

# CSR-Rapport 2023

*Lovpligtig redegørelse for samfundsansvar jf. årsregnskabslovens §99 a.*



# Indhold

*Denne CSR-rapportering er en bestanddel af ledelsesberetningen i virksomhedens årsrapport gældende for perioden 1. januar til 31. december 2023.*

*Formålet med CSR-rapporteringen er at synliggøre vores CSR-arbejde for en lang række interessenter herunder leverandører, kunder, myndigheder, medarbejdere og samarbejdspartnere.*

Virksomhedens forretningsmodel	4
Overordnet CSR-politik	5
Miljø- og klimapåvirkning	6
Sociale forhold	11
Medarbejderforhold	15
Menneskerettigheder	22
Antikorruption og bestikkelse	23
Leverandørforhold	25
Resultater	26
Fremtid	27

# Taster Wine A/S

## Ringager 6, 2605 Brøndby

### KONCERNENS 4 ENHEDER



# Virksomhedens forretningsmodel

Taster Wine er én af Danmarks største koncerner indenfor vin og spiritus. Vi importerer kvalitetsprodukter fra hele verden, både i flaske og i bulk. Vores produkter leveres til alle segmenter på det nordeuropæiske marked, og herfra videresælges produkterne til den endelige forbruger. Derudover eksporterer vi til den øvrige verden.

Vi har et af de mest moderne tapperi i Nordeuropa med egenproduktion, samt aftapning af vin, hedvin, frugtvín, aromatiserede vinprodukter, likør og spiritus i både flasker og bag-in-box. Vi har en tankkapacitet på mere end 3,5 millioner liter vin i bulk og et færdigvarelager med en kapacitet på ca. 5 millioner flasker.

Virksomheden drives med fokus på kvalitet og fødevarerikkerhed samt med et etisk, socialt og miljø-mæssigt ansvar for det omkringliggende samfund.

Vi overholder alle gældende love, regler og industri-standarder. I Taster Wines Code of Conduct lader vi os inspirere af ILO-konventionen (Den Internationale Arbejdsorganisation) og FN's Global Compact.

Virksomheden er fortsat familieejet og familiedrevet, hvilket sikrer et langsigtet fokus på virksomhedens drift og videreførelse af virksomhedens forretningsmæssige og etiske værdier.

# Overordnet CSR politik

*Vi er generelt bevidst om vores samfundsansvar og overholder Global Compact's generelle CSR-principper.*

*Herudover har vi udvalgt 6 områder, som vi har særligt fokus på.*

## **Taster Wines 6 fokusområder**

1. Miljø- og klimapåvirkning
2. Sociale forhold
3. Medarbejderforhold
4. Menneskerettigheder
5. Antikorruption og bestikkelse
6. Leverandørforhold



# Miljø- og klimapåvirkning

## Politik for området

Selskabets aktivitet har ikke væsentlig miljøpåvirkning, der vurderes at være til gene for andre. Alligevel har vi et mål om at nedbringe vores energi- og ressourceforbrug mest muligt.

Vi arbejder kontinuerligt på at optimere vores produktionsfaciliteter med henblik på at sikre en tidssvarende, effektiv og fleksibel produktion. Alle investeringer i ny produktionsteknologi eller optimeringer af eksisterende produktionsanlæg sker under hensyn til ressourceanvendelse og generel miljøpåvirkning.



# Miljø- og klimapåvirkning

## Elforbrug

Taster Wine har indgået en aftale om, at al strøm vi bruger i vores tapperi er certificeret "grøn" strøm fra vedvarende energikilder.

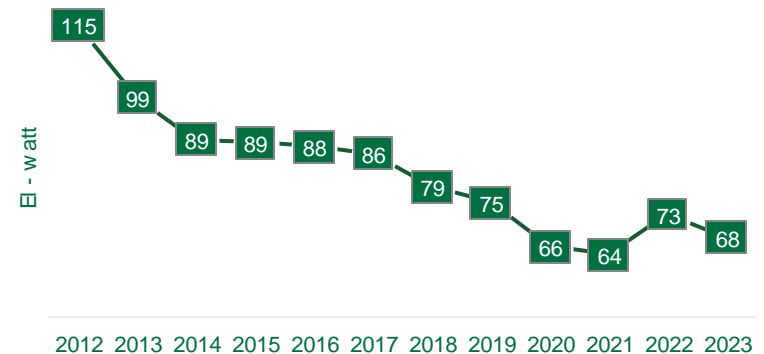
Herved støtter Taster Wine FN's 7'ende Verdensmål "Bæredygtig energi".



