

Everfresh hållbarhetsrapport 2019





Rotselleri med grönkål och picklad rödlök. Se receptet på everfresh.se

Innehåll

Om året som gått.....	4-5
Passion för ett friskare och grönnare Sverige.....	6-7
Några höjdpunkter 2019.....	8-9
Kostministeriet: Dålig stämning vid matborden.....	10-11
Kostministeriet: Insikter.....	12-13
Kostministeriet: Testat på barn.....	14-15
Vår hållbarhetsplan.....	16-17
Våra fokusområden för hållbar utveckling.....	18-19
Väsentliga risker.....	20-23
Så gör vi skillnad inom hållbar odling.....	24-25
Socialt ansvar.....	26-27
Siza - Sustainability Initiative of South Africa.....	28
Schyssta arbetsvillkor.....	29
Producenter från världens alla hörn.....	30-31
Leverantörsgranskning.....	32-33
Klimat och miljö.....	34-35
Foodservice.....	36-37
Så minskar vi matsvinnet.....	38-39
Steglinge gård - en hållbar produktionsenhet.....	40-43
Förpackningar och emballage.....	44-45
Ansvarsfulla inköp och leverantörsled.....	46-47
Ny nordisk avdelning för varukontroll.....	48
Nytt packeri och mogningsanläggning tar form.....	49
Vårt klimatfotavtryck.....	50-52
Livscykelanalys för bättre helhetssyn.....	53
Våra medarbetare.....	54-57
Arbetsmiljö.....	58-60
Ansvarsfull bolagsstyrning och verksamhet.....	61
Insatser under året.....	62-64
Uppföljning medarbetare och utbildning.....	65-66



Kontaktperson: Jennie Montell, Hållbarhetsansvarig, jennie.m@tpnordic.dk
 Hållbarhetsredovisningen finns att ladda ner på www.everfresh.se

Rapporten är tryckt på Svanenmärkt papper.

Om året som gått

Vd har ordet

2019 blev det näst varmaste året som någonsin uppmätts globalt. Ännu ett i en dyster rad, då de senaste fem åren varit i den globala värmetoppen. Samtidigt var 2019 också ett år då klimatutmaningarna verkligen diskuterades, inte minst drivet av rörelsen Fridays for future och en Greta Thunberg-effekt.

Inom gröna näringen påverkades vi av flera extrema väderfenomen, kraftiga regn- och hagelstormar och extrem torka har påverkat våra producenter runt om i världen. Producenterna har behövt skydda mer av sina grödor med växthus, tunnlar och nät samt bygga vattenreservoarer och använda de mest effektiva bevattningsteknikerna. Säsongen för många produkter blev därför kortare än förväntat på grund av att vädret gjorde kvaliteten sämre.

En del av svaren på samtidens och framtidens klimatutmaningar finns i att vi har mer frukt och grönsaker på tallriken. Everfresh erbjuder framtidens mat i en tid då allt fler av våra kunder och konsumenter ser värdet i hållbarhet och hälsa, och genom en mer växtbaserad kost kan vi bidra till båda samtidigt.

Det innebär samtidigt ett ansvar, ett ansvar som vi gärna vill ta. Vi vill göra skillnad och investerar tid och pengar i det, och genom att vara en del av den större nordeuropeiska gruppen Total Produce Nordic (TPN), har vi också storleken och kraften att genomföra våra ambitioner.

För att göra det måste vi vara effektiva och jobba för att den mat som produceras också äts upp och inte går till spillo i vår del av kedjan. Till TPN:s packeri i Køge, Danmark, köper vi in stora volymer i bulk, vilket gör att vi kundanpassa, minska svinn och optimerar vår logistikkedja för den nordiska marknaden. I Køge mognar vi även produkter som avokado och bananer, och säkerställer att det är av rätt mognadsgrad när det når våra kunder inom detaljhandel och foodservice. Vi köper in produkter i bulk och packar om dem till returemballage som SRS (Svenska Retursystem), Euro pool och IFCO lådor, vilket gör att vi kan undvika onödigt engångsemballage.

Everfreshs produkter är naturligt hållbara och vårt hållbarhetsarbete tar sin början redan hos producenterna. Med hjälp av vår hållbarhetsplan, ePlan, skapar vi långsiktiga relationer och samarbeten med leverantörer världen över. Leverantörssäkring, odlarbesök och utvecklingsprojekt hos våra producenter är centrala delar av vårt hållbarhetsarbete.

Genom våra naturligt hållbara produkter och vår hållbarhetsplan ePlan har vi skapat oss en expertis inom hållbar produktion som vi vill dela med oss av. Denna hållbarhetsrapport, som är vår tredje, är ett sätt att visa hur vi kan bidra till en hållbar utveckling. Genom vår storlek och kunskap kan vi hjälpa våra kunder, framförallt många små, att ta sig till nästa nivå. Det är vi stolta över. Genom samarbeten med andra i kedjan kan vi göra världen lite friskare och grönare.



Niels Klem Thomsen, VD Everfresh AB

Passion för ett friskare och grönare Sverige

Vi på Everfresh vill göra naturlig, välsmakande och hållbart producerad mat för alla. Tillsammans med våra partners vill vi utveckla konsumtionen av frukt och grönsaker genom att göra våra naturliga råvaror mer tillgängliga och bidra med kunskap och inspiration.

Everfresh är ett bolag inom Total Produce Nordic (TPN), som i sin tur ingår i Total Produce Plc, ett av världens ledande frukt- och gröntföretag. Vårt gemensamma intresse är att öka konsumtionen av frukt och grönsaker – hos alla. Vi har naturligtvis som företag ett egenintresse i detta. Men som en marknadsledande och ansvarsfull aktör ser vi det också som att vi har ett bredare samhällsansvar i att bidra till ett friskare och mer hållbart liv för människan och planeten – för just det blir konsekvenserna av bättre matvanor.

Vi är övertygade om att vi måste börja med oss själva. 2019 sätts ett omfattande värderingsarbete som ska ta Everfresh och Total Produce Nordic framåt. Vi vill att våra värderingar ska genomsyra hela verksamheten; PASSION för våra kunders och konsumenters behov, för smak och kvalitet och för jobbet och affären. Vi tar ANSVAR för affärsidén, för den gemensamma helheten, för hållbarhet, utbud, kvalitet och kostnader.

Vi strävar alltid efter att vara NYSKAPANDE i tanke och handling, i jakten på nya lösningar och i vår affär. Vi ser alltid möjligheterna i problemen.



Vår tolkning av matpyramiden, för att uppnå de rekommenderade 500 g grönsaker och frukt om dagen.

Några höjdpunkter 2019

TPN Foodservice startade
nytt affärsområde

Ny högteknologisk
grönsaksfabrik
på Steglinge Gård

HÄLSOSATSNING PÅ GROW - PEOPLE AND
CULTURE, MED HÄLSOCOACHER, GRUPPTRÄNING
OCH UTBILDNING INOM ERGONOMI



Stolta odlare!

Steglinge Gård har
i samarbete med
Coop Änglamark
tagit fram ekologiska
och KRAV-märkta
förokta rödbetor.



COOP Sverige kategori F&G flyttar till Everfresh

Everfresh stärker partnerskapet med
Coop Sverige, kategoriarbete inhouse
från 1:a oktober

NYA SVINNOVATIONER INOM CHEF'S CUT

Skurna snitt av grönsaksflis, blomkålsris och broccolijulienne.
Produkter där vi använder hela grönsaken - stammen på blomkålen
och hela broccolin. En produkt som gör sig bra i storkök och
offentlig sektor, som "utfyllning" i rätten spaghetti och köttfärssås
- för mindre kött och mer grönsaker.



Nya juicer, smoothies & shots

PANT
IKR
NU
MED
PANT!



NY DIGITAL PERSONALHANDBOK FÖR TPN AB, EVERFRESH OCH NOWASTE

Nowaste Logistics blev
ÅRETS FÖRETAG
på Helsingborgs
Näringslivsgala 2019

Först i Sverige
med förkokt
smakmärkt
potatis



TPN AB
FÖRVÄRVADE
SABAFRUIT AB
INKLUSIVE
DOTTERBOLAGET
HEDENBYS
STOCKHOLM AB

KOSTMINISTERIET
EASY BASKET



I samarbete med Resqued Fruit
har vi räddat 26,3 ton frukt.
Heja!

Dålig stämning vid matborden hindrar en ökad konsumtion av grönsaker och frukt

Vegetariska snabbmatsrestauranger, köttfria måndagar trendiga grönsaksrecept på instagram och kändiskockar som sätter spets kålen i fokus. Grönsaker är något av det trendigaste man kan äta just nu, men tittar man på den genomsnittliga konsumtionen händer det faktiskt inte så mycket. Trots den grönaste trenden i mannaminne äter vi helt enkelt inte särskilt mycket mer grönsaker och frukt. Vi når inte på långa vägar upp till de rekommenderade 500 grammen per dag, det visar den stora frukt- och grönsaksrapporten 2019 (FOG2019) som Kostministeriet tagit fram i samarbete med Kairos Future.



”Konsumtionen är kraftigt polariserad, i dag. Genomsnittet ligger på drygt 350 gram per dag, många äter både 700 och 800 gram medan väldigt många knappt får i sig en ärtä i veckan. Och många barn växer upp i familjer där det knappt existerar grönsaker och frukt, vilket är ett potentiellt stort folkhälsoproblem”, konstaterar Claes Henriksson, marknadschef för TPN och ansvarig för initiativet Kostministeriet.

TPN sjösatte Kostministeriet 2018 som ett initiativ för att öka konsumtionen och folkhälsan och för att skapa en arena för diskussion och samarbete för alla som tycker det vore bra om vi åt mer grönsaker och frukt. Kostministeriet har väckt mycket uppmärksamhet sedan starten, inte minst genom sina humoristiska kampanjer som inte använder de gamla vanliga rationella hälsoargumenten och pekpinnarna.

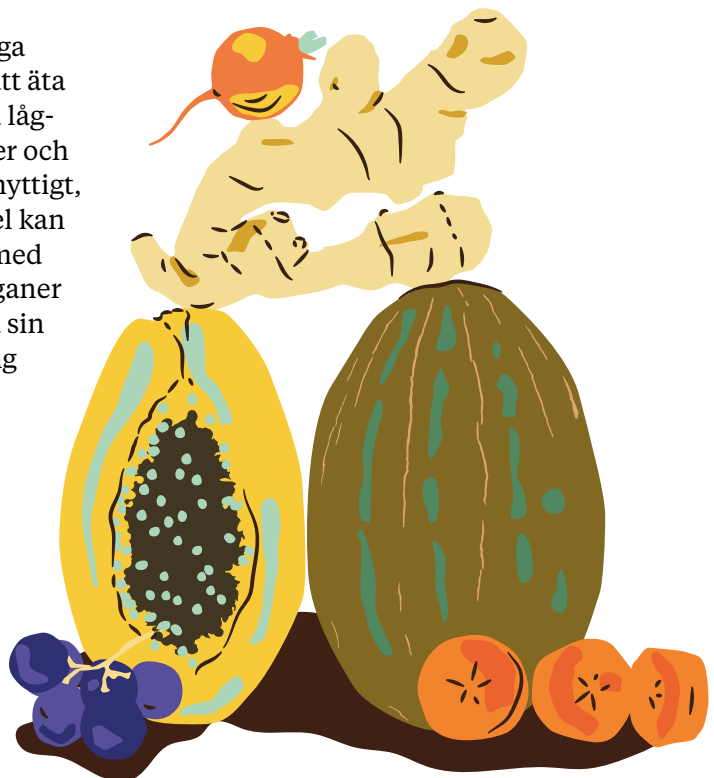
KOST MINISTERIET

www.kostministeriet.se

”Framförallt får att nå lågkonsumenterna måste vi använda andra typer av argument än de som kretsar kring hållbarhet, hälsa och klimat. Mat måste vara gott, många grönsaks skeptiker har inte samma engagemang i dessa frågor, utan betonar smak, njutning och enkelhet istället. Då måste vi ha fler budskap i lådan än att det är bra för klimatet och hälsan, annars kommer vi inte få mer sallad, morötter eller svartkål på tallriken”.

En av slutsatserna i FOG2019 är att våra värderingar i hög grad styr hur mycket grönsaker och frukt vi äter och att polariseringen mellan värderingarna skapat dålig stämning vid matborden. 20 procent av hushållen uppger att de har pågående konflikter kring matmoral hemma. Det kan till exempel handla om att ett tonårsbarn i familjen är vegetarian, en förälder gillar kött, någon annan undviker gluten och sedan är tjafset igång. Särskilt mycket bråk blir det kring frågan om kött vs vegetariskt.

”Det har gått så långt att vegetariskt för många människor ironiskt nog blivit en barriär för att äta mer grönsaker. En stor majoritet, både bland låg- och högkonsumenter, VILL äta mer grönsaker och frukt än de gör i dag. De vet redan att det är nyttigt, att det är bra för hälsan. Men bara en liten del kan tänka sig att bli vegetarianer. Det är till och med så att de är irriterade på vegetarianer och veganer eftersom de tycker att de vill tvinga på andra sin livsstil. Det finns i dag tyvärr en konflikt kring olika syn på matmoral som blivit ett hinder för att konsumtionen ska öka”.



Insikter

I FOG-rapporten har totalt 10 000 personer svarat på frågor om syn på frukt, grönsaker och bär, hur mycket de äter, vilka drivkrafter och barriärer som ligger bakom konsumtionen och mycket annat. Resultatet är en av de mest omfattande rapporterna på området under senare år. Tillsammans med Kairos Future har resultatet kokats ihop till sju huvudinsikter, som kan användas av alla som av en eller annan anledning vill öka konsumtionen av det bästa vi vet – frukt, grönsaker och bär!

1. Jobbet har bara börjat

Trots den gröna trenden, äter vi fortfarande inte tillräckligt med frukt, grönsaker och bär. Undersökningen visar att fler rätter visserligen blir vegetariska, och att vi har något mindre fokus på kött när vi planerar dagens middag, men den genomsnittliga konsumtionen står ändå i princip helt stilla. De rekommenderade 500 grammen om dagen når vi inte upp till på långa vägar. I snitt äter en vuxen i Sverige bara 357 gram per dag. Det finns fortfarande ett jobb att göra!

2. Dålig stämning vid matborden

20 procent av hushållen har pågående konflikter som utgår från olika syn på matmoral. Istället för en måltid som präglas av gemenskap och glädje blir middagen ofta ett tillfälle för tjafs och gräl. En minst sagt dålig miljö att introducera nya, grönare smaker i (se föregående sida).

3. Släng inte bort livlinorna

Ge inte upp! Även bland den grupp som äter minst frukt, grönsaker och bär i dag finns en vilja att äta mer. Men de behöver hjälp på traven, både i form av ökad kunskap och annan typ av inspiration, som utgår från smak, njutning och enkelhet, snarare än hållbarhet och vegetarisk kost. Använd njutningsfulla "livlinor" som dipp till grönsaksstavar, glass till frukt och smultäcke över blåbärspajen. Till och med kött kan vara en livlina! Vem kan motstå fläskfilé med grillad sparris?

KOST MINISTERIET

www.kostministeriet.se

4. Go bananas - nya folkfavoriter har störst effekt

Man ska inte gå över ån efter vatten. Enklast är att öka konsumtionen genom att äta mer av det man redan gillar. Fokusera därför på folkfavoriter som tomat, gurka, broccoli, äpple, banan, hallon och blåbär. Tillsammans med "bubblarna", avokado, mango och grönkål - som börjar få fäste i folkdjupet - blir de en bra mix för att få fler att äta mer.

