

# SAMMEN TAGER VI ANSVAR

UDFORSK VORES CSR-INDSATSER



**UDDANNELSE  
MED DEN  
ANSVARLIGE  
MENU I CENTRUM**

FOKUS PÅ AT  
**MINDSKE VORES  
CO<sub>2</sub>-UDLEDNING**



**INTENSIVERING  
AF KAMPEN  
MOD MADSPILD**

TÆTTE  
SAMARBEJDER  
MED **DANSKE  
PRODUCENTER**



# Indhold

---

- S. **3** Forord
- S. **5** Strategisk fundament
- S. **9** Ansvarlig menu
- S. **19** Mindre CO<sub>2</sub> og mindre madspild
- S. **31** Støtte lokale samarbejdspartnere
- S. **39** Vi løfter i flok
- S. **49** Compliance

# Forord

---

Som professionel fødevarerpartner og leverandør af fødevarer til foodservice-industrien har vi et ansvar for at bidrage til det samfund, vi er en del af. I Dagrofa-koncernen er vi drevet af ønsket om at gøre en forskel for samfundet og klimaet gennem en lokal indsats. Vi er godt på vej, men vi kan blive endnu bedre, for vores bæredygtighedsrejse udvikler sig hele tiden og bliver mere ambitiøs.

Vi skal i Dagrofa-koncernen hjælpe der, hvor vi kan og arbejde på at blive en endnu mere ansvarlig fødevarer virksomhed, der gør en forskel for vores kunder, vores samarbejdspartnere, for samfundet og internt for vores medarbejdere. Det ansvar er jeg stolt af, at vi påtager os.

Vores indsats består af initiativer, der er iværksat af mennesker i Dagrofa og Dagrofa Foodservice. Mennesker, som brænder for at udvikle den danske madscene og bidrage til at udvikle samfundet i en mere grøn og ansvarlig retning. Vi tror på, at når vi løfter i flok, kan vi gøre en større forskel. Sammen er vi bedre. Sammen tager vi ansvar. Du kan læse om nogle af vores udvalgte indsatser og initiativer i dette magasin.

Rigtig god læselyst.

Med venlig hilsen  
*Niels Miles Frandsen, adm. direktør  
i Dagrofa Foodservice*  
Maj 2024

”

*Vores indsats består af initiativer, der er iværksat af mennesker i Dagrofa og Dagrofa Foodservice. Mennesker, som brænder for at udvikle den danske madscene.*

NIELS MILES FRANDSEN,  
ADMINISTRERENDE DIREKTØR I  
DAGROFA FOODSERVICE



A black flag with white text that reads "Dagrofa FOOD SERVICE". The text is arranged in three lines: "Dagrofa" in a script font, "FOOD" in a large, bold, sans-serif font, and "SERVICE" in a smaller, bold, sans-serif font. The flag is set against a background of green trees and a clear sky.

Dagrofa  
FOOD  
SERVICE

# Strategisk fundament for vores CSR-indsats

---

Vi er en del af Dagrofa-koncernen, og rygraden i vores CSR-indsats er koncernens CSR-strategi "Vi hjælper globalt ved at styrke lokalt", der løber til og med 2024.

# Strategisk afsæt og udvalgte fokusområder

På baggrund af en vurdering af, hvor vi har størst mulighed for at gøre en positiv forskel inden for CSR-området, har Dagrofa-koncernen valgt at prioritere følgende tre fokusområder: Klima og bæredygtig energi, Folkesundhed og ansvarligt forbrug og Bæredygtig udvikling lokalt.

I Dagrofa Foodservice arbejder vi med Folkesundhed og ansvarligt forbrug under overskriften, Ansvarlig menu, Klima og bæredygtig energi under overskriften Mindre CO<sub>2</sub> og mindre madspild og Bæredygtig udvikling lokalt under

overskriften, Støtte lokale samarbejdspartnere. De tre fokusområder omfatter verdensmål 3, 7, 11, 12 og 13. Dagrofa Foodservice prioriterer derudover indsatsen, Vi løfter i flok. Til trods for særligt fokus på disse områder er vi opmærksomme på vores indflydelse på alle 17 verdensmål.

Under hvert fokusområde har vi et overordnet mål og har iværksat en række initiativer. Det er initiativer, der skal hjælpe os med at opnå vores mål og indfri vores strategiske ambitioner.

## Fakta – Dagrofa Foodservice

- Vi er en af Danmarks største fødevarerleverandører til professionelle køkkener – lige fra den lokale café til det store kantinekøkken.
- Vi har et bredt og varieret sortiment med over 30.000 unikke varenumre inden for blandt andet frugt og grønt, mejeri, fisk, kød, nonfood, kolonial og økologi.
- Vi har 30 Cash&Carry-butikker over hele landet, og vi står bag specialisterne Grambogård, HKI Ost og Grøn Fokus.
- Vieren del af Dagrofa-koncernen, som også inkluderer detailkæderne MENY, Spar, Let-Køb, Min Købmand og Dagrofa Logistik.
- Læs mere på [DGFS.dk](https://dgfs.dk).

## Vi støtter Global Compact

Dagrofa tilsluttede sig i 2018 FN-initiativet Global Compact, hvis mål er at få virksomheder verden over til at integrere ti formulerede principper for ansvarlig virksomhedsdrift. De 10 principper omhandler bl.a. menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, miljø og korrupsion. Det støtter vi op om, og derfor har vi forpligtet os til at arbejde efter principperne i FN's initiativ for ansvarlige virksomheder.



