Bæredygtighedsrapport 2022/23

En cirkulær forretningsmodel

KMC

Ingredients to grow your business

“Kartoflen i sig selv har et af de laveste klima-aftryk blandt de danske afgrøder. Den leverer mange kalorier per hektar og har en ernærings-rig og sund profil. Netop derfor fornemmer jeg politisk velvilje for vores mission om en endnu mere plantebaseret fremtid.”

— Jesper Burgaard, CEO i KMC

Indhold

04
Sammen skaber vi bæredygtige forandringer

06
KMC fylder 90 år – men hvor er vi om ti år?

08
Forenet i bæredygtigheden: Ejerfabrikker investerer i sol og vind

10
Sådan bruger vi kartoflen

12
KMC tror på fremtiden: Nyt innovationscenter på vej

13
90 års samarbejde med AKK og AKD

14
Uddrag af ledelsesberetning

15
KMC tager ansvar for eget vand

16
Vores 5 CSR-mål

18
Vi spiser stadig for lidt plantebaseret, men udviklingen fortsætter sin fremmarch

22
Nedgang i markedet påvirker salget, men ikke ambitionerne

26
Kartoflernes grønne mål

28
Banebrydende teknologi kan reducere brugen af plantebeskyttelse

Sammen skaber vi bæredygtige forandringer

Leder af Jesper Burgaard

Det forgangne regnskabsår markerer en milepæl for KMC. I 2023 har vi eksisteret i 90 år, og det er ingen tilfældighed, at vi nu fremlægger det bedste regnskab nogensinde. For erfaring og know-how er uvurderligt for at skabe en både sund og bæredygtig forretning.

Forenet i bæredygtigheden

Siden 1933 har vi kontinuerligt formået at udvikle os sammen med vores kunder og styrket vores position i et marked under konstant forandring. Vores ejerfabrikker spiller en uvurderlig rolle i denne udvikling. Blandt andet fordi de med fast hånd investerer i grøn energi, som nedsætter CO_2-aftrykket på vores produkter og fremtidssikrer forretningen. Bliv klogere på ejerfabrikkernes arbejde på side 8.

Nyt innovationscenter

Vi investerer også i at skabe de bedste rammer for vores medarbejdere. Vores nye innovationscenter står som et symbol på 90 års akkumuleret viden om kartoflens egenskaber. Med nye laboratorier, et nyt food innovation center og en topmoderne pilothal kan vi snart tilbyde vores kunder de bedste faciliteter i verden. På den måde kan vi rådgive dem endnu bedre, om hvordan kartoflen som ingrediens kan spille en rolle i deres produkter. Læs mere om, hvordan KMC skal udvikle sig de næste ti år på side 6.

Politisk interesse

Kunderne er ikke de eneste, som har stor gavn af et besøg hos KMC. Mange politikere har i årets løb besøgt os med henblik på at lære mere om kartoflens egenskaber og få en indsigt i vores cirkulære forretningsmodel. Kartoflen i sig selv har et af de laveste klimaaftryk blandt de danske afgrøder. Den leverer mange kalorier per hektar og har en ernæringsrig og sund profil. Netop derfor fornemmer jeg politisk velvilje for vores mission om en endnu mere plantebaseret fremtid. Læs mere om vores konkrete grønne initiativer på side 26.

Kartoflen skal beskyttes med ny teknologi

Vores bæredygtige, men sårbare knold har brug for beskyttelse, før den kan gøre en forskel. Det betyder, at vi hele tiden skal være på forkant med udviklingen af nye sorter samt inden for plantebeskyttelse. I KMC-gruppen har vi et mål om at halvere vores pesticidforbrug frem mod 2030. Her kan særligt genteknologien CrisprCAS få afgørende betydning. Efter tre års forarbejde i laboratoriet kunne vi i år – som nogle af de første i Europa – sætte CrisprCAS-forædlede kartofler på vores udendørs forsøgsmarker. Det blev også året, hvor Europa-Kommissionen fremsatte et forslag om at godkende teknologien. Det hilser vi velkomment, fordi nye teknologier er nødvendige for at imødegå klodens udfordringer. Dyk ned i vores arbejde med plantebeskyttelsesmidler og planteforædling på side 28.

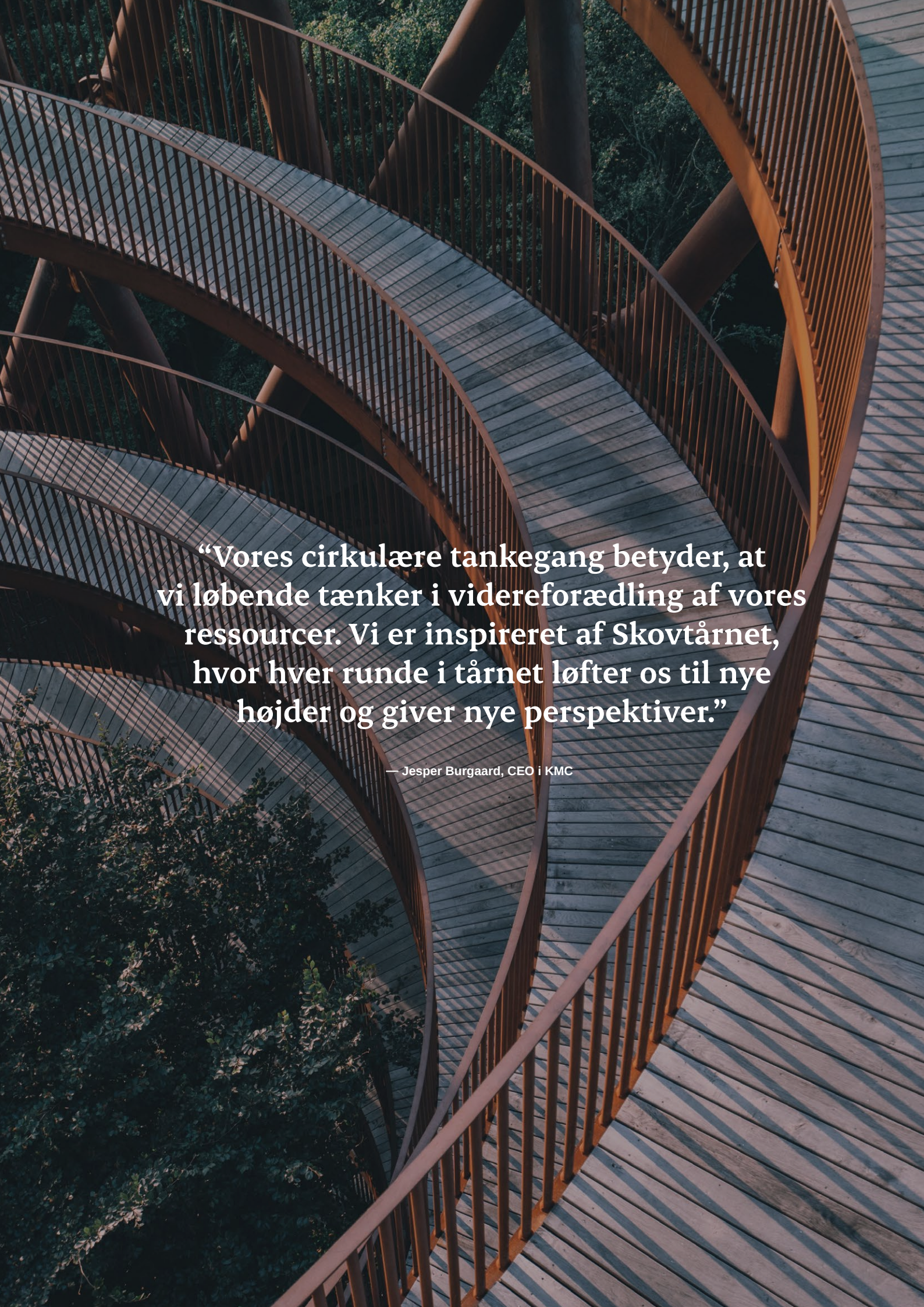
Klimaneutralitet i 2050

I 2022/23 har KMC-gruppen målrettet erstattet 34.773 tons animalske ingredienser med kartoffelbaserede alternativer. Vi er involveret i store sol- og vindprojekter, vi tager ansvar for vores spildevand, og pulpen fra vores kartofler producerer mere biogas, end hvad vi forbruger af naturgas i vores stivelsesproduktion. Alt dette er vi stolte af. I det kommende år skal vi fortsætte det koncentrerede arbejde for at nå vores mål om at være klimaneutrale i 2050.

