



Vi bevarer Naturens dyrebare gaver

Ardo

Corporate Responsibility Report

Planet

Produkter

Mennesker

Vi producerer simpelthen gode fødevarer ...
og vi går meget langt for at fremstille vores produkter
på et klima-intelligent, ikke-udnyttende måde!

Hos Ardo, vi er stolte af vores tradition for, på en miljømæssig, socialt forsvarlig og levedygtige måde at dyrke, fryse, pakke og opbevare vores produkter.

Ikke kun Ardo A/S men hele Ardo-gruppen er forpligtet til Corporate Sustainability – netop fordi det giver mening på flere niveauer.

Bæredygtighed handler om at sikre, at alle aspekter af virksomheden drives på en måde, der sikrer, at virksomheden overlever og har fremgang ikke kun i dag, men også om 5, 10 eller endda 50 år. Som udgangspunkt er en bæredygtig virksomhed en succesfuld virksomhed.

I slutningen af 2012 afholdte Ardo-gruppen et koncernstrategimøde i Kortrijk, Belgien. Arrangementet, med deltagelse af lederne fra forskellige Ardo produktionssteder og salgskontorer over hele Europa, blev brugt til at udvikle Ardos virksomhedspolitik for de næste tre år. Temaet for konferencen var *bæredygtighed* i alle dets aspekter - Planet, People & Product - og der blev udarbejdet individuelle strategier for hvert aspekt, som nu danner hjørnestenene i Ardo's tilgang til Corporate Sustainability.

Planet

Stort set alt, hvad der bruges eller forbruges af en virksomhed har både en økonomisk og en miljømæssig omkostning.

Ardo er forpligtet til at reducere disse omkostninger, og forpligtet til at forske og investere i:

- bæredygtig produktion af afgrøder, så vi kan dyrke "mere for mindre";
- mere effektivt udstyr samt frysehus faciliteter;
- fornyede energisystemer;
- forbedret logistik- og transportsystemer

Vores mål er at:

- opnå år-til-år forbedringer og vise, at mens vores virksomhed vokser, bliver vores påvirkning af miljøet mindre;
- reducere vores omkostninger og blive mere konkurrencedygtige;
- sikre at vores konkurrenceevne er bæredygtig.



People

Mennesket er potentielt vores virksomheds mest komplekse og mest kritiske dimension. Det er altafgørende, at vi får dette element rigtigt!

Arbejdsstyrkens trivsel og engagement er vigtige faktorer for en bæredygtig virksomhed, men det sker ikke af sig selv. Først skal de ledes af god ledelse og de skal have det rette miljø at arbejde i (sikkert og med værktøjer der gør deres arbejde ubesværligt). De skal modtage uddannelse og have mulighed for at komme videre i virksomheden, ligesom de skal have tillid til deres arbejdsgiver og til deres ansættelse.

Ardo arbejder hårdt på at sikre, at vi etablerer de korrekte arbejdsmetoder på alle fabrikker i alle de lande, hvor vi opererer. Ardo's direktion har udarbejdet retningslinjer for vores ansatte indenfor de fire områder, som vi anser for afgørende for at sikre, at Ardo's arbejdsstyrke er motiverede, trygge og effektive.

- Ardo Ledelse og Ledelsesprincipper
- Ardo Code of Business Conduct
- Ardo Personalepolitik
- Ardo Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen

Disse fire dokumenter står ikke til forhandling – de danner grundlaget for Ardo Corporate Business Principles. De beskriver hvad der forventes af vores medarbejdere, og hvad vores medarbejdere kan forvente af Ardo!

Product

En bæredygtig virksomhed skal være konkurrencedygtige, og skal have strukturen på plads, så den kan forblive konkurrencedygtig (dyrkning, forarbejdning, pakning, opbevaring) og sælge sine produkter. I Ardo's tilfælde betyder det **løbende forskning og investering** i mere effektive og mere omkostningseffektive måder at producere vores varer på samt regelmæssigt at udvikle og lancere nye produkter til markedet som kan skabe merværdi.

På alle vores fabrikker har vi gode medarbejdere som støttes af Ardo Coordination Center, som til gengæld samler de bedste ideer og yder rådgivning. Ligeledes har vi lokale produktudviklere, der støttes af gruppens egen NPD-afdeling.

