

Hållbarhetsredovisning

FY22

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER



KOCKENS®

Innehållsförteckning

Om Sveriges Stärkelseproducenter	4
Vårt hållbarhetsarbete	14
Värdeskapande arbetsplats	18
Hållbar odling	30
Resurseffektiv verksamhet	44
Framtidens produkter	62
KPI-översikt	74

Sveriges Stärkelseproducenter avlägger årligen en hållbarhetsredovisning baserat på vårt brutna räkenskapsår som löper från september till augusti. Denna redovisning är den femte i ordningen och avser perioden 1 september 2021 till 31 augusti 2022. Redovisningen omfattar våra affärsområden i den svenska delen av vår verksamhet och utgör den formella hållbarhetsredovisningen enligt årsredovisningslagen. Denna redovisning är granskad och godkänd av KPMG enligt gällande lagstiftning.

23



Nytt operatörssrum
i Mjällby

LYCKEBY

67

100%

ÅTERVUNNEN PET I
KOCKENS MELLANBURK

KOCKENS

36



Nytt system för
datainsamling från
leverantörer

CULINAR

59



Skötselplan för
biodiversitet i Nöbbelöv

LYCKEBY

52

40%

Minskning av klimatavtrycket
(Scope 1 och 2) från stärkelse-
produktionen 2017-2021

LYCKEBY

72

165 ton

Utsädesskörd av nya klimatsmartare potatissorter

LYCKEBY

33

70%

Andel hållbara inköp
av gurkmeja

CULINAR

49

4 GWh

ENERGIBESPARING I
STÄRKELSEPRODUKTIONEN

LYCKEBY

33

40%

Andel hållbara inköp
av svartpeppar

CULINAR



HÅLLBARHET FÖR OSS

Allt vi gör på Sveriges Stärkelseproducenter har sitt ursprung i naturen. Därför är det naturligt för oss att göra allt vi kan för en välmående miljö.



A portrait of Hans Holmstedt, a middle-aged man with a shaved head, smiling. He is wearing a dark blue blazer over a light-colored button-down shirt. The background is a blurred indoor setting with large windows and some office equipment.

”

I denna rapport berättar vi i detalj om vår verksamhet och hur vi ständigt utvecklar den för att bli bättre. Bättre på att tillsammans skapa förutsättningar för en hållbar framtid.

HANS HOLMSTEDT
VD och koncernchef

Välkommen in i vår fantastiska verksamhet!

VD HAR ORDET

På Sveriges Stärkelseproducenter verkar vi med våra varumärken Lyckeby, Solam, Culinar och Kockens på en global marknad. Vårt ursprung är vår natur, vi har vår bas i potatisodlingen och ett stort antal jordbruksprodukter som råvaror. Därmed är det helt centralt för oss att minimera vår påverkan på jordens resurser och i alla lägen agera med stor respekt för människor, djur och natur.

Hållbarhetsarbetet är en naturlig del av vår verksamhet och våra processer. Arbetet präglar vår vardag och ska vara vägledande både i vårt nuvarande arbetssätt, samt för kommande utveckling och prioriteringar.

Vi har identifierat fyra områden inom vår verksamhet som fokusområden för hållbarhetsarbetet: Värdeskapande arbetsplats, Hållbar odling, Resurseffektiv verksamhet och Framtidens produkter. Valet av dessa områden har förankrats i Agenda 2030 och har gjorts utifrån vår verksamhets största påverkan och förbättringspotential.

Fortsättning nästa sida

Under det gångna räkenskapsåret har vi gjort stora förbättringar inom våra fokusområden där jag gärna vill lyfta fram några utvalda delar.

Vi fortsätter att minska användandet av växtskyddsmedel tillsammans med våra odlare. Helt i linje med EU:s Gröna giv och Farm to Fork-strategin.

Vi har genom långsiktiga investeringar kraftigt minskat vår energianvändning. Senaste året nådde vi en minskning klart över vår målsättning. Att minska vårt totala energibehov är högaktuellt och våra mål ska revideras. Vi vill, och kommer att ta, ytterligare steg i denna viktiga fråga.

Våra långsiktiga satsningar och samarbeten inom grönt proteinskifte och e-nummerfria stärkelseprodukter är områden där vi ökar vår produktion och innovationstakt. Vi utläser detta i faktiska tal och inte minst i antal nystartade projekt tillsammans med kunder och samarbetspartners.

Det är alltid enkelt och roligt att berätta om det som går bra, men det är också nödvändigt att vara medveten om de områden där vi inte nått våra mål. Här gör vi omtag och prioriterar ytterligare åtgärder. Det är varken tröst eller anledning till mindre fokus, men jag kan konstatera att de områden vi blivit utmanade inom har klara kopplingar till Covid-pandemin och invasionen av Ukraina. Detta visar hur sårbart både samhället och vårt företag är, samt vikten av snabba åtgärder.

Vår sjukfrånvaro är fortsatt på en högre nivå än före pandemin vilket behöver analyseras och åtgärdas.

Vi är stolta över att vårt klimatavtryck ligger kvar på samma nivå som förra året trots ökad produktion och att tillgången på bioolja varit låg. Vi är fortsatt optimistiska i att uppnå vårt mål till 2025.

Som nyttillträdd VD och koncernchef är det min klara ambition att tillsammans med alla medarbetare, ägare, kunder och samarbetspartners fortsätta 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 att vi får tillfälle att svara på alla era frågor kring innehållet.

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 Lyckeby Culinar AB (Culinar) och Kockens AB (Kockens). Totalt har föreningen ca 350 anställda i Sverige. Omsättningen är ca 2,5 miljarder kronor.

VÅR VISION

Stärkelsepotatis är det lönsammaste alternativet för våra odlare.



STÄRKELSE

Vi producerar stärkelse av potatis odlad av våra ägare och förädlar den efter våra kunders behov och önskemål.



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.

Stärkelseverksamheten

Vi köper in potatis från våra odlare och ägare, förädlar 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.

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



DEN GRÖNA STÄRKELSEFABRIKEN





SMAK

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



CULINAR

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

KOCKENS[®]

KOCKENS

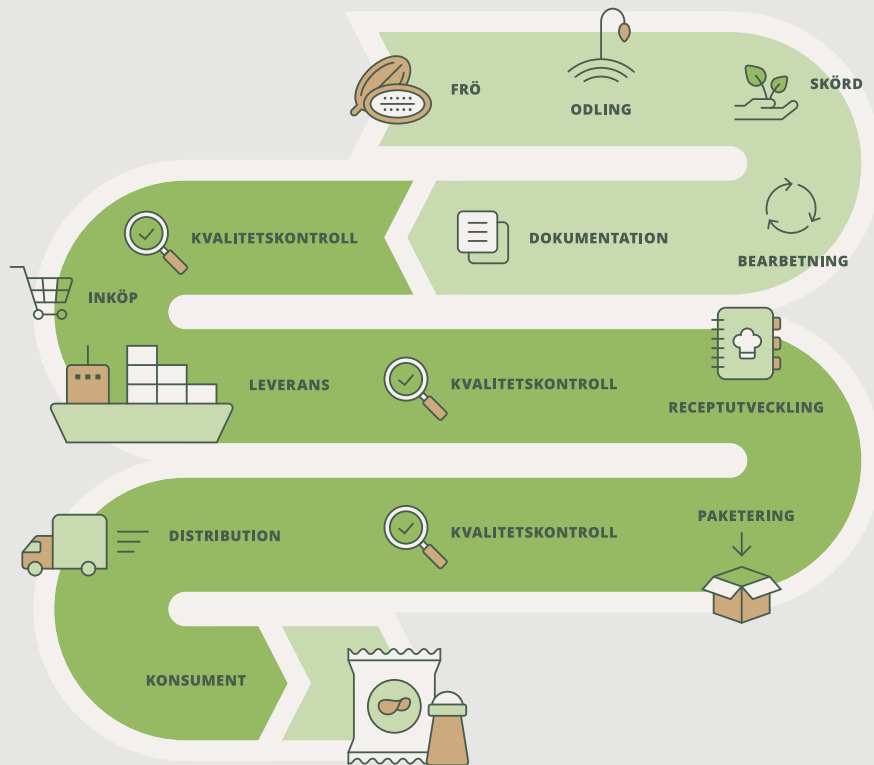
Kockens AB riktar produkter till konsumenter och storkök i Sverige under varumärket Kockens. Deras produkter är torkade örter och kryddor, potatismjöl och glutenfritt mjöl.

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.