Det faldende el-forbrug i 2023 skyldes strukturelle ændringer i flaskeimport samt det generelle niveau af egenproduktion.

Energiforbruget pr. enhed er naturligvis påvirket af antallet af producerede enheder, størrelsen af produktionsserier, etc. Det målte elforbrug inkluderer også elforbrug rettet mod håndtering af varer indført på flaske og omfatter således ikke kun egen aftapning.

FORBRUG AF EL PR. PRODUCERET LITER



Beregningen er udarbejdet på virksomheden i Brøndby Ringvej nr. 6 & 8.

# Miljø- og klimapåvirkning

## Forbrug af rengøringskemi

I de senere år har vi arbejdet med at optimere vores rengøringsprocesser samt udskifte og minimere vores rengøringskemi for derved at skåne miljøet.

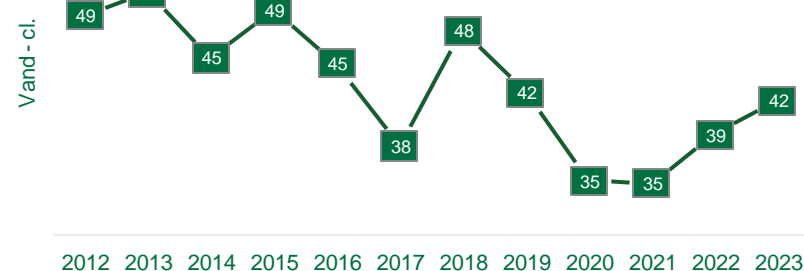
## Forbrug af vand

Vi arbejder kontinuerligt med at optimere og effektivisere vores rengørings-, produktions- og tappeprocesser, hvilket har reduceret vandforbruget over tid. Beregningerne er baseret på det totale vandforbrug korrigeret for medarbejdernes forbrug af sanitært vand iht. Miljøstyrelsens data.

Vandforbruget er i særdeleshed påvirkeligt af hyppige produktionsskift samt fordelingen i produktionen mellem tapning på flasker og Bag in Box. I 2023 var vores totale vandforbrug pr. produceret liter 42 cl.

Årsagen til stigningen i forbrug findes i en øgning af flere mindre aftapninger. Det er vores mål for 2024 er et maksimalt vandforbrug pr. produceret liter på 40 cl.

## FORBRUG AF VAND PR. PRODUCERET LITER - TOTAL



Beregningen er udarbejdet på virksomheden i Brøndby.

# Miljø- og klimapåvirkning

## Affald

Virksomhedens affald, herunder genanvendeligt affald (glas, plast, pap, papir og træ), bliver sorteret efter de danske miljømyndigheders regler og bliver nyttiggjort eller bortskaffet til godkendte modtageanlæg. Farligt affald er mærket, opbevaret og håndteret efter myndighedernes anvisning til miljøgodkendte modtageanlæg.

## Nye flasker

Nye flasker indkøbes hovedsageligt fra vores to primære leverandører, som har produktion i vores nabolande Sverige og Tyskland. Nye flasker fra disse leverandører er produceret med følgende andel af genbrugsglas:

Grønt/Oliven glas: 80 - 98%

Hvidt glas: 45 – 92,5%



# Miljø- og klimapåvirkning

## CO<sub>2</sub> belastning

Taster Wine indkøber vin og spiritus fra hele verden både i bulk, bag in box og på flaske. Vi er bevidst om den CO<sub>2</sub> udledning der forekommer i forbindelse med hjemtagning af vin og spiritus. Vi har gennem flere år haft en stigende vækst på indkøb af bulkvin, hvilket vi forsat ønsker og arbejder målrettet efter, for herved bl.a. at mindske miljøpåvirkningen i forbindelse med transporten. Bulkvin hentes hjem i 24.000 liters flexicontainer, og vinen fyldes herefter på flaske eller bag in box i vores tapperi i Brøndby.

Den CO<sub>2</sub> belastning vi ser i forbindelse med transport af vin på flasker, kan reduceres med ca. 30% til 50% ved indkøb af vin i bulk. Reducering af CO<sub>2</sub> belastningen vil variere afhængigt af transportafstand i forhold til oprindelse samt evt. landtransport. Ligeledes vil den CO<sub>2</sub> belastning vi ser i forbindelse med transport af vin i bag in box reduceres med ca. 15% - 35% ved indkøb af vin i bulk.

