



Strategi for miljø og bærekraft

2022-2030



MILJØ OG BÆREKRAFT

BAKGRUNN OG FORMÅL

Slakteriet har hatt miljøfokus i sin ryggrad helt fra etableringen tilbake på -80 tallet, men tar nå helt bevisste strategiske valg for å sikre at selskapet bidrar i den store dugnaden som er nødvendig for å nå Parisavtalen og FNs 17 bærekraftsmål. For vårt videre arbeid og utvikling, har vi derfor utarbeidet en egen strategi for miljø og bærekraft.

Strategien tar utgangspunkt i FNs bærekraftsmål, samt Slakteriets forretningsstrategi og miljøpolitikk. Formålet med strategien er at den skal bidra til at vi holder frem det gode arbeidet med å jobbe helhetlig, langsiktig og systematisk med miljø og bærekraft. Den skal tydeliggjøre våre ambisjoner og overordnede mål for miljø og bærekraft, samtidig som den også skal beskrive hvordan vi jobber for å oppnå målene vi har satt oss.

Vi skal bidra aktivt til at Norge og sjømatnæringen når sine klimamål og vi skal iverksette tiltak der vi har størst påvirkningskraft. Slakteriet skal være en del av løsningen, ikke problemet. Vi har derfor en visjon om å bli verdens mest moderne og miljøvennlige slakteri- og filetfabrikk. Dette stiller helt konkrete krav til vår virksomhet og vi har mål om å være klimanøytral innen 2030. For å oppnå denne målsetningen tar vi aktive grep og skal kutte i egne utslipp, bruke mindre vann, spare energi og erstatte avfall med sirkulærøkonomi.

Mens strategien for miljø og bærekraft som skal peke ut retningen for perioden 2022 til 2030, vil det i tillegg utarbeides en egen handlingsplan som skal være konkret og inneholde tydelige mål og tiltak for de kommende budsjettåret.

Vi legger vekt på å kommunisere åpent om hvor vi står og hvor vi skal. Vi integrerer derfor vår rapportering av miljø og bærekraft i årsrapporten.



OM SELSKAPET

Lang og stolt historie

Slakteriet AS er en virksomhet med to moderne slakterier for oppdrettsfisk, med anlegg både i Florø og Brekke. Gjennom mer enn 30 år har selskapet utviklet seg i tråd med behovene og etterspørselen i markedet. Dette har gjort selskapet til en naturlig samarbeidspartner for oppdrettere og eksportører av laks og ørret langs hele vestlandskysten. Med lokalt eierskap, er selskapet bygget på solide verdier. En indre motivasjon for å skape trygge og meningsfylte arbeidsplasser i et attraktivt miljø for alle som vil utgjøre en forskjell har vært drivkraften bak selskapet sitt lederskap fra oppstarten og frem til i dag. For 2025:



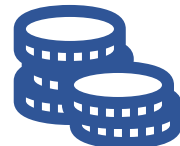
Årsverk
117



Slaktevolum
45 000 tonn



Omsetning
287 MNOK



Resultat
21,85 MNOK

FORRETNINGSSTRATEGI

Klare og tydelige satsingsområder

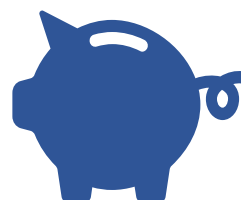
Formålet med selskapets forretningsstrategi er å tydeliggjøre våre overordnede, langsiktige og felles satsingsområder.

Selskapets prioriteringer gjenspeiler vår visjon om å bli verdens mest moderne og miljøvennlige slakteri- og filetfabrikk og vi skal måles på medarbeidertilfredshet, verdiskaping, kundetilfredshet og bærekraftig utvikling.

For å sikre konkurransekraft og lykkes med langsiktig verdiskaping, må vi balansere kundeorientering med effektiv drift. Sentrale bærebjelker for å lykkes er en sterk merkevare, sikker, fleksibel og kostnadseffektiv drift og relevant og fremtidsrettet kompetanse. En grunnleggende forutsetning for langsiktig verdiskaping, er bærekraftige valg og løsninger.



