



2023/2024

# ESG RAPPORT

Lokalt & økologisk



# Agenda

## Introduktion

Lidt om os, der siger meget om os	3
Lokalproducerede varer til lokale kunder	4
Mød Bad Company Spirits	5
Local Spirits i tal	6
Local Spirits i ESG resultater	7

## ESG målsætninger, initiativer og resultater

<b>Environment</b>	<b>8</b>
Cirkulær emballage skal ændre spiritusindustrien	10
ecoSPIRITS	11
CASE – Scandic	12
Local Spirits sætter økologi på dagsordenen	13
CASE – Roskilde Festival	14
Et lokalt fokus i øjenhøjde med kunder og producenter	15
CASE – Hotel Villa Copenhagen	16
<b>Social</b>	<b>17</b>
<b>Governance</b>	<b>19</b>

## Teamet bag Local Spirits



# Lidt om os, der siger meget om os

## Et frisk pust i en støvet industri

Local Spirits er Danmarks dedikerede B2B-distributør af lokal spiritus og associerede produkter. Vi samler de fremmeste lokale producenter ét sted og leverer deres produkter dag-til-dag i hele Danmark.

I takt med at den danske spiritusscene er vokset, har vi udvidet sortimentet, så det i dag rummer alt fra gin til rom, whisky, vermouth, likør, frugtvin, mixere, sirup og alkoholfri. Alt sammen af højeste kvalitet.

Local Spirits har sit afsæt i den danske produktion og har derfor markedets skarpeste priser på lokale og økologiske produkter. Vi er altid opdateret på, hvad der sker på den danske spiritusscene og er med til at udfordre traditioner og dogmer i branchen med nye lokale produkter.

## Cirkularitet i fokus

Siden 2023 har Local Spirits været dansk franchisetager af ecoSPIRITS – verdens første cirkulære teknologi til levering af

spiritus. Det gør det både billigere og mere klimavenligt at købe vores spiritus. Med ecoSPIRITS leverer vi nemlig vores bestsellere på genbrugelige 4,5l ecoTOTES. Sammen med ecoSPIRITS arbejder vi for at gøre spiritusbranchen og HORECA til en del af den cirkulære økonomi.

## Lokal og økologisk

Det er to ord, som vi tager med i vores beslutninger hos Local Spirits. Som vores tagline måske afslører, er vores mission nemlig at være den førende distributør for danske mikro-destillerier og promovere lokalt og økologisk certificeret spiritus og associerede produkter.

## Det sikre grønne leverandørvalg

Vores produkter er udvalgt med omhu og med fokus på lokal produktion, økologi og klimavenlig emballage. Alle produkter er premium, flot designet og godt prissat. Du er derfor i trygge hænder, når du handler hos os, hvad end du driver specialhandel, bar, restaurant, hotel eller festival.



# LOCAL SPIRITS



# Lokalproducerede varer til lokale kunder

Local Spirits distribuerer lokale produkter til lokale kunder. Det betyder, at vi har et tæt samarbejde med lokale mikroproducenter og kender deres muligheder og udfordringer.



- 1 Bad Company Spirits
- 2 Bite
- 3 Copenhagen Winery
- 4 Decideret
- 5 Den Klodsede Bjørn
- 6 Elg Spirits
- 7 Ellenor
- 8 Empirical
- 9 Frederiksdal
- 10 Local Spirits Distilled
- 11 Mosgaard
- 12 Muri
- 13 Nordisk Brænderi
- 14 Oh Deer Tonic
- 15 Quench & Tickle
- 16 Sall Distillery
- 17 Skotlander
- 18 Snaps Bornholm
- 19 Stauning
- 20 Trolden Distillery
- 21 Vigmosegaard
- eS Local Spirits lager  
ecoPLANT
- LOCAL SPIRITS Local Spirits kontor

*Local Spirits' ene co-founder Frederik Plum ejer og driver spiritusforretningerne Den Sidste Dråbe. Derfor har vi også udvalgte importprodukter særligt inden for NO&LO kategorien, herunder et stærkt udvalg af vermouth.*

# Mød Bad Company Spirits -en lokal og økologisk producent på ecoSPIRITS

## Lokal og økologisk – og på ecoTOTE

Til højre ser du Jens Lund. Jens er producenten bag Bad Company Spirits og et eksempel på en producent, der rammer hele paletten hos Local Spirits. Hans produkter består af lokalt producerede og økologiske likører samt to vermouther. Derudover findes alle hans fire likør-produkter også på ecoTOTES, der er vores cirkulære emballageformat. Bad Company Spirits og Local Spirits er derfor et perfekt match – som vi ville kalde det.

