



W TROSCE O LUDZI I PLANETĘ

Broszura zrównoważonego rozwoju
Lajkonik Snacks Sp. z o.o. za lata 2020-2022



Spis treści

| | |
|--|----|
| ✓ List Prezesa | 03 |
| ✓ Lajkonik Snacks – przekąski od pokoleń | 04 |
| ✓ W trosce o Ludzi i Planetę | 07 |
| ✓ Redukujemy plastik | 09 |
| ✓ Odżywianie i jakość | 10 |
| ✓ Dbamy o klimat | 11 |
| ✓ Odpowiedzialne zaopatrzenie | 12 |
| ✓ Nasi pracownicy | 13 |
| ✓ Zaangażowanie społeczne | 15 |
| ✓ Działamy razem | 16 |

Mini Krakersy solone



List Prezesa



Szanowni Państwo,

czasy się zmieniają, zmienia się też Lajkonik Snacks. Przed Państwem lektura pierwszej broszury zrównoważonego rozwoju naszej firmy – dokumentu, który pokazuje, jak łączymy radość życia z odpowiedzialnością za jakość naszych produktów i zrównoważonym rozwojem. Działając zgodnie z wolą naszych interesariuszy i własnymi przekonaniem, chcemy ograniczać nasz negatywny wpływ na środowisko naturalne i zwiększać zaangażowanie społeczne organizacji. Wiemy, że możemy produkować bardziej ekologicznie, być jeszcze lepszym sąsiadem dla lokalnych społeczności, a jednocześnie udoskonalać wartości odżywcze naszych wyrobów przy zachowaniu ich Legendarnego Smaku.

Działamy według planu. Opracowaliśmy naszą strategię zrównoważonego rozwoju „W trosce o Ludzi i Planetę” zgodnie ze strategią Grupy Lorenz, której jesteśmy integralną częścią od 1993 roku. Wraz z całą Grupą zobowiązujemy się m.in. do redukcji plastiku w opakowaniach, redukcji soli w produktach, redukcji emisji gazów cieplarnianych w naszym łańcuchu wartości oraz dążenia do neutralności klimatycznej. W ten sposób wysiłki Lajkonika przyczyniają się do realizacji globalnych postanowień - Celów Zrównoważonego Rozwoju, Europejskiego Zielonego Ładu oraz strategii „Od pola do stołu”.

Mamy ambitne plany na przyszłość, ale działamy już dziś. Nasz zakład w Skawinie pozyskuje energię elektryczną w 100% z odnawialnych źródeł, nowoczesne technologie pozwoliły nam zredukować ilość plastiku w opakowaniach, a dzięki współpracy z lokalnymi instytucjami zazieleniamy okolice naszych zakładów. To oczywiście przykłady, a po komplet informacji o już zrealizowanych projektach odsyłam do niniejszej broszury.

Z prawdziwą dumą piszemy też o naszych pracownikach. To największy kapitał firmy i cieszymy się z wysokiej oceny, jaką przyznały nam osoby zatrudnione w Lajkoniku. Głos załogi jest w Lajkonik Snacks zawsze dobrze słyszalny, a bezpieczeństwo i zadowolenie z pracy pozostaną naszym priorytetem. Wierzę, że zmiany, które wprowadzimy i nasza strategia zrównoważonego rozwoju spotka się ze zrozumieniem, zaangażowaniem i uznaniem naszego personelu.

Oddaję w Państwa ręce broszurę zrównoważonego rozwoju z przekonaniem, że nasze starania zyskają Państwa uznanie. Do działania motywują nas oczekiwania klientów, pracowników i postawa całej Grupy Lorenz. Nie jesteśmy zresztą sami – jako Lajkonik popieramy krajowe i międzynarodowe inicjatywy wspierające zrównoważony rozwój. Wiemy, że razem z innymi możemy zrobić więcej dla ludzi i naszej planety.

Życzę Państwu miłej lektury!

Z wyrazami szacunku
MAREK SALA



Lajkonik Snacks - przekąski od pokoleń

CZYLI O TYM,
SKĄD WZIĘŁA SIĘ
NASZA LEGENDA

1910

Mamy ponad 50 lat doświadczenia w produkcji słonych przekąsek i wiele historii do opowiedzenia. Nasz zakład w Skawinie – pod nazwą Fabryka Surogatów Kawowych – został założony w 1910 roku przez Henryka Francka. Już po 20 latach pracowało tu ponad 650 osób. Po wojnie zmieniliśmy nazwę – Fabryka Środków Kawowych produkowała poza kawą także makarony, konserwy i koncentraty zupowe. W 1970 roku skupiliśmy się na tym, co potrafimy najlepiej – na słonych paluszkach. Zresztą już wtedy nasze wyroby stawały się coraz bardziej znane nie tylko w Polsce – ze Skawiny trafiały m.in. do wielu krajów Europy, Ameryki Północnej, Azji i Bliskiego Wschodu.

2010

Zakład w Skawinie ma już 100 lat! Obchody 100-lecia uświetniło wiele wydarzeń – na półkach sklepowych pojawiły się opakowania Lajkonika ozdobione logo przypominającym o tej szczególnej rocznicy. Dzieci ze 100 wybranych szkół podstawowych uczestniczyły w konkursie na zaprojektowanie jubileuszowych szat dla Lajkonika, a zwycięska szkoła otrzymała atrakcyjne nagrody. Lajkonik ubrany w nowy strój wziął udział w obchodach Dnia Lajkonika w Krakowie.



DZIŚ

Dziś nasz zakład w Skawinie to nowoczesna fabryka słonych przekąsek. W zakładzie produkowane są paluszki, krakersy i precelki między innymi dla marki Lajkonik i Saltlets.



