

Findus Sverige
**HÅLLBARHETS-
RAPPORT
2017**

Findus

Findus Sveriges vd har ordet

Vi på Findus Sverige har ett ansvar att tillvarata resurser för att säkerställa att framtida generationer har tillgång till bra mat. Det är ett ansvar vi tar på största allvar. Genom att erbjuda ansvarsfullt framtagna, djupfrysta produkter kan vi bidra till hållbar konsumtion och minskat matsvinn.

Vi på Findus Sverige har hållbarhetsrapporterat årligen sedan 2012. Vi är glada över att vi nu har möjlighet att presentera Nomad Foods Europas första koncerngemensamma hållbarhetsrapport.

Hållbarhetsarbete är en framgångsfaktor för företag. Att tillgodose konsumenternas önskemål och säkra framtida råvaror är en förutsättning för vår verksamhet. Under 2017 har vi inom koncernen arbetat med en uppdatering av vår hållbarhetsstrategi. Strategin gör det möjligt för oss att tydligt planera och följa upp vårt hållbarhetsarbete så att vi kan göra faktisk skillnad. Findus 75-åriga erfarenhet av livsmedelsproduktion och lika många års arbete med miljön och framtiden i fokus gör att vi kan bidra med kompetens kring hållbarhet inom koncernen, samtidigt som vi har möjlighet att lära av våra europeiska kollegor.

Vi arbetar tillsammans med våra samarbetspartners och leverantörer för att gemensamt utvecklas i rätt riktning. Vi har också möjlighet att genom våra val påverka konsumenter att leva mer hållbart. Deras efterfrågan och nyfikenhet hjälper oss att utveckla vår portfölj och vårt arbetssätt. Vi kan då bidra till att ännu fler gör smarta val, vilket är en viktig grund i vårt hållbarhetsarbete.

För att rusta oss inför utmaningen att säkra viktiga råvaror måste vi säkerställa att till exempel fisk är hållbart fångad och att grönsaker är hållbart odlade. Redan 2003 introducerade vi på Findus MSC-märkt fisk i Sverige och sedan 2015 är all Findus Sveriges vildfångade fisk MSC-märkt. Under 2017 flyttade Findus Sveriges verksamhet till Malmö i samband med att fabriken i Bjuv stängde. Samtidigt fattades beslutet att behålla den unika utveckling av nya ärtsorter och hållbart odlande som under många år har bedrivits av Findus på Sellebergaområdet i Bjuv. Vår långa historia inom förädling och produktion av ärter har gett oss gedigen kunskap och erfarenhet som vi kommer fortsätta att nyttja. Vi kommer bland annat att hantera ärtförädlingen för hela Nomad Foods-koncernen i Europa. Vi tar också med

oss erfarenheten i vårt arbete med ett helt nytt ärtbaserat protein – Pease. En produkt som vi har utvecklat och under året arbetat intensivt med. Pease kommer att ge konsumenter som vill äta hälsosamt och hållbart ytterligare en valmöjlighet i utbudet av proteiner.

Jag ser fram emot att under 2018 fortsätta vårt hållbarhetsarbete. Att tillsammans med medarbetare, samarbetspartners och konsumenter förverkliga vår koncerngemensamma hållbarhetsstrategi på den svenska marknaden. Det är när vi omvandlar strategin till konkret handling som vi kan bidra till verklig skillnad och göra livet bättre med god och bra mat.



Suzanne Grønfeldt,
Tf vd Findus Sverige AB

Innehållsförteckning

Findus Sveriges vd har ordet	2
-------------------------------------	----------

Koncern-vd har ordet	4
-----------------------------	----------

Höjdpunkter under hållbarhetsåret 2017	5
---	----------

Vår verksamhet	6
-----------------------	----------

Vår värdekedja	6
----------------	---

Vårt sätt att arbeta med hållbarhet	7
--	----------

Prioriterade hållbarhetsområden	7
Hållbarhetsstyrning	8

En hållbar grund att stå på	9
------------------------------------	----------

Livsmedelssäkerhet och kvalitet	9
Motverkande av korruption och konkurrenshämmande beteende	10

Fiske, odling och inköp med omtanke	11
--	-----------

Ansvarsfullt fångad fisk och skaldjur	11
Hållbart odlade grönsaker	13
Ansvarsfulla inköp	15
Respekt för mänskliga rättigheter	16

Hälsosamma och näringsriktiga livsmedel åt alla	17
--	-----------

Vår näringsriktiga portfölj	17
Uppmuntra till en balanserad kost	19
Ansvarsfull marknadsföring och märkning	20

Ansvarsfullt företagande	21
---------------------------------	-----------

Vår påverkan på planeten	21
Våra medarbetare	23
Vår påverkan på lokalsamhällen	25

Om rapporten Detta är Nomad Foods Europe-koncernens (NFE) första hållbarhetsrapport, som har anpassats till den svenska marknaden. Den täcker koncernens samtliga varumärken och avser räkenskapsåret 2017. Findus Sverige AB har redovisat sitt hållbarhetsarbete årligen sedan 2012. Denna rapport har tagits fram i linje med EU-direktivet gällande icke-finansiell rapportering och har inte blivit externt granskad.

Symbol-förklaring



Symbolen indikerar information om våra policies och rutiner.



Symbolen indikerar information om aktiviteter och initiativ vi planerar genomföra.



Symbolen indikerar exempel hämtade från Findus praktiska arbete.

Koncern-vd har ordet

Välkommen till Nomad Foods Europas första hållbarhetsrapport. I denna presenterar vi våra främsta hållbarhetsframgångar under 2017. Vi beskriver också hur vi arbetar för att möta våra sociala och miljömässiga utmaningar som påverkar omvärlden och våra intressenter.

Varje dag använder tusentals människor produkter från våra ledande varumärken – Findus, Birds Eye, iglo, Lutosa och La Cocinera. Samtidigt som våra varumärken är väletablerade och omtyckta över hela Europa är Nomad Foods Europe ett ungt företag. Sedan 2015 har vi samlat några av de största varumärkena inom djupfrysta livsmedel. Vi har en tydlig ambition att bygga vidare på varumärkenas arv för att skapa ett världsledande livsmedelsföretag.

Detta innebär också en ambition att fortsätta erbjuda ansvarsfullt framtagna och näringsrika livsmedel som smakar gott. Vi har redan gjort viktiga framsteg. Vi har till exempel arbetat i över 20 år för att den fisk och de

skaldjur vi köper in ska vara hållbart fiskad och att majoriteten av våra grönsaker ska vara odlad enligt våra externt verifierade odlingsmetoder. Genom att en hög andel av vår portfölj utgörs av fisk och grönsaker kan vi bidra till mer hälsosamma och hållbara matvanor för alla som köper våra produkter.

Samtidigt som vi är stolta över vårt arbetssätt och den skillnad vi bidrar till, har vi under 2017 insett att vi behöver se på vår påverkan som organisation ur ett mer holistiskt perspektiv. Vi behöver utveckla ett mer enhetligt tillvägagångssätt i hur vi tänker i olika hållbarhetsfrågor. Med detta i åtanke så har vi under året arbetat för att lansera en förnyad hållbarhetsstrategi för hela koncernen med ett tydligare fokus på verksamhetens framtid.

Ett område som vi fokuserat särskilt på är vår egen verksamhet. Under 2017 studerade vi det sammanlagda klimatavtrycket från våra produktionsanläggningar under en treårsperiod. Insikterna från

den studien kommer att användas i det proaktiva arbetet för att minska vår miljömässiga påverkan. Vi har också påbörjat ett arbete med att införa program för mångfald och jämställdhet bland våra medarbetare, i syfte att organisationen ska spegla mångsidigheten bland våra varumärken.

I denna hållbarhetsrapport kan du läsa mer om vår strategi, som representerar ett viktigt steg på vår resa mot att bli ett världsledande livsmedelsföretag.



Stefan Descheemaeker,
vd Nomad Foods

Höjdpunkter under hållbarhetsåret 2017



Findus Sveriges gröna resa har fortsatt under 2017.

Under 2017 genomförde Findus Sverige en **beräkning av klimatavtrycket** på alla våra recept för att kockar och konsumenterna ska kunna göra smarta och aktiva val när de lagar mat.

Vi deltog för andra året i rad som en av huvudsponsorerna vid den helt vegetariska musikfestivalen **Way Out West**.