5. Bär är som kött

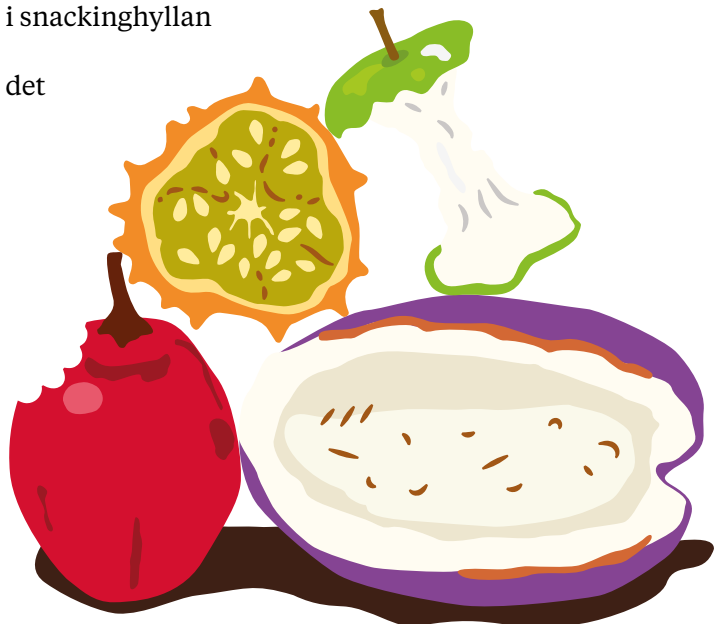
Redan i Kostministeriets förra rapport, FOG2017, upptäckte vi att konsumenten ser på frukt och grönsaker på olika sätt. Det är inte en och samma kategori, utan drivkrafterna bakom att äta grönsaker respektive frukt skiljer sig åt, och olika angreppssätt krävs för den som vill öka konsumtionen av dem. Nu kan vi se att bär följer en tredje logik! De viktigaste drivkrafterna bakom att äta bär är njutning, guldkant och vardagslyx - att unna sig något gott. Slående lika drivkrafterna bakom att äta kött.

6. Att få barn att äta grönt är en delad upplevelse

Vi har frågat föräldrar vilka knep de använder för att få barnen att äta mer grönsaker och frukt - och vilka knep som faktiskt funkar. Detta korskördes sedan med vad expertisen säger. Bästa knepet är DELA! (läs mer på nästa sida).

7. Nya spelregler för frukt - missa inte snackingtåget

De senaste åren har vi sett en kraftig tillväxt i snackinghyllan - proteinbars, smoothies, små nötpåsar och drickyoghurtar. En stark trend som frukten, det enklaste och mest naturliga mellanmålet av alla, riskerar att missa. För att tävla i snackingkategorin, krävs nya sätt att marknadsföra och sälja frukt.



Testat på barn

Att få barn att äta sina 500 gram frukt, grönsaker och bär om dagen kan vara minst sagt en utmaning, det vet alla föräldrar. Det finns en massa olika knep som används, men alla funkar inte lika bra. Vissa inte alls faktiskt. På nästa sida ser du både vad föräldrar tycker funkar och vad vetenskapen säger.

Kostministeriet har också tagit fram ett antal filmer tillsammans med komikern Måns Nilsson, där olika knep testas på livs levande barn. Funkar mutor? Funkar hjärntvätt? Funkar rationella argument? Gå in själv på kostministeriet.se och kolla!



Vad föräldrar gör och vad som får effekt beträffande att få barnen att äta mer grönsaker, sid 44 i FOG rapporten.

KOST MINISTERIET

www.kostministeriet.se

Delar vi in diagrammet i fyra fält kan vi sammanfatta försöken att öka konsumtionen:

- **Don't even think about it:** Det som hamnar i rutan längst ned till vänster, det som inte särskilt många sysslar med, och inte heller ger effekt, handlar ganska mycket om att skrämma, hota, muta och tjata sig till en beteendeförändring hos barnen. Det finns skäl att misstänka att föräldrarna undervärderar dessa aktiviteter när de berättar om vad de gör, men det är ändå glädjande att mycket av det som är närmast destruktivt och inte heller funkar, dessutom inte är så vanligt bland landets föräldrar.
- **Sluta med det där:** Det finns dock ett par saker som är relativt vanliga och som inte ger någon effekt, det handlar om att "gömma"/blanda grönsakerna i en annan del av maträtten så att det inte går att peta bort, samt att upplysa barnet om att det faktiskt är nyttigt med grönsaker. Det verkar inte vara någon större idé, utan lägg istället den lilla föräldraenergin som finns vid middagstid till att göra det som ändå en hel del föräldrar gör.
- **Fortsätt så:** Fler bör definitivt jobba mera med att variera form och utbud på de serverade grönsakerna, skära i bitar, dela upp momentet där barnen provar nytt, lite vid varje måltid, samt att dela matlagning och förberedelser med barnen.
- **Börja med detta:** Slutligen det som har effekt men väldigt få ägnar sig åt, där man först och främst kan ropa: "Ta fram stavmixern!" Man kan bli förvånad över vilka smaker som går hem i till exempel en soppa, bara det är mixat till oigenkännlighet. Att separera grönsakerna från annan mat är en annan åtgärd med outnyttjad potential. På överkurs-sidan för föräldrar med outtömlig energi och kreativitet – berätta historier, sagor eller gör lekar där grönsakerna är inkluderade.

Funkar mutor?



Funkar rationella argument?



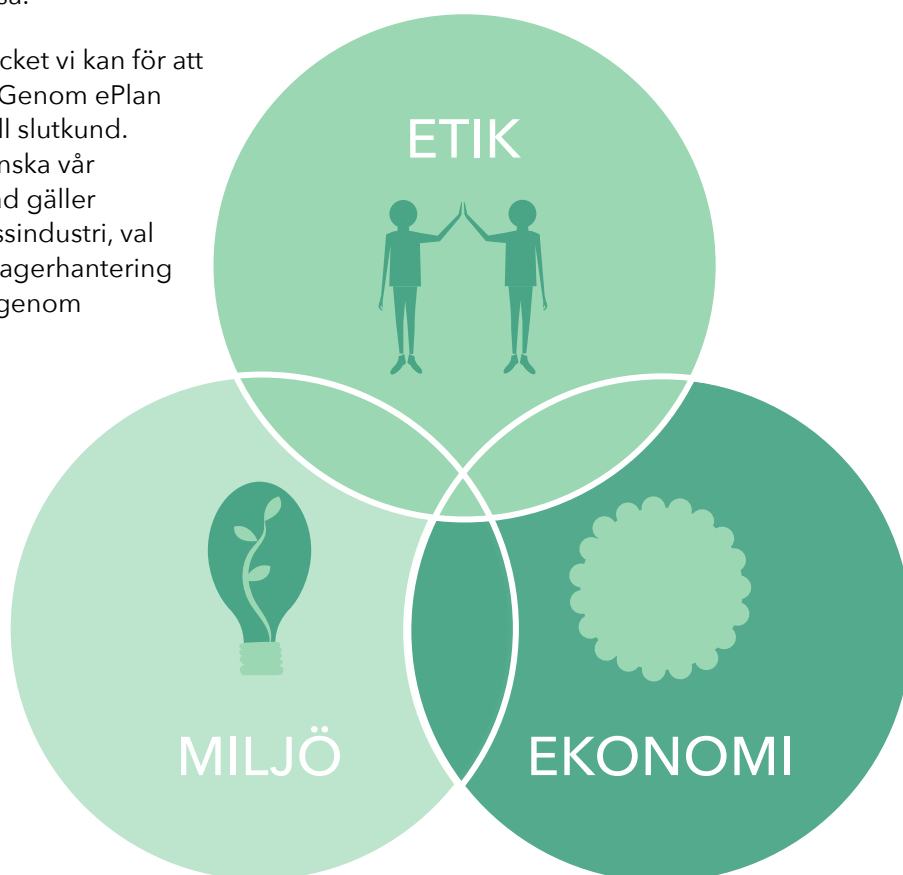
Vår hållbarhetsplan

För långsiktigt och hållbart företagande

ePlan är vår hållbarhetsplan för ett långsiktigt och hållbart företagande. Planen lanserades 2014 och bygger på de tre pelarna ekonomi, etik och miljö. Våra viktigaste hållbarhetsfrågor identifieras med hjälp av våra producenter, kunder och intressenter. Vi har särskilt fokus på hållbar produktion och socialt ansvarstagande i vår leverantörskedja.

Genom ambitiöst uppsatta mål, projekt och samhällsengagemang driver vi vår hållbarhetsagenda framåt. Vi vill växa tillsammans med våra producenter och kunder, genom förtroende, integritet och respekt för miljön och människor. Det gör vi genom att inspirera, och erbjuda hjälp och vägledning i vår gemensamma resa framåt. Vi tror på samarbete, utbyte av kunskap och på att långsiktiga relationer bidrar till vår gemensamma framgång. Vi tror också att det är tillsammans som vi kan göra störst skillnad för människors arbetsförhållanden, vårt klimat och för vår hälsa.

Vår plan är att göra så mycket vi kan för att minska vårt eget avtryck. Genom ePlan tar vi ansvar från odling till slutkund. Vi arbetar aktivt för att minska vår direkta klimatpåverkan vad gäller primärproduktion, processindustri, val av emballage, transport, lagerhantering och minimering av svinn genom leverantörskedjan.

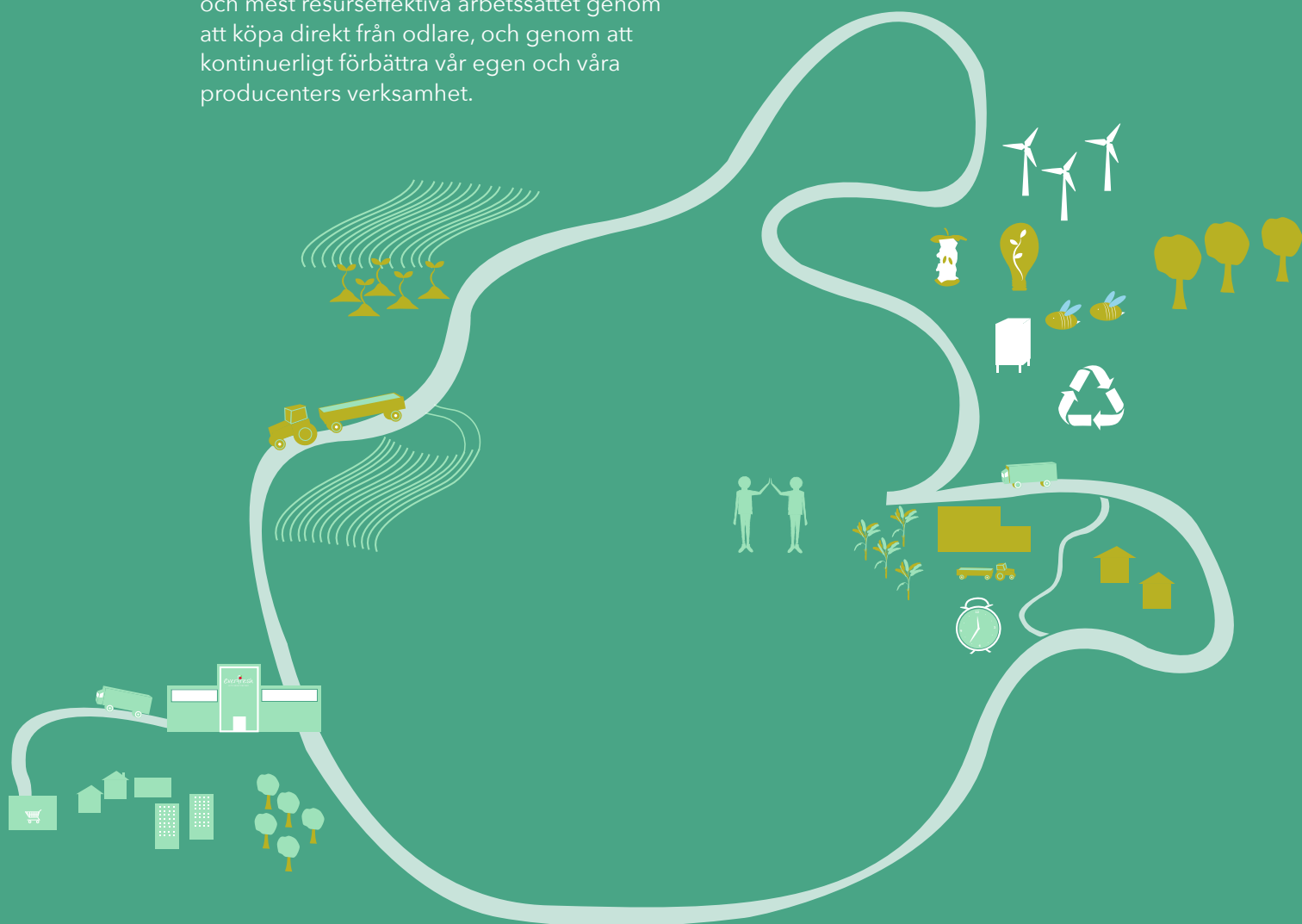


Våra tre ansvarsområden inom hållbart företagande.



EKONOMI

Ekonomi handlar om att hitta det smidigaste och mest resurseffektiva arbetssättet genom att köpa direkt från odlare, och genom att kontinuerligt förbättra vår egen och våra producenters verksamhet.



ETIK

Genom fokus på etik och socialt ansvarstagande strävar vi efter att göra verklig skillnad. Målet är att kunna erbjuda en säker och inspirerande arbetsmiljö för våra anställda, men vi gör även vårt yttersta för att förbättra arbetsförhållandena för de som producerar våra produkter.

MILJÖ

Vårt miljöarbete handlar om att säkra kontinuerliga miljöförbättringar i vår egen organisation, och att tillsammans med våra producenter minska miljöeffekterna av deras verksamhet.

EPLAN™

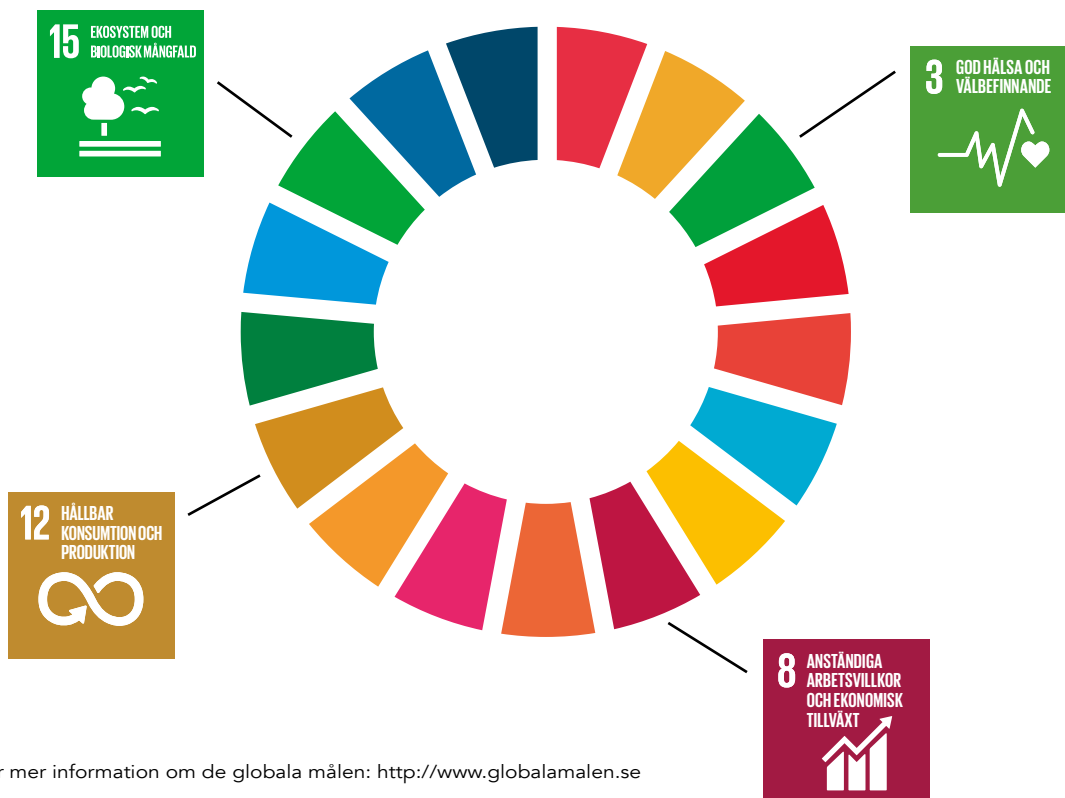
från jord till jord

Våra fokusområden för hållbar utveckling

FN:s globala mål innehåller 17 mål och hela 169 delmål. Det är den mest ambitiösa agendan för hållbar utveckling som världens länder genom FN någonsin har antagit, syftet är att uppnå fyra övergripande saker till 2030: att avskaffa extrem fattigdom, att minska ojämlikheter och orättvisor i världen, att främja fred och rättvisa och att lösa klimatkrisen.

