

Svenskt Butikskött AB
Gotlands Slakteri AB

Hållbarhetsrapport 2020



Innehåll

VD ord	3
Om Svenskt Butikskött.....	4
Mat med högsta kvalitet	5
Klimat.....	6
Djurvälfärd	8
Biologisk mångfald	10
Vatten	11
Resurseffektivitet	12
Arbetsmiljö och hälsa	14
Inkludering och jämställdhet	15
Affärsetik.....	16
Intressenter och viktiga hållbarhetsfrågor	17
Intressentdialog	17
Intressenter.....	17
Viktiga hållbarhetsområden.....	18
Så styr vi hållbarhetsarbetet.....	19
Hållbarhetsrisker.....	20

VD ord

Arbetet mot en hållbar konsumtion kräver ett helhetsgrepp inom hela livsmedelskedjan. En hållbar matproduktion förutsätter att både vegetabiliska och animaliska produkter i framtiden produceras med en så liten resurspåverkan som möjligt d.v.s. hur vi väljer att nyttja våra jordar och vatten. Vi vill vara en del av lösningen för framtidens konsumtion av mat, och vi är övertygade om att hållbarhet är en förutsättning för ett lönsamt företag idag och i framtiden. Svenskt Butikskött strävar efter lokalt producerad mat med tydligt ursprung och kortast möjliga transportväg till våra konsumenter. Djurhållningen ska vara hållbar och vi arbetar hela tiden för en bättre omsorg för djur och jord.

Svenskt Butikskött har en hög ambition att vara delaktiga och pådrivande i vår tids största omställning och utmaning. För oss är det viktigt att vårt varumärke Smak av Gotland ligger i framkant i den nödvändiga förändring som pågår, vilket vi bland annat förverkligar genom ett nära samarbete med de gotländska gårdarna. Vi påbörjade omställningen till en fossilfri verksamhet 2010 då vårt slaktavfall började användas för produktion av biogas. Idag är kretsloppet slutet där vi fasat ut fossila bränslen till förmån för biogas i vår energiförsörjning. Vi använder bara grön el sedan 2015 och återvinner och renar vårt vatten samt har identifierat olika åtgärder för att löpande reducera vårt klimatavtryck.

Projektet "Fossilfri köttproduktion" initierades 2018 med stöd från Tillväxtverket inom ramen för Hållbarhetens ö på Gotland. Projektet omfattade hela värdekedjan till konsument och har genomförts i samverkan med LRF Gotland samt med en styrgrupp med starka företrädare inom hållbarhets-Sverige. Projektet mynnade ut i Klimatsmartare kött (www.klimatsmartarekott.se) som bygger på fem huvudåtgärder där omställning till fossilfrihet på gårdarna ger störst effekt för att reducera avtrycket. Klimatberäkningarna är framtagna av konsultbyrån 2050 och är utvecklade unikt för Svenskt Butikskött och Gotlands Slakteris räkning. En styrka med beräkningarna av gårdarnas klimatavtryck är att dessa utgår från den verkliga verksamheten och inte bara från branschvisa schabloner.

Vi ser ett behov av att produktionsmetoderna utvecklas inom jordbruket, ökad resurseffektivitet och mer biomassa för energi. Forskning och åtgärder med potential för ökad kolinlagring och minskad avgång för lustgas och metangas är utvecklingsområden som blir intressanta att följa i framtiden. Dagens matkultur skulle i högre grad behöva kopplas till säsongvariationer för att minska matsvinnet. Svenska hållbara mervärden kommer därtill att kosta mer i framtiden vilket betyder att andelen av den disponibla inkomsten som används för mat behöver öka. I framtiden tror vi på omfattande innovation, utveckling och förädling kopplat till bekvämlighetstrenden där konsumenter efterfrågar en vällagad, kvalitativ måltidslösning. Vi ser att digitaliseringen kan ge konsumenten större möjligheter till information om matens ursprung, vilket kommer sätta hållbarhetsarbetet i fokus i ännu större utsträckning.

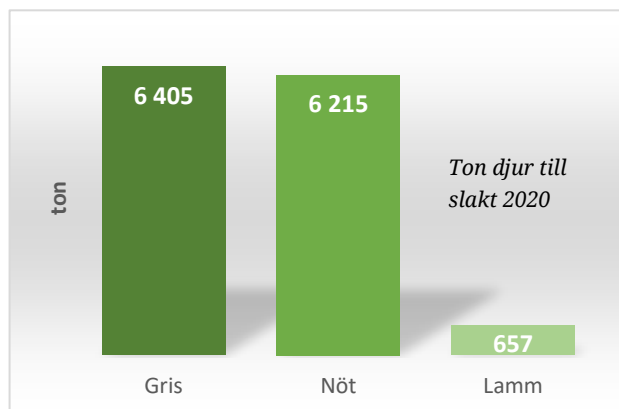
Vår hållbarhetsstrategi ska bygga på fakta och konkreta åtgärder i samspel med konsumenternas förväntan och syn av hållbar köttproduktion. Nya konsumentvärderingar kräver en lönsam varumärkesdriven tillväxt kopplad till hållbar affärsverksamhet. Svensk livsmedelsproduktion ska kännetecknas än mer av hög livsmedelsäkerhet, god djuromsorg, god jordhälsa, biologisk mångfald, tuffa miljökrav, låg antibiotikaanvändning och friska djur. Svenskt Butikskött vill vara med och leda den utvecklingen.

Om Svenskt Butikskött

Vår vision är att vi skall vara den ledande kött- och charkleverantören som med innovativa lösningar och banbrytande marknadsföring skapar förutsättningar för en fortsatt expansion, i och utanför Sverige. Vår affärsidé är att ansvarsfullt och nytänkande utveckla marknadens bästa kött- och charkprodukter. Alltid prisvärda med tydligt ursprung och god smak.

Svenskt Butikskött och Gotlands Slakteri ägs av Gotterón Invest AB, ett familjeägt bolag med huvudsäte i Stockholm. Försäljning, marknadsföring och administration sköts från kontoret i Stockholm, och all slakt, styckning och paketering sker i Visby.

Svenskt Butikskött är Sveriges största leverantör av lokalproducerat och KRAV-märkt kött. Det egna varumärket *Smak av Gotland* erbjuder ett välsmakande och mörkt kött från gotländska gårdar tack vare Gotlands unika flora och stora naturbetesmarker. Det egna slakteriet på Gotland (Gotlands Slakteri) ger oss möjligheter att aktivt jobba med olika hållbarhetsaspekter i hela förädlingskedjan, från gårdarna som föder upp nötdjur, grisar och lamm, till slakt, styckning och förädling. Idag slaktas årligen ca 18 000 nötdjur, 75 000 grisar och 30 000 lamm på slakteriet. Totalt sett omfattar produktsortimentet 200 artiklar.



Gotland erbjuder utmärkta förhållanden för djurproduktion, med särpräglade naturtyper, exempelvis betade strandängar. Där bidrar livskraftiga lantbruk med betesdjur till att bevara den biologiska mångfalden, men slår också vakt om de naturvärden som är så viktiga för Gotlands attraktion som turistdestination. Vi jobbar med 550 gotländska gårdar som föder upp nötdjur, grisar och lamm som slaktas på Gotlands Slakteri med korta djurtransporter som följd.