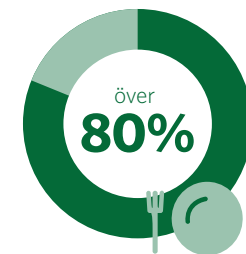
Vi lanserade vår utbildning **Green Cooking Academy**, där Findus Foodservices utbildar kommersiella och offentliga kockar i grön matlagning.

Vi lanserade också Findus Sveriges **första laktovegetariska enportionsrätt** Dagens Falafel med matvete.

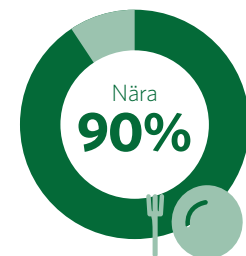


90 procent av Nomad Foods Europas fisk- och skaldjursportfölj är hållbarhetscertifierad av en extern part, primärt **Marine Stewardships Council (MSC)** och **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**.

100%
av Findus Sveriges vildfångade fisk- och skaldjursportfölj är miljöcertifierad enligt MSC



Över 80 procent av Nomad Foods Europas totala produktportfölj är så kallade **"Healthy Meal Choices"**. Utvärderingen har gjorts enligt vårt skräddarsydda **Näringsprofilingsverktyg**.



Nära 90 procent av de produkter som har genomgått **vår interna utvecklingsprocess** har designats eller omformats för att kunna klassificeras som **"Healthy Meal Choice"**.



Vi lanserade vårt första interna **Chefs- och ledarskapsprogram**.

Under 2017 firade varumärkena inom Nomad Foods Europe att vi har samarbetet tillsammans med **MSC** under **20 år**.

Vi färdigställde vår första fullständiga dataöversyn gällande Nomad Foods Europas **miljöavtryck** för åren **2015, 2016 & 2017**



Vi publicerade vår första koncerngemensamma **Hållbarhetsrapport**, vilken kommer ligga till grund för hur vi rapporterar vårt framtida arbete och resultat.



Vår verksamhet

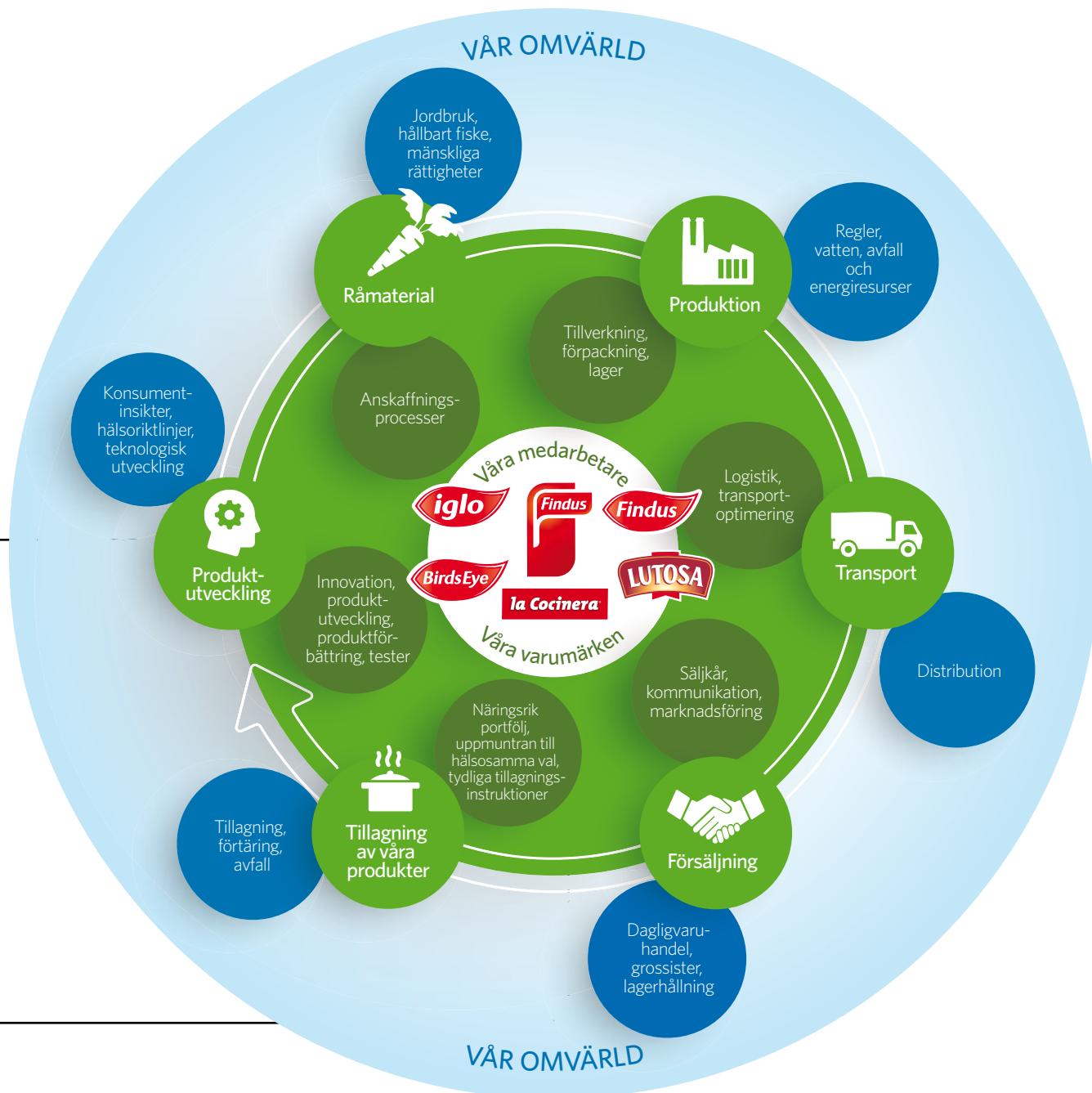
Findus Sverige AB tillhör Nomad Foods Europe (NFE), Västeuropas största livsmedelskoncern inom kategorin fryst mat.

Koncernen producerar, säljer och distribuerar frysta livsmedelsprodukter under varumärkena Findus, Findus Italia, Birds Eye, iglo, La Cocinera och Lutosa och sysselsätter 3 880 anställda i 17 länder. På den svenska marknaden säljs koncernens produkter under varumärket Findus och inom Findus Sverige AB arbetar 229 personer.

Vår värdekedja

Modellen nedan visar vår värdekedja.

- De ljusgröna cirkarna beskriver den övergripande aktivitet som sker vid respektive steg i kedjan.
- De mörkgröna cirkarna visar de aktiviteter som vi på Nomad Foods Europe utför, så som inköp, tillagning och marknadskommunikation.
- De blå cirkarna visar de aktiviteter som pågår utanför vår verksamhet men likväl påverkar den, så som odling av grönsaker, fångst av fisk och uppfödning av boskap.



Vårt sätt att arbeta med hållbarhet

Prioriterade hållbarhetsområden

Tillsammans med relevanta interna och externa intressenter identifierade NFE:s hållbarhetsteam under 2017 verksamhetens viktigaste sociala och miljömässiga frågor. I analysen beaktades varje frågas möjliga påverkan på NFE samt dess betydelse för våra intressenter. Som stöd i analysen användes de områden som definierats i Global Reporting Initiatives ramverk.

Analysen förstärktes av vår kartläggning av hållbarhetsrisker som är baserad på vår regelbundna omvärldsbevakning. Analysen bidrog till att identifiera och rangordna de externa och interna risker som finns för verksamheten utifrån ett brett hållbarhetsperspektiv.

Genom processen identifierades 19 relevanta hållbarhetsområden, varav de markerade är prioriterade områden för oss. Vi planerar att periodvis uppdatera denna bedömning för att reflektera förändring i trender och förväntningar från vår omvärld. De prioriterade hållbarhetsområdena är grupperade enligt fyra teman och utgör strukturen för vår hållbarhetsrapport.