I denne rapport kan du læse mere om vores mål og ambitioner.

God læselyst!

Jesper Burgaard
CEO



“Vores cirkulære tankegang betyder, at vi løbende tænker i videreforædling af vores ressourcer. Vi er inspireret af Skovtårnet, hvor hver runde i tårnet løfter os til nye højder og giver nye perspektiver.”

— Jesper Burgaard, CEO i KMC

KMC fylder 90 år – men hvor er vi om ti år?

Med fejringen af KMC's 90-års jubilæum følger det næste spørgsmål: hvor bevæger KMC sig hen i de næste 10 år? KMC's administrerende direktør, Jesper Burgaard, deler sit syn på KMC's udvikling i fremtiden.

KMC's 90-års jubilæum er et bevis på styrke, innovation og tilpasningsevne i et omskifteligt forretningsmiljø. Og med fejringen af milepælen følger en naturlig refleksion over tidligere resultater og et vågent blik ind i fremtiden.

– Vi har været her i lang tid og har nogle store sko at fylde. Men vi er også her for at blive bedre og udvikle os. Samtidig skal vi bevare KMC-kulturen og fastholde vores flade hierarki, hvor alle kan se deres egne ideer blomstre. Det er sådan, det altid har været, og det er vigtigt at tage det med os i fremtiden, siger Jesper Burgaard, administrerende direktør hos KMC.

Fra dansk fødevareproducent til global leverandør af ingredienser

Hvad der startede som et lille kooperativ er blevet en international succeshistorie med mere end 380 medarbejdere på tværs af KMC-gruppen.

Indtil 2012 var KMC begrænset af EU-kvoter. Men da kvoterne blev ophævet, skabte det en enorm udvikling. Nu var virksomheden i stand til at drage fordel af det frie marked og udnytte de ideelle forhold for kartoffeldyrkere i Danmark – med en vækst på 10 procent om året til følge.

– Vores partnere tørster efter viden, især i forhold til den plantebaserede dagsorden. De ønsker ikke en standardpakke. De ønsker skræddersyede løsninger, der styrker deres forretning. Og det er, hvad vi tilbyder nu og i fremtiden, siger Jesper Burgaard.

Tre trends de næste ti år

1. Forsyningssikkerhed
Markedet har de seneste år stået over for flere store udfordringer – blandt andet en pandemi, en forsyningskædekrise og konsekvenserne af konflikten i Ukraine. Flere kriser kan ikke udelukkes i fremtiden, hvilket understreger betydningen af forsyningssikkerhed.

I løbet af de næste ti år forventer KMC at udbygge sin position på det globale marked med forsyningssikkerhed som et betydeligt salgsargument. Danmark har et ideelt klima for dyrkning af kartofler, og KMC kontrollerer hele forsyningskæden fra læggekartofler til salg af den færdige ingrediens.

– I en verden fyldt med usikkerheder vil det blive endnu vigtigere at sikre en stabil forsyning af kartoffelstivelse. Vores produktion vil forblive i Danmark, og med vores setup har vi fuld kontrol over værdikæden. Det giver os unikke muligheder for at udvide vores råvaregrundlag, samtidig med at vi investerer i innovation og udvidelse af produktionskapaciteten, siger Jesper Burgaard.

1933

Medarbejdere
5

2. Den plantebaserede revolution
I øjeblikket leder Europa og USA den plantebaserede bevægelse, men andre markeder følger efter. KMC har fokus på denne trend med udviklingen af af flere grønne proteiner, ikke kun i foder, men også i fødevarer.

– Jeg er overbevist om, at vi vil opleve en revolution inden for grønne proteiner. Som virksomhed forpligter vi os til den grønne omstilling og reduktion af vores klimaaftryk. Det mindste, vi kan gøre, er at hjælpe vores partnere med det samme, siger Jesper Burgaard.

3. Reduceret plantebeskyttelse
Dyrkning af kartofler udgør 2% af den danske landbrugsjord. Ikke desto mindre står afgrøden for en større del af det samlede brug af plantebeskyttelsesmidler. Dette skyldes i høj grad, at kartofler er mere følsomme over for sygdomme end andre afgrødearter.

– Vores kartoffelproduktion bør være baseret på sorter, der kræver betydeligt færre pesticider. Og nøglen her er nye teknologier. Vi arbejder i øjeblikket på at sikre, at CrisprCAS bliver tilladt i EU, siger Jesper Burgaard.

Det nyeste i denne forbindelse er EU-Kommissionens nylige forslag om at legalisere brugen af teknologien.

KMC har eksperimenteret med CrisprCAS i laboratoriet i årevis for at være klar til at udnytte teknologien fuldt ud.

Så hvor er KMC om 10 år?

KMC's 90-års jubilæum fejres på passende vis i løbet af 2023. Fokus på at lære af fortiden har sine kvaliteter, men fremsynethed har altid været garanten for vækst hos KMC. Den plantebaserede ost, konfekture og protein forbliver et centralt punkt på KMC's rejse, og Jesper Burgaard har en god idé om, hvordan KMC som virksomhed vil udvikle sig i de næste ti år:

– Når vi fylder 100 år, vil vi være anerkendt som verdensledende inden for kartoffelbaserede ingredienser. Vi ønsker at være den foretrukne leverandør - både når det kommer til viden og levering. Det opnår vi ved at fokusere på innovation og en lige vægtning af nativ og forædlet kartoffelstivelse, slutter han.

Medarbejdere
14

2023

Medarbejdere
246

KMC
ANNIVERSARY

Forenet i bæredygtigheden:

Ejerfabrikker investerer i sol og vind

KMC's ejerfabrikker, AKD og AKK, spiller en uundværlig rolle i vores bæredygtige udvikling. Senest har fabrikkerne øget deres fokus på grøn omstilling ved at forberede investeringer i nye energiparker, der skal producere strøm via solceller og vindmøller. Tiltaget skal sikre, at vi kommer i mål med at producere bæredygtigt og bidrage til at nå vores reduktionsmål i 2030 samt vores langsigtede mål om klimaneutralitet i 2050.

Gennem årene har de to kartoffelmelsfabrikker AKK og AKD arbejdet på at udvinde alt det værdifulde, som den beskedne kartoffelknold rummer. Det er en vigtig del af vores arbejde at få mest muligt ud af kartoflerne med det lavest mulige ressourceforbrug og det mindst mulige CO_2-aftryk.

KMC-gruppen har en lang tradition for at arbejde helhjertet for et lavere energi- og vandforbrug og genanvende så meget af energien og vandet som overhovedet muligt. Inden for de seneste 10 år har investeringer i moderne produktionsteknik og løbende optimeringer f.eks. reduceret vores CO_2e-udledninger betydeligt. Men vi har ikke tænkt os at stoppe her.

"Grunden til, at vi laver de her solceller, er, at vi ønsker at bidrage til den grønne omstilling og opnå vores 2030-mål med 55 procent reduktion. Dette er vores måde at gøre det på."

— Martin Damgaard Ravnsbæk, Direktør i AKK

Luftfoto af Karup Kartoffelmelfabrik (AKK) i Karup.

Luftfoto af Andels-Kartoffelmelsfabrikken Danmark (AKD) i Toftlund.

Med et seriøst reduktionsmål på 55 procent i 2030 og klima-neutralitet i 2050 er det vigtigt, at vi kontinuerligt arbejder på at producere så bæredygtigt som muligt.

Tre nye energiparker

I Karup og i Toftlund er henholdsvis AKK og AKD i gang med det indledende arbejde i forbindelse med opførelsen af i alt tre nye energiparker, der har til formål at gøre de to fabrikkers produktion CO_2-neutral på sigt.

