

Hållbarhetsrapport

FY24



På de bördiga fälten i södra Sverige började vår resa. Här, under den vidsträckta himlen, tog vi våra första steg. Varje odling bar på hopp om framtiden, och varje skörd bekräftade vår ambition. Vi trodde på naturens kraft och på att förvandla det jorden ger oss till något som gör livet rikare.

Och precis det gör vi fortfarande. Med mod, omsorg och ansvar som våra vägvisare och engagemang som vår drivkraft, skapar vi tillsammans med naturen. Vi förädlar naturens gåvor till ögonblick som förenar människor, framkallar leenden och bygger minnen.

Tillsammans, i harmoni med vår omgivning och med varandra, formar vi en framtid där vår potatisstärkelse och våra smaksättningar ger unika upplevelser. Varje steg blir ett steg mot en mer hållbar och inspirerande värld. Att förgylla människors liv – det är vårt löfte till oss själva och till världen.

Lyckeby Group – Berikar livet.



LYCKEBY GROUP



Innehåll

| | |
|--|-----------|
| VD har ordet | 5 |
| Året i korthet | 7 |
| Om Lyckeby Group | 8 |
| Hållbarhetsstrategi | 14 |
| Styrning och ansvarsfullt företagande | 24 |
| Fokusområden | 29 |
| Värdeskapande arbetsplats | 30 |
| Hållbar odling..... | 40 |
| Resurseffektiv verksamhet | 51 |
| Framtidens produkter | 63 |

Om rapporten

Denna rapport från Sveriges Stärkelseproducenter Förening u.p.a. (i rapporten kommer namnet Lyckeby Group användas för koncernen) är den sjunde hållbarhetsrapporten i ordningen och avser perioden 1 september 2023 till 31 augusti 2024. Den utgör den formella hållbarhetsrapporten enligt årsredovisningslagen.

Hållbarhetsrapporten omfattar moderföretaget Sveriges Stärkelseproducenter Förening u.p.a. samt de helägda rörelse- och försäljningsbolagen Culinar Sverige AB, Culinar Danmark ApS, Lyckeby Culinar a.s., Lyckeby Culinar s.r.o., Culinar Polska Sp. Z.o.o., Lyckeby Culinar Shanghai Ltd, samt de icke helägda dotterbolagen Lyckeby Amylex a.s. och Solam GmbH. Rapporten har utvecklats med inspiration av EU:s hållbarhetsdirektiv Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) och tillhörande rapporteringsstandarder European Sustainability Reporting Standards (ESRS) som del i förberedelsen för nya krav inom hållbarhetsrapportering.

”Vi har minskat vår energiförbrukning klart över vårt mål vilket är mycket positivt.”

HANS HOLMSTEDT

VD och koncernchef



VD har ordet

Lyckeby Group verkar genom våra varumärken Lyckeby, Solam, Culinar, Kockens och Lailas på en global marknad i cirka 80 länder. Under det gångna räkenskapsåret har vi fortsatt påverkas av inflation och en osäker omvärld där kassen mellan tillgång och efterfrågan sker snabbt vilket får stor inverkan på vår verksamhet.

Samtidigt kan vi dessvärre konstatera att antalet naturkatastrofer, oroligheter och krig i världen inte minskat vilket skapar stort mänskligt lidande och påminner oss om vårt samhälles sårbarhet. Vår ambition att arbeta långsiktigt och metodiskt med vårt hållbarhetsarbete som en självklar del av våra verksamheter har aldrig varit viktigare.

I koncernens övergripande strategi har vi fyra fokusområden där hållbarhet är en av fyra hörnstenarna (Hållbarhet, Medarbetare, Tillväxt och Lönsamhet) vilket bland annat ska säkerställa vårt långsiktiga och strategiska hållbarhetsarbete som en naturlig och högst prioriterad del av våra verksamheter.

Parallellt med vår långsiktiga strategi kan jag konstatera att rådande omvärldsbild ytterligare ökat både företagets och alla våra medarbetares

engagemang i hållbarhetsarbetet där vi fortsätter att ta viktiga steg mot våra högt ställda mål.

Under det gångna räkenskapsåret har vi förändrat vår ledningsstruktur i koncernen vilket ytterligare kommer att stödja vår långsiktiga strategi och inte minst vårt hållbarhetsarbete. Vår nya ledningsstruktur bygger på att vi synkroniserar alla företagets delar och bättre nyttjar resurser och kunskap över hela organisationen vilket eliminerar dubbelarbete och bidrar till minskad komplexitet och 'best practise'. I linje med ny ledningsstruktur har Kockens AB fusionerats in i Culinar Sverige AB med fortsatt fokus på dagligvaruhandel och food-service. Här följer några exempel från vårt arbete under året:

Culinar fortsätter sitt arbete för att stärka sociala, ekonomiska och miljömässiga villkor hos odlare runtom i världen och har tagit beslut på att kraftigt öka andelen hållbart odlade produkter enligt SSI-kriterierna.

Vårt arbete med klimatsmarta förpackningar fortsätter på en ambitiös nivå där vi bland annat minskar förpackningsvikten, palkanpassar primär- och

sekundärförpackningar och använder biobaserad/återvunnen plast där det är möjligt.

Arbetet med att minska användandet av växtskyddsmedel i odlingen av stärkelsepotatis fortgår med oförminskad energi i tätt samarbete mellan våra odlare och våra odlingsrådgivare. Vi är på god väg men vi kan konstatera att vi inte kommer att nå vårt mycket ambitiösa mål enligt plan. Vi fortsätter arbeta hårt med den här frågan men den sista minskningen kan vi sannolikt inte uppnå utan att använda modern växtförädling.

Vårt ständiga arbete med att förbättra och förfinna våra arbetssätt fortgår där arbetet med att minska vår energiåtgång är av yttersta vikt. Genom stora investeringar och trimning lyckades vi minska vår energiförbrukning klart över vårt mål vilket är mycket positivt. Samtidigt har vi också ökat andelen biolja i våra fabriker vilket lett till minskade koldioxidutsläpp.

Vi fortsätter att investera i hög takt, både på kort och lång sikt, ekonomiskt och miljömässigt hållbart.

Fortsättning nästa sida

Ett exempel är vår nya lagringssilo i Nöbbelöv vilken byggs i "grön" betong och kommer att minska våra transporter och behov av förpackningsmaterial avsevärt på stärkelsesidan. Vi ser bland annat kommande investeringar för minskad vattenförbrukning som ytterligare ett viktigt steg.

Under året har vi arbetat med förberedelserna för att avveckla vårt hydroxipropylerade sortimentet vilket sker i slutet av 2024. Samtidigt fortsätter vi att utveckla det vi kallar framtidens produkter, där bland annat vårt Clean label-sortiment ingår. I nära samarbete med våra kunder och samarbetspartners ser vi fortsatt ett stort intresse för den gröna proteinomställningen och e-nummerfria stärkelse - ett intresse som vi vill bemöta.

Arbetet med vår gemensamma värdegrund fortskrider där målet är att ge alla våra medarbetare och chefer en gemenskap för att skapa en stark företagskultur och ett långsiktigt hållbart företag.

Ett viktigt steg i vår kommande hållbarhetsrapportering är att vi under 2024 genomförde väsentlighetsanalys för den svenska verksamheten utifrån ett dubbelt perspektiv som del i vår förberedelse för CSRD-efterlevnad.

Min ambition är att vi tillsammans med alla medarbetare, ägare, kunder och samarbetspartners fortsätter att utveckla vårt hållbarhetsarbete.

Personligen är jag övertygad om att vi måste accelerera detta arbete med hänsyn till vår miljö och natur, för oss som människor och inte minst ur ett ekonomiskt perspektiv.

Slutligen, vill jag passa på att tacka alla kollegor, odlare och ägare för ett fantastiskt engagemang under det gångna året.

HANS HOLMSTEDT

VD och koncernchef

Året i korthet

Scope 1 och 2

Beräknat klimatavtryck för verksamheterna i Tjeckien

1,5 GWh

energibesparing med ny stärkelseproduktion

Ny lagrings silo

i "grön" betong ger effektivare logistik

Utökade mål

på andel certifierat hållbart (enligt SSI) för 10 kryddor till 2030

Nya forskningsresultat

från SLU som kan möjliggöra minskat behov av växtskyddsmedel i potatisodling



Om Lyckeby Group

Lyckeby Group började som lantbrukskooperativet Sveriges Stärkelseproducenter och bildades 1927. Idag består koncernen av ett flertal bolag och har två affärsområden - stärkelse och smak. Lantbrukskooperativet har ca 600 medlemmar i södra Sverige, varav ca 360 är aktiva odlare av vår huvudsakliga råvara: stärkelsepotatis. Koncernen har cirka 370 anställda i Sverige och cirka 130 anställda i Tjeckien och omsätter cirka 3,3 miljarder kronor.



VÅR MISSION

**Vi skapar möjligheter
utifrån det jorden har
att erbjuda.**

VÅR VISION

**Vi ska vara en av de
mest eftertraktade och
hållbara leverantörerna
av stärkelse och smak.**

Affärsområde Stärkelse

Vår affärsidé är att förädla potatis, odlade av våra ägare, till högkvalitativ funktionell stärkelse. Vi tar tillvara på innehållet på bästa sätt och säljer det sedan på utvalda marknader över hela världen.

Det innebär att vi har för avsikt att skapa mervärde för konsumenternas upplevelse genom ökade möjligheter för livsmedel och papper. Genom att erbjuda förutsättningar för högkvalitativ, näringsrik och hållbar mat samt en betydande prestandaförbättring för papper. Det kan inkludera att främja transparent och etisk produktion, erbjuda alternativ som är miljövänliga och rättvisa för alla inblandade i kedjan. Genom att arbeta för att förbättra matval strävar organisationen efter att göra en positiv inverkan på människors hälsa, välbefinnande och miljön.



Lyckeby erbjuder kundanpassade, funktionella stärkelseprodukter till den globala livsmedelsindustrin.



Solam erbjuder förädlade stärkelseprodukter till pappersindustrin i Europa.

Affärsområde Smak

Vi producerar och erbjuder smaksättning samt funktionella ingredienser för livsmedelsindustrin, dagligvaruhandeln och foodservice. Vi vill skapa de bästa smakupplevelsorna genom innovation och genuin kunskap. Vi strävar efter att underlätta för människor och företag att lyckas i leveransen av sitt erbjudande. Det innebär att vi erbjuder produkter och tjänster som stödjer den totala upplevelsen av ett vidare erbjudande. Genom att hjälpa människor att lyckas i köket, vill vi främja en hälsosammare och mer njutbar matlagingsupplevelse för våra kunders kunder.



Culinar erbjuder ett stort sortiment av kryddor och unika blandningar till livsmedelsindustrin i Europa.

KOCKENS®

Kockens erbjuder torkade örter och kryddor till konsumenter, restauranger och storhushåll i Sverige.



Lailas erbjuder mjölmixer som är fria från gluten, mjölk och ägg till konsumenter.



Här finns vi

Lyckeby Group har sex produktionsenheter* i Sverige och en i Tjeckien, lokaliserade med närhet till odlingen av vår stärkelseråvara.

1. NÖBBELÖV

Här finns basen för vår stärkelseverksamhet. Vi tar emot stärkelsepotatis från våra odlare och processar till nativ potatisstärkelse, protein och fiber. Delar av nativstärkelsen förädlas vidare till modifierad livsmedelsstärkelse. På anläggningen finns vårt forsknings- och utvecklingscenter med fokus på utveckling och applikation av stärkelse i livsmedels- och pappersapplikationer.

2. FJÄLKINGE

Här finns basen för vår smakverksamhet. I fabriken blandas inköpta råvaror med ingredienser från Nöbbelöv till torra och flytande livsmedelsingredienser. Här förpackar vi även Kockens kryddor. I Fjälkinge finns även vårt utvecklingscenter anpassat för smakinnovationer i olika livsmedelsapplikationer.

3. BÄCKASKOG

Här finns vår utsädescentral. Även viss paketering av produkter sker här, bland annat Kockens Potatismjöl.

4. MJÄLLBY

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

5. HORAŽĎOVICE (TJECKIEN)

Här finns basen för vår stärkelse- och smakverksamhet i Tjeckien. Vi tar emot stärkelsepotatis från lokala odlare och processar till nativ potatisstärkelse, protein och fiber i stärkelseverksamheten. Delar av nativstärkelsen förädlas vidare till dextrin för användning i livsmedel och teknisk industri. I smakverksamheten blandas inköpta råvaror med ingredienser från stärkelseverksamheten till torra och flytande livsmedelsingredienser.

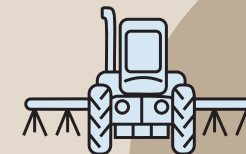
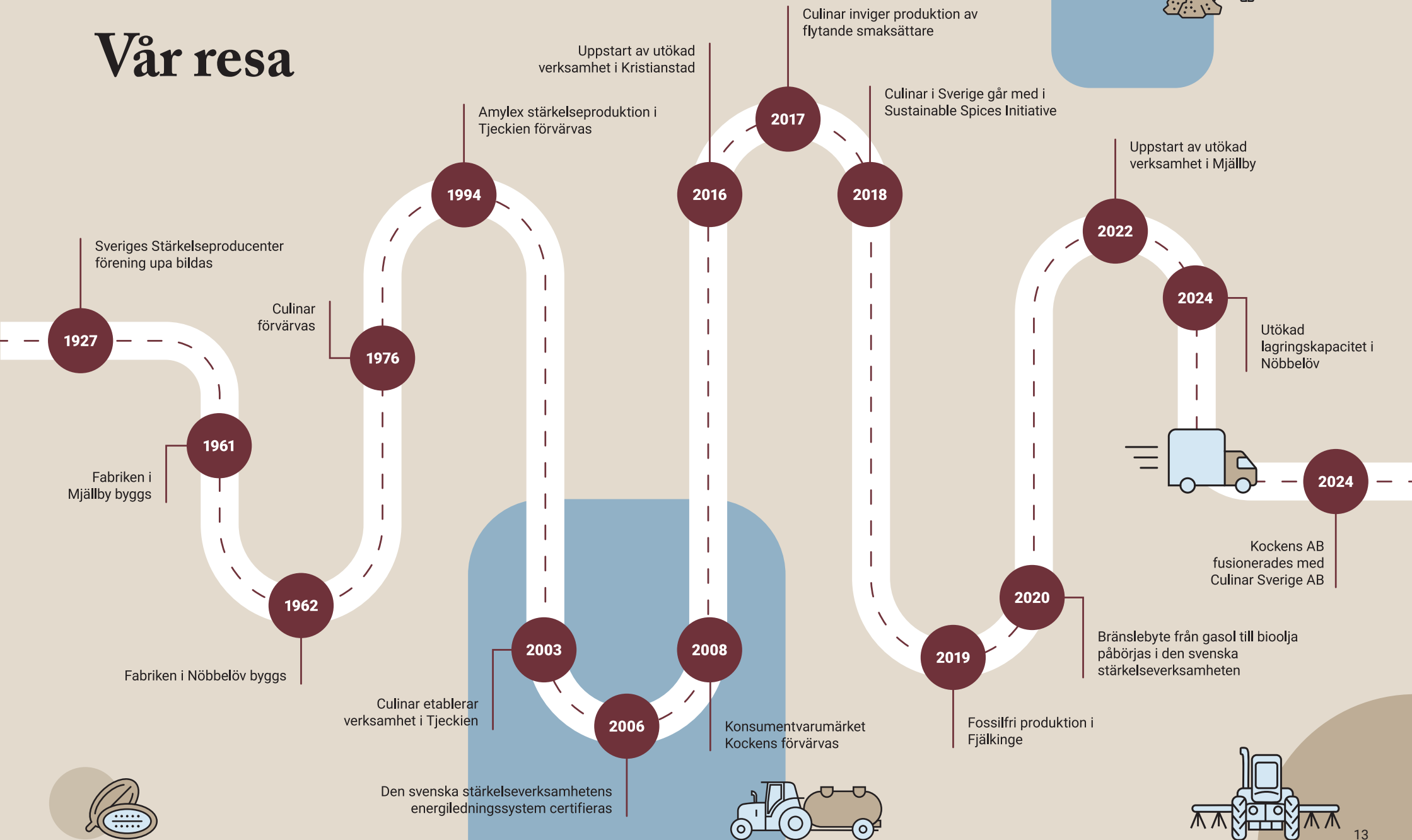
*Förutom dessa produktionsenheter har koncernen mindre säljkontor i Danmark, Polen, Tyskland, Slovakien och Kina.

- Stärkelse och smak
- Stärkelse
- Smak





Vår resa





Hållbarhetsstrategi

Vår strategi

Som en koncern med anor 100 år tillbaka i tiden där verksamheten bygger på odling har vi utvärderat och utvecklat vår hållbarhetsstrategi och affärsmodell många gånger. Målet är alltid att säkerställa långsiktig lönsamhet för verksamheten samtidigt som vi bidrar positivt till människor och miljö. För att vår verksamhet ska kunna fortleva så måste nästa generation odlare kunna fortsätta bruka jorden.