Selv om det er godt at have store nye ideer, er det også nødvendigt, for at drage fordel af disse ideer, at virksomheden er åben for forandringer og at den har den finansielle stabilitet der skal til for at kunne investere i nye ideer. På begge punkter er Ardo en sådan virksomhed.



Planet

Udvikling i udnyttelse af naturlige ressourcer

På gruppeniveau er Ardo nu i besiddelse af 2 biogasanlæg i Belgien – begge anlæg har tilsammen en kapacitet på 100.000 ton – heraf leverer de 2 fabrikker selv ca. 40.000 ton vegetabilsk affald i form af skræl, restprodukter etc. Foruden den grønne energi som anlægget producerer, bliver det næringsholdige restprodukt brugt som værdifuldt gødning til de omkringliggende marker. I forbindelse med opførelse af disse anlæg samt energibesparende high bay frysehuse er der etableret pragtfulde naturområder til gavn for mennesker, planter og dyr. Disse grønne områder sørger for en flydende overgang mellem natur og industri.

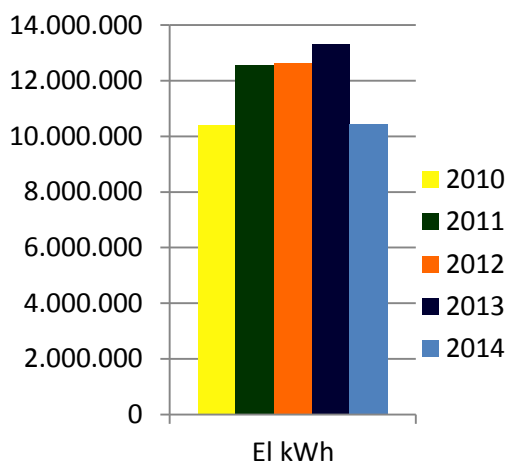
I Danmark arbejder vi ligeledes konstant på at forbedre driftseffektiviteten indenfor alle områder af vores virksomhed. Efter en længere indkøringsfase på fabrikken i Orehoved er der nu opnået træning og rutine blandt vores medarbejdere som nu er synlig på forbruget af både menneskelige som naturlige ressourcer. Grundet de seneste års investeringer i nye fryse- og produktionsanlæg samt energibesparende foranstaltninger fremstår fabrikken i Orehoved i dag som en fremtidssikret og effektiv produktionsenhed. Dertil skal der i nedenstående tal tages hensyn til den reducerede mængde i produktion og dermed også indfrysning.

Elektricitet

Udvikling i tal for Elektricitet (kWh/T) brugt til at nedfryse og opbevare enhver ton frossen frugt og grønsager i Ardo A/S

Reduceret med ca. 27 %

I perioden 2013 og 2014



Brændstof

Brændstof (olie + gas) brugt (kWh/T) var

Reduceret med 35 %

I perioden 2013 og 2014

Fjernvarme

Vores fjernvarmeforbrug (kWh)

Reduceret med 24 %

I perioden 2013 og 2014

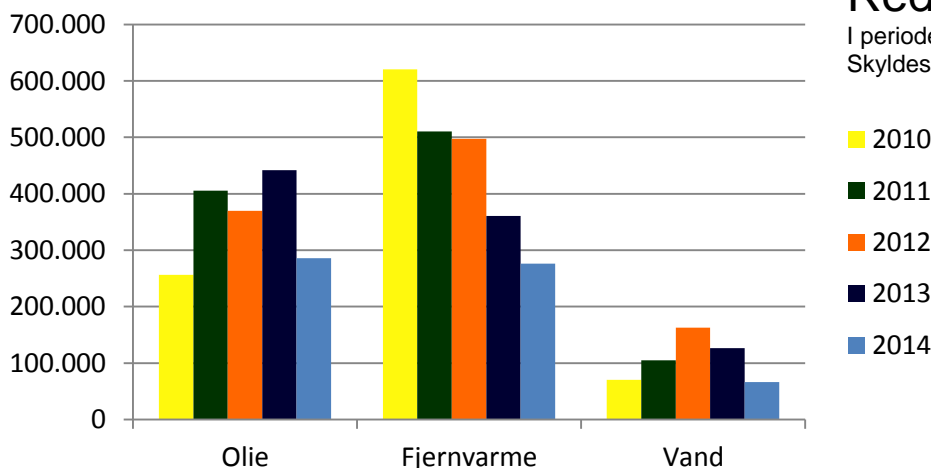
Vand

Vores vandforbrug (m3)