Da vi startede samarbejdet med Bad Company Spirits, bestod virksomhedens portefølje kun af et enkelt produkt: Bad Boy Coffee Liqueur – dog ikke i det øko-format, vi kender i dag. Dengang stod Jens i en kælder på Vesterbro og udførte alle opgaver, lige fra brygning af kaffe til forsendelse. Med kun 24 timer i døgnet blev Local Spirits distributør for virksomheden for at frigive tid til Jens' egentlige passion: at skabe lokale produkter af højeste kvalitet til det danske marked.

Det må man sige, at han er lykkedes med. I dag har han fire forskellige økologiske likører og to vermouther, som serveres på alt lige fra brune bodegæer til landets bedste cocktailbarer og Villa Copenhagen. Det er en rejse, vi hos Local Spirits er stolte af at være en del af. Vores tætte samarbejde har gjort det muligt at få Bad Companys produkter på Roskilde Festival efter deres øko-certificering og senere til Scandic Hotels, hvor de findes på ecoTOTES.

Klik på billedet til højre for at høre Jens fortælle om samarbejdet.



*Local Spirits i tal*

**Vi er et lille team, der arbejder for at skabe store forandringer i en konventionel industri**

**977.000 kr.**

Resultat før skat

**6**

Medarbejdere

**475+**

Aktive kunder

**370+**

Produkter

Data fra regnskabsåret 23/24

# Et par resultater som vi er meget stolte af:



## 71%

Vi har øget samarbejdet med de danske producenter, således at 71% af vores salg kommer fra deres produkter i 2023/24 mod 51% i 2019/20.



## 42%

Vi har aktivt fremmet brugen af emballage med væsentligt lavere CO<sub>2</sub>e-aftryk end engangsglasflasker, hvilket har resulteret i, at 42% af vores salg i 2023/24 nu kommer fra produkter i bulk-format, sammenlignet med kun 9 % i 2019/20.



## 54%

Vi har øget den økologiske andel af vores salg til 54% i 2023/24 fremfor 32% i 2019/20.

2023/24

# ENVIRONMENTAL





# Environmental

## Intro

Lokal og økologisk – med andre ord prioriterer vi vores produkter ud fra, om de er danske og økologiske. Som et tillæg har vi i de seneste år tilføjet et kriterium om, at produkterne om muligt skal komme i et emballageformat, der har et væsentligt lavere CO<sub>2</sub>e-aftryk end konventionelle glasflasker. Helst går vi efter at afkrydse alle tre bokse, når vi tager nye produkter ind i sortimentet, men en gylden regel hos Local Spirits har siden 2021 været, at minimum én af de tre skal indgå.

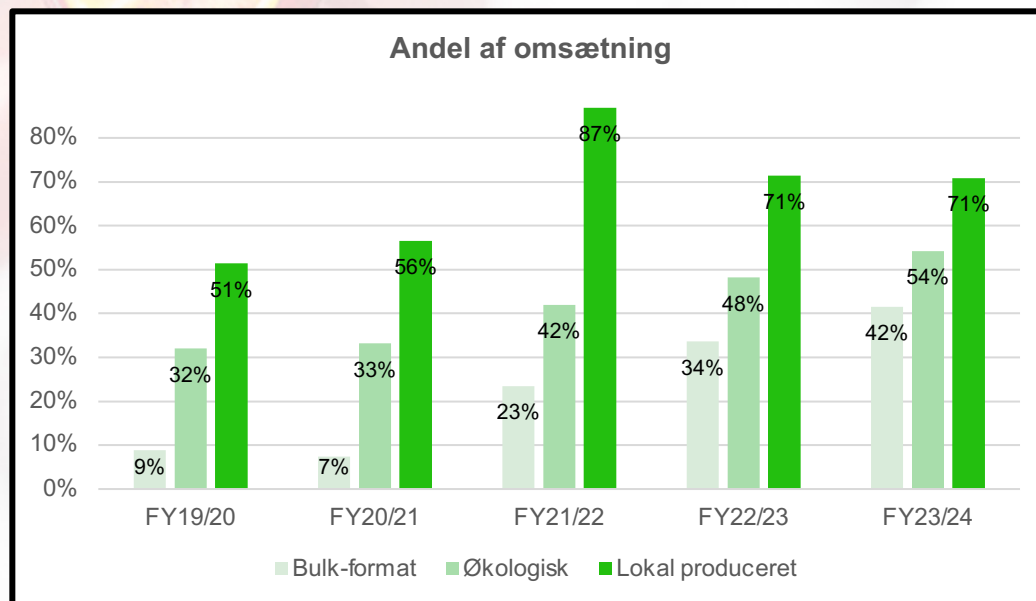
På denne side kan du se nogle highlights af vores indsatser, som vi også vil dykke mere ned i på de næste par sider.