Vår strategi är mycket tydlig. Vi fortsätter att växa genom att bredda vårt sortiment av förädlade, högkvalitativa och moderna produkter. Som verksamhet behöver vi aldrig tveka kring att våra produkter har en självklar plats i en hållbar framtid. Med denna vetskap i grunden arbetar vi ständigt för att utveckla våra arbetssätt med ambitionen att minimera negativ påverkan från verksamheten och maximera dess nytta för samhället. Genom att utveckla nya produkter med förbättrad funktionalitet och genom att förnya våra processer samt implementera ny teknik, säkerställer vi att våra produkter har minsta möjliga miljöavtryck och är hälsosamma och hållbara på lång sikt.





Vår värdekedja

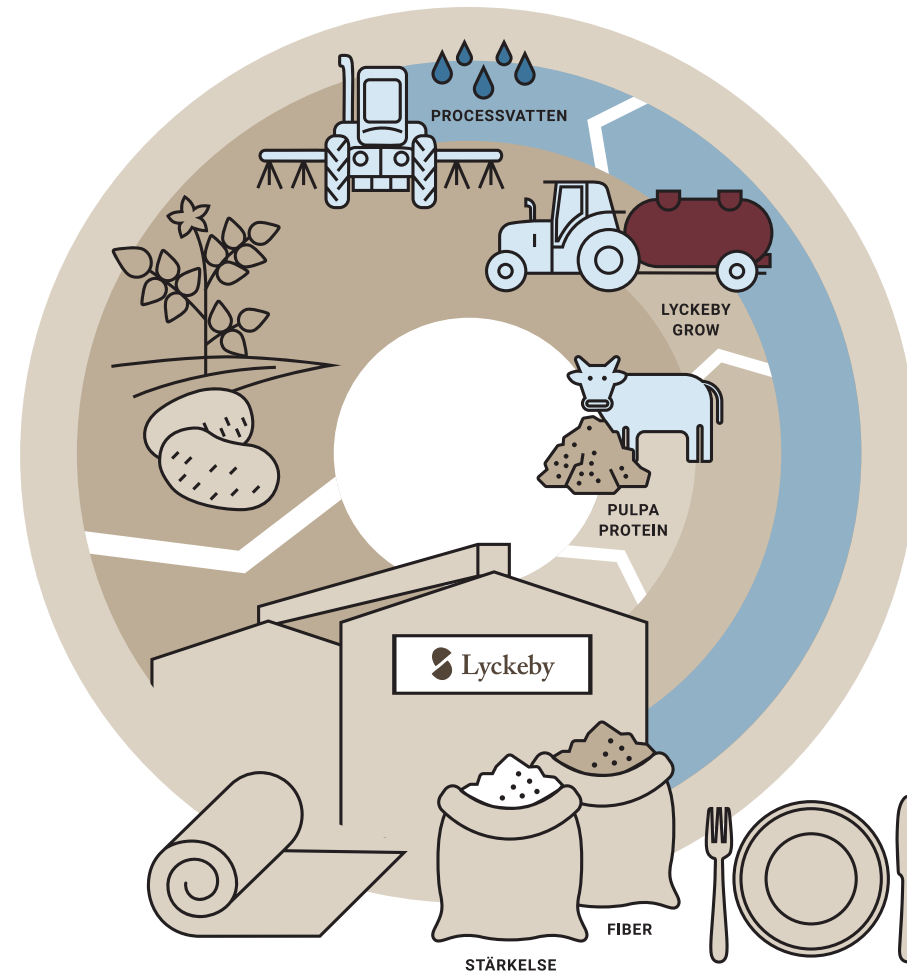
Vi är beroende av olika resurser, produkter och tjänster för att kunna bedriva vår verksamhet och skapa värde till våra kunder och ägare. Värdekedjan för våra två affärsområden Stärkelse och Smak har likheter och olikheter. Likheter på så sätt att värdekedjorna startar med råvaran hos odlaren och sedan förädlas i flera steg för att slutligen användas i livsmedel eller papper. Olikheter i och med att vi hanterar olika delar av kedjan.

Värdekedja - Stärkelse

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

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

En cirkulär hantering som vi är stolta över!

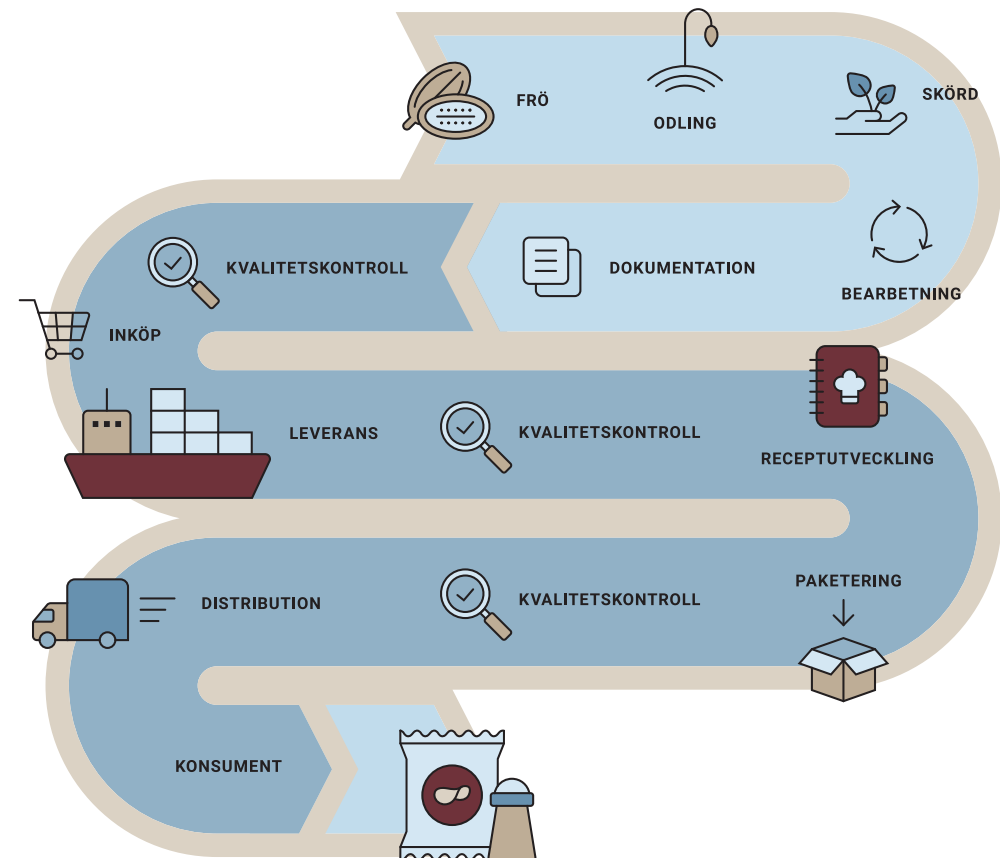


Värdekedja - Smak

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. Vi vill också skapa förutsättningar för dem att välja hållbart odlade råvaror i ökande grad.

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 och förpackar vi även produkter som säljs direkt till konsument och storkök under varumärket Kockens.



Intressenter och intressentdialog

I utvecklingen av vårt hållbarhetsarbete lyssnar vi på våra interna och externa intressenter. Genom en ständig kontakt med dem ser vi till att vi är medvetna om och kan agera på de viktigaste frågorna för vår verksamhet. Att kartlägga och analysera intressenternas förväntningar på verksamheten är en del i att skapa långsiktigt värde och nå

uppsatta mål. I tabellen nedan visar vi vilka vi pratar med, hur vi gör det och vilka frågor vi fokuserar på. Detta hjälper oss att ta itu med de sociala och miljömässiga frågorna som betyder mest för våra intressenter och därigenom vår verksamhet.

| | Medarbetare | Kunder | Ägare/Odlare | Samarbetspartners | Samhälle |
|-----------------------|---|--|--|-------------------------------|--------------------------------------|
| Viktiga frågor | Hälsa och säkerhet Trivsel och gemenskap Mångfald, jämställdhet och likabehandling Kunskap och kompetensutveckling | Livsmedelssäkerhet Hållbar livsmedelsproduktion | Hållbar odling Odlings- och arbetsförhållanden hos globala leverantörer | Leverantörsuppföljning | Biologisk mångfald Klimatpåverkan |
| Dialogkanaler | Medarbetarsamtal Medarbetarundersökningar Intranät | Kundnöjdhetsundersökningar | Finansiella rapporter Styrelsemöten | Avtals- och uppföljningsmöten | Webbplats och sociala medier |

Väsentlighetsanalys

Under 2024 genomförde vi en väsentlighetsanalys för den svenska verksamheten utifrån ett dubbelt perspektiv som del i vår förberedelse för CSRD-efterlevnad. Väsentlighetsbedömningen är grunden för hållbarhetsrapporteringen och har använts för att identifiera konsekvenser, risker och möjligheter av och på vår verksamhet. Under 2025 kommer även den tjeckiska verksamheten att inkluderas i bedömningen.

Identifiera väsentliga aspekter

Vi utgick ifrån strukturen i ESRS 1 och gick igenom alla de ämnen som ingår där vid identifieringen av konsekvenser, risker och möjligheter. Material från tidigare miljöaspektbedömningar utifrån ISO 14001 med mera användes som underlag och vi tog hjälp av externa experter för att inte missa något eller fastna i gamla resonemang kring aspekterna.

Bedömningar

Bedömningar gjorda i analysen har baserats på riktlinjerna i ESRS 1 gällande konsekventiell väsentlighet och finansiell väsentlighet. Analysen grundar sig i analyser och kunskap om vår värdekedja, intressenter, risker samt tillbörlig aktsamhet. Vi har i största möjliga mån använt kvantitativa

uppgifter för konsekvensbedömningar och externa konsulter har medverkat i analys, bedömning och kontroll för att höja objektiviteten i arbetet.

Intressentperspektiv

Under arbetet med väsentlighetsanalysen har intressenters perspektiv och feedback beaktats. Vilka frågor som är viktiga varierar mellan olika intressentgrupper. De olika frågorna har vägts samman för att bidra till den väsentlighetsanalys vi genomfört. Intressentperspektivet har belysts av deltagarna i analysen, där samhälls- och samarbetspartners perspektiv samt odlare och till viss del kunder framför allt tagits med av hållbarhetscheferna och de externa experterna. Utöver dem har specialister deltagit i analyserna avseende S1 (HR/Medarbetarperspektiv), S2 (Inköp/Leverantörsperspektiv) och G1 (Marknad/Kundperspektiv) för att fånga specifika sakfrågor och intressentperspektiv.

Fortsättning nästa sida

Beslutsfattande och interna kontroller

Resultatet har även stämts av och godkänts av ledningsgruppen.

Väsentlighetsanalysen kommer att uppdateras årligen så att den hålls aktuell och relevant för vår verksamhet och vårt hållbarhetsarbete.

Implementering och uppföljning

De flesta av de aspekter som bedömts som väsentliga är redan sedan tidigare en del av vårt hållbarhetsarbete och tilldelade aktiviteter och mål som en del i vårt ledningssystem. Vi har rutiner för rapportering till styrelsen och själva processen att uppdatera väsentlighetsanalysen kommer att utvärderas regelbundet för att säkerställa att vi genomför den på ett relevant sätt.

Nedan uppställning visar vilka av hållbarhetsaspekterna i standarden ESRS som i nuläget bedöms vara väsentliga för vår verksamhet och i vilken sektion av rapporten vi beskriver vårt arbete kopplat till varje aspekt.

Konsekventiell väsentlighet

E1 Klimatpåverkan (egen verksamhet)

E1 Klimatpåverkan (råvaror)

E1 Klimatpåverkan (förpackningar)

E1 Energi

E3 Vatten

E4 Biologisk mångfald

E5 Materialanvändning

S2 Arbetsvillkor i värdekedjan

Dubbel väsentlighet

S1 Arbetsvillkor i egen verksamhet

Finansiell väsentlighet

E1 Klimatanpassning

G1 Etiska affärer

G1 Modern växtförädling

Läs mer i följande avsnitt

- Värdeskapande arbetsplats
- Hållbar odling
- Resurseffektiv verksamhet
- Framtidens produkter
- Styrning och ansvarsfullt företagande

I samtal med hållbarhetscheferna

Lyckeby Group har två hållbarhetschefer i koncernen. Khirim Fager håller ihop arbetet för smakverksamheten och Eva Lundholm för stärkelseverksamheten.

Kort om Khirim och Eva

Khirim Fager har en lång historia av arbete med kvalitet och livsmedels-säkerhet i livsmedelsindustrin. De senaste 5 åren på Culinar där tjänsten har utvecklats med ett ökat fokus på hållbarhet. Idag är hon kvalitets- och hållbarhetschef.

Eva Lundholm har arbetat inom stärkelseverksamheten i 23 år, på olika positioner men framför allt med fokus på miljöfrågor. Idag är hon miljö- och kvalitetschef.



Hur känns det att vara Hållbarhetschef i Lyckeby Group idag?

”Det är spännande! Händelserikt på alla fronter. Kraven utifrån ökar och vi ändrar organisationen internt för att matcha detta och samarbeta mer kring frågorna”, säger Eva.

Ni representerar väldigt olika verksamheter i samma koncern, hur fungerar samarbetet?

”Ja, utmaningarna är verkligen olika i smak- respektive stärkelseverksamheterna när det gäller många frågor, även om det såklart finns gemensamma områden”, säger Khirim. ”Men det ger också intressanta perspektiv att samarbeta. Vi har varit en koncern länge men de senaste åren har det blivit mer uttalat att vi ska jobba tillsammans mer och i den nya organisationen finns nu bara en VD, och en koncernledningsgrupp där vi båda ingår. Det skapar tydlighet.”

Omfattas ni av det nya hållbarhetsrapporteringsdirektivet CSRD?

”Egentligen är det bara smakverksamheten som omfattas av direktivet”, säger Eva. ”Eftersom stärkelseverksamheten bedrivs som en ekonomisk förening omfattas inte den av kraven. Men vi har ändå valt att göra allt arbete tillsammans i koncernen. Rapporteringen blir olika men inte arbetet som ligger till grund för den.”

Vad innebär direktivet för er verksamhet?

”Det senaste året har handlat en hel del om CSRD. Vid första anblicken kändes det väldigt stort och komplicerat”, säger Khirim. ”Men vi har arbetat systematiskt, benat ut detaljerna tillsammans och försökt hålla det på en nivå som känns rimlig för att skapa nytta för verksamheten. Systematiken i direktivet är efterlängtat, alla aspekter kommer med, och har gett oss en tydligare samsyn kring vad som är viktigt på riktigt för oss som koncern. Tajmingen var rätt för oss och det har hjälpt oss att sätta en gemensam riktning.”

”Khirim och jag har drivit processen tillsammans och har också varit noga med att involvera våra specialister i väsentlighetsanalysen”, tillägger Eva. ”Det har varit väldigt lärorikt för oss alla, både som individer och organisation.”

Kommer ni att ändra något till följd av arbetet med CSRD?

”Ja”, säger Khirim och förtydligar ”direktivet fokuserar mycket på styrning och har tydliggjort att vi på Culinar behöver se över våra mål och handlingsplaner avseende miljö. Det har varit mycket fokus på de viktiga sociala frågorna i leverantörskedjan, men vi känner att vi behöver stärka miljösidan. Stärkelseverksamhetens ledningssystem är certifierat enligt ISO 14001 och nu tänker vi också ge oss in i den processen.”

”En farhåga när vi påbörjade arbetet var att det skulle behöva tas fram många nya mätpunkter i verksamheten”, säger Eva, ”men nu när vi har arbetat igenom det hela märker vi att det mesta redan finns på plats. Och när det gäller data-kvalitet och revisioner är vi redan idag väldigt vana att hantera detta och trygga i våra arbetssätt. Det var en lättnad, måste jag säga!”

”Men självklart kommer det att bli betydligt tyngre administrativt vid årsrapporteringen, särskilt för vår del inom smakverksamheten”, säger Khirim.

Hur ser framtiden ut – vilka är era ambitioner och utmaningar?

”Det är roligt att arbeta i ett företag som går bra och har höga ambitioner i hållbarhetsarbetet. Vi är verkligen villiga att ta oss an förändringar och göra de investeringar som krävs för att nå de resultat vi vill. Men självklart finns det utmaningar”, säger Khirim. ”På smaksidan köper vi råvaror från hela världen, vilket ställer stora krav på vårt arbete med leverantörerna när det gäller allt från sociala frågor till klimatet. Och det tar lång tid att knyta till sig rätt leverantörer som kan hitta smarta lösningar. Men vem vet vad framtiden erbjuder – kanske kanel från Danmark och peppar från Ven?”



Styrning och ansvarsfullt företagande

Hållbarhetsstyrning

Vi är en internationell koncern med varierad verksamhet och implementeringen av hållbarhetsarbetet i organisationen kräver bra intern kommunikation och förståelse i alla led. Våra fokusområden ger riktningen för utvecklingsinsatser och förbättringsarbete, men hållbarheten i vår verksamhet bygger också på ett gediget ansvarstagande och lag-efterlevnad i den dagliga verksamheten. Där utgår vi ifrån vår Uppförandekod samt ledningssystem och policys som upprättats för att säkerställa ekonomisk, miljömässig och social efterlevnad.

