

Hållbarhetsredovisning

Marenor

2020



Innehållsförteckning Hållbarhetsredovisning Marenor 2020

Förändringens år	3
Marenor.....	4
Affärsmodell	5
Vår verksamhet	6
Våra produkter	7
Risker	8
Covid 19.....	8
Hållbarhetshistoria	9
Svenskproducerat.....	11
Intressenter	13
Väsentlighetsanalys 2020.....	16
Svinn	17
Materialåtervinningsbara förpackningar	17
Avfallshantering.....	17
Energiförbrukning och vattenförbrukning	18
Kvalitet och livsmedelssäkerhet	19
Hållbart fiske.....	20
MSC/ASC.....	21
KRAV	21
Klimatpåverkan.....	23
Klimatberäkning	23
Tjänsteresor.....	24
Transporter.....	25
Sammanställning av områden enligt ÅRL.....	26
Revisorernas yttrande	

Förändringens år

2020 har präglats av pandemin och dess konsekvenser på samhället och människors liv. Pandemin har haft en stor påverkan på våra kundsegment, både lokalt och internationellt. Slutkundernas beteendeförändringar tillsammans med politiska ågeranden, har begränsat människors möjlighet till att konsumera mat utanför hemmet, speciellt hos våra internationella kunder. Trots att vi nu ser en ljusning genom möjligheten till vaccination och att vi närmar oss ett mer öppet samhälle igen, ser vi redan nu att pandemin har accelererat flertalet underliggande trender.

Digitaliseringen har skapat nya möjligheter till fortsatta möten på andra platser, e-handeln inom livsmedelssektorn har tagit fart på allvar, äldre konsumentgrupper har anammat teknikens möjligheter och företagen har utvecklat sitt digitala tjänsteutbud.

Livsmedelskonsumtionen och dess påverkan på vår hälsa har ökat i intresse. Livsmedelsverkets rekommendationer kring vår konsumtion innefattar vår kärnkompetens, fisk och skaldjur. Rådet är att fisk ska konsumeras minst tre gånger i veckan, vilket skapar förutsättningar för ökad tillväxt innanför vår bransch. Råvarans ursprung och livsmedelskedjan ökar i betydelse och närodlat samt närproducerat har blivit än mer aktuellt.

Våra kunder har hållbarhetsfrågan högt på sin agenda och är en viktig del av deras affärsstrategier. Marenor kan bidra genom vår råvarutillgång från Sverige och Norden samt vår lokala produktion med decennier av expertis innanför sjömat. Vi har ett stort fokus på att bedriva ett hållbart arbete i vår värdekedja genom råvaruinköpen, produktionen och distributionen.

Under 2020, har fokus legat på att trygga varukedjan, skapa en trygg och säker arbetsmiljö för vår personal och fortsätta driva vårt långsiktiga hållbarhetsarbete.

Vi har genom de hälsoåtgärder som vidtagits för personalen under 2020, lyckats hålla våra fabriker i normal produktion utan större driftstörningar. Vi har tillsammans med våra kunder, drivit produktutveckling och ny-lanseringar i samma tempo som innan pandemins start. Vi har tryggt våra certifikat och kvalitetsmål genom det interna hållbarhetsarbetet.

Trots de utmaningar vi mött det senaste året, har vi stor tillförsikt till vår starka marknadsposition, våra långsiktiga affärsrelationer och det strategiarbetet vi bedriver vid sidan av de kortsiktiga åtgärder vi behövt vidta för att skapa förutsättningar för framtiden.

Genom vårt fokus på hållbarhet, vill vi med våra förutsättningar, systematiskt bedriva ett förbättringsarbete och bidra till bättre förutsättningar för våra kunder att leva upp till sina kundlöften.

Framtidens mat är hållbar och kommer från nordiska hav utan omvägar.

Yvonne Magnusson-Norling

Interim VD Marenor AB och Marenor Varberg AB

Marenor

Marenor är helägt av den norska koncernen Insula AS, som äger ett 15-tal starka och traditionsrika sjömatföretag i Norden. Det är därför vi säger "*En bättre värld genom kärlek till sjömat*", vilket speglar den kompetens och kraft som finns i Marenor och alla systerföretag inom Insula.

Vårt namn *Marenor* ger en fingervisning om vår verksamhet; "mare" är det latinska ordet för hav och "nor" signalerar vårt nordiska ursprung. Fångst och förädling av resurser från havet har genom generationer varit livsgrunden för kustens befolkning. Genom kärlek till havet, kunskap och traditioner, ser en innovativ sjömatnäring till att havets delikatesser når ut till en stadigt ökande marknad.

Insula AS etablerades 2015. Genom vår portfölj av starka och traditionsrika företag, samlar och bygger vi en stabil, tvärvetenskaplig kompetens om förädling och försäljning av sjömat. Vår strategi är att vara en komplett leverantör av sjömat till dagligvaruhandeln och storhushållsmarknaden, med Norden som vår hemmamarknad. Sjömat är bra för kroppen och bra för miljön. Konsumenterna väljer sjömat när den smakar gott och är enkel att tillaga. Det ska vi jobba för och genom det göra vårt samhälle sundare och mer hållbart. Insula som koncern definierar hållbarhet enligt Brundtlandskommissionens definition av hållbar utveckling:

En hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjlighet att tillfredsställa sina behov.

Hållbarhet är centralt för oss på Marenor. Vi vill lämna ett positivt fotavtryck genom att försäkra oss om att våra produkter är producerade och sålda med omtanke om människor, djur och miljö samt att vi bidrar till en mer hälsosam och hållbar livsstil. Havet och tillgången till hållbart fångad fisk är helt centralt för oss.

Marenor är som ett livskraftigt träd med flera grenar där rötterna sträcker sig tillbaka ända till 1800-talet:

1800-TALET

HUGO HALLGRENS KONSERVFABRIK

De nordiska haven är ursprunget till allt vi gör, och har så varit ända sedan 1867 när vår äldsta gren i företaget startades upp som Hugo Hallgrens konserverfabrik i Göteborg.

SENT 1900-TAL

FESTAB AB

1991 fick vårt företagsträd ytterligare en bärkraftig gren då Festab AB, med ursprung i Kungshamn sedan 1974, införlivades i dåvarande norska ägarkoncernen Domstein.

2016

VÄSTKUSTFILÉ AB

2016 växer ännu en viktig gren ut på företagsträdet då Väst kustfilé AB förvärvas. Från starten 1974 i det lilla fiskesamhället Bua utanför Varberg har företaget vuxit till att bli en betydande leverantör av färsk och förädlad fisk.

TIDIGT 1900-TAL

BOVIKS KONSERVFABRIKER

Redan på det tidiga 1900-talet lade bröderna Alfred och Otto Bovik in premiärsillen på Boviks Konserverfabriker. Med fast och traditionsfylld hand drev de företaget till att bli en av Bohusläns mest framgångsrika konserverfabriker. Det gör oss glada att i över hundra år kunnat erbjuda våra kunder bra produkter som är framtagna på havets villkor.

2015

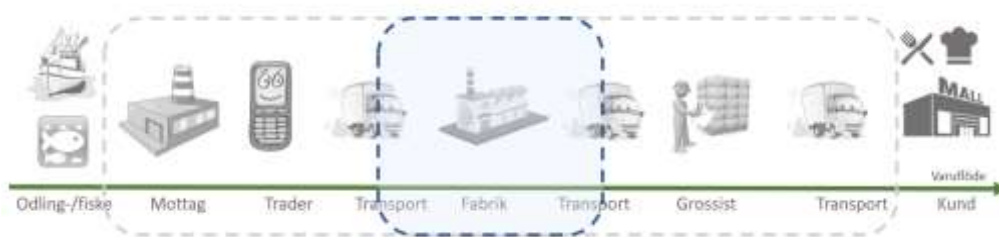
MARENOR AB

Marenor bildades 2015 efter att en ny ägare, Insula AS, förvärvat verksamheten. Insula är en stark ägare med den marina sektorn i fokus och ger bästa möjliga förutsättningar för fortsatta satsningar. Namnet Marenor förtydligar våra värden – "Mare" står för havet och "nor" påminner om vårt nordiska ursprung.

NU

Mycket har hänt sedan slutet av 1800-talet. Men grunden för vår verksamhet är likadan idag som när allt tog sin början – att leverera hållbart fiskad sjömat av högsta kvalitet med passion för god mat, kvalitet och trygghet. Metoderna har förfinats längs vägen och produkterna utvecklats, men hantverket och kunnandet fortsätter stå i centrum för allt vi gör.

Affärsmodell



Marenors affärsmodell utgår från Insulas uppdrag att agera som komplett sjömatleverantör till dagligvaruhandeln och storhushållsmarknaden i Norden. Marenor agerar producent för kvalitets- och hållbarhetsmedvetna kunder med ambitionen att erbjuda marknadens bästa kvalitets-hållbarhets-pris-relation. Insulas system baseras på en vertikal integration, där koncernen genom rigid kontroll på varje steg kan säkerställa rätt kvalitet, full spårbarhet, optimal resursförbrukning och bästa ekonomi genom hela värdekedjan.

Marenor tillämpar en linjär affärsmodell där köpta råvaror bereds till färdigvaror, som säljs till professionella kunder inom dagligvaruhandeln och foodservice-sektorn, primärt i Norden. Bolaget har ett inslag av handelsvaror som köps in av såväl koncerninterna bolag som tredje parter och säljs i egen räkning jämte egentillverkade varor till bolagets ordinarie kunder.

MISSION

Vi ska bidra till ökad andel av miljömärkta produkter i handeln världen över och därigenom till säkerställande av tillgång på marina produkter även för kommande generationer.

