



Rapport:
HÅLLBAR UTVECKLING 2017



Hjärtsjukdomar, typ 2-diabetes
och övervikt finns i hela världen



Quorn Färs innehåller 90 %
mindre mättat fett än Spaghetti
Bolognese med kött

Den globala efterfrågan på
kött ökar och är ohållbar



Quorn är mer hållbart än kött

Djurproduktion utgör 14 % av de
globala utsläppen av växthusgaser



Quorn Färs ger över 90 %
mindre utsläpp av växthusgaser
än nötkött



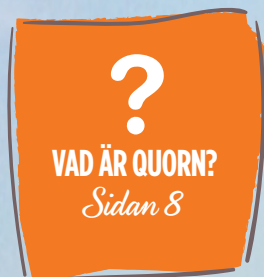
En vision för hållbar näring

Vi tror att om vi gör det enklare att minska köttkonsumtionen, så leder det till en gradvis övergång till en mer hälsosam kosthållning, särskilt i länder där konsumtionen är ohållbar.

Den här rapporten visar hur Quorn kan spela en viktig roll för att förbättra folkhälsan och livsmedelssäkerheten genom ett etiskt förhållningssätt till företagande och genom att fortsätta förbättra våra produkters hållbarhet.

Henry Soesanto, VD för Monde Nissin Corporation

INNEHÅLL





FRAMTIDENS
MAT

ÄNDRA BALANSEN, BORT FRÅN KÖTT

I dag äter vi mat på ett sätt som inte är hållbart¹. Vi står inför stora utmaningar just på grund av det här – inte minst när det gäller övervikt, livsstilsrelaterade hälsoproblem, ökande matpriser, klimatförändringar, svinn och skadade eller förstörda ekosystem.

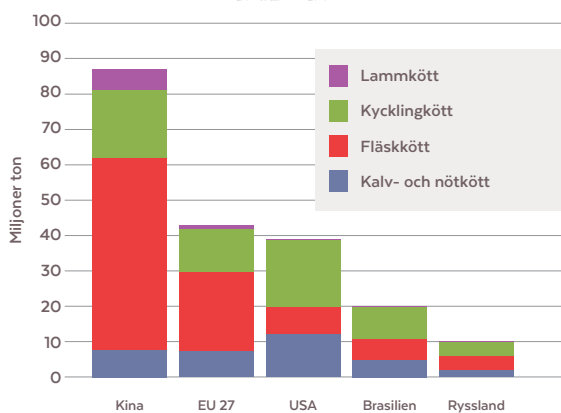
Många organisationer har gjort stora framsteg i att besvara frågan om hur en mer hållbar kost ser ut (Eating Better Alliance 2017; FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation FAO 2010; Världsnaturfonden 2017). Att förändra konsumtionen är nödvändigt för ett mer rättvist, säkert och mindre skadligt livsmedelssystem. Något som de flesta är överens om är att vi ska minska intaget av rött, vitt och processat kött. Ett ”mindre men bättre” förhållningssätt till köttätande².

1. Ohållbar efterfrågan

År 2050 väntas världens befolkning ha ökat från nuvarande 7,3 miljarder till över 9 miljarder³. Nästan hela ökningen kommer att ske i utvecklingsländer. Med tanke på de här förutsägelseerna i kombination med snabb urbanisering och växande välbästand, måste matproduktionen öka med uppskattningsvis 70 % jämfört med 2006, och produktionen i utvecklingsländerna måste nästan fördubblas⁴.

Figur 1

De största köttkonsumenterna 2016

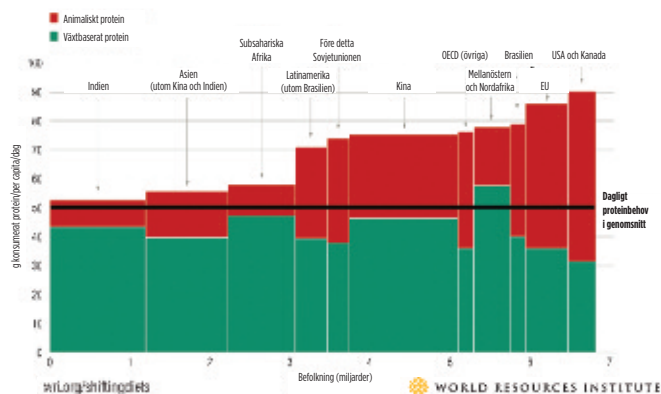


Källa: OECD/FAO 2016; OECD-FAO Agricultural Outlook 2016–2025, OECD Publishing, Paris.

