

# En cirkulær forretningsmodel

| CSR-rapport 2019/20

LET'S TAKE FOOD FORWARD



“Visionen er, at bæredygtighed bliver integreret i alt, vi gør. Vi er godt på vej, men kan komme endnu længere. Derfor er vores rapport også en måde at forpligte os selv på de mål, vi sætter – og hvordan det går med at nå dem.”

Jesper Burgaard, CEO

# Indhold

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Leder                                                               | 4  |
| KMC var cirkulær, før begrebet fandtes                              | 6  |
| Vores 5 CSR-mål                                                     | 10 |
| Klimaansvarlighed fremmer plantebaserede fødevarer                  | 12 |
| Lokalt dyrket kartoffelprotein i dansk foder – det bæredygtige valg | 14 |
| Mindre sprøjtning kræver gode forbindelser                          | 16 |

LEDER AF JESPER BURGAARD

# Fra medfødt sund fornuft til ambitiøs cirkulær vækst



Ved at udnytte alle kartoflens gode egenskaber skaber KMC en attraktiv forretningsmodel, der sætter et minimalt aftryk på miljøet og er skånsom mod natur og mennesker.

KMC's forretningsmodel er født cirkulær, fordi vi udnytter hele kartoflen fra yderst til inderst. Vi dyrker kartofler på de samme marker som for 100 år siden. For vi udpiner ikke jorden og forfiner konstant vores produktionsmetoder. Det er jysk snusfornuft.

Kartofler har et af de laveste klimaaftryk blandt danske afgrøder. Den leverer mange kalorier per hektar med en ernæringsrig og sund profil. Med langt flere anvendelsesmuligheder, end den ydmyge knold lader ane. Det er fantastiske styrker, som vi konstant arbejder på at videreudvikle. I vores eget innovationscenter, via universitets-samarbejder og på politisk niveau.

Svagheden er primært kartoflens behov for beskyttelse mod hidsige svampesygdomme, der kan ødelægge en hel mark på fem dage.

## Hvad mener vi med bæredygtighed?

For os betyder bæredygtighed: "at producere et produkt, der bidrager til at løse verdens udfordringer med sult, klima og biodiversitet, og at produktionen sker med mindst muligt input og dermed belastning af jordens ressourcer".

Derfor er det også naturligt for os at fortsætte vores fokus på at nedbringe forbruget af plantebeskyttelse mest muligt. At reducere vores forbrug af el og gas. Og blive ved med at veksle restprodukter til ressourcer. Som spiralerne i det sjællandske Skovtårn, hvor hver runde giver nye perspektiver. Som spildevand, der kan blive til bioplast. Eller måske til sygdomsforebyggelse en skønne dag.

Vi vil styrke vores bæredygtige vækst og vise, hvordan CSR og forretning kan spille hinanden gode. Hvordan vi kan bidrage til at mindske klimaaftrykket ved at udskifte animalske ingredienser med plantebaserede. Og ved at muliggøre reduceret import af foderprotein ved at stille kartoffelprotein til rådighed for produktion af dansk foder.