Reduceret med 45 %

I perioden 2013 og 2014

Skyldes primært stop af rodfrugtproduktion





Den bæredygtige historie bag Ardo's produkter

Bæredygtig dyrkning samt historien bag vores produkter

I dette års Corporate Responsibility Rapport, tager vi et grundigt kig på, hvordan vores råvarer – frisk frugt og grønt – dyrket for Ardo og høstet og leveret til vores fabrikker på det helt rigtige tidspunkt - bliver produceret.

Vores dyrkere

For at opnå den absolut bedste kvalitet af grøntsager har Ardo på europæisk plan brugt år på at identificere de mest optimale dyrkningsområder til levering af lokalt dyrkede grøntager til vores frysehuse dag ind og dag ud, år efter år ud, og ud fra disse undersøgelser har Ardo placeret sine fabrikker med tilhørende frysefaciliteter.

Det samme har vi gjort her i Danmark. I Orehoved på Nordfalster ligger vores produktionsfabrik – og det er i dette område verdens bedste ærter dyrkes og høstes. Vi betragter vores dyrkere som vores samarbejdspartnere. Vi anvender nyeste teknologi til såning og høstning af ærter. Vores marker bliver tilsået og høstet med teknikker såsom fx præcisionssåning samt Global Positioning System (GPS) – ligesom vores høstmaskiner er udstyret med larvefødde, som er mere skånsom mod jorden – resultatet af alt dette er større høststudbytte!

Lokalt producerede produkter – Jord til Bord

Med de strategiske placeringer af fabrikkerne rundt om i Europa og ikke mindst med placeringen af produktionsenheden i Orehoved sikrer Ardo ikke kun forsyningen af råvarer, men også at vores dyrkere kan fortsætte med at dyrke miljømæssigt og socialt bæredygtige afgrøder af høj kvalitet, fra den ene generation til den næste.

For Ardo er relationerne og partnerskabet med vores dyrkere af altafgørende betydning. Vores samarbejde med vores dyrkere har ofte eksisteret gennem flere generationer, og er bygget på gensidig respekt, tillid, forståelse og gensidig fordel. Vi bruger vores team af mere end 40 agronomer (i Ardo gruppen), til at opretholde forbindelsen med vores landmænd og til at forbedre forståelsen af hinandens virksomheder og fælles mål.

Miljøpolitik

Ardo har stor fokus på miljø. Miljø omfatter arbejdsmiljø, herunder sikkerhed på arbejdspladsen og det ydre miljø (vand, luft og jord). Formålet er at sikre, at miljøindsatsen sker under hensyntagen til den enkelte medarbejder, arbejdsmiljøet og omgivelserne.

Alle miljøspørgsmål skal kunne behandles i en åben og positiv dialog med medarbejdere, kunder, myndigheder, organisationer, presse og befolkning. Alle miljøaspekter skal indgå ved vurdering af produkter og produktion. Et minimumskrav er opfyldelse af lovkrav.

Udover lovens krav vil Ardo A/S være tilbageholdende med hensyn til brug af stoffer og processer, der kan udgøre en unødigt risiko for mennesker og miljøet.

Ardo A/S vil forsøge aktivt at være med i en fornuftig miljømæssig udvikling i samfundet og medvirke til at love og regler bliver forståelige.



Ardo A/S stiller miljøkrav til leverancer af råvarer, materialer og produkter samt tjeneste- og serviceydelser gennem dialog og samarbejde med leverandører og entreprenører. Ved valg af nye processer og ved ændring af bestående anlæg tilstræbes valg af de mest miljørigtige løsninger når det kommer til valg af materialer og hjælpestoffer.

Et andet vigtigt element under Miljø er bæredygtig transport af fødevarer: "Food Miles" (den samlede transportafstand af fødevarer fra landbrug til forbruger). Ardo har stor fokus på Food Miles. Vi har indgået aftaler med andre producenter af frosne fødevarer omkring samdistribution. Derved kan vi holde omkostningerne nede både for os selv men også for kunderne og samtidig mindske CO² udledningen. Den større andel af egenproducerede konventionelle og økologiske ærter, bidrager ligeledes til mindre import af produkter som transporteres langt.

