

SAMHÄLLSANSVAR

Grilstad



SEDAN KORV MED TRADITION 1957

FRÅN DEN LILLA SALAMIFABRIKEN I ÖSTERSUND



Hållbar utveckling – hur kan vi bidra?

Vi på Grilstad vill driva verksamheten långsiktigt och hållbart. Varje dag strävar vi efter en ansvarsfull verksamhet där vi tar hänsyn till både det sociala och det etiska samt till miljön.

Våra huvudområden och mål följer fler av FN:s hållbarhetsmål. Vi tycker att det är viktigt för våra kunder, samarbetspartners, anställda och vår omgivning.



Alla ska känna sig trygga när de köper produkter från Grilstad, oavsett om det gäller livsmedelssäkerhet, kvalitet eller miljöpåverkan. Vi måste uppfylla vårt löfte: "Äkta mat från genuina människor"

Varje dag arbetar vi för att utveckla bättre och hälsosammare produkter. Vi deltar i projekt med forskningsinstitutioner och myndigheter för att lyckas med det.

En hållbar produktion som även omfattar bra djurskydd är viktigt för oss. Det som är bra för miljön är också bra för Grilstad.


Jørgen Wiig



Matglädje

Grilstad har varit en stor del av folks vardag i över 60 år och är idag en av Skandinavians största tillverkare av förädlade köttprodukter. Grilstad AB är en del av Grilstad AS (koncernen) som har huvudkontor i Norge.

I generationer har vi producerat salami och skinka på samma sätt, med stor stolthet och noggrannhet. Vårt löfte är att fortsätta arbetet med nästa generations högkvalitetskonsumenter.

Det innebär bland annat att våra produkter aldrig ska vara på bekostnad av kvalitet. Att skapa lufttorkade produkter är ett hantverk som kräver lång erfarenhet. Vi är stolta över att föra detta arv vidare.

För att få de bästa produkterna väljer vi alltid Svenska råvaror av hög kvalitet. Grilstad är ansluten till märkningssystemet – Kött från Sverige.

Flera av våra produkter tar lång tid att göra, det tar upp till flera månader innan produkterna är färdiga för försäljning.

Vår ambition är att skapa matglädje med våra produkter genom att kontinuerligt lansera nya och spännande sorter som kan bidra till en hälsosammare kost samt skapa nya traditioner.



Våra prioriterade områden

Vi har delat in våra prioriterade områden i fem grupper, som i sin tur utgör strukturen för vårt sociala ansvar.

1 Hållbart resursutnyttjande innebär att alla varor används optimalt. Detta inkluderar även att minska matavfall samt minska förpackning och plast.

2 Livsmedelssäkerhet och hälsa innebär att säkerställa trygg mat, b.l.a. genom att arbeta för att minska salthalt och mättat fett.

3 Omgivning och miljö inkluderar alla förhållanden som påverkar oss i fabriksmiljö.

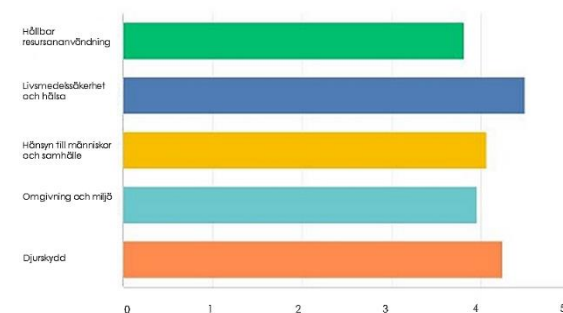
4 Djurskydd handlar om hur djuren vi använder har det och hur vi påverkar det.

5 Omtanke för människor och samhälle inkluderar välbefinnande och personalutveckling samt möjligheter och rättvisa förhållanden.

Alla våra anställda blev inbjudna att delta i en undersökning våren 2019.

Resultatet av undersökningen ger en bra bild av hur vi på Grilstad ser på vikten av företagets sociala ansvar.

Hur skulle du bedöma Grilstads betydelse inom dessa områden från 1-5 (där 5 är viktigast):





Hållbart resursutnyttjande



Minska matsvinn

Vi på Grilstad AB stöder Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverkets arbete för att minska matsvinn. De har listat 4 huvudpunkter som är avgörande för de nationella livsmedelsavfallet.