Læs mere om indkøb af bulkvin på vores hjemmeside [www.taster-wine.com](http://www.taster-wine.com) CO<sub>2</sub> – miljøvenlig.

## Væsentlige risici omkring miljø- og klimapåvirkning

Ledelsen har ikke identificeret områder, hvor vi i væsentlig grad kan forværre påvirkning på miljø og klima, herunder hvor der ved uheld kan ske væsentlig påvirkning på området.

## Der Grüne Punkt

Taster Wine Vertriebs GmbH deltager i recycling systemet Der Grüne Punkt, og er dermed med til at bidrage til klimabeskyttelse.

## Opnåede resultater

Ledelsen er meget tilfreds med, at fokus på miljø- og klimaområdet har haft de positive konsekvenser på det generelle ressourceforbrug som vist på de indledende sider, og dermed en gavnlig påvirkning på miljø og klima, som virksomheden har kunnet bidrage med. Samtidig er det vores opfattelse, at vi med fortsat fokus på området yderligere vil kunne reducere vores energiforbrug samt påvirke aktiv reduktion af ressourcer i hele værdikæden jf. også efterfølgende afsnit "Fremtiden".

# Sociale forhold

## Politik for området

Det er en integreret del af Taster Wines ledelsesfilosofi, at koncernen har gode og konstruktive relationer til virksomhedens interessenter, som er baseret på professionalisme, åben dialog og gensidig respekt.

Forholdet til virksomhedens leverandører, distributører, kunder og andre samarbejdspartnere bygger derudover på, at aftaler og kontrakter er udarbejdet i henhold til internationale standarder.

## Åbenhed og engagement

Taster Wine ønsker at have et godt forhold til lokalområdet og har derfor i en længere årrække haft partnerskab i Brøndby IF.

Vi vægter vores partnerskab hos Brøndby IF meget højt grundet den store betydning, Brøndby IF har for børn og unge i det omkringliggende samfund. Ligeledes bidrager partnerskabet med gode oplevelser for både medarbejdere og kunder.

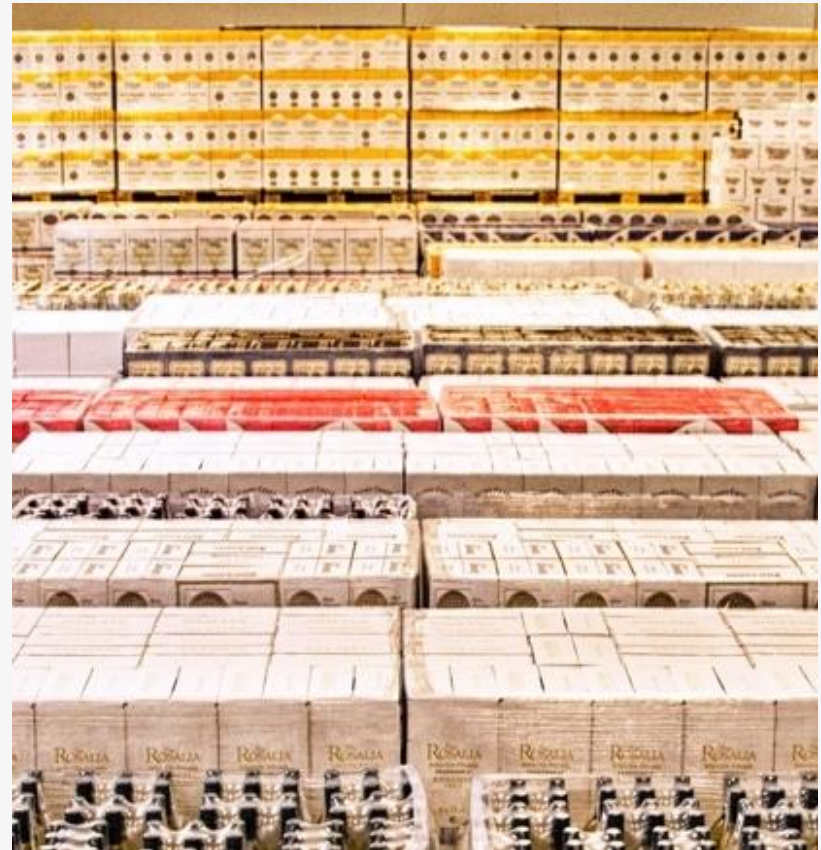
Herudover støtter vi Kræftens Bekæmpelse og Red Orangutangen i Borneo

# Sociale forhold

Vi er bevidst om vores ansvar i samfundet. Vi er medlem af Dansk Industri og Dansk Erhverv. Derudover er Taster Wine repræsenteret i bestyrelsen hos brancheorganisationen VSOD (Vin & Spiritus Organisationen i Danmark). VSOD arbejder for bedre rammevilkår for branchen i Danmark med særligt fokus på bl.a.:

## God og sund alkoholkultur

VSOD deltager aktivt i den offentlige debat, når der tales om danskernes og særligt de unges alkoholforbrug.



