

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER

Hållbarhetsrapport

FY23

Det här är vi!



KOCKENS®

Innehållsförteckning

Om Sveriges Stärkelseproducenter	4
Vårt hållbarhetsarbete	16
Värdeskapande arbetsplats	20
Hållbar odling	30
Resurseffektiv verksamhet	44
Framtidens produkter	62
KPI-översikt	74

Våra fyra fokusområden

Året i korthet

Sveriges Stärkelseproducenter avlägger årligen en hållbarhetsrapport baserat på vårt brutna räkenskapsår som löper från september till augusti. Denna rapport är den sjätte i ordningen och avser perioden 1 september 2022 till 31 augusti 2023. Redovisningen omfattar hela vår verksamhet och utgör den formella hållbarhetsrapporten enligt årsredovisningslagen.

25



Nyformulerad värdegrund i den svenska verksamheten

49

10/12%

MINDRE ENERGI/VATTEN PER TON
STÄRKELSE I NY ANLÄGGNING I MJÄLLBY

39



Rainforest Alliance-märkt
peppar

52



Beslut om utfasning av
propylenoxid

72



Positiv EU-rapport
avseende CRISPR Cas9

33

50%

Nya högre mål för andel certifierad gurkmeja
(SSI-definition hållbara inköp)

26

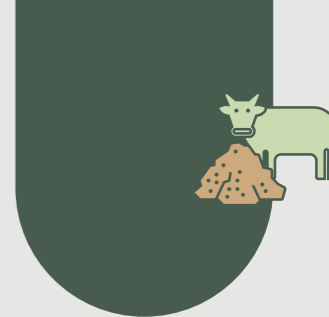
47/53

Relationen män/kvinnor i ledande position i den
tjeckiska verksamheten

43

38%

ANDEL AV VÅRA SVENSKA ODLARE SOM
ANVÄNDER BIOBLANDAD DIESEL

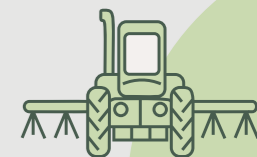


Hållbarhet för oss

Vår verksamhet bygger på ett fungerande samspel mellan naturen och människan och vi arbetar hårt för att säkerställa att detta samspel är långsiktigt hållbart.



*Välkommen till vår
hållbarhetsrapport!*



VD har ordet

Sveriges Stärkelseproducenter verkar genom våra varumärken Lyckeby, Solam, Culinar och Kockens på en global marknad som under det gångna räkenskapsåret har påverkats starkt av invasionen av Ukraina. Både i det mänskliga perspektivet och det mer verksamhetsnära, där inflation, höga energipriser och vikande konjunktur varit påtagliga för vår verksamhet. De globala oroligheterna visar på vårt samhälles sårbarhet och nödvändigheten av att vi som företag arbetar metodiskt och långsiktigt med vårt hållbarhetsarbete.

Trots omvärldssituationen kan jag konstatera att vårt hållbarhetsarbete fortskrider med oförminskad energi, hög ambition och med goda framsteg. Vi har fattat viktiga långsiktiga strategiska beslut kring vårt produktsortiment på stärkelsesidan. Vi har även under det gångna räkenskapsåret behövt fatta några svåra beslut för att säkerställa vår verksamhets dagliga drift. Här följer några exempel från vårt arbete med hållbarhet under året:

Culinar och Kockens fortsätter sitt arbete för att stärka sociala, ekonomiska och miljömässiga villkor hos odlare runtom i världen och Kockens valde under året att Rainforest Alliance-certifiera all konventionell svartpeppar och lanserade även ekologisk chili och paprika.



”

*Här kan du läsa om
vår verksamhet och
hur vi ständigt utvecklar
den tillsammans.
Vi vill vara en del av en
hållbar framtid.*

HANS HOLMSTEDT
VD och koncernchef

Vi har för första gången beräknat klimatavtrycket för Culinar och Kockens och kan konstatera att vårt fokus på förpackningar är helt rätt. Vi fortsätter därför vårt arbete för mer klimatsmarta förpackningar genom att bland annat använda biobaserad/återvunnen plast där det är möjligt.

Arbetet med att minska användandet av växtskyddsmedel i odlingen av stärkelsepotatis fortgår med oförminskad energi i tätt samarbete mellan våra odlare och våra odlingsrådgivare. Vi är på god väg att nå vårt ambitiösa mål men mycket arbete kvarstår för att nå en hållbar lösning.

Vi har fortsatt investeringar och intrimning av arbetsprocesser för att minska energibehovet, vilket gett mycket goda resultat. Tyvärr såg vi oss tvungna att öka andelen gasol i vår stärkelseproduktion under 2022, då det rådde stor osäkerhet kring energitillgång. Detta med vetskap om att det på kort sikt skulle öka våra koldioxidutsläpp. I efterhand har det visat sig att vi kunde använt vårt lager av bioolja, då energibristen inte blev så dramatisk som befarats, och idag har vi återgått till vår strategi med sänkta koldioxidutsläpp.

Vi har beviljats ett nytt tillstånd för stärkelseproduktionen, en viktig milstolpe i vår strategi som bygger på volymtillväxt för stärkelseprodukter. I samband med detta har vi även fastslagit huvudinriktningen för vår produktportfölj. Vi kommer att lägga fokus på det vi kallar framtidens produkter, där bland annat vårt Cleanlabel-sortiment ingår. I våra dialoger ser vi fortsatt ett ökat intresse för den gröna proteinomställningen och e-nummerfria stärkelser, ett intresse som vi vill bemöta.

I och med vår översyn av produktportföljen har vi även fattat beslutet att efter 2024 avsluta vårt hydroxypropylerade sortiment och därmed fasa ut användningen av propylenoxid från produktionen. Propylenoxid finns på EU:s utfasningslista och ämnet har en negativ påverkan på såväl arbetsmiljö som vårt processvatten, vilket gör att detta beslut känns helt rätt. Beslutet innebär också att vår nuvarande Seveso-klassificering kommer att upphöra.

Under räkenskapsåret har vi även inlett arbetet med en gemensam värdegrund för hela den svenska verksamheten. Målet är att ge alla våra medarbetare och chefer en gemenskap för att skapa trivsel och trygghet och ett långsiktigt hållbart företag.

Min ambition är att vi tillsammans med alla medarbetare, ägare, kunder och samarbetspartners fortsätter att utveckla vårt hållbarhetsarbete. Personligen är jag övertygad om att vi måste accelerera detta arbete med hänsyn till vår miljö och natur, för oss som människor och inte minst ur ett ekonomiskt perspektiv.

Min förhoppning är att ni läser vår hållbarhetsrapport med stort intresse och vi välkomnar frågor kring innehållet. I år är jag extra glad att vi även inkluderar vår tjeckiska verksamhet i rapporten.

HANS HOLMSTEDT

VD och koncernchef

Om Sveriges Stärkelseproducenter

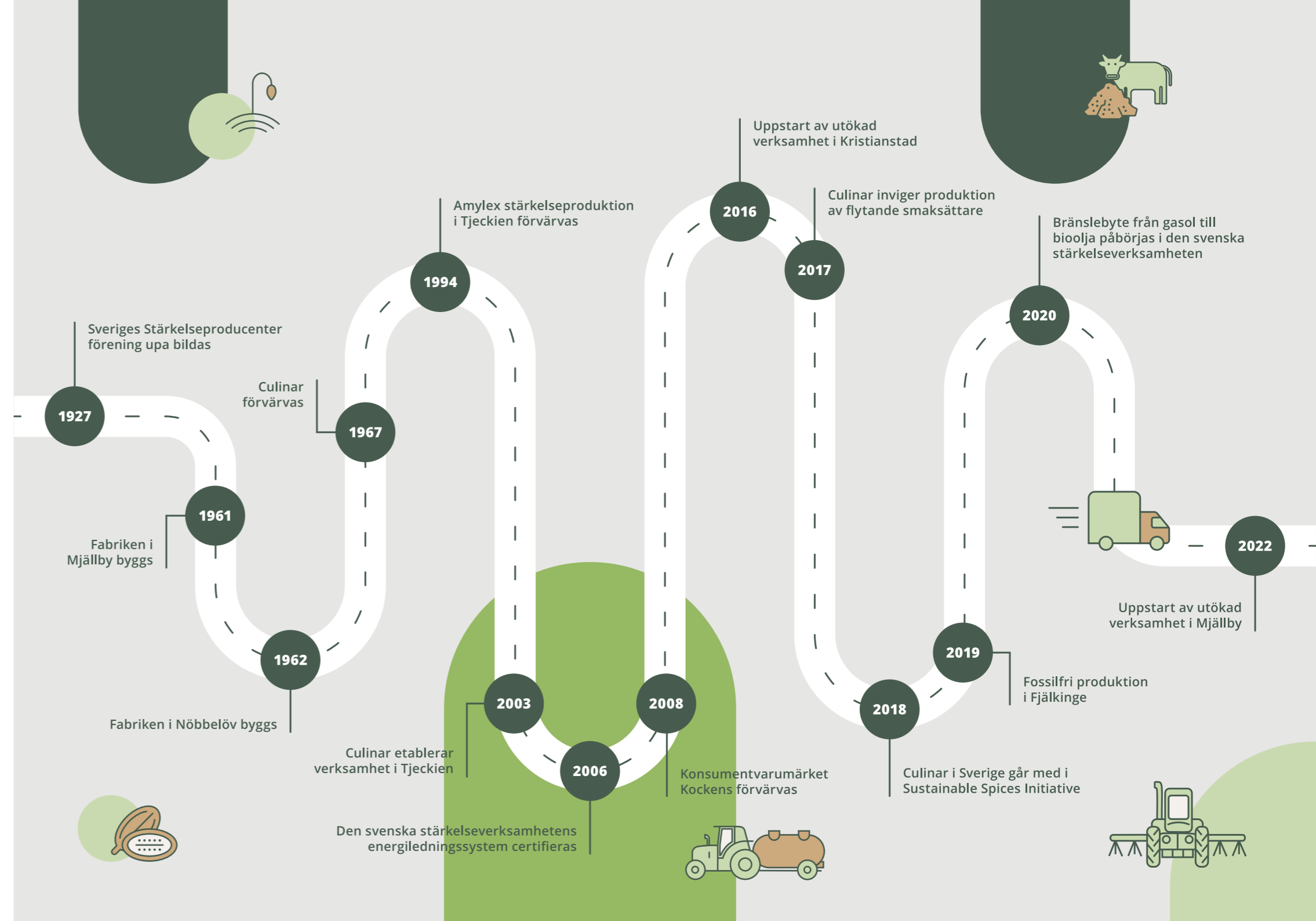
Sveriges Stärkelseproducenter är ett lantbrukskooperativ som bildades 1927. Föreningen har ca 600 medlemmar i södra Sverige, varav ca 400 är aktiva odlare av vår huvudsakliga råvara: stärkelsepotatis.

Föreningen har två affärsområden: stärkelse och smak. Stärkelseverksamheten drivs under namnet Lyckeby, medan smak hanteras i bolagen Culinar Sverige AB (Culinar), Kockens AB (Kockens) och Lyckeby Culinar A.S. Totalt har föreningen ca 360 anställda i Sverige och 133 anställda i Tjeckien. Omsättningen är ca 3 miljarder kronor.

VÅR VISION

Stärkelsepotatis är det lönsammaste alternativet för våra odlare.

Vår tidslinje!





STÄRKELSE

Vi producerar stärkelse av potatis och förädlar den efter våra kunders behov och önskemål. All potatis i den svenska produktionen är odlad av våra ägare.



LYCKEBY

Sveriges Stärkelseproducenter erbjuder kundanpassade, funktionella stärkelseprodukter samt potatisfiber till den globala livsmedelsindustrin under varumärket Lyckeby.



SOLAM

Sveriges Stärkelseproducenter säljer förädlade stärkelseprodukter till pappersindustrin i Europa under varumärket Solam.

Våra varumärken inom affärsområdet stärkelse



DEN GRÖNA STÄRKELSEFABRIKEN

Stärkelseverksamheten

Vi köper in potatis, i Sverige från våra odlare och ägare, och i Tjeckien från 150 lokala odlare. Därefter förädlar vi denna och tar vara på innehållet i potatisen på bästa sätt, för att erbjuda kundanpassade, funktionella stärkelseprodukter från potatis till kunder inom livsmedels- och pappersindustrin. Vi fokuserar på marknader och applikationer där potatisstärkelse har en hög potential och ger våra kunder ett mervärde. I vårt erbjudande ingår alltid stöd och kompetens inom produktutveckling, applicering, logistik och kvalitet från våra erfarna medarbetare. Vår mission är att stärkelsepotatis ska vara det lönsammaste alternativet för våra odlare.