Sveriges Stärkelseproducenter har fem produktionsenheter i Sverige, 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 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 packetering 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 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 och fiber. Stärkelsen transporteras direkt till kund eller till Nöbbelöv och Mjällby för vidare förädling. Antal anställda: 4 tillsvidareanställda.*

*Förutom dessa produktionsenheter har Sveriges Stärkelseproducenter dotterbolag i Danmark, Polen, Tyskland, Tjeckien och Kina.***

**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.*

***Utlandsbaserade dotterbolag ingår ej i årets redovisning. Vi har för avsikt att inkludera dessa i framtida hållbarhetsredovisning.*

Vårt hållbarhetsarbete

Sveriges Stärkelseproducenters verksamhet har en självklar plats i en hållbar framtid, men liksom alla andra behöver vi ständigt utveckla våra arbetssätt för att minimera negativ påverkan och maximera verksamhetsnyttan. 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. Genom att arbeta med dessa fokusområden kan vi bidra till en mer hållbar värld. Här presenterar vi våra fokusområden och vilka mål i Agenda 2030 vi kopplar till vårt hållbarhetsarbete.





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.



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.



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.



Designed for different conditions

Process tolerance

Temperature/time/shear/combinations

High ↑

Opaset 2058

Swely Star 37

Microlys 36

Swely Star

Microlys 34

Swely Star 31

Microlys 32

Opaset 2020

Lerf AC

to starch

Vi prioriterar långa, starka och transparenta relationer med våra kunder. Genom att erbjuda hög nivå av support inom försäljning, logistik, produktutveckling och kvalitet skapar vi ytterligare trygghet hos både kunden och våra egna medarbetare, vilket borgar för goda affärer och gemensamt förtröende. På det sättet ger vi också kunden möjlighet att påverka och utveckla oss till ett 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 har flera certifierade ledningssystem.

Alla producerande enheter inom Sveriges Stärkelseproducenter har energiledningssystem, certifierade enligt ISO 50001. Vår smakverksamhet är även certifierad enligt ISO 9001, BRC Food, KRAV, EU-ekologisk samt Fairtrade. Stärkelseverksamheten är certifierad enligt ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000, Non GMO, EU-ekologisk, Halal, Kosher, FSSC FEED samt GMP+. Hela verksamheten är också godkänd för produktion av produkter med märket "Från Sverige".

AFFÄRSKULTUR

Vi bedriver affärsverksamhet mot leverantörer och kunder på både global och nationell nivå. 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 får utbildning inom affärsetik för att se till att denna affärskultur tillämpas i praktiken. Våra krav på leverantörer sammanfattas i vår uppförandekod för leverantörer.



Värdeskapande arbetsplats





Covidpandemin har inneburit en acceleration av våra digitala arbetssätt och vi är glada att vi investerade i ny utrustning för digitala möten strax före pandemin bröt ut. Idag sker många av våra möten med kunder och samarbetspartners digitalt och vi har även börjat med webinar-utbildningar för våra kunder.

ANDRÉ NORDGREN

IT-samordnare Lyckeby



Värdeskapande arbetsplats

Medarbetarna är den självklara motorn i vår verksamhet och de förtjänar en arbetsplats som genererar värde i form av trygghet, trivsel, mångfald och jämlikhet. För att kunna bidra till vår hållbara utveckling behöver de också ha rätt kompetens om bland annat framtida möjligheter och kundernas utmaningar.

Vi är ett svenskt bolag och 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 den svenska arbetsmarknaden och att vi agerar i enlighet med branschen. Utöver denna bas har vi lokala avtal och policys för villkor, regelverk, rutiner m.m. Vi vill vara en attraktiv arbetsgivare, för både nya och befintliga anställda.

UTVECKLINGSOMRÅDEN

-  **Arbetsplatsolyckor**
-  **Arbetsmiljö, hälsa och trivsel**
-  **Mångfald och jämlikhet**
-  **Kränkande särbehandling**
-  **Medvetenhet hållbar utveckling**



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.

Vi har nollvision för arbetsplatsolyckor som orsakar frånvaro. De senaste åren har vi fokuserat extra mycket på tillbudsrapportering som en viktig del av det förebyggande arbetet, vilket vi kan se i en faktisk ökning i antalet rapporterade tillbud i vår smakverksamhet. Genom löpande arbete för ökad inrapportering av tillbud ökar vi vår möjlighet att förhindra olyckor.

Det pågår ett arbete med att se över övergripande definitioner och mätetal för vårt arbete med hälsa och säkerhet inom koncernen.

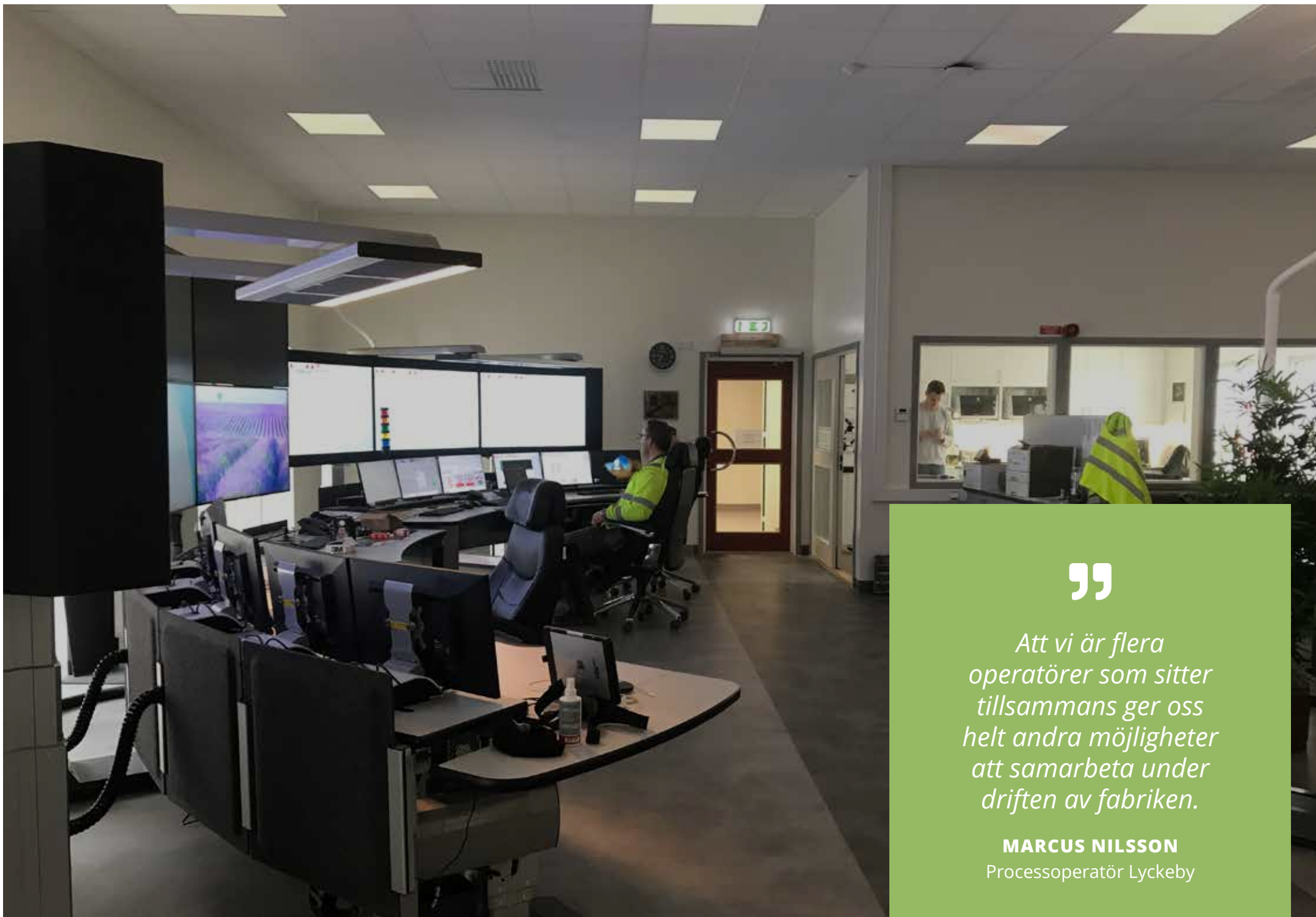
	Rapporterade tillbud (antal)			Rapporterade olyckor (antal)		
	FY20	FY21	FY22	FY20	FY21	FY22
Lyckeby	53	48	40	17	22	14
Culinar och Kockens	36	40	62	12	30	29



	Sjukfrånvaro totalt (%)			Sjukfrånvaro tjänstemän (%)			Sjukfrånvaro produktion (%)		
	FY20	FY21	FY22	FY20	FY21	FY22	FY20	FY21	FY22
Culinar	5,2	5,8	5,43	4,6	2,5	3,26	5,8	6,7	7,63
Kockens	0,95	0,53	0,42	0,95	0,53	0,42	-	-	-
Lyckeby	2,6	3,1	2,99	2,3	1,5	1,70	2,6	4,4	4,15



Covidpandemin har påverkat de senaste årens sjukfrånvaro och även för FY22 ligger siffrorna betydligt högre än tidigare bland våra medarbetare i produktionen pga de restriktioner som rådde under pandemin. När det gäller tjänstemän har däremot sjukfrånvaron minskat jämfört med innan pandemin, vilket kan vara en följd av ökade möjligheter att arbeta hemifrån. Målsättningen är att återgå till nivån före pandemin.