## Mål for FY24/25

- Få 5 nye produkter på ecoTOTES.
- Øge salgsandelen af spiritus på mere klimavenlig emballageformat med 5%.
- Øge den økologiske omsætning med 5%.
- Styrke samarbejdet med relevante aktører om at fremme cirkulær emballage.

## Indsatser i FY23/24

- Tilslutning fra to nye producenter til ecoSPIRITS.
- Udvidelse af sortimentet på ecoTOTE fra 9 produkter til 20 produkter.
- Konvertering af +50 kunder til cirkulær levering på ecoTOTES.
- Sikret økologisk mulighed inden for stort set alle produktkategorier på vores website ved at udvide samarbejdet med nuværende producenter og starte samarbejdet med nye producenter.
- Styrket public affairs om cirkulær emballage og økologi i spiritusbranchen gennem samarbejdet med VANA, Økologisk Landsforening og New Loop.



# Cirkulær emballage skal ændre spiritusindustrien

## Fra glasflasker, over plastikdunke til cirkulære ecoTOTES

Hos Local Spirits vil vi gerne gøre vores for at mindske CO<sub>2</sub>e-udledningen relateret til spiritusproduktion. Derfor arbejder vi med at fremme brugen af bulk-varer frem for konventionelle glasflasker, der typisk omsmeltes efter kun at have været brugt én gang.

Det betyder, at en række af vores bestsellers findes på plastikdunke og BIBs, hvorfra det er nemt at tappe over på den samme glasflaske igen og igen. Siden begyndelsen i 2017 har vi videreudviklet konceptet og kunne pr. marts 2023 stolt kalde os franchisetager af ecoSPIRITS. ecoSPIRITS er et closed-loop distributionssystem, hvor den samme emballage – såkaldte ecoTOTES på 4,5 liter – bliver rensat og genopfyldt mindst 150 gange og herved reducerer CO<sub>2</sub>e-udledningen 60-90 % ift. alternativene. Genbrug er nemlig klart at foretrække over genanvendelse, når vi leder efter måder at mindske vores klimaaftryk på, da omsmelting til ny emballage kræver meget energi.

## Klare glasflasker kræver nyt glas

Emballage er en af de væsentligste faktorer, der bidrager til vores CO<sub>2</sub>e-fodaaftryk i spiritusindustrien. Kigger man på de forskellige emballageformer, er glas den tungeste i forhold til CO<sub>2</sub>e-udledning – både når man skal producere og transportere det. Selvom vi er blevet bedre til at genanvende glas – særligt i Europa – er der rigtig meget CO<sub>2</sub>e at spare ved genbruge glas. Dette er især relevant i spiritusindustrien, hvor nye glasflasker dominerer på grund af traditionen for klare flasker, som kun kan indeholde en lille mængde genanvendt glas. Dertil er både vægten af og formen på glasflasker upraktisk, hvilket gør dem dyre at transportere. Ved at erstatte de tunge glasflasker med stabelbare ecoTOTES kan der transporteres meget mere spiritus pr. transport, og derved spares en masse brændstof. ecoSPIRITS er altså løsningen på et stort problem.



Fra  
konventionel  
glasflaske  
CO<sub>2</sub>e-aftryk pr. 70cl: 956g



Til 10L  
plastikdunk  
CO<sub>2</sub>e-aftryk pr. 70cl: 110g



Til cirkulær  
4,5L ecoTOTE  
CO<sub>2</sub>e-aftryk pr. 70cl: 39g

CO<sub>2</sub>e-aftrykkene er baseret på ecoSpirits' Impact Calculator 2.1, der er lavet i samarbejde med Deloitte. CO<sub>2</sub>e-aftrykket inkluderer ikke likøren indeni emballagen.

# ecoSPIRITS – et closed-loop distributionssystem

## Innovativt closed-loop distributionssystem

ecoSPIRITS er de første i verden til at udvikle en cirkulær leveringsløsning til spiritus, der markant reducerer CO<sub>2</sub>e-aftrykket sammenlignet med industristandarderne og samtidig minimerer emballagespild. Dette er muligt takket være deres closed-loop distributionssystem, som næsten fuldstændigt fjerner emballageaffald gennem hele værdikæden – fra produktion til servering – ved at erstatte traditionelle glasflasker med genanvendelige 4,5 liters enheder, kendt som ecoTOTES.

