

Samfunns- rapport

2019



Innhold

3 Om Nortura

Vi tar ansvar

En av Norges største arbeidsplasser

Vi produserer

Matprodukter

Plussprodukter

6 Bærekraft

Norges mest bærekraftige matprodusent innen 2030

Dette er noen av våre mål innen 2030

Noe av det vi gjorde i 2019

Hva passer Norge til?

Klimaregnskap

Våre egg = 100 % sirkulærøkonomi

Vi skal ikke kaste mat

10 500 flyreiser

Norsk = bærekraft

Kg CO₂-Eq kg produsert protein/dyreart

Beregnet reelt kjøttforbruk

Kutter hermetikk for miljøet

16 Helse

Et sunnere kosthold

Noe av det vi gjorde i 2019

Vårt viktigste oppdrag: Trygg mat

Vår helseplan

Sunnere barn

Kjøtt eller grønt?

22 Dyrevelferd

Alle dyr skal ha det godt

Noe av det vi gjorde i 2019

Nye dyrevelferdsprogram

Vi har vaslingsplikt

Minimal bruk av antibiotika

Ikke dårligere enn A eller B i dyrevelferd

28 Verdiskaping

Verdier som forblir i Norge

Industri 4.0: Kyllinger og roboter

Nortura bidrar til at norsk matproduksjon blomstrer



Vi tar ansvar

Bærekraftsmålene til FN er klare på at hvert land må produsere sin egen mat og sikre verdiskaping for befolkningen og samfunnet. Gode arbeidsforhold, ansvarlig produksjon, god helse og rettferdig fordeling er viktige bærekraftsmål.

Alt skal gjøres på den mest mulig klimavennlige måten, og dette skal Nortura levere på. Vi må ta ned klimaavtrykket fra husdyra og på gården, på fabrikkene våre, i transporten, matsvinnet og emballasjen.

Vår ambisjon er å bli Norges
mest bærekraftige matprodusent
innen 2030.

En av Norges største arbeidsplasser

Med 5842 medarbeidere rundt i hele landet, er Nortura en av de største industriarbeidsplassene i Norge. Vi eies av norske bønder, og vi er stolte over å bidra til at det blomstrer i norsk matproduksjon.



17 700

bønder over hele Norge
eier Nortura.



5842

medarbeidere jobber
i Nortura.



23,4

23,4 milliarder kroner
i årlig omsetning.

Vi produserer



Matprodukter

Gilde: Gilde har eksistert siden 1964, og er landets ledende merkevare for kjøttprodukter av svin, storfe, lam/sau og reinsdyr.

Prior: Prior ble etablert i 1977, og er landets ledende merkevare for produkter av kylling, kalkun og egg.

Thulefjord, Eldhus og Joika er merkevarer med lokal tilknytning og Terina er Norturas merkevare for hermetikk.

Vi leverer produkter til dagligvaremarkedet, storkjøkkenmarkedet og industrimarkedet.

Plussprodukter

Norilia, Nortura sitt heleide datterselskap, foredler og selger plussprodukter, dvs. de delene av dyret som ikke blir brukt til menneskemat i Norge.

Bærekraft



Norges mest bærekraftige matprodusent innen 2030

I Nortura tar vi det grønne skiftet og FNs bærekraftsmål på alvor. Vi har ambisiøse målsetninger for å redusere vårt klimaavtrykk. Det er viktig å vite at ingenting av det vi produserer går til spille. Alt blir brukt, først og fremst til mat eller til plussprodukter som skaper verdier på alle delene av dyret og råvarene.

DETTE ER NOEN AV VÅRE MÅL INNEN 2030:



Vi skal redusere utslipp fra vår transport med 80 %.



Våre dyr skal få helnorsk fôr så langt som mulig.



Vi skal redusere matsvinn med 60 %.



Gjødsel fra våre bønder kan benyttes som bioenergi i våre fabrikker og transport.



Vår emballasje skal være 100 % bærekraftig.



Vi faser ut alle fossile energikilder i vår industri.

Noe av det vi gjorde i 2019

Vi jobber med bærekraft i hele verdikjeden og gjorde flere grep i 2019 for å ta i bruk alle råvarer, samt å gjøre produktene våre mer bærekraftige.