1

En hållbar grund att stå på

	Livsmedelssäkerhet och kvalitet	Sida 9
	Motverkande av korruption	Sida 10
	Motverkande av konkurrens-hämmande beteende	Sida 10

3

Hälsosamma och näringsriktiga livsmedel åt alla

	Vår näringsriktiga portfölj	Sida 17
	Uppmuntra till en balanserad kost	Sida 19
	Ansvarsfull marknadsföring och produktmärkning	Sida 20

2

Fiske, odling och inköp med omtanke

	Ansvarsfullt fångad fisk och skaldjur	Sida 11
	Hållbart odlade grönsaker	Sida 13
	Ansvarsfulla inköp	Sida 15
	Respekt för mänskliga rättigheter	Sida 16

4

Ansvarsfullt företagande

	Klimatavtryck	Sida 21
	Förpackningar	Sida 22
	Medarbetares hälsa och säkerhet	Sida 23
	Mångfald och jämställdhet	Sida 24
	Utbildning och utveckling	Sida 24
	Medarbetarrelationer	Sida 24
	Påverkan på lokalsamhällen	Sida 25

Symbol-
förklaring



= Prioriterat
hållbarhetsområde

Samtidigt som vi tar alla dessa områden på stort allvar, är våra prioriterade hållbarhetsområden de som är mest relevanta för vår verksamhet. De ligger till grund för hur vi prioriterar och utformar vårt fortsatta hållbarhetsarbete. Dessa områden kommer även att utgöra fokus i vår rapportering.

Hållbarhetsstyrning

Nomad Foods Europas koncernledning har övergripande ansvar för koncernens hållbarhetsaktiviteter och resultat. Koncernens styrgrupp för hållbarhet (bestående av sju ledningsgruppsmedlemmar, avdelningschefer, sakkunniga experter och marknadsrepresentanter) rapporterar till koncernledningen och styr NFE:s långsiktiga hållbarhetsagenda. Styrgruppen träffas tre gånger om året för att följa upp arbetet med koncernens nyckeltal, uppdatera riskkartläggningen samt diskutera resursbehov och prioriteringar för den kommande perioden. Styrgruppen säkerställer även att det inom verksamheten finns starka lokala nätverk med medarbetare som arbetar med hållbarhet i fokus.

I koncernens styrgrupp för hållbarhet ingår även en nordisk hållbarhetschef. Då hållbarhet står högt på vår agenda ingår den nordiska hållbarhetschefen i ledningen för Findus Norge och Findus Sverige och rapporterar direkt till verkställande direktör i respektive land. Den nordiska hållbarhetschefen sitter även i den nordiska ledningsgruppen.

Vår hållbarhetsstrategi och agenda leds av Nomad Foods Europas Group Sustainability Director, som också har det övergripande ansvaret att säkerställa att strategin implementeras inom verksamhetens olika funktioner.

På sikt kommer även olika hållbarhetsgrupper att bildas, vars uppgift blir att stötta styrgruppens arbete. Grupperna är tänkta att samla viktiga nyckelkompetenser som ska hantera specifika uppgifter inom olika frågeområden. Parallellt kommer vi även att skapa marknadsspecifika grupper bestående av lokala hållbarhetsambassadörer.



En hållbar grund att stå på

Livsmedelssäkerhet och kvalitet

Som stor livsmedelsproducent är det en av våra mest prioriterade uppgifter att allt vi producerar ska hålla högsta möjliga standard beträffande livsmedelssäkerhet och -kvalitet. Om vi inte lever upp till det skulle det innebära negativ inverkan på hälsan och säkerheten hos de som konsumerar våra produkter.

SÅ ARBETAR VI



Vår kvalitets- och konsumentssäkerhetspolicy säkerställer vår höga standard inom livsmedelssäkerhet och -kvalitet. Policyn täcker varje steg som krävs för att maten ska kunna hamna på våra konsumenters tallrikar och gäller för samtliga koncernens produktionsanläggningar och produktkategorier, liksom allt som produceras av tredje part. Den klargör tydligt stegen för att identifiera, kontrollera och övervaka kritiska områden som kan utgöra en potentiell risk för våra konsumenters säkerhet.

Policyn innebär även att alla produkter som vi erbjuder ska leva upp till gällande EU-lagstiftning och de lagar och regler som finns i de länder där våra produkter säljs. Utöver detta säkerställer vi att våra produkter håller hög och jämn kvalitet och att de är säkra att använda för våra konsumenter.



Vår kvalitets- och konsumentssäkerhetspolicy gäller även för våra leverantörer. Alla våra råvaru- och förpackningsleverantörer liksom våra samarbetspartners riskbedöms genom en ackrediteringsprocess som följer Global Food Safety Initiatives (GFSI) ramverk. Nya leverantörer måste ackrediteras enligt BRF Global Food Standard och ska ha uppnått en A-klassificering eller motsvarande GFSI-standard innan de godkänns som leverantör. Certifikaten följs upp årligen och rutinmässiga kontroller ser över om brister eller överträdelser har rapporterats.

VÅRA FRAMSTEG

Under 2017 tog vi emot 24 klagomål per miljon sålda produkter, vilket innebär att vi överträffade vårt mål för året. Även om vi arbetar aktivt för att reducera antalet klagomål genom vårt kontinuerliga utvecklingsarbete, har vi valt att inte sätta målet till noll klagomål. Vi värderar nämligen kontakten med konsumenterna och den värdefulla informationskälla detta innebär för hur våra produkter lever upp till deras förväntningar.



Motverkande av korruption och konkurrenshämmande beteende

NFE arbetar aktivt för att motverka korruption och beteenden som kan hämma en fri konkurrens. Förutom att det bryter mot våra etiska regler och värderingar, är korruption olagligt och representerar därmed en betydande verksamhetsrisk. Fri konkurrens är en viktig faktor för att främja en rättvis marknad och säkerställa konsumentens valmöjlighet.

SÅ ARBETAR VI



Vi följer samtliga lokala lagar och regler gällande korruption men kompletterar även dessa med egna riktlinjer. I vår Code of Business Principles, Anti-Bribery and Corruption Policy, Gifts and Hospitality Policy och Supplier Code of Conduct finns klausuler kopplade till mutor och korruption. Våra principer och regler kopplade till konkurrenshämmande beteende klargörs i vår Code of Business Principles samt i vår Competition and Anti-Trust Policy.

Efter en intern genomgång under 2017 uppdaterade koncernledningen vår Code of Business Principles och vår Gifts and Hospitality Policy med principer som ska främja ett affärsmässigt beteende baserat på integritet och transparens.

Alla medarbetare måste leva upp till våra policies. Dessa uppmärksammas genom interna kampanjer och utbildningar. Genom vår Supplier Code of Conduct understryker vi betydelsen av fri konkurrens för våra leverantörer.

VÅRA FRAMSTEG

Det har inte förekommit några fall av mutor, korruption eller konkurrenshämmande incidenter inom Nomad Foods Europe under 2017.



Fiske, odling och inköp med omtanke

Ansvarsfullt fångad fisk och skaldjur

Då våra fisk- och skaldjursprodukter spelar en så pass betydande roll för våra varumärken och verksamhet vill vi leda vägen inom ansvarsfullt fiske.

Den globala efterfrågan på fisk och skaldjur fortsätter att växa och detta skapar goda möjligheter för oss. Samtidigt har överfiskning och destruktiva fiskemetoder lett till att många av världens fiskebestånd har blivit överexploaterade eller fullt utnyttjade. Tillsammans med klimatförändring, utbredning av plast i världshaven och andra former av miljöpåverkan orsakad av människan har världshaven utsatts för enorma påfrestningar som riskerar det marina livets framtid.

Fisk- och skaldjursodlingar är en av de snabbast växande formerna av livsmedelsproduktion. Denna metod har förmågan att lösa många av ovannämnda problem och förbättra livet för många invånare i utvecklingsländer. Men samtidigt väcks också en viss oro över de potentiella miljömässiga konsekvenserna, som till exempel övergödningseffekter och påfrestningar på exempelvis mangroveträskan. Även vissa sociala konsekvenser har lyfts, så som hot mot de mänskliga rättigheterna.

SÅ ARBETAR VI

Vi har arbetat för att säkerställa hållbara fisk- och skaldjursbestånd i över 20 år. Ett av våra varumärken Birds Eye var en av grundarna av Marine Stewardship Council (MSC) 1997 och idag är all vildfångad fisk som vi på Findus Sverige säljer i Sverige MSC-märkt. Vi har sedan dess fortsatt att ta en aktiv roll i vårt partnerskap med MSC, exempelvis genom att påverka och stötta utvecklingen av nya standarder bland de fiskerier som vi handlar av.

2

Oavsett om den fisk och skaldjur vi använder är vildfångad eller odlad verkar vi för att det ska ha skett på ett hållbart sätt. Vi gör detta genom att arbeta med trovärdiga certifieringsorgan så som MSC samt genom egna strikta policies.

