



Nyhléns Hugosons
NORRLÄNSKT MATHANTVERK

**HÅLLBARHETS-
RAPPORT**
för
NYHLÉNS HUGOSONS AB

ORG. NR 556531-8374

Styrelsen får härmed avlämna hållbarhetsrapport
för räkenskapsåret 2021-01-01 – 2021-12-31



Innehåll

Introduktion

Förord	3
Vår hållbarhetsresa	4
Årets höjdpunkter	5
Organisation	6
Värdekedja och affärsmodell	8

Vårt hållbarhetsarbete

Globala utmaningar	11
Globala avtal	12
Händelser i omvärlden	13

Väsentlighetsanalys

Genomförande	14
Väsentlighetsmatris	15
Våra intressenter	16

Hållbarhetsstrategi

Hållbarhetsstrategi	17
Fyrklövern	18
Biologisk mångfald	20
Klimatansvar	25
Socialt ansvar	29
Ekonomisk hållbarhet	33
Hållbarhetsmål	35
Kontakt	36

Ännu ett annorlunda år

Även verksamhetsåret 2021 präglades till stor del av coronapandemin, men det har också tänts en hel del ljusglimtar under året när man lättat på restriktionerna och vi alla har hoppats på en återgång till det normala – eller det som visade sig bli det nya normala.

Jag är fortsatt riktigt stolt över hur vi som företag hanterat pandemin på ett säkert sätt tillsammans med anställda, leverantörer och samarbetspartners. Jag är ännu mer stolt över våra medarbetares höga frisknärvaro och tydliga frånvaro vid sjukdom eller symptom. Det har skapat bra förutsättningar för att varje dag tillverka våra lokalproducerade produkter även under de svåra omständigheter som ytterligare ett pandemiår innebär. Ett fantastiskt bra jobb som individer och lag, en insats som ger kraft och inspiration inför framtiden.

Coronapandemin har fortsatt påverkat våra traditionella försäljningskanaler på flera sätt. Efterfrågan från våra kunder inom restaurang & storhushåll minskade stundtals dramatiskt men återhämtade sig under delar av året. Efterfrågan från våra kunder inom dagligvaruhandeln fortsatte att öka men inte lika kraftigt som under föregående verksamhetsår. Frågan kring råvarans eller produktens ursprung

blir allt viktigare och vi ser glädjande en fortsatt hög efterfrågan på lokalproducerade livsmedel.

Under andra halvåret 2021 såg vi både snabba och stora kostnadsökningar på råvaror, insatsråvaror, förpackningsmaterial, bränsle och el samtidigt som det uppstod brister och betydligt längre ledtider än normalt. En situation som stegrades under hösten och blev den absolut största påverkan på vår verksamhet under 2021 – och säkerligen kommande verksamhetsår. Denna händelseutveckling påverkade verksamheten till den grad att vi nästan "glömde bort" pandemin och dess utmaningar, trots att det till viss del var pandemin som skapat många av dessa kostnadsökningar och brister.

Självförsörjningsgrad och leveranssäkerhet har varit i fokus – viktiga frågor nu och i framtiden kring bondens och livsmedelsproduktionens samhällskritiska roll, såväl i Norrland som i resten



Anna Andersson – ekonomichef, Katja Fredriksson – kvalitetschef, Anna Ahlqvist – Marknads- och hållbarhetschef, Annika Gählin-Jones – personalchef, Magnus Nilsson – VD

av Sverige. Vi tycker att dessa frågor är otroligt viktiga och strävar efter att hela tiden öka andelen norrländsk köttråvara i vår verksamhet så att vi kan fortsätta bidra till en utveckling av primärproduktionen och den biologiska mångfalden i norra Sverige.

Vi har under året tagit stora kliv framåt i flera av de hållbarhetsmål vi har kring transporter, matsvinn och förpackningsmaterial där många produkter fått både ny och mer hållbar förpackning än tidigare. Vi har även stärkt vårt sociala engagemang i samhället. Vi fortsätter löpande att jobba med ledarskap och medarbetarskap då vi anser att personalen är vår viktigaste resurs för att skapa förutsättningar för en lönsam och lång-

siktig utveckling. Vi avser att under 2022 genomföra en kartläggning av vår totala klimatpåverkan i de olika stegen i värdekedjan. Vi planerar även för att se över och uppdatera vår hållbarhetsstrategi och dess mål och delmål för företaget som helhet samt ner på funktionsansvar och individnivå.

Detta och vår strävan – att hela tiden utvecklas samtidigt som vi tänker långsiktigt – skapar mycket goda förutsättningar för att vi ska kunna fortsätta att vara ett hållbart företag i många norrländska generationer framöver.

Magnus Nilsson
Magnus Nilsson, VD

Vår hållbarhetsresa

En historisk tillbakablick

Historien om Alviksgården började 1975, när Mikael Hugoson som tjugofemåring flyttade från Skåne upp till Norrbotten för att driva grisgården som hans far byggt. Mikael Hugoson äger fortfarande företaget och hela familjen är engagerad i verksamheten.

Ända sedan starten har Alviksgården haft ett tydligt kretsloppstänk och ambitionen att jobba med naturen och för grisarnas bästa. Det gör också att verksamheten blir ekonomiskt hållbar så att vi kan fortsätta investera i det norrländska lantbruket.

1975 Mikael Hugoson flyttar från Skåne till Alvik utanför Luleå.

1987 Goman bygger charkfabriken i Luleå där vi än idag tillverkar våra charkprodukter.

1992 Mikael Hugoson lämnar bondekooperationen och startar eget slakteri för produktion av gårdsprodukter till Goman och den norrländska konsumentkooperationen.

2000 Alviksgården är först ut i Sverige med att bygga en egen storskalig gårdsbiogasanläggning.

2005 Nyhléns och Hugosons går samman och bildar Nyhléns Hugosons Chark AB.

2007 Mikael Hugoson tar över Kågegården, som tidigare drivits av hans bror.

2008 Ullånger certifieras enligt KRAV och EKO.



Mikael Hugoson – grundare

2010 Nyhléns Hugosons anläggningar i Skellefteå och Luleå certifieras enligt IP livsmedel.

2012 Anläggningarna i Skellefteå och Alvik certifieras enligt Krav och EKO.

2014 Mikael Hugoson köper ut Scan och blir ensam ägare till Nyhléns Hugosons.

Nyhléns Hugosons ställer sig bakom Sojdialogen.

Alviksgården certifieras enligt IP livsmedel.

2015 Mikael Hugoson får pris som Årets företagare av Luleå Näringsliv. Nyhléns Hugosons nomineras till Årets varumärke.

2016 Ullånger certifieras, som första slakteri i Norrland, enligt FSSC 22000.

2017 Nyhléns Hugosons publicerar sin första hållbarhetsrapport.

2018 Ny biogasanläggning står färdig på Alviksgården efter att den ursprungliga brunnit ner våren 2017.

Ett nytt modernt grisstall står färdigt och kapaciteten ökar från 15 000 till 25 000 grisar per år.

Alviks nya flispanna står klar, som producerar värme och el till gården.

2019 Luleå Business Award delar ut Årets Hållbarhetspris till Alviksgården.

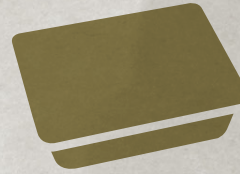
2021 Alviksgården påbörjar byggandet av en rötrestanläggning som ska kunna förädla den befintliga biogödseln från Alviksgårdens cirkulära jordbruk.

Årets höjdpunkter 2021



Vi investerar i en ny våningsvagn med höjbara banor för en flexibel och optimal fyllnadsgrad.

Vi ersätter drygt 72 ton svart plast med återvinningsbara förpackningslösningar.



Företaget visar en fortsatt hög leveranssäkerhet:

98%

Nya produktansesningar som stärker vår position och bolagets konkurrenskraft, bland annat flera nyheter inför grillsäsongen och ett nytt viltsortiment.



Vi höjer friskvårdsbidraget med 25% för samtliga anställda.

Nyhléns Hugosons deltar i Livsmedelsverkets projekt "Kontroll på distans", där man utvecklar möjligheten att utföra slaktkontroller på distans via en digital lösning.



Nytt verktyg

för rapportering av tillbud och olyckor implementeras.

Nyhléns Hugosons deltar i finansieringen och utformningen av utställningen "Maträtt" vid Teknikens hus i Luleå.

Målet med utställningen är att öka kunskapen om hållbar livsmedelsproduktion och den lokala matens betydelse för regionen och vänder sig till barn och ungdomar.



Organisation

Denna rapport omfattar redovisning av Nyhléns Hugosons AB:s (556531-8374) rapportering av hållbarhet enligt Årsredovisningslagen 6 kap. Rapporteringen omfattar Nyhléns Hugosons AB i de fall det inte uttryckligen står att koncernens siffror redovisas. Rapporteringen omfattar inte underliggande dotterbolag i denna koncern.

Nyhléns Hugosons AB är moderbolag i koncernen där dotterbolagen Råfsan Fastighets AB, NH Skellefteå Fastighets AB, Guldfiskens Kök AB, Änge Chark AB, samt Jokkmokks Korv AB ingår. Nyhléns Hugosons AB ägs till 100 % av NH Luleå Holding AB, där majoriteten ägs av Alviksgården Lantbruks AB.

Under 2021 har bolagets dotterbolag Nyhléns Hugosons Kött AB genom fusion gått upp i Nyhléns Hugosons Chark AB. Nyhléns Hugosons Chark AB har i samband med fusionen ändrat namn och heter numera Nyhléns Hugosons AB.

Nyhléns Hugosons AB har under 2021 avyttrat dotterbolaget Nyhléns Hugosons Gaffeln AB samt förvärvat NH Skellefteå Fastighets AB.

Utöver de risker som beskrivs i denna rapport så har företaget inte identifierat några ytterligare icke-finansiella risker som är relevanta för verksamheten.



Alla grisar som föds upp på Alviksgården levereras till Nyhléns Hugosons. Förutom gårdens egna grisar slaktas även grisar från andra leverantörer i Norrland. Dessa grisar, samt nöt, lamm och häst styckas på Alviksgården och förädlas sedan inom Nyhléns Hugosons koncern. Alviksgården driver även en biogasanläggning som tar tillvara restprodukter från anläggningar inom Nyhléns Hugosons. Alviksgården är därmed en av Nyhléns Hugosons AB-koncernens viktigaste intressenter.

Nyhléns Hugosons

Jokkmokk

Jokkmokks Korv & Rökeri
– charkprodukter

Luleå

Huvudkontor och produktion
av chark.

Norrbottensgården – legoslakt
av nöt och lamm.

Alviksgården – uppfödning och
slakt av gris samt styckning av
gris, nöt och lamm + lantbruk
och biogas.

Änge

Änge Chark – kött- och chark-
produkter

Boden

Guldfisken Kök – kylfärdigmat

Skellefteå

Paketering av kött, produktion
av mackor, sallader och palt.