AKD's bestyrelse har besluttet at opstille tre vindmøller og et solcelleanlæg på 10 hektarer syd for fabrikken i Toftlund samt tre vindmøller på deres areal ved Hønning. Den samlede elproduktion fra de to grønne energikilder er beregnet til 52,6 mio. KWh. AKD's samlede energiforbrug i dag er på 54 mio. kWh.

Ved Karup er AKK med i to solcelleprojekter i samarbejde med henholdsvis European Energy og Eurowind Energy, hvoraf det største er på 280 hektarer og ligger på AKK's jord i Uhre lige uden for Karup. Den jord spreder fabrikken vaskevand ud på i dag, og planen er at fortsætte denne praksis med henblik på at gro græs mellem solcellerne, som kan høstes og bruges til biogas.

Det er en vigtig del af vores arbejde at få mest muligt ud af kartoflerne med det lavest mulige ressourceforbrug og det mindst mulige CO_2-aftryk.

– Grunden til, at vi laver de her solceller, er, at vi ønsker at bidrage til den grønne omstilling og opnå vores 2030-mål med 55 procent reduktion. Dette er vores måde at gøre det på, siger direktør i AKK, Martin Damgaard Ravnsbæk.

Målet om at være selvforsynende med energi – og mere til

Det er ikke noget nyt, at både markedet og kunder i stigende grad stiller krav til, at producenters energikilder skal være bæredygtige, og derfor er vi i KMC stolte over, at vores to ejerfabrikker nu tager skridtet videre mod at gøre sig uafhængige af naturgas og fossile brændsler. Foruden at imødekomme regeringens klimamål om, at Danmark i 2030 skal reducere sin udledning af drivhusgasser med 70 procent, er hensigten med omlægningen til sol- og vindenergi at gøre fabrikkerne selvforsynende med energi.

– Hensynet til både klimaindsats, forsyningssikkerhed og energi-pris gør det til en oplagt løsning at skifte fossile energikilder som naturgas og olie ud med lokalt fremstillet vind- og solenergi, skriver AKD i sin plan for Energipark Toftlund.

Til gavn for lokalsamfundet

De grønne projekter er ikke kun et spørgsmål om fabrikkernes udled-ning. De kommer også lokalsamfundene omkring fabrikkerne til gode.

Vindmøllerne og solcelleanlægget ved Toftlund skal levere strøm til AKD via en direkte linje, mens der i perioder med overskud af strøm bliver solgt elektricitet til elnettet. Derfor er målet, at Toftlund Fjernvarme eller lokale borgere kan købe andele og dermed tage økonomisk del i den grønne omstilling.

En anden gevinst ved etableringen af Energipark Toftlund er sik-ringen af lokale arbejdspladser, hvilket taler ind i en endnu større og samlet bæredygtig tankegang.

Vi glæder os til at følge med i de tre energiprojekter hen over de næste år.

Sådan bruger vi kartoflen

Selvom KMC i år fejrer sin 90-års fødselsdag, er filosofien den samme som altid: Simpel sund fornuft er udgangspunktet for en grønnere fødevareproduktion til gavn for alle. Derfor fortsætter vi også ufortrødent med at finde og udforske nye, værdiskabende måder at anvende kartoflen på. Fra saft og stivelse til protein og fibre.

18-20%

Kartoffelstivelse

Kartoffelstivelsen var det første produkt i vores portefølje, og den dag i dag er det stadig vores vigtigste produkt. Kartoffelstivelse anvendes i fødevareindustrien til produkter som pasta, snacks, saucer og alternative mejeriprodukter. Den forædlede kartoffelstivelse bruger vi til at erstatte eller reducere animalske ingredienser såsom kasein i ost, gelatine i vingummi og æg i mayonnaise.

1-2%

Kartoffelfibre

Kartoffelfibrene bruges i fødevareproduktion, da de binder vand effektivt og har gode fordøjelsesmæssige egenskaber.

1-2%

Kartoffelprotein

Kartoffelproteinet har en helt særlig sammensætning af aminosyrer, der er særdeles gavnlig for både mennesker og dyr. Proteinet anvendes ofte i dyrefoder, men de ernærings-mæssige fordele har gjort kartoffelprotein meget attraktivt i fødevareindustrien. Her bruges det blandt andet til at hjælpe småtspisende borgere, vegetarer, veganere, og folk der træner med at få tilstrækkeligt protein, ligesom det i øjeblikket testes af i plantebaserede kødalternativer.

73-78%

Kartoffeljuice og cellevægge

Kartoffeljuice, også kaldet protamylasse i opkoncentreret form, recirkuleres og anvendes som gødning af næste års kartoffelafgrøder. Cellevæggene, også kaldet pulp, anvendes til dyrefoder eller fremstilling af biogas.

KMC tror på fremtiden: Nyt innovationscenter på vej

Som et vigtigt led i KMCs strategiplan: Ingredients tomorrow, udvider KMC med et storstilet innovationscenter, som står færdigt i 2024.

Med en rivende udvikling i markedet for plantebaserede fødevarer kunne man som virksomhed måske tillade sig at slippe udviklingstøjlerne en smule, men KMC har valgt den diametralt modsatte strategi; Vi har valgt at udbygge hovedkvarteret i Brande med et storstilet og topmoderne innovationscenter. Og det er der en simpel forklaring på:

– Vi er lykkedes i så høj en grad, at vi er vokset ud af vores nuværende rammer. Vi havde altså valget mellem at sætte hastigheden ned eller få en større tragt, så at sige. At vi går med den sidste option, er naturligvis fordi vi har en tro på, vi kan nå endnu længere. Med innovationscenteret kan vi øge forædlingsgraden af vores produkter, og vi kan accelerere hastigheden på vores udvikling, siger Hugo Nielsen, CCO hos KMC.

Tillid fra baglandet

Der er store forhåbninger for innovationscenteret på Herningvej, allerede inden det står færdigt, og stor tillid og opbakning fra ejerne, som har støttet visionen lige fra starten:

– Timingen for beslutningen om at bygge innovationscenteret siger enormt meget om vores ejerkreds. 14 dage efter Rusland gik ind i Ukraine, hvor verden var præget af kaos og store grader af usikkerhed, fik vi den første godkendelse til projektet. Det symboliserer jo en kæmpe tillidserklæring fra ejerne til os og vores strategi, og det tager vi meget alvorligt, siger Hugo Nielsen.

Kundernes behov bliver synligt

Når centeret slår dørene op i løbet af 2024, er det med plads til både udvikling og kunder, hvilket glæder Application Director Thomas Hannibal, som fremhæver de store synergi-effekter, der er at hente:

– Det er en kæmpe fordel, at vores kunder vil kunne udvikle hos KMC helt fysisk, hvor kundeoplevelsen i selv sig selv er tænkt ind som en del af designet. Hvor rammerne lige fra ankomsten signalerer, at her kan vi udvikle og afprøve sammen.

Det er vigtigt at få lov at teste og afprøve og blive kloge på, om en umiddelbart skør idé måske holder vand. Centeret muliggør at vi kan nå utrolig langt i vores udvikling på ganske kort tid, dels fordi der ikke er den daglige drift og produktion at tage hensyn til, og dels fordi vi i KMC tilbyder kunderne den hele pakke hvor vi, som specialister, står klar med viden, input og assistance.

I et innovationscenter af denne kaliber, bliver kundernes behov synligt for os alle, og vi kan nemmere blive en succes sammen.

Udover de mange ekstra kvadratmeter, som giver udviklingen og medarbejderne bedre rammer, har KMC også lagt stor vægt på både placering og design af innovationscenteret, igen med optimering for øje, fortæller Hugo Nielsen:

– De fysiske rammer er designet mod at sikre et miljø der faciliterer vidensdeling. Helt lavpraktisk er det vigtigt, at vi har dem, der skal finde de nye stivelser gående lige op og ned ad dem, der skal bruge dem, som igen går lige ved siden af dem, der skal anvende dem ude i industrien. Det kan lyde simpelt, men det virker.

