

# Mat, miljö & människor

Vårt ansvar

CSR-rapport 2010/2011



**procordia**  
Sveriges godaste varumärken

# Vårt ansvar för mat, miljö och människor

Procordia är ett av Sveriges ledande livsmedelsföretag. Vi säger att vi har Sveriges godaste varumärken. Den mat och dryck vi tillagar ska smaka gott och vara tillagad under goda förhållanden med ansvars-känsla och omsorg om människor och miljö.

Livsmedelsförsörjning har alltmer kommit att kopplas ihop med hållbar utveckling. All vår verksamhet bedrivs med respekt för och hänsynstagande till mänskliga rättigheter, säkerhet och hälsa, affärsetik, miljö och för ett hållbart jordbruk. Vår ambition är att vara ledande även inom dessa områden.

Det finns många olika begrepp för att beskriva ansvarstagande. CSR står för Corporate Social Responsibility, men vi väljer den vidare definitionen som går utanför enbart sociala frågor och talar därför istället om *vårt ansvar*. I CSR-rapporten redovisar vi åtgärder och framsteg såväl som de områden där vi fortfarande har utmaningar. Riktlinjerna finns i den uppförandekod som Procordias styrelse antog 2009 samt i våra policier för personal, kvalitet och miljö.

Vi tar ansvar och detta är våra löften:

- Vi ställer höga krav på den mat vi tillagar
- Vi värnar om miljön
- Vi arbetar för ett hållbart jordbruk
- Vi har högt ställda krav på affärsetik och integritet
- Vi arbetar med leverantörer som agerar ansvarsfullt
- Vi är lyhörda gentemot omvärlden
- Våra arbetsplatser ska ha en god, säker och utvecklande arbetsmiljö

Genom vårt moderbolag Orkla har vi skrivit på FNs initiativ Global Compact, där vi förbinder oss att ta ansvar för mänskliga rättigheter, arbetsrätt och miljö samt att motverka korruption. Vi är även en del av Orklas hållbarhetsrapportering som sker enligt den internationella standarden GRI, Global Reporting Initiative. Under 2011 kommer vi att se över hur den nya internationella standarden ISO26000 kan vara vägledande i vårt fortsatta arbete.

## Inledning

- 2 Inledning
- 3 Vd har ordet
- 4 Procordia – Sveriges godaste varumärken



## Mat

- 6 Kärlek till mat och dryck
- 6 Mat – våra prioriterade områden
- 9 Vår syn på mat
- 10 Det offentliga köket



## Miljö

- 12 Uppdrag: inspiration och matglädje
- 14 Vi vill skydda naturen
- 16 Vi hushåller med resurser
- 17 Vårt miljöarbete i siffror
- 20 Vi värnar miljön genom bra samarbeten



## Människor

- 22 Vi tror på människan
- 23 Våra medarbetare
- 24 Karolina som är trainee är mycket ute i butik
- 26 Människor – våra nyckelområden, mål och aktiviteter
- 28 Våra medmänniskor
- 30 Kunskap ger framgång



© Procordia Food 2011 | Form: Fikon Design AB | Illustration: Ulrika Ekberg

Foto Kennet Ruona, förutom sid 15: Istockphoto, sid 16: Kyrre Lien, sid 21: Lasse Davidsson, sid 23: ScandVision, från filmen "En dag i en säljares liv" sid 29. Hungerprojektet

# God mat ska lagas med kärlek och omtanke

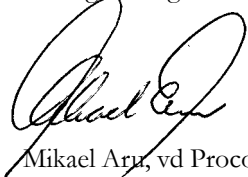
Vi vill att vår kärlek till mat och dryck ska vinna svenska folkets hjärtan. Den visionen är också grunden för vårt CSR-arbete. Det är viktigt för oss att god mat och dryck tillagas med kärlek och omtanke om människor och miljö.

Det är andra gången vi publicerar vår CSR-rapport och jag kan stolt konstatera att vårt arbete ger resultat. Det är tack vare våra medarbetares engagemang som vi lyckas förbättra och utveckla vårt ansvarstagande. Jag kan också konstatera att ansvarsfrågorna kommer allt mer i fokus och i vår ledningsgrupp står CSR-frågorna högt på agendan. Vi tänker och agerar hållbart i vårt sätt att göra affärer. Vårt företag arbetar med hela kedjan från jord till bord. Därför är det också ett brett spektra av frågor vi hanterar, allt ifrån klimatpåverkan till bärplockarnas situation i de svenska skogarna.

I vårt miljöarbete arbetar vi efter mottot att hushålla med jordens resurser. Under de senaste fem åren har vi på ett medvetet vis sparat energi vid våra anläggningar som motsvarar energiförbrukningen hos nästan 2 000 villor. I vår biogasanläggning i Eslöv, som byggdes redan 1982, blir restprodukterna från t.ex. potatis och rödbetor energi som värmer fler än 400 villor. Det är resultat som jag är stolt över.

Vi beskriver vårt arbete i tre delar: mat, miljö och människor. Vår CSR-rapport ska visa vår strävan att i ännu högre grad vara ett ansvarsfullt företag inom alla områden. Vi gör redan mycket, men vi siktar högre. Mer om detta kan du läsa i denna rapport samt på [www.procordia.se](http://www.procordia.se) och [www.orkla.no](http://www.orkla.no). Kontakta mig gärna med dina tankar och idéer om hur vi kan bli ännu bättre.

Trevlig läsning



Mikael Aru, vd Procordia  
[mikael.aru@procordia.se](mailto:mikael.aru@procordia.se)



# Procordia – Sveriges godaste varumärken

Procordia är ett av de ledande livsmedelsföretagen i Sverige med kända varumärken som Felix, Bob, Ekströms, Risifruitti och Önos. Den mat och dryck som tillagas på Procordia når våra konsumenter via dagligvaru- och servicehandeln samt via offentliga kök, storkök och restauranger.

Vi har en aktiv dialog med kunder, konsumenter och storkök för att kunna utveckla våra produkter och vårt sortiment efter deras önskemål och behov.

Sedan länge har vi arbetat systematiskt med att utveckla vår matlagning så att den ska likna matlagning i hemmet. Vi lagar mat från grunden med bra råvaror, goda recept och stort engagemang. Vi kallar ibland våra anläggningar, där vi tillagar vår mat, för våra kök. Vi testlagar all vår mat i vårt provkök och sedan lagar vi den på samma sätt, men i större volymer och kärl, i våra anläggningar i landet.

Vi tillagar vår mat och dryck i Eslöv, Tollarp, Fågelmara, Örebro, Kumla och Vansbro. I Eslöv tillagar vi färdigmat och potatisprodukter samt lägger in grönsaker. I Tollarp kokar vi sylt, marmelad, gelé och äppelmos på gammeldags vis och i Fågelmara gör vi våra såser, till exempel ketchup och dressingar. I Örebro är det Risifruitti, torra desserter och soppor för hela slanten. I Kumla tillagar vi drycker, kyld färdigmat och krämer. I Vansbro bakar vi pizza och paj.

## En del av Orkla

Procordia har cirka 1 000 anställda och omsatte 3,3 miljarder kronor 2010. Vi ingår i den norska koncernen Orkla, som är noterad på Oslobörsen.

För mer information om oss och våra ägare besök gärna [www.procordia.se](http://www.procordia.se) och [www.orkla.no](http://www.orkla.no).

## VÅR AFFÄRSIDÉ

Procordia är ett svenskt företag som tillagar, marknadsför och säljer mat och dryck under starka, välkända varumärken.

## VÅR VISION

Vår kärlek till mat och dryck ska vinna svenska folkets hjärtan.

## VÅRA KÄRNVÄRDEN

### Närhet

Vi lever nära naturen, nära råvarorna och framför allt: nära våra arbetskamrater och våra kunder. Vi har lärt oss en sak genom åren – den mat vi själva älskar, älskar också våra konsumenter.

### Kärlek till mat och dryck

Kärleken till mat och dryck är grunden för allt vi gör. I detta ingår kvaliteten på råvarorna, passionen för recepten, tryggheten i tillagningen och säkerheten i leveransen.

### Nyfikenhet

Vi arbetar för att utveckla framtidens mat och dryck. Nyfikenhet är vår drivkraft och vi är öppna för nya idéer, synsätt och smaker. Vi vill förnya oss och ta till oss nya recept, smaker och influenser som våra konsumenter och kunder efterfrågar.

## VÅRA VARUMÄRKEN

Vi tillagar och säljer mat och dryck under en rad välkända varumärken i Sverige: Felix, BOB, Ekströms, Önos, Risifrutti, Grandiosa, Fun Light, Liva, Den gamle fabriek och Paulúns. Samtliga namn är skyddade varumärken och ägs av Procordia Food AB eller annan tredje part.



## En apptitretare ...

Fetaostpaj med ruccolacrème på salladsbädd med valnötter

4-6 personer

Felix Fetaostpaj, två stycken

Blandade salladsorter

Cocktailtomater

Valnötter

Olivolja

Flingsalt

Värm pajerna enligt anvisning på förpackningen. Blanda sallad, delade cocktailtomater och valnötter i en skål. Smaksätt med flingsalt och olivolja. Vid servering lägg blandad sallad på en tallrik och skär ut en bit paj som läggs ovanpå.

## Kärlek till mat och dryck

Vi som arbetar på Procordia har som gemensam utgångspunkt att den mat och dryck vi tillagar ska vara god, näringsrik, säker och prisvärd. Den ska också vara tillagad på ett sätt som värnar om miljö och människor. Vi har lärt oss en sak genom åren – den mat vi själva älskar, älskar också våra kunder och konsumenter.

Som ett av de stora livsmedelsföretagen påverkar vi svenska folkets hälsa, både direkt och indirekt. Vår roll är inte bara att erbjuda god, variationsrik och säker mat. Vi vill även inspirera till bra matvanor, både hemma, i skolan och inom sjuk- och äldreården. Till exempel visar Felix vardagsundersökning att i vardagen behöver det ofta vara enkelt och snabbt att få middagen på bordet. Maten ska smaka gott, hålla hög kvalitet och vara näringsrik samt rymmas inom ibland snäva ekonomiska ramar.