## En CSR-rapport at forpligte os på

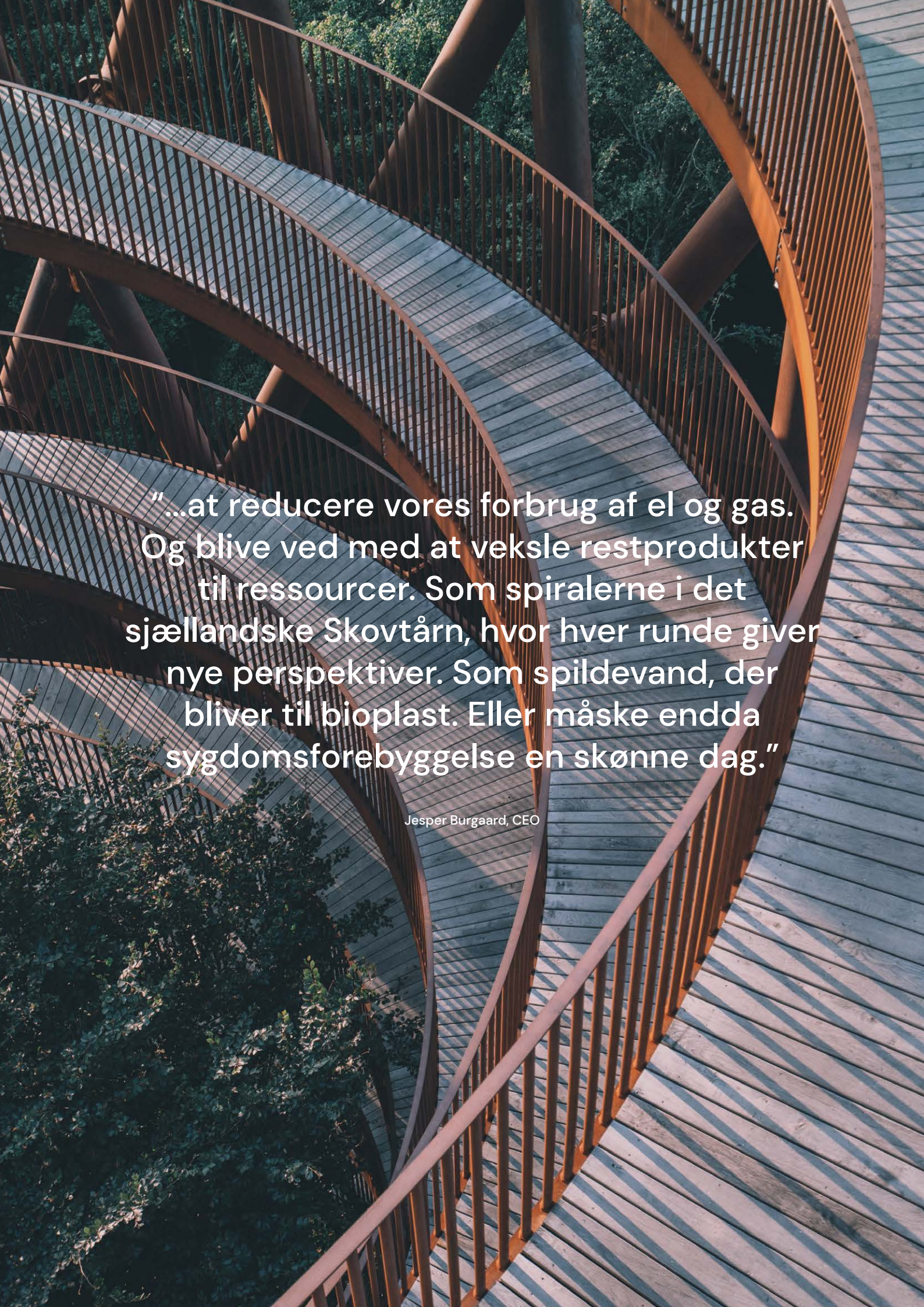
Kunder og omverdenen har i stadig højere grad en naturlig forventning om, at vi som ansvarlig virksomhed fortæller, hvordan vi vil bidrage til at løfte bæredygtigheden.

Med denne CSR-rapport vil vi vise, hvad KMC mener med: *Acting responsibly – in everyone's best interests*. Visionen er, at bæredygtighed bliver integreret i alt, vi gør. Vi er godt på vej, men kan komme endnu længere. Derfor er vores rapport også en måde at forpligte os selv på de mål, vi sætter – og hvordan det går med at nå dem.

God læselyst!



Jesper Burgaard  
CEO



"...at reducere vores forbrug af el og gas.  
Og blive ved med at veksle restprodukter  
til ressourcer. Som spiralerne i det  
sjællandske Skovtårn, hvor hver runde giver  
nye perspektiver. Som spildevand, der  
bliver til bioplast. Eller måske endda  
sygdomsforebyggelse en skønne dag."

Jesper Burgaard, CEO

# KMC var cirkulær, før begrebet fandtes

KMC blev grundlagt som Kartoffelmelcentralen i 1933. Siden da har avlerne formået at dyrke den jyske, magre jord med kartofler, som danner grundlaget for stadig mere innovative ingredienser til fødevareindustrien.

KMC er et andelsselskab, ejet af danske kartoffelavlere, der udvikler, producerer og eksporterer kartoffelbaserede ingredienser til fødevarer, foder og andre produkter til mere end 80 lande.

Det er ikke nogen hemmelighed, at Danmark har noget af den bedste jord i Europa til kartoffelavl, og med årene er kartofflens enorme anvendelsespotentiale kun blevet tydeligere. Vi arbejder løbende på at styrke vores bæredygtige vækst og fastholder vores skarpe fokus på at understøtte den cirkulære dagsorden i alt, hvad vi foretager os. Fordi det ganske enkelt giver bedst mening.