En god begyndelse

Som udgangspunkt er frøet begyndelsen for hele vores drift. Hvis frøet er af dårlig kvalitet, vil udbyttet også blive problematisk. Ved at udvælge og kun så de bedste frø, tager vi et stort skridt i retning af at producere en vellykket afgrøde. Hos Ardo er grønsagsfrø udvalgt og købt af vore agronomer. Vi udvælger selv sorterne i henhold til deres specifikke frø træk, såsom sygdomsresistens, nem høst, produkt smag, farve og udbytte, og vi styrer frøkvalitet (spiringshastigheder, frø vigør osv.).

I tæt samarbejde med alle de store globale frø huse, vi er konstant på udkig efter nye og forbedrede sorter.

Vi kører vores egen paneuropæisk sort forsøgsprogram, hvor vi dyrker et stort antal replikerede forsøg for en række vegetabiliske afgrøder i forskellige klimatiske regioner fra Portugal til Danmark, til Østrig. Forsøgsresultater drøftes på regelmæssige møder mellem vores eksperter og, først når frøet er godkendt bliver koncernens standarder aftalt.

Behandling af arealer efter høst

Ardo arbejder konstant på at minimere brugen af sprøjtemidler. Ligeledes bliver jorden harvet straks efter høst af ærterne, hvilket gør, at landmanden får den optimale effekt af resthalmen fra ærterne, som kan bruges som naturligt kvælstof. Ærter er i det hele taget en fantastisk miljøvenlig afgrøde, der optager meget CO² fra luften, altså et filter. Og med de skærpede danske sprøjteregler i forhold til det øvrige EU, er det en god afgrøde for miljøet i Danmark.

Større fokus på økologiske grøntsager

Stigende forbrugerbevidsthed har øget efterspørgslen på økologisk frugt og grønt. Ardo har reageret på dette krav ved at trække på alle vores erfaringer indenfor både konventionel planteproduktion samt forarbejdning af økologisk frugt samt grønt således at kvaliteten på disse råvarer lever op til de samme krav, som Ardo stiller til konventionelt dyrkede råvarer.

Overalt i Europa er der strenge lovgivninger omkring dyrkning af økologiske afgrøder som adskiller sig fra konventionelle afgrøder gennem høst, forarbejdning, pakning og opbevaring. Danmark er dog det eneste land i EU der har en statskontrol af både konventionelle og økologiske grønsager. I Ardo-gruppen har vi øget vores produktion af især økologiske grøntsager og udvidet vores økologiske sortiment med nye emner – her i Danmark på økologiske danske ærter.



Ærter bliver til varme

I 2014 blev al frasortet ærte dele fra forarbejdningen genanvendt til biogas på nærliggende biogasanlæg. Den leverede mængde frasortet plantemateriale der anvendes til produktion af bæredygtig energi svarer til ca. 170 husstandes årsforbrug af elektricitet eller ca. 70 husstandes årsforbrug af varme.

Forsyningskæde

For Ardo er det vigtigt at sætte samfundsansvaret højt i hele forsyningskæden. Derfor stilles der også krav til virksomhedens leverandører om at de lever op til virksomhedens standarder. For at sikre at dette sker, tages jævnlige på audit hos virksomhedens leverandører.

Respekt er en af selskabets værdier. Det omhandler respekt for hinanden, kunder, leverandører, omgivelser m.v. Derfor er det vigtigt for selskabet, at der ikke er involveret børnearbejde i fremstillingen og leverancen af selskabets produkter. Af respekt for miljø og sundhed arbejdes der med at udvikle produkter der ikke tilføjes kemiske ingredienser.

Udviklingsindsatsen på nye fødevarer vil i årene fremover fortsat være fokuseret på sunde fødevarer, som gør det nemmere for forbrugerne at leve sundt. Derudover vil der være stor fokus på udvikling af dansk producerede fødevarer.