Logistikcentrum

Kågegården – uppfödning
av grisar

Ullånger

Slakt av nöt och lamm.

omsättning 2021

730
MKR

rörelseresultat

30
MKR

antal anställda

250
ST

Vår affärsidé

Koncernen Nyhléns Hugosons är Norrlands ledande matproducent med egen tillverkning av prisbelönta, lokalproducerade kött- och charkprodukter samt kylfärdigmat. Vi satsar på att utveckla och sprida det norrländska mathantverket. För oss betyder det rejäl mat gjord på de bästa råvarorna, god djuromsorg och duktiga medarbetare.

Produkter och kunder

Vi tillverkar och förpackar kött, förädlade kött- och charkprodukter samt färdigmat. I vårt sortiment har vi mer än 600 olika produkter.

Vårt största affärsområde är dagligvaruhandeln som utgör drygt 80 % av vår försäljning. Våra största kunder inom detta affärsområde är ICA, Coop och Axfood. Vi verkar även inom affärsområdet restaurang & storhushåll samt industri.

Försäljningen av kött- och charkprodukter sker huvudsakligen i Norrland medan försäljningen av kylfärdigmat (gäller endast varumärket Guldfisken) och Jokkmokks korvs produkter sker över hela Sverige.

Ekonomi

Koncernen redovisar för år 2021 en omsättning på 730 mkr varav Nyhléns Hugosons AB:s omsättning utgör 636 mkr. Koncernen har ett stabilt rörelseresultat och redovisar för år 2021 en vinst på 30 mkr, varav 18 mkr avser Nyhléns Hugosons AB.

Personal

Koncernen har ca 250 anställda varav 210 kollektivanställda och 40 tjänstemän. Av samtliga anställda är 157 anställda i Nyhléns Hugosons AB. Merparten är fast anställda. Vi har kollektivavtal med Livsmedelsföretagen och följer deras riktlinjer.

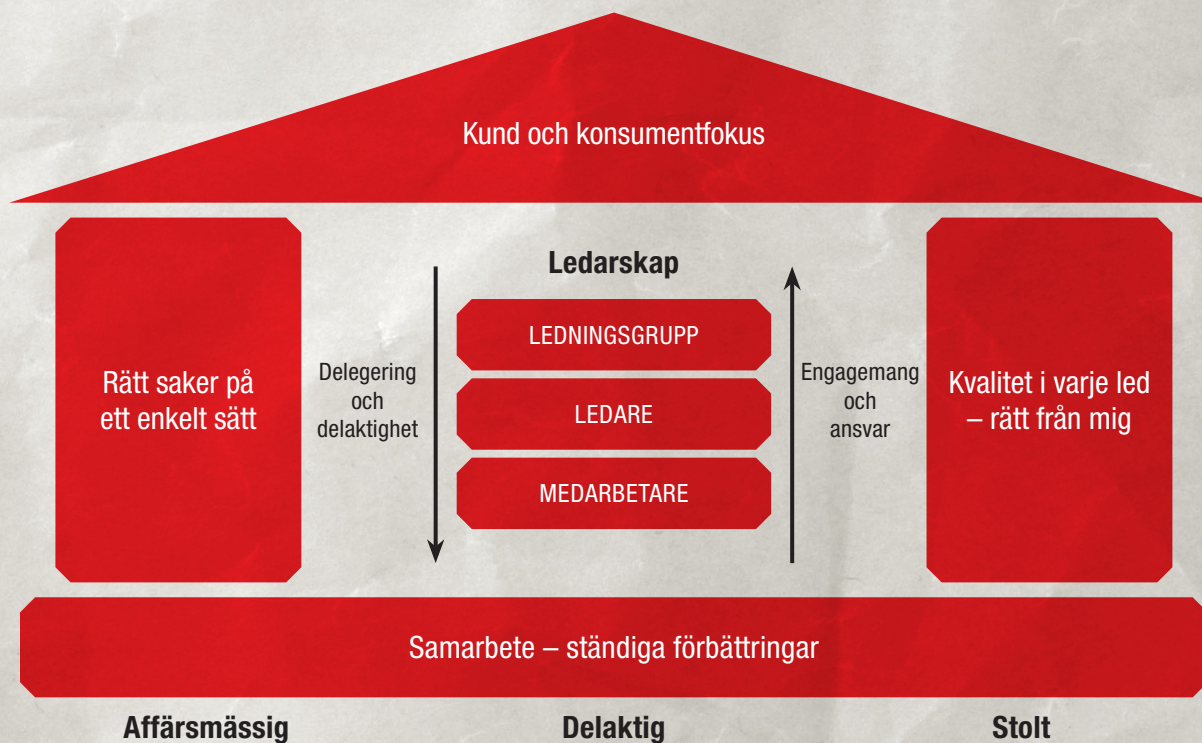


Värdekedja och affärsmodell

Nyhléns Hugosons värdegrund

Bolagets vision är att vara det naturliga valet vid alla norrländska måltidstillfällen. Det blir vi genom att vara det ledande norrländska kött- och chark-företaget med fokus på våra kunder, vårt mathantverk och våra norrländska bönder. En förutsättning

för att vi ska lyckas är att vi ständigt utvecklar vår organisation, våra processer och inte minst skapar förutsättningar för våra medarbetare att utvecklas med företaget. Respekten för miljö, hälsa och djur-omsorg är central för verksamheten liksom våra värdeord: affärsmässig, delaktig och stolt.



Nyhléns Hugosons värdekedja

Vår värdekedja visar hur vi skapar värde för vårt företag från ”jord till bord” och vilken hållbarhetspåverkan vi har. Vårt mål är att skapa en så hög påverkansgrad som möjligt i värdekedjans alla steg.

MEDARBETARE OCH BÖNDER ÄR NAVET I KEDJAN

Varje medarbetare är viktig och kan bidra med nya perspektiv utifrån sin erfarenhet och bakgrund, som i sin tur utvecklar verksamheten.

Vi har ett nära samarbete med bönder runt om i Norrland, ett samarbete som vi värderar högt och som vi är måna om ska gynna båda parter.

INNOVATION OCH UTVECKLING

När vi utvecklar nya produkter har vi konsument- och kundpreferenser i åtanke, men vi ser också till djurens anatomi och var vi har överskott av råvara.

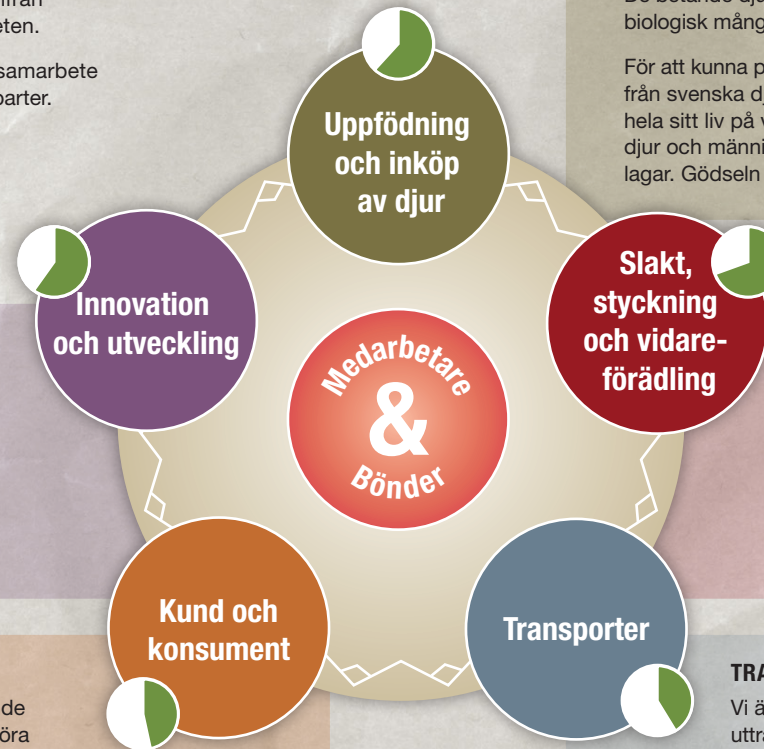
Vi använder inga onödiga tillsatser och vi försöker använda så lite socker och salt som möjligt i våra produkter, utan att göra avkall på smak och produktsäkerhet. Vi tycker att en bra innovation ska vara god på flera sätt.

KUND OCH KONSUMENT

Fler och fler blir medvetna om vad de äter. Som Norrlands ledande matproducent är det viktigt för oss att hjälpa konsumenten att göra bra val. Det kan vi göra genom tydlig produkt- och förpackningsinformation, säkerställa att förpackningen är enkel att återvinna och välja förpackningslösningar som minskar matsvinnet i hemmen.

Vi tycker inte att man behöver äta kött varje dag, men när man väljer att göra det ska man välja ett hållbart kött.

Diagrammet intill varje cirkel visar vår hållbarhetspåverkan inom det området: ju mer grönt som är ifyllt, desto större påverkan har vi.



UPPFÖDNING OCH INKÖP AV DJUR

De betande djuren hjälper till att hålla landskapet öppet och ger förutsättningar för biologisk mångfald. Samtidigt har köttproduktion ett relativt högt klimatavtryck.

För att kunna producera så miljöanpassat som möjligt kommer allt kött i våra produkter från svenska djur, och majoriteten är norrländska. En stor andel av grisarna har levt hela sitt liv på vår egen gård, Alviksgården, där vi har full kontroll på välfärd för både djur och människor. Den regleras bland annat utifrån strikta djur- och arbetsskyddslagar. Gödseln från djuren går till vår egen biogasproduktion.

SLAKT, STYCKNING OCH VIDAREFÖRÄDLING

Vi vill att våra medarbetare ska må bra på jobbet. Vissa moment, som slakt och styckning, innebär tungt arbete och då är det extra viktigt att personalens hälsa och säkerhet sätts i första rummet.

Att minska matsvinnet är en av våra viktigaste hållbarhetsfrågor. Vi behöver också säkerställa att vi har en hållbar energianvändning och vattenförbrukning. Slaktavfallet går tillbaka till vår biogasproduktion i ett naturligt kretslopp som genererar el, värme och biogödsel till vår egen gård. Vår produktion ska ske med litet avtryck på miljön och med största möjliga hänsyn till djuromsorgen.

TRANSPORTER

Vi äger egna lastbilar som används för intranporter av råvaror och uttransporter av färdiga produkter. För att minimera miljöbelastningen försöker vi optimera och planera våra transporter, exempelvis genom samarbeten med andra företag.

Våra lastbilar håller en hög miljöklassning vilket bidrar till en lägre miljöbelastning. För att ytterligare minska transporterens miljöpåverkan försöker vi också effektivisera våra inköpta transporter.

Risker i vår affärsmodell

Globala hållbarhetsutmaningar och konflikter påverkar oss i allt högre grad och innebär en ökad riskexponering, direkt eller indirekt. Dessutom har många av våra verksamheter direkt operativa risker, såsom risker associerade med arbetsmiljön.

Vi har identifierat ett antal områden som kan utgöra risker för oss som företag. Syftet är att främja riskmedvetenheten, minska sannolikheten att okända risker blir verklighet samt säkerställa att koncernen har god beredskap så att affärsverksamheten kan växa och de negativa följderna minimeras.