Efterfrågan på animaliskt protein växer. Den globala köttkonsumtionen beräknas växa med 76 % fram till mitten av 2000-talet, jämfört med dagens nivåer⁵. I utvecklingsvärlden sker en ”proteinövergång”: där inkomsterna stiger, ökar köttkonsumtionen. Efterfrågan per capita i de utvecklade länderna anses dock ha nått ett tak – men på orimliga nivåer⁵. Royal Institute of International Affairs (2015) konstaterar att i industriländerna konsumerar genomsnittspersonen runt dubbelt så mycket som experter anser vara hälsosamt, och i USA handlar det om nästan tre gånger så mycket.³

Figur 2

Överkonsumtion av protein och obalans mellan animaliskt och växtbaserat protein



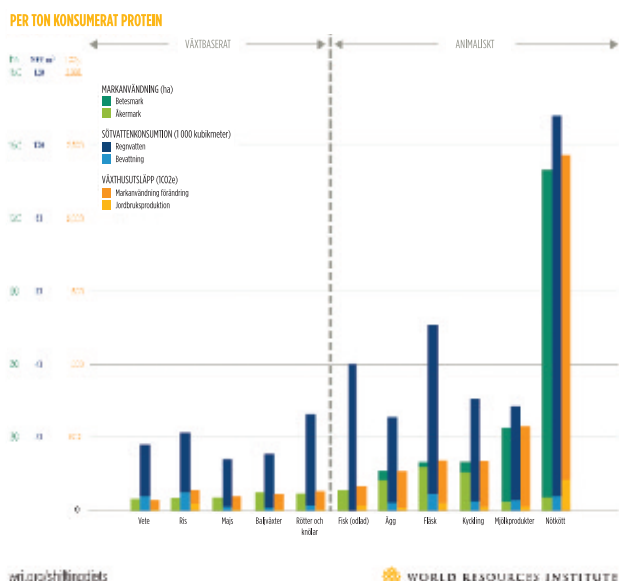
WORLD RESOURCES INSTITUTE



FRAMTIDENS MAT

Figur 3

Animaliska livsmedel är mer resursintensiva än växtbaserade livsmedel



Figur 2 visar att andelen animaliskt protein i människors kost ökar i förhållande till växtbaserad mat. World Resources Institute (WRI) arbetar för en lägre överkonsumtion av protein, speciellt i rika områden, genom att minska andelen animaliskt protein i kosten⁶.

2. Miljöpåverkan för kött

Animaliska livsmedel är i regel mer resursintensiva och har högre miljöpåverkan än växtbaserad mat (se figur 3). Den aktuella djurproduktionen använder ineffektivt den begränsade tillgången på mark och vatten och utgör en av de främsta drivkrafterna för avskogning, förstörelse av livsmiljö och artförlust⁵. Därför är trenderna inom köttkonsumtion, som tidigare nämnts, ännu mer oroväckande.

Klimatförändringen är tveklöst det största miljöhot som världens befolkning står inför. Otaliga rapporter har beskrivit köttets och mjölkprodukternas betydande bidrag till utsläpp av växthusgaser. Djurhållningssektorn svarar för 7,1 GtCO₂e per år i utsläpp av växthusgaser, vilket utgör nästan 15 procent av världens totala utsläpp och mer än direkta utsläpp från transportsektorn⁷. Den ohållbara efterfrågan på kött och mjölkprodukter är ”oförenlig med målet att undvika farlig klimatförändring”⁵.