# Vores CSR-indsats for en mere bæredygtig fremtid

## Dagrofa

### Folkesundhed og ansvarligt forbrug

Dagrofa vil bidrage til øget folkesundhed og et mere ansvarligt forbrug



### Klima og bæredygtig energi

Dagrofa vil mindske klimabelastningen i værdikæden og hos forbrugerne



### Bæredygtig udvikling lokalt

Dagrofa skaber mere bæredygtighed i byer og lokalsamfund



### Den ansvarlige menu

Vi vil udvikle den danske madscene

- Vi vil udvikle og gennemføre skræddersyede masterclasses og workshops landet over med fokus på den ansvarlige menu
- Vi vil styrke vores formidling og inspirere vores kunder med grønne opskrifter og koncepter
- Vi vil øge salget af økologiske varer år-til-år frem mod 2025

### Mindre CO<sub>2</sub> og mindre madspild

Vi vil reducere klima-belastningen

- Vi vil reducere vores CO<sub>2</sub>-aftryk fra egen drift med 20 %\*
- Vi vil reducere CO<sub>2</sub>-aftrykket fra vores flåde med 30 % inden 2030\*
- Vi vil reducere vores eget madspild med 50 % inden 2030\*\*

### Støtte lokale samarbejdspartnere

Vi vil støtte vores små lokale leverandører

- Vi vil øge samarbejdet med små lokale leverandører år-til-år frem mod 2025\*

### Vi vil løfte i flok

→ Vi vil hjælpe flere folk på kanten af arbejdsmarkedet i beskæftigelse

→ Vi vil øge diversitet og mangfoldighed

→ Vi opbygger CSR-kompetencer i organisationen gennem uddannelse og træning

\*Sammenlignet med niveauet i 2019.  
\*\*Sammenlignet med hhv. år 2019 mht. Cash & Carry-butikkerne og år 2020 mht. logistikterminalerne i Ishøj og Middelfart.





# Ansvarlig menu

---

Som totalleverandør til foodservicesektoren i Danmark har vi et stort sortiment og servicerer hver dag mange kundesegmenter. Derfor har vi – sammen med vores kunder – også et ansvar for, hvilke råvarer der ender på danskernes tallerkener. Vi vil derfor gerne gøre det nemmere for vores kunder at gå i en retning mod et mere ansvarligt forbrug.

# Vi formidler vores viden og faglighed

Vi har en stor faglig viden om, hvordan man kan sammensætte en ansvarlig menu. Det har vi, fordi vi har et fagstærkt team med stor viden og erfaring som kokke og med en passion for ansvarlig madlavning. Vi vil gerne dele vores viden med vores kunder og på den måde hjælpe dem i retning mod et mere ansvarligt forbrug i deres virke.

## Få ekspertviden på vores masterclasses

Vi deler vores faglighed og viden med vores kunder gennem masterclasses, workshops og uddannelsesforløb. De er blandt andet til for at vise, hvordan man med simple greb kan skabe en overordnet mere ansvarlig menu. Vores masterclasses skræddersys typisk til kunden ud fra deres behov og kan omhandle alt fra, hvordan man sammensætter en mere klimabevidst menu, til hvordan man bruger de rester, der ellers ville være blevet kasseret i køkkenerne.

## Eksempler på udvalgte workshops

### Bælgfrugter i det søde køkken

Det er en udbredt misforståelse, at bælgfrugter kun hører til i det salte køkken. Derfor tilbyder vi workshoppen, Bælgfrugter i det søde køkken. Her klæder specialistselskab Grøn Fokus deltagerne på til, hvordan danske, økologiske bælgfrugter kan bruges i det søde køkken.

### Skæve udskæringer

Kok og konceptchef hos Dagrofa Foodservice, Karsten Bøttker hiver fat i alle de skæve udskæringer for at sætte fokus på de dele af dyret, som sjældent figurerer på menukortet. Det kan både være en fordel for pengepungen og for klimaet. For hvis vi bruger hele dyret, mindsker vi vores madspild i køkkenerne og får mere ud af de allerede indkøbte råvarer. Derfor inspirerer vi på kurset til brug af netop de skæve udskæringer.



”

*Det er min klare erfaring, at det veganske måltid kan være enormt lækkert og indeholde masser af smag.*

MARLENE B. LINDEGAARD,  
KONCEPTCHEF HOS DAGROFA  
FOODSERVICE



Bogen "Har I noget vegansk?" er skrevet af Marlene B. Lindegaard, der er konceptchef hos Dagrofa Foodservice. Bogen kan fås på [www.dgfs.dk](http://www.dgfs.dk).

# Har I noget vegansk?

Den uforudsete veganske kuvert er ofte en udfordring for det klassiske køkken, uanset om det er til et selskab på 4, 10 eller 100 kuverter, eller om det er i et storkøkken. Dette problem har vi kastet os over med bogen "Har I noget vegansk?". Bogen er lavet for at fremme de grønne alternativer og vise kokke, at man med simple greb kan lave grønne retter, der er mindst lige så smagfulde som kødfulde retter. Med et katalog af 70 grønne retter kan kokke blade sig igennem velkendte teknikker og metoder, som de helt sikkert kender fra den mere "klassiske" madlavning. Den skal gøre det nemmere for kokke at svare "JA" til spørgsmålet "Har I noget vegansk?".

Bogen er skrevet af Marlene B. Lindegaard, der er vores konceptchef med ansvar for storkøkkener og uddannet kok/gastronom. Hun har kastet sig over bogen af to årsager:

"For det første har jeg været i tæt dialog med mange kokke, som giver udtryk for, at det kan være udfordrende, hvis der pludselig er en eller flere veganere blandt gæsterne. Derfor vil jeg gerne dele ud af mine tips og tricks til at skabe et lækkert, vegansk måltid. For det andet vil jeg også personligt gerne bidrage til at fjerne det stigma, der er forbundet med veganske retter. Det er nemlig min klare erfaring, at det veganske måltid kan være enormt lækkert og indeholde masser af smag," fortæller Marlene B. Lindegaard.

Bogen er til for at inspirere og vise kokke, at det ikke behøver at være svært at servere mere vegansk og vegetarisk.

# Oplyst indkøb med 'Den store klimadatabase'

Som restauratør eller indkøber kan det være svært at gennemskue, hvor stort klimaaftryk der er på forskellige fødevarer. Vi vil gerne hjælpe vores kunder med information om, hvilket klimaaftryk der er på de enkelte produkter og dermed gøre det nemmere at tage et oplyst valg, når kurven skal fyldes og menuerne planlægges. Derfor har vi med afsæt i "Den store klimadatabase" fra den grønne danske tænketank, CONCITO, sat CO<sub>2</sub>-aftryk på over 8.500 varenumre i vores webshop.

