SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER

Hållbarhetsrapport

2020/2021

Innehållsförteckning

VD har ordet 3

Vårt hållbarhetsår 2020/2021 4
Lyckeby 4
Lyckeby Culinar AB och Kockens AB 5

Affärsmodell Sveriges Stärkelseproducenter 6

Våra produktionsenheter 7

Om vårt hållbarhetsprogram 8

Lyckeby

Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare 10
- → Arbetsplatsolyckor 11
- → Arbetsmiljö, hälsa och trivsel 11
- → Mångfald och jämlikhet 12
- → Kränkande särbehandling 12
- → Medvetenhet hållbar utveckling 12

Hållbar odling 13
- → Användning av växtskyddsmedel inom potatisodling 13
- → Klimatpåverkan av potatisodling 16
- → Odlings- och arbetsförhållanden hos leverantörer 16

Verksamhet med optimerat resursutnyttjande 17
- → Klimatpåverkan stärkelseproduktion 19
- → Kemikalieanvändning stärkelseproduktion 19

Utveckling av hållbara produkter 20
- → Potatisstärkelsens klimatpåverkan 21
- → Påverkan i applikation 22

Lyckeby Culinar AB och Kockens AB

Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare 24
- → Arbetsplatsolyckor 25
- → Arbetsmiljö, hälsa och trivsel 25
- → Mångfald och jämlikhet 26
- → Kränkande särbehandling 26
- → Medvetenhet hållbar utveckling 26

Hållbar odling 27
- → Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer 27

Verksamhet med optimerat resursutnyttjande 30
- → Energianvändning Fjälkingefabrik 31
- → Materialåtervinning Fjälkingefabrik 31
- → Klimatpåverkan transporter till kund 32

Utveckling av hållbara produkter 33
- → Utveckling för att möta klimatpåverkan, grönt proteinskifte samt minskat saltinnehåll 34
- → Förpackningslösningar 34

Om vår hållbarhetsredovisning 39

SID 5
Ny bilpolicy för hela koncernen

SID 15
Hela Sverige blommar

SID 23
Hållbar Clean label-stärkelse

SID 29
Krydda schysst och ekologiskt

SID 36
Kockens superkyddor Gurkmejalatte – Vinnare av MåBra valet 2021

VD har ordet

Sveriges Stärkelseproducenter (Lyckeby) verkar på en marknad där inställningen till hållbarhet utvecklas hela tiden och denna utveckling förstärker intresset för vad vi håller på med. Att på ett ansvarsfullt sätt använda biologiska råvaror skapade med hjälp av fotosyntes och utnyttja dessa så väl som möjligt som livsmedel eller som material är det vi kallar cirkulär bioekonomi.

Samtidigt förs det en politisk diskussion där biologiska råvaror ifrågasätts. Vi ser förslag gällande bland annat taxonomi (definition av gröna investeringsprojekt) från EU-kommissionen där möjligheterna att använda biologiska råvaror begränsas och ifrågasätts. Det är min uppfattning att vi här måste vara tydliga med att vi producerar råvaran på ett ansvarsfullt sätt och använder i princip hela potatisen till olika produkter. En del av produkterna blir livsmedel och foder, andra delar ersätter fossilbaserade produkter i material som är nödvändiga för konsumenterna.

I vår stärkelseverksamhet fokuserar vi på vår klimatpåverkan då vi i de bedömningar vi gjort ser att våra mest betydande miljöaspekter är kopplade till utsläppen av koldioxid och användandet av fossila bränslen. Under det senaste året har vi lagt mycket resurser på att öka förståelsen för vår klimatpåverkan genom beräkningar ur ett livscykelperspektiv för hela vår verksamhet, från odling av stärkelsepotatis fram till att den förädlade produkten transporteras till kund. Vi känner nu att vi börjar få en ganska stor förståelse för var vi skall agera för att minska vårt CO_2-avtryck. Det är logiskt att börja med det vi styr över själva dvs vår egen användning av fossil energi. Här har vi nu valt att investera knappt 20 MSEK för att ersätta användning av gasol och eldningsolja med bioolja. En del av investeringen finansieras med hjälp av Klimatklivet. Ambitionen är att bli helt fossilfria till 2025. Nästa steg är att se över det som kallas scope 3 vilket för stärkelseverksamheten innebär avtrycket från odlingen av stärkelsepotatis, transporter och användning av olika insatsmedel.

Även i vårt sätt att vara försöker vi att göra förändringar. Koncernen har nu antagit en ny bilpolicy där vi slutar att använda enbart fossildrivna bilar. Istället tillåter vi enbart rena elbilar eller hybrider. För att underlätta för tjänstebilsinnehavare men också för övriga anställda installerar vi nu laddstolpar på alla våra enheter, i ett första steg, cirka 55 ladduttag. Därmed tror vi att vi tillgodosett behovet för en tid framåt.

När det gäller odlingen och användningen av växtskyddsmedel ser vi möjligheter att minska användningen genom att med modern växtförädling utveckla den potatis vi odlar. De begränsningar som EU infört när det gäller moderna tekniker för växtförädling är därmed ett stort problem som motverkar vårt hållbarhetsarbete. Vi engagerar oss därför kraftfullt i lobbyarbete för att förändra EU-lagstiftningen och har också lyft ut vår egen utvecklingsverksamhet inom växtförädlingsteknik i det nystartade bolaget SolEdits AB. Avsikten är att göra tekniken tillgänglig för övrig potatisindustri och för växtförädlare.

I vår kryddverksamhet, Lyckeby Culinar AB och Kockens AB köper vi in ett stort antal ingredienser och råvaror från hela världen. Vi har under året fortsatt vårt arbete med hållbart inköp och ansvarstagande för arbetsförhållanden, mänskliga rättigheter samt miljö i vår leverantörskedja. Det har bland annat inneburit uppdatering av vår leverantörsuppförandekod och uppdatering av vår process för hållbart inköp.

Under verksamhetsåret har vi ökat andelen hållbara inköp enligt de åtagande vi har genom vårt medlemskap i branchorganisationen Sustainable Spice Initiativ (SSI).

Inom produktionen av torra och flytande kryddor och smaksättare fortsätter vårt arbete med att minska energiförbrukningen och att minska vårt avfall. I vår produktionsenhet i Fjälkinge är all energi vi använder för egen produktion fossilfri sedan januari 2019.

I våra nya strategiplaner fram till 2025 är hållbarhet en viktig del. I stärkelseverksamheten kommer strategin vara att fortsätta att växa genom att ta in nya odlare och utveckla befintliga. Vi strävar mot att förädla en så stor del av vår råvara som möjligt för att bidra till utvecklingen av framtidens livsmedel.

I kryddverksamheten utvecklar vi hela tiden de produkter som kunder och konsumenter efterfrågar. För att kunna göra detta ansvarsfullt ökar vi succesivt vår kontroll över råvarornas ursprung, ökar våra resurser för att arbeta med vegetabiliska lösningar, utvecklar tekniker som möjliggör saltreduktion i olika livsmedel utan att kompromissa på smak och funktion och ser över våra förpackningsmaterial.

Det finns många beröringspunkter mellan våra affärsområden då vi har en grund i odlade råvaror, samtidigt skiljer sig affärsområdenas verksamheter åt bland annat genom att odlingen sker i olika delar av världen. I årets rapport har vi därför valt, att för de olika bolagen var för sig beskriva vårt hållbarhetsarbete och målsättningar inom våra fyra gemensamma fokusområden.

Vi är en del av lösningen när det gäller hållbart klimat och ansvarsfulla produkter!

Hans Berggren
Koncernchef Sveriges Stärkelseproducenter

Vårt hållbarhetsår 2020/2021

Lyckeby

Beräkning av klimatpåverkan från vår verksamhet

För att få en bättre förståelse för hur vår verksamhet påverkar klimatet påbörjade Lyckeby under våren 2019 en klimatpåverkansberäkning ur ett livscykelperspektiv för affärsområdenas verksamheter, från odlad potatis till nativ potatisstärkelse och vidare till högförädlad stärkelse anpassade för användning i papper respektive livsmedel. Beräkningarna genomfördes i beräkningsverktyget SimaPro tillsammans med en extern miljökonsult, baserat på data för 2017. Med hjälp av resultaten arbetar vi nu fram strategier och mål för hur vi ska reducera vår klimatpåverkan på kortare och längre sikt, samt vilka aktiviteter som är viktigast för oss att prioritera för att få god effektivitet i arbetet. Vi ser också att vi redan jobbar med åtgärder och mål inom de största områdena för vår klimatpåverkan.

Under 2020/2021 har vi beräknat vårt avtryck för Scope 1, 2 och 3 enligt GHG-protokollet.

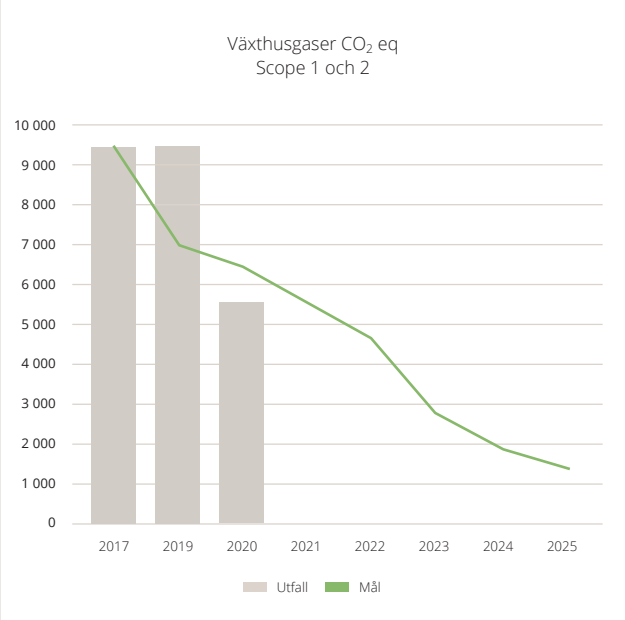
GHG beräkningar har genomförts för produktionsår 2017 och 2019 där vi kan konstatera att Scope 1 och 2 (främst emissioner från vår energiförbrukning) utgör ca en tredjedel av vårt klimatavtryck. Detta är den del av vårt avtryck som vi har huvudansvaret för och därmed också störst möjlighet att påverka. Resterande påverkan kommer framförallt från odlingen av potatis, transporter till och från verksamheten samt framställning av kemikalier mm till produktionen.

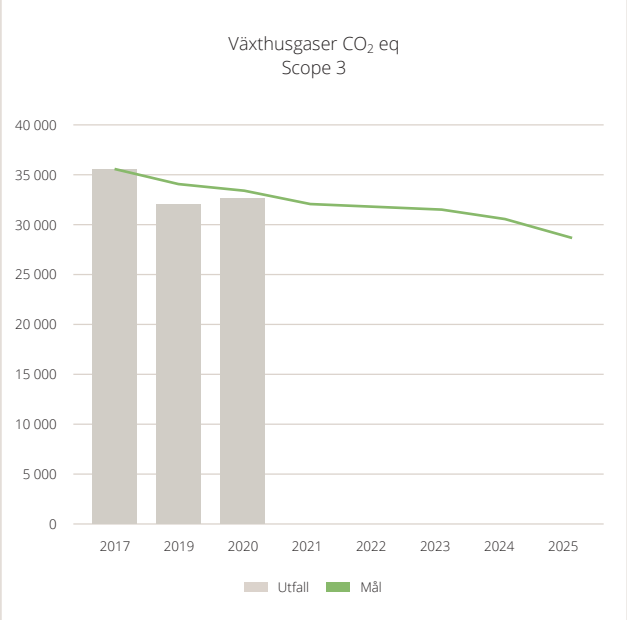
Under åren 2017-2021 har vi arbetat aktivt med ett mål att reducera Scope 1 och 2 GHG emissioner med 30%. Målet har uppnåtts. Vi reducerade Scope 1 och 2 GHG emissioner med 40%. Målet har uppnåtts då vi har konverterat våra ångpannor till bioolja, se avsnitt Klimatpåverkan stärkelseproduktion sid 19.