Dette system giver en dokumenteret CO<sub>2</sub>e-reduktion på 60-90 % og reducerer glas- og papaffald med 95 % sammenlignet med engangsemballage. Beregninger er udført med ecoSPIRITS' Impact Calculator 2.1 i samarbejde med Deloitte, og mere information kan fås ved henvendelse.

## Imødekommen af EU's udvidede producentansvar

VANA, der er stiftet og ejet af Danmarks største branche- og erhvervsorganisationer for at hjælpe danske virksomheder med at løfte det udvidede producentansvar, udtrykker også, at ecoSPIRITS er en helhedsorienteret løsning, der kan hjælpe de danske virksomheder med at leve op til de krav, som EU's udvidede producentansvar sætter.

Administrerende direktør Marianne Roed Jakobsen fremhæver i et interview ecoSPIRITS som en god case for VANA, fordi det er en genbrugsløsning, og derfor har den højeste standard, for hvordan vi påvirker miljøet. Se interviewet [her](#).

På næste side kan du læse om, hvordan vi har hjulpet Scandic Hotels med at reducere deres CO<sub>2</sub>e-udledning på kædens 27 danske hoteller med afsæt i ecoSPIRITS' cirkulære teknologi.

**100+**

Venues med ecoTOTES



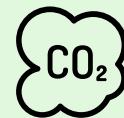
**20**

produkter på ecoTOTES



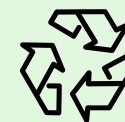
**6,4 t**

CO<sub>2</sub>e besparet



**6,7 t**

mindre affald



Data fra regnskabsåret 23/24 baseret på ecoSPIRITS' Impact Calculator 2.1.



# CASE – Scandic

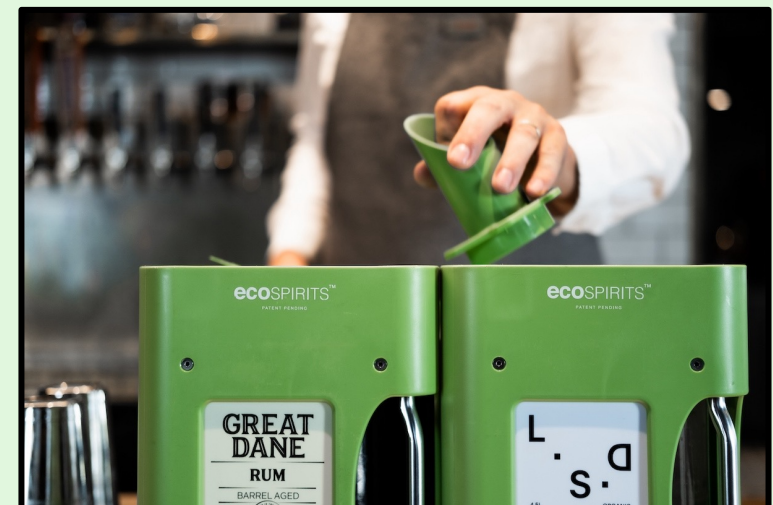
## En bæredygtig fremtid

Scandic kæden har som Danmarks største hotelkæde skabt en ambitiøs vision om en bæredygtig fremtid, hvor der er fokus på cirkularitet, genbrug og nytænkning af måder, hvorpå vi kan passe endnu bedre på miljøet.

Dette har blandt andet betydet, at de siden maj 2022 har købt dansk og økologisk spiritus hos Local Spirits. I oktober 2024 blev samarbejdet udvidet, så Local Spirits nu er hovedleverandør af spiritus til alle Scandics hoteller i Danmark. Spiritussen leveres via vores cirkulære ecoTOTEs, hvilket reducerer både CO<sub>2</sub>e-udledningen og affaldsmængden betydeligt. Scandics F&B Direktør, Karsten Felvang, udtrykker stor entusiasme for samarbejdet:

*”Som Danmarks største hotelkæde er det vores ansvar at gå forrest i den grønne omstilling, når det kommer til at udvikle nye samarbejder og måder at arbejde på. Vores samarbejde med Local Spirits og ecoSPIRITS betyder ikke bare, at vi kan servere økologisk og dansk spiritus på alle vores danske hoteller, men også at vi med ecoTOTES kan prale af vores spiritus leveres i cirkulær emballage, der kan genbruges mindst 150 gange.”*

Se hele Scandics præsentation af samarbejdet [her](#).