CONCITOs klimadata er gennemsnitlige tal for varetyper. De kan bruges som vejledende indkøbspejling og til klimaberegning af fødevarerindkøb i køkkener, der f.eks. arbejder med grøn

omstilling og har fokus på CO<sub>2</sub>-regnskaber og at skabe mere klimabevidste menuer.

Vi ved, at de danske myndigheder netop nu arbejder på at udvikle en officiel klimamærkningsordning for fødevarer, som vi følger tæt. På sigt vil vi implementere klimamærket i forhold til specifik relevans for foodservicemarkedet. Imens vil vi gøre, hvad vi kan for at klæde vores kunder på ved at synliggøre de tilgængelige klimadata fra "Den store klimadatabase". Vores kunder kan også få indkøbsdata tilsendt som en månedlig rapport og på den måde holde øje med udviklingen i sammensætningen af de indkøbte fødevarers gennemsnitlige klimaaftryk.

*Med afsæt i "Den store klimadatabase"  
fra den grønne danske tænketank CONCITO,  
har vi sat CO<sub>2</sub>-aftryk på over 8.500  
varenumre i webshoppen.*



# Vi brænder for at inspirere og for at gøre det lidt bedre

## Aktiviteter, der inspirerer – året rundt

Udover masterclasses, workshops og kogebøger er vi også afsender på inspirationsaktiviteter, der passer til bestemte højtider eller sæsoner, og som har indflydelse på menu sammensætningen i de professionelle køkkener.

Vi har eksempelvis dristet os til at udgive e-bogen 'Tænk jul i nye klæder', der bl.a. indeholder en række bud på plantebaserede nyfortolkninger af de traditionelle juleretter.

Derudover udgiver vi flere gange årligt inspirationsmateriale med fokus på hvilke produkter inden for frugt & grønt, der er i sæson på det pågældende tidspunkt. Udover at produkter i sæson ofte kan være friskere og billigere, så kan de også være produceret mindre klimabelastende sammenlignet med varer, der ikke er i sæson.

## Vi slår et slag for økologien

I Dagrofa Foodservice vil vi gerne gøre noget ekstra for økologien, og vi har en målsætning om, at vi år-til-år skal øge salget af økologiske varer.

Det er særligt vores specialistselskab, Grøn Fokus, der er spydspids i vores fokus på økologi. Grøn Fokus har igennem mere end tyve år opbygget en stor ekspertise på det økologiske område, og virksomheden lancerer løbende nye produkter i samarbejde med danske producenter.

For at kunne servicere vores kunder bedst muligt og hele tiden være på forkant med udviklingen inden for økologi, har vi også internt etableret en ordning med økologikaptajner. Det er udvalgte medarbejdere på tværs af Dagrofa Foodservice, som har til opgave at følge med i trends og tendenser på det økologiske marked. På den måde kan vi tilpasse vores sortiment og rådgive bedst muligt i forhold til økologi.

Hos nogle af vores kunder er brugen af økologiske varer helt afgørende, og derfor tilbyder vi også at tilsende månedlige økologirapporter. De giver det enkelte køkken et præcist overblik over mængden af økologi blandt de råvarer, som bliver købt hos os.

## Grønne proteiner på hylderne

Vi har en ambition om at fremme plantebaseret kost til gavn for folkesundheden og klimaet. Grønne proteiner, som bælgfrugter, har nemlig et lavere klimaaftryk end f.eks. produktioner med kød\*. Derfor har vi hele tiden fokus på, hvordan vi kan udvide vores sortiment gennem nye produkter og spændende samarbejder. I april 2023 kunne vi af samme grund tilbyde seks varianter af danske bælgfrugter i vores sortimentet, der nu bl.a. rummer varer som danskproducerede ingridærter og fuegobønner.

Vores leverandører og producenter arbejder aktivt på at integrere grønne proteiner i en bred vifte af produkter – lige fra bagværk til kødfyldte produkter. Vi vil gerne bidrage til udviklingen og sprede kendskabet til produkterne blandt vores kunder og inddrage dem i udviklingsprocessen.






\*Kilde: <https://fvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/filere-groenne-proteiner-til-dyr-og-mennesker>



# Mindre CO<sub>2</sub> og mindre madspild

---

Vores virke kommer med et klimaaftryk. Det er desværre uundgåeligt i fødevarebranchen, hvor vi hver dag indkøber varer, opbevarer dem og leverer dem til vores kunder, der er afhængige af at få friske varer til deres køkkener. Derfor har vi selvfølgelig også et stort ansvar for at iværksætte initiativer, der kan nedbringe klimaaftryk mest muligt på tværs af værdikæden. Det gælder også madspild. Vi har derfor indgået flere samarbejder, hvor vi i fællesskab forebygger, at gode madvarer går til spilde.



En væsentlig del af vores klimaaftryk indbefatter transport til og fra vores lager og vores kunder. Derfor er vi opmærksomme på hvilken klimapåvirkning, vores flåde af lastbiler har.

# Optimering af vores distribution

Vi har et mål om, at vi i 2030 skal nedbringe CO<sub>2</sub>-udledningen på vores egen distribution og transport med 30 % i forhold til i 2019. I første omgang har vi fra 2022-2024 sat ind på to væsentlige punkter: Ruteplanlægning og vores lastbiler og materiel. Ved udgangen af 2023 har vi mindsket vores udledning på området med 10 %. De resterende 20 % skal vi nå inden 2030 ved fortsat at optimere vores ruteplanlægning og flåde.

## Fokus på kilometer og kunder i ruteplanlægningen

Vi planlægger vores ruter, så lastbilerne kører så få kilometer som muligt, imens vi når så mange kunder som muligt. Kan vi reducere antallet af kilometer på ruterne, kan vi reducere vores udledning, imens det også giver økonomisk god mening for os.

## Optimering af materiel

I begyndelsen af 2024 har vi leaset 10 nye Scania lastbiler. De kan køre længere på literen end vores tidligere lastbiler, og det gør en forskel i CO<sub>2</sub>-udledningen.