Vi har alla relevanta tillstånd för våra verksamheter och arbetar systematiskt med bland annat arbetsmiljö och brandskydd. Våra ledningssystem är certifierade enligt flera standarder och vår uppförandekod utvärderas årligen genom medarbetardialog som mynnar ut i underlag för förbättring och vid behov så utvärderas den i en intern revision.

Den svenska stärkelseverksamheten är certifierad enligt ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, ISO/FSSC 22000, Non GMO, EU-ekologisk, Halal, Kosher, FSSC FEED samt GMP+ och smakverksamheten är certifierad enligt ISO 9001, BRC Food, KRAV, EU-ekologisk, Rainforest Alliance samt Fairtrade.

Hela den svenska verksamheten är också godkänd för produktion av produkter med märket "Från Sverige".

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

Styrande dokument och policyer inom ESG finns inom följande områden:

- Miljö
- Kvalitet
- Livsmedelssäkerhet
- Arbetsmiljö
- Särbehandling
- Jämställdhet
- Etiskt uppförande (Code of Conduct)
- Leverantörsuppförande (Supplier code of conduct)

Hållbarhetsarbetet är integrerat i vår bolagsstyrningsstruktur

Styrelsen

Består av representanter från våra ägare och från våra två affärsområden samt arbetstagarrepresentanter. Styrelsen jobbar utifrån en arbetsordning och säkerställer ett långsiktigt hållbarhetsarbete.

- Övervakar hållbarhetsarbetet
- Får från VD uppdateringar var sjätte månad om hållbarhetsfrågor.

Operativa ledningsgrupper

Ansvarar för att bolagen drivs på ett hållbart och affärsetiskt sätt.

- Ansvarar för genomförande av väsentlighetsanalys
- Implementerar policyer, mål och styrande dokument

Koncernledningsgruppen

Ansvarar för att koncernen drivs på ett hållbart och affärsetiskt sätt. Gruppen godkänner årligen väsentlighetsanalysen.

- Granskar hållbarhetsstrategi och prestation
- Beslutar om policyer, mål och styrande dokument

Hållbarhetscheferna

De två olika hållbarhetscheferna ansvarar för samordningen av hållbarhetsfrågor för varsitt affärsområde. De rapporterar direkt till VD och ingår i koncernledningen samt operativa ledningsgrupper för respektive affärsområde. Ansvarar för att koordinera koncernens hållbarhetsarbete samt målsättning.

- Säkerställer lagefterlevnad och leder koncernens hållbarhetsmiljö- och kvalitetsarbete.
- Samordnar och producerar hållbarhetsrapporten.

Ansvarsfullt företagande

Lyckeby Group är verksamt globalt vilket erbjuder affärsmöjligheter men också regelefterlevnadsrisker, vi har flera åtgärder på plats för att säkerställa etiska och hållbara affärer.

Etiska affärer

Lyckeby Group bedriver affärsverksamhet med leverantörer och kunder på en global marknad, i vissa fall även i så kallade riskländer. Att bedriva affärer med aktörer i dessa länder kan medföra betydande hållbarhetsutmaningar. Vår affärskultur innebär att vi tar ansvar för att följa gällande lagstiftning såväl vad gäller produktsäkerhet som ekonomiska lagar och krav kring korruption, mänskliga rättigheter och arbetsvillkor. Våra medarbetare som arbetar med affärer utbildas alla i vår affärskultur för att se till att den tillämpas i praktiken. Vi har nolltolerans mot korruption, mutor och inskränkning av de mänskliga rättigheterna.

Vi har genom åren byggt upp nära samarbeten med kunderna i långvariga och förtroendefulla relationer, vilket innebär att både vi och de vet hur vi gör affärer. Våra krav på leverantörer och anställda sammanfattas i våra uppförandekoder och policyer Dessa grundar sig bland annat på FN:s resolu-

tioner om handelsembargo, Barnkonventionen och våra bankers riktlinjer. Med hög transparens och support inom hela kedjan av försäljning, logistik, produktutveckling och kvalitet skapar vi trygghet både hos kunden och hos våra egna medarbetare. Detta i sin tur leder till goda affärer och ger oss värdefulla insikter från våra kunder om hur vi kan bli ännu mer hållbara.

Sund konkurrens

Att följa konkurrenslagstiftningen är en viktig del av vårt hållbarhetsarbete. Eftersom vi är ensam leverantör av bland annat svenskt potatismjöl och andra produkter är det extra viktigt för oss att upprätthålla en rättvis och öppen marknad.

Om någon kund skulle uppleva att vi utnyttjar vår ställning på marknaden kan de anmäla detta till Konkurrensverket och om någon oegentlighet skulle förekomma kan detta leda till allvarliga konsekvenser för både oss och marknaden i stort. Därför har vi interna kontroller och utbildningar för att säkerställa att alla medarbetare är medvetna om och följer reglerna kring detta. Sund konkurrens är en grundläggande del av vår affärsetik och hållbarhetsstrategi.



Visselblåsning

Anställda, affärspartners och andra intressenter uppmuntras att tala ut och rapportera missförhållanden till närmsta chef. Om omständigheterna är sådana att visseblåsaren vill kommunicera anonymt gör den det direkt till HR via vårt visseblåsarsystem. Visselblåsare skyddas från alla former av repressalier eller diskriminerande åtgärder som ett resultat av att ha lämnat en rapport. Alla rapporter om missförhållanden eller misstänkta överträdelser av uppförandekoden, policyer eller lagöverträdelser utreds.

Krisledning

Vi har en välutvecklad krisledningsfunktion i den svenska verksamheten för att säkerställa kontinuitet och säkerhet. Denna har även uppdaterats under det gångna året. Avdelningscheferna i verksamheten ansvarar för att riktlinjerna följs inom sina respektive områden och att deras personal efterlever dem. Vid en krissituation följer vi en strukturerad process som innefattar insamling av information, utredning, bedömning, hantering och uppföljning. Detta systematiska tillvägagångssätt hjälper oss att snabbt och effektivt hantera incidenter.

Arbete med företagskulturen

Hos oss är en stark och etisk företagskultur en grundpelare och att medarbetarna har en gemensam bild av vad vi står för är viktigt. Vi strävar efter en arbetsmiljö där alla anställda känner sig

respekterade och där etiska principer är en del av vår dagliga verksamhet. För nya medarbetare har vi en omfattande introduktionsprocess som innefattar introduktion av våra etiska riktlinjer, arbetsmetoder och uppförandekoden. Ytterligare utbildning ges de medarbetare som jobbar med länder och områden med hög risk. Våra policyer finns alltid tillgängliga på intranätet för alla medarbetare.

Fokusområden

Vi har valt att särskilt fokusera våra hållbarhetsinsatser inom fyra fokusområden, som bedömts vara mest relevanta ur ett risk- och väsentlighetsperspektiv. Dessa presenteras i efterföljande avsnitt. Fokusområdena är gemensamma för våra affärsområden och följer våra värdekedjor där förädling av odlade råvaror är det centrala. Vårt fokus på dessa områden gör att vi kan bidra till en mer hållbar värld. Här presenterar vi våra fokusområden och vilka mål i Agenda 2030 vi kopplar vårt hållbarhetsarbete till.



Värdeskapande arbetsplats

[LÄS MER](#)



Hållbar odling

[LÄS MER](#)



Framtidens produkter

[LÄS MER](#)



Resurseffektiv verksamhet

[LÄS MER](#)

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. Våra medarbetare genererar värde för verksamheten genom sin kunskap och sitt engagemang. I gengäld vill vi ge dem en arbetsplats som skapar värde och livskvalitet, i form av trygghet och arbetsglädje. För att alla ska kunna bidra i vår hållbara utveckling behöver vi självklart också säkerställa att vi har rätt kompetens och en kultur där allas kapacitet tas till vara. Vårt arbetsgivaransvar har sin bas i lagstiftning, praxis och centrala kollektivavtal. Utöver denna bas förekommer lokala avtal kring villkor, samt lokala policys för regelverk, rutiner med mera som ytterligare stärker vår position. Men vårt arbete går mycket längre än så. För att säkra vår framtid är det viktigt att vara en attraktiv arbetsgivare på alla plan, för både nya och befintliga medarbetare.

Väsentliga aspekter

- Stärkelse & smak

Hälsa och säkerhet

Attraktiv arbetsgivare

”Vi är medvetna om att en inkluderande och mångkulturell arbetsplats, där våra medarbetare har utrymme att utvecklas och där vi kan erbjuda intressanta karriärmöjligheter, gör oss till en mer attraktiv arbetsgivare.”

Charlotte Olsson, HR-chef

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 en nollvision för arbetsplatsolyckor med frånvaro. Genom löpande arbete för ökad inrapportering av tillbud ökar vi vår möjlighet att förhindra olyckor. Det pågår ett arbete med att se över definitioner och mätetal för vårt arbete med hälsa och säkerhet i den svenska verksamheten. Från och med FY24 sker rapportering enligt de nya definitionerna, i linje med globala standarder. En viktig förändring är att vi kan skilja ut olika typer av incidenter tydligare, vilket förenklar både rapportering och uppföljning. Vi har börjat lägga in mer specifik sökbar information som till exempel

Olycka med sjukfrånvaro, Olycka utan sjukfrånvaro, incidentområde, utrustning, anställningsform med mera. Ökad information om olyckor och tillbud gör det enklare att ta fram specifika åtgärder som helt tar bort risk eller genomgripande minimerar risk för att dessa upprepas.

Att ge våra anställda förutsättningar, för att kunna genomföra sina arbetsuppgifter på ett säkert sätt är en självklar del av våra verksamheter. Förutsättningar kan vara i form av till exempel utbildningar, information, utrustning som främjar säkerhetskulturen. Framåt fortsätter arbete med att stärka säkerhetskulturen, genom ett aktivt arbete med den systematiska arbetsmiljön i form av skyddsronder, riskbedömningar, information/utbildningar, men inte minst med att få våra medarbetare att förstå att arbetsmiljö är en del av det dagliga arbetet. Vi kommer också arbeta med att se över intervaller på arbetsmiljörelaterade utbildningar, så att vi får en genomgående linje i våra verksamheter.

I den tjeckiska stärkelseverksamheten genomfördes under året ett antal förändringar i produktionsmiljön för att förbättra arbetsmiljön. Bland annat moderniserades golvet i en del av anläggningen

för att motverka risken för olyckor och en ny säckningsanläggning installerades för att minska den fysiska belastningen på personer som arbetar i verksamheten.

Gemenskap och arbetsglädje ger långsiktighet

I dagens arbetsliv blir gemenskap och arbetsglädje allt viktigare dels för att behålla medarbetare och del för att skapa hållbara och långsiktiga resultat.

För att främja gemenskapen och arbetsglädjen har vi skapat en trivselgrupp i den svenska verksamheten, som tillsammans med HR arrangerar olika aktiviteter med ambitionen att alla ska kunna var med. Medarbetare får lämna sina tips och önskemål till trivselgruppen på aktiviteter som vi försöker arrangera. Några av de aktiviteter vi fokuserat på under året och bjudit in till är Prova på Pilates, golftävling, inspirationsföreläsning på temat hälsa, hälsofrukostar, vi har även bjudit på glögg med tillbehör vid juletid, där vi rullar ut en röd matta och spelar energigivande musik. Detta har vi gjort vid skiftbyte på alla våra anläggningar.

I den tjeckiska verksamheten arrangeras också aktiviteter för medarbetare gemensamt i Amylex

och Culinar, exempelvis friluftaktiviteter, produktprovningar, kulturella aktiviteter såsom bio- och teaterbesök, julfest och ett motivationsevenemang innan kampanjstarten på hösten. Verksamheten är en viktig arbetsgivare i Horažďovice och är även aktiv både som sponsor och deltagare i kulturella och sociala evenemang och projekt i staden. Dessutom arrangeras årliga träffar där pensionerade kollegor deltar.

Kunskap och kompetensutveckling

Våra medarbetares kunskap och kompetenser är centrala i vår strävan att utveckla verksamheten på ett hållbart sätt och skapa effektivitet genom hela vår värdekedja. Det krävs både generell kunskap kring hållbar utveckling och framtida utmaningar och mer specifik kunskap inom mer verksamhetsspecifika frågor. Generellt arbetar vi med medarbetarsamtal som grund för medarbetarnas kompetensutveckling och dessutom återkommande utbildningar kopplat till våra ledningssystem. I vissa fall genomför vi också mer riktade utbildningssatsningar. Vi har under året genomfört en kompetenshöjande satsning i den svenska verksamheten för de medarbetare som har personalansvar, detta genom utbildning som genomförts av Prevent. Här ingår de sociala arbetsmiljöfrågorna som en självklar del. Vi har även infört en specifik fadderutbildning för att bli bättre på att hjälpa nyanställda och säsonganställda att komma in i de sociala sammanhangen.

I Tjeckien har fokus varit på att öka kompetensen inom klimatberäkningar och medarbetare har utbildats i detta.

Vi ser med stor ödmjukhet att vi ständigt kan bli bättre på att öka den generella medvetenheten om hållbarhetsfrågor i verksamheten och detta arbete sker stegvis. Framöver har vi målsättningarna att införa hållbarhetsinformation som en del av vårt introduktionsprogram för nyanställda samt att förbättra våra medarbetares tillgänglighet till löpande information om vårt hållbarhetsarbete via information och artiklar på vårt intranät.

Mångfald, jämställdhet och likabehandling

Allas lika värde och vikten av att ta till vara allas kompetens och engagemang är viktiga grundpelare i vår verksamhet. Det innebär att alla har samma rättigheter, möjligheter och skyldigheter inom alla områden oavsett kön, ålder, etnisk eller kulturell bakgrund, funktionsvariation eller sexuell läggning. Det innebär också att alla former av diskriminering och trakasserier självklart är förbjudna på arbetsplatsen. Grunden i detta arbete är vår policy och vi arbetar aktivt för att tillämpa den i alla våra processer, såsom rekrytering, personalutveckling och lönesättning. Exempelvis använder vi tydliga kravprofiler vid rekryteringar för att säkerställa att vi har fokus på kompetens och minimerar risken för diskriminering.

Vi gör en årlig dokumentation av allt arbete/åtgärder kring likabehandling, där lönekartläggning är en del. Syftet är att upptäcka, åtgärda och förhindra osakliga löneskillnader mellan män och kvinnor. I den svenska verksamheten görs detta i samarbete mellan företaget och de lokala fackliga klubbarna. Tillsammans har vi konstaterat att vi är inom ramen för vad som anses rimligt. Generellt har vi jämnare fördelning mellan antal män och kvinnor på chefs- och specialisttjänster än totalt bland alla anställda. Andelen män/kvinnor är väldigt nära 50 % i våra ledningsgrupper. Totalt i verksamheten har vi fler manliga anställda, ca 67 %. Det har traditionellt varit svårare att hitta kvinnliga kandidater till de mer tekniska tjänsterna men vi arbetar på att öka andelen kvinnor.

Värderingsarbetet som påbörjades föregående år i den svenska verksamheten har fortlöpt under året och vi planerar fortsatt aktiviteter för att stärka dessa i organisationerna och för chefer för att kunna använda värderingsbaserat ledarskap.

Våra värderingar

Under 2023 genomförde vi en process kring att ta fram den svenska verksamhetens värderingar Engagemang, Mod, Omtanke och Ansvar. Vi har under FY24 arbetat med definitioner och implementerat dem i stärkelseverksamheten samt påbörjat implementera dem i smakverksamheten. Värderingarna ska vägleda vår verksamhet och hjälpa till att skapa en stark företagskultur där alla arbetar mot samma mål. Vi vet att gemenskap och glädje på jobbet är väldigt viktigt för alla våra medarbetare och våra medarbetare är väldigt viktiga för oss.

Våra gemensamma värderingar i koncernen ska fungera som ett stöd som stärker oss i vårt dagliga arbete och bidrar till en trivsamt och dynamisk arbetsplats där vi alla kan utvecklas tillsammans. Genom att leva efter våra värderingar visar vi att vi bryr oss om våra kunder och varandra.



Engagemang

Vi är lika engagerade i att förstå kundernas behov och utmaningar som i vår egen utveckling. En stark drivkraft är insikten om det värde som våra produkter kan tillföra. Genom hela kedjan strävar vi efter ett prestigelöst samarbete där vi hjälper varandra att lyckas, både med de stora projekten och de små detaljerna.

”För mig handlar engagemang om att finna meningsfullhet i sitt arbete. Det kan vara att växa i en roll, stärka relationer, bidra till förändring eller visa uppskattning och entusiasm. I min roll uppskattar jag verkligen möjligheten att både få arbeta strategiskt och kreativt samt att få jobba i ett team där vi tillsammans lyfter varandra att utvecklas och nå bättre resultat. Det får mig att känna mig engagerad.”