Pilothal i verdensklasse

I innovationscenteret samles funktionerne Teknisk Salg, Specialister, R&D og Agro. Afdelingerne vil have en langt større berøringsflade end tidligere, og vidensdeling bliver altså mulig i langt højere grad end hidtil. Samtidig vil centret huse endnu en stor satsning, nemlig en stor pilothal til samling og udvikling af aktiviteterne, hvilket ifølge Thomas Hannibal vil fordre en afgørende proces:

– At vi får plads og udstyr til at kunne simulere de processer, der er på fabrikkerne og afprøve og undersøge nye spændende teknologier, betyder at vi i langt højere grad kan specialisere og designe målrettet til de egenskaber ingredienserne skal have i industrien, og det er altså væsentlige skridt fremad.

Innovationscenteret forventes at stå færdigt til foråret 2024.

90 års samarbejde med AKK og AKD

På KMC's ejerfabrikker, AKK og AKD, bliver der løbende arbejdet på at udvinde alt det værdifulde, som den beskedne kartoffelknold rummer.

I 90 år har KMC konstant tilpasset sig i takt med vores kunders behov og forstærket vores position i et stadigt skiftende marked. Men vi har ikke gjort det alene. KMC's ejerfabrikker, AKD og AKK, spiller en afgørende rolle i vores bæredygtige udvikling.

Oprindeligt var fabrikkernes hovedformål at producere en enkelt vare: kartoffelstivelse. Da kartoflen i gennemsnit indeholder omkring 20 procent stivelse, betød det, at der dengang var hele 80 procent af råvaren tilbage, som ikke kunne udnyttes.

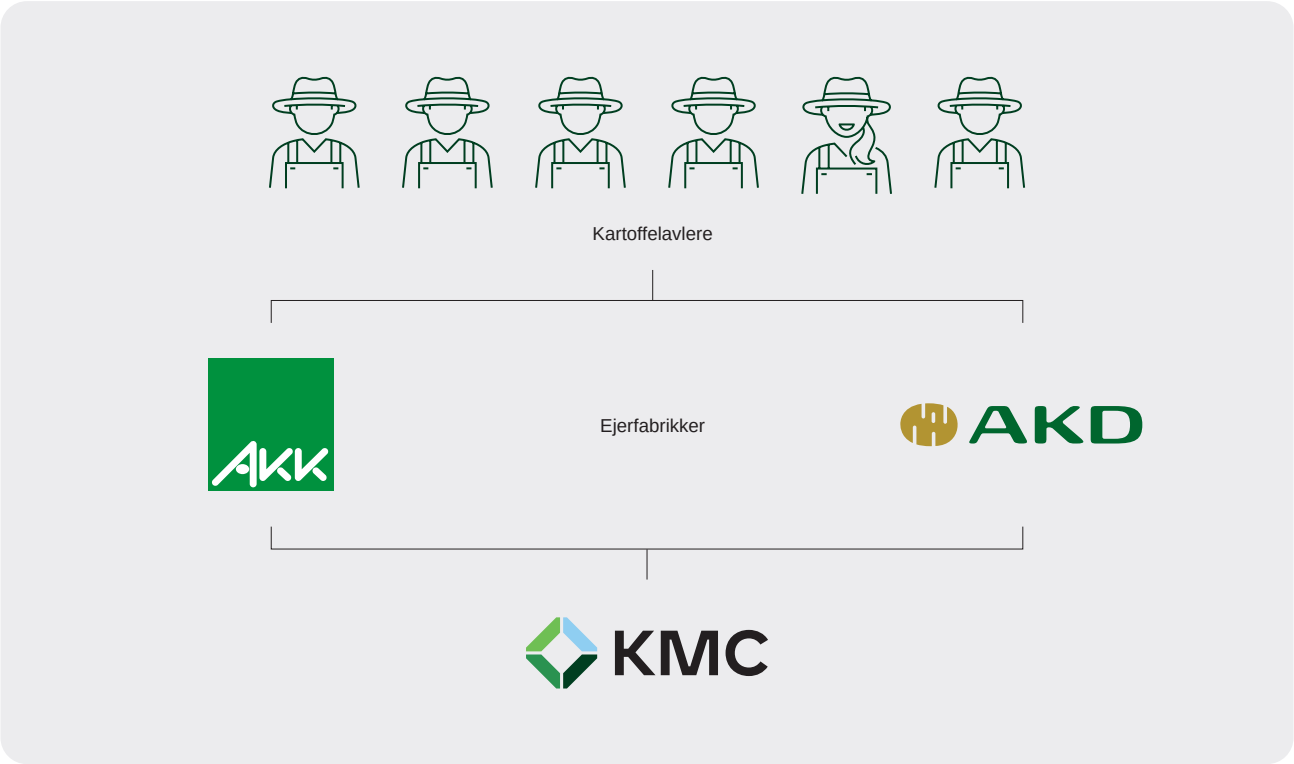
I dag er der praktisk talt intet spild fra fabrikkernes produktion. Hele råvaren transformeres til værdifulde produkter. Denne udvikling er en succeshistorie, der gavner både klimaet, miljøet og økonomien.

Vidste du at...

Ca. 70% af alle kartofler, der dyrkes i Danmark, bliver til kartoffelmel.

De største siloer på AKK og AKD er 53 meter høje og kan hver rumme 65.000 tons kartoffelstivelse.

KMC Gruppen



Uddrag af ledelsesberetning

KMC's satsning på højværdi ingredienssløsninger har igen sat nye rekorder og bidraget væsentligt til årets resultat.

KMC Granules pulverproduktion har fortsat de gode takter fra de seneste år. Produktionskapaciteten er optimeret og 100% udnyttet. Desuden har markedsforholdene udviklet sig positivt således, at det har været muligt at hæve afregningsprisen på pulverkartofler.

Ejerfabrikkernes investeringer i moderne produktionsanlæg og kartoffelavlernes evne og vilje til at tilpasse produktionen efter markedsforholdene viser styrken i KMC gruppens værdikæde.

Vi har i regnskabsåret investeret samlet DKK 77 mio., hvoraf igangværende investering i nyt innovationscenter udgør den væsentligste del. Innovationscenteret forventes færdig til foråret 2024.

Forventninger til fremtiden

Vi forventer en markedssituation, hvor efterspørgslen efter selskabets produkter fortsat vil være høj. Men det vil samtidig kræve hårdt arbejde at bevare den nuværende markedsposition. De første forudsigelser for kampagnen 2023 udviser gode resultater.

Økonomisk set forventer KMC en omsætningsstigning mellem 7% og 12% i 2023/24. Holdes omkostningerne på det forventede niveau, forventer vi en indtjening i et leje, hvor det fortsat vil være attraktivt for kartoffelavlerne at dyrke stivelses- og pulverkartofler.

"Inden for de seneste år er forbruget af plantebaserede fødevarer igen steget og har i den vestlige verden udviklet sig til en megatrend, der orienterer sig mod nye typer måltider og principper, hvor klimaansvarlighed er centralt. Disse elementer passer godt ind i vores produktprogram, som vi konstant tilpasser kundernes og markedets krav, ønsker og forventninger."

— Niels Jørgen Villesen, CFO/COO i KMC

Nettoomsætning

3.374

Årets nettoomsætning endte på DKK 3.374 mio., hvilket er 45 procent højere end i 2021/22.

Årets resultat

351

Årets resultat efter skat udgør DKK 351 mio., hvilket er DKK 214 mio. kr. højere end sidste regnskabsårs resultat.

Antal medarbejdere

246

Siden 2021/2022 er det gennemsnitlige antal fuldtidsbeskæftigede hos KMC steget fra 239 til 246.

KMC tager ansvar for eget vand

Det seneste år har KMC været i færd med at udvide vandrensningskapaciteten. Med den nye udvidelse af rensningsanlægget renser KMC nu alt vand fra derivatfabrikken på egen hånd. Tidligere har kommunale rensningslæg hjulpet til. Den nye udvidelse betyder, at rensningsanlægget kan håndtere op til 500.000 kubikmeter vand. Det betyder, at anlægget også vil kunne håndtere vandet fra en kommende udvidelse af derivatfabrikken.

Vores 5 CSR-mål

Med verdensmålene som ramme arbejder vi på disse fem mål.
Vi følger op på fremdriften årligt.