Vår hållbarhetsplan, ePlan, utgår från de globala målen och är anpassad efter var vår verksamhets avtryck är som störst. Efter årets rapport om vårt klimatfotavtryck, som du kan läsa om på everfresh.se, kommer vi ta ytterligare ett steg för att analysera och konkretisera vårt hållbarhetsarbete. Arbetet för en hållbar primär- och livsmedelsproduktion fortsätter, tillsammans kan vi göra skillnad.

Hållbarhetsmålen följs upp årligen, genom mål och regelbundna avstämningar. Utvalda mål som vi anser att vi har störst inverkan och möjligt att påverka inom:



För mer information om de globala målen: <http://www.globalamalen.se>

HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE

För oss är det en självklarhet att göra allt vi kan för att bidra till en mer hållbar matkonsumtion, och därför är det en naturlig del av vår strategi. Genom initiativet Kostministeriet arbetar vi kontinuerligt för att öka konsumtionen och folkhälsan för såväl våra medarbetare som gemeneman, samt för att skapa en arena för diskussion och samarbete.

ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT

Genom vår verksamhet vill vi främja en hållbar och inkluderande ekonomisk tillväxt, och anständiga arbetsvillkor för våra medarbetare och producenter, som bidrar till de produkter vi handlar med. Vi respekterar de mänskliga rättigheterna på alla nivåer i leverantörskedjan, och tar ansvar för den miljö vi arbetar i och kommer med alla tänkbara medel försöka förhindra korruption i alla led av kedjan.

HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION

Everfresh arbetar aktivt för att säkra kvalitet, miljö och socialt ansvar i vårt leverantörsled. Vi verkar för en hållbar produktion, ökad livsmedelssäkerhet, bättre miljö och för ett långsiktigt hållbart jordbruk. Vi strävar även efter att utveckla ansvarsfulla och konkurrenskraftiga inköp som gör skillnad i vår leverantörskedja.

EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD

Jordbruket står inför att anpassa odling och produktion till ett allt mer förändrat klimat. Dagens livsmedelsproduktion och primärproduktion påverkar klimatet och tar stora resurser i anspråk genom utsläpp, bevattning, utarmning av jordar och minskad biologisk mångfald. Vi arbetar aktivt för att minska vår direkta klimatpåverkan vad gäller primärproduktion, processindustri, val av emballage, transport, lagerhantering och minimering av svinn genom leverantörskedjan.

Väsentliga risker

För att identifiera områden där vår verksamhet har en väsentlig påverkan på miljö, människa, samhälle och ekonomi, genomfördes en utvärdering av våra hållbarhetsrisker under 2019. Analysen resulterade i 10 prioriterade områden.

I tabellen på nästa uppslag beskrivs styrningen och uppföljningen av Everfresh och TPN:s hållbarhetsrisker inom områdena miljö, sociala förhållanden, personal, mänskliga rättigheter och antikorrruption. Resultatet av analysen inkluderades även i arbetet med utvecklingen av TPN:s nya hållbarhetsstrategi.



Väsentlig risk	Riskbeskrivning
BIOLOGISK MÅNGFALD	Det moderna jordbruket har gjort att variationen i landskapet har minskat och viktiga livsmiljöer för växter och djur försvinner.
KLIMATFÖRÄNDRINGAR (KOLDIOXIDUTSLÄPP)	Klimatförändringar påverkar våra producenter såväl lokalt som globalt, och får konsekvenser som vattenbrist, extrema väderlägen som skyfall, översvämningar, värmeböljor och torrperioder.
VATTENFÖRBRUKNING OCH TILLGÅNG	Vatten är en förutsättning för allt levande, och avgörande för världens produktion av livsmedel.
BEKÄMPNINGSMEDEL OCH KEMIKALIER	Användning av växtskyddsmedel kan ge rester i produkt, mark, vatten och vara skadligt för såväl djurliv som för dem som arbetar i odlingen.
MATSVINN (AVFALL)	Matsvinn påverkar både miljön och vår ekonomi.
MÄNSKLIGA RÄTTIGHETER I LEVERANTÖRSKEDJAN (ANSTÄLLNINGSVILLKOR)	Risk för brott mot mänskliga rättigheter i leverantörskedjan.
BEHÅLLA OCH REKRYTERA PERSONAL (UTBILDNING OCH KOMPETENSUTVECKLING)	TPN:s framtid är i betydande utsträckning beroende av förmågan att behålla, rekrytera och kompetensutveckla kompetenta medarbetare.
ARBETSMILJÖ	<ul style="list-style-type: none"> - Arbetssäkerhet, olycksfall och tillbud - Risk för psykisk och fysisk ohälsa - Diskriminering eller annan kränkande behandling av personal
LIVSMEDELSSÄKERHET	Bristande livsmedelssäkerhet vid hantering och lagring av våra produkter kan leda till hälsorisker vid konsumtion.
KORRUPTION BEDRÄGERIER, HOT OCH SABOTAGE	Risk för korruption och/ eller mutor, bedrägerier, hot och sabotage eller bristande etik i leverantörskedjan.

Styrning	Måltal	Utfall 2019
Vi arbetar med att främja hållbar-samt ekologisk produktion. Arbetet styrs genom vår hållbarhetsplan ePlan.	95% av TPN:s leverantörer ska vara kvalitets-certifierade enligt en GFSI-godkänd standard eller IP Sigill vid utgången av 2022.	Sid 24-25 "Hållbar odling"
Vi arbetar med riskspridning vid val av producenter, och att minska verksamhetens klimatpåverkan. Arbetet styrs genom kategorins sourcingplan och vår hållbarhetsplan ePlan.	Arbeta för att minska TPN:s bruttoutsläpp genom att främja lokal produktion, hållbara produktionsmetoder och effektiva transportlösningar.	Sid 50-53 "Vårt klimatfotavtryck"
Vi arbetar med att främja effektiva produktions-metoder och vattenhushållning, för en långsiktigt hållbar odling. Arbetet styrs genom vår hållbarhets-plan ePlan samt risk- och sårbarhetsanalys.	Kontinuerlig uppföljning av leverantörer och följa utvecklingen i länder med vattenproblematik. Vara en aktiv part i samverkansprojekt. Mäta vatten-användning på våra egna siter.	Sid 34-35 "Klimat och miljö"
Vi arbetar med att främja integrerat växtskydd (IPM), som en del i arbetet mot en hållbar odling. Arbetet styrs genom vår hållbarhetsplan ePlan, risk- och sårbarhetsanalys, utfasningsprojekt samt kundkrav (t.ex. SDVH förbudslista över harmfula pesticider).	- 200 pesticidanalyser - Max 5 rests substanser - Uppföljning och verifiering av pesticidhantering av minst 50 leverantörer årligen i samband med andraparts leverantörsaudits	201 pesticidanalyser (225 pesticid analyser 2018)
Vi arbetar aktivt med att minska den totala mängden avfall inklusive matsvinn på våra siter genom: kontinuerlig uppföljning, FIFO, sortering och nedklassning, utförsäljning samt vidareförädling.	Arbeta för att skapa cirkulära system med restprodukter för humankonsumtion. Finna "svinnovationer" för att minska skördeför-luster hos våra producenter.	SE: 372 ton organiskt avfall (426 ton 2018) DK: 251 ton organiskt avfall
Vi arbetar för att samtliga leverantörer ska följa vår uppförandekod, vara medlemmar i SEDEX och vara socialt auditerade. Arbetet styrs genom vår uppförandekod och leverantörs-säkring.	Alla leverantörer (100%) ska underteckna vår Uppförandekod och genomgå en tredjeparts social certifiering.	98% av våra leverantörer har undertecknat vår uppförandekod. Sid 26-27 "Socialt ansvar"
- GROW People & Culture - Utbildning och kompetensutvecklingsplan för medarbetare tillsammans med mål och prestations-bedömning.	I den årliga medarbetarundersökningen minst uppnå måttet: 3,5 jämförelsevärde Sverige 3.3) på "Feedback och kommunikation". 3,8 på "Mål och måluppfyllelse" (jämförelsevärde Sverige 3.6).	Se sid 54-57 "Våra medarbetare"
- Vi har rutiner för att förebygga olyckor och tillbud, som kontinuerligt följs upp och åtgärdas. - SAM, hälsocoacher och pulsmätning. - Våra policys för säkerhet, hälsa, missbruk, diskrimi-nering, kränkande särbehandling och trakasserier.	Huvudmålsättning är en säker och god arbetsmiljö. Följa upp medarbetarengagemang och åtgärda förbättringsområden.	Se sid 58-60 "Arbetsmiljö" Sid 61 "Ansvarsfull bolagstyrning och verksamhet"
Vi arbetar aktivt med kvalitetssäkring genom: HACCP, egenkontrollprogram, tredjeparts-certifiering, för våra primärproducenter, produktionsanläggningar samt genom leverantörsaudits.	100% av TPN:s egna siter och leverantörer ska vara certifierade enligt en GFSI godkänd standard eller IP Livsmedel. Kontinuerligt pågående arbete.	100% certifierade egna siter och leverantörer (100% 2018)
- Uppförandekod - Antikorruptionspolicy - Årlig utbildning till medarbetare	Alla leverantörer (100%) ska underteckna vår uppförandekod. Uppföljning och verifiering av koden av minst 50 leverantörer årligen i samband med andraparts leverantörsaudits.	98% av våra leverantörer har undertecknat vår uppförandekod.

Tabellen visar hållbarhetsrisker, måltal och resultat.

Så gör vi skillnad inom hållbar odling

Everfresh arbetar aktivt för att säkra kvalitet, miljö och socialt ansvar i vårt leverantörsled. Vi verkar för en hållbar produktion, ökad livsmedelssäkerhet, bättre miljö och för främjande av ett långsiktigt hållbart jordbruk, detta genom vårt leverantörskrav på certifiering enligt GLOBAL G.A.P. (Good Agriculture Practice) och IP Sigill (Integrerad Produktion).

Everfresh är KRAV-certifierad samt medlem i Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), världens största samarbetsplattform för hantering av etiska uppgifter i leverantörskedjan. För att kontrollera att våra leverantörer följer våra krav sker återkommande leverantörsbesök och revisioner hos våra producenter och packhus.

Alla leverantörer från såväl låg-, semi- som högriskländer, definierade enligt amfori BSCI:s (Business Social Compliance Initiative) risklista, ska ha utfört en social revision alternativt en plan på en inplanerad sådan inom en rimlig framtid.

Våra leverantörer och odlare är fördelade över stora delar av världen. Detta innebär möjligheter, men också ett ansvar för att förbättra arbetsförhållandena och minska miljöpåverkan i dessa länder. Vi vet att det går att odla och producera frukt och grönsaker under goda sociala förhållanden, något som kräver ett långsiktigt samarbete med odlare och leverantörer.

I vår uppförandekod beskriver vi våra minimikrav som vi ställer på våra leverantörer för att garantera livsmedelssäkerhet, miljökrav och socialt ansvarstagande. Vi arbetar tillsammans med våra leverantörer för en långsiktig relation och en hållbar produktion. Vårt mål är ständiga förbättringar för våra producenter och för miljön. Alla leverantörer måste godkännas innan vi startar upp ett samarbete.



MINIMIKRAV PÅ VÅRA LEVERANTÖRER:

- Signerat leverantörskontrakt.
- Leverantören ska registrera sig i SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) och dela information om leverantörens affärsmetoder. Leverantören ska ge fullständiga åtkomsträttigheter till den inlagda leverantörsinformationen för att ge oss full insyn i uppgifterna på SEDEX-plattformen.
- Giltigt certifikat för odling och process i enlighet med levererade livsmedelsprodukter (t ex Global G.A.P., IP Sigill, eko/KRAV alternativt GFSI-godkänd livsmedelsstandard såsom BRC, FSSC 22000 m.fl.).
- Etisk självvärdering enligt Sedex samt en tredjepartsrevision för produkter odlade i så kallade högriskländer enligt amfori BSCI:s definition. Vi agerar i enlighet med ETI:s baskod för mänskliga rättigheter.
- Användning av enbart godkända växtskyddsmedel och kemiska preparat, granskade genom inskickade kemikalielistor och analysrapporter.
- Arbetsmiljö, goda arbetsvillkor och socialt ansvar. Koderna ger även stöd och tydlig handledning för att uppfylla de krav som ställs på en arbetsgivare, oavsett om man har anställd personal eller inhyrd bemanningspersonal.
- Producenter och produktionsanläggningar i så kallade högriskländer, baserat på amfori BSCI (Business Social Compliance) initiatives risklandslista, ska ha genomgått en tredjepartsrevision eller likvärdig certifiering godkänd av oss. Revisionen ska täcka packhus och odling.
- Leverantören ska försäkra efterlevnad av lagbestämmelser och reglerande krav i det land den är verksam i. Alla leverantörer uppmanas att genomgå en tredjepartsrevision för sin odling och packning, för att säkerställa att de sociala kraven är uppfyllda i hela leverantörskedjan.
- Krav på certifiering enligt IP Arbetsvillkor senast säsong 2020. Kravet gäller alla svenska producenter inom färsk frukt och grönt.
- Social certifiering enligt Global G.A.P GRASP för producenter i låg- och semiriskländer (Sverige omfattas av IP Arbetsvillkor).

Socialt ansvar

Everfresh har upprättat en uppförandekod som ligger till grund för de vardagliga beslut som fattas i vår verksamhet, och som bygger på FN:s Global Compacts tio principer för företags agerande gällande mänskliga rättigheter, arbetsrätt, miljö, antikorruption samt ETI:s (Ethical Trading Initiative) Base Code om arbetstagares rättigheter, baserat på ILO:s konventioner. Principerna för denna uppförandekod tillämpas i hela organisationen i vår egen verksamhet och med alla våra leverantörer och affärspartners. Everfresh är medveten om vikten av att ta ansvar för välfärden för alla medarbetare som bidrar till de produkter vi handlar med och respektera de mänskliga rättigheterna på alla nivåer i leverantörskedjan. Vi tar ansvar för den miljö vi arbetar i och kommer med hjälp av alla tänkbara medel att försöka förhindra korruption i hela leverantörskedjan. Det är av största vikt att alla anställda förbinder sig att följa uppförandekoden. När vi bygger partnerskap med våra leverantörer ska vi dessutom försöka arbeta med företag som delar våra värderingar, och som är beredda att leva efter vår uppförandekod.

