

Nortura SA Samfunnsansvars- rapport 2016



Nortura
bondens selskap

Samfunnsansvar i Nortura

Dagens bedrifter måles ikke bare etter økonomisk bunnlinje, men også etter hvordan de opptrer i storsamfunnet, hva de betyr i lokalsamfunn de berører og hvilke fotavtrykk de setter, både sosialt og menneskelig. Dette har ført til at bedriftenes sosiale ansvar (Corporate Social Responsibility, CSR) har kommet mer og mer i fokus. En samfunnsansvarsrapport gir Nortura anledning til å få fram alle fasettene av hva vår samvirkebedrift faktisk betyr i Norge, utover det å frembringe matvarer til befolkningen. Nortura betyr mye for en lang rekke kommuner og lokalsamfunn, for bosetting og arbeidsplasser, matmangfold, bærekraftig produksjon og ressurs-utnyttelse mm.

Endringer i samfunnsansvar

De siste åra har de globale utfordringene påvirket den nasjonale debatten. Klima, helse og dyrevelferd er blitt sentrale temaer i samfunnsdebatten, og det registreres en økende forbrukerinteresse. Dermed blir det viktigere å synliggjøre Nortura sine verdier og satsninger innen helse, mattrygghet og klima for å imøtekomme samfunnets forventninger om en så bærekraftig produksjon som overhodet mulig. Alle FN sine bærekraftsmål berører i prinsippet Nortura, som vist på figuren her.

Vårt samfunnsansvar må forenes med vår egen lønnsomhet

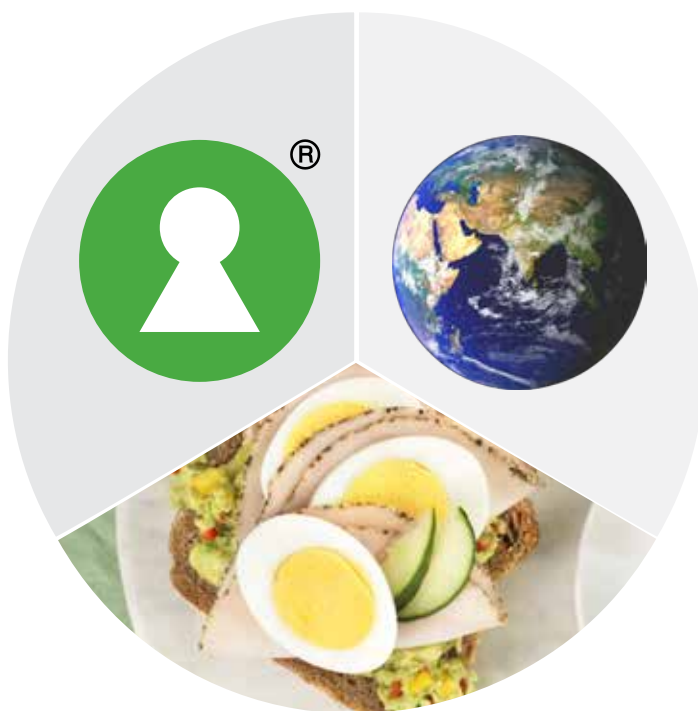
Alle FN sine bærekraftsmål berører Nortura



Helse



Bærekraft



Matglede

Aktiv dialog med samfunnet er viktig

Nortura-modellen

Nortura baserer sine prioriteringer på helse, bærekraft og matglede, etter den såkalte Nortura-modellen. Denne sier oss at vi må levere på samfunnets forventninger om å bidra til bedre helse og bærekraft, før vi kan "høste" optimalt av all matgleden våre om lag 1 500 matprodukter representerer for befolkningen.

En god dialog med samfunnet

Nortura sin "samfunnslisens", dvs. at vårt omdømme er godt nok til at vi kan være en positiv aktør i samfunnet, forutsetter:

- At politikere, myndigheter, interesseorganisasjoner, media og folk flest mener Nortura sin virksomhet bidrar til økonomisk vekst, arbeidsplasser og verdiskaping
- At kundene våre (dagligvare, storkjøkken og industri) opplever at Nortura løser deres utfordringer
- At våre eiere (bøndene) opplever at de er mer tjent med Nortura enn våre konkurrenter

- At dyra behandles med respekt og at velferd og helse ivaretas på en god måte
- At maten vi produserer og markedsfører er trygg og at vi gjennom produktene legger til rette for sunne valg i folks hverdagskosthold
- At produktene våre er attraktive og bidrar til å videreføre mattradisjoner og inspirere til nye måter å tilberede og spise maten på
- At vår aktivitet ikke belaster klimaet eller miljøet mer enn nødvendig, og at vi bidrar til å redusere det direkte og indirekte klimaavtrykket av vår aktivitet
- At vi oppleves som åpne, lydhøre og sympatiske.

Aktiv dialog med interessentene gir oss viktige styringssignaler, både for den forretningsmessige driften og for måten vi oppfyller vårt samfunnsansvar på. En konstruktiv interessentdialog er viktig på områder der dagens og fremtidens utfordringer løses best gjennom samarbeid. Eksempler på god interessentdialog og større samarbeidsprosjekter i 2016 nevnes utover i rapporten.

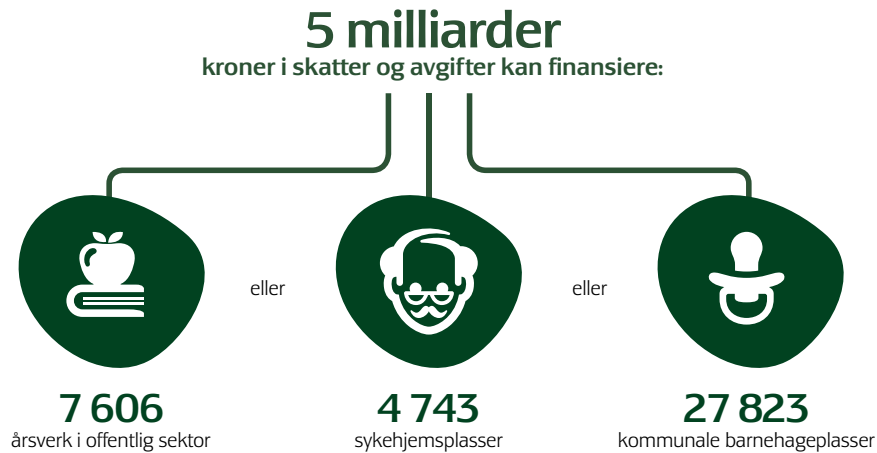
Verdiskaping som forblir i Norge

For første gang fikk Nortura i 2016 utarbeidet et samfunnsregnskap, som viser hvilken verdiskaping virksomheten bidrar til over hele landet*. Nortura hadde 32 fabrikker, ca. 5 200 årsverk og 18 800 bønder som leverte slakt, livdyr og egg til selskapet i 2016.