Nye saueprodukter

Det ble gjort en stor innsats for å få fram nye produkter av sau til forbrukerne i 2019, blant annet kom Gildes portvinsmarinerte fårefilet på markedet.

«Stykkevis og delt»

Stykkevis & delt er et konsept for å ta i bruk «glemte» stykningsdeler og utnytte ressursene på en god måte. Produktene kan vise til en god vekst i Proff-markedet i 2019. Det nye produktet Pigwings (som ble kåret til Årets produkt i 2018) har etablert seg på topp.

Prior kyllingskåler

Består nå av hele 95 prosent resirkulert materiale fra plast-flasker.



Miljømerker

Vi miljømerker vår emballasje for å gjøre det lettere for deg. Eggekartong av 100 prosent resirkulert materiale.

Matsvinn



I 2019 reduserte vi mat-svinnet med 13 prosent. Det betyr 385.000 kilo mindre matsvinn.

Hva passer Norge til?

2/3 av jordbruksarealet i Norge kan ikke brukes til mye annet enn å dyrke gras. Gras kan bli mat dersom drøvtyggere får spise det. Hvis Norge skal bidra til verdens mat, er det kanskje en fornuftig måte å bruke graset på?

Klimautslippet fra norsk storfeproduksjon er blant de laveste i verden. En av årsakene til det er at omtrent 75 prosent av kyr i Norge er «kombinasjonskyr», som både brukes til melk-, kjøtt- og skinnproduksjon.

Med andre ord utnytter vi ressursene i Norge til det fulle.

VÅRE EGG = 100 % SIRKULÆR ØKONOMI

Absolutt alt fra våre egg blir brukt. Dette er unikt i verden og kan forklares blant annet med den gode helsa til hønene og trygge egg – kombinert med teknologisk innovasjon. Alt kan brukes, til og med hinna som sitter på innsiden av skallet, som brukes til sårplaster. En unik innovasjon i global sammenheng. Skallet kan brukes til både jordforbedring og kosttilskudd.



Klimaregnskap

Norturas registrerte klimautslipp fra transport og energibruk på fabrikk var på 57 649,3 tonn CO₂ ekvivalenter i 2019. Det er noe opp fra 2018. Årsaken er blant annet havari på utstyr for varmegjenvinning, forbedret klimaregistrering ved flere anlegg, mer nøyaktig tallgrunnlag og registreringer innenfor transport og energiforbruk, samt behov for mer varierende energistyring på grunn av klimaendringer.

Vi skal ikke kaste mat

Nortura reduserte matsvinnet med 385.000 kilo i 2019.

Dette gjør at vi ligger foran målene vi har satt for å halvere vår del av matsvinnet innen 2030. Matsvinnet utgjør nå 0,86 prosent av vår produksjon.

Nedgangen skyldes først og fremst planlegging og gjennomføring i verdikjeden sammen med våre kunder, slik at vi har mer enn halvert volumet av ferdig produsert mat som vi ikke får solgt.

Vi ser også en ytterligere nedgang i

volumet av feilproduksjoner som må gå til destruksjon, samt at våre fabrikker nå i enda større grad har redusert volumet som ikke blir til mat, som for eksempel mat som faller i gulvet, rester i kverner, skaller eller annet overskudd.

Med en nedgang innenfor alle disse tre sektorene, viser det at hele Nortura har gått om bord i jobben med

redusere unødvendig matsvinn, og at de systemer og rutiner vi har innført virker.

Vi tror på ytterligere nedgang i årene fremover.



10 500 FLYREISER

I Nortura jobber vi hver dag for at emballasjen på våre produkter skal bli mer klimavennlig. Prior kyllingskåler består nå av hele 95 prosent resirkulert materiale fra plastflasker.

Med det reduseres bruken av fossilt materiale i emballasjen tilsvarende CO₂-utslipp på 2620 tonn CO₂. Det sparer klimaet for nesten 10 000 turer med fly tur/retur Oslo – Paris.