Förutom att förädla stärkelsen tar vi även till vara på sidosrömmar av andra komponenter i stärkelsepotatisen så långt det är möjligt. Potatisfibern förädlar vi till en livsmedelsgodkänd produkt, proteinet säljer vi som djurfoder, fruktsaften och överblivet vatten förs i den svenska verksamheten tillbaka till åkermarken som koncentrerat gödningsmedel och bevattning. En cirkulär hantering som vi är stolta över!

Den här ikonen symboliserar vår stärkelseverksamhet...





SMÅK

Vi blandar kryddor med andra ingredienser till produkter som förenklar kundernas logistik.



CULINAR

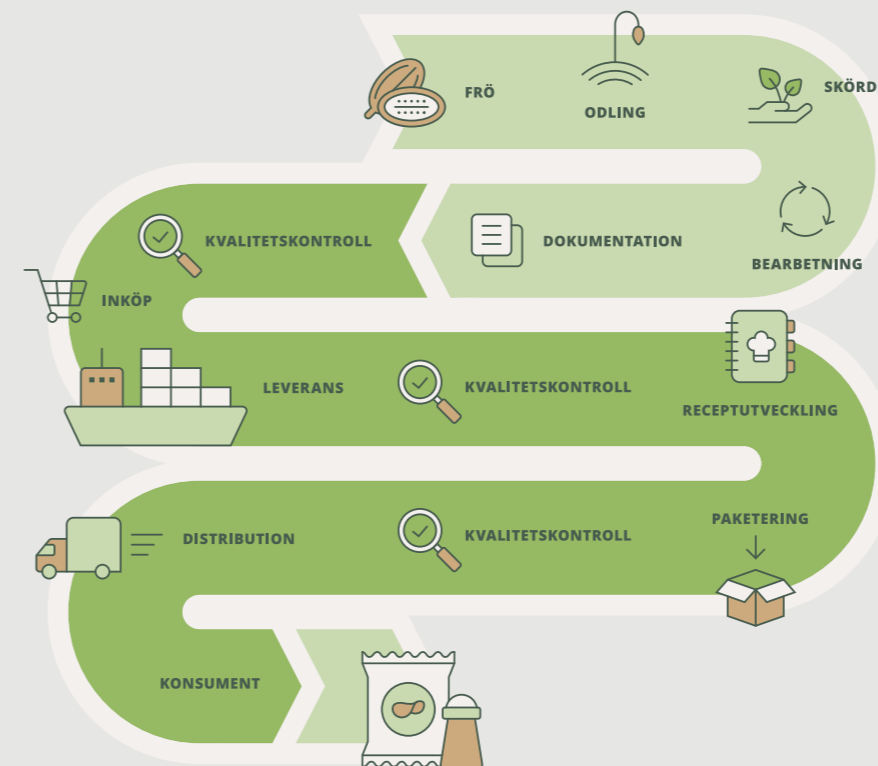
Culinar Sverige AB och Lyckeby Culinar A.S. erbjuder ett stort sortiment av kryddor, andra ingredienser och unika blandningar till livsmedelsindustrin i Europa under varumärket Culinar.

KOCKENS®

KOCKENS

Kockens AB riktar produkter till konsument, restauranger och storkök i Sverige under varumärket Kockens. Produktsortimentet består av torkade örter och kryddor, potatismjöl och glutenfritt mjöl.

Våra varumärken inom affärsområdet smak



KRYDDORNAS RESA

Smakverksamheten

På Culinar blandar vi kryddor från hela världen med andra funktionella ingredienser (bland annat Lyckeby's potatisstärkelse) till färdiga smak- och texturingredienser som levereras till livsmedelsindustrin. Vår roll i värdekedjan är att förenkla och effektivisera logistiken och blandningen i slutprocessen hos våra kunder.

En viktig del av vårt erbjudande är att bidra med stöd och kompetens inom olika applikationer så som snacks, kött och chark, bageri med mera. Här arbetar vi i nära samarbete med kunden för en bra slutprodukt till konsument. Förutom applikationskunskap optimerar vi också förpackningar och tillverkning för att minimera svinn och förenkla hantering av ingredienser hos kund.

På Culinar förädlar vi även produkter som säljs direkt till konsument och storkök via Kockens.

...och den här ikonen symboliserar vår smakverksamhet





Sveriges Stärkelseproducenter har fem produktionsenheter i Sverige och två i Tjeckien, lokaliserade med närhet till odlingen av vår stärkelseråvara.

NÖBBELÖV

Här finns basen för vår stärkelseverksamhet. Vi tar emot stärkelsepotatis från våra odlare och processar till nativ potatisstärkelse, protein och fiber. Delar av nativstärkelsen 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: 100 tillsvidareanställda.*

FJÄLKINGE

Här finns basen för vår smakverksamhet. I fabriken blandas inköpta råvaror med ingredienser från Nöbbelöv till torra och flytande livsmedelsingredienser. I Fjälkinge finns även vårt utvecklingscenter anpassat för smakinnovationer i olika livsmedelsapplikationer. Antal anställda: 162 tillsvidareanställda Culinar och 12 tillsvidareanställda Kockens.

BÄCKASKOG

Här finns vår utsädescentral. Även viss paketering av produkter sker här, bl.a. Kockens Potatismjöl. Antal anställda: 4 tillsvidareanställda.

MJÄLLBY

Här tar vi emot potatis från våra odlare, som processas till nativ potatisstärkelse, protein och fiber. En del transporteras till Nöbbelöv, men det mesta vidareförädlas på plats till stärkelseprodukter för pappersindustrin. Antal anställda: 22 tillsvidareanställda.*

JÄMJÖ

Här tar vi emot potatis från våra odlare, som processas till nativ potatisstärkelse. Stärkelsen transporteras direkt till kund eller till Nöbbelöv och Mjällby för vidare förädling. Anläggningen är nu såld och verksamheten upphörde 1 januari 2023. Antal anställda: 4 tillsvidareanställda.*

HORAŽĎOVICE

Amylex: Vi tar emot stärkelsepotatis från lokala odlare och processar till nativ potatisstärkelse och protein i stärkelseverksamheten. Delar av nativstärkelsen förädlas vidare till dextrin för användning i livsmedel och teknisk industri. Antal anställda: 75 tillsvidareanställda.*

Culinar: I smakverksamheten blandas inköpta råvaror med ingredienser från stärkelseverksamheten till torra livsmedelsingredienser. Antal anställda: 58 tillsvidareanställda.*

**Utöver de tillsvidareanställda anställs varje år kampanjarbetare i vår stärkelseverksamhet som vanligtvis arbetar under september till januari, den period då våra fabriker tar emot potatis och producerar nativstärkelse.*

*Förutom dessa produktionsenheter har Sveriges Stärkelseproducenter mindre säljkontor i Danmark, Polen, Tyskland och Kina.***

Vårt hållbarhetsarbete

Som verksamhet behöver vi aldrig tveka kring att våra produkter har en självklar plats i en hållbar framtid, men med denna vetskap i grunden arbetar vi ständigt för att utveckla våra arbets sätt. Med en ambition att minimera negativ påverkan från verksamheten och maximera dess nytta för samhället. Vi har valt att särskilt fokusera våra hållbarhetsinsatser inom fyra fokusområden, som bedömts vara mest relevanta ur ett risk- och väsentlighetsperspektiv.

Fokusområdena är gemensamma för våra affärsområden och följer våra värdekedjor där förädling av odlade råvaror är det centrala. Vårt fokus på dessa områden gör att vi kan bidra till en mer hållbar värld. Här presenterar vi våra fokusområden och vilka mål i Agenda 2030 vi kopplar till vårt hållbarhetsarbete.

VÄRDESKAPANDE ARBETSPLATS



HÅLLBAR ODLING



RESURSEFFEKTIV VERKSAMHET



FRAMTIDENS PRODUKTER



VÄRDESKAPANDE ARBETSPLATS

Vår arbetsplats ska generera värde i form av trygghet, trivsel, mångfald och jämlikhet för alla som arbetar hos oss. Grunden i detta arbete finns i svensk lagstiftning och stärks av vår företagskultur som präglas av engagemang, stolthet och lojalitet.



RESURSEFFEKTIV VERKSAMHET

Genom hög förädlingsgrad och att ta till vara på sidoströmmar skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet. I våra fabriker jobbar vi också kontinuerligt för att all produktion ska ske med minsta möjliga insats av energi och kemikalier.

HÅLLBAR ODLING

Våra huvudråvaror är odlade grödor. Odlingen möter globalt sett olika utmaningar inom bland annat biodiversitet, klimatpåverkan och sociala förhållanden. Vi ska möta de utmaningar som är relevanta med kunskap och ansvar.



FRAMTIDENS PRODUKTER

Tillsammans med våra kunder och samarbetspartners gör vi ett gemensamt arbete för att utveckla framtidens hållbara produkter som bidrar både till förbättrad hälsa och miljö.

Läs mer på sida 20

Läs mer på sida 30

Läs mer på sida 44

Läs mer på sida 62



”

Vårt nära samarbete med kunderna i långvariga och förtroendefulla relationer är centralt för oss. Med hög transparens och support inom hela kedjan av försäljning, logistik, produktutveckling och kvalitet skapar vi trygghet både hos kunden och hos våra egna medarbetare. Detta i sin tur leder till goda affärer och vi kan ta del av viktiga insikter från våra kunder kring hur vi kan bli ett mer hållbart företag.

MATHIAS SAMUELSSON

Försäljningsdirektör Lyckeby

**Styrning och arbetssätt**

Våra fokusområden ger riktningen för utvecklingsinsatser och förbättringsarbete, men vår verksamhets hållbarhet grundar sig självklart även i ett gediget ansvarstagande och lagefterlevnad i den dagliga verksamheten. Vi har alla relevanta tillstånd för våra verksamheter, arbetar med systematiska arbetssätt inom bland annat arbetsmiljö och brandskydd och våra ledningssystem är certifierade enligt flera standarder.

Den svenska stärkelseverksamheten är certifierad enligt ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, ISO/FSSC 22000, Non GMO, EU-ekologisk, Halal, Kosher, FSSC FEED samt GMP+ och smakverksamheten är certifierad enligt ISO 9001, BRC Food, KRAV, EU-ekologisk, Rainforest Alliance samt Fairtrade. Hela den svenska verksamheten är också godkänd för produktion av produkter med märket "Från Sverige".

Den tjeckiska verksamheten är certifierad enligt ISO/FSSC 22000, EU-ekologisk och Halal. Stärkelseverksamheten är dessutom certifierad enligt ISO 14001, GMP+ och Kosher.

AFFÄRSKULTUR

Vi bedriver affärsverksamhet med leverantörer och kunder på en global marknad. Vår affärskultur innebär att vi tar ansvar för att följa gällande lagstiftning såväl vad gäller produktsäkerhet som ekonomiska lagar och krav kring mänskliga rättigheter, korruption och arbetsvillkor. Alla medarbetare som arbetar med affärer blir informerade om vår affärsetik för att se till att denna affärskultur tillämpas i praktiken. Våra krav på leverantörer och anställda sammanfattas i våra uppförandekoder och policies.



Värdeskapande arbetsplats

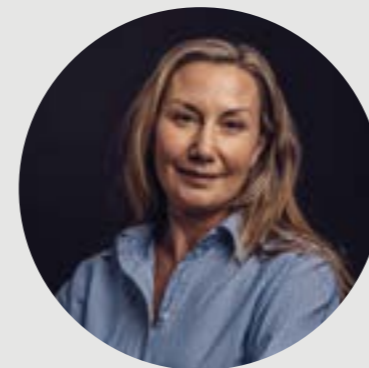
Läs mer om fokusområdet på följande sidor!



”

Vi vet att gemenskap och glädje på jobbet är väldigt viktigt för våra anställda. Och våra anställda är väldigt viktiga för oss. Därför satsar vi mycket på att skapa en positiv kultur där man helt enkelt trivs.

CHARLOTTE OLSSON
HR-chef



Värdeskapande arbetsplats

Våra medarbetare genererar värde för verksamheten genom sin kunskap och sitt engagemang. I gengäld vill vi ge dem en arbetsplats som skapar värde och livskvalitet, i form av trygghet och arbetsglädje. För att alla ska kunna bidra i vår hållbara utveckling behöver vi självklart också säkerställa att vi har rätt kompetens och en kultur där allas kapacitet tas till vara.