- 9,8 milliarder kroner ble utbetalt til eierne, dvs. bønder over hele landet
- Varer og tjenester for 3,4 milliarder ble kjøpt inn fra andre næringer i hele Norge

- 5,1 milliarder ble betalt i skatter og avgifter fra Nortura sine ansatte, bønder og underleverandører. Disse pengene skaper velferd, arbeidsplasser og innovasjon i kommuner over hele landet.

At Nortura finnes, gjør dermed en stor forskjell for mange lokalsamfunn og bidrar til verdiskaping og velferd i nær sagt hver eneste kommune i landet. Dette er verdier som blir igjen i Norge, til beste for fellesskapet.



Eller det kan finansiere:



*Nortura Samfunnsregnskap er utarbeidet av Samfunnsøkonomisk Analyse AS på oppdrag fra Nortura SA.

** Regneeksemplene er ment som illustrasjon. F. eks går ca. 2,3 milliarder tilbake til landbruket i form av statlige overføringer.

Utvikling av primærproduksjonen

Nortura har medlemmer med følgende sju produksjoner: Storfe, gris, sau/lam, egg, kylling, kalkun og geit/kje. Av denne totale biomassen på 450 000 tonn brukes om lag 2/3 til menneskemat. Den resterende 1/3 av biomassen brukes til såkalte "plussprodukter", der alt anvendes, og til stadig økende verdi.

Nortura sitt formål er å omsette eiernes slakt, egg, livdyr og ull på best mulig måte. Vi skal bidra til at medlemmene i samvirket vårt får et best mulig økonomisk resultat av sin husdyrproduksjon på kort og lang sikt.

Nortura sine samlede tilførsler (slakt, egg og livdyr) i 2016 var på om lag samme nivå som året før, fra en netto økning på vel 200 nye eiere. Den største rekrutteringen var innen antall produsenter av amme-ku og sau/lam, dernest egg.

100 millioner kroner ble tilbakeført til Nortura-eierne (bøndene) i 2016.

En situasjon med dobling av konsesjonsgrenser for kyllingproduksjon, negativt mediefokus rundt resistente bakterier og lavere salg i 2015/16, førte til overproduksjon av kylling. Nortura så seg nødt til, for første gang i historien, å anmode en del av sine medlemmer lengst unna et kylling-slakteri om å avslutte sin produksjon.

Eierne som leverer sine råvarer til Nortura er del av en verdikjede med merkevarene Gilde og Prior i sluttledet, noen av de sterkeste merkevarene innen matvarer i Norge. Matproduksjonen av Gilde og Prior er utelukkende basert på norske råvarer av ypperste kvalitet, og tuftet på den aller høyeste grad av mattrygghet, dyrevelferd og dyrehelse i verden.

Markedsregulering

Nortura er markedsregulator i kjøtt- og eggbransjen. Det innebærer blant annet at vi har mottakspålykt av storfe, gris, lam/sau og egg fra alle norske produsenter, ikke bare fra egne Nortura-eiere. Vi har ikke mottakspålykt når det gjelder kylling, kalkun, verpehøns eller kje, verken fra egne eiere eller fra andre norske produsenter. Rollen som markedsregulator innebærer videre at Nortura har forsyningspålykt til industriaktører som ikke har egen råvarestrøm av egg eller rødt kjøtt. Dette sikrer at alle produsenter får avsetning for eggene og slaktedyrene, uavhengig av avstand til eggpakkeri og slakteri.

Forsyningspålykten sikrer også råvaretilgang for mange mindre aktører som ikke har mulighet til å etablere egne anlegg for eggpakking eller slakting/nedskjæring. Denne samhandlingen er svært viktig for mangfoldet i landbruket og matproduksjonen i Norge, og er en del av Nortura sitt samfunnsoppdrag. Flere mindre aktører og nisjeprodusenter slakter dyr hos Nortura, før de tar det tilbake for egen foredling og salg. Det samme gjør svært mange små lokalmatprodusenter, særlig innen lammeproduksjon. Det er dermed en opplagt fordel for alle parter at Nortura kan drive lønnsomt for å kunne gi konkurransedyktige betingelser til nisje- og småskalaprodusenter.

"Mottakspålykten og markedsreguleringen er en forutsetning for landbruk over hele landet. Kraftkar hadde ikke blitt til uten mottakspålykten"

-Kristin Waagen, Tingvollst, produsent av osten Kraftkar, som ble kåret til verdens beste ost under World Cheese Awards i San Sebastian, Spania, november 2016.



Matglede

Nortura har en visjon om at vi skal "Inspirere til alle tiders mat". Det grunnleggende målet vårt er å bidra til mest mulig matglede i befolkningen. Det gjør vi gjennom et bredt og tidsriktig sortiment av produkter med høy kvalitet, og som samlet utgjør en stor del av kostholdet til folk flest. Til alle dagens måltider, til alle aldre, friske som syke, til hverdag og fest.

Selve begrepet Matglede kan være så mangt; fra gleden ved å dyrke, handle og tilberede mat, stemninger ved bordet, lukter som bringer fram gode barndomsminner, nytelsen og velværet; til det å kunne spise mat uten at det vekker dårlig samvittighet eller bekymringer.

Nortura skal bidra til mer matglede i Norge. Mat er tradisjon, kultur og verdiskaping. Maten skal gi livsglede, være trygg å spise og ha en kvalitet som samsvarer med forbrukers forventninger.