Engasjerte og kompetente medarbeidere



Kostnadseffektiv og lønnsom drift



Fornøyde og lojale kunder



Innovativ og bærekraftig utvikling

FRA FJORD TIL BORD

Fisken leveres fra oppdretter til Slakteriet, levende i brønnbåt eller ferdig bløgget. På slakteriet blir den levende fisken bedøvet før den avlives, sløyes, vaskes og sorteres etter størrelse og kvalitet. Deretter blir den pakket eller frosset før den hentes av eksportøren, og sendes til kunder i hele verden.



Alle våre aktiviteter risikovurderes med hensyn på den belastningen det har for miljøet, gjennom dette arbeidet kartlegges vår påvirkning og nødvendige kontroll og oppfølgingstiltak iverksettes.

MILJØPOLITIKK

Miljø og bærekraft er en integrert del av vår daglige drift

Slakteriet AS skal til enhver tid påse at miljøet rundt bedriften ikke får uønsket påvirkning fra bedriftens virksomhet. Dette kontrolleres blant annet med:



Godkjente og kontrollerte ventemerder



Avfallskontroll og avtaler om gjenvinning



Ingen rømming fra anlegget



Gjenvinning av avskjær og slog



Strømsparende tiltak



Vannsparende tiltak



Kartlegging og vurdering av alle kjemikalier i henhold til miljøfare, hvis mulig å substituere med mindre farlige kjemikalier.



Sikker oppbevaring av kjemikalier, riktige renholdsplaner og vedlikeholdsplaner

BÆREKRAFTIG MATPRODUKSJON

Vi har sterkt fokus på miljø og bærekraft i vår produksjon og har som mål å produsere trygg mat med så lavt fotavtrykk som mulig. Gjennom hele vår verdikjede følger vi strenge kriterier i våre standarder for å sikre dette. Vi revideres årlig av uavhengige sertifiseringsorgan, som skal sikre at vi møter disse kravene. Slakteriet har tre ulike sertifiseringer med fokus på miljø og bærekraft. Vi oppnår bærekraftig verdiskaping sammen med våre kunder og eksportører ved å tilby miljøtilpassede tjenester. Bruk av våre tjenester har bidratt til at flere kunder og eksportører har klart å leve ut sin visjon om miljøsertifisering som igjen er viktig for deres kunder.



BRC

Standard som sikrer matvaretrygghet med fokus på hygiene og renhold, kontroll på lokaler og operatører iht HACCP.



GLOBAL G.A.P

Standard som sikrer sporbarhet, god dyrevelferd og miljøansvar. Standarden setter også strenge krav til ansattes helse, sikkerhet og velferd.



Debio

Økologisk produksjon av laks stiller særskilte krav til fôrråstoff, redusert fisketetthet og en drift som ytterlige skal minimere påvirkning på ytre miljø. Produksjonen reguleres av økologiforskriften og sertifiseres av Debio.



ASC

Standarden setter strenge krav til ansvarlig og bærekraftig produksjon av laks, med fokus på dyrevelferd, miljømessige og sosiale forhold.

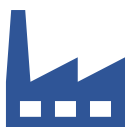
MULIGHETER

En bærekraftig utvikling av Slakteriet



Øke slaktekapasiteten

Økt slaktekapasitet møte forventet stigning i etterspørsel etter selskapets tjeneste



Mottaksanlegg som vil gi fleksibilitet

Med økt kapasitet til å motta både slaktefisk, bløgget fisk og direktelevert fisk vil vi bli enda mer fleksible. Dette vil også kunne redusere liggetid for brønnbåter.



Reduserte driftskostnader

Gjennom økt grad av automatisering, effektivisering og digitalisering vil lønnsomheten øke.



Økt konkurransedyktighet

Lavere driftskostnader per enhet øker selskapets mulighet til å kapre markedsandeler



Tilnærmet 100% utnyttelse av råstoffet

Med egen filetproduksjon vil det være mulig med full utnyttelse av råstoffet.



Betydelig miljøforbedringer

Modernisering vil kunne resultere i redusert energiforbruk, utslipp og smitterisiko



Klimavennlig mat

Norsk sjømat har en unik mulighet til å gå foran og sette standarden for klimavennlig mat. På den veien kan norsk sjømat sikre seg økt status og nye markedsandeler.