Cirka hälften av det nöt-, fläsk- och lammkött som hanteras på slakteriet kommer från de gotländska gårdarna och säljs under varumärket *Smak av Gotland*. Vi jobbar nära våra leverantörer på Gotland för att kunna erbjuda kött av hög kvalitet och som är producerat på ett hållbart sätt. Resterande kött som hanteras på slakteriet är KRAV-märkt från hela Sverige. Djuren avlivas i närheten där de är uppfödda och transporteras till Gotlands Slakteri för styckning och förädling. Vi undviker därmed att transportera levande djur över Östersjön.

Gotterón Invest AB omsatte 916 MSEK under 2020. I genomsnitt hade vi 145 anställda under 2020, varav 126 arbetade på Gotlands Slakteri.

Detta är vår första hållbarhetsrapport. Hållbarhet har länge varit en viktig del i vår verksamhet då vi månat mycket om djurvälstånd, kvalitativt kött och att jobba nära producenterna för att tillsammans få ett livskraftigt lokalt samhälle. Nu har vi blivit redo att tydligare redogöra för våra viktigaste hållbarhetsfrågor och det gör vi med denna hållbarhetsrapport för verksamhetsåret 2020. Vi avser att fortsätta utveckla vårt hållbarhetsarbete och ser fram emot en fortsatt konstruktiv dialog med alla våra intressenter.

Mat med högsta kvalitet

För oss innebär kvalitativt kött både att det ska ha en bra struktur, god smak, vara näringsrikt och vara producerat med högsta livsmedelssäkerhet. För att säkerställa detta arbetar vi hela tiden med kvalitet och förbättringsarbete i dialog med våra kunder och leverantörer av slaktdjur.

Genom att vi har ett eget slakteri på Gotland får vi full kontroll på förädlingskedjan hela vägen från jord till bord, dvs korta djurtransporter, korrekt utförd slakt, hantverksmässig styckning, mörning och förpackning. En grundbult i den goda smaken och strukturen på *Smak av Gotlands* kött, är att många djur som levereras till oss har fått vara ute och beta fritt så mycket som möjligt. Det gör djuren extra friska och starka. Allt kött som produceras i Sverige kommer från djur som endast får medicin när de behöver det men aldrig i förebyggande syfte.

Smak av Gotland

Då vi har korta transporter på Gotland och djuren ofta kan slaktas direkt efter bete blir köttet nyttigare med bättre fettsammansättning och mer omega 3-fettsyror. Bete ökar också köttets E-vitaminhalt.

Vi är stolta över att vara Sveriges största slakteri för KRAV-kött. KRAV-märkt kött har många kvalitativa egenskaper bl.a. tack vare att djuren fått beta ute och att det övriga fodret är odlat utan bekämpningsmedel och konstgödsel. Dessutom bidrar KRAV-märkt kött till biologisk mångfald, minskad klimatpåverkan, god djurvälstånd och bra arbetsvillkor. En viktig fördel är att KRAV-märkta grisar och nötdjur får beta och böka utomhus under sommarhalvåret. De KRAV-märkta grisarna kommer från *Jord på trynet*, en sammanslutning av runt 30 gårdar som levererar nästan allt ekologiskt fläskkött i Sverige. Idag är en mycket liten del av den totala fläskproduktionen KRAV-märkt, men i takt med att konsumenten värderar djurvälstånd allt högre, desto större potential.

Vår höga livsmedelssäkerhet säkras vi inte bara genom vårt naturliga förbättringsarbete och kontrollsystem utan också genom att vi är certifierade enligt FSSC (Food Safety System Certification). Denna certifiering är godkänd av GFSI (Global Food Safety Initiative). FSSC bygger på ISO 22000 men kompletteras av ISO TS 220002-1 för matproduktion och ISO TS 220002-2 för paketering. För oss är det viktigt att hanteringen av djuren sker lugnt utan stress och med ett stort ansvar. Livsmedelsverkets veterinärer är på plats i slakteriet för att garantera detta.



Klimat

Svenskt kött har väsentligt lägre klimatpåverkan än importerat kött tack vare jämförelsevis effektiva metoder för odling, gödsling, transporter och uppvärmning. Det foder som används i Sverige är mestadels hållbart producerat och tack vare god skötsel och omsorg är djuren friska. Svenskt Butikskött är bland annat med i Sojadialogen¹, och säkerställer att den soja som används för foderproduktion är ansvarsfullt producerad. Egenodlat foder har i regel lägre klimatavtryck än inköpt foder. Cirka hälften av köttet från Svenskt Butikskött är KRAV-certifierat, vilket innebär att minst 75% av fodret för nötdjur produceras på den egna gården och för grisar gäller minst 50% egen foderproduktion.

Den största delen av klimatavtrycket från en köttprodukt uppstår på gårdarna, i samband med djuruppfödningen, men utsläpp uppstår även i slaktprocessen samt vid transporter både in till och ut från slakteriet. Det är även här som Svenskt Butikskött har störst rådighet över åtgärder för att minska klimatpåverkan från köttprodukterna.

<i>Utsläppsdel</i>	<i>Ton CO₂e</i>	<i>Omfattning</i>
Scope 1 – Direkta utsläpp	87	Egna pannor för uppvärmning, köldmedieläckage från egna fastigheter, egna transporter, tjänsteresor med företagsbilar och direkta utsläpp från slakteriprocesser.
Scope 2 – Indirekta utsläpp från inköpt energi	2	Inköpt el till egna fastigheter och tjänstebilar.
Scope 3 – (Övriga indirekta utsläpp) slakteriet	1 678	Inköpta intranporter av livdjur och slaktkroppar samt uttransporter av helfall och färdigpaketerade köttprodukter (kat. 4), inköpt förpackningsmaterial (kat. 1), tjänsteresor med flyg (kat. 6) och hantering av avfall som uppkommer i den egna verksamheten (kat. 5).
Scope 3 – (övriga indirekta utsläpp) primärproduktion	215 598	Djuruppfödning och relaterade aktiviteter på gårdarna som levererar livdjur och slaktkroppar till Gotlands Slakteri.

De totala utsläppen i Scope 1, 2 och 3 uppgår till 217 365 ton koldioxidekvivalenter (CO₂e). Detta innebär en minskning med 15 108 ton CO₂e eller 6,5% jämfört med 2019 (de totala utsläppen uppgick till 232 473 ton CO₂e under 2019). Utsläppen exklusive primärproduktion minskade med 8% och utsläppen från primärproduktion minskade med 6%. Det senare pga lägre volymer kött.