”

*Att vi är flera
operatörer som sitter
tillsammans ger oss
helt andra möjligheter
att samarbeta under
driften av fabriken.*

MARCUS NILSSON

Processoperatör Lyckeby



Nytt operatörsrum för bättre arbetsmiljö och samarbete

Som en del i det pågående projektet **Mjällby plus** – Lyckebys historiskt största investering – byggdes under 2021 ett nytt manöverrum i Mjällbyfabriken, som ersättning till tre tidigare manöverrum.

Att operatörerna för de olika processerna i fabriken nu sitter tillsammans ger helt nya möjligheter för samarbete med problemlösning under driften av fabriken och dessutom självklart en trevligare arbetsmiljö.

Manöverrummet har dessutom blivit tystare, utrustning och system är uppdaterade och arbetsplatserna mer ergonomiska.





Trivsel och gemenskap

Vi arbetar för att främja gemenskapen på företaget. Särskilt detta år, då vi lämnar en lång tid av restriktioner kring social samvaro bakom oss har vi genomfört både små och stora aktiviteter för att stärka känslan av samhörighet.

Behovet av en väl fungerande intern kommunikation har också blivit än tydligare och vi har därför gjort flera insatser för att förstärka denna. Här följer några exempel.



I vår smakverksamhet har vi under året arbetat med att publicera fler nyheter på vårt intranät CuLyNet samt på en bildskärm vid fabriksentrén. Under året har vi arbetat med fyra teman:

Förståelse för vår affär, organisation, acceptans för våra processer och den egna rollen i dessa.
Sammanhållning och lojalitet. **Så jobbar vi** systematiskt tillsammans för kvalitet och säkerhet.
Produkterna vi säljer, våra kunder.

Under temat Kund och försäljning ville vi lyfta fram våra kunder och deras produkter. I 10 veckor serverade personalrestaurangen varje onsdag Veckans kundlunch. Dagens meny baserades på livsmedel som producerats av våra kunder med våra produkter och information lades ut på intranätet.



”

Det bästa med LyckebyNYTT är att det tar upp nyheter från alla delar av företaget. Kul och intressant att få en inblick i kollegors arbete och olika pågående projekt. Och jag gillar layouten som ger plats för många fina bilder.

JESSIKA KÄRRDAHL

Exportkoordinator Lyckeby



LyckebyNYTT – ett nyhetsblad från medarbetare till medarbetare

Under 2021 startade vi upp det interna nyhetsbladet LyckebyNYTT. Nyhetsbladet innehåller foton och berättelser om vad som händer på våra olika avdelningar inom stärkelseverksamheten. Här har alla medarbetare lika stor rätt att informera om saker som händer i deras vardag. Nyhetsbladet har fått mycket positiv feedback, ett kul sätt att öka förståelsen för vad andra gör inom företaget.



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 och vi behöver ta del av allas kompetens för att lyckas på bästa sätt.

Vi reglerar detta i vår policy. Alla ska 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

Alla former av diskriminering och trakasserier är självklart förbjudna på vår arbetsplats. 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 bevitnat kränkningar eller trakasserier. Inom småkverksamheten genomförde vi under 2020 och 2021 fem stycken kortare pulsmätningar för att följa upp våra medarbetares upplevelse av arbetsplatsen. Ingen incident avseende kränkningar eller trakasserier rapporterades. Verksamheten arbetar med att ta fram relevanta målsättningar med utgångspunkt i resultaten från mätningarna.

Vi har en visselblåsarfunktion som innebär att om en medarbetare upplever missförhållanden kan hen kommunicera anonymt via HR. Inte heller via denna funktion har någon incident avseende diskriminering eller dylikt inkommit.



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 och framtida utmaningar, både för den egna verksamheten och våra kunder.

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 målsättningar 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.

Frukost – ett gott sätt att lära känna våra kunders produkter

En del av Lyckeby's strategiska fokus är att vi ska vara kundnära. Vi är en viktig leverantör till livsmedelsindustrin och vill att våra medarbetare har en känsla för att de varje dag producerar ingredienser till mat. Därför har vi under året anordnat frukost, fika och lunch med provsmakning av livsmedel där våra produkter ingår. På frukosten serverades yoghurt, glutenfritt bröd, köttpålägg, vegansk "ost", fruktdrycker och -kräm, till lunchen soppa, paj, pommes frites med köttbullar, grönsaksbiffar, korv, ketchup, senap och olika såser. Vid provsmakningen fanns information om ingående ingredienser från oss, samt vilken funktion denna har i produkten.





Hållbar odling





För oss är det av yttersta vikt att arbeta för att säkerställa spårbarheten hos våra nära 1000 olika råvaror och aktivt arbeta för förbättrade sociala villkor i vår leverantörskedja.

KHIRIM FAGER

Kvalitets- och hållbarhetschef
Culinar och Kockens



Hållbar odling

SMAK

Vi köper in råvaror från hela världen, vilket innebär en stor utmaning i att säkerställa livsmedelssäkerhet, odlingsförhållanden, arbetsvillkor, mänskliga rättigheter och miljöpåverkan.

UTVECKLINGSOMRÅDE SMAK

 **Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer**

STÄRKELSE

Odlingen av potatis för stärkelseframställning sker lokalt i södra Sverige. Våra främsta utmaningar är att minimera användningen av växtskydd med bibehållen avkastning, samt att begränsa klimatpåverkan från odlingen.

UTVECKLINGSOMRÅDEN STÄRKELSE

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





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 råvarornas hållbarhet används en portfölj av olika standarder och certifieringar inom både social och miljömässig hållbarhet, om leverantören följer utvalda standarder definieras råvaran som hållbar. SSI arbetar också med specifika projekt kopplade till en viss krydda eller ett geografiskt område, det kan t.ex. handla om att öka lantbrukarnas kunskaper om 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 stora mängder 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 vara säkra, inte förfalskade och av god kvalitet.

En viktig pelare i vårt arbete är vårt samarbete med Sustainable Spices Initiative (SSI) där Culinar är en aktiv medlem. Vi sätter mål som stämmer överens med SSI:s krav och rapporterar resultaten löpande. Vår målsättning till 2025 är att öka andelen hållbara inköp (enligt SSI:s definition) av kryddor till 25% av totala volymen för gurkmeja, peppar och chili. Under det gångna året har vi nått våra mål med råge för gurkmeja och peppar.

- Gurkmeja 70%
- Peppar 40%
- Chili 10%





Leverantörsuppföljning

Ett viktigt verktyg för att hantera hållbarhetsriskerna i odlingsledet är vår leverantörsuppförandekod och våra 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 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 leverantörer som också är medlemmar i Sedex. Ett värdefullt komplement för vår riskvärdering. Vi besöker och reviderar kontinuerligt våra leverantörer både utifrån produktsäkerhet och utifrån vår uppförandekod. Tillsammans genomför vi förbättringar.



Global kryddhandel – en verksamhet med utmaningar

Kryddhandel är en komplex verksamhet då den största andelen kryddor i världen odlas av små lantbruksföretag i utvecklingsländer. Fattigdom leder ofta till dåliga arbetsförhållanden för lantbrukarens familj och eventuella anställda. Ofta saknas möjlighet att låta barnen gå i skola, istället får de stanna hemma och arbeta med lantbruket.

Då kryddor används i de flesta livsmedelsprodukter förväntas efterfrågan att öka för att möta en globalt växande befolkning. Allt fler kryddodlare lämnar lantbruket för säkrare inkomstkällor, varför en fortsatt säker leverans endast är möjlig om produktion av kryddor ger en ekonomiskt attraktiv och hållbar försörjning för lantbrukaren.





Livsmedelssäkerhet

Säkra råvaror av god och rätt kvalitet är en grundförutsättning i vår verksamhet och i den turbulens som råder i vår omvärld är det en stor utmaning. Därför är det extra viktigt för oss att utvärdera varje råvara för att så långt det är möjligt säkerställa dess kvalitet.

Bland annat tittar vi på:

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





Hej Paulina! Du har under året startat upp en digital plattform för registrering, utskick och uppföljning av vår leverantörsbedömning. Vad är syftet med det nya systemet?

Leverantörsbedömning är en jätteviktig del av vårt arbete! Det nya systemet ska ge oss bättre underlag och underlätta vårt arbete. Vi har utökat antalet frågor relaterade till hållbarhet och reviderat formuläret så att det blir så enkelt som möjligt att använda. Digitaliseringen underlättar mycket för uppföljningen, inte minst för att vi får information via systemet istället för att skicka och sammanställa mail.

Vilka är de största utmaningarna i arbetet med att få leverantörsuppföljningen att fungera?