Vores lastbiler skal ikke blot være i stand til at fragte varer fra A til B. De skal også kunne opbevare vores varer ved de rette temperaturer, så vores kunder kan regne med altid at få friske varer leveret. Varerne skal opbevares ved forskellige temperaturer af hensyn til fødevarerens sikkerhed, lovgivning og for at sikre varernes kvalitet, og det kræver naturligvis en vis mængde energi.

For at sikre optimal isolering og temperaturkontrol har vi investeret i nyt materiel i form af kølekasser, så vi kan nedbringe vores samlede energiforbrug.

## Fremtidens lastbilflåde

Vi har iværksat en udskiftningsplan for lastbilflåden, der træder i kraft i 2025.

Den skal bidrage til, at vi i 2030 når målet om at nedbringe vores CO<sub>2</sub>-udledning med 30 % på distributions- og transportområdet, og at vi i 2030 har en flåde bestående af 25 % 0-emissions køretøjer.

Vi starter med at investere i 4-10 eldrevne lastbiler, hvilket markerer startskuddet på transformation af vores flåde.

"Vi kan ikke udskifte hele vores transportflåde til ellastbiler på en gang. Det ville være en logistisk udfordring, idet flere af vores biler dermed skulle holde stille for længe på grund af de mange timer til opladning, det kræver," fortæller Søren Bo Hansen, der er distributionschef hos Dagrofa Foodservice.

Vi drømmer selvfølgelig om en fremtid, hvor vores lastbilers hjul bliver drevet frem af andet end fossile brændstoffer. Derfor består vores udskiftningsplan også i at være aktive på markedet og udskifte til el, når det logistisk og teknologisk kan lade sig gøre.

# Smartere energiforbrug reducerer klimabelastningen

Vi vil reducere den samlede klimabelastning på vores egen drift med 20 % i 2025 ift. 2019. Det vil vi blandt andet gøre ved at have fokus på, hvordan vi i vores drift reducerer vores energiforbrug. Vi bruger en stor mængde energi på at opbevare fødevarer ved de rette temperaturer. Derfor ser vi dette område som et, hvor vi kan gøre en forskel i forhold til reducere af vores samlede klimabelastning. I Dagrofa-koncernen har vi en energi-handlingsplan, som indebærer at finde alternativer til traditionelle energikilder som olie og gas, og som reducerer energiforbruget generelt.

Vi er på vej og har i Dagrofa Foodservice allerede reduceret klimabelastningen fra elektricitet med 54 % fra 2019-2023. Det svarer til en samlet CO<sub>2</sub> reduktion på 1417 T. Derudover arbejder vi med at udnytte overskudsvarme, og i løbet af 2024 vil vi etablere energimålere og optimere vores forbrug med et nyt management setup.

## Overskudsvarme fra køleanlæg genbruges

I 2023 indkøbte vi 15 nye overskudsvarmeanlæg til vores Cash & Carry-butikker, der udnytter spildvarme fra vores eksisterende køleanlæg, og vi har nu i alt installeret 25 overskudsvarmeanlæg. Overskudsvarmen kan vi opsamle og genbruge i vores varmesystem til opvarmning af rum og varmt vand. På den måde kan vi reducere vores energiforbrug i de butikker, der fortsat opvarmes med olie og gas. En del af vores butikker opvarmes med fjernvarme, og også her kan overskudsvarmen fra de nye køleanlæg anvendes. Om sommeren har vi ikke brug for overskudsvarmen de steder, hvor vi har fjernvarme. Vi kommer altså til at overproducere varme, som vi ikke kan anvende selv. Derfor arbejder vi i 2024 på at kunne levere og sælge overskudsvarmen ud til fjernvarmeanlægget, så andre kan gøre brug af det, og så energien ikke går til spilde.

## Reduceret varme- forbrug

---

Vores overskudsvarmeanlæg har efter ibrugtagningen været med til at reducere energiforbruget til olie, gas og fjernvarme med 50-90 % alt afhængigt af varmeinstallationens udformning. Tilsammen har de 25 anlæg reduceret 2023-varmeforbruget med 1.173.187 kWh svarende til 71,4 T CO<sub>2</sub>.

## Cash & Carry-butikken i Næstved har fået nyt anlæg

En af de Cash & Carry-butikker, som har fået installeret et nyt overskudsvarmeanlæg, der genanvender overskudsvarme fra køleanlæg, ligger i Næstved. Her har den lokale butikschef og energichef i Dagrofa-koncernen, Michael Gram Møller, samarbejdet om at få det nye anlæg i drift. Butikschefen i Næstved kan kontrollere anlægget online, trække målerdata ud og omregne denne data til klimaaftryk. Alt, butikken producerer af overskudsvarme, trækker vi ud og genanvender i butikken, hvilket reducerer forbruget af gas markant.

## Energimålere skal give indsigt, og forbedringer skal optimere vores forbrug

Enhver energistrategi kræver, at man kan følge med i sit forbrug. Derfor arbejder vi på endnu bedre at kunne måle og dokumentere vores energiforbrug i både vores butikker og på vores lagre. I 2024 sætter vi energimålere op sammen med et nyt management setup på vores lokati-

”

*Konkret kan vores målere f.eks. identificere, hvis lyset ved et uheld brænder unødvendigt i butikkerne om natten, fordi det ikke er blevet slukket. Det system, vi havde før, kunne ikke opdage og overvåge energiforbruget på samme måde.*

MICHAEL GRAM MØLLER,  
ENERGICHEF I DAGROFA

Cash & Carry-butikken i Næstved har reduceret gasforbruget med 25 % siden installation, svarende til 3,34 T, som følge af det nye overskudsvarmeanlæg.

oner. Det nye setup gør, at vi 24/7 kan overvåge energiforbrug i butikkerne og temperaturerne på køleanlæg og dermed hurtigt kan identificere, hvor der er behov for yderligere tiltag. 50 % af Cash & Carry-butikkernes energiforbrug bruges på nedkøling af varer. Derfor er det vigtigt, at de kører optimalt og konstant er på rette temperatur.