Vildfångad fisk och skaldjur



- Vi köper endast in från leverantörer som godkänts av FAO eller följer FAO:s Code of Conduct for Responsible Fisheries.
- Vi exkluderar illegal, oreglerad eller icke-rapporterad (IUU) vildfångad fisk och avstår ifrån att köpa fisk och skaldjur från bestånd som blivit uttömda eller håller på att återhämta sig (enligt FAO:s definitioner).
- När det är praktiskt möjligt köper vi endast in hållbart fiskad fisk och skaldjur som fångats och hanterats i enlighet med MSC:s standarder. All vildfångad fisk som vi på Findus Sverige säljer är MSC-märkt.



Odlad fisk och skaldjur



- Vi tror att ansvarsfulla standarder är avgörande för att odling av fisk och skaldjur ska kunna vara en fungerande och hållbar form av livsmedelsproduktion.
- Vi köper endast in från leverantörer som godkänts av FAO eller följer FAO:s Technical Guidelines for Aquaculture.
- Vi förväntar oss att odlingsanläggningar ska följa en eller flera av följande certifieringssystem: Global Aquaculture Alliance (GAA BAP), GLOBAL G.A.P. eller Aquaculture Stewardship Council (ASC).

VÅRA FRAMSTEG

Vi arbetar aktivt mot målet att all vår fisk och skaldjur ska vara certifierad. **För Findus Sverige är redan idag 100 procent av vår vildfångade fisk MSC-märkt.**

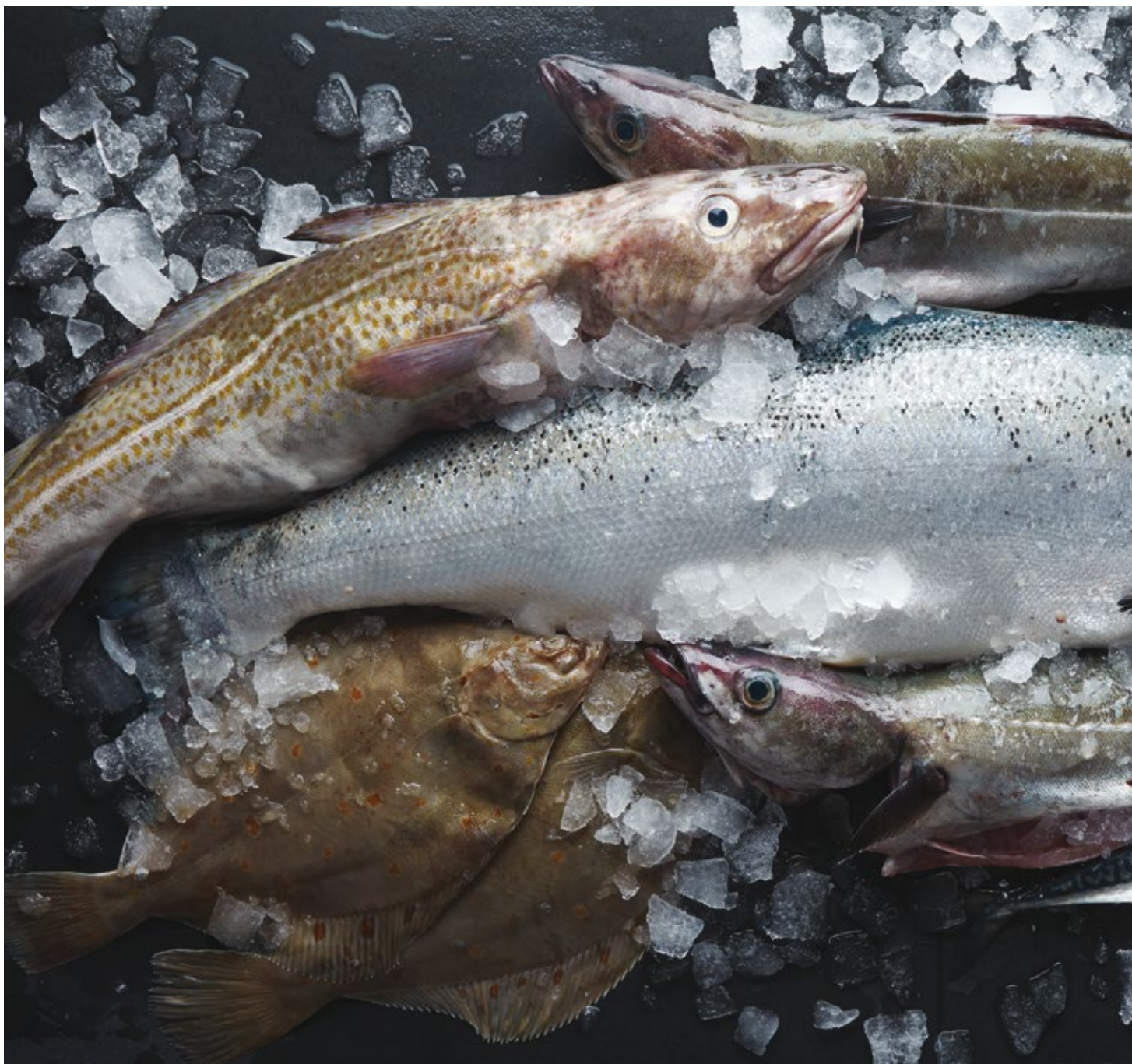
Vi är uteslutande den största användaren av MSC:s miljömärkning i världen. Denna ledande position innebär att vi har kunnat uppmuntra fler leverantörer av vildfångad fisk att delta i certifieringssystemet och att behålla sin certifiering. Vi tar detta ansvar på stort allvar och tror på en kontinuerlig utveckling av standarder som en källa till framgång.



Vi ser det som viktigt att spela en aktiv roll i att vara världshavens röst och att vara en god representant för industrin. Därför deltar vi vid olika branschevenemang för att uppmuntra till en bredare samverkan inom industrin. Under 2017 ingick vi exempelvis i panelen vid Save Our Ocean-seminariet som arrangerades av World Maritime University i Malmö. Vi fortsätter att engagera oss i nya certifieringsprojekt, konsumentkampanjer och projekt som främjar havet och fisket. Vi ser att odling av fisk och skaldjur är en del av lösningen. Därför vill vi ta en ledande position för att driva frågan kring hur vi säkerställer en framtidsorienterad strategi för världshaven.



Över 90 procent av koncernens fisk och skaldjur är externt certifierade som hållbar av främst MSC och ASC



Hållbart odlade grönsaker

Som ledande producent av frysta grönsaker är tillgången på hållbart odlade, näringsriktiga grönsaker av hög kvalitet avgörande för vår verksamhet och för planetens välmående.

Dåliga odlingsmetoder kan orsaka försämrad biodiversitet, att farliga rester från bekämpningsmedel sprids samt ökad vattenbrist. Detta har direkta följder för vår verksamhet i form av otillförlitliga skördevolym och en allmänt försämrad produktkvalitet. Vi väljer därför att arbeta med att utveckla långsiktigt hållbara odlingsmetoder för att säkerställa både hög kvalitet och säker framtida tillgång.

SÅ ARBETAR VI

Cirka två tredjedelar av koncernens inköp av grönsaker kommer från kontrakterade odlare och bönder, så som våra populära ärter och vår spenat. Alla frysta ärter som Findus Sverige säljer är kontraktsodlade i Sverige. Det innebär att vi samarbetar direkt med individuella bönder och att våra odlingskonsulenter därmed har möjlighet att nära övervaka så att odlingen sker enligt våra principer för ett ansvarsfullt och hållbart jordbruk.

Det betyder också att våra odlingskonsulenter kan bistå i arbetet med att sätta upp planer för optimal tidpunkt för sådd, gödning och skörd. På så vis kan vi säkerställa att grönsakerna alltid skördas vid exakt rätt tidpunkt och att nedfrysningen sker snabbt så att kvaliteten bevaras hela vägen till konsumenten. Att utveckla långsiktiga relationer med våra bönder är en fundamental del av vårt sätt att arbeta. Vi är stolta över att vi som koncern har relationer som i snitt sträcker sig tre generationer tillbaka.