VISION

Vi ska bli världsledande på högkvalitativa sjömatprodukter med fokus på hållbar utveckling.

AFFÄRSIDÉ

Marenor skall utveckla, producera och sälja förstklassiga livsmedel, baserade på i första hand marina råvaror, till kvalitets- och miljömedvetna kunder och förbrukare.

MÅL

Vill skall vara ledande inom våra verksamhetsområden i Norden och verka för ökad konsumtion av fisk- och skaldjursbaserade produkter över lag samt skapa lönsam tillväxt genom fokuserad export till utvalda marknader med befintlig eller potentiellt stor konsumtion av sjömatprodukter.



Vår verksamhet

Hållbarhetsrapporten omfattar de svenska bolagen Marenor AB (organisationsnummer 556430-0985) samt Marenor Varberg AB (organisationsnummer 556213-8056). Även Marenor Norge AS ingår i Marenor-bolagen, men utan egen produktion. Hållbarhetsrapporten är upprättad i enlighet med ÅRL kap 6 på uppdrag av styrelsen.

Marenor AB

Marenor AB består av två produktionsanläggningar. En i Kungshamn där vi producerar i huvudsak panerade produkter, gratänger och caviar samt en anläggning i Lysekil där vi producerar i huvudsak sill samt pålägg så som kaviar och pastej.



Anläggningen i Kungshamn



Anläggning i Lysekil (Dalskogen)

Vid samtliga anläggningar produceras till största delen produkter i andras varumärken men även vårt eget varumärke Merhav. Under året stängdes en anläggning på Grötö i Lysekil där rommen till kaviarproduktionen tidigare bereddes.

Verksamheten med att röka och bereda rommen, som grund för kaviarproduktionen har nu integrerats i lokalerna på Dalskogen, som har byggts ut under 2020 för ändamålet.

Marenor Varberg AB

Sortimentet från Marenor Varberg AB består i huvudsak av panerade produkter. Anläggningen i Varberg är den största av Marenors anläggningar sett till produktionsvolym samt antal anställda.



Anläggningen i Varberg

Våra produkter

Vårt breda sortiment består både av traditionella och klassiska sjömatprodukter och innovativa lösningar framtagna av våra kreativa och kunniga produktutvecklare. De huvudsakliga produktgrupperna är Panerad fisk, måltidslösningar, Naturell fisk samt sill, pålägg och caviar.

Panerad fisk

I varugruppen panerad fisk kan vi erbjuda ett stort brett utbud av produkter. Här finns möjlighet till KRAV- och MSC-certifierad fisk. När det gäller panering finns olika ströbröd som även kan vara KRAV- eller EU ekologiskt certifierade. Marenor har producerat gluten- och laktosfri förädlad sjömat i över 10 år. Detta kombinerat med branschens bredaste sortiment gör att vi kan erbjuda välsmakande alternativ för alla marknader. Våra produkter möter de hårdaste kraven på gluten/laktos och är certifierade av Celiakiförbundet.

Måltidslösningar

Måltidslösningar hos oss är inte bara färdig kompletta färdigrätter utan kan lika gärna vara en smart komponent för att bygga en måltid hos våra kunder. Vi hämtar gärna inspiration från Skandinaviska mattraditioner när nya måltidslösningar skall utvecklas, men lika viktigt är varje unika marknads behov och lokala trender.

Naturell fisk

Råvaran till våra naturella produkter kommer från skonsamt och hållbart fiske. All fisk vi använder är MSC-märkt och även KRAV-märkt så mycket vi kan. Vi förser både den svenska och internationella marknaden med våra naturella produkter, både kylda och frysta varianter.

Sill

Sill är en av de svenskaste rätter man kan föreställa sig. Vår sill görs med respekt för vårt arv och våra traditioner som sträcker sig ända från 1800-talet. Med stor omsorg om råvaran och gedigen kunskap förädlar vi sillen genom våra inläggningar – ett hantverk som för svenska traditioner vidare. Sill är en mycket god och nyttig fisk som ger oss många fördelar för vår hälsa. Den har ett högt proteininnehåll och har många viktiga näringsämnen som tex omega-3 och vitamin D. Visste du att 3–4 bitar sill ger dig dagsbehovet av omega-3!

Pålägg

Rommen till vår populära kaviar röks på traditionellt vis med alspån i vårt eget rökeri. En del av vår rom är KRAV-märkt och torskrommen är alltid MSC-certifierad. Den färdiga kaviaren tappas sedan i bisfenolfria tuber. Vi erbjuder ett brett kaviarsortiment och en mångfald av förpackningsmöjligheter. Vår produktion är effektiv och flexibel, med hög kapacitet.

Utöver kaviar i flera sorter erbjuder vi ett brett sortiment övriga pålägg och tillbehör. Vi producerar majonnäs, pastejer och ett flertal vegetariska och veganska alternativ. I vårt utbud finns kort sagt något för alla smaker.

Caviar

Vi är en världsledande producent av caviar och väljer vår rom med stor omsorg. Vi hanterar råvaran noggrant och paketerar den i burkar med bisfenolfria lock. Resultatet är en smakrik caviar i en rad spännande variationer, även helt vegetariska alternativ.

Risker

Genom vår värdekedja som sträcker sig från inköp av fisk, ingredienser och förpackningsmaterial via leverantörer, transport till våra produktionsanläggningar och vidare ut till kund och konsument, finns det risker som kan påverka oss som företag och våra medarbetare, vår affär och hållbarheten i det vi gör. De risker för verksamheten som identifierats tidigare är kvarstår, även om Covid-19 naturligt tagit huvudrollen och ett stort fokus som påverkat alla delar mer eller mindre och utgjort en betydande risk. Se övergripande matris med identifierade risker, styrning och uppföljning samt möjligheter, per område (sid 26).

Covid 19

Under året har Covid-19 haft en stor påverkan på vår verksamhet. Livsmedelsproduktion är en viktig samhällsfunktion och det är högsta prioritet att fortsätta att producera livsmedel och att vår personal är frisk och känner sig trygg på sin arbetsplats.

Tillsammans med representanter från övriga företag i de nordiska länderna inom Insula sattes en specifik beredskapsgrupp för Covid-19 upp tidigt i mars 2020 med regelbundna avstämningar, framtagning av riktlinjer för Insulas samtliga personal, som reviderats ett antal gånger under året baserat på behov och förändring i rekommendationer samt utbyte av information och värdefulla erfarenheter inom Insula-bolagen. Beredskapsgruppen för Covid-19 kommer att vara aktiv så länge som behovet finns.

De största tilltagen som gjordes syftade naturligtvis till att skydda vår personal mot Covid-19 smitta samt att säkra våra lokaler, utrustning och produkter. Sedan tidigare är vi inom livsmedelsproduktion vana att arbeta hygieniskt och med hög säkerhet, men Covid-19 innebar ändå utmaningar och förändringar för oss, som för alla.

- Personal som hade möjlighet ombads tidigt att arbeta hemifrån i så hög utsträckning som möjligt, vilket fortsatte under hela 2020
- Ytterligare åtgärder kring information, skyltning och förstärkning med handdesinfektion vid passager och dörrar infördes
- Krav på munskydd i olika områden i fabrikerna utifrån genomförda riskbedömningar
- Möjlighet att använda visir eller munskydd utifrån individens egna önskemål
- Inköp av snabbtester för möjlighet att snabbt begränsa smitta om den skulle uppkomma

Bedömningen är att vi haft relativt få fall av Covid -19 i våra verksamheter och att den smitta som förekommit uteslutande har spridits utanför arbetet.



Hållbarhetshistoria

Marenor har en lång historia av gediget hållbarhetsarbete. I Marenors tidiga historia skapades en miljögaranti; *Domsteins miljögaranti* tillsammans med dåvarande ägare Domstein, som var delägare i Norges största linfiskeflotta för havsfiske, Ervik Havsfiske. Genom miljögarantin kunde norsk fisk med en miljögaranti erbjudas. All fisk (torsk och kolja) fångades med krok och lina utanför norsk kust, och görs så än idag för det specifika sortimentet.

Miljögarantin baserades på tre delar och innebär en unik märkning på produkten avseende fiskebåt och detaljerad fiskezon. De tre ingående delarna är:

- Ansvarig resursförvaltning
- Ansvarigt fiske
- Ansvarig bearbetning

Fångstredskapet är en viktig faktor vid i princip allt fiske. Redskapsvalet påverkar exempelvis både klimat, havsmiljön exempelvis havsbotten, tillgång och bifångst. I miljögarantin för torsk och kolja används krok och lina som fångstredskap.

Linfiske

Långa linor med agnade krokar släpps ut under båten och får sjunka till havsbotten. Fisken simmar och söker upp krokarna med agnen. Efter ett tag dras linorna in i båten igen och fisken tas loss från krokarna. Antalet krokar varierar men det är inte ovanligt med 20 000 till 30 000 krokar vid varje fisketillfälle. Med valet av storleken på krokarna och typen av agn är det möjligt att styra både art och storlek på fisken. Den torsken som används till våra produkter väger mellan 1-3 kg utan huvud. Det innebär att torsken är mellan 42-65 cm utan huvud.

Linfiske är en passiv och selektiv fiskemetod som minskar bifångsten, inte stressar fisken samt minskar mängden tryckskadad fisk och i och med det mängden svinn. Linfiske innebär en mindre belastning för havsmiljön i havet och en minimal påverkan på tex havsbotten i jämförelse med trålfiske. Att fiska med krok/lina har mindre energiförbrukning och har därmed lägre klimatpåverkan än trålfiske. Både torsk och kolja fångas ute till havs i Barents hav där tillgången och tillväxten är god. Sej, sill och makrill fiskas med not, vilket också är en mer miljövänlig fiskemetod.

