



ÅRSRAPPORT HÅLLBAR LIVSMEDELSKEDJA 2019



axfood



coop



PAULIG

ICA



Lantmännen

LÖFBERGS

Orkla



Påren

martin&servera



FÖRORD

Hållbar livsmedelsförsörjning är en nyckelfråga för att möjliggöra ett hållbart samhälle inom planetens gränser. Forskning visar att livsmedel står för ungefär en fjärdedel av människans klimatpåverkan samt orsakar en rad miljöproblem, exempelvis minskad biologisk mångfald, övergödning och utarmning av naturresurser. Därtill kan även läggas sociala aspekter såsom hälsa, näringsintag och arbetsförhållanden.

Redan idag överskrider människans konsumtion planetens begränsade tillgång på naturresurser. För att vända den utvecklingen behöver både marknadsaktörer, politiker och konsumenter agera.

För att öka omställningstakten till en mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion i Sverige startade ett antal företag i livsmedelsbranschen tillsammans med Världsnaturfonden WWF initiativet Hållbar Livsmedelskedja. Initiativet startade år 2015.

I initiativet Hållbar Livsmedelskedja ingår idag 15 välkända företag: Arla, Axfood, Coop, Fazer, HKScan, ICA, Lantmännen, Löfbergs, Martin&Servera, Orkla Foods, Paulig, Polarbröd, Pågen, Tetra Pak, Unilever samt Världsnaturfonden WWF.

OM HÅLLBAR LIVSMEDELSKEDJA

Hållbar Livsmedelskedja vill samla ledande företag som tar aktivt ansvar för att ställa om och bidra till en mer hållbar livsmedelskedja i Sverige. Genom ständiga förbättringar och genom att öppet utmana och visa vägen vill vi visa att livsmedelsbranschen är en del av lösningen och att vi gemensamt kan bidra till en ambitiös och positiv förändring.

Målet är att till år 2030 bidra till en avsevärt mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion i den svenska livsmedelskedjan.

För att nå detta arbetar initiativet med att ta fram en Färdplan för Hållbar Livsmedelskedja 2030 där mål formuleras för livsmedelskedjan som helhet men även för vissa sektorer. Arbetet utgår från befintliga ramverk såsom Planetary Boundaries, FN:s globala hållbarhetsmål, WWF Sustainable Food for All samt Livsmedelsverkets kostråd.

TILLSAMMANS VILL VI:

- Öka takten i omställningen till en mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion
- Agera här och nu för att nå det långsiktiga målet hållbar livsmedelskedja år 2030
- Inspirera och uppmuntra konsumenter samt andra aktörer inom livsmedelskedjan att agera för en mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion
- Öka företagens ansvarstagande för människa och miljö
- Öka transparensen i livsmedelssektorn och därmed konsumenternas trygghet och förtroende så att hållbara val främjas.

ÅTAGANDE

Tillsammans vill vi verka för ständiga förbättringar baserade på vetenskap. Genom att definiera vad som krävs för att skapa en verklig hållbar livsmedelsförsörjning vill initiativet driva nyckelfrågor, skapa faktiska lösningar med potential för brett genomslag och kommunicera konkreta och mätbara resultat från samarbetet.

Initiativet vill också påverka politiken. Rätt mål och styrmedel är avgörande för att öka omställnings-takten till en mer hållbar livsmedelsproduktion.

MEDLEMMARNA I INITIATIVET HAR BLAND ANNAT ÅTAGIT SIG ATT:

- Driva företagets hållbarhetsarbete i linje med Färdplan för Hållbar Livsmedelskedja 2030
- Arbeta efter initiativets avsiktsförklaring
- Bidra med egna kommunikativa insatser och informera om initiativet Hållbar Livsmedelskedja
- Aktivt delta i initiativets aktiviteter samt bidra med resurser.

Företagen förväntas vara aktiva och progressiva och det företag som inte visar på konkreta och ambitiösa framsteg förväntas lämna sin plats.

WWFS ROLL

WWFs roll är dels koordinera initiativet, dels att bidra med expertis inom hållbarhetsområdet. Till grund för arbetet ligger bland annat WWFs rapport "Mapping and Analysis – Sustainable Food for All" samt annan evidensbaserad forskning och vetenskap – nationell såväl som internationell. WWF koordinerar även initiativets aktiviteter och har ett övergripande ansvar för initiativets framsteg.

KONKURRENS

För att säkerställa att initiativet arbetar i enlighet med konkurrensrättsliga regelverket så förhåller sig initiativet till nedanstående ramverk och riktlinjer. Kortfattad information om detta sprids vid kallelsen till och i samband med uppstarten av samtliga stormöten och arbetsgruppsmöten.

- Inga diskussioner om priser.
- Inga diskussioner om marknadsandelar.
- Inga diskussioner om "övriga" punkter som inte är relevanta för nätverkets syfte.
- Inga diskussioner eller avslöjanden av åtgärder med koppling till samarbeten som har för avsikt att påverka en konkurrents handlande på marknaden.
- Inga diskussioner kring "känslig" information som rör respektive företags-verksamhet, (vilket är en bedömningsfråga som får avgöras från fall till fall).