Under 2020/2021 har vi tagit fram nya långsiktiga strategiska mål för att reducera klimatpåverkan, ambitionen är att vårt arbete ska ligga i linje med Parisavtalet. Våra långsiktiga mål är att reducera Scope 1 och 2 GHG emissioner med 85%, 2017-2025 och reducera Scope 3 GHG emissioner med 20%, 2017-2025.

Uppnådda resultat 2020/2021

- **Uppförökat CRISPR-potatis**
- **Minskat mängden faktiskt använt växtskyddsmedel hos våra potatisleverantörer med 34% sedan 2014**
- **Genomfört energibesparingar per år med nästan 1 GWh räknat som rullande 5-årsmedelvärde sedan 2014**
- **Alla våra ångpannor har konverterats till bioolja**





Lyckeby Culinar AB och Kockens AB

Vi har haft ett intensivt år där vi utvecklat vårt hållbarhetsarbete inom alla våra fyra fokusområden. Vi har tillsammans i koncernen arbetat med uppdatering av vår interna uppförandekod och planering av utbildning inom denna för all personal.

Vi har fortsatt vårt arbete med hållbart inköp och ansvarstagande för arbetsförhållanden, mänskliga rättigheter samt miljö i vår leverantörskedja. Det har bland annat skett genom uppdatering av vår leverantörsuppförandekod och uppdatering av vår process för hållbart inköp. Vi har också valt att uppdatera vårt medlemskap i SEDEX till ett AB medlemskap vilket underlättar vårt arbete tillsammans med leverantörer. Under året har vi också ökat andelen hållbara inköp enligt de åtagande vi har genom vårt medlemskap i branchorganisationen Sustainable Spice Initiativ (SSI). Läs mer på sidan 28.

I vår produktion i Fjälkinge fortsätter vi vårt arbete med minskad energianvändning och att minska vårt avfall. Läs mer på sidan 31.

Lyckeby Culinar AB stödjer Livsmedelsföretagens hållbarhetsmanifest som definierar fem åtagande för en hållbar och livskraftig svensk livsmedelsproduktion. Vi fortsätter arbetet mot fossilfri produktion, materialåtervinningsbara förpackningar och goda villkor i leverantörsledet.

Kockens stöder DLF:s transportinitiativ och DLF:s plastinitiativ och arbetet fortsätter med fossilfria inhemska transporter och plastförpackningar som är återvinningsbara.

Lyckeby Culinar AB fortsätter sitt utvecklingsarbete för att kunna hjälpa kunderna med mer hållbara, goda och nyttiga produkter.

Vi är särskilt glada att Kockens Gurkmejalatte kryddserie Superkryddor blev vinnare av MåBra-valet 2021.

Uppnådda resultat 2020/2021

- **Ökat andelen hållbara inköp (enligt SSI) till 80% för gurkmeja, 19% för svartpeppar, 11% för chili**
- **Uppdaterat vår process för hållbara inköp**
- **52% av avfallet från produktionen i Fjälkingefabriken till återvinning**
- **Kockens minskade koldioxidutsläppen från inrikestransporter med 85%**
- **99 % av Kockens förpackningar materialåtervinningsbara**
- **Kockens kryddglas består till minst 55% av återvunnet glas**

Ny bilpolicy för hela koncernen

Vi har beslutat om ny bilpolicy där vi inte längre accepterar enbart fossildrivna bilar. Som en konsekvens av detta sätter vi upp 50 laddpunkter på våra enheter i Nöbbelöv, Fjälkinge och Mjällby, avsedda för tjänstefordon och personalens privata bilar.

Affärsmodell Sveriges Stärkelseproducenter

Vår affärsmodell i Sveriges Stärkelseproducenter (benämns fortsättningsvis SSF) är att köpa in potatis från våra odlare och ägare, förädla och ta vara på innehållet i potatisen på bästa sätt och sedan sälja de produkter vi producerar till kunder på utvalda marknader. En del av den stärkelse som utvinns ur potatisen förädlas vidare genom att blandas med smaksättningar och/eller andra funktionella ingredienser som köps in från odlare och livsmedelsproducenter i hela världen, innan den säljs vidare. Återstoden av potatisen säljer vi tillbaka till våra egna odlare som ett koncentrerat gödningsmedel till nästa års odling.

Vi har två affärsområden; stärkelse och smak, Stärkelseverksamheten bedrivs i moderbolaget SSF medan smak hanteras i bolagen Lyckeby Culinar AB och Kockens AB. På stärkelsesidan arbetar vi med livsmedels- och pappersindustrin under varumärkena Lyckeby respektive Solam. Inom smak arbetar vi med livsmedelsindustri och konsument/storhushåll under varumärkena Culinar och Kockens.

Sveriges Stärkelseproducenter, SSF

Lyckeby

SSF producerar, utvecklar och säljer nativ potatisstärkelse, modifierade stärkelser och potatisfiber till den globala livsmedelsindustrin under varumärket Lyckeby.

SOLAM

SFF säljer förädlade stärkelser till pappersindustrin i de nordiska länderna under varumärket Solam.

Culinar

Culinar utvecklar, producerar och säljer produkter för smak och konsistens till den nordiska livsmedelsindustrin under varumärket Culinar. I Culinars produktionsenheter produceras även produkter till Kockens AB.

KOCKENS

Kockens säljer kryddor och andra kolonialprodukter till detaljhandel och storhushåll i de nordiska länderna.

Våra produktionsenheter

Sveriges Stärkelseproducenter ägs av lantbrukare i södra Sverige. All potatis vi använder som råvara till våra stärkelseprodukter odlas av våra ägare. Antalet ägare är cirka 500 varav cirka 360 är odlare. Totalt har vi fem producerande enheter i Sverige, lokaliserade med närhet till våra odlare.

Nöbbelöv, Kristianstad

Utanför Kristianstad ligger vårt huvudkontor för affärsområdet stärkelse och moderbolaget SSF. Här tar vi emot potatis från våra odlare, som processas till nativ potatisstärkelse och fiber. Stärkelsen förädlas vidare till modifierad livsmedelsstärkelse. På anläggningen finns vårt forsknings- och utvecklingscenter med fokus på utveckling och applikation av stärkelse i livsmedels- och pappersapplikationer.

Antal anställda: 102 stycken tillsvidareanställda*

Fjälkinge, Kristianstad

Huvudkontoret för affärsområdet smak och bolagen Lyckeby Culinar AB och Kockens AB ligger i Fjälkinge utanför Kristianstad. I fabriken blandas inköpta råvaror med ingredienser från Nöbbelöv till torra och flytande livsmedelsprodukter. I Fjälkinge finns även vårt utvecklingskök anpassat för smakinnovationer i olika livsmedelsapplikationer.

Antal anställda: 166 stycken tillsvidareanställda

Bäckaskog, Kristianstad

I Bäckaskog hanterar vi utsädespotatis som säljs till våra odlare. Här paketeras också vissa av våra produkter, bl.a. Kockens potatismjöl.

Antal anställda: 8 stycken tillsvidareanställda*

Mjällby, Sölvesborg

Mjällby är produktionsanläggningen för tekniska stärkelseprodukter. Här tar vi emot potatis från våra odlare och producerar nativ potatisstärkelse. En liten del transporteras till Nöbbelöv, men det mesta vidareförädlas på plats till teknisk stärkelse till pappersindustrin.

Antal anställda: 23 stycken tillsvidareanställda*

Jämjö, Karlskrona

I Jämjö produceras nativ potatisstärkelse. Stärkelsen transporteras direkt till kund eller till Nöbbelöv och Mjällby för vidare förädling.

Antal anställda: 5 stycken tillsvidareanställda*

**Utöver de tillsvidareanställda anställs varje år ett antal kampanjarbetare i vår stärkelseverksamhet som vanligtvis arbetar under september till januari.*

Om vårt hållbarhetsprogram

På Sveriges Stärkelseproducenter har vi valt att dela upp vårt hållbarhetsarbete i fyra fokusområden. Fokusområdena är gemensamma för våra affärsområden och följer vår värdekedja där förädling av odlade råvaror är det centrala. För att säkerställa att våra fokusområden ligger i linje med nationella och globala riktlinjer för hållbar utveckling kopplar vi vårt arbete inom respektive fokusområde till ett eller flera delmål i FN:s Agenda 2030.

De 17 globala målen för hållbar utveckling enligt FN:s Agenda 2030.
Bildkälla: http://www.globalamalen.se/wp-content/uploads/2016/05/globala-malen-pdf.pdf 2018-09-23

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTERS FOKUSOMRÅDEN INOM HÅLLBARHET	DELMÅL AGENDA 2030
Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare	5 JÄMSTÄLLDHET, 8 ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT, 10 MINSKAD OJÄMLIKHET
Hållbar odling	2 INGEN HUNGER, 13 BEKÄMPA KLIMATFÖRÄNDRINGARNA, 15 EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD
Verksamhet med optimerat resursutnyttjande	7 HÅLLBAR ENERGI FÖR ALLA, 12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION, 13 BEKÄMPA KLIMATFÖRÄNDRINGARNA
Utveckling av hållbara produkter	3 GOD HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE, 9 HÅLLBAR INDUSTRI, INNOVATIONER OCH INFRASTRUKTUR

Under året har vi uppdaterat vår intressentanalys och väsentlighetsanalys och kan konstatera att de fokusområden vi sedan ett antal år arbetat med fortsatt stämmer väl för vår verksamhet och fortsatt väl ligger i linje med de globala utvecklingsmålen. Vi har dock tagit bort ”Ansvarsfull affärspartner” som ett fokusområde i vårt uppdaterade hållbarhetsprogram. Det betyder inte att vi på något sätt ändrat vår inställning till hur vi bedriver vår affärsverksamhet. Våra gemensamma grundvärderingar finns i vår affärskultur, en kultur som har utvecklats i samarbete med kunder och affärspartner under många år i branschen och genom att vi varit aktiva i våra branschorganisationer.

Under 2020 har vi antagit nya uppförandekoder och leverantörskoder för våra svenska bolag.

Vi prioriterar långa och starka relationer med våra kunder. Genom att erbjuda hög nivå av support inom försäljning, logistik och produktutveckling skapar vi ytterligare trygghet hos både kunden och våra egna medarbetare som borgar för goda affärer och gemensamt förtroende. Vi ser oss gärna som en partner till våra kunder och genom samarbeten skapar vi förståelse för kundens och marknadens önskemål och behov.

Vi bjuder gärna in våra kunder till oss och visar vår tillverkningsprocess så att de får möjlighet att själva avgöra hur produkten de köper tillverkas. Detta gäller den fysiska processen men även vilken kompetens vi har inom livsmedelssäkerhet, lagstiftning, arbetsmiljö, miljö, produktkunskap, hållbarhet etc. Genom att bjuda in kunden och vara transparanta så säkerställer vi att vi lever upp till kundens krav och vi ger dem möjlighet att påverka och utveckla oss till ett hållbart företag.