FNS BÆREKRAFTSMÅL

VÅRT RAMMEVERK FOR BÆREKRAFTSARBEIDET

Vi vet at aktiviteten vår kan ha både positiv og negativ innvirkning på bærekraftsmålene. Derfor gjør vi en systematisk og aktiv innsats for å gjøre den negative innvirkningen så liten som mulig. Vi vet videre at vi spiller en rolle på tvers av flere mål, men vi tror likevel våre tiltak vil ha størst effekt på de fire målene som er fremhevet her. Disse er valgt fordi de er nærmest knyttet vår kjernevirksomhet og dermed er områder der vår innsats vil kunne få størst positiv effekt.



PRIORITERTE BÆREKRAFTSMÅL



Ren energi til alle handler om å sikre tilgang til pålitelig, bærekraftig og moderne energi til en overkommelig pris for alle. Tilgang til energi står i sentrum av så nær som alle utfordringer og muligheter vi møter i dag. Det kan dreie seg om jobber, sikkerhet, klimaendringer, matproduksjon eller muligheter for økt inntekt. Energi er den største bidragsyteren til klimaendringer, gjennom utslipp av CO2 og andre klimagasser. Løsningen er fornybar energi som vannkraft, vindkraft og solkraft. Fornybar energi er bærekraftig.

Slakteriet skal jobbe for reduksjon av eget energiforbruk og vi skal investere i fornybare energikilder.

PRIORITERTE BÆREKRAFTSMÅL



Bærekraftig produksjon innebærer å minske ressursbruk, miljøødeleggelse og klimagassutslipp når en lager en vare. På sikt vil dette føre til økonomisk vekst, begrense klimaendringer, og øke livskvaliteten til mennesker på jorda. Det omhandler alt fra avfall, kildesortering og matsvinn til omstrukturering i forbruks- og produksjonsmønstre.

Slakteriet skal i hele vår virksomhet bidra til ansvarlig forbruk og produksjon gjennom redusert svinn og høy overlevelse i produksjon. Vi skal også sikre minst mulig utslipp av uønskede stoffer, samtidig som en best mulig kan nyttiggjøre råstoff og avfall i sirkulære verdikjeder. Dette gjør vi ved å investere i miljøvennlig teknologi, jobbe med innovative løsninger for å redusere forbruksavfall, og ikke minst utforske muligheter knyttet til sirkulærøkonomi.

PRIORITERTE BÆREKRAFTSMÅL



FNs bærekraftsmål 13 har som mål å bekjempe klimaendringene og konsekvensene av dem. Klimaendringer er et globalt spørsmål og kjenner ingen landegrenser. I tillegg til å kutte i utslipp og fange og lagre CO₂, må det satses langt mer på fornybar energi og annen ren energi.

Sjømat er et miljøvennlig og bærekraftig valg, med lav klimapåvirkning. Vi skal likevel ta vår del av ansvaret ved å sikre at klimahensyn også i fremtiden er en integrert del av våre strategi- og planleggingsprosesser. Vi har ambisjoner om å sikre en mer energieffektiv produksjon, med lav bruk av ferskvann og ikke minst med lavt CO₂-avtrykk. Vi skal ta grep for å bli en lavutslippsvirksomhet. Vår ambisjon er å være klimanøytral innen 2030. Dette gjør vi ved å bygge verdens mest moderne og miljøvennlige slakteri- og filetfabrikk. Anlegget vil være høyteknologisk og svært energieffektivt og det investeres stort i fornybare energiløsninger. Vi satser på innovasjon og søker hele tiden å finne bedre og mer miljøvennlige måter å drive vår virksomhet på.

PRIORITERTE BÆREKRAFTSMÅL



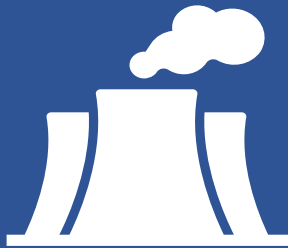
Verdenshavene driver de globale systemene som gjør det mulig for mennesker å leve på jordkloden. Av den grunn er det essensielt at de jobbes for å bevare livet, temperaturen, strømninger og kjemien som er under vann. Hav og marine næringer er avgjørende for å dekke den økende etterspørselen på mat, medisin og energi. Arbeidet inneholder alt fra å fjerne uforsvarlig overfiske, bevare det naturlige økosystemet, redusere plast og andre skadelige partikler i havet til å stabilisere havforsurning.

Vi skal utnytte de sjøområder vi opererer i på en bærekraftig måte. Vi skal bidra til reduksjon av marint søppel og utslipp ved å redusere og ta hånd om eget avfall.