Cecilia Holmberg, Produktchef





Mod

För oss innebär mod att vi står upp för varandra och vågar säga ifrån när något känns eller gått fel. Vi är ärliga, utmanar invanda strukturer och strävar ständigt efter att bli bättre. Tryggheten i vår expertis och långa gemensamma erfarenhet, gör att vi vågar vara ännu modigare och prioritera vid svåra beslut.

”På Lyckeby har vi ett öppet och tillåtande klimat där vi står upp för varandra. Vi delar kunskap och använder vårt mod som en drivkraft att utvecklas. Här vågar man ta initiativ och utmana sig själv och varandra – genom att testa nytt drar vi lärdom. För mig handlar mod om att skapa möjligheter.”

Magnus Nilsson, Underhållschef

Omtanke

Vi visar omtanke genom att se och uppmuntra varandra för att skapa en arbetsmiljö där vi trivs och känner en känsla av tillhörighet. Vi strävar efter att ha inkluderande kultur där mångfalden av bakgrunder och perspektiv är en tillgång som stärker oss, gör oss mer intressanta och öppnar upp för innovation.

”Omtanke är en källa till glädje och motivation och dessa drivkrafter inspirerar mig varje dag. På Lyckeby och Culinar visar vi värme och bryr oss om varandra och skapar därmed en arbetsmiljö där människor känner sig sedda och uppskattade. Denna genuina omsorg sprider sig som ringar på vattnet, och varje handling av omtanke kan lysa upp någons dag. Genom att vi bryr oss om varandra, stärker vi inte bara våra relationer, vi skapar också en trivsamt arbetsplats som välkomnar alla.”

Linda Strömbäck, HR-koordinator





Ansvar

Vi agerar ansvarsfullt gentemot varandra, våra kunder och de samhällen där vi verkar. Vi är angelägna om att både slutföra och följa upp våra åtaganden och arbetar alltid proaktivt med företagets bästa för ögonen. Med omsorg för vår omvärld och framtid, arbetar vi aktivt för att göra ett så litet klimatavtryck som möjligt, från odling till färdig produkt.

“För mig innebär ansvar att man ges ett stort utrymme att lösa och planera sina åtaganden på bästa sätt. Under min tid på Lyckeby har jag fått erfara detta då jag haft möjligheten att ha olika roller på olika nivåer inom bolaget. Frihet under ansvar är otroligt utvecklande och givande för mig som medarbetare, detta genomsyrar hela vår organisation.”

Jonas Magnusson, Produktionsledare

Hållbarhetsdata per affärsområde och land - Värdeskapande arbetsplats

EGNA MEDARBETARE

| | 2023/2024 | | | | | 2022/2023 | | | | |
|--|-------------------|--------------------|--------------|---------------|--------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|--------|
| | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt |
| Medarbetare | | | | | | | | | | |
| Antal anställda ¹⁾ | 173 | 79 | 200 | 53 | 505 | 153 | 74 | 212 | 52 | 491 |
| Medarbetare som omfattas av kollektivavtal (%) | 100 | 100 | 100 | 0 | 90 | 100 | 100 | 100 | 0 | 89 |
| Antal övriga anställda dotterbolag ²⁾ | | | | | 25 | | | | | 18 |
| Jämställdhet³⁾ | | | | | | | | | | |
| Antal anställda kvinnor | 44 | 16 | 68 | 34 | 162 | 41 | 14 | 80 | 34 | 169 |
| Antal anställda män | 129 | 63 | 132 | 19 | 343 | 112 | 60 | 132 | 18 | 322 |
| Kvinnor i ledningen | 5 | 3 | 2 | 5 | 15 | 4 | 3 | 3 | 6 | 16 |
| Män i ledningen | 6 | 7 | 3 | 2 | 18 | 4 | 7 | 4 | 1 | 16 |
| Arbetsmiljö | | | | | | | | | | |
| Antalet arbetsrelaterade olyckor | 9 | 2 | 7* | 0 | 18 | 4 | 2 | 6* | 1 | 13 |
| Antalet dödsfall som har orsakats av arbetsrelaterade skador | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sjukfrånvaro (% ⁴⁾) | 3,1 | 4,4 | 2,8 | 4,9 | | 3,3 | 6,7 | 3,3 | 3,3 | |

Tabellen innehåller data från bolag inom koncernen med fler än fem anställda och avser endast insamlad data från Lyckeby Groups egna anställda medarbetare.

¹⁾ Antal anställda är beräknat som medelantal under verksamhetsåret inkl. visstidsanställda

²⁾ Avser anställda på säljkontoren i Danmark, Polen, Tyskland, Slovakien och Kina. Dessa medarbetare är anställda i dotterbolag och inte medräknade i övriga redovisade siffror.

³⁾ Könstillhörigheten "Annat kön" har exkluderats från tabellen då ingen data rapporterats in.

⁴⁾ Sjukfrånvaro har beräknats genom antalet sjuktimmars i förhållande med arbetstimmar under räkenskapsåret.

* Avser perioden helår 2022 respektive helår 2023, ej räkenskapsåren.



Hållbarhetsmål inom fokusområdet - Värdeskapande arbetsplats

| Område | Mål | Utfall |
|------------------------|--|--|
| Hälsa och säkerhet | Nollvision för arbetsplatsolyckor som skapar frånvaro i hela koncernen | < 20 |
| Attraktiv arbetsgivare | Införa hållbarhetsinfo i programmet för nyanställda i hela koncernen | Implementerat i delar av koncernen, arbetet fortsätter |

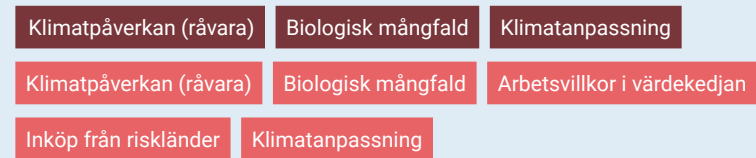
Hållbar odling

Smakverksamheten köper in råvaror från hela världen och många av dessa odlas i så kallade riskländer, vilket innebär en stor utmaning i att säkerställa livsmedelssäkerhet, odlingsförhållanden, arbetsvillkor, mänskliga rättigheter och miljöpåverkan.

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

Väsentliga aspekter

- Stärkelse
- Smak



”Vi lovar att aktivt bidra till en hållbar utveckling inom odling av våra råvaror runt om i världen, genom tydliga åtaganden som gör skillnad.”

Khirim Fager, Kvalitet- och hållbarhetschef Culinar Sverige AB

Miljömässigt hållbar odling av stärkelsepotatis

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

Potatisen som är vår råvara till den svenska stärkelseproduktionen odlas av ca 350 odlare i södra Sverige på en yta som uppgår till ca 8 000 hektar. Vi följer självklart upp deras sociala ansvarstagande och vår uppförandekod gäller alla leverantörer, men vi fokuserar framför allt på de miljömässiga utmaningarna då vi bedömer dem som större än de sociala.

Biologisk mångfald i odlingslandskapet

Vi har under det gångna året gjort en analys av den svenska stärkelseverksamhetens påverkan på biologisk mångfald och finansiella risker och möjligheter relaterade till biologisk mångfald och ekosystemtjänster, som underlag för vår väsentlighetsanalys. Totalt sett finns det stora utmaningar när det gäller biologisk mångfald i det svenska jordbrukslandskapet, vilket bland annat syns på förekomsten av fåglar och fjärilar, något som ingår i uppföljningen mot det svenska miljömålet "Ett rikt odlingslandskap". Exempelvis har antalet

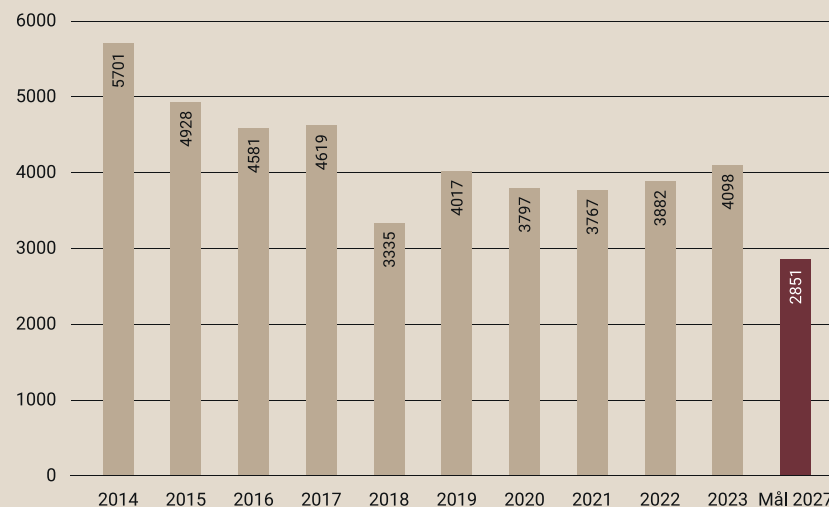
gräsmarksfjärilar minskat med 30 % under perioden 2010-2020 och trenderna blir betydligt allvarigare om vi ser i ett längre tidsperspektiv. När det gäller det finansiella perspektivet är potatisodlingen, och därmed i förlängningen även stärkelseproduktionen, självklart beroende av det naturliga ekosystem den ingår i. Det gäller framför allt de marklevande organismer som bidrar till jordens struktur och bördighet, men även naturlig skadedjursbekämpning mm. Vi ser att de aspekter som vi framför allt kan arbeta med för att bidra

till biologisk mångfald i odlingslandskapet är att motverka läckage av näring och växtskyddsmedel till naturliga miljöer kring åkrarna och att främja tillgången till småbiotoper i landskapet.

Halvera användningen av växtskyddsmedel

Eftersom vi vet att potatis är en känslig gröda och att användningen av växtskyddsmedel är hög satte vi redan för tio år sedan målet att minska mängden växtskyddsmedel som används per hektar med 50 procent från 2014 till 2025.

ANVÄNDNING AV VÄXTSKYDDSMEDEL I ODLINGEN (GRAM AKTIV SUBSTANS/HA)



Nu när vi närmar oss målperiodens slut har vi uppnått en minskning på 31 %, bland annat genom att ta fram prognosverktyg för svampangrepp. Vi stöttar även våra potatisodlare med veckobrev under odlingssäsongen med rekommendationer kring dosering av växtskyddsmedel. Grunden till rekommendationerna kommer från existerande prognosmodeller för bladmögel och Alternaria. Vi fortsätter arbeta hårt med den här frågan men den sista minskningen kan vi sannolikt inte uppnå utan att använda modern växtförädling för att ta fram potatissorter med resistens mot potatisbladmögel. Se mer på sidan **67**. Vi har stora förhoppningar om att vi kommer att få tillgång till sådan teknik och har förlängt målperioden till 2027.

Plats för blommor i odlingslandskapet

Rationaliseringen av odlingslandskapet har på sina håll ställt till problem för vilda djur och växter, bland annat ser man att insekterna påverkas av brist på blommor i landskapet. Potatis är en av få blommande grödor i en normal växtföljd och när rapsen har blommat ut bidrar potatisen med föda till bland annat humlor. Förutom att vår råvara bidrar med insektsföda sponsrar vi sedan flera år tillbaka projektet Hela Sverige blommor som finansierar blommande fältkanter runt om i Sverige.

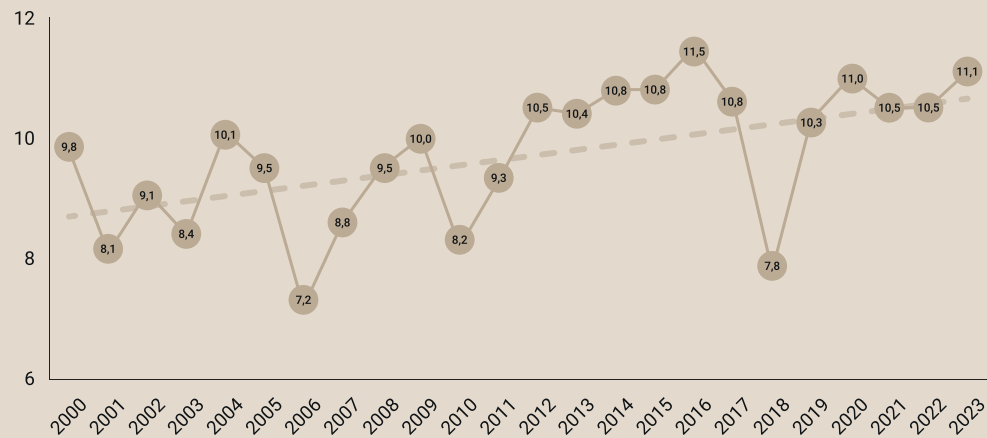
Ett annat sätt att arbeta med tillgången till småbiotoper i landskapet är att effektivisera odlingen så att vi får högre skördar per hektar odlingsmark,

vilket även minskar klimatavtrycket eftersom en stor del av avtrycket kommer av lustgasutsläpp från marken. För våra svenska odlare har vi sett en väldigt positiv utveckling med 10 % högre skördar idag än i början av 2000-talet. Skördeutvecklingen över tid hos våra svenska odlare, mätt i ton handelsstärkelse per hektar. Rullande 5-årsmedel har ökat med mer än 10 % sedan mätserien påbörjades.

Djur och natur på vår egen bakgård

Runt fabriksområdet i Nöbbelöv finns ca 14 ha betesmark med mycket högt naturvärde som klassas som biotopskyddsområde. Vid en inventering 2017 hittades bland annat minst 100 växtplatser med över 3 500 plantor av den sällsynta arten hedblomster och i samband med anläggning av nya vägar inom området 2020 flyttades 1 500 av plantorna till ett naturreservat i närheten. Under nästa år ska vi genomföra en uppföljande inventering för att se hur det har gått för plantorna. Dessutom har så kallade sandblottor grävts fram för att skapa habitat för sandlevande insekter, vildbin och andra steklar. Många bin, getingar och skalbaggar som är beroende av sandiga marker för att överleva är idag hotade och därför är dessa miljöer så viktiga. Även vid vår anläggning i Fjälkinge (inom smakverksamheten) har vi skapat miljöer där sandlevande insekter trivs. I samband med uppförande av ett lagertält på fastigheten uppkom ca 1 000 m³ jord- och sandmassor. Dessa massor har använts för att skapa ca 2 000 m² sandmiljöer som gynnar den biologiska mångfalden. I den tjeckiska verksamheten har vi under lång tid arbetat med att göra fabriksområdet

SKÖRDEUTFALL (TON HST/HA)



Skördeutvecklingen över tid hos våra svenska odlare, mätt i ton handelsstärkelse per hektar. Rullande 5-årsmedel har ökat med mer än 10 % sedan mätserien påbörjades.

grönare. Framför allt genom plantering av träd. Även under förra året fortsatte detta arbete.

Klimatpåverkan från potatisodlingen

Det är nu tredje året vi uppdaterar våra beräkningar av den svenska stärkelseverksamhetens klimatavtryck i Scope 1, 2 och 3 med samma beräkningsmodell. Det totala avtrycket från potatisinköpen var i år ca 15 000 ton CO₂-ekvivalenter, vilket motsvarar 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 framför allt vid produktion av mineralgödselmedel och användning av drivmedel i odlingen. Vi ser dock att klimatavtrycket per kg potatis är lägre i år än tidigare, vilket huvudsakligen beror på höga skördenivåer.

Klimatberäkningen fungerar som underlag för vilka aktiviteter vi behöver prioritera framöver för att minska vårt totala klimatavtryck i enlighet med vårt mål att reducera utsläppen i Scope 3 med 20 %, läs mer på sidan 57.

Vi följer upp odlarnas användning av bränsle och gödsel och under det gångna året har vi sett avsevärda klimatmässiga förbättringar. I år har 69 % av odlarna använt diesel med inblandning av biodiesel, mot 38 % förra året. På 54 % av odlingsytan används gödselmedel med bättre klimatprestanda (så kallad BAT-gödsel), mot 40 % förra året.

I den tjeckiska verksamheten har vi ännu inte räknat klimatavtrycket i Scope 3 men vi har under det senaste året minskat utsläppen från transport av potatisen genom att köpa från odlare närmare produktionen. Medelavståndet från våra leverantörer har gått från 85 till 79 km det senaste året och vi köper nu 55 % av volymen från gårdar som ligger närmare än 60 km.

Potatis i ett framtida klimat

Odling av potatis är en förutsättning för vår verksamhet och det är därför viktigt för oss att odlingen ger goda skördar. Det svenska klimatet passar bra för odling av potatis idag och förväntas göra det under lång tid framöver. Dock kan vattenbrist, översvämning och andra extremhändelser bli vanligare och sjukdomstrycket kan öka. Det är också sannolikt att vi kommer att se ökade råvarupriser till följd av sämre odlingsförhållanden globalt.

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



Möt vår potatisodlare Karin

Våra odlare är centrala i våra ambitioner att minska miljöpåverkan från odling till färdig produkt och säkerställa god kvalitet genom hela kedjan. Här kommer några ord från en av våra potatisodlare om hållbar odling.

Karin Dahlqvist

Ålder: 35 år

Ort: Fågelmara i Blekinge

Namn på gården: Möllehall

Area potatisodling: 23 ha



Hur länge har du varit medlem i Sveriges Stärkelseproducenters förening, och vad fick dig att välja att börja odla och gå med i föreningen?