Det är inom de resterande fyra fokusområdena (Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare, Hållbar odling, Verksamhet med optimerat resursutnyttjande, Utveckling av hållbara produkter) som vi som företag har de största hållbarhetsutmaningarna och därmed också var vi kan göra störst skillnad.

Det finns många beröringspunkter mellan våra affärsområden då vi har en gemensam grund i odlade råvaror och förädlingen som delvis görs i samma fabriker. Samtidigt skiljer sig affärsområdenas verksamheter åt genom att odlingen sker i olika delar av världen och försäljningen på olika marknader. Därför finns både gemensamma målsättningar för hela Sveriges Stärkelseproducenter, samt olika målsättningar för våra olika produktionsenheter, våra olika affärsområden samt våra olika varumärken.

I årets rapport har vi därför valt, att för de olika affärsområden var för sig beskriva vårt hållbarhetsarbete och målsättningar inom våra fyra gemensamma fokusområden.

På Sveriges Stärkelseproducenter för vi en kontinuerlig dialog med våra intressentgrupper. Dessa dialoger skapar förståelse för de förväntningar och krav som våra intressenter har på vår verksamhet, vilket har gett en viktig vägledning i processen att prioritera och besluta om risker och målsättningar inom våra fokusområden för hållbarhet.

INTRESSEGRUPP	KOMMUNIKATIONSKANAL
Ägare	Kretsrådsmöten, stämma, medlemstidning, odlarträffar, brev från ordförande och VD
Medarbetare	Medarbetarundersökning, medarbetarsamtal, intranät
Kunder	Kundbesök, kundrevisioner, hemsidor
Konsumenter	Konsumentkontakt, sociala media, hemsidor
Leverantörer	Uppförandekod för leverantörer, leverantörsbesök, leverantörsrevisioner
Distributörer	Kontinuerlig kontakt med KAM, säljmöten
Myndigheter	Miljörapport, tillståndsbesök, tillståndsärenden

LYCKEBY

Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare

Vårt sätt att betrakta och agera i relation till våra medarbetare har sin bas i svensk lagstiftning, svensk praxis och centrala kollektivavtal. Vi är medlemmar i Svenskt Näringsliv samt arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen och säkerställer genom dessa medlemskap information om vad som sker på svensk arbetsmarknad och att vi agerar i enlighet med branschen. Utöver denna bas, förekommer lokala avtal kring villkor, samt lokala policys för regelverk, rutiner och förmåner. Vi vill vara en attraktiv arbetsgivare, för både nya och befintliga anställda. Vår företagskultur präglas av engagemang, stolthet och lojalitet.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Arbetsplatsolyckor	Tillbudsrapportering Skyddsrond Skyddskommitté Visselblåsarfunktion	Antal olycksfall Antal tillbud	→ Nollvision arbetsplatsolyckor
Arbetsmiljö, hälsa och trivsel	Närvarande ledarskap Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Företagshälsovård Roterande arbete i produktionen Gemensamma aktiviteter Löpande information Visselblåsarfunktion	Sjukfrånvaro	→ Behålla sjukfrånvaron på nuvarande låga nivå
Mångfald och jämlikhet	Jämställdhetspolicy Lönekartläggning Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Visselblåsarfunktion	Månadslön	→ Förhindra osakliga löneskillnader mellan män och kvinnor
Kränkande särbehandling	Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Företagshälsovård Visselblåsarfunktion	Antal personer som upplevt kränkande särbehandling	→ Nolltolerans kränkande särbehandling
Medvetenhet hållbar utveckling	Återkommande hållbarhets-utbildning Information på intranät	Antal utbildningar Antal ”artiklar” på intranät	→ Införa hållbarhetsinformation i programmet för nyanställda → Löpande information om vårt hållbarhetsarbete tillgänglig för alla medarbetare

Arbetsplatsolyckor

Vi arbetar för att alla våra anställda ska känna sig trygga på sin arbetsplats, därför är vår målsättning att inga olyckor ska inträffa. Genom löpande arbete för ökad inrapportering av tillbud ökar vi också vår möjlighet att förhindra arbetsplatsolyckor. Det systematiska arbetsmiljöarbetet med rutiner kring skyddsronder, handlingsplaner och uppföljning är väl implementerat och en självklar del i vårt arbete. Risk- och konsekvensbedömningar genomförs vid alla förändringar och ett tätt samarbete med de fackliga parterna borgar för att risker ska upptäckas tidigt.

RAPPORTERADE TILLBUD (ANTAL)			RAPPORTERADE OLYCKOR (ANTAL)		
2018/2019	2019/2020	2020/2021	2018/2019	2019/2020	2020/2021
28	53	48	12	17	22

Arbetsmilö, hälsa och trivsel

Vi är angelägna om att fånga upp signaler på sjukdom och ohälsa i ett tidigt skede så att vi kan ge stöd och sätta in rätt åtgärder för att minimera problemet. Varje individ som drabbas av ohälsa ska hanteras på ett respektfullt sätt i enlighet med våra policys.

Sjukfrånvaron är låg och vi har i många år haft en jämn kurva. Då en lägre sjukfrånvaro kan leda till ökad sjuknärvaro är det inte vår målsättning att sänka sjukfrånvaron ytterligare utan vårt fokus är istället att arbeta med hälsofrämjande åtgärder.

Under verksamhetsåret har vi haft en ökning i sjukfrånvaron som anses vara relaterad till Corona epidemin.

Vi uppmuntrar våra medarbetare att upprätthålla en hälsosam fysisk och mental livsstil. Bland våra personalaktiviteter finns hälsobingo, sociala träffar med tipspromenader och korvgrillning, afterwork mm. Under året har vi Corona-anpassat våra aktiviteter.

SJUKFRÅNVARO TOTALT (%)			SJUKFRÅNVARO TJÄNSTEMÄN (%)			SJUKFRÅNVARO PRODUKTION (%)		
2018/2019	2019/2020	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2020/2021	2018/2019	2019/2020	2020/2021
2,5	2,6	3,1	2,5	2,3	1,5	2,4	2,6	4,4

Den genomsnittliga anställningstiden hos Lyckeby är lång och vår personalomsättning därmed låg. Vi är stolta över att många anställda väljer att utvecklas med oss, förflytta sig internt och stanna kvar. Mätningar av hur våra anställda upplever sin arbetssituation och trivsel sker regelbundet genom medarbetarundersökning samt samtal mellan chef och medarbetare.

Genom vår låga personalomsättning bedömer vi att vi uppnår vårt mål att vara en attraktiv arbetsgivare för våra anställda. Detta uppdrag är dock aldrig slutfört utan vi driver ett kontinuerligt arbete för att säkerställa ett fortsatt hållbart arbetsliv för våra anställda.

Mångfald och jämlikhet

Mångfald och jämlikhet ska vara ett självklart och naturligt inslag i vår verksamhet och innebär att alla har samma rättigheter, möjligheter och skyldigheter inom alla områden oavsett kön, ålder, etnisk eller kulturell bakgrund, funktionsvariation eller sexuell läggning. Alla medarbetare har rätt att behandlas med respekt. Vi reglerar detta i vår policy.

Som en följd av detta ska alla behandlas lika både vid intern- och externrekryteringar, vid personalutveckling och lönesättning. Vi tillämpar i stor utsträckning individuell lönesättning, men all bedömning i sammanhanget ska enbart ske utifrån sakliga skäl som kompetens och prestation.

Sedan 2017 gör vi en årlig dokumentation av allt arbete/åtgärder kring likabehandling, där lönekartläggning är en del. Syftet är att upptäcka, åtgärda och förhindra osakliga löneskillnader mellan män och kvinnor. Detta är ett samarbete mellan företaget och de lokala fackliga klubbarna. Tillsammans har vi konstaterat att vi är inom ramen för vad som anses rimligt.

Kränkande särbehandling

Vår arbetsplats ska präglas av respekt. Kränkande särbehandling och sexuella trakasserier tolereras inte och vi reglerar detta i vår policy. Alla former av diskriminering och trakasserier är förbjudna på arbetsplatsen. Med trakasserier menas alla typer av särbehandling, ovälkommet beteende och nedsättande kommentarer t.ex. vad gäller en persons kön, ålder, funktionsvariation, sexuella läggning, politiska åsikter, etnisk eller kulturell bakgrund, hudfärg, utseende eller religion. Det är alltid den som utsatts som avgör vilket beteende som inte är acceptabelt.

I vår medarbetarundersökning följer vi upp om någon av våra medarbetare har upplevt eller bevittnat kränkningar eller trakasserier. Den senaste medarbetarundersökningen på Lyckeby gjordes hösten 2019 och en ny är planerad under hösten 2021.

Under våren 2019 införde vi en visselblåsarfunktion som innebär att en medarbetare som upplever missförhållanden kan kommunicera med ledningsgruppen via brev genom att lägga en anonym redogörelse i HR-avdelningens postfack. Denna redogörelse tas då upp snarast möjligt i ledningsgruppen. Här ska bedömning ske och vid behov åtgärder beslutas.

Medvetenhet hållbar utveckling

För att säkerställa ett hållbart arbetssätt och skapa effektivitet i detta genom hela vår värdekedja ser vi att det är viktigt att samtliga medarbetare på vårt företag har en grundläggande kunskap kring hållbar utveckling. Vi ser med stor ödmjukhet på att vi ständigt kan bli bättre på att öka denna medvetenhet och detta arbete sker stegvis. Framöver har vi målsättningarna att införa hållbarhetsinformation som en del av vårt introduktionsprogram för nyanställda samt att förbättra våra medarbetares tillgänglighet till löpande information om vårt hållbarhetsarbete via information och artiklar på vårt intranät.

Hållbar odling

Sveriges Stärkelseproducenters huvudråvaror är inom båda våra affärsområden odlade grödor, därmed är uthållig odling ett centralt begrepp för hela gruppens verksamhet. Vi möter skilda utmaningar inom detta område för de olika affärsområdena.

Vår odling för stärkelseframställning och- förädling inom Lyckeby sker på lokal nivå av våra ägare, vilket innebär att vi har goda möjligheter att kontrollera och påverka att odlingen sker på ett uthålligt sätt.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Användning av växtskyddsmedel inom potatisodling	Odlingsrådgivning Odlarbrev Odlingsförsök Fältträffar	Gram aktiv substans per hektar	→ 50 % reduktion av mängd använt växtskyddsmedel med bibehållen produktion av stärkelse 2014-2025
Klimatpåverkan av potatisodling	Minska användning av fossilt bränsle och konstgödning	Koldioxidavtryck per ton stärkelsepotatis	→ Minska scope 3 med 20% 2017-2025

Användning av växtskydds-medel inom potatisodling

Inom odling av stärkelsepotatis används växtskyddsmedel för att bekämpa ogräs och sjukdomar som angriper växten, framförallt bladmögel och svampsjukdomen Alternaria. Genom den forskning som bedrivs inom området, samt våra egna odlingsförsök ser vi att mängden växtskydd ofta kan minskas med ingen eller liten påverkan på odlingsutfallet.

Grundat på detta har vi på Lyckeby en målsättning att mängden använt växtskyddsmedel hos våra potatisleverantörer ska reduceras med hälften per ha till 2025 med utgångspunkt från värdet 2014.

