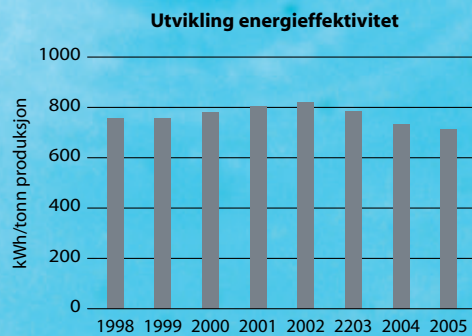
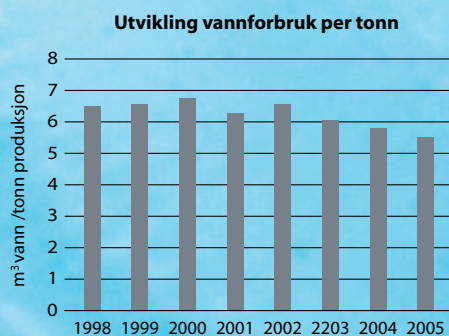


*Vi skal være i første rekke
i utviklingen av både produkter,
konsepter, teknologi og
arbeidsmiljø.*



Miljø



■ Av våre 29 fabrikker er 25 underlagt en konsesjonsplikt i henhold til forurensingsloven.

Disse anleggene avgir årlig rapport til forurensingsmyndighetene, og informasjonen er tilgjengelig hos SFT. I 2005 er ett konsesjonspliktige anlegg avvirket (Gravin) mens Terinas anlegg på Tynset og Gildes anlegg i Kvinesdal og Bergen er i perioden blitt fritatt for konsesjonsplikt. Terina Lillehammer og Rendalen Kjøtt er tidligere fritatt for konsesjonsplikten.

Andre innsatsfaktorer

Gilde Norsk Kjøtt betaler emballasjeavgift som skal sikre miljømessig riktig utnyttelse av brukt emballasje. Konsernet fører statistikker over all emballasjebruk.

Samlet emballasjebruk for de anlegg som inngår i miljørapporten var i 2004 på ca 4 630 tonn hvorav ca 2 595 tonn laminater. Monoplast av forskjellige typer utgjør ca 1 130 tonn og fiber (papp/papir) utgjorde 905 tonn. Per 1 000 kg mottatt slakt ble det i 2005 benyttet 27,6 kg emballasje. Dette er en svak nedgang fra 2004.

Kjemikalier, herunder rengjøringskjemikalier, kjøpes via konsernavtaler. I noen tilfeller inngår rengjøringskjemikalier som en del av et tjenestekjøp og faller dermed utenfor disse avtalene. Forbruket ligger fast på ca 650 tonn per år. Konsernet krever at vaskemidlene i våre anlegg ikke skal inneholde kjemiske stoffer som står på miljømyndighetens liste over uønskede kjemikalier.

Miljørapport

Miljørapporten benytter veide middeltall fra slakterier og foredlingsanlegg som produserer råstoff og ferdigprodukter for Gilde og datterselskapet Terina. Miljøindekser beregnes ved at forbruk summeres og divideres på totalproduksjon.

Figur 1. Kontroll av konsesjonsvilkår – 24 anlegg

	Vilkår	Målt i 2005	2004	1998
BOF7 totalt per år	1 301	1 667		
BOF7 per tonn produksjon		6,96	6,79	5,43

Kommentar til indekser – 2005

Konsernet viser en svak bedret energieffektivitet. Samlet energibruk for de 29 anlegg som inngår er på 293 GWh. Enkeltanlegg har hatt en svært ugunstig utvikling av vannforbruket. På tross av dette er spesifikt vannforbruk redusert. Samlet sett har et utslippet av organisk materiale overskredet våre rammevilkår for andre år på rad. Ca 270 tonn av de totalt sett 366 tonn overutslipp kan henføres 2 anlegg, som begge er tilknyttet nye moderne kommunale renseanlegg som begge takler den merbelastning vi påfører disse.

Fyringsolje, propan og gass er viktigste kilde til utslipp til luft. Utslippet av CO₂ fra industrivirksomheten er i 2005 beregnet til 17 508 tonn mot 19 381 tonn i 2004.

Miljøtiltak i 2005

Gilde Norsk Kjøtt har i 2005 foretatt en samordning av databaser over kjemikalier som benyttes. Det sikrer en effektiv kontroll av kjemikalier som er i bruk, og er et godt hjelpemiddel for å overholde erstatningsplikten.

Legionellautbruddet i Østfold satte fokus på anlegget vårt i Sarpsborg. Spesielt i fokus kom anlegget fordi vi har valgt en strategi for kontroll og rengjøring som ikke innbefatter bruk av kjemikalier. Kjøletårnet ved Gildes anlegg ikke var kilden og viser at kjøletårn kan holdes fri for Legionella uten bruk av kjemikalier. I dag benytter kun Terina Lillehammer kjemikalier på permanent basis.

Flere anlegg har i 2005 hatt uanmeldt inspeksjoner av forurensningsmyndighet. Ingen vesentlige avvik er påpekt. Majoriteten av avvikene er lukket, og de som gjenstår vil bli lukket i første halvdel av 2006.

Ved fabrikkene i Førde og Steinkjer klager naboene på skjæmmende lukt. I Førde skyldes lukten mellomlagring av proteinråstoff, mens i Steinkjer er det fjøslukt og slakteprosessen som til tider skaper lukt. Til tross for arbeidet med å løse problemene, er det dessverre fortsatt skjæmmende lukt ved disse to anleggene.