1993

1993 rok w naszej historii to rok przełomowy. Zakłady zostały sprywatyzowane – 85% udziałów kupiła niemiecka firma rodzinna, dzisiaj znana jako Lorenz, a 15% udziałów zostało sprzedane pracownikom. Dzięki zainwestowaniu 50 milionów marek rozbudowaliśmy i unowocześniliśmy naszą fabrykę. Zwiększyliśmy produkcję. To też dobry moment, żeby się formalnie przedstawić: działamy pod nazwą Lajkonik Snacks i jesteśmy spółką z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Skawinie. To tu produkujemy nasze wyroby i stąd trafiają one m.in. do Polski, Niemiec, Francji i Austrii.

JESTEŚMY
CZĘŚCIĄ **Lorenz**
OD 1993

2018

W 2018 roku w zakładzie otwarto halę z linią testową, która umożliwia podejmowanie wielu prób produkcji zanim zaoferujemy nowy wyrób konsumentom. Na hali testowej rozwinęliśmy wiele innowacyjnych receptur, jak paluchy i bajgle z zakwasem.

Paluszki
klasyczne

Legendarny Smak naszych produktów

OD DAWNA ZNANY JEST TEŻ POZA GRANICAMI NASZEGO KRAJU

Nasz zakład w Skawinie



- Pochodzące ze Skawiny wyroby znaleźć można w sklepach w prawie każdym zakątku świata.

Każdego dnia produkujemy w zaokrągleniu około

106 MLN PALUSZKÓW

27 MLN PRECELKÓW

10 MLN KRAKERSÓW

366 TYS. WYPIEKARNI

Żeby wyprodukować paluszki zdolne objąć całą ziemię wzdłuż równika potrzebujemy 2,2 dnia, a połączenie paluszkami Ziemi z Marsem wymaga 12 lat produkcji.

Produkty marki Lajkonik



PALUSZKI

Najbardziej znane paluszki w Polsce. W portfolio Lajkonika znajdują się klasyczne Paluszki Słone, Paluszki z Sezamem, Paluszki o Smaku Cebulki, Paluszki Delikatne oraz Paluszki Extra Cienkie. W 2021 roku nasze wyroby zostały wyróżnione złotym godłem w kategorii „paluszki” w programie „Konsument Lider Jakości”.



JUNIOR

Przekąski stworzone dla całej rodziny. Delikatny smak i wyjątkowe kształty gwarantują świetną zabawę. Poza Paluszkami Junior dostępne są również talarki Junior Safari o kształtach zwierzków oraz krakersy Junior Wesołe Literki i Junior w Podróż pobudzające wyobraźnię i uwalniające kreatywność. Nie da się ukryć, że produkty Junior lubią także dorośli.



WYPIEKARNIA

Starannie przygotowane produkty z zakwasem, oparte na sprawdzonych recepturach. Najpierw ciasto powoli wyrasta, a następnie trafia do pieca, gdzie wypiekane jest na złocisty kolor. Te wyjątkowo chrupiące i smaczne produkty są obficie posypane ziarnami i ziołami. Dostępne w trzech smakach: Bajgle z Ziołami Prowansalskimi, Paluchy Oryginalne i Paluchy z Cebulką. W 2019 roku Bajgle i Paluchy z Wypiekarni zostały uznane za Innowację Roku w badaniu Breakthrough Innovation Poland przeprowadzonym przez pracownię Nielsen.



KRAKERSY SUPER

Krakersy Super wyróżniają się delikatnym smakiem i wyjątkową kruchością. Dostępne są w dwóch wersjach: solonej oraz o smaku cebulki. Stanowią doskonałą podstawę do przygotowania wysmienionych potraw słonych i stodkich.

KRAKERSY MINI

Krakersy Mini, dzięki wyjątkowemu rozmiarowi, można zabrać ze sobą do plecaka, schrupać w pociągu lub podzielić się ze znajomymi. Są pakowane w wygodną torebeczkę i dostępne w smakach: paprykowym, solonym oraz sera i cebulki. W 2021 roku nasze krakersy Mini zdobyły złoty medal w ogólnopolskim konkursie Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów.



PRECELKI

To lekka, idealnie chrupiąca przekąska w formie tradycyjnego precla.



TALARKI

Cienkie i wyjątkowo chrupiące krążki wypiekane na złocisty kolor. Na każdym talarku odcisnięta jest legendarna postać lajkonika.



REWERSY

Nadają się do chrupania na wiele sposobów. Z jednej strony delikatne i kruche, z drugiej mocniej wypieczone i chrupiące. Oferujemy je w dwóch smakach - z nutą soli i ziół prowansalskich.



KORTALJOWY MIX

Czyli wszystko, co najlepsze od Lajkonika – mix Talarków, Precełków, Krakersów i Paluszków.



W trosce o Ludzi i Planetę

CZYLI O ODPOWIEDZIALNOŚCI W GRUPIE LORENZ

Jesteśmy dumni z naszych produktów i czujemy odpowiedzialność za jakość i smak każdego wyrobu, który opuszcza naszą fabrykę. Z taką samą mocą odpowiadamy też na współczesne wyzwania społeczne i środowiskowe – chcemy być częścią pozytywnych zmian i rozwijać się w sposób zrównoważony. Oznacza to ciągłą poprawę naszego wpływu na środowisko i społeczeństwo, jak również wartości odżywczych naszych produktów. Nasza strategia zrównoważonego rozwoju „W trosce o Ludzi i Planetę” to sprecyzowanie drogi rozwoju, jaką chce podążać Lajkonik Snacks, aby realizować misję i strategię Grupy Lorenz. Priorytety dla całej Grupy Lorenz zostały zgrupowane w dwóch obszarach - Ludzie i Planeta. Podejmujemy krótko oraz długookresowe zobowiązania, a nasze działania dostosowaliśmy do warunków polskiego rynku. Dotychczas zdefiniowaliśmy kierunki działań dla pięciu z siedmiu obszarów strategicznych i pracujemy nad pozostałymi.