Vårt arbetsgivaransvar har sin bas i lagstiftning, praxis och centrala kollektivavtal. Utöver denna bas förekommer lokala avtal kring villkor, samt lokala policys för regelverk, rutiner mm som ytterligare stärker vår position. Men vårt arbete går mycket längre än så. För att säkra vår framtid är det viktigt att vara en attraktiv arbetsgivare på alla plan, för både nya och befintliga medarbetare.

UTVECKLINGSOMRÅDEN

- 🌿 Hälsa och säkerhet
- 🌿 Trivsel och gemenskap
- 🌿 Mångfald, jämställdhet och likabehandling
- 🌿 Kunskap och kompetensutveckling

Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen

Vi arbetar för att alla våra anställda ska känna sig trygga, må bra och trivas på sin arbetsplats. Vår målsättning är självklart att inga olyckor ska inträffa och att vi ska kunna ge stöd och sätta in rätt åtgärder för att minimera ohälsa.

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 och incidenter i den svenska verksamheten

	Rapporterade tillbud (antal)			Rapporterade incidenter* (antal)		
	FY21	FY22	FY23	FY21	FY22	FY23
Lyckeby	48	40	31	22	14	16
Culinar och Kockens	40	62	55	30	29	38

*I detta ingår både olyckor och mindre incidenter såsom att någon fått plåstras om. Under FY23 inträffade totalt 4 olyckor som gav upphov till frånvaro från arbetet.

Vi har en nollvision för arbetsplatsolyckor med frånvaro. Genom löpande arbete för ökad inrapportering av tillbud ökar vi vår möjlighet att förhindra olyckor. Det pågår ett arbete med att se över definitioner och mätetal för vårt arbete med hälsa och säkerhet i den svenska verksamheten. Från och med FY24 kommer rapportering att ske enligt de nya definitionerna, i linje med globala standarder. En viktig förändring blir att vi då kommer att kunna skilja ut olika typer av incidenter tydligare, vilket förenklar både rapportering och uppföljning.

Rapporterade olyckor i den tjeckiska verksamheten

	Rapporterade olyckor** (antal)		
	FY21	FY22	FY23
Amylex	0	3	2
Culinar	1	0	1

** I detta ingår endast olyckor som gett upphov till frånvaro från arbetet

I de tjeckiska verksamheterna genomfördes för ett par år sedan en stor modernisering av förpackningslinjerna vilket har förbättrat både kvalitet och livsmedelssäkerhet, men även gett en bättre arbetsmiljö. Verksamheterna i Tjeckien är sedan 2017 medlemmar i SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) och delar data till samarbetspartner via detta system. Under det gångna året genomfördes en social revision enligt SEDEX revisionssystem SMETA i verksamheten med gott resultat.

Sjukfrånvaro i den svenska verksamheten

	Sjukfrånvaro (%)		
	FY21	FY22	FY23
Lyckeby	3,1	3,0	3,3
Culinar	5,8	5,4	4,3
Kockens	0,5	0,4	2,2

Sjukfrånvaro i den tjeckiska verksamheten

	Sjukfrånvaro (%)		
	FY21	FY22	FY23
Amylex	5,5	6,8	6,7
Culinar	8,4	6,9	3,3

Gemenskap och arbetsglädje ger långsiktighet

Vi arbetar för att främja gemenskapen på företaget och har under året genomfört ett stort värderingsarbete i den svenska verksamheten med syfte att skapa samhörighet och trygghet. Vi arrangerar även trivselaktiviteter och sedan 2022 drivs detta arbete i den svenska verksamheten via en trivselklubb med representanter från alla våra bolag, med HR som sammankallande. Fokus för trivselklubben är hälsofrämjande aktiviteter med ambitionen att alla ska kunna vara med, tex prova-på-pilates, bowling, padelturnering och golftävling.

På Lyckeby samlas all personal årligen till Lyckebydagen. Olika företagsinformation presenterades, såsom hållbarhetsarbetet och de nya värdeordsformuleringarna, och sedan bjöds det på inspirationsföreläsning om självledarskap, mingel, show och middag. Att glädje och trivsel är viktigt visade också den pulsmätning som genomfördes i de svenska bolagen under våren 2023.

I den tjeckiska verksamheten arrangeras också aktiviteter för medarbetare gemensamt i Amylex och Culinar, exempelvis friluftaktiviteter, produktprovningar, julfest och ett motivations-evenemang innan kampanjstarten på hösten. Verksamheten är en viktig arbetsgivare i Horažďovice och är även aktiv både som sponsor och deltagare i kulturella och sociala evenemang och projekt i staden. Dessutom arrangeras årliga träffar där pensionerade kollegor deltar. I slutet av FY23 arrangerade vi ett Öppet hus där ca 400 personer deltog.



En uppskattad aktivitet är "Röda mattan" där vi hälsar alla medarbetare välkommen till jobbet med glögg och kaffe en morgon i december.

Case study: Värderingsarbete

Under det gångna året genomförde vi en process kring att ta fram den svenska verksamhetens värderingar Mod, Engagemang, Omtanke och Ansvarstagande.

Maria Forsblom, HR Business partner, du har varit med och drivit arbetet med att ta fram Sveriges Stärkelseproducenters värderingar, vad har varit syftet med att göra det här?

Vi vill att värderingarna ska förstärka en gemensam kultur på arbetsplatsen och ge en tydlighet i vad vi som arbetar här kan förvänta oss av varandra. Det tror vi lägger grunden för tryggare medarbetare.

Vad har varit utmanande i arbetet?

Att samlas kring vad som är viktigt på riktigt i samarbetet på arbetsplatsen är både roligt och kreativt, men också utmanande. Det finns såklart en floskelrädsla och ord betyder olika saker för olika personer. Därför har det varit viktigt för oss att arbeta mycket med att formulera beteenden som vi förknippar med våra värderingar. Som att Engagemang betyder att vi intresserar oss för våra kollegor och samarbetspartners och ger varandra energi och glädje. Vi har också

varit noga med att ta in många synpunkter längs vägen, hela verksamheten har varit involverad i det här arbetet.

Hur går ni vidare nu för att värderingarna ska få den effekt som ni tänkt er?

Värderingarna har satts på övergripande nivå och nu pågår arbetet med att kommunicera vad vi menar med värderingarna internt och att integrera dem i processer och ledarskap. De ska bli en självklar del av vår ledarskapsutbildning, introduktion av nya medarbetare, medarbetarsamtal, lönekriterier, rekrytering osv. Det är en lång process, men det känns som att det har landat väl så här långt så vi har goda förhoppningar om fortsättningen.

Vi har tagit fram nya värderingar

Mångfald, jämställdhet och likabehandling

Allas lika värde och vikten av att ta till vara allas kompetens och engagemang är viktiga grundpelare i vår verksamhet. Det innebär att alla har samma rättigheter, möjligheter och skyldigheter inom alla områden oavsett kön, ålder, etnisk eller kulturell bakgrund, funktionsvariation eller sexuell läggning. Det innebär också att alla former av diskriminering och trakasserier självklart är förbjudna på arbetsplatsen.

Grunden i detta arbete är vår policy och vi arbetar aktivt för att tillämpa den i alla våra processer, såsom rekrytering, personalutveckling och lönesättning. Exempelvis använder vi tydliga kravprofiler vid rekryteringar för att säkerställa att vi har fokus på kompetens och minimerar risken för diskriminering.

Vi gör 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.

Generellt har vi jämnare fördelning mellan antal män och kvinnor på chefs- och specialisttjänster än totalt bland alla anställda. Relationen män/kvinnor i den svenska verksamheten är på chefsposition 62/38 och i våra ledningsgrupper 50/50. I den tjeckiska verksamheten är relationen 47/53 på ledningsnivå. Totalt i verksamheten är skillnaderna större. Det har traditionellt varit svårare att hitta kvinnliga kandidater till de mer tekniska tjänsterna, vilket gör att det känns extra bra att vi de senaste åren har lyckats rekryterat flera kvinnliga processoperatörer.

Under året har vi sett över vår policy för särbehandling och bland annat förtydligat hur olika händelser ska hanteras. Vi har även uppdaterat visseblåsarfunktionen som innebär att en medarbetare som upplever missförhållanden kan kommunicera anonymt via HR. Tyvärr har det förekommit några fall av kränkningar, vilket vi tar på stort allvar. Detta är ett område vi måste jobba med fortlöpande och förutom det stora värderingsarbetet som pågår genomför vi nu även arbetsmiljöutbildningar för alla chefer och skyddsombud. Här ingår de sociala arbetsmiljöfrågorna som en självklar del. Vi har även infört en specifik fadderutbildning för att bli bättre på att hjälpa nyanställda och säsonganställda att komma in i de sociala sammanhangen.



”

Att vi nu behöver bygga större omklädningsrum för kvinnor är något vi välkomnar eftersom det är ett kvitto på att vi lyckats rekrytera fler kvinnor till våra tekniska tjänster.

NIKLAS NILSSON
Produktionsledare Nativ

Andelen kvinnor och män totalt i den svenska verksamheten.

	Kvinnor (%)	Män (%)
Lyckeby	18	81
Culinar	34	66
Kockens	58	41

Andelen kvinnor och män totalt i den tjeckiska verksamheten.

	Kvinnor (%)	Män (%)
Amylex	17	83
Culinar	65	35



Vi ser med stor ödmjukhet på att vi ständigt kan bli bättre på att öka den generella medvetenheten om hållbarhetsfrågor i verksamheten och detta arbete sker stegvis.



Kunskap och kompetensutveckling

För att kunna utveckla verksamheten på ett hållbart sätt och skapa effektivitet i detta genom hela vår värdekedja ser vi att det är viktigt att våra medarbetare har den kunskap som behövs för att bidra i arbetet. Dels en grundläggande kunskap kring hållbar utveckling och framtida utmaningar, både för den egna verksamheten och våra kunder och dels specifik kunskap inom mer verksamhetsspecifika frågor.

Generellt arbetar vi med medarbetarsamtal som grund för medarbetarnas kompetensutveckling och dessutom återkommande utbildningar kopplat till våra ledningssystem. I vissa fall genomför vi också mer riktade utbildningssatsningar såsom höstens arbetsmiljöutbildning och vi håller på att ta fram en verksamhetsspecifik ledarskapsutbildning, delvis utifrån de värderingar vi har arbetat fram.

Vi ser med stor ödmjukhet på att vi ständigt kan bli bättre på att öka den generella medvetenheten om hållbarhetsfrågor i verksamheten 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



Läs mer om fokusområdet
på följande sidor!



”

Vår ambition är att kunna bidra till en hållbar utveckling av global kryddodling. Därför lägger vi mycket resurser på att synliggöra och följa upp hållbarhetsrisker i våra leverantörskedjor.

KHIRIM FAGER

Kvalitet- och hållbarhetschef
Culinar Sverige AB



Hållbar odling

SMAK

Vi köper in råvaror från hela världen, vilket innebär en stor utmaning när det gäller livsmedelssäkerhet, odlingsförhållanden, arbetsvillkor, mänskliga rättigheter och miljöpåverkan.




UTVECKLINGSOMRÅDE SMAK

-  **Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer**

STÄRKELSE

Odlingen av potatis för stärkelseframställning sker nära våra anläggningar, i södra Sverige respektive Tjeckien. Utmaningarna är olika i de två regionerna men gemensamt är arbetet för att säkra en långsiktigt god avkastning.

UTVECKLINGSOMRÅDEN STÄRKELSE

-  **Användning av växtskyddsmedel**
-  **Klimatpåverkan**
-  **Nya stärkelsepotatissorter**



Läs om våra globala
samarbeten inom
odlingsområdet



Sustainable Spices Initiative (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 hållbarhet 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, som t.ex. kan handla om att öka böndernas kunskaper och hållbar odling.

Alla medlemsföretag måste åta sig att sätta mål som stämmer överens med SSI:s krav, samt att rapportera resultaten löpande till SSI.

Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer

Varje år importerar vi flera tusen ton kryddor och örter från hela världen till vår smakverksamhet. Därför är en hållbar odling av dessa en grundläggande förutsättning för vår verksamhets långsiktiga överlevnad. Våra råvaror och produkter måste också vara säkra, inte förfalskade och av god kvalitet.