Slakteriet arbetar aktivt med att reducera klimatpåverkan från den egna verksamheten. De direkta utsläppen från den egna verksamheten (scope 1) uppgick för 2020 till 87 ton CO₂e, och utgörs till största del av gasolanvändning i svedugnen. Koldioxid som köps in för bedövning, nedkylning och paketering är en restprodukt från framställning av etanol och genererar därför inga fossila utsläpp. Eldningsolja för uppvärmning i har helt fasats ut, och nu sker uppvärmningen av fastigheterna nästan uteslutande med biogas. Biogasen produceras i Brogas

¹ <https://www.sojadialogen.se/>

biogasanläggning sju kilometer från Gotlands Slakteri. De slaktrester som inte kan bli andra produkter skickas till Brogas anläggning och bidrar till ett hållbart kretslopp.

På energisidan köper Svenskt Butikskött sedan flera år tillbaka endast in ursprungsmärkt förnybar el, vilket bidrar till de låga utsläppen i scope 2. Samtidigt jobbar vi kontinuerligt med energieffektiviseringsåtgärder, som värmeåtervinning, optimering av slaktprocesser och uppgradering av maskiner. Tack vare det minskar behovet av inköpt energi och även utsläppen kopplade till den inköpta energin.

Den absoluta majoriteten av utsläppen sker i scope 3, utanför Svenskt Butikskötts och Gotlands Slakteris direkta verksamhet. Svensk köttproduktion har lågt klimatavtryck jämfört med andra länder. En exakt siffra för det verkliga avtrycket är svår att fastställa. Många företag använder schabloner för djurens klimatutsläpp, vilket gör att det inte går att följa upp det specifika utsläppet på varje gård. I projektet Klimatsmartare kött har vi tagit fram specifik aktivitetsdata från varje pilotgård och ett verktyg där vi enklare kan mäta de verkliga utsläppen från de gotländska gårdarna. Det gör det lättare för oss att följa upp förbättringsåtgärder för minskade klimatavtryck.



Utöver primärproduktionen är ett av de mest betydande utsläppsområdena transporter – både intransporter av djur och uttransport av färdiga köttprodukter till butik. På slakteriet finns dessutom lastmaskiner för den interna logistiken. Under 2019 ställdes en av de egna lastmaskinerna om till HVO, vilket bidragit till att minska de fossila utsläppen från de egenägda fordonen med närmare 80 procent från 2018. Därtill ställde en extern leverantör av intransporter av djur som ska gå till slakt om till RME. Omställningen till förnybara drivmedel fortgår och vi har satt upp ett mål att alla egna och inköpta transporter ska drivas på förnybara drivmedel till 2023.

Efter slakt förpackas köttet i plastförpackningar, för längsta hållbarhet. Den största mängden plast som köps in till förpackningar är återvunnen PET. Svenskt Butikskött arbetar med att utvärdera förpackningar ur ett klimatperspektiv och har satt upp ett mål att alla förpackningar ska gå att återvinna till 2025 samt ska vara producerade av återvunnet eller förnybart material till 2030. Vi jobbar med kontinuerlig dialog med experter i branschen för att säkerställa förpackningar med så lågt klimatavtryck som möjligt, men med bibehållen förmåga att skydda den paketerade produkten.

Redan innan Coronapandemin hade Svenskt Butikskött ändrat arbetssätt och ställt om många möten från att vara fysiska (i t.ex. Stockholm) till digitala möten, vilket bidragit till färre flygresor.

Efterfrågan på livsmedel med bättre klimatprestanda fortsätter öka. Vi har påbörjat vår resa men det finns fortfarande utrymme att minska klimatavtrycket från köttproduktionen. Med det som utgångspunkt initierade vi under 2018 ett projekt i syfte att definiera möjliga åtgärder för att producera ett klimatsmartare kött. Projektet avslutades under 2020 och genomfördes tillsammans med bl.a. LRF Gotland. Syftet var att skapa förståelse för hur kött med lågt klimatavtryck kan produceras, samt ge en bild av hur mycket klimatavtrycket kan minskas genom rimliga åtgärder. I projektet deltog 13 pilotgårdar för nötkött, mjölkproduktion, lammkött och gris. Med klimatsmartare kött vill vi på ett transparent sätt visa hur vi har räknat och kommit fram till en lista över åtgärder som leder till lägre klimatavtryck. Under den närmaste tiden hoppas vi kunna tillämpa konceptet så att konsumenter kan få ett verktyg att välja kött med lägre klimatavtryck samt ge våra producenter enkla redskap för att nå en mer klimatsmart produktion. Du kan läsa mer om projektet här: www.klimatsmartarekott.se.

Under 2021 går vi också igenom ett ambitiöst arbete med att sätta tuffa, men realistiska klimatmål för verksamheten. Målen omfattar primärproduktion, transporter, förpackningar och energi. Vi kommer att publicera dessa på vår hemsida, samt rapportera i enlighet med dessa i och med nästa års hållbarhetsredovisning.

Djurvälfärd

Gotlands Slakteri har ett särskilt ansvar för djuromsorgen såväl hos leverantörerna som i den egna verksamheten. Detta tar sig uttryck i en ständig strävan att, i samverkan med övriga delar av värdekedjan, förbättra villkoren för de djur som används för livsmedelsproduktion.

Vår policy för djuromsorg föreskriver att all djurhantering skall:

- Uppfylla svensk lag.
- Ske på sådant sätt att djuren behandlas väl och kan bete sig naturligt.
- Säkerställa att djuren skyddas från sjukdomar och lidande.
- Säkerställa att djuren ska vara fria från hunger och törst.
- Ha en lämplig miljö som inkluderar skydd och en komfortabel viloplats.

Vi tar alltså ansvar för djurvälfärd både inom slakteriets verksamhet och för den verksamhet som sker på gårdsnivå samt för transporter av djuren.

SBK:s slakteriprocess är certifierad enligt KRAV, vilket innebär att verksamheten omfattas av KRAV:s regler gällande djuromsorg, därtill är en stor andel av det inköpta köttet KRAV märkt, vilket medför att den produktionen omfattas av specifika krav på djuromsorgen. KRAV:s regler för djuromsorg är mer omfattande än EU:s regler för ekologisk produktion och omfattar mer

än vad svensk djurskyddslag kräver.² Totalt är 54 % av allt det kött vi säljer som packat kött och styckat kött till 3:e part KRAV märkt³.

För att säkerställa att alla delarna i produktionskedjan, där den KRAV certifierade produktionen är en delmängd, uppfyller SBK:s allmänna krav på djuromsorg finns särskilda processer för kontroll och uppföljning av efterlevnad. På gårdarna utförs kontroll av KRAV-märkning av tredje part och Länsstyrelsen utför djurskyddskontroller på alla gårdar. Därtill har slakteriet tät kontakt med gårdarna och transportörer, vilket medför att avvikelse kan upptäckas och följas upp på ett effektivt sätt. En åtgärd för att utveckla arbetet med djurvälstånd är ett utökat samarbete kring nya branschnormer och checklistor med en samverkansgrupp på Gotland. På slakteriet är slaktchefen ytterst ansvarig för djuromsorgen, men både slaktchef och operativt ansvariga har relevant utbildning för ändamålet. Nu utökar SBK frekvensen på den interna tillsynen inom verksamheten ifrån en till två gånger per år. I år uppdaterar och skärper även KRAV sina krav för djuromsorg gällande tiden som djuret tillbringar på slakteriet.⁴

Frågan om djurvälstånd är central i branschen. Det är därför viktigt att fastställa regler och rutiners omfattning samt kontroll av hur dessa efterlevs, så att dessa kan granskas av marknaden för att konsumenten ska kunna känna sig trygg i att den gör ett bra val. För att tillgängliggöra information om hur SBK arbetar med djurvälstånd har vi upprättat en Q&A som delas ut till kunder och andra intressenter.