Jag började jobba hemma på gården 2015 och har varit medlem sedan 2017 när jag och min sväger tog över växtodlingen. Då fanns odlingen redan på gården så det blev naturligt att fortsätta.

Vad är din erfarenhet av Lyckeby som förening?

Jag upplever att det finns en öppenhet och närhet till beslutsfattare.

Vad är det bästa med att odla potatis?

Det är kul att se resultatet av odlingen vid plockning - att det blir så stor mängd av det man satte på våren. Och så är det bra lönsamhet.

Vad är unikt med din drift och odling?

Inget unikt i sig kanske, vi odlar till största delen på lätta sandjordar och vi har bitvis ganska hög förekomst av sten. Vi stenstränglägger innan vi sätter potatisen direkt i bäddarna och då vi bor på en regnfattig hörna är bevattning en viktig del för oss.

Hur tänker du kring användning av växtskyddsmedel vid potatisodling?

Intentionen är helt klart att minska användandet

av kemikalier, dock är det i dagsläget nödvändigt för att bibehålla skörd. Förhoppningsvis kommer det att utvecklas och tas fram nya metoder med tanke på hur klimatet förändras.

Hur ser du på framtidens odling?

Jag ser positivt på odlingen framåt. För vår egen del här på gården så ser jag framemot att utveckla den och effektivisera arbetet för att kunna möta framtidens utmaningar med klimatförändringar som kan ge en ökad problematik när det gäller vattentillgång och torka. När det gäller detta är utvecklingen av nya potatissorter viktig, för att förbättra parametrar som torktålighet, lagringstålighet, stärkelsehalt och så vidare. Hittills har potatisodlingen varit den mest lönsamma odlingen för oss och jag hoppas det får fortsätta så.

Höjda ambitioner avseende hållbart producerade smakprodukter

Kryddor, örter och grönsaker är grunden i vår smakverksamhet och det som ger produkterna unikiteten och karaktär. Möjligheten att köpa in dessa ingredienser från leverantörer runt om i världen är en grundläggande förutsättning för vår verksamhets långsiktiga överlevnad, men det finns många utmaningar. Vi lägger mycket arbete på att säkra att våra råvaror och produkter är långsiktigt hållbara, producerade på ett miljömässigt och socialt ansvarsfullt sätt, säkra för konsumenten, inte förfalskade och av god kvalitet.

För att långsiktigt kunna påverka den globala odlingen i en hållbar riktning är det viktigt för oss att arbeta tillsammans med andra aktörer i branschen. Den svenska smakverksamheten har sedan 2018 valt ett samarbete med Sustainable Spices Initiative (SSI), se faktaruta, där vi är en aktiv medlem.

Vi använder också SSI:s definitioner av hållbar krydda i våra målsättningar. Denna definition fokuserar främst på sociala villkor i leverantörskedjan som är både en risk och en möjlighet för aktörerna, men även miljö och klimatpåverkan är en del av definitionen som bygger på att odlare genomför vissa aktiviteter i sin odling. Vår målsättning har hittills varit i linje med SSI:s målsättning till 2025 (av våra topp tre kryddor ska 25 % av det vi köper in vara hållbart odlat). Under 2023 har vi utvärderat vår hållbarhetsambition och ser att vi vill

göra mer med sikte mot 2030. Från 2025 utökar vi antalet produkter som inkluderas i målsättningen från tre till tio och andelen hållbart producerad råvara som köps in till 25–80 %. Vi inkluderar våra tio volymmässigt största produkter vilket gör att vi täcker in totalt 30 % av våra kryddor, örter och grönsaker jämfört med tidigare 10 %. Med detta tar vi ett stort steg mot att kunna erbjuda våra kunder fler hållbart producerade kryddor.

Dessa är våra nya åtaganden avseende andelen hållbart producerad råvara enligt SSI till 2030:

- Lök 40 %
- Paprika 50 %
- Vitlök 50 %
- Tomat 80 %
- Kanel 30 %
- Spiskummin 70 %
- Oregano 30 %

Dessa tre kryddor har vi sedan tidigare satt mål för. Inom parentes anges årets utfall mot dessa mål:

- Chili 25 % (10 %)
- Peppar 40 % (37 %)
- Gurkmeja 50 % (46 %)

Leverantörsuppföljning

Förutom de åtaganden vi gjort via SSI hanterar vi hållbarhetsrisker i odlingsledet genom vår leveran-

Sustainable Spices Initiative (SSI)

SSI är en global plattform som samlar aktörer inom krydd- och örthandeln för att främja hållbart jordbruk. SSI stöder definitionen av hållbart jordbruk som innebär effektiv produktion av säkra och högkvalitativa jordbruksprodukter, samtidigt som den naturliga miljön och sociala samt ekonomiska förhållanden förbättras.

SSI använder olika standarder och certifieringar för att bedöma hållbarheten hos råvaror. Om leverantören följer dessa standarder, anses råvaran hållbar. SSI driver också specifika projekt för att öka bönders kunskaper och främja hållbar odling. Medlemsföretag måste sätta mål i linje med SSI:s krav och rapportera sina resultat löpande.

törsuppförandekod och leverantörsrevisioner. Vår uppförandekod kopplar tydligt våra krav till internationella konventioner och vägledning som till exempel 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. Genom ett systematiskt arbete med att succesivt arbeta oss ner i leverantörskedjan bidrar vi till förbättringar inom dessa områden. Vi har valt att använda den erkända SEDEX-plattformen som ett av våra verktyg för att arbeta med leverantörskedjor, dela information och följa upp externa revisioner. Vi har förtydligat inköpsprocessen under det gångna året och har då tydliggjort våra krav på medlemskap i SEDEX. Leverantörer i icke-riskland ska genomföra en självskattning medan aktörer med aktiviteter i riskland ska ha genomfört en full revision enligt SMETA-metodiken. Dessa krav kommer att implementeras successivt under de kommande åren. Arbetet med att förtydliga våra processer är också en förberedelse inför kommande EU-krav avseende Due diligence.

Vi besöker och reviderar kontinuerligt våra leverantörer både utifrån produktsäkerhet och utifrån vår uppförandekod. Läs om vårt leverantörsbesök i Vietnam som vi genomfört under det gångna året på sidan **48**.

För att kunna säkra våra värdekedjor och även framtida tillgång till råvaror är långvariga relationer med leverantörer ytterst viktigt och vi ser ett stort värde i att arbeta tillsammans. Kryddhandel är en komplex verksamhet eftersom många kryddor odlas av småskaliga jordbruk i utvecklingsländer. Småskalig odling har många fördelar, som att främja biologisk mångfald, men det innebär också risker som låga löner och dåliga arbetsförhållanden

för jordbrukarna, deras familjer och eventuella anställda. I vissa fall har familjerna inte råd eller möjlighet att låta barnen gå i skolan, vilket gör att de i stället arbetar på gården. Eftersom kryddor används i de flesta livsmedelsprodukter och konsumeras globalt, förväntas efterfrågan öka för att möta den växande befolkningen. En säker leverans av kryddor till en växande befolkning är endast möjlig om kryddproduktionen ger en ekonomiskt attraktiv och hållbar försörjning för odlarna, eftersom de annars allt oftare lämnar jordbruket för säkrare inkomstkällor. Därför ser vi en stor möjlighet att bidra till att göra skillnad genom våra inköp.

Klimatpåverkan råvara

De råvaror vi köper in till verksamheten är av väldigt olika karaktär och från olika ursprung. När vi 2022 genomförde en kartläggning av Scope 3 för den svenska smakverksamheten var det tydligt att råvaror är en stor bidragande faktor till våra utsläpp. Näst efter förpackningar står råvarorna för den största delen av klimatavtrycket. Under året har vi beslutat att ta fram klimatmål till 2030. Här ser vi att det finns mest att göra genom långsiktiga och strategiska inköp. Det gäller både för förädlade ingredienser som ofta produceras i Europa och jordbruksråvaror som till stor del odlas i andra delar av världen. Strategiska val av leverantörer för våra inköp möjliggör både bättre data och samarbete kring åtgärder för att minska klimatavtrycket.

Vi har även under året sett ett behov av att etablera ett strukturerat miljöledningssystem i den svenska

smakverksamheten för att säkerställa ett systematiskt arbete även med klimatfrågorna i värdekedjan.

Livsmedelssäkerhet

Som livsmedelsföretag är säkra produkter till kund och konsument en absolut grundförutsättning. För att uppnå detta arbetar vi noggrant med att följa lagar, regler och riktlinjer i hela värdekedjan. Detta börjar med våra råvaror. Säkra råvaror av god och rätt kvalitet kan vara en utmaning i och med den turbulens som råder i vår omvärld. Därför är det för oss extra viktigt att utvärdera varje råvara för att så långt det är möjligt säkerställa detta. Bland annat tittar vi på:

- Certifiering av odling
- Certifiering av produktion och processer (GFSI)
- Kvalitetsgenskaper definierade enligt ISO-standarder
- Specifika risker kopplat till råvara
- Unika kontrollprogram för varje råvara

Vi arbetar sedan många år enligt BRC Food Standard & ISO 9001 (kvalitet). Vi har ett väl inarbetat kvalitet- & livsmedelssäkerhetssystem där riskanalys, produkternas lagefterlevnad, samtliga medarbetares kunskap och medvetenhet om livsmedelssäkerhet samt kund och konsumentkontakt är viktiga delar.

Far dit pepparn växer

Vi har pratat med Paulina Norup som är Supplier Quality Manager på Culinar i Sverige om ett av årets leverantörsbesök.

Hej Paulina! Ni reste runt i Vietnam i mars i år och besökte både odlare och förädlare av peppar, vad var syftet med resan?

Syftet med resan till Vietnam var att fördjupa vår förståelse för pepparproduktionen, från odling till förädling. Vi genomför ungefär tio leverantörsbesök varje år, och varje resa är noggrant planerad för att täcka flera viktiga områden. Det handlar dels om att bygga kunskap och förstå värdekedjan bättre, dels om att utvärdera våra krav på kvalitet och hållbarhet. Ett annat centralt mål är att stärka relationerna med våra leverantörer, vilket är avgörande för att vi tillsammans ska kunna göra skillnad.

Varför just peppar från Vietnam?

Peppar är en stor produkt för oss volymmässigt och Vietnam står för en stor andel av leveransen. Vi har dessutom en stark relation med våra leverantörer som visar stor transparens och ger oss möjlighet att få se hela kedjan från fält till färdig produkt.



Vad gjorde ni i Vietnam? Vilka träffade ni?

Vi besökte både odlingar (Rainforest Alliance-certifierade och konventionella) och anläggningar där pepparn processas innan den kommer till oss i Sverige. Vi besökte flera olika leverantörer men största delen av resan tillbringade vi tillsammans med en av våra huvudleverantörer som producerar peppar tillsammans med ett stort nätverk av odlare.

Vad var mest intressant av det ni fick se?

Det är alltid väldigt spännande att besöka odlingar och förstå hur förutsättningarna ser ut för just denna gröda och vilka skillnader olika certifieringar och stödprogram gör. Produktionsanläggningar är såklart också intressant, det känns viktigt att verifiera att de håller den höga standard vi förväntar oss.

Vilken var den viktigaste lärdomen ni fick med er hem?

Det var fint att se engagemanget hos vår leverantör när det gäller odlingen, med utbildning och stöd till odlare när det gäller växtskydd och vattenanvändning med mera. Oavsett vart vi åkte blev vi också väldigt vänligt bemötta, känslan var att alla hade en positiv bild av deras arbete. Det känns tryggt att arbeta med en sådan leverantör! Vi lärde oss också mycket om vad som odlas tillsammans med peppar, vilket är viktigt när det gäller allergener. En sådan här resa ger också en ödmjukhet inför hur mycket arbete det ligger bakom varje gram peppar vi köper in.

Sedan ger det verkligen en förståelse för hur viktigt det är för odlarna att samarbeta i nätverk, exempelvis när det gäller att leva upp till EU:s kravställningar kring livsmedelssäkerhet, pesticider och så vidare. Det krävs en hel del kompetens och administration, som det är orimligt att varje odlare ska ha. Samarbetet är också viktigt för att lösa gemensamma utmaningar för en långsiktig hållbar odling.

Vilka är de viktigaste hållbarhetsfrågorna i pepparns värdekedja?

Odling av kryddor, inklusive peppar, sker ofta i så kallade riskländer och där är det alltid särskilt viktigt att hålla koll på de sociala frågorna. Inte minst i lantbrukssektorn finns det risk för bristande arbetsvillkor, till exempel vad gäller lönenivåer, hälsa och säkerhet och barnarbete. Vattenfrågan blir också allt viktigare i takt med att klimatförändringarna försämrar tillgången till vatten.

Hur arbetar ni för att förbättra situationen hos odlarna av kryddor i Vietnam och andra länder?

Den ersättning vi betalar för kryddorna är helt klart avgörande. Den är odlarnas förutsättning för en långsiktig verksamhet och vår grund för en långsiktig säker leverans. Under perioder då marknadspriset för peppar sjunkit har exempelvis många odlare gått över till durian i stället. Det sker snabba omställningar och det är jätteviktigt för oss att hålla oss uppdaterade och tydliggöra vår kravställning kring kvalitet och hållbarhet.

För att vi ska hitta den balansen och också hålla oss uppdaterade kring alla andra utmaningar och lösningar behöver vi långsiktiga strategiska leverantörer som vi har förtroende för. Att etablera dessa relationer och arbeta långsiktigt är det bästa vi kan göra för odlarna. Vi har ett stort ansvar för att bidra till bättre villkor och en mer hållbar produktion. Våra besök är en viktig del av arbetet för att samla den kunskap vi behöver för att kunna driva förändringar i rätt riktning

Vart går nästa resa?

Vi arbetar just nu med planen för nästa års leverantörsbesök och som det ser ut just nu kommer vi att besöka leverantörer av lök och vitlök i Kina. Vi kommer även ta oss till Turkiet och besöka odlare av oregano.

Hållbarhetsmål inom fokusområdet - Hållbar odling

| Område | Mål | Utfall |
|------------------------------------|--|---|
| Klimatpåverkan (råvara) | Reducera utsläppen från potatisodlingen i Sverige för Scope 3 med 20 % från år 2017 till 2025 | Hittills har vi reducerat utsläppen med 14 % men kommer att få svårt att nå målet i tid och förlänger målperioden till år 2027. |
| Biologisk mångfald | Reducera mängd använt växtskyddsmedel hos våra svenska potatisleverantörer med 50 % till 2027 med bibehållen avkastning. | Vi har nått en reduktion på 31 % |
| Arbetsvillkor i värdekedjan | 100 % av våra leverantörer ska ha signerat uppförandekoden och riskbedömts till 2025 | Pågående arbete |
| | Öka andelen hållbara inköp (SSI:s definition) till utgången av 2030 av våra tio volymmässigt största inköpta produkter. | Ambitionsnivån har höjts under året och vi gör ett större åtagande. Läs mer på sid 46 |



Resurseffektiv verksamhet

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

Energieffektivitet har alltid varit en högt prioriterad fråga och vår svenska stärkelseverksamhet är sedan många år certifierad enligt ISO 50001. Vi utvecklar också löpande mät- och uppföljningssystemen för vårt klimatavtryck parallellt med att vi genomför åtgärder för att minska utsläppen av växthusgaser, till exempel genom att energioptimera samt 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. Genom hög förädlingsgrad och att ta vara på sidoströmmar skapar vi en hållbar produktion med hög cirkularitet.

Väsentliga aspekter

- Stärkelse
- Smak

Klimatpåverkan från verksamheten

Energiförbrukning

Vattenförbrukning

- I relation till detta fokusområde har vi inte identifierat några väsentliga aspekter i detta affärsområde utan rapporterar endast grundläggande upplysningar.

”Vi är väldigt stolta över resurseffektiviteten i våra verksamheter och att även våra biprodukter gör nytta i samhället. Inget ska behöva gå förlorat.”

Eva Lundholm, Miljö- och kvalitetschef

Cirkularitet i stärkelseproduktionen

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.



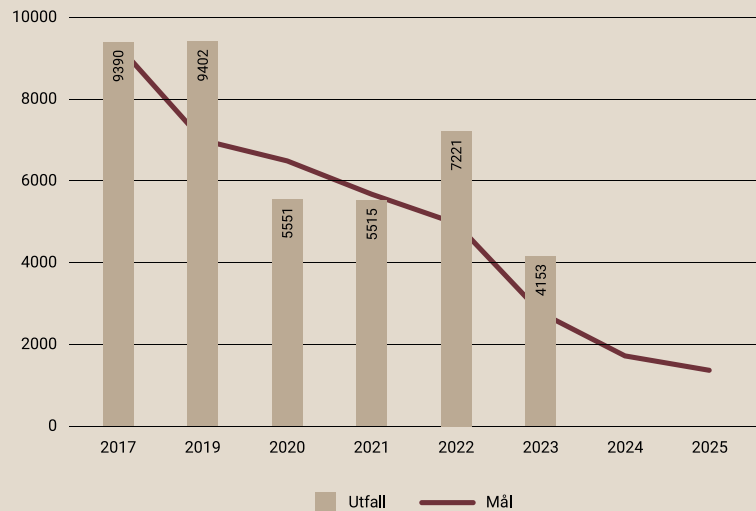
Klimatarbete i stärkelseproduktionen

Stärkelseproduktion är en energikrävande verksamhet och därför är energi- och klimatarbete ett mycket viktigt område i vårt hållbarhetsarbete. Vi beräknar vårt klimatavtryck och har genomfört kraftiga reduktioner av de direkta utsläppen från den svenska stärkelseverksamheten genom energi-effektivisering och övergång till förnybara bränslen.