Energichef i Dagrofa-koncernen, Michael Gram Møller har stået for det nye setup og fortæller, hvordan det helt praktisk fungerer: "Konkret kan vores målere f.eks. identificere, hvis lyset ved et uheld brænder unødvendigt i butikkerne om natten, fordi det ikke er blevet slukket. Det system, vi havde før, kunne ikke opdage og overvåge energiforbruget på samme måde", fortæller Michael Gram Møller. Det gør, at vi kan sende ugentlige rapporter til butikkerne og guide dem til, hvordan de bedst muligt optimerer i hver enkelt butik med afsæt i konkret data. Dette initiativ resulterer i, at vi forventer en besparelse på 6 % på el og varme i 2024 sammenlignet med tidligere år, mens vi forventer en besparelse på 15 % på køleanlæggenes elforbrug alene.

Vi er endnu ikke i mål med indsatsen på energiområdet, men vi synes, at vi er på rette vej. I de kommende år vil vi have fokus på at iværksætte nye initiativer, der resulterer i et mere klimabevidst energiforbrug.



# VELKOMMEN



Dagrofa  
**FOOD**  
SERVICE



# Vi intensiverer kampen mod madspild

Hos Dagrofa Foodservice har vi et mål om at reducere vores eget madspild med 50 % inden 2030. For at nå dertil har vi iværksat en række vigtige og meningsfulde initiativer.

## Digital bistand redder varer fra at gå til spilde

Vi er altid på jagt efter nye, innovative løsninger og teknologier, der kan rykke os i kampen mod madspild. Det er grunden til, at vi fik øjnene op for tech-virksomheden Invafresh og deres digitale datakontrollsystem, som fremhæver varer med reduceret pris, når varerne nærmer sig deres holdbarhedsdato. På den måde oplyser værktøjet konkret, hvornår hver enkelt butik skal

intensivere salget af de varer, hvor holdbarheden snart udløber. I vores 30 Cash & Carry-butikker har vi opsat dedikerede reoler, hvor butikkerne kan synliggøre de nedsatte varer, og kunderne har mulighed for at indkøbe varer med kort restholdbarhed, der potentielt ville være endt i biocontaineren, til en bedre pris.

Systemet fra Invafresh blev implementeret i marts 2023 i vores 30 Cash & Carry-butikker. I de resterende måneder af 2023 lykkedes det at reducere madspildet i butikkerne med 180 tons sammenlignet med samme periode året forinden.

”

*Det er et faktum, at madspild er en stor klimasynder, og derfor er vi glade for, at Invafresh giver vores medarbejdere endnu flere muligheder for at mindske vores madspild og dermed CO<sub>2</sub>-udledning. Desuden bidrager Invafresh-indsatsen til at reducere vores økonomiske omkostninger, da det ikke er nogen hemmelighed, at det koster penge, når holdbarheden på en vare udløber.*

KENNETH LINDE, SALGSDIREKTØR FOR  
CASH & CARRY I DAGROFA FOODSERVICE

## Stop Spild Lokalt

Pr. 1. december 2023 indgik vi en landsdækkende aftale med den frivillige organisation, Stop Spild Lokalt. Stop Spild Lokalt har siden 2016 uddelt overskudsvarer fra erhvervslivet til økonomisk trængte personer og familier. Organisationen blev stiftet af den dengang 17-årige Rasmus Erichsen, og organisationen er siden da vokset hastigt. I dag er der ca. 250.000 medlemmer i lokale Stop Spild Lokalt Facebookgrupper, og der er etableret lokale 'Madoaser' over hele landet, hvor de sammenlagt dagligt uddeler ca. 30-35 tons mad. Mad, som ingenting fejler, men som på grund af udløbsdato eller beskadiget emballage ikke kan sælges. Det gør en forskel for lokalsamfundenes trængte borgere og bidrager til Rasmus Erichsens og organisationens mål om, at ingen må gå sultne i seng.

Det er en sag, der ligger os meget nær. Vi er nemlig glade for at kunne hjælpe og bidrage til at give gode madoplevelser, alt imens vi intensiverer kampen mod vores eget madspild. I første omgang er det 20 af Dagrofa Foodservices lokale Cash & Carry-butikker, som er omfattet af aftalen. Vores øvrige 10 Cash & Carry-butikker bliver efter planen inkluderet i aftalen i løbet af Q1 og Q2 i 2024.

### Overskudsmad til JunkFoods arbejde for et mere værdigt liv

Vores samarbejde med organisationen JunkFood går tilbage til 2021. Det er et samarbejde, hvor vi har mulighed for at støtte JunkFoods vigtige kamp for et mere værdigt liv på gaden.

Organisationen JunkFood laver nemlig gratis og nærende måltider til hjemløse hver dag, som bliver bragt ud til herberger og væresteder i København. JunkFoods ambition er, at alle gadens folk skal have mindst ét solidt måltid om dagen, da det skaber stabilitet, styrker sociale relationer og nedbringer mængden af konflikter. Derudover tager JunkFood unge udsatte ind i køkkenet for at give dem et springbræt til et produktivt arbejdsliv. Projektet er beviset på, hvor stor en forskel et godt måltid mad kan gøre. Det vil vi gerne støtte op om. Derfor har vi i Dagrofa Foodservice siden efteråret 2021 flere gange ugentligt doneret overskudsvarer fra vores lagerterminal i Ishøj til Junkfoods køkken på Vesterbro.

17  
tons

**Så mange overskudsvarer  
donerede Dagrofa  
Foodservice i 2023 til  
JunkFood, hvilket svarer  
til 42.500 måltider til  
gadens folk.**





# Støtte lokale samarbejdspartnere

---

Vi dyrker det nære. Det gør vi gennem vores lokale tilstedeværelse, hvor vi hele tiden har fokus på at skabe en tæt relation til vores kunder, leverandører og samarbejdspartnere. Vi støtter vores lokale leverandører i deres CSR-arbejde, mens vi også inddrager dem i vores udvikling. Sammen skal vi tage ansvar for, at der kommer flere danske varer på hylderne og ud til vores kunder.