I Nortura jobber vi mye med opplæring og inspirasjon for økt matglede i befolkningen. Vi deltar på matmesser, utstillinger og konkurranser. Vi inspirerer barn og unge på en rekke områder rundt i landet, og vi allierer oss med dyktige kokker og faglærere. Vi har prosjekter og satsninger som skal ta vare på tradisjonsmat og "glemte" matlagingsmetoder. Å lære kommende generasjoner om matskatter fra "bestemors kjøkken", om gode smaker og ofte i nye kombinasjoner, bidrar til gode opplevelser og mer matglede.

Innenfor Nortura-modellen jobber vi med å øke Matglede gjennom at vi også oppfyller samfunnets forventninger om mat som bidrar til god helse, og som er produsert på best mulige bærekraftig måte. Derfor er Nortura-modellen tuftet på de tre områdene helse – bærekraft – og matglede.

Vår visjon: Inspirere til alle tiders mat



Helse

Ernæring og folkehelse

I mars 2016 ble Nortura sin nye ernæringspolicy vedtatt. Den sier at Nortura stiller seg bak helsemyndighetenes kostråd, og spiller på lag med folkehelsa. Nortura skal tilby produkter i alle kategorier, men ta en tydeligere posisjon i kategorien mer helsevennlige og mer bærekraftige produkter. Gjennomsnittlig kosthold i Norge er generelt bra, men vi spiser fortsatt for mye mettet fett, salt og sukker, og for lite fiber, i forhold til det som er anbefalt. Kjøtt og kjøttprodukter er en naturlig del av norsk kosthold og bidrar med mange nyttige næringsstoffer.

I løpet av 2016 oppnådde Nortura 300 produkter med Nøkkelhull. Dermed var vi størst på nøkkelhull i norsk dagligvare!

Nortura sine sunnere alternativer vil være merket med nøkkelhull, slik at forbruker enkelt kan velge de sunneste alternativene.

Siden 2013 er innholdet av salt i Nortura sine produkter redusert med ca. 400 tonn, hovedsakelig i pølser og pålegg. Det arbeides med å utvikle teknologi som gjør det mulig å redusere saltinnholdet også i andre produktgrupper.

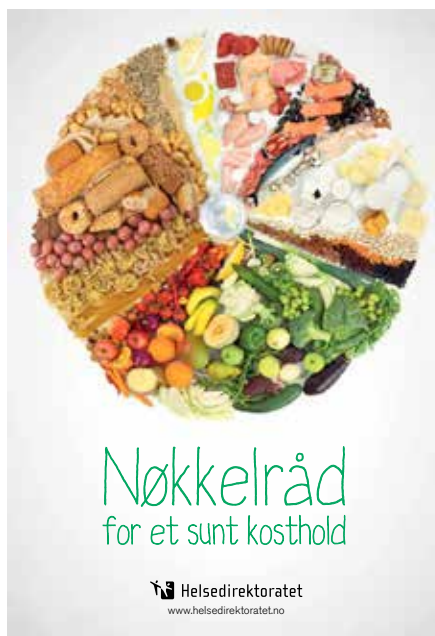
Nortura signerte en intensjonsavtale med Helsedirektoratet i desember 2016, og er gjennom den forpliktet til å bidra til at inntaket av salt reduseres fra ca. 10 til 8,5 g per dag innen 2021, og at inntaket av mettet fett reduseres fra 15% til 13% av energiinntaket innen 2018.



Fornøyde etter signering av intensjonsavtalen: Helseminister Bent Høie, Kirsti W. Brønner fra TINE og konsernsjef Arne Kristian Kolberg i Nortura. Foto: Nina W. Skarbø, NHO Mat og Drikke

I dag kommer ca. 17% av det mettede fettet i et gjennomsnittskosthold fra kjøtt og kjøttprodukter. Dette er en reduksjon fra ca. 20% som tidligere forbruksundersøkelser har vist.

Fettet i kjøttprodukter følger med slaktene. Det er forskjellig forhold mellom de ulike fettsyre-gruppene i de ulike dyreslagene. I 2016 har det i hele kjøttbransjen vært jobbet med tiltak for å redusere mengde fett, og dermed også mettet fett, som kommer inn i verdikjeden. En del av fettet som følger med slaktene må likevel benyttes til andre formål enn mat, for å kunne oppfylle målet i intensjonsavtalen med helsemyndighetene. Det arbeides parallelt med å finne den mest lønnsomme måten å utnytte overskuddsfettet på.



Nortura støtter kostrådene. Vi kan ha 2-3 middager med rødt kjøtt (samt noe pålegg), og det anbefales å ha 2-3 middager med fisk i uken. Denne mengden gir rom for å sette sammen et sunt og variert kosthold, med rikelig mengde grønnsaker og grove kornprodukter, samt magert kjøtt, magre meieriprodukter og egg. Kostrådet om rødt kjøtt er ikke at man skal spise så lite som mulig, men at man ikke bør overskride den angitte mengden. Kjøtt bidrar med mange viktige næringsstoffer i kostholdet.

Kostrådene gir rom for to-tre kjøttmiddager pluss litt kjøttpålegg i uka

Dyrehelse, mattrygghet, og beredskap

Mattrygghet har høy prioritet i Nortura, og vi tar ansvar for gode rutiner gjennom hele verdikjeden. Norske husdyr har svært god helse. Forekomsten av alvorlige smittsomme husdyrsykdommer og smittestoffer som kan overføres mellom dyr og mennesker er blant den laveste i verden. Det er svært sjelden at norsk industriprodusert mat forårsaker sykdom hos mennesker. Den gode norske dyrehelsen reflekteres i et lavt forbruk av antibiotika. Verdien av det langsiktige arbeidet som norsk husdyrnæring har gjort for å styrke dyrehelsen er synliggjort gjennom økt oppmerksomhet omkring utviklingen av antibiotika-resistens i samfunnet. Nortura sitt mål er å ivareta den gunstige dyrehelsesituasjonen fremover. Viktige virkemidler her er oppfølging av forebyggende helsearbeid og gode rutiner for smittebeskyttelse hos Nortura-bonden.