KMC's mission er at være det naturlige førstevalg som leverandør af værdiskabende kartoffelbaserede ingredienser – både i og uden for Danmark. Vores cirkulære forretningsmodel er nemlig ikke kun god business. På grund af kartofflens lange vækstsæson og lave klimaaftryk er kartofflen en af de danske afgrøder, der udleder mindst CO<sub>2</sub>. Det er win-win: Både for økonomien og miljøet.

Nu har vi taget endnu en innovationsrunde i Skovtårnet og er klar med et nyt perspektiv: Lancering af protein til brug i fødevarer. Den høje næringsværdi i kartoffelproteinet åbner for en lang række nye anvendelsesmuligheder, der skaber værdi for mennesker, miljø og klima. Præcis som vi gerne vil gøre det i KMC.

Grundlagt

**1933**

Hovedsæde

**Brande**

Ansatte

**224**

Danske kartoffelavlernes ejerskabsandel

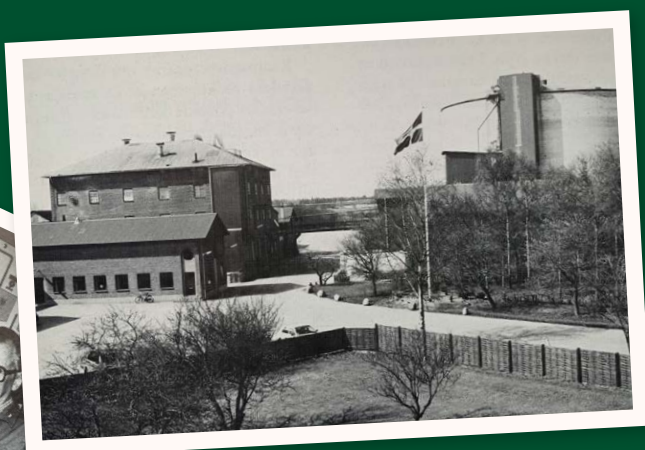
**100%**

Eksportlande

**86**

Eksportandel

**94%**



## Sådan bruger vi kartoflen

Selvom der er gået mere end 80 år siden vores grundlæggelse, er filosofien stadig den samme: Simpel sund fornuft er udgangspunktet for en grønnere fødevareproduktion til gavn for alle. Derfor leder vi fortsat efter nye måder at anvende alt i kartoflen – fra saft og stivelse til protein og fibre – på nye, stadig mere værdiskabende måder.

### 18-20 pct.

Hos KMC producerer vi traditionel **kartoffelstivelse**, der benyttes i fødevareindustrien til produkter som pasta, nudler, supper og saucer. Den forædlede kartoffelstivelse bruger vi til at erstatte eller reducere animalske proteiner såsom kasein i ost, gelatine i vingummi og æg i mayonnaise.

### 1-2 pct.

**Kartoffelprotein** har en meget gavnlig aminosyresammensætning og bruges til dyrefoder – men nu også til at øge ernæringsværdien i fødevarer. Vi forventer eksempelvis, at kartoffelproteinet med sine glimrende egenskaber kan hjælpe småtspisende ældre med hensigtsmæssig kost, vegetarer og veganere med at få tilstrækkeligt med protein og forbrugere, som trænere, med at opbygge muskelmasse.

### 73-78 pct.

**Kartoffeljuicen** – også kaldet protamylasse i koncentreret form – er kartoffelfrugtvand, der både anvendes til biogas og som gødningsprodukt på landbrugsjord. Også her ligger der nye anvendelsesmuligheder fremover.

### 1-2 pct.

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





"KMC's forretningsmodel bygger på cirkulær økonomi med udgangspunkt i kartoflen. Et princip, der gør, at vi udnytter hele kartoflen som råvare til stadig flere værdifulde produkter – og samtidig mindsker mængden af affald samt reducerer klimaaftrykket."

Jesper Burgaard, CEO

# Vores 5 CSR-mål

Med Verdensmålene som ramme arbejder vi på disse fem mål frem mod 2024/25. Vi følger op på fremdriften årligt.

## Mål 1: Erstatte animalske ingredienser med plantebaserede



### SDG-mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Sikre bæredygtige produktions- og forbrugsformer.

#### Langsigtet mål

Vi vil erstatte 39.000 tons animalske proteiner med plantebaserede alternativer i udvalgte fødevarsystemer i 2024/25.