Att förändra den globala efterfrågan på kött- och mjölkprodukter lär bli avgörande för att kunna uppnå klimatmålen. Men maten och kostens roll är något som sällan diskuteras eller hanteras. Möjliga insatser för att försöka minska klimatförändringarna måste omfatta både produktions- och konsumtionsbaserade lösningar. Ett minskat intag av kött- och mjölkprodukter är nyckeln till en mer hållbar kost, vilket även skulle göra det möjligt att säkerställa en rättvis och tryggad utkomst för jordbrukare och producent, mer humana och etiska jordbruksmetoder samt bättre hälsoreultat.

” Klimatavtalet i Paris 2015 som binder länder att hålla den globala temperaturökningen på säkra nivåer kan inte efterlevas utan att även omfatta kostförändringar som en prioriterad lösning. ”

Eating Better Alliance 2017

Rapport: Hållbar utveckling 2017

Vår aptit på mer och billigare kött ger näring åt en hel industri av kemikalier som i stor utsträckning används som gödnings- och bekämpningsmedel. Det finns en oro att det här ändrar på hela balansen i naturen och biomångfalden⁸. Även om vissa nationer arbetar för att begränsa och kontrollera användningen av antibiotika som tillväxtmedel inom köttproduktion, har den omfattande användningen gjort att många nu talar om en ny era av antibiotikaresistenta bakterier och pandemier som drabbar människor.

Vi måste även lösa problemen i våra globala försörjningskedjor som har med matsvinn att göra. Storbritannien och USA kastar tillsammans över 55 miljoner ton mat om året, vilket kostar över 200 miljoner dollar. Ironiskt nog kommer 10 % av växthusgaserna som släpps ut av utvecklingsländerna från mat som aldrig ätits och som krävt bevattning och vattenförsörjning som annars teoretiskt skulle ha räckt till hushållsbruk för varje person i världen⁹.

En intensiv djurproduktion och ett extremt tryck på kostnaderna i försörjningskedjan leder till en växande oro över djurens välfärd, vilket beskrivs på ett kraftfullt sätt i Compassion In World Farming, som undersöker de verkliga kostnaderna för billigt kött.⁸ Forskning under 2014 om drivkrafterna bakom förändrade matvanor och köttkonsumtion i Storbritannien visade att oro för djurens välfärd var den främsta anledningen till att man övervägde att göra förändringar¹⁰.

”Att minska köttkonsumtionen, särskilt från industriellt jordbruk, är en av de viktigaste sakerna vi kan göra för att tackla klimatförändringar och säkerställa ett mer effektivt och hållbart livsmedelssystem.”

Philip Lymbery

VD för Compassion in World Farming och författare till Farmageddon: The true cost of cheap meat.



En intensiv djurproduktion och trycket från försörjningskedjan gör att oron växer över djurens välfärd.

”Även om kött är en viktig högkvalitativ proteinkälla som innehåller en lång rad mikronäringsämnen, har energirik kost med en stor mängd rött, och i synnerhet processat kött, kopplats till en ökad risk för flera olika kroniska sjukdomar som hjärt- och kärlsjukdomar, typ 2-diabetes och tjock- och ändtarmscancer. Quorn är ett proteinrikt alternativ med låg fetthalt som kan ersätta sådana produkter och potentiellt minska dessa risker.”

Andrew Salter BSc, PhD, RNutr

Professor i näringsbiokemi, University of Nottingham



3. Hälsopåverkan av köttkonsumtion

Kött kan spela en viktig roll för en balanserad kost. Men forskning visar även tydligt att en för stor konsumtion av rött och processat kött på bekostnad av färsk frukt, grönsaker och fullkorn kan bidra till kroniska hälsotillstånd som övervikt och relaterade komplikationer med hjärtsjukdom, typ 2-diabetes och vissa cancerformer. Den globala överviktspandemin i utvecklade länder visar inga tecken på att förbättras, och i en rapport nyligen av Overseas Development Institute (ODI)¹¹ pekar man på en alarmerande ökning av övervikt även i utvecklingsländer.

En tredjedel av alla vuxna anses nu vara feta eller överviktiga¹¹, men den här siffran stiger snabbt till över hälften av alla vuxna i mer utvecklade länder. Familjer i de här länderna har större tillgång till animaliska produkter. Nyligen genomförda undersökningar pekar särskilt på att tillgången till kött kan korreleras till fetmanivåer globalt, i samma utsträckning som socker¹².