Antibiotikaresistens

I Nortura har vi et motto som lyder: Friske dyr trenger ikke antibiotika. Til tross for lavt forbruk av antibiotika i norsk husdyrhold, blir våre husdyr påvirket av hva som skjer med antibiotikaresistens hos mennesker og av situasjonen utenfor våre landegrenser.

Friske dyr trenger ikke antibiotika

I 2016 har det vært flere påvisninger av antibiotika-resistente gule stafylokokker av MRSA-typen hos gris. MRSA ble også påvist i storfebesetninger i 2016. I alle tilfellene antar man at smitten har kommet via folk som er MRSA-bærere. Testing av personer som har økt sannsynlighet for å være bærere av MRSA, gode rutiner for smittebeskyttelse og etterlevelse av prinsippene for trygg livdyrhandel, er viktige tiltak for å redusere risikoen og begrense konsekvensene av MRSA-smitte. Nortura

har formidlet viktigheten av dette overfor våre eiere, bondene.

ESBL-produserende E.coli-bakterier hos norsk kylling har blitt introdusert gjennom import av avlsmateriale. Tilstedeværelsen av ESBL i importert avlsmateriale skyldes tidligere forebyggende bruk av antibiotika i avlspyramiden. Nortura har derfor stilt krav om opphør av slik antibiotika-bruk til avlsdyr som skal gi opphav til norske slaktekyllinger. For å redusere forekomsten av ESBL-produserende E.coli i norsk kylling, gjennomfører Nortura ytterligere tiltak som en del av fjørfenæringens handlingsplan mot resistente bakterier. Nortura sin egen kartlegging indikerer at disse tiltakene har gitt effekt. Siden arbeidet startet opp har forekomsten av ESBL-bakterier blitt redusert i alle ledd i verdikjeden. Nortura vil også fremover følge opp med tiltak slik at forekomsten av ESBL hos kylling blir så lav som mulig.

Narasin

Narasin har blitt brukt som fôrtilsetnings-middel for å forebygge parasittsykdommen koksidiose hos kylling. Det er ikke påvist sammenheng mellom bruk av narasin og resistensproblematikk av betydning for folkehelsen, men narasin har en antibakteriell effekt, noe som gjør bruken av middelet omdiskutert. En viktig del av kritikken mot narasin har vært at kyllingproduksjonen gjøres avhengig av et parasittmiddel som også har antibakteriell effekt. I desember 2014 besluttet Nortura å fase ut narasin fra kyllingproduksjonen innen utgangen av 2016. I løpet av første halvår 2016 ble målet nådd. For å beskytte kyllingen mot koksidier, er det tatt i bruk en vaksine som gis til daggamle kyllinger på rugeriet. Omleggingen til narasinfri produksjon er et unikt prosjekt sett i internasjonalt perspektiv. Omleggingen har vært krevende for den enkelte kyllingprodusent. Nortura sine rådgivere og veterinærer vil fortsatt jobbe aktivt for å høste erfaringer, slik at dyrehelse og dyrevelferd i narasinfrie flokker blir best mulig.



Dyrevelferd

"Etisk regnskap" er tredjeparts revisjoner av dyrevelferden ved slakting. Fabrikken gis en karakter, med A som beste og D som dårligste. Nortura har som mål at ingen slaktelinjer skal ha dårligere karakter enn B etter en slik revisjon. Karakteren C eller dårligere medfører at fabrikken må rette opp svakheter så raskt som mulig og det vil gjennomføres en ny revisjon i løpet av kort tid. I 2016 oppnådde 2/3 av slaktelinjene ved Nortura sine fabrikk karakter A, mens 1/3 fikk karakter B. Ett anlegg hadde ved utgangen av 2016 en linje med karakter C. Det vil gjennomføres en ny revisjon av denne linjen tidlig i 2017.

Fokus på dyrevelferd

Oppfølging av dyretransport er også viktig i dyrevelferdsarbeidet. Tabellen viser transporttider og andel dyr som døde under transport for de ulike dyreartene de siste tre åra. I 2016 var transportdødeligheten høyest hos kylling, men lav sett i internasjonal sammenheng. I flere år har Nortura arbeidet med kunnskapsprosjekter og kompetansetiltak ved transport av kylling, og det er gledelig å se at dette gir resultater i form av reduksjon i dødelighet. Hos gris og småfe har det vært en økning i andel døde dyr i 2016. For gris har vi hatt en positiv utvikling de siste åra, men to biluhell trekker opp statistikken i 2016. For småfe vil vi fremover særlig ha fokus på vårhalvåret med tanke på transportdyktighet hos sau.

verdens beste dyrehelse

Transporterte dyr	2014	2015	2016
Gris	1 033 795	1 040 327	1 062 795
Storfe	201 854	199 946	202 563
Småfe	771 508	818 359	840 717
Kylling	48 664 130	47 201 359	47 735 520
Kalkun	827 040	858 337	805 417

Transporttid	2014	2015	2016
Gris	2:30	2:33	2:30
Storfe	3:15	3:24	3:24
Småfe	3:44	3:48	3:48
Kylling	1:40	1:40	1:40
Kalkun	1:48	1:56	1:23

% døde	2014	2015	2016
Gris	0,014	0,011	0,020
Storfe	0,005	0,004	0,003
Småfe	0,006	0,008	0,023
Kylling	0,105	0,093	0,072
Kalkun	0,080	0,070	0,060

Et landbruk som ikke tar snarveier!



Halal-slakting

Halal-slakting ved Nortura sine slakterier er helt lik vår vanlige slakting, bortsett fra at en muslim, godkjent av Islamsk Råd Norge, er tilstede og sier en kort takknemlighetsbønn på ca. 2 sekunder for hvert dyr som slaktes. Nortura sitt halal-salg er hovedsakelig knyttet opp mot leveranser av hele slakt og råvarer til andre foredlingsfabrikker, slakterbutikker, storhusholdning og offentlig sektor. Kun



en liten del går direkte fra Nortura til dagligvarehandelen, og selges da under merkevaren Alfathi. Dette er merket for Halal-slaktede produkter fra Nortura, som pakkes og selges i dagligvarebutikker. Per 2016 hadde Nortura to Alfathi-produkter: Hel kylling og kjøttdeig av storfe. Halal-kjøtt fra Nortura distribueres over hele landet og alle de tre dagligvarekjedene har butikker som selger Alfathi.