En viktig pelare i vårt arbete är vårt samarbete med Sustainable Spices Initiative (SSI) där Culinars svenska verksamhet är en aktiv medlem. Vi använder SSI:s definitioner av hållbar krydda och våra målsättningar har hittills varit i linje med SSI:s krav men under de gångna åren har vi med råge överträffat målen för peppar och gurkmeja och har därför bestämt oss för att höja ambitionsnivån ytterligare. Vår nya målsättning till 2025 är att andelen hållbara inköp (enligt SSI:s definition) av gurkmeja ska vara minst 50% och motsvarande mål för peppar är 40% och för chili behåller vi SSI-nivån 25%. Vi har dessutom under året lanserat vår Rainforest Alliance-certifierade svartpeppar, läs mer om detta på sidan 39. Årets utfall i förhållande till våra mål avseende hållbara inköp:

- Gurkmeja 70%
- Peppar 42%
- Chili 8%



Leverantörsuppföljning

Viktiga verktyg för att hantera hållbarhetsrisker i odlingsledet är leverantörsuppförandekod och leverantörsrevisioner. Vår uppförandekod kopplar tydligt våra krav till internationella konventioner och vägledningar såsom t.ex. FN:s vägledande principer för företag och mänskliga rättigheter, samt Barnkonventionen. Vi vill med detta bidra till att stärka implementeringen av dessa konventioner i leverantörskedjan och en fortsatt utveckling av hållbar odling.

Vi värderar långvariga relationer med leverantörer. Som en del av detta arbete har vi 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 leverantörer som också är medlemmar i Sedex. Ett värdefullt komplement för vår riskvärdering av. Vi besöker och reviderar kontinuerligt våra leverantörer både utifrån produktsäkerhet och utifrån vår uppförandekod. Tillsammans genomför vi förbättringar inom dessa områden.



Handel med kryddor – en global verksamhet med utmaningar

Kryddhandel är en komplex verksamhet då en stor andel kryddor odlas av små odlingsföretag i utvecklingsländer. Småskalig odling har många fördelar för bland annat biologiska mångfalden, men medför också risk för låga löner och dåliga arbetsförhållanden för jordbrukaren, dennes familj och eventuella anställda. I vissa 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.



Livsmedelssäkerhet

Säkra råvaror av god och rätt kvalitet är en grundförutsättning i vår verksamhet och i den turbulens som råder i vår omvärld kan det vara en stor utmaning. Därför är det för oss extra viktigt att utvärdera varje råvara för att så långt det är möjligt säkerställa detta. Bland annat tittar vi på:

- Certifiering av odling
- Certifiering av produktion och processer
- Kvalitetssegenskaper definierade enligt ISO-standarder
- Specifika risker kopplade till råvaran
- Unika kontrollprogram för varje råvara
- Långsiktiga samarbeten med leverantörer



Hej Johan! Du har arbetat som inköpare på Culinar i 16 år, vad tycker du är den viktigaste förändringen i hur ni handlar kryddor, örter och grönsaker idag jämfört med när ni började?

Hela inköpsstrategin har förändrats jättemycket. Nu finns frågan om att köpa så mycket som möjligt hållbarhetscertifierat alltid med i dialog med leverantörerna, så var det inte när jag började. Utvecklingen kring att köpa certifierat började 2013, och då var det ekologiskt som gällde. Nu räcker det inte med ekologiskt, de sociala frågorna är också viktiga. Från att ha börjat med 4% ekologiskt 2013 är vi nu uppe på 70% certifierat för gurkmeja 2022. En viktig förändring är också att kunderna börjat bry sig om hur produkterna är odlade. Tidigare var det framförallt producentledet som såg dessa frågor som viktiga. En annan förändring är att det vid revisioner nu oftast är en person med som tittar på sociala frågor i produktionen. Tidigare var det främst fokus på livsmedelssäkerhet.

Vad betalar kunderna för att ni köper så mycket som är hållbarhetsmärkt?

Vi har tidigare inte alls märkt våra produkter trots att vi köpt Rainforest Alliance-märkt eller liknande och därmed inte kunnat ta ut någon merkostnad. Men från i år har Kockens märkt Rainforest Alliance-peppar som kostar lite mer.

Ni är med i Sustainable Spices Initiative. Vad innebär det?

Ja, 2018 signerade vi vårt "letter of intent" och gick med i den globala samarbetsplattformen SSI. Det var vår dåvarande inköpschef som drev detta och det har inspirerat mycket av

NAMN

Johan Kjellsson

JOBBAR SOM

Strategisk inköpare

ANSTÄLLD SEN

2007

ARBETSUPPGIFTER

Göra strategiska planer för de olika kategorierna samt köpa in de kryddor, örter och grönsaker vi behöver.

DET BÄSTA MED ATT JOBBA PÅ CULINAR

Alla trevliga kollegor och leverantörskontakterna över hela världen och framför allt att komma ut och diskutera med odlarna i fält i ursprungsländerna.



vårt arbete inom det här området. Det är ett krav för medlemmar i SSI att 25% ska vara hållbarhetsmärkt till 2025, men Culinar har redan passerat den nivån och sätter betydligt högre mål. Inom SSI finns också olika arbetsgrupper som fördjupar sig i exempelvis lönesituationen för att skapa kunskap åt medlemmarna.

Vad innebär det att ni nu har tagit steget att Rainforest Alliance-märka produkter?

Tidigare följde vi bara upp certifieringarna via våra leverantörer men nu gör Rainforest Alliance också revisioner i vår anläggning. De går igenom anläggningen och dokumentationen för att se att allt stämmer. Certifieringen blev klar 2022 och sedan januari i år finns vår Rainforest Alliance-märkta peppar i butiken.

Biologisk mångfald är ju en viktig fråga inom lantbruket, hur ser det ut i era leverantörsled?

De flesta som odlar kryddor har en mycket småskalig produktion där de dessutom ofta odlar flera kryddor. Till exempel kan en bonde ha träd och buskar som ger både peppar, kaffe, kakao och kanel på sin gård. Sedan kan det finnas andra mer storskaliga odlingar, särskilt när det gäller chili och peppar, där är riskerna oftast större just när det gäller biologisk mångfald.

Vad händer framåt?

Vi fortsätter jobba med att öka andelen certifierade kryddor. Vi försöker också arbeta för en närmare dialog mellan inköpare och hållbarhetschef hos kunderna eftersom det ibland finns ett glapp där, mellan ambitioner och verklighet.





”

Vi är stolta över att vara det första varumärket som inför Rainforest Alliance certifiering på all vår konventionella svartpeppar. Ett steg i rätt riktning för att förbättra våra produkter och vårt sortiment utifrån ett hållbarhetsperspektiv.

JOSEFIN SOHL

Senior Brand Manager Kockens



Krydda schysst och ekologiskt

Vår ambition är alltid att när möjligheten finns välja rättvisemärkta råvaror. Då vet vi att kryddorna odlas med omtanke om både naturen och odlarens sociala villkor och trygghet. Genom att välja både ekologiskt och rättvisemärkt gör vi ett mindre avtryck och bidrar till en hållbar balans i världen.

Vi har redan ett brett ekologiskt sortiment som vi under det gångna året kompletterade med Rökt Paprika. Dessutom lanserade vi vår första Rainforest alliance-certifierade produkt, svartpeppar. Rainforest Alliance är en internationell ideell organisation som arbetar för att skapa en bättre framtid för människor och natur genom ansvarsfullt företagande.

Kryddor från hela världen

Våra kryddor och råvaror kommer från jordens alla hörn och det blir allt viktigare för konsumenten att veta ursprung. I samband med vårt designprojekt har vi därför blivit mer transparenta med varifrån våra råvaror kommer och märker etiketterna/påsarna med odlingsland.



Läs mer om vårt arbete kring odling av stärkelsepotatis

Miljömässigt hållbar odling av stärkelsepotatis

Även stärkelseverksamheten följer självklart upp leverantörernas sociala ansvarstagande och vår uppförandekod gäller alla leverantörer. Vårt hållbarhetsfokus för odlingen i Sverige ligger dock framförallt på de miljömässiga utmaningarna då vi bedömer dem som större än de sociala.

Ett nära samarbete för högre skörd och mindre växtskyddsmedel

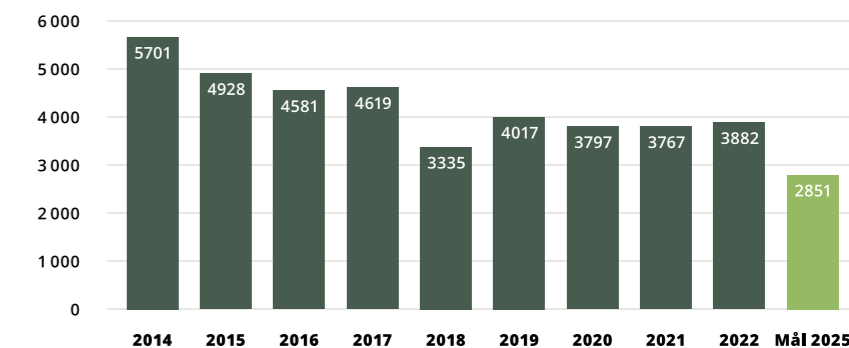
Vi har en väldigt god och nära relation med våra leverantörer, inte minst eftersom en majoritet av dem är delägare i verksamheten. Tillsammans arbetar vi med odlingsutveckling för höga skördar, lågt klimatavtryck och låg användning av växtskyddsmedel. Incitamenten i detta är både miljömässiga och ekonomiska.

För våra svenska odlare är skördeutvecklingen ett bra kvitto på framgången i arbetet. Och skörden är viktig även för klimatavtrycket eftersom en stor del av avtrycket kommer av lustgasutsläpp från marken. Ju mer mark vi tar i anspråk för odlingen desto högre klimatavtryck.

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 har vi visat att mängden växtskydd ofta kan minskas med ingen eller liten påverkan på skörden.

Grundat på detta har vi på Lyckeby i Sverige en målsättning att mängden använt växtskyddsmedel hos våra potatisleverantörer ska reduceras med hälften per ha till 2025 med utgångspunkt från mängden 2014. Hittills har den minskat med ca 30 %. För att säkerställa att vi når vårt mål bedriver vi rådgivning till våra potatisodlare genom veckovis utskick av odlarbrev under odlingssäsongen med rekommendationer kring dosering av växtskyddsmedel. Grunden till rekommendationerna kommer från existerande prognosmodeller för bladmögel och Alternaria. Den stora minskningen mellan 2014 och 2018 kom till stånd med hjälp av ett prognosverktyg för svampangrepp.

VÄXTSKYDD LYCKEBY
Gram aktiv substans/ha



Kunskap för förbättring

Vi driver ett intensivt arbete för att utveckla nya prognosmodeller bl.a. genom odlingsförsök där vi utvärderar effekten av växtskyddsmedel vid olika odlingsbetingelser. Insektsfällor runt om i det svenska odlingsområdet undersöks varje vecka och ger bra kunskapsunderlag. Odlarna träffas på våra fältträffar där de delar information och erfarenheter med varandra och med oss. Till exempel behövs väldigt lite växtskydd vid torka, då risken för bladmögelsangrepp är mycket liten. Programmet för minskad växtskyddsanvändning syftar till att minska jordbrukets påverkan på den biologiska mångfalden. 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.

BLOMMANDE FÄLT

Rationaliseringen av odlingslandskapet har på sina håll ställt till problem för vilda djur och växter, bland annat ser

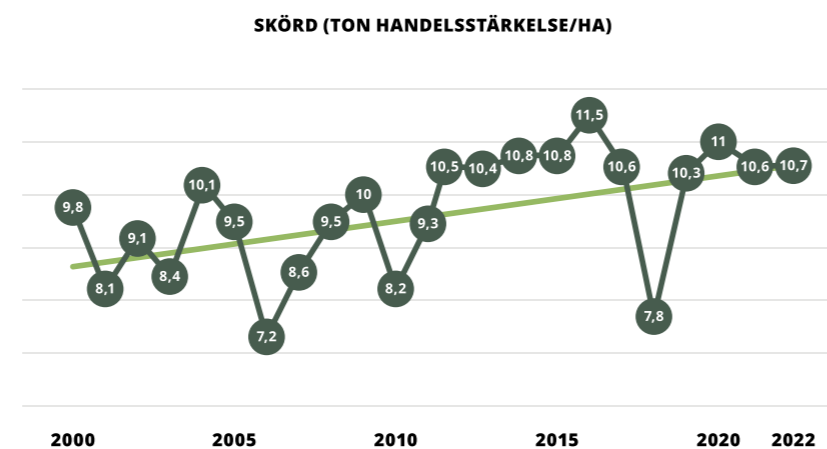


Odlingsområde för stärkelsepotatis till den svenska verksamheten

man att insekterna påverkas av brist på blommor i landskapet. Potatis är en av få blommande grödor i en normal växtföljd och när rapsen har blommat ut bidrar potatisen med föda till bland annat humlor. Förutom att vår råvara bidrar med insektsföda sponsrar vi sedan flera år tillbaka projektet Hela Sverige blommar som finansierar blommande fältkanter runtom i Sverige.