Kostnaden för folkhälsan är ett stort problem för stater världen över. I en rapport av McKinsey¹³ uppgavs den ekonomiska kostnaden för global övervikt överstiga 2 biljoner dollar, vilket endast överträffas av rökning och väpnade konflikter. De psykologiska kostnaderna för individen och de sociala kostnaderna för samhället när det

gäller allt högre nivåer av övervikt – särskilt i utsatta områden – är så stora att de inte går att mäta. Resultatet verkar vara väl underbyggt: dålig kost som får näring av ekonomier som främjar fetma är kopplad till en allt större global förekomst av icke smittsamma sjukdomar som drabbar utsatta människor hårdast. Att ändra kostvanor är som bekant svårt, därför kräver en del bedömare nu ett systematiskt angreppssätt¹⁰ bland annat nya hälsosamma proteiner med låg miljöpåverkan, som till exempel Quorn.

I Storbritannien konsumerar man varje år runt 500 köttmåltider per capita¹⁴. Nivån, som är historiskt hög, kan knappast vara en del av en hälsosam kost. Forskning vid University of Southern California¹⁵ har dessutom visat att hög konsumtion av animaliskt protein kan kopplas till en fyra gånger högre cancerrisk. Det brittiska sjukvårdssystemet NHS rekommenderar en minskad konsumtion av rött kött, från 90 gram till maximalt 70 gram per dag för att minska risken för tarmcancer¹⁶. Modeller som gjorts av forskare vid Oxford University har visat att om man äter kött högst tre gånger i veckan och samtidigt ersätter med växtbaserad mat förhindras 45 000 tidiga dödsfall per år och ger NHS besparingar på 1,2 miljarder pund¹⁰.

Vi tror att vi kan spela en viktig roll för att lösa de tre problem som tagits upp här.

” Vi måste skapa en matkultur som uppmuntrar till en efterfrågan på hälsosammare och mer hållbar mat.

Vi måste tänka på framtiden för nya generationer och göra dem medvetna om de här frågorna som har stor betydelse för hela planeten. ”

Barack Obama

Seeds&Chips Global Food Innovation Summit, maj 2017

Rapport: Hållbar utveckling 2017

” Utmaningen är nu att åstadkomma kulturella och systemförändringar som gör det enkelt för människor att äta hälsosamt och hållbart. Quorn är en del av lösningen. ”

Sue Dibb

Koordinator – Äta bättre: för en rättvis, grön och hälsosam framtid

CARBON
TRUST



MINSKA CO₂

Quorn är det första globala varumärket vars köttalternativ är certifierade av tredje part för lågt klimatavtryck



VAD ÄR QUORN?



J. Arthur Rank image by Walter Sanders/The LIFE Picture Collection/Getty Images

DET BÖRJADE MED EN IDÉ

Våra rötter går tillbaka till 1960-talet, en period när det rådde en genuin oro kring vår förmåga att mätta världens befolkning. Som ett svar på det drog vår grundare Lord Rank i gång ett projekt för att hitta en ny proteinkälla. Många ansåg att det var första gången man sökte efter ett nytt födoämne sedan potatisen.

Målet var att hitta en mikroorganism som enkelt kunde omvandla rikligt med kolhydrater till snålare och mer näringsrika proteiner utan att använda djur som omvandlingsmetod. Efter många års forskning och utveckling och investeringar på över 100 miljoner pund upptäcktes en liten medlem i svampfamiljen som kunde omvandlas till ett protein. Det ledde till produktionen av mycoprotein™ (grekiska för svampprotein), den unika ingrediens som gör Quorns produkter så speciella.

Vi börjar med en naturligt näringsrik svamp som växer i jorden. Sedan använder vi fermentering, en teknik som är mycket lik produktionen av öl och yoghurt. Det skapar perfekta förhållanden för att omvandla kolhydrater till protein. Resultatet är mycoprotein. Proteinet har en fantastisk förmåga att efterlikna köttets smak och konsistens. Det tar lätt till sig smaker, samtidigt som avsaknaden av eftersmak gör att det kan leverera smak av kött och köttretter på ett genialiskt sätt. Dessutom är de dokumenterade hälsofördelarna med mycoprotein imponerande. Det är protein- och fiberrikt, innehåller låg halt av mättat fett och innehåller inget kolesterol.