#### Status på målet

I 2019/20 har vi samlet erstattet 23.516 tons animalsk protein i 60 forskellige lande.

## Mål 2: Øge brugen af dansk-produceret foderprotein frem for importeret



### SDG-mål 15: Livet på land

Beskytte, genoprette og støtte bæredygtigt brug af økosystemer på land, bekæmpe ørkendannelse, standse udpining af jorden og tab af biodiversitet.

#### Langsigtet mål

Vi vil implementere mindst 10.000 tons kartoffelsprotein i dansk foder 2024/25.

#### Status på målet

I 2019/20 har vi implementeret 5.228 tons kartoffelprotein i dansk dyrefoder.



### Mål 3: Mindre brug af plantebeskyttelsesmidler



#### SDG-mål 15: Livet på land

Beskytte, genoprette og støtte bæredygtigt brug af økosystemer på land, bekæmpe ørkendannelse, standse udpining af jorden og tab af biodiversitet.

#### Kortsigtet mål

Vi vil reducere brugen af plantebeskyttelse mest muligt gennem rådgivning af avlerne. Afhængigt af vejret er målet 10–30% hvert år.

#### Status på målet

I 2019/20 anbefalede vi at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler med 15,3%.

#### 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 2019/20 lavede vi 3.220 nye krydsninger med fokus på højere sygdomsresistens.

### Mål 4: Trivsel, sikkerhed og diversitet



#### SDG-mål 8: Anstændige jobs og økonomisk vækst

Fremme vedvarende, inklusiv og bæredygtig økonomisk vækst, fuld og produktiv beskæftigelse samt anstændigt arbejde til alle.

#### 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 2019/20 er status følgende:

- 0% kvinder i KMC's bestyrelse
- 12,5% kvinder i KMC's International Management Committee
- 42/58% kønsfordeling (k/m)
- 12,9% personaleomsætning
- 2,29% sygefravær.

### Mål 5: Nedsætte ressourceforbrug og øge rensning af spildevand



#### SDG-mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Sikre bæredygtige produktions- og forbrugsformer.

#### Langsigtet mål 1

Målet er at reducere energiforbruget per ton forarbejdet stivelse med 10% i 2024/25 ift. referenceåret 2017/18.

#### Status på målet

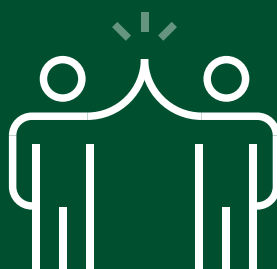
I 2019/20 har vi reduceret energiforbruget per ton forarbejdet stivelse med 7,4 % ift. 2017/18.

#### Langsigtet mål 2

Målet er at rense 100% af spildevandet på vores eget renseanlæg til en rensegrad, hvor spildevandet kan udledes direkte til recipient i 2024/25.

#### Status på målet

I 2019/20 rensede vi 97% af spildevandet på eget renseanlæg til en rensegrad, hvor spildevandet kan udledes direkte til recipient.



# Klimaansvarlighed fremmer plantebaserede fødevarer

Inden for de seneste år er forbruget af plantebaserede fødevarer steget markant og har i den vestlige verden efterhånden udviklet sig til en megatrend. Nogle er gået *all in* på veganisme. Andre har indført en ugentlig kødfri dag. Og nogle tredje er flexi- pesci- eller vegetarer.

Fælles for dem alle er, at de orienterer sig mod nye typer måltider og principper, og hos de fleste er klimaansvarlighed centralt. Hos KMC mener vi, at vores ingredienser kan være med til at understøtte dette fokus. Vi udvikler fødevareingredienser og stiller demo-kits til rådighed for vores kunder, så vi i større eller mindre grad kan erstatte animalske ingredienser med kartoffelbaserede – der i sagens natur er plantebaserede.

## 39.000

KMC vil erstatte 39.000 tons animalske ingredienser med kartoffelbaserede i 2025.

I vingummier erstatter vi den animalske gelatine med modificeret stivelse. Vi udvikler opskrifter på ost, hvor vi reducerer mælkeprotein – samt mayonnaise, hvor vi erstatter æggeblomme. Altsammen med ingredienser fra vores kartofler.

### Slutbrugeren skal ikke mærke forskel

Vores fornemste opgave raden rundt er at sikre, at forbrugeren ikke mærker forskel på, om der er brugt animalsk eller kartoffelbaserede ingredienser i varen. Derfor arbejder vi blandt andet med tekstur og bid, så vi rammer både kundernes og slutbrugerens forventninger til, hvordan vingummien skal se ud, føles og smage.