MINSKAD EFTERFRÅGAN

En minskad efterfrågan på våra produkter på grund av exempelvis en ökad hälso- eller klimatmedvetenhet, skulle påverka vår verksamhet i negativ riktning. Genom att fortsätta informera om fördelarna med att välja lokala eller norrländska produkter minskar vi risken att drabbas av en vikande efterfrågan.

BRIST PÅ ARBETSKRAFT

Brist på kompetens och tillgång på arbetskraft är ett växande hot inom näringslivet generellt, men särskilt inom vår bransch. Att fortsatt jobba med aktiviteter som gör att vi uppfattas som en attraktiv arbetsgivare är viktigt, både för att kunna rekrytera ny arbetskraft och behålla befintlig personal.

ÖKAD PRISKONKURRENS

Att verka i en lågmarginalbransch som kött- och charkproduktion gör oss sårbara, och med en skärpt priskonkurrens inom handeln kan lönsamheten påverkas än mer negativt. Att som företag verka inom hela kundvärdesprocessen gör oss mindre utsatta. Vi har även ett stort fokus på att addera produkter med högre förädlingsgrad i vårt sortiment, då dessa produkter ofta har en högre lönsamhet.

BRIST PÅ RÅVARA

Olika faktorer som skulle påverka bönderna i Norrland att lägga ner sin verksamhet eller välja andra samarbetspartners – exempelvis en ogynnsam jordbrukspolitik eller minskad lönsamhet – skulle påverka vår tillgång till råvara och därmed vår verksamhet i hög grad.

EPIDEMIER OCH NATURKATASTROFER

Utbrott av epidemier hos människor och djur samt extremväder är faktorer som skulle kunna störa vår affärsverksamhet. En hög självförsörjningsgrad av köttråvara minskar risken för att påverkas av dessa parametrar och säkerställer en stabil tillgång till råvara.



Globala utmaningar

Vår värld står inför stora globala utmaningar som kräver att alla tar sitt ansvar på en global såväl som lokal nivå. Vi verkar i en sammankopplad värld, inte minst miljömässigt, och därför är det viktigt att vi som företag förstår vilka processer vi påverkar och påverkas av. Vi behöver alla genomföra de omställningar och åtgärder som krävs för att vår planet ska finnas kvar för kommande generationer. För att vår jord ska kunna återhämta sig från de skador som redan gjorts och för att förhindra ytterligare negativa konsekvenser av människans påverkan har viktiga initiativ och forskningsrapporter tagits fram, bland annat de planetära gränserna och FN:s globala mål för hållbar utveckling.

Jorden är ett slutet ekosystem som betyder att den har gränser som vi måste hålla oss inom. Planetens gränser är ett begrepp som introducerades 2009 av en forskargrupp som menar att det finns nio olika miljöproblem som vart och ett har ett eget gränsvärde som inte ska överskridas om vi som människor ska ha en beboelig planet.

FN:s globala mål togs fram under 2015 när världens ledare enades om 17 globala hållbarhetsmål och en universell plan för hållbar utveckling fram till år 2030; Agenda 2030. De globala målen är den mest ambitiösa agendan för hållbar utveckling som

världen någonsin antagit och finns till för att uppnå fyra viktiga mål till år 2030:

Avskaffa extrem fattigdom	Minska ojämlikheter och orättvisor i världen
Främja fred och rättvisa	Lösa klimatkrisen

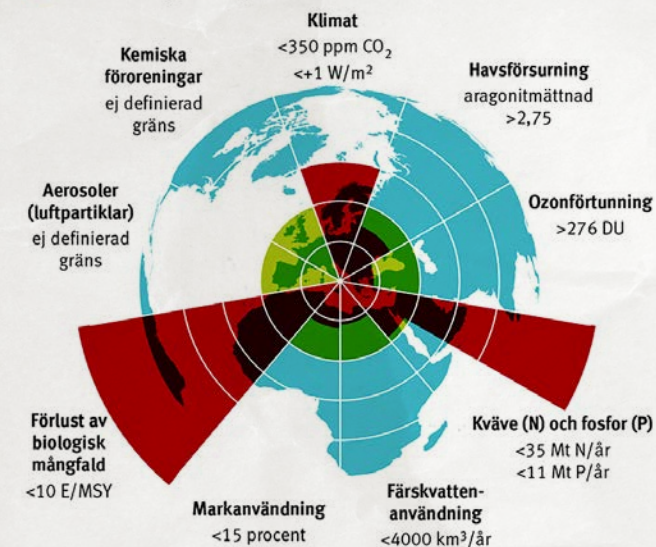
Planetens gränser

De planetära gränserna handlar om nio processer, miljöförändringar, som orsakas av mänskliga aktiviteter och som styr jordens stabilitet. Att överskrida gränserna innebär stora risker och förändrar förutsättningarna för livet på jorden.

Forskare menar att när vi väl har passerat en viss tröskel kommer det inte vara möjligt att vända eller ens sakta ner förändringarna i jordsystemet även om vi till exempel lyckas bromsa utsläpp av växthusgaser, förlusten av biologisk mångfald eller förändrad markanvändning. Detta kan potentiellt få katastrofala följder.

Forskarna kallar två av gränserna för "core boundaries", dessa är klimatförändringar och förlust av biologisk mångfald. Att överskrida någon av dessa riskerar att driva jordsystemet in i ett nytt tillstånd.

■ Gränser för globala processer



FYRA AV GRÄNSERNA BEDÖMS ENLIGT FORSKARNA HA ÖVERSKRIDITS:

1. Klimatförändringar	2. Förlust av biologisk mångfald
3. Förändrad markanvändning	4. Förändrade biogeokemiska flöden av kväve och fosfor

ÖVRIGA FEM GRÄNSER:

5. Ozonskiktets uttunnning i stratosfären
6. Havsförurning
7. Färskvattenanvändning
8. Aerosoler i atmosfären
9. Nya kemiska substanser

Globala avtal för hållbar utveckling

För att bidra till en hållbar planet krävs ekonomisk tillväxt som samtidigt värnar om den sociala och miljömässiga hållbarheten.

FN:s globala mål för hållbar utveckling

Vi har bara ett jordklot, och det är enbart genom ett hållbart brukande av jordens resurser som mänskligheten kan överleva. Detta tydliggör Johan Rockström och Pavan Sukhdev från Stockholm Resilience Centre i deras modell av FN:s globala mål. Det understa lagret representerar mål kopplade till miljömässig hållbarhet. Detta utgör grunden till mänsklighetens existens. Nästa lager utgör de sociala målen kopplade till oss människor och vårt samhälle. I det översta lagret, vilande på ekosystemet och det mänskliga samhället, finns de ekonomiska målen.

Parisavtalet

En viktig del i att uppfylla målet om bekämpning av klimatförändringar är Parisavtalet, ett globalt klimatavtal som trädde i kraft 2016. Detta kom till för att begränsa den globala temperaturökningen och för att stödja de som drabbas av klimatförändringarnas effekter. Några av de viktigaste punkterna i Parisavtalet är att hålla den globala uppvärmningen långt under två grader och sträva efter att begränsa den till 1,5 grader.



Figur baserad på en illustration från Azote Images (Jerker Lokrantz) för Stockholm Resilience Center

Händelser i omvärlden som påverkat vår verksamhet 2021

På grund av den globala coronapandemin har vi och resten av världen fortsatt stött på utmaningar vi aldrig tidigare ställts inför. Det har gett oss andra perspektiv och har påverkat oss alla på olika sätt.

Ökad efterfrågan på lokalproducerat

En undersökning gjord av Livsmedelsföretagen visar att den konsumenttrend som haft störst påverkan på hela produktionen är svenskt/lokalproducerat. En majoritet av medlemsföretagen pekar på pandemin som en viktig förklaring till den starka efterfrågan på svenskproducerade livsmedel.

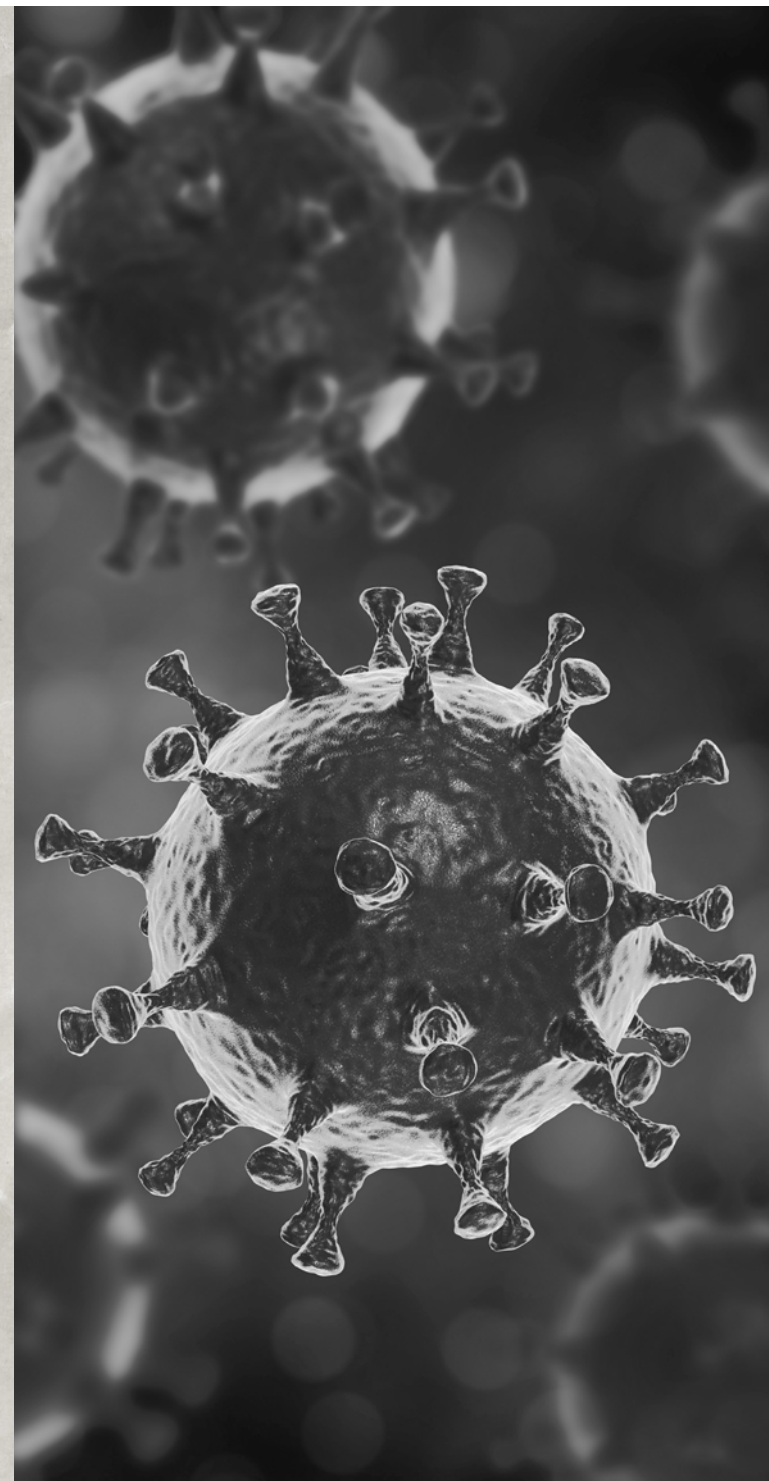
Man hävdar också att dagens samhällsutveckling pekar på en större medvetenhet bland konsumenter om värdet av svenskt/lokalproducerat. Det svenska känns tryggt, säkert och bekant. Denna trend har också visat sig i våra siffror och för oss har 2021 sett tillväxt varit ett bra år.