En utmaning med att starta upp en ny plattform är att få våra leverantörer att förstå hur systemet fungerar och att se nyttan med att använda vårt system istället för sitt eget. Sen kan det också vara svårt att hitta rätt nivå på de frågor vi vill ställa så att det inte blir för detaljerat men ändå ger värde till vår bedömning.

Vad har varit mest spännande i arbetet med den nya plattformen?

En väldigt lärorik och spännande del av detta arbete har varit att genomföra CSR-audits hos våra leverantörer. Under maj månad besökte vi fyra leverantörer vilket gav många nya

NAMN

Paulina Norup

JOBBAR SOM

Leverantörskvalitetsansvarig på Culinar

ANSTÄLLD SEN

2021

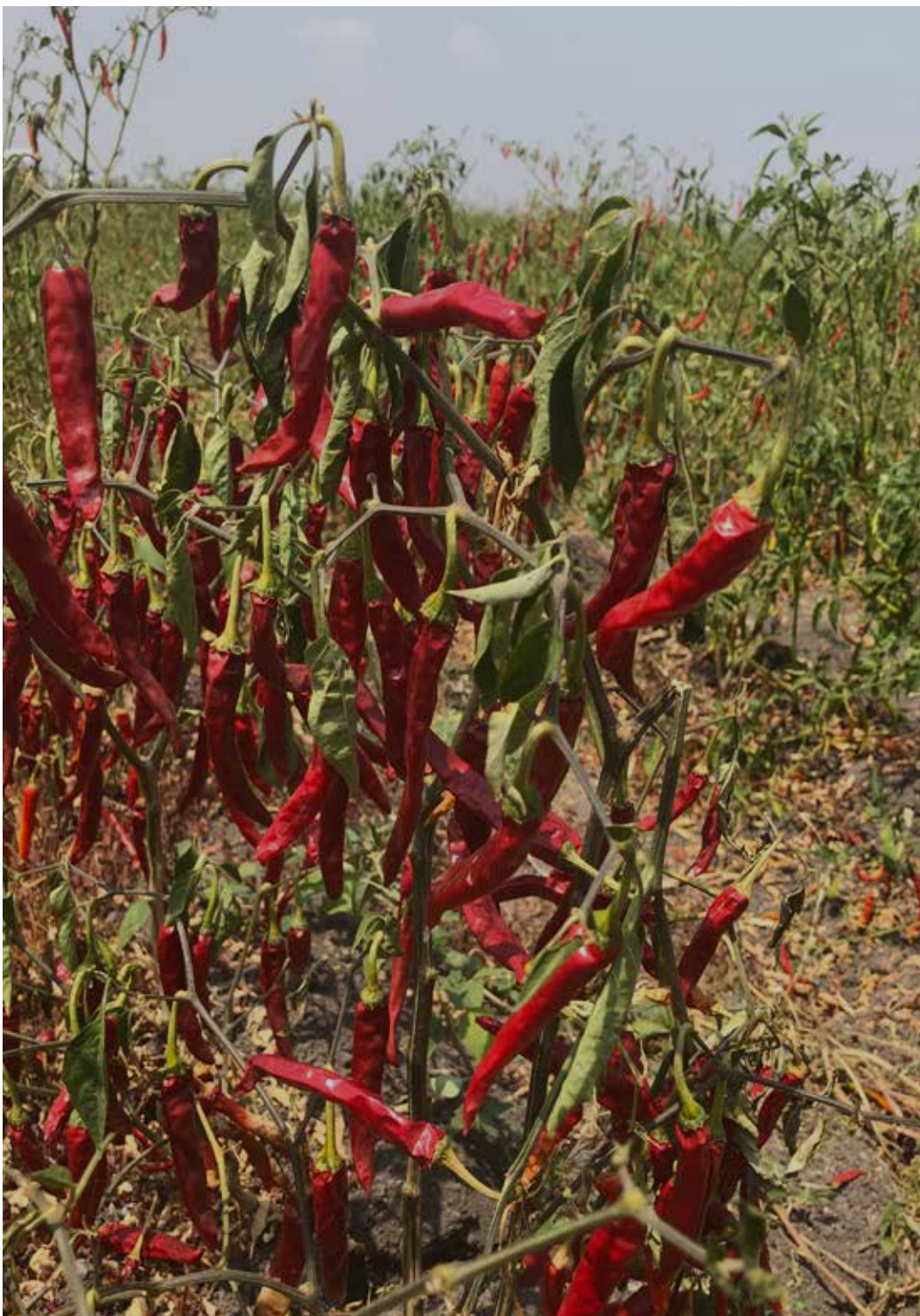
ARBETSUPPGIFTER

Kravställning och uppföljning gentemot leverantörer, avvikelshantering och auditering

DET BÄSTA MED ATT JOBBA PÅ CULINAR

Att få arbeta med kombinationen av svensk primärproduktion och spännande råvaror från hela världen.





insikter och intressanta samtal. Alla var positiva till audit. Med olika mognadsgrad hos våra leverantörer lär vi oss av en del och är draghjälp åt andra.

Hur kommer ni att fasa in det nya systemet?

Vi har identifierat 40 leverantörer att börja med och kommer även att börja skicka ut enkäter specifikt för våra råvaror. Ambitionen är att redan under detta år digitalisera all data för alla leverantörer samt en andel av vår råvarudata.

Vi kommer att förfinas hur vi ställer frågor, gör uppföljningar, rapporter och trendanalyser för att på bästa sätt kunna använda vår data, inte minst vid frågor från kunder.

Hur ser planen ut framåt?

Framåt har vi en gedigen plan för audits och lägger mycket resurser på att synliggöra och följa upp hållbarhetsrisker i våra leverantörskedjor. Vi vill med detta ytterligare kunna bidra till en hållbar utveckling av global kryddodling för att säkerställa tillgång på kryddor över tid.



KOCKENS®





Extra roligt är det att Kockens svartpeppar, malen, Ekologisk Fairtrade väckt uppmärksamhet och blev bäst i test i Råd och Rön under våren 2022. Det gjordes ett test med både konventionell och ekologisk svartpeppar från olika varumärken och vår produkt fick bäst betyg.

JENNIFER STURESSON

Marknadschef Kockens



Krydda schysst och ekologiskt

Vår 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 rökt paprika till Foodservice-marknaden.

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 var våra råvaror kommer ifrån och märker numer etiketterna/påsarna med odlingsland.







Miljömässigt hållbar odling av stärkepotatis

Även inom stärkelseverksamheten följer vi upp leverantörernas sociala ansvarstagande. Vår uppförandekod för leverantörer signeras av alla leverantörer och vi följer upp deras arbete. Vårt fokus för odlingen i Sverige ligger på de miljömässiga utmaningarna då vi bedömer dem som större än de sociala.

På god väg att halvera mängden växtskyddsmedel

Inom odling av stärkepotatis 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, med bibehållen avkastning, till 2025 med utgångspunkt från mängden 2014. Hittills har den minskat med 34%. 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*.

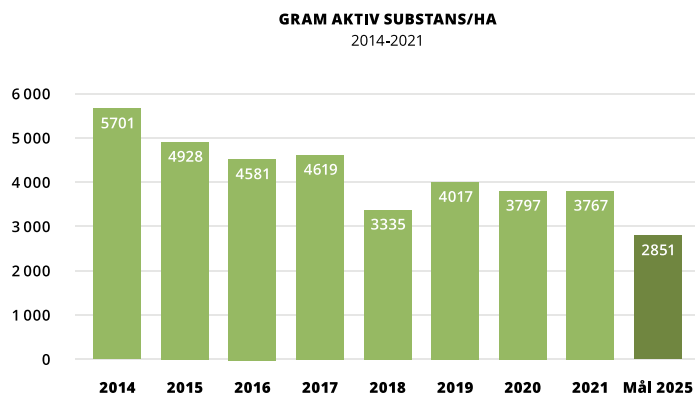




Kunskap för förbättring

Vi driver ett intensivt arbete för att utveckla nya prognosmodeller bl.a. genom odlingsförsök där vi utvärderar effekten av växtskyddsmedel vid olika odlingsbetingelser. Odlarna träffas på våra fält-träffar där de delar information och erfarenheter med varandra och med oss. Till exempel behövs väldigt lite växtskydd vid torka, då risken för blad-mögelsangrepp 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.



Odlingsområde för vår stärkelsepotatis.





”

Den goda trenden på använd mängd växtskyddsmedel visar att vårt arbete med prognosmodeller leder till en ökad medvetenhet hos våra odlare.

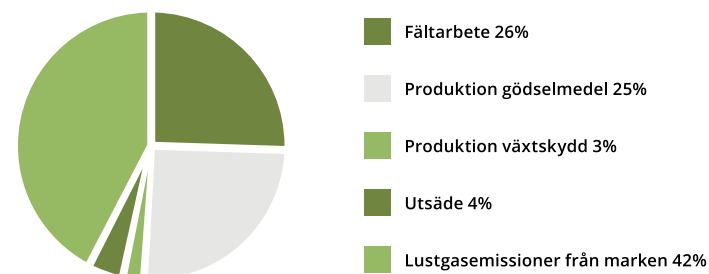
KRISTOFFER GUSTAFSSON
Odlingsrådgivare Lyckeby

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.