Idag har vi fortsatt den krok- och linfångade KRAV-märkta fisken i vårt sortiment, som vi är stolta över att fortsatt kunna erbjuda. Fisken bereds, packas och märks hos vårt partnerföretag i Litauen.

Torsk (*Gadus morhua*)

Torsk är en av våra vanligaste matfiskar. Den är lätt att känna igen med sitt stora huvud, en kraftig skäggtöm och en ljus sidolinje utmed ryggen. Färgen kan variera beroende på fångstplats. Torsken förekommer i salt och bräckt vatten från Bottenhavet till Nordatlanten. Torskbestånden i Norge kan delas upp i två; dels den vandrande torsken (Skrei) som kommer till Nordnorges kust för att leka, dels den lite mindre vanliga kusttorsken som lever innanför den så kallade 12-milszonen från Norges kust. Bäst är den torsk som fiskas i februari-april och september-december. Köttet är fast och skivigt och är utmärkt både till att koka, steka och gratinera. Marenor köper idag endast MSC torsk. Vi har även KRAV-certifierad torsk och torskrom.



Torsk. Bild: Sjömatsfrämjandet

Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*)

Kolja är en torskfisk som känns igen tack vare den svarta fläcken ovanför bröstfenorna. Koljan trivs på djupt vatten, nära botten och hittas vanligen i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt. Den är som bäst i september till april och kan bli upp till 110 cm lång och väga upp till 19 kg. I våra vatten är vikten ca 0,5–3 kg.



Kolja. Bild: Sjömatfrämjandet

Lax (*Salmo Salar*)



Lax är en väldigt viktig art för hela branschen, och också för Marenor. Enligt Norsk sjömatråd köpte 80% av de svenska hushållen lax under 2020. Svenskarna konsumerade ca 33 kg sjömat per person och år och konsumtionen av sjömat i de svenska hemmen ökade med 15% under 2020 där just

konsumtionen av lax ökade med 30% under året. Den mesta laxen som konsumeras är den odlade norska laxen.

Lax är en omdiskuterad art som har omgivits av tveksamheter, okunskap och missuppfattningar avseende frågor om hälsa och miljö. Av den anledningen beställde Fiskbranschens Riksförbund en oberoende undersökning*¹ av institutet RISE (Research Institutes of Sweden) med syfte att granska litteratur på området. Resultatet visar att lax har tillräckligt höga halter av Vitamin D, Selen och Omega-3 för att få göra näringspåstående om högt innehåll av de näringsämnen och lax har också en tillräckligt hög näringskvalitet vilket ger en lägre relativ klimatpåverkan. Studien fann att varken tungmetaller eller antibiotika är ett problem för odlad lax. Inte heller etoxikin, som inte är tillåtet idag men som kan bli det i framtiden. Pesticider har ökat i foder men uppmäts ej i filén.

Gränsvärden för dioxin ses över inom EU, vilket kan påverka bedömningen avseende laxkonsumtionens påverkan på dioxinintaget. Den faktor som gör att klimatpåverkan från laxen ökar är att soja från Brasilien används samt att mängden foder ökar pga sjukdomar och parasiter som förekommer hos fisken.

Trots den höga konsumtionen av sjömat och i synnerhet lax hos svenskarna, når vi inte riktigt upp till Livsmedelsverkets rekommendation om att äta sjömat 2-3 gånger per vecka.

* *Näringsinnehåll, oönskade ämnen och klimatavtryck av odlad lax – en vetenskaplig sammanställning* (2020) Hallström E., Ziegler F., Åberg M. RISE Research Institutes of Sweden AB

Svenskproducerat

Under 2020 blev det tydligt hur sårbar vår livsmedelsförsörjning är.

Vi på Marenor är stolta över vår produktion vid våra anläggningar i Sverige och vill både uppmärksamma och vårda den. Vi tror på att svensk livsmedelsproduktion är viktig. Med anledning av det tog vi under 2020 fram en märkning som vi avser använda på produkter producerade vid våra anläggningar i Sverige, och även en specifik märkning som dessutom visar att fisken kommer från Nordiska hav och är direkt till våra fabriker utan onödiga omvägar. En del produkter kommer att ha bägge märkningarna och andra bara den ena.



Svenskproducerad

Märkningen betyder att produkten är förädlad i Sverige. Ursprunget är inte nödvändigtvis svenskt då en stor del av de fiskar vi hanterar inte simmar i svenskt vatten.



Att produkterna är förädlade i Sverige ger oss full kontroll över hela processen och kan garantera matsäkerhet, transparens och trygghet. Vi grundar vårt förädlingsarbete baserat på standarder erkända av GFSI (*Global Food Safety Initiative*), den starkaste kraften bakom utveckling av standarder för livsmedelssäkerhet.



Vad innebär märkningen "Svenskproducerad":

All vildfångad fisk kommer från hållbara MSC-märkta bestånd.

- Bra arbetsmiljö ger bättre produkter
- Att garantera svenskproducerad kvalitet är ett helhetsarbete, därför sträcker sig vårt ansvar längre ut än själva produkterna. Svenska kollektivavtal ger oss en trygg personalstyrka med rättvisa arbetsvillkor. Det märks hela vägen till det som ligger på slutkundens tallrik.
- Vi kompromissar aldrig med miljön
- Vi garanterar dig ett miljö- och hållbarhetsarbete som går längre än de högt ställda svenska miljökraven.
- Vi hållbarhetsredovisar, reducerar miljöbelastning i våra fabriker och väljer leverantörer inte bara utifrån kvalitet och livsmedelssäkerhet utan också utifrån social och ekologisk hållbarhet.
- Svensk tradition och innovation
- Alltsedan 1867 har vi värnat om den tradition av sjömatproduktion som den svenska västkusten gjort till sin. All produktutveckling sker i Sverige i nära samarbete med våra kunder, alltid baserad på behov, konsumtion och aktuella lokala trender.



Nordiska hav utan omvägar – för en hållbar framtid

Det går inte att kompromissa där det handlar om miljön. Du måste kunna lita på att de sjömatprodukter du väljer är framtagna på ett hållbart sätt. Därför lanserar vi nu vår märkning Nordiska hav. Nordiska hav-märkningen hittar du på särskilt utvalda produkter i vårt sortiment. Det garanterar dig att produkter är fiskad och filead i nordiska vatten och förädlad i våra svenska anläggningar på västkusten. Inga omvägar, inga kompromisser.

Nordiska hav är en trygghet och en garanti, men också en vision och en ambition. Vi arbetar alltid för att minska vår miljöpåverkan. Nordiska Hav är vårt sätt att visa vilken väg som är den rätta.

Nordiska hav-märkningen garanterar dig att produkten är:

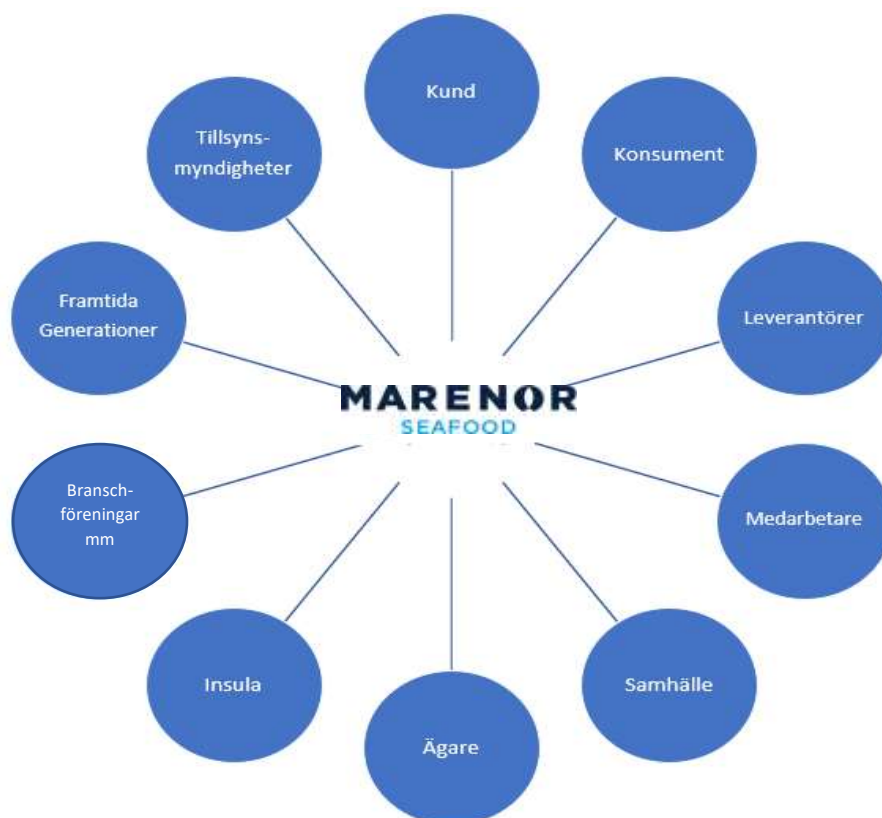
- Svenskproducerad
- Fiskad och filead i nordiska vatten
- Transporterad utan omvägar till våra förädlingsanläggningar på den svenska västkusten.



Intressenter

Under 2019 uppdaterades intressentanalysen där samtliga intressenter bedömdes utifrån inflytande över och påverkan av vårt hållbarhetsarbete. Analysen är fortsatt giltig för 2020 och har kompletterats i vissa detaljer. Marenor har ett stort antal viktiga intressenter som agerar både kravställare och inspiration avseende hållbarhet.

En grupp som är bland våra viktigaste intressenter är våra medarbetare där vi har en ständig dialog via medarbetarundersökningar, hälsoarbeten och medarbetarsamtal. I synnerhet i år har personalen varit i extra fokus pga Covid-19. Våra medarbetare ställer krav på en trygg och god arbetsmiljö, bra arbetsförhållanden men även att vi värnar om vår miljö.