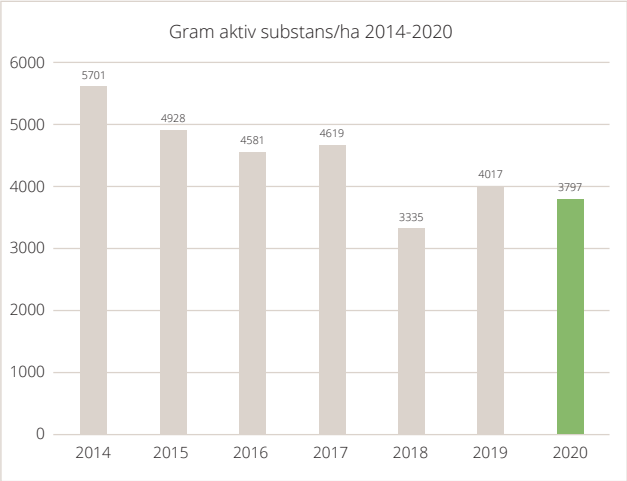
För att säkerställa att vi når detta mål bedriver vi rådgivning till våra potatisodlare genom veckovis utskick av odlarbrev med rekommendationer kring dosering av växtskyddsmedel. Grunden till rekommendationerna kommer från existerande prognosmodeller för bladmögel och Alternaria.

Vi driver också själva ett intensivt arbete för att utveckla nya prognosmodeller bl.a. genom odlingsförsök där vi utvärderar effekten av växtskyddsmedel vid olika odlingsbetingelser. Våra odlare träffas på våra fältträffar där de delar information och erfarenheter med varandra och oss.

Tittar vi till utvecklingen av användningen av växtskyddsmedel så har den minskat med 34 % sedan 2014. Detta resultat visar att vårt arbete med prognosmodeller lett till en ökad medvetenhet hos våra odlare och att den faktiska mängden växtskyddsmedel som använts är lägre.

Resultatet visar också att det är möjligt att reducera mängden växtskyddsmedel till exempel vid torka då risk för bladmögelsangrepp är mycket liten. Det är inte den minskade användningen av växtskyddsmedel som lett till den dåliga skörden 2018 utan istället den extrema torkan. Våra odlare hade inga problem med bladmögel, som är den sjukdom som står för ca 75 % av all växtskyddsanvändning, trots en lägre användning av växtskyddsmedel.

Programmet för minskad växtskyddsanvändning syftar dels till att minska jordbrukets påverkan på biologisk mångfald dels att säkerställa att användningen inte leder till några resthalter i produkter utan att vi kan vara säkra på att produkterna är säkra att äta. Vårt program att minska växtskyddsanvändningen med 50% ligger helt i linje med förslagen i ”Farm to Fork” där man satt upp mål om att mängden använt växtskyddsmedel inom EU skall halveras till 2030.



https://hushallningssallskapet.se/forskning-utveckling/hela-sverige-blommar/

Hela Sverige Blommar

För andra året i rad är Lyckeby medfinansiärer i projektet hela Sverige Blommar, förra året hette det hela Skåne blommar men i år har det fått en större spridning i Sverige och därför ändrat namn. Hela Sverige blommar är ett samarbetsprojekt som bidrager till att skapa bättre förutsättningar för hela vårt ekosystem. Genom att odla blommande fältkanter eller trädor gynnar vi våra bin och andra pollinerare i vårt odlingslandskap.

I och med att Lyckeby är med i projektet så erbjuds Lyckebys odlare dessa fröblandningar som är speciellt framtagna för projektet. Fröblandningarna innehåller bovete, solros, kärringtand, honungsört, vitklöver mm och de kan välja på en ettårig eller en flerårig fröblandning. Hur mycket varje lantbrukare väljer att så har varierat, allt från några hundra meter fältkant till flera hektar. Genom att Lyckebys odlare sår dessa blommor på sina åkrar eller fältkanter bidrar de till att öka den biologiska mångfalden. Att ha ett artrikt odlingslandskap ger mat till insekter som i sin tur bidrar till att tex rapphöns och andra fåglar har lättare att hitta föda. Zonerna eller trädorna ger bra skydd för fältvilt och större klövvilt.

Klimatpåverkan av potatisodling

Den klimatpåverkansberäkning vi arbetat med på Lyckeby visar att användandet av drivmedel under potatisodlingen samt användning av gödselmedel är stora källor till utsläpp av växthusgaser. Klimatpåverkansberäkningen har slutförts under 2020 och fungerar som underlag för vilka aktiviteter vi ska prioritera framöver för att sänka vår klimatpåverkan av själva odlingssteget.

Odlings- och arbetsförhållanden hos leverantörer

Vi har under året gjort en större uppdatering av vår leverantörsuppförandekod. Där kopplar vi tydligt våra krav till internationella konventioner och vägledningar såsom t.ex. FN:s vägledande principer för företag och mänskliga rättigheter och Barnkonventionen. Vi påbörjade utskicket för signering av den nya uppförandekoden under juni 2021 och har fram tills slutet av augusti 2021 fått tillbaka mer än 50%. Alla odlare kommer också att signera den uppdaterade uppförandekoden vid kontraktsteckning.

Verksamhet med optimerat resursutnyttjande

Vår grundläggande strategi för stärkelseverksamheten är att optimera förädlingsgraden och betalningsförmågan till odlarna. Genom hög förädlingsgrad och att ta till vara på sidoströmmar skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet.

Potatisen som odlarna levererar till stärkelsefabriken fraktioneras till stärkelse, fiber och protein. Stärkelse och fiber renas till kvalitetssäkrade produkter som sedan används som råvara för fortsatt förädling till livsmedelsingredienser eller ingrediens till pappersindustrin, alternativt säljs som livsmedelsprodukter utan vidareförädling. Proteinet koncentreras och kvalitetssäkras till ett högkvalitativt foderprotein. För den del av potatisen där vi inte utvinner fiber får vi en restprodukt som kallas potatispulpa, som säljs som djurfoder till lokala lantbrukare. Dessutom får vi mineraldelen i potatisen som en fruktsaft som koncentreras och lagras över vintern för att sedan återföras till jordbruksmark som ett gödselämne. Restvattnet som blir kvar efter produktionen återförs som bevattning till jordbruksmark. Det avfall vi får i form av jord och sten deponeras eller används som fyllmaterial.

Förädlingen av de odlade potatisarna är således ett bra exempel på ett cirkulärt system där det allra mesta tas tillvara på ett resurseffektivt sätt. I våra fabriker jobbar vi också kontinuerligt för att fraktionering, upprening och vidareförädling skall ske med minsta möjliga insats i form av energi och kemikalier.

Beskrivning av vårt cirkulära flöde i stärkelseproduktionen.

Mottagning och vägning av inkommande stärkelsepotatis till produktionsenhet Nöbbelöv. Foto:Mårten Svensson

Alla producerande enheter inom Sveriges Stärkelseproducenter är certifierade enligt ISO 50001 och har som målsättning att minska sin energianvändning genom ständiga förbättringar och effektiviseringar.

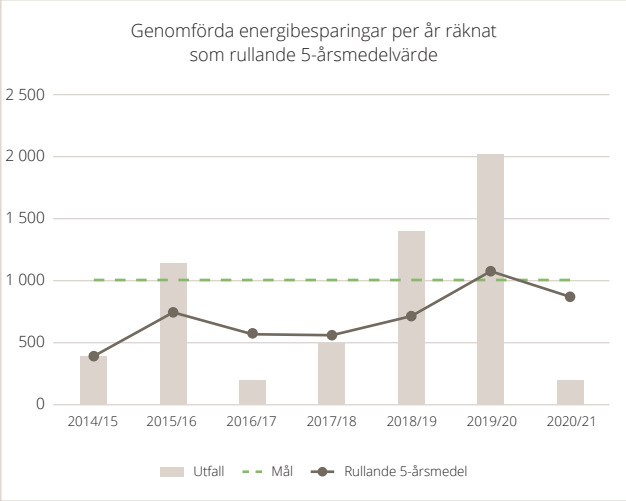
UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Klimatpåverkan stärkelseproduktion	Energiledningsprogram	Energianvändning, GWh/år Scope 1 och 2 GHG emissioner	→ Energibesparing 1 GWh/år räknat som rullande femårsmedeltal → Reducera Scope 1 och 2 GHG emissioner med 85%, 2017-2025
Kemikalieanvändning stärkelseproduktion	Producera större kvantitet Lyckeby Careful	Ton Lyckeby Careful/år	→ Minska scope 3 med 20% 2017-2025. 5500 ton Lyckeby Careful
Hållbara transporter	Minska användningen av fossilt bränsle	Scope 3 emissioner	→ Minska scope 3 med 20% 2017-2025

Klimatpåverkan stärkelse-produktion

Enligt vårt energiledningsprogram är målsättningen att Lyckebys produktionsenheter ska genomföra energibesparingar på 1 GWh/år räknat som rullande femårsmedeltal.

Under 2020/2021 har byte av bevattningspump och optimering av fiberprocess i Mjällby bidragit till att vi nästan nått upp till målet.

Under 2020 beviljades vi bidrag från statens energimyndighet genom programmet för energisteget för energieffektiviseringar gällande värmeåtervinning och indunstningsteknik. Dessa energieffektiviseringar tillsammans med optimering av proteinprocessen kommer att genomföras under 2021/2022 och vi förväntar oss då åter att ligga i fas med vårt mål.



GHG-beräkningar har genomförts för produktionsår 2017 och 2019 där vi kan konstatera att Scope 1 och 2 (främst emissioner från vår egen energiförbrukning) utgör ca en tredjedel av vårt klimatavtryck.

Som en konsekvens av detta har företaget ansökt om stöd från Klimatklivet. Stöd har beviljats och Q1 2021 hade samtliga stärkelsefabrikers brännare i ångpannorna bytts ut. Investeringen är på totalt 16 MSEK och innebär att stärkelsefabrikerna nu kan eldas med bioolja. Därmed minskas användningen av eldningsolja med 100 % och användningen av gasol med ca 95%.

Under åren 2017-2021 har vi arbetat aktivt med ett mål att reducera Scope 1 och 2 GHG-emissioner med 30%. Målet har uppnåtts. Vi reducerade Scope 1 och 2 GHG emissioner med 40%. Målet har uppnåtts då vi har konverterat våra ångpannor till bioolja.

Under 2020/2021 har vi tagit fram nya långsiktiga strategiska mål för att reducera klimatpåverkan, ambitionen är att vårt arbete ska ligga i linje med Parisavtalet. Våra långsiktiga mål är att reducera Scope 1 och 2 GHG-emissioner med 85%, 2017-2025 och reducera Scope 3 GHG-emissioner med 20%, 2017-2025.

Kemikalieanvändning stärkelseproduktion

Vid förädlingen av livsmedelsstärkelser har Lyckeby utvecklat en ny teknik som innebär att vi kan tillverka produkter med mindre kemikalieanvändning där slutprodukten betraktas som E-nummerfri. Denna typ av produkter har nu börjat säljas vilket innebär att vi kan följa vårt minskade klimatavtryck genom att följa försäljningsökningen av produktgruppen Lyckeby Careful.

När det gäller kemikalieanvändning vid tillverkning av livsmedelsprodukter, arbetar vi på utvecklingsnivå med att minska mängden. Läs mer om detta under fokusområde Utveckling av hållbara produkter sidan 20.

Utveckling av hållbara produkter

Hos Lyckeby pågår ett kontinuerligt arbete med nya tekniker och processer samt nya användningsområden för våra huvudprodukter och sidoströmmar som gör oss världsledande inom hållbar utveckling av stärkelseprodukter.