Klimatpåverkansberäkningen 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.





Resurseffektiv verksamhet





Vårt fokus på energibesparingar ger resultat! Vi är stolta över att vi under året nått vårt mål med god marginal.

KRISTINA LINDE

Produktionschef & Vice VD Lyckeby



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 produktionsverksamhet 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**
-  **Kemikalieanvändning**
-  **Materialåtervinning**
-  **Hållbara transporter**

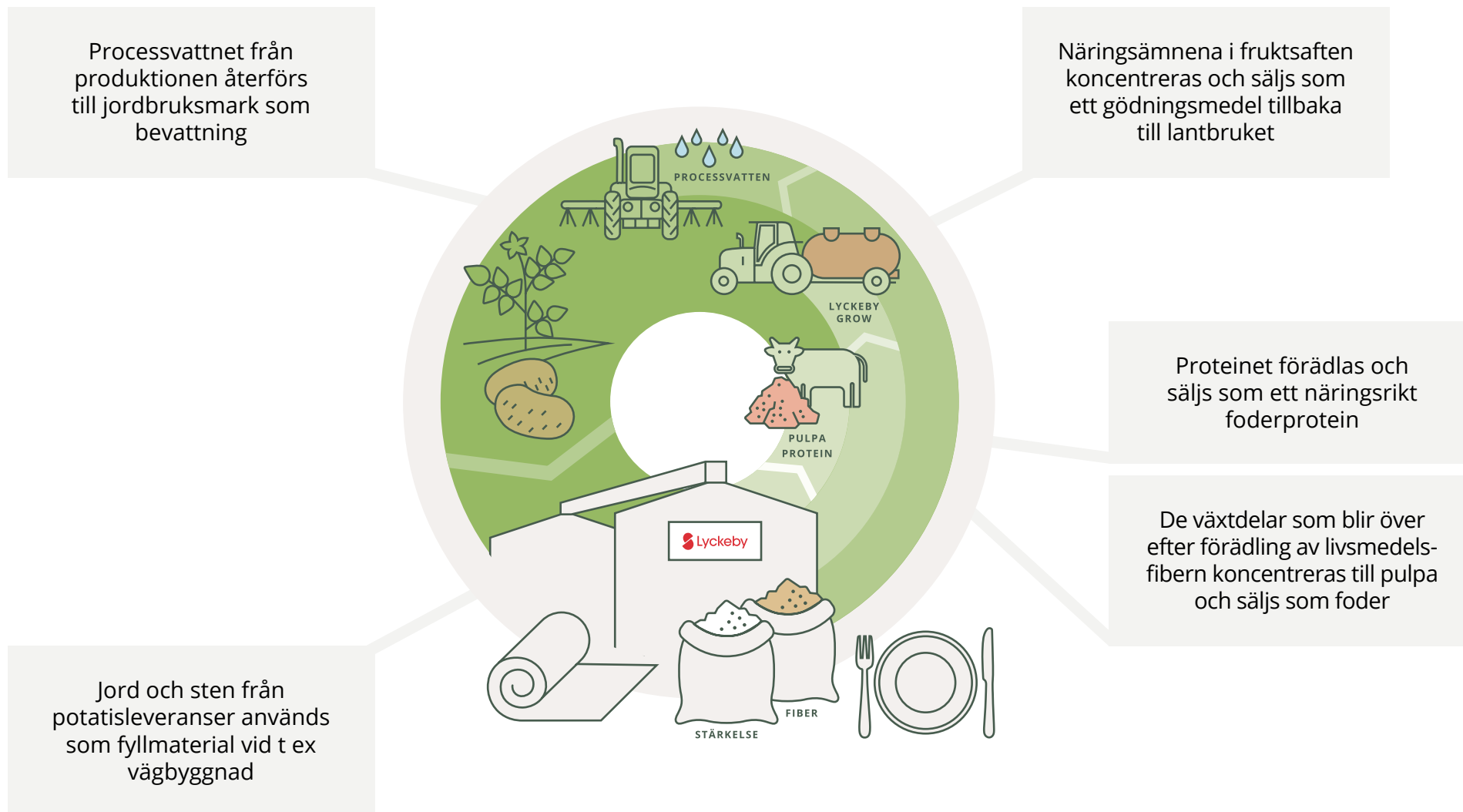


Genom hög förädlingsgrad och att ta till vara på sidoströmmar skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet.

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, upprening och vidareförädling skall ske med minsta möjliga insats i form av energi och kemikalier.







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.





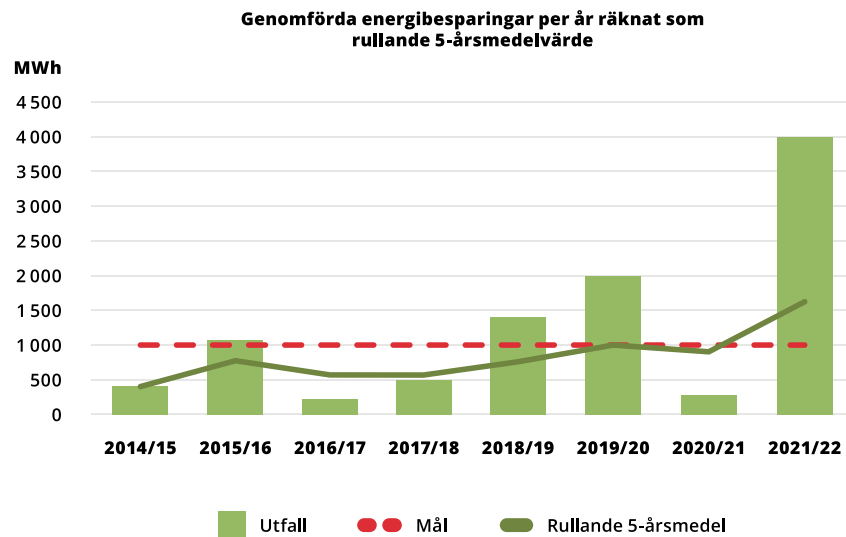
Energieffektivisering

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.

Under 2020 beviljades vi bidrag till värmeåtervinnings- och industningsteknik från Energimyndigheten genom programmet Energisteget. Dessa energieffektiviseringar tillsammans med optimering av proteinprocessen har gjort att vi under

FY22 genomfört besparingar på 4 GWh och att vi därmed nått vårt mål med god marginal. Detta samtidigt som vi haft en ökad produktion.

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.





Hej Jonas! Ett av de senaste projekten du jobbade med var tillbyggnad av en valsanläggning till Lyckebyns fabrik i Nöbbelöv?

Ja, det stämmer! Ett stort och väldigt brett projekt som jag fokuserade på i mer än två år, som innefattade nybyggnation, samt utveckling och installation av ny processutrustning. Det var otroligt stimulerande, både roligt och spännande, men också utmanande såklart.

Vad används valsanläggningen till och varför valde Lyckeby att investera i en ny?

I valsanläggningen tillverkar vi det vi kallar för "kalla stärkelser", d.v.s. stärkelser som inte behöver uppvärmning för att svälla. De används t.ex. för att göra en fyllning i en pirog eller paj tjockare så att den inte rinner ut innan bakning. För att stärkelsen ska kunna svälla utan värmning kokas den på en vals i vår valsanläggning innan den torkas och mals till ett pulver. Efterfrågan på kalla stärkelser har ökat kraftigt de senaste åren och de har ett högt pris på marknaden. Vår kapacitet var helt enkelt för låg, så därför tog vår styrelse beslut om att investera i en ny, större och modernare valsanläggning.

På vilket sätt är anläggningen mer modern än er gamla?

Under projekteringen besökte vi flera branschkollegor i Tyskland, Frankrike och Storbritannien. Genom att studera deras valsanläggningar fick vi upp ögonen för vad som fungerar och vad som inte fungerar, både hos andra och hos oss. Styrelsen gav oss sedan möjligheten att bygga framtidssäkert

NAMN

Jonas Oskarsson

JOBBAR SOM

Projektingenjör på Lyckeby

ANSTÄLLD SEN

1994, fast hade en paus på 10 år i början av 2000-talet

ARBETSUPPGIFTER

Projektledare för investeringsprojekt

DET BÄSTA MED ATT JOBBA PÅ LYCKEBY

Vi har en platt organisation som gör att det är nära till beslut. Och så alla engagerade medarbetare!





genom att godkänna en stor investering. En modern valsanläggning behöver t.ex. vara rymlig med stora luftflöden för att vara lättarbetad, lättstädad och erbjuda en god arbetsmiljö för operatörerna.

Hur stor var investeringen?

Totalt 125 miljoner kronor, av dessa var 3 miljoner stöd från Energimyndigheten.