Marenors intressenter, ur ett hållbarhetsperspektiv

Personal och samhälle

Covid-19 har påverkat oss alla, inklusive Marenors personal. Korttidspermittering påbörjades i april och pågick i varierad utsträckning resten av året. Åtgärden med korttidspermittering accepterades av medarbetarna och upplevdes påverka livskvaliteten positivt i en utmanande tid, att arbeta mindre under en längre period. Inte minst för att frånvaron förlades så att det förlängts helgen, vilket påverkat möjligheten till längre återhämtning i ett annars fysiskt arbete.

MÅL 2020:
Max 5% sjukfrånvaro
Minska antal arbetsplatsolyckor
Inga allvarliga olyckor

Under 2020 arbetade totalt 237 personer hos Marenor vid våra anläggningar. Sjukfrånvaron ökade för bägge bolagen och hamnar strax över målet om 5%. En troligen förklaring till ökningen är relaterad till Covid-19.

Ett antal olyckor skedde under året (totalt 7 st) varav några av en allvarligare karaktär. Antalet olyckor är lägre än förra året men målsättningen är fortsatt att inga olyckor ska ske på arbetsplatserna och ett förebyggande arbete sker med arbetsmiljömöten, skyddsronder, riskanalyser och ständiga förbättringar. Antalet tillbud är lägre i år än 2019. Med tillbud menas tillfällen där en olycka hade kunnat uppstå – och är alltså en identifierad möjlighet till förbättring. År 2018 togs etiska riktlinjer fram av Insula, som kommunicerats till de anställda och finns tillgängliga både i utskrivet format och via dokumenthanteringssystemet. De etiska riktlinjerna hanterar interna och externa områden så som bland annat respekt för människor, att värna om miljön, skydda personuppgifter, god räkningskap, diskriminering och trakasserier samt förhindrande av korruption.

Vid samtliga fabriker finns anonyma visselblåsarfunktioner. Inga anmälningar inkom under 2020.

Ett antal större organisatoriska förändringar genomfördes under året. Organisatoriskt förändrades bland annat Marenors ledningsgrupp för VD-rollen och ledningsgruppen förstärktes också med en Inköpschef. Även inom andra delar av organisationen skedde förändringar, exempelvis så beslutades att rengöringen ska outsourcas vid samtliga anläggningar, och 10 tillsvidareanställda inom Rengöring sades upp. Även inom avdelningarna Produktutveckling, Försäljning och Kvalitet skedde förändringar. Totalt slutade 54 medarbetare och 32 nyanställdes.

Medelåldern är fortsatt knappt 45 år och andelen förhållandet män/kvinnor är väldigt jämnt, med en viss andel högre män i förhållande till kvinnor. Antalet män med personalansvar och i ledande funktioner är högre än antalet kvinnor.



Marenor har under en längre tid haft ett aktivt hälsoarbete, som också påverkats av pandemin. Personalen uppmuntras att vara aktiva och att träna på de sätt som är möjliga i tider då många aktiviteter är inställda och stängda.

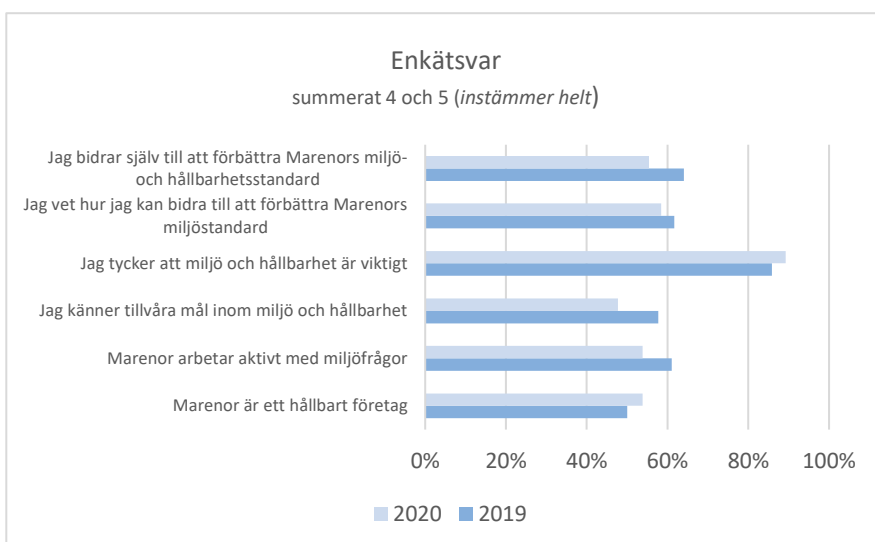
Majoriteten av de anställda bor i samma kommun som de arbetar; dvs Lysekils kommun, Sotenäs kommun och Varbergs kommun. Marenor Varberg är med i initiativet cykelvänlig arbetsplats och alla Marenors anställda uppmuntras att cykla till jobbet, vilket är bra både av hälsoskäl men under 2020, också av Covid-19 skäl.

Hållbarhetsenkät

För tredje året i rad har våra medarbetare tillfrågats om vårt hållbarhetsarbete. Sex påstående skulle besvaras på en 5-gradig skala baserat på hur väl påstående stämde överens med medarbetarens uppfattning, där 1 är "Instämmer inte alls", 3 är "Instämmer" och 5 är "Instämmer helt".

Baserat på svaren syns en liten minskning i hur många som svarat högsta betyg ("instämmer helt") på att miljö och hållbarhet är viktigt (69% 2020 jämfört med 76% 2019). Det kan både vara resultatet av en lägre svarsfrekvens (ca en tredjedel lägre mot 2019) men också som en följd av samhällsläget. Andelen som känner till våra miljö och hållbarhetsmål har inte ökat nämnvärd och andelen som svarat att de *instämmer helt* på att de själva bidrar till att förbättra Marenors hållbarhetsstandard har minskat något, vilket kan vara orsakat av att vi under 2020 inte tydliggjort hållbarhetsarbetet i tillräckligt hög utsträckning och det blir därför en fokuspunkt för 2021.

En något lägre andel svarar högsta betyg (5: *Instämmer helt*) på att Marenor är ett hållbart företag men sammantaget för svarsalternativ 4 och 5 är andelen högre 2020 än 2019. En högre andel svarar fullt (5: *instämmer helt*) på att Marenor arbetar aktivt med miljöfrågor men sammantaget för svarsalternativ 4 och 5 är andelen lägre 2020 än 2019.



2020	Marenor AB	Marenor Varberg AB
Totalt antal medarbetare (antal)	161	76
Heltidstjänster (antal)	155	84
Nyanställda under året (antal)	23	9
Avslutade under året (antal)	25	29
Andel kvinnor/män (%)	42/58	51/49
Antal kvinnor/män med personalansvar	5 /10	4 /2
Fördelning kvinnor/män i ledningsposition (respektive ledningsgrupp) (antal)	Strategisk ledningsgrupp 1/3 Fabriksledningsgrupp 1/3 Totalt: 2/5	
Genomsnittlig ålder (år)	44,3	43,7
Tillbud (antal)	55	44
Olyckor (antal)	2	5
Anmälda diskrimineringar, mobbing mm (antal)	0	0
Sjukfrånvaro (%)	5,50%	5,30%

Nyckeltal medarbetare

Kunder och konsumenter

Med våra kunder förs en löpande dialog mellan vår försäljningsavdelning och kunder samt normalt sett via frekventa kundbesök på våra anläggningar. Under 2020 har majoriteten av kundbesök, så väl som kunders revisioner av vår verksamhet, skett på distans. Många av våra kunder arbetar intensivt med hållbarhet och vi verkar i flertalet gemensamma forum, vilket naturligt resulterar i att många hållbarhetsfrågor är gemensamma fokusområden. Under 2021 planeras en kundundersökning.

Insula

Insula som koncern, med mer än 20 ingående företag i hela Norden, är en viktig samarbetspartner i många frågor, då vi många gånger står inför samma utmaningar och frågeställningar som sjuomsleverantörer och kan hjälpas åt att lösa dessa. Det är en stor fördel att samarbeta via de nätverksgrupper inom koncernen som finns för bland annat hållbarhet, kvalitet, produktutveckling, Inköp och HR. Insula har sedan tidigare arbetat med hållbarhet som koncern och bland annat identifierat väsentliga områden och arbetet fortsätter ständigt att utvecklas ytterligare.

Leverantörer

Marenor har ett stort antal leverantörer, och leverantörer är också en stor intressentgrupp med påverkan inom flera olika områden. Allt från transporter och hållbara förpackningsalternativ till råvaror och ingredienser från hållbara bestånd och/eller odlingar där arbetskraften och arbetsförhållandena är anständiga. Leverantörer förväntas ta både ett socialt och miljömässigt ansvar, och för att säkerställa det gör vi bedömningar av våra leverantörer och uppföljningar baserad på risk och behov. Andelen leverantörer av råvara, ingredienser, tjänster och förpackningsmaterial som är bedömda och godkända, samt har signerat Insulas Code of Conduct, har ökat och är nu drygt 97%. Leverantörer av transport kommer att kartläggas och bedömas mer ingående under 2021. Under 2020 har inga bedömningar gjorts på plats hos någon leverantör.