Gilde Gol har investert 1,7 mill kr i nytt renseanlegg for avløp som forventes å tas i bruk i første kvartal 2006.

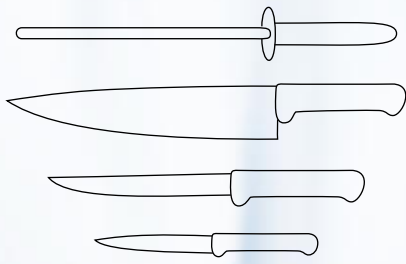
Gilde Sandeid, Gilde Ålesund og Gilde Steinkjer har siden 2003 søkt om å få revidert konsesjonene sine uten at dette er blitt behandlet hos myndighetene. Konsekvensen av at det formelle dokument mangler er et overutslipp totalt sett i forhold til gjeldende skriftlige tillatelser og situasjonen er uønsket fra Gildes side.

Konsernet har seks ganger gjennomført en sammenligning av energieffektivitet (strøm, olje, gass) i 2005. Hensikten er å danne et grunnlag for å benchmarke fabrikkene. Gilde Fosen er anlegget som har best energieffektivitet med 269 kWh/tonn produksjon.

Gilde Haugesund og Gilde Forus bruker naturgass, mens Gilde Sortland, Gilde Forus og Gilde Trondheim er tilknyttet fjernvarmeanlegg.

En prosess med å utforme en nasjonal avtale for avfallshåndtering og kildesortering for alle anlegg i Gilde, Tine og Prior er startet og forventes slutført tidlig i 2006. Avtalen vil danne grunnlaget for økt grad av kildesortering ved alle våre fabrikker.

For ytterligere og mer detaljert miljøinformasjon henvises til våre hjemmesider.



Vi er presise og nøyaktige.



Trygg mat

– behov for nasjonalt handlingsrom

Gilde Norsk Kjøtt har et aktivt forhold til norsk matlovgivning. Vesentlige endringer er introdusert i 2005 og ytterligere endringer kommer i 2006. Selv om mye i EUs regelverk er bra, tar de sjelden utgangspunkt i norske forhold. Det nye regelverket åpner for et nasjonalt handlingsrom som krever et godt og tett samarbeid mellom myndigheter, næring og forbrukerinteresser. De matpolitiske rammebetingelsene er avgjørende for konsernets framtidige konkurransekraft.

■ Trygg mat sikres ikke gjennom detaljert regelverk fra Brussel. Gilde Norsk Kjøtt vet av lang erfaring med kvalitetssikring, revisjoner og sertifisering, at den beste til å definere krav til kvalitet og mattrygghet er den som sitter med ansvaret for produktene. Det er positivt at de nye forordningene fra EU klargjør produsentens ansvar og Mattilsynets rolle. Ansvaret til Gilde Norsk Kjøtt som matprodusent øker, men gir oss samtidig bedre anledning til å definere en god produksjonspraksis basert på norsk risiko og faglig ekspertise.

Gilde Norsk Kjøtt arbeider med mattrygghet over en bred front. Vi erkjenner vårt ansvar og har klare og ambisiøse krav til hygiene på fabrikkene, sporbarhet i hele verdikjeden, risikovurderinger for alle prosessstrinn og ikke minst en streng og tett oppfølging av at konsernets retningslinjer følges ved alle produksjonsanlegg. I 2005 er det etablert en ordning med konsernrevisjoner som sikrer at både lokal og sentral ledelse systematisk får tilbakemeldinger på det enkelte anleggs evne til å overholde både konsern-, myndighets- og kundekrav. Egne fagfolk med spisskompetanse gjennomfører revisjonene. Vår erfaring er at vi selv best kjenner hvor skoen trykker og lettest ser de feil som begås. Det avgjørende er at våre konsernrevisorer har vide fullmakter fra konsernledelsen til å slå ned på eventuelle feil som begås.

Mattilsynets rolle er å være et såkalt risikobasert tilsyn, dvs at tilsynsinnsatsen legges til de delene av verdikjeden hvor internkontrollen er lite utviklet eller hvor risikoen for alvorlige feil er stor. Gilde Norsk Kjøtt mener dette er et godt prinsipp og har store forventninger til at dette vil gjøre det mulig for oss å høste fordeler av det kvalitetssikringsarbeidet som er lagt ned de siste 15 årene. Det forutsetter at Mattilsynet i praksis etterlever de nye prinsippene for tilsynsarbeid.

I en økt internasjonal konkurranse har Gilde Norsk Kjøtt og andre norske matprodusenter få naturlige konkurransefortrinn. Konkurransefortrinnene våre er knyttet til lavt smittepress, god dyrevelferd, oversiktlig matkjede, sterk internkontroll i både primærledd og foredling og ikke minst en offensiv kvalitetstenkning gjennom flere tiår. Ved inngangen til en ny WTO-avtale må dette utnyttes: politiske myndigheter sammen med næringens organisasjoner må enes om en aktiv rolle i EØS-spørsmål. Vi må bruke av norske risikovurderinger og ikke minst skape et nasjonalt handlingsrom for løsninger som er tilpasset norske forhold, framfor risikoen i land som har et vesentlig dårligere utgangspunkt for trygg mat enn Norge.