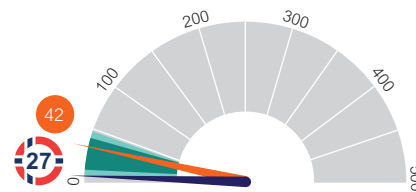
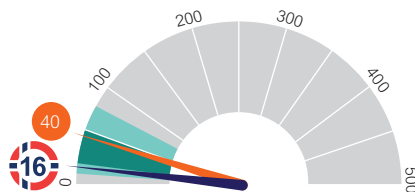
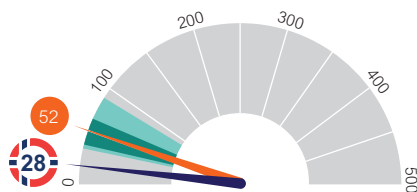
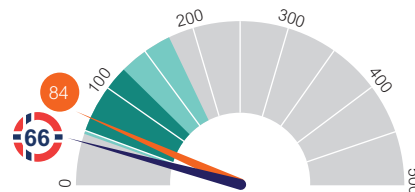
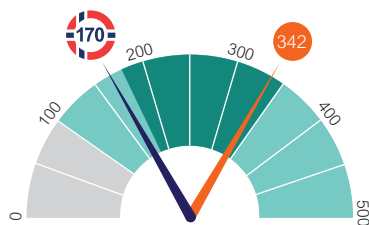
Norsk = bærekraft

Norske husdyr er verdens mest bærekraftige dyr. Med sin unike dyrehelse, lave antibiotikabruk og høye ressursutnyttelse har protein fra norske husdyr langt lavere klimaavtrykk enn snittet i resten av verden*. Norsk husdyrproduksjon setter gullstandarden i verden!

*Kilde: FAO / Veterinærinstituttet



Kg CO₂-Eq kg
produsert
protein/dyreart



Kg CO₂-kg protein¹

90 % av produksjon

50 % av produksjon

Gjennomsnitt

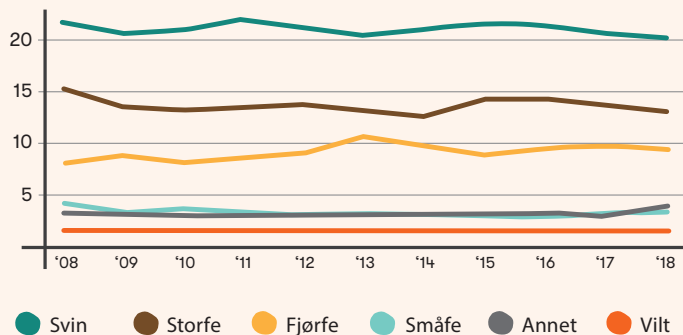
Noen tror at vi spiser mye mer rødt kjøtt enn det kostrådene anbefaler.

Det er en myte. Vi spiser faktisk veldig tett på anbefalingene. I 2018 spiste vi 40,1 kilo rødt kjøtt pr. innbygger, før det er stekt eller kokt (såkalt rå vare). Det tilsvarer cirka 770 gram pr. uke (tall fra Animalia). Kostrådene sier inntil 500 gram tilberedt vare. Det tilsvarer 700-750 gram rå vare. Dermed ligger det faktiske forbruket av rødt kjøtt kun mellom 20 og 70 gram over maksanbefalingene fra helsemyndighetene.