Vi arbetar ofta och gärna tillsammans med våra kunder. Genom support till våra industrikunder gör vi ett gemensamt arbete för att ta fram framtidens hållbara livsmedelsprodukter.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Potatisstärkelsens klimatpåverkan	Långsiktig produktutveckling inom: Resurseffektivitet, grön kemi, odling Modern växtförädling Deltaganden i externa projekt	Koldioxidavtryck potatisstärkelse Antal produkter utan E-nummer	→ Reducera Scope 1 och 2 GHG emissioner med 85%, 2017-2025 → Minska scope 3 med 20% 2017-2025. Öka andelen producerade E-nummerfria förädlade stärkelser
Påverkan i applikation	Kompetensutveckling Support till kund		→ Genomlysning av hur våra stärkelseprodukter påverkar klimat, miljö och hälsa i våra viktigaste applikationer innan 2025

Potatisstärkelsens klimatpåverkan

Utvecklingsarbetet på Lyckeby har ett övergripande fokus att utveckla produkter, processer och koncept som ska bidra till vår hållbara utveckling. Det handlar om att skapa nya stärkelseprodukter som kräver lägre energi och kemi vid tillverkningen, nya tekniker som skapar en mer resurssnål tillverkning, produktlösningar som bidrar till att skapa klimatsmarta, hälsosamma och säkra livsmedel när våra kunder använder våra produkter som råvaror. Den långsiktiga visionen i vårt utvecklingsarbete är att skapa ”den gröna stärkelsefabriken” och vi har ett antal långsiktiga forsknings- och utvecklingsprojekt som leder mot denna vision.

En stor utmaning är att skapa stärkelser som klarar livsmedelsindustrins krav på process- och lagringsstabilitet och samtidigt svarar upp mot en allt mer medveten konsuments krav på produkterna. Vi vill skapa miljö-, kvalitets- och hälsovänliga produkter som motsvarar våra kunders och i slutändan konsumenternas behov. Idag används kemisk modifiering för att göra våra produkter stabila, en energi- och kemikalieintensiv process som ger stärkelseprodukter som deklareras med E-nummer i den slutgiltiga ingrediensförteckningen.

I vår strävan att lösa det här problemet har vi utvecklat en produktportfölj vid namn Lyckeby Careful. Produkterna

i denna portfölj är förädlade med en ny, av Lyckeby patenterad, produktionsteknik som reducerar produkternas klimatpåverkan genom att minska både mängden energi och kemikalier som behövs vid tillverkningsprocessen. Produkterna i Lyckeby Careful-portföljen är så kallade clean label-stärkelser, vilket innebär att de deklareras utan E-nummer i ingrediensförteckningen på livsmedel de används i.

Som nästa steg på vår väg mot den gröna stärkelsefabriken har vi valt att satsa på ekodesign och modern växtförädling. I samarbete med Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) i Alnarp arbetar vi med att ta fram nya stärkelsepotatissorter med förändrade stärkelseegenskaper. Detta har varit möjligt genom att använda riktad mutationsteknik CRISPR-Cas9. Projektet har trots många motgångar i inledningsfasen resulterat i nya potatisar innehållande stärkelse som är naturligt mer stabil, vilket innebär att det krävs mindre mängd kemikalier och energi för att producera de stärkelser kunderna efterfrågar. Med de nya potatisarna kan vi reducera klimatpåverkan för våra produkter avsevärt.

Vi är mycket stolta över att vi med hjälp av moderna växtförädlingstekniker nu har tagit ett mycket stort steg i vår strävan att skapa klimatsmarta och miljövänliga livsmedelsstärkelser. Under verksamhetsåret 2018/2019 har vår nya stärkelsepotatis odlats storskaligt i fält för första gången i världshistorien. Odlingen har fortsatt varje år sedan dess. Om projektet fortsätter i positiv riktning estimerar vi ha storskalig produktion av nya klimatsmarta stärkelseprodukter år 2023.

Vi följer med stort intresse utvecklingen av regelverket för moderna växtförädlingstekniker inom EU. I den så kallade ECJ-domen från den 25 juli 2018 beslutade EU-domstolen att reglera moderna tekniker för växtförädling som CRISPR-Cas9 enligt GMO-direktivet. Detta trots att de moderna teknikerna kan användas säkrare och mer effektivt än traditionella tekniker som strålning och kemikalietillsats som undantas från lagstiftningen. Beslutet har mötts av kritik från myndigheter, forskare och näringsliv inom EU. Lyckeby arbetar aktivt, med vårt projekt om klimatsmarta livsmedelsstärkelser som exempel, för att informera om behovet och nyttan med de moderna teknikerna på regional och EU-nivå. Vi förväntar oss att lagstiftningen kommer att förändras inom kort så att vi kan använda moderna växtförädlingstekniker på lika villkor som i länder utanför EU.

Vi konstaterar också att vi i det här projektet har ett lysande exempel på hur värdefulla resultat som kan erhållas när industrin interagerar med svensk universitetsforskning, i det här fallet SLU i Alnarp vars kompetens och samarbetsförmåga varit helt avgörande för att nå målen. Vi ser ett stort värde i att delta i samverkansprojekt med aktörer från universitet, näringsliv och organisationer. Ett annat exempel där Lyckeby deltar aktivt är ”Grogrund”, ett centrum för växtförädling inom regeringens livsmedelsstrategi och cirkulär bioekonomi vid SLU. Projektet finansieras av regeringen och syftet är att utveckla nya hållbara grödor som ska utgöra en grund för svensk livsmedelsutveckling.

Lyckeby deltar också i projektet ”Give peas a chance”, ett projekt finansierat av Jordbruksverket med syfte att ta fram nya produkter och marknader för den svenska ärtan. Lyckeby bistår med kompetens och erfarenhet inom extraktion av olika ingredienser från ärtan.

Då våra klimatpåverkansberäkningar visar att ingående kemikalier är en av de större delarna i våra produkters klimatpåverkan arbetar vi även med utvecklingsprojekt på kortare sikt för att minska vår kemikalieanvändning. Under året som gått har vi drivit ett projekt för att optimera kemikalieanvändningen i recepten. Optimeringen är nu klar från utvecklingsavdelningen och vi har påbörjat projekteringen i produktion.

Påverkan i applikation

En stor del av Lyckebys utvecklingsarbete består i att ge teknisk support till våra kunder. Hos oss kan våra kunder få hjälp med sina produktutvecklingsprojekt för att hitta rätt stärkelser för önskad textur och munkänsla. Experterna på våra utvecklingsavdelningar har lång erfarenhet av att arbeta med olika applikationer och vet vilka råvaror som krävs för att klara olika produktionsprocesser i livsmedelsindustrin. Vi erbjuder stöd för utveckling av nya hållbara livsmedelsprodukter exempelvis klimatsmart, clean-label, glutenfritt, lågfetts- och veganprodukter genom att hjälpa våra kunder att välja hållbara råvaror som fungerar i den typen av applikationer.

Just nu jobbar vi med att kartlägga och beräkna hur användning av stärkelse påverkar slutapplikationen ur klimat-, miljö- och hälsoperspektiv för att kunna erbjuda våra kunder ytterligare stöttning i utvecklingsprocessen av hållbara livsmedel. På Lyckeby har vi målsättningen att genomlysa våra viktigaste applikationsområden fram till 2025.

Hållbar clean label-stärkelse

SFF har tagit ett stort steg närmare vår vision om att skapa en grön stärkelsefabrik.

Visionen om att skapa en framtida grön stärkelsefabrik har varit grunden i våra utvecklingssatsningar de senaste åren och som en del i vår satsning på hållbarhet som ett av våra viktigaste strategiska fokusområden. Att driva vår utveckling i en riktning som leder till mer hållbar odling och produktion är inte bara en spännande utmaning ur ett tekniskt perspektiv för vår utvecklingsorganisation, det skapar också en stark motivation ur ett klimat- och miljöperspektiv och framförallt ur ett kommersiellt perspektiv eftersom det stärker vår långsiktiga konkurrenskraft. Att få arbeta med ett mål som uppfyller samtliga dessa faktorer är en förmån.

Vi har fortsatt vår satsning på modern växtförädling och under det gånga verksamhetsåret så har vi fortsatt vår utsädesproduktion av världens första CRISPR-potatis, en potatis som innehåller en lagringsstabil stärkelse och som således är grundstenen i utmaningen att använda potatisstärkelse som råvara för tillverkning av clean label stärkelser där det finns ett behov av lagringsstabilitet i det färdiga livsmedlet.

Mycket glädjande så fick Emmanuelle Charpentier och Jennifer Doudna 2020 års Nobelpris i kemi för upptäckten av ett av genteknikens skarpaste verktyg: gensaxen CRISPR/Cas9, samma teknik som våra framtida potatisar är baserade på.

Många utmaningar återstår för att uppnå det tillstånd vi siktar mot men under det gångna verksamhetsåret så har flera stora utmaningar bemästrats och vi har tagit ett stort steg närmare vårt mål.

Mariette Andersson, forskare SLU och Mats Nordström, medlemsavdelningen, Lyckeby Starch AB skördar världens första CRISPR-potatis som odlats ute i fält.
FOTO: Mathias Samuelsson

LYCKEBY CULINAR AB OCH KOCKENS AB

Ansvarstagande arbetsgivare och engagerade medarbetare

Vårt sätt att betrakta och agera i relation till våra medarbetare har sin bas i svensk lagstiftning, svensk praxis och centrala kollektivavtal. Vi är medlemmar i Svenskt Näringsliv samt arbetsgivar-organisationen Livsmedelsföretagen och säkerställer genom dessa medlemskap information om vad som sker på svensk arbetsmarknad och att vi agerar i enlighet med branschen. Utöver denna bas, förekommer lokala avtal kring villkor, samt lokala policys för regelverk, rutiner och förmåner. Vi vill vara en attraktiv arbetsgivare, för både nya och befintliga anställda. Vår företagskultur präglas av engagemang, stolthet och lojalitet.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Arbetsplatsolyckor	Tillbudsrapportering Skyddsrond Skyddskommitté Visselblåsarfunktion	Antal olycksfall Antal tillbud	→ Nollvision arbetsplatsolyckor
Arbetsmiljö, hälsa och trivsel	Närvarande ledarskap Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Företagshälsovård Roterande arbete i produktionen Gemensamma aktiviteter Löpande information Visselblåsarfunktion	Sjukfrånvaro	→ Behålla sjukfrånvaron på nuvarande låga nivå
Mångfald och jämlikhet	Jämställdhetspolicy Lönekartläggning Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Visselblåsarfunktion	Månadslön	→ Förhindra osakliga löneskillnader mellan män och kvinnor
Kränkande särbehandling	Medarbetarundersökning Medarbetarsamtal Företagshälsovård Visselblåsarfunktion	Antal personer som upplevt kränkande särbehandling	→ Nolltolerans kränkande särbehandling
Medvetenhet hållbar utveckling	Återkommande hållbarhets-utbildning Information på intranät		→ Införa hållbarhetsinformation i programmet för nyanställda → Ge alla medarbetare möjlighet till större förståelse för vårt hållbarhetsarbete

Arbetsplatsolyckor

Vi arbetar för att alla våra anställda ska känna sig trygga på sin arbetsplats, därför är vår målsättning att inga olyckor ska inträffa. Genom löpande arbete för ökad inrapportering av tillbud ökar vi också vår möjlighet att förhindra arbetsplatsolyckor. Det systematiska arbetsmiljöarbetet med rutiner kring skyddsronder, handlingsplaner och uppföljning är väl implementerat och en självklar del i vårt arbete. Risk- och konsekvensbedömningar genomförs vid alla förändringar och ett tätt samarbete med de fackliga parterna borgar för att risker ska upptäckas tidigt. Under detta år ser vi en ökning av antalet rapporterade olyckor jämfört med föregående år. Detta kan förklaras med att vi lagt fokus på att uppmuntra personalen att alltid rapportera olyckor och tillbud. Vi har också tydliggjort vad som räknas som en olycka. Vi har under året inte haft några allvarliga olyckor som krävt längre sjukskrivningen eller gett bestående men.