### Näring & hälsa

För oss känns det både angeläget och naturligt att fokusera på näring och hälsa. Därför satsar vi på egna näringsexperten och egen dietist som är djupt engagerade vid utveckling och tillagning av vår mat. Dessutom lyssnar vi på vad våra konsumenter tycker och efterfrågar.

### Ärlig och god mat

Procordia står för ärliga och goda matvaror. Vi har arbetat med att ta bort konserveringsmedel, smakförstärkare och andra tillsatser. Vi använder endast tillsatser när de behövs för matsäkerhet och kvalitet. Vi använder helst naturliga färgämnen och aromer. Vi väljer bara råvaror vi själva tycker om och vi gör noggranna bedömningar när vi tittar på ursprung.

Vi använder inte fettreducerad köttmassa eller industriellt framställda transfetter i vår matlagning. Vi väljer att handla från leverantörer och länder som kan ge oss säkra råvaror, som håller hög och jämn kvalitet.



## Mat – våra prioriterade områden

De områden som har särskild prioritet när det gäller vår mat och dryck är kvalitet – både aspekterna smak och säkerhet – näring och hälsa samt matens innehåll, ursprung och märkning. Här redovisar vi övergripande mål, viktiga aktiviteter samt hur vi mäter och följer upp utvecklingen inom dessa områden.

### Näring och hälsa

**Mål:** Vi ska aktivt medverka till konsumenternas hälsa, välbefinnande och matglädje. Vi ska tillhandahålla produkter som underlättar för konsumenten att välja god, variationsrik och näringsrik mat.

### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Regelbundna genomgångar av recept, produktutveckling och nylanseringar. GDA-märkning (Guideline Daily Amount), som visar innehållet av kalorier, socker, fett, mättat fett och salt i en portion i förhållande till ett vägledande dagligt intag. Satsningar på särskilt varumärke för allergianpassade produkter, Liva SärNär. Särskilt varumärke för produkter anpassade för äldre med behov av energirik mat, Liva Energi, samt nyttiga och naturliga matvaror under varumärket Paulúns. Vi har nära och regelbundna dialoger med våra kunder. Vi följer forskning inom området och stödjer

Antidiabetic Food Centre vid Lunds universitet.

**Så här mäter vi:** Antal lanseringar med hälsomvärden och försäljningsutvecklingen av dessa.

**Genomförda åtgärder 2010:** Procordia ökade fokus på att utveckla goda och sunda livsmedel genom sin satsning på varumärket Paulúns. Den 1 januari 2010 tog Procordia över samtliga konsumentprodukter inom Paulúns. Vi har vidare lanserat flera nya produkter inom våra sockerfria och lättsockrade dryckessortiment. Vi har lanserat ett nytt sortiment av frysta enportionsrätter (Felix Italia) med mindre salt. Vi har fortsatt vår anpassade näringsatsning inom varumärkena Liva Energi och Liva SärNär. Vi anordnade under året tre kunskapsseminarier kring kost och energi för medarbetare inom äldreomsorgen. Fler än 1 000 intresserade deltagare samlades för att diskutera och lära sig mer om de särskilda näringsproblemen. Vi vill fortsätta att dela kunskaper och bjuda in till dialog och kommer att arrangera ytterligare kunskapsseminarier under 2011.

### Kvalitet

**Mål för kvalitet och smak:** Vår mat och dryck ska ha hög och jämn kvalitet vad gäller smak, doft, utseende och konsistens. Den ska väcka nyfikenhet och alltid leva upp till, och helst överträffa, våra kunders förväntningar.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Regelbundna kvalitetstester av produkter, regelbundna genomgångar av recept, produktutveckling och nylanseringar. Kontroll av råvaror och leverantörer som är baserad på BRCs (British Retail Consortium) internationella matsäkerhetsstandard.

**Mål för kvalitet och säkerhet:** Den mat vi lagar ska vara god, se god ut och vara säker att äta samt ha hög och jämn kvalitet.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Kvalitetssystem byggt på BRCs Global Standard for Food Safety, som bl.a. inkluderar HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) för riskanalys med identifierade kritiska kontrollpunkter. Ackreditering av vårt laboratorium enligt den internationella standarden ISO 17025 för korrekta analyser. Mikrobiologiska och kemiska tester av produkter. Vi genomför regelbundna kvalitetsutbildningar för medarbetare.

**Så här mäter vi:** Antal reklamationer, synpunkter och förslag från kunder och konsumenter som vi följer upp noggrant. Ackreditering enligt den internationella standarden ISO 17025 och tredjepartsrevisioner av samtliga våra produktionsanläggningar enligt BRCs Global Standard for Food Safety.

#### Genomförda åtgärder 2010:

Under 2010 hade vi nästan 15 000 kontakter med kunder och konsumenter genom vår konsumentkontakt, kontakter som vi följer upp noggrant. Synpunkterna bidrar till vår produktutveckling.

Samtliga Procordias anläggningar uppfyllde BRCs krav vid revisionerna. Alla fick högsta betyg, Grade A. QM-laboratoriet godkändes vid Swedacs årliga tillsyn och är fortsatt ackrediterat enligt standarden ISO 17025.

### Matens innehåll och märkning

**Mål:** Vi ska använda noggrant utvalda råvaror. Tillsatser ska bara användas när det är helt nödvändigt och varje tillsats ska kunna motiveras och ha tydlig nytta för konsumenten. All märkning och näringskommunikation ska förmedlas på ett seriöst och tydligt sätt, så att kunder och konsumenter kan göra informerade och medvetna val.



Procordias kock Kim Jönsson, i full action i företagets innovationskök.

**Så här arbetar vi för att nå vårt mål:**

Regelbundna genomgångar av recept vad gäller råvaror och tillsatser. KRAV-märkta produkter som uppfyller EUs regler för ekologiska produkter och dessutom ytterligare högre krav på djursorg, miljö och socialt ansvar. Noggranna rutiner för hantering och märkning av allergener.

**Så här mäter vi:** Antal tillsatser, KRAV-märkta produkter, nyckelhålmärkta produkter och GDA-märkta produkter.

**Genomförda åtgärder 2010:**

Vi har nu GDA-märkning på cirka 90 % av våra konsumentartiklar. Vi nådde vårt mål att bara använda 50 olika tillsatser i våra drygt 750 artiklar. Vi har fem nyckelhålmärkta produkter, vilket är en minskning från 2009. Vi har ökat antalet ekologiska produkter markant under de senaste fem åren, men endast haft en obetydlig ökning under 2010. Detta beror på att vi har tvingats lägga ner vissa ekologiska produkter på grund av bristande efterfrågan och lönsamhet. Vi kan konstatera att det trots allt är pris och ekonomi som styr kunders och konsumenters val. Vi ser också att vi får in fler reklamationer på ekologiska produkter än på övriga produkter. Eftersom ekologiska produkter inte

innehåller konserveringsmedel har de kortare hållbarhet. Det är därför extra viktigt för oss att ha tydlig information på våra ekologiska produkter.

**Utmaningar**

Våra viktigaste utmaningar inom kvalitet, näring och hälsa är att:

- fortsätta minska antalet tillsatser, utan att det påverkar smak eller matsäkerhet.
- säkra försörjningen av råvaror och utveckla produkter som motsvarar våra konsumenters önskemål om fler hälsosamma och ekologiska produkter till bra pris.
- utveckla informationen om våra produkters innehåll och ursprung.
- utveckla och förbättra hanteringsinformationerna för våra ekologiska produkter.





## Vår syn på mat

Vi använder ca 1 200 råvaror från olika delar av världen till våra produkter. Flera av dessa odlas i Sverige. Vi ställer lika höga krav på våra odlare och leverantörer oavsett vilket land, vilken gård, bärbuske eller vilket grönsaksland våra råvaror kommer ifrån. Vi väljer leverantörer som håller måttet kvalitativt och som delar våra värderingar.

### Frukt och grönsaker

Cirka 75 procent av våra råvaror, mätt i vikt, kommer från Sverige. Potatis, gurka och rödbetor odlas till exempel i Skåne, Blekinge och på Öland. Alla äpplen till Önos Mor Annas Äppelmos kommer från Sverige, främst Skåne och framför allt från Österlen och kristianstadtrakten. Moset innehåller fyra olika sorters svenska äpplen: Aroma, Cox Orange, Ingrid Marie och Belle de Boskoop. När vi kokar äppelmos under varumärket Önos utgår vi alltid från hela äpplen, det går till ungefär som när du kokar äppelmos hemma.

### Omsorg om djuren

I våra riktlinjer för hur kött och kött råvaror hanteras, ställer Procordia krav på god djuromsorg. Våra krav omfattar uppfödning och mat till djuren såväl som djurtransporter och slakt. Vi vill ha kött i våra produkter som håller hög kvalitet och som kommer från djur som mått bra. Alla leverantörer av kött och köttprodukter måste uppfylla våra krav innan vi godkänner dem. Vi använder bara köttkvaliteter som motsvarar det man kan köpa i en vanlig livsmedelsbutik.

Vi använder till exempel inte fettreducerad köttmassa eller maskinurbenat kött i vår mat. Vi använder inte heller bindväv för att höja kötthalten. Vi har helt enkelt inte med det vi inte vill ha på våra egna tallrikar.

### Procordia byter palmolja mot svensk rapsolja

Under 2011 kommer Procordia att ersätta palmolja för fritering och stekning med huvudsakligen svensk rapsolja. Vi har använt palmoljan för dess goda friterings- och stekegenskaper. Rapsoljan har hittills inte varit något bra alternativ, eftersom den innehåller mycket fleromättat fett och därför tål värme dåligt. Genom traditionell växtförädling har en ny rapssort förädlats fram som är betydligt bättre för fritering och stekning.

### Ingredienser och tillsatser

Vi gör regelbundet genomgångar av innehållet i all mat vi tillagar.