Tillsynsmyndigheter

Marenor har normalt en omfattande dialog och uppföljning tillsammans med tillsynsmyndigheten, dvs Länsstyrelsen för anläggningarna i Kungshamn och Dalskogen (Lysekil) (miljöklassning B) och Kommunen för verksamheten i Varberg och på Grötö (Lysekil) (Miljöklassning C). Under 2020 gjordes bara ett begränsat antal fysiska besök och inspektioner/revisioner av tillsynsmyndigheten. Nya kontrollprogram togs fram med anledning av de förändringar som genomfördes i både Kungshamn med uppdaterade villkor i miljötillståndet samt på Dalskogen i och med integreringen av verksamheten från Grötö. Även de fysiska besöken från Livsmedelsverket var begränsade till följd av pandemin.

Branschföreningar mm

Genom Marenors starka engagemang i fiskbranschens riksförbund har flera betydande frågor om framför allt hållbara fiskebestånd uppmärksammats och hanterats under året genom bland annat dialoger och branschmöten. Via Fiskbranschens riksförbund anordnas även Sjömatsforum, för dialog kring viktiga frågor för den blå näringens ekonomiska, social och ekologiska hållbarhet. Medverkande är branschen, myndigheter, forskare och samarbetspartners. Genom Marenors medlemskap i KRAV har vi haft möjlighet till påverkan via medlemsmöten, dialog och reportage.

Väsentlighetsanalys 2020

En väsentlighetsanalys togs fram vid vår första hållbarhetsrapportering 2017 och justerades vid rapporteringen 2019, och är fortsatt gällande och värderar de områden som är mest väsentliga. Nedan beskrivs hur vi arbetar med de frågor som identifierats.

Viktig utveckling har skett under året vid samtliga produktionsenheter, kopplade till de Globala mål som Insula pekat ut som prioriterade. Dvs SDG 3 *Hälsa och välmående*, SDG 12 *Hållbar konsumtion och produktion*, SDG 13 *Bekämpa klimatförändringarna* och SDG 14 *Hav och marina resurser* och som samtliga är väsentliga områden för Marenor.



SDG 3 Hälsa och Välmående

Genom en ökad konsumtion av sjömat med det hälsosamma blå proteinet bidrar vi till ett mer hälsosamt samhälle. Fisk innehåller nyttiga Omega 3-fettsyror och dessutom är en god källa till Vitamin D, B12 och jod.

Sjömat har generellt hög halt av näringsämnen, och exempelvis har tillräckligt hög halt Vitamin D, Selen och Omega-3 för att kunna märkas med näringspåstående om "högt innehåll av".

Att hålla smitta borta från våra produktionsanläggningar har också varit ett stort fokus som kommer att bestå, tillsammans med hälsoarbetet med personalen.



SDG 12 Hållbar konsumtion och produktion

Vår produktion har påverkan på vår miljö, där energiförbrukning, vattenförbrukning, matsvinn, avfallshantering och utsläpp till vatten är de största områdena för vår direkta miljöpåverkan. Arbetet med *Livsmedelsföretagens hållbarhetsmanifest*, som signerades 2019, där vi åtog oss att arbeta inom fem utvalda områdena för att från vårt håll bidra i så hög utsträckning som möjligt för en minskad påverkan, har fortgått. För 2020 har målen för produktionens påverkan varit oförändrade. Vi vill fortsatt minska vår negativa påverkan på miljön och vara konkurrenskraftiga genom en hög innovationsgrad och närhet till kund. Vi har haft god hjälp av ett par praktikanter och studenter som bidragit med kunskap, framförallt inom området plast, som alltid är värdefullt.

Samtliga anläggningar inom Marenor är också certifierade enligt ISO 14001, där strävan mot ständiga förbättringar är en självklar del.

Svinn

Svinn är en del inom hållbar konsumtion med stort fokus och hög påverkan. Här kan och måste alla bidra. Svinn kan uppkomma i vår verksamhet i exempelvis produktionsledet och pga kassationer men även av andra orsaker såsom vid inköp eller vid utebliven försäljning. Mätningen följs månatligen via det organiska avfallet som går till biogas. I det organiska avfallet ingår direkt livsmedelsavfall från produktionen men även moderlappar från sillproduktionen i Lysekil och en stor mängd vatten för att kunna hantera avfallet vilket gör att avfallsvolymen blir stor. 2020 minskade det organiska avfallet totalt med ca 4%.

MÅL 2020:
Minska mängden svinn, med mål om att halvera matsvinnet till 2030.

Materialåtervinningsbara förpackningar

Flertalet genomlysningar av de förpackningar och förpackningsmaterial som används är gjorda under 2020. Störst fokus har legat på plast och tillsammans med en examensarbetare gjordes en stor kartläggning av våra plastförpackningar och förpackningsmaterial i plast. Konklusionen är att vi har en del plastförpackningar och detaljer som kan bytas ut mot bättre plast, dvs antingen materialmässigt eller till en annan färg som ger en högre återvinningsbarhet. En sådan detalj som är liten, men betydande, är korken till våra aluminiumtuber.



Även våra övriga stora förpackningsmaterial; glas- och plastburkar med metallock, kartong och kapsel, insatspåsar, aluminiumtub och plasttråg är under genomlysning.

Avfallshantering

Avfallet står för ca 34% av Marenors klimatpåverkan. Vår produktion genererar naturligt en viss mängd avfall, och att ta hand om avfall på ett säkert och ansvarsfullt sätt är ett av delmålen för SDG 12 *Hållbar konsumtion och produktion* och en viktig del i vårt hållbarhetsarbete. Vi strävar efter att sortera avfall så långt det är möjligt och har som mål att minska mängden restavfall och att öka källsorterade fraktioner på respektive anläggning. 2020 ökade restavfallet med nästan 27%, vilket kommer att följas upp under 2021. Genom att sortera avfall kan vi vara med och bidra till att öka mängden material som kan återcirkuleras.

Det organiska avfallet, svinn inkluderat, som uppkommer vid våra olika anläggningar minskade med ca 140 ton under 2020 och samtligt organiskt avfall går till biogasproduktion.

Andra stora fraktioner avfall är wellpapp och plast vilket kommer av emballage av råvaror till vår produktion. I Marenor är även trä en stor fraktion vilket beror på att en stor mängd av vårt gods levereras på engångspall och sjöfartspall av trä som sedan kasseras.

Under året signerades [DLF:s Plastinitiativ](#) där målsättningen är att de plastförpackningar som medlemsföretagen sätter på marknaden, och som omfattas av producentansvarsförordningen, ska gå att materialutnyttja senast år 2025.

Energiförbrukning och vattenförbrukning

En stor energiförbrukare är fortsatt vår egen produktion. Den kräver stora mängder energi och vatten både för att producera och för att hålla rent för en säker och hygienisk livsmedelsproduktion.

MÅL:
Minska energi- och vattenförbrukning i förhållande till producerad volym.



All elenergi som används kommer från förnyelsebara källor. Energikällorna för uppvärmning som används främst vid produktion av ånga och varmvatten består av fjärrvärme, gasol och naturgas.

De produkter som vi producerar, hanterar och lagrar är antingen kyl- eller frysvaror som kräver stora kyl- och frysutrymmen för att hålla dem vid korrekt temperatur. Det medför också en hög energiförbrukning. Även den utrustning och de maskiner som används vid de producerande anläggningar är energikrävande.

Avseende skillnad i totalförbrukningen mellan 2019 och 2020 är utvecklingen positiv för alla sites. För Kungshamn kan man se att produktionsmixen påverkar energiförbrukningen. I Kungshamn produceras Gratänger, Panerade produkter och Caviar. Produktionen

och försäljning av gratänger har varit högre under 2020, vilket också avspeglas i energiförbrukningen då det är vår mest energikrävande produkt av att producera.

För att minska energianvändningen har ett antal olika insatser gjorts. Exempelvis

- Kylanläggningen i Fabrikshuset i Kungshamn har renoverats, vilket leder till lägre energiförbrukning.
- En gammal gyrofrys i Kungshamn har bytts ut mot en ny som är mycket mer energieffektiv.
- Genom att flytta produktionen av romberedning från Grötö och integrera den med övrig verksamhet i Marenors lokaler på Dalskogen har flera förbättringar realiserats. Bland annat genom att minska antalet tunga lastbilstransporter genom samhället i Lysekil samt en kortare körsträcka. Energimässigt har flytten inneburit en besparing om ca 265 MWh samt att personalen har fått en mer trivsamt arbetsmiljö.



Kvalitet och livsmedelssäkerhet

God kvalitet och hög livsmedelssäkerhet är en självklar och högt prioriterad del av vårt dagliga arbete. Alla våra anläggningar är certifierade enligt FSSC 22000 och ett arbete mot ytterligare en GFSI-godkänd certifiering (IFS Foods) påbörjades, med mål om att ha klar i början av 2021 för Kungshamn och Lysekil. Antalet revisioner under året var begränsade pga pandemin, men samtliga certifieringsrevisioner genomfördes samt ett antal kundrevisioner, delvis på distans och delvis på plats. Totalt 24 stycken.

MÅL 2020:
Inga allvarliga reklamationer.

Inga avvikelser mot
fabrikernas CCP:er

Vårt mål är att ha en helt säker produktion och att aldrig ha några allvarliga reklamationer som kan innebära hälsofara för någon konsument. Som allvarlig reklamation räknas fall där vård har eller hade kunnat uppstå. Under 2020 inkom totalt 19 allvarliga reklamationer, vilket är i samma nivå som under föregående år. Majoriteten av inkomna allvarliga reklamationer har kunnat avskrivas som ej relaterade till vår verksamhet. Samtliga reklamationer och avvikelser sammanställs och värderas årligen och är ett led i ständiga förbättringar. Personalen utbildas årligen i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet.