# Local Spirits sætter økologi på dagsordenen

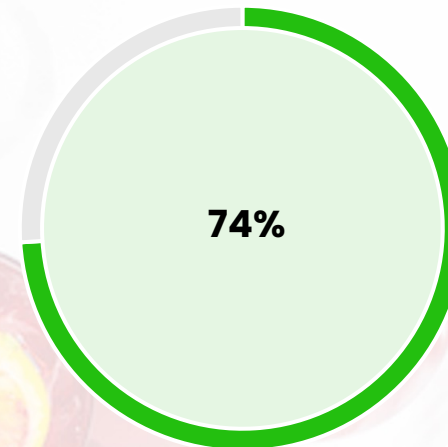
## Fokus på økologi

Hos Local Spirits sætter vi økologi på dagsordenen i spiritusindustrien. Vi vil gerne gøre det nemt at købe økologisk og lokalt. Derfor er 40% af vores sortiment økologisk, og vi arbejder hele tiden på at tilbyde endnu flere økologiske produkter sammen med vores samarbejdspartnere. I regnskabsåret 2023/24 kom 54% af vores salg fra økologiske produkter. Det er heldigvis en udvikling, der stiger fra år til år, efterhånden som Local Spirits distribuerer for flere øko-producenter og bliver leverandør af spiritus og associerede varer til det voksende antal af øko-fokuserede kunder.

## Samarbejde med Økologisk Landsforening

Når man tænker på økologi, falder tanken oftest på fødevarer frem for drikkevarer. Men faktisk spiller økologiske drikkevarer en betydelig rolle, når man måler deres indvirkning – for eksempel i kilo. Størstedelen af al spiritus produceres på korn, der dyrkes på markerne. Efterfølgende bliver kornet forarbejdet og destilleret til velkendt spiritus som vodka og gin.

Selvom Danmark ligger i front, når det gælder økologi, er der stadig plads til forbedring. Vi vil gerne være med til at støtte op om mere økologi i Danmark, der både gavner biodiversiteten og grundvandet. Derfor er vi medlem af Økologisk Landsforening, så vi sammen med dem kan få et større fokus på økologi i drikkevareindustrien.

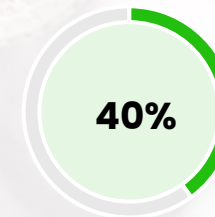
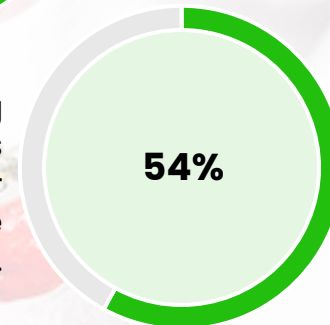


## Ordrer med økologi

74% af alle ordre indeholder økologiske varer.

## Økologisk omsætning

54% af vores omsætning kommer fra økologiske produkter.



## Økologisk sortiment

40% af vores sortiment er økologisk certificeret.

Baseret på data fra FY23/24

# CASE – Roskilde Festival

## Krav om økologiske drikkevarer giver plads til danske produkter

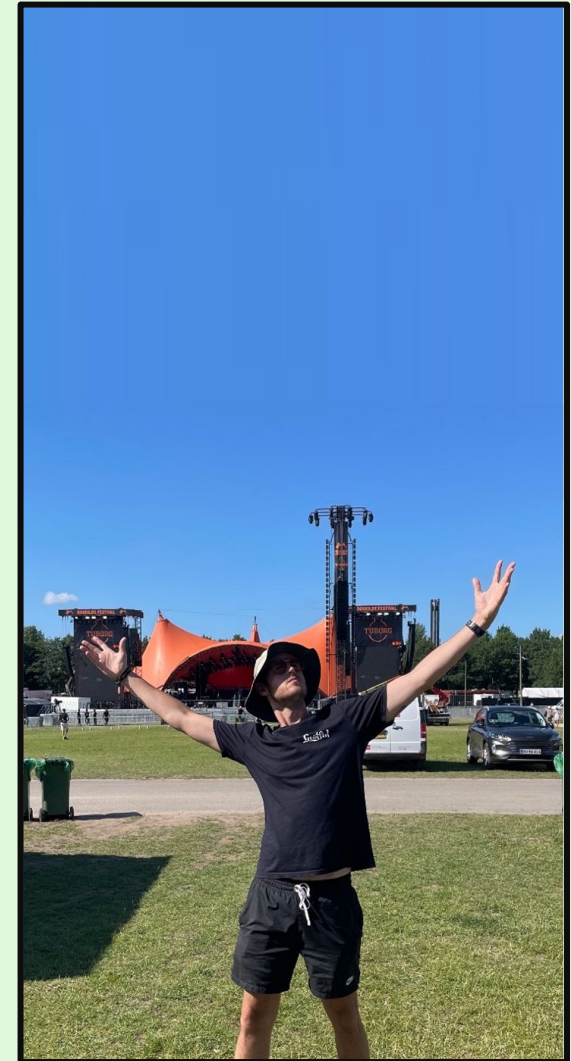
Roskilde Festival er en af Europas største musikfestivaler, og har, udover musik, også et stærkt fokus på bæredygtighed og økologi. Festivalen har gennem flere år arbejdet aktivt for at reducere sin miljøpåvirkning og fremme økologiske initiativer. Dette inkluderer at tilbyde økologisk mad og drikke til festivaldeltagerne, fremme genbrug og affaldssortering samt støtte bæredygtige projekter.