² Läs gärna mer om vad dessa regler omfattar för respektive djurslag på:

<https://www.krav.se/krav-markt/det-har-ar-krav/djurvalfard/>

³ Försäljning av helfall till industrin ingår inte i beräkningen.

⁴ <https://regler.krav.se/>

Biologisk mångfald

Biologisk mångfald betyder att det finns många växt- och djurarter samt innebär att det finns genetisk variation och en mångfald av livsmiljöer inom ett område. Mångfalden gör naturens ekosystem mer robusta och motståndskraftiga mot exempelvis skadedjursangrepp eller mer frekventa extremväder till följd av klimatförändringarna.

En förutsättning för att behålla den biologiska mångfalden på Gotlands många särpräglade naturtyper, som betade strandängar, hållmarker, hävdade ängen med flera, är livskraftiga lantbruk och betesdjur. Betesmarkerna hyser en rik biologisk mångfald, allt från växter till dyngbaggar och vildbin. Många rödlistade arter i Sverige är beroende av bete och öppna gräsmarker för sin överlevnad.

”Djuren är viktiga för en hållbar livsmedelsproduktion” skriver KRAV i sin senaste hållbarhetsrapport.⁵ KRAV medför större krav på utevistelse och bete samt krav på större andel foder från egen gård. Dessutom regleras användningen av antibiotika och andra insatsmedel. Betandet bidrar till ökad biologisk mångfald och extra bra är det när bete sker på marker där inget annat kan odlas. Djurens gödsel är därtill viktig för att produktionen av vegetariska råvaror ska kunna ske på ett resurssmart sätt utan stora mängder konstgödsel. Samtidigt påverkar djuren klimatet, därför är det extra angeläget att konsumenter väljer kött som har producerats med stor djur- och miljöhänsyn och därmed även har medfört nytta under sin livstid. Som den största leverantören av KRAV-märkt kött främjar Svenskt Butikskött produktionssystem som har en positiv effekt på biologisk mångfald.

Utöver att djurens bete bidrar till ökad biologisk mångfald medför kravmärkningen att foder i större utsträckning odlas enligt KRAVs regler för växtodling. Detta innebär strikta krav på växtföljd, något som bidrar till hög biologisk mångfald. Reglerna ställer också krav på skyddszoner mot vattendrag och att minska risker för växtnäringssläckage. Dessutom är förbudet mot användning av naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel i både KRAV-certifierad och EU-ekologisk produktion mycket viktigt för den biologiska mångfalden. Ekologiska gårdar har i genomsnitt 50 procent fler arter av växter och pollinerare än konventionella gårdar⁶.

Svenskt Butikskött är måna om att all produktion sker med hänsyn till biologisk mångfald och har därför löpande kontakt med länsstyrelsen som samordnar det regionala arbetet för att svenska miljömål ska uppnås. Arbetet för biologisk mångfald är centralt för flera av målen och dessutom ett särskilt formulerat etappmål⁷. Länsstyrelsen har ansvar för den ersättning som utgår till bönder för deras bidrag till att hålla markerna öppna. I projektet Klimatsmartare kött utreddes olika typer av mervärden av produktionen varpå den interna diskussionen kring biodiversitet både har intensifierats och nyanserats.

⁵ https://www.krav.se/cdn.triggerfish.cloud/uploads/sites/2/2021/04/h_rapport_2020_webb.pdf

⁶ Tuck, S. L., Winqvist, C., Mota, F., Ahnström, J., Turnbull, L. A. and Bengtsson, J. (2014), Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. *J Appl Ecol*, 51: 746-755. <https://doi.org/10.1111/1365-2664.12219>

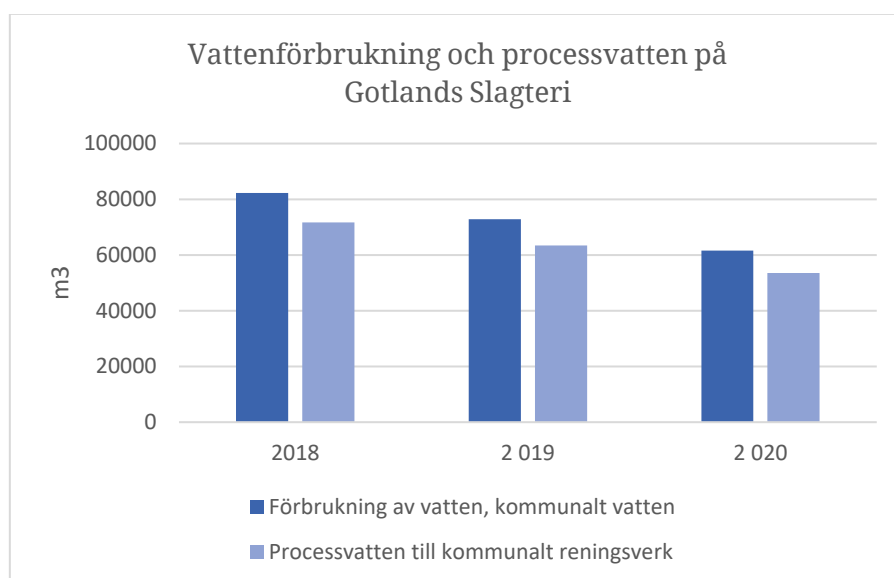
⁷ <https://www.sverigesmiljomal.se/etappmalen/>

Vatten

Gotland är en av många platser i Sverige som har återkommande problem med vattenbrist och klimatförändringarna förväntas ytterligare påverka vattentillgången genom längre perioder och värme och torka. Som en av regionens stora vattenförbrukare arbetar vi aktivt med att minska vår vattenanvändning samt att minska våra utsläpp till vatten.