- Ett nationellt mål och utveckling av uppföljningsmetoder
- Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan
- Ett förändrat konsumentbeteende
- Utredning, forskning och innovation

Källa: www.livsmedelverket.se. Fler gör mer. Handlingsplan för minskat matsvinn 2030

Vi på Grilstad tar vårt ansvar för att minska matsvinnet. Vi arbetar bland annat med hur vi ska utnyttja både ändar och skivor bättre genom produktutveckling och säljkanaler.

Vi har också vid flera tillfällen levererat överskottsmat till välgörenhetsorganisationer.

Vårt mål är att kontinuerligt hitta åtgärder för att minska matavfall i vår fabrik.

Återvinna och optimera förpackningen

Som medlem i Gröna Punkten tar vi ansvar för korrekt hantering av alla förpackningstyper genom retursystem. Vi bidrar också till miljömässigt korrekt användning av förbrukade förpackningar samt sorterar och återvinner avfall på vår anläggning i Östersund.

Hur vi paketerar våra produkter har konsekvenser för miljön. Det finns strikta krav för den typ av material som kan användas för att packa mat för att skydda produkter. Vi uppdaterar oss därför ständigt med den senaste forskningen och arbetar nära våra leverantörer på detta område. Vi utforskar kontinuerligt nya metoder som kan bidra till mindre matavfall. Samtidigt arbetar vi aktivt för att använda mer miljövänliga förpackningar i nära samarbete med våra leverantörer.

Vi på Grilstad AB har sett vikten av att fokusera på att kunna återvinna den förpackning vi använder. Vi är anslutna till **Plastinitiativet 2022**.

EU-kommissionen lanserade i januari 2018 "En europeisk strategi för plast i en cirkulär ekonomi". Ett av målen i strategin är att alla plastförpackningar som släpps ut på EU-marknaden ska kunna återanvändas eller materialutnyttjas. Med det menas att en insamlad plastförpackning ska kunna återvinnas till ny plastråvara för produktion av nya plastprodukter.

Vårt mål är att återvinna så långt som möjligt och att minska konsumtionen av förpackning.



Gröna Punkten

Grilstad är anslutna till Gröna Punkten, som representerar näringslivets system för insamling och återvinning av förpackningsmaterial.

Fokus på ökad fyllningsgrad

Vi vill bidra till effektiv transport av våra varor genom optimalt utnyttjande av förpackningar, kartonger och pallar. Med detta uppnår vi minsta möjliga lufttransport.

Grilstad

Livsmedelssäkerhet



Livsmedelssäkerhet är viktigt för oss

Det allra viktigaste för oss är att våra konsumenter känner sig trygga med att våra produkter alltid håller en hög och jämn kvalitet. När man äter en produkt från Grilstad skall man inte bara njuta av den goda smaken utan också känna sig trygg att den är producerad på ett säkert sätt med högkvalitativa råvaror.

Hur säkerställer vi på Grilstad en hög och jämn kvalitet?

- Kvalitetssystemet är baserat på HACCP, som är en metod för att identifiera hälsofaror i verksamheten och kontrollera att farorna är under kontroll
- Certifiering mot IP Livsmedel och för ekologisk produktion
- Stränga hygienkrav och noggrann bedömning av våra råvaruleverantörer säkerställer hög kvalitet på våra produkter
- Använder ett ackrediterat laboratorium för våra analyser
- Använder ett system som säkrar fullständig spårbarhet från leverantör till kund
- Säkra produkter med hög kvalitet genom hela hållbarhetstiden

Vi strävar efter att ha ärlig och korrekt märkning av våra produkter. Våra produkter är märkta enligt gällande lagar och förordningar, och vi är angelägna om att ha tydlig märkning om hur man lagrar produkterna. Så här säkerställer vi att vi tillhandahåller tillräckligt bra information för hur våra produkter hanteras och för att minska matsvinnet hos våra konsumenter.

Våra kunder ska alltid känna sig säkra när de köper våra produkter.