Ingen produkter merket Gilde eller Prior inneholder halal-kjøtt. Dette presiseres fordi enkelte har trodd at halal-slaktet kjøtt kan bli solgt som Gilde eller Prior.

Bærekraft

NORTURA = Det grønne skiftet

Nortura har store ambisjoner og ønsker å være en viktig drivkraft i det grønne skiftet. Med det grønne skiftet menes først og fremst samfunnets overgang fra sort til grønt karbon, dvs. en utfasing av fossilt brennstoff, som er olje, torv, kull og gass som energikilder, og en parallelle utvikling av nye grønne energikilder, basert på naturlige kretsløp. Nortura startet høsten 2016 et arbeid for nettopp å møte de globale klima- og miljøutfordringene, der vekst og utvikling må skje innenfor naturens tålegrenser.

I det grønne skiftet er det også viktig å redusere utslipp av klimagasser fra "grønne kretsløp", som i husdyrproduksjonen, da også disse bidrar til global oppvarming.

Fra landbruket skjer den største belastningen i form av naturlige utslipp av klimagasser fra husdyra, særlig fra drøvtyggere. Gjennom samarbeidsprosjektet Klimasmart Landbruk, bidrar Nortura til rådgivning for mest mulig klimasmart gårdsdrift. Nortura sitt primære arbeid er imidlertid knyttet til å redusere og fase ut bruken av fossile energikilder på alle våre fabrikker og til all vår transport.

Satse på fornybare ressurser og teknologi som reduserer dagens energikilder

Nortura har i 2016 revidert sin miljø- og klimapolicy, og denne setter konsernets overordnede retning og mål for miljø- og klimaarbeidet. Vi har som mål å redusere klimabelastningen i vår verdikjede og at produksjonen skal foregå med minst mulig påvirkning på det ytre miljø. Nortura skal aktivt søke klimasmarte løsninger. Miljøforståelse skal styre våre aktiviteter gjennom tydelig miljøledelse. Vi skal arbeide med å utvikle prosesser som har minst mulig negativ virkning på miljøet, og jobbe sammen med våre kunder og leverandører for å redusere vårt samlede klimaavtrykk langs hele verdikjeden.

Overordnende miljø- og klimamål for Nortura er:

- For transport- og industridekket redusere fossile utslipp, med mål om en halvering innen 2030 mot referanseåret 2015, og være klimanøytral innen 2050
- Redusere klimagassutslipp fra primærproduksjonen gjennom rådgivning og bidra til å utvikle norsk bærekraftig og klimavennlig fôrproduksjon

- La miljø- og klimaaspektet være gjennomgående for utviklingen av nye produkter, tjenester og konsepter i innkjøp og gjennom hele verdikjeden
- Redusere svinn og bruke hele dyret
- Være katalysator og satse på sterkere verdiskaping og konkurransekraft gjennom bio-økonomien
- Styrke vår satsning på forskning og utvikling, og støtte innovasjonsprosjekter som bidrar til klimasmarte løsninger.

Nortura bruker betydelige ressurser for å produsere mat, transportere dyr og produkter ut til forbruker: 324 GWh energi, 10,6 millioner liter diesel og 11 979 tonn emballasje.

Offentlige krav til virksomheten

28 av Nortura sine 32 fabrikker er underlagt en konsesjonsplikt i henhold til forurensningsloven. Fabrikkene avgir hvert år rapport med relevante miljødata til forurensningsmyndighetene, og informasjonen er tilgjengelig på Miljødirektoratet sine nettsider. Som et minimum må våre fabrikker overholde lover og forskrifter og oppfylle alle gjeldende miljøkrav fra myndighetene. Nortura har flere fabrikker hvor disse rammevilkårene overskrides, og hvor det er gitt midlertidige dispensasjoner.

Energiforbruk

Nortura sitt totale energiforbruk i 2016 var på 324 GWh. Dette er en økning på 4 GWh fra året før. I tallene er også innlemmet den leieslaktning og -produksjon som skjer i Nortura sine lokaler, men som ikke er en del av Nortura sin egen varestrøm videre.

Energieffektiviteten ble i 2016 målt til 541 kWh per tonn produsert kjøtt, mot 537 i 2015. Måling av energieffektivitet på hver av Nortura sine fabrikker gir en god indikator på hvor godt energien unyttes på den enkelte fabrikk.

For de fleste fabrikkene er det liten endring i energieffektiviteten fra 2015. To fabrikker peker seg ut i negativ retning. Dette forklares ved at produksjonsvolumer er flyttet til andre Nortura-anlegg i løpet av året. Nortura Hærland holder fortsatt god energieffektivitet, men har i løpet av 2016 økt med



50 kWh per tonn, og ligger nå på 405 kWh per tonn produsert kjøtt.

Det var planlagt at Nortura Rudshøgda gradvis skulle innfase biobaserte dampleveranser i 2016. Dette er noe utsatt i tid og det forventes innkoblinger tidlig i 2017. Dermed er Rudshøgda fortsatt den av Nortura sine fabrikker som har størst årlig oljeforbruk. Imidlertid er Rudshøgda samtidig den fabrikken som har best energieffektivitet, med 395 kWh per tonn. Nortura Steinkjer har en stabil leveranse av fjernvarme basert på flisfyring. Det betyr at Steinkjer nå kun benytter biobasert og elektrisk kraft. Det er ikke innvilget investeringsmidler til energiøkonomiseringstiltak i 2016.

Oljeforbruket er stabilt med små endringer fra år til år. Det utgjør kun 5 % av Nortura sitt energibruk. Fossil energi (olje/gass) utgjør 20% av samlet energibruk, som tabellen under viser.

	2014	2015	2016	%
Fjernvarme	29	29	25	5
Olje	37	29	28	5
El. kraft	395	397	407	75
Propan / gass	85	82	82	15
Totalt	546	537	541	100

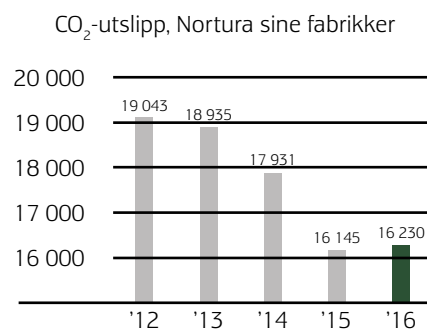
Ved å redusere egne utslipp, skal Nortura bidra til å nå det nasjonale klimamålet.