På vilket sätt har ni jobbat med energiåtervinning?

Energiåtervinning är egentligen inget nytt för oss, vi har haft det i våra fabriker sedan 1980-talet. Den utgående värmen från våra stärkelsetorkar används för att värma den ingående luften till torken. Men i den nya valsanläggningen har vi utvecklat ett mer sammansatt system. Vi har kilometer-vis med rör kopplade till en ackumulatortank med 100 m³ vatten, här ackumuleras värme från olika energiproducenter i vårt system som sedan används på andra ställen i processen. Vi har också utvecklat ett hetvattennät där flashvärme från kondenseringen av ånga i valstorken återvinns. Detta är energi som annars skulle gå rakt ut genom skorstenen på taket till kråkorna. Numera släpper vi ut väldigt lite energi till kråkorna, de får värma sig någon annanstans!

Men det som är verkligt unikt är att vi återvinner även låggradig värme från valsens. Frånluften där är bara ca 40 grader, denna energi använder vi till att värma all ingående luft till valstorkarna, de nya valslokalerna, plus stärkelseslamma som ska förvärmas innan den kemiska modifieringen. Under min tid i branschen har jag besökt många valsanläggningar

i hela världen, men ingenstans har jag sett ett system som återvinner låggradig energi från valsarna. Det är helt unikt!

Den nya valsanläggningen har varit i drift sedan januari 2022. Kan ni redan nu se en energibesparing?

Ja, mängden återvunnen energi loggas dagligen och vi har hittills återvunnit ca 1600 MWh som tidigare inte togs tillvara. Tittar vi på den låggradiga energin från valsens så återvinner vi ca 300 MWh/månad vintertid och ungefär hälften under sommarmånaderna. Återvinningssystemet fungerar i sin helhet mycket bra! Men det är för tidigt att göra jämförelser med gamla valsavdelningen. Energiåtgången beror såklart på vilka produkter och vilka volymer som processas, så det behövs fler data för att beräkna en total energibesparing.

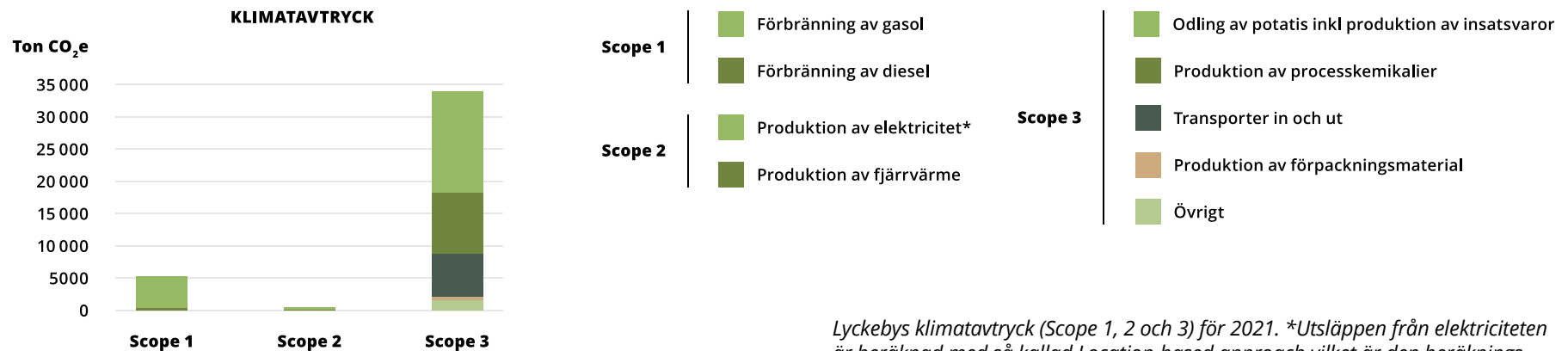




Bibränslen till stärkelseproduktionen

När vi först beräknade stärkelseproduktionens klimatavtryck (enligt GHG-protokollet) 2019 såg vi att emissioner från energi till produktionen (Scope 1 och 2) utgjorde ca en tredjedel av vårt klimatavtryck. Som en konsekvens av detta ansökte vi och blev beviljade stöd från Klimatklivet för övergång till förnybara bränslen.

Sedan dess har vi helt fasat ut användningen av eldningsolja och användningen av gasol har reducerats med ca 95%. Istället använder vi nu bioolja. Därmed minskade vi klimatavtrycket i Scope 1 och 2 med 40% från 2017 till 2021 och överträffade vår målsättning på 30%.



Lyckeby's klimatavtryck (Scope 1, 2 och 3) för 2021. *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 2992 ton CO₂eq. De biogena utsläppen var 5 540 ton CO₂eq.

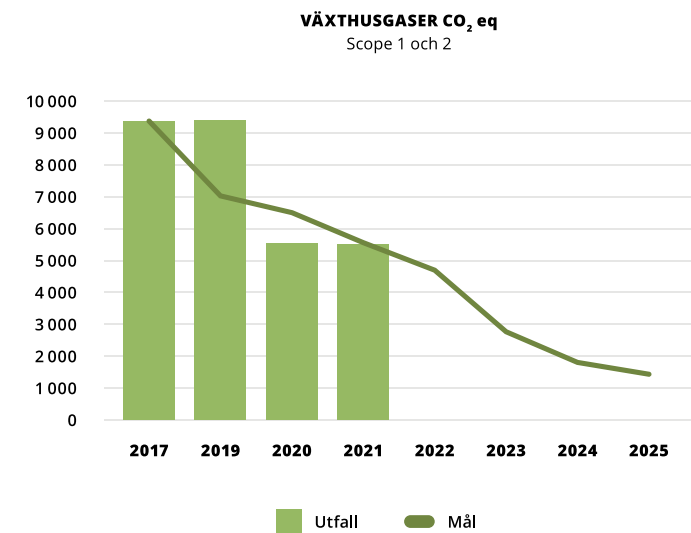




Våra utsläpp av växthusgaser från energianvändningen i produktionen (Scope 1 och 2) står 2021 för ca 12% av vårt totala klimatavtryck.

Vi har tagit fram nya långsiktiga strategiska mål för att reducera klimatpåverkan, ambitionen är att vårt arbete ska ligga i linje med Parisavtalet. Vårt långsiktiga mål är att reducera Scope 1 och 2 GHG-emissioner med 85%, 2017-2025.

Under FY22 har det varit brist på bioolja och vi har därför inte kunnat sänka vårt klimatavtryck så som vi planerat, men avtrycket ligger på samma nivå som tidigare år trots en ökad produktion. Och våra mål till 2025 ligger kvar.





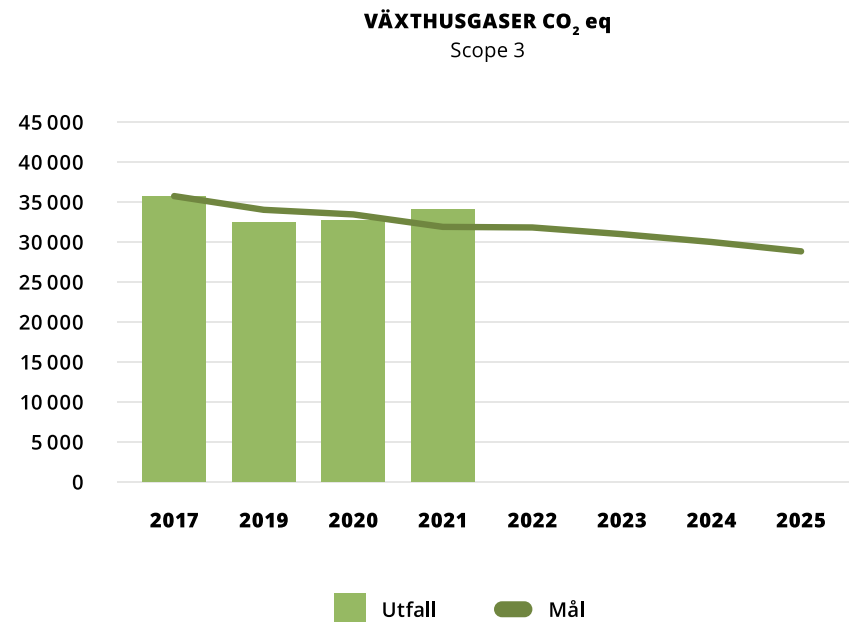


Klimatavtryck för stärkelsens värdekedja

De indirekta utsläppen från potatisodling (inkl produktion av insatsvaror), produktion av processkemikalier, förpackningar och transporter står för 86% av vårt totala klimatavtryck, men dessa är också svårare för oss att påverka än de direkta utsläppen från vår produktion.

Vi har satt ett mål att reducera Scope 3 GHG-emissioner med 20%, 2017-2025. Detta innebär att vi behöver arbeta med att effektivisera vår resursanvändning, men också stötta våra leverantörers och transportörers klimatarbete. Framförallt gäller detta potatisodlingen där vi ser att utsläppen från gödsling och fältarbete behöver minska.