Nyckeltal Produktion

Marenor AB				Marenor Varberg AB			
Anställda		Omsättning		Anställda		Omsättning	
161		978 MSEK		75		178 MSEK	
Anläggningar		Certifieringar		Anläggningar		Certifieringar	
Kungshamn Dalskogen Grötö*		MSC/ASC KRAV/EU-ekologisk ISO 14001 FSSC 22 000 Sv celiakiförbundet		Varberg		MSC/ASC KRAV/EU-ekologisk ISO 14001 FSSC 22 000 Bio Suisse Allergy Suisse Sv celiakiförbundet	
Produktionsmängd (ton)				Produktionsmängd (ton)			
2017	2018	2019	2020	2017	2018	2019	2020
9938	10 239	9728	9359	9077	8474	5475	3956

*Fabriken på Grötö stängde den 1 juli 2020 och integrerades med fabriken på Dalskogen

	Kungshamn	Varberg	Lysekil, Dalskogen	Lysekil, Grötö
Vattenförbrukning (m³)	33 177	39 614	13 421	1277
Energiförbrukning (kWh)	1 534 976 (gasol)	94 969 (naturgas)	301 354 (fjärrvärme)	-
Elförbrukning (kWh)	4 788 305	5 602 964	1 280 072	489 694
Organiskt biavfall (ton/m³)	1522	299	1308	32
Restavfall (ton)	152,2	147,2	48,0	-
Farligt avfall (ton)	2,229	6,716	3,159	-

Resursförbrukning 2020 samt de största/utvalda avfallsfraktionerna

Hållbart fiske



SDG 14 Hav och Marina resurser

En av den allra största och viktigaste grundläggande hållbarhetsfrågan för sjömatbranschen är naturligt tillgången till fisk och hur havet, miljön och fisken mår. Här finns möjlighet till påverkan för alla, bland annat genom att välja sjömat från hållbara bestånd som är bra förvaldade och som också är fiskade med hållbara fiskemetoder. Hållbart fiske innebär en möjlighet att påverka både havsmiljön och havsbotten, minimera bifångst men också att olika fiskeredskap innebär olika klimatpåverkan genom exempelvis olika bränsleförbrukning.



Sill. Bild: Sjömatfrämjandet

MSC-certifiering. Orsaken till suspensionen är att de olika kuststaterna ((EU, Storbritannien, Island, Färöarna, Norge Ryssland och Grönland) som fiskar och har tillgång till fiskeområdena inte har fått ett avtal på plats som fördelar den vetenskapligt baserade kvot som är satt för sillen.

En bidragande faktor till att avtalet har dröjt i år har varit Brexit. Resultatet av att man inte kommer överens om en kvotfördelning innebär att sillen överfiskas och i och med det förlorandet av MSC-certifikatet.

Marenor har ett starkt engagemang i Fiskbranschens riksförbund och har genom det samarbetet tillsammans med övriga medlemsföretag och med både politiker och myndigheter arbetat hårt för att skapa ett medvetande om den allvarliga situationen som pågår genom överfisket av våra viktigaste bestånd i Nordostatlanten. Bestånden är fortsatt välmående men nuvarande situation, där kuststaterna inte kommer överens, är inte hållbar och riskerar framtida tillgång på fisk i området.

Fiskbranschens Riksförbund har genomfört ett antal specifika åtgärder under året för att skapa engagemang och förändringsvilja hos de involverade kuststaterna, utöver en kontinuerlig dialog i normala branschforum i Sverige och i Bryssel, exempelvis genom engagemang i styrgruppen NAPA (europeiskt branschinitiativ) och med politiker, förädlingsindustrin, svensk dagligvaruhandel, Livsmedelsgrossisterna, dialoger och möten med företrädare för kuststaterna bland många viktiga åtgärder. Engagemanget har även involverat den så värdefulla makrillen.

ICES

(International Council for the Exploration of the Sea – Internationella Havsforskningsrådet)

ICES bildades 1902 och består av ca 6000 vetenskapsmän från tjugo medlemsländer, däribland Sverige, Danmark, Norge, UK, Ryssland och USA med uppgift att ur ett vetenskapligt perspektiv ge råd avseende fiskekvoter för olika bestånd.

Status för de Pelagiska bestånden i Nordostatlanten är därmed att makrill fortsatt inte är MSC märkt och att Sill (NVG) fortsatt förlorar sin MSC-certifiering 1 januari 2021.

För torsken har utvecklingen tyvärr varit liknande. Där är det den kustnära torsken, dvs den torsk som fiskas inom den så kallade 12-milazonen, som under våren 2021 troligen kommer att förlora sin MSC-märkning.

En ytterligare konsekvens av att kuststaterna inte kommer överens är att det påverkar även fisk som primärt används till foder. Exempelvis Blåvitling/Kolmule, vilket innebär att även foderfisket tappar sin MSC-certifiering.

Vi lever av havet och är medvetna om att vi måste värna om havet genom att använda fisk från hållbara fiskebestånd, hållbara fiskemetoder, engagera oss i sunda och rena hav och stödja initiativ för att minska förorening av exempelvis plast i havet. Samtliga av våra anläggningar är alla certifierade för produktion och hantering av miljömärkt fisk och sjömat.

MSC/ASC



Marenors samtliga anläggningar har certifieringar både för MSC och för ASC, dvs *Marine Stewardship Council* (MSC)- Certifiering som värnar om hållbara fisken och hållbara fiskemetoder samt *Aquaculture*



Stewardship Council (ASC). Marenor hanterar en stor volym MSC-certifierade varor. Under slutet av första kvartalet och in i andra ses en ökning av försäljningen vilket kan relateras till den "bunkringseffekt" som Pandemin hade under den perioden. Volymen MSC-certifierad produktion relaterat till den totala produktionen har andelen MSC-certifierade produkter ökat med 7%. Drygt 75% av den totala produktionen är MSC-certifierad.

Certifieringen som ställer krav på hållbara fiskodlingar. Marenor har en relativt liten försäljning av ASC-märkta produkter, men under 2020 ökade försäljningen av de produkterna något och vi ser en ökning i efterfrågan för ASC-produkter för 2021.

Att arbeta med certifieringar och metoder som är bra för havet stöder ett av de globala mål som Insula valt ut som extra prioriterade; SDG 14 Hav och marina resurser.

KRAV



Marenor har länge varit medlemmar i organisationen KRAV och är KRAV-certifierade sedan början av 2000-talet. Vi delar KRAV:s värderingar avseende klimatpåverkan, hälsa, sociala frågor och djurvälstånd. Den största produktgruppen i vårt sortiment är frysta fiskfiléer av torsk och lax samt även panerade produkter, fiskburgare och kaviar.

Försäljningsutvecklingen för KRAV-märkta produkterna har generellt varit lägre 2020 jämfört med 2019. En orsak kan vara att vi dels har tappat konsumentförsäljning på några artiklar medan andra har ökat, men också att försäljningen till hela storhushållssektorn har påverkats till följd av Covid 19-pandemin. En annan orsak kan vara att konsumenterna under pandemin, och till följd av det känsliga samhällsläget, har fokuserat i något högre grad på pris snarare än hållbarhet.



BLÅ MAT – Centrum för framtidens sjömat

Ett av initiativen som vi engagerade oss i under 2020 var "Blå mat – Centrum för framtidens sjömat", en centrumbildning bestående av en nationell samling av forsknings- och innovationsaktörer, regioner, kommuner, organisationer samt ett fyrtiotal företag – däribland Marenor.

Blå mat är den största satsningen hittills på svensk sjömat med en finansiering från det statliga forskningsrådet Formas. Visionen är: "Sverige är ledande producent av hållbar sjömat i Europa" med syfte att lyfta den svenska sjömatproduktionen, skapa cirkulära lösningar, ökad kunskap och en stärkt marknad som skapar förutsättningar för en långsiktig och bärkraftig produktion av sjömat:

- Stimulera ett proteinskifte med fokus på blå-grönt
- Skapa hälsofördelar - sjömat är bland de mest kompletta livsmedlen näringsmässigt
- Blå livsmedelsproduktion kan öka resiliens och självförsörjningsgrad Efterfrågan på nya, hållbara och hälsosamma produkter från konsumenter



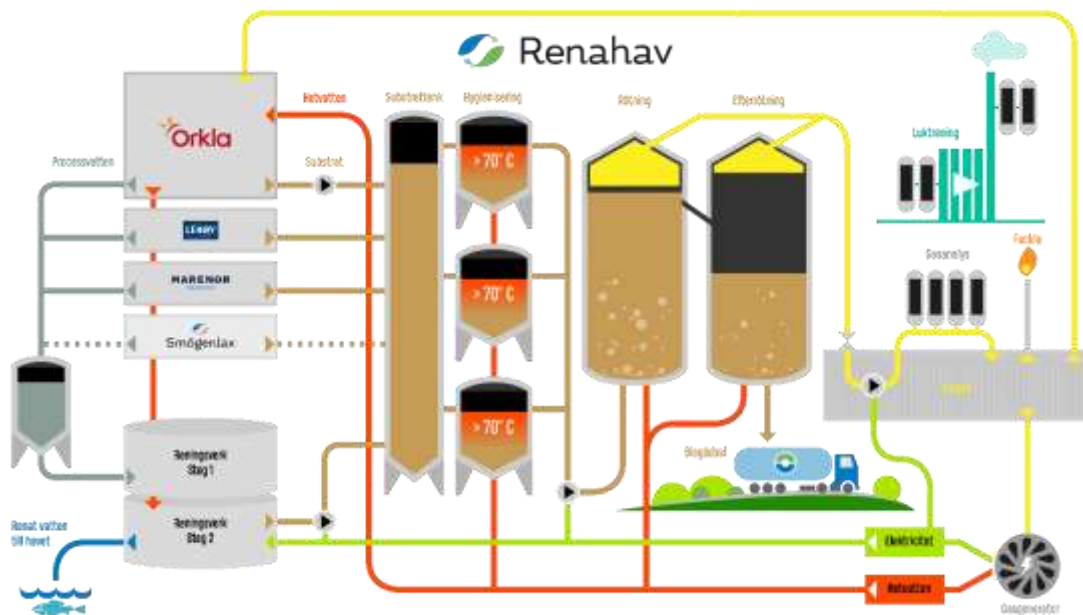
Blå mat involverar samtliga SDG:er som Insula också prioriterar. Det ska bli väldigt intressant att få vara en del av ett stort engagerat gäng i "Blå mat" framåt!