# Vi samarbejder med lokale leverandører

Vi har fokus på at få danske og lokale leverandører i vores sortiment. På den måde kan vi både støtte de danske virksomheder og avlere og samtidig bidrage til at få flere danske varer på tallerkenerne rundt omkring i landet.

Vi arbejder hvert år tæt sammen med udvalgte lokale leverandører og støtter dem i deres udvikling gennem et skræddersyet program. Det betyder, at vi understøtter nyopstartede producenter med at komme godt i gang. Vi kan være behjælpelige med alt fra markedsføring og kunder til emballage og rådgivning alt efter det enkelte behov. Derudover prøver vi ligeledes at parre dem op med andre aktører i branchen og dele det netværk, vi allerede har. På den måde hjælper vi de mindre aktører i gang med deres forretning.

## Indkøb sidst på sæson

Ved hver sæsons afslutning står danske avlere af frugt og grønt overfor en stor udfordring. Det er nemlig ikke altid længere muligt at opfylde indkøbernes krav til størrelse, form og udseende på deres resterende produkter. Hen mod slutnin-

gen af sæsonen begynder meget frugt og grønt nemlig at skifte udseende, alt imens smag og kvalitet bibeholdes. Det betyder også, at de ikke

kan sælges længere, og avlerne står derfor tilbage med et stort overskud af frugt eller grønt, der risikerer at blive kasseret. Det vil vi gerne hjælpe med at lave om på. Derfor indkøber vi nogle af disse varer og sælger dem efter vægt.

Hos avlerne skal f.eks. en aubergine have en bestemt størrelse og farve. I slutningen af sæsonen begynder de at blive skæve, små og runde. Så køber vi dem og sælger dem i kilo, så god kvalitet og gode råvarer ikke går til spilde.



*Vi tager udvalgte leverandører med til kundebesøg eller med på workshops, så vores foodservice kunder kan se, hvilke muligheder produktet har.*

SABINA KRONBORG,  
KATEGORIGRUPPECHEF HOS  
DAGROFA FOODSERVICE

## Runkne tomater kan sælges som 'klasse 2'

Vores kvalitetsafdeling tjekker alle partier af varer, der kommer ind på vores lagre. Hvis vi kan se, at nogle varer ikke holder i kvalitetssikring, sælges varen i nogle tilfælde som 'klasse 2 varer' med forbehold til leverandøren. Så kan tomaterne for eksempel risikere at være lidt runkne, men kan sagtens bruges i supper eller bages i ovnen.







# Vores specialistselskaber søger det lokale

Under Dagrofa Foodservice hører de tre specialistselskaber, HKI Ost, Grambogård og Grøn Fokus. Hver især er de specialister og leverandører indenfor deres respektive områder – ost/mejeri, dyrevelfærd og økologi. Ligeledes har de det tilfælles, at de i produktionen af deres produkter har fokus på at kunne tilbyde bl.a. danske råvarer. For os er det et vigtigt led i målet om at styrke den lokale udvikling og sætte lokale varer på menuerne i det danske land.

## **Grøn Fokus: Mel fra Aurion-møllen i Hjørring**

Vores specialistselskab Grøn Fokus har i over 20 år arbejdet for en mere økologisk tankegang på markerne, i staldene, i køkkenerne og på tallerkenerne. En af Grøn Fokus' nyeste skud på stammen er en økologisk melserie lavet i samarbejde med den økologiske mølle Aurion i Hjørring. Deres filosofi er at producere 100 % rene kornprodukter af korn, som er dyrket af

økologiske og biodynamiske avlere. Melserien er et vigtigt led i vores mål om at få flere lokale råvarer af høj kvalitet i landets køkkener.

## **Egen ost fra HKI**

HKI Ost har tætte relationer til en række dygtige og særlige leverandører og mejerier. En af dem er Naturmælk, der er et økologisk andelsmejeri drevet i landsbyen Broderup ved Tinglev, og som er ejet af 36 økologiske landmænd, hvoraf de 4 er biodynamiske. I samarbejde med Naturmælk har HKI lavet deres helt egen ost, Red Copenhagen. Den er produceret på Naturmælk og lavet på økologisk hømælk fra Holstein køer fra Barsø. Det er en rødkitost, som er modnet i København, og deraf kommer navnet Red Copenhagen. Red Copenhagen er et eksempel på, hvordan vi i specialistselskaberne samarbejder tæt med lokale producenter og udvikler unikke produkter, vi er stolte af at kunne tilbyde vores kunder.

*I samarbejde med Naturmælk har HKI lavet deres helt egen ost, Red Copenhagen. Den er produceret på Naturmælk og lavet på økologisk hømælk fra Holstein køer fra Barsø.*

## To hjerter for dyrevelfærd hos Grambogård

Det fynske slagteri, Grambogård drives med passion for dyrevelfærd og god smag. Det gøres i tæt samarbejde med de lokale landmænd, der leverer dyr til slagteriet. Det nære samarbejde betyder, at Grambogård har mulighed for at have vigtige snakke om dyrevelfærd, avl og dyrenes foder med de lokale landmænd. Grambogård samarbejder i stigende grad med vores foodservice kunder om at kunne tilbyde nye udskæringer og produkter. Eksempelvis opnåede gris fra Grambogård i 2023 to hjerter for gris i Fødevarestyrelsens dyrevelfærdsmærkning.

## Fra restproduktion til fond

I en fælles mission om at reducere madspild og skabe madoplevelser i særklasse har Grambogård og den københavnske opstartsvirksomhed REDUCED omdannet restproduktionen fra slagteriet til kvalitetsprodukter. Et lokalt samarbejde, vi er stolte af at være en del af. REDUCED bruger særlig fødevareteknologi og smagsekspertise til at skabe produkter, hvis formål bl.a. er at reducere madspild.

Vores slagteruddannede direktør på Grambogård, Niels Beier er meget tilfreds med det foreløbige resultat af samarbejdet, hvor de har udviklet en demi glace, oksefond, kalve espagnole og en fond af velfærdsgris.