Klimatavtrycket i Scope 3 har ökat något under 2022, delvis pga ökad andel flygtransporter till följd av stora utmaningar i transportsystemet under det gångna året.







Vi arbetar för att möta kundens behov

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 2022 påbörjat ett arbete med att beräkna det specifika klimatavtrycket i enlighet med ISO 14067 för våra produkter till pappersindustrin. Ambitionen är att ge våra kunder goda kunskapsunderlag för att beräkna klimatavtryck i nästa led, både för produkter och organisationer.

”

Precis som vi ställer krav på våra leverantörer, ställer våra kunder krav på oss. Det vill vi möta genom att erbjuda specifika klimatdata för alla våra produkter till pappersindustrin.

JEANETTE DANIELSSON

Försäljningsansvarig papper Solam





Biodiversitet runt Nöbbelövfabriken

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. Så kallade sandblottor (en mindre yta sand som blottas) gynnar Hedblomster, samt andra arter såsom Backtimjan, liten Sandlilja och insekter som steklar, bin, skalbaggar och fjärilar.

I samband med nya planerade anläggningar inom området har vi därför arbetat fram en skötselplan som ska säkerställa att dessa marker även fortsättningsvis bidrar till den lokala biodiversiteten. Förutom att nya sandblottor ska grävas fram ska även en stenmur som berörts av förändringarna lavas om och lövträd som fått ge plats åt en väg ska ersättas av nya träd på området.





Smakverksamhetens miljöarbete

KLIMAT

Förädlingsprocessen på smaksidan är betydligt mindre energikrävande än stärkelseprocessen och all energi vi använder för egen produktion i Fjälkingefabriken är fossilfri sedan januari 2019. Trots det är det självklart viktigt för oss att minska vår energianvändning och verksamheten är certifierad enligt ISO 50001. Redan 2019 nådde vi vårt energimål till 2020 och för det innevarande året har vi satt nya ambitiösa mål. Vid årsskiftet 2022/2023 skall vår energiförbrukning per ton producerad vara vid motsvarande produktionsvolym som 2017 vara 348 kWh, en minskning med 4% från förra årets resultat, ett mål vi har goda chanser att nå eftersom energiförbrukningen vid halvårsskiftet 2022 var 341 kWh/ton.

För att bättre förstå hur vår smakverksamhet påverkar klimatet totalt sett har vi under 2022 påbörjat en beräkning av smakverksamhetens klimatavtryck i Scope 1, 2 och 3 enligt Greenhouse Gas Protocol. Totala klimatavtrycket för Scope 1 och 2 för 2021 var 172 ton. Beräkningarna pågår för Scope 3 och från och med nästa år avser vi att redovisa och målsätta även dessa delar av vårt klimatavtryck.

Vi har redan påbörjat vårt arbete med att reducera klimatpåverkan i delar som vi vet är relevanta i vårt avtryck. En del av detta är våra utgående transporter till kunder i hela Sverige. Vi har för Kockens produkter skrivit på DLF:s Transportinitia-

tiv 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 under året lanserat flera Kockens-produkter med omarbetade förpackningar med lägre klimatavtryck, läs mer på sida 66.

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.

MATERIALÅTERVINNING

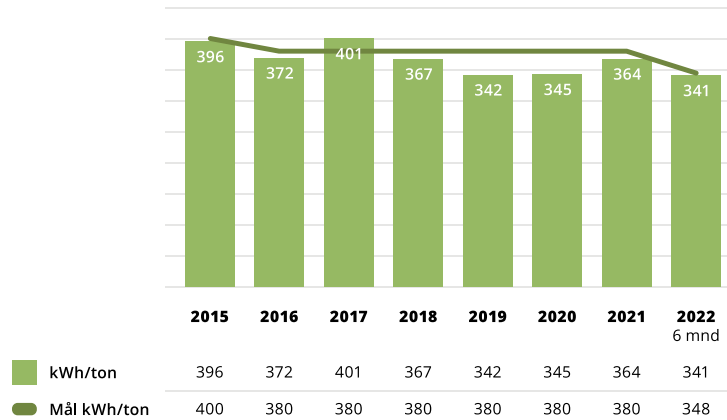
Som ett led i att optimera resursutnyttjandet i produktion arbetar vi sedan 2020 med att öka materialåtervinningen i vår produktion i Fjälkinge, detta genom att införa flera materialåtervinningsfraktioner.

Under 2021 sorterade vi ut totalt 203 ton och under de 8 första månaderna 2022 har 134 ton gått till materialåtervinningsfraktioner. Målet är att >50% av avfallet, skall ligga på fraktioner Materialåtervinning, Biobehandling och Återanvändning. Totalt efter 8 månader 2022 ligger vi på 54,9%. Målet kommer att ses över med intentionen att höja ambitionsnivån.

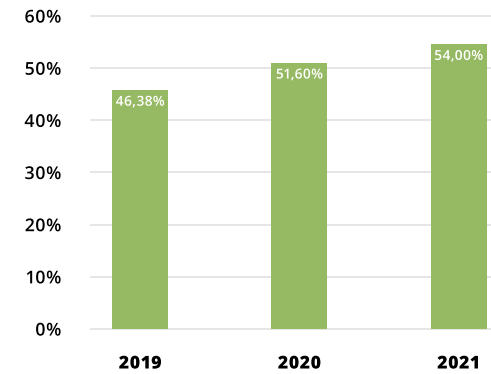




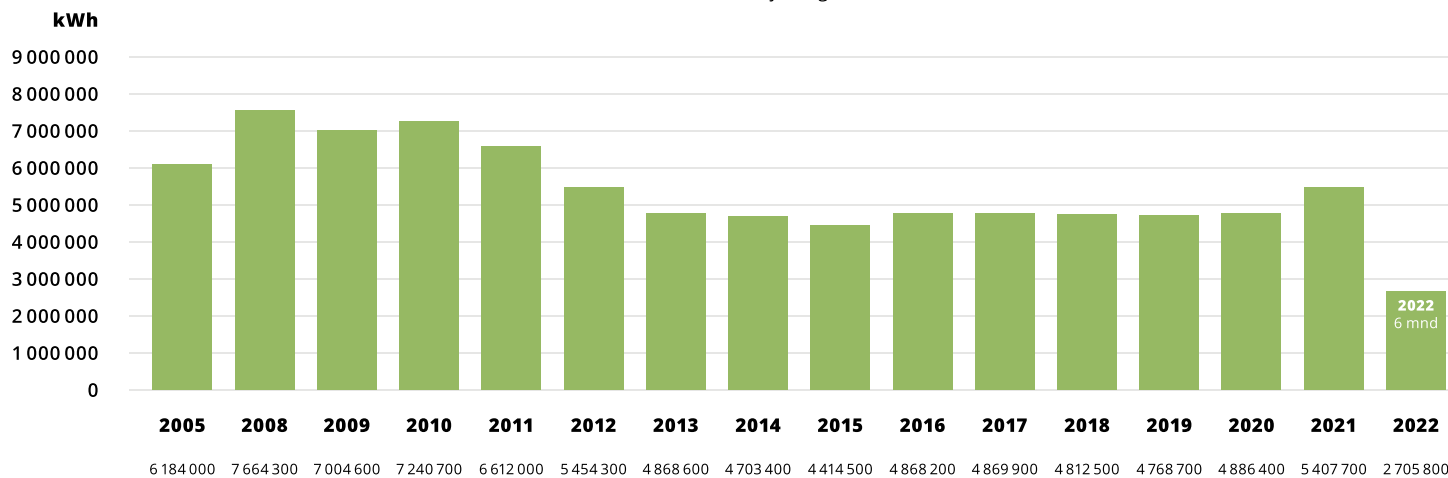
KWH PER PRODUCERAT TON (Fjälkinge)



TOTAL MATERIALÅTERVINNING/BIOBEHANDLING (Fjälkinge)



TOTAL ENERGIANVÄNDNING (Fjälkinge)





Framtidens produkter





I vårt erbjudande till kunden ingår alltid vår kompetens och erfarenhet som stöd i produktutvecklingen. Genom ett nära och transparent samarbete skapar vi tillsammans framtidens hållbara produkter.

MALIN THORS ROSENQVIST

Utvecklingschef Culinar



Framtidens produkter

Sveriges Stärkelseproducenters utvecklingsavdelningar inom både stärkelse- och smakverksamheten 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, vilket också är en viktig del i en hållbar utveckling av verksamheten.

UTVECKLINGSOMRÅDEN

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





Culinar utvecklar för framtidens behov

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 mer hållbara alternativ. Culinar utvecklar och levererar batch-anpassade kundunika produkter som också bidrar till att minska svinn i värdekedjan och därmed bidrar till ett bättre resursutnyttjande.