Ligeledes har Ardo i tæt samarbejde med kunder og kæder fokus på udvikling af højtforædlede produkter baseret på nordiske traditioner og international fødevarer kultur både til det danske og internationale marked. I forbindelse med udviklingsarbejdet lægges der især vægt på forarbejdningsprocessen med det formål at mindske svind og spild fra produktion.

Alle Ardo's råvarer gennemgår løbende kontroller inden det endelige produkt frigives til salg. Der anvendes udelukkende råvarer med fuld sporbarhed. Disse råvarer overholder de til enhver tid glædende lovgivninger.

Madspild

Ardo har stor fokus på madspild. Madspild, ikke kun i Danmark, men på verdensplan er et enormt problem og skal reduceres. "Madspild" er mere end de fødevarer som bliver smidt ud i den daglige husholdning. Madspild omhandler også det spild der sker inden maden når slutbrugerne, det vil sige fra jord til bord (dyrkning, produktion, transport, håndtering, etc.) samt i forbindelse med tilberedning og servering, ikke kun i hjemmet men også i kantiner, storkøkkener, restauranter o.lign.

Definition på madspild:

- 1) "Madspild" er madaffald, der kunne være spist af mennesker.
- 2) "Skjult madspild" er spild af planter eller dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis de blev behandlet eller udnyttet optimalt gennem hele kæden fra primærproduktion til detailhandel.
- 3) "Biprodukter" omfatter dele af fødevarerproduktionen, der ikke er egnede som menneskeføde, men hvor det er relevant at diskutere, hvorvidt udnyttelsen af disse er optimal eller om der også her kan være tale om et spild af ressourcer.

kilder: Aarhus Universitet, CONCITO - fra Fødevarerministeriets konference 'Det skjulte madspild' i 2011

Én af løsningerne på madspild begynder ved "Minus 18". De modne grøntsager er høstet og indfrosset kort tid efter høst. Dermed bevares størst mulig nærings- og vitaminindhold samt sprødheden og friskheden i grøntsagerne. Ardo's grøntsager er løsfrosne. Dette gør det muligt at














tage lige netop den mængde grøntsager der er brug for, gemme resten til senere brug og dermed reducere madspild.

Et andet område hvor Ardo har stor fokus på madspild er indenfor "Biprodukter". Mængden af grøntsager der allerede i marken bliver frasorteret alene på grund af størrelsen er enorm. I tæt samarbejde med vores produktudvikling samt produktionsenhed i Orehoved, og med fødevarer sikkerhed og kvalitet i højsæde, modtager Ardo i dag frasorterede restprodukter fra dyrkere af både økologiske og konventionelle ærter, som i produktionen bl.a. bruges til puré.

Kvalitet

For Ardo A/S har fødevarer sikkerheden altid højeste prioritet. Derfor er virksomhedens kvalitetssystem og egenkontrolprogram opbygget efter principperne i HACCP Standarden DS3027. Derudover er virksomheden certificeret efter BRC Food Standard. Minimum én gang årligt auditeres virksomhedens systemer.

Følgende er kendetegnende for ARDO A/S og de fødevarer som vi fremstiller:

-  vi producerer sikre fødevarer som overholder danske myndighedskrav, EU lovgivning samt kravene i BRC standarden
-  vi har en høj hygiejnestandard, som følge af et gennemarbejdet og veldokumenteret HACCP system
-  vi har en ensartet kvalitet
-  vi kontrollerer produkterne fra jord til bord
-  vi har fuld sporbarhed
-  vi anvender så få tilsætningsstoffer som muligt
-  vi anvender ikke GMO produkter
-  vi deklarerer alle allergener efter gældende lovgivning
-  vi er en markedsorienteret virksomhed, hvor kunden og kundens behov er i fokus
-  vi tilstræber høj leveringssikkerhed
-  vi har engagerede medarbejdere til at sikre fødevarer sikkerheden og kvaliteten af vores produkter

Opfyldelse af kvalitetspolitikken sker gennem proces-, råvare- og færdigvarekontrol, samt produkt-, emballage- og teknisk udvikling, med konstant fokus på løbende forbedringer.

Som en del af vores kvalitetssystem HACCP gennemløber grøntsagerne en lang række processer, af både menneskelig og maskinel karakter, for at sikre den bedste kvalitet.