Leverantören förväntas följa nationella och andra gällande lagar och bestämmelser. Everfresh uppförandekod tillämpar det bästa skyddet för arbetstagarna. Dessutom måste leverantören följa FN:s deklaration om mänskliga rättigheter och ILO:s grundläggande konventioner och principer om människors rättigheter i arbetslivet. Principerna i denna uppförandekod ska integreras i det dagliga arbetsrutinerna och inte som ett alternativ. Bestämmelserna i denna kod utgör minimum och inte maximumstandard, koden ska inte användas för att hindra leverantören från att överskrida dessa standarder. Den gäller för alla leverantörer och deras underleverantörer. Leverantören förväntas förmedla uppförandekoden till alla sina anställda och underleverantörer.

ANSVARSFULL LEVERANTÖRSKEDJA

Everfresh är sedan 2014 medlemmar i Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), världens största samarbetsplattform för hantering av etiska uppgifter i leverantörskedjan. Sedex omfattar alla delar av leverantörskedjan och syftar till att driva förbättringsarbete och bidra till hållbara affärsmetoder.

Sedex hjälper oss att arbeta med våra leverantörer för att säkerställa att de upprätthåller säkra, etiska och hållbara affärsmetoder och hjälper oss att skydda arbetsvillkoren för människor inom vår leveranskedja.



Sedex är ett bra verktyg för att arbeta med våra leverantörer och producenter, och hjälper oss att bättre kartlägga våra leveransled, identifiera, hantera och minska etiska risker i vår leverantörskedja globalt. När leverantörer med högre risk identifieras, kan vi sedan arbeta tillsammans för att förbättra deras affärsmetoder för att skapa säkra arbetsvillkor i de regioner som vi handlar med.

Fördelen med Sedex är att en producent genom att dela resultatet från en oberoende tredjepartsrevision med sina kunder, kan visa att de krav som ställts har uppfyllts. Därmed kan behovet av revisioner från varje enskild aktör minskas, och förbättringsarbetet följas upp på ett bättre sätt.

CERTIFIERINGSPROCESS

Det finns ett stort antal standarder och koder som kan användas i Sedex, våra leverantörer väljer den standard de önskar certifieras enligt.

Revisionerna ska vara utförda enligt revisionsmetodikerna SMETA - Sedex Members Ethical Trade Audit (ETI Base Code) av ett Sedex-registrerat oberoende certifieringsorgan.

Producenten arbetar med de avvikelser de fått under revisionen och lägger upp sina förbättringsåtgärder i Sedex-portalen.

GODKÄNDA SOCIALA CERTIFIERINGAR:

- Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA, baserad på ETI Base Code)
- Business Social Compliance Initiative (BSCI)
- Social Accountability 8000 (SA8000:2008)
- Fairtrade (FLO)
- Sustainability Initiative of South Africa (SIZA)
- Rainforest Alliance
- IMO Fair For Life
- ICS Initiative for Compliance and Sustainability
- GLOBAL G.A.P. GRASP
- IP Arbetsvillkor (endast Svensk produktion)

Sedex är inte en standard, utan en databas för att dela resultatet från etiska revisioner enligt vald standard. Sedex ger inga poäng, godkännanden eller certifikat och ger därmed ingen värdering av hur väl ett företag har lyckats. Syftet är att tillhandahålla ett effektivt sätt att dela och hantera resultatet av revisioner i leverantörskedjan.

Sedex  Member

SIZA – Sustainability Initiative of South Africa

Sydafrika är ett av våra producentländer som förser vår marknad med stora volymer av citrus, vindruvor och stenfrukt. SIZA - Sustainability Initiative of South Africa är den främsta plattformen för våra sydafrikanska producenter för deras arbete med hållbar produktion både ur ett etiskt och miljömässigt perspektiv. Vårt medlemskap i SIZA sedan 2017, har möjliggjort en ökad transparens, verifiering samt uppföljning av våra etiska krav hos våra producenter. Vi kan identifiera de största riskområdena och på ett mer fokuserat sätt följa upp dessa tillsammans med våra leverantörer.

SIZA fokuserar på kapacitetsbyggande ner på odlarnivå och ser verifiering med självvärdering och sociala revisioner från tredje part, som indikatorer på vilka behov, förbättringsåtgärder och verktyg, som krävs för att uppfylla de etiska och miljömässiga standardkraven som ställs.

CERTIFIERINGSPROCESS

SIZA har utvecklat en social standard som bygger på ILOs konventioner och nationell lagstiftning. Revisioner utförs av tredje part från ett, av SIZA godkänt, oberoende revisionsorgan. Beroende på utfall sker revisioner varje, vartannat alternativt vart tredje år och inkluderar en årlig uppdatering av producentens självvärdering samt förbättringsplan. Detta för att aktivt arbeta med ständiga förbättringar och hantering av riskerna mellan revisionerna. Alla rapporter, åtgärdsplaner och självvärderingar uppdateras kontinuerligt och är tillgängliga på plattformen.



Schyssta arbetsvillkor

I Sverige pågår ett arbete för att förbättra arbetsvillkoren inom den gröna näringen. Från och med odlingsäsongen 2020 krävs certifiering mot IP Arbetsvillkor för alla våra svenska producenter inom frukt och grönsaksodling.



I samarbete med Peppinge Produkter AB.

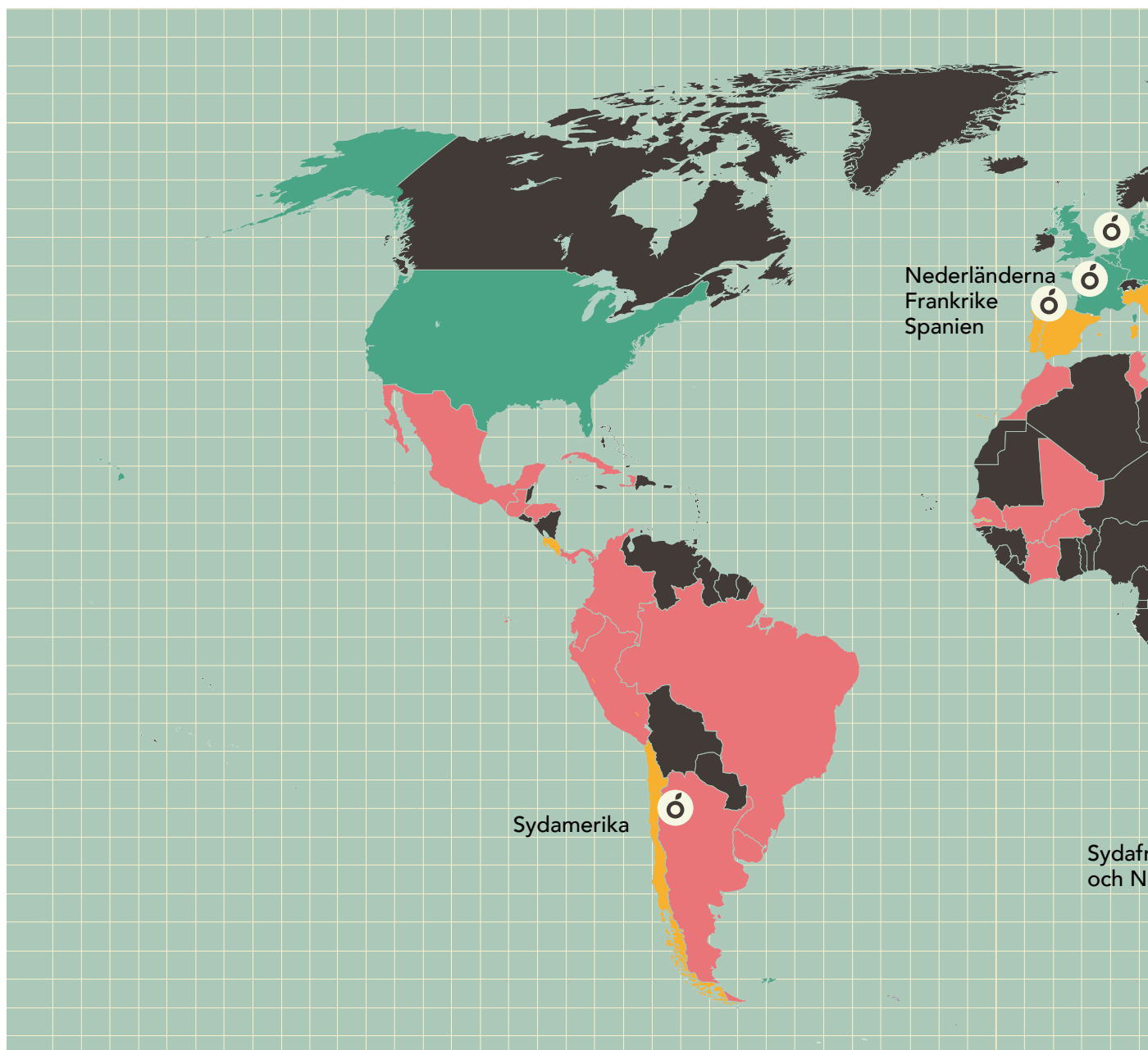
IP Arbetsvillkor omfattar lagstiftning och branschriktlinjer för en god arbetsmiljö, goda arbetsvillkor och socialt ansvar. Den ger även stöd och tydlig handledning för att uppfylla de krav som ställs på en arbetsgivare, oavsett om man har anställd personal eller inhyrd bemanningspersonal. Dagligvaruhandeln samt ett antal andra aktörer inom handel, frukt och grönsaksbranschen och fackföreningar, har tillsammans med Sigill Kvalitetssystem utvecklat standarden för schyssta arbetsvillkor som lanserades i oktober 2016.

Svensk produktion har många mervärden för bland annat miljön, öppna landskap, arbetstillfällen och korta transporter. Bristfälliga arbetsvillkor inom den gröna näringen har dock visat sig förekomma, gästarbetare och

kortvariga säsonganställningar är vanligt förekommande, då odling av frukt och grönsaker är arbetsintensivt och många produkter skördas och packas för hand.

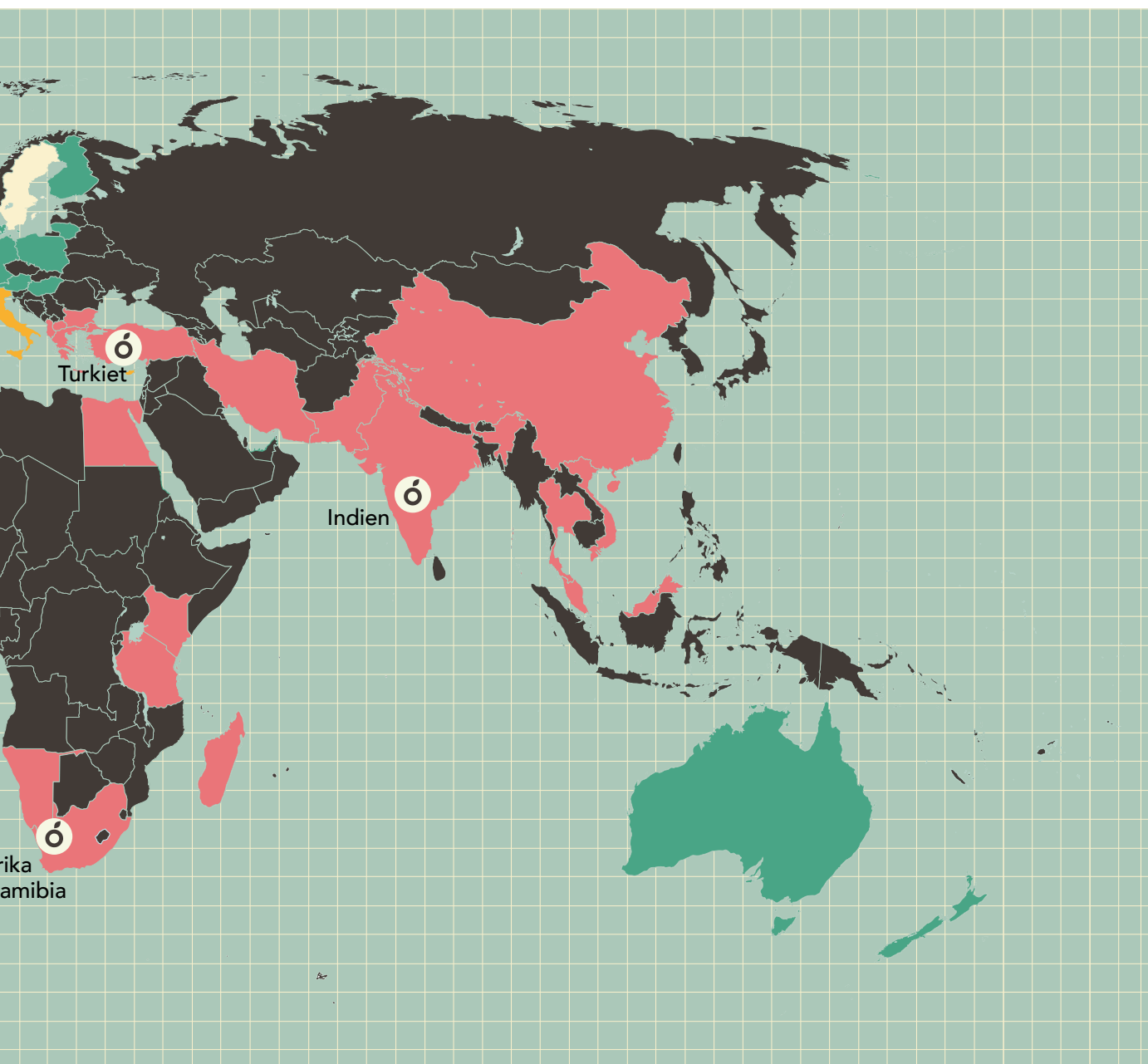
Under året har arbetet med implementeringen av IP Arbetsvillkor hos våra producenter fortsatt. Genom utskick, informationsmöten och samtal med våra producenter, har vi informerat om mervärdet med schyssta arbetsvillkor för sina anställda. Vi vill att producenter som gör rätt skall gynnas. I och med kravet om certifiering mot IP Arbetsvillkor, kommer vår kravställan nu vara likställd för lokala och globala producenter. Arbetet med IP Arbetsvillkor är ett exempel på hur vi arbetar med vår uppförandekod i vår lokala leverantörskedja.

Producenter från världens alla hörn



Under 2019 hade 26% av vår inköpsvolym ursprung Sverige, 17% lågriskland, 29% semiriskland och 28% högriskland. För semi- och högriskländer ställer vi högre sociala krav på våra producenter, för att säkerställa att våra minimikrav liksom gällande lagstiftning uppfylls. Senast säsongen år 2020 ställer vi även krav på att Svensk odling ska vara certifierad enligt IP Arbetsvillkor.

Kartan visar Everfreshs inköpsvolym fördelad enligt amfori BSCI:s (Business Social Compliance Initiative) lista. Amfori BSCI är ett europeiskt affärsdrivet samarbete för företag som vill förbättra arbetsförhållandena i den globala leverantörskedjan.



■ Högriskländer

■ Lågriskländer (EU och utanför EU)

■ Semiriskländer

■ Sverige

■ Länder vi ej importerar från

○ Agronomer och lokala experter på plats

Leverantörsgranskning

Vår andrapartsgranskning av våra producenter och leverantörer görs inte enbart för att verifiera att våra krav och nationell lagstiftning efterlevs, utan också för att inspirera dem att arbeta med ständiga förbättringar.