Klimagasser

Totalt slipper Nortura ut 44 349 tonn CO₂-ekvivalenter fra fabrikk-produksjon og transport. Nortura sine fabrikker slapp samlet ut 16 230 tonn CO₂ i 2016, mot 16 145 i 2015. I beregningen av CO₂ er også bidrag fra Norsk Elkraft inkludert. Produksjonen krever mye energi til oppvarming og nedkjøling. Fordeling av energikildene som benyttes i våre fabrikker er vist i tabellen. Nytt referanseår blir 2015. Nortura har siden 2012 redusert sitt CO₂-utslipp på fabrikkene med 14,77%, med en liten økning i 2016.

Transporten utgjør 63% av Nortura sitt utslipp av klimagasser, og en optimalisering av transporten vil ha stor betydning for klimaavtrykket. Det jobbes aktivt med å se på hvilke tiltak og mål vi skal ha på klimavennlig drivstoff og motorteknologi i 2017. De senere åra har Nortura flyttet deler av sin transport mellom fabrikker over på jernbanen.

Nortura krever at alle samarbeidspartnere følger klimaprogrammet til Logistikk- og transportindustriens landsforening. Leverandører av en viss størrelse må dokumentere hvilke krav de setter til transportmateriellet.



Materialforbruk og gjenvinning

Nortura brukte i 2016 vel 11 979 tonn emballasje, fordelt som følger:

- Fiberbasert 5 736 tonn, hvorav 2 573 tonn kartong og støpt fiber («hylser» og egg-emballasje) og 3 163 tonn bølgepapp
- Plastbasert 5729 tonn
- Metallbasert 512 tonn.

Våre største kunder ønsker produkter levert i papp-emballasje i stedet for dagens flerbrukskasser av plast. Bruk av fiberbasert emballasje forventes derfor å øke. Det er strenge krav til hva slags materialer som kan benyttes som emballasje til matvarer. Overflaten på emballasje som kan komme i kontakt med matvarer, skal ikke være produsert av resirkulert materiale. Emballasjeprodusenter benytter resirkulert materiale, men kun i deler av emballasjen som ikke kan komme i direkte kontakt med matvarene.

Nortura er medlem av Grønt Punkt, som sikrer finansiering av returordningene for plast, metall, glass, kartong og papp. Nortura tilstreber høyest mulig andel resirkulert materiale og arbeider for å redusere bruk av oljebasert plast i sin emballasje.

Selskapet Norsk Protein AS, hvor Nortura eier 67%, står for gjenvinningen av proteinråstoff fra våre slakterier. Råstoffet blir videreforedlet til animalsk fett og kjøttbeinmel, som anvendes til blant annet fôr til kjæledyr, gjødsel og biobrensel. Slakteriene tar også ut andre biprodukter til kjæledyr-industrien, slik at den største restfraksjonen fra slakting blir hundre prosent utnyttet.

Nortura bruker resirkulerbar emballasje som kan inngå i eksisterende innsamlingsystemer

Vann og kjemikalier

Alt vann som benyttes i næringsmiddelindustrien må være av drikkevannskvalitet. Nortura sitt totale vannforbruk i 2016 var på 2,78 millioner kubikkmeter, mot 2,76 året før.

Nortura Sandeid har hatt sitt nye renseanlegg i drift siden juni 2016. Oppstarten gikk problemfritt og ved inspeksjon av Fylkesmannens miljøvernavdeling i september var det kun positive tilbakemeldinger. Renseeffekten som er oppnådd, og driften som Sandeid har på sitt nye renseanlegg, medfører at videre utvidelser likevel ikke viser seg nødvendig.

Etter lang behandlingstid hos Fylkesmannen er det gitt ny tillatelse for Nortura sin nye fabrikk i Kviamarka. Fylkesmannen har stilt strenge krav, som trolig vil utløse bygging av nytt renseanlegg ved Nortura Hå. Byggingen er utsatt av konsernledelsen i påvente av avklaringer med Nærby Kyllingslakt.

Ved Nortura Tønsberg er det sendt inn en oppdatering av tillatelse. Det er fortsatt ikke mottatt endelig svar, men foreløpige tilbakemeldinger indikerer at søknaden vil bli innvilget som omsøkt. Den er nå utvidet noe grunnet økte slaktemengder av gris.

Nortura Førde har fått innvilget søknaden om utvidede produksjons- og utslippsrammer. Strenge krav til utslipp av fett i avløpet er opprettholdt.

Nortura Steinkjer jobber fortsatt med å redusere sitt utslipp. De ser på tekniske løsninger som skal bringe utslippet ned til tillatt nivå. Enkelte svært forurensende prosesser er stoppet i påvente av bedre rens tiltak. Nortura sitt totale forbruk av kjemikalier er stabilt. Det er fortsatt økning av ikke-merkepliktige kjemikalier siste år. Hovedtyngden av kjemikalier plasseres seg i kategoriene brann, miljø og etsende av forskjellig karakter. Det er relativt få kjemikalier som faller i kategorier som krever spesiell oppfølging fra Nortura.



Matsvinn

Forskning viser at selv om industrien og dagligvarehandelen også kaster mat, er det forbrukerne som står for det største volumet, 61 prosent. Hver åttende handlepose går faktisk rett i søpla! Det tilsvarer 42,1 kilo mat per person i året. Aller mest av det som kastes per i dag er middags-rester fra tallerken, gryter og fat.

2016 har vært året da alle matrelaterte bedrifter og organisasjoner har engasjert seg i problemet med matsvinn. Nortura har de siste 6-7 år vært engasjert i problemet via NHO Mat og Drikke, og medlemskapet i ForMat-prosjektet og Matvett AS, med nettsidene matvett.no, rettet mot forbruker.