Jednocześnie nasze działania wpisują się w realizację wybranych Celów Zrównoważonego Rozwoju ONZ oraz dziesięciu zasad United Nations Global Compact. Chcemy w tę podróż zaprosić naszych pracowników, partnerów biznesowych, konsumentów i innych interesariuszy, ponieważ wierzymy, że razem można więcej.

Ludzie

Lajkonik łączy pokolenia, a nasze produkty towarzyszą rodzinnym spotkaniom. W centrum naszej odpowiedzialności stawiamy zdrowie naszych konsumentów, dlatego redukujemy ilość soli w produktach. Ponadto dbamy o warunki pracy oraz etyczne relacje z dostawcami. Nasz rozwój to również rozwój relacji międzyludzkich. Jesteśmy częścią historii Skawiny i nie wyobrażamy sobie nie uczestniczyć w lokalnym życiu społecznym. Chcemy wspierać społeczności lokalne i poprawiać jakość życia mieszkańców Skawiny i Krakowa.

Planeta

Odpowiadamy na współczesne ekologiczne wyzwania, które stoją przed każdą firmą produkującą artykuły spożywcze. Przede wszystkim skupiamy się na zmianie opakowań w celu redukcji plastiku oraz zapewnienia ich pełnej przydatności do recyklingu. Ponadto zmniejszamy nasz ślad węglowy dążąc do neutralności klimatycznej i wspieramy zrównoważone rolnictwo. Wykorzystujemy nasze własne doświadczenie oraz najlepsze praktyki Grupy Lorenz, aby zwiększać nasz pozytywny wpływ na środowisko.



Nasza strategia to dowód, że szacunek do tradycji można z sukcesem połączyć z najnowszymi trendami. Znamy i szanujemy historię zakładu w Skawinie, ale też mamy świadomość jak zmieniają się wyzwania współczesnego świata. Piszemy własną historię, określamy przyszłość marki Lajkonik i jestem przekonany, że z naszych decyzji i wyborów możemy być dumni. W realizacji planu pomagają nam najnowocześniejsze technologie i innowacje. Doskonałym przykładem może być realizowany dzięki grantowi europejskiemu projekt, mający na celu opracowanie prototypowej linii technologicznej automatyzującej proces produkcyjny paluszków. Chcemy ograniczyć odpady produkcyjne, zmniejszyć ilości wykorzystanego plastiku lub zastąpić go materiałem biodegradowalnym. Kluczową zmianą będzie zastąpienie pakowania ręcznego paluszków w kartony specjalistycznym urządzeniem oraz wprowadzenie zaawansowanej kontroli jakości.

Dyrektor ds. Łańcucha Dostaw Międzynarodowych, Członek Zarządu Lajkonik Snacks

TOMASZ LESZCZYŃSKI



W trosce o Ludzi i Planetę

CZYLI O ODPOWIEDZIALNOŚCI W GRUPIE LORENZ

Ludzie

Zdrowie konsumentów i odżywianie

- 15% SOLI

Do roku 2025 chcemy zmniejszyć zawartość soli w całym asortymencie naszych produktów o 15% w porównaniu z rokiem 2019.

Nowe produkty już teraz mają zawierać o 15 % mniej soli niż przeciętnie zawierają istniejące produkty danej marki.



Odpowiedzialne zaopatrzenie

KODEKS POSTĘPOWANIA

Wdrożymy nasz Kodeks Postępowania w naszym przedsiębiorstwie i u naszych dostawców.

Do 2023 roku wszyscy nasi dostawcy surowców i materiałów opakowaniowych wypełnią kwestionariusz Sedex.



Nasi pracownicy

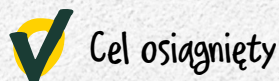
AUDYTY SMETA

Do końca roku 2022 nasz zakład produkcyjny zostanie poddany audytom według procedury SMETA.

SATYSFAKCJA PRACOWNIKÓW

Utrzymamy dotychczasowy wskaźnik satysfakcji pracowników (średnia na poziomie 0,6**).

*Zakres badania od -2 do 2.



Zaangażowanie społeczne



Planeta

Opakowania

- 15% PLASTIKU

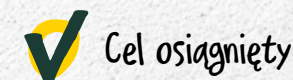
Do roku 2025 chcemy zmniejszyć zużycie plastiku w naszych opakowaniach jednostkowych o 15% w porównaniu z rokiem 2019.

100% PRZYDATNOŚCI DO RECYKLINGU

Do końca 2022 roku 90% naszych opakowań jednostkowych będzie nadawało się do recyklingu (100% do 2025 roku).

100% CERTYFIKACJI FSC®

Do końca 2021 roku będziemy zaopatrywać się wyłącznie w materiały papierowe z certyfikatem FSC®.



Klimat i zasoby

ZEROWA EMISJA NETTO

Do roku 2045 osiągniemy zerową emisję netto w całym łańcuchu wartości.

Do roku 2030 ograniczymy nasze emisje w zakresie 1 i zakresie 2 o 50% w porównaniu z rokiem 2019.



Rolnictwo regeneratywne



Redukujemy plastik

CZYLI O TYM, ŻE NIERAZ MNIEJ ZNACZY LEPIEJ

W Lajkoniku wychodzimy z założenia, że im mniej zbędnego plastiku, tym lepiej - dla środowiska, dla ludzi i dla naszej fabryki. Dlatego od kilku lat nieustannie szukamy innowacji, aby plastik wyeliminować albo przynajmniej znacznie ograniczyć.