FOKUSOMRÅDER

I vår bærekraftstrategi har vi definert fire fokusområder som vi mener er avgjørende at vi lykkes med; vi skal redusere egne utslipp, vi skal bruke mindre vann, vi skal spare energi og vi skal erstatte avfall med sirkulærøkonomi. Til grunn for dette ligger også at det investeres i ny og innovativ teknologi.

Utslipp



Vannforbruk



Energieffektivitet



Sirkulærøkonomi

EGNE KLIMAMÅL SKJERPES

Våre overordnede klimamål er i tråd med FNs bærekraftsmål og forankret i Paris-avtalen.



Bygge nytt og moderne slakteri



Utarbeide klimaregnskap



Holde frem med å være sertifisert



Redusere klimagassutslipp fra egen produksjon



Bli klimanøytral innen 2030



Ta i bruk fornybar energi



Redusere vannforbruket



Lokal foredling og full utnyttelse av råstoff



Reduksjon av karbonavtrykk



Innovativ satsing

Etter flere år med grundig planlegging har selskapet besluttet å investere i det som skal bli verdens mest moderne og miljøvennlige slakteri- og filetfabrikk. Gjennom økt grad av automatisering og nye kombinasjoner av tekniske løsninger vil vi styrke vår konkurransekraft, øke kapasiteten og fleksibiliteten, samt tilby nye tjenester knyttet til bearbeiding. Den nye fabrikken er en viktig brikke i oppfyllelsen av selskapets strategi, der bærekraftig utvikling og verdiskaping står i fokus.



Det nye anlegget vil blant annet ha produksjonslinjer for filetering og videreforedling av produkter, samt bidra til en betydelig økning av bløgge-, kjøle- og dypfrysingskapasitet. Anlegget skal ha en tydelig miljøprofil med hovedfokus på redusert klimagassutslipp, lavere energiforbruk, redusert vannforbruk og forbedret renseteknologi og lavere smitterisiko sett opp mot dagens etablerte slakterier.

Lokaliseringsvalg har skjedd etter en inngående vurdering basert på en rekke kriterier som har vært viktig for selskapets industrielle utvikling i et langsiktig perspektiv, som effektiv tilgang til areal, utvidelsesmuligheter, infrastruktur, arbeidskraft, rammebetingelser for næringslivet, og synergier i forhold til andre næringer.



Vi skal redusere klimagassutslippene våre



Vi jobber kontinuerlig med å redusere karbonavtrykket vårt og målet vårt er å redusere utslippet betydelig innen oppstart i nytt slakteri.

Lokal slakting og videreforedling

Det er ikke miljømessig bærekraftig at norsk oppdrettsfisk sendes til Asia for å foredles og tilbake til Europa for salg. Lokal slakting og videreforedling er derfor et viktig satsingsområde for Slakteriet. Vi har som mål at alt avskjær fra vår slakteri- og videreforedlingsaktivitet går til videre bearbeiding.

Bearbeiding av fisken reduserer både vekt og volum på produktene som skal fraktes, noe som kutter utslippet av CO2 knyttet til transport. Lokal foredling bidrar også til lokal verdiskaping og opprettholdelse av lokale arbeidsplasser.

Økt mottakskapasitet

Vi vil legge til rette for økt mottakskapasitet, noe som vil redusere oppholdstid og dermed drivstofforbruket til brønnbåtene. Et landbasert mottak gir oss mulighet til å motta levende, så vel som bløgget eller ferdigslaktet fisk. Minimal bruk av ventemerde reduserer eventuell spredning av sykdom og risiko for rømning, gir redusert energiforbruk, fisken blir mindre stresset og kvaliteten på fisken blir bedre. Ved å øke mottakskapasiteten vil vi også bidra til å redusere matsvinn ved å sikre tilstrekkelig kapasitet til å gjennomføre eventuell nødslakt og håndtere redningsfisk for lokale aktører.

Geografisk nærhet

Slakteriet er lokalisert i samme geografiske området som fisken er produsert. Dette fører til kortere transportvei og dermed mindre klimagassutslipp.



Vi skal redusere vannforbruket vårt



Vannforbruket skal gjennom vår produksjon holdes så lavt som mulig, samtidig som det også skal hensynta krav fra myndighetene. Vi kommer likevel ikke bort ifra at vi også i fremtiden vil være avhengig av store mengder vann, både til rengjøring og selve produksjonen.