Kilde: Animalia

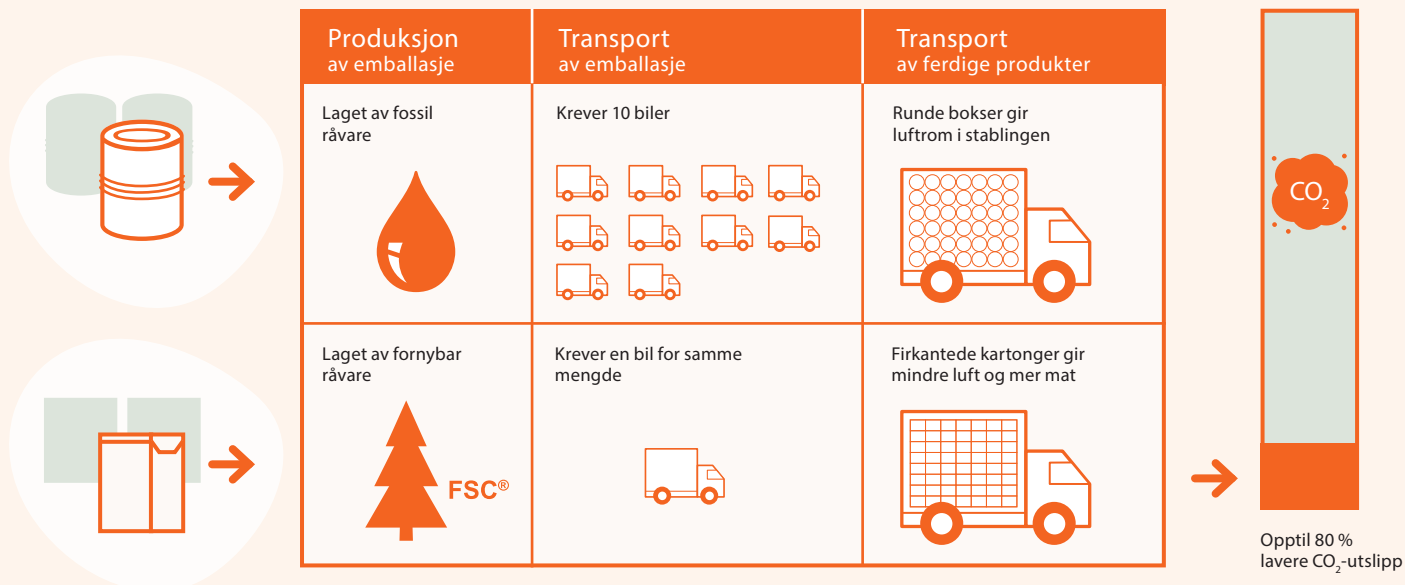
Det er viktig å være enige om hva det faktiske forbruket er, slik at ikke myter blir sannhet.

Beregnet reelt kjøttforbruk
(kg per innbygger)



Kutter hermetikk for miljøet

Nortura har investert 50 millioner kroner i ny pakketeknologi og bytter ut emballasjen til nesten 4 millioner hermetikkbokser med kartong for langtidsholdbar mat. Det kutter CO₂-utslippene fra emballasjen med inntil 80 prosent.



Helse



Et sunnere kosthold

Vi vil bidra til en sunnere hverdag gjennom å gjøre det enklere for deg å spise mat med god samvittighet. Hver og en av oss må ta ansvar for å gjøre de rette valgene og vi oppfordrer alle til å følge myndighetenes kostholdsråd. Som en stor matprodusent kan vi likevel gi et godt bidrag til en bedre folkehelse og jobber målrettet med det.



1500 tonn

Vi skal redusere fettnivået fra dyrene med 5 prosent (cirka 1500 tonn) innen 2025. Det skal bl.a. gjøres ved avl og riktig fôring.



604 tonn

Vi skal ta ut 604 tonn mettet fett fra våre produkter innen 2025. Vi tilbyr også magrere alternativer i alle kategorier.



15 %

15 prosent av vår portefølje skal være nøkkelhullsmerket.

Noe av det vi gjorde i 2019

Mikrokylling

I 2019 lanserte vi nyheten Prior Mikrokylling som gjør det lettere å spise sunt.



Kampanjer for helse med Prior

Prior retter seg til forbrukere med kunnskap om sunn matglede.

Go og Mager - Gilde Go' og mager julepølse

I 2019 lanserte vi nyheten Gilde Go' og mager julepølse, slik at jula blir litt lettere.



Vårt viktigste oppdrag: Trygg mat



Vårt viktigste samfunnsoppdrag er noe de fleste kanskje tar for gitt. At maten er trygg å spise.

Friske dyr og strenge rutiner gjør at norske matvarer er blant de tryggeste i verden. Bak den trygge maten er et omfattende system av regelverk, hygienerutiner, smittekontroll og revisjoner, både på gården, slakteriet og i produksjonslokalene. Og vi har en omfattende beredskap dersom vi oppdager noe som ikke er rett.

I 2019 hadde vi 4 tilbakekallinger som gjaldt allergener og funn av fremmedlegeme. Det ble ikke meldt om syke forbrukere som følge av svikt i produksjonen.

VISSTE DU AT ...

- Norge er et av få land i verden hvor vi kan spise rå egg? Det kan vi takke bonden og den friske høna for.
- Vi samarbeider tett med Mattilsynet som er tilstede hver eneste dag på alle våre slakterier?