# Sociale forhold

## Markedsføringsloven

VSOD er repræsenteret i Alkoholreklamenævnet. Alkoholreklame-nævnets opgaver er at afgøre klager vedrørende markedsføring af alkoholholdige drikkevarer i Danmark.

ALKOHOLREKLAMENÆVNET

## Elev- og praktikpladser

Taster Wine A/S anerkender det ansvar, der ligger i at være en del af arbejdsmarkedet. Vi er derfor åben over for at oprette praktikpladser for studerende eller andre, som ønsker at tilbringe deres praktikperiode i en privat virksomhed som vores.

Vi etablerer elevpladser med et spændende elevforløb indenfor givne arbejdsområder. Vi har fokus på løbende tilpasning af antal elevpladser i takt med virksomhedens vækst i øvrigt.



# Sociale forhold

## Produkter

Som leverandør af vin og spiritusprodukter er produktkvalitet og fødevarerikkerhed en afgørende forretningsmæssig faktor. Det er derfor Taster Wines mål at leve op til de højeste standarder indenfor kvalitet og fødevarerikkerhed og dermed sikre en høj, ensartet kvalitet gennem hele værdikæden fra råvare til færdigt produkt.

Vi har udarbejdet et omfattende egenkontrolprogram, som er underlagt Fødevarerstyrelsen. Endvidere er Taster Wine IFS certificeret på Higher Level. Vores mål for 2024 er at bibeholde vores IFS status på Higher Level. Vi udfører systematisk site inspections og interne audits for at sikre såvel et højt kvalitets-system som hygiejnestandard. Vi ønsker til stadighed at leve op til nye krav og forventninger gennem fortsatte kvalitetsforbedringer og optimering af produktionsfaciliteterne.



# Medarbejderforhold

## Politik for området

Taster Wine ønsker at være en attraktiv arbejdsplads med et godt og rummeligt arbejdsmiljø, der er i stand til at tiltrække, fastholde og udvikle de talenter, der er nødvendige for at sikre virksomhedens fortsatte udvikling. Vi skal sikre, at produktionen i alle led er planlagt og tilrettelagt, så den foregår på en sikkerheds- og sundhedsmæssig fuldt forsvarlig måde og evt. risikobetonede arbejdsprocesser elimineres. Vores medarbejdere skal møde på arbejdet i vished om ikke at komme til skade, hverken ved uheld, tungt arbejde eller langtidspåvirkning af støj og kemikalier.

Vi tilbyder løn- og ansættelsesforhold i overensstemmelse med de gældende overenskomst-mæssige aftaler.



# Medarbejderforhold

## Integration

Vi tror på et rummeligt arbejdsmarked, og vi ved, at virksomheder spiller en afgørende rolle for en vellykket integration i Danmark. Vi har ansatte med meget forskellig etnisk baggrund, og denne unikke sammensætning i medarbejderstaben bidrager til et godt og rummeligt arbejdsmiljø.



# Medarbejderforhold

## Arbejds miljø

Taster Wine arbejder kontinuerligt med at forbedre arbejdsmiljøet for alle ansatte. For at fastholde fokus er der oprettet et samarbejdsudvalg og et sikkerhedsudvalg. Der foretages arbejdspladsvurdering minimum hvert 2. år eller efter behov. Ved indkøb af maskiner samt indretning af lokaler og bygninger fokuseres der på at lette det fysiske arbejde for medarbejderne og minimere ensidige monotone arbejdsprocesser. Ligeledes vurderes der på de punkter, som medarbejderne påpeger i deres arbejdspladsvurdering samt ved den årlige gennemgang af sikkerheden i virksomheden.