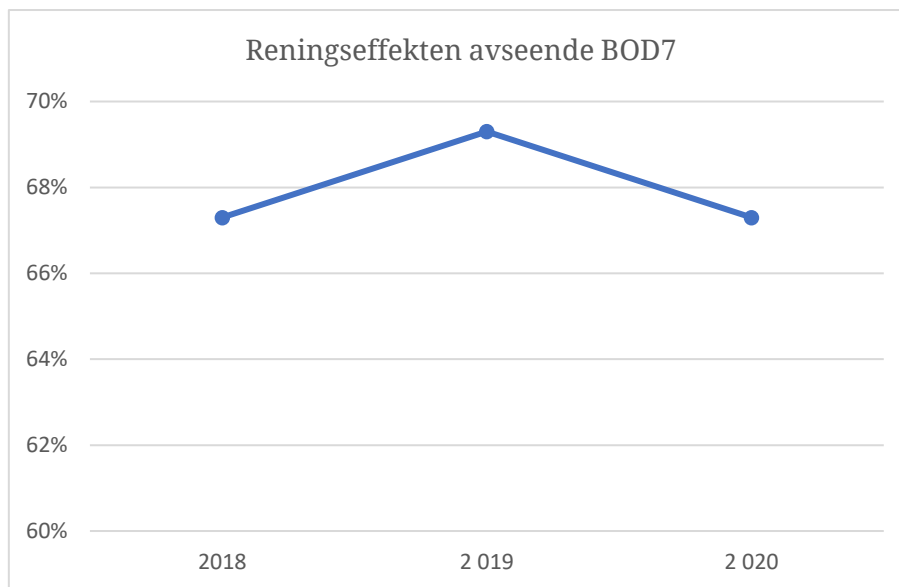
Vår största vattenförbrukning har vi i våra rengörings- och produktionsprocesser. Vi är också beroende av vatten längre upp i vår värdekedja, för djuruppfödningen. Genom aktivt förbättringsarbete och kvartalsvisa uppföljningar har vi minskat förbrukningen, vilket illustreras i figur XX nedan. Detta har vi lyckats med genom bland annat investering i vattensnål teknik för städning och produktionsprocesser. Vi har även övergått till att slakta fyra dagar i veckan i stället för fem vilket signifikant har minskat vårt behov av rengöring.

Vi arbetar även med att minska våra utsläpp till vatten genom att rena processvatten samt att utvärdera och minska kemikalieanvändningen. Processavloppsvattnet från verksamheten förbehandlas i vår egen reningsanläggning innan det avleds till kommunens reningsverk.



Figur 1. Sedan 2018 har Gotlands Slakteri minskat vattenanvändningen med 25 %. Skillnaden mellan de båda staplarna är vatten som går till hushållsvatten för slakteriet och som inte behöver för-renas i slakteriets reningsverk.

Vi mäter kontinuerligt ton med biologisk nedbrytbart material (mäts som BOD7) i vårt processvatten samt reningseffekten och följer upp eventuella avvikelser. En översikt över de tre senaste åren kan ses nedan.



Figur 2. Reningseffekten avseende BOD7 på Gotlands Slakteris reningsverk minskade något 2020 jämfört med 2019. Variationen på bilden kan bero på manuella bedömningar och ligger inom felmarginalen.

Arbetet med att minska vattenanvändningen samt att minska utsläpp till vatten fortsätter. Vi arbetar bland annat med att i större utsträckning kunna använda tekniskt vatten i framtiden, alltså vatten som inte klassas som dricksvatten. Detta kan vara aktuellt inom vissa områden så som kylning av våra maskiner och för att spola ledningar.

Resurseffektivitet

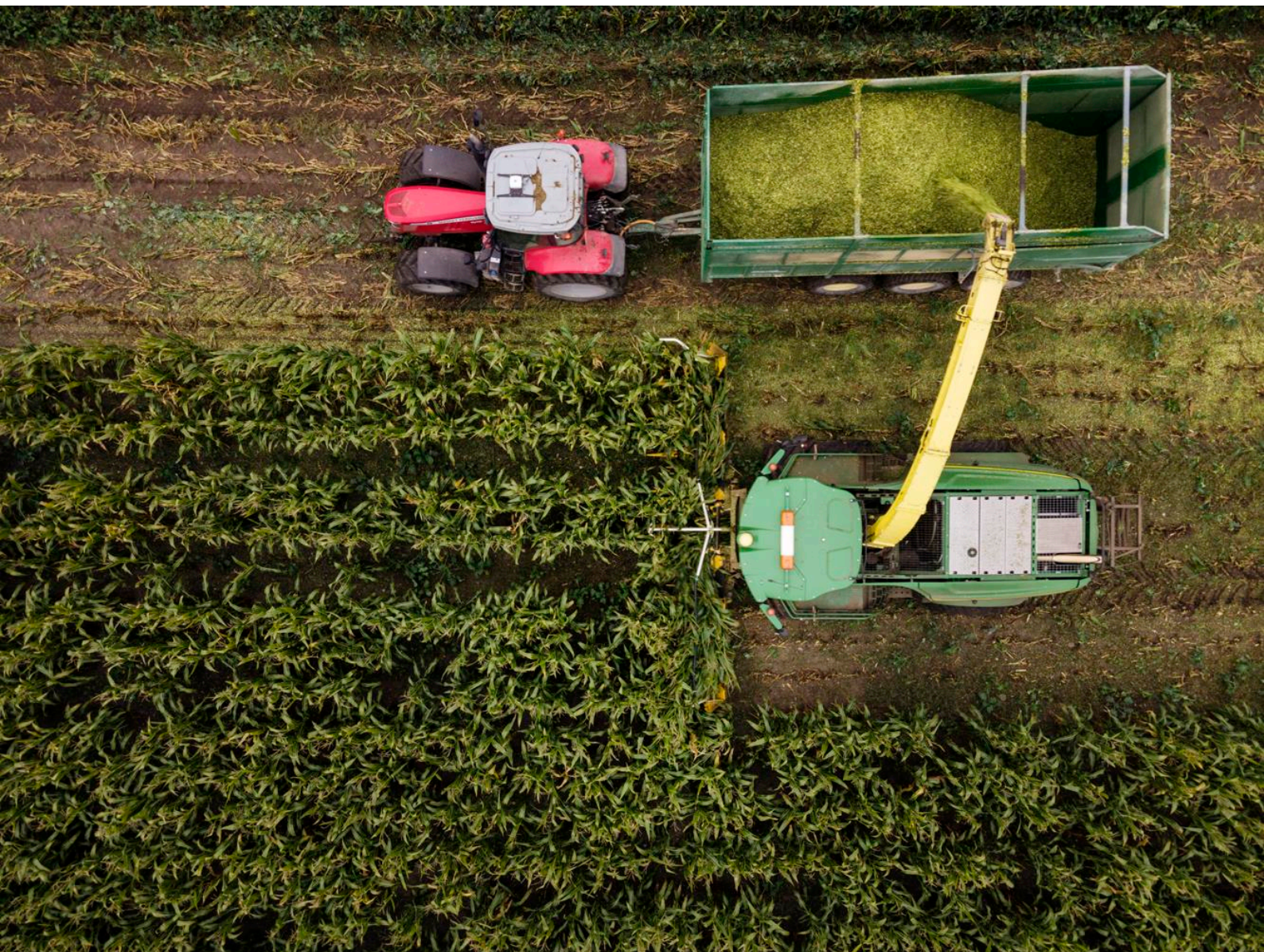
Svenskt Butikskött har haft ett stort fokus på effektivare processer och minskad förbrukning av insatsvaror under de senaste åren. De resurser som framför allt står i fokus är vatten, energi, tillförd koldioxid samt förpackningar. Dessutom pågår förstås ett kontinuerligt arbete för att säkerställa minimalt svinn i hanteringen av råvaror.