Våra centrala principer för ett ansvarsfullt och hållbart jordbruk inkluderar handlingsplaner för markens välmående, biodiversitet, nutritions-hantering, gödsling, användning av bekämpningsmedel och energiförbrukning. Några av dessa principer är:



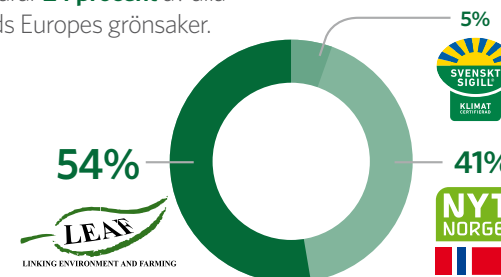
- Maximering av livsmedelsavkastning och näringsvärde samtidigt som vi verkar för en effektiv resursanvändning och minimering av svinn.
- Ansvarsfull hantering av jordens bördighet, vatten och biodiversitet genom handlingsplaner för jordbruk.
- Möjliggörandet för lokalsamhällen att bibehålla och förbättra välmående samt god miljö.

Den resterande tredjedelen av våra grönsaker köper vi in från tredjepartsleverantörer av djupfrysade grönsaker. Dessa leverantörer måste som lägst följa lagstiftning gällande bekämpningsmedel samt våra etiska principer.

För att säkerställa att våra inköp sker på ett ansvarsfullt sätt samarbetar vi också med lokala certifieringsorgan och kvalitetssäkerhetssystem.

VÅRA FRAMGÅNGAR gällande andelen av Nomad Foods Europas grönsaker som är tredjepartscertifierade:

Våra brittiska ärter är LEAF-certifierade, våra norska grönsaker är certifierade av Nyt Norge och våra svenska ärter från Toppfrys är klimatcertifierade enligt Svenskt Sigill. Detta motsvarar **24 procent** av alla Nomad Foods Europas grönsaker.





Findus unika ärtförädling utökas

Under 2017 fattades beslut om att det unika utvecklingsarbetet av nya ärtsorter som Findus bedriver på Sellebergaområdet i Bjuv ska fortsätta vara kvar i Findus regi. Förädlingsprogrammet utökades och Findus hanterar nu ärtförädlingen för hela Nomad Foods-koncernen i Europa. Findus ärtprogram har utvecklats under lång tid och ärterna är unika med sin söta smak och sin klimatcertifiering enligt Svenskt Sigill, i och med att odlingen sker med minsta möjliga miljöpåverkan. De förädlade ärtsorterna används bara av NFE-koncernen och Ebba-ärterna odlades och skördades under 2017 för första gången i Dalsland.



Ett hållbart jordbruk är en central del av vårt arv och vår framtid. Även om två tredjedelar av våra grönsaker redan idag odlas enligt våra egna hållbarhetsstandarder vill vi ta ytterligare steg framåt. Vi värdesätter den styrka och trovärdighet som tredjepartscertifieringar bidrar med. Under 2018 kommer en harmonisering av vårt arbetssätt att implementeras inom hela koncernen med målet att ett enda certifieringsorgan ska täcka alla våra grönsaker. Samtidigt kommer vi att utvärdera befintliga odlingsmetoder i syfte att implementera de bästa exemplen för fler av våra grönsaker.



Ansvarsfulla inköp

Fisk och grönsaker utgör våra prioriterade råvaror, men vi använder även andra bas- ingredienser i våra produkter, till exempel kyckling i våra enportionsrätter.

SÅ ARBETAR VI

Inköpskriterierna för de råvaror vi använder baseras dels på de sociala och miljömässiga frågor som våra konsumenter värdesätter och dels på rådande lagar och regler inom livs- medelssäkerhet. Vi arbetar med en riskbaserad bedömning och för vissa högriskråvaror, till exempel palmolja, har vi utvecklat policies som går utöver de legala kraven.

Palmolja



Vi är ingen stor användare av palmolja. I de enstaka fall där vi använder råvaran verkar vi för att våra inköp ska ske ansvarsfullt och följa de riktlinjer som Roundtable for Sustainable Palm Oil (RSPO) har tagit fram. Det har vi gjort sedan 2010. I den övervägande andelen av våra recept har vi ersatt palmolja med alternativa oljor. I ett fåtal produkter, där råvaran bidrar till vissa fysiska egenskaper och där ingen ersättare finns i dagsläget, fortsätter vi dock att använda palmolja.

VÅRA FRAMSTEG

I nuläget är över 90 procent av den palmolja vi använder inom koncernen segregerad enligt RSPO. Vi arbetar nära våra leverantörer mot målet att palmoljan vi använder ska vara 100 procent certifierad enligt standarden Certified Segregated Palm Oil. I Sverige, Danmark och Norge har vi redan uppnått 100 procent segregering.



Vi vill ta en mer proaktiv ställning i arbetet med att utveckla policies för våra råvaruinköp. Som en följd av detta ser vi över våra riskprocesser. Exempelvis ser vi nu över vår policy gällande animaliskt protein och avser att förtydliga vår syn på frågor inom till exempel antibiotika- användning och foder. Den reviderade policyn kommer att publiceras under 2018.

Vi vill även uppnå ökad transparens och spårbarhet genom hela vår värdekedja. I nuläget undersöker vi möjligheten att utveckla ett system för att spåra ursprung för alla våra råvaror med målet att överträffa vår nuvarande nivå av transparens och spårbarhet.

Respekt för mänskliga rättigheter

Tusentals personer arbetar med att odla och producera råvarorna till våra produkter. Generellt för branschen är att värdekedjan för produktion av livsmedel innehåller flera potentiella risker kopplat till mänskliga rättigheter. Som en följd av detta har den nationella lagstiftningen på området ökat, så som den brittiska Modern Slavery Act.

Vi vill säkerställa att de som bidrar till vår verksamhet behandlas rättvist. Därför arbetar vi intensivt för att implementera strikta etiska riktlinjer och rutiner för att se till så att dessa efterlevs genom hela vår värdekedja. Vi arbetar även med att säkerställa att våra medarbetare har rätt utbildning inom området.

SÅ ARBETAR VI



Alla våra leverantörer måste följa vår Supplier Code of Conduct, som är en del av våra affärsvillkor.

Vi kräver också att våra leverantörer är registrerade hos Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX) och att de även genomför egna interna granskningar.

Leverantörer som kategoriseras som högriskleverantörer ska vara tredjepartsreviderade avseende arbetsvillkor, till exempel av SEDEX Member Ethical Trade Audit (SMETA) standard. Genom noggrann kartläggning blir det möjligt för oss att identifiera värdekedjor som kan kräva särskilda kontroller.

I de fall då en leverantör brister i att förhindra eller förebygga överträdelser mot mänskliga rättigheter väljer vi att, när det är möjligt, samarbeta med leverantören för att förbättra situationen. Vi förbehåller oss däremot rätten att bryta avtalet med leverantören om förbättringar inte genomförs.

VÅRA FRAMSTEG

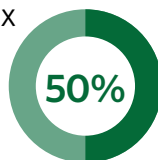
Vi har arbetat med SEDEX de senaste två åren och vid slutet av 2017 hade hälften av våra direktleverantörer registrerat en genomförd egenkontroll, vilket låg i linje med vårt uppsatta mål.



Vårt nya mål är att 80 procent av våra direktleverantörer ska ha registrerat sig i SEDEX under 2018.

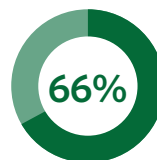
Vårt fokus under 2017 har varit på högriskleverantörer, varav två tredjedelar har registrerat sig i SEDEX. Vi har genomfört en värdering av hälften av dessa för att bättre förstå deras arbete och potentiella risker. Under de två senaste åren har vi finansierat 20 SMETA-kontroller hos högriskleverantörer och vi planerar att fortsätta med liknande insatser även framöver.

Leverantörer
registrerade
i SEDEX



(mål 2017; 50 %)

Högriskanläggningar
registrerade
i SEDEX



För att säkerställa att nyckelpersoner bland våra medarbetare är medvetna om och kan motverka risker kopplade till slaveri och människohandel erbjuder vi träning och utbildning för våra ledningsgrupper, hållbarhetsgrupper, inköpsavdelningar och för de som arbetar med leverantörskontroller.



Tills nyligen har vårt fokus varit att skapa rätt grundförutsättningar för vårt inköpsarbete.

I framtiden kommer vi att ta en mer aktiv roll i att värna om mänskliga rättigheter inom vår värdekedja. Vi inleder detta genom att implementera en nyutvecklad och mer strikt Supplier Code of Conduct, som understryker vikten av etiska handelsvillkor och respekt för mänskliga rättigheter genom hela vår värdekedja. Utöver detta förtydligar vi även vår introduktionsprocess för nya leverantörer för att säkerställa att de är medvetna om våra krav. Vi kommer också att utvidga vårt samarbete med SEDEX till att omfatta aktiv riskidentifiering samt på sikt även riskförebyggande arbete.