Vår revisionsplan baseras på vår riskbedömning som utgår från faktorer som livsmedelssäkerhet, arbetsrättsliga och sociala aspekter samt andra kvalitets- och miljömässiga parametrar. Ibland sker dock avsteg från revisionsplanen, vid uppföljning av utfall från tidigare besök, väsentlig information från myndigheter, certifieringsorgan eller larmrapporter om brister i ett specifikt produktionsland.

SÅ GÅR DET TILL

Vid våra besök kontrollerar vi bland annat anställningskontrakt, arbetstider, arbetsförhållanden, säkerhetsrutiner, kemikaliehantering och kvalitets- och miljöledningssystem. Besöket planeras in under produktionscykeln för att få en så rättvis bedömning som möjligt. Förutom besök i fält och produktion, intervjuar vi ledning och skördearbetare. Allt för att få en så heltäckande bild som möjligt av de verkliga förhållandena hos varje enskild producent.

En andrapartsrevision brukar ta en arbetsdag och fördelas mellan odling och packhus. Vanligtvis börjar revisionen tidigt på morgonen när första skörden startar. En observation av skörden ger möjlighet att intervjua arbetarna angående arbetsvillkor och få höra deras egna berättelser. Vi har dessutom agronomer på plats i ett flertal länder världen över, vilket ger oss möjligheten till fler besök och underlättar kommunikationen i olika kulturer. Förutom sociala arbetsförhållanden tas även hänsyn till miljön kring odling och packhus. Extra stor hänsyn tas till områden med närliggande vattenmiljöer, som exempelvis brunnar och dammar. I många länder är vattenfrågan ett stort problem. Det gör att vi även undersöker hur bevattningen går till på odlingen.

Både vid ekologisk och konventionell odling kontrolleras användningen av växtskyddsmedel, dels att den stämmer överens med informationen vi har fått, och dels att den är i enlighet med gällande lagstiftning. Det är av stor vikt att anställda har rätt kunskap vid användning av växtskyddsmedel samt att det finns skyddskläder och rätt utrustning för korrekt användning.



STÄNDIGA FÖRBÄTTRINGAR

Målet med våra besök är att arbeta för bättre produktions- och arbetsförhållanden där det finns brister, och att få våra producenter att fortsätta förbättra sitt arbetssätt även efter vårt besök. Eventuella brister och avvikelser som uppmärksammats i samband med revisionen följs upp och sammanställs i en åtgärdsplan. Genom att arbeta med ständiga förbättringar kan vi vara med och göra skillnad- ända ner på odlarnivå. Under året har ett färre antal revisioner utförts jämfört med föregående år, detta på grund av att vi istället har haft mer djupgående hållbarhetsprojekt, inom framförallt vatten och växtskyddsmedel tillsammans med våra producenter.

Andrapartsgranskning	2018	2019
Totalt	58	39
Högriskland	17	26
Semiriskland	16	4
Lågriskland	25	9
Godkänd	43	22
Förbättring krävs	15	17

Tabellen visar hur många egna revisioner vi har utfört under respektive kategori enligt amfori BSCI:s lista över riskländer. Amfori BSCI är ett europeiskt affärsdrivet samarbete för företag som vill förbättra arbetsförhållandena i den globala leverantörskedjan.

Klimat och miljö



Jordbruket står inför att anpassa odling och produktion till ett allt mer förändrat klimat. Våra producenter kommer att möta nya utmaningar med extrema väderlägen som skyfall, översvämningar, värmeböljor och torrperioder.

Tillgång till bevattningsvatten och förändrade odlingsförhållanden är på många håll redan en utmaning, och kartan för odlingsområden kommer med stor sannolikhet att ritas om. Det kan kännas avlägset när man lever i Sverige, men de senaste åren har givit oss en försmak på ett varmare och torrare klimat. Klimat och väder påverkar tillgången på så väl ytvatten som grundvatten, därför blir det allt mer viktigt för våra producenter att hushålla med det vatten som finns, samt hitta grödor anpassade för ett föränderligt klimat.

Det är ett faktum att dagens livsmedelsproduktion och odling av grönsaker och frukt påverkar klimatet och tar stora resurser i anspråk genom utsläpp, växtskyddsmedel, bevattning, utarmning av jordar och minskad biologisk mångfald. Med en växande befolkning är det viktigt att vi tar ett gemensamt ansvar för att säkerställa att hållbar produktion kan ske inom de planetära gränserna.



UTFASNING AV HARMFULLA PESTICIDER

Växtskyddsmedel används i huvudsak för att skydda växten mot angrepp som till exempel svamp, skadedjur eller konkurrerande växter. På grund av dess konsekvenser för hälsa, samhällen och miljö, bör användning ske ansvarsfullt. Vi arbetar för ett integrerat växtskydd som syftar till att minska användandet av växtskyddsmedel, till fördel för förebyggande åtgärder.

Vi vill verka för en säkrare och mer hälsosam produktion av grönsaker och frukt, och arbetar aktivt för en minskad användning av harmfula pesticider. Baserat på EU-lagstiftning, Pesticide Action Networks lista över farliga ämnen, vår egen förbudslista och svensk dagligvaruhandels förbudslista över substanser som bör fasas ut, driver vi olika utfasningsprojekt i vår lokala såväl som globala leverantörskedja.

Under året har stort fokus legat på utfasning av klorpyrifos och klorpyrifos- metyl. Detta efter att Europeiska myndigheten för Livsmedelssäkerhet, EFSA, konstaterat att det inte går att fastställa några säkra nivåer för substanserna. Denna undersökning låg till grund för de beslut som fattades i slutet av 2019, att EU:s medlemsstater inte förnyar godkännandet för de aktuella substanserna för användning inom EU.

Efter gemensamma beslut på den nordiska marknaden om utfasning av klorpyrifos och klorpyrifos- metyl, startade vi ett omfattande arbete med att identifiera och hitta alternativa preparat och metoder. Många goda exempel och biologiska alternativ till konventionella växtskyddsmedel framkom under året. Det finns fortfarande utmaningar i vissa ursprungsländer utanför EU, för att hitta fullvärdiga alternativ kan det ta flera odlingssäsonger för en fullständig utfasning globalt.



Marcus Hellmann, produktutvecklare Chef's Cut.

Foodservice

När vi lanserade Chef's Cut för snart tio år sedan pratades det mycket om tidsbesparing och ekonomin i att köpa färdigskurna frukt- och grönsaker. Det finns såklart fortfarande tydliga, ekonomiska incitament för att välja färdigskuret, men tid och pengar är inte alltid det viktigaste. Idag ligger fokus också på en smart och hållbar produktion. Vårt Chef's Cut-sortiment produceras hos två av våra producenter; Steglinge Gård och Vidinge Grönt, som båda ingår i TPN-familjen.

Ett gemensamt mål för oss är att så långt det är möjligt ta hand om hela råvaran, även de delar som tidigare kastades bort, till exempel stammen på broccoli och vitkål. Med färdigskuret, färdigstrimlat och färdighackat är det enkelt för de som arbetar i storkök, att få in mer grönt i maten.

Vi utvecklar hela tiden vårt sortiment för att våra kunder ska kunna erbjuda sina gäster goda, hållbara grönsaker och grönare måltider. I år lanserar vi till exempel Sveriges första svenskodlade förkokta och SMAK-märkta potatis!

Chef's Cut är våra tvättade, skalade, delade, hackade, strimlade, rivna eller förkokta produkter, som sparar både tid och minskar matsvinnet.



Rödbeta hel



Rödbeta Julienne



Rödbeta Tärnad



Rödbeta Vegetti

CHEF'S / CUT

Så minskar vi matsvinnet

Diskussionen om matsvinn berör alla led i livsmedelskedjan. Delmål 12.3 i Agenda 2030 innebär att man mellan år 2015 och 2030 ska halvera det globala matsvinnet per person, i butik och konsumentled. Målet gäller hela livsmedelskedjan inklusive förluster efter skörd.

SVINNOVATION

Med projektet Smart Mat har Helsingborgs stad sjösat en ambitiös satsning på att minska matsvinnet, och öka andelen klimat-smart mat i stadens skolor. En självklar del att satsa på är att öka andelen grönsaker i maten, genom att helt enkelt berika klassiska recept som barnen redan gillar. På Tycho Braheskolan, en av Helsingborgs gymnasieskolor, började man att själv riva ner grönsaker i spaghetti bolognese, ett både tungt och tidskrävande arbete.

Marcus Hellmann på TPN Foodservice kopplades in, och en smart lösning för att både minska svinn och göra rätterna grönare började ta form. Marcus jobbade under många år som kock, och har stor förståelse för vilka utmaningar köken står inför idag. I kombination med Marcus kunskaper om råvaror, värdekedjan och passion för produktutveckling, såg han ett nytt användningsområde för de produkter som görs av svinn från Steglinge Gård. Resultatet blev en serie färdigrivna grönsaker från Chef's Cut att blanda ner i maten som nu finns i alla Helsingborgs skolkök.

Den första varianten av svinnovationsprodukt som togs fram, Chef's Cut mörk grönsaksflis, innehåller morot, rödbeta, kålrot och palster-

nacka. Nu kommer även en ljus variant med kålrot, vitkål och morot. I svinnovations-sortimentet finns även broccoli julienne, som är gjord på broccolistammar samt blomkålsflis.



"För en kock är det självklart att mer grönsaker i maten ger fylligare smak med naturlig sötma och därför är det ett smart och gott sätt att hjälpa barnen få i sig mer grönsaker. Som en bonus kan man samtidigt minska på köttet", Marcus Hellmann, produktutvecklare.



Fisk med täcke på Ljus svinnovation som används i landets skolkök.



Grönsaksflis mörk svinnovation

Innehållet varierar mellan:
Kålrot, Rödbeta, Palsternacka, Morot



Grönsaksflis ljus svinnovation

Innehållet varierar mellan:
Kålrot, Vitkål, Morot



Broccoli julienne



Blomkålsflis

SMARTA RECEPT

Spaghetti bolognese med grönsaksflis mörk svinnovation. Öka andelen grönt i måltiden med grönsaksflis: i köttfärsås, lasagne eller gryträtter. Funkar även utmärkt att använda som ingrediens i biffar.

Fisk med täcke på ljus svinnovation. Blanda 1 del grönsaksflis, 1 del ströbröd och rör ihop med flytande smör eller rapsolja. Smaksätt med dill, curry och salt. Grönsaksflis ljus svinnovation, är perfekt som bas och smakförstärkare till fisk eller kyckling.

Steglinge Gård

En hållbar produktionsenhet med hela råvaran i fokus

På Steglinge Gård har man kapacitet att ta emot det fält och åkrar erbjuder och jobbar stenhårt för att så lite som möjligt ska slängas. Små, stora eller mellanstora betor, morötter och potatis har alla sin plats i kedjan.

Steglinge Gård på Kullahalvön i Skåne är en av våra svenska producenter. På gården odlar de rotgrönsaker, men köper även in av andra certifierade odlare i närområdet. Gården är en av Sveriges modernaste vad gäller förädling av grönsaker. Man har gjort stora investeringar för att hela anläggningen ska fungera cirkulärt och vara anpassad för dagens och morgondagens hållbarhetskrav. För att få en större inblick i hur de tänker träffade vi Gustav, tredje generationen Gibrand på Steglinge Gård, utanför Höganäs.

På Steglinge Gård arbetar Gustav och hans team aktivt för att minska både direkt och indirekt klimatpåverkan. Det gäller förstås sättet att bruka jorden på, men också val av emballage, transport, lagerhållning och minimering av svinn i hela produktionskedjan.

- Klimattänket präglar hela verksamheten på Steglinge Gård. Vi tar ansvar för varje delmoment - från frö och sättpotatis till den färdigförädlade produkten. Allt för att våra kunder ska kunna vara helt trygga med de produkter vi levererar, säger Gustav. Genom att ha hela produktionsprocessen på ett och samma ställe, kan vi kontrollera flödet av råvaror, transport och har också koll på kvaliteten in i minsta detalj.

- Vi skördar rotfrukter och potatis runt knuten, tvättar, skalar, bereder och förpackar.

- Hela den nybyggda produktionsenheten med skaleri, kokeri och förpackning är klimatsmart. Vi har inte köpt in en enda kWh för uppvärmning. Vi återanvänder värme från luft- och kylkompressorer för att värma upp kontor och andra utrymmen samt vårt varmvatten. Vi har isolerat våra kylar precis som frysrum, vilket sparar energi och minimerar spillkyla.



I takt med att tekniken för lagerhållning blir allt mer effektiv, förlängs också säsongen. Det ger både mindre transporter och möjlighet att kunna ta tillvara på råvara av olika storlekar. Viss import förekommer för att kunna tillgodose kundernas krav och önskemål.

- Att hitta nya lösningar och innovationer har alltid varit viktigt för oss, liksom att säkerställa bra kvalitet, vara lyhörda och hålla hög servicenivå, säger Gustav.

På Steglinge Gård sätter man en ära i att ta hand om hela råvaran för att minska svinn och få en klimatsmartare slutprodukt.

- Här gäller det att räkna rätt för att så lite som möjligt slängs. Vi har kapacitet att ta emot det fält och åkrar erbjuder. Stora, små eller mellanstora betor eller morötter har alla sin plats i kedjan. De små betorna blir



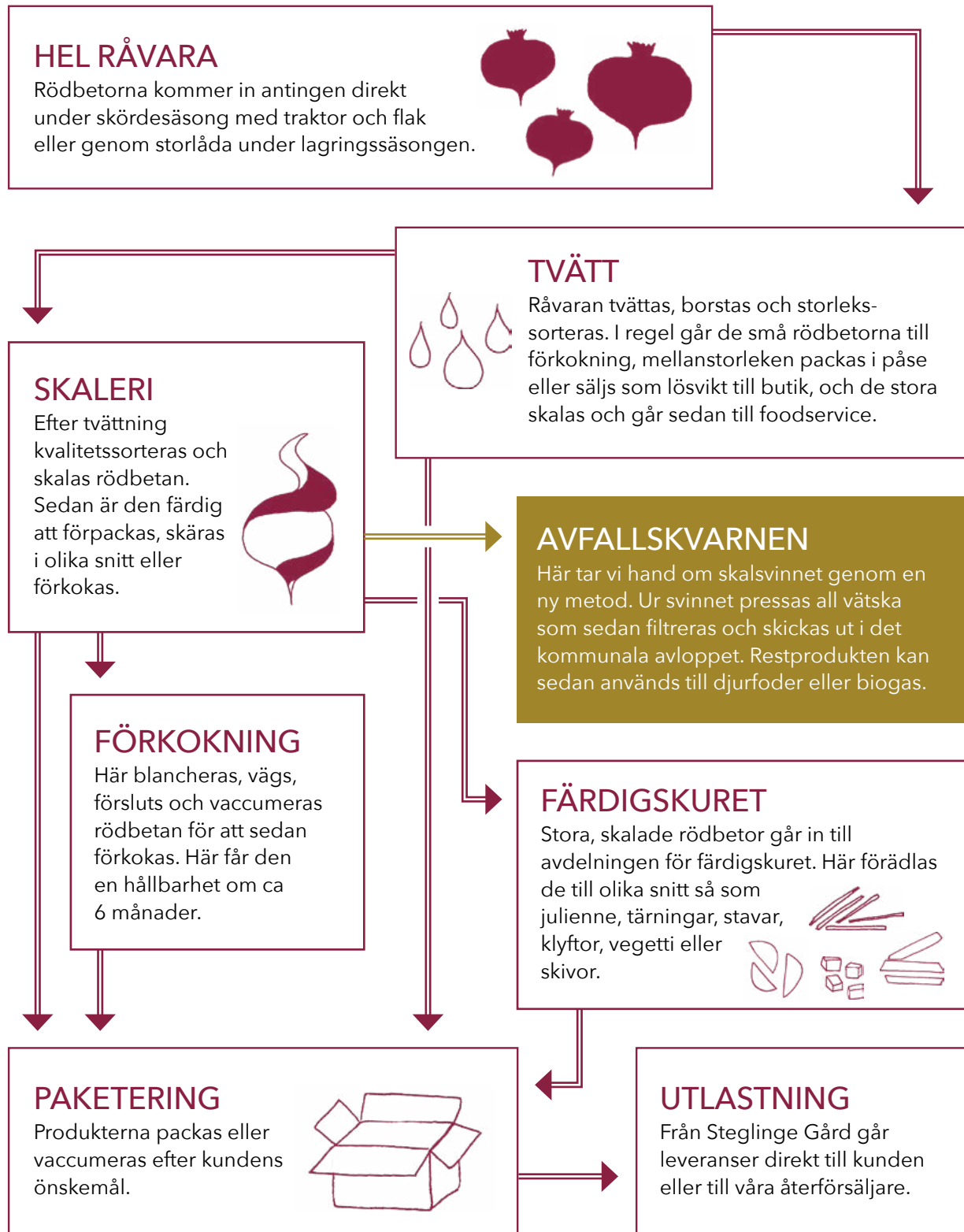
delikatessrödbetor, men vi tar även vara på råvaror med skönhetsfel, blast och stam, säger Gustav. Tidigare var de strikta EU-reglerna gällande storlek och utseende problematiskt och förorsakade mycket svinn. I och med vår nya process kan vi i större utsträckning ta tillvara på hela skörden.