”Quorn är nästan lika unikt som födoämne. Det är antagligen det enda framgångsrika exemplet på en teknologisk exploatering av en ny, naturligt förekommande proteinkälla utvecklad för att skapa ett nytt livsmedel, och framtiden behöver mer av den här sortens påhittighet för att möta utmaningar vad gäller matsäkerhet.”

Dr Phil Cox

Chef för Bio-Food Engineering Group, University of Birmingham

Resultatet är varumärket Quorn™ som omsätter 250 miljoner pund och producerar riktigt god mat, så att du kan njuta av utsökta måltider som är bra för dig, din familj och planeten.

Quorn har en vision att göra världens kost hälsosammare och mer hållbar, genom att hjälpa dig att skapa utsökta måltider. Det är tack vare vårt innovativa sätt att producera protein som vi kan göra det.



Mycoprotein är en pytteliten medlem av svampfamiljen och är själva hjärtat i Quorns alla matprodukter. Det återskapar köttets smak och konsistens på ett unikt sätt.

Hållbar näring

Under 2017 gjordes en av de största lanseringarna av varumärket Quorn med ny förpackning, TV-reklam, webbplatser och ett modernt synsätt på ny produktutveckling (NPD).

Vi vill inspirera människor med riktigt goda recept som bjuder på smakupplevelser från hela världen. Vi kommer att visa mångsidigheten hos måltiderna som kan skapas med vårt stora utbud av produkter från Quorn. Vi vill göra det genom att producera mat som är bättre för dig och bättre för vår planet.

”Som konsument är vi allt mer uppmärksamma på vilken typ av mat vi köper och konsumerar. Kostråd, global uppvärmning och en potentiell framtida global livsmedelsbrist påverkar våra val. Vår forskning på Newcastle Business School visar att en lägre fetthalt och ett lågt koldioxidavtryck är viktiga mategenskaper som konsumenter uppskattar, vilket understryker vilken viktig roll Quorn kan spela i takt med att konsumenterna ändrar sitt beteende och äter hälsosammare, mer hållbar och miljövänlig mat.”

Prof. Fraser McLeay
Professor i strategisk marknadsföring,
Newcastle Business School



NYHET

✓ **HÖG PROTEINHALT**
✓ **HÖG FIBERHALT**
✓ **LÅG FETTHALT**

Quorn är ett av de tio största varumärkena i Storbritannien inom djupfrysta och online-livsmedel – större än Ben & Jerry's, Goodfellas och Häagen-Dazs

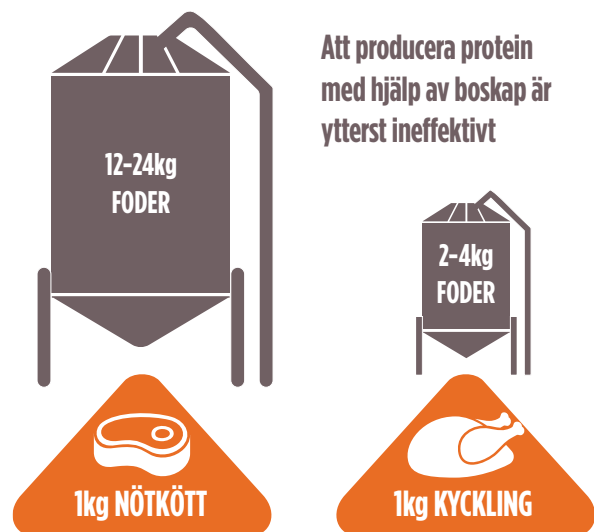


FÖRDELARNA MED QUORN

MARK OCH MATSÄKERHET

Quorn Foods står för ett effektivt och hållbart sätt att producera ett hälsosammare protein med en lägre miljöpåverkan.