GRÖNT PROTEINSKIFTE

Under året har vi fördjupat våra insatser i ett Vinnova-finansierat projekt med syfte att undersöka möjligheterna att koncentrera ärtprotein på ett hållbart sätt. Traditionella metoder för detta innefattar användandet av kemikalier och större mängder energi. I det aktuella Vinnova-projektet utvecklar vi en metod för att upparbeta protein fysikaliskt och så resurseffektivt som möjligt. Utvecklingsarbetet pågår och vi har redan i olika sammanhang kunnat demonstrera prototyper baserade på det utvecklade ärtproteinet.

RESURSEFFEKTIVISERING

Det senaste årets utveckling i omvärlden har ökat kostnadsmedvetenheten hos konsumenten och också bidragit till en resursoptimering i varje led. En följd av detta är ett ökat intresse för produkter som tillvaratar så stor del av en råvara som möjligt och som möjliggör goda och resurseffektiva produkter. På Culinar har vi under den senaste tiden arbetat

proaktivt med att utveckla nya spännande koncept för korv, då korv är ett både kostnads- och resurseffektivt sätt att arbeta med köttråvara. I sortimentet finns också koncept för växtbaserade korvar.

ANDRA SAMARBETSPROJEKT I BRANSCHEN

Under året har vi också fortsatt vårt engagemang i det branschöverskridande samarbetet inom ReduSalt med målsättning att tillsammans med branschen minska saltinnehållet i produkter med bibehållen smak och funktion. Vi är också engagerade 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 som arbetar för ett systemperspektiv på hållbar omställning och där bland annat användandet av baljväxter är en viktig del.

Via representation i Livsmedelsföretagens nutritionsråd och F&U-referensgrupp samt ett flertal andra projekt och nätverk är vi också engagerade på flera sätt i att tillsammans med andra aktörer inom svensk livsmedelsindustri bidra till en bättre folkhälsa och en hållbar produktion av livsmedel.



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 stötar 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.

De senaste åren har vi på Kockens sett över våra förpackningar och utfört en mängd förbättringar. Utan att kompromissa med våra grundkrav, arbetar vi för att minska mängden förpackningsmaterial eller övergå till fossilfria material. Detta är en viktig del i att ytterligare stärka vår positionering som det gröna varumärket.

Något nytt växer fram hos Kockens

Under året transformerades Kockens mest populära glasförpackning, det lilla gourmetglaset, till en ny mer hållbar utformning. Vikten sänktes med 6,3% vilket innebär en total minskning med 33 ton glas per år, vilket motsvarar 28 ton CO₂. Samtliga våra kryddglas är idag tillverkade av 55–60% återvunnet glas som samlats in från sorteringsanläggningar.

Även locket förändrades och består nu av biobaserad plast och vi har minskat vikten med 10,5%.



Vi har arbetat aktivt för att kunna erbjuda en ännu mer hållbar förpackning och göra det lättare för konsumenten att göra klimatsmarta val. Och självklart blir det en extra stor effekt när vi genomför förändringarna på våra mest populära förpackningar.

SARAH DANIELSSON

Förpackningsutvecklare Kockens



Kockens PET-burk – nu av 100% återvunnen plast

Även Kockens lite större plastburk, mellanburken, har genomgått en stor förändring under året. Vår PET-burk består nu av 100% återvunnen plast. Detta steg i cirkulär riktning innebär en minskad användning av ny plast med ca 15 ton per år. Sorteras sedan burken enligt vad som står på förpackningen, dvs som plastförpackning, kommer burken återvinnas och bli en ny förpackning då den är 100% materialåtervinningsbar. Omställningen till ett cirkulärt flöde är viktigt och alla aktörer i livsmedelsbranschen måste ta sitt ansvar att minska förpackningarnas klimatpåverkan.

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.





Framtidens funktionella livsmedelsstärkelser

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 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 konsumenters krav på produkterna.



Lyckeby Careful – funktionella "clean label"-stärkelser

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 processtabila 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 det senaste året 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.

 Clean Label



Försäljningen av Lyckeby Careful-produkter har ökat tydligt de senaste åren, och vi ser denna försäljningsökning som en positiv utveckling för vårt klimatavtryck. Vi ser stora möjligheter att fortsätta ersätta många modifierade stärkelser med våra Lyckeby Careful-produkter och målet är att tio-dubbla vår försäljning mellan 2020 och 2025.

”

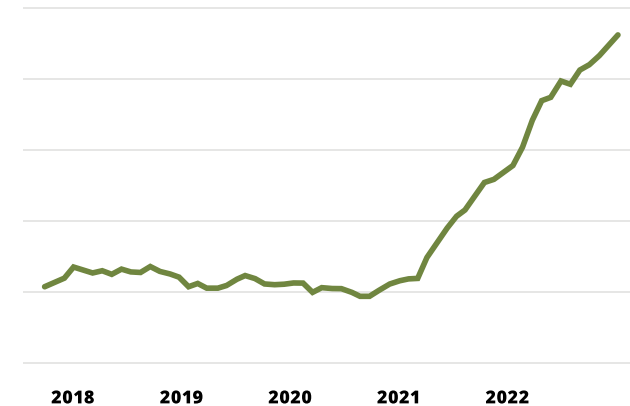
Efterfrågan på clean label-produkter har länge varit etablerad på enskilda marknader som England och Tyskland, under pandemin har vi sett en spridning även till marknader där clean label tidigare inte varit aktuellt.

KAROLINA FRIDOLF

Produktchef clean-label Lyckeby

LYCKEBY CAREFUL FÖRSÄLJNINGSVOLYM
(2018-2022)

Ton





Modern växtförädling – att förändra förutsättningarna

Vi är mycket stolta över vårt utvecklingsprojekt 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 livsmedelsstärkelser.

Med hjälp av den Nobelprisbelönade gensaxen CRISPR-Cas9 har vi sedan 2014 arbetat med ett projekt med syfte att utveckla nya potatissorter vars stärkelse är naturligt mer lagringsstabil. En naturlig lagringsstabilitet innebär att det krävs mindre mängd kemikalier och energi för att producera de stärkelseprodukter våra kunder efterfrågar.

Under verksamhetsåret 2021/2022 har vi genomfört odling av olika varianter av utsädespotatis utvecklade mha gensaxen för att möjliggöra framtida industriodling av stärkelsepotatis. Vi har också påbörjat ett produktutvecklingsarbete för att utvärdera hur dessa stärkelser fungerar i olika livsmedelsapplikationer. 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 tekniker som strålning och kemikalietillsats 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 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.



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.

”

Vi tror på gensaxens betydelse för att uppnå de globala målen, EU:s "Green deal" och enskilda länders hållbarhets- och livsmedelsstrategier, därför tar vi ett branschinitiativ till att flytta tekniken från labbet till att faktiskt göra nytta i samhället. Det gör våra produkter till en viktig 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



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 SIDA
	Arbetsplatsolyckor	Nollvision för arbetsplatsolyckor som skapar frånvaro		20
		Omarbetning av målsättning arbetsplatsolyckor under FY23		20
	Arbetsmiljö, hälsa och trivsel	Återgå till sjukfrånvaronivåerna innan pandemin		21
	Medvetenhet hållbar utveckling	Införa hållbarhetsinfo i programmet för nyanställda		28



Hållbar odling

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ SIDA
	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: 25% gurkmeja, 25% peppar, 25% chili		33



Resurseffektiv verksamhet

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ SIDA
	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		53
		Reducera klimatavtrycket i scope 3 med 20% till från 2017 till 2025		55
	Kemikalieanvändning stärkelseproduktion	Tiodubbla försäljningen av Lyckeby Careful-produkter mellan 2020 och 2025		71
	Totalt klimatavtryck	Beräkning av scope 1,2,3 genomförd under 2022		60



Resurseffektiv verksamhet

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ SIDA
	Energianvändning i Fjälkingefabriken	Total energiförbrukning på 348 kWh/ton vid årsskiftet 2022/23, produktion av samma volym som 2017		60
	Materialåtervinning Fjälkingefabriken	>50% av avfallet från Fjälkingefabriken, ska ligga på fraktionerna materialåtervinning, biobehandling och återanvändning		60
	Hållbara transporter	Fossilfria transporter för alla Kockens-produkter enligt DLF:s transportinitiativet uppfyllt 2025		60
		Enbart fossilfri energi i transporter för Culinar-produkter till 2030, enligt LI:s Hållbarhetsmanifest		60
	Fossilfri produktion	Enbart fossilfri energi i produktion i Fjälkingefabriken till 2030, enligt LI:s hållbarhetsmanifest		60



Framtidens produkter

	UTVECKLINGSOMRÅDE	MÅL/AKTIVITET	HUR GÅR DET?	LÄS MER PÅ SIDA
	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
Lyckeby Culinar AB och Kockens

khirim.fager@culinar.com



**Kontakta
oss gärna!**



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

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER, FÖRENING U.P.A.

Degebergavägen 60
291 91 Kristianstad
Sweden

SVERIGES STÄRKELSEPRODUCENTER