Sięgamy po najnowsze technologie i innowacje w produkcji oraz wdrażamy zasady ekoprojektowania. Zmiany w najbliższych miesiącach i latach będą całościowe - zaczynamy u źródeł, czyli u naszych dostawców surowców, a kończymy na rzetelnym informowaniu konsumenta o sposobie segregacji.

Legenda w nowej odsłonie

W 2021 roku zmieniliśmy nasze opakowania - przeprojektowaliśmy kształt, zmniejszyliśmy zgrzewy i zaczęliśmy używać cieńszej folii. Robimy wszystko co możliwe, aby te samą liczbę przekąsek zaoferować w ciągle atrakcyjnym dla klientów, ale wymagającym mniej tworzyw sztucznych opakowaniu. W 2022 roku wyeliminowaliśmy ponad 48 ton plastiku w porównaniu z rokiem 2019.



48 TON
PLASTIKU
MNIEJ

Ograniczamy plastik

Szukamy materiałów alternatywnych dla plastiku. W 2020 roku przeprowadziliśmy pierwsze próby produkcyjne – przystosowaliśmy maszyny i przeszkoliliśmy załogę do obróbki materiałów niekonwencjonalnych. Chcemy, aby nowe opakowania bazowały na surowcach odnawialnych, czyli na drewnie, kukurydzy, pszenicy, itp. Pracujemy nad pierwszą linią tego typu, aby wdrożyć regularną produkcję w najbliższych latach.

W 2022 roku ML ML Polyolefins przyznało nam wyróżnienia Packaging Circular Economy, gdyż jako firma dążymy do wprowadzenia w swojej działalności rozwiązań gospodarki o obiegu zamkniętym. Przekazujemy produkcyjny odpada plastikowy do recyklingu i umożliwiamy przetwarzanie go w kolejny produkt gotowy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Tym samym nie przyczyniamy się do zwiększenia ilości nowych tworzyw sztucznych w obiegu gospodarczym i środowisku naturalnym.

Działamy w zespole

Wierzmy, że redukcja plastiku to zadanie wszystkich firm wprowadzających opakowania na rynek. Dlatego od 2022 roku jako Grupa Lorenz przyłączyliśmy się do Polskiego Paktu Plastikowego - międzysektorowej inicjatywy, która stawia sobie za cel zmianę obecnego modelu wykorzystywania tworzyw sztucznych w opakowaniach na polskim rynku dążąc do gospodarki obiegu zamkniętego. Polski Pakt Plastikowy jest pierwszą tego typu inicjatywą w Europie Środkowo-Wschodniej, a zarazem ósmym paktem krajowym na świecie.



Certyfikat FSC®

Od 2017 roku kartony, w których przewożone są produkty Lajkonika, produkowane są z tektury certyfikowanej FSC® (FSC-C136325). Oznacza to, że kartony te wytworzono z materiału pochodzącego z dobrze zarządzanych lasów posiadających certyfikat FSC® oraz materiałów pochodzących z recyklingu. The Forest Stewardship Council® (FSC) to globalna organizacja not-for-profit zajmująca się promowaniem odpowiedzialnej gospodarki leśnej na całym świecie. Ponadto nasze kartony są brązowe i niebielone, a w 2021 roku zmniejszyliśmy pole zadruku wykorzystując tylko jeden kolor farby, co przekłada się na mniejsze jej zużycie i łatwiejszy recykling surowców. Ta zmiana ma znaczenie, biorąc pod uwagę, że z naszej fabryki rocznie wysyłamy prawie 40 milionów sztuk kartonowych opakowań.

Zależy nam, żeby nasi pracownicy rozumieli wprowadzane zmiany. Dlatego w 2021 roku zorganizowaliśmy szkolenie w ramach światowego Piątku FSC®, podczas którego opowiedzieliśmy o znaczeniu zrównoważonego leśnictwa i systemie certyfikacji FSC® w Lajkoniku.



Ułatwiamy segregację



Na nowych opakowaniach przekąsek Lajkonika umieściliśmy jasną informację, która ułatwi konsumentom prawidłową segregację odpadów: żółte opakowanie wyrzuc do żółtego kosza. Dążymy do pełnej recyklingowości naszych opakowań jednostkowych. Jesteśmy świadomi, że obecny system gospodarki odpadami w Polsce nie jest jeszcze do tego w pełni przystosowany, dlatego jednocześnie wspieramy inicjatywę na rzecz gospodarki obiegu zamkniętego.



Opakowania żywności podlegają wielu wysokim wymaganiom. Na pierwszym miejscu jest bezpieczeństwo - opakowanie musi odpowiednio chronić produkty. Ogromne znaczenie ma też kwestia smaku, bo dobre opakowanie to takie, które zachowuje smak na dłużej. Od dawna staramy się znaleźć balans pomiędzy optymalnym zabezpieczeniem produktu, zachowaniem świeżości i smaku, a minimalizacją zużycia plastiku. Dlatego właśnie w Lajkonik Snacks wprowadzamy folie o cieńszej strukturze, zachowując przy tym znany naszym konsumentom Legendarny Smak i świeżość produktów. Ciągłe szukamy alternatyw. Przez ostatnie lata wiele się zmieniło – postęp technologiczny pozwala nam myśleć o wykorzystaniu do opakowań surowców naturalnych, które kiedyś byłyby niemożliwe do użycia w tej roli.