VATTEN PÅ GOTT OCH ONT

Potatis är en gröda som mår bra av lite extra vatten när det är torra somrar. Många av våra svenska odlare bevattnar potatisen idag medan väldigt få av våra tjeckiska leverantörer har möjlighet att göra det, vilket syns på skördarna. Vi ser att detta kommer att bli en allt viktigare fråga när effekten av klimatförändringarna blir mer påtaglig. Både att ta hand om skyfall och att ordna bevattning vid torka. Detta är något som beaktas i framtagningen av nya sorter och i odlingsutvecklingen där vi bland annat jobbar med frågor kring när på året och dygnet är det mest effektivt att vattna.



SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER - HÅLLBAR ODLING

”

Inom vår bransch är det inte ovanligt att våra leverantörer också är ägare. En av fördelarna med detta är att frågor som kräver ett långsiktigt förhållningssätt gynnas. Hållbarhetsarbetet är ett bra exempel på detta och vi har ett bra samarbete och en bra dialog med våra leverantörer i dessa frågor.

MARTIN ANDERSSON

Chef för lantbruksavdelningen

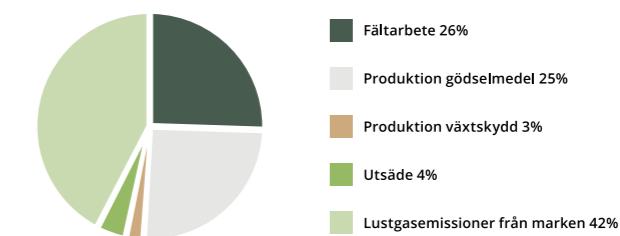


Klimatpåverkan av potatisodling

Potatisodlingen står för ca 40% av Lyckeby's totala klimatavtryck, när vi inkluderar både våra direkta utsläpp av växthusgaser från produktionen och indirekta utsläpp från bland annat råvaror, förpackningar och transporter. Nästan hälften av utsläppen sker i form av lustgas från odlingsmarken och dessa är svåra att påverka. Övriga utsläpp sker framförallt vid produktion av mineralgödselmedel och användning av drivmedel i odlingen.

Klimatberäkningen fungerar som underlag för vilka aktiviteter vi behöver prioritera framöver för att minska vårt totala klimatavtryck i enlighet med vårt mål att reducera utsläppen i Scope 3 med 20% från 2017 till 2025, läs mer på sida 55. Det pågår precis nu ett arbete med att se över hur klimatavtrycket från odling ska beräknas, vilket till viss del kan förändra siffrorna framåt, men vi vet oavsett var vi behöver göra insatser.

Under det gångna året har vi kartlagt odlarnas användning av bränsle och gödsel och bland annat kunnat konstatera att 38% av odlarna använder diesel med inblandning av biodiesel och att på 40% av odlingsytan används gödselmedel med bättre klimatprestanda (så kallad BAT-gödsel).





Resurseffektiv verksamhet

Läs mer om fokusområdet på följande sidor!



”

Energi är en stor kostnad för oss, inte minst det gångna året, och vi arbetar hårt för att minska vår energiförbrukning. Det finns bara fördelar med det, för vårt företag, samhället och klimatet.

TOMAS ARNESSON

Teknisk chef








Resurseffektiv verksamhet

Genom att ta till vara på sidoströmmar och arbeta effektivt skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet. I våra fabriker jobbar vi kontinuerligt för att all verksamhet skall ske med minsta möjliga insats i form av energi och kemikalier.

Energieffektivitet har alltid varit en högt prioriterad fråga och vår svenska stärkelseverksamhet är sedan många år certifierad enligt ISO 50001. Vi utvecklar också löpande mät- och uppföljningssystemen för vårt klimatavtryck parallellt med att vi genomför åtgärder för att minska utsläppen av växthusgas, t ex genom att byta ut fossila bränslen i produktion och transporter.

Som ett led i att optimera resursnyttjandet arbetar vi också med att öka materialåtervinningen i våra verksamheter.

UTVECKLINGSOMRÅDEN

-  **Energi och klimat**
-  **Vatten och avlopp**
-  **Kemikalieanvändning**
-  **Materialåtervinning**
-  **Hållbara transporter**

Genom hög förädlingsgrad och att ta till vara på sidoströmmar skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet.

Potatisen som levereras till stärkelsefabriken fraktioneras till stärkelse, fiber och protein. Stärkelse och fiber renas till våra huvudprodukter, men vi tar även vara på biprodukterna.

Vår förädling 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, upprensning och vidareförädling skall ske med minsta möjliga insats i form av energi och kemikalier.



Processvattnet från produktionen återförs där så är möjligt till jordbruksmark som bevattning



Näringsämnen i fruktsaften koncentreras och säljs som ett gödningsmedel tillbaka till lanterbruket

Proteinet förädlas och säljs som ett näringsrikt foderprotein

De växtdelar som blir över efter förädling av livsmedels-fibern koncentreras till pulpa och säljs som foder

Jord och sten från potatisleveranser används som fyllmaterial vid t ex vägbyggnad



Klimatarbete i stärkelseproduktionen

Stärkelseproduktion är en energikrävande verksamhet och därför är energi- och klimatarbete ett mycket viktigt område i vårt hållbarhetsarbete. Vi beräknar årligen vårt klimatavtryck och har genomfört kraftiga reduktioner av våra direkta utsläpp genom energieffektivisering och övergång till förnybara bränslen.



”

Det var många som jobbad hårt förra året, för att den nya produktionen i Mjällby skulle vara redo till kampanjstarten, men nu är vi alla glada och stolta över denna moderna och effektiva anläggning.”

EMIEL EGGENKAMP

Projektledare för projektet Mjällby+



Förberett för stora energivinster

Att optimera energianvändningen är grunden i ett aktivt klimatarbete, och fokus på energibesparingar bara ökar i takt med större utmaningar för det svenska energisystemet. Vår målsättning är att genomföra energibesparingar på 1 GWh/år räknat som rullande femårsmedeltal.

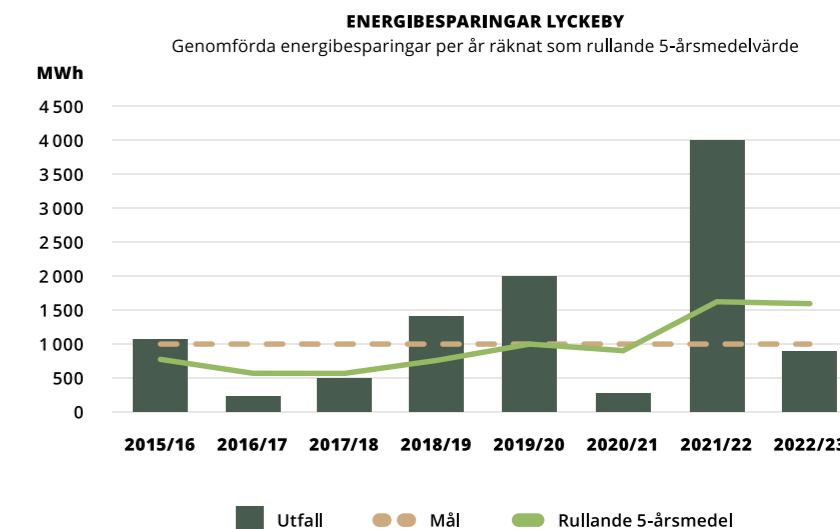
Förra året gjorde vi mycket stora energieffektiviseringar, och även i år har vi tagit ett tydligt steg trots att vi har arbetat mycket med intrimning av en helt ny anläggning i Mjällby som togs i drift i september 2022.

Den nya anläggningen där vi nu producerar nästan hälften av vår handelsstärkelse har ca 10% lägre energiförbrukning per ton handelsstärkelse, vilket blir många kWh på totalen. Det som ger effekt är framförallt värmeåtervinning från torkprocessen, men vi har också optimerat systemet utifrån 20 års erfarenhet av processen.

När vi nu hade möjligheten att börja om från början har vi kunnat projektera anläggningen med ett annat helhetsperspektiv och det har exempelvis gjort att vi kan göra korskopplingar mellan olika processer och använda effektivare pumpar. Alla små optimeringar tillsammans ger stor effekt.

Vi har också satsat mycket på att få fler mätare på plats i våra anläggningar, vilket ger oss möjligheten att arbeta mer med automatiserade trender och analys. Och med ett

styrssystem där alla i företaget kan koppla upp sig och ta del av informationen kan fler personer hjälpa till att förbättra processen.



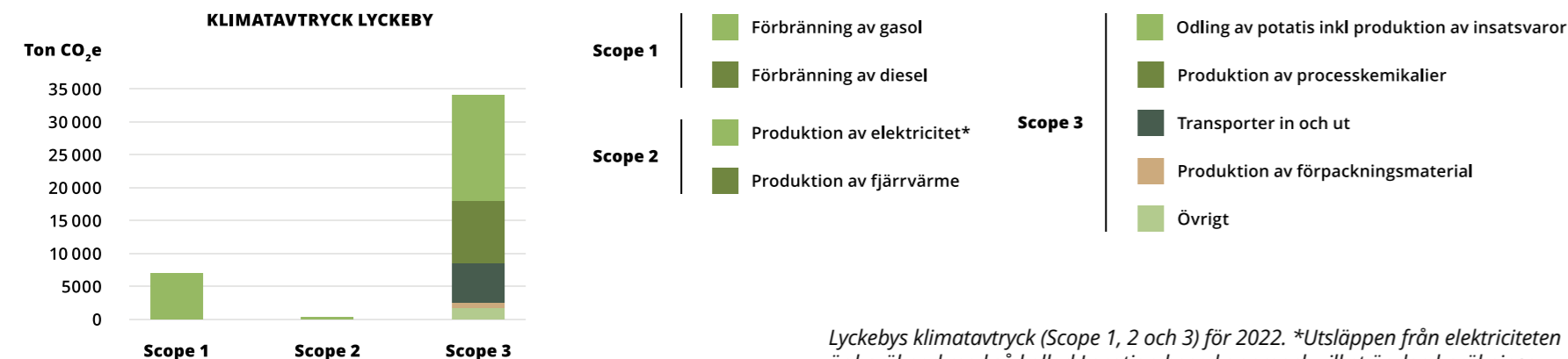
*Vi har valt att sätta mål på absolut besparing istället för energiförbrukning/producerat ton för att tydligare se den totala effekten av våra åtgärder. Vår energiförbrukning varierar mycket beroende på vilken produktmix vi producerar, vilket gör att ett effektivitetsmål inte alltid blir rättvisande.



Ett hack i linjen för klimatplanen

Vi har sedan 2020 ersatt en stor del av våra fossila bränslen i stärkelseproduktionen med bioolja, vilket minskat våra direkta utsläpp av växthusgaser. Under sensommaren 2022 rådde dock stor osäkerhet kring energitillgången i Sverige vilket gjorde att vi tillfälligt valde att återgå till att använda gasol för att säkra energi till vår ökande produktion. Detta gjorde vi med vetskap om att det på kort sikt skulle öka våra koldioxidutsläpp. Detta gör att vi inte har nått vårt mål för

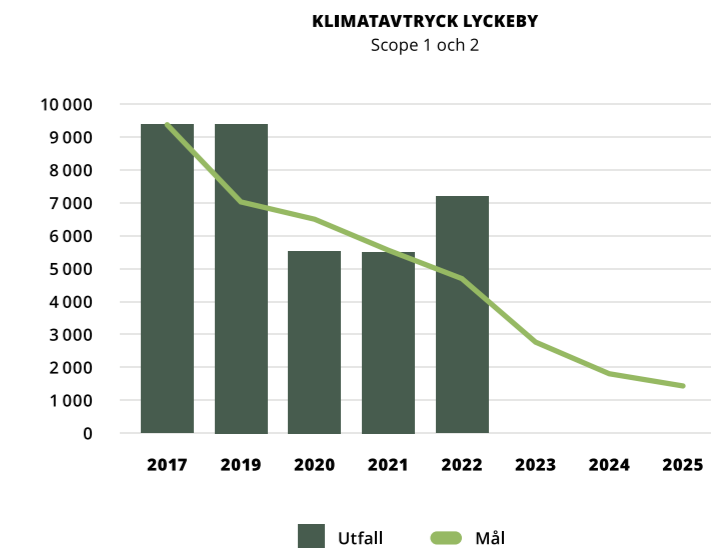
2022. Med facit i hand har det visat sig att vi kunde använt vårt lager av bioolja, då energibristen inte blev så dramatisk som befarats, och idag har vi självklart återgått till att använda bioolja och avser fortsatt nå vårt långsiktiga mål att reducera våra koldioxidutsläpp i Scope 1 och 2 med 85%, 2017-2025.