# Medarbejderforhold

For at undgå arbejdsulykker er alt arbejde planlagt og tilrettelagt, så det foregår på en sikkerheds- og sundhedsmæssig forsvarlig måde. Sikkerhed på arbejdspladsen samt kvalitet og fødevarerikkerhed er integreret i vores sidehåndsoplæring af alle nye medarbejdere.

Taster Wine havde 1 anmeldt arbejdsulykke i 2023, der ikke resulterede i nogen sygedage. Vores mål for arbejdsulykker i 2024 er 0.

I 2023 blev der ikke indberettet nogen "nær-ved-ulykker". Mål for "nær-ved-ulykker" i 2024 er 0.



# Medarbejderforhold

Det gode arbejdsmiljø er vigtigt hos Taster Wine, og vi tror på, at vi til stadighed kan forbedre os. For os er det vigtigt at lytte til de input, vores medarbejdere kommer med via APV-undersøgelser, og ikke mindst de input, som vi modtager i løbet af året fra:

- Samarbejdsudvalgsmøder
- Sikkerhedsudvalgsmøder
- Lejlighedsvis medarbejdermøder.
- Faste produktionsmøder

En indikator for godt arbejdsmiljø er vores gennemsnitlige medarbejderanciennitet på 11,4 år.



# Medarbejderforhold

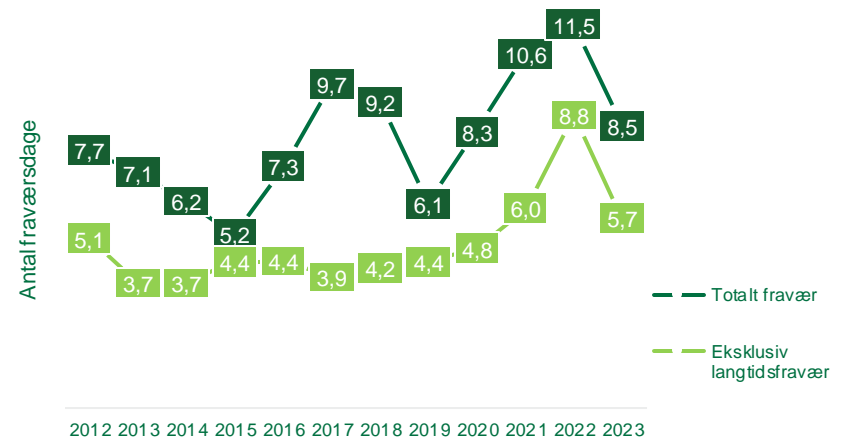
**Taster Wines sygefravær pr. medarbejder – eksklusiv langtidsfravær** - udgjorde i 2023 5,7 arbejdsdage. Det er virksomhedens målsætning, at sygefraværet - eksklusiv langtidsfravær - ikke må overstige 5 arbejdsdage årligt gennemsnitligt pr. fuldtidsmedarbejder.

**Taster Wines sygefravær pr. medarbejder – total** - lå i det forgangne regnskabsår på 8,5 arbejdsdage gennemsnitligt pr. fuldtidsmedarbejder pr. år, hvilket er et fald i forhold til 2022. Vores forventning er maksimalt 6 arbejdsdage pr. fuldtidsmedarbejder pr. år.

Faldet kan henføres til en begyndende normalisering efter Covid-19.

Vi vil i det kommende år fortsat arbejde målrettet på at sikre det gode arbejdsmiljø.

SYGEFRAVÆR PR. MEDARBEJDER PR. ÅR



*Beregningerne er udarbejdet for koncernen.*

# Medarbejderforhold

## Væsentlige risici omkring medarbejderforhold

Ledelsen har ikke identificeret områder, hvor vi ved uheld i væsentlig grad kan forværre påvirkning på medarbejderforhold.

## Opnåede resultater

Ledelsen er meget tilfreds med, at vores fokus på medarbejderforhold har haft de positive konsekvenser som vist på de indledende sider.

Samtidig er det vores opfattelse, at vi med fortsat fokus på området yderligere vil kunne reducere uheld og sygefravær.



# Menneskerettigheder

## Politik for området

Vi vil sikre, at vi hverken direkte eller indirekte har negativ påvirkning på overholdelsen af internationalt erklærede menneskerettigheder og vil i enhver relation bidrage til sikring af, at menneskerettigheder overholdes. Vi arbejder kontinuerligt på at udvide vores og vores leverandørers positive påvirkning på menneskerettigheder gennem vores Code of Conduct.

## Væsentlige risici omkring menneskerettigheder

Ledelsen har ikke identificeret områder, hvor vi i væsentlig grad kan forværre påvirkning på menneskerettigheder.