### Øget fokus på CO<sub>2</sub>-udledning fra fremstilling til butikshylde

Hos KMC vurderer vi, at der inden for den nærmeste fremtid vil blive stillet krav om større gennemsigtighed i forhold til ingredienser og klimaaftryk.

Bæredygtighed og miljø bliver kun vigtigere, og det er muligt, at både vi og vores kunder i højere grad skal kunne redegøre for, hvor meget den enkelte fødevarer har påvirket CO<sub>2</sub>-udledningen fra fremstilling til butikshylde.

Her mener vi, at vi kan gøre en positiv forskel for vores kunder. I 2025 vil vi øge andelen af kartoffelbaserede ingredienser, der kan erstatte animalske, til 39.000 ton. På den måde vil vores kunder i stigende grad kunne udskifte de animalske ingredienser med kartoffelbaserede alternativer.

| Regnskabsår                                                  | 17/18  | 18/19  | 19/20  | 24/25  |
|--------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Tons kartoffelbaserede ingredienser, som erstatter animalske | 18.514 | 19.779 | 23.516 | 39.000 |

## Danske afgrøder associeres med bæredygtighed

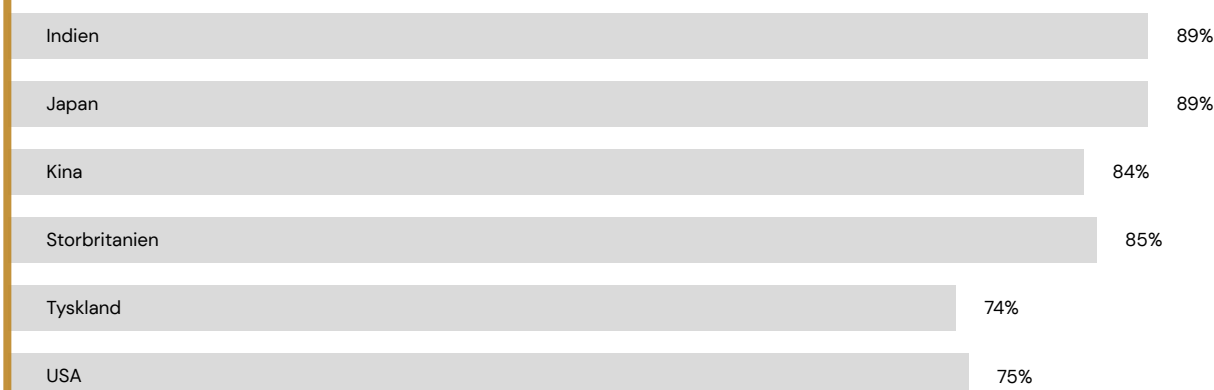
Danske afgrøder er ikke kun garant for høj kvalitet. De bliver i stigende grad forbundet med bæredygtighed.

Ifølge det offentligt-private partnerskab Food Nation og deres indsigtsanalyse fra 2020 fremgår det, at kvalitet, bæredygtighed og fødevarer sikkerhed er blandt de kvaliteter, udenlandske beslutningstagere forbinder danske afgrøder med.

Men ifølge direktør hos Food Nation, Lise Walbom, er der et stort uforløst potentiale for fødevarerproducenter i at gøre mere ud af bruge bæredygtighed som strategisk salgsargument. Især på eksportmarkeder:

# 83%

af respondenterne mener, at bæredygtighed vil spille en større rolle i fremtiden.



Kilde: Insight report on Denmark as a food nation 2020

”Opmærksomheden på klima og FN’s verdensmål er accelereret, og hvis vi skal imødekomme kravet om at reducere CO<sub>2</sub>-belastningen fra fødevarerproduktion, skal vi kigge på, hvordan vi kan balancere mængden af animalske ingredienser. Der er mange fødevarer virksomheder, der har en lang historie med bæredygtig fødevarerproduktion – men de tager det for givet og kan sagtens gøre mere ud af at fortælle om det”.