Mål 1: Erstatte animalske ingredienser med plantebaserede

Langsigtet mål:
Vi vil erstatte **57.000 tons** animalske ingredienser med plantebaserede alternativer i udvalgte fødevaresystemer i **2026/27**.

Status på målet:
I **2022/23** har vi samlet erstattet **34.773 tons** animalske ingredienser i 60 forskellige lande.

Mål 2: Øge brugen af danskproduceret foderprotein frem for importeret

Langsigtet mål:
Vi vil implementere mindst **10.000 tons** kartoffelprotein i dansk foder i **2024/25**.

Status på målet:
I **2022/23** har vi implementeret **4.000 tons** kartoffelprotein i dansk dyrefoder.

Mål 3: Mindre brug af plantebeskyttelsesmidler

Kortsigtet mål:
Vi vil reducere brugen af plante-beskyttelse mest muligt gennem rådgivning af avlerne. Afhængigt af vejret er målet **10-30%** hvert år.

Status på målet:
I **2022/23** anbefalede vi ikke en reduktion af pesticidforbruget, som vi har gjort tidligere år. Årsagen er, at vi i **2022/2023** har mistet adgang til to effektive svampe-midler imod kartoffelskimmel. De svampe-midler, vi kan bruge i dag, er mindre effektive. Derfor har vi ikke haft mulighed for at anbefale en reduktion af dosis i år.

Langsigtet mål:
Vi vil øge udviklingen af nye sorter med højere resistens mod primært bladplet og skimmel. Målet er mindst **10.000** nye krydsninger om året i **2024/25**.

Status på målet:
I **2022/23** lavede vi **12.000** nye krydsninger med fokus på højere sygdomsresistens.

Mål 4: Trivsel, sikkerhed og diversitet

Langsigtet mål:
I **2024/25** har vi følgende mål:

- **16%** kvinder i KMC's bestyrelse
- **25%** kvinder i KMC's International Management Committee
- **40/60%** kønsfordeling (k/m)
- Maks. **15%** personaleomsætning
- Maks. **2%** sygefravær.

Status på målet:
I **2022/23** er status følgende:

- **0%** kvinder i KMC's bestyrelse
- **24%** kvinder i KMC's International Management Committee
- **39/61%** kønsfordeling (k/m)
- **21,7%** personaleomsætning
- **3,85%** sygefravær.

Mål 5: Reducere klima-belastningen og øge rensningen af spildevand

Langsigtet mål 1:
Målet er at reducere klimabelastningen pr. ton nativ stivelse med **55%** i **2030** ift. referenceåret 2015/16.

Status på målet:
I **2021/22*** reducerede vi klimabelastnin-gen med **27,3%** ift. 2015/16.

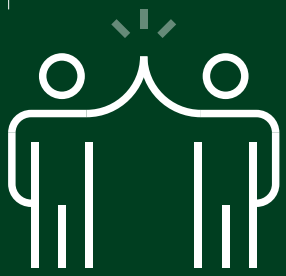
Langsigtet mål 2:
Målet er at reducere klimabelastningen per ton flakes/granules med **30%** i **2030** ift. referenceåret 2015/16.

Status på målet:
I **2021/22*** reducerede vi klimabelastnin-gen med **19,6%** ift. 2015/16.

Langsigtet mål 3:
Målet er at rense **100%** af spildevandet på vores eget renseanlæg i **2024/25**.

Status på målet:
I **2022/23** rensede vi **90%** af spildevandet på eget renseanlæg. De 10%, som ikke er renset på eget renseanlæg, er renset på eksternt rensningsanlæg.

*Der er endnu ikke opdaterede klima-beregninger fra 2022/23.



Vi spiser stadig for lidt plantebaseret, men udviklingen fortsætter sin fremmarch

Med Anna Bak Jäpelt, Bæredygtighedsansvarlig og projektleder i Tænketanken Frej

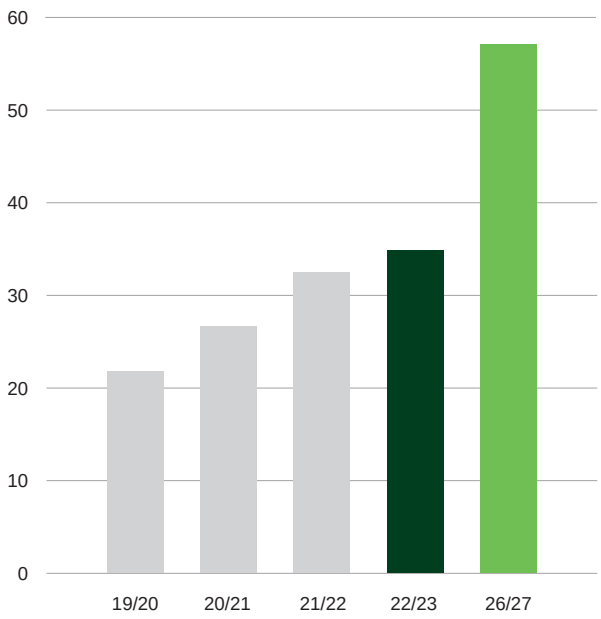
KMC-mål 1: Erstatte animalske ingredienser med plantebaserede

SDG-mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Forbruget af plantebaseret kost er i vækst. I 2022/23 erstattede KMC 34.773 tons animalske ingredienser – en stigning på godt syv procent i forhold til året før. Men faktorer som kultur, vaner og velstand har afgørende indflydelse på, hvor hurtigt forbruget stiger, og hvilke årsager der ligger til grund for indtaget.

Det store spørgsmål er selvfølgelig, hvordan det står til med udbredelsen af plantebaserede fødevarer set i lyset af et år med stigende priser. Ifølge Anna Bak Jäpelt, som er bæredygtigheds-ansvarlig og projektleder i Tænketanken Frej, er der tale om en fortsat støt udvikling:

Animalske ingredienser erstattet med kartoffelbaserede i 1.000 tons



– Det går i hvert fald ikke langsommere. Men det kunne helt sikkert også gå hurtigere. Paris-aftalen fra 2015 gør, at vi er på vej frem, fordi mange virksomheder efterhånden ser det som en fornuftig investering med især klima og biodiversitet for øje. Det er de to absolutte drivere i at fremme den her udvikling.

I Danmark er flere kantiner blandt andet stoppet med at servere oksekød, efter at Danmarks Grønne Tænketank Concito udgav deres seneste rapport, der viser Danmarks globale forbrugsud-ledninger. Og det påvirker ifølge Anna Bak Jäpelt hele forbruger-kæden:

– Det drypper også ned på den enkelte forbruger, der køber mad i den kantine. Samtidig viser det tydeligheden i, at de professionelle køkkener har en del at skulle have sagt i forhold til indkøb, hvor deres efterspørgsel påvirker udbuddet, siger hun.

Flere flexitarer

Generelt har forbrugernes attitude over for ”grønne måltider” ændret sig markant. En undersøgelse fra COOP viser, at ’klima’ har overhalet ’sundhed’ som den vigtigste grund til, at danskerne vælger at spise mindre kød.

Det kommer til udtryk ved, at vi i disse år ser en stor stigning i flexitarer blandt danskerne og i Vesten generelt. I 2017 svarede 12% af de 18-34-årige, at de levede flexitarisk, og i dag er det op mod en tredjedel inden for samme gruppe, der kalder sig flexitar.

34.773

KMC erstattede 34.773 tons animalske ingredienser i 22/23. Det er en stigning på godt syv procent i forhold til året før.

Rent økonomisk er der også blevet spået stor fremgang for plantebaseret kost, til trods for at corona og inflation har været med til at bremse udviklingen. I en rapport fra Credit Suisse har man beregnet den potentielle størrelse af det globale plantebaserede fødevaremarked. I 2030 forventes markedet at være vokset til en værdi på 143 milliarder USD. Dette tal vil tidoble til 1,4 billioner USD i 2050.

– Plantebaseret kost er ikke bare en trend. Det er en megatrend. Og der kommer hele tiden flere plantebaserede varer på hylderne, siger Anna Bak Jäpelt.