Gustav avslutar - det är bättre att vi tar hand om svinnet från råvarorna i vår produktionsanläggning och försöker hitta nya användningsområden för humankonsumtion, än att det går till biogas eller djurfoder.





ETT KRETSLOPP FRÅN FÄLT TILL FÄRDIG PRODUKT



Förpackningar och emballage

Vår förpackningspolicy stödjer FN:s globala mål i Agenda 2030, att minska mängden avfall markant. I vissa fall är dock förpackningen viktig för att bibehålla produktens fräschör, hållbarhet och undvika matsvinn.



TPN:s förpackningsstrategi innebär att vi skall minska den totala användningen av plast. Miljövänligare substitut från fossilfria material är att föredra, även att minska andelen plast i befintligt material. Svart och färgad plast ska elimineras, transparent plast är att föredra. Efter 2020 ska endast förpackningar som fungerar i materialåtervinningen användas, och till år 2025 ska all plast tillverkas av återvunnet eller förnybart material.

PANT PÅ JUICE OCH SMOOTHIE!

Nu går alla våra juice- och smoothieflaskor att panta. Vi har valt att ansluta oss till det frivilliga pantsystemet Pantamera och Returpack som rör juice och smoothie som innehåller mer än 50 % frukt, bär eller grönsaker. De produkter som kan anslutas ska huvudsakligen bestå av frukt, bär eller grönsaker. Även flaskan och korken har fått ett lyft, korken är utbytt från svart till en 100 % transparent HDPE plast under 2019. Genom att färgen tas bort kan korkarna lättare materialåtervinnas.

Flaskan består numera av 25% biobaserad plast (även kallad plantbased) och är delvis gjorda av sockerrörsavfall samt 75% RPET (recirkulerad polyetentereftalat). Flaskan kan återvinnas upp till fem gånger.

- Innovativa och hållbara förpackningsmaterial är något som efterfrågas av våra kunder, men även något som vi som företag eftersträvar säger Jeanette Andersson, Key Account Manager på FruityLine Nordic AB.

Förändringen omfattar alla våra juicer och smoothies med totalt 76 produkter.



MINSKA MÄNGDEN ENGÅNGSEMBALLAGE

Under året har vi börjat köpa in råvara i octabin-bulkemballage i wellpapp, och därmed kunnat minska användningen av engångsytteremballage markant.

Ett exempel på det är våra sötpotatis från USA, genom att byta ut våra wellpapplådor mot bulkemballage i wellpapp, kan vi både få plats med 2200 kg mer råvara och spara 920 kg wellpapp per container. Octabinerna kan även staplas ovanpå varandra vid lagring, vilket sparar mycket plats. Utfasning av engångsemballage är en vinst för både oss och miljön.

I vårt packeri i Køge har vi i samråd med våra kunder även bytt ut engångsemballage till fördel för pantbaserade retursystem som SRS (Svenska Retursystem), Euro pool och IFCO lådor.

YTTERLIGARE FÖRÄNDRINGAR UNDER ÅRET

Svarta och färgade plasttråg på våra avokado-produkter är utbytta till wellpapptråg. Vi har även börjat byta ut plastlocken på vindruvsaskarna till en såkallad heat-seal film, vilket gör att vi kan minska mängden plast. Under året har vindruvor från Sydafrika, Indien och Chile köpts in i askar utan lock, för att sedan förslutas i vårt packeri i Køge. Vindruvsaskarna är utbytta till RPET (recirkulerad polyetentereftalat), som delvis består av återvunnet material. Arbetet med att uppdatera våra förpackningar har bara börjat och kommer fortskrida under 2020.



Avokadotråget är utbytt från plast till wellpapp.



Ansvarsfulla inköp och leverantörsled

En förutsättning för ansvarsfulla inköp är att miljön och människorna i vår leverantörskedja mår bra. Våra producenter är fördelade över stora delar av världen. Detta innebär möjligheter, men också ett ansvar för att förbättra arbetsförhållandena och minska miljöpåverkan i dessa länder.

Vi vet att det går att odla och producera frukt och grönsaker under hållbara - och goda - sociala förhållanden, något som kräver ett långsiktigt samarbete med odlare och leverantörer.

Ett resultat av vår nordiska inköpsstrategi är att våra produktchefer har tydligare riktlinjer för vilka leverantörer och produkter som skall gå till respektive marknad. Vi kontrollerar ständigt att våra producenter lever upp till våra minimikrav. Uppföljningen är baserad på risk, land, produkt och inköpsvolym. Arbetet med leverantörsuppföljning är ett ständigt pågående arbete.

INKÖP UTAN MELLANHÄNDER

TPN strävar efter att utveckla ansvarsfulla och konkurrenskraftiga inköp som gör skillnad i leverantörskedjan. Våra inköp görs från mer än 700 leverantörer och ungefär 20 000 primärproducenter i över 60 länder. Inköpsvolymerna består i huvudsak av färska frukter och grönsaker, men även bearbetade produkter som juice och smoothies, färdigskuren sallat samt frukt- och grönsaksblandningar. Vi har genom åren byggt upp en stabil leverantörsbas och TPN har bland annat inrättat egna inköpskontor i viktiga producentländer runt om i världen. Genom närmare kontakt och samarbete med våra producenter kan vi säkerställa en hög kvalitet, trovärdighet och effektivitet genom leverantörskedjan.

- När vi köper in produkter utanför Europa, har de ofta längre ledtider och en mer komplicerad logistikkedja. Vi har agronomer och lokal expertis på plats i ett flertal stora producentländer, vilket ger oss möjlighet till fältbesök och kvalitetskontroll innan godset avgår. På så sätt kan vi undvika extra arbete och spara på jordens resurser i form av returgods och matsvinn, säger Jörgen Steen, Strategic Purchasing Manager, TPN A/S.

Vår inköpstrategi syftar till att klargöra sambandet och vikten av en hållbar primärproduktion som en naturlig del av inköpsprocessen. Strategin bygger på att arbeta nära producenten, kapa mellanled, systematiskt prioritera produkter och ursprungsländer med hållbara produktionssystem samt att se till att vår leverantörsbas består av producenter som arbetar med ständiga förbättringar inom kvalitet, miljö och socialt ansvar.

Att tänka långsiktigt kring hållbar produktion och inköp skapar fördelar ur ett cirkulärt perspektiv. Vi ser fördelen med att samverka med våra producenter och ta del av våra produktcheferns marknadskännedom. Utifrån vår riskbedömning känner vi oss trygga i att vi godkänner och samarbetar med rätt leverantörer.



LOKAL OCH SMÅSKALIG PRODUKTION

Småskalig odling står fortfarande för en stor del av världens frukt och grönsaksproduktion. En variation av producenter i vår leverantörsbas är viktigt för oss, och vi strävar efter att lokal och småskalig produktion inte exkluderas på grund av stordriftsfördelar. Det finns även en större möjlighet att arbeta närmare en mindre producent och vara med och påverka. På den svenska marknaden finns ett flertal lokala producenter som levererar direkt till våra kunder inom dagligvaruhandeln, på så sätt kan en mindre odlare som volymmässigt har svårt att leverera centralt, komma in på de stora kedjorna.

Ny nordisk avdelning för varukontroll

Under våren 2019 infördes en ny nordisk varukontrollavdelning, med syftet att skapa samsyn och göra kvalitetskontrollen mer kalibrerad för hela den nordiska koncernen (Total Produce Nordic). På så sätt får vi ett helhetsgrepp på såväl lokal som koncernnivå.

Varukontrollen genomför årligen omkring 65 000 dokumenterade ankomstkontroller. Här kontrolleras produkternas kvalitet, kondition, märkning och emballage enligt gällande lagstiftning och våra egna produktspecifikationer innan de levereras ut till våra kunder.

Totalt består varukontrollen av 25 st medarbetare på våra enheter i Sverige och Danmark. Under året upptäcktes avvikelser i 15 % av allt ankommande gods. Våra medarbetare är utan tvivel vår viktigaste resurs i vårt kvalitetsarbete, men vi har även en del andra hjälpmedel i form av en QC4U app för digital dokumentering av kvalitetskontroll samt kontrollvagnar, vågar och mätutrustning som används vid ankomst- och stickprovskontroll. Våra medarbetare genomgår dessutom kontinuerlig utbildning inom produktkunskap, normer, lagstiftning och livsmedelssäkerhet för att säkerställa att våra kunder förses med säkra produkter av hög kvalitet.



Varukontrollant Benjamin gör en stickprovskontroll.

- Vi vill minska antalet ankomster av produkter med kvalitetsbrister. Genom att arbeta närmare våra leverantörer och sätta fokus på kvalitet, kan vi minska onödiga reklamationer och svinn i senare led, säger Richard Rydström, ansvarig för varukontrollen.

Nytt packeri och mognadsanläggning tar form i Køge

Under året har vi arbetat intensivt med att bygga upp ett nytt packeri på vår site TPN A/S i Køge. Resultatet blir ett modernt packeri där vi kan minska svinn i leverantörskedjan, genom att köpa in produkter i bulk och kundpacka dem på plats efter order.

Utöver den ökade kundnyttan med att ha ett packeri i vår befintliga verksamhet innebär det även flera miljömässiga fördelar som mindre och effektivare transporter samt möjlighet till sortering av råvara. Vi kommer även kunna minska användningen av engångsemballage till fördel för pantbaserade retursystem som SRS (Svenska Retursystem), Euro pool och IFCO lådor.

I anläggningen finns även möjlighet för frammogning av avokado. Under året har ett flertal tester gjorts med råvara från Chile och Peru. Genom att frammogna avokado i vår egen anläggning, kan vi minska ledtiden från mogning till leverans ut till våra kunder. Vi mognar sedan tidigare bananer för den nordiska marknaden.

Ett flertal investeringar har gjort under året, bland annat tillbyggnad av lagerkontor och stallage, inköp av ett flertal packmaskiner och en ompallningsrobot. Arbetet med att anpassa packeriet kommer att fortgå under 2020.



Jørgen Steen, Strategic Purchasing Manager, TPN A/S, i ett mogningsrum för avokado.

Vårt klimatfotavtryck

För att mäta vårt avtryck har vi beräknat den mängd växthusgaser TPN släpper ut. Beräkningarna har utförts enligt Greenhouse Gas Protocol som har tagits fram av World Business Council For Sustainable Development och World Resources Institute (WBCSD/WRI). Greenhouse Gas Protocol är en internationellt vedertagen standard som anses vara nuvarande bästa praxis för att rapportera företags och organisationers utsläpp av växthusgaser. Genom klimatberäkning kan vi sätta upp mål för utsläppsminskningar och driva vårt hållbarhetsarbete framåt.

Everfresh totala bruttoutsläpp: 7661 ton CO₂e *

Klimatfotavtrycket inkluderar direkta utsläpp från företagsägda fordon, inköpt el och energi, indirekta utsläpp i form av tjänsteresor, avfall samt de inkommande transportererna av frukt och grönt. I enlighet med Greenhouse Gas Protocol är inköpt energi beräknad enligt metoderna för "location-based" (platsbaserad) och "market-based" (marknadsbaserad). Nedan redovisas "market-based"-metoden, alltså resultatet av den vattenkraft och biogas som Everfresh köpt under 2018. Grafen visar tydligt att inkommande leveranser står för en övervägande del av Everfreshs totala klimatpåverkan.

NYCKELTAL

Utsläpp av växthusgaser varierar över tid och beror ofta på förändringar i organisationen, t.ex. att verksamheten expanderar eller minskar. Därför är det viktigt att använda relativa mått (KPI:er; Key Performance Indicator) som tar hänsyn till förändringar över tid. Det mest signifikanta nyckeltalet är utsläpp per ton inlevererad produkt, eftersom det inkluderar alla utsläpp och kopplas direkt till vår verksamhet. Samtliga nyckeltal kan du läsa om i vår rapport på everfresh.se

Market-based-metodiken applicerar emissionsfaktorer som representerar den faktiskt inköpta (eller ej inköpta) energin som kan styras med ett så kallat marknadsinstrument

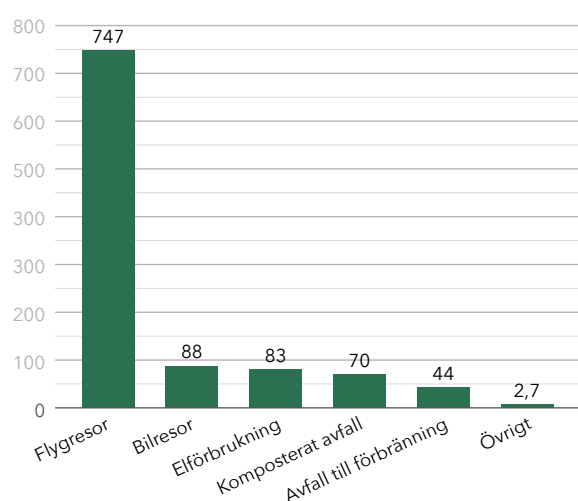
INKOMMANDE LEVERANSER

Då inkommande tredjepartsleveranser står för den största delen av vår klimatpåverkan, har vi valt att dela upp transporterna och presentera dem i jämförelse med resterande komponenter. Bilden visar Everfreshs klimatfotavtryck under 2019 fördelat på:

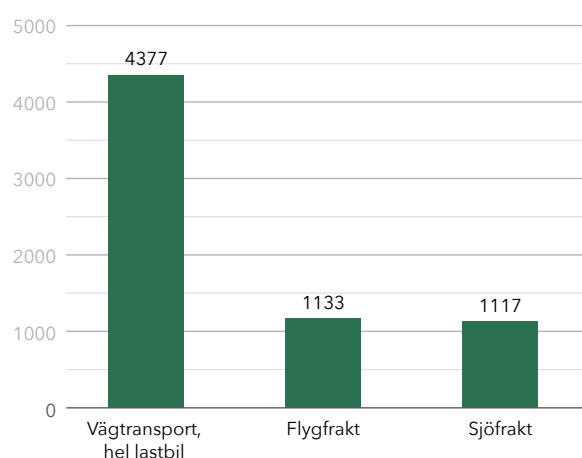
- Inkommande tredjepartsleveranser (flygfrakt, vägtransport och sjöfrakt)
- Företagsägda o/e leasade fordon
- Avfall
- Verksamhetens lokaler (el och värme)

Klimatfotavtrycket för logistik avser hela TPN (Everfresh AB och TPN A/S), då inköp av frukt och grönsaker sker på nordisk koncernnivå. Majoriteten av vår containertrafik via sjöfrakt och gods via flyg ankommer till Danmark, för vidare fördelning inom koncernen. De inkommande transporterna av frukt och grönsaker fördelade på flyg, vägtransport och sjöfrakt visar att flygfrakt står för 17% av CO₂e-utsläppen, vägfrakt 66% , varvid sjöfrakt står för 17% . Majoriteten av våra transporter sker via vägfrakt i TPN. Flygfrakt används främst för känsliga produkter, exempelvis vissa exotiska frukter vars hållbarhet inte är tillräckligt lång för att de ska kunna klara väg- och sjöfrakt.