Hälsosamma och näringsriktiga livsmedel åt alla

Vår näringsriktiga portfölj

Varje dag väljer miljoner människor någon av våra produkter. Som Europas största företag inom djupfrysta livsmedel ser vi det som vårt ansvar att erbjuda dem hälsosamma och näringsriktiga måltidsalternativ för en balanserad kost. Tack vare vår bas av fisk- och grönsaksprodukter har vi en unik möjlighet att göra detta. Idag utgör fisk 28,5 procent och grönsaker 16 procent av Findus Sveriges totala portfölj.

Ökad risk för övervikt och viktrelaterade sjukdomar gör att regeringar, intresseorganisationer och media ställer allt högre krav på att livsmedelsindustrin ska förbättra näringsvärdet i sina produkter. Utöver detta kräver konsumenter i allt större utsträckning hälsosam mat. Vi måste därför se till att våra produkter motsvarar konsumenternas preferenser och förändrade kravbild.

SÅ ARBETAR VI

När vi utvecklar nya och förädlar våra produkter fokuserar vi aktivt på näringsinnehållet i syfte att skapa mer hälsosamma måltidsalternativ. Våra kockar och våra forsknings- och utvecklingsexperten är alla utbildade inom nutrition. Alla våra recept bygger på nutritionsriktlinjer som grundar sig på opartiska expertråd från erkända nutritionsorgan, så som Världshälsoorganisationen.

3

Vi agerar enligt strikta tröskelnivåer i vårt innovationsarbete och produkterna kontrolleras noggrant inför lansering. Produkter som inte uppnår våra nutritionsmål genomgår en ny produktutvecklingsprocess innan en lansering blir aktuell.

Den nutritionsstrategi som vi följer har utformats i samarbete med bland annat en rådgivande panel av nutritionsexperten från våra prioriterade marknader. Panelen träffas två gånger om året för att utvärdera vårt arbete och utveckla nya riktlinjer och strategier för vårt nutritionsarbete.



Vi ser kontinuerligt över våra produkter med hjälp av ett externt verktyg för näringsprofilering, som beskrivs mer detaljerat i fallstudien nedan. Verktöget bidrar till att vi kan göra en konsekvent och objektiv bedömning av hur hälsosamma våra produkter är och hjälper oss att identifiera potential till förbättring.





Fokus på vårt näringsprofileringsverktyg

Vårt näringsprofileringsverktyg är en omarbetad version av det brittiska profileringsverktyget OFCOM. Verktöget använder ett förenklat system för att fördela poäng baserat på näringsinnehållet i 100 gram av det aktuella livsmedlet.

SÅ FUNGERAR VERKTYGET

Poäng ges först baserat på livsmedlets innehåll av särskilda kategori A-ingredienser, så som energinivå, mättade fetter, sockerinnehåll och natrium. Ytterligare poäng ges för positiva C-näringsämnen, så som innehåll av frukt, grönsaker och nötter, fiber och protein.

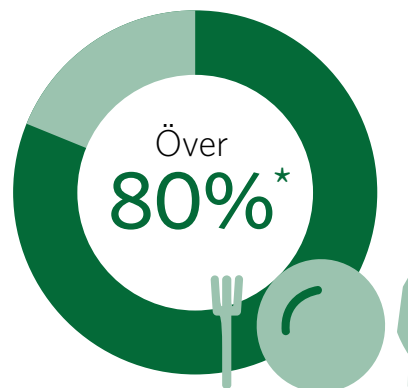
Poängsatsen som motsvarar C-näringsämnen dras av från poängsatsen som livsmedlet fått för innehåll av A-ingredienser. Den totala summan är livsmedlets näringsprofilsvärde.

Utifrån näringsprofilvärdet placeras livsmedlet i någon utav tre färgkategorier – grön, orange eller röd – där en viss kategorisering motsvarar en viss åtgärd.



Verktöget har verifierats via vår opartiska, rådgivande nutritionspanel som har berömt oss för att vi, genom detta verktyg, har höjt ribban inom livsmedelsindustrin.

VÅRA FRAMSTEG



Status:

Över 80 procent av vår totala portfölj har klassificerats som Healthy Meal Choice (HMC) utifrån vårt näringsprofileringsverktyg.

Mål:

85 procent* av våra nya produkter ska vara klassificerade som HMC utifrån vårt näringsprofileringsverktyg.

* Siffrorna avser enbart dagligvaruhandel.



Framsteg under 2017:

Målet för 2017 överträffades. 88 procent** av våra nya produkter klassificerades som HMC. Produktutvecklingen har varit fokuserad på produkter som hjälper konsumenter att öka intaget av livsmedel som understiger rekommenderade nivåer för en hälsosam kost.

**Siffrorna är exklusive Gastro, Food Service, Spanien, Kina, Ungern, Grekland och Ryssland då vi fortfarande, med hjälp av vårt näringsprofileringsverktyg, granskar produkter på dessa marknader.



Uppmuntra till en balanserad kost

Det är viktigt att konsumenter förstår den roll våra produkter spelar i deras dagliga kost.

Därför ser vi till att erbjuda hälsosamma produkter med relevant information så att alla kan göra välinformerade måltidsval. Vi har tyvärr upplevt en negativ inställning till den djupfrysta livsmedelskategorin, då den felaktigt antas vara genomgående ohälsosam. Detta skapar en risk för att vi förlorar mer hälsomedvetna konsumenter. Därför arbetar vi intensivt med att målmedvetet kommunicera hälsofördelarna med djupfryst mat och våra varumärken. När det är möjligt använder vi produktmärkningar för att lyfta näringsfördelar och för att motverka eventuella missuppfattningar om våra produkter.

SÅ ARBETAR VI



För att hjälpa våra konsumenter att göra välgrundade livsmedelsval har vi som målsättning att vara transparenta kring produkternas näringsprofil.

Exempelvis använder vi tydlig produktmärkning där viktiga näringsämnen framgår. När det är möjligt använder vi även näringsmärkningar för att visa för konsumenterna hur mycket våra livsmedel bidrar till rekommenderade dagsintag. Vi använder också frivilliga märkningar om fiberinnehåll för att konsumenterna ska veta säkert att de konsumerar en balanserad nivå av näringsämnen under hela dagen. I länder där sådana finns märker vi förpackningar med kända hälsocertifieringar, så som Nyckelhålet i Sverige.



Hälsomärkningar

Vi använder Nyckelhålmärkningen på relevanta fisk- och grönsaksprodukter i Sverige. Vi tydliggör även mängden av varje väsentligt näringsämne i en portion av våra produkter, så som energi, fett, mättade fettsyror, socker och salt. Detta bidrar till att konsumenterna förstår den roll som våra produkter spelar i deras dagliga kost.



Ansvarsfull marknadsföring och produktmärkning

Våra produkter är utformade för att passa in i våra konsumenters vardag. Därför är det centralt för oss att vår marknadsföring och produktmärkning bidrar till att främja hälsosamma måltidsval.

SÅ ARBETAR VI



Vår produktmärkning lever antingen upp till eller överträffar EU:s och EEA:s näringsmärkningsregler. Beslut om att använda frivilliga märkningar, så som MSC och Nyckelhålet, och produktpåståenden på förpackningarna fattas utifrån produkt, marknad och våra interna standarder.

När det gäller vår marknadsföring följer vi en etablerad praxis inom branschen och agerar i enlighet med den lagstiftning som gäller i länder där vi säljer våra produkter, samt alla relevanta lokala och EU-gemensamma självkontroller kopplade till marknadsföring. Det innebär exempelvis att vi i Sverige inte riktar vår marknadsföring till barn eftersom det inte är tillåtet. I övriga länder där vi är verksamma följer vi en särskild koncernpolicy som tar hänsyn till kommunikation riktad till barn och som tar fasta på föräldrarnas roll att fatta välgrundade beslut. Exempelvis används inte visuella eller språkliga budskap som uppmanar barn att be sina föräldrar köpa våra produkter. Vi utvecklar inte heller marknadskommunikation riktad till barn under 12 år för produkter som inte uppnår våra näringskriterier.