## Dyrevelfærdsmærket

Dyrevelfærdsmærket er Fødevarestyrelsens statsligt kontrollerede mærke for bedre dyrevelfærd, etableret i 2017. Mærket bliver i mange køkkener anvendt som et ansvarligt indkøbsparameter.

Kontrollen med Dyrevelfærdsmærket er statsgodkendt, og mærket er en garanti for, at dyrene har haft bedre forhold end dyr fra traditionel produktion.

"Det har været en fantastisk oplevelse at arbejde sammen med REDUCED og vores kødsspecialister hos Grambogård om udviklingen af disse kvalitetsfonder. Vores fokus har været at skabe produkter, der ikke blot smager godt men også bidrager til at reducere madspild og respekterer dyrevelfærd. Vi er stolte over at vise vores kunder de velsmagende og innovative produkter," siger Niels Beier.

REDUCED blev kåret til 'Årets mest innovative leverandør' i 2023 for deres indsats af os i Dagrofa Foodservice, da vi sammen med Dagrofa afholdt det årlige Leverandørtræf.



VELKOMMEN



# Vi løfter i flok

---

Fællesskabet hos os er centralt. Det er forankret internt i vores virksomhed i tæt samarbejde og kollegaskab og eksternt i form af vores tætte relationer til kunder, leverandører og samarbejdspartnere. Det er derfor vigtigt, at vi har fokus på at løfte i flok og tage socialt medansvar. Det vil vi gøre ved at få flere folk i beskæftigelse, øge diversitet og mangfoldighed internt og ved at fremme viden om sundhed og klima blandt vores medarbejdere.

# Alle skal ombord

Hos Dagrofa Foodservice har vi mange kollegaer med forskellige baggrunde. På vores terminal i Ishøj har vi f.eks. +15 forskellige nationaliteter ansat, og vores medarbejdere kommer fra bl.a. Polen, Ukraine, Rumænien, Slovakiet, Slovenien, Bulgarien, Tyrkiet, Iran, Algeriet, Ungarn, Estland og Letland. Det sætter vi pris på. For vi ved, at vi har mulighed for at hjælpe vores medarbejdere, der potentielt for nylig er ankommet til landet, med en god start på deres arbejdsliv i Danmark.

Derfor tilbyder vi vores medarbejdere undervisning i dansk på flere af vores lokationer. Det gør vi, så vores medarbejdere bedre kan indgå i dialog med deres kollegaer og bidrage til det fællesskab, vi vægter så højt. Derudover tilbydes danskundervisningen med ønsket om, at vores medarbejdere lettere kan integreres i det danske samfund. Vi ved dog, at det danske sprog kan være udfordrende - til trods for undervisning. Derfor har vores interne kommunikationsplatform 'Mit Dagrofa' en funktion, så den kan læses på både dansk, engelsk, polsk og tyrkisk.

Alle skal være med og have mulighed for at vide, hvad der foregår i virksomheden.

I vores terminal i Ishøj har vi haft 16 medarbejdere tilmeldt danskundervisning i 2022 og 20 medarbejdere i 2023. Vi forventer at sende 20 ansatte mere på danskursus i løbet af 2024.

20  
ansatte

---

**Så mange fra vores terminal i Ishøj forventer vi at sende afsted på danskursus i løbet af 2024.**







# Vi vil skabe en mere inkluderende arbejdsplads

God stemning, forståelse for hinanden og plads til alle. Det er interne pejlemærker, vi forsøger at efterleve og udvikle os ud fra. Derfor indgik Dagrofa-koncernen i 2023 et partnerskab med Foreningen Lige Adgang, der netop har fokus på at skabe et mere inkluderende arbejdsmarked for alle uanset sprog, hudfarve, køn, faglighed og socioøkonomisk baggrund. Det samarbejde er blevet konkretiseret i form af et uddannelsesforløb målrettet ledere i både Dagrofa Foodservice og Dagrofa Logistik med fokus på kultur, mangfoldighed og inklusion.

Forløbet består blandt andet af en række workshops faciliteret af Muneeza Rosendahl, direktør i Foreningen Lige Adgang. Vi har arbejdet målrettet på at udfordre nogle af de normer og vaner i forhold til ledelsesstil og kultur, som kan være en hæmsko i integrationen af nye medarbejdere. Det er det eksterne blik, der hjælper os med at kigge indad og forstå, hvordan vi kan udvikle os i en konstruktiv retning. Alt sammen med fokus på, at der skal være plads til alle, og at vi fremadrettet kan løfte endnu bedre i flok.

# Job til mennesker med udfordringer

Hos Dagrofa Foodservice ønsker vi at åbne vores døre for mennesker, der på den ene eller anden måde er udfordret i livet. Som stor virksomhed har vi et ansvar for at hjælpe der, hvor vi kan. Og det kan vi her. Vores alsidige virksomhed gør nemlig, at vi har mange forskellige typer

job, der naturligt egner sig til en lang række forskellige personer og kompetencer. Derfor har vi indgået et samarbejde med organisationen Code of Care Ishøj.

Code of Care er en nonprofitorganisation, der består af virksomhedsledere i organisationens respektive lokalområder. Sammen med kommunerne arbejder de på at etablere job i virksomhederne, der kan varetages af personer med psykiske, sociale eller fysiske udfordringer. Da vores hovedkvarter er lokaliseret i Ishøj, gav det mening for os at indgå samarbejde med Code of Care Ishøj, der arbejder for at personer i Ishøj får en fair chance på arbejdsmarkedet. Samarbejdet har bl.a. bidraget til, at vi har ansat et større antal personer i 'småjob', der er job på få timer om ugen på lager og servicekontor.

Samarbejdet handler ligeledes om at påvirke andre virksomheder i kommunen til at have fokus på de muligheder, der er for at få medarbejdere til at løse flere forskellige opgaver på færre timer ugentligt og på den måde bidrage til et styrket lokalsamfund. Derfor har vi deltaget i flere arrangementer med erhvervsledere, hvor vi har talt om, hvordan vi skaber småjob og kommer i gang. Vi tror på, at vi sammen i kommunen kan løfte i flok og hjælpe med at få flere personer i beskæftigelse i vores lokalområde.