Plantebaserede convenience-produkter vinder frem

Det er i høj grad plantebaserede erstatnings- og convenience-produkter som vinder plads rundt om på supermarkedernes hylder. Erstatningsprodukterne består især af ekstruderede proteiner, som har samme egenskaber som animalske produkter. Det er dog ikke kun vegetarer og veganere, der hiver erstatningsprodukterne ned af hylderne, forklarer Anna Bak Jäpelt:

– Plantebaserede convenience-produkter er en måde at få folk, der overvejer at blive flexitarer, til at prøve det, da det minder om den kost, de allerede spiser, og så kræver det pludselig ikke så meget. Hver tredje middag laves på 15 minutter for en gennemsnitsdansker, så erstatningsprodukterne hitter, fordi de passer ind i de måltider, vi i forvejen kender, og som ikke kræver den store forberedelsestid.

Virksomheder skal vise vejen

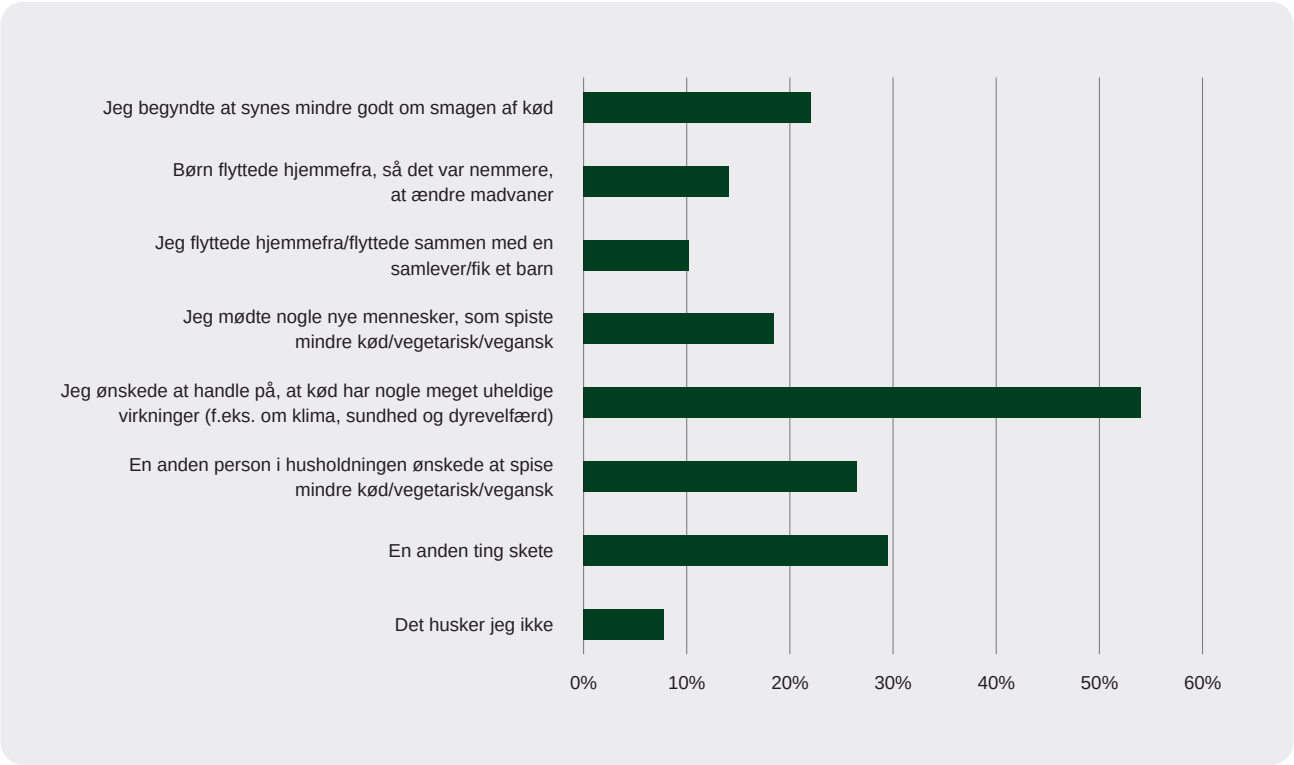
Kigger vi fremad og ser på plantebaserede fødevarer i det store billede, har Anna Bak Jäpelt også nogle konkrete bud på, hvor der skal sættes ind de næste år for at fremme udbredelsen af plantebaserede fødevarer på hylderne og i danskernes hjem.

– For det første skal vi sørge for, at plantebaserede fødevarer kommer ind i både de offentlige kostforplejninger; hospitaler, daginstitutioner og kantiner såvel som de private køkkener og kantiner. I det ligger der også en stor efteruddannelse af det madprofessionelle personale, siger hun.

Også de store produktionsvirksomheder har en stor rolle at spille, fordi de har mulighed for at investere i de rigtige maskiner og faciliteter. Dermed kan de også vise retningen for de enkelte landmænd og vise, hvordan de kan være en del af den fremtidige plantebaserede produktion.

– Samtidig skal der sættes ind i supermarkeder og detail. Man kan afholde sig fra at lave slagtilbud på animalske produkter og sætte de klimavenlige produkter på de mest fremtrædende pladser eller sammen med de animalske, så folk ikke skal lede efter dem i butikkerne. Det gør det nemmere for forbrugerne at vælge plantebaseret, siger hun.

Årsager til danskernes reduktion af kød



Kilde: Concito

Vi tror på, at fremtiden er plantebaseret og klimavenlig. Vores bidrag er at hjælpe innovative fødevareproducenter med at gøre deres produkter grønnere. Og ved selv at blive stadigt mere bæredygtige.

Nedgang i markedet påvirker salget, men ikke ambitionerne

KMC-mål 2: Øge brugen af danskproduceret foderprotein frem for importeret

SDG-mål 15: Livet på land

Selvom der ikke er sket en stigning i salget af foderprotein, forbliver målet om at levere 10.000 tons kartoffelprotein til dansk landbrug i 2024/25 intakt.

Kartoffelprotein er en vigtig ingrediens i opskriften på at øge brugen af danskproduceret foderprotein frem for importeret. I 2022/2023 har KMC leveret 4.000 tons kartoffelprotein til det danske landbrug, og selvom det for andet år i træk er en nedgang, er der optimisme at spore i forhold til at nå målet om 10.000 tons i 2024/25.

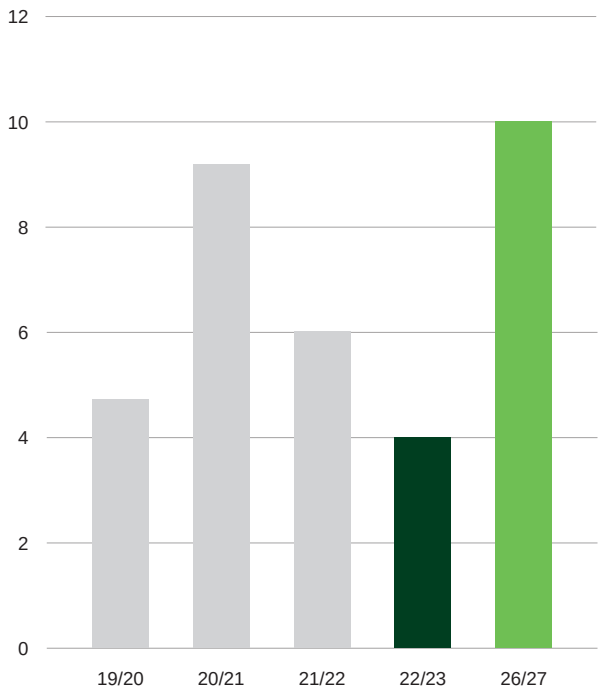
Nedgangen skyldes blandt andet en ubalance imellem udbud og efterspørgsel og en reduktion i griseproduktionen, der har betydet et mindre behov for foder til grisene. Derfor er det fremadrettet nødvendigt med en højere markedsandel, end da vi først satte målet. Heldigvis har vi gode projekter i gang, som allerede nu viser potentiale til at øge salget.