RAPPORTERADE TILLBUD (ANTAL)			RAPPORTERADE OLYCKOR (ANTAL)		
2018/2019	2019/2020	2020/2021	2018/2019	2019/2020	2020/2021
34	36	40	12	12	30

Arbetsmilö, hälsa och trivsel

Vi är angelägna om att fånga upp signaler på sjukdom och ohälsa i ett tidigt skede så att vi kan ge stöd och sätta in rätt åtgärder för att minimera problemet. Varje individ som drabbas av ohälsa ska hanteras på ett respektfullt sätt i enlighet med våra policys.

Sjukfrånvaron inom våra affärsområden är låg och vi har i många år haft en jämn kurva. Då en lägre sjukfrånvaro kan leda till ökad sjuknärvaro är det inte vår målsättning att sänka sjukfrånvaron ytterligare utan vårt fokus är istället att arbeta med hälsofrämjande åtgärder.

Under pandemin 2020/2021 har sjukfrånvaron ökat men anses vara relaterad till Covid-19 och i stor utsträckning de restriktioner gällande att vara hemma vid symtom samt symtomfri minst 2 dagar innan tillbakagång till arbetet.

Vi uppmuntrar våra medarbetare att upprätthålla en hälsosam fysisk och mental livsstil. Trots pandemin har vi under detta år både förbättrat vår frukost med mer hälsosamt bröd, bjudit på frukt, samlats i en Jerusalema dansutmaning samt deltagit i utmaningen cykla till jobbet. Allt detta via vår nystartade hälsogrupp som har till uppgift att underlätta och inspirera vår personal och bidra till hälsa och trivsel.

https://www.youtube.com/watch?v=DsthCeVBwRw

SJUKFRÅNVARO TOTALT (%)			SJUKFRÅNVARO TJÄNSTEMÄN (%)			SJUKFRÅNVARO PRODUKTION (%)		
2018/2019	2019/2020	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2020/2021	2018/2019	2019/2020	2020/2021
3,3	5,2	5,8	2,4	4,6	2,5	4,3	5,8	6,7

Den genomsnittliga anställningstiden hos Lyckeby Culinar AB är lång och vår personalomsättning därmed låg. Vi är stolta över att många anställda väljer att utvecklas med oss, förflytta sig internt och stanna kvar. Mätningar av hur våra anställda upplever sin arbetssituation och trivsel sker regelbundet genom medarbetarundersökning samt samtal mellan chef och medarbetare.

Genom vår låga personalomsättning bedömer vi att vi uppnår vårt mål att vara en attraktiv arbetsgivare för våra anställda. Detta uppdrag är dock aldrig slutfört utan vi driver ett kontinuerligt arbete för att säkerställa ett fortsatt hållbart arbetsliv för våra anställda.

Mångfald och jämlikhet

Mångfald och jämlikhet ska vara ett självklart och naturligt inslag i vår verksamhet och innebär att alla har samma rättigheter, möjligheter och skyldigheter inom alla områden oavsett kön, ålder, etnisk eller kulturell bakgrund, funktionsvariation eller sexuell läggning. Alla medarbetare har rätt att behandlas med respekt. Vi reglerar detta i vår policy.

Som en följd av detta ska alla behandlas lika både vid intern- och externrekryteringar, vid personalutveckling och lönesättning. Vi tillämpar i stor utsträckning individuell lönesättning, men all bedömning i sammanhanget ska enbart ske utifrån sakliga skäl som kompetens och prestation.

Sedan 2017 gör vi en årlig dokumentation av allt arbete/åtgärder kring likabehandling, där lönekartläggning är en del. Syftet är att upptäcka, åtgärda och förhindra osakliga löneskillnader mellan män och kvinnor. Detta är ett samarbete mellan företaget och de lokala fackliga klubbarna. Tillsammans har vi konstaterat att vi är inom ramen för vad som anses rimligt.

Kränkande särbehandling

Vår arbetsplats ska präglas av respekt. Kränkande särbehandling och sexuella trakasserier tolereras inte och vi reglerar detta i vår policy. Alla former av diskriminering och trakasserier är förbjudna på arbetsplatsen. Med trakasserier menas alla typer av särbehandling, oövälkommet beteende och nedsättande kommentarer t.ex. vad gäller en persons kön, ålder, funktionsvariation, sexuella läggning, politiska åsikter, etnisk eller kulturell bakgrund, hudfärg, utseende eller religion. Det är alltid den som utsatts som avgör vilket beteende som inte är acceptabelt.

I vår medarbetarundersökning följer vi upp om någon av våra medarbetare har upplevt eller bevittnat kränkningar eller trakasserier.

Under våren 2019 införde vi en visselblåsarfunktion som innebär att en medarbetare som upplever missförhållanden kan kommunicera med ledningsgruppen via brev genom att lägga en anonym redogörelse i HR-avdelningens postfack. Denna redogörelse tas då upp snarast möjligt i ledningsgruppen. Här ska bedömning ske och vid behov åtgärder beslutas.

Medvetenhet hållbar utveckling

För att säkerställa ett hållbart arbetssätt och skapa effektivitet i detta genom hela vår värdekedja ser vi att det är viktigt att samtliga medarbetare på vårt företag har en grundläggande kunskap kring hållbar utveckling. Vi ser med stor ödmjukhet på att vi ständigt kan bli bättre på att öka denna medvetenhet och detta arbete sker stegvis. Framöver har vi målsättningarna att införa hållbarhetsinformation som en del av vårt introduktionsprogram för nyanställda, gå igenom vår uppdaterade uppförandekod med alla anställda samt generellt öka den interna informationen om vad vi gör inom hållbarhetsområdet, allt för att skapa en större förståelse och engagemang hos våra medarbetare.

Hållbar odling

Lyckeby Culinar AB och Kockens AB köper in råvaror från hela världen, vilket innebär en stor utmaning i att säkerställa produktkvaliteten. Matsäkerhet, risken för förfalskning, odlingsförhållanden, de anställdas arbetsvillkor, mänskliga rättigheter och miljöpåverkan är alla viktiga parametrar som utgör grunden för goda, hållbara och säkra råvaror. För oss är det av yttersta vikt att arbeta för att säkerställa spårbarheten hos våra nära 1000 olika råvaror och garantera goda sociala villkor i vår leverantörskedja.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer	Leverantörsuppförandekod	Andel leverantörer som signerat uppförandekoden och riskbedömts	→ 100% signerat uppförandekoden till 2021 och riskbedömts till 2022
	Leverantörsrevisioner enligt vår uppförandekod	Andel revisioner	→ 100% av krydd-och örtleverantörer från högriskland reviderade till 2025
	Medlemskap SSI	Andel hållbart producerade kryddor enligt SSI:s definition	→ Till 2025 öka andelen inköpta hållbart producerade kryddor till: - 25% för gurkmeja - 25% för peppar - 25% för chili

Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer

Lyckeby Culinar AB och Kockens AB importerar varje år stora mängder kryddor och örter från hela världen. Kryddhandel är en komplex verksamhet då den största andelen kryddor huvudsakligen produceras av småbönder. Många av dessa lever fattigt, vilket leder till dåliga arbetsförhållanden för jordbrukaren, dennes familj och eventuella anställda. I många fall har familjerna inte råd eller möjlighet att låta barnen gå i skola utan dessa stannar hemma och arbetar med jordbruket.

Då kryddor används i de flesta livsmedelsprodukter och konsumeras globalt förväntas efterfrågan öka för att möta den globalt växande befolkningen. En säker leverans av kryddor till en växande befolkning är endast möjlig om produktionen av kryddor ger en ekonomiskt attraktiv och hållbar försörjning för odlaren, då dessa i allt högre grad lämnar jordbruket för

säkrare inkomstkällor. Därför är en uthållig odling hos leverantören också kopplad till vår verksamhets långsiktiga överlevnad.

Lyckeby Culinar AB och Kockens AB hanterar dessa hållbarhetsrisker genom vår leverantörsuppförandekod och våra leverantörsrevisioner. Under året har vår leverantörsuppförandekod uppdaterats. Där kopplar vi tydligt våra krav till internationella konventioner och vägledningar såsom t.ex. FN:s vägledande principer för företag och mänskliga rättigheter och Barnkonventionen. Vi vill med detta stärka vårt bidrag till implementeringen av dessa konventioner i leverantörskedjan och på så vis även bidra till en fortsatt utveckling av uthållig odling. Under året har vi också uppdaterat vår process för hållbart inköp så att det tydligt framgår vilka steg och vilka redskap vi använder i vårt arbete.

Lyckeby Culinar AB fortsätter sitt samarbete med andra aktörer genom medlemskapet i Sustainable Spices Inititive (fortsättningsvis benämnt som SSI). SSI är en global plattform som samlar aktörer i hela leverantörskedjan som handlar med kryddor och örter och som är villiga att samarbeta.

SSI stöder Sustainable Agriculture Initiative's definition av hållbart jordbruk som lyder (översatt från engelska) ”Hållbart jordbruk innebär effektiv produktion av säkra jordbruksprodukter av hög kvalitet, på ett sätt som skyddar och förbättrar den naturliga miljön, sociala och ekonomiska förhållanden för lantbrukaren, de anställda och det lokala samhället”. För att bedöma hållbarheten hos råvarorna använder SSI en portfölj av olika standarder och certifieringar inom både social och miljömässig hållbarhet, om leverantören följer utvalda standarder definieras råvaran som hållbar. Utöver detta arbetar SSI också med specifika projekt kopplade till en viss krydda eller ett viss geografiskt område, det kan t.ex. handla om att öka kunskapen hos bönderna om hur man odlar hållbart.

Alla medlemsföretag måste åta sig att sätta mål som stämmer överens med SSI:s krav, samt att rapportera resultaten löpande till SSI. Våra målsättningar till 2021 är att öka andelen inköpta hållbart producerade kryddor med 2016 som bas, enligt de krav SSI ställer till, 25% för gurkmeja, 15% för peppar samt 13% för chili. Så här långt har vi ökat andelen för gurkmeja till 80%, för peppar till 19% och för chili till 11%.

Vår målsättning fram till 2025 för dessa tre kryddor är, att i enlighet med SSI:s mål öka inköpen till 25% av totala volymen för gurkmeja, peppar och chili.

Våra råvaror och produkter måste vara säkra, inte förfalskade och av god kvalitet. Vi fokuserar på livsmedelssäkerhet och att motverka eventuell förfalskning hela vägen från odling av råvaror till färdig produkt. Vår produktionsanläggning i Fjälkinge är certifierad enligt, ISO 9001, BRC Food, ISO 50001, KRAV, EU-ekologisk samt Fairtrade. Vår tillverkning är också godkänd för produktion av produkter med märket ”Från Sverige”.

Risken för förfalskning startar ofta tidigt i leverantörskedjan, därför har vi riskvärderat varje råvara utifrån matsäkerhet och eventuell förfalskning. Vi ställer tydliga krav till leverantörerna och kontrollerar varje råvara utifrån ett för råvaran unikt kontrollschema.