Vår helseplan

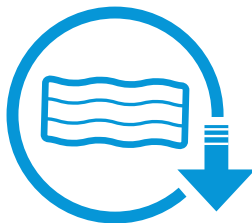
Nortura har en egen helseplan med konkrete mål for merkevarene våre på salt, mettet fett og andel produkter med nøkkelhull.

Vi er opptatt av å både tilby sunne alternativer, men også å gjøre folkefavorittene våre sunnere. Slik gir vi størst positivt bidrag til folkehelsen.

Mindre mettet fett

Vi støtter opp om myndighetenes ønske om å redusere mettet fett i befolkningen. Derfor har vi satset på å utvikle flere nøkkelhullprodukter. Avlsarbeid på svin har ført til en høyere kjøttprosent per gris og totalt

har dette bidratt til en reduksjon på omtrent 250 tonn kjøttfett siden 2018. Go&Mager er en serie lettere produkter. En satsing på disse produktene i NorgesGruppen-butikkene i 2019 bidro til en reduksjon på 20 tonn mindre fett ut til befolkningen.



250 tonn

reduisert kjøttfett siden 2018

Sunnere alternativer i alle store kategorier

Gilde og Prior kan tilby sunne alternativer i alle kategorier. Det pågår et kontinuerlig arbeid med å utvikle sunnere produkter. I 2019 utgjorde produkter med nøkkelhull 11 prosent av totalt antall produkter og 18,7 prosent av totalt salgsvolum for Nortura sine merkevarer. Dette var over målsettingen for 2019 som var 15 prosent.

Nortura lanserte 92 nye produkter i 2019, hvorav 25 av produktene (28 prosent) var nøkkelhullmerket. Dette er i tråd med vår helseplan som har som mål å hjelpe forbrukerne til å foreta sunnere valg.

Sunnere barn

Nortura har siden 2018 bidratt inn til at 35 000 barn og 4000 barnehageansatte nå er med i kompetanseløftet, et kostnadsfritt kunnskapsløft i barnehage og SFO. SunnereBarn har nå gjennomført «Måltidssjekken 1 år» for de første deltagerne. Mattilbudet er forbedret ved økt servering av grønnsaker, pålegg/mat merket med nøkkelhull, servering av fisk og fiskepålegg, fokus på gjennomføring av måltid og måltidsglede og økt grad av kunnskap hos både ledelse og ansatte.

Kjøtt eller grønt?

Nortura startet allerede i 2017 produksjon av vegetarprodukter til handelen. I 2020 lanserer Gilde en serie kjøtt- og grøntprodukter. Klassiske kjøttprodukter, tilsatt grønnsaker som pølser med erte-protein, Gilde kjøtt og grønt pølser

med bønner, purreløk, linser og løk, og Gilde kjøtt og grønt kjøttdeig med kidneybønner, paprika og kikerter.

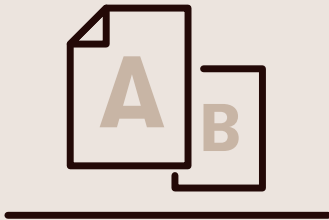




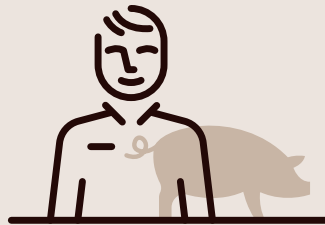
Dyrevelferd

Alle dyr skal ha det godt

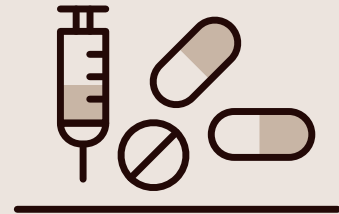
Vi har en plikt til å sørge for at dyra vi har ansvar for har det bra.
Nortura har rutiner og planer utover det norske regelverket og har
i 2019 prioritert oppfølgingen av våre produsenter.



Alle Norturas slakterier
skal ha karakter A eller B
i dyrevelferd.



I over 20 år har Nortura
gjennomført Etisk regnskap
for dyrevelferd på
våre slakterier.



Husdyra våre er blant de
friskeste i hele verden – dette
gir minimalt med bruk av
antibiotika.