Større anvendelse af kartoffelproteinet

At bruge kartoffelprotein i dyrefoder er ikke nyt. Særligt i forhold til smågrise har kartoffelprotein været flittigt anvendt, selvom der stilles hårde krav til proteinets værdier og dosering i forhold til smågrisene. Nye studier viser, at vi faktisk kan anvende en endnu større andel af proteinproduktionen i det pågældende segment, med kvalitet og smågrisenes vel og vel for øje.

Det er påvist, at de stoffer, der opkoncentreres i proteinet, er uden betydning for dyrenes helbred. Dermed kan vi fremadrettet erstatte endnu mere importeret protein – hovedsageligt soja – med lokalt kartoffelprotein uden at gå på kompromis med foderkvaliteten.

Udvikling i salget af foderprotein til dansk landbrug i 1.000 tons



4.000+

2022/23 har vi implementeret 4.000 tons kartoffelprotein i dansk dyrefoder. Nedgangen skyldes et fald i den danske griseproduktion.

Selvom det for andet år i træk er en nedgang, er der optimisme at spore i forhold til at nå målet om 10.000 tons i 2024/25.

Vidste du, at…

PotaPro 1500 er omhyggeligt tørret kartoffelprotein ekstraheret fra kartoffelsaft. Med sin helt unikke sammensætning af essentielle aminosyrer er proteinet ideelt til smågrisefoder.

Ud med zink, ind med PotaPro 1500

I 2022 blev det forbudt at bruge medicinsk zink i foder til smågrise. Derfor har flere producenter været på udkig efter alternativer til det bandlyste mineral – og her kan PotaPro 1500 være en mulighed. Det er ikke en 1:1 erstatning af zink, men kan være en del af løsningen når grisene skal undvære det høje niveau af medicinsk zink.

Data fra KMC viser, at PotaPro 1500 har en positiv effekt på smågrisene. Med sin lave pH-værdi bidrager det til grisens evne til at optage og bruge proteinet i foderet bedre, hvilket betyder en mere bæredygtig brug af foder og dermed en mere bæredygtig griseproduktion.

Udviklingen fortsætter

De seneste data og projekter tegner et lysere billede af, hvordan vi det kommende år skal øge vores markedsandele. Men selvom projekterne er godt på vej, er vi stadig langt fra i mål, og derfor fortsætter vi også ufortrødent udviklingsarbejdet.

Vi kigger blandt andet på alternative anvendelsesmuligheder af kartoffelbaserede ingredienser, ligesom vi med stor interesse følger det arbejde, der foregår på flere universiteter, hvor de undersøger kartoffelbaserede ingredienser.

Det handler ikke kun om at komme i mål, men om at sikre en varig udvikling af landbruget i en bæredygtig retning.

”Vores nye Code of Conduct er et etisk regelsæt inden for miljø, kultur, forretningsetik og fødevaresikkerhed. Det definerer, hvordan vi gerne vil være og opfattes som virksomhed, og hvordan vores medarbejdere skal agere på virksomhedens vegne, så vi fortsat kan drive en bæredygtig forretning.”

— Heidi Bretthauer, Quality and Sustainability Director i KMC

Kartoflernes grønne mål

KMC-gruppen har i år sat flere ambitiøse klimamål samt nye initiativer, der skal monitorere og reducere vores klimaaftryk i fremtiden.

KMC-mål 5: Reducere klimabelastningen og øge rensningen af spildevand

SDG-mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Som en af Europas største kartoffelstivelsesproducenter har KMC-gruppen en vision og et ansvar for at skabe en mere bæredygtig fremtid. Derfor har vi i år fastsat ambitiøse mål for vores klimaaftryk og igangsat yderligere initiativer for at monitorere vores klimaaftryk.

Ligesom EU og Danmark er vores store mål klart: vi skal opnå klimaneutralitet i 2050. Vi ønsker også at reducere klimabelastningen per ton nativ stivelse med 55 procent i 2030 på scope 1 og 2 samt reducere klimabelastningen per ton flakes/granules med 30 procent i 2030 på scope 1 og 2.

Som noget nyt har vi udarbejdet klimarapporter, der beregner vores klimaaftryk på scope 1, 2 og 3. Vi har også udarbejdet en basisårrapport, så vi kan monitorere udviklingen siden referenceåret 2015/16. Sidst, men ikke mindst, samler vi alle vores initiativer i en Decarbonisation Roadmap rapport, som viser vejen frem. Således kan vi konstant monitorere, hvor langt vi er fra vores mål, og hvordan vi kommer derhen.

Vi vil bestræbe os på at nedsætte energiforbruget pr. produceret enhed mest muligt ud fra en miljø- og klimamæssig helhedsbetragtning. Det er dog fortsat vigtigt, at vi overholder myndigheder og kunders krav til produktkvaliteten, ligesom vi tager hensyn til virksomhedens fortsatte konkurrenceevne.

Gode takter

Allerede nu er vi godt på vej mod vores mål, og vi mærker en positiv velvilje fra både avlere, kunder og forbrugere, der i stigende grad ønsker at træffe klimabevidste valg.

De største emissioner i KMC-gruppen foregår på avlerniveau, men stivelsesproduktionen i sig selv er også meget energikrævende. Det kræver derfor store indsatser at reducere vores emissioner.

Allerede nu er vi godt på vej mod vores mål, og vi mærker en positiv velvilje fra både avlere, kunder og forbrugere, der i stigende grad ønsker at træffe klimabevidste valg.

Vi har gennem årene aktivt arbejdet med energi- og ressource-optimering, der skal gøre vores ingredienser så bæredygtige som muligt, og dette arbejde fortsætter.

De nyeste beregninger fra 2021/22 viser store fremskridt. Siden referenceåret 2015/16 er klimaaftrykket reduceret med 27,3 procent per ton nativ stivelse og 19,6 procent per ton flakes/granules på scope 1 og 2. Beregninger fra 22/23 foreligger endnu ikke.

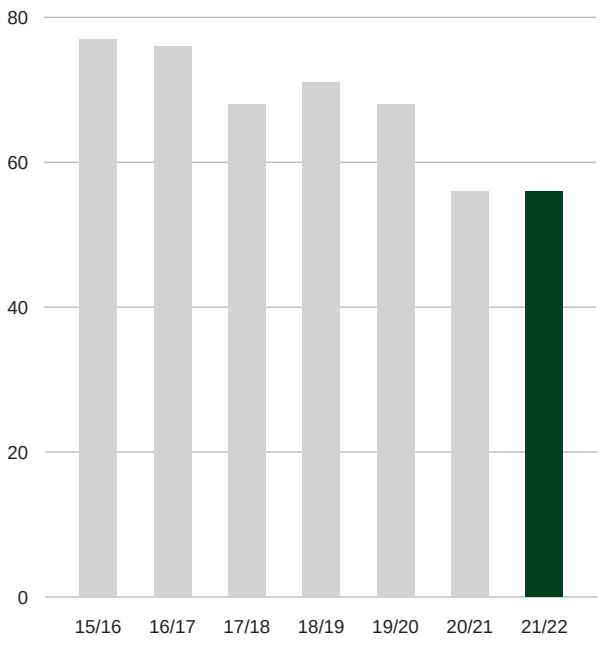
Trods de øgede volumener siden 2009, og dermed også øgede emissioner, bidrager vores arbejde signifikant til dekarboniseringen af stivelsessektorens mange forskellige kunder. I fremtiden vil KMC udforske forskellige teknologiske muligheder og praktikker, der kan hjælpe os med vores reduktioner og nå vores mål.