Indsigtsanalysen viser også, at 83 procent af de adspurgte internationale respondenter i gennemsnit mener, at bæredygtighed vil komme til at spille en større rolle for deres virksomheder i de kommende år (se figuren nedenfor). Mange danske fødevarerproducenter har altså en oplagt mulighed for at skrue op for fortællingen om, hvordan de gør en positiv forskel for den grønne dagsorden:

”KMC tilbyder nogle innovative løsninger, der kan accelerere innovationen inden for det plantebaserede marked. Både de og deres kunder sidder med en kæmpe viden og erfaring, der styrker deres position på deres eksportmarkeder. Den må de endelig ikke holde igen med,” siger Lise Walbom og afslutter:

”Der er ingen tvivl om, at vi i de kommende år kommer til at se mange nye og spændende alternativer til animalske produkter. Og her kan KMC komme til at spille en stor rolle”.

### Vidste du, at:

kartoffelstivelse er det ideelle plantebaserede alternativ til animalsk gelatine, der traditionelt anvendes i vingummier. Hos KMC har vi ansatte, der udelukkende arbejder med at udvikle vingummier med kartoffelstivelse, så den opnår den rette konsistens og mundfylde.

KMC-mål 2:

Øge brugen af danskproduceret foderprotein  
frem for importeret

15 LIVET  
PÅ LAND

# Lokalt dyrket kartoffel- protein i dansk foder – det bæredygtige valg

For at mindske behovet for importeret foderprotein vil  
KMC levere 10.000 tons kartoffelprotein til dansk landbrug  
i 2024-25 – og vi er godt på vej.

## Vidste du, at:

Kartoffelproteinet er udvundet af  
en sidestrøm fra den eksisterende  
produktion af kartoffelstivelse?  
På den måde kan vi udvinde dansk-  
produceret protein inden for samme  
arealanvendelse og miljøbelastning.



“Vi har sat os målet om at levere 10.000 tons kartoffelprotein til det danske landbrug i 2024-25. På den måde kan landmændene udnytte de ressourcer, der allerede er her, frem for at importere proteinkilder langvejs fra. Vi har sat nye kræfter ind på projektet og forventer et positivt forløb.”

Jesper Burgaard, CEO

Foder til smågrise og andre dyr består af en lang række forskellige næringsstoffer og proteinkilder. Protein fylder typisk godt i foderblandingerne og er ofte importeret langvejs fra. Her kan kartoffelprotein spille en positiv rolle, da kartofflen er dyrket i Danmark med et beskedent klimaaftryk.

Kartoffelproteinet er udvundet af en sidestrøm fra den eksisterende produktion af kartoffelstivelse. På den måde kan vi udvinde danskproduceret protein inden for samme arealanvendelse og miljøbelastning. Mange danske landmænd dyrker selv kartofler på marken og får kartoffelproteinet retur i foderet til deres dyr. Dertil kommer kartofflens række af gode egenskaber, som bidrager til optimal fodring af dyrene.

I KMC arbejder vi derfor på at øge andelen af kartoffelprotein i foder til danske smågrise. Samtidig arbejder vi på, hvordan kartoffelprotein kan få plads i foder til andre dyregrupper.

#### Dansk og konkurrencedygtigt

Kartoffelprotein er ikke nogen ny råvare og er flittigt anvendt i foderblandinger gennem de seneste 30 år. Indtil nu har man brugt en begrænset mængde kartoffelprotein i dansk smågrisefoder, men med ny viden om kartoffelprotein er det nu muligt at benytte en større andel med positive resultater.

Den hidtidige begrænsede brug af kartoffelprotein hænger også sammen med, at der tidligere ikke var nok kartofler til rådighed. Efter EU-kvoterne blev fjernet i 2011 er der dog produceret dobbelt så mange kartofler og på mere effektiv vis. Kartoffelprotein er nu fuldt ud konkurrencedygtigt på linje med andre proteinkilder.

#### Kartofflen som dansk foderprotein

Ernæringsmæssigt har kartoffelprotein en bedre aminosyreprofil end de fleste andre plantebaserede proteinkilder, hvilket betyder, at dyrene fordøjer proteinet optimalt. På den måde udledes også mindre kvælstof med den gylle, der bruges som gødning på de danske marker.

Smågrise kan have problemer med fordøjelsen umiddelbart efter, de er vænnet fra soen, hvilket i de sværeste tilfælde kræver medicin. I KMC er vi derfor i gang med at undersøge, hvordan vi kan levere råvarer til foderblandinger, der bedre imødekommer disse udfordringer, til en lang række dyr.

# 5.228

KMC solgte i år 5.228 tons kartoffelprotein til det danske landbrug.