Följande tillsatser och råvaror används inte i den mat och dryck vi lagar och säljer i Sverige:

- fettreducerad köttmassa
- industriellt framställda transfetter
- genmodifierade råvaror (GMO)
- bestrålade råvaror
- azo-färgämnen
- kinolingul
- antioxidationsmedel bha och bht
- natriumglutamat och andra smakförstärkare
- sukralos

Sedan 1992 har vi arbetat intensivt med att minimera och ta bort tillsatser.

Flera av våra produkter är fria från tillsatser. En del av de tillsatser vi använder förekommer även i den småskaliga matlagningen hemma i köket, som till exempel natriumbensoat, citronsyra och pektin som används när man kokar sylt eller marmelad.

Vår inställning är att tillsatser endast ska användas när det är helt nödvändigt och varje tillsats ska kunna motiveras och ha tydlig nytta för konsumenten.

Vi använder inte syntetiska aromer när det finns ett användbart naturligt alternativ. Vi använder inte animaliska råvaror i produkter där man inte förväntar sig det.

För mer information om vår syn på mat, besök [www.procordia.se](http://www.procordia.se).

## Det offentliga köket

Vi vill ta stor plats och påverka vad som serveras på det offentliga matbordet. Många av oss som arbetar på Procordia är själva föräldrar till skolbarn och har mor- och farföräldrar inom äldreomsorgen. Vi vill att de ska få näringsrik, god och prisvärd mat. Vi har en nära dialog med våra kunder för att höra om de behov och frågeställningar som finns. Vi träffar till exempel regelbundet kostchefer från hela landet och deltar ofta som föreläsare i olika kunskapsseminarier.

### Barnen är vår framtid

Skollunchen är ett viktigt mål för skolbarn. Från och med juni 2011 gäller en ny skollag som innebär att kommunerna ska erbjuda fria skolluncher med ett bra näringsinnehåll. Vi vill bidra i utvecklingen av svensk skolmat i riktning mot matglädje – god mat med högt näringsinnehåll som håller hög kvalitet.

Enligt Statistiska centralbyrån (SCB) kostar en måltid, inklusive dryck och saladsbord, i snitt 11 kronor per elev. Men skillnaderna är stora. Kommunen i topp satsar nästan tre gånger mer än den kommun som satsar minst.

Vårt självklara mål är att alla våra skolmatsprodukter ska hjälpa skolmatspersonalen att komponera måltider som uppfyller kraven. Vi prioriterar rena produkter med så få ingredienser som möjligt. Det är viktigt för oss att värna kvalitet och god smak på den mat som serveras.

Det finns en stor efterfrågan på ekologiska produkter, men tyvärr är verkligheten sådan att det ändå ofta är lägsta pris som styr kundernas val. På grund av bristande lönsamhet har Procordia tvingats lägga ned några ekologiska produkter.

Vi träffar många kostchefer som gör allt de kan för att det ska serveras god och bra mat i de offentliga köken.

– Den stora utmaningen för oss är att vi har begränsade budgetar. Ofta är ekonomin avgörande för vilken inköpsstrategi man använder, förklarar Eva Bramsvik-Håkansson, kostchef i Hörby kommun och fortsätter:

– Vi måste dessutom följa lagen om offentlig upphandling. Lagstiftningen begränsar och gör det svårt för oss att till exempel ställa krav på att köpa mat som är odlad i vårt närområde, vilket många av våra kunder önskar.

### Inspiration och matglädje

Procordia försöker på olika sätt verka för att stimulera matglädje och inspiration i skolköken. Tävlingen ”Årets Felix” för landets skolkök ser vi som en väg att stimulera just matglädje och inspiration. Vår måltidsutvecklare Brian Mårtensen berättar mer om hur på nästa uppslag. Vi samarbetar med Kostakademien som certifierar skolor där elever, föräldrar och personal visar att de engagerar sig för en god och bra skolmat. Karin Nordgren, som ansvarar för att driva Procordias affärsutveckling i enlighet med våra kunders behov och önskemål, är en av Kostakademins 13 skolmatsombudsmän som svarar på frågor om skolmat. Hon är aktiv i flera forum och träffar regelbundet kostchefer från hela landet. Procordia är också drivande i ett arbete för att ta fram en guide för upphandling som ska underlätta för kostchefer att göra de val de önskar.

### Liva SärNär – mat för våra allergiker

Många skolkök och storhushåll har allergiker bland sina gäster. I skolan är till exempel nästan vart tredje barn allergiskt och omkring 5-8 procent av barnen är allergiska eller överkänsliga mot någon form av mat eller dryck. Procordia har därför lanserat ett sortiment av färsprodukter under varumärket Liva SärNär. Produkterna är garanterat fria från gluten, laktos, mjölkprotein, sojaprotein och äggprotein. Flera av våra färser innehåller endast svenskt kött. SärNär står för ”livsmedel för särskilda näringsändamål” och är en kvalitetsstämpel som får användas på produkter som uppfyller Livsmedelsverkets stränga regler och föreskrifter för produkter som är särskilt lämpade för bland andra.

### Liva Energi – mat till våra äldre

Undernäring bland äldre är tyvärr ett utbrett problem i Sverige. Procordias bidrag, för att hjälpa köks- och vårdpersonal inom äldreomsorgen att se till att de äldre får tillräckligt med energi är Liva Energi. Den mat vi tillagar under varumärket Liva Energi innehåller minst 30 procent mer energi än motsvarande normalprodukt. För att fortsätta utvecklingen av Liva Energi kommer vi att rekrytera en dietist.



Karin Nordgren från Procordia träffar regelbundet kostchefer från hela landet för att diskutera och lära kring gemensamma möjligheter och utmaningar i skolköken. Här träffar hon Eva Bramsvik-Håkansson, kostchef i Hörby kommun.



Vår måltidsutvecklare Brian Mårtensen arbetar med att utveckla smarta måltidslösningar till offentliga verksamheter. Det är allt från att ta fram matsedlar till att komponera rätter som möter kundens speciella förutsättningar.

MAT

## Uppdrag: – inspiration och matglädje

I över 25 år har Brian Mårtensen arbetat med mat. Han har hunnit med restaurangskola, arbete som kock, restauratör och entreprenör. Att bli måltidsutvecklare på Procordia var ett naturligt steg i karriären.

– Det ligger en stor utmaning i att förstå hur industrin fungerar, men egentligen är det inte så annorlunda mot hur vi själva lagar mat hemma i köken. Men grytorna är förstås lite större!

För Brian är aspekter som närodlat, klimatsmart och ekologiskt självklara delar att ta hänsyn till i matlagningen. Ofta för kökspersonalen en kamp mot klockan för att hinna servera många mål mat under en kort tid.

– Mycket i mitt arbete handlar om att tänka funktionellt och att komma med tips och idéer som köken kan utnyttja optimalt, berättar Brian.

– Helhetstänkandet måste alltid finnas med. Det gäller att vara smart och ekonomisk med både tid och pengar genom hela matlagningsprocessen. Detta gäller allt från inköp av varor och transporter, till hur man lagar och serverar.

### Matglädje i skolköken

Brian hoppas kunna bidra till att inspirera till ökad matglädje i de offentliga köken genom att dela med sig av smarta tips. En av hans specialiteter är att hitta nya recept och användningsområden för befintliga produkter eller tvärtom, nya produkter till befintliga användningsområden.

– Vi utvecklar och anpassar vår mat för att underlätta tillagningen och vi tar fram allt ifrån kompletta rätter till produkter som lätt kan användas vid matlagning från grunden.

– Dessutom vill jag få kockar att lägga mer tid på att skapa en egen, god sås eller en god salladsbuffé och samtidigt arbeta med våra produkter. Jag kallar det för komponentmatlagning, när kockarna vet att den färdiglagade köttbulen håller superkvalitet och att de därför kan satsa på resten av matlagningen. På så sätt kan de arbeta effektivt, sätta en egen touch på maten och känna en trygghet i de råvaror och färdigprodukter som de väljer att köpa in.

– Vi försöker på olika sätt också verka för att stimulera matglädje och inspiration i skolköken. Vi utlyser under 2011 för första gången en tävling som

vänder sig till skolkockar runt om i landet. Vinnaren får ett Felix-stipendium för hela skolköket som ska gå till inspiration och matlust, berättar Brian och fortsätter:

– Vi har utvecklat Smaklandet som vänder sig till kostchefer med syfte att hjälpa de offentliga köken att arbeta smartare, med färre moment och på så sätt spara tid.

### Enkelt är gott

Brian lagar mat efter principen ”keep it simple” där mycket handlar om att maten ska hitta smaker ur enkla kompositioner. Att laga mat blir enklare, nyttigare och billigare med rätt råvaror av hög kvalitet och få, rena ingredienser. Ett tankesätt som fungerar lika bra för lyxkrogar som för privatpersoner och storkök.

– När man lagar så mycket mat som vi gör på Procordia är det viktigt att volymen hela tiden pratar med kvaliteten. Vi ska alltid kunna motivera varför en produkt exempelvis innehåller det den gör och varje produkt ska passera hårda kvalitetskrav utan anmärkning. Egentligen hänger allt ihop.

– Vi vet att våra produkter är bra och håller hög kvalitet men kanske viktigast av allt är att vi följer med i utvecklingen och hela tiden arbetar med förbättring av våra produkter. Den dagen vi slappnar av och tror att våra produkter är fulländade kommer någon annan att köra om oss.

På frågan om vad som är viktigast när man arbetar med mat är Brians svar kristallklart.

– Maten måste vara god, det räcker inte att den är näringsrik och håller hög kvalitet!

### Laga till många ...

## Gratinerad biff med potatisbulle och tomatsås

10 personer

För tomatsås:

Felix Chilisås	300 g
Felix Salsa	180 g
Felix Sweet chili sauce	180 g
Matlagningsgrädde	400 g
Crème fraiche	180 g

Liva Särnär Krögarbiff	900 g
Felix Potatisbullar	20 st
Tomatskivor	200 g
Riven ost	100 g

Salt och peppar

Blanda alla ingredienserna till tomatsåsen och håll upp i botten på ett bleck. Lägg ut krögarbiffarna i såsen. Placera en potatisbulle ovanpå varje krögarbiff och sedan en skiva tomat. Strö osten över tomaterna. Baka i ugn på 175 grader i cirka 15 minuter. Servera gärna med Felix skivade ekologiska Smörgåsgurka och morotsstavar.