Noe av det vi gjorde i 2019

DigiPig

DigiPig vant landbrukets innovasjonscamp i 2019. Sammen med forskere fra NMBU, Norsvin og teknologiselskapet CGI har Nortura fått støtte fra Innovasjon Norge til å utvikle teknologiske løsninger som kan registrere og overvåke dyrevelferden i grisebingen. Arbeidet med DigiPig startet opp i 2019 og vil fortsette videre i 2020.

Forskning for bedre dyrevelferd

I 2018 ble Gilde Edelgris relansert med ekstra dyrevelferdstiltak som mer plass og aktivitet. I 2019 fikk Nortura støtte fra Forskningsrådet for å forske på hvordan vi ytterligere kan utvikle dyrevelferden. De neste fire årene vil vi gjennom forskningsprosjektet «Griseløftet» blant annet jobbe med å kartlegge velferdsfremmende tiltak for slaktegrisen og se på betydningen av dette for kjøttkvalitet.



Nye dyrevelferdsprogram

Dyrevelferdsprogram er et verktøy for at bonden skal jobbe aktivt med å utvikle og forbedre dyrevelferden.

Det er etablert dyrevelferdsprogram for slaktekylling, kalkun, verpehøns og gris, mens det er planlagt programmer for storfe og småfe. I dyrevelferdsprogrammene er det blant annet krav om regelmessige veterinærbesøk for å gå gjennom status i besetningen. De som ikke deltar i programmene eller som ikke følger opp pålagte forbedringstiltak vil få sanksjoner i

form av blant annet økonomisk trekk i slakteoppgjøret.

Nortura bruker både informasjon fra dyrevelferdsprogrammene og informasjon fra registreringer på

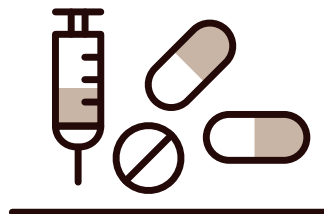
slakteriene og eggpakkeriene for å fange opp besetninger med mistanke om dårlig dyrevelferd. Produsenter som ikke følger opp dyrevelferdstiltak skal ikke være med oss videre.

VI HAR VARSLINGSPLIKT

I Nortura har vi plikt til å varsle Mattilsynet umiddelbart hvis vi mistenker at dyr ikke har det bra. Hvis dyrebilsjåføren, veterinæren, rådgiveren, dyrevernansvarlig eller andre oppdager alvorlig svikt i dyrevelferden, skal de umiddelbart varsle Mattilsynet. Vi skal bistå både myndigheter og bonde for å sikre godt dyrehold.

Minimal bruk av antibiotika

Norge er blant landene som bruker minst antibiotika til matproduserende dyr. Dette skyldes at husdyra i Norge er blant de friskeste i verden.



Det kan vi takke flinke bønder gjennom mange generasjoner – og strenge gårdsrutiner og regelverk for. I Norge gis det minimalt med antibiotika, og det gis kun når dyret trenger det på grunn av sykdom og etter forskriving fra veterinær. Friske dyr gir god dyrevelferd, trygg mat og lavere klimagassutslipp. Og friske dyr trenger ikke antibiotika.

Kun ni prosent av all antibiotika som selges i Norge til landbaserte husdyr (inkludert kjæledyr). 89 prosent av antibiotika som selges her til lands går til mennesker.

Norske myndigheter har som mål å redusere antibiotikabruken til landbaserte husdyr med ti prosent i perioden 2013 til 2020. Dette målet

ble oppfylt flere år før tiden. Allerede i 2018 var antibiotikabruken redusert med 17 prosent. Det ble ikke skrevet ut antibiotika til kyllingflokker som leverer til Nortura i 2019.

Ikke dårligere enn A eller B i dyrevelferd

Nortura stiller strenge krav til det ansvaret vi har fra vi henter dyra på gården. I over 20 år har Nortura gjennomført Etisk regnskap for dyrevelferd – det lenger enn noen andre. Ingen av våre slakterier skal ha dårligere karakter enn A eller B.