Kostnadsökningar i omvärlden

Året har så klart också fört med sig en del utmaningar. Bland annat har vi sett många oförutsedda kostnadsökningar som exempelvis inköp av skyddsutrustning till följd av coronarestriktionerna.

Kostnaderna för diesel och energi har under året ökat kraftigt, vilket har påverkat oss negativt. Även priserna för inköp av djur har fortsatt att stiga och har nått nivåer vi aldrig tidigare upplevt.

Vi påminns allt oftare om fördelarna med de lokala alternativen. Vi uppmanas att handla lokalt för att det ger ett minskat klimatavtryck, och för att det gynnar företagare i vårt närområde. Den senaste tiden har vi också blivit medvetna om att det som produceras nära inte bara är den bästa vägen att gå – ibland kan det vara den enda.



Väsentlighetsanalys

Genomförande av väsentlighetsanalys

Nyhléns Hugosons viktigaste intressenter innefattar våra kunder, konsumenter, medarbetare, ägare, leverantörer och övriga aktörer som påverkar, och påverkas av, vår verksamhet och samhället där vi verkar.

Under 2020 genomförde vi, tillsammans med utvalda intressenter, en omfattande väsentlighets-

analys för att identifiera våra viktigaste hållbarhetsfrågor. Urvalsgruppen bestod av representanter från såväl kunder och leverantörer som medarbetare och myndigheter. Genomförandet av analysen bestod av intervjuer, en konsumentundersökning och en medarbetarundersökning som beskrivs nedan.

Intressentintervjuer

Lista på områden identifierades tillsammans med företagets hållbarhetsgrupp. Varje område rankades i intervju med intressent var för sig antingen 0 (inte viktigt ELLER ingen hållbarhetsfråga), 1 (lite-medelviktigt), 2 (viktigt) eller 3 (mycket viktigt). Motivering av anledning av värderingen frågades också om.

Konsumentundersökning

Undersökningen var genomförd tidigare under året och specifika frågor kunde därför inte ställas. Den del av undersökningen där spontana fritextsvar på frågan "Vad innebär 'hållbarhet' inom kött och chark för dig?" användes.

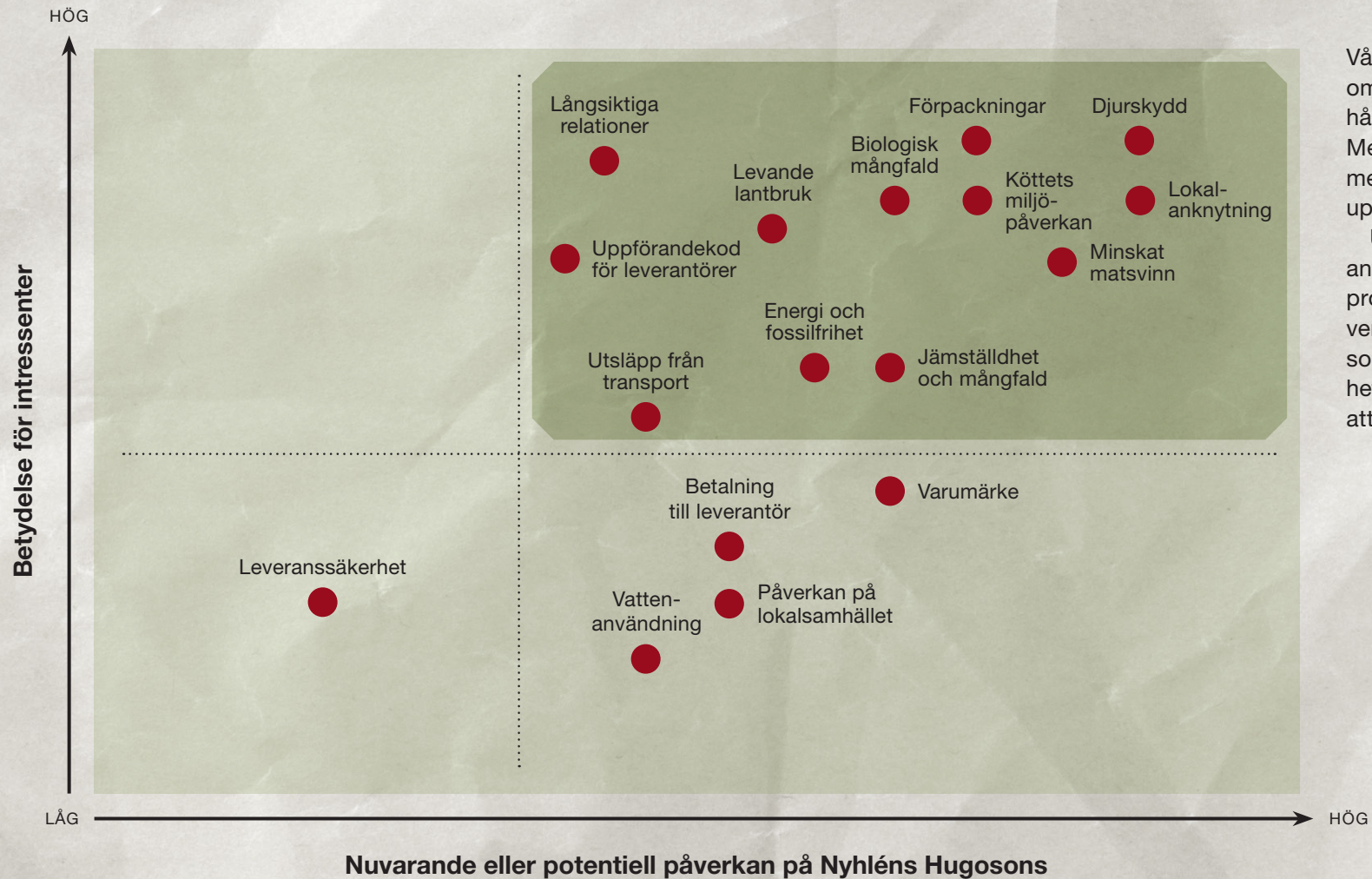
Medarbetarundersökning

Specifika frågor kring hållbarhet gick ut till organisationen i samband med medarbetarundersökningen. Medarbetarna fick frågan om vilka av de utvalda hållbarhetsområdena de tyckte var viktigast att vi jobbar med framåt. De fick rangordna de fem viktigaste områdena från 1 till 5 där 1 var allra viktigast.

I arbetet med väsentlighetsanalysen har vi tagit hjälp av en extern konsult, SustainLab.



Väsentlighetsmatris



Vårt hållbarhetsarbete fokuserar på de områden som identifierats som viktiga hållbarhetsfrågor av våra intressenter. Med dessa frågor arbetar vi strukturerat med att planera, genomföra och följa upp våra aktiviteter.

Utöver våra fokusområden finns ett antal faktorer, exempelvis kvalitet och produktsäkerhet, som är viktiga för vår verksamhet, men dessa är att betrakta som grundläggande snarare än hållbarhetsområden och kommer därför endast att beskrivas kortfattat.

Våra intressenter

I vårt hållbarhetsarbete är intressentdialogen en viktig del. Genom att ha en regelbunden dialog med våra intressenter fångar vi upp angelägna frågeställningar som ligger till grund för vårt strategiska hållbarhetsarbete.

Ägare

Våra ägare har ett övergripande ansvar för företagets strategiska inriktning på hållbarhetsfrågor, med målet att uppnå en långsiktig lönsamhet och hållbarhet för kommande generationer.

Medarbetare

Varje medarbetare är med sina egenskaper, förutsättningar och livserfarenhet en del av mångfalden på Nyhléns Hugosons. För oss är det viktigt att varje medarbetare får möjlighet att känna delaktighet, kunna påverka och bidra i hållbarhetsarbetet.

För oss är det viktigt med en säker och bra arbetsmiljö för våra anställda. Vi vill även kunna bidra till en god balans mellan arbete och fritid, samt främja en hälsosam livsstil.

Kunder

Dagligvaruhandeln är vårt största affärsområde där ICA, Coop och Axfood utgör de största kunderna. Vi har även kunder inom restaurang & storhushåll samt industri.

Våra kunder anser att vi har ett tydligt fokus på hållbarhetsfrågorna, där några av de viktigaste handlar om djuromsorg, antibiotikaanvändning, ursprung samt minskat matsvinn.

Konsumenter

Våra konsumenter, som främst finns i Norrland, är självklart viktiga för oss. Vi försöker vara lyhörda för vad de efterfrågar och strävar efter att anpassa våra produkter, förpackningar och tjänster utifrån deras önskemål.

I våra konsumenternas ögon är vi ett trovärdigt företag som förknippas med god djurhållning och närproducerade produkter av hög kvalitet som är bra för både människor och miljö.*

Bönder

Det är viktigt för oss att vårda relationen med våra leverantörer och vara en stabil affärspartner. Tillsammans med

våra bönder skapar vi förutsättningar för ett levande och hållbart Norrland. Våra bönder sätter högt värde på långsiktighet, djurskydd och biologisk mångfald.

Övriga leverantörer

Vi har ett gott samarbete med våra leverantörer och tänker långsiktigt även i dessa relationer. Här ingår exempelvis leverantörer av förpackningsmaterial, kryddor, transporttjänster, maskiner och annan utrustning.

Samhälle

Vårt mål är att vara en god samhällsaktör och ta ansvar i närsamhället. Viktiga aktörer att ta hänsyn till är bland annat boende i närheten av våra verksamheter, föreningar, intresseorganisationer och myndigheter.



* Varumärkesundersökning 2020

Hållbarhetsstrategi

Stärka den norrländska positionen

I vårt hållbarhetsarbete har de planetära gränserna och FN:s globala mål varit viktiga utgångspunkter för att ge oss en förståelse för de hållbarhetsrisker vi alla står inför.

Genom väsentlighetsanalysen har vi tillsammans med våra intressenter identifierat våra viktigaste fokusområden. Detta är områden där vi och våra intressenter anser att vi har störst möjlighet att göra skillnad med hänsyn till de planetära gränserna och bidra till att uppnå de globala målen.

För oss är det av största vikt att jobba för långsiktiga relationer med våra intressenter. Vår strategi är att vi skall stärka positionen på den norrländska hemmamarknaden genom att:

- ▶ **Utveckla sortiment, produkter och förpackningar med kunden och konsumenten i fokus.**
- ▶ **Skapa bra förutsättningar för att jobba smart och effektivt.**
- ▶ **Ständigt förbättra och utveckla våra processer.**
- ▶ **Ständigt utveckla vår organisation och våra medarbetare.**
- ▶ **Stärka och utveckla samarbetet med de norrländska bönderna.**
- ▶ **Respektera miljö, hälsa och djuromsorg.**

Nyhléns Hugosons bidrar till en ekonomisk såväl som social och miljömässigt hållbar utveckling i Norrland. Som grund för vårt hållbarhetsarbete ligger vår vision och affärsidé.