Vi garanterar transparens genom att resultat, forskning och slutsatser publiceras på initiativets hemsida.

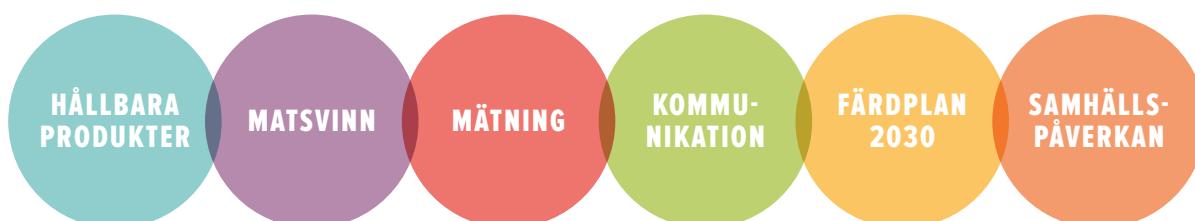
Aktiviteter 2019

STORMÖTEN

Under 2019 ägde stormöten rum i mars, juni, september och december. Syftet med stormötena är att samla initiativets medlemmar kring frågor väsentliga för initiativets fortsatta arbete liksom att säkerställa att initiativets övergripande mål uppfylls.

ARBETSGRUPPSMÖTEN

För att på ett effektivt sätt skapa konkreta lösningar har initiativet bildat sex arbetsgrupper:



HÅLLBARA PRODUKTER

Under 2019 har initiativet uppdaterat dokumentet Hållbara Produkter – en gemensamt överenskommen vägledning inom livsmedelssektorn att verka för mer hållbara produkter och ett mer hållbart produktsortiment. I Hållbara Produkter version 2.0 har vi utökat antalet kategorier – kategorin Spannmål har utökats till Fältodlade grödor inklusive spannmål, ris och majs. Vi har också lagt till ägg i kategorin Kött, chark & ägg, samt lagt till en kategori för Nötter. Vi har stärkt skrivningarna för vissa aspekter i väsentlighetsanalyserna, t ex för bekämpningsmedel och vatten. I Lyfta Botten i Hållbarhetsagendorna för växtkategorierna har vi bland annat skärpt kraven för kemikalier genom att referera till Svensk Dagligvaruhandels framtagna lista – List of hazardous pesticides in world production of fresh fruit & vegetables. För kategorin Leverantörskedjan har vi bland annat lagt till rekommendationer att utveckla och implementera en riskanalys och åtgärdsplan för vattenriskfrågor samarbetspartners i linje med Water Stewardship-konceptet samt Lyfta Botten-kravet att utveckla och implementera en riskanalys och åtgärdsplan mot avskogning och markomvandling i linje med Accountability Framework Initiative.



www.hallbarlivsmedelskedja.se

RAPPORTERING ANDEL CERTIFIERADE PRODUKTER

Under året har samtal och samarbete förts med i Sverige verksamma certifieringsorganisationer. Initiativet har även initierat en dialog med Nielsen för att ta fram statistik på hur försäljningen av certifierade produkter går. Certifierade produkter utgör en del av de produkter som HLK klassar som ledande ur hållbarhetssynpunkt. Kartläggningen ämnar att göra det enklare för livsmedelsföretag och handel att sätta mål och följa upp sitt utbud av mer hållbara produkter. Rapporten ska presenteras under 2020.

MATSVINN

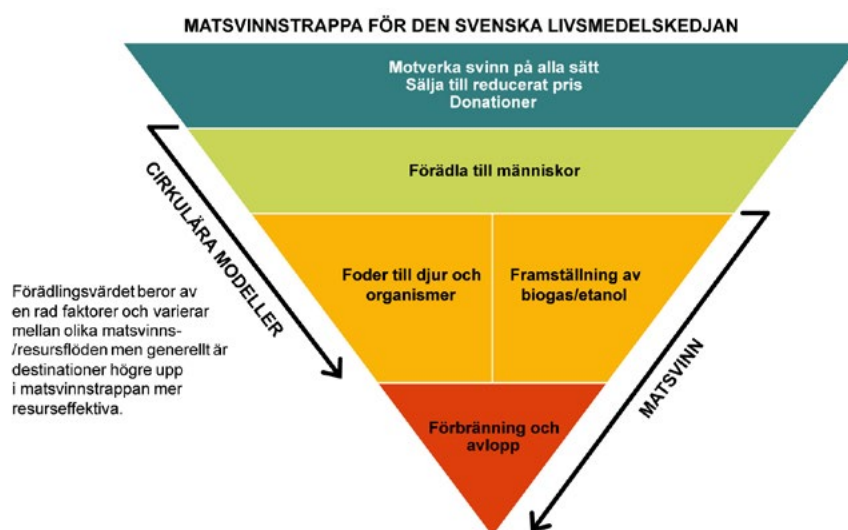
I februari 2019 presenterades slutsatser från de två pilotprojekten inom matsvinn: kylda produkter samt bröd.