Grilstad

Omgivning och miljö

Minska vårt fotavtryck på den lokala miljön och omgivningen

Vi deltar aktivt i näringslivets insamling och återvinning av förpackningar.

Verksamheten på Grilstad Östersund ska så lite som möjligt påverka den yttre miljön och ska alltid ske inom givna tillstånd, gällande lagar och förordningar. Vi arbetar kontinuerligt för att minska utsläpp och energiförbrukning genom energibesparingar, optimering av anläggningens struktur och avsiktlig användning av förpackningar. Ett exempel på detta är våra helt slutna rökugnar, något av det bästa när det gäller miljö och utsläpp.

Våra anställda ska bli mer medvetna om sitt miljöansvar och involveras i miljöarbetet på arbetsplatsen.

Vi arbetar målmedvetet för att:

- Optimera vår konsumtion av råvaror, vatten och energi samt förhindra miljöskador från att inträffa
- Minska miljöpåverkan genom effektiva och långsiktiga lösningar
- Minimera nackdelarna med att arbeta för den lokala miljön
- Se till att hållbarhet ingår i utvecklingen av nya produkter samt i valet av partners och leverantörer



Betydande minskningar av både vatten- och elförbrukning i Grilstad koncernen

Grilstads verksamheter har sedan 2015 minskat sin totala vattenförbrukning från 207 573 m³ till 145 423 m³ 2018. Detta är en minskning med 30%, även om produktionsvolymen, jämfört med det, har minskat med 5% under samma period.

Vårt mål är att hitta ytterligare åtgärder för att minska vattenförbrukningen.

För perioden 2019-2021 är målet att minska förbrukningen med ytterligare 10%, jämfört med konsumtionen 2018.

Användningen av elkraft har minskat med 29,5% under perioden 2008-2018. Förbrukningen har ökat något de senaste åren, men det beror på övergången från olja till el som en energikälla för uppvärmning. Vi använder bara förnybar energi.

Vårt mål är att genomföra åtgärder för att minska elförbrukningen under perioden 2019-2021 med ytterligare 8% jämfört med konsumtionen 2018.



Källa: Interna siffror



Vår fabrik i Östersund värms upp av fjärrvärme i kombination med återvunnen värme från vårt kylsystem. All el som vi använder kommer från förnybara energikällor och produceras från sol, vind, vatten och skog.

Vi arbetar kontinuerligt med energieffektivisering där vår senaste investering är ett nytt kylsystem.

Medvetet val av leverantörer av transporttjänster

Som leverantör av transporttjänster har vi valt DB Schenker Sverige. De har en tydlig miljöstrategi, genom vilken de arbetar för att vara en föregångare inom miljöområdet. DB Schenker har som mål att år 2020 vara branschledande inom miljöskydd och vill sätta nya standarder i fråga om koldioxidavtryck och energieffektivitet. Den viktigaste hållbarhetsfrågan för dem är därför att tillgodose behovet av transporter på ett hållbart och långsiktigt sätt, utan negativ påverkan på klimatet.

Grilstad

Djurskydd



Vi är upptagen av djurskydd

Vi på Grilstad bryr oss mycket om djurens välfärd och ställer krav gällande detta till våra leverantörer av köttråvara. För att få de bästa lufttorkade produkterna väljer vi alltid råvaror av hög kvalitet. Under 2019 går vi dessutom över till att använda endast svenskt kött i alla våra produkter som säljs på den svenska marknaden. Våra produkter förses med Kött från Sverige märket, vilket är en frivillig ursprungsmärkning för svenskproducerat kött och charkuterier. Märkningen betyder att djuren är födda och uppfödda i Sverige och att all förädling och packning har utförts i Sverige.