För oss innebär ett hållbart företagande att man bedriver en lönsam verksamhet som tar hänsyn till både miljö och sociala aspekter idag och för framtida generationer. Vårt hållbarhetsarbete ska genomsyra hela verksamheten och även förmedlas till våra intressenter, såväl interna som externa.

”Hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov. En hållbar utveckling bygger på tre dimensioner: det sociala, miljön och ekonomin.”

”Att välja norrländskt ger både oss och framtida generationer möjligheter till att äta gott med ett hållbart samvete.”



Fyrklövern: Vårt hållbarhetsfokus

KLIMATANSVAR

Effektiva transporter, minskat matsvinn, klimatsmarta förpackningar och en egen biogasanläggning är några exempel på hur vi arbetar med att minska våra utsläpp och vår miljöpåverkan.



EKONOMISK HÅLLBARHET

Vi strävar efter att bedriva ett långsiktigt och lönsamt företagande som tryggar arbetstillfällena för våra anställda och bidrar till att våra bönder kan fortsätta bedriva sin verksamhet.



BIOLOGISK MÅNGFALD

Det öppna, betade landskapet rymmer en rik biologisk mångfald. Vi bidrar till den genom att använda norrländsk råvara och att alltid jobba i samklang med naturen och för djurens bästa.



SOCIALT ANSVAR

För oss är det av största vikt att ha långsiktiga relationer med alla våra intressenter. Vi ska vara en attraktiv arbetsgivare som jobbar aktivt för mångfald, jämställdhet och likabehandling.



Miljömässig hållbarhet

Vi värnar om miljön för nuvarande och kommande generationer genom att begränsa vår verksamhets negativa miljö- och klimatmässiga påverkan i så stor utsträckning som möjligt.

För att säkerställa att vi har fokus på de viktigaste miljöfrågorna har vi tillsammans med en extern konsult gjort en miljöutredning och identifierat våra mest betydande miljöfrågor. Utredningen visade att köttets klimatpåverkan och våra transporter är de områden som har störst miljöpåverkan i vår verksamhet.

Biologisk mångfald



Ängar och betesmarker rymmer en oerhört rik biologisk mångfald. När våra norrländska nötkreatur och lamm betar dessa marker bidrar de till biologisk mångfald, vilket är ett av de viktigaste fokusområdena inom de planetära gränserna. Tack vare det öppna, betade landskapet kan många arter av växter, fåglar och insekter leva.

Förutom de öppna landskapen bidrar svenska och norrländska råvaror till en lägre klimatpåverkan, god djursorg, bättre miljö och fler jobb. Närproducerad mat innebär kortare transporter och därmed minskade utsläpp. Norrländskt lantbruk förbrukar också mindre mängd bekämpningsmedel jämfört med resten av Sverige. Sverige har länge arbetat förebyggande med djurvälstånd, såsom miljö, skötsel, hygien och smittskydd, vilket har bidragit till att antibiotikaförbrukningen är bland de lägsta i världen. Djuren ska kunna bete sig naturligt i en miljö som är väl anpassad för dem.

Antibiotikaresistenta bakterier – ett globalt problem

Djurskydd och antibiotikaanvändning är viktiga hållbarhetsfrågor för oss. En klok användning av antibiotika är ett viktigt ansvarstagande för djurens välmående och snabba tillfrisknande.

Sjukdomar kan aldrig helt elimineras och ur djurskyddssynpunkt finns det ingen anledning att komma ner till noll och sluta helt med antibiotika. I Sverige sker ett selektivt urval av vilka antibiotika-preparat som används för att minska risken för antibiotikaresistens.

Dock har den ökande antibiotikaresistensen i många delar av världen blivit ett mycket allvarligt problem. Antibiotika förekommer inte i köttet vi äter. Det är användningen i produktionen som ger indirekta effekter på vår folkhälsa, eftersom det blir ökande antibiotikaresistens bland bakterier. En ökad antibiotikaresistens riskerar att skapa en situation där vi kan stå utan verksamma antibiotika, för såväl människor som för djur. Enligt WHO används det globalt sett mer antibiotika till friska djur än till sjuka människor.

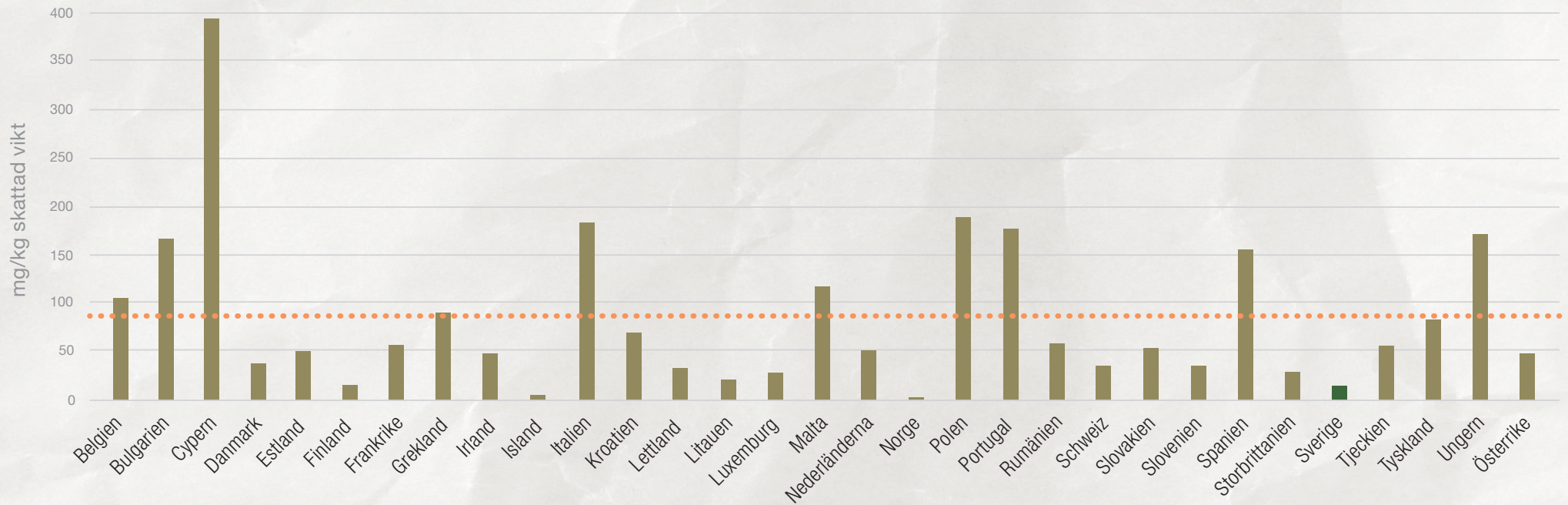
Ansvarsfull antibiotikaanvändning

Sverige ligger i framkant vad gäller ansvarsfull antibiotikaanvändning och var det första landet i världen att förbjuda antibiotika i foder i syfte att öka djurens tillväxt.

Sverige har en låg förekomst av antibiotikaresistens och djurbönderna jobbar ständigt med att förbättra djurens hälsa och har lägst användning av antibiotika i EU. Mår djuren bra och får utlopp för sina naturliga beteenden håller de sig också friskare. Då behövs inga mediciner som antibiotika.



Försäljning av antibiotika för livsmedelsproducerade djur inom EU 2020



Den streckade linjen illustrerar den genomsnittliga försäljningen i de 31 rapporterade länderna.

Källa: Europeiska läkemedelsmyndigheten

Eftersom vi enbart använder svenska råvaror i våra produkter bidrar vi till att minska den globala antibiotikaanvändningen. Dessutom är vår gård i Alvik, från vilken nästan hälften av vårt fläskkött kommer, i framkant när det gäller ansvarsfull antibiotikaanvändning. Även enligt svenska mått har Alviksgården en mycket låg förbrukning av antibiotika och den goda djurhälsan avspeglas i grisarnas fina tillväxt.

Djurskyddet är en hörnsten i vår verksamhet

Djurskydd är och har alltid varit viktigt för oss i alla led, från uppfödning till transport och hantering på slakteri. Detta är en viktig del för en hållbar



verksamhet och för att kunder och konsumenter ska känna förtroende för våra produkter. Under de senaste åren har Alviksgården investerat ca 3 miljoner i djurskyddsfrämjande projekt, främst kopplade till slakteriet. Sverige har en av världens strängaste djurskyddslagstiftningar, vilket också motiverar vårt val av ursprung oavsett djurslag.

**En låg antibiotikaanvändning
och en god tillväxt är ett kvitto
på en bra djuromsorg.**

Köttets miljöpåverkan

Köttet kan ha en negativ påverkan på miljön i form av utsläpp av växthusgasen metan, men å andra sidan binder brukandet av jordbruksmark koldioxid. När kor äter rapar de metan. Det är för att de är idisslare och omvandlar växtfiber till energi och protein som vi människor kan dricka eller äta i form av mjölk och kött. I omvandlingsprocessen avges metan som kon rapar upp. Metan är en starkt värmande gas som ger en kraftig effekt i ungefär tio år, för att därefter försvinna. Koldioxid är inte en lika stark gas, men ligger kvar i atmosfären mycket länge – upp till tusen år – och får då en mycket mer långsiktig effekt på klimatet.

Om vi lyckas hålla metanutsläppen på samma nivå som idag, så kommer det negativa klimatavtrycket successivt att minska. För att minska koldioxidutsläppens negativa påverkan på klimatet krävs däremot en stor minskning av utsläppen, eftersom koldioxiden stannar kvar så länge i atmosfären.

FODERVÄXTER FÅNGAR KOLDIOXID

Kor äter växter som fångar in koldioxid från luften i fotosyntesen. Om vi odlar foderväxter som fångar upp mer koldioxid än vad kon och odlingen släpper ut, får vi en nettonegativ effekt. Genom att odla rätt foder på rätt plats och på rätt sätt kan vi minska klimatpåver-

kan. I Sverige handlar det till exempel om att fortsätta att odla vall (gräs) till kofoder på ett effektivt sätt. En stor fördel med vallens växter är att de är fleråriga och har djupa rötter som binder kol.*

NORRLÄNSK RÅVARA

Utifrån detta resonemang anser vi att genom att enbart använda svensk och primärt norrländsk råvara till våra produkter bidrar vi till en lägre klimatpåverkan. Dessutom innebär närproducerad mat kortare transporter och därigenom minskade utsläpp.

Vi har idag en andel norrländsk råvara (nöt- och fläskkött) i våra produkter som uppgår till drygt 91 % vilket är en ökning jämfört med 2020. Det är enbart vid bristsituationer vi köper in kött-detalljer från andra svenska slakterier, utanför Norrland.

Foder – en viktig pusselbit i god djurhälsa

Alla djur ska få tillräcklig mängd av ett lämpligt foder anpassat för respektive djur.

Svenska nötkreatur äter mest gräs och klöver som är viktigt för växtföljden och fångar koldioxid från atmosfären. I Sverige har vi goda förutsättningar för att föda upp nötkreatur med mycket mark för vallodling.