Vi har sedan 2020 ersatt en stor del av våra fossila bränslen i den svenska stärkelseproduktionen med bioolja, vilket minskat våra direkta utsläpp av växthusgaser. Vårt mål har varit att reducera våra koldioxidutsläpp i Scope 1 och 2 med 85 %, 2017–2025. Utfallet för år 2023 var 6 482 ton CO₂-ekvivalenter och utgjorde ca 17 % av det totala klimat-

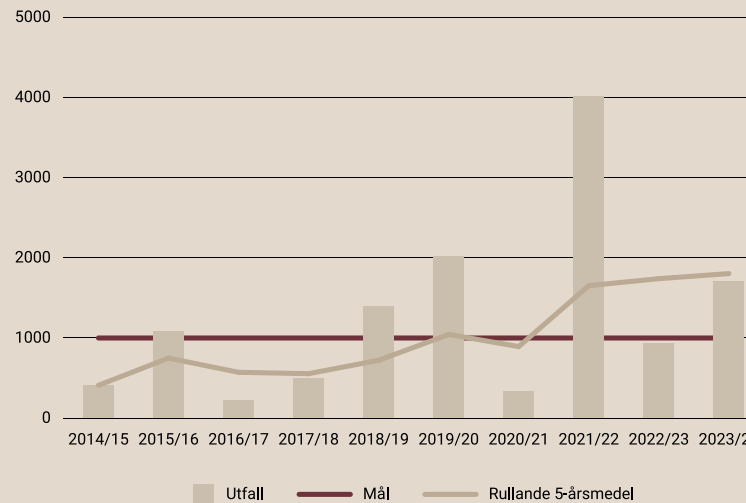
avtrycket (inkl Scope 3). Detta är en minskning med 56 % sedan 2017 som vi åstadkommit med en ökad inblandning av bioolja. Dock har vi under året utvärderat möjligheten att säkra leveranser av bioolja och konstaterat att vi inte kommer att nå vårt nuvarande mål förrän 2027 och vi har därför valt att förlänga målperioden med två år. I år har

KLIMATAVTRYCK LYCKEBY SCOPE 1 & 2 (TON CO2-EKVIVALENTER)



Klimatavtrycket (Scope 1 och 2) över tid för den svenska stärkelseverksamheten.

ENERGIBESPARING PER ÅR (MWH)



Energibesparing över tid för den svenska stärkelseverksamheten.

Vi har valt att sätta mål på absolut besparing i stället 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.

vi även beräknat klimatavtrycket (Scope 1 och 2) för den tjeckiska stärkelseproduktionen för första gången. Totalt var utsläppen 8 857 ton CO₂-ekvivalenter och de huvudsakliga utsläppskällorna är användning av elektricitet samt gasol och naturgas i produktionen. Denna information kommer att användas för att utarbeta målsättningar och handlingsplaner.

Stora investeringar i energibesparing ger god effekt

Att optimera energianvändningen är grunden i ett aktivt klimatarbete, och fokus på energibesparingar bara ökar i samhället. Vår målsättning i den svenska stärkelseverksamheten är att genomföra energibesparingar på 1 GWh/år räknat som rullande femårsmedeltal. I år har vi tagit ännu ett stort kliv och både årets besparing och det rullande 5-årsmedelvärdet ligger en bra bit över 1 GWh. Den huvudsakliga orsaken är att den nya energieffektiva anläggningen nu är i drift i Mjällby.

I september 2022 avslutades projektet Mjällby+ och en helt ny anläggning stod klar i Mjällby. Den nya energieffektiva anläggningen där vi nu producerar nästan hälften av vår handelsstärkelse är optimerad utifrån 20 års erfarenhet från den här typen av produktion, och dessutom har stora satsningar gjorts för att återvinna värme från torkprocessen.

När vi nu hade möjligheten att börja om från början har vi kunnat projektera anläggningen med ett

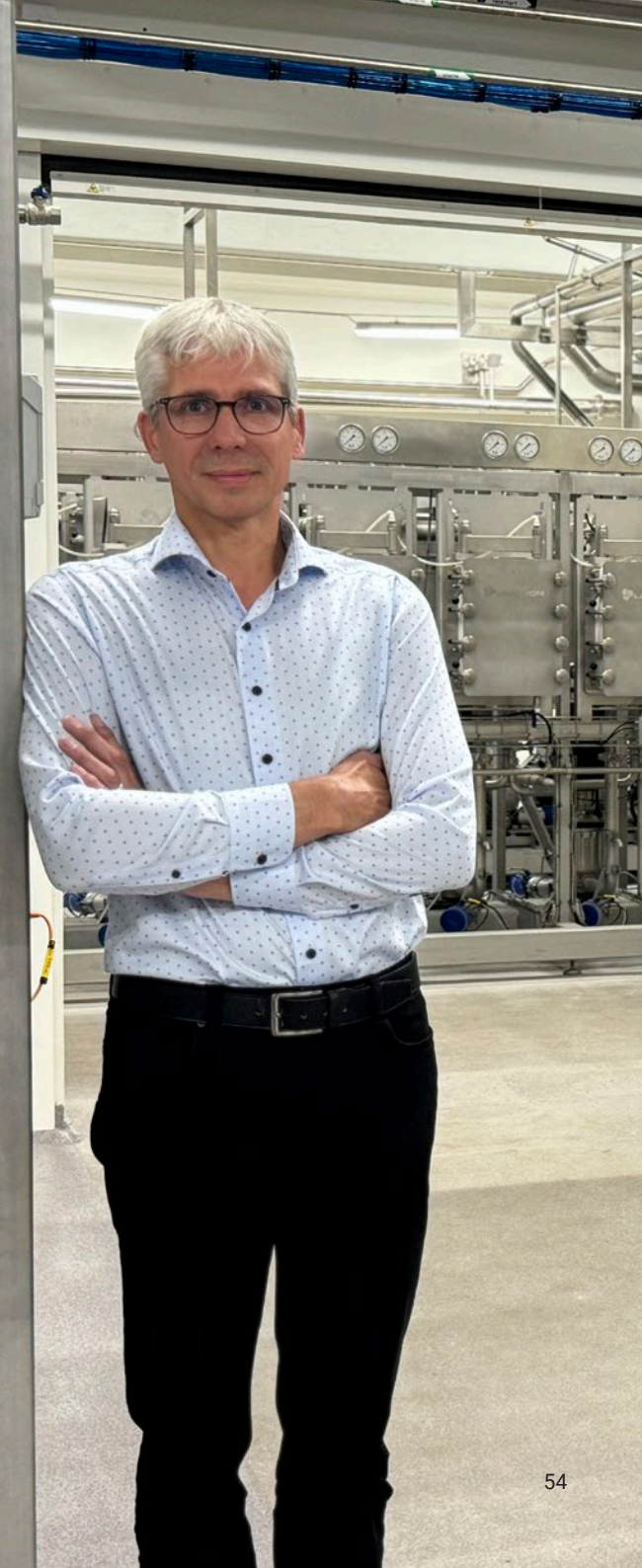
annat helhetsperspektiv och det har exempelvis gjort att vi kan göra korskopplingar mellan olika processer och använda effektivare pumpar. Alla små optimeringar tillsammans ger stor effekt.

Vi har också satsat mycket på att få fler mätare på plats i våra anläggningar, vilket ger oss möjligheten att arbeta mer med automatiserade trender och analys. Och med ett styrsystem där alla i företaget kan koppla upp sig och ta del av informationen kan fler personer hjälpa till att förbättra processen.

Inte bara energimässigt har projektet varit en framgång. Vi ser även en minskad vattenförbrukning eftersom vi återanvänder fruktvattnet till interna behov såsom tvättning.

”Vi börjar nu se resultatet av effektiviseringarna och faktum är att förväntningarna på ca 10 % lägre energiåtgång per ton redan har överstigits med råge även om vi ännu inte är uppe i optimal drift eftersom anläggningens kapacitet inte används fullt ut.”

Emiel Eggenkamp, projektledare för projektet Mjällby+





Ny lagringssilo ger ökad produktionseffektivitet och minskad klimatpåverkan

I februari 2024 togs det första spadtaget i Nöbbelöv för byggnationen av Lyckeby's nya lagringssilo som planeras tas i drift i mitten av 2025.

Den nya lagringssilon byggs för att kunna hantera den ökade produktionen av potatisstärkelse och kommer att byggas bredvid de tre andra lagringssilorna i Nöbbelöv. Lagringsvolymen blir 50 000 ton, eller 70 000 kubikmeter potatisstärkelse - och den kommer att rymma mer än de tre andra silos som byggdes för omkring 50 år sedan och är gjorda för att hålla i 100 år.

Den nya silon är en investering för framtiden och ett resultat av ett viktigt strategiskt beslut för att kunna växa och en viktig milstolpe för oss. Med vår nya lagringssilo kommer vår logistik att förbättras avsevärt och transportererna att minska – vilket resulterar i ökad produktionseffektivitet och minskad klimatpåverkan.

Detta är den första silon i denna storlek som byggs i "grön betong" – en klimatförbättrad betong - vilket innebär att silons klimatavtryck är 288 000 kg lägre än om vi hade byggt den i vanlig betong. Något vi är oerhört stolta över. Takkonstruktionen utförs med limträbalkar, sandwichpaneler och taktäckning.

Silons volym kommer att vara ca 3 600 m³. Den totala höjden för silon blir ca 52 meter och den kommer utgöra ett landmärke med sin storlek.

Vi ställde tre snabba frågor om silon till projektledaren Jonas Oskarsson.

Hur länge har silo-projektet pågått?

Projektet började planeras under 2017/2018 då man såg ett behov av utökad lagringskapacitet. Från början var det planerat att vi skulle ha den nya silon i Mjällby men vi insåg ganska snart att den inte skulle räcka till och tankarna började kretsa kring att vi kanske behövde två. I slutändan ledde det till beslutet att en enda riktigt stor silo var den bästa lösningen. Och att det skulle passa bäst att bygga den i Nöbbelöv eftersom vi har störst produktion här. Sedan kom en tid då förutsättningarna ändrades i och med pandemin och andra oroligheter i världen och projektet lades på is i något år.

Vilka är miljövinstererna med den nya silon?

När vi tog beslutet att stänga en av våra anläggningar insåg vi att lagringskapaciteten på de andra anläggningarna inte skulle räcka till. Mycket av stärkelsen har sedan dess fått lagras i storsäck på externa lager vilket innebär ökade transporter och ökad användning av emballage. Med nuvarande produktion motsvarar det ca 15 000 storsäckar per år som ska fyllas, tömmas och transporteras. Och om vi utökar produktionen blir det ju ännu mer. Med den nya silon slipper vi den hanteringen, vilket är positivt både ekonomiskt och miljömässigt. Vi har också valt att använda energieffektiva

blåsmaskiner vilket innebär att vi sparar elenergi i vår produktion.

Silon byggs i "grön betong", vad innebär det?

"Grön betong" kallas betong där en viss del av bindemedlet cement har bytts ut. Cement har ett väldigt högt klimatavtryck och genom att ersätta cement med biprodukter från andra industrier (t.ex. flygaska) kan det totala klimatavtrycket för betongen minska betydligt. Anledningen till att man använder just betong är att det är beständigt material och konstruktionsmässigt det enda som fungerar i längden.

Med den nya silon sparar vi på transporter och emballage, vilket är positivt både ekonomiskt och miljömässigt.

Jonas Oskarsson, Projektledare

Minska utsläpp vi inte själva kontrollerar

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

Hittills (2023) har vi lyckats minska utsläppen med 14 % sedan 2017. Jämfört med 2022 ser vi lägre utsläpp framför allt till följd av högre skördenivåer i potatisodlingen, men även på grund av att nativ (oförädlad) stärkelse, med lägre förbrukning av kemikalier och förpackningar, utgjort en större andel av produktionen. Data för affärsresor uppdaterades i år för första gången sedan pandemin och vi ser tydliga minskningar även där, sannolikt har resemönster förändrats sedan pandemin. Vi fortsätter att effektivisera vår resursanvändning och arbeta med andra reduktionsmöjligheter men eftersom utsläppen till stor del är relaterade till vår produktionsvolym är det svårt att åstadkomma minskningar med bibehållen eller ökad produktion. Vi har i år fattat beslutet att låta målen ingå i vår strategi till 2027 och därmed förlänga målperioden med två år.

Cirkulär vattenanvändning och effektivitet

Stärkelseverksamheten använder stora mängder vatten och även om vattentillgången fortfarande är god i Sverige arbetar vi självklart för att effekti-

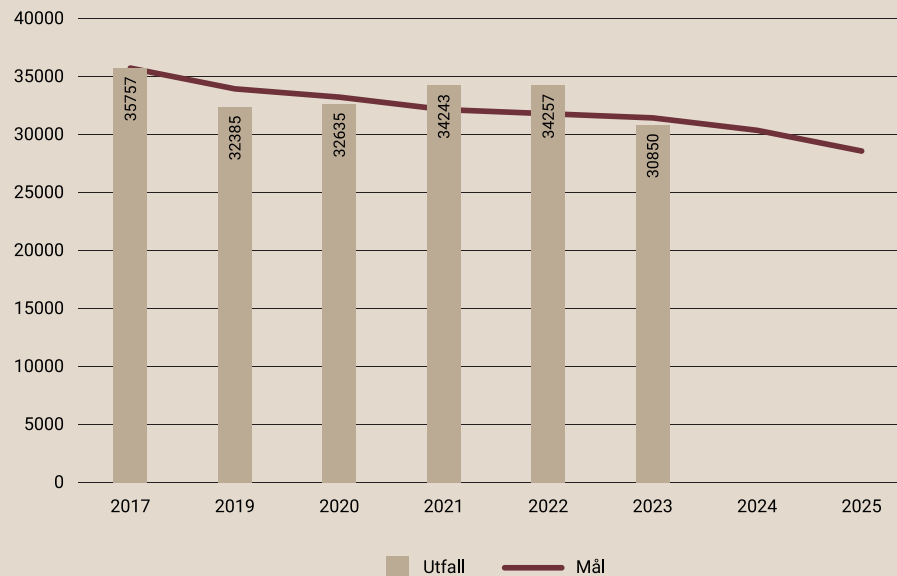
visera vår användning för att minska grundvattenuttaget, inte minst för att säkra vår utveckling i ett framtida klimat.

Den nya förädlingsprocessen i Mjällby har optimerats för att spara vatten med återföring av rena vattenströmmar mellan olika steg i våra processer och vi ser också de första resultaten av detta i år då den totala förbrukningen i den svenska verksamheten är betydligt lägre än de senaste åren. Hela besparingen kommer att synas först när anläggningens kapacitet utnyttjas fullt ut. Ur ett resursperspektiv är det viktigt för oss att inget vatten går förlorat och vi har därför sett till att det vatten som vi använder kommer till nytta för

lantbruket runt anläggningarna. Allt vatten som används till att tvätta inkommande potatis vattnas ut på närliggande åkrar. Kondensat från indunstning av potatisens fruktsaft vid proteintillverkning infiltreras i marken i anslutning till anläggningen.

I Tjeckien renas avloppsvatten först i vårt eget reningsverk och därefter i det kommunala reningsverket. Mellan 2017 och 2021 investerade vi i att minska det organiska materialet i avloppsvattnet och fick samtidigt två nya biprodukter – protein och gödningsmedel som kan användas i ekologisk odling. Vårt mål nu är att sänka avloppsvattenvolymer per ton potatis med 30 % till 2026 med FY23 som basår. Hittills har vi reducerat volymen med 3 %.

KLIMATAVTRYCK LYCKEBY SCOPE 3 (TON CO2-EKVIVALENTER)



Klimatavtrycket (Scope 3) över tid för den svenska stärkelseverksamheten.