”

*Vi er en aktiv del af Code of Care Ishøj, da vi gerne vil gøre en ekstra indsats for de borgere, som har svært ved at få foden inden for på arbejdsmarkedet. Gennem netværket er virksomhederne i området med til at inspirere hinanden til at tage endnu mere ansvar.*

DESIRÉE BREEL,  
HR-DIREKTØR I DAGROFA  
FOODSERVICE





# Viden om sundhed og klima – også internt

Vi vil gerne sikre, at vores medarbejdere har den tilstrækkelige viden om mad i relation til sundhed og klima. En viden, vi tror og håber på vil forankre lysten til udvikling af den danske madscene yderligere.

Derfor gennemfører vi i løbet af 2024 en række inspirationsindlæg af forskellige indlægsholdere om sundhed og klima for vores medarbejdere. Samtidig skruer vi op for den interne formidling om de mange forskellige CSR-tiltag, vi har iværksat – vi fokuserer både på de ting, der går godt – og på dem, der er mere udfordrende.

Derudover vil vi fremover fokusere mere på klima, kvalitet og fællesskab i vores kantiner i den mad, der serveres for vores medarbejdere. Også i kantinerne skal vi støtte op om lokale danske producenter, vores køkkendrift skal være mere klimabevidst, og vi skal passe godt på vores kantinepersonale.

Vi tror på, at hvis vi sammen skal rykke noget, skal vi også kigge indad og sikre, at alle er med på rejsen.





# Compliance

---

Vi har etableret en række retningslinjer og procedurer, der ikke alene sikrer, at vi overholder den gældende lovgivning, men som også medvirker til at forankre en korrekt etisk adfærd i organisationen.

# Dagrofas politik for menneskerettigheder

Dagrofa indkøber og sælger varer fra hele verden, og som ansvarlig aktør ønsker vi, at basale menneskerettigheder overholdes i den del af værdikæden, som vi har ansvar for og/eller indvirkning på.

Overholdelsen af menneskerettigheder håndteres via vores rammeaftaler med leverandører og de respektive Code of Conduct fra United Nordic og amfori BSCI. Dagrofa-koncernen har også udarbejdet en selvstændig menneskerettighedspolitik, der gælder på tværs af koncernen og for alle aktiviteter og samhandel med kunder og leverandører. Vores menneskerettighedspolitik, der er gældende for hele koncernen, er baseret på anerkendte menneskerettighedsprincipper, herunder FN's vejledende principper

og UN Global Compact. Når et Dagrofa selskab indkøber varer, skal alle involverede leverandører respektere de basale rettigheder, herunder eksempelvis rimelige ansættelsesvilkår, frihed til selv at vælge arbejde og forbud mod børnearbejde. Du kan læse meget mere om vores menneskerettighedspolitik [her](#).

## Whistleblowerordning

Vi har igennem mange år haft en whistleblowerordning, hvor medarbejdere, leverandører, samarbejdspartnere og andre interessenter har mulighed for at rapportere ind, hvis de oplever forkert adfærd eller noget, de mener er i strid med menneskerettighederne. Vi behandler alle henvendelser.

# Dagrofas arbejde med særlige risikovarer

## Dagrofa har fokus på arbejdsvilkår og miljø, når vi handler kaffe

Dagrofa har siden 2018 arbejdet med certificering af de kaffeprodukter, som sælges i vores egne varemærker\*. Derfor adresserer vi de problemstillinger, der kan forefindes i produktionen af kaffe med særligt fokus på dyrkningen af kaffebønnerne, hvor risiko for skovrydning, forhøjet pesticidforbrug, børnearbejde og utilstrækkelig leveløn er blandt de mulige problemstillinger. Vi stiller derfor krav om certificeringer, der auditerer på disse parametre.

Dagrofa er også medlem af Dansk Alliance for Ansvarlig Kaffe faciliteret af Etisk Handel Danmark, fordi vi deler ønsket om at skov og udsatte naturområder samt biodiversitet skal beskyttes og genoprettes. Det samme skal de folk, som arbejder i leverandørkæden - særligt de mest udsatte i primærproduktionen. Vores handleplan for arbejdet med dette kan læses [her](#).

## Dagrofa anvender ansvarlig palmeolie i vores egne varemærker

Dagrofa er involveret i handel af flere produkter og råvarer, som kan være dyrket på arealer, hvor der kan forekomme afskovning, herunder palmeolie, soja, kakao, kaffe, te og træfibre. Dagrofa ønsker, at skovområder og biodiversitet beskyttes, og vi stiller derfor krav til, at produkter og råvarer til brug i vores egne varemærker er certificerede.

Dagrofa er medlem af Dansk Alliance for Ansvarlig Palmeolie faciliteret af Etisk Handel Danmark. I alliancen sætter medlemmerne selv deres individuelle strategier for at omstille til ansvarlig produceret palmeolie. I Dagrofa stiller vi blandt andet krav til, at palmeolie i vores egne varemærker på fødevarerområdet skal være certificeret af RSPO i henhold til supply chain model Segregation or Identify Preserved. Vores handleplan for arbejdet med dette kan læses [her](#).

## Dagrofa er medlem af Dansk Alliance for Ansvarlig Soja

Alliancen er faciliteret af Etisk Handel Danmark og har medlemmer fra både detailbranchen, NGO'er og industrien.

Alliancens vision er, at al soja importeret til Danmark er produceret ansvarligt, herunder produceret lovligt, og ikke bidrager til afskovning eller konvertering af anden naturlig vegetation. I vores handleplan for ansvarlig soja har vi bl.a. forpligtiget os til at anvende certificeret eller verificeret ansvarlig soja. Såfremt dette ikke er muligt, skal der kompenseres via kreditter for den anvendte soja. Vores handleplan for arbejdet med dette kan læses [her](#).



VEJLEÅVEJ 13, 2635 ISHØJ · +45 70 80 80 80 · CVR 27626904  
WWW.DGFS.DK