Marenor är också medlemmar, och satt under 2019–2020 i styrelsen, i Bohuskustens vattenvårdsförbund – ett forum för vattenvårdsfrågor för, i huvudsak, Bohusläns kustvatten.



Förbundet har sedan lång tid tillbaka gjort recipientkontroll längs just Bohuskusten, där en av mätpunkterna (Byttelocket) ligger nära Marenors anläggning och utsläppspunkt i Kungshamn, vilket genom åren har gett oss värdefull information om vår miljöpåverkan i havet.

Hantering av processvatten



En viktig åtgärd som blev klar under 2020 var investering av en processvattenledning till Rena Hav Sverige AB:s processanläggning från anläggningen på Guleskär, Kungshamn. Pumpning startade i december 2020 och innebär att vi inte längre belastar havet med vårt processvatten utan leder det till Rena Hav Sverige AB:s anläggning i stället. Processen har varit pågående under en längre period och är äntligen realiserad. Miljönyttan bedöms som väldigt hög och processen för nya villkor för miljötillståndet genomfördes och avslutades under 2020.

Processvattnet från vår anläggning, såväl som från andra fiskberedningsanläggningar i området leds och omvandlas i Renahav Sveriges AB:s anläggning i ett cirkulärt system till bland annat biogas och biogödning för lokalt lantbruk, samtidigt som utsläpp till havet reduceras märkbart.

Klimatpåverkan



SDG 13 Bekämpa klimatförändringar

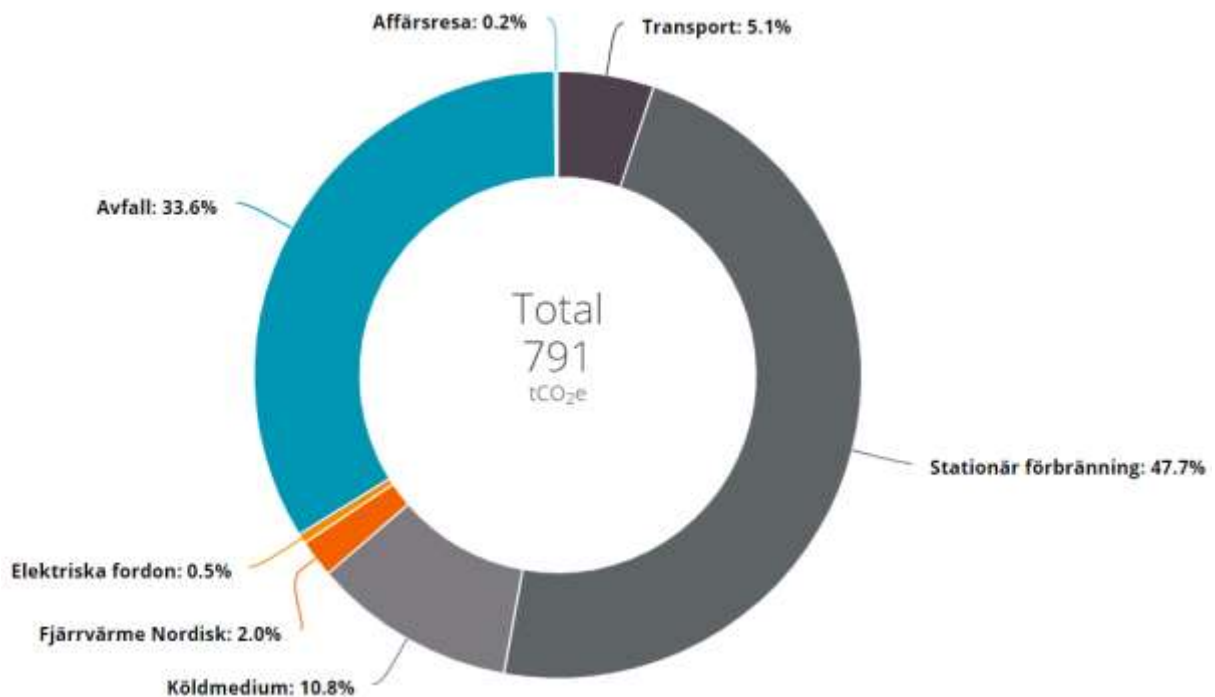
Sjömat är ett miljövänligt och hållbart val med låg klimatpåverkan, vilket gör att de produkter vi erbjuder kan bidra till en lägre klimatpåverkan när fler väljer att konsumera sjömat. Genom att arbeta mot en mer hållbar produktion kan vi ytterligare bidra till att minska klimatpåverkan.

Klimatberäkning

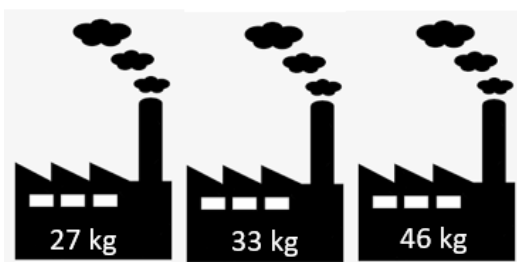
Marenors totala klimatpåverkan är beräknad enligt Greenhouse Gas Protocol (GHG-protocol), i huvudsak Scope 1, 2 men även delar av Scope 3. Som hjälp används CEMAsys.com beräkningsprogram. Enligt beräkningarna, med de delar som är inkluderade, har Marenors verksamhet en emission om 791 ton CO₂e.

I Scope 1 är stationär förbränning, så som uppvärmning med hjälp av gasol och naturgas, köldmedia och drivmedel från persontransporter som bilresor i tjänst med företagets bilar.

Scope 2 innefattar användning av fjärrvärme för uppvärmning, energiförbrukning och tjänstebilar som går på el eller som är hybrider. Transport i uppställningen avser tjänsteresor samt interna transporter och affärsresor avser resor med flyg.



Enbart avfallshantering och registrerade tjänsteresor är medräknat i scope 3. Vi har som ambition att i framtiden få med fler delar för att få en mer komplett bild av vår klimatpåverkan. Som syns i figuren kommer den största delen av vår klimatpåverkan 2020 från uppvärmning med hjälp av gasol och naturgas (stationär förbränning) samt av vår avfallshantering. Även Köldmedium står för en viss procent (10,8%) beroende på att ett antal aggregat skrotats när anläggningen på Grötö avvecklades, vilket resulterade i ett visst läckage av köldmedia.



Koldioxidutsläpp i kg/producerat ton [2018-2020](#)

Marenor hade som mål under 2020 att minska klimatbelastningen per fabrik i förhållande till producerad volym. Detta mål kommer kvarstå även framöver. Koldioxidutsläpp i kg per producerat ton produkter, enligt GHG-protocol, Scope 1 och 2 är beräknat. I figuren ses en ökning av koldioxidutsläpp även för 2020, vilket delvis beror på att den totala producerade mängden produkter är lägre 2020 jämfört med både 2019 och 2018 samt att produktionsmixen varierat och varit mer energikrävande per producerat ton än tidigare.

Tjänsteresor

En del av vår klimatpåverkan kommer från de tjänsteresor som utförs. Sedan fler år tillbaka har Marenor nyttjat digitala möten för att effektivisera tid och minimera resandet. Succesivt, men ändå i ett anmärkningsvärt snabbt tempo skedde en omställning under året inte bara hos Marenor utan globalt, mot digitala möten och hemarbete. Att träffas och samverka över Skype, Teams och Zoom har blivit en naturlig del av vardagen. Till följd av pandemin var resandet begränsat under 2020 och

antalet resdagar minskade med ca 65%. I huvudsak består de inrikes resorna av medarbetares arbete vid de olika fabrikerna, samt de koncernprojekt som påbörjades 2019 och fortsattes in under första kvartalet 2020. Majoriteten av inrikesresorna har skett med bil och ett fåtal med flyg. Antalet resdagar utrikes med flyg minskade med hela 82% och de som utfördes var i huvudsak leverantörs- och kundbesök inom Europa och gjordes under det första kvartalet, samt till våra nordiska systerbolag medan så var möjligt. En klimatpåverkan om 1325 kg CO₂ kom från företagets flygresor, bokade via reseagentur. En stor naturlig minskning från föregående år. Ytterligare ett fåtal resor är gjorda men utanför bokning via reseagentur och är därför inte med i beräkningen.

Under 2020 kördes knappt 15 000 tjänstemil i Marenor och det är en sänkning med 46% från 2019. Ca två tredjedelar av tjänstemilen utförs med tjänstebilar. Enligt den tjänstebilspolicy Marenor har ska samtliga bilar som införskaffas vara rena elbilar eller hybrider, med ett krav på maximalt utsläpp om 95g CO₂/km. Ett fåtal tjänstebilar som inte uppfyller kravet finns fortsatt kvar i bolaget.