Matvett.no
FOREBYGGING AV MATSVINN

Matvett AS er mat- og serveringsbransjens satsning på å forebygge og

reduere matsvinn i Norge, og drives som et samarbeid mellom næringsliv, myndigheter og forskningsmiljøer. Målet er å utvikle gode verktøy og tiltak, samt stimulere til samarbeid i verdikjeden. Matsvinn her i landet representerer en verdi på ca. kr. 20 mrd., og er dokumentert i ForMat sin sluttrapport 2016. På matvett.no finnes informasjon, råd og tips som bidrar til at man kaster mindre mat.

Nortura sin strategi for å redusere matsvinn på industriledet er å utnytte alle råvarer og innsatsfaktorer på best mulig måte, utnytte alle stykningsdeler fra slaktet, samt minimere svinn i alle ledd. På fabrikkene reduseres feilmerkede produkter og annen overskuddsmat ved salg til reduserte priser til ansattkantiner, medlemsbutikker eller det doneres til frivillige veldedighetsformål. I Oslo støttes Matsentralen, ellers i landet er det lokale systemer, slik at det som kasseres er et absolutt minimum. Det har i 2016 vært jobbet med å forbedre samhandling langs verdikjeden for å sikre at produktene når markedet i situasjoner der det oppstår midlertidige heftelser, for dermed å sikre at færre varer blir destruert.

Nye teknologiske teknikker ved foredling har i 2016 bidratt til å redusere innfrysning av kjøtt, og ved å forlenge holdbarheten på mange produkter. Det er også viktig å optimalisere emballasje-løsninger, slik at matens holdbarhet sikres best mulig. Dette jobber Nortura kontinuerlig med.

Utover dette har Nortura bidratt til mindre matsvinn ved å i størst mulig grad merke produktene "Best før" fremfor "Siste forbruksdag". Nortura er matbransjens representant i arbeidet med å utarbeide en nasjonal forpliktende bransjeavtale om redusert matsvinn. Vi er også engasjert i flere prosjekter for å redusere matsvinn, som "Kutt Gourmet", et prosjekt med pop-up-restauranter på studiesteder i Oslo, med mat komponert av overskuddsråvarer. Andre eksempler er et nytt konsept der ferske supper solgt i butikk, blir basert på avskjær og skaller. Altså et konsept basert på endestykker av kjøtt som ellers ikke selges.

Kommunikasjon omkring virkelig holdbarhet på norske egg er også viktig for å redusere matsvinn. Undersøkelser har vist at unge forbrukere ikke kjenner til betydningen av merkingen "best før", slik at de kaster egg på dato.

I tillegg har det i 2016 vært en del fokus på ukjente, potensielle matressursene; som haneekyllinger og geitekillinger. Samfunnet utfordrer oss på dagens praksis ved å ikke utnytte disse råvarene til fullgod matproduksjon. Utfordringen for disse råvarene er at de er biprodukter av egg- og brunostproduksjon. Det betyr at det både er praktiske og økonomiske årsaker som har vært hovedgrunnen til at råvarene i mindre grad har blitt benyttet til mat. Nortura vil gjerne bidra til å løse dette i samarbeid med kunder. Men det forutsetter at det er et marked og betalingsvilje for produktene. Det samme gjelder utnyttelse av høns til menneskemat.

Nortura vil utnytte alle råvarer og innsatsfaktorer på best mulig måte



Plussprodukter i dag og i morgen

Av Nortura sine sju produksjoner er 1/3 av biomassen råstoff for plussprodukter. Nortura søker via datterselskapet Norilia og innovasjonsprosjekter å utvikle produkter av høyest mulig verdi av de ulike typene av dette restråstoffet. Eksempler på plussprodukter fra Nortura i Det grønne skiftet:

- Huder fra storfe og lam som selges til god verdi på verdensmarkedet blir luksus herresko og kostbare damevesker, samt at noe går til bilseater. Nortura-kvaliteten er eminent, grunnet forbud mot piggtråd i utmark, og svært god dyrehelse/dyre-ernæringsstatus. Samt kaldt klima, som bidrar til sunne huder.
- Ull fra sau; ulla er svanemerket som eneste i verden
- Eggmembran blir til plaster for kroniske sår (som diabetikere lett får). Norske egg fra Nortura foretrekkes på grunn av svært god bakteriologisk kvalitet (salmonella-fravær).
- Spekk-laget fra svin brukes til gelatin-produkter.
- Innmat brukes til nærings-tett fôr til kjæledyr (pet food).
- Overskudds-fett fra rest-biomasse gir biodiesel, og brukes bl. a. på busser.
- Eggeskall, blod, innmat, tarm, hønseføtter og fjær: Alt brukes til noe nytt, ingenting blir kastet, men inngår i nye kretsløp.
- Skjærebein fra kylling / kalkun skal, via bioraffinering, såkalt enzymatisk hydrolyse (se under), spaltes ned til ulike fraksjoner, først og fremst fettfraksjon, protein-fraksjon og mineral-fraksjon.
 - Fett-fraksjonen kan muligvis videreutvikles til stekefett, og erstatte importert fett, og/eller brukes i kosmetikk-industrien.
 - Protein-fraksjonen kan skreddersys til høyverdi-protein, og brukes som tilskudd til eldre-ernæring mm. Med høyt innhold av de essensielle aminosyrene i slikt "super-protein", kan det bl.a. motvirke muskelsvinn (=globalt problem, øker med økende alder i befolkningen).
 - Mineral-fraksjonen kan videreraffineres og muligvis brukes til mineraltilskudd for human- og dyrefôr-produkter og som jordforbedringsmiddel mm.

Alt restråstoff brukes til noe nytt; ingenting kastes

Felleskjøpet Agri og Nortura besluttet i 2016 å sammen etablere en fabrikk ved Nortura Hærland, der ny teknologi skal gi større utnyttelse av rest-råstoff via bioraffinering kalt enzymatisk hydrolyse. Målet er å utvikle norske, kortreiste råvarer til fôr- og human ernærings-produkter. Det er særlig utvikling av høyverdig protein som kan ha et stort potensiale, siden vi har en økende alder i befolkningen, både i Norge og i hele verden. Og behovet for protein av høy biologisk verdi øker med økende alder. Det nye prosessanlegget som har fått navnet Bioco As, skal bygges vegg i vegg med Nortura sitt eksisterende kylling- og kalkunslakteri på Hærland og er planlagt å stå klart i januar 2018.