#### Udvikling i salget af foderprotein

| Regnskabsår                                    | 17/18 | 18/19 | 19/20 | 24/25  |
|------------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|
| Tons kartoffelprotein solgt til dansk landbrug | 5.846 | 4.856 | 5.228 | 10.000 |

# Mindre sprøjtning kræver gode forbindelser

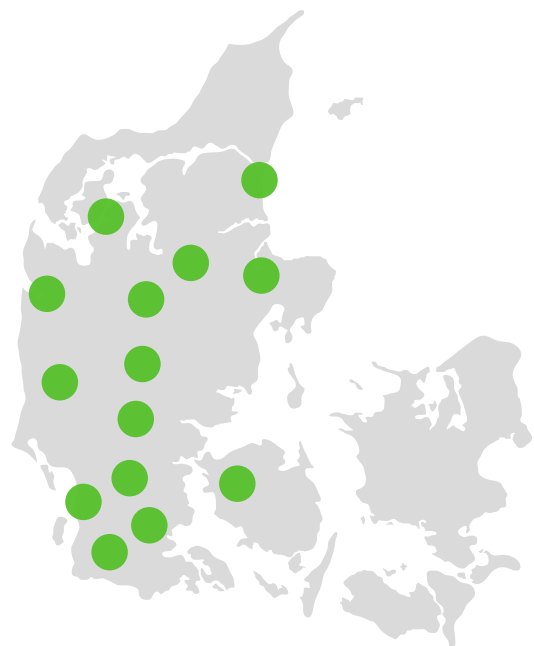
Kartoflen dækker to procent af det danske landbrugsareal. Den er både klimavenlig og anvendelsesrig, men sårbar over for sygdomme.

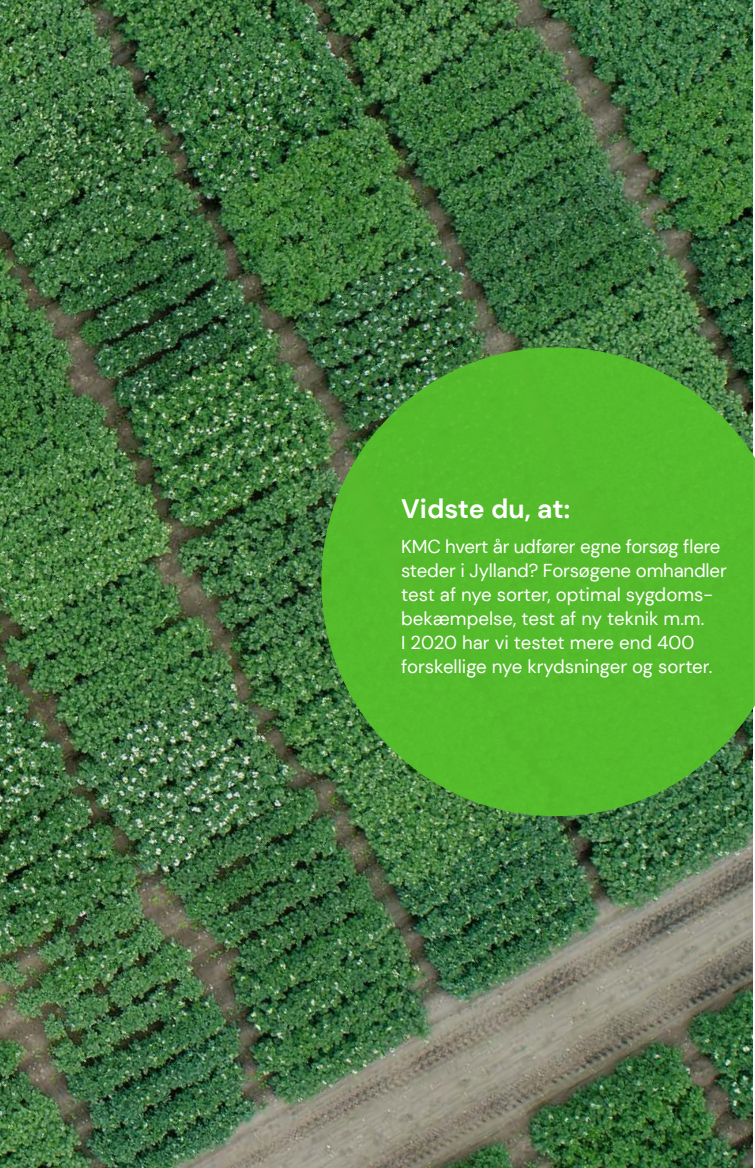
Det skyldes primært, at kartofler – og grøntsager generelt – er mere følsomme over for sygdomme end andre typer afgrøder.