Lyckeby's klimatavtryck (Scope 1, 2 och 3) för 2022. *Utsläppen från elektriciteten är beräknad med så kallad Location-based approach vilket är den beräkningsmetod vi använder i våra måltal. Med Market-based approach skulle motsvarande resultat bli 1250 ton CO₂eq. De biogena utsläppen var 5 983 ton CO₂eq.



Våra utsläpp av växthusgaser från energianvändningen i produktionen (Scope 1 och 2) utgjorde 2022 ca 18% av vårt totala klimatavtryck.



Minska utsläpp vi inte själva kontrollerar

Vi har satt ett mål för den svenska stärkelseverksamheten att reducera Scope 3 GHG-emissioner med 20%, 2017-2025. Dessa utsläpp, från potatisodling (inkl produktion av insatsvaror), produktion av processkemikalier, förpackningar och transporter (Scope 3) står för majoriteten av vårt klimatavtryck, men är också svårare för oss att påverka än de direkta utsläppen från vår produktion.

Hittills har vi lyckats minska utsläppen med 4% sedan 2017, men eftersom de till stor del är relaterade till vår produktionsvolym är det svårt att åstadkomma minskningar med bibehållen eller ökad produktion. Vi fortsätter att effektivisera vår resursanvändning och fattade under det gångna året ett viktigt beslut att fasa ut användningen av propylenoxid, ett kemiskt ämne som utöver att ha negativ påverkan på vårt processavlopp och arbetsmiljön också har ett relativt stort klimatavtryck.

Vi har också under året skaffat bättre information om odlarnas gödningsmedel och bränsleanvändning, vilket är viktiga faktorer för potatisens kli-



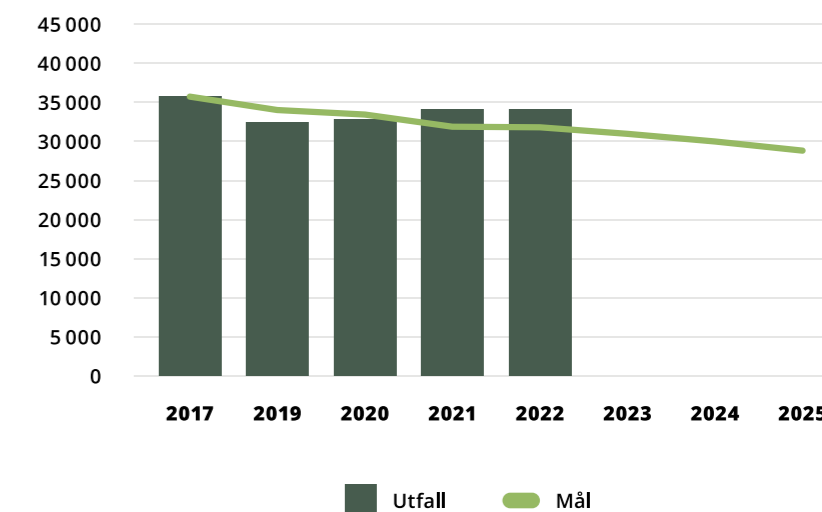
matavtryck, läs mer på sidan 43. Det är också förändringar på gång kring hur jordbrukets klimatavtryck ska beräknas, vilket kan komma att påverka resultaten kommande år.

Vattenresurserna - en framtidsfråga

Vattentillgångarna i Sverige är fortfarande goda, och eftersom allra största delen av det vatten vi använder i stärkelseproduktionen vattnas ut på fälten har vattneffektivitet inte varit lika mycket i fokus som exempelvis energi. Allt vatten som används till att tvätta inkommande potatis samlas i dammar vid anläggningarna och leds sedan i rörledningar till lokala odlare runt anläggningarna. Kondensat från industning av potatisens fruktsaft vid proteintillverkning infiltreras i marken i anslutning till anläggningen

I och med klimatförändringarna förväntas dock sämre tillgång till vatten även i Sverige och för att minska uttaget av grundvatten arbetar vi med återföring av rena vattenströmmar mellan olika steg i våra processer. I den nya anläggningen i Mjällby har vi kunnat genomföra stora vattenoptimeringar och vattenförbrukningen per ton producerad handelsstärkelse är där ca 25% lägre. I anläggningen i Nöbbelöv är dock vattenbesparingarna en balansgång eftersom visst avloppsvatten från förädlingsprocessen leds till det kommunala reningsverket. När vi återför mer vatten till vår process minskar vatteninnehållet i avloppet och därmed riskerar vi få höga halter av organiskt innehåll. Förädlingsprocessen i Mjällby ger inte upphov till något avloppsvatten, vilket ger oss helt andra möjligheter.

KLIMATAVTRYCK LYCKEBY
Scope 3



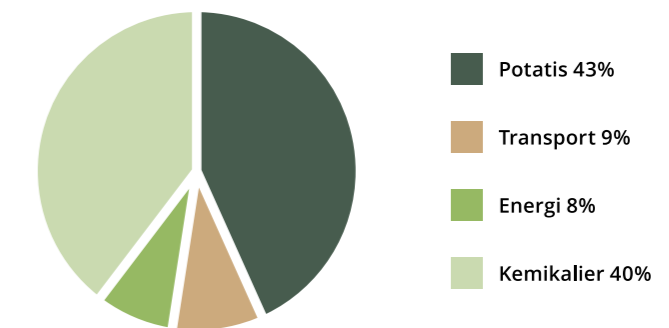
Nyhet! Vår stärkelse har fått en emissionsfaktor

Emissionsfaktorn klar till våra kunders klimatberäkningar

Förväntningarna från kunder och konsumenter fortsätter öka när det gäller kunskap om olika produkters klimatavtryck, samtidigt som standardiseringen på området fortsätter. Vi arbetar med att möta kundernas behov av kunskapsunderlag för våra produkter.

Vi har under det gångna året beräknat det specifika klimatavtrycket i enlighet med ISO 14067 för våra produkter till pappersindustrin och i samband med detta även för nativ stärkelse samt biprodukterna fiber, koncentrat och protein. Syftet med beräkningen var att ge våra kunder goda kunskapsunderlag för att beräkna klimatavtryck i nästa led, både för produkter och organisationer. Beräkningarna inkluderar alla delar av klimatavtrycket fram till stärkelsen lämnar vår anläggning (cradle-to-gate) men vi ger också våra kunder underlag för att kunna inkludera transporten i beräkningarna.

Klimatavtrycket (cradle-to-gate) för den svenskproducerade stärkelsen vi levererar till pappersindustrin är 0,35 kg CO₂e/kg stärkelse, baserat på data för 2022, och precis som för vår produktion totalt sett kommer största delen från odling av potatis och produktion av de kemikalier som används i förädlingsprocessen. Det innebär att samma åtgärder som reducerar verksamhetens klimatavtryck också kommer att sänka emissionsfaktorn för den produkt vi levererar till kunderna.



Fördelning av klimatavtrycket (cradle-to-gate) för vår svenskproducerade stärkelse till pappersindustrin, baserat på data för 2022. Totalt är klimatavtrycket 0,35 kg CO₂e/kg stärkelse.



Biologisk mångfald vid
vår fabrik i Nöbbelöv



Våra rara blomster

Runt fabriksområdet i Nöbbelöv finns ca 14 ha betesmark med mycket högt naturvärde som klassas som biotopskyddsområde.

Vid en inventering 2017 hittades bl a minst 100 växtplatser med över 3500 plantor av den sällsynta arten hedblomster och i samband med anläggning av nya vägar inom området 2020 flyttades 1500 av plantorna till ett naturreservat i närheten. Under det gångna året har en utvärdering genomförts för att se hur det gick för våra hedblomster. Inventeringen visar att många av plantorna som faktiskt flyttades tyvärr inte har överlevt så här 2 år senare, men däremot har det etablerats nya bestånd utanför ytorna dit plantorna flyttades. Dessutom verkar andra rödlistade arter, såsom backtimjan, ha följt med vid flyttningen. Vi kommer att göra en ny uppföljning 2025 för att följa utvecklingen.

I samband med vägdragningen planterade vi även 5 nya popplar i en allé på området.



Energieffektiv belysning i smakverksamheten

Förädlingsprocessen på smaksidan är betydligt mindre energikrävande än stärkelseprocessen men trots det är det självklart viktigt för oss att minska vår energianvändning och vi jobbar med ständiga förbättringar av energieffektivitet genom en strukturerad energiledningsgrupp. Under året har vi installerat ca 100 st nya höghöjds-LED-armaturer med rörelsesensorer på vårt lager och vi fortsätter att ersätta äldre LED-armaturer med nyare LED generationer. Dessa åtgärder gjorde att vi förra året nådde vårt mål för energieffektivitet (348 kWh/ton). Energiförbrukningen per producerat ton var då 14% lägre än 2015. Vi har valt att behålla samma mål under 2023 och kommer att utvärdera det i energiledningsgruppen i januari 2024.

Första klimatavtrycket på plats för den svenska smakverksamheten

För att bättre förstå vad vi ska fokusera på i smakverksamhetens klimatarbete har vi nu genomfört en beräkning av smakverksamhetens klimatavtryck i Scope 1, 2 och 3 enligt Greenhouse Gas Protocol. All energi vi använder för egen produktion i Fjälkingefabriken är fossilfri sedan januari 2019 och det totala klimatavtrycket för Scope 1 och 2 för 2022 (främst utsläpp från bilar) står för mindre än 1% av totalen. Analysen visar tydligt att vårt arbete med klimatsmarta förpackningar är helt rätt prioritet. Läs mer på sidan 66.

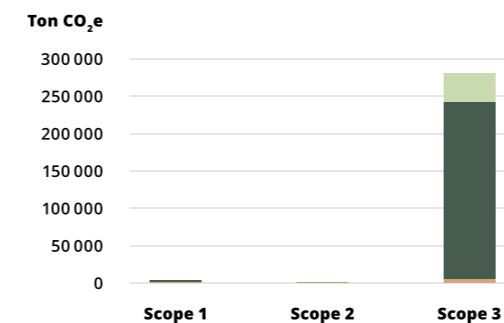
Vi har för Kockens produkter skrivit på DLF:s Transportinitiativ 2025, ett frivilligt åtagande och ett tydligt ställningstagande om att dagligvaruindustrin vill driva på utvecklingen mot fossilfria transporter. Det innebär att vi har som målsättning att ha fossilfria transporter för Kockens produkter från 2025. Vi har också anslutit oss till Livsmedelsföretagens Hållbarhetsmanifest, där ett av de fem åtaganden är "En fossilfri industri". I enlighet med detta manifest arbetar vi för att enbart använda fossilfria drivmedel till transporter för produkter från Culinar till år 2030.

Resurserna i fokus

Som ett led i att optimera resursutnyttjandet i produktion arbetar vi sedan 2020 med att öka materialåtervinningen i vår produktion i Fjälkinge, detta genom att införa flera materialåtervinningsfraktioner. Vår KPI är att >50% av avfallet, skall ligga på fraktioner Materialåtervinning, Biobehandling och Återanvändning. Sedan januari 2020 fram tills juni 2023, har vi infört 4st nya materialåtervinningsfraktioner (Blandpapper, Hårdplast, LDPE färgat, PP Bigbags). Dessa fraktioner har medfört att vi har sorterat ut avfall från fraktion brännbart, till de nya fraktionerna och tillsammans har detta höjt vår materialåtervinning med ca: 6%. Totalt för dessa fraktioner har vi sorterat ut 143 ton (2020-2023) som annars hade gått i fraktion brännbart. För samtliga materialåtervinningsfraktioner har vi hittills de 6 först månaderna 2023 sorterat ut 94 ton.

Under hösten 2023 kommer vi undersöka möjlighet att ta ett nytt steg i avfallstrappan, och flytta över visst avfall från energiåtervinning till återanvändning.