Everfresh utsläpp 2019 per kategori (ton CO₂e*)



Everfresh (Everfresh AB och TPN A/S) utsläpp från transporter 2019 per transportslag (ton CO₂e)



AVFALL

Det organiska avfallet från Everfresh 2019 uppgick till 372 ton som konverteras till biogas som används för att värma upp våra egna anläggningar. I samarbete med företaget Resqued Fruit har vi under året räddat 26,3 ton frukt, som gått till juiceproduktion istället för att bli avfall.

Avfallsmängder i ton per sluthantering	2018	2019
Brännbart	1285,86	1786,8
Organiskt rent	426,62	371,95
Organiskt frp destruktion	3,34	8,28
Trä obehandlat	63,41	69,56
Solidpapp/hörnstöd	263,93	93,56
Hörnstöd i plast	82,69	77,68
Wellpapp	128,49	90,70
Blandat avfall	23,08	3,61
Kontorspapper	10,00	7,58
Skrot	6,35	7,74
Elskrot	0,20	0,30
Farligt avfall	151	0
Summa	2444,97	2517,76

Tabellen visar Everfresh avfallsmängder 2019.

Livscykelanalys för bättre helhetsyn

För att kunna bedöma den totala klimatpåverkan för våra produkter behöver alla steg i produkternas livscykel beaktas. Det kan göras med en metod som kallas livscykelanalys (LCA). För att LCA-arbete ska göras på ett kontrollerat och trovärdigt sätt finns en rad internationella standarder som styr hur arbetet ska genomföras och redovisas.

Med hjälp av LCA-metoden kartläggs alla steg i fruktens eller grönsakens odling. Inledningsvis i inventeringssteget undersöks energi-, resursanvändning och emissioner vid plantering, gödning, bekämpning, bevattning, kultivering, skörd och transporter mm. I nästa steg bedöms miljöpåverkan av alla material, kemikalier och energi som används. Ofta begränsas analysen till miljöpåverkan på klimatet men även en rad andra faktorer som påverkar miljön kan också studeras. Klimatpåverkan mäts i koldioxidekvivalenter, CO₂e.

PRIMÄRPRODUKTION

Odlingssteget för frukt och grönsaker står ofta för en stor del av klimatpåverkan under livscykeln, från odling till konsument. Användning av konstgödsel i odlingssteget har stor påverkan på klimatet genom utsläpp av den mycket starka växthusgasen lustgas. Tillverkning av konstgödsel kräver dessutom mycket energi vilket bidrar till ytterligare klimatpåverkan.

Användning av växtskyddsmedel, arbetsmaskiner och bevattning har ofta mindre klimatpåverkan, relativt sett. I de fall odling sker i växthus som värms med fossilbaserad energi kommer detta också att bli tydligt i LCA-perspektivet.

PÅVERKAN FRÅN TRANSPORT

Transporter från våra producenter till oss som grossist påverkar också klimatet i stor omfattning. Lägst påverkan har transporter med tåg och båt. Vid långa lastbilstransporter, till exempel från södra Europa till Sverige, blir klimatpåverkan från dessa transporter stora i ett livscykelperspektiv. Vid transporter med flyg kommer transporterernas andel att bli än mer tongivande.

Klimatpåverkan från aktiviteter som transporter från oss som grossist till kund, förpackning, avfall, kylagring i förekommande fall och annan hantering på produktens väg till kund står ofta för en mindre del i den totala bilden.

INSATSER LÄNGS LEVERANTÖRSKEDJAN

För att minska klimatpåverkan vid odling av frukt och grönsaker genomförs en rad aktiviteter. Till exempel får minskad användning av bekämpnings- och gödningsmedel stor effekt. Övergång till biobaserade bränslen och andra energislag samt användning av biobaserade gödningsmedel är också effektivt för att minska klimatpåverkan. Arbetet med LCA-analyser kommer fortgå under 2020.

Våra medarbetare - en viktig del i vårt hållbarhetsarbete



Vår viktigaste resurs, alla kategorier, är våra medarbetare. Det är våra medarbetare som avgör om vi kan leverera det vi lovat till våra kunder och konsumenter.

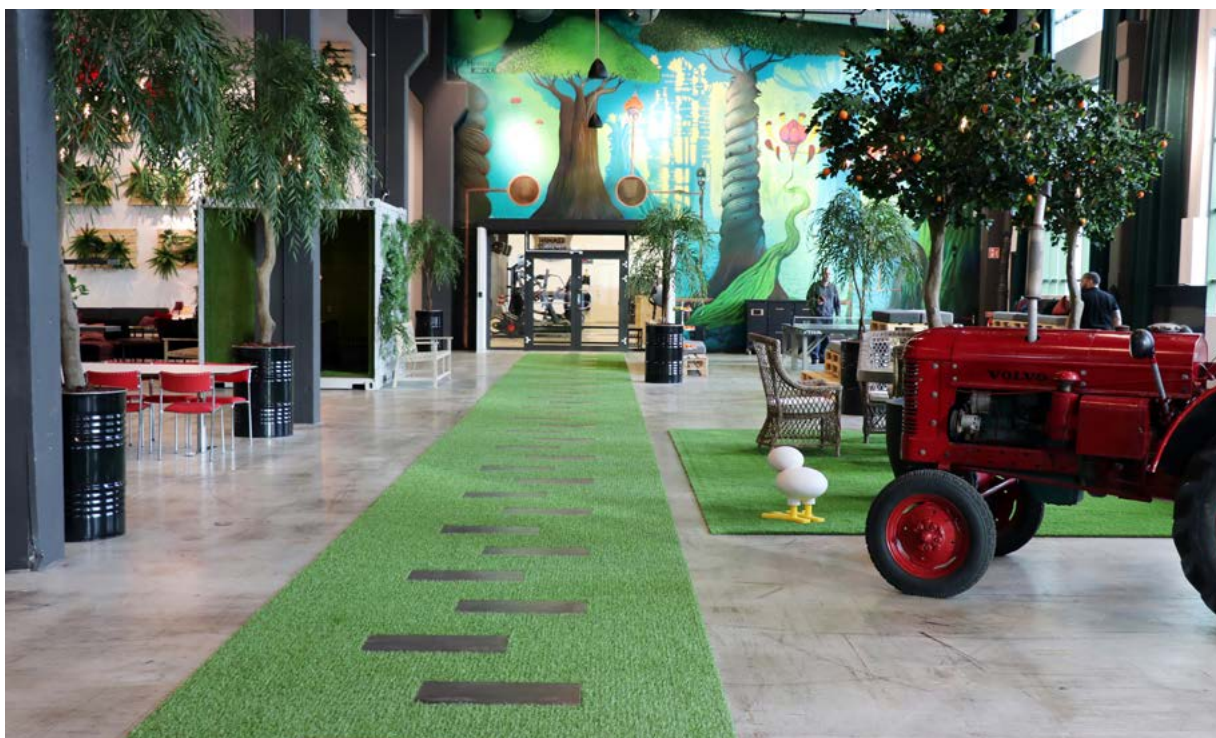
För oss som arbetsgivare innebär den ambitionen att alltid skapa bästa möjliga förutsättningar för våra medarbetare, så att de kan känna trygghet och arbetstillfredsställelse i sin vardag och utvecklas i sin arbetsroll.

GROW PEOPLE AND CULTURE

GROW är navet i vårt hälso- och utbildningsarbete för våra medarbetare inom koncernen. En viktig framgångsfaktor för oss som

arbetsgivare, är förmågan att anpassa oss till samtidens förändringar. Att vi lockar till oss rätt medarbetare och får dem att trivas, utvecklas och stanna hos oss. Det var med den utgångspunkten som vi startade GROW under 2018. Syftet är att utveckla människan, gemenskapen och kulturen inom koncernen. För om vi tar hand om våra medarbetare, är vi övertygade om att medarbetarna också kommer ta hand om företaget.





Som plattform har GROW två viktiga delar: hälsa och utbildning. Med GROW så ger vi möjlighet för möten och kunskapsutbyte mellan medarbetare i vår koncern, oavsett om de arbetar på en terminal eller ett kontor, eller vilket bolag och vilken befattning. På GROW ligger också koncernens logistikbolag Nowaste Logistics huvudkontor.

HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE

Det finns många fördelar med att ha ett eget företagsgym. Friskare och gladare medarbetare och en ökad gemenskap är några. Det sägs även att träning gör att man blir mer stresstålig och har en lägre sjukfrånvaro.

Vårt fullutrustade gym ger våra medarbetare möjlighet till flera olika träningsformer, allt för att inspirera till rörelse. Vi har även en träningshall för bollsport, och för att hålla olika gruppträningspass. Träningsanläggningen är tillgänglig för alla anställda men också för deras respektive. Vi anser att fördelarna med fysisk aktivitet gynnar både individen själv, dennes

familj och i sin tur även oss som företag. Inför 2019 har friskvårdsbidraget bytts ut mot ett heltäckande träningsutbud på GROW. Det kan upplevas som kontroversiellt, men det finns en anledning. Efter att ha kartlagt antalet friskvårdsbidrag som utnyttjats, var de ytterst få medarbetare som använde det, vilket vi vill ändra på. Rörelse och aktivitet ska vara lättillgängligt. Lite aktivitet är bättre än inget. Vi har även pingisbord på alla våra terminaler, vilket ökar gemenskapen och sammanhållningen mellan olika avdelningar.





HÄLSOCOACHER

Under 2019 genomförde nio medarbetare inom koncernen en hälsocoachutbildning. Som hälsocoach får du en grundläggande utbildning inom kost och funktionell träning. Syftet är att coacherna ska vara ambassadörer för vår hälsosatsning, och inspirera sina kollegor till rörelse. Alla våra medarbetare har även möjlighet att boka en individuell träningsintroduktion. Under året har vi även börjat med gruppträning, för att nå ut till så många medarbetare som möjligt. De pass vi håller för våra medarbetare är cirkelträning, core, yoga och bollsport.

"Som hälsocoach vill jag inspirera till fysisk aktivitet och rörelseglädje, säger Sofhie Mandusson, hälsocoach, Nowaste Logistics"

KOMPETENSUTVECKLING

Med dagens snabba förändringstakt är utbildning och kompetensutveckling en avgörande framgångsfaktor för både medarbetare och oss som arbetsgivare. På Grow finns vår utbildningsplattform och konferensanläggning. Lokalerna är anpassade för såväl personliga möten som stora workshops, utbildningar och producent- och kundmöten.

För att vi som företag ska attrahera rätt medarbetare och för att få dem att stanna länge, krävs möjlighet till personlig utveckling och utbildning. Under året har vi fortsatt att fokusera på utbildning och kompetensutveckling för våra medarbetare. Utbildningar ges inom ledarskap, arbetsmiljö, livsmedelssäkerhet och ergonomi för medarbetare, ledare och chefer. Vi har även specialistutbildningar för de medarbetare som behöver en speciell kunskap för att utföra sitt arbete. Medarbetare som är motiverade och välutbildade är en viktig faktor för vår framgång.



Arbetsmiljö

God och säker arbetsmiljö är en viktig strategisk fråga för oss. Målsättningen med vårt arbetsmiljöarbete är att skapa en fysiskt, psykiskt och socialt sund arbetsplats som är utvecklande för alla medarbetare. Dessutom ska våra medarbetare kunna upprätthålla en arbetsmiljö som uppmuntrar ömsesidig respekt, främjar goda relationer med kollegor och är fri från alla former av trakasserier och våld.

Vi bedriver ett systematiskt arbetsmiljöarbete för att uppnå en tillfredsställande arbetsmiljö och för att förebygga ohälsa och olycksfall. Vårt arbetsmiljöarbete omfattar alla fysiska, organisatoriska och sociala förhållanden som har betydelse för arbetsmiljön och ingår som en naturlig del i vårt dagliga arbete.

Vi riskbedömer regelbundet vår arbetsmiljö, tar fram en handlingsplan och vidtar åtgärder. Resultatet av våra arbetsmiljöundersökningar i form av skyddsronder, medarbetarsamtal, arbetsplatsträffar och riktade undersökningar utgör viktiga underlag för vår bedömning.

SOCIAL ARBETSMILJÖ

Som ett led i det systematiska arbetsmiljöarbetet ingår att undersöka, bedöma, åtgärda och följa upp risker inom den organisatoriska och sociala arbetsmiljön. Med organisatorisk och social arbetsmiljö menas villkor och förutsättningar som inkluderar ledning och styrning, kommunikation, delaktighet och handlingsutrymme, fördelning av arbetsuppgifter samt krav, resurser och ansvar.

Vi fokuserar i huvudsak på tre områden i vårt förebyggande arbete med den organisatoriska och sociala arbetsmiljön: arbetstid, arbetsbelastning och kränkande särbehandling.

När vi förlägger arbetstid säkerställer vi att våra medarbetare får tillräckligt med återhämtning och att förläggningen på annat sätt inte kan leda till ohälsa eller påverka risken för olyckor.

När vi fördelar arbetsuppgifter och befogenheter kontrollerar vi att medarbetarens resurser anpassas till kraven. För att minska risken att drabbas av ohälsa på grund av arbetsbelastningen, säkerställer vi att medarbetaren har god kännedom om sina arbetsuppgifter, vilket resultat som förväntas uppnås, prioriteringar och vem medarbetaren ska vända sig till vid behov av hjälp eller stöd.

Vid medarbetarsamtal diskuteras frågor som rör kränkande särbehandling för att säkerställa att varken medarbetaren eller någon av dess kollegor är drabbade. Vi undersöker även ämnet i våra medarbetarundersökningar som sker anonymt.

Som en sista del i vårt förebyggande arbete utbildar vi samtliga chefer och skyddsombud så de vet hur de ska förebygga och hantera en ohälsosam arbetsbelastning samt kränkande särbehandling.

JÄMSTÄLLDHET

Vi strävar efter att vara en jämställd organisation. Varje år genomför vi tillsammans med våra medarbetare en analys av risker inom jämställdhet och summering av året som gått. En handlingsplan med aktiva åtgärder upprättas och dokumenteras. Handlingsplanen presenteras i vår skyddskommitté.

KOLLEKTIVAVTAL

Everfresh värnar om kollektivavtalet, på så sätt kan vi säkerställa att våra medarbetare får en bra grundtrygghet med bra anställningsvillkor. Arbetet sker i samarbete med våra fackliga samarbetspartners. Att ha ett kollektivavtal ger även attraktiva förmåner utöver det som är lagstadgat. Everfresh och NoWaste tjänstemän omfattas av fackförbundet Unionen, lagermedarbetarna inom Everfresh och Nowaste omfattas av Handelsanställdas förbund.