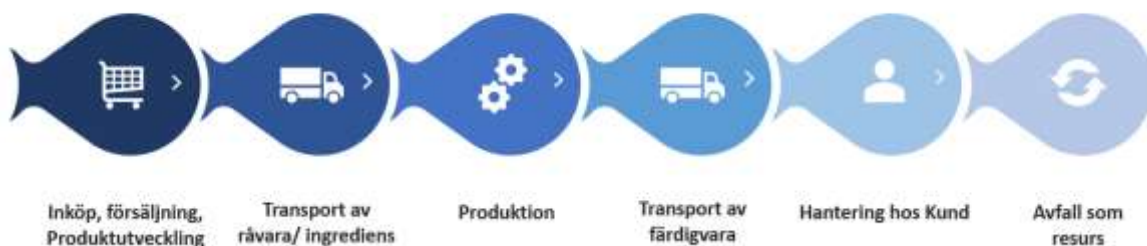
Transporter

En stor indirekt klimatpåverkan kommer från transporter till och från våra anläggningar, med råmaterial och med färdigvaror. Marenor äger inga egna transportbilar utan anlitar externa transportörer för de transporter av färdigvaror som vi ansvarar för. En stor del av utgående transporter ägs av, och ansvarar, kunden för. Marenor köper råvara från stora delar av världen vilket resulterar i en del långa transporter för inkommande råvara. Genom märkningen "Nordiska hav" vill vi extra uppmärksamma den råvara som har rest kort väg, direkt till våra fabriker.

Genom signering av Livsmedelsföretagens hållbarhetsmanifest har Marenor åtagit sig om att arbeta för en fossilfri industri, vilket även innebär att samtliga transporter ska vara fossilfria på sikt (2030).

Marenor signerade också [DLF:s Transportinitiativ](#) under 2020 och ska i och med det kartlägga fossilberoende transporter med syfte att inrikestransporter ska vara fossilfria senast år 2025. Kartlägningsarbetet påbörjades 2020 och planeras fortsätta under 2021.

En positiv effekt av anslutningen till Rena Hav Sverige AB:s processanläggning är att det organiskt avfallet från Kungshamn tidigare transporterades till en biogasanläggning i Falkenberg, en sträcka om ca 230 km enkel väg. Sedan våren 2020 transporteras det enbart 3 km (från Guleskär till Rena Hav Sverige AB:s anläggning). Förändringen bedöms innebära en betydande miljöförbättring som sparar ca 2500–3000 mil med tung trafik per år.



Marenors produktionskedja från Inköp försäljning och produktutveckling till avfall som resurs

Sammanställning av områden enligt ÅRL

	Miljö	Sociala förhållanden	Personal	Mänskliga rättigheter	Antikorruption
Risker	<ul style="list-style-type: none"> - Påverkan på yttre miljö från egen verksamhet; buller, utsläpp till vatten och luft - Klimatpåverkan via transporter/resor - Liten andel källsorterat material - Användning av material som inte är återvinningsbara - Indirekt via leverantörens verksamhet 	<ul style="list-style-type: none"> - Minskade arbetstillfällen - Bristande tillgång till arbetskraft - Livsmedelsosäkerhet - Låg konsumtion av hälsosam sjömat - Överfiske och icke-hållbart fiske 	<ul style="list-style-type: none"> - Påverkan Covid - Fel bemanning - Stress och sjukfrånvaro - Arbetsmiljörisker - Ohälsa - Kompetensbrist - Icke attraktiv arbetsplats 	<ul style="list-style-type: none"> - Mobbning och trakasserier - Bristfälliga arbetsförhållanden hos leverantörer, ffa i riskländer 	<ul style="list-style-type: none"> - Risk för mutor och korruption, oetiska affärsmetoder - Kulturella skillnader - Inköp av felaktig råvara - Stöld och sabotage - Oklara strukturer/rutiner och brist på transparens - Oklarhet vid gåvor/representation
Policy	<p>Miljö och hållbarhetspolicy Policy för tjänsteresor och representation Etiska riktlinjer</p>	<p>Kvalitets- och livsmedelssäkerhetspolicy Etiska riktlinjer</p>	<p>Beredningsplaner Covid-19, riktlinjer, snabbtester, ökad säkerhet och hygien Arbetsmiljöpolicy Etiska riktlinjer</p>	<p>Etiska riktlinjer Policy för mångfald och inkludering Policy mot kränkande särbehandling och diskriminering</p>	<p>Etiska riktlinjer Riktlinjer för rekrytering och jäv Riktlinjer för resor och representation Rutiner för anonym anmälan</p>
Styrning	<ul style="list-style-type: none"> - Miljötillstånd - Verksamhetssystem med rutiner för miljö - Certifieringar för miljö (ISO 14001, MSC, KRAV m.fl) - Effektiviseringsarbete i produktion - Lagbevakning - Källsortering - Miljöutbildning för personal - Signering av Transportinitiativ och Plastinitiativ (DLF) - Leverantörssval - Översyn materialval - Anslutning till Renahav - Medlemskap BVVF - Lansering märkning "Nordiska hav – utan omvägar" 	<ul style="list-style-type: none"> - Verksamhetssystem med rutiner för kvalitet och livsmedelssäkerhet - Certifieringar för livsmedelssäkerhet (ffa FSSC 22 000) - Medlemskap och engagemang i symbioser, branschorganisationer, KRAV m.fl. - Studentsamarbeten och praktikplatser - Verkar för proteinskifte och ökad konsumtion av fisk receptutveckling och kommunikation sjömat - Verkar för ökad försäljning av miljömärkta produkter - Inköp från hållbara fiskebestånd, bevakning råd från ICES - Lansering märkning "Svenskproducerat" - Anslutning "Blue Food" 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktivt arbetsmiljöarbete - Anonym anmälan - Säkerhetsutbildning - Skyddsronder - Hälsoprogram - Kompetensrutiner - Företagsvård vid behov - Lagbevakning 	<ul style="list-style-type: none"> - Leverantörskrav - Krav på social certifiering för riskländer enligt BSCI - CoC för leverantörer - Fackklubbar - Kollektivavtal - Anställningsavtal - Anonym anmälan 	<ul style="list-style-type: none"> - Leverantörskrav och godkännande inklusive CoC - Genomgång av etiska riktlinjer med samtlig personal - Lagbevakning - Produktkontroll
Uppföljning	<ul style="list-style-type: none"> - Certifieringsrevisioner - Kontroll och tillsyn från myndighet - Uppföljning via kontrollprogram enligt miljötillstånd - Plastkartläggning - Kartläggning transporter påbörjad - Hållbarhetsenkät - Förpackningsredovisning (TMR, svensk glasåtervinning) 	<ul style="list-style-type: none"> - Certifieringsrevisioner - Kontroll och tillsyn från myndighet - Kontrollprogram produktkvalitet och säkerhet - Försäljningsstatistik - Branschforum - Produktutveckling 	<ul style="list-style-type: none"> - Medarbetarsamtal - Daglig styrning - Ständiga förbättringar - Utbildning - Lönekartläggning - Kontroll och tillsyn från myndighet 	<ul style="list-style-type: none"> - Medarbetarsamtal - Leverantörsutvärdering 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisioner (ekonomiska) - Leverantörsutvärdering - Leverantörsbesök baserat på risk, där så är möjligt. Inga audits på plats hos leverantör under 2020 pga Covid) - Medarbetarsamtal
Nyckeltal	<ul style="list-style-type: none"> - Månatligen via KPI:er för förbrukning av vatten, energi, avfall enligt kontrollprogram - Koldioxidutsläpp per fabrik (årlig beräkning) 	<ul style="list-style-type: none"> - Reklamationsstatistik - Avvikelsestatistik - Försäljningsstatistik - Produktutvecklingsstatistik 	<ul style="list-style-type: none"> - Sjukfrånvaro - Olyckor, skador och tillbud - Personalstatistik - Jämställdhet, totalt och i ledande positioner 	<ul style="list-style-type: none"> - Godkända leverantörer - Rapporterade incidenter - Anmälda trakasserier 	<ul style="list-style-type: none"> - Godkända leverantörer - Rapporterade incidenter

Möjligheter	<ul style="list-style-type: none"> - Minskad miljöpåverkan från produktion genom optimeringar, ökad källsortering och kunskap - Optimerade transporter som reducerar klimatpåverkan, och tid - Nollutsläpp till havet pga anslutning till Renahav (Kungshamn) - Påverkan på kunder och leverantörer avseende förpackningsval 	<ul style="list-style-type: none"> - Erbjuda arbetstillfällen och en attraktiv arbetsplats - Uppmärksamma och lyfta det svenskproducerade - Bidra till ökad konsumtion av sjömat och en hälsosammare kosthållning - Nya sjömatprodukter på marknaden - Säkra produkter på marknaden - Hållbart fiske - Kompetensutveckling 	<ul style="list-style-type: none"> - Motiverad och engagerad personal - Ökad frisknärvaro - Kompetensutveckling 	<ul style="list-style-type: none"> - Trivsamt arbetsplats - Medverka till ev förbättring hos leverantör 	<ul style="list-style-type: none"> - Motverka av eventuell korruption - Kompetensutveckling
--------------------	--	---	--	---	---



Revisorns yttrande avseende den lagstadgade hållbarhetsrapporten

Till bolagsstämman i Marenor AB, org.nr 556430-0985

Uppdrag och ansvarsfördelning

Det är styrelsen som har ansvaret för hållbarhetsrapporten för år 2020 och för att den är upprättad i enlighet med årsredovisningslagen.

Granskningens inriktning och omfattning

Vår granskning har skett enligt FARs rekommendation RevR 12 *Revisorns yttrande om den lagstadgade hållbarhetsrapporten*. Detta innebär att vår granskning av hållbarhetsrapporten har en annan inriktning och en väsentligt mindre omfattning jämfört med den inriktning och omfattning som en revision enligt International Standards on Auditing och god revisionssed i Sverige har. Vi anser att denna granskning ger oss tillräcklig grund för vårt uttalande.

Uttalande

En hållbarhetsrapport har upprättats.

Trollhättan 2021-05-03

Öhrlings PricewaterhouseCoopers AB



Mattias Celind
Auktoriserad revisor