Og særligt den førstnævnte er vigtig for os. Med et mål om 90% økologi på mad og drikkevarer, er Local Spirits blevet officiel samarbejdspartner og hovedleverandør af spiritus og sirupper til festivalen. Det har givet de danske spiritusbrands i Local Spirits en unik mulighed for at komme ind på festivalen med sine produkter.

## Omlægning til økologi

I løbet af de 6 års samarbejde, som Local Spirits har haft med Roskilde Festival, har vi også arbejdet proaktivt med at omlægge flere produkter til at være økologiske. Det har betydet, at der i 2019 blev produceret en 100% økologisk Great Dane Rum fra Skotland til festivalen, der også har fundet plads i vores faste sortiment. Ydermere er Bad Company Spirits' likører i 2022 blevet økologisk certificeret; netop for at kunne indgå i sortimentet til Roskilde Festival.

Sammen med festivalen har Local Spirits sat økologi på dagsordenen i spiritusbranchen, ligesom vores mindre CO<sub>2</sub>e-udledende bulk-leveringsformat er vokset ud af festivalens høje ambitioner på egne, branchens og planetens vegne. Det har bl.a. betydet, at Local Spirits og Roskilde Festival i fællesskab har vinket farvel til flere af de glas-containerne, der førhen skulle bruges til at håndtere de store mængder engangsglas på festivalen.





# Et lokalt fokus i øjenhøjde med kunder og producenter

Local Spirits er, som navnet antyder, vokset ud af en ambition på det lokales vegne. Vi blev grundlagt i 2016 med det klare formål at skabe en distributionsplatform for danske mikroproducenter, og denne mission er fortsat kernen i vores forretning. Vi har bevidst valgt ikke at blive en "one-stop-shop" for multinationale selskabers globale brands, men i stedet støtte lokale producenter. Det giver dem mere frihed til at tage chancer i produktionen, som markedet nyder godt af i form af spændende og nyskabende produkter.

Derudover betyder vores lokale fokus, at vi forkorter afstanden mellem producent og slutforbruger – både i antal led i værdikæden og i fysiske kilometer. Vi forpligter os nemlig til primært at arbejde med – og for – lokale uafhængige producenter. På den måde kan vi være med til at fremme det lokale liv i begge ender af forsyningskæden og reducere transportens miljøpåvirkning fra import og eksport.

I løbet af det sidste år har vi systematiseret vores kerneværdier, som en del af vores ansøgning om at blive B Corp-certificeret. Helt konkret har vi lavet to lokale forpligtelser, der skal hjælpe os med at forblive tro mod vores mission og sikre, at vi aldrig glemmer vores ophav.



Hos Local Spirits tilbyder vi et nøje udvalgt sortiment af de bedste danske produkter. Vi arbejder tæt med vores leverandører for at sikre løbende udvikling og kvalitet. Ved at distribuere for de danske producenter hjælper vi dem med at fokusere på udvikling af nye, innovative produkter. Samtidig værner vi om vores samarbejdspartnere ved sjældent at tilføje nye producenter, hvis der allerede findes et tilsvarende alternativ i vores sortiment. I stedet prioriterer vi at udvikle og styrke de eksisterende partnerskaber.

# CASE - Hotel Villa Copenhagen

En af de kunder, der finder vores lokale fokus vigtigt, er det 5-stjernede hotel Villa Copenhagen, lokaliseret i Københavns gamle posthus fra 1912.