Vannbehov

Det nye slakteriet har et gjennomsnittlig vannbehov på mellom 1 800 til 2 300 m³ per døgn. Dette vannet vil bestå av omtrent 36 % ferskvann og 64 % sjøvann, noe som indikerer et årlig behov for knappe 170 000 liter ferskvann eller 720 m³ ferskvann i snitt per produksjonsdag. Slakteriet vil ha et totalt vannforbruk på rundt 450 000 m³ per år ved maksimal kapasitetsutnyttelse..

Avløpsvann fra slakting, bearbeidelse og renhold i anlegget vil bestå av sjøvann, ferskvann, blod fra fisken, små partikler fra innvoller, samt rester av vaskemidler og desinfeksjonsmidler. Før vannet slippes tilbake til havet gjennomgår vannet en omfattende renseprosess. Dette skjer ut i fra best tilgjengelige teknologi.

Produksjon av ferskvann

Slakteriet bruker i dag store mengder ferskvann. Ferskvann er en begrenset ressurs mange steder i verden. Derfor har vi som mål å redusere forbruk i produksjon og rengjøring.

Resirkuleringsteknologi

Det skal også investeres i resirkuleringsteknologi som innebærer rensing og gjenbruk av produksjonsvann. Overgang fra gjennomstrømningsanlegg til anlegg basert på sirkuleringsteknologi er en viktig del av strategien for å få ned ferskvannsforbruket i produksjonsanleggene våre.



Energieffektivitet og fornybar energi

Storsatsingen i Florø er et høyteknologisk fiskeslakteri med energikrevende prosesser på totalt 15 000 kvadratmeter. I fremtiden skal årlig opp mot 60 000 tonn laks slaktes og prosesseres. Målet er en betydelig resirkulert effekt i GWh som tilsvarer årsforbruket til svært mange norske husstander. Hver kveld etter endt produksjon skal om lag 90 000 liter varmtvann benyttes til vasking av anlegget. Varmt vannet og lokalene planlegges oppvarmet av overskuddsvarme fra kjøle og fryseanlegget.

Gjenbruk og gjenvinning av energi

For å redusere vårt energiforbruk investeres det i teknologi som bidrar til gjenbruk og gjenvinning av energi. Alt varmtvannet produseres ved å gjenvinne varme fra kjøle- og fryseprosessene i produksjonen. Vi skal også gjenbruke nedkjølt vann og vaskekjemi.

Is erstattes med karbondioksid

I dag benyttes det mye is når fisken skal transporteres videre fra våre anlegg. I fremtiden er det et mål å erstatte med tørris eller kjøle fisken så lavt ned i temperatur at mengden is kan reduseres.



Vi skal erstatte avfall med sirkulærøkonomi



Avfallshåndtering

Vi har en bevisstholdning om å tenke miljø i forbindelse med avfall. Vår målsetting er å redusere den avfallsmengden som oppstår i vår virksomhet, samt å behandle dette på en forsvarlig, korrekt og miljømessig god måte. Avfall er en ressurs som vi må ta vare på og som kan utnyttes videre til nye produkter. Begge våre anlegg har en avfallsplan som angir hvilke mottaksanlegg som er godkjent for ulike typer avfall.

Sirkulærøkonomi

Gjenbruk av ressurser og resirkulering er helt avgjørende for at vi skal nå målet om å bli klimanøytral. Sjømatnæringen skal som alle andre bransjer ta sin del av ansvaret, men vi har også en annen viktig rolle – store mengder av havets proteiner kan utnyttes og resirkuleres gjennom smart produksjon. Målet vårt er at ingenting skal gå til spille, noe som medfører mindre press på naturen, lavere klimagassutslipp og mindre forurensing. I det som blir til overs fra slakte- og filetlinjene finner vi et næringsmessig svært godt produkt som ikke bør gå ut av verdikjeden. Vi har derfor som mål at hele fisken skal brukes. I det nye anlegget vårt skal de nye prosesslinjene sørge for å omdanne innmat og avskjær til å produsere ulike olje-, mel- og proteinprodukter. Vi har også mål om at vi skal håndtere slammet og at det på etter hvert kan brukes til eksempelvis biogass.