Att utgå från ISO-standarder för kryddor är en av flera viktiga parametrar i vårt arbete med att tillsammans med våra leverantörer säkerställa rätt kvalitet på det vi köper. I dessa ISO-standarder finns en tydlig beskrivning av de parametrar som definierar den aktuella kryddan t.ex. halt eterisk olja eller renhet.

Vi värderar också långvariga relationer med leverantörer så att vi tillsammans kan utveckla säkra, äkta och hållbara kryddor. Som en del av detta arbete har vi under året som gick utvecklat våra kontakter med leverantörer i Sedex där vi blivit AB-medlemmar. Detta innebär att vi får möjlighet att dela information, rapporter, åtgärdsplaner etc. med de av våra leverantörer som också är medlemmar i Sedex. Ett värdefullt komplement för värdering av risker. Det är även av yttersta vikt att vi kontinuerligt besöker våra leverantörer och reviderar dem både utifrån produktsäkerhet och utifrån vår uppförandekod samt att vi tillsammans genomför förbättringar inom dessa områden.

Nyskördad gurkmeja.

Krydda schysst och ekologiskt

Varumärket Kockens ambition är alltid att när möjligheten finns välja Fairtrade-certifierade råvaror. Då vet vi att kryddorna odlas med omtanke om både naturen och odlarens sociala villkor och trygghet. Genom att välja både ekologiskt och Fairtrade gör vi ett mindre avtryck och bidrar till en hållbar balans i världen. I år har vi lanserat ekologisk och Fairtrade märkt fänkål vilket gör att vi nu kan erbjuda 25 ekologiska kryddor, varav 8 även har Fairtrade-märkningen, till dagligvaruhandeln.

Vi hjälper även till att uppmärksamma Fairtrades olika tema/event under året, exempelvis Fairtrade Challenge.

Verksamhet med optimerat resursutnyttjande

På Lyckeby Culinar AB blandas delar av potatisstärkelsen med kryddor och andra funktionella ingredienser till färdiga smak- och texturingredienser som levereras till livsmedelsindustrier. Lyckeby Culinar ABs roll i värdekedjan är att förenkla och effektivisera logistiken och blandningen i slutprocessen hos våra kunder. Lyckeby Culinar AB förädlar även produkter som säljs till konsument och storkök av Kockens AB.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Vårt totala klimatavtryck	Beräkna vårt koldioxidavtryck enligt "GHG-protocol"	Scope 1,2 och 3 GHG emissioner	→ Beräkning genomförd till 2022
Energianvändning i Fjälkingefabrik	Energiledningsprogram	Energianvändning per producerad ton vara	→ Total energiförbrukning för 2021 348 kWh/ ton(vid motsvarande produktions-volym som 2017)
Materialåtervinning Fjälkingefabriken	Sortering av avfall	Mängd materialåtervunnet avfall	→ >50% av avfallet från Lyckeby Culinar AB skall vara återvinningsbart
Hållbara transporter	Minska användningen av fossilt bränsle	Koldioxidemissioner	→ DLF:s "Transportinitiativet" uppfyllt till 2025

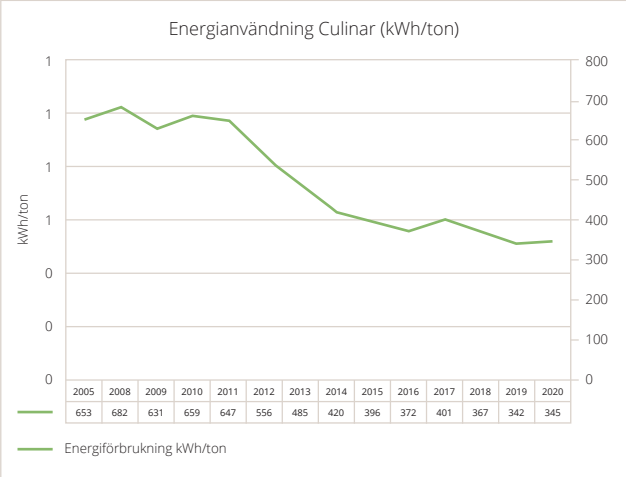
Förädlingsprocessen på smaksidan är betydligt mindre energikrävande än stärkelseprocessen. Vi ser dock att det är viktigt att minska energianvändningen även här. Vår verksamhet är ISO 50001 certifierad. För att bättre förstå hur vår verksamhet påverkar klimatet har Lyckeby Culinar AB beslutat att under hösten 2021 påbörja en beräkning av vårt koldioxidavtryck enligt Green House Gas Protocol.

Vi fortsätter vårt arbete med att minska energianvändningen och att arbeta med materialåtervinning i Fjälkingefabriken.

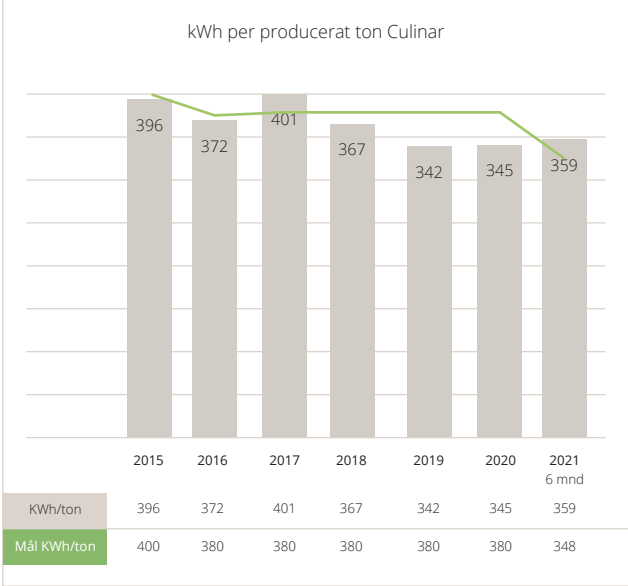
Energianvändning Fjälkingefabrik

I Lyckeby Culinar AB:s fabrik i Fjälkinge är all energi vi använder för egen produktion fossilfri sedan januari 2019. Målsättning att energiförbrukningen per ton producerad vara vid motsvarande produktionsvolym som 2017 ska vara 380 kWh/ton år 2020, uppnåddes redan under verksamhetsår 2018/2019.

Under verksamhetsåret 2020/2021 har vi tagit fram nya mål i vårt energieffektiviseringsprogram. Vid årsskiftet 2021 skall vår energiförbrukning per ton producerad vara vid motsvarande produktionsvolym som 2017 vara 348 kWh. Energiförbrukningen vid halvårsskiftet 2021 är 359 kWh/ton. Under våren 2021 har vi ökat vår produktion av flytande produkter i förhållande till tidigare år. Eftersom denna produktion kräver mer energi per producerat ton jämfört med produktionen av torra blandningar ser vi en liten uppgång i vår totala energikonsumtion.



2005	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
653	682	631	659	647	556	485	420	396	372	401	367	342	345



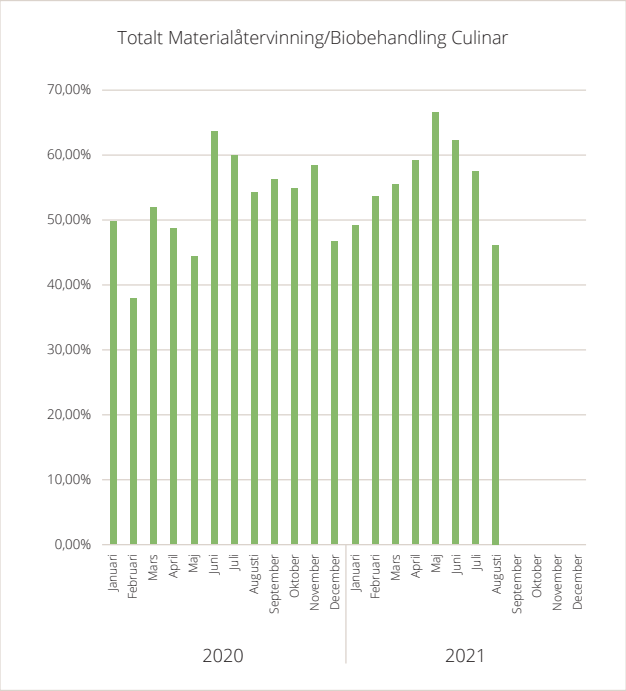
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021 6 mnd
KWh/ton	396	372	401	367	342	345	359
Mål KWh/ton	400	380	380	380	380	380	348

Materialåtervinning Fjälkingefabrik

Som ett led i att optimera resursutnyttjandet i produktion har Lyckeby Culinar AB under 2020 startat upp ett arbete med att öka materialåtervinningen i vår produktion i Fjälkinge. I samarbete med vår avfallshanteringsleverantör har vi identifierat nya återvinningsfraktioner och introducerat tre av dem i verksamheten, Materialåtervinning, Biobehandling och Återanvändning. Under första delen av 2021 infördes fraktionen hårdplast som ny inom materialåtervinning. Under 2020, har vi sorterat ut 22280 kg och under de åtta första månaderna 2021 motsvarande 28381 kg i de fraktioner som annars skulle gått till fraktion Brännbart.

>50% av avfallet från Lyckeby Culinar AB, skall ligga på fraktioner Materialåtervinning, Biobehandling och Återanvändning.

Totalt efter 8 månader 2021 ligger vi på 55%, motsvarande siffra för 2020 låg på 51%.



Klimatpåverkan transporter till kund

Allt vi gör på Kockens har sitt ursprung i naturen. Därför är det naturligt för oss att göra allt vi kan för en välmående miljö. En stor del i vårt hållbarhetsarbete handlar om hur vi kan bidra till minskning av koldioxidutsläpp från våra transporter, då det dagligen går lastbilar från vår fabrik i Fjälkinge, via vår logistikpartner i Åstorp till kunder i hela Sverige. Därför har Kockens skrivit på DLF:s Transportinitiativet 2025, ett frivilligt åtagande och ett tydligt ställningstagande om att dagligvaruindustrin vill driva på utvecklingen mot fossilfria transporter. Det innebär att Kockens har som målsättning att ha fossilfria transporter från 2025.

Det första steget togs 1 februari 2020 då Kockens gick över till HVO bränsle. HVO, hydrerad vegetabilisk olja (tallolja), minskar våra CO_2-utsläpp från inrikestransporter med 85%, vilket motsvarar 67 ton för verksamhetsåret 2020/2021.

”För oss på Kockens är det en självklarhet att skriva på Transportinitiativet. Det är en viktig del i Kockens hållbarhetsarbete. Kockens vill vara det gröna alternativet, både i kryddhyllan och i miljöhänseende”

Johan Tornakull
VD på Kockens

Utveckling av hållbara produkter

Lyckeby Culinar ABs utvecklingsavdelning arbetar nära kunden för att utveckla nya produkter som möter konsumentens behov. Efterfrågan på hållbara lösningar i form av klimatsmarta alternativ, clean label, vegetabiliska produkter och hälsosammare varianter ökar och även kraven på transparens i värdekedjan. Genom ett nära samarbete med våra leverantörer och ett kontinuerligt och långsiktigt proaktivt utvecklingsarbete kan vi erbjuda lösningar som ger våra kunder möjlighet att lansera hållbara alternativ.