Mycket har gjorts i slakteriet för att effektivisera verksamheten. Bland annat lades arbetssättet i slakteriet om, vilket minskade elförbrukningen med ca 15%. Vi har också dragit ner från fem till fyra dagars slakt, vilket minskar förbrukning av el och vatten. Idag återvinns värme som alstras i processerna och vi har bytt ut flera kompressorer, vilket minskar elförbrukningen ytterligare. Flera åtgärder har vidtagits för minskad vattenförbrukning vilket går att läsa om i avsnittet Vatten ovan.

En viktig åtgärd för ökad cirkularitet har varit att sätta upp ett samarbete med det lokala företaget BroGas som tar emot slaktavfall för produktion av biogas. Sedan ett par år tillbaka har Gotlands Slakteri fasat ut eldningsolja för uppvärmning till förmån för biogas, som levereras av BroGas direkt via en gasledning. En restprodukt av biogasproduktionen är näringsrik biogödsel som går tillbaka till jordbruket. Det avfall som klassas som riskavfall går till förbränning för produktion av fjärrvärme.

I produktionen används koldioxid som insatsvara, dels i förpackningar, dels för nedkylning samt bedövning. Under senare tid har slakteriet bytt ut koldioxid mot is för en del av nedkylningsprocessen. Arbetet för att minska förbrukningen av koldioxid kommer att fortsätta under de närmsta åren.

Vid försäljning av kött till konsument nyttjas en stor mängd förpackningsmaterial. Materialet har som främsta syfte att skydda produkten, säkerställa hög livsmedelssäkerhet samt möjliggöra så lång livslängd som möjligt. Inom dessa ramar är det önskvärt att använda så lite material som möjligt, att förpackningarna är producerade av återvunnet material samt att de är återvinningsbara. Svenskt Butikskött samarbetar med leverantörer och livsmedelsindustrin för att utforma bra förpackningar och vi utvärderar kontinuerligt olika förpackningsmaterial för att avtrycket från förpackningar ska bli så litet som möjligt utan att göra avkall på våra höga krav.



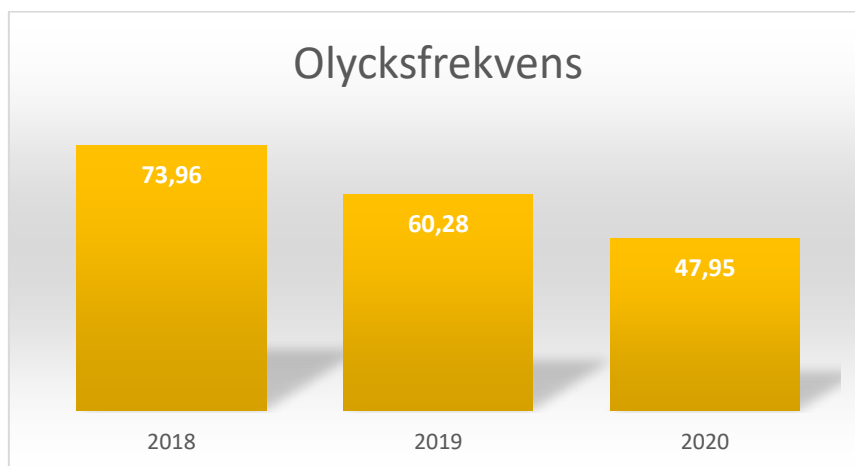
Arbetsmiljö och hälsa

Vi vill erbjuda en hälsosam, säker och trivsamt arbetsplats för våra anställda. En av de största risker relaterat till våra medarbetare är skaderisken under slakt. Under 2020 har totalt 52 olyckor inträffat vilket är en fortsatt minskning sedan tidigare år. Den primära orsaken till olyckor kommer från egenhanterade knivar, eller kontakt med andra vassa föremål, samt skador som skett i sambands med djurhantering. Med olyckor räknas både allvarliga och mindre allvarliga skador in.

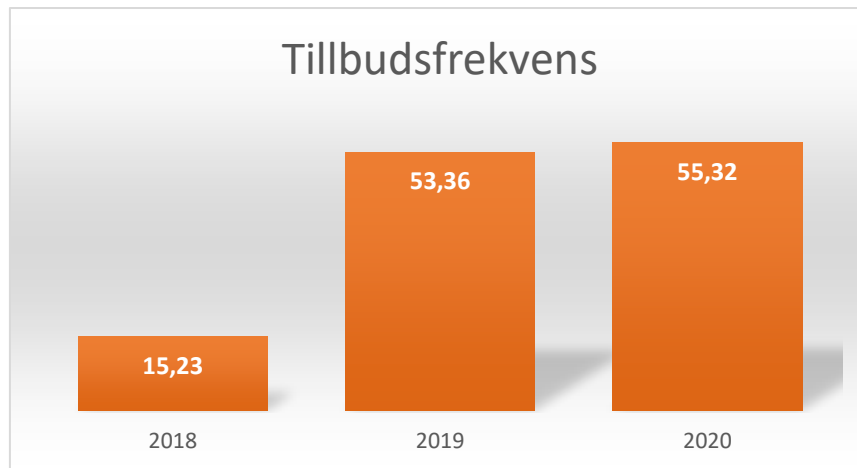
Gotlands Slakteri har utsett skyddsombud och en skyddskommitté som möts fyra gånger per år och systematiskt arbetar med arbetsmiljöfrågor. Utöver det har vi regelbundna avstämningar för att följa upp eventuella olyckor och tillbud, rehabuppföljning, övertidsuppföljning och uppföljning av sjukfrånvaro.

Vårt ökade fokus på utbildningar i slakt och förbättrade rutiner kring arbetsmiljö är bidragande orsaker till de minskade skadorna. Vi ser varje olycka som ett misslyckande och en olycka för mycket. Vi har ett aktivt arbetsmiljöarbete med utsedda skyddsombud på (nästan) varje avdelning. Vi har också teamchefer med delegerat arbetsmiljöansvar och teamledare med arbetsmiljö som specifik uppgift. Varje avdelning har schemalagd tid då teamchef/teamledare/skyddsombud går igenom tillbud och olyckor i systemet LIA.

Genom att inkludera arbetsmiljö som en viktig och specifik punkt i vår introduktion för nya medarbetare kommer vi att kunna få ned antalet tillbud och olyckor framåt. Vår vision är att ingen ska skada sig på sin arbetsplats.



Figur 3. Tack vare ett förbättrat arbetsmiljöarbete genom internutbildningar, förbättrad mötesstruktur och bättre användning av arbetsmiljöverktyg har vi lyckats minska olycksfrekvensen med 35 % sedan 2018. Olycksfrekvensen beräknas genom (antalet olyckor / totalt antal arbetade timmar) * 200 000



*Figur 4. De rapporterade tillbuden har ökat markant sedan 2018. Detta beror på att vi har blivit noggrannare och bättre på att rapportera och bokföra tillbud i verksamheten. Tillbudsfrekvensen beräknas genom (antalet tillbud / totalt antal arbetade timmar) * 200 000*

Vi kommer fortsättningsvis arbeta aktivt för att skapa en säkrare och mer hälsosam arbetsmiljö för, och tillsammans med, våra anställda. Vi har bland annat infört regelbundna hälsokontroller, uppdatera vår kris & beredskapsplan, uppdatera vår skyddsutrustning samt genomföra utbildningar inom exempelvis psykisk ohälsa och truck.