Ny teknologi skal øke bruk av norske råvarer

Forsknings- og utviklingsprosjekter med samfunnsnytte

Nortura deltar sammen med andre i en rekke forskningsprosjekter med mål å finne nye muligheter i bio-økonomien i fremtiden. Noen av disse er: Foods of Norway – Matlyst – Future Pack – Hydroprot – Sårhelingsplaster fra eggmembran.

- Foods of Norway er et forskningsmiljø ved Norges miljø- og biovitenskaplige universitet, NMBU på Ås. De jobber med å utvikle bærekraftige, norske fôrressurser, muligvis også for humanernæring, fra tang, tare og mikroalger og fra trevirke.
- Matlyst er et forskningsprosjekt som skal finne ny innsikt om eldre-ernæring, samt utvikle tilpassede måltidsløsninger, både for hjemmeboende eldre og for eldre på institusjon.
- Gjennom Future Pack skal det utvikles ny kompetanse og -teknologi for produksjon og gjenvinning av fossile og bio-baserte råvarer. Det skal bane vei for mer bærekraftig plastemballasje.
- Enzymatisk hydrolyse ved det planlagte anlegget Bioco skal gi økt verdiskaping fra rest-biomasse etter slaktning. Forskningsprosjektet heter Hydroprot.
- Ny teknologi som skiller eggeskall og eggmembran er tatt i bruk ved Nortura Eggprodukter i Vestfold, og sårhelingsplaster for kroniske sår utvikles i samarbeid med det farmasøytiske firmaet Biovotec.
- Gilde kjøtt fra grasfôra kyr ble lansert i 2016, fra storfe som har fått minimum 90 % gras gjennom livsløpet. Konseptet bidrar til økt bruk av naturlige, norske beiteressurser, og svarer godt ut filosofien i Det grønne skiftet.



Eggmembran skal bli plaster for kroniske sår. Foto: Biovotec

Ansvarlighet og etikk



Nortura sine etiske retningslinjer beskriver hvordan vi skal ivareta hensynet til menneskerettigheter, arbeidstaker-rettigheter, helse, miljø og sikkerhet (HMS), antikorrupsjon og andre viktige temaer. Retningslinjene skal tydeliggjøre vår etiske plattform. Målet er en bedriftskultur som gjenspeiler Nortura sitt verdigrunnlag; med verdiene:

**positiv - pålitelig - målrettet
- nyskapende**

Det forventes at brudd på etiske retningslinjer varsles. Overtredelse av retningslinjene kan føre til disiplinære reaksjoner, oppsigelse, avskjedigelse og/-eller strafferettslig påtale.

Basert på våre etiske retningslinjer stiller Nortura også krav til leverandører flere ledd bakover i verdikjeden. Disse kravene omfatter temaer som barnearbeid, dyrevelferd, korrupsjon, miljø, belastning av regnskog og uakseptabel utnyttelse av arbeidskraft. I kontraktene forplikter leverandørene seg til å gjøre tilsvarende avklaring med egne underleverandører. Nortura har et system for prekvalifisering, risiko- og sårbarhetsanalyser og godkjenning. I tillegg gjennomføres det jevnlig leverandørrevisjoner.

Omstilling av medarbeidere

Overkapasitet og behov for konkurransekraft og lønnsomhet har tvunget Nortura til å foreta store grep i sin fabrikkstruktur de siste åra. Ved nedleggelse av fabrikker og arbeidsplasser er alltid tillitsvalgte og ansatte representert i en arbeidsgruppe, og både lokal ledelse og tillitsvalgte er involvert for å sikre at alle aspekter kommer fram i en utredning.

Nortura lykkes bra med omstilling

Hensyn til medarbeidere samt ivaretagelse av nøkkelkompetanse er viktige vurderinger i hver utredning i forkant av en beslutning. Nortura har en egen omstillingsavtale som trer i kraft dersom arbeidsplasser legges ned. Berørte medarbeidere får da bistand til å søke ny jobb, enten i- eller utenfor Nortura, i tillegg til at en vurderer ulike muligheter, som etterutdanning og andre ordninger for å sikre en god omstilling for den enkelte. Statistikken viser at Nortura har lyktes med omstilling for 9 av 10 berørte medarbeidere, slik at de kommer i arbeid eller annen virksomhet etter omstillingen. Dette er også god verdiskaping for lokalsamfunnet, som dermed unngår stor økonomisk belastning.

Prosjektet "Nortura ung" skal bidra til å rekruttering i Nortura

Rekruttering av fagarbeidere

Nortura ønsker å rekruttere lokal ungdom og arbeidskraft, for å skape verdier for lokalsamfunnet, sikre riktig kompetanse for den største landbaserte næringen i Norge, og for å styrke vår egen konkurransekraft. En kartlegging viser at Nortura hadde 93 lærlinger per desember 2016. Prognoser sier at det vil være behov for å rekruttere 110 lærlinger fra undervisningssektoren og 77 interne per 2020. Hver fabrikk i Nortura har utarbeidet en plan for å styrke rekrutteringen av lærlinger til egen fabrikk. Prosjektet "Nortura ung" er etablert for å styrke rekrutteringen til Nortura. I Østfold har Nortura-fabrikkene undertegnet på "Lærlingeløftet", som er et pilotprosjekt i regi av Fylkeskommunen og Kunnskapsdepartementet. Deltakelse på utdanningsmesser, skolebesøk, demonstrasjoner og omvisninger mm. utføres av fagpersoner på fabrikkene nettopp i rekrutterings-øyemed. Nortura deltok med høy synlighet på Østfoldkonferansen 2016.



Nortura SA

Postboks 360 Økern
0513 Oslo

Phone: 03070

Fax: 73 56 48 00

E-mail: firmapost@nortura.no

Web: www.nortura.no

Direktør Samfunnsansvar & Trygg mat:
Hanne Steen, hanne.steen@nortura.no

Grafisk design: Even Hovensjø Olsen
Foto: Scanstockphoto, Håvard Simonsen,
Øivind Haug, Sporenstrek og Studio B13



Nortura
bondens selskap