UTVECKLINGSOMRÅDE	FÖREBYGGANDE	MÄTETAL	MÅL/AKTIVITET
Livsmedels-produktionens klimatpåverkan	Proaktivt arbete med leverantörer, deltagande i innovationsprojekt		→ Aktivt deltagande i ”FINEST” och ”PAN”
Grönt proteinskifte	Proaktivt utvecklingsarbete	Antal lanserade vegetariska lösningar	→ Smaksättning av livsmedel baserad på alternativa proteiner
Minskat saltinnehåll i livsmedel	Aktivt arbete i ReduSalt		→ Utveckla tekniker som möjliggör saltreduktion i olika livsmedel utan kompromiss på smak & funktion
Förpackningar	Materialåtervinningsbara plastförpackningar	Andel återvinningsbara förpackningar	→ 100% av plastförpackningar (täckta av Producentansvars förordning) är återvinnings-bara till 2025

Utveckling för att möta klimatpåverkan, grönt proteinskifte samt minskat saltinnehåll

En ökande efterfrågan på vegetabiliska ersättare till kött- och charkprodukter innebär delvis nya utmaningar för livsmedelsindustrin att producera välsmakande produkter med en tilltalande textur. Lyckeby Culinar AB har mångårig erfarenhet av smakutveckling och är därigenom en viktig spelare i att genomföra det gröna proteinskiftet genom att hjälpa kunden att lansera produkter som har en smak och konsistens som möter konsumentens förväntan. Lyckeby Culinar AB har ökat resurserna inom detta tillväxtområde och arbetar med att utveckla hållbara och hälsosamma koncept.

Förutom ett kundnära samarbete för att hjälpa kunden att utveckla hållbara produkter och ett proaktivt arbete med våra leverantörer är vi också delaktiga i branschgemensamma projekt och innovationssamarbeten som syftar till att främja en hållbar svensk livsmedelsproduktion.

Vi deltar aktivt i FINEST – ”Food Innovation Enabling Sustainable Transmission” och PAN - ”Plant Based Proteins for Health and Wellbeing”, som är två branschöverskridande centrumbildningar finansierade av Formas med syfte att möjliggöra för svensk livsmedelsindustri och svensk primärproduktion att kunna ta en ledande roll i en hållbar omställning. Vårt största engagemang finns i FINEST där vi tillsammans med andra aktörer kommer att arbeta för att öka användandet av svenska baljväxter i olika livsmedel.

Vi har också ett stort engagemang i ReduSalt som är ett branschöverskridande samarbete med flera livsmedelsaktörer som koordineras av Rise och delvis finaniseras av Vinnova. Syftet med ReduSalt är att genom att utveckla kunskap och verktyg kunna reducera salthalten i olika livsmedel med bibehållen smak och funktion och därigenom uppnå en bättre folkhälsa.

Vi deltar också i andra projekt som koordineras av RISE och som bland annat syftar till att reducera matsvinn. Ett arbete med att undersöka möjligheten att använda sidoströmmar från broccoliproduktion i livsmedel har precis avslutats.

Förpackningslösningar

Vid all förpackningsdesign utgår vi från höga krav på att produkten ska hålla länge genom att skydda mot kontaminering av fukt och smuts, samt stötar under transport och hantering. Det är också viktigt att förpackningen är funktionell utifrån ett användarperspektiv, den ska vara lätt att öppna och dosera ifrån.

Vår målsättning när det gäller förpackningar till varumärket Kockens är att steg för steg sträva mot en minskad klimatpåverkan. Här jobbar vi med punktvisa åtgärder i de fall där vi ser att vi utan att kompromissa med våra krav på att förpackningen i första hand ska skydda innehållet, kan minska mängden förpackningsmaterial alternativt övergå till fossilfria materialalternativ.

Varumärket Kockens är också anslutet till DLF:s branschinitiativ ”Plastinitiativet 2025”. Detta innebär att vi tillsammans med kollegor inom dagligvarubranschen åtar oss att verka för att driva på utvecklingen mot cirkulär ekonomi i enlighet med EU-kommissionens lansering av ”En europeisk strategi för plast i en cirkulär ekonomi” i januari 2018. Målsättningen med initiativet är att de plastförpackningar som medlemmarna sätter på marknaden, och som omfattas av Producentansvarsförordningen, senast år 2025 ska gå att materialåtervinna.

Under 2021 har Kockens jobbat med ett omfattande projekt där vi har sett över våra förpackningar och utfört en mängd förbättringar för att kunna tillhandahålla mer hållbara och miljövänliga förpackningar. Detta är en viktig del i att ytterligare stärka vår positionering som det gröna varumärket.

Vår förpacknings-utvecklare **Sarah Danielsson** berättar mer

Vi på Kockens vill bidra till ett mer hållbart samhälle genom att packa våra produkter i hållbara förpackningar av biobaserd råvara eller återvunnet material som i sin tur går att material-återvinna.

Det är dock en stor utmaning då kryddor ställer höga krav på förpackningen och idag finns det endast ett begränsat antal alternativ som är godkända för våra produkter. Det är exempelvis endast återvunnen PET som är godkänd för livsmedelsprodukter. För övriga plasttyper finns endast möjlighet att använda biobaserad plast, vilket i dagsläget är väldigt efterfrågat och därmed är tillgången begränsad.

Vi är dock väldigt nöjda och stolta över de förbättringar vi gör i samband med vår designändring (läs mer om vilka nedan)! Vi kommer fortsätta att arbeta i denna riktning med att byta ut befintliga förpackningar mot mer hållbara alternativ i takt med att detta erbjuds på marknaden.

Vilka förändringar har gjorts på de förpackningar som konsumenterna hittar i dagligvaruhandeln?
Samtliga våra kryddglas är idag tillverkade av 55-60 % återvunnet glas som samlats in från sorteringsanläggningar.

På vårt mest populära glas, det lilla gourmetglaset, har vi också minskat mängden glas med 6,3%. På ett år innebär det en minskning med 34 ton glas per år och en reducering av koldioxidavtrycket med hela 29 ton. Dessutom kommer locket tillverkas av en biobaserad råvara istället för som tidigare, fossil råvara. Även detta bidrar till ett minskat koldioxidavtryck.

Vår lite större burk, mellanburken, är numera tillverkad av 100 % återvunnen plast.
För ett tränat öga kan man se detta genom att burken kan ha en något annan färgnyans. Etiketten på burken är gjord av ett material anpassat för PET-återvinning och för att inte kontaminera plaströvaran under återvinningsprocessen, en lösning som 2019 vann ”FINAT Sustainability Award”.

Hur ser det ut för våra produkter till Foodservice-marknaden?
Skruvkorken till vår purepak och gabletop är numera gjord av 100 % tallolja, en biobaserad råvara. Det innebär ca 35 % lägre koldioxidavtryck jämfört med en fossil kapsyl.

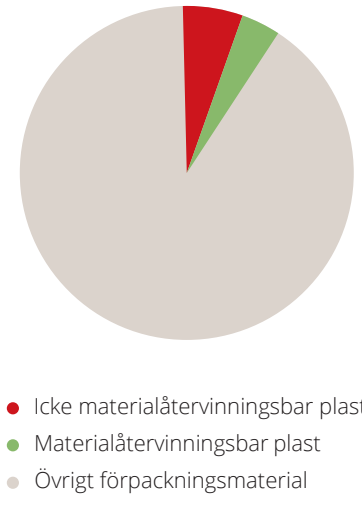
Etiketterna har gått från att vara gjorda av plast till papper, vilket minskar användningen av fossil plaströvara, vilket i sin tur bidrar till att vi kan erbjuda en mer hållbar produkt. Vi hoppas såklart att detta ska skapa ett mervärde för våra kunder.

Och till sist, vad har Kockens för mål framåt? Hur kan vi bli ännu bättre?
Vi fortsätter att bevaka marknaden för att hitta mer hållbara material och förpackningslösningar.
Vi arbetar för att samtliga lock ska vara tillverkade av bio-baserad eller återvunnen plaströvara.

Vi planerar att inom de närmsta åren byta ut våra plast-etiketter på samtliga våra glas till pappersetiketter. Det skulle innebära en minskning av cirka 6 ton plast per år.

Vi planerar också för de få Foodservice-artiklar som idag packas i en fossil PET-burk (på grund av att artiklar ej kan packas i gabletop eller purepak) övergå till en burk gjord av 100 % återvunnen PET, likt mellanburken.

Fördelning förpackningsmaterial för varumärket Kockens (%)



Diagrammet visar mängd plast av den totala mängden förpackningsmaterial för produkter med varumärket Kockens. Här visas också hur stor del av plasten som är materialåtervinningsbar.

Kockens Superkryddor Gurkmejalatte – vinnare av MåBra-valet 2021

I över tio år har landets största hälsotidning MåBra utsett årets bästa hälsomat. Varje år korar tidningen MåBra Årets MåBra-val, 10 produkter som de anser boosta hälsa eller göra gott för människa och miljö. Både läsare och livsmedelsbranschen kan nominera produkter.

Detta år blev Kockens Superkryddor Gurkmejalatte en av vinnarna! Det är första gången en krydda utses som en av vinnarna och vi är såklart väldigt glada och stolta över att vår fina produkt uppmärksammas.

Ekologisk Gurkmejalatte är en färgsprakande kryddmix för guldmjölk med gurkmeja, Ceylon kanel, kardemumma och svartpeppar. För oss var det extra viktigt att den skulle vara ekologisk – helt enkelt en kryddmix som både gör och smakar gott!

RECEPT

Gurkmejalatte (1 kopp/glas)

- 2 dl mandelmjölk eller havremjölk
- 1 tsk Kockens Superkryddor Gurkmejalatte
- 1 tsk flytande honung eller agavesirap
- 1 krm vaniljpulver

Tillagning

1. Värm upp mandelmjölken i en kastrull på svag värme tillsammans med kryddblandningen och övriga ingredienser. Smaka av så att du känner att blandningen har den styrka som du önskar.

2. Vispa upp latten tills du har ett skum, använd gärna en stavmixer eller en mjölkskummare. Häll upp i kopp/glas och njut!

Smaksättning och inspiration till att äta mer grönt och hållbart

Under året har Kockens, i samarbete med olika influensers inom kategorin matlagning, inspirerat med recept på härliga färgsprakande goda röror. Att sätta smak på det gröna behöver inte vara så krångligt. Ju fler färger vi har på vår tallrik desto hälsosammare måltid! Om vi kan variera våra måltider och få in mer grönt på tallriken, som dessutom smakar härligt gott med våra fantastiska kryddor, ger vi inte bara oss själva utan också vår miljö kärlek och omtanke!

Om vår hållbarhetsredovisning

Sveriges Stärkelseproducenter har för avsikt att årligen avlägga en hållbarhetsredovisning baserat på vårt brutna räkenskapsår som löper från september till augusti. Denna redovisning är den fjärde i ordningen. Vi redovisar i nuläget inte enligt GRI:s standard, men har för avsikt att utvärdera detta för framtiden. Redovisningen omfattar våra affärsområden i den svenska delen av vår verksamhet och utgör den formella hållbarhetsredovisningen enligt årsredovisningslagen.

Denna hållbarhetsredovisning är granskad och godkänd av KPMG enligt gällande lagstiftning.

Undrar du något? Kontakta oss gärna.

Eva Lundholm
Miljö- och kvalitetschef
Lyckeby
eva.lundholm@lyckeby.com
0733 – 77 90 52

Khirim Fager
Kvalitet- & hållbarhetschef
Lyckeby Culinar AB och Kockens
khirim.fager@culinar.com
0733 – 28 78 00

Sveriges Stärkelseproducenter, Förening U.P.A..
Degebergavägen 60-20
291 91 Kristianstad

www.lyckeby.com
www.solam.com
www.culinar.se
www.kockens.se