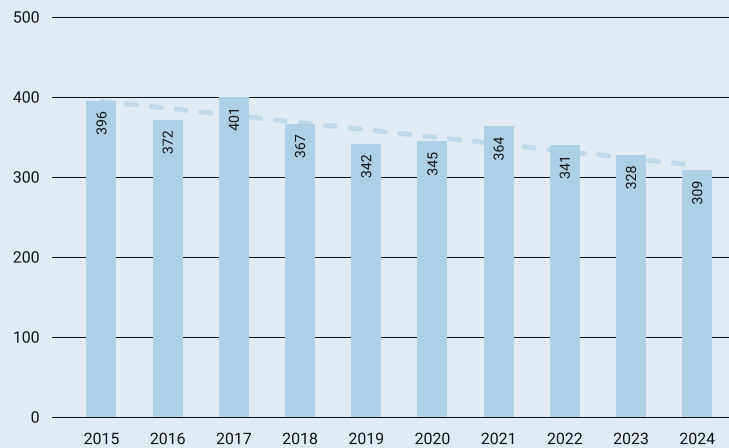
Alla bäckar små – även smakverksamheten bidrar till koncernens miljöarbete

Förädlingsprocessen i smakverksamheten är betydligt mindre energikrävande än stärkelseprocessen men det är viktigt att effektivisera där det går, inte minst ur ett ekonomiskt perspektiv. I den svenska smakverksamheten har vi fortsatt att minska vår energianvändning genom förbättringar av energieffektivitet som drivs av en energiled-

ningsgrupp. Under året har vi bland annat bytt belysningsarmaturer på lagret till modern LED-teknik med rörelsesensorer och därmed fortsatt förbättra vår energieffektivitet. Vi använder idag 14 % mindre energi per ton producerat än 2015. All energi vi använder i den svenska smakverksamheten är fossilfri sedan januari 2019. Anläggningen drivs

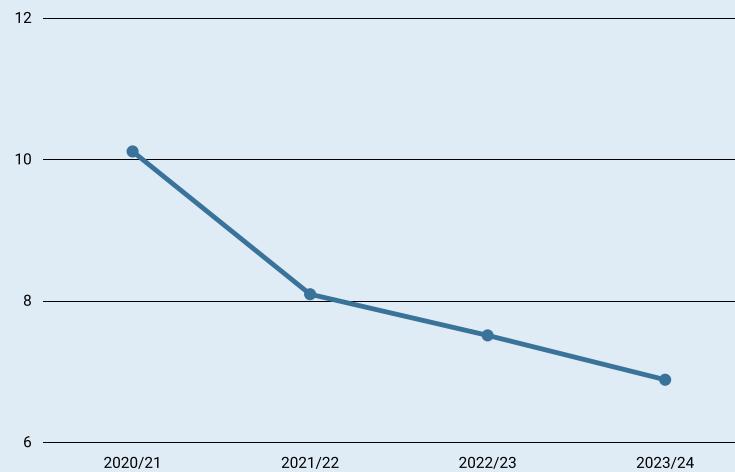
helt och hållet med grön el, vilket innebär att vårt klimatavtryck i Scope 1 och 2 var 45 ton CO₂e för 2023 (market-based approach), vilket är en minskning med 75 % från året innan. Vi har satsat mycket på el/hybridbilar vilket ger effekt i siffrorna. Vi mäter även användningen av våra laddstolpar och ser där en kraftig ökning.

ENERGIFÖRBRUKNING I DEN SVENSKA SMAKVERKSAMHETEN (KWH/TON)



Energiförbrukning per ton producerat i den svenska smakverksamheten.

KLIMATAVTRYCK (SCOPE 1 OCH 2) FÖR DEN TJECKISKA SMAKVERKSAMHETEN (KG CO2E/TON)



Klimatavtryck (Scope 1 och 2) per ton producerat i den tjeckiska smakverksamheten.

I den tjeckiska smakverksamheten pågår också arbetet med att modernisera belysningsarmaturer till LED-teknik. Vi har i år genomfört de första klimatberäkningarna för den tjeckiska verksamheten och kan där se att elektriciteten står för den största delen av klimatavtrycket. Därför känns besparingsåtgärder extra angelägna här. Vi arbetar också med att minimera energin för uppvärmning genom att sänka rumstemperaturen i verksamheten och har installerat en värmepump i vårt lager.

Som aktör i livsmedelssektorn är det viktigt för oss att bidra till minskat matsvinn. Ett nytt fokusområde i den svenska verksamheten är att utveckla precisionen i vår tillverkning för att minska svinn och omarbetning – rätt från början. Detta mäter vi genom andelen godkänd produkt som i år var 99,3 %.

Även arbetet med att optimera resursutnyttjandet i produktionen genom att sortera ut så mycket som möjligt ur avfallsfraktionen brännbart fortgår.

Som ett led i att optimera resursutnyttjandet i produktion arbetar vi sedan år 2020 med att öka materialåtervinningen i vår produktion i Fjälkinge, detta genom att införa flera materialåtervinningsfraktioner och öka återanvändningen. Vårt mål är att >50 % av avfallet, skall ligga på fraktioner Materialåtervinning, Biobehandling och Återanvändning. Under det gångna året har vi nått vårt mål.

Det viktigaste klimatarbetet vi gör inom smakverksamheten är att minska avtrycket från våra förpackningar. Förra året genomförde vi en beräkning av den svenska smakverksamhetens klimatavtryck i scope 1, 2 och 3 enligt Greenhouse Gas Protocol. Analysen visade tydligt att det är i scope 3 vår största påverkan ligger, då det totala klimatavtrycket för Scope 1 och 2 stod för mindre än 1 % av totalen. Vi prioriterar därför arbetet med klimatsmarta förpackningar. Läs mer om arbetet med framtidens produkter på sidan 63. Under 2025 planerar vi sätta klimatmål för verksamheten.

Transporten av produkterna ger också ett stort avtryck och vi har åtagit oss att vara med och driva på utvecklingen mot fossilfria transporter. För Kockens produkter har vi skrivit på DLF:s Transportinitiativ 2025, ett frivilligt åtagande med målsättning att ha fossilfria transporter för Kockens produkter från år 2025. Vi arbetar även för att enbart använda fossilfria drivmedel till transporter för produkter från Culinar till år 2030 och har anslutit oss till Livsmedelsföretagens Hållbarhetsmanifest, där ett av de fem åtaganden är "En fossilfri industri".



Hållbarhetsdata per affärsområde och land - Resurseffektiv verksamhet

UTSLÄPP AV VÄXTHUSGASER

| | 2023/2024 | | | | | 2022/2023 | | | | |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------|------------------|---------------|----------------------|-----------------------|-----------------|------------------|---------------|
| | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt |
| Scope 1 | | | | | | | | | | |
| Scope 1 GHG utsläpp (tCO ₂ e) | 3 903* | 3 798* | 45* | 95 | 7 841 | 7 004* | 4 478* | 175* | 75 | 11 732 |
| Scope 2 | | | | | | | | | | |
| Scope 2 location-based (tCO ₂ e) | 250* | 4 664* | 39* | 123 | 5 076 | 217* | 5 438* | 41* | 126 | 5 822 |
| Scope 2 market-based (tCO ₂ e) | 2 579* | 5 060* | 0* | 134 | 7 773 | 1 254* | 5 899* | 0* | 136 | 7 289 |
| Totalt Scope 1 och 2 location-based (tCO₂e) | 4 153* | 8 462* | 84* | 218 | 12 916 | 7 221* | 9 916* | 216* | 201 | 17 554 |
| Scope 3 | | | | | | | | | | |
| Övriga indirekta utsläpp (tCO ₂ e) | 30 850* | | | | | 34 257* | | | | |

Vi rapporterar utsläppsdata för Scope 1 och 2 samt Scope 3 för den svenska stärkelseverksamheten, i beräkningarna är de mindre säljkontoren utan produktion exkluderade. Utsläppen rapporteras i enlighet med GHG-protokollet. I Scope 1 kommer utsläppen från användningen av gasol, naturgas och diesel i verksamheten samt drivmedel till våra bilar. I Scope 2 ingår utsläpp från den elektricitet och fjärrvärme som används på anläggningarna. Scope 3 redovisar indirekta utsläpp i värdekedjan (Kat 1, 3, 4, 6, 7 och 9) och beräkningarna bygger till stor del på uppskattningar baserade på branschspecifik data.

* Avser perioden helår 2022 och helår 2023, ej räkenskapsåren.

Hållbarhetsdata per affärsområde och land - Resurseffektiv verksamhet

ENERGI OCH VATTEN

| | 2023/2024 | | | | | 2022/2023 | | | | |
|--|-------------------|--------------------|---------------|---------------|----------------|-------------------|--------------------|---------------|---------------|----------------|
| | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt | Stärkelse Sverige | Stärkelse Tjeckien | Smak Sverige | Smak Tjeckien | Totalt |
| Energikonsumtion | | | | | | | | | | |
| Naturgas (MWh) | 0* | 19 198* | 0* | 296 | 19 494 | 0* | 22 727* | 0* | 212 | 22 938 |
| Gasol (MWh) | 16 295* | 149* | 0* | 28 | 16 472 | 29 514* | 155* | 0* | 31 | 29 700 |
| Diesel (MWh) | 310* | 0* | 0* | 25 | 335 | 310* | 0* | 0* | 21 | 331 |
| Bioolja (MWh) | 27 902* | 0* | 0* | 0 | 27 902 | 21 814* | 0* | 0* | 0 | 21 814 |
| Fjärrvärme (MWh) | 1 069* | 0* | 0* | 0 | 1 069 | 1 086* | 0* | 0* | 0 | 1 086 |
| Elektricitet (MWh) | 40 571* | 7 878* | 5 087* | 208 | 53 744 | 34 517* | 9 185* | 5 390* | 212 | 49 305 |
| Total energikonsumtion (MWh) | 86 147* | 27 225* | 5 087* | 557 | 119 017 | 87 241* | 32 067* | 5 390* | 476 | 125 174 |
| Vattenkonsumtion | | | | | | | | | | |
| Total vattenkonsumtion (m ³) | 582 735* | 67 600* | 12 259* | 785 | 663 379 | 713 546* | 66 000* | 14 256* | 824 | 794 626 |

Tabellen innehåller data från vår verksamhet i Sverige och Tjeckien, i jämförelsen är de mindre säljkontoren utan produktion exkluderade.

* Avser perioden helår 2022 respektive helår 2023, ej räkenskapsåren.

Hållbarhetsmål inom fokusområdet - Resurseffektiv verksamhet

| Område | Mål | Utfall |
|---|--|---|
| Klimatpåverkan från verksamheten | Reducera utsläpp växthusgaser Scope 1 och 2 från den svenska stärkelseverksamheten med 85 % från år 2017 till år 2025 | Hittills har vi reducerat utsläppen med 56 % men kommer att få svårt att nå målet i tid och förlänger målperioden till år 2027. |
| | Reducera utsläppen växthusgaser i scope 3 från den svenska stärkelseverksamheten med 20 % från år 2017 till år 2025 | Hittills har vi reducerat utsläppen med 14 % men kommer att få svårt att nå målet i tid och förlänger målperioden till år 2027. |
| | Fossilfria transporter för alla svenska Kockens-produkter enligt DLF:s transportinitiativet uppfyllt 2025 | Under 2023 kördes 88 % av produkterna med fossilfritt bränsle. |
| | Enbart fossilfri energi i transporter för svenska Culinar-produkter till 2030, enligt LI:s Hållbarhetsmanifest | Pågående arbete |
| Energiförbrukning | Genomföra årliga energibesparingar på 1 GWh/år räknat mot ett rullande femårsmedeltal i den svenska stärkelseverksamheten. | Resultat över målsättningen på över 1,5 GW/h |
| Vattenförbrukning | Minska mängden avloppsvattenvolymen per ton processad potatis med 30 % till år 2026 i den tjeckiska stärkelseverksamheten med start FY23 | Inget utfall att redovisa än |

Framtidens produkter

Att utveckla nya produkter är centralt för Lyckeby Group och våra utvecklingsavdelningar arbetar alltid i nära samarbete med kunden. Vi ser att efterfrågan på hållbara lösningar i form av klimatsmarta alternativ, clean label, vegetabiliska produkter och hälsosammare varianter ökar och våra experters långa erfarenhet av att arbeta med olika applikationer gör att vi vet vilka råvaror som krävs för att klara olika produktionsprocesser. Vi hittar praktiska lösningar.

I stärkelseverksamheten pågår även ett aktivt arbete för att förändra förutsättningarna och möjliggöra en mer klimatsmart och mindre kemikalieintensiv potatisodling genom modern växtförädling. Vi arbetar dessutom kontinuerligt för att öka resurseffektiviteten genom att utveckla våra biprodukter.

Väsentliga aspekter

- Stärkelse
- Smak

Modern växtförädling

Klimatpåverkan (förpackningar)

Materialanvändning

”Tillsammans med våra kunder hittar vi praktiska lösningar och utvecklar framtidens produkter.”

Khirim Fager, Kvalitets- och hållbarhetschef

Den gröna stärkelsefabriken

Lyckeby fokuserar på utveckling som bidrar till effektivisering och smartare lösningar både i vår egen verksamhet och hos kunden. Vi strävar efter att skapa nya stärkelseprodukter som kräver mindre energi och kemikalier vid tillverkningen, och resulterar i klimatsmarta, hälsosamma och säkra livsmedel. Våra produkter, processer och koncept ska bidra till en hållbar framtid. Vår interna utvecklingsvision, "Den gröna stärkelsefabriken", samlar våra långsiktiga forsknings- och utvecklingsprojekt inom den svenska stärkelseverksamheten.

Vi vill skapa hållbara produkter som motsvarar våra kunders och i slutändan konsumenternas behov.

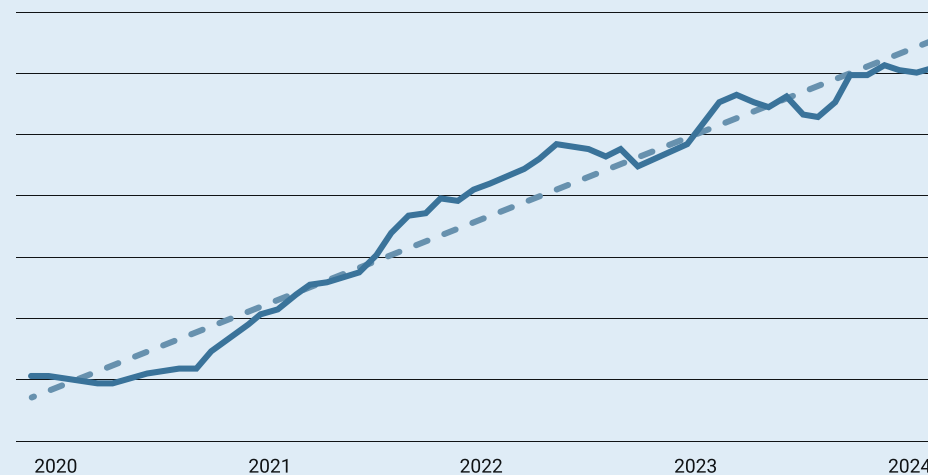
LYCKEBY CAREFUL – vår stärkelse med clean label

Vår LYCKEBY CAREFUL-portfölj är särskilt framtagen för att skapa stärkelseprodukter som klarar livsmedelsindustrins krav på process- och lagringsstabilitet och samtidigt svarar upp mot en alltmer medveten konsuments krav på produkterna. Vi har patenterat produktionstekniken som minskar energi- och kemikalieförbrukningen i förädlingsprocessen och resulterar i LYCKEBY

CAREFUL-produkterna. Förutom att produkterna får ett lägre klimatavtryck blir de även så kallade "clean label"-stärkelser, vilket innebär att de deklarerar utan E-nummer i ingrediensförteckningen på livsmedel de används i. Vi har under de senaste åren satsat på potatisbaserade LYCKEBY CAREFUL-produkter med funktionen att ge konsistens, textur, samt ökat utbyte till växtbaserade

köttalternativ och för att ge ökad krispighet hos pommes frites. Även för majonnäs och dressing är ett applikationsområde där vi nu även erbjuder en E-nummerfri produkt för att ersätta fett. Det ger våra kunder möjlighet att tillverka en hälsosammare produkt med bibehållen konsistens och munkänsla. Vårt mål är att tiodubbla försäljningen av LYCKEBY CAREFUL från 2020 till 2025.

FÖRSÄLJNING AV LYCKEBY CAREFUL



Utveckling för försäljningen av LYCKEBY CAREFUL sedan 2020.

Enzymer ersätter kemikalier – ger funktionella clean label-produkter

Med hjälp av enzymteknik har vi tagit fram en ny E-nummerfri stärkelse som kan bygga textur och ge överlägsen smältbarhet. Enzymtekniken reducerar behovet av kemikalier som traditionellt används för att ge liknande funktionalitet hos en stärkelse. Stärkelsen ersätter mjölkprotein och vanlig ost som råvara i processad ost och växtbaserade analoger. Genom att helt eller delvis ersätta mjölkkrävaror reduceras klimatavtrycket på den färdiga produkten.

Dextrin från Tjeckien

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

Branschsamverkan för hållbar utveckling

Vi är delaktiga i FINEST, som leds av RISE och finansieras av Formas, ett projekt som syftar till att skapa förutsättningar för en miljömässigt, socialt och ekonomiskt hållbar livsmedelssektor i Sverige. Målet med FINEST är att accelerera omställningen mot ett mer hållbart livsmedelssystem genom att samla kompetens och främja samarbete mellan olika aktörer inom livsmedelsbranschen. Exempel på projekt där vår breda kompetens inom smak och funktionalitet från traditionella livsmedelsapplikationer tillvaratas är till nya vegetabiliska och veganska produkter.