* Källa: mjölk.se





Grisarna äter till största delen spannmål och foder rikt på protein, bland annat soja. På Alviksgården används ett effektivt fodersystem där grisarna får foder som är skräddarsytt för de olika åldrarna. Det är alltid grisens naturliga beteende och behov som styr vad den äter och hur ofta den får mat.

ANSVARSFULLT PRODUCERAD SOJA

Soja är en av världens mest odlade grödor och majoriteten av sojan går till sojamjöl som används till djurfoder i produktionen av kött, mjölk, ägg och odlad fisk. I takt med ökad global konsumtion av kött och andra animaliska livsmedel har efterfrågan på soja ökat snabbt. De storskaliga odlingarna har historiskt expanderat på bekostnad av unika naturområden, med förlusten av värdefull biologisk mångfald som följd. Även förlust av viktiga ekosystemtjänster som vattenförsörjning och pollinering, samt stora utsläpp av växthusgaser, var negativa konsekvenser av tidiga sojaodlingar.

2014 bildades nätverket Sojdialogen som ett branschöverskridande initiativ där medlemmarna genom ett frivilligt ansvarstagande bidrar till utvecklingen av och en ökad efterfrågan på mer ansvarsfullt producerad soja. Medlemmarna i Sojdialogen består av svenska foderföretag, livsmedelsproducenter, intresseorganisationer och handelsföretag i hela kedjan från jord till bord.

Självklart står vi bakom detta initiativ och har sedan starten 2014 varit medlemmar av Sojdialogen. Detta innebär att 100 % av den soja som vi använder är ansvarsfullt producerad.

GMO-FODER

I Sverige har man tagit avstånd från GMO-foder (genetiskt modifierade organismer) och samtliga av våra djurleverantörer skriver under en försäkran om att djuren de levererar inte har ätit genmodifierat foder.

Hälsaspekt av maten

Hantverket ligger alltid till grund för vår produktion, med erfarenhet och ett personligt engagemang i varje del av tillverkningen. Vi använder inga onödiga tillsatser i vår mat och garanterar hög kvalitet på våra produkter. Står det exempelvis att en vara från Nyhléns Hugosons är alspånsrökt så är den rökt i riktiga rökskåp eldade med alspån eller alflis.

Vid utvecklingen av nya produkter arbetar vi med att minimera mängden E-nummer, salt och socker, utan att för den delen ge avkall på varken produkt-säkerhet eller smakupplevelse.

Våra produkter kommer alltid att behöva en del tillsatser samt socker och salt för att det ska vara säkra livsmedel som smakar bra.

Produktsäkerhet och kvalitet

Kvalitet och produktsäkerhet är viktiga frågor för oss. Nyhléns Hugosons produktionsanläggningar är därför certifierade enligt olika livsmedels-säkerhetsstandarder, till exempel IP Livsmedel och FSSC 22000. Dessa standarder innebär ett systematiskt och strukturerat arbetssätt för att tillverka säkra produkter med en jämn kvalitet. Som ett kvitto på att vårt arbetssätt fungerar har vi inte haft några produktåterkallanden under 2021.

Vid våra anläggningar använder vi kemikalier främst till rengöring av vår utrustning och våra produktionslokaler för att hålla en hygieniskt hög standard. För att minimera kemikaliernas miljö-påverkan försöker vi att använda oss av minsta nödvändiga dosering utan att påverka produkt-säkerheten. Detta gör vi tillsammans med erkänt stora leverantörer som även bedriver eget aktivt miljöarbete.

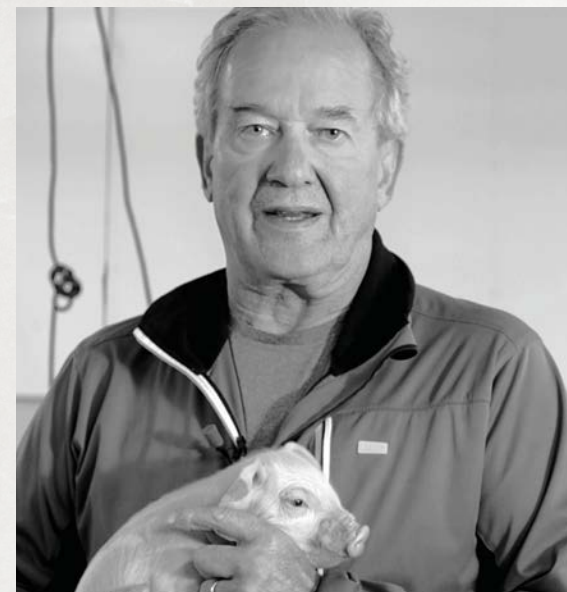
Alviksgården – utformad för grisarnas bästa

I **Alvik utanför Luleå** ligger Alviksgården, vår moderna grisgård med plats för 13 000 grisar. Här får smågrisarna vara med sin mamma och sina syskon så länge som de ska, enligt naturens egna lagar. Grisarna föds här och lever hela sitt liv på gården. När det är dags för slakt går grisarna bara en kort promenad. Lastbil behöver de aldrig åka.

Grisarna föds i boxar med golvvärme och efter drygt en månad flyttar grisarna med sina syskon till tillväxtstallarna. De lever i en miljö där de befrias från stress och där suggorna får chans att återhämta sig ordentligt efter varje kull.

Både stallar och arbetssätt utformas med hänsyn till djurens välbefinnande och naturliga beteende, vilket innebär en bra miljö både för grisarna och för dem som jobbar där. Grisar gillar rutiner och lär ofta känna sina skötare väl. Därför följer skötaren kullen under hela uppväxten.

På Alviksgården styckar vi även vårt kött. Styckningen är viktig för kvaliteten på slutprodukten. Köttdetaljerna förädlas vidare i Nyhléns Hugosons anläggningar i Skellefteå och Luleå, innan de färdiga produkterna levereras ut till våra norrländska kunder.



”Vi är överdrivet pedantiska när det gäller skötsel, vi till och med putsar fönster. Vi vet att grisarna inte växer bättre av det, men vi tummar aldrig på någonting!”

MIKAEL HUGOSON, ALVIKSGÅRDEN



Klimatansvar

Vi arbetar kontinuerligt med att minska vår miljöpåverkan, där många initiativ går ut på att minska matsvinnet, utveckla mer hållbara förpackningar och minska utsläppen av växthusgaser från bland annat transporter.

Halvera matsvinnet

Det globala matsvinnet är världens tredje största källa till utsläpp av växthusgaser efter Kina och USA. Den mat som globalt förfärs och slängs skulle kunna föda 3 miljarder människor. Svinnet i livsmedelskedjan uppgår globalt till cirka 30 % av den totala matproduktionen och måste kraftigt reduceras.

För att minska mängden mat som slängs i onödan, behöver medvetenheten om matsvinnets betydelse för miljön öka. Matsvinnet förekommer i hela produktions-, försäljnings- och konsumtionskedjan för livsmedel och innebär att miljöbelastningen från livsmedelsproduktionen blir onödigt stor.

Svenska livsmedelsindustrin har i ett hållbarhetsmanifest satt upp gemensamma mål om att bland annat uppnå FN:s globala mål 12.3 att halvera matsvinnet till år 2030. Vi har som koncern förbundit oss att jobba för att nå detta mål.

VAKUUMFÖRPACKNING GER LÄNGRE HÅLLBARHET

En stor del av våra konsumentförpackade kött- och chark- detaljer är idag vakuumförpackade vilket medför en längre hållbarhet jämfört med tidigare förpackningar med livsmedelsgas. Tack vare bland annat

vår investering i en ny förpackningsmaskin (2018) har mängden livsmedelsgas som används till våra konsumentpackade kött- och chark- detaljer minskat med ca 19 % de senaste åren.

MINSKA SPILL AV FULLGODA PRODUKTER

Under senare år har vi minskat kassationer av fullgoda produkter som är nära bäst-före-datum genom att erbjuda såväl personal som kunder dessa produkter till ett reducerat pris. Vi jobbar även aktivt med att fortsätta hitta ny avsättning för dessa produkter. Bland annat har vi ett bra samarbete med flera organisationer som erbjuder socialt utsatta personer måltider och annat stöd. Ytterligare ett exempel på att minska spill av fullgoda produkter är att nyttja dessa som råvara i andra produkter, exempelvis vår färdigmat.

MINSKA KASSATIONER

I vår produktionsprocess mäter och följer vi upp utbyte och kassationer för att bland annat minimera matsvinnet. Under detta år har vi börjat mäta kassationer i vikt, istället för värde, vilket ger ett mer korrekt nyckeltal och bättre speglar de verkliga kassationerna. Kassationerna för år 2021 uppgick till 50 ton, vilket motsvarar 0,37 % av producerade ton. Vårt mål är att minska detta till kommande år.

Under året har vi framgångsrikt infört ett nytt väg-system för att mer korrekt och exakt kunna mäta de produkter som vi tar tillvara i form av personalköp.

Vilka är de 3 främsta anledningarna till att du väljer Nyhléns Hugosons?



52%

Svenskt



45%

God smak, goda produkter



42%

Närproducerat

Hur viktigt är det att de kött- och chark- produkter du köper kommer från Norrland?



7 av 10 tycker det är viktigt eller mycket viktigt

Samarbete med Skellefteå Stadsmission



En dag hade Magnus Hammega, föreståndare för Skellefteå Stadsmission, ett möte med sin personal där de konstaterade att de varor de får in från lokala butiker inte riktigt räcker till. Efter mötet satte sig Magnus vid datorn och såg ett mail från Nyhälsans Hugosons, som undrade om Skellefteå Stadsmission var intresserade av ett samarbete. Ett osannolikt, men lyckligt, sammanträffande.

Skellefteå Stadsmission är en ideell förening som genom sina olika verksamheter kan erbjuda en trygg plats i tillvaron för människor i utsatta livssituationer. Alldeles intill Sankt Olovs kyrka i centrala Skellefteå finns deras café, där man kan äta frukost eller träffas över en kopp kaffe. Den öppna gemenskapen är kärnan i verksamheten.

Vi är glada att Skellefteå Stadsmission tackade ja till vår förfrågan och att vi genom att skänka charkvaror kan bidra till deras viktiga arbete.

”Att ha en social samvaro är för många helt livsavgörande. Till oss är alla lika välkomna.”

MAGNUS HAMMEGA

Minskad miljöpåverkan av transporter

Sverige importerar en stor del kött- och charkprodukter som på grund av transporter och produktionsförhållanden har en högre klimatpåverkan än lokalt producerade produkter. Som producent av lokala kött- och charkprodukter är vi ett mer hållbart alternativ än både importerat och icke norrländska alternativ.

Trots det utgör transporter en betydande miljöaspekt, såväl intransporter av råvara som uttransporter av produkter till våra kunder. För att minimera antalet körda mil och därmed minska miljöbelastningen försöker vi effektivisera våra transporter så mycket som möjligt.

SAMDISTRIBUTION MED ANDRA LOKALA AKTÖRER

Vi har under året avslutat ett stort projekt som vi har genomfört tillsammans med ett annat stort transportbolag i Norrland. Projektet syftade till att gemensamt effektivisera våra utleveranser till kunderna med hjälp av ett digitalt system för planering av rutter samt fyllnadsgrad av bilarna. Projektet medförde att vi har färre lastbilar på vägarna och betydligt färre körda mil med samma godsvolym.