Receptet bygger på produkter från Felix storkökhåll, men kan naturligtvis även göras på produkter som du hittar i din matvaruaffär.

## Vi vill skydda naturen

Som ett av Sveriges största livsmedelsföretag har vi ett ansvar att skydda miljön. Vår ambition är att vara ett av de ledande livsmedelsföretagen inom miljöområdet. Vi vill på bästa sätt bidra till de 16 nationella miljömålen.

Att hushålla med våra resurser är ledord för oss i allt vi gör. Vår verksamhet ska bedrivas på ett resurssnålt sätt och med minsta möjliga inverkan på miljön. Vår syn på miljöfrågorna grundas på kretsloppsprincipen och vår strategi är att steg för steg öka förmågan att hushålla med naturens resurser.

Vi ska, så långt det är tekniskt möjligt och ekonomiskt rimligt, välja råvaror, förpackningslösningar, produktionsmetoder, energiformer och distributionsätt som har lägsta möjliga inverkan på miljön.

Under de senaste fem åren har vi sparat energi vid våra anläggningar som motsvarar energiförbrukningen hos nästan 2 000 villor. Våra viktigaste åtgärder för att minska energiförbrukningen är att hushålla med våra resurser och investera i ny och energieffektivare teknik, att se till att vi utnyttjar de råvaror vi använder maximalt, minska svinn och ta hand om restprodukter på ett klokt sätt. Restprodukter används antingen till djurfoder av lokala bönder eller för att göra biogas. En lösning är vår biogasanläggning i Eslöv, som byggdes redan 1982. Här blir vårt avfall av potatis och rödbetor energi som värmer fler än 400 villor.

Eftersom vi använder mycket vatten i vår produktion har vi satt upp mål för att minska vattenförbrukningen. Jordbruket, där våra råvaror kommer ifrån, påverkar också miljön. Därför ställer vi krav på våra leverantörer om utsäde, konstgödning, odlingsform och djurhållning. Vi uppmuntrar odlarna att arbeta för ett långsiktigt hållbart jordbruk. Vi använder inte flyg till att transportera råvaror och produkter. Istället transporterar vi med tåg, båt och lastbil.

### För oss är kvalitet avgörande

När vi väljer varifrån vi ska köpa våra råvaror och ingredienser är följande våra kriterier: produktkvalitet, leveranssäkerhet, pris, utveckling/innovation, kvalitetssystem och etiska parametrar. I slutändan är kvaliteten avgörande.

Eftersom utfallen på skördarna varierar från år till år kan ursprunget på våra råvaror variera.

Genom att hitta nya lösningar, använda järnvägstransporter mer, rationalisera och planera försöker vi effektivisera våra transporter. Förpackningar är en annan del av vår verksamhet som påverkar miljön. Vi försöker minska användandet av förpackningsmaterial och hitta nya effektiva lösningar. Vi uppmuntrar också våra leverantörer att komma med innovationer på förpackningsområdet.

Arbetet med miljöfrågorna styrs av vår uppförandekod och vår miljöpolicy. Miljöarbetet är ett linjeansvar som ska bedrivas på ett systematiskt sätt i syfte att uppnå ständiga förbättringar och förebygga negativa miljöeffekter. Vi genomför regelbundna miljöutbildningar för våra medarbetare.

Procordia följer noga forskning som har relevans för vår verksamhet samt deltar i diskussioner kring nya lagar, riktlinjer och branschöverenskommelser.

Potatis är en av våra viktigaste råvaror. Vi har gjort potatismos sedan 1952. I Eslöv har vi Sveriges första och enda potatismosfabrik och som praktiskt taget är omringad av Sveriges bördigaste jordbruksmarker. Här växer potatis av högsta kvalitet.

## Vi hushåller med resurser

### Vi tar hand om matresterna

Vi på Procordia strävar efter att minimera avfallet från våra anläggningar. Det avfall som trots allt blir försöker vi hitta användningsområden för. Från vår anläggning i Eslöv levererar vi organiskt material, bland annat stora mängder potatisskal, till en biogasanläggning i Eslöv. Matresterna blir gas som värmer fler än 400 villor i Eslöv. I Vansbro håller vi på att utreda möjligheterna att bygga en biogasanläggning i samarbete med kommun och näringsliv. Även restprodukter från Procordias anläggningar i Örebro och Kumla blir biogas som driver bussar. Resterna från äpplen och annan tillagning hämtas av lokala bönder och blir till djurfoder. På så sätt hushåller vi med reurserna och belastningen på miljön minskar. Sammanlagt blev 5 000 ton rester från Procordias anläggningar runt om i Sverige foder åt djur under 2010.

### Investeringar för miljön

I vårt syltkokeri i Tollarp har vi investerat i en ny brännare och nytt styrsystem i ångpannan. Mängden förbrukad gasol förväntas minska med 24 ton per år. Utsläppen av kväveoxider (NOx) beräknas också minska beroende på förbättrad förbränning. Enligt beräkningar bör utsläppen av kväveoxider halveras.

Den kalla vintern och ökad tillagning av mat som värmebehandlas har gjort att gasolförbrukningen inte minskat i samma utsträckning som beräknat under 2010. Totalt har ändå energiförbrukningen minskat med cirka fyra procent per kilo producerad produkt i Tollarp.

I Kumla, där vi också investerat i ny brännare och nytt styrsystem, använder vi värmepumpsteknik som minskat oljeförbrukningen motsvarande 250 kubikmeter olja per år.

2010 invigdes en ny potatismottagning med tvättutrustning vid Procordias anläggning i Eslöv. Nu kan vi själva ta emot och tvätta potatis som vi sedan tillagar potatismos och pommes frites av. Tidigare tvättades och lagrades potatisen i Kävlinge och transporterades till Procordia med lastbil. Totalt har vi minskat våra lastbilstransporter av potatis med 2 900 mil, vilket motsvarar ett trekvarts varv runt jorden!

### Fler miljövänliga transporter

Procordias förmåns- och tjänstebilar ska ha en hög trafiksäkerhet och en miljövänlig profil. Under 2010 beslutades att samtliga förmåns- och tjänstebilar som beställs efter mars 2010 skall vara klassade som miljöbilar enligt statens definition. Det innebär att bilen ska ha alternativa drivmedelsmöjligheter alternativt släppa ut max 150 gram koldioxid per kilometer. Bilen ska klara senaste aktuell miljöklass och dieslbilar ska klara senaste kraven gällande utsläpp av partiklar.

Vi använder inga flygtransporter för råvaror och färdiga produkter.

### Smartare förpackningar

Med vår breda produktportfölj är det en utmaning att ta fram förpackningar som är praktiska, säkra och miljöanpassade. Vi är stolta över att flera av våra tetraförpackningar görs av skogsråvara som är FSC-certifierad, vilket främjar ett miljöanpassat och socialt ansvarstagande jordbruk. FSC, eller Forest Stewardship Council, är ett globalt erkänt märkningssystem. Systemet är frivilligt, globalt och marknadsdrivet.

50 procent av allt glas vi använder är tillverkat av återvinningsglas. Procordia använder inga klorerade plaster som bidrar till utsläpp av dioxinföreningar. Mängden plast i bägaren till Risifruitti har minskat. Totalt ger det en minskning av polystyren med 17 ton per år.





## Vårt miljöarbete i siffror

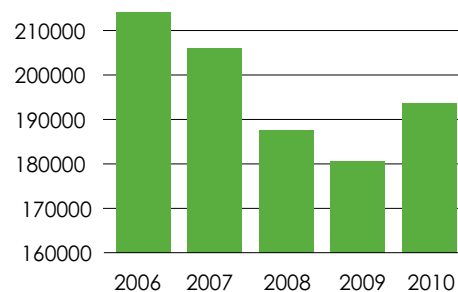
Här intill presenteras hur viktiga nyckeltal inom miljöområdet utvecklats de senaste åren. Procordia har minskat energiförbrukningen med ca 10 procent de senaste fem åren. Minskningen var markant mellan 2006 och 2009, för att sedan öka under 2010. Samma gäller för vatten. Eftersom vi 2010 investerade i en helt ny potatismottagning, tvättar vi idag all potatis själv. Tidigare gjorde vi detta både hos vår leverantör av potatis och i egen regi. Ökad tvätt av potatis och ökad tillagning av potatisprodukter har inneburit att både vår naturgasförbrukning och vattenförbrukning har ökat. Koldioxidutsläpp per produktionsvolym följer detta. Trots att Procordias energi- och vattenförbrukning ökat till följd av att vi samlat potatishantering vid vår anläggning i Eslöv, har det inneburit miljövinster med kraftigt minskade transporter samt minskad energi- och vattenförbrukning totalt sett.

Procordia vidtar ständigt åtgärder för att minska energiförbrukningen och varje år sätts miljömål för att minska denna genom till exempel värmeåtervinning och olika belysningsprojekt. Samtliga Procordias anläggningar har under 2010 minskat sin elenergiförbrukning per produktionsvolym. Den totala energiförbrukningen och energiförbrukningen per produktionsvolym ökade 2010, huvudsakligen till följd av den ändrade potatishantering i Eslöv, dvs. av strukturella skäl. Vid våra övriga anläggningar har vi minskat energiförbrukningen per produktionsvolym.

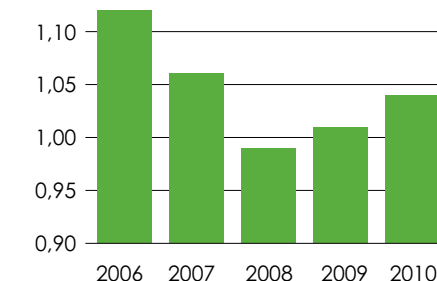
Under 2010 har nya brännare och styrsystem installerats i våra anläggningar i Kumla och Tollarp. Bytet bidrar till lägre bränsleförbrukning och minskade utsläpp av kväveoxider.