Business & Technology Development Manager

ŁUKASZ GRZONKA



Odżywianie i jakość

CZYLI O TYM, JAK NAJLEPSZE MOŻE BYĆ JESZCZE LEPSZE

Główne składniki naszych produktów to:

Mąka pszenna

Mąka to główny składnik naszych produktów, dlatego jej jakość i dokładna selekcja ziaren jest dla nas kluczowa. Jesteśmy dumni z długoletniej współpracy z młynami. W 2022 roku do produkcji naszych wyrobów wykorzystaliśmy tyle mąki, ile mieści się w 19 basenach olimpijskich. Do uprawy zbóż zużywanych przez nas w ciągu roku potrzeba pół równych 1/3 powierzchni Krakowa.

Olej rzepakowy

W 2016 roku olej palmowy w cieście, z którego wyrabiamy nasze produkty, zastąpiliśmy olejem rzepakowym. Olej rzepakowy jest zdrowszą alternatywą dla oleju palmowego ze względu na niższą zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych.

Sól

Redukujemy sól

W Lajkoniku wiemy, że musimy zachować Legendarny Smak naszych przekąsek. To nasza tradycja i zobowiązanie wobec milionów konsumentów. Ale wierzymy jednocześnie, że możemy tak udoskonalić receptury, aby nasze wyroby miały wyższe wartości odżywcze i jednocześnie zachowały ten sam smak. **Do 2025 roku zredukujemy ilość soli w naszych produktach co najmniej o 15% w porównaniu do wartości z roku 2019.**

Statystyczny miłośnik paluszków czy krakersów może sądzić, że sól to tylko dodatek smakowy. Tymczasem w naszych produktach sól pełni znacznie większą rolę - m.in. odpowiada za teksturę, a nawet za kolor naszych wyrobów, poprawia jakość ciasta. Już obecnie nasz Legendarny Smak oferujemy dodając do produktów mniej soli niż wynosi średnia rynkowa w naszej branży. Mimo to, opracowujemy i testujemy receptury, które dodatkowo zmniejszą jej ilość zachowując walory naszych wyrobów. W 2022 roku wprowadziliśmy Paluszki Delikatne, które zawierają o 25% mniej soli w porównaniu do innych paluszków słonych na rynku.



Oznaczenia na opakowaniach

Rozumiemy współczesne wybory żywieniowe i podążamy za trendami i potrzebami konsumentów. Opracowujemy przepisy, które pasują do wielu różnych diet i stylów życia. By ułatwić świadomy wybór umieściliśmy na naszych opakowaniach specjalne oznaczenia o tym informujące.



Produkt wegański

Produkty te nie zawierają składników pochodzenia zwierzęcego. Ponadto, na żadnym z etapów produkcji i przetwarzania do takich wyrobów nie dodajemy ani w żaden sposób nie wykorzystujemy produktów pochodzenia zwierzęcego. Zgodnie z dobrymi praktykami produkcyjnymi podjęliśmy odpowiednie środki ostrożności mające na celu wykluczenie niezamierzonej obecności składników pochodzenia zwierzęcego w produktach oznakowanych jako odpowiednie dla wegan.



Produkt wegetariański

Produkty te są odpowiednie dla osób, które nie spożywają mięsa. W 2021 roku dostosowaliśmy recepturę krakersów Ser-Cebulka do standardów wegetariańskich.



Z olejem rzepakowym

Do wypieku naszych przekąsek stosujemy wyłącznie olej rzepakowy.



Bez dodatku wzmacniaczy smaku

Nie dodajemy żadnych wzmacniaczy smaku.



Bez dodatku konserwantów

Nie stosujemy dodatku substancji konserwujących. W produkcji nie wykorzystujemy również surowców zawierających substancje konserwujące.



Bez barwników

W procesie produkcyjnym nie dodajemy barwników.

Międzynarodowe standardy

potwierdzają naszą wysoką jakość

- ✓ **ISO9001** - norma określająca wymagania dotyczące systemu zarządzania jakością
- ✓ **IFS Food** - standard bezpieczeństwa żywności powszechnie uznawany w całej Europie Zachodniej
- ✓ **BRC Food** - standard bezpieczeństwa żywności opracowany przez British Retail Consortium



Dbamy o klimat

CZYLI O TYM, ŻE WSZYSCY ŻYJEMY NA JEDNEJ PLANECIE

Wierzmy, że możemy produkować przekąski i jednocześnie minimalizować nasz wpływ na środowisko - pracujemy nad strategią na rzecz neutralności klimatycznej, tak aby określić nasze cele w zakresie redukcji emisji zgodnie z ambicjami Porozumienia Paryskiego.

Modernizujemy nasz zakład i cały czas poprawiamy efektywność energetyczną - prowadzimy regularny monitoring zużycia energii oraz przeprowadzamy audyty i modernizacje technologii. Postęp technologiczny pozwala nam sięgać po innowacyjne rozwiązania, które zwiększają efektywność produkcji zmniejszając niekorzystne oddziaływanie na przyrodę. Wiemy jednak, że nie da się skutecznie zarządzać zmianą bez precyzyjnych pomiarów. Dlatego w 2021 roku przeprowadziliśmy proces obliczenia naszych emisji zgodnie z GHG Protocol w trzech zakresach naszej działalności.