SKYDDSOMBUD

För att vi ska uppnå en så tillfredsställande arbetsmiljö som möjligt så anser vi att det är viktigt att även våra medarbetare är delaktiga i arbetsmiljöarbetet. Hos oss representeras medarbetarna av våra skyddsombud som deltar i både planering och genomförande vad gäller arbetsmiljön. Skyddsombuden inom respektive skyddsområde utses av den fackliga organisationen.

LIKABEHANDLING

Alla medarbetare ska behandlas lika hos oss. Vi accepterar inte diskriminering av kön, könsöverskridande identitet eller uttryck, etnisk tillhörighet, religion, funktionsnedsättning, sexuell läggning eller ålder.

- **Vi accepterar inte kränkande särbehandling**

Med kränkande särbehandling menas att en eller flera personer återkommande utsätts för negativt präglade handlingar på sin arbetsplats. Kränkande handling kan utföras både av arbetstagare och arbetsgivaren och förtar systematiskt en persons självkänsla, handlingsmöjligheter och möjligheter till eget försvar. Kränkande handlingar präglas av grov respektlöshet och bryter mot allmänna heders- och moralbegrepp om hur människor bör bemötas.

- **Vi accepterar inte sexuella trakasserier**

Sexuella trakasserier är beteenden som är kränkande, ovälkomna samt grundade på kön eller sexuell natur som förolämpar medarbetarens integritet, vilket ej är tillåtet på eller vid sidan av arbetsplatsen. Alla medarbetare ska vara medvetna om vad sexuella trakasserier är och om egna rättigheter samt skyldigheterna att rapportera om sådant skulle inträffa.

- **Vi bedriver ett målinriktat arbete för att aktivt främja våra medarbetares lika rättigheter och möjligheter i arbetslivet och för att motverka diskriminering. Arbetet sker systematiskt och omfattar alla diskrimineringsgrunderna.**

- **Arbetet med aktiva åtgärder innehåller fyra olika steg: Undersöka risker, analysera orsaker, vidta förebyggande åtgärder och följa upp och utvärdera.**

När vi genomför ovan nämnda steg fokuserar vi i huvudsak på arbetsförhållanden, rekrytering och befordran, utbildning och kompetensutveckling, möjlighet att förena förvärsarbete med föräldraskap, jämställdhet samt bestämmelser och praxis om löner och andra anställningsvillkor. Utöver vårt arbete med aktiva åtgärder har vi tagit fram rutiner och riktlinjer för att förhindra trakasserier, sexuella trakasserier och represalier.

Ansvarsfull bolagsstyrning och verksamhet

UPPFÖRANDEKOD

Vår övergripande uppförandekod ligger till grund för kvalitetssäkring i alla delar av vår verksamhet. Den omfattar medarbetare såväl som leverantörer och samarbetspartners.

För att säkerställa en säker och trygg arbetsplats, arbetar vi med en intern uppförandekod som kompletteras med riktlinjer och policyer kring exempelvis diskriminering, kränkande särbehandling och trakasserier, mutor och korruption, jämställdhet, arbetsmiljö samt miljö, hälsa och säkerhet. Dessa uppdateras löpande utifrån hur omvärlden och förutsättningarna för verksamheten förändras. I samband med anställningstillfället får samtliga medarbetare information om den interna uppförandekoden samt övriga policyer och värderingar.

WHISTLEBLOWING

Whistleblowing innebär att man rapporterar eller säger ifrån vid uppkomst av oegentligheter till någon som kan göra någonting åt dem. Exempel på oegentligheter är brott mot lagar och interna regler och riktlinjer. Whistleblowing är bra för den enskilde medarbetaren samt för företaget. Det kan vara ur etiska perspektiv, men också nödvändigt utifrån lagar och bestämmelser. Medarbetare som är beredda att säga ifrån om oegentligheter är en viktig resurs för företaget.

ANTIKORRUPTION

Vi vill aktivt bidra till ett hållbart samhälle genom att vara en ansvarsfull och ansvarstagande arbetsgivare, affärspartner och intressent. Givetvis ska vi följa gällande lagstiftning, men lika viktigt är det att tillämpa våra etiska riktlinjer och tillämpa god affärssed.

Våra medarbetare ska alltid uppträda på ett affärsmässigt korrekt och professionellt sätt. Vi tillåter inte någon form av prissamverkan, kartellbildning eller missbruk av marknadsdominans och stöder i alla delar av verksamheten en korrekt och allsidig konkurrens vid anbud, offert, upphandling och inköp.

Med muta menas en otillbörlig belöning, förmån eller gåva. Muta kan bestå av kontanter, varor, resor, tjänster, rabatter, presentkort eller gästfrihet av olika slag. Det är förbjudet att begära eller ge någon form av löften i samband med gåvor. Erbjudanden om representation får endast accepteras om de ligger inom ramarna för god affärssed.

Insatser under året

Under året har ett flertal aktiviteter och insatser utförts för en bättre arbetsmiljö:

- Implementering av en ny digital chefs- och personalhandbok, som stöd för både medarbetare och chefer.
- Satsning på preventiv rehabilitering genom utbildningsinsatser i samarbete med Capio, för att stötta våra chefer i arbetet med att proaktivt förebygga långtidssjukskrivning.
- Alla chefer har genomgått en BAM (bättre arbetsmiljö) utbildning.
- Startat upp ett arbete med att digitalisera vår nyanställning, uppsägnings- och avskedsprocess samt uppstart av exit-intervjuer, i syfte att få input på vad som kan förbättras.

VÅRA VÄRDERINGAR

Under året har ett omfattande värderingsarbete genomförts, som ska ta Everfresh och TPN framåt. Vi vill att våra värderingar ansvar, nytänkande och passion ska genomsyra hela vår verksamhet.

Passion för våra kunder och konsumenters behov, för smak och kvalitet och för jobbet och affären. Vi tar ansvar för affärsidén, för den gemensamma helheten, för hållbarhet, utbud, kvalitet och kostnader. Vi strävar alltid efter att vara nytänkande i tanke och handling, i jakten på nya lösningar och i vår affär. Vi ser alltid möjligheterna i problemen.

Arbetet med implementeringen av våra värderingar kommer fortgå under 2020.

Ansvar

Nytänkande

Passion

MEDARBETARUNDERSÖKNING PULSMÄTNING ELETIVE

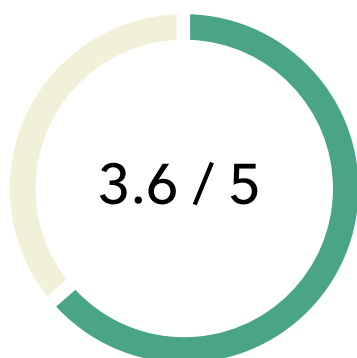
Under året har regelbundna pulsmätningar genomförts med ett nytt digitalt verktyg, vilket har mottagits positivt från både medarbetare och chefer. Svarsfrekvensen på pulsmätningen har legat på 85%. Mätningen har genomförts en gång i veckan med start oktober 2019. Återkoppling av mätresultat sker i realtid, vilket gör det möjligt för HR, chefer och samtliga medarbetare att analysera resultaten direkt. Det ger även möjligheter att agera på en eventuell situation direkt, när det behövs.

De drivkrafter som organisationen skattar högst är:

- Meningsfullhet och delaktighet 3,9 (jämförelsevärde Sverige 3,7)
- Relation till kollegor 3,8 (jämförelsevärde Sverige 3,8)
- Relation till chef 3,8 (jämförelsevärde 3,7)

Fokusområden för 2020 kopplat till pulsmätningens resultat kommer vara "feedback och kommunikation", där vi har som mål att nå ett värde på 3,5 (jämförelsevärde Sverige 3,3) samt "mål och måluppfyllelse" med mål att nå ett värde på 3,8 (jämförelsevärde Sverige 3,6). Vi har även infört obligatoriskt månadsmöte per avdelning 2019, där resultatet av mätningen diskuteras inom respektive arbetsgrupp. Alla medarbetare involveras att bidra till lösningar och förbättringar.

Engagemang



Jämförelsevärde Sverige: 3.4

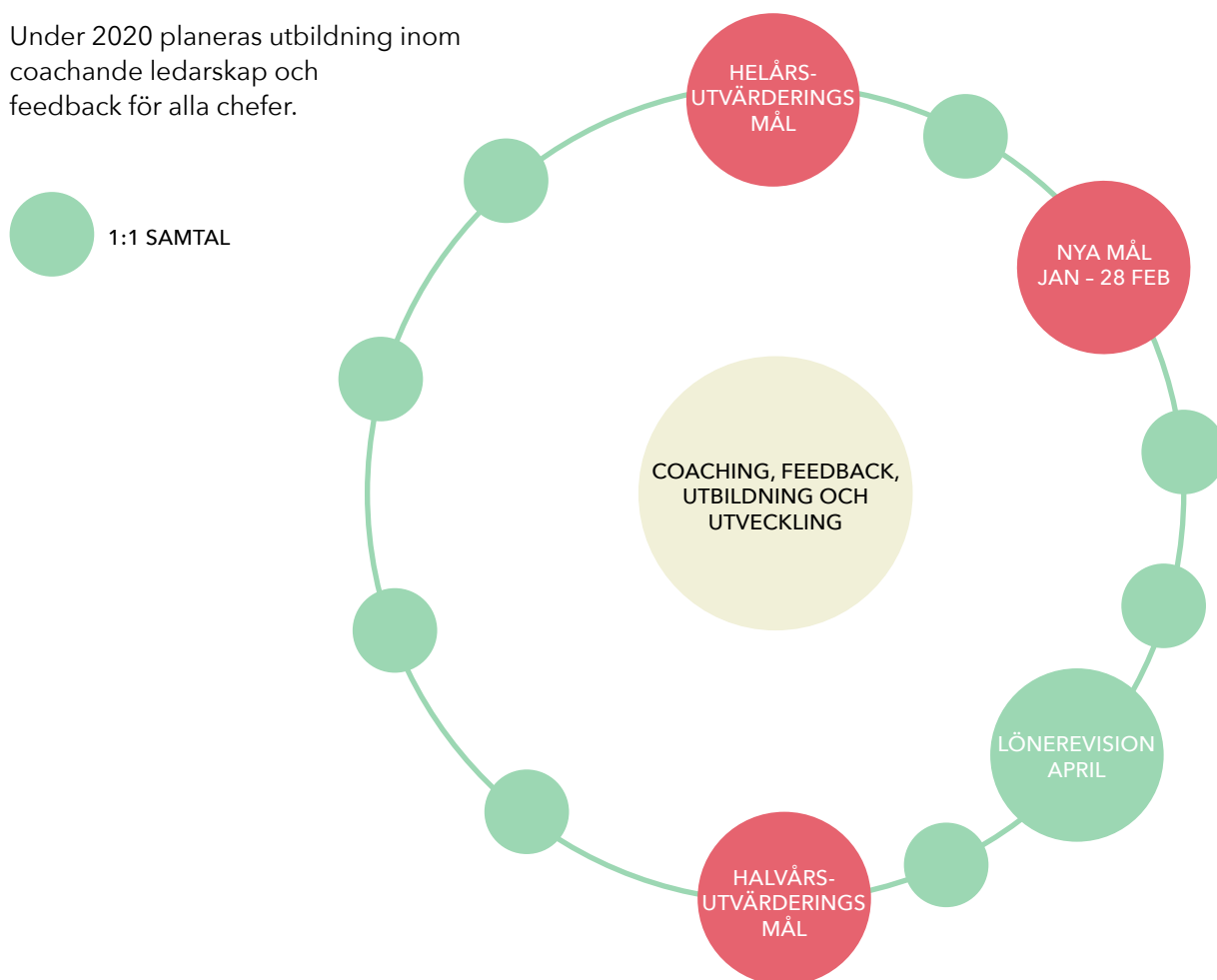
Engagemang. Detta index representerar organisationens övergripande mätresultat. Det ger en tydlig indikation om medarbetarnas välmående och engagemang. Högt värde innebär goda förutsättningar för god prestation och hög produktivitet.

MÅL OCH PRESTATIONSBEDÖMNING

Under hösten 2019 påbörjades ett arbete med mål och prestationsbedömning. Syftet är att säkerställa företagets övergripande mål och att styra vårt företag i rätt riktning.

På individnivå syftar processen till att leda och styra individens prestations- och arbetsinsatser till vad som genomförs och hur, kopplat till våra företagsmål och värderingar. Arbetet är en löpande process med hel- och halvårsutvärdering samt 1:1 samtal en gång per månad mellan chef och medarbetare. Utöver det ska alla medarbetare ha minst två medarbetarsamtal per år.

Under 2020 planeras utbildning inom coachande ledarskap och feedback för alla chefer.



Uppföljning medarbetare och utbildning

Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2018	Kvinnor	Män	2019	Kvinnor	Män
Tillbud NWL	29 st	0 st	29 st	21 st	0 st	21 st
Sjukfrånvaro NWL	7,32%	3,9%	7,62%	7,01%	4,06%	7,36%
Sjukfrånvaro tjänstemän	1,23%	2,03%	0,58%	2,94%	4,98%	1,12%

Arbetsolyckor NWL (antal)	2018	Kvinnor	Män	2019	Kvinnor	Män
Dödsolyckor	0 st	0 st	0 st	0 st	0 st	0 st
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	6 st	0 st	6 st	10 st	2 st	8 st
Olycksfall	61 st	10 st	46 st	79 st	7 st	65 st
Färdolycksfall	6 st	0 st	6 st	0 st	0 st	0 st
Arbetssjukdom	1 st	1 st	0 st	1 st	0 st	1 st
Övrig avvikelser	2 st	0 st	2 st	0 st	0 st	0 st
Säkerhetsobservation	7 st	0 st	0 st	21 st	0 st	0 st

De vanligaste olyckorna är förknippade med vår varuhantering på lagret, till exempel att man tappar en låda, trampar snett eller liknande.

Capio rehabilitering	2019 Antal	2019 Timmar
Samtliga anställda	17	2
BAM (bättre arbetsmiljö)	2019 Antal	2019 Timmar
Chefer	13	16

Ålder samtliga medarbetare Everfresh	2018 Antal	2018 Andel	2019 Antal	2019 Andel
< 30 år	25 st	19%	18 st	13%
30-50 år	81 st	62%	96 st	68%
> 50 år	25 st	19%	27 st	19%
Summa	131 st	100%	141 st	100%

Ålder samtliga medarbetare Nowaste	2018 Antal	2018 Andel	2019 Antal	2019 Andel
< 30 år	265 st	56%	281 st	56%
30-50 år	196 st	41%	203 st	40%
> 50 år	15 st	3%	19 st	4%
Summa	476 st	100%	503 st	100%

Anställningsform Everfresh (antal)	2018	Kvinnor	Män	2019	Kvinnor	Män
Totalt antal anställda	121 st	47%	53%	147 st	44%	56%
Tillsvidareanställning	106 st	42%	58%	128 st	40%	60%
Tidsbegränsad anställning	15 st	80%	20%	19 st	68%	32%
Heltidsanställda	108 st	43%	57%	127 st	42%	58%
Deltidsanställda	13 st	85%	15%	20 st	55%	45%

Utbildning inom företagsrisker (nyckelpersoner)	2019 Antal	2019 Timmar
Ledningsgrupp	5	6
Chefer	6	6
Medarbetare	2	6

Utbildning inom hållbarhet och uppförandekod	2019 Antal	2019 Timmar
Gemensam utbildning inom koncernen	2	2



Everfresh AB, Långebergavägen 190, 256 69 Helsingborg. www.everfresh.se