Vi kom 2010 upp i 21 KRAV-märkta produkter, vilket endast är en obetydlig ökning sedan 2009. Sett över en något längre period har utvecklingen däremot varit mycket positiv. Vi lanserade våra första KRAV-märkta produkter redan 1994.

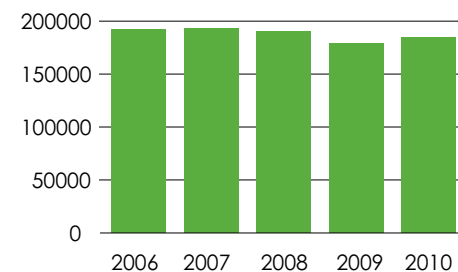
Energiförbrukning (MWh)\*



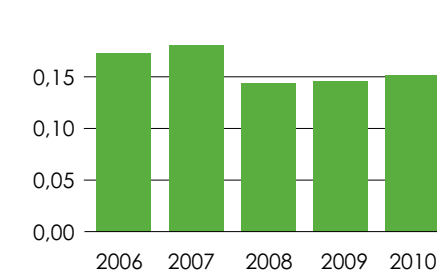
Energiförbrukning (MWh)/  
Produktionsvolym (ton)\*



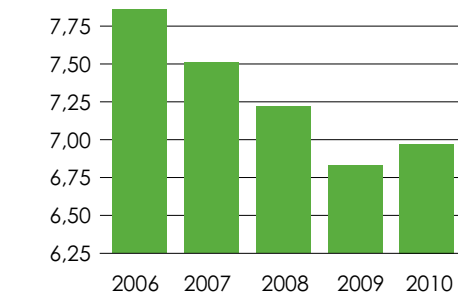
Produktionsvolym (ton)



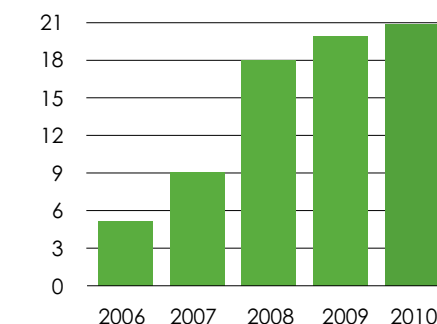
CO<sub>2</sub> (ton)/Produktionsvolym (ton)



Vattenförbrukning (m<sup>3</sup>)/  
produktionsvolym (ton)



Ekologiska produkter i antal



\*Energiförbrukningen ökade 2010 huvudsakligen till följd av ändrad potatishantering, dvs. av strukturella skäl.

## Miljö – våra prioriterade områden

Vi arbetar med etablerade miljöledningssystem med väldefinierade mål och konkreta handlingsplaner, som vi regelbundet reviderar. Våra prioriterade områden är att arbeta med vår klimatpåverkan, som omfattar energi- och transportfrågorna, jordbruk och förpackningar. Här redovisar vi övergripande mål, viktiga aktiviteter samt hur vi mäter och följer upp utvecklingen inom dessa områden.

### Klimatpåverkan

**Mål:** Vi ska kontinuerligt minska vår energiförbrukning och våra transporter och därigenom minimera vår klimatpåverkan.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Miljöarbete enligt ISO 14001, tydliga krav på leverantörer, återvinning av avfall, effektivisering och omläggning av transporter, minskad vattenförbrukning genom effektivisering i produktion, tydliga riktlinjer för tjänsteresor och miljöbilar som tjänstebilar.

**Så här mäter vi:** Vattenförbrukning, mängden avloppsvatten, innehållet i avloppsvattnet, återvinning av förpackningsmaterial, energiförbrukning, koldioxidutsläpp, tjänsteresor, utsläpp per anläggning.

#### Genomförda åtgärder 2010:

Nytt revisionsverktyg för miljöledningssystemet har börjat användas. Arbetet med att implementera ett nytt webbaserat system för avvikelshantering har inletts. Målet är att

Procordias samtliga anläggningar ska börja arbeta i det nya systemet under första halvåret 2011. Målet med det nya systemet är att på ett effektivare sätt följa upp brister i vår verksamhet för att sedan kunna vidta åtgärder för att t.ex. minska kassationer. Detta leder i sin tur till att vi hushåller bättre med våra resurser.

Arbete med att ta fram striktare miljökrav på leverantörer har inletts. Mängden avfall per produktionsvolym har ökat jämfört med 2009. Vi har blivit ännu bättre på att ta hand om vårt organiska avfall (till exempel potatisskal och övriga grönsaksrester), vilket innebär att vi har mer avfall för biogastillverkning och/eller djurfoder. Idag hämtar cirka två tredjedelar av våra grossistkunder själva sina produkter vid våra färdigvarulager. Det leder till att färre tomma transporter går på våra vägar.

Procordias totala vattenförbrukning per produktionsvolym har ökat beroende på ny potatismottagning och ökad potatismosproduktion i vår anläggning i Eslöv. Övriga anlägg-

ningar, förutom Örebro, har minskat sin vattenförbrukning per produktionsvolym. Mängden avloppsvatten följer samma trend som vattenförbrukningen och innehållet av organiskt material i avloppsvattnet mäts.

Återvinningen av glas, metall, plast, och papper per produktionsvolym har ökat jämfört med 2009.

Avloppsstammarna i samtliga Procordias anläggningar har filmats under 2010 för att kunna kartlägga statusen och för att kunna planera behovet av underhåll. Åtgärder av brister har inletts och kommer att fortsätta under 2011.

Vi införde ny tjänstebilspolicy som innebär att vi successivt byter ut bilparken mot miljöbilar. Vi införde också ny respolicy med nya reseregler som syftar till att minska resandet.

Vi mäter förbrukning och förändring av förbrukning med hjälp av olika mätetal som vi kallar Miljö-KPlar (från engelska key performance indicators). Tidigare rapporterades miljödata på årsbasis inför Orklas miljörapport. Nu redovisas energiförbrukning (naturgas, gasol, olja, el och fjärrvärme), vattenförbrukning, mängd avloppsvatten och återvinning av glas, papper, plast, metall och brännbart systematiskt månadsvis.

**Mål:** Vi vill bidra till ett långsiktigt, hållbart jordbruk.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Tydliga krav på leverantörer, uppmuntrar miljövänligare produktionsformer och minskad användning av bekämpningsmedel, byte av palmolja till huvudsakligen svensk rapsolja vid produktion av friterad potatis. När vi ska skriva kontrakt inför säsongen 2012 kommer Procordia att ställa krav på att odlarna av gurka och rödbetor ska vara IP-certifierade.

**Så här mäter vi:** Mängd bekämpningsmedel och konstgödsel samt antal IP-odlare.

**Genomförda åtgärder 2010:** Vi tog över kontraktsodlingen av potatis från Solanum.

Att vara kontraktsodlare till Procordia innebär att vi styr odlingen och hjälper odlarna under säsongen. Förberedelse för övergång till rapsolja under 2011.

### Förpackningar

**Mål:** Minska mängden förpackningsmaterial per enhet.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Tydliga krav på leverantörer, upp-

muntra miljövänligare förpackningar, material och produktionsformer.

**Så här mäter vi:** Mängden förpackningsmaterial per produktionsvolym och år.

#### Genomförda åtgärder 2010:

Procordia tog 2010 beslut om att införa FSC-märkta förpackningar under 2011. Procordia är anslutet till REPA, näringslivets system för återvinning av förpackningar. Mängden förpackningsmaterial per produktionsvolym har minskat något jämfört med 2009. 2010 rapporterades 0,121 kg förpackning per kg produkt. Samma siffra för 2009 var 0,129 kg.

#### Utmaningar

Våra viktigaste utmaningar inom miljö är att:

- minska energiförbrukningen och öka andelen el och energiförbrukningen från förnyelsebara energikällor utan att det påverkar produktion och konkurrenskraft negativt.
- utveckla nya förpackningar med mindre miljöpåverkan som också lever upp till kraven på hög matsäkerhet.
- säkra råvaruförsörjningen av ekologiska och närproducerade varor, för att bland annat kunna utöka det sortimentet.

- integrera miljödimensionen i affärsverksamheten i ännu högre grad.
- hitta effektiva metoder för att utveckla och förstärka samarbetet med och kontrollen av våra leverantörer inom jordbruket.
- kräva att odlingen av gurka och rödbetor är IP-certifierad.





Håkan Tuveesson, odlingschef och Göran Sajland, miljö- och kvalitetschef har tillsammans med leverantörer och odlare utvecklat flera lösningar för att bättre hushålla med våra resurser.

## MILJÖ

# Vi värnar miljön genom bra samarbeten

Att bidra till ett hållbart jordbruk är en hjärtefråga för oss på Procordia. Genom att samarbeta med kontraktsodlare har vi goda förutsättningar, och ett ansvar, att påverka hur odlingen sker.

– Att vara kontraktsodlare till Procordia innebär att vi styr odlingen och hjälper odlarna under säsongen, förklarar odlingschef Håkan Tuveesson.

Idag har Procordia 20 kontraktsodlare av gurka, 19 av rödbetor och 36 av potatis. För potatis inleddes kontraktsodlingen 2010. Mängden naturgödsel, konstgödsel och bekämpningsmedel som används på våra gurk-, rödbets- och potatisodlingar styrs av Procordias egna odlingsexperter.

Varje vecka under odlingssäsongen besöks våra odlare och behovet av gödsling och bekämpning ses över tillsammans med odlaren. Mängden bekämpningsmedel som används är behovsanpassat, vilket innebär att rätt mängd används för att få bästa möjliga skörd. Mängden gödsel och bekämpningsmedel som används har varit relativt konstant under de senaste åren, men mängden gurka, rödbetor och potatis per hektar har ständigt ökat, dvs mängden gödsel och bekämpningsmedel per kilo har minskat.

– På 20 år har till exempel gurkskörden per hektar fördubblats, men samtidigt har mängden bekämpningsmedel minskat med 25 procent per hektar gurka, påpekar Håkan.