Etisk regnskap er en uanmeldt revisjon som gjennomføres hvert år på alle våre slakterier. Det er bransjeorganisasjonen Animalia som gjennomfører revisjonen på oppdrag fra oss. Kravene som stilles

går på hvordan dyra behandles fra henting på gården, til transport, riktig temperatur og ventilasjon, hensynsfull kjøring, mottak på slakteriet, fravær av tvang og stress og riktig tilgang til mat og vann.

I 2019 oppnådde 44 prosent av slaktelinjene ved Nortura sine fabrikker karakter A og 56 prosent karakter B.



Verdiskaping



Verdier som forblir i Norge

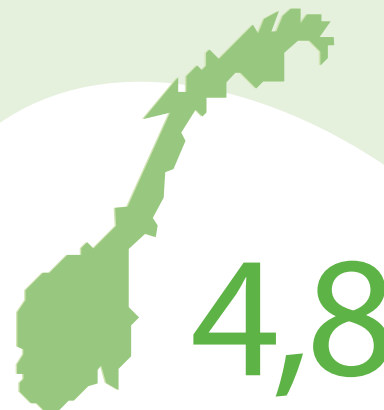
Nortura skaper store verdier for samfunnet og det norske felleskapet. Det er verdier som ikke forsvinner ut av landet, men blir igjen i Norge og i ditt lokalsamfunn.

Vi er stolte av at Nortura sin virksomhet betyr noe for Norge. At verdiskapingen vi bidrar med gir noe tilbake til samfunnet og kommunekasser over hele landet.

Samfunnsregnskapet viser hva vi betaler til bøndene for dyra deres, hva vi kjøper inn av andre varer og tjenester fra bedrifter over hele Norge – og hva vi bidrar med til samfunnet gjennom skatter og

avgifter. Penger som kommunene kan bruke til å skape god velferd for sine innbyggere.

Dette er verdier som blir igjen i Norge.



Nortura legger igjen 4,8 milliarder i norske kommunekasser. Vi kjøper dyr og egg fra bønder over hele Norge. Og hundrevis av små og store bedrifter over hele landet leverer varer og tjenester til oss (2017-tall).

Industri 4.0:

Kyllinger og roboter

Vi har bestemt oss for å være i førerretet i vår bransje i Norge. Derfor satser vi sterkt på innovasjon, kompetanse og teknologi.

Anlegget på Hærland er et eksempel på dette. Her, ikke langt fra svenskegrensa, ligger det som er et av Europas mest moderne anlegg innen foredling av kylling og kalkun. Anlegget er betydelig utbygd og modernisert de siste årene.

Nortura Hærland har i tillegg vært pilotfabrikk for «Smart Industri» i samarbeid med Sintef Manufacturing. Industri 4.0 handler om den såkalt fjerde industrielle revolusjonen, der maskiner ikke lenger bare prosesserer produktet. Roboter jobber side om side med det manuelle arbeidet utført av menneskers hender – og ikke minst av hoder. En framtid der produkt og smarte maskiner kommuniserer, og datafangst kan gi endeløse

muligheter for å skreddersy og styre produksjoner og hele verdikjeder. Digitalisering og robotisering gjør oss konkurransedyktig på norske kyllingprodukter. Vi skal bygge en kultur som gjør oss i stand til å tenke flyt, forbedringer og verdiskaping for fremtiden.



Nortura bidrar til at norsk matproduksjon blomstrer

Våre slakterier gjør det mulig for små og store lokalmatprodusenter i hele landet å drive butikk. Derfor er Nortura viktig for mangfoldet i norsk matproduksjon.

«Tyinlam» er én av mange nisjeprodusenter i Norge som kan lage sin egen lokalmat ved hjelp av Nortura.

Fordi Nortura finnes, kan små og store lokalmatprodusenter over hele landet levere dyr til oss og få tilbake kjøttet for å lage egne produkter. På få år har tallet på nisjeprodusenter som leverer dyr til oss økt kraftig.

«Samarbeidet med Nortura er avgjørende for oss»

Kjell Gudmund og Line Svien
«Tyinlam»



Nortura
bondens selskap

Nortura SA

Postboks 360 Økern
0513 Oslo

Forbrukertelefonen: 955 18 300
Tlf 955 18 000

nortura.no
firmapost@nortura.no

Følg oss på

-  facebook.com/norturasa
-  instagram.com/norturasa
-  twitter.com/nortura_sa
-  linkedin.com/company/nortura