CO₂

Efektywność energetyczna w 2022 roku
0,25 ton CO₂ na tonę produktów
względem 2019 roku

Ślad węglowy [ton CO₂]



Zakres 1

15 333,41

Zakres 2

15 290



Zakres 1

16 449,24

Zakres 2

2 608,71

Kupowane towary
(surowce i opakowania)

Produkcja
paliw

Podróże
służbowe

Dojazdy pracowników
do/z pracy

Wytwarzane
odpady

Transport
i dostawy

Kupowana energia
elektryczna, para, ciepło

Obiekty i wyposażenie
przedsiębiorstwa

Flota
pojazdów

Postępowanie ze sprzedanymi
produktami na ostatnim
etapie ich cyklu życia

Zakres 3 -
emisje pośrednie

Zakres 2 -
emisje pośrednie

Zakres 1 -
emisje bezpośrednie

Zakres 3 -
emisje pośrednie

Redukcja śladu węglowego

W 2022 roku emisyjność na tonę produktów spadła o 0,25 ton CO₂ względem 2019 roku. Stawiamy sobie ambitne cele na kolejne lata. W ślad za zobowiązaniami Grupy Lorenz chcemy zredukować emisję gazów cieplarnianych w zakresach 1 oraz 2 o połowę do roku 2030 (w porównaniu do wartości z roku 2019). W firmie trwają prace nad kompleksową strategią dekarbonizacji, która stanowić będzie swoistą mapę drogową prowadzącą do redukcji emisji. Wśród głównych źródeł emisji można wymienić gaz ziemny w zakresie 1 oraz energię elektryczną w zakresie 2. Gaz ziemny jest głównym źródłem zapotrzebowania na energię w procesie pieczenia naszych produktów. Na ten moment nie znaleźliśmy bardziej zrównoważonej alternatywy dla gazu ziemnego, ale optymalizujemy jego zużycie i wciąż szukamy nowych rozwiązań. W kontekście energii elektrycznej na potrzeby produkcji, prowadzone są działania optymalizacyjne, tak aby zmniejszyć obecne zapotrzebowanie wynoszące 0,28 MWh/tonę produktu (w roku 2021).

100% zapotrzebowania na energię elektryczną pochodzi z odnawialnych źródeł

Od 2021 roku – w zakładzie produkcyjnym w Skawinie oraz naszych biurach – korzystamy wyłącznie z energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych, bazującej na naturalnych i niewyczerpywalnych zasobach. Przejście na źródła odnawialne pozytywnie wpłynęło na ograniczenie naszego śladu węglowego w zakresie 2. Fakt, że nasza energia elektryczna jest zielona nie oznacza, że jej nie oszczędzamy. Optymalizujemy zużycie – wymieniamy oświetlenie na energooszczędne, a w bliskiej przyszłości planujemy wdrożyć technologię, która pozwoli zmierzyć, ile dokładnie energii potrzeba dla każdej linii produkcyjnej i ocenić możliwości ich energetycznego udoskonalenia.

Ograniczanie emisji pośrednich

Doskonałym przykładem działań w zakresie 3, może być rezygnacja z oleju palmowego i zastąpienie go olejem rzepakowym w cieście naszych wyrobów w 2016 roku. Olej rzepakowy w znacznym stopniu jest pozyskiwany lokalnie, dzięki czemu jego transport pozostawia mniejszy ślad węglowy.

9396,5 TON CO₂
o tyle zmniejszyliśmy nasz ślad węglowy w 2017 roku dzięki rezygnacji z oleju palmowego.



Odpowiedzialne zaopatrzenie

CZYLI O TYM, ŻE W LAJKONIKU NIE MA KOMPROMISÓW

Wiemy, że każda słona przekąska jest tak dobra jak składniki, z których ją przygotowano. Jakość surowców zależy zaś od jakości dostawców. Chcemy współpracować jedynie z najlepszymi, bo tylko wtedy możemy zagwarantować klientom Legendarny Smak naszych wyrobów. Przed nawiązaniem współpracy bardzo starannie sprawdzamy ofertę. Badamy skład, jakość, upewniamy się, że najwyższe parametry mogą być zachowane przy dużej skali dostaw. Nie stosujemy taryfy ulgowej, nie przymykamy oczu na najdrobniejsze nawet uchybienia. Ufamy i kontrolujemy - każda partia towaru dostarczanego do zakładu w Skawinie jest na wejściu drobiazgowo sprawdzana pod kątem jakości i zgodności z naszymi standardami. Jednocześnie jesteśmy stabilnym i wiarygodnym partnerem biznesowym, na którym współpracujące przedsiębiorstwa mogą opierać swoją działalność. Stworzyliśmy stabilny łańcuch dostaw, a z kluczowymi dostawcami współpracujemy od wielu lat.

15

liczba przeprowadzonych przez nas audytów jakościowych dostawców produktów i usług w 2021 roku

Bez względu na historię współpracy, każdy nasz dostawca podlega audytowi. Oceniamy jakość i sprawdzamy poprawność dokumentacji.

> 90%

wykorzystywanych surowców jest produkowanych w Polsce

Kodeks postępowania dla dostawców

Od 2020 roku każdego naszego dostawcę obowiązuje Kodeks postępowania dla dostawców biznesowych Grupy Lorenz. Dokument określa minimalne wymagania, które muszą spełniać nasi partnerzy biznesowi, dotyczące m.in. przestrzegania praw człowieka, bezpieczeństwa produktów i ochrony środowiska naturalnego. Wierzymy, że respektowanie tych wymogów stanowi podstawę udanego i długofalowego partnerstwa, a dodatkowo zastrzegamy, że naruszenie Kodeksu może doprowadzić do zakończenia współpracy.

Najwyższe standardy etyczne

Sedex[®]

W Lajkoniku stawiamy wysokie wymagania dostawcom, ponieważ chcemy utrzymywać najwyższe standardy w całym procesie produkcji. Należymy do SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) – globalnej platformy opracowanej w celu wymiany informacji o etycznych standardach produkcji w ramach łańcucha dostaw. Baza danych SEDEX pozwala jej członkom redukować ryzyko prowadzonej działalności poprzez

wymianę informacji o spełnieniu wymagań etycznych. W 2022 roku nasze standardy zatrudnienia, BHP i polityki środowiskowej oraz wdrożona etyka biznesowa zostaną poddane ocenie w ramach audytu SMETA, którego metodologia została opracowana przez SEDEX.