Den første grovsortering finder sted allerede i marken, men på fabrikken følger processer som blæsning med luft for at fjerne insekter, skylleprocesser med stenfang, blanchering, rensning ved hjælp af optisk sortering, farvescannere og metaldetektorer samt maskinel og manuel inspektion.



Mennesker

Respekt, empati, engagement, troværdighed og humor er hjørnestenene i vores værdigrundlag. Som en familieejet virksomhed er der blandt vores medarbejdere stor respekt for den ånd der gennem årene er opbygget i Ardo. Vi mener at vores medarbejdere er drivkraften i vores virksomhed og hver dag dedikerer de deres energi og færdigheder, til at producere sunde produkter af høj kvalitet. Vores medarbejdere er dem som adskiller os fra andre; det er dem der udvikler, ikke maskinerne eller processerne.

Kommunikation og deling af information er vigtig for Ardo. I Ardo Danmark opfordres alle medarbejdere til at holde sig opdateret gennem intranettet "Frigodan". På gruppe-niveau udgives der ca. 4 gange årligt nyhedsmagasinet "Connect" som udsendes direkte til alle medarbejdere.

Det er selskabets ønske at være en social ansvarlig og rummelig arbejdsplads. Der er mulighed for at tage særlige medarbejderhensyn med fx oprettelse af flexjobs. Ved gennemførelse af de årlige medarbejdersamtaler fokuseres også på den enkelte medarbejders trivsel og udviklingsmuligheder.

Grøn samvær

I samarbejde med medarbejderforeningerne "Grønærten" i Nyborg og "Grøn Fritid" i Orehoved arrangeres der forskellige aktiviteter, der har til formål at styrke sammenholdet mellem de ansatte. Aktiviteterne spænder fra kunst-, kultur- og sportsarrangementer. En del af disse arrangementer planlægges således af ægtefælle og familie kan deltage og dermed lære arbejdspladsen Ardo at kende.

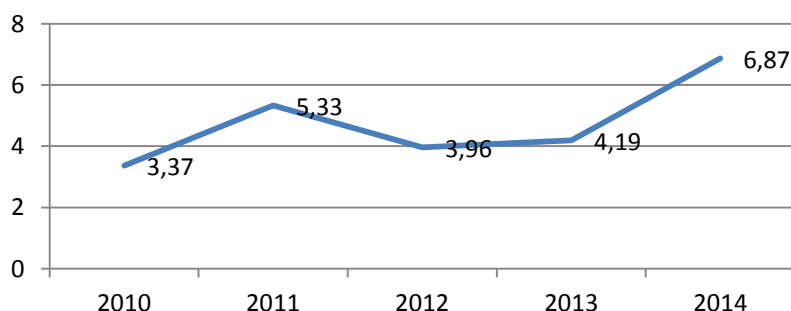
Sundhed

Selskabet ønsker at have medarbejdere som trives sundhedsmæssigt. Derfor tilbydes alle medarbejdere i virksomheden helbredssikring, gratis dagligt frugt og rygestopstilskud.

Derudover har Ardo taget stilling til en rygepolitik samt en rusmiddelpolitik.

Trods de mange ændringer der har fundet sted i forbindelse med flytning og ombygning af fabrikkerne har vi i 2014 noteret en stigning i sygefraværet i forhold til 2013. På baggrund heraf har Ardo ekstra fokus på dette område med henblik på at nedbringe fraværet.

Fraværs %





Sikkerhed

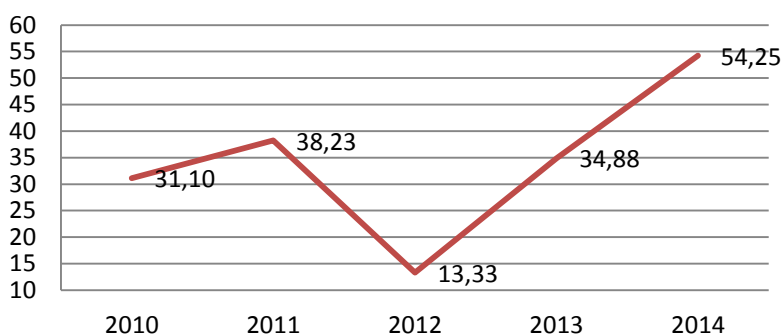
Ardo er ansvarlige for at sikre, at vores medarbejdere, vores vikarer, vores entreprenører og vores besøgende er sikre, og føler sig trygge, når de kommer på arbejde eller når de besøger Ardo fabrikken.