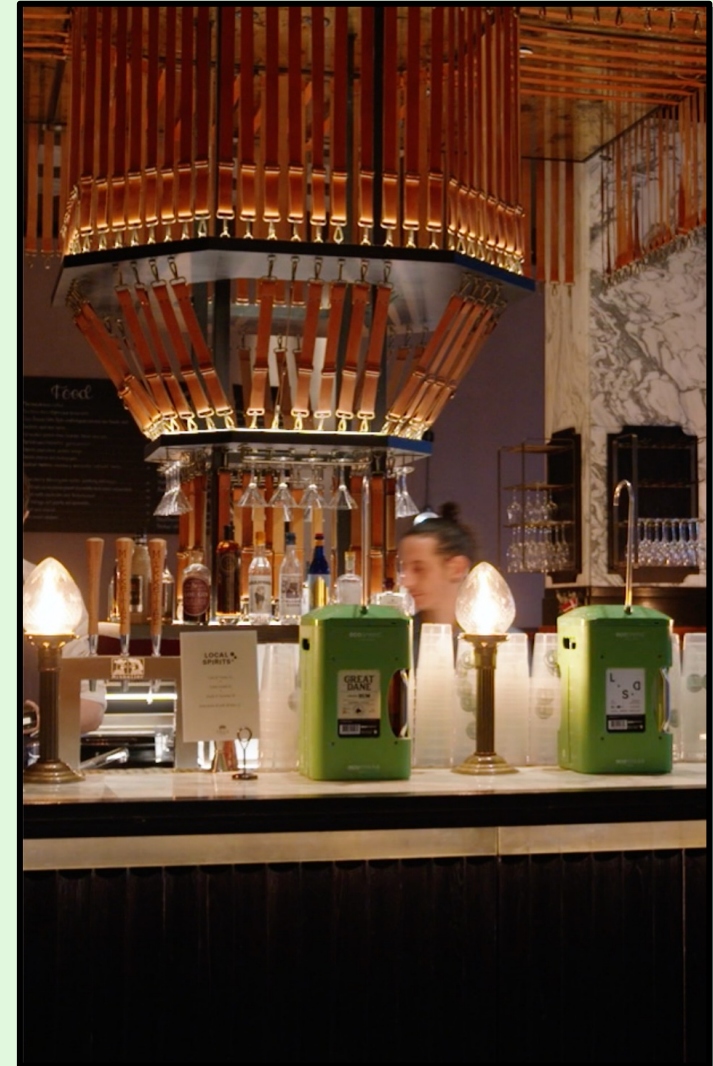
Villa Copenhagen har et lokalt fokus med en målsætning om at spille en aktiv rolle i at fremme lokale fællesskaber og prioritere lokale leverandører. Derfor blev Local Spirits valgt som hovedleverandør af spiritus, mixere, frugtvin og chips, da hotellet slog dørene op i 2020, og siden har samarbejdet mellem Villa Copenhagen og Local Spirits udviklet sig til et tæt parløb.

Det betyder blandt andet, at du kan smage dig gennem det danske land, når du bestiller en drink i den ikoniske Courtyard, nyder en spritz ved poolen eller slapper af med en cocktail på Villas smukke sharing bar T37.

***"Samarbejdet mellem Villa Copenhagen og Local Spirits fungerer så godt, fordi vi deler en fælles passion for kvalitet og bæredygtighed. Ved at kombinere vores ekspertise inden for gæstfrihed med Local Spirits' dygtighed inden for håndværksmæssige drikkevarer, skaber vi unikke oplevelser, der ikke kun glæder vores gæster, men også understøtter lokale producenter og etisk produktion."***

*- Per Voss, F&B Director, Villa Copenhagen*

Vi er utroligt stolte af at have Villa Copenhagen som kunde, da de er med til at gøre plads til de danske producenter i et ellers meget importpræget marked, der traditionelt har været domineret af globale brands. Det har stor betydning for vores lokale producenter og er med til at støtte den danske økonomi.



2023/24  
**SOCIAL**





# Social

## Intro

Som en ejerledet SMV er der ikke langt mellem ejere og medarbejdere. Alligevel vil vi gerne sikre, at alle har det godt.

Derfor gennemførte vi i 2023 for første gang en medarbejdertilfredshedsundersøgelse for at få indsigt i vores arbejdspladskultur og trivsel. Til højre kan du se nogle nøgletal om de mennesker, der udgør Local Spirits. Det er værd at bemærke, at vores størrelse betyder, at en enkel medarbejderudskiftning har stor indflydelse på resultaterne. Små ændringer medfører derfor store udsving i tallene, men vi arbejder aktivt på at opretholde en sund og inkluderende arbejdsplads, uanset virksomhedens størrelse.

## Mål for 2024/25

- Tilbyde medarbejdertræning inden for bæredygtighed.
- Afholde flere interne sociale arrangementer for vores medarbejdere med fokus på NoLo-kategorien
- Tilgodese fleksible arbejdstider og steder.

## Indsatser i FY23/24

- implementering af personalehåndbog, etisk kodeks, systematiserede medarbejdersamtaler samt onboardingproces.
- Øget fokus på no and low (NoLo)-kategorien både overfor kunder, til smagninger og til personalearrangementer. Dette er også blevet en del af vores etiske kodeks, som blandt andet skal sikre et ansvarligt alkoholmiljø.
- Tilføjelse af opdateret erklæring om diversitet med det formål at signalere inklusion og udvide vores ansøgerfelt.