Köttproduktion är till sin natur ineffektivt. Stora mängder spannmål och grödor går åt till att utfodra boskap, mat som i stället kunde ges till människor. Exempelvis används 90 % av alla sojabönor till djurfoder. Bedömare uppskattar att över 40 % av världens grödor används på det här sättet, vilket är en ytterst ineffektiv användning av den här maten och marken som krävs för att odla den.^{4,17}



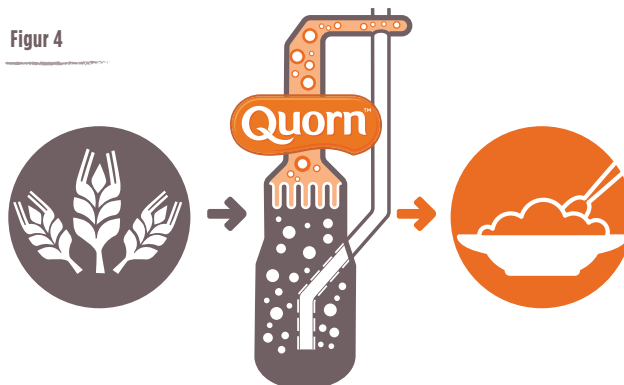
Ett antal studier har visat att 12-24 kg foder krävs för att producera 1 kg ätbart nötkött¹⁸. Kyckling har en högre omvandlingseffektivitet, men kräver i allmänhet mellan två och fyra kilo¹⁹ och i båda fallen utfodras mer protein till djuren än vad som faktiskt produceras.

Det krävs mindre än 2 kg vete att tillverka 1 kg Quorn.



När det gäller mycoprotein tar vi helt enkelt kolhydraterna från spannmålet och omvandlar dem till protein – utan att det krävs djur (figur 4). Eftersom spannmålet i sin ursprungliga form fortsätter att vara tillgängligt, så stärker vår metod proteinbalansen överlag (figur 5).

Figur 4



Rapport: Hållbar utveckling 2017

Boskap är världens största användare av markresurser. Betes- och åkermark som avsätts till att producera foder utgör nästan 80 % av all jordbruksmark²⁰. Den växande efterfrågan på kött innebär att fler effektiva lösningar behövs när marktillgången minskar²¹. Hemligheten bakom Quorn Foods enkla produktion finns i Quorns förmåga att skapa protein på ett mycket effektivt sätt, men även när det gäller att producera smak och konsistens som människor gillar. Det gör det även enklare att justera och minska köttkonsumtionen.

Quorn Färs kräver knappt
1/8 av markarealen som
krävs för nötfärs.



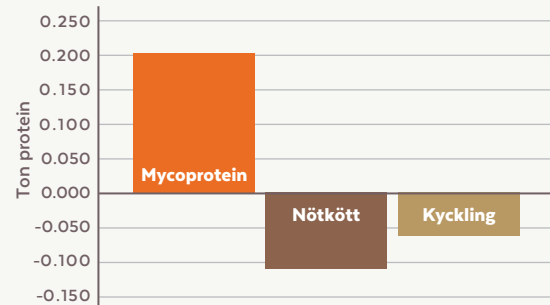
Quorn



Lagar du mat med Quorn Färs i stället för med nötfärs, en gång i veckan under ett år, sparar du tillräckligt med energi för att koka cirka 20 000 kannor vatten ... vilket motsvarar runt 1 800 koppar te VARJE VECKA!

Figur 5

Proteinavkastning per ton vete



”Vi behöver olika sätt att producera mat för att klara efterfrågan från världens befolkning som förväntas öka till över nio miljarder år 2050. Protein från svamp, som till exempel mycoprotein, är ett viktigt steg i rätt riktning.”

Professor Lynne Boddy
Cardiff School of Biosciences,
Cardiff University



FÖRDELARNA MED QUORN



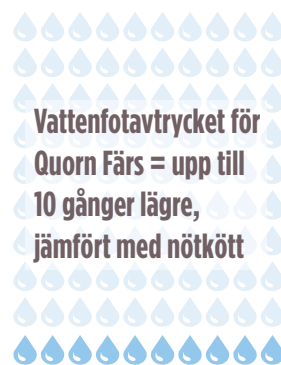
” En global minskning av köttkonsumtionen skulle innebära en fjärdedel av utsläppsminskningen som krävs för att uppnå två-gradersmålet som gör att farliga klimatförändringar kan undvikas. ”

Wellesley, 2015

Vattenavtryck

Vatten är en knapp resurs som utsätts för allt större tryck när klimatförändringarna får konsekvenser. Av vattenavtrycket för hela världens befolkning är 30 % kopplat till djurproduktion²². När det gäller efterfrågan på vatten från försörjningskedjan i djurhållningsindustrin är det foderkraven för djuren som bidrar till den största efterfrågan på vatten. Det här gör det ännu viktigare att omvandla grödor till ätbart protein (se sidan 11). När både befolkningen och efterfrågan på kött växer, kommer trycket på vattenresurserna ofrånkomligen att öka.