Vi är stolta över vår portfölj med näringsrika livsmedelsprodukter. Vi planerar att utvidga andelen Healthy Meal Choices i portföljen, både genom vidareutveckling och produktinnovation men också genom att fortsätta använda djupfryst som ett naturligt konserveringsmedel. Med ytterligare fokus på fisk och grönsaker kommer vi även att ta nya marknadsinitiativ för att inspirera till en mer näringsriktig konsumtion.



Ansvarsfullt företagande

Vår påverkan på planeten

Miljömässigt avtryck

Klimatförändringar är ett av de största hoten som vi står inför idag. Som livsmedelsföretag är vi införstådda med vikten av att fokusera på det avtryck vi och de vi arbetar tillsammans med har på miljön. För att vi ska kunna utveckla vår verksamhet på ett hållbart sätt måste vi använda jordens resurser på ett klokt sätt och arbeta för att i så stor utsträckning som möjligt minska vår miljömässiga påverkan.

SÅ ARBETAR VI



Som relativt ung koncern har vi fortfarande arbete kvar att göra för att kunna följa upp och minska vår påverkan på miljön. Under 2017 sammanställde vi för första gången en rättvisande bild av vårt konsoliderade koldioxidavtryck. Vi är därmed i en bättre position för att utveckla en ny miljöpolicy som specifikt kommer att ta fasta på koldioxidutsläpp, vattenanvändning och avfall.

Kartläggningen av vårt koldioxidavtryck innebar att vi gick igenom våra utsläppskällor och samlade relevant data som vi sedan konverterade till koldioxidekvivalenter. Resultatet kontrollerades och verifierades av en extern part. Ramarna för mätningen fastställdes genom GHG Protocol. I vårt avtryck ingår våra egna fabriker, produktionslinjer hos tredjepartsaktörer, våra ägda transportfordon, vår andel av lager hos tredje part, inkommande logistik samt en andel av tredjepartsproduktion.

4

VÅRA FRAMSTEG

Koldioxidavtryck i kiloton, CO₂e

60.1	Scope 1: Direkta utsläpp från ägda och av Nomad Foods Europe kontrollerade källor • Naturgas • Diesel/Bensin • Smörjolja • Flytande CO₂ och torris • Propangas • Luftkonditionering
62.4	Scope 2: Indirekta utsläpp från produktionen av inköpt energi • Inköpt elektricitet • Inköpt ånga
161.4	Scope 3: Indirekta utsläpp som uppstår i vår värdekedja • Återanvända material och avfall • Diesel/Bensin (leasade bilar) • Flytande kväve • Propangas • Gödningsmedel • Fäsk- och avloppsvatten • Elektricitet i externa lagerlokaler • Inkommande logistik
284	2017 total



Under 2017 såg vi ett antal positiva exempel på utsläpp-reducering inom koncernen. Bland annat gick vår fabrik i spanska Valladolid över till att köpa el från förnyelsebara källor och våra norska fabriker installerade LED-belysning.

Vatten:



Under 2017 förbrukade våra produktionsanläggningar 5 050 575 m³ färskvatten och släppte ut 4 227 602 m³ avloppsvatten.

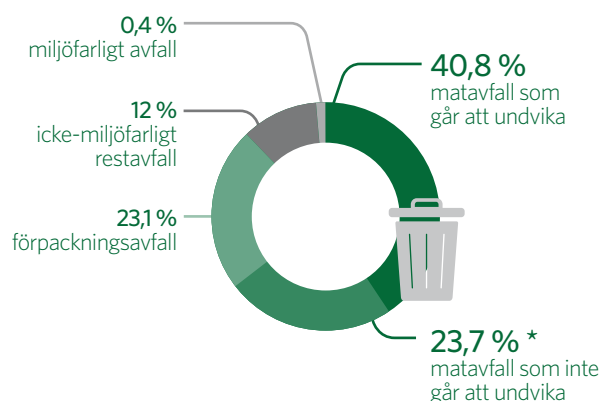
Avfall:



Under 2017 genererade vi 51 600 ton avfall samt 19 000 ton material för återvinning, varav större delen gick till djurfoder.

Uppdelning av avfallstyper

(exkluderat återanvändbart material)



* Vid de produktionsanläggningar där vi processerar våra grönsaker är andel matavfall som inte går att undvika högre främst på grund av de delar av grönsakerna som inte lämpar sig för konsumtion, till exempel löv, ärtskidor och kålstjälkar.



Genom mätningar som vi har utfört under de senaste tre åren har vi nu en bra plattform för att kunna ta nästa steg. Vi har inlett ett analysarbete där vi genom att jämföra våra anläggningar kan sätta upp tydliga handlingsplaner för att avsevärt minska vår miljöpåverkan. Genom att sätta mål utifrån Science Based Targets som är grundade i den senaste klimatforskningen är vi inställda på att skapa en verklig och betydande förändring.

Förpackningar

Hur vi väljer att förpacka våra produkter påverkar miljön. Förpackningar tjänar flera syften, så som att skydda livsmedlet, förenkla transporter och att bidra till rätt portionsstorlek. Utöver detta kan förpackningar också förmedla viktig information till konsumenten och erbjuda funktioner som återförslutning som i sig själv bidrar till att minska matsvinnet. Genom att medvetet arbeta med att förbättra både design och användningsområden kan vi minska våra förpackningars påverkan på miljön.

SÅ ARBETAR VI



Vår Responsible Packaging Design Code of Practice säkerställer att alla våra förpackningar lever upp till de krav som ställs. Policyn behandlar ett flertal områden, bland annat livsmedelssäkerhet, minskad förekomst av onödiga förpackningar när det är möjligt och generella överväganden om förpackningens totala miljöpåverkan.

I dagsläget är omkring 70 procent av våra förpackningar återvinningsbara. Vi arbetar med ett utvecklingsprojekt tillsammans med våra materialleverantörer för att öka andelen.



Vårt mål är att 100 procent av våra konsumentförpackningar ska vara återvinningsbara år 2022. För att åstadkomma detta följer vi utvecklingen av nya material. Vi försöker samtidigt prioritera material från förnyelsebara källor och där tittar vi primärt på pappersbaserade material.



100% klimatberäknade recept för grönare matlagning

I en värld där vi sätter allt större fokus på att vara klimatsmarta för att värna om vår planet tycker vi på Findus Sverige att det ska vara lätt att laga bra mat med liten klimatpåverkan. Därför klimatberäknar vi alla de recept som vi publicerar på hemsidan. Alla recept som uppfyller våra krav på lågt klimatavtryck (CO₂e-utsläpp)* är uppmärkta med vårt gröna löv.

Under 2017 kunde vi stolt meddela att vi beräknat klimatavtrycket på alla våra recept. Beräkningen ska hjälpa kockar och konsumenter att göra smarta och aktiva val när de lagar mat.

* Vi har räknat ut hur stort klimatavtryck en portion av receptet ger i form av kg koldioxidekvivalenter (CO₂e). Koldioxidekvivalenter eller CO₂e är ett mått på utsläpp av växthusgaser. Eftersom olika växthusgaser har olika stor påverkan räknas de om till koldioxidekvivalenter för att ge ett samlat och jämförbart värde.

Våra medarbetare

Våra medarbetares välmående är helt avgörande för Nomad Foods Europas verksamhet. Idag arbetar över 3 800 personer i 17 länder inom koncernen, varav 229 inom Findus Sverige. Om dessa personer inte vore friska och engagerade skulle vi inte fungera. I våra värderingar ingår det att behandla alla de som är en del av vår organisation på ett ansvarsfullt och respektfullt sätt. För oss betyder detta att säkerställa en trygg och säker arbetsmiljö, att ge lika möjligheter för alla och att erbjuda tydliga interna kommunikationskanaler.

SÅ ARBETAR VI

Vår årliga medarbetarundersökning visar flera positiva resultat. Den senaste undersökningen visade en engagemangsgrad på 84 procent, vilket är på samma nivå som de företag vi jämför oss med. Vår ambition är att driva upp engagemangsnivån ytterligare under kommande år. I undersökningen deltog 2 415 personer, vilket ger en svarsfrekvens på 78 procent – en fantastisk andel deltagande.

Undersökningen visade att områden för förbättring är arbetsmetoder, IT, kommunikation, karriär och utbildning. Inom hela verksamheten utvecklar vi nu nya initiativ på dessa områden, vilket är ett arbete som understöds av vår vision och våra värderingar i plattformen "Our way".



Medarbetarhälsa och säkerhet

Ett av våra viktigaste ansvarsområden är att se till att våra anställda känner sig säkra på sin arbetsplats. Detta är särskilt viktigt när det gäller de över 2 000 medarbetare som arbetar i mer utsatta roller vid våra produktionsanläggningar.