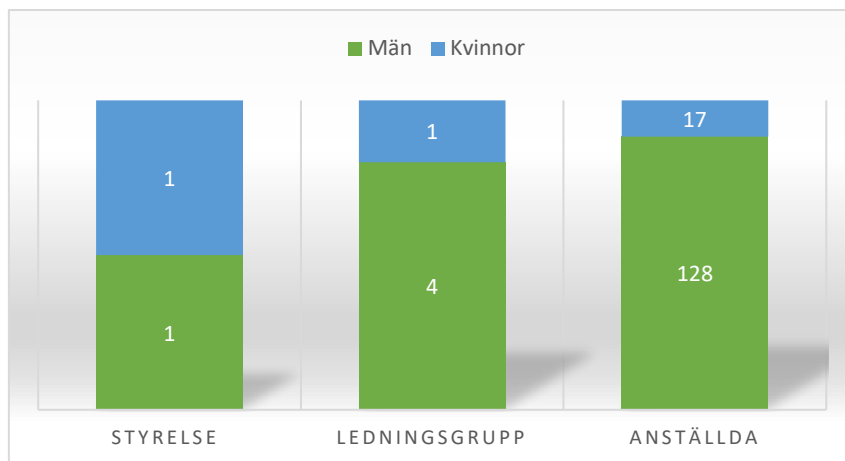
Som en grund för vår arbetsmiljö följer vi uppförandekoden som är gemensam för Svenskt Butikskött och Gotlands Slakteri.

Inkludering och jämställdhet

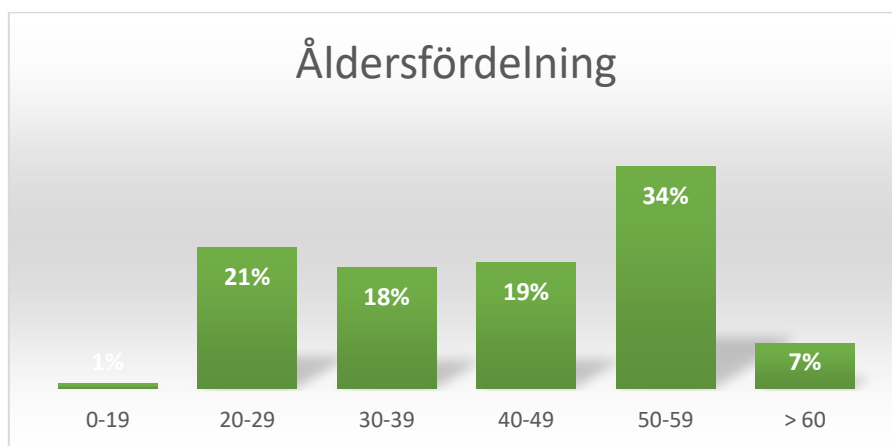
Som en grund för vår interna arbetsmiljö använder vi en arbetsmiljöpolicy, vilken är gemensam för Svenskt Butikskött och Gotlands Slakteri. Policyn beskriver hur vi ska arbeta med hälsa och säkerhet, men även våra riktlinjer gällande inkludering och jämlikhet. Vi arbetar aktivt med kulturen för en inkluderande och transparent arbetsplats där varje medarbetare känner delaktighet i utformningen av vår gemensamma kultur.

Vi accepterar inga former av diskriminering eller särbehandling, likaså arbetar vi för att motverka alla typer av våld, fysiskt så som psykiskt. Detta gäller även i vårt leverantörsled och hos våra samarbetspartners. Vi förväntar oss att de respekterar vår uppförandekod och gör sitt yttersta för att följa den. Vi samarbetar med leverantörer för att tillsammans kunna uppfylla efterlevnad av vår uppförandekod.

Vi tror att en mer diversifierad verksamhet leder till fördelar för verksamheten men att det även bidrar till en större ödmjukhet gentemot samhället i stort. Vi har historiskt varit en mansdominerad bransch och anorna lever kvar än idag. Inte minst kan vi se det i vår fördelning av män och kvinnor där knappt 10% av våra anställda är kvinnor och 1 av 3 personer i styrelsen är kvinnor. Vi arbetar aktivt med att rekrytera och behålla mer kvinnor i verksamheten. Vi ser större diversitet i åldersfördelningen i verksamheten.



Figur 5. Fördelning mellan kvinnor och män för hela koncernen



Figur 6. Åldersfördelningen är relativt jämn i koncernen.

Under 2020 och 2021 har vi deltagit i Region Gotlands projekt Norma, ett EU-projekt för att inkludera utlandsfödda i näringslivet: *Se kompetensen!* Många av våra medarbetare är utlandsfödda, och vi har 17 olika nationaliteter som jobbar på Gotlands Slakteri. Vi är glada över en sådan variation av anställda. Det visar på att vi har en inkluderande arbetsplats där alla är välkomna!

Affärsetik

Ärlighet och öppenhet präglar våra affärsrelationer vilket borgar för rättvisa villkor för våra affärspartners, kunder och leverantörer. Vår uppförandekod, som gäller för alla våra anställda, ingår att ta aktiv ställning mot alla former av mutor och korruption. I samtliga möten och affärsförbindelser riskerar medarbetare att utsättas för situationer vilka kan kopplas till korruption. Av den anledningen är det viktigt att arbeta förebyggande med dessa frågor.

Inga incidenter under 2020 har kommit till styrelsens kännedom.

Koncernen har sedan två år tillbaka ett upprättat visseblåarsystem som gör det möjligt att rapportera brott mot lagar eller andra interna förhållningsregler.

Intressenter och viktiga hållbarhetsfrågor

Grunden för vårt hållbarhetsarbete är våra värderingar att generera ett stort värde med minsta möjliga negativa påverkan nu och i framtiden. För att lyckas med det behöver vi ha en öppen dialog med våra intressenter. Deras åsikter, tillsammans med vår förståelse för de områden där vi har störst påverkan, har resulterat i vilka hållbarhetsfrågor vi lägger störst fokus på och redogör för i denna redovisning.

Intressentdialog

I våra kontakter med våra viktigaste intressenter försöker vi förstå och lyssna på vad som är viktigt för dem när det gäller hållbarhet inom ramen för vår verksamhet.