Vi har som mål att fortsätta utveckla våra samarbeten med andra lokala aktörer på marknaden för att kunna leverera varor till kunderna på ett så klimatsmart sätt som möjligt. Vi arbetar ständigt med att förbättra och effektivisera våra transporter för att nå den bästa lönsamheten och samtidigt bidra till så liten miljöpåverkan som möjligt.

VÅNINGSVAGNAR OCH NYA LASTBILAR

Under senare år har vi investerat i ett flertal våningsvagnar där gods kan lastas i två våningar för att

erhålla en fördubblad lastkapacitet sett till volym. Detta innebär en ökad fyllnadsgrad och därmed lägre utsläpp per transporterat kilo gods.

Vi har även investerat i nya lastbilar där kylaggregaten drivs av el via en generator som drivs av lastbilens motor. På dessa bilar drivs även släpvagnarnas kylaggregat på samma sätt. Detta innebär att istället för att drivas via tre olika dieselmotorer, drivs alla kylanläggningar av lastbilens motor som har den högsta miljöklassningen. Våra lastbilar håller en hög miljöklassning vilket bidrar till en lägre miljöbelastning.

FOSSILFRIA DRIVMEDEL

Vår långsiktiga målsättning för vår transportverksamhet är att samtliga lastbilar ska drivas med fossilfria drivmedel. Vi håller oss löpande uppdaterade inom området och lastbilar som drivs av biogasen LNG (Liquefied Natural Gas) har visat goda resultat i både funktion och miljöpåverkan. Oavsett vad vi väljer för drivmedel i framtiden, är det av stor vikt att även infrastrukturen utvecklas i form av tankstationer i de regioner vi verkar.

TJÄNSTERESOR

Under året har vi infört en ny bilpolicy och påbörjat utfasningen av våra nuvarande tjänstebilar mot mindre miljöbelastande bilar.

Pandemin har fortsatt medfört att våra tjänsteresor minskat samt att många av våra arbetsmöten ersatts med digitala möten, vilket påverkat utsläppen av växthusgaser positivt.

Klimatsmarta förpackningar

Vid val av nya förpackningar finns miljöaspekten alltid med som en viktig faktor. Exempelvis utgör skinpack en stor del av vårt konsumentpackade kött. Tack vare att vi använder denna vakuumteknik istället för gasfyllda förpackningar tar förpackningarna mindre plats, vilket innebär att vi kan ha en högre fyllnadsgrad i våra lager, lastbilar och även i butik. Dessutom får våra produkter längre hållbarhet, vilket bidrar till ett minskat matsvinn såväl internt som hos våra kunder.

ANVÄNDNING AV PLAST

Förra året påbörjade vi ett projekt där vi kartlägger vår plastanvändning med fokus på att minimera klimatavtrycket från våra förpackningar.

Under 2021 har vi ersatt drygt 72 ton svart plast med ett återvinningsbart alternativ. Dessutom är mer än hälften av de ersatta förpackningarna gjorda av återvunnet material.

För att även kunna byta ut den svarta plasten i våra trågpackade köttartiklar behöver vi investera i nya maskiner. Vi fortsätter att arbeta mot målet att alla våra förpackningar ska vara återvinningsbara till 2030.

RETURLÅDOR

Majoriteten av våra produkter fraktas

till våra kunder i returlådor på returpallar. Genom att använda dessa istället för engångsemballage och träpallar minskade vi våra CO₂-utsläpp med hela 442 ton under 2021. Det motsvarar utsläppen från cirka 55 000 mil med en fullastad lastbil.

Minskad energiförbrukning

Vi arbetar aktivt för att minimera vår energiförbrukning och har som en del i arbetet genomfört energikartläggningar på våra anläggningar.

Förnybar el används på de flesta av våra anläggningar. Vi har som mål att senast år 2025 ska alla våra anläggningar använda förnybar el.

EKO-certifierade anläggningar

På tre av våra anläggningar tillverkar vi miljömärkta produkter och är EKO-certifierade. Råvarorna till dessa produkter kommer från våra ca 75 EKO-certifierade köttleverantörer som alla bidrar till en minskad miljöpåverkan i Norrland. Under 2021 har vi uppfyllt vårt mål att bibehålla EKO-certifieringarna för dessa anläggningar.

Alviksgården – ett naturligt kretslopp

Vår koncern var först ut i Sverige med att bygga en egen storskalig gårdsbiogasanläggning vilken stod klar år

2000 på Alviksgården. Biogasanläggningen tar emot slakteriavfall från våra anläggningar som sedan omvandlas för att generera el och gödsel tillbaka till verksamheten. Förutom att biogasanläggningen försörjer Alviksgården med energi bidrar denna till färre transporter av slaktavfall.

Biogasanläggningen genererar ca 3 miljoner kWh elström per år och 3,3 miljoner kWh värme per år.

Vid överskott av el säljs detta som grön el till lokala energibolag. Från biogasanläggningen utvinns även en stor mängd biogödsel som sprids till omkringliggande åkermark och på så sätt bidrar gården till att sluta det biologiska kretsloppet. Totalt produceras omkring 24 000 ton biogödsel per år.

På Alviksgården finns även en flispanna som producerar värme.

Flispannan eldas med massaved från Alviksgårdens egna närliggande skogar. Med införandet av flispannan (2018) har gården minskat sin förbrukning av olja och gasol med 250 m³ per år.

Biogasanläggningen, tillsammans med flispannan, gör att Alviksgården är helt självförsörjande på värme och till stor del på elström (till ca 80 %).





Social hållbarhet

Arbetet med mångfald och jämställdhet bidrar till långsiktig hållbarhet och ska utgå från och spegla företagets värderingar. Varje medarbetare är med sina egenskaper, förutsättningar och livserfarenhet en del av mångfalden på Nyhléns Hugosons.

Dessa olika erfarenheter och kompetenser bidrar till jämställdhet och mångfald, som är en del i arbetet att vara en attraktiv arbetsgivare. Vår mångfalds- och jämställdhetsplan arbetas fram av ledningen som tar detta vidare till övriga chefer och arbetsledare för vidare kommunikation till övriga anställda.

Socialt ansvar



Våra medarbetare har rätt till en säker och hälsosam arbetsmiljö. Vi ska erbjuda en arbetsplats som präglas av jämställdhet, mångfald och respekt för den enskilde medarbetaren. Företagets sociala ansvar sträcker sig utöver vår egen personal även till de individer som påverkas indirekt av vår verksamhet.

Trygghet och utveckling på arbetsplatsen

Vi lägger stor vikt vid att Nyhléns Hugosons ska vara en säker arbetsplats och genomför regelbundet skyddsronder, skyddskommittémöten och säkerställer att alla medarbetare har relevant utbildning och utrustning.

För att motverka förslitningsskador och skapa en bättre arbetsmiljö tillämpar vi arbetsrotation inom vår produktion. Löpande driver vi projekt med målet att ständigt förbättra ergonomi och arbetsmiljö för våra medarbetare.

Under 2021 driftsattes ett digitalt system för mätning och statistik över tillbud och olyckor. Systemet innebär en förbättring av administration och det förebyggande arbetet kring tillbud och olyckor.

KOMPETENSUTVECKLING

För att hitta medarbetare med rätt kompetens deltar vi bland annat på arbetsmarknadsdagar och rekryteringsmässor. Vi ser även till att alla anställda har relevant utbildning för sina arbetsuppgifter och jobbar aktivt med att kompetensutveckla vår personal. Våra utbildningar sker både internt och externt.

På Nyhléns Hugosons vill vi skapa möjligheter till att kunna utvecklas och avancera inom företaget. Det kan handla om ökat ansvar, nya arbetsuppgifter, ny tjänst eller att börja jobba på någon annan ort än den man är placerad på. Allt eftersom koncernen växer, ökar dessa möjligheter.

Varje år genomförs utvecklingssamtal med samtliga medarbetare för att få en gemensam syn på mål, förväntningar och prestationer. Målet är att medarbetarna ska utvecklas och växa i sina roller.





Mångfald, jämställdhet och likabehandling

Nyhléns Hugosons utgångspunkt är att alla människor har lika värde oavsett kön, ålder, etnicitet, religion, sexuell läggning, fysiska eller psykiska funktionshinder. Det innebär att alla anställda ska ha samma rättigheter, skyldigheter och möjligheter. Företaget tillåter inga former av mobbning, särbehandling eller annan kränkande behandling och arbetar för att motverka diskriminering. Personalavdelningen har utvecklade rutiner och resurser att hjälpa till vid misstanke om diskriminering eller trakasserier.

INKLUDERANDE REKRYTERING

Vid rekrytering ser vi möjligheterna att genom ökad mångfald bredda våra synsätt och utveckla verksamheten. Verksamheten ska fungera så att alla medarbetare gemensamt kan delta i alla arbetsplatsaktiviteter och känna sig välkomna och respekterade.

Vi har tidigare deltagit i ett integrationsprojekt som lett till att vi kunnat erbjuda ett flertal utlandsfödda personer anställning. Vi har många olika nationaliteter representerade inom företaget.

Vi har en total snittålder på 40 år, fördelat på 33 % kvinnor, 67 % män. I vår ledningsgrupp finns tre kvinnor och fyra män, med en snittålder på 52,5 år. För att uppnå en mer jämn könsfördelning i företaget tas det underrepresenterade könet i särskilt beaktande vid nyrekryteringar.

INTERN INFORMATION

För oss är information om företagets utveckling av stor vikt och vi jobbar för att säkerställa att alla anställda får samma information. Detta sker genom

att bland annat hålla regelbundna avdelningsmöten för all personal. På Nyhléns Hugosons jobbar vi för att alla ska känna sig delaktiga och kunna vara med och påverka. Under 2019 initierade vi ett projekt för att på ett bättre och mer modernt sätt kunna sprida information till samtliga medarbetare. Detta är planerat att driftsättas under 2022.

MEDARBETARUNDERSÖKNING

Vartannat år genomförs en medarbetarundersökning som ligger till grund för ett gemensamt arbete med fokus på förbättringsåtgärder som rör till exempel arbetsmiljö och samarbete. Nästa medarbetarundersökning är planerad att genomföras under 2022.

78%

75 % (2018)

av våra medarbetare tycker att alla behandlas lika på företaget

79%

73 % (2018)

av våra medarbetare är stolta över att arbeta på Nyhléns Hugosons

Friskvård och trivsel på jobbet

Nyhléns Hugosons vill vara en attraktiv arbetsgivare och erbjuda de anställda en möjlighet att ha balans mellan arbete, fritid och en hälsosam livsstil. Som anställd hos oss har man rätt till friskvårdsbidrag och friskvårdsaktiviteter som exempelvis innebandy och olika typer av motionslopp. Vi brukar varje år ha personal som deltar i Våruset, Broarna runt och Luleå Stads-mara, men på grund av pandemin blev samtliga motionslopp inställda. Genom att erbjuda olika typer av friskvårdsaktiviteter försöker vi få så många som möjligt av våra anställda att motionera och göra hälsosamma val. Vi har under året höjt friskvårdsbidraget med 25%.