Vi har i dagsläget en Occupational Health and Safety Policy som behöver uppdateras för att leva upp till förändrad lagstiftning samt de organisatoriska förändringar vår verksamhet har genomgått under senare år.

Nyckeltal inom hälsa och säkerhet

- 01 Totalt antal olyckor som lett till förlorad arbetstid: **53 olyckor**
- 02 Totalt antal registrerade olyckor*: **24 olyckor**
- 03 Totalt antal olyckor som krävt första-hjälpen insatser: **301 olyckor**
- 04 Totalt antal tillbud: **715 stycken**



* Allvarligare än första hjälpen men ledde inte till förlorad arbetstid

Vi är medvetna om att det under 2017 uppstod fler olyckor än vad som kan förväntas av ett företag i vår storlek. Vi har adresserat detta genom att anställa en ny koncernövergripande ansvarig för hälsa och säkerhet. Denna person har till uppgift att uppdatera vår Occupational Health and Safety Policy och att etablera ett gemensamt Nomad Safety Management System som ska ge en tydlig struktur för hur vi rapporterar och hanterar olyckshändelser och skador. Vi har redan identifierat två högriskområden – process- och maskinrelaterade risker samt transportrelaterade risker kopplade till arbetsplatsen. Vi kommer även att fokusera på att engagera våra ledningsgrupper så att alla är införstådda i sina roller och sitt ansvar kopplat till hälsa och säkerhet.

Mångfald och jämställdhet

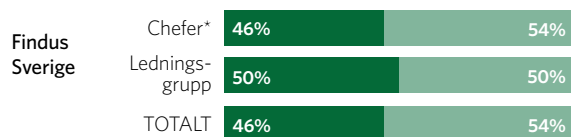
Mångfald och jämställdhet är viktiga områden för oss. Vi förser en bred grupp konsumenter med produkter och vi riskerar att gå miste om många möjligheter om vi inte speglar denna mångfald på rätt sätt.



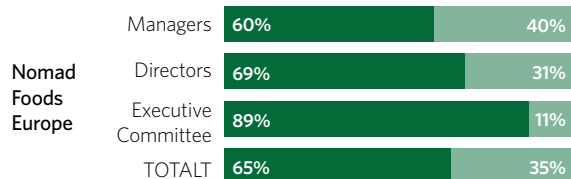
Inom Findus Sverige pågår sedan länge ett arbete med jämställdhetsplaner och lönekartläggningar, vilket har gett ett gott resultat. På koncernnivå har en gemensam mångfaldhetspolicy för hela koncernen tagits fram. Detaljerna i policyn är fortfarande under bearbetning, men policyns främsta fokus är att förbättra könsfördelningen. Den kommer att klargöra ett antal verktyg som ska stärka vårt arbete för att öka mångfald och jämställdhet inom koncernen. Detta kommer bland annat innefatta utbildningar i exempelvis

Ledarskap, könsfördelning

● Män ● Kvinnor



* Ej inräknat Findus Sveriges ledningsgrupp



undermedvetna fördomar, inspirerande framgångsexempel, rekryteringsprogram med fokus på mångfald samt ge möjligheter för diskussionsforum, träning och mentorskap.

Utbildning och utveckling

Vi vet att om vi investerar i våra medarbetare så kommer de inte bara att prestera bättre i sin yrkesroll utan även känna sig mer engagerade och motiverade att nå de mål som vi inom Nomad Foods Europe strävar efter.

När det kommer till utbildning och utveckling så väljer vi att följa 70:20:10 modellen. Det innebär att för en medarbetare på Nomad Foods Europe ska 70 procent av lärande och utveckling ske genom arbetet, 20 procent genom sociala nätverk och coaching och 10 procent genom formell utbildning.

Vi har också nyligen lanserat vårt första koncerngemensamma Leadership and Management Training Programme. Det är ett utvecklingsprogram som löper under 12 – 18 månader och som inkluderar workshops, coaching och digitala verktyg. Programmet riktar sig till högpresterande ledare och chefer inom våra affärsområden.

Medarbetarrelationer

Fackförbund existerar för att skydda våra medarbeters intressen och vi ser positivt på att samarbeta med dessa organisationer för att se till att alla parter är nöjda.

Representanter från alla våra marknader och anläggningar träffar årligen International Trade Union Representative Forum (INTREP). Målet med dessa möten är att informera om verksamhetens arbete, planerade strukturförändringar samt kommande förändringar inom värdekedjan och förändringar i vår försäljningsstrategi.

Ibland leder förändringar i vår verksamhet till att vi tvingas stänga ner anläggningar eller kontor. I dessa fall gör vi allt vi kan för att säkerställa att förändringarna kommuniceras tydligt och för att stötta de medarbetare som påverkas.



Att tydligt informera våra medarbetare i samband med förändringar och säkerställa att de är rätt utbildade för att klara utmaningar kopplade till deras yrkesroll fortsätter att vara en prioriterad fråga för oss.



Nedläggningen av Findus anläggning i Bjuv

I samband med att vi stängde vår anläggning i Bjuv 2017 arbetade vi nära både fackföreningar och fackliga representanter. Grunderna till nedstängningsbeslutet delades på ett tidigt stadium med de medarbetare som påverkades samtidigt som information kring individuella avgångsvederlag delades ut. En plan för nedstängningen togs fram, vilken följdes upp veckovis vid möten mellan Findus ledning och fackliga representanter. Medarbetarna erbjöds hälsokontroller och samtalsstöd och ett externt rekryteringsföretag anlätades med uppgift att stötta vid arbetssökande och CV-skrivande. Vi arrangerade även en arbetsmarknadsdag på anläggningen i Bjuv där medarbetarna fick träffa företag för att diskutera anställningsmöjligheter.

Vi gläds åt att kunna konstatera att i december 2017 hade alla tjänstemän som påverkades av beslutet funnit en ny anställning. Av medarbetarna i produktionen hade **75 procent** fått nytt arbete medan 25 procent fortfarande sökte jobb.

Vi är medvetna om att det krävs insatser för att uppdatera vårt tillvägagångssätt beträffande hälsa och säkerhet. Det arbetet kommer att drivas framåt av vår nya Group Health and Safety Manager för att skapa en konsoliderad Hälso-, Säkerhets- och Miljöpolicy som täcker in miljömässiga frågor vid våra produktionsanläggningar.

Vi siktar även på att utvidga vårt arbete för ökad mångfald och jämställdhet. Som en följd av att den nya policyn lanseras kommer många av våra medarbetare att genomgå en mångfalds- och jämställdhets-relaterad utbildning. Vi kommer samtidigt att skapa flera diskussionsforum, så som Women in Nomad Network och Early Career Network.

Vår påverkan på lokalsamhällen

Företag som aktivt skapar värde för de lokalsamhällen där de är verksamma får ökat förtroende från viktiga intressentgrupper så som existerande och potentiella konsumenter och medarbetare. Vi har som mål att spela en aktiv roll i de samhällen där vi verkar.

SÅ ARBETAR VI

Vi tror att vi kan göra största möjliga nytta genom att engagera oss på lokal nivå. Vi undviker därför att arbeta utifrån centrala direktiv eller att använda oss av ett generiskt arbetssätt när det kommer till vårt samhällsengagemang. Istället föredrar vi att låta våra lokala medarbetare, som verkligen förstår samhället de bor och arbetar i, själva bestämma hur vi bäst kan stödja olika lokala sociala initiativ.



Matdonationer till Stockholms Stadsmission

Det faktum att så mycket som en tredjedel av den mat som produceras slängs, samtidigt som många går hungriga, ligger till grund för vårt beslut att donera mat till Stockholms Stadsmissions Matcentralen. Samarbetet gör det möjligt för oss att både minska matsvinnet och samtidigt ge mat till fler.

Maten vi donerar till Stockholms Stadsmissions Matcentralen går bland annat till Matmissionen, en matbutik som gör det möjligt för människor som lever i ekonomisk utsatthet att handla mat till reducerat pris. Under 2017 donerade vi närmare 3 ton mat till Stadsmissionens Matcentral.





Har du några frågor som rör
Findus hållbarhetsrapport eller
vårt generella hållbarhetsarbete?

Hör gärna av dig till vår Nordic
Sustainability Manager
Maria Svantemark på
Maria.Svantemark@se.findus.com