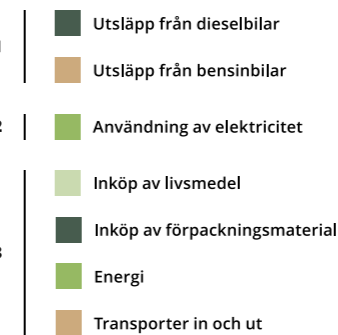
KLIMATAVTRYCK CULINAR



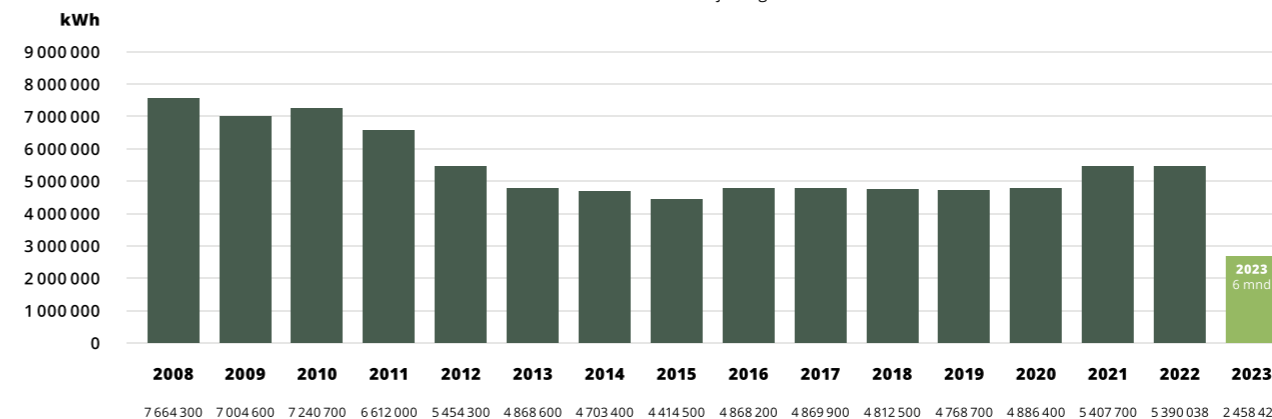
Scope 1

Scope 2

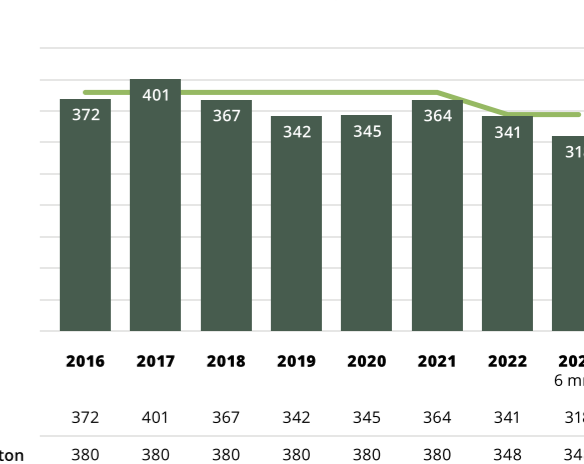
Scope 3



TOTAL ENERGIANVÄNDNING
Culinar Fjälkinge

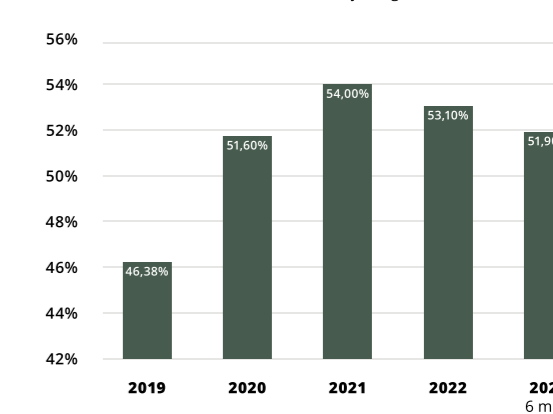


KWH PER PRODUCERAT TON
Culinar Fjälkinge



kWh/ton
Mål kWh/ton

TOTAL MATERIALÅTERVINNING/BIOBEHANDLING
Culinar Fjälkinge

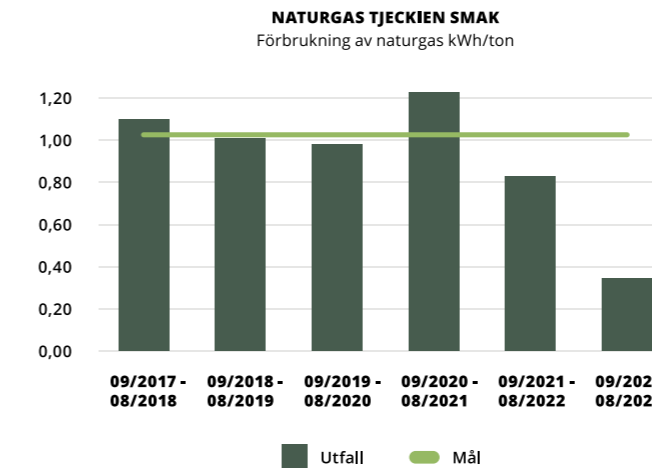
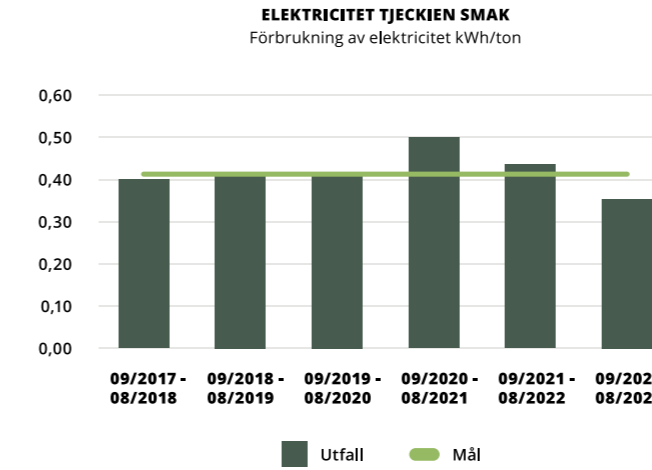
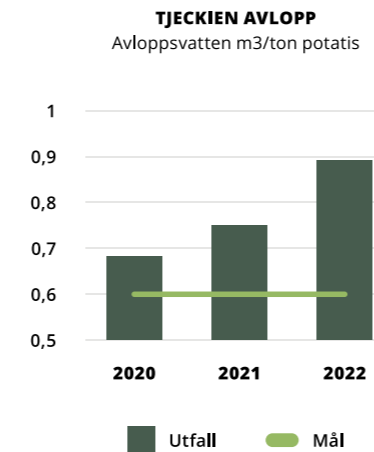
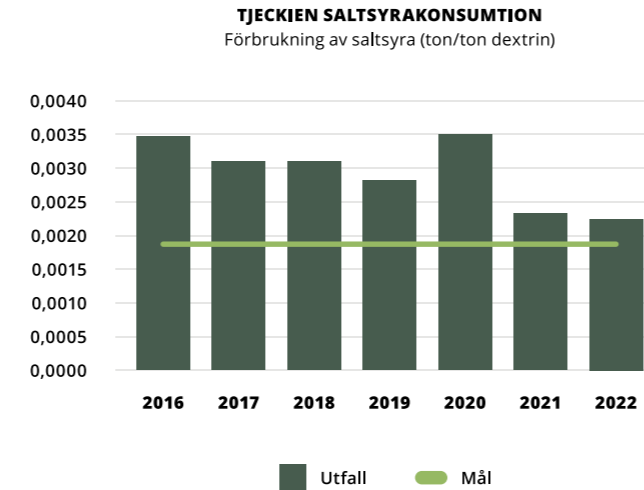


Avlopp, energi och saltsyra i fokus för den tjeckiska stärkelseverksamheten

I den tjeckiska stärkelseverksamheten har vi av lagstiftningsskäl inte samma möjlighet att låta lokala lantbruk använda tvättvatten och fruktsaft till bevattning som vi har i Sverige. Istället renas detta, först i vårt eget reningsverk och därefter i det kommunala reningsverket. Mellan 2017 och 2021 investerade vi i att minska det organiska materialet i avloppsvattnet och fick samtidigt två nya biprodukter – protein och gödningsmedel som kan användas i ekologisk odling. Vårt mål nu är att sänka avloppsvattenvolymen per ton potatis med 30% till 2026 med FY23 (0,86 m³/ton potatis) som basår.

Dessutom pågår ett aktivt arbete att minska förbrukningen av saltsyra som är en viktig insatsvara i produktionen av dextrin. Doseringen optimeras och målet är att minska förbrukningen per producerat ton dextrin med 40% till 2026, jämfört med medelförbrukningen 2016-2020. Trenden ser bra ut och hittills har förbrukningen minskat med 34%.

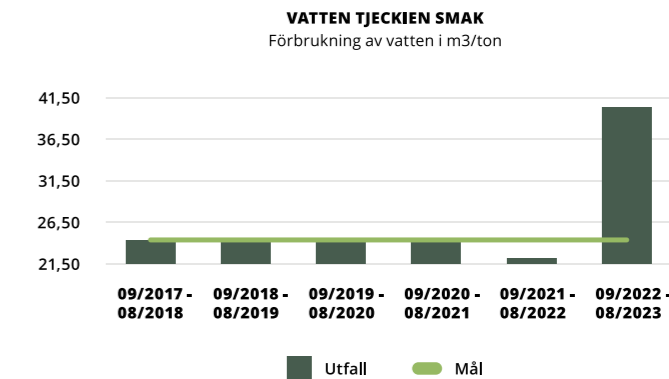
Energianvändningen i processen är till stor del kopplad till produktvolymen och vi har därför satt ett energimål för att minska energianvändningen vid lagring av produkterna. Målet är att reducera energikostnaderna med 10% och detta avser vi nå genom att investera i ett nytt lager.



Effektivitet är ledordet i den tjeckiska smakverksamheten

Den tjeckiska smakverksamheten har liksom den svenska fokus på energi, men även vatten. De senaste åren har effektiviteten ökat både för energi och vatten, och arbetet fortsätter med att hitta förbättringsmöjligheter. Vi har nyligen installerat solpaneler för varmvatten och en värmepump för uppvärmning av lagret.

Avfall från verksamheten består av tomma förpackningar och avloppsvattnet från tvätt av produktionsutrustningen passerar en partikelseparator innan det skickas till det kommunala reningsverket.





Framtidens produkter

Läs mer om fokusområdet på följande sidor!

”

Vi är Sveriges stärkelseproducenter, våra kunders framgång är vår främsta drivkraft!

JENS BENGTTSSON

Interim Utvecklingschef
Culinar Sverige AB







Framtidens produkter

Utveckling är en mycket viktig del av Sveriges Stärkelseproducenters verksamhet och våra utvecklingsavdelningar 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.

Experterna på våra utvecklingsavdelningar har lång erfarenhet av att arbeta med olika applikationer och vet vilka råvaror som krävs för att klara olika produktionsprocesser. Vi erbjuder stöd för utveckling av nya hållbara produkter genom att hjälpa våra kunder att välja hållbara råvaror som fungerar i olika applikationer.

I stärkelseverksamheten pågår också ett kontinuerligt arbete med att utveckla våra biprodukter för att öka resurseffektiviteten.

UTVECKLINGSOMRÅDEN

-  Livsmedelsproduktionens klimatpåverkan
-  Grönt proteinskifte
-  Minskat saltinnehåll i livsmedel
-  Förpackningar



Culinar utvecklar för framtidens behov

Vi utvecklar morgondagens produkter tillsammans med våra kunder. Vårt erbjudande innefattar utveckling inom smaksättning och funktionalitet, där våra dedikerade produktutvecklare med sin djupa kunskap bidrar till att hjälpa kunderna att lansera nya hållbara produkter.

Genom vårt täta samarbete med kund, träffsäkra smak- och applikationskunskap samt erbjudande att batchanpassa efter kundens process så bidrar vi till minimerat svinn och hög effektivitet i kundens produktion.

ANPASSINGSBAR UTVECKLINGSPARTNER

De senaste årens omvärldshändelser har varit utmanande för många livsmedelsproducenter. Störningar i leveranskedjan har bland annat lett till kostnadsökningar och bristsituationer.

Culinar har arbetat proaktivt för att hjälpa kunderna optimera recept och process utan att kompromissa på smak och funktionalitet. Med vår breda kunskap om hur olika ingredienser är uppbyggda och interagerar samt hur slutprodukterna påverkas så har vi fortsatt varit en trygg partner för våra kunder.