Krakowskie Talarki

Nasi pracownicy

CZYLI O TYM, ŻE MAMY
ZA CO DZIĘKOWAĆ

W 2022 roku w naszej firmie pracowało 279 kobiet i 290 mężczyzn - dla nas to 569 powodów do dumy i tyle samo powodów, żeby wyrazić wdzięczność. Do tego zatrudniliśmy 130 pracowników tymczasowych (90 kobiet i 40 mężczyzn). To dzięki pracy tych ludzi udaje nam się zwiększać co roku produkcję, to ich pomysłowość sprawia, że wdrażamy ulepszenia, wreszcie to ich charakter powoduje, że relacje w zakładzie w Skawinie są oparte na wspólnych wartościach. Połowa naszych pracowników jest z nami od ponad dziesięciu lat, rekordziści pracują w Lajkoniku więcej niż cztery dekady. Cieszy nas również bardzo niski, czteroprocentowy wskaźnik rotacji pracowników produkcyjnych – dobra znajomość procesów to gwarancja stabilności produkcji i wysokiej jakości naszych wyrobów.



69%

pracowników dobrze ocenia
Lajkonika jako pracodawcę*

To wynik 3x lepszy niż średnia krajowa i 2x lepszy niż
średni wynik w branży spożywczej.

9%

wskaźnik rotacji
pracowników

100%

naszych pracowników
przeszło szkolenia
w zakresie przepisów BHP

16 616

łącznie liczba
godzin szkoleniowych.

W 2021 roku udostępniliśmy naszym pracownikom
100 szkoleń.



Pozytywny audyt SMETA

W 2022 roku zakład w Skawinie przeszedł audyt zewnętrzny według procedury SMETA. Przedmiotem tego audytu są warunki pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy, zarządzanie środowiskiem i etyka biznesu. Wyniki pokazują, że dajemy dobry przykład w szczególności w obszarze bezpieczeństwa i higieny pracy. Wyniki naszych szkoleń z zakresu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, zarządzania substancjami chemicznymi, utrzymania czystości i konserwacji były przekonujące. Zostaliśmy także pochwaleni za kompletną dokumentację dotyczącą wypadków przy pracy. Analiza tych danych pomaga zdefiniować środki zaradcze i plany działania w celu uniknięcia podobnych incydentów w przyszłości.

Nasi pracownicy

CZYLI O TYM, ŻE MAMY ZA CO DZIĘKOWAĆ

Nasz przepis na zgraną i zadowoloną z pracy załogę:

✓ Bezpieczeństwo pracy

Praca w Lajkoniku jest bezpieczna. W firmie wdrożyliśmy elementy systemu zarządzania BHP, starannie identyfikujemy zdarzenia potencjalnie wypadkowe i przeciwdziałamy zagrożeniom. Wszystkie urazy pracowników - w 2022 roku było ich dziesięć - szczegółowo analizujemy, aby zapewnić, że nie powtórzą się w przyszłości. Co roku organizujemy wydarzenia (konkursy) podnoszące świadomość zagrożeń i promujące zachowania zgodne z BHP.

✓ Zrozumiałe zasady

Wdrożyliśmy Kodeks Postępowania i od wszystkich wymagamy przestrzegania jego zapisów. W Kodeksie zobowiązujemy się do postępowania nienagannego pod względem etycznym, prawnym i ekonomicznym.

✓ Jasny cel

Nasza strategia Pro-Produkcji to m.in. codzienne spotkania produkcyjne, motywacja zespołu i docenianie pozytywnych postaw, system zarządzania przez cele oraz system KPI (Kluczowe wskaźniki efektywności), jasno określony czas pracy oraz koncentracja na potrzebach użytkownika w procesie wdrażania nowych rozwiązań. Podczas dorocznego spotkania załogi w sposób transparentny komunikujemy nasze cele na następne 12 miesięcy.

✓ Atrakcyjne benefity

Oferujemy m.in. prywatną opiekę medyczną, grupowe ubezpieczenie na życie, dodatkowe dni urlopowe, rabaty w sklepie firmowym, paczki na święta, kasę zapomogowo-pożyczkową, owoce i soki w biurze, dofinansowanie do nauki języków oraz studiów.

✓ Możliwość rozwoju

Podnosimy kompetencje bez względu na rodzaj stanowiska. Na specjalistyczne szkolenia mogą liczyć menadżerowie, specjaliści i pracownicy operacyjni. Planujemy również przeszkolić wszystkich pracowników z tematów związanych ze zrównoważonym rozwojem.

✓ Różnorodność

Oceniamy pracowników na podstawie ich pracy, a nie płci, wieku, religii czy przekonań. W Lajkonik Snacks nie ma miejsca na jakiegokolwiek przejawy mobbingu, dyskryminacji czy nadużywania pozycji służbowej. W tym celu w naszym zakładzie funkcjonuje odpowiednia procedura oraz komisja antymobbingowa. Każdy pracownik wie, że w bezpieczny i anonimowy sposób może przekazać informację o naruszeniu prawa lub naszego Kodeksu Postępowania poprzez specjalny portal do zgłaszania nieprawidłowości - „Tell-us!”.



„Dużo można opowiadać o kulturze organizacyjnej Lajkonika, ale chyba najlepiej o naszej firmie świadczy fakt, że tak niewiele osób decyduje się zmienić miejsce pracy. W czasach niskiego bezrobocia, gdy słyszymy, jak wiele firm boryka się z problemem wysokiej rotacji pracowników, my w Lajkoniku pozostajemy wręcz oazą stabilności. Wysokiej klasy specjaliści z kilkunasto- czy wręcz kilkudziesięcioletnim stażem to u nas norma. I robimy wszystko, aby tę „nadzwyczajną normę” utrzymać jak najdłużej.”