För säsongen 2011 kommer Procordia att ställa krav på samtliga våra konventionella grönsaksodlare att de ska följa regelverket för integrerad produktion. När nya kontrakt ska tecknas inför säsongen 2012 ska de vara certifierade. För att driva på övergången till att bli IP-odlare bidrar Procordia ekonomiskt till alla odlare som blir IP-certifierade.

## Många bäckar små

Procordia har tillsammans med sina leverantörer utvecklat flera nya förpackningslösningar för att spara plats och därmed effektivisera transporterna, minska användning av förpackningsmaterial och förbättra återvinningen. Miljö- och kvalitetschef Göran Sajland är en av de stora drivkrafterna bakom vårt arbete med att hushålla med resurserna.

– Det är råvarorna och människorna som tillagar maten som är förutsättningarna för att vi ska kunna göra bra mat och dryck. För mig är det oerhört viktigt att vi kan stå för bra produkter som smakar gott och håller hög kvalitet och samtidigt har tillagats med omtanke om miljön, kommenterar Göran Sajland.

Det pågår hela tiden ett förbättringsarbete för att hushålla med våra och jordens resurser. Under 2010 har det hänt en hel del på förpackningssidan.

– Det känns fantastiskt roligt att vi nu kan stoltsera med att flera av våra tetraförpackningar görs av skogsråvara som är FSC-certifierad, vilket främjar ett miljöanpassat och socialt ansvarstagande jordbruk.

– Samarbetet med våra leverantörer är viktigt. Vi har till exempel inlett ett arbete för att ta bort bisfenol i plåtburkar och plåtlock och lagringstester pågår, framhåller Göran.

– Många, till synes, obetydliga anpassningar av förpackningar ger rätt stora effekter, menar Göran vidare och lyfter fram några exempel.

Tillsammans med vår leverantör av gurkburkar har vi utvecklat en ny konisk plåtburk som går att stapla i varandra. Tidigare kunde 165 burkar staplas på en pall men nu med dagens koniska burkar rymmer varje pall 429 burkar. Detta gör att transportbehovet av burkar mellan leverantören och Procordias anläggning i Eslöv mer än halveras. Genom att förpacka våra pajer i nya ytterkartonger beräknar vi att kunna minska vår användning av wellpapp samtidigt som vi får plats med fler pajer per pall.

– Eftersom våra kunder i svenska fjällen efterfrågat en enklare och mindre skrymmande förpackning på vår storsäljare gulaschsoppa, har vi tagit fram en ny förpackning i påse i wellpapplåda som ersätter plåtburken.

Detta är ett bra exempel på samarbete med våra kunder som leder till miljövänligare lösningar. Soppan är dessutom riktigt, riktigt god.



## Vi tror på människan

Vi tror på människors inneboende positiva kraft och förmåga. Vi vill hjälpa människor att kunna leva upp till sin förmåga och ge uttryck för sin kraft. Vilja till förbättring är en av grundbultarna i våra kriterier för medarbetarskap. De andra är ärlighet och ansvar, enkelhet samt samarbete. Dessa värderingar genomsyrar vår personalpolitik liksom relationer till våra medmänniskor, samarbetspartners, kunder och konsumenter.

Nyfikenhet och lärande ligger oss varmt om hjärtat. Vi tror på goda relationer, nätverk samt kunskaps- och erfarenhetsutbyte för att få människor att växa och bygga framgångar. Vi stödjer utbildningar och samarbetar gärna med universitet och högskolor. Det är självklart för oss att följa forskningen inom vår bransch på nära håll.

Nyfikenhet och lärande präglar vårt arbetssätt. Vi vill lära om och av råvaror, smaker, recept, nya intryck, hälsa, trender, traditioner och människor. Vi vill veta vad våra kunder, konsumenter, restauranggäster och samarbetspartners tycker och tänker.

Vi är en stor och betydande arbetsgivare på alla orter där vi är verksamma. Det är viktigt för oss att ta ansvar för arbetsförhållanden både bland våra egna anställda och hos våra leverantörer.



En av Procordias kokar – Karolina Håkansson – serverar en smaskig efterrätt. Receptet hittar du på sista sidan.

## Våra medarbetare

Kunskap, lärande och nyfikenhet är kännetecknen som vi gärna identifierar oss med på Procordia. Vi tror på engagemanget, stoltheten och kunskapen hos våra medarbetare för att utveckla Sveriges godaste varumärken. Vi tror också på att en trivsamt arbetsplats stimulerar utveckling, glädje och bra resultat.

### Högt engagemang och stor stolthet

Våra medarbetare känner att deras arbete är meningsfullt och är stolta över sitt arbete och Procordia. Det visar resultatet i den senaste medarbetarundersökningen. Våra medarbetares synpunkter stämmer vi av regelbundet. Genom att lyssna till våra medarbetare kan vi tillsammans utveckla företaget.

### Framtidens arbetsplats

För att kunna vara ledande i vår bransch behöver vi ligga i framkant kunskapsmässigt. Procordia vill ge alla möjlighet att utvecklas och använda sitt intresse för mat och dryck. Därför genomförs kontinuerligt utbildningar för medarbetare såväl som för ledare. Vissa utbildningar handlar om fördjupad kunskap inom arbetsmiljö, matsäkerhet, miljö eller förbättringsarbete. De flesta utbildningar har nära koppling till det dagliga arbetet. Vi har dessutom särskilda utvecklingsprogram för ledare. Flera av våra högre chefer är också mentorer för unga ledare från andra verksamheter utanför Procordia.

Vi har under många år också haft framgångsrika traineeprogram för att identifiera framtida ledare. Under 2010 tog vi emot ett 40-tal elever och studenter för praktik och examensarbeten.

Under 2010 startade Procordia sin fjärde omgång av det framgångsrika nätverket ”Strategiskt nätverk för kvinnor” för att få flera kvinnliga chefer. I denna omgång ingår även deltagare från våra systerföretag Abba Seafood och Axellus. Ingrid Landgren, innovationsdirektör, deltog i Styrelsekraft som är ett nationellt styrelseprogram som initierats av regeringen för att stimulera fler kvinnor i styrelser.

### Årets säljare

Vi är mycket stolta över att Thomas Tegnefur, som arbetar som distriktschef inom Procordia Retail utsågs till Årets Säljare i Fri Köpenskaps tävling 2010 med motiveringen:

”Thomas bygger affärer för sina kunder med inspiration, lönsamhet och bred kunskap. Att se sig själv som en del av sina kunders affärsteam gör Tomas till en affärsinspiratör som ständigt har butikens lönsamhet i fokus.”

– Det känns extra roligt när jag vet att utmärkelsen bygger på att juryn intervjut våra kunder, säger Thomas själv om utnämningen.



Tomas Tegnefur utsågs till Årets Säljare i Fri Köpenskaps tävling 2010. Bild från filmen "En dag i en säljares liv".



## MÄNNISKOR

# Karolina som är trainee är mycket ute i butik

Procordia har under många år haft traineeprogram för att identifiera framtida ledare. 2010 gjordes för första gången en unik satsning på ett branschgemensamt traineeprogram inom ramen för Skånes Livsmedelsakademi. Efter 18 månader går deltagaren in i en nyckelbefattning vid sitt företag. Procordia utlyste fyra traineeplatser. Karolina Bjurehag, 27, fick traineeplats inom Procordia Retail och har efter ett drygt år skapat sig en uppfattning om programmet.

– Att vara trainee är ett fantastiskt sätt att starta sin karriär på. Som trainee kom jag direkt in i en roll och har fått ta ansvar, vilket gjort att jag snabbt kommit in i arbetet som säljare. Det är mycket lärorikt, kommenterar Karolina.

Som en del i säljorganisationen besöker Karolina många butiker.

– Jag åker runt och gör allt från att sälja in och presentera nyheter till att jobba med hela kategorier ute i butiker. Jag hjälper till med att säkra så att butikerna har rätt sortiment, att de har de produkter inne som de säljer mest av. Vi bygger om hela avdelningar. Målet är att hjälpa butiken att sälja så mycket som möjligt, förklarar Karolina.

Skånes Livsmedelsakademis traineeprogram innebär att deltagaren tillbringar 85 procent av sin utbildningstid på företaget. Resterande tid ägnas åt det gemensamma programmet, där deltagarna har möjlighet att utbyta erfarenheter, dra gemensamma lärdomar och bygga upp sitt eget nätverk. Det gemensamma utbildningsprogrammet innehåller moment som innovationsarbete, mentorskap, studiebesök och studieresor.

– Det är oerhört värdefullt att få se hur andra företag tänker, vad de brottas med för problem och hur de ser på framtiden, menar Karolina.

Till hösten, när traineeprogrammet är över, kommer Karolina att erbjudas en position inom Procordia. Karolina har funderat över vad hon själv värdesätter på en arbetsplats och vad hon tror att många unga ser som viktiga egenskaper hos framtidens arbetsgivare.

– Jag tycker om att man ställer höga krav på sina anställda och samtidigt ger mycket tillbaka. Jag tror också det är viktigt att det finns goda utvecklingsmög-



ligheter och utrymme för kreativa idéer och innovation på en arbetsplats. Med utvecklingsmöjligheter menar jag möjligheter att byta position såväl som möjligheter till utbildning och personlig utveckling.

Karolina har läst Service Management i Helsingborg med inriktning mot detaljhandel. Hon fick upp ögonen för Procordia efter att ha besökt Lunds universitets arbetsmarknadsdagar. Som för så många andra var det mat-intresset som lockade.

– Jag älskar mat. Och jag insåg att på Procordia kan jag faktiskt jobba med något som är både ett privat intresse och samtidigt relevant för min utbildning.

Karolinas personliga favorit som hon brukar laga är musslor med pommes frites. Det serverar hon gärna med aioli och bröd.