Vi jobbar aktivt med företagshälsovård och har som mål att kontinuerligt förbättra och utveckla den. Vi följer

regelbundet upp sjukstatistik för att få en överblick av hälsoläget för att snabbt kunna sätta in åtgärder för en ökad frisknärvaro. Trots rådande pandemi har vi haft en hög frisknärvaro under 2021.

SOCIALA AKTIVITETER

Normalt erbjuder vi även andra sociala aktiviteter, som exempelvis grillluncher och after work, för att bibehålla en hög trivsel och sammanhållning inom företaget. De flesta av dessa blev dessvärre också inställda under 2021.

81% av våra medarbetare trivs på sin avdelning
77 % (2018)

75% av våra medarbetare tycker att de har möjlighet att ta egna initiativ i sitt arbete
75 % (2018)

84% av våra medarbetare känner att deras insats är viktig för att vi ska nå våra mål
84 % (2018)

78% av våra medarbetare tycker att deras arbete känns meningsfullt
75 % (2018)



”Här känner jag mig verkligen som ’en i gänget’. Jag försöker alltid ha ett leende på läpparna och ställa upp för mina arbetskamrater.”

MOSA MOHAMMAD

Mosa har snabbt blivit en i gänget

Mosa Mohammad är 23 år gammal och jobbar i disken på Nyhléns Hugosons anläggning i Luleå. Han kom till Sverige från Afghanistan 2015 och har jobbat här sedan försommaren 2018. Det är hans första riktiga anställning. Han vände sig hit efter ett tips från en bekant vars son hade arbetat här tidigare och trivts.

Första intrycket var att anläggningen var väldigt stor och att det var lite svårt att hitta, men att alla var väldigt vänliga och välkomnande så det var alltid lätt att hitta någon att vända sig till med frågor. Även om Mosa jobbar ensam i diskrummet kommer han i kontakt med nästan alla avdelningar och det blir många möten under en arbetsdag.

Under de år han arbetat på företaget upplever han att effektiviteten blivit bättre. Känslan är att företaget producerar mindre nu fast det i själva verket producerar mer.

Mosa trivs hos Nyhléns Hugosons och vill gärna stanna och utvecklas inom företaget. Just nu är han nöjd med sina arbetsuppgifter, men skulle i framtiden gärna vilja prova på något annat.



Ekonomisk påverkan

En hållbar ekonomisk utveckling ska ta hänsyn till jordens planetära gränser. Ekonomisk stabilitet är en förutsättning för att kunna ta ansvar för en långsiktig och hållbar utveckling av vårt samhälle.

Genom fokus på koncernens lönsamhet bidrar vi till en långsiktig och hållbar livsmedelsproduktion i Norrland med öppna landskap, en biologisk mångfald samt arbetstillfällen. Vårt lönsamhetsmål ska inte ske på bekostnad av miljömässig och social hållbarhet.

Ekonomisk hållbarhet



Vi strävar efter att bedriva en långsiktig verksamhet. För att möjliggöra detta krävs en god lönsamhet, inte bara för att trygga arbetstillfällena för våra anställda och våra leverantörer, utan även för att kunna fortsätta att återinvestera i våra bolag.

Vår verksamhet bidrar till samhällsekonomin i stort bland annat genom de arbetstillfällena vi skapar och som genererar skatt och sociala avgifter till Norrland. Vår verksamhet bidrar också till att våra bönder kan fortsätta bedriva sin verksamhet. På så sätt säkrar vi tillgången till norrländsk råvara och bidrar till att bevara de norrländska landskapen öppna.

INVESTERINGAR FÖR BÄTTRE PRODUKTER OCH ARBETSMILJÖ

Vi försöker hela tiden se möjligheter att förbättra processer inom vår tillverkning för att kunna möta trender och marknadens behov. Detta gör vi bland annat genom investeringar i maskiner som kan förbättra både våra arbetsprocesser och våra produkter och dess egenskaper.

Under 2021 har vi investerat i anläggningstillgångar med drygt 3,4 mkr, exempelvis ett nytt planeringssystem och en ny våningsvagn. Vi har även gjort ett antal mindre investeringar som medfört förbättringar i arbetsmiljön.

Våra leverantörer

Till vår verksamhet köper vi slaktdjur från hela Norrland. Vi har idag ca 10 leverantörer av gris och ca 525 leverantörer av nöt och lamm. Under år 2021 uppgick vår inköpskostnad för gris till ca 88 mkr och för nöt till ca 148 mkr. Inköpskostnaden för både gris och nöt ökade med ca 10 % resp 5 % jämfört med år 2020 och det beror främst på ökad betalning till leverantörerna.

REGELBUNDEN UPPFÖLJNING

För alla våra kritiska leverantörer av produkter och tjänster gör vi såväl leverantörsbedömningar som regelbunden uppföljning för att säkerställa miljöaspekter, kvalitet, produktsäkerhet och lagenlighet. Vi eftersträvar att i så stor utsträckning som möjligt använda oss av lokala leverantörer.

Vi utvärderar alla våra leverantörer med avseende på bland annat produktsäkerhet, miljöaspekter och vår uppförandekod, som bygger på FN:s globala 10 principer för hållbart företagande (Global Compact). Detta inkluderar även mänskliga rättigheter, arbetsvillkor, miljö och korruption.

Vår avsikt är att fortsätta bedriva ett långsiktigt och hållbart företagande i Norrland. Därför är det viktigt för oss att vårda relationen med våra leverantörer och vara en stabil affärspartner. Tillsammans med våra bönder skapar vi förutsättningar för ett levande och hållbart Norrland.

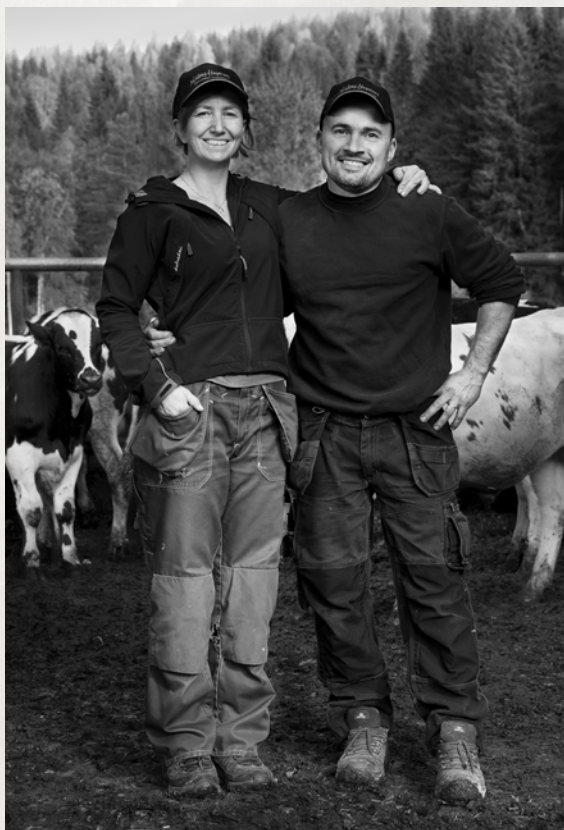
Norrlands ledande kött-och charkföretag



Stolta bönder på Nysäter Lantbruk

Strax utanför Sundsvall ligger gården där Daniel och Elin Bergström driver lantbruk. Här finns, förutom makarna och fyra barn, även 330 ungtjurar. Att jobba med djur och bo på landet var ett självklart val. Friheten till trots får de, precis som många andra barnfamiljer, pussla för att få vardagen att gå ihop. I synnerhet när det är vårbruk och skörd, då dagarna tenderar att bli långa.

Både Daniel och Elin är engagerade i frågor som rör djurens väl och den förebyggande djurhälsovården. Det är viktigt att djuren har det så bra som möjligt och får all den omsorg de behöver. Mycket tid läggs hos de små kalvarna för att få djuren att fungera bra hela vägen. Daniel och Elin menar att vi ska värna om den goda djurvälstånd vi har i Sverige, utan att skapa illusionen av en Bregottfabrik med ständigt gröna ångar, sol och skuttande kor. De ser en stor utmaning i att klyftan växer mellan konsument och producent. Därför försöker de bjuda in till öppen gård någon gång om året.



” Vi har inget att dölja, man får titta i vartenda skrymsle och se hur kalvarna har det. Om man får komma ut och se att djuren har det bra, då är man kanske beredd att betala lite extra för en lokalproducerad köttbit.”

DANIEL BERGSTRÖM

Ansvarsfull verksamhet

Att bedriva livsmedelsproduktion är omgivet av strikta regelverk inom produktsäkerhet, djuromsorg och miljö. Vårt interna kvalitetsarbete säkerställer att vi efterlever gällande lagar och regler och som företag strävar vi hela tiden efter ständiga förbättringar. På Nyhléns Hugosons accepterar vi inte någon form av korruption eller brott mot mänskliga rättigheter och har heller aldrig blivit utsatta för detta, enligt vår kännedom.

EN GEMENSAM UPPFÖRANDEKOD

Nyhléns Hugosons har förbundit sig till att följa Kött- och Charkföretagens gemensamma uppförandekod. I denna uppförandekod är att bedriva ansvarsfull verksamhet och transparens centrala utmaningar och fokusområden i den utveckling som sker inom livsmedelsbranschen. Endast ansvarsfulla företag kan vara framgångsrika i framtiden. Företag som bryter mot lagstiftning och avtal kan genom sitt handlande ge sig själva konkurrensfördelar på seriösa företags bekostnad och kan skada förtroenden för hela branschen genom den negativa uppmärksamhet som ofta blir följden.

För att få stöd och råd i branschrelaterade frågor är vi medlemmar i branschorganisationerna Kött- och Charkföretagen, Svenska Köttföretagen och Livsmedelsföretagen.

Våra långsiktiga hållbarhetsmål

Vi arbetar brett med hållbarhet men är noga med att sätta konkreta, avgränsade mål som vi löpande följer upp. Målen hjälper oss att skapa en långsiktig lönsam verksamhet. Det är grunden till att vi finns och kan vara med och göra skillnad.

2030 

är matsvinnet halverat i vår produktion

12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION 

100% 


återvinningsbart material 2030

12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION  **13** BEKÄMPA KLIMATFÖRÄNDRINGARNA 

2025 


använder alla våra anläggningar förnybar el

7 HÅLLBAR ENERGIFÖR ALLA 



90% 

stolta medarbetare 2026

5 JÄMSTÄLLHET  **8** ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT 



Nyhléns Hugosons
NORRLÄNSKT MATHANTVERK

**Om ni har frågor eller vill veta mer om vårt
hållbarhetsarbete är ni välkomna att kontakta oss:**

Magnus Nilsson, VD

magnus.nilsson@hugosons.se

Anna Ahlqvist, Marknads- och hållbarhetschef

anna.ahlqvist@hugosons.se

Katja Fredriksson, Kvalitetschef

katja.fredriksson@hugosons.se

Anna Andersson, Ekonomichef

anna.andersson@hugosons.se

Annika Gåhlin-Jones, Personalchef

annika.gahlin@hugosons.se

VÄXEL 0920-775 00

E-POST info@hugosons.se

POSTADRESS

Nyhléns Hugosons
Box 921 • 971 28 Luleå