Kierownik HR

AGNIESZKA STOLCMAN

Zaangażowanie społeczne

CZYLI O TYM, ŻE SĄSIEDZTWO ZOBOWIĄDUJE

Jesteśmy częścią Skawiny...

... oraz regionu małopolskiego i chcemy być dobrym sąsiadem dla tutejszych społeczności. Mamy czas dla naszych sąsiadów, słuchamy ich, a tam gdzie możemy, staramy się pomóc. Pracujemy nad spójną dla całej organizacji polityką zaangażowania społecznego, która sprecyzuje priorytety i formy naszej działalności społecznej. Chcemy angażować się w przedsięwzięcia poprawiające jakość życia mieszkańców.



Smok kontra smog

W połowie 2021 roku w Krakowie z naszej inicjatywy powstał mural, które pochłania tyle zanieczyszczeń, ile las o powierzchni 80 m², i każdego dnia oczyszcza krakowskie powietrze ze spalin wyemitowanych przez 17 samochodów. Znajdują się na nim dwie, znane nie tylko mieszkańcom stolicy Małopolski, postaci – lajkonik i smok wawelski.

Mural „Eco-Art” powstał przy Bulwarze Wołyńskim w okolicy Zakola Wisły. Street artowe dzieło w 2/3 wykonano przy użyciu oczyszczających powietrze farb Airlite, które rozkładają spaliny z samochodów i kotłów grzewczych, gazy, opary rozpuszczalników, dym tytoniowy, tlenki siarki i azotu, gdy te zetkną się z pomalowaną powierzchnią.



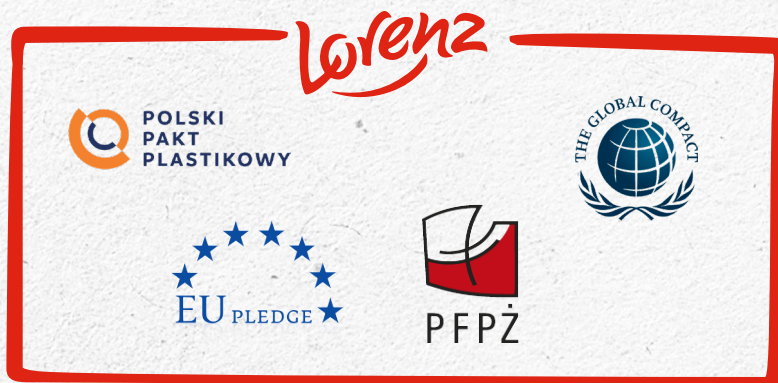
Sadzimy drzewa

W 2021 roku nasi pracownicy we współpracy z lokalnymi leśnikami posadzili 800 sadzonek, a w 2022 roku 200 sadzonek wzdłuż drogi dojazdowej do Nadleśnictwa Krzeszowice. Zasadziliśmy m.in. berberysy, głogi, jarząbki pospolite, dęby, graby, jawory i dzikie róże. Różnorodne rośliny w przyszłości będą dostarczać pożywienia owadom zapylającym i jednocześnie pełnić rolę ścieżki edukacyjnej. Nasadzenia nie wpłyną na uprawy znajdujące się w pobliżu, ale uczynią las bardziej atrakcyjnym z punktu widzenia rekreacji i pomogą chronić bioróżnorodność otaczającej przyrody dla przyszłych pokoleń. Dodatkowo Lajkonik Snacks i Nadleśnictwo Krzeszowice wspólnie stworzyli aleję lipową, która także będzie wspierać bioróżnorodność - służyć pszczołom, muchówkom i motyłom.

Działamy razem

CZYLI O TYM, ŻE ZGODA BUDUJE

Wielkie zmiany wymagają wielkich sojuszy. W Lajkoniku, podobnie jak w całej Grupie Lorenz, rozumiemy jak ważną rolę dla realnych zmian klimatycznych i społecznych pełnią lokalne i globalne partnerstwa. Aktywnie działamy w stowarzyszeniach i organizacjach, których celem jest wspieranie zrównoważonego rozwoju.



Zrównoważony rozwój to ścieżka, którą Lajkonik będzie podążać przez następne dekady. Zobowiązania Grupy Lorenz to strategiczne drogowskazy, które dostosowujemy do polskich warunków. Nasze produkty we wszystkich segmentach czekają zmiany - nie mam tu wątpliwości - na lepsze. Zmienia się nasze opakowania, zmieni się skład. Jedno pozostanie - Legendarny Smak naszych produktów zachowamy na pewno.

Kierownik CSR

BARTOSZ SIKORSKI

Zrównoważona zmiana w Lajkoniku nie byłaby skuteczna bez dobrego planu. Dobry plan zaś nie powstałby bez eksperckiej wiedzy osób go przygotowujących. W tworzeniu naszej strategii zrównoważonego rozwoju „W trosce o Ludzi i Planetę” uczestniczył świetny zespół specjalistów – każdy z nich wniósł unikalne doświadczenie, zaangażowanie i zrozumienie wyzwań stojących przed naszą firmą. Przede wszystkim jednak, naszym koleżankom i kolegom wspólnie udało się wypracować konkretne rozwiązania, stworzyć swoistą mapę drogową, która bezpiecznie poprowadzi Lajkonika drogą do realizacji idei zrównoważonego rozwoju. Dziękujemy wszystkim zaangażowanym i mamy nadzieję, że wspólnie wypełnimy podjęte przez nas zobowiązania.

Dziękujemy wszystkim zaangażowanym i mamy nadzieję, że wspólnie wypełnimy podjęte przez nas zobowiązania.