### Något litet sött ...

## Chokladmousse med lingonsorbet och pistagekaramell

4 personer

#### LINGONSORBET

Önos rårörda lingon, 3 dl  
Vatten, 1,25 dl

#### CHOKLADMOUSSE

Ekströms Chokladmousse  
Pistagekaramell  
Pistagenötter  
Socker

Blanda de rårörda lingonen med vatten och häll i en form. Frys ordentligt (ca 4 timmar).

Tillaga chokladmoussen enligt anvisning på förpackningen.

Rosta pistagenötter i en torr stekpanna, gärna teflon. Häll över strösocker och värm försiktigt på medeltemperatur tills sockret smält. Rör hela fiden, då bränner inte sockret lika lätt. Häll ut på bakplåtspapper och låt svalna ordentligt. Knäck sönder i mindre bitar och kör i en matberedare till ett fint pulver.

Skrapa "lingonisblocket" med sked eller gaffel till "snö/sorbet". Forma ägg med två skedar eller använd glasskopa. Tag fram chokladmoussen och forma även denna till ägg med sked. Strösla pistagekaramellen över sorbeten och moussen precis innan servering.



## Människor – våra nyckelområden, mål och aktiviteter

En god arbetsmiljö där trivsel, hälsa och säkerhet på arbetsplatsen värderas högt är nyckelfrågor för oss. Vår personalpolicy ligger till grund för vårt arbete. Vi genomför regelbundna medarbetarundersökningar som följs upp av förbättringsplaner. Genom utbildning, processer, goda rutiner och checklistor försöker vi öka trivsel och hälsa och minimera de risker som våra medarbetare utsätts för i sitt arbete. Här redovisar vi övergripande mål, viktiga aktiviteter samt hur vi mäter och följer upp utvecklingen inom dessa områden.

### Arbetsmiljö

**Mål:** Arbetsmiljön på företaget ska vara motiverande, trivsamt och säkert.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Partsammansatta arbetsmiljögrupper, personalpolicy, riskbedömningar, utredning och åtgärder vid avvikelser, årlig plan och uppföljning, medarbetarundersökningar.

Riktlinjer och utbildningar i säkerhet, utveckling och utbildning för ledare och skyddsombud, dialog med medarbetare.

Vi genomför årliga revisioner inom hälsa, miljö och säkerhet (HMS) på våra anläggningar.

**Så här mäter vi:** Frisknärvaro, sjukfrånvaro, arbetsskador och tillbud, H-värde (antal olycksfall med sjukfrånvaro per miljoner arbetade timmar), F-värde (antal sjukskrivningstimmar till följd av olycksfall per miljoner arbetade timmar).

#### Genomförda åtgärder 2010:

Vi prioriterar arbete med hälsa och säkerhet (HS). Antal allvarliga olycksfall har minskat. Under 2010 hade vi 21 olycksfall med frånvaro. Men vi är inte nöjda. Vi vill inte ha några olycksfall på våra arbetsplatser. Vi behöver fortsätta att jobba med utbildningar och ökat stöd i förbättringsarbetet och uppföljning. Glädjande är att tillbudsrapporteringen har ökat, 2010 hade vi över 1 000 tillbudsrapporteringar mot 753 under 2009. Genom tillbudsrapporteringen får vi kunskap att förebygga olyckor.

Sjukfrånvaron ligger på en stabil låg nivå, 4,1 procent enligt norsk rapportering.

Under 2011 kommer vi att uppdatera och kommunicera vår arbetsmiljöpolicy och strategi.

Under 2010 genomfördes bl.a. steg-tävling i Tollarp och Vansbro, framtagande av hälsoprofil med grupp- och individcoaching i Kumla och för truckförare i Eslöv. Detta har lett till att

flera av våra medarbetare idag har en klart bättre hälsostatus än tidigare. Vi har haft temadagar och föreläsningar om arbetsmiljö och hälsa i Tollarp och Örebro. I Örebro jobbar vi mycket med jobbservationer i syfte att gemensamt förbättra arbetsplatsen. Det har gjorts en genomgång av arbetsplatsutformning på huvudkontoret. Våra policies (rehabilitering, krishantering, drog och alkohol, särbehandling) har uppdaterats. En stor satsning inom produktion på första linjens ledare gjordes genom en ledarskapsutbildning, där huvudinriktningen låg på det egna ledarskapet i förbättringsarbetet. Arbete med riskbedömningar och brandskyddsarbete har ytterligare systematiserats. Medarbetare, skyddsombud och ledare har genomgått hälso- och säkerhetsutbildningar. HS-revisioner enligt Procordia HS-standard är genomförda på samtliga fabriker i vilka fabriksledning och skyddsombud har deltagit. Revisionerna har resulterat i handlingsplaner med drygt 650 åtgärder, varav 450 är genomförda.

### Medarbetare

**Mål:** För att nå våra affärsmål vill vi att våra medarbetare och ledare ska bidra med det bästa av sin förmåga genom tydliga mål och beteendekriterier.

#### Så här arbetar vi för att nå vårt mål:

Vi arbetar utifrån värdeorden medarbetarskap och ledarskap, har kontinuerliga utvecklingssamtal och medarbetarundersökningar med handlingsplaner. Årlig genomgång av kompetensen inom företaget. Utveckling, utbildning för och dialog med medarbetare.

**Så här mäter vi:** Nöjt medarbetarindex (NMI) och ledarindex.

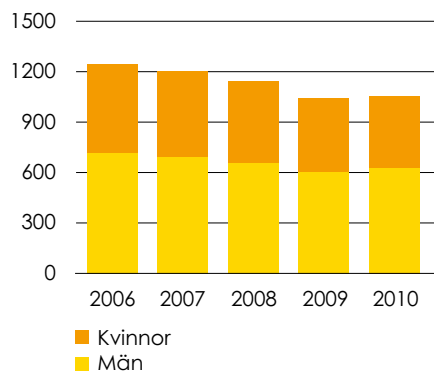
#### Genomförda åtgärder 2010:

93 % av våra medarbetare deltog i medarbetarundersökningen 2010 vilket visar på stort engagemang och hög motivation bland våra medarbetare. Uppfattningen om Procordia skiljer sig mellan tjänstemän och kollektivanställda. Vi har därför startat en rad olika projekt i syfte att öka trivseln inom identifierade verksamhetsområden. Medarbetarundersökningen resulterade i handlingsplaner som kommer att följas upp i september 2011 och sedan kommer en ny medarbetarundersökning genomföras 2012.

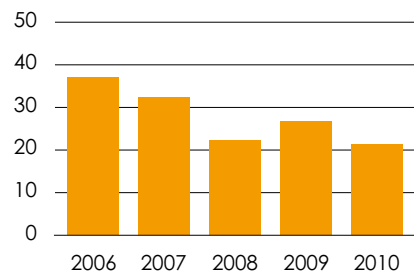
### Jämställdhet och mångfald

**Mål:** Vi ska vara en attraktiv arbetsplats präglad av öppenhet, jämställdhet och mångfald.

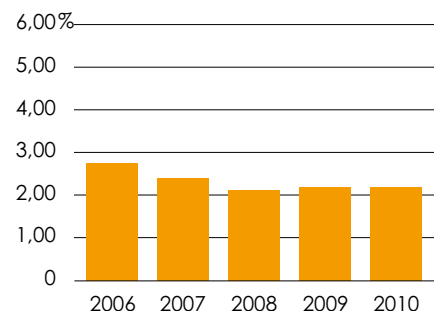
Antal anställda, män och kvinnor



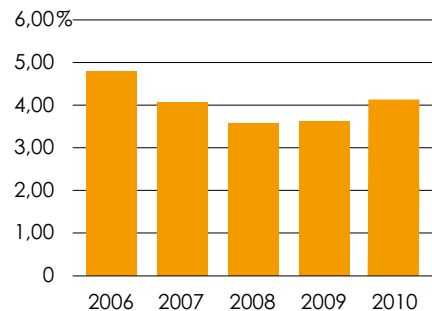
Antal arbetsskador med frånvaro



Korttidsfrånvaro



Total sjukfrånvaro\*



\* Redovisat enligt Orkla och norsk modell, där frånvaro mer än 365 dagar i följd inte medräknas.

**Så här arbetar vi för att nå vårt mål:**

Jämställdhetsplan och mångfaldsplan, utveckling och utbildning för ledare och skyddsombud, dialog med medarbetare.

**Så här mäter vi:** NMI (nöjd medarbetarindex) och jämställdhetsmått.

**Genomförda åtgärder 2010.**

Vi är en stor och betydande arbetsgivare på alla orter där vi är verksamma. Vi är drygt 1 000 anställda i Sverige. Av dessa är 42 % kvinnor och 58 % män. Av samtliga chefer är cirka 37 % kvinnor. I Procordia ledningsgrupp ingår tre kvinnor. Under 2010 startade Procordia sin fjärde omgång av nätverket "Strategiskt nätverk för kvinnor" för att få flera kvinnliga chefer.

**Mänskliga rättigheter**

**Mål:** Vi ska verka för att de mänskliga rättigheterna efterlevs, inte bara i vår verksamhet utan också hos våra leverantörer.

**Så här arbetar vi för att nå vårt mål:**

Uppförandekod, Global Compact, ILO (FNs organ International Labour Organization), Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), kontrakt med leverantörer, revisioner hos leverantörer.

**Så här mäter vi:** Revisioner och resultat, både egna och Sedex.

**Genomförda åtgärder 2010**

Vi har utsett en Responsible sourcing ansvarig (RSO) som ska samordna CSR-arbetet inom inköpsorganisationen. Vi arbetar med en riskscreeningsmodell som vi har applicerat på alla våra leverantörer för att på så sätt bedöma vilka som är att definiera som "hög risk". Baserat på dessa kriterier har vi inlett vidare arbete med de leverantörer vi bedömt ha hög risk. Nästa steg är self assessment, godkännande av vår code of conduct samt revision vid behov.

**Utmaningar**

Våra viktigaste utmaningar inom arbetsmiljö är att:

- minska antalet arbetsskador och förbättra arbetsmiljön samtidigt som vi effektiviserar vår verksamhet.
- engagera och bättre ta tillvara idéer och kunskaper från alla medarbetare i vårt förbättringsarbete.
- fortsätta stärka stoltheten och viktigheten.
- säkerställa arbetsförhållanden och mänskliga rättigheter för medarbetare hos våra leverantörer.