Forebyggelse af ulykker på arbejdspladsen er af afgørende betydning for Ardo. Medarbejderne undervises i de operationelle procedurer samt trænes i korrekt og sikker brug af maskinerne for at øge bevidstheden om potentielle risici. Ligesom håndværkere og entreprenører etc. orienteres om sikkerhedsprocedurerne hos Ardo inden de får tilladelse til at arbejde i produktionsområderne.

Hver afdeling har en sikkerhedsrepræsentant, der er ansvarlig for at sikre, at anlæg og udstyr er sikkert, og at medarbejderne overvejer deres egen og også deres kollegers sikkerhed forud for alt andet.

Trods de mange aktiviteter i forbindelse med flytning og ombygning af fabrikkerne har vi i 2014 noteret en stigning i ulykkesfrekvensen i forhold til 2013. Ardo har øget fokus på dette punkt.

Injury Frequency Index



Sikkerhed i marken

Hos Ardo starter vores interesse for sikkerhed ikke hos vores medarbejder på fabrikken den begynder allerede hos vores landmænd, vores høst entreprenører og transportører, som leverer vores råvarer fra marken til fabrikken.

Landbruget er et af de farligste erhverv i verden, og når vores vigtigste råvarer kommer fra landbruget, anser vi det som en del af vores pligt at hjælpe til med at øge landmændenes og deres medarbejders bevidsthed om de risici, der findes, og give vejledning om, hvordan de sikkert udfører aktiviteterne i marken.

Ved brug af førstehåndserfaringer fra vores agronomer, hvoraf de fleste har en baggrund fra landbrug og som også har mulighed for at besøge de mange gårde hvert år, har vi samlet en "Farm Safety brochure", der er udsendt til landmændene via vores dyrker-organisationer.



Ardo-film

Ardo har indspillet en række film som fanger mange af de forbedringer og ændringer i teknologi, der er blevet indført i Ardo-koncernen i de seneste år. De syv tema film ser nærmere på livscyklus af et produkt, agronomi, produktion, pakning, ved nedfrysning, folk & fremtiden, og naturligvis på bæredygtighed. Hver af filmene afspejler Ardo's visioner ved hjælp af usædvanlig fængslende billeder og tekst.

Alle filmene kan bruges til både virksomhedsbesøg og intern uddannelse. I filmen omkring bæredygtighed, har vi fokus på mange af de forskellige foranstaltninger, der er iværksat i koncernen i løbet af de sidste tre år.

Se Ardo Corporate movie på dansk: <https://www.youtube.com/watch?v=H7xl1FUjwus> eller på www.frigodan.dk

Ardo Foodservice Danmark er stadig nr. 1

Hvert andet år måler analysevirksomheden FACTUM relationer mellem foodservicekæder og deres leverandører. Alle danske grossister har bedømt 25 fødevarerleverandører, herunder Ardo Danmark. Ardo A/S scorede usædvanligt godt på kundernes tillid, markeds- og produktkendskab, internt salg back-up, personlig kontakt og levering. Det var en reel ære for Ardo Danmark at blive anerkendt af sine egne grossister.



Ardo har ambitioner; Vi kalder det for vores 'Grønne Ambitioner'

Ardo har konstant **fokus på bæredygtighed** og vi undervurderer ikke, hvad der kan opnås ved socialt ansvarlige tankegang. Gennem de seneste år er vi blevet overrasket over de inspirerende ideer, der er fremkommet internt fra vores virksomhed, og vi har store forventninger til, hvor bæredygtig tænkning kan føre os hen.

Vores tilgang til bæredygtig tankegang er som ét stor "inter-country" hold: et hold, der ser hele billedet og arbejder sammen om at udvikle et kollektivt mål. Når man bevæger sig i samme retning som et samlet team bliver vores effektivitet og vores resultater desto større!

Vores grønne ambitioner og vores grønne tiltag er godt for **People, Planet & Product** og giver god økonomisk mening. Det er en **win-win kombination**, der sikrer en bæredygtig fremtid på lang sigt for vores virksomhed.