## Opnåede resultater

Det er vores opfattelse, at vores fokus på området har haft positiv effekt på vores omgivelser om end denne effekt ikke er målbar.



# Antikorrupsion og bestikkelse

## Politik for området

Vi har en politik om nul-tolerance i forhold til korrupsion og bestikkelse.

Vi holder en høj standard for området, og vi agerer ud fra en tese om, at omverdenen ikke må opfatte vores ageren som korrupt, ligesom vores omverden ikke må opfatte vore dispositioner som forsøg på at yde eller modtage bestikkelse.

## Væsentlige risici omkring antikorrupsion og bestikkelse

Ledelsen har ikke identificeret områder, hvor vi ved uheld i væsentlig grad kan påvirke antikorrupsion og bestikkelse.

Medarbejderne er informeret om virksomhedens politik på området, så vi derved sikrer, at alle er bekendt med vores holdninger.



# Antikorruption og bestikkelse

## Opnåede resultater

Ledelsen er ikke bekendt med, at der i året skulle være opstået situationer, der kunne vække mistanke om korruption eller bestikkelse, hvilket anses for tilfredsstillende.



# Leverandørforhold

Hos Taster Wine køber vi vores råvarer og færdigvarer hos større og mindre leverandører fra hele verden, og for os er det vigtigt at have et godt og konstruktivt samarbejde med alle vores leverandører, så vi derved højner kvalitet og fødevarerikkerhed samt sikrer gode og ordnede CSR-forhold i hele værdikæden.

Vi arbejder løbende på at forbedre og styrke dette samarbejde, og vi udarbejder hvert år en leverandør-evaluering, således at vi kan følge leverandøren og sikre en positiv udvikling hos de leverandører, hvor en højere standard ønskes. Alle vores råvare- og færdigvareleverandører er underlagt definerede retningslinjer, som skal følges, herunder udfyldelse og kvittering af vores Code of Conduct.

Hermed får vi en bekræftelse på, at vores leverandører arbejder ud fra de samme CSR-retningslinjer som Taster Wine.



# Resultater

MÅL FOR 2023	RESULTAT FOR 2023
Fastholde vores IFS certificering på Higher Level $\geq$ 95 %	Taster Wine har modtaget en score på 97,5% og har dermed beholdt certificeringen på Higher Level
Fastholde vores elforbrug pr. produceret liter til maksimalt 75 watt	Taster Wine har i 2023 brugt 68 watt pr. produceret liter
Fastholde vores vandforbrug pr. produceret liter til maksimalt 40 cl.	I 2023 havde Taster Wine et vandforbrug på 42 cl pr. produceret liter.
Total fraværsdage (eksklusiv langtidsfravær) til maksimalt 5 arbejdsdage i gennemsnit pr. fuldtidsmedarbejder pr. år	I 2023 havde Taster Wine 5,7 fraværsdage (ekskl. langtidsfravær).
Totalt fravær på maksimalt 6 arbejdsdage i gennemsnit pr. fuldtidsmedarbejder pr. år	I 2023 havde Taster Wine 8,5 dages sygefravær i gennemsnit pr. fuldtidsansat.
0 arbejdsulykker og 0 nærved-hændelser i 2023	Taster Wine havde i 2023 1 arbejdsulykke og 0 nærved-hændelser.

# Fremtid

*Arbejdet med CSR rækker langt ind i fremtiden og er et vigtigt pejlemærke i vores daglige arbejde, vores kultur og selvforståelse.*

*Vores mål vil blive fulgt til dørs via vores CSR-arbejde, som sikrer fremdrift og konkrete resultater. Vi vil løbende udbygge og tilrette vores CSR-arbejde i takt med de ændringer, der sker på området.*



# Fremtid

## MÅL FOR 2024

- Fastholde vores IFS certificering på Higher Level  $\geq 95\%$
- Fastholde vores elforbrug pr. produceret liter til maksimalt 75 watt
- Fastholde vores vandforbrug pr. produceret liter til maksimalt 40 cl.
- Total fraværsdage (eksklusiv langtidsfravær) til maksimalt 5 arbejdsdage i gennemsnit pr. fuldtidsmedarbejder pr. år
- Totalt fravær på maksimalt 6 arbejdsdage i gennemsnit pr. fuldtidsmedarbejder pr. år
- 0 arbejdsulykker
- 0 nærvæd hændelser