KÖTT FRÅN SVERIGE

Några anledningar till att välja svenskt kött och svenska charkuterier:

- Sveriges djurskyddslagstiftning är den mest omfattande i världen
- Djuruppfödningen i Sverige har EUs lägsta antibiotikaanvändning
- I Sverige har vi strikta regler och kontroller i alla led av livsmedelsproduktionen vilket ger oss säkra livsmedel
- Sverige har sedan länge haft förbud mot tillsats av hormoner och det har aldrig hittats rester av detta i svenskt kött
- Jordbruket sysselsätter ca. 177 000 personer i Sverige och livsmedelsindustrin sysselsätter ytterligare ca. 56 000 personer

Grilstad är även medlemmar i Kött- och Charkföretagen, KCF, som är specialistorganisationen för den svenska kött- och charkbranschen. Konsumenter och kunder ska kunna lita på att produkter från företag som är medlemmar i KCF är säkra samt ansvarsfullt producerade.



Grilstad

Omtanke om människor och samhälle



Trivsel för våra anställda

De anställdas välbefinnande är avgörande för Grilstad. Aktiva och engagerade medarbetare är den viktigaste resursen i vidareutvecklingen av vårt företag. Våra värderingar ärliga, stolta, innovativa och snabba är bra riktlinjer för oss att producera kvalitetsprodukter och för att behandla varandra och våra partners på ett ansvarsfullt och respektfullt sätt.

Vi har upprättat goda interna rutiner för bland annat anmälan. Detta kommer att hjälpa till att säkerställa att de anställdas rättigheter skyddas och samtidigt sänka tröskeln för alla former av avvikelsevarning.

Nyanställda deltar i en anpassad introduktionsplan för att säkerställa att alla anställda har nödvändig kunskap och bästa möjliga förutsättningar för att utföra sitt arbete på Grilstad.

Etiska riktlinjer

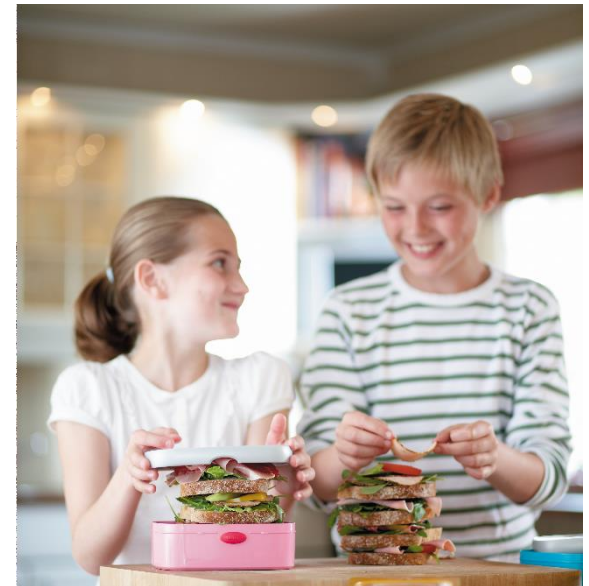
Genom vårt löfte om: "Äkta mat från genuina människor" vill vi på Grilstad tydliggöra vårt mål att producera kvalitets mat och att alla anställda ska agera lagligt, ärligt och korrekt. Vår företagskultur bygger på god affärssed, öppenhet, ärlighet och respekt för andra människor. Vår uppförandekod gäller våra anställda, leverantörer och andra partners och innehåller principer relaterade till mänskliga rättigheter, arbetarnas rättigheter och sociala förhållanden. På Grilstad finns det likvärdiga möjligheter när det gäller anställning, och alla anställda ska behandlas rättvist. Vi accepterar ingen form av trakasserier eller diskriminering baserat på kön, religion, ras, nationell och etnisk tillhörigheter, kulturell bakgrund, social gruppering, funktionshinder, sexuell läggning, civilstånd, ålder eller politisk ställning.

En aktiv vardag för bättre hälsa

För oss är det viktigt att minimera skador och slitage hos våra anställda. För att bidra till detta har vi bland annat etablerat en aktivitetsportal för att motivera att hålla sig i form. Anställda uppmuntras att gå eller cykla till jobbet, om det är möjligt.

Mervärde i lokalsamhället

Grilstad vill bidra till lokalsamhället genom att stödja positiva åtgärder kring alla anläggningar. Vi ser vikten av att kunna bidra till olika evenemang och föreningar, främst för arbete med barn och ungdomar.





Grilstad AB | Rådhusgatan 86 | 831 34 Östersund

E-post: info@grilstad.se
www.grilstad.se