<i>Intressenter</i>	<i>Beskrivning</i>	<i>Viktiga frågor</i>
Kunder	Våra kunder består framför allt av aktörer inom dagligvaruhandeln men även foodservicebranschen. E-handeln utgör ett växande kundsegment	Spårbarhet, klimatpåverkan, resurshantering, hållbara förpackningar och kostnads-effektivitet.
Konsumenter	Oftast våra kunders kunder som slutligen tillagar och äter livsmedlet.	Hälsosam mat med känt ursprung. Lita på att maten håller god kvalitet vad gäller både smak, säkerhet, näring och hälsa. Djurvälstånd och klimat är allt viktigare frågor.
Leverantörer	Slaktdjursuppfödare, leverantörer av insatsvaror som förpackningsmaterial, energi, tjänster och transporter.	Långsiktigt hållbar ekonomi, agerar etiskt i affärsrelationer, marknadsmässiga avtal.
Medarbetare	Anställda och potentiella medarbetare	Arbetsmiljö, Långsiktig hållbar ekonomi och arbetstrygghet, inkludering och jämställdhet
Ägare	Familjeföretaget Gotteron Invest	Lönsamhet, etik, innovation, hållbara lokala leverantörsled. Kvalitativa produkter.
Miljörörelsen	Organisationer som vill värna miljön både på lång och kort sikt.	Klimat, biologisk mångfald, vattenanvändning, resursanvändning.
Myndigheter	Centrala myndigheter är Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Länsstyrelsen, Region Gotland och Arbetsmiljöverket	Djurvälfärd, arbetsmiljö och hälsa, affärsetik samt antibiotikaanvändning.
Samhället Gotland		Arbetsstillfällen, ekonomisk tillväxt, vattenanvändning

Viktiga hållbarhetsområden

Med intressenterna i fokus har vi identifierat följande hållbarhetsområden som mest väsentliga att arbeta med och rapportera.

Hållbarhetsområde	Förklaring
Kvalitativ mat	Livsmedelssäkerhet och näringsrik mat. Konsumenterna ska känna trygghet och förtroende för varumärket genom en transparent verksamhet.
Klimat	Minimera klimatpåverkan från hela värdekedjan och säkerställa anpassning till ett förändrat klimat. Långsiktigt ökad kolinlagring med bibehållen lönsamhet är prioriterat.
Djurvälfärd	Säkerställa att djuren behandlas väl och får hög livskvalitet.
Biologisk mångfald	Bidra till att verksamheten skyddar och stärker mångfald inom och mellan arter och ekosystem.
Vatten	Spara vatten genom hela värdekedjan.

Andra frågor som också är väsentliga för SBK och deras intressenter:

Hållbarhetsområde	Förklaring
Affärsetik	Ärlighet och öppenhet i relationer och borga för rättvisa villkor för affärspartners, kunder och leverantörer.
Stabil finansiell ställning	Långsiktigt hållbar ekonomi för att trygga avkastning och lokala arbetstillfällen i värdekedjan.
Slaktdjursuppfödare ekonomi	Säkerställa att slaktdjursuppfödare får marknadsmässigt betalt för deras produkter så att de har möjlighet att bedriva ett hållbart jordbruk.
Resurseffektivitet	Arbeta med att så lite resurser som möjligt går till spillo genom hela värdekedjan.
Arbetsmiljö och hälsa	Riskfri arbetsmiljö där medarbetarna trivs och mår bra.
Antibiotikaanvändning	Låg förbrukning av antibiotikaanvändning som motverkar spridningen av resistenta bakterier.
Inkludering och jämställdhet	En inkluderande verksamhet utan diskriminering i alla olika kontakter.

Så styr vi hållbarhetsarbetet

Viktiga frågor	Styrning/Policy	Huvudaktiviteter under 2020	Uppföljning	Resultat	Ansvar
Klimat	Övergripande riktlinjer för miljöarbetet finns i Code of Conduct.	Energi-effektivisering, utfasning av eldningsolja. Slutförande av projektet Klimatsmartare kött. Se avsnitt om klimat.	Uppföljning av resultat-indikatorer, se avsnitt om klimat	Se avsnitt om klimat.	VD
Biologisk mångfald	Övergripande riktlinjer för miljöarbetet finns i Code of Conduct.	Projekt för att internt förstå biologiska mervärden från köttproduktion	Andel kravmärkt kött, samt genomförande av Klimat-smartare kött.	Se avsnitt om Biologisk mångfald	VD
Vatten-användning	Övergripande riktlinjer för miljöarbetet finns i Code of Conduct.	Investeringar i vattensnål teknik. Ändrat schema för att minska vattenåtgång.	Kvartalsvis uppföljning av vattenanvändningen.	Se avsnitt om vattenanvändning	Teknik-chef
Djurvelfärd	Riktlinjer i Code of Conduct. Standardrutiner för hantering av djur.	Upprättat en Q&A om djuromsorg för att informera om vad vi gör.	Kontakt med gårdar. Efterlevnad av inarbetade rutiner.	Inga indikationer på avsteg från våra riktlinjer i värdekedjan.	VD
Motverkande av korruption	Nolltolerans av mutor och annan korruption i Code of Conduct	Inga specifika förebyggande åtgärder under 2020.	Korrupsions-incidenter rapporterade till ledningsgruppen.	En incident relaterad till stöld i Stockholm.	VD
Arbetsmiljö och hälsa	Arbetsmiljöpolicy, Mångfaldspolicy och jämställdhetspolicy. Styrning utgår från klassisk modell för systematiskt förbättringsarbete.		Uppföljning av resultat-indikatorer, se avsnitt om arbetsmiljö och hälsa	Se avsnitt om arbetsmiljö och hälsa	Personal-chef
Mänskliga rättigheter	Riktlinjer om tvångsarbete och barnarbete i Code of Conduct		Ingen uppföljning då risken för brott mot mänskliga rättigheter i värdekedjan bedöms låg	Inga resultat att rapportera	VD

Hållbarhetsrisker

Svenskt Butikskötts verksamhet och värdekedja är beroende av ekologisk hållbarhet där det finns tillgång till foder och vatten för djuren på gårdarna. Tillgång till stora mängder rent vatten i slakteriet är också avgörande för att det ska kunna vara verksamt. För att kunna leverera produkterna ut till marknaden som finns i hela Sverige krävs det också hållbara transporter. Vad gäller arbetsmiljö är ett slakteri är en relativt farlig arbetsplats där säkerhetsarbetet är avgörande för att undvika olyckor.

Område	Risk	Riskhantering
Miljö (Vatten)	Det finns inte tillräckligt med vatten för djurhållning eller slakteriverksamhet.	Systematiskt arbete för att hushålla med vattnet.
Miljö (Transporter)	Dyra transporter på grund av högre avgifter och skatter på fossila transporter. Alternativt högre kostnad för fossilfria bränslen.	Nulägesanalys för att förstå utsläpp från transporterna. Arbeta systematiskt med frågan vid inköp av transporter. Arbeta nära leverantörer av transporter och bränsle.
Sociala förhållanden och personal (Hälsa och säkerhet)	Arbetsmiljön orsakar kritisk ohälsa och/eller allvarlig olycka på arbetsplatsen	Systematiskt arbetsmiljöarbete med utsedda skyddsombud och skyddskommittéer

För risken *brott mot mänskliga rättigheter* bedöms risken att leverantörer eller kunder skulle tillämpa slavliknande anställningsvillkor som låg. De största riskerna för *korruption* bedöms vara att kött försvinner någonstans i kedjan mellan slakteriet och transport ut till kund. Detta hanteras främst genom förbättrade rutiner för spårbarhet och tillgång till visseblåarsystem.