Roadmap rapport viser vejen

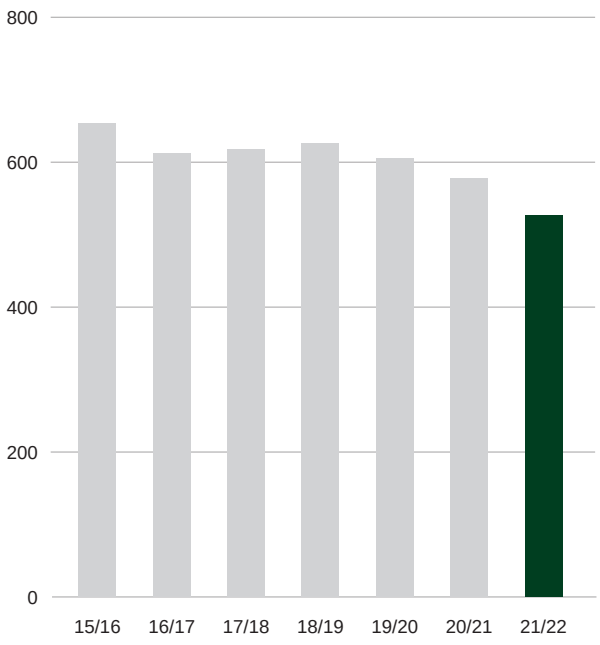
Samtidig med udarbejdelsen af denne bæredygtighedsrapport har vi færdiggjort KMC-gruppens decarbonisation Roadmap. Roadmappen viser de forskellige tiltag, vi har sat i værk for at nå vores 2030 reduktionsmål. Roadmappen opdateres med nogle års mellemrum i takt med at vi får nye projekter, tiltag og mål, og vi vil løbende rapportere om vores fremskridt.

Alle rapporter og beregninger er blevet til i samarbejde med konsulenthuset Better Green, således at alle internationale krav om måling og dokumentation bliver overholdt. Med disse initiativer og tiltag ønsker vi at flytte os selv og resten af branchen mod en grønnere fremtid.

Klimaaftryk: Kartoffelmel (2015-2022)



Klimaaftryk: Pulver og flager (2015-2022)



Kilde: KMC's basisår-rapport – scope 1 og 2. (Tal fra 22/23 foreligger endnu ikke.)

Banebrydende teknologi kan reducere brugen af plantebeskyttelse

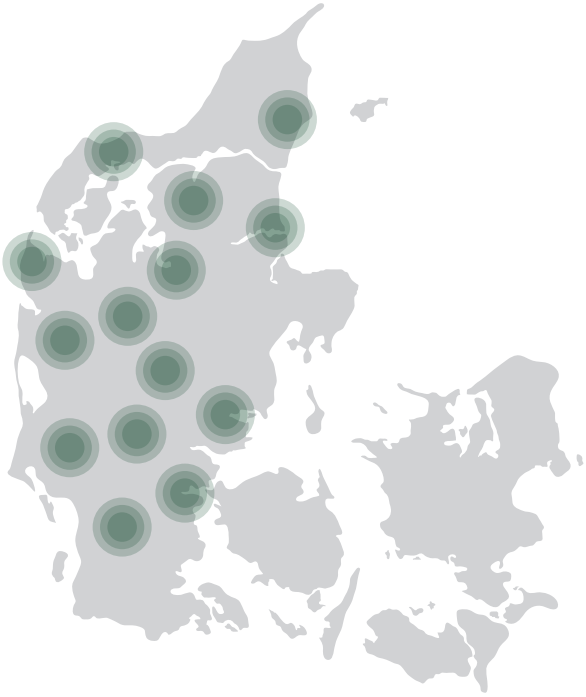
KMC-mål 3:
Mindre brug af plantebeskyttelsesmidler

SDG-mål 15:
Livet på land

Kartofler – og grøntsager generelt – er mere følsomme over for sygdomme end andre typer afgrøder. I løbet af en sæson er der behov for at sprøjte intensivt – særligt imod svampesygdomme, som potentielt kan ødelægge en mark fuldstændig på få dage. KMC arbejder på flere fronter for at reducere forbruget af plantebeskyttelse.

I 2023 skete en markant udvikling på området, da Europa-Kommissionen præsenterede et forslag, der lovliggør afgrøder produceret ved hjælp af CrisprCAS.

Hver af de grønne cirkler illustrerer vores set-up med lokale vejrstationer og dertil knyttede muligheder for tilpassede sprøjteanbefalinger.



Teknologien kan bruges til at skabe kontrollerede, men helt naturlige mutationer i plantens DNA, der forventes at kunne gøre planterne mere resistente overfor sygdomme.

2023 blev også året, hvor vi satte de første CrisprCAS-forædlede kartofler i vores forsøgsmark. Processen har betydet, at vi har lært meget mere om mulighederne ved teknologien og er klar til at gå i gang, hvis Europa-Kommissionens forslag bliver vedtaget. Lykkes manøvren kan det potentielt halvere forbruget af plantebeskyttelsesmidler – og skære mange år af arbejdet med at udvikle en ny sort.

Vi arbejder samtidig med følgende indsatser på området:

Indsats 1: Skimmelsvarsling

Svampesygdomme som skimmel og bladplet er meget vejrafhængige – tørre, varme somre hæmmer sygdommene, mens fugtigt vejr med temperaturer mellem 18-22 °C giver dem gode betingelser for at sprede sig. Derfor arbejder vi intensivt på at rådgive landmændene om deres brug af plantebeskyttelse.

Kalenderår	Reduktion via rådgivning
2023	0%
2022	14,1%
2021	18,8%
2020	15,3%
2019	10,3%

I vækstsæsonen 1. juni - 15. september rådgiver KMC kartoffelavlerne via et dedikeret website to gange ugentligt på baggrund af lokal vejrinformation. På den måde har avlerne hele tiden opdateret viden om, præcis hvor meget der skal sprøjtes for at undgå skimmel. Websitet har mere end 20.000 besøgende hen over sæsonen.

I sommeren 2023 anbefalede vi ikke at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler. Årsagen er, at vi i 2022/2023 har mistet adgang til to effektive svampemidler imod kartoffelskimmel. De svampemidler, vi kan bruge i dag, er mindre effektive. Derfor har vi ikke haft mulighed for ar reducere i dosis. Dette understreger vigtigheden af at tillade nye forædlingsteknologier, som CrisprCAS og andre mutageneseteknikker for at nedsætte brugen af plantebeskyttelse.

Vidste du, at…

KMC har i de seneste tre år arbejdet med Aalborg Universitet og Københavns Universitet om at udforske mulighederne ved CrisprCAS-teknologien i laboratoriet?

Regnskabsår	Antal krydsninger
2019/20	3.200
2020/21	7.500
2021/22	14.000
2022/23	12.000
2024/25, mål	10.000

Indsats 2: Nye sorter

Vi kan også mindske sprøjtebehovet ved at fremavle nye sorter, som bedre kan modstå sygdomme. Det er en metode, der har eksisteret lige så længe, som vi har dyrket kartofler. Udfordringen er, at det tager op mod 12 år at nå i mål – uden garanti for, at den mere svamperesistente kartoffelsort også yder på andre nødvendige parametre som fx stivelsesindhold.

KMC arbejder målrettet på at få en ny, modstandsdygtig sort i jorden. Det kræver mange genetiske sammensætninger. Derfor er vi glade for, at vi allerede nu har overgået vores mål for antallet af krydsninger. I regnskabsåret 2022/2023 skabte vi 12.000 krydsninger, hvilket er 2.000 mere end det opsatte mål for 2024/2025. Vi forventer også i de kommende år at arbejde med dette høje antal krydsninger.

12.000+

KMC skabte i 2022/23 over 12.000 nye krydsninger, hvilket er 20% mere end det opsatte mål for 2024/25.

Dronefoto fra en af KMC's forsøgsmarker i Arnborg.

I KMC tror vi på, at fremtiden er **plantebaseret og klimavenlig**. Vores bidrag er at hjælpe innovative fødevareproducenter med at gøre deres produkter grønnere. Og ved selv at blive stadigt mere bæredygtige.

KMC er din foretrukne partner, fordi vi med vores **dybe know-how** leverer løsninger, der udvikler din forretning og optimerer hver enkelt produktion fra ingrediens til implementering.

Fordi vores **danske rødder** garanterer høj kvalitet og fødevaresikkerhed. Og fordi vores ekspertteam bliver ved, til din løsning virker.

FSC
www.fsc.org
MIX
Papir fra ansvarlige kilder
FSC® C041505

SVANEMÆRKET
Miljømærket tryksag
5041 0546

KMC Kartoffelmelcentralen Amba
Herningvej 60
7330 Brande
Danmark

T: +45 9642 5555
www.kmc.dk

Tekst:
Publico Kommunikation

Design:
Ineo Designlab

www.kmc.dk