I maj 2019 publicerade forskare från Högskolan i Borås samt SLU resultaten från det forskningsprojekt som initierades i samband med Hållbar Livsmedelskedjas arbete om minskat brödsvinn. Forskningen presenterades för företagen i Hållbar Livsmedelskedja vid ett möte den 28 maj. Närvaro och nivå på diskussionen indikerade att frågan är högaktuell. Några slutsatser från mötet och diskussionen:

- Affärsmodellen lyftes fram som en förklaringsmodell till brödsvinnet.
- Det finns behov av att inkludera data från fler företag i analysen
- Fler pilotprojekt och initiativ som bidrar till att minska brödsvinnet behövs.

Ett uppföljande möte hölls den 5 september. Vid detta möte åtog sig brödleverantörsföretagen att skicka in data för en uppföljande studie. Under hösten 2019 togs ansvaret om insamling av data över av branschorganisationen Sveriges Bagare och Konditorer. Vid årsskiftet hade fortfarande inte data färdigställts och skickats till forskarna. Vid mötet den 5 september åtog sig företagen att ta fram och undersöka möjligheten att skapa bilaterala pilotprojekt och initiativ för att minska matsvinnet.

Under hösten 2019 publicerades initiativets matsvinnstrappa.



FÄRDPLAN 2030

Färdplan 2030 leds av WWF med initiativets medlemmar som bollplank. Syftet med Färdplan 2030 är att definiera de viktigaste hållbarhetsutmaningarna inom livsmedelskedjan samt skapa konkreta delmål till år 2030. I maj 2019 presenterade Hållbar Livsmedelskedja tillsammans med forskningsinstitutet RI.SE ett underlag för en färdplan med konkreta mål för att nå målet att bidra till en väsentligt mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion i den svenska livsmedelskedjan år 2030. Färdplanen lyfter fram viktiga hållbarhetsutmaningar och visar vad som är viktigast att börja med. Färdplanen tar avstamp i FN:s globala hållbarhetsmål, Planetary Boundaries samt de svenska hållbarhetsmålen. Fokus är på den svenska konsumtionen/livsmedelskedjan vilket inkluderar både inhemska och importerade råvaror och livsmedel. Mål presenteras för enskilda varugrupper samt för hela livsmedelssystemet, förutom för faktisk konsumtion. Rapporten diskuterar också ett förslag på portföljmål för företag med stort sortiment. Det framkommer att brist på metodik och data är ett hinder för att sätta operativa mål. Kunskapsluckor har identifierats och alternativa mål har föreslagits för att alla aspekter ska kunna hanteras konkret. [Läs rapporten här](#)

Exempel på hållbarhetsmål:

- Konkreta mål för minskad klimatpåverkan och energianvändning uppdelat per kategori
- Ingen avskogning eller konvertering av naturmark.
- Ingen systematisk minskning av markkol för mark med hög mullhalt.
Ökning av markkol för mark med låg mullhalt.
- Recirkulerad fosfor från avlopp och avfall ska utgöra en minst lika stor del som den jungfruliga fosfor.

Nästa steg blir att utveckla stegen på väg mot målen och sprida kunskapen om dessa mål i livsmedelsbranschen.

KOMMUNIKATION

I januari presenterade Anna Richert (WWF) och Agneta Påander (Orkla) initiativet på Sustainable Development in the Food & Beverage Industry Summit i Amsterdam.

I oktober presenterades initiativet i Svenska FAO-kommitténs debattskrift Mot 2030 – hållbarhet som lantbrukets affärsmodell.

AFFÄRSSEMINARIET FRAMTIDENS MAT

I april anordnade initiativet ett internt halvdagsseminarium för medlemmarnas medarbetare inom sälj, marknad, inköp och/eller hållbarhet. Line Gordon, Director, Stockholm Resilience Center, presenterade resultat från EAT Lancet-rapporten med tonvikt på livsmedelsproduktion och den globala utmaningen. Christina Cheng, Trendanalytiker, Sprillo, presenterade trender och affärsmöjligheter kopplade till omställningen till ett hållbart matsystem. Under workshopen diskuterades hur de kommersiella aktörerna i företagen bör och kan bidra till en väsentligt mer hållbar livsmedelskedja och vad ska till för att få in hållbarhetsfrågan på ett naturligt sätt i förhandlingarna mellan producenter och dagligvaruhandel. Över 100 deltagare medverkade med stor energi.



KUNSKAPSHÖJANDE AKTIVITETER

I augusti arrangerades ett seminarium om livsmedelproduktion och vattenrisk för medlemsföretagen. Deltagarna fick lära sig om WWFs globala vattenriskfilter och Water Stewardship-konceptet. Dessutom presenterade representanter från WWF Tyskland och WWF Storbritannien samarbeten med livsmedelsföretag med fokus på samverkan för att minimera vattenrisk i produktionsområden.



Stormötet i december ägde rum på Svensk Plaståtervinnings nya anläggning i Motala för att få en bredare förståelse hur företagen kan bidra till högre återvinningsgrad av förpackningar.