Quorn kan spela en viktig roll genom att erbjuda protein som är mer effektivt i att använda begränsade vattenresurser. Tillgängliga data avslöjar att ett kilo nötkött kräver runt 15 000 till 20 000 liter vatten²³, medan till exempel motsvarande siffra för Quorn Färs är en bråkdel av det – endast 2 000 liter per kilo²⁴.



Vattenavtrycket för
Quorn Färs = upp till
10 gånger lägre,
jämfört med nötkött



Växthusutsläpp

Matproduktion bidrar i hög grad till utsläpp av växthusgaser och därigenom till klimatförändring. Djurhållning i sig beräknas bidra till över 14 % av utsläppen²⁵, vilket är en högre andel än globala transporter. Under de senaste sex åren har vi arbetat med att förstå vilken påverkan på växthusutsläppen som mycoprotein och produkter från Quorn har i jämförelse med animaliskt baserade produkter, för att ge det en kontext. Det finns omfattande data om animaliskt protein, särskilt rött kött, men informationen kommer alltid att variera beroende på olika antaganden. Vi har i åratal arbetat tillsammans med Carbon Trust för att skapa en balanserad syn på omfattande referentgranskning, icke-statliga organisationer och livsmedelstillverkares rapporter.

Jämförande koldioxidutsläpp*

*Jämförelsedata baserade på ätbart kött. Referens: Carbon Trust 2014.



Q Över 90 % lägre än nötkött



Resultaten är anmärkningsvärda. De visar att produkter från Quorn kan ha ett koldioxidavtryck som är upp till tretton gånger lägre än nötkött och upp till fyra gånger lägre än kyckling²⁴.



Q Över 70 % lägre än kyckling



Genom att ersätta köttet i maträtter med Quorn, exempelvis Färs och Bitar, kan konsumenter signifikant minska sina koldioxidutsläpp.

Vi på Quorn Foods tror att vi med hjälp av många olika lösningar och genom att tänka radikalt kan ta oss an de här omvälvande förändringarna. Våra resultat visar att vi inte enbart kan förlita oss på intensifiering av dagens jordbruk eller matproduktion för att klara utmaningarna. Vi tror att Quorn Foods är ett nytt och viktigt inslag i kosten, som hjälper oss att möta framtida behov och som erbjuder en god, hälsosam proteinkälla med lägre miljöpåverkan.

Bara med många olika lösningar och radikalt tänkande kan vi klara 9-miljardarsutmaningen



Med en enkel förändring och att välja Quorn kan du minska koldioxidavtrycket för dina favoriträtter som Spaghetti Bolognese eller Chili, med över 90 %.



HANTERA VÅRA MILJÖRESULTAT

STRATEGI FÖR HÅLLBARHET

Vi är fast beslutna att hantera vår egen påverkan på miljön.

Vår nya strategi för vår varuflödeskedja (Quorn "Strategy House") består av tre huvudsyften:

1. Stödja affärsvisionen – Quorn ska vara experter på goda, hälsosamma och hållbara alternativ till kött
2. Hantera och minska miljöpåverkan för våra produkter och verksamhet
3. Integrera hållbara värderingar i hela organisationen

Vårt Strategy House är byggt på fyra pelare.



De fyra pelarna understryker vårt fokus och engagemang för lägre koldioxidavtryck, åtgång av energi, vatten och naturresurser samt för att säkerställa en etisk varuflödeskedja. Solen representerar FN:s mål för hållbar utveckling, en energikälla och ledstjärnan för vår ambitiösa hållbara resa.