Modern växtförädling – att förändra förutsättningarna

Lyckeby deltar aktivt i forsknings- och innovationsprojekt kring moderna växtförädlingstekniker, i samarbete med Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) för att bidra till klimat- och miljösmarta livsmedelsstärkelser. Med hjälp av den Nobelprisbelönade gensaxen CRISPR-Cas9 har vi utvecklat nya potatissorter vars stärkelse är naturligt mer lagringsstabil. En naturlig lagringsstabilitet innebär att det krävs mindre mängd kemikalier och därmed även mindre energi för att producera de stärkelseprodukter våra kunder efterfrågar. Ett viktigt fokusområde för forskningen är också att göra potatisen mindre känslig för bladmögel, vilket skulle minska behovet av växtskyddsmedel i odlingen. Läs mer på sidan **67**.

Vi har under tidigare år genomfört försöksodling med stärkelsepotatis utvecklad med hjälp av gensaxen och arbetar fortlöpande med produktutvecklingsarbete för att utvärdera hur stärkelsen fungerar i olika livsmedelsapplikationer. Våra förhoppningar är att vi ska kunna bedriva storskalig produktion av nya miljö- och klimatsmarta stärkelseprodukter år 2025. Regelverket kring moderna växtförädlingstekniker inom EU bygger idag på utslaget av den så kallade ECJ-domen från den 25 juli 2018, då EU-domstolen beslutade att reglera moderna tekniker för

wäxtförädling som CRISPR-Cas9 enligt GMO-direktivet. Detta trots att de moderna teknikerna kan användas säkrare och mer effektivt än traditionella editeringstekniker som undantas från lagstiftningen. Beslutet har mötts av kritik från myndigheter, forskare och näringsliv inom EU och vi arbetar aktivt, med vårt projekt om klimatsmarta 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 så att vi kan använda moderna växtförädlingstekniker på lika villkor som andra länder utanför EU.

EU-kommissionen har utrett den nuvarande lagstiftning och hur moderna tekniker skall kunna användas utan att tulla på livsmedelssäkerheten och släppte 2023 en rapport med förslag på förändringar i GMO-direktivet så att de moderna växtförädlingsteknikerna, tex CRISPR-Cas9, skall kunna användas. De var i sitt utlåtande tydliga med att de moderna växtförädlingsteknikerna behövs för att vi skall kunna nå våra mål inom Farm to Fork och The Green Deal. Vi välkomnar EU-kommissionens ställningstagande och hoppas nu på en snabb process med att besluta om ett nytt direktiv så att vi kan

kommersialisera de nya klimatsmarta stärkelseprodukterna och sedan jobba vidare med nya spännande projekt inom modern växtförädling.

Samverkan kring forskning 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 Grogrundets styrgrupp, samt deltog aktivt i 6 av programmets 21 projekt under 2021.

Några ord från akademien om CRISPR-tekniken

Erik Andreasson är professor vid Institutionen för växtskyddsbiologi vid Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) och vi får en pratstund om förädlingen av potatis.

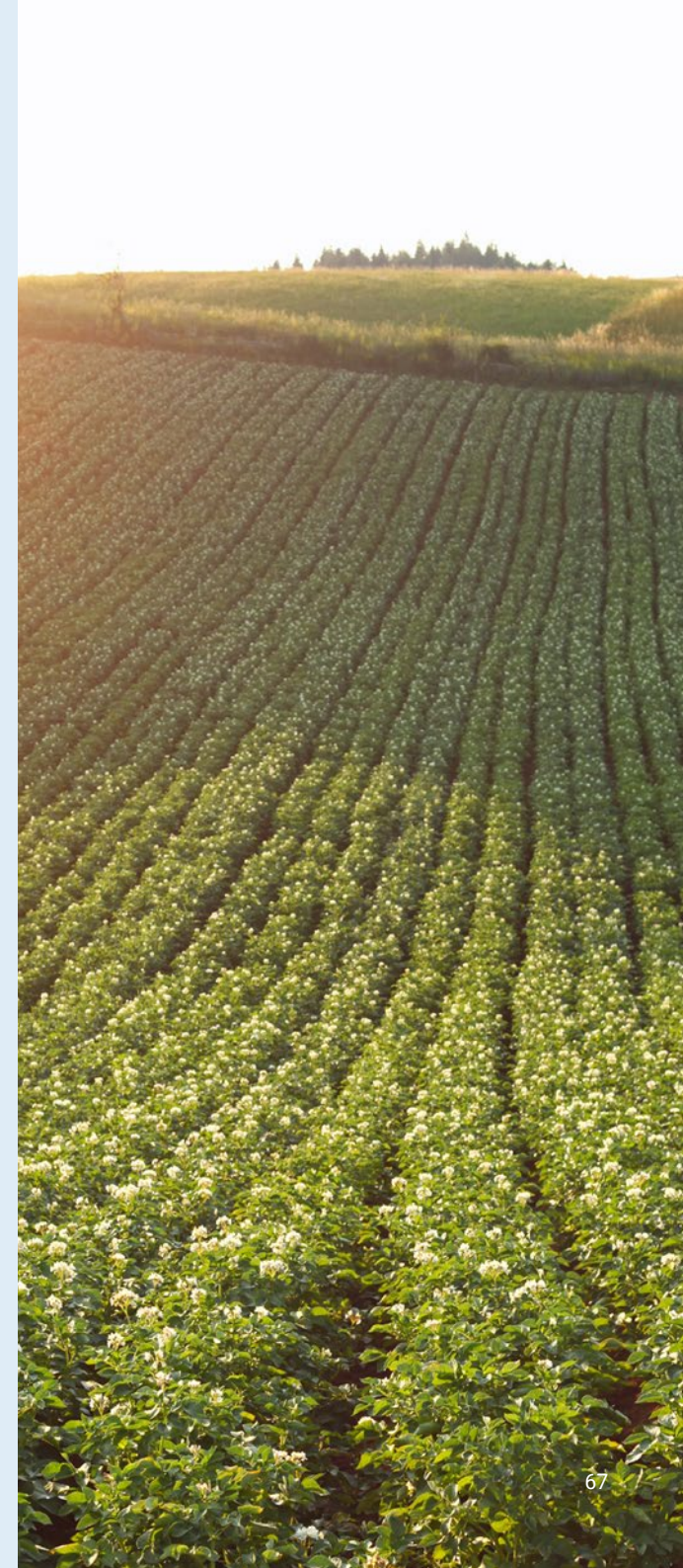
Hej Erik! Du är sedan länge aktiv i flera forskningsprojekt kring användningen av CRISPR-teknik i potatisodling. Varför är det så intressant?

Jag har forskat i över 25 år om växters förmåga att hantera stress och sjukdomar, sedan 15 år tillbaka med fokus på just potatis. Och eftersom potatis är svårt att förädla med traditionella metoder så är CRISPR-tekniken väldigt intressant i det här sammanhanget. Det finns mycket stora vinster att göra för både människa och miljö om vi kan förädla potatis som är mindre känslig mot bladmögel. Och det finns heller inga spridningsrisker när det gäller potatis. Just nu deltar jag i två projekt kring detta inom kunskapscentret SLU Grogrund, där jag leder det ena.

Lyckeby lyfter CRISPR som en nyckel för att nå målet att halvera användningen av växtskyddsmedel. Hur hänger det ihop?

En av de viktigaste orsakerna till att det används mycket växtskyddsmedel inom potatisodling är att potatis väldigt lätt drabbas av bladmögel, en allvarlig sjukdom som när den väl brutit ut i potatisfältet endast kan avhjälpas med kemiska växtskyddsmedel. Bekämpningen av bladmögel står för ca 75 % av användningen av växtskyddsmedel i potatisodlingen idag. Dessutom har organismerna som orsakar bladmögelangreppen börjat bli resistent mot de medel som finns. Så att de inte fungerar när de väl behövs, samtidigt som det finns färre preparat på marknaden.

Det som är alldeles nytt nu är att vi har hittat en känslighetsgen (**läs mer här**) för bladmögel, och med CRISPR-tekniken skulle denna gen helt enkelt kunna plockas bort ur potatisen så att vi får potatisorter som har minskad känslighet för bladmögel. Grogrund-projektet "Motståndskraftig Potatis"



handlar om att se om detta är görbart i flera olika potatissorter och hur abiotisk stress påverkas. För att få helt bort bladmöglet behövs nog en kombination av resistensgener som vi också jobbar med via Formas och SLU Grogrund Resistentia Grödor.

Varför kan man inte lösa detta utan CRISPR?

Det finns idag inga högproducerande potatissorter som är resistent mot bladmöglet och potatis är väldigt svår att förädla till nya sorter med traditionella metoder (till exempel mutations- eller korsningsförädling) jämfört med andra grödor. Det är en av orsakerna till att vi fortfarande äter King Edvard i Sverige idag.

Och det innebär att vi är beroende av kemiska växtskyddsmedel om vi inte ska använda potatissorter som ger väldigt låg skörd, vilket i sin tur är ineffektivt ur klimatsynpunkt eftersom vi då får mindre potatis för samma insats av bränsle och samma användning av odlingsyta. Idag är det svårt att se alternativ i potatisförädlingen.

Med CRISPR får vi också andra möjligheter. Vi kan förbättra stärkelsekvaliteten så att det behövs mindre energi i stärkelsefabriken, vilket också minskar klimatavtrycket såklart. Jag ser många positiva effekter av att arbeta med CRISPR.

Är det inte riskabelt att plocka bort en gen från potatisen? Genteknik och GMO är ju minst sagt en kontroversiell fråga, hur ser du på det?

För det första så är GMO-teknik i sig inte farlig, särskilt inte för potatis där vi inte har någon spridningsrisk. Det som har ställt till problem när det gäller GMO-grödor skulle jag säga är framför allt hur den har hanterats affärsmässigt. Vi har nyligen genomfört ett fyraårigt fältförsök i samarbete med Lyckeby där vi utvärderat effekterna vid odling av potatis där vi tagit bort en gen som är känslig mot bladmöglet och vi ser inga negativa konsekvenser alls. Det skulle kanske kunna vara så att den modifierade potatisen påverkades, om den växte fritt i naturen, men på en åker där vi optimerar näring och växtförutsättningar får vi inga sådana effekter. Växtförädling och domesticering innebär ofta borttagande av gener så detta är inget märkligt.

Om detta är så revolutionerande, varför är inte den här typen av potatis redan tillgänglig på marknaden?

Med nuvarande EU-lagstiftning regleras CRISPR-modifierade grödor på samma sätt som GMO (genetiskt modifierade organismer), med en lagstiftning som i praktiken gör att odlingen bara förekommer på försöksnivå. Det pågår ett aktivt arbete att förändra lagstiftningen och EU-parlamentet har lagt fram ett förslag som går i rätt

riktning så vi har goda förhoppningar att det ska gå att använda den här typen av växtförädling i framtiden. Om vi ser oss om i världen så har många länder redan gått långt i detta. Kina satsar stort och USA och Argentina är andra länder där man tror på CRISPR som växtförädlingsteknik. Det gör ju att detta också blir en konkurrensfråga för europeiska bolag. För växtskyddsmedel är inte bara dåligt för miljön, det är också väldigt dyrt för odlarna, vilket höjer råvarukostnaden för bolagen.

Lyckeby är industripartner i SLU:s projekt kring CRISPR-teknik för potatis, vilken är deras roll?

Jag måste säga att Lyckeby har varit fantastiskt viktiga i det här arbetet över tid. Det handlar mycket om att orka och våga driva en fråga oavsett den offentliga opinionen. Det är inte alltid så lätt att stå upp för något som många har en synpunkt kring och det är helt klart att allt som har med genteknik att göra skapar känslor. Lyckeby har länge stött viktig forskning och är även psykologiskt viktiga för oss som arbetar med detta. Vi känner att det finns ett intresse för detta och att de alltid finns med som en viktig röst i debatten. Och nu känns det som att förändringen som vi har velat se så länge faktiskt kan bli verklighet. Det är en fin känsla att bidra med forskning som kan göra så mycket skillnad i praktiken.

Cirkularitet och klimat går hand i hand i produktutvecklingen

Materialsmarta förpackningar

På smaksidan arbetar vi hela tiden med att förbättra våra förpackningar och hitta framtidslösningar i tätt samarbete med våra emballageleverantörer. All förpackningsdesign utgår självklart i första hand från att produkten ska skyddas mot kontaminering av fukt och smuts, samt stötas under transport och hantering. Detta är vårt viktigaste bidrag till arbetet med att minska matsvinn. Det är också viktigt att förpackningen är funktionell för användaren, lätt att öppna och dosera ifrån.

Utöver dessa grundkrav är vår målsättning när det gäller Kockens förpackningar dessutom att steg för steg sträva mot minskad klimatpåverkan och Kockens är även anslutet till Dagligvarubranschens färdplans initiativ "Plastinitiativet 2025".

Som en del i detta arbetar vi för att främja en cirkulär ekonomi, i linje med EU-kommissionens strategi för plast som lanserades i januari 2018. Det gemensamma målet är att alla plastförpackningar som sätts på marknaden och som omfattas av produ-

centansvarsförordningen ska vara materialåtervinningsbara senast 2025.

För mer klimatsmarta förpackningar har vi tidigare bland annat minskat vikt och ökat andelen återvunnet glas i kryddglasen, gått över till biobaserad plast i våra lock och återvunnen plast i vår större plastburk, och även under det gångna året har vi gjort flera förbättringar av våra förpackningar.

Kockens Foodservice har beslutat att ta bort plastkorken på 1- och 2-litersförpackningar. Detta löser flera problem eftersom det både är miljömässigt fördelaktigt och samtidigt svarar det upp mot EU:s direktiv avseende engångsplast som kräver att plastkorkar ska sitta fast på huvudförpackningen. Genom att i stället ta bort plastkorken passar vi på att minska materialanvändningen (vi sparar ca 1 ton plast per år), förbättra återvinningsbarheten och sänka klimatavtrycket.

Eftersom många konsumenter dessutom inte uppskattar fastsittande korkar så ser vi att detta också ligger i linje med behoven hos användarna.

Dessutom får vi lägre kostnader, både för material och investering i ny produktionsutrustning för fastsittande kork. Vi ser bara vinster med detta.

Vi har även genomfört flera förändringar för att minska mängden plast som används som sekundärförpackning vid transport. Vi har under våren arbetat med optimering av sträckfilm till pallar och krympfilm till kryddglasbrickor, och lyckats åstadkomma besparingar på totalt ca 6 ton plast per år.

Till hösten 2024 kommer vi även att lansera Lailas Mjölmix 1 kg i en helt ny förpackningslösning. Vi går från en "påse i kapsel"-lösning till endast en påse och sparar därmed nästan hälften av materialet i förpackningen. Totalt motsvarar det ca 17 ton material på ett år, varav 3 ton plast.

Vi planerar under 2025 ta fram klimatmål för smakverksamheten och där kommer förpackningarna ingå som en viktig del.

I den tjeckiska verksamheten har vi valt att säkerställa att alla pappersförpackningar är hållbart producerade genom att endast köpa FSC-märkta förpackningar.

Produkter för dagens effektivitet och framtidens behov

Vi utvecklar produkter tillsammans med våra kunder. Det ingår i vårt erbjudande där våra engagerade produktutvecklare, med sin djupa kunskap om smaker och funktionalitet, hjälper kunderna att lansera nya hållbara produkter. Genom vårt nära samarbete med kunderna, vår träffsäkra smak- och applikationskunskap och möjligheten att anpassa batcher efter kundens process, bidrar vi till minskat svinn och hög effektivitet i produktionen. De senaste årens händelser i omvärlden har varit utmanande för många livsmedelsproducenter, med störningar i leveranskedjan som lett till ökade kostnader och bristsituationer. Culinar har arbetat proaktivt för att hjälpa kunderna optimera recept och processer utan att kompromissa med smak och funktionalitet. Med vår breda kunskap om hur olika ingredienser är uppbyggda och interagerar, samt hur slutprodukterna påverkas, vill vi hjälpa våra kunder på alla sätt vi kan.



Hållbarhetsmål inom fokusområdet - Framtidens produkter

| Område | Mål | Utfall |
|--------------------------------|---|--|
| Modern växtförädling | Öka vår kunskap inom hur CRISPR-tekniken påverkar potatisens egenskaper | Aktivt deltagande i forsknings- och innovationsprojekt |
| | Tiodubbla försäljningen av LYCKEBY CAREFUL från år 2020 till år 2025 | Försäljningen ökar stadigt varje år och vi är mer än halvvägs där. |
| Klimatpåverkan (förpackningar) | Alla Kockens förpackningar ska vara 100 % materialåtervinningsbara 2025 | Vi har idag två st förpackningar som inte uppfyller Plastintiativet, de ska bytas ut första halvan av år 2025. |



Vår breda kompetens inom smak och funktionalitet från traditionella livsmedelsapplikationer kommer bland annat till nytta i utveckling av nya vegetabiliska och veganska produkter.





Lyckeby Group

Degebergavägen 60
291 91 Kristianstad
Sverige

www.lyckebygroup.com