	Enhed	FY19/20	FY20/21	FY21/22	FY22/23	FY23/24
<b>Fuldtidsarbejdsstyrke</b>	FTE	2,73	2,73	2,91	4,07	4,24
<b>Kønsdiversitet</b>	%	30%	6%	16%	29%	11%
<b>Medarbejderomsætningshastighed</b>	%	0%	35%	0%	20%	39%
<b>Medarbejdertilfredshed</b>	Skala 1-5	-	-	-	5	4,75

*Vores medarbejdertilfredshed kommer til udtryk i en skala fra 1-5 hvor medarbejderne er blevet spurgt, hvor tilfredse de overordnet set er med Local Spirits som arbejdsgiver. Dog har selve undersøgelsen været mere dybdegående.*

2023/24

# GOVERNANCE



# Governance

## Intro

I vores stræben efter at skabe en etisk og ansvarlig virksomhed er god *governance* en hjørnesten i vores strategi. Governance, eller virksomhedsledelse, handler om de strukturer, politikker og processer, der styrer vores beslutningstagning og sikrer, at vi driver vores virksomhed på en etisk og transparent måde. Og særligt transparens er et vigtigt ord for os, når vi taler om god virksomhedsledelse. Vi tror nemlig, at vi kommer længst, når vi er transparente over for vores medarbejdere, leverandører og kunder. Siden starten af 2023 har vi arbejdet på at opnå en B Corp certificering. Denne proces har betydet, at vi har konkretiseret og dokumenteret, det vi gør. Det har givet os selv en bedre forståelse af vores egen forretning.

## Mål for 2024/25

- Opnå B Corp-certificering.
- Få 70% af leverandørerne til at underskrive code of conduct.
- Starte på et CO<sub>2</sub>-regnskab for LS

## Indsatser i FY23/24

- Ansøgt om B Corp-certificering.
- Udarbejdet et etisk kodeks, der fastlægger de principper og standarder, der ligger til grunde for vores beslutninger .
- Udarbejdet konkrete jobbeskrivelser og ansvarsområder for alle medarbejdere.
- Ændret vores vedtægter for at forpligte os til at have en væsentlig positiv indvirkning på samfundet og miljøet som helhed.

### En transparent kultur skaber nære og sunde relationer

I Local Spirits gør vi en dyd ud af at spille med åbne kort – både over for vores kunder, medarbejdere og samarbejdspartnere. Det betyder blandt andet, at vi sælger vores produkter til producenterens engrospris. Vi er med andre ord producenterens direkte repræsentant på markedet og lægger modsat klassiske grossister derfor ikke noget på toppen. Det betyder, at du altid er sikret de bedste priser hos Local Spirits.

Vores samarbejde med lokale producenter pålægger os et ansvar for at opretholde gode relationer, hvor begge ser fordelene ved samarbejdet. Helt konkret har det resulteret i, at vi deler vores kundelister med producenterne, så de har fuld indsigt i markedssituationen. Selvom det kan øge risikoen for, at producenterne overtager kunderne ved et ophør af samarbejdet, tror vi på, det styrker relationer og fremmer fælles forståelse af markedet. På lang sigt skaber det bedre forretningsforståelse og vækst for alle parter.



# Teamet bag Local Spirits

Vi vil gerne slutte, hvor vi startede – nemlig i øjenhøjde. Local Spirits har fået vokseværk siden starten i 2016. Men vi er stadig en virksomhed, der ikke er større end, at vi kan sidde sammen på ét kontor i Nansensgade i København med en enkel mand i Jylland, hvor en god blanding af kompetencer og personligheder supplerer hinanden perfekt. Tak for at have læst med så langt.



**Jeppe Rasch Christensen**  
Chief Commercial Officer



**Martin Damgaard**  
Chief executive officer



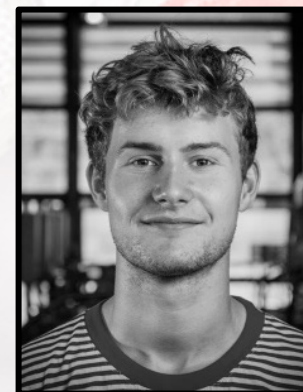
**Mikkel Kirkedal**  
Sales Manager Jylland



**Morten Githmark Bjunes**  
Director of Sales & Brands



**Emilie Fomsgaard**  
Sustainability Analyst



**Rolf Appel**  
IT and Operations Student Assistant