SAMARBETSPROJEKT INOM SVENSK LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING

Vi är delaktiga i FINEST, som leds av RISE och finansieras av Formas vilka syftar till att bidra till en hållbar systemomställning för livsmedelssektorn.

Exempel på projekt där vår breda kompetens inom smak och funktionalitet från traditionella livsmedelsapplikationer tillvaratas är till nya vegetabiliska och veganska produkter.







Kockens framtidssmarta 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 stötta under transport och hantering. Det är också viktigt att förpackningen är funktionell för användaren, lätt att öppna och dosera ifrån. Vår målsättning när det gäller förpackningar till varumärket Kockens är dessutom att steg för steg sträva mot en minskad klimatpåverkan och att alla Kockens förpackningar ska vara helt materialåtervinningsbara till 2025.

Vi på Kockens arbetar hela tiden med att förbättra våra förpackningar och hitta framtidslösningar i tätt samarbete med våra emballageleverantörer. Olika förpackningslösningar har olika utmaningar. Utan att kompromissa med våra grundkrav arbetar vi för att minska klimatavtrycket från våra förpackningar genom olika åtgärder. Detta är en viktig del i att ytterligare stärka vår positionering som det gröna varumärket.



-  **Minska mängden förpackningsmaterial**
-  **Pallanpassade förpackningar för att effektivisera transporter**
-  **Använda biobaserad eller återvunnen plast**
-  **Underlätta återvinning med monomaterial, separerbarhet osv**

Något nytt växer alltid fram hos Kockens

De senaste åren har nyheterna duggat tätt kring Kockens nya klimatsmarta förpackningar. Viktminskning och mer återvunnet glas i kryddglasen, biobaserad plast i våra lock och bara återvunnen plast i vår lite större plastburk, mellanburken.

I år har vi fortsatt resan med en investering i en ny förpackningsmaskin där vi kan packa i papp och monoplast, i linje med Plastinitiativet 2025. Vi har även arbetat för att byta ut svart plast i förpackningarna för att underlätta återvinning eftersom sorteringsanläggningarna har svårt att sortera ut just den svarta plasten.



Plastinitiativet 2025

Varumärket Kockens är 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.



Utveckling av
framtidens stärkelsor



Framtidens funktionella livsmedelsstärkelsor

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 kemikalieåtgång vid tillverkningen och som bidrar till att skapa klimatsmarta, hälsosamma och säkra livsmedel.

Vi samlar ett antal långsiktiga forsknings- och utvecklingsprojekt i den svenska stärkelseverksamheten under vår interna utvecklingsvision "Den gröna stärkelsefabriken". Vi vill skapa hållbara produkter som motsvara våra kunders och i slutändan konsumenternas behov. En stor utmaning är att skapa stärkelseprodukter som klarar livsmedelsindustrins krav på process- och lagringsstabilitet och samtidigt svarar upp mot en alltmer medveten konsumentens krav på produkterna.



E-nummerfri stärkelse

LYCKEBY CAREFUL FÖRSÄLJNINGSVOLYM
(2018-2023)



Dextrin - naturligt E-nummerfri stärkelse med många användningsområden

I vår tjeckiska verksamhet producerar vi dextrin. Dextrin modifieras inte kemiskt utan fysiskt med syra och värme och deklarerar därför utan E-nummer i ingrediensförteckningen, på samma sätt som Lyckeby Careful-produkterna. Denna stärkelseprodukt lyfts ofta som en hälsoprodukt och kan även ersätta ägg i vissa applikationer. Dextrin kan även användas som ersättning till polymerdispersioner (plast) i olika tekniska applikationer, bland annat vid tillverkning av adhesiv. Dextrinbaserade lim används i stora tonnage för pappershystillverkning, och idag eftersöker fler och fler mer hållbara adhesiv även till andra produkter och förpackningar.

Lyckeby Careful - clean label

Dagens konsumenter efterfrågar ständigt mer hållbara produkter och vår Lyckeby Careful-portfölj är särskilt framtagen för att svara upp mot detta.

Produkterna är förädlade med en av Lyckeby patenterad, klimatsmart produktionsteknik. Med denna teknik minskar förbrukningen av energi och kemikalier i förädlingsprocessen av processstabila stärkelseprodukter, särskilt designade för att tåla produktionen av de livsmedel som de sedan ingår i. Förutom att produkterna får ett lägre klimatavtryck blir de även så kallade "clean label"-stärkelser, vilket innebär att de deklarerar utan E-nummer i ingrediensförteckningen på livsmedel de används i.

Vi har under de senaste åren satsat på potatisbaserade Lyckeby Careful-produkter med funktionen att ge konsistens, textur, samt ökat utbyte till växtbaserade köttalternativ och för att ge ökad krispighet hos pommes frites. Vårt mål är att tio-dubbla försäljningen av Lyckeby Careful från 2020 till 2025.



Modern växtförädling – att förändra förutsättningarna

Vi är mycket stolta över vårt innovationsprojekt där vi med hjälp av moderna växtförädlingstekniker, i samarbete med Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU), har tagit ett mycket stort steg i vår strävan att skapa klimat- och miljösmarta livsmedelsstärkelsor.

Med hjälp av den Nobelprisbelönade gensaxen CRISPR-Cas9 har vi utvecklat nya potatissorter vars stärkelse är naturligt mer lagringsstabil. En naturlig lagringsstabilitet innebär att det krävs mindre mängd kemikalier och därmed även mindre energi för att producera de stärkelseprodukter våra kunder efterfrågar.

Under verksamhetsåret 2022/2023 har vi genomfört odling av olika varianter av stärkelsepotatis utvecklade mha gensaxen för att möjliggöra framtida industriodling.

Vi har också arbetat vidare med produktutvecklingsarbete för att utvärdera hur stärkelsen fungerar i olika livsmedelsapplikationer för att förbereda oss för en kommande produktlantering. Om projektet fortsätter i positiv riktning estimerar vi ha storskalig produktion av nya klimatsmarta stärkelseprodukter år 2025.

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 editeringstekniker som undantas från lagstiftningen. Beslutet har mötts av kritik från myndigheter, forskare och näringsliv inom EU och vi arbetar aktivt, med vårt projekt om klimatsmarta livsmedelsstärkelsor 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 så att vi kan använda moderna växtförädlingstekniker på lika villkor som andra länder utanför EU.

Sedan EJC domen 2018 har EU-kommissionen genomfört en utredning vad gäller nuvarande lagstiftning och hur moderna tekniker skall kunna användas utan att tulla på livsmedels-säkerheten. I juli 2023 släppte EU-kommissionen sin rapport med förslag på förändringar i GMO-direktivet så att de moderna växtförädlingsteknikerna, tex CRISPR-Cas9, skall kunna användas. EU kommissionen har i sitt utlåtande varit tydliga med att de moderna växtförädlingsteknikerna behövs för att vi skall kunna nå våra mål inom Farm to Fork och The Green Deal. Vi välkomnar EU-kommissionens ställningstagande och hoppas nu på en snabb process med att besluta om ett nytt direktiv så att vi kan kommersialisera de nya klimatsmarta stärkelseprodukterna och sedan jobba vidare med nya spännande projekt inom modern växtförädling.



”

Vi är övertygade om gensaxens betydelse för en hållbar framtid och bidrar därför aktivt med att prova tekniken i verkliga applikationer. Det gör våra produkter till en del av lösningen för att möta några av de stora utmaningarna vi står inför när det gäller klimat, miljö och hållbar ekonomisk utveckling

KALLE JOHANSSON

Utvecklingschef Lyckeby

Samverkansprogram för innovativa livsmedelsgrödor

SLU Grogrund är ett samverkansprogram mellan universitet och näringsliv som ska säkerställa tillgången på nya växtsorter anpassade till svenska odlingsförhållanden och bidra till en växande, hållbar och lönsam produktion av livsmedel i Sverige. Programmet startade 2018 som en del av den svenska livsmedelsstrategin. Deltagare är forskare från akademien, växtförädlare och aktörer från livsmedelsnäringen, jordbrukssektorn och samhället.

Lyckeby är aktiva i SLU Grogrunds styrgrupp, samt deltog aktivt i 6 av programmets 21 projekt under 2021.

KPI-översikt




På följande sidor redovisar vi en sammanställning av de KPI:er vi följer i vårt hållbarhetsarbete, samt hur långt vi kommit i arbetet för att nå målen.

 **MÅL REDAN UPPNÅTT**








 **MÅL KOMMER ATT NÅS**

 **MÅL SVÅRT ATT NÅ**

Värdeskapande arbetsplats

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ S.
	Arbetsplatsolyckor	Nollvision för arbetsplatsolyckor som skapar frånvaro		22
		Omarbetning av målsättning arbetsplatsolyckor under FY23		22
	Medvetenhet hållbar utveckling	Införa hållbarhetsinfo i programmet för nyanställda		29











Hållbar odling

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ S.
	Användning av växtskyddsmedel	Reducera mängd använt växtskyddsmedel hos våra potatisleverantörer med 50% till 2025, utgångspunkt 2014 och med bibehållen avkastning		41
	Klimatpåverkan av potatisodlingen	Reducera utsläppen i Scope 3 med 20% från 2017 till 2025		43
	Odlings- och arbetsförhållande hos globala leverantörer	100% av våra leverantörer ska ha signerat uppförandekoden och riskbedömts till 2025		34
		Till 2025 öka andelen inköpt hållbart producerade kryddor till: 50% gurkmeja, 40% peppar, 25% chili		33















Resurseffektiv verksamhet

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ S.
	Klimatpåverkan stärkelseproduktionen	Genomföra energibesparingar på 1 GWh/år, räknat som rullande femårsmedeltal		49
		Reducera klimatavtrycket i scope 1 och 2 med 30% från 2017 till 2021		52
		Reducera klimatavtrycket i scope 1 och 2 med 85% från 2017 till 2025		52
		Reducera klimatavtrycket i scope 3 med 20% till från 2017 till 2025		52
	Kemikalieanvändning stärkelseproduktion	Tiodubbla försäljningen av Lyckeby Careful-produkter mellan 2020 och 2025		71
	Totalt klimatavtryck	Beräkning av scope 1,2,3 genomförd under 2022		58

Resurseffektiv verksamhet

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ S.
	Energianvändning i Fjälkingefabriken	Total energiförbrukning på 348 kWh/ton vid årsskiftet 2022/23, produktion av samma volym som 2017		59
	Materialåtervinning Fjälkingefabriken	>50% av avfallet från Fjälkingefabriken, ska ligga på fraktionerna materialåtervinning, biobehandling och återanvändning		59
	Hållbara transporter	Fossilfria transporter för alla Kockens-produkter enligt DLF:s transportinitiativet uppfyllt 2025		59
		Enbart fossilfri energi i transporter för Culinar-produkter till 2030, enligt Li:s Hållbarhetsmanifest		59
	Fossilfri produktion	Enbart fossilfri energi i produktion i Fjälkingefabriken till 2030, enligt Li:s hållbarhetsmanifest		59

Framtidens produkter

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ S.
	Kemikalieanvändning stärkelseproduktion	Tiodubbla försäljningen av Lyckeby Careful-produkter mellan 2020 och 2025		71
	Modern växtförädling	Öka vår kunskap inom hur CRISPR-tekniken påverkar potatisens egenskaper		72
		Samverka med andra aktörer i projektet SLU Grogrund		73
	Grönt proteinskifte	Kontinuerligt öka vår kunskap inom smaksättning av livsmedel baserade på alternativa proteiner för att kunna tillgodose våra kunders önskemål		65
		Vara en aktiv partner inom branschöverskridande projekt med syfte att säkerställa en resurseffektiv värdekedja för gröna proteiner som odlas och processas i Sverige		65
	Minskat saltinnehåll i livsmedel	Delta aktivt i projektet ReduSalt med syfte att utveckla tekniker som möjliggör saltreduktion i olika livsmedel utan att kompromissa på smak och funktion		65
	Förpackningar	Alla Kockens förpackningar ska vara 100% materialåtervinningsbara 2025		66

**EVA LUNDHOLM**

Miljö- och kvalitetschef Lyckeby
eva.lundholm@lyckeby.com

**KHIRIM FAGER**

Kvalitet- och hållbarhetschef
Culinar Sverige AB
khirim.fager@culinar.com



**Kontakta
oss gärna!**

←
Kontaktuppgifter



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

www.lyckeby.cz | www.culinar.cz

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER, FÖRENING U.P.A.

Degebergavägen 60
291 91 Kristianstad

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER