.

Målsättningen är att skapa en fysisk och psykosocialt säker och sund arbetsplats för alla våra medarbetare och förebygga risker för arbetsskador och arbetsrelaterad ohälsa. Vår ambition är också att skapa en stimulerande arbetsmiljö som ger möjlighet till personlig och yrkesmässig utveckling.

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



Nolltolerans mot diskriminering

Pågen har nolltolerans mot alla former av diskriminering, kränkande särbehandling, trakasserier, hot eller våld i verksamheten. Vi har rutiner för hur vi ska jobba förebyggande, utbilda, direkt agera och följa upp om problem uppstår. På intranätet finns en visselblåsarfunktion för möjligheten att anonymt rapportera problem.

Vid rekryteringar väger vi alltid in mångfaldsaspekten jämte kompetens utifrån verksamhetens behov. Vi stärker vår konkurrenskraft genom att ha medarbetare med olika kompetens, olika bakgrund och som tänker olika.

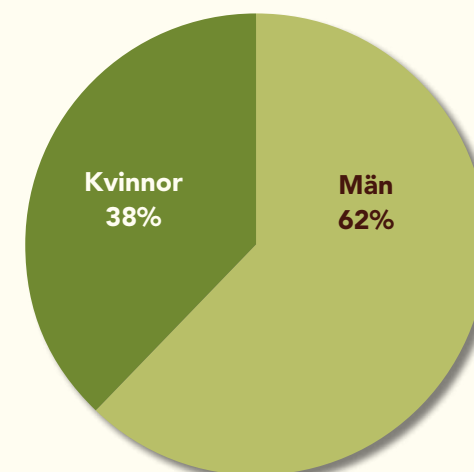
Hälsa

För att må bra är det viktigt att röra på sig och att göra saker tillsammans, därför jobbar vi proaktivt med olika hälsofrämjande insatser och har ett generöst friskvårdsbidrag för medarbetarna. Bland annat har medarbetarna möjlighet att delta i olika lopp – allt från Våruset och Midnattsloppet till Toughest och Vätternrundan – på företagets bekostnad. 2017 deltog 214 medarbetare i 18 olika lopp och tillryggalade 2 340 km tillsammans. Pågen erbjuder också olika gruppaktiviteter som yoga och föreläsningar.



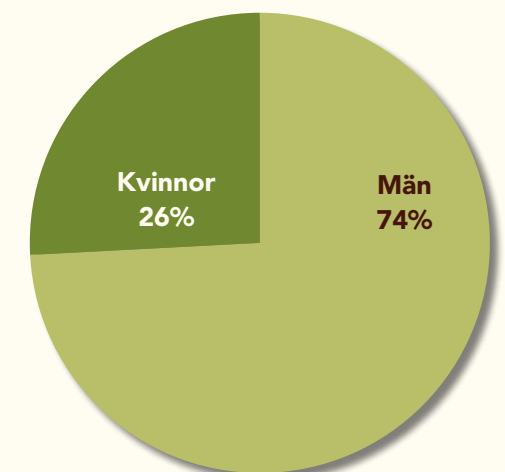
Team Pågen på Cykelvasan 2017.

Jämställdhet totalt i Pågen AB



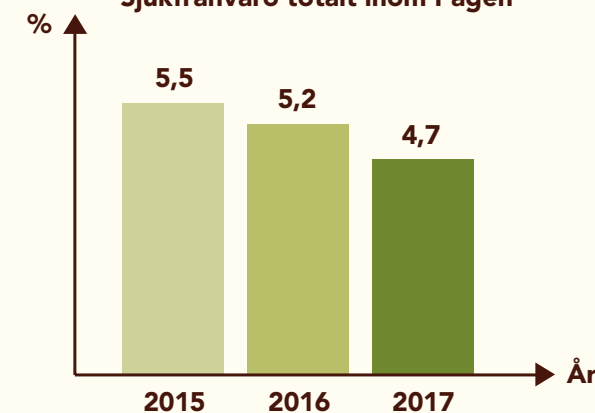
Andelen kvinnor och män anställda i Pågen AB.

Jämställdhet ledare



Andel kvinnor och män bland Pågens 35 högsta ledare i företaget.

Sjukfrånvaro totalt inom Pågen



HÅLLBARHETSMÅL MEDARBETARE

- 2018: Sjukfrånvaro max 4%.
- 2018: Implementera ett nytt engagemangsindex.
- Alla ledare ska löpande genomgå utbildning i arbetsmiljö.
- Samtliga medarbetare ska ha genomfört mål och utvecklingssamtal.

Våra värderingar visar vägen



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

Passion

Vi på Pågen har många olika bakgrunder och erfarenheter – men det som förenar oss är passionen. Vi brinner för att med gott, färskt bröd bidra till att göra livet bättre för våra konsumenter och kunder. Vi fokuserar på möjligheter och arbetar dagligen med utveckling och ständiga förbättringar. Passion för oss handlar om både omtanke och engagemang.

Mod

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

Ansvar

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

Gemenskap

Det är tillsammans vi åstadkommer de bästa resultaten, genom att samarbeta mot våra gemensamma mål. Vi visar varandra förtroende och respekt, oavsett om vi sinsemellan är olika. Alla har en del i att skapa ett positivt arbetsklimate, t.ex. genom att ge och ta emot konstruktiv feedback. Gemenskapen handlar för oss även om att vårda våra relationer med kunder, konsumenter och omvärld.

STORY

30 år med bröd som passion



Som platschef för Malmö-bageriet möter Magnus Andersson dagligen många medarbetare. Han menar att det finns en märkbar Pågenanda som handlar om den gemensamma målbilden; att få ut goda och färska varor till kund i rätt tid och i rätt mängd.



– Det finns ett öppet sinne och en vilja att testa och utvärdera nya idéer. Vi får direkt kvitto från våra konsumenter om vi är på rätt väg och därför krävs det en snabbfotad organisation, säger Magnus. Samtidigt finns det en gedigen långsiktighet som grundar sig i företagets 140-åriga historia.

Det var slumpen som gjorde att lantbrukarsonen Magnus halkade in på Pågen för trettio år sedan. Magnus började jobba extra på utlastningen och hans första fasta arbete blev senare på lagret där han var med och sammanställde pallar på distributionen, körde truck mm.

– Jag hade tidigt ett intresse för ledarskap, bl.a. som ungdomstränare för yngre fotbollsspelare på fritiden, och gick redan som 18-åring in extra som arbetsledare på nattskiftet, berättar Magnus. Jag gillar vara med och påverka och har alltid varit tävlingsinriktad.

Under många år jobbade Magnus på distributionsidan, en intressant roll mellan försäljning och marknad på ena sidan och pulsen från produktionen på den andra. Han menar att det på Pågen är väldigt tydligt hur de olika delarna av verksamheten måste samverka för att kunna leva upp till kundlöftet.

– Sedan barnsben har jag varit en tabellbitare och fascinerad av siffror och historik, säger Magnus. Därför uppskattar jag att man dagligen ser ett klart resultat – det som bakas på natten finns i butik redan nästa morgon.

När Pågen och Pååls gick ihop år 2000 arbetade Magnus med sammanslagningen – allt från att synka ordersystem till att se över lastplatser och produktportfölj. Projektet drevs i nära samarbete med Eva-Marie Åsberg vid Göteborgs-bageriet och än idag har de två platscheferna ett tätt teamwork.

– Pågen är bra på att ta tillvara på medarbetarnas vilja och kunskap. Vill man så finns det bra möjligheter att utvecklas och växa inom företaget, säger Magnus. Jag är fortfarande på en resa och ser fram emot att få förmånen att vara med och utveckla morgondagens bageri.



Vår omvärld

Intressenter

Pågens verksamhet berör och påverkas av många intressenter i och omkring företaget. Det är viktigt för oss att vara lyhörda och förstå våra målgruppers behov och förväntningar. Vi har löpande dialoger med samtliga

ga målgrupper och deras input och vår egen kunskap bidrar till att säkerställa att vi aktivt arbetar med ständiga förbättringar inom ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet. Intressentanalysen har arbetats fram av Pågens CSR-team och visar Pågens viktigaste intressentgrupper, hur vi för en dialog med dem och vilka hållbarhetsfrågor de anser vara mest väsentliga.

Intressenter	Dialogtillfällen	Viktiga frågor
Medarbetare	Medarbetarundersökningar Arbetsplatsträffar Tertialmöten Ledarmöten Mål- och utvecklingssamtal Intranät Visselblåsarfunktion	Arbetsmiljö Lönsamhet och attraktiva produkter Tydliga värderingar Delaktighet/inflytande Produktsäkerhet Hållbar och attraktiv arbetsplats Utvecklingsmöjligheter Mångfald
Konsumenter	Konsumentundersökningar Konsumentkontakt/forum Sociala medier Säljare i butik	Hälsa (ex. nyckelhål, näringsvärde, fullkorn) Kvalitet och produktsäkerhet Råvaror och deras ursprung, närodlat Matsvinn och kretslopp Trygga leveranser till butik Färskhet Pris Produktutbud Smak, njutning Företagets värderingar och transparens
Kunder	Kundbesök Mässor Brödleveranser och säljsamtal i butik Livsmedelsföretagen (Li) Branschorganisationer och nätverk Offentliga upphandlingar	Svenska produkter Leveranssäkerhet Prissättning och lönsamhet Hållbarhet/CSR Innovationer och produktutbud Kvalitet och produktutbud Färskhet Matsvinn och kretslopp Företagets värderingar och transparens
Leverantörer	Leverantörmöten Produktutvecklingsfas Leverantörsrevisioner Avtal- och prisdiskussioner Mässor	Långsiktigt samarbete Gemensamma utvecklingsprojekt Goda referenser
Myndigheter och politiker	Tillsynsbesök Tillståndsärenden Nätverksträffar Branschorganisationer	Matsvinn Yttre miljöpåverkan Arbetsstillfällen Säker miljö, person och produkt Infrastruktur

Externa samarbeten

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

Hållbar livsmedelskedja

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

Livsmedelsföretagen (Li)

Bransch- och arbetsgivarorganisation för livsmedelsföretagen i Sverige samt även rådgivare i livsmedels- och lagstiftningsfrågor och krishantering. Tillsammans arbetar man utifrån ett gemensamt hållbarhetsmanifest som antogs 2013.

Sveriges bagare & konditorer (SBK).

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

Brödinstitutet

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

TEM

Statlig stiftelse grundad av bl.a. Lunds universitet. TEM utvecklar hållbarhetsarbetet i både privata företag och offentlig sektor samt driver nätverk och projekt inom miljö och CSR där Pågen deltar.

Skånes Livsmedelsakademi

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

Framtida kompetensförsörjning

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

Socialt ansvar genom sponsring

Genom vår sponsring vill vi bidra med vårt bröd i sammanhang som hjälper människor till en lite bättre vardag. Pågen samarbetar med organisationer som med stort ansvar, omtanke och engagemang på olika sätt hjälper människor i behov av stöd. Bland annat bidrar vi med bröd till Stadsmissionen och Röda Korsets Ungdomsförbunds satsning på frukost för skolbarn i närområdet. Frukosten bidrar till en bra start på dagen och ger eleverna bättre förutsättningar för att klara sin skolgång. Vi stöttar också organisationer som Röda Korset och Rädda Barnen.

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

Pågen vill 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, Åhus Beach och Halör Cup.



Om hållbarhets- redovisningen

Pågen AB omfattas av årsredovisningslagens krav om att upprätta en hållbarhetsredovisning och vi har säkerställt att dessa krav uppfylls. Redovisningen är även framtagen i enlighet med Global Reporting Initiative (GRI) Standards, alternativ core. Redovisningen omfattar Pågen AB, men vi presenterar även hållbarhetsarbetet inom övriga koncernen för att ge en helhetssyn över vår verksamhet. Upplägget för redovisningen har arbetats fram av Pågens tvärvetenskapliga Hållbarhets/CSR-team och då det är första gången Pågen hållbarhetsredovisar har vi tagit hjälp av TEM i Skåne.

Vid frågor kontakta kvalitets- och hållbarhetschef Helena Havglim (helena.havglim@pagen.se) eller informatör Anna Säfström (anna.safstrom@pagen.se).

GRI-Index med koppling till FN:s globala hållbarhetsmål

GRI Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala målen
Organisationsprofil			
102-1	Organisationens namn	4	
102-2	Aktiviteter, varumärke, produkter och tjänster	4, 14, 22, 23	
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, 14, 25	
102-8	Information om anställda	4, 24-26	8, 12
102-9	Leverantörskedja	8-13	12
102-10	Väsentliga förändringar i organisation och dess leverantörskedja	Inga väsentliga förändringar under 2017	
102-11	Försiktighetsprincipen	Miljökonsekvensbeskrivningar utförs då det krävs för att identifiera och styra miljörisker för vår verksamhet	12, 13, 15
102-12	Externa initiativ	29	
102-13	Medlemskap i organisationer	29	
Strategi			
102-14	Uttalande från ledande beslutsfattare	3	
102-15	Huvudsaklig påverkan, risker och möjligheter	5	
Etik och integritet			
102-16	Organisationens värderingar och uppförandekoder	6, 26	16
Styrning			
102-18	Struktur för styrning	6	
102-30	Effektivitet hos riskhanteringsprocesser	6	
102-31	Granskning av ekonomiska, miljömässiga och sociala frågor	6, 24-25	
Intressentengagemang			
102-40	Lista över intressentgrupper	28	
102-41	Kollektivavtal	Alla anställda omfattas av kollektivavtal	8, 12
102-42	Identifiering och urval av intressenter	28	
102-43	Förhållningssätt till intressentengagemang	28	12



FN:s globala mål för en hållbar utveckling.

GRI Indikator	Beskrivning	Sidhänvisning/kommentar	Globala målen
102-44	Viktiga frågor som lyfts fram av intressenter	28	
Redovisningsparametrar			
102-45	Enheter som inkluderas i redovisningen	30	
102-46	Process för att definiera redovisningens innehåll och avgränsning	6, 30	
102-47	Frågor som identifierats som väsentliga	5	
102-48	Förändringar av information lämnad i tidigare redovisning	2017 är första året Pågen hållbarhetsredovisar	
102-49	Förändringar i redovisningen avseende väsentliga frågor	2017 är första året Pågen hållbarhetsredovisar	
102-50	Redovisningsperiod	2017	
102-51	Datum för publicering av senaste redovisningen	2017 är första året Pågen hållbarhetsredovisar	
102-52	Redovisningsnyckel	Årligen	
102-53	Kontaktperson för redovisningen	30	
102-54	Rapportering i enlighet med GRI:s standarder	30-31	
102-55	GRI index	30-31	
102-56	Externt bestyrkande	Oberoende auktoriserad revisor har gjort uttalande om att en hållbarhetsrapport är upprättad enligt årsredovisningslagen	
103-1	Avgränsningar för väsentliga frågor inom organisationen	5-6, 8-27 (respektive hållbarhetsområde)	12, 13
103-2	Upplysningar om hållbarhetsstyrningen	5-6, 8-27 (styrning av respektive hållbarhetsområde)	1, 5, 8, 12, 13, 16
103-3	Uppföljning av hållbarhetsstyrningen	5-6, 8-27 (styrning och uppföljning av respektive hållbarhetsområde)	12, 13
Ekonomi			
204-1	Andel av utgifter som spenderas på lokala leverantörer	8-13	12
Miljö			
302-1	Energianvändning inom organisationen	15, 18	7, 8, 12, 13
302-4	Minskning av energiförbrukning	15	7, 8, 12, 13
302-5	Minskning av energibehov för produkter och tjänster	15	7, 8, 12, 13
306-1	Utsläpp till vatten, kvalitet och destination	16	1, 6, 12, 13
307-1	Betydande böter och sanktioner till följd av överträdelser av miljölagstiftningen	Inga incidenter under 2017	12, 13, 15
Sociala frågor			
403-1	Arbetsgatarrepresentation i formella kommittéer för hälsa och säkerhet	24-25	8
403-2	Omfattning och typ av arbetsrelaterade skador, olyckor samt sjukfrånvaro	24-25 Rapporterar endast sjukfrånvaro	3, 8, 12
405-1	Mångfald inom styrelse, ledning och bland anställda	25	5, 8
413-1	Verksamhet med engagemang i lokalsamhället, konsekvensbedömningar och utvecklingsprogram	16, 29	
416-1	Bedömning av hälso- och säkerhetseffekter av produkt- och tjänstekategorier	14, 22-23	
416-2	Incidenter av bristande efterlevnad av regler gällande hälsa och säkerhet för produkter och tjänster	Inga incidenter under 2017	16
417-1	Typ av produktinformation som krävs, samt andel produkter som berörs	14, 22-23	2, 12, 16
417-2	Antal överträdelser av lagar avseende på produktinformation och märkning	Inga incidenter under 2017	16



VI BAKAR MED KÄRLEK