Svampesygdomme som skimmel og bladplet er meget vejrafhængige – tørre, varme somre er dårlig nyt for sygdommene, mens fugtigt vejr med temperaturer mellem 18–22 °C giver dem gode betingelser for at sprede sig. I løbet af en sæson er der behov for at sprøjte regelmæssigt – særligt imod svampesygdomme, som potentielt kan ødelægge en mark fuldstændig på bare fem dage.

Vi har alle interesse i at reducere forbruget til et minimum. Og hvordan kan vi gøre det? Det kræver gode forbindelser til vejrguderne. Men også til internettet og EU-lovgiverne.

▼ Hver af de grønne cirkler rummer en tilpasset sprøjteanbefaling på baggrund af lokale vejrdata.





# 10.000+

Målet er at komme op på mindst 10.000 nye krydsninger om året i 2024/25.

## Vidste du, at:

KMC hvert år udfører egne forsøg flere steder i Jylland? Forsøgene omhandler test af nye sorter, optimal sygdoms-bekæmpelse, test af ny teknik m.m. I 2020 har vi testet mere end 400 forskellige nye krydsninger og sorter.

## 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 leverer på andre nødvendige parametre som fx stivelsesindhold. KMC arbejder målrettet på at få en ny, modstandsdygtig sort i jorden. Tidshorisonten er 5-7 år.

| Regnskabsår  | Antal krydsninger |
|--------------|-------------------|
| 2018/19      | 2.450             |
| 2019/20      | 3.220             |
| 2020/21      | ca. 3.500         |
| 2024/25, mål | 10.000            |

## Indsats 1: Skimmelvarsling

I vækstsæsonen 1. juni – 15. september rådgiver KMC Agro kartoffelavlerne to gange ugentlig på baggrund af lokal vejrinfor. På den måde har avlerne hele tiden opdateret viden om, præcis hvor meget der skal sprøjtes for at undgå skimmel. Websitet har 20.000 besøg hen over sæsonen.

I den varme, tørre sommer i 2018 anbefalede KMC Agro at nedbringe forbruget af plantebeskyttelsesmidler med knap en tredjedel, mens rådgivningen i mere almindelige, fugtige somre kan nedbringe forbruget med 10-15 procent.

### Reduktion af plantebeskyttelsesmidler via rådgivning

|      |       |
|------|-------|
| 2020 | 15,3% |
| 2019 | 10,3% |
| 2018 | 32,6% |

### Nye muligheder med CRISPR-teknik

En måde at bevare de positive egenskaber ved en bestemt sort – og blot tilføje resistens – er at benytte CRISPR-teknikken. Her kan fx bruges en bakterie til at skabe mutationer i plantens DNA, så der opstår en mutation, som er mere modstandsdygtig over for sygdommen. Præcis som en vaccine, der forbedrer vores immunforsvar.

På den måde tilfører man udelukkende den kendte sort denne ene nye egenskab. Lykkes manøvren kan det halvere forbruget af plantebeskyttelsesmidler – og skære 3-6 år af arbejdet med at udvikle en ny sort.

I dag må teknologien kun bruges i europæiske laboratorier – og ikke på marker – fordi den støder på EU's GMO-regulering. CRISPR er til gengæld i fuld drift eksempelvis i USA og Canada. Hos KMC arbejder vi sammen med Aalborg og Københavns universiteter, så vi er klar til at gå i gang med det samme, når EU forhåbentlig godkender tekniken.



**KMC er et godt sted at være.** Det er hjertet i vores virksomhed. Medarbejdere, der trives, er forudsætningen for, at vi som virksomhed har det overskud og engagement, som konstant innovation kræver.

Bæredygtighed er i vores DNA. Vi er født sådan, og vi vil for altid bestræbe os på at blive mere cirkulære, mere ressourcebesparende, mere klimavenlige.

Men vi ved også godt, at vi ikke kan løfte opgaven alene. Vi vil derfor fortsætte med at søge nye muligheder, større samarbejder og innovative medarbejdere.



**Kartoffelmelcentralen**

Herningvej 60  
7330 Brande  
Danmark

T: +45 9642 5555  
[www.kmc.dk](http://www.kmc.dk)

**Tekst:**

Publico

**Design:**

Ineo Designlab