## Våra medmänniskor

Vi tar ansvar för arbetsförhållanden och mänskliga rättigheter hos våra leverantörer och har förbundet oss att göra så genom att hela Orklakoncernen anslutit sig till FNs tio principer i Global Compact. Vi har under 2010 inrättat en roll som CSR-ansvarig i vår inköpsorganisation i Thomas Nyström. Han ansvarar för utbildning av inköpare inom etisk handel.

För att kunna kontrollera att arbetsförhållanden, miljöarbete och kvalitet klarar de krav vi ställer har vi anslutit oss till systemet Sedex (Supplier Ethical Data Exchange). Det är ett samarbete där en lång rad företag inom bland annat livsmedelsindustri och dagligvaruhandel samarbetar för att göra revisioner och kontroller av leverantörer i bland annat Asien och Sydamerika. Vi gör också regelbundna besök och egna kontroller hos våra leverantörer.

### Bärplockarnas villkor

Under sommaren 2010 kom bärplockarnas situation i Sverige åter i fokus. Vi har inga bärplockare som är anställda direkt av oss, men vi ser det som vårt ansvar att se till att de bärplockare som arbetar för våra leverantörer har det bra. Vi kräver dokumentation från leverantörerna på att allt går rätt till. Vi granskar genom att följa upp hur det ser ut bland annat vad gäller anställningskontrakt, arbetstider och löner. Vi för en dialog med de leverantörer som vi vill använda oss av och talar om våra villkor för att köpa från dem. Vi gör också besök på plats för att kontrollera att det vi kommit överens om efterlevs och att plockarnas arbets- och boendevillkor är acceptabla.

I vår Code of Conduct poängterar vi att det är angeläget att våra leverantörer agerar ansvarsfullt avseende kvalitet, miljö, hälsa, arbetsvillkor och mänskliga rättigheter.

### Samhällsstöd

Vi samarbetar på många olika sätt med kommunerna på de orter där vi är verksamma.

Under 2010 flyttade vi vår tillagning av pajer från Hofors till Vansbro. 11 personer berördes av nedläggningen i Hofors. I arbetet med omställning har Procordia haft ett nära samarbete med kommunen, annan möjlig arbetsgivare och med externt omställningsföretag för att ge de berörda medarbetarna de bästa förutsättningarna att hitta nya jobb. Av de 11 personerna har nio personer under 2010 fått jobb, pension eller deltagit i åtgärdsprogram.

Eslövs kommun har initierat ett samarbete med oss för att sysselsätta människor inom handikappomsorgen. Ett par dagar i veckan kommer fyra-fem personer tillsammans med handledare och hjälper oss bland annat med källsortering. I Vansbro samarbetar vi med arbetsförmedlingen och försäkringskassan och tar även emot praktikanter som behöver arbetsträna för att hjälpa dem vidare ut i arbetslivet. Vi tar årligen emot ett stort antal praktikanter inom olika delar av Procordia.

Vi delar årligen ut ungdomsstipendier tillsammans med Kumla kommun till ungdomar som utvecklats inom idrott, konst eller hantverk. 2010 fick nio Procordia-stipendiater dela på 40 000 kronor.

### Sponsring för minskad hunger och ökad rörelse

Vi har i våra riktlinjer för sponsring prioriterat värderingar som närhet, kärlek till mat och dryck och nyfikenhet. Vår policy är därför att vi stöttar en rad föreningar och aktiviteter i de orter där vi finns: Eslöv, Fågelmara, Tollarp, Kumla, Örebro och Vansbro. Samtidigt riktar sig våra varumärken till breda målgrupper, gammal som ung, från Norrland till Skåne. Exempel på återkom-

mande arrangemang som vi stödjer är Vansbrosimningen och Vasaloppet. I år dracks mer än 60 000 liter Ekströms Blåbärssoppa av vasaloppsåkarna. Annars satsar vi mycket på att stödja lokalt föreningsliv och skolor på olika sätt: ekonomiskt, med produkter och med föreläsningar. Vi stödjer till exempel Vilda Vansbro Vinkeln som är en uppfinningstävling för högstadieelever i Vansbro. Ett annat exempel är att vi sponsrar studenterna som arbetar med Nobel Nightcap, som är den officiella efterfesten till Nobelmiddagen, med Grandiosas X-tra Allt minipizza.

### Internationellt stöd

På internationell nivå har Procordia gjort två satsningar 2010.

Procordia skänkte 20 000 kronor till insamlingen för de jordbävningsdrabbade i Haiti.

Procordia sponsrar också Hungerprojektet som arbetar för att minska och på sikt avskaffa hungern i världen. Stiftelsen arbetar med att hjälpa människor i fattiga länder att själva utveckla jordbruk, matproduktion och entreprenörskap för att de ska kunna lyfta sig ur fattigdom och hunger.



# Kunskap ger framgång

## Våra samarbetspartners

Vi tror på goda relationer, nätverk och kunskaps- och erfarenhetsutbyte för att få människor att växa och bygga framgångar. Vi stödjer utbildningar och samarbetar gärna med universitet och högskolor. Vår VD Mikael Aru sitter med i styrelsen för Skånes Livsmedelsakademi och vi är engagerade i flera olika Advisory boards knutna till Lunds universitet.

Vi är också engagerade i en rad organisationer, som LI, DLF och SIK för att nämna några exempel. Vi är vidare medlem i

- Swedish Nutrition Foundation (SNF) som främjar forskning inom nutritionsområdet. Vi ser att denna forskning är en viktig del i att stimulera till en sund livsstil och ökad förståelse för sambandet mellan mat, motion och välmående.
- Kost och Näring som bl a verkar för en helhetssyn på människa och miljö och sambandet mellan kost och hälsa.

## Satsningar på kunskap

Herbert Felixinstitutet är ett centrum för opinionsbildning, erfarenhetsutbyte och forskning om invandringens och entreprenörskapets betydelse för samhällets utveckling. Herbert Felixinstitutet arrangerar årligen ett antal seminarier som dels belyser invandringens betydelse för Sveriges utveckling, dels bidrar till att öka förståelsen mellan kulturer. Genom institutet delfinansierar vi en gästprofessur inom området ”Invandrades entreprenörskap” i samarbete med Ekonomihögskolan på Lunds universitet. Gästprofessuren är 3-årig och innehas av professor Monder Ram som är verksam vid De Montfort University of Leicester.

Vi stödjer Antidiabetic Food Centre vid Lunds universitet. Hösten 2010 presenterades resultaten av en koststudie som visar att man genom att kombinera olika livsmedel med bevisat goda hälsoeffekter kraftigt kan minska risken att drabbas av åldersdiabetes och hjärt- och kärlsjukdomar och samtidigt förbättra minnesfunktionen. Centrat har till uppdrag att stimulera skapandet av innovativa och förebyggande matkoncept som gynnar samhället genom att exempelvis förebygga fetma, typ 2-diabetes och andra tecken på metabolt syndrom.

## Våra kunder och konsumenter

Förtroende, nyfikenhet och lärande är självklara utgångspunkter för oss i alla våra relationer. Att vara lyhörd för önskemål och behov som konsumenter och kunder har är det bästa sättet att utveckla verksamheten. Därför försöker vi hela tiden bli bättre på att lyssna och söka nya kommunikationsvägar och arenor för samarbeten. Alla vi som arbetar på Procordia är konsumenter och vi träffar grannar, släktingar och andra i vår omgivning som gärna diskuterar matkvalitet, recept och matens ursprung. Det är en viktig del i vår omvärldsbevakning.

## Kundönskemål påverkar produkterna

Via vår konsumentkontakt har vi varje år nästan 15 000 kontakter med konsumenter och tack vare den dialogen kan vi utveckla våra produkter.

Förutom synpunkter från våra konsumenter har vi regelbundna möten med våra kunder inom dagligvaruhandeln, storhushåll och restaurang samt industri och export. Vi vill ha en öppen dialog med alla våra intressenter, som förutom kunder och konsumenter, bland annat består av branschorganisationer, konsumentorganisationer, miljöorganisationer, leverantörer och kommuner samt myndigheter som Livsmedelsverket och Konsumentverket.

## Prat om Mat

På vår webb [www.procordia.se](http://www.procordia.se) finns mycket information samlad om oss och våra produkter. Där kan man följa vad vi gör, våra ställningstaganden i olika aktuella frågor samt komma med synpunkter.

Kontakta oss gärna för att prata om mat!

The image shows four clear glass cups filled with a light-colored, whipped mousse. Each cup is topped with a piece of dark chocolate cake, several fresh raspberries, and a sprig of green mint leaves. The cups are arranged on a red and white checkered tablecloth. The background is softly blurred, showing more of the same dessert.

**Så enkelt, så gott ...**

Ekströms Kladdkaka med  
hallonmousse

4 personer

Ekströms Kladdkaka  
Ekströms Hallonmousse (1 påse)  
Färska hallon  
Citronmeliss

Tillaga hallonmoussen enligt anvisningen på förpackningen. Lägg en bit kladdkaka i glas eller på tallrik. Spritsa hallonmousse på kakan och garnera med färska hallon och citronmeliss.

Om du vill veta mer om hur vi på Procordia arbetar med vårt ansvar, får du gärna ta kontakt med:

Göran Sajland, miljö- och kvalitetschef,  
0413-654 78, [goran.sajland@procordia.se](mailto:goran.sajland@procordia.se)

Brian Mårtensen, måltidsutvecklare,  
0413-58 55 52, [brian.martensen@procordia.se](mailto:brian.martensen@procordia.se)

Christian Pålsson, miljö och lagstiftning,  
0413-652 84, [christian.palsson@procordia.se](mailto:christian.palsson@procordia.se)

Cecilia Sjöholm, kommunikationschef,  
0413-58 55 34, [cecilia.sjoholm@procordia.se](mailto:cecilia.sjoholm@procordia.se)

**procordia**  
*Sveriges godaste varumärken*