VÄXTHUSGASER

Produkters koldioxidavtryck

(Tillämpningsområde 1, 2 och 3)

Vi analyserar hela vår varuflödeskedja, från "jord till bord", för att förstå vår egen påverkan och framtida utmaningar.

Vi började utforma koldioxidavtryck för våra produkter som säljer bäst och certifiera dem på egen hand med Carbon Trust 2012. Quorn Foods är det första globala köttalternativproducerande företag som har fått tredjepartscertifiering för sina koldioxidavtryck.

I juni 2017 blev vi av Carbon Trust omcertifierade för våra produkters koldioxidavtryck, efter en imponerande minskning på över 15 % av koldioxidavtrycken för våra frysta Quorn Bitar och Färs, och ytterligare 5 % minskning för mycoprotein.



2017 minskade vi koldioxidavtrycken på alla våra certifierade produkter – med upp till 15 % lägre avtryck!

Varuflödeskedja

Vi övervakar utsläpps-"hotspots" genom hela varuflödeskedjan. Våra egna minskade koldioxidavtryck är resultat av effektiviseringar och utsläppsminskningar som uppnåtts i nära samarbete med våra leverantörer.

Vi kommunicerar även våra resultat till våra konsumenter och visar stolt upp klimatmärkningen på förpackningen – som framhåller vår tredjepartscertifiering och vårt engagemang för ytterligare minskat koldioxidavtryck.

Råvaror

Produkttillverkning

Distribution och
detaljhandel

Allmänt bruk

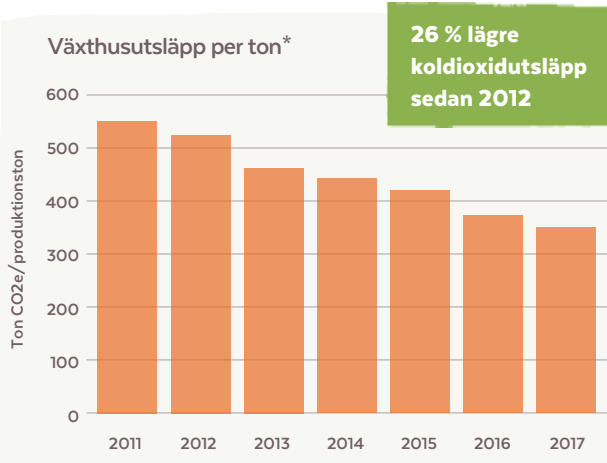
Avfall och återvinning

Rapport: Hållbar utveckling 2017

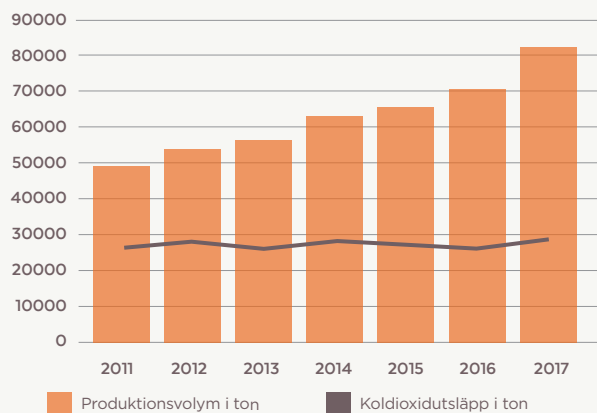
Operativa utsläpp

(Tillämpningsområde 1 och 2)

Bättre kunskap om vår verksamhets miljöpåverkan hjälper oss att minska våra direkta växthusutsläpp. Hur väl vi har lyckats uppnå det visar figuren nedan.



Produktionsvolym och koldioxidutsläpp i absoluta tal*



Hållbar tillverkning

Vår tillverkningsanläggning i Belasis i brittiska Billingham är världens enda som producerar vår unika ingrediens mycoprotein, och den drivs på förnybar el från vindkraft. Den totala investeringen i anläggningen under de sju kommande åren uppskattas till 143 miljoner pund.



Vår anläggning i Billingham drivs nu på förnybar el från vindkraft!

Belasis var den första anläggningen i vår verksamhet som blev certifierad för sitt Environmental Management System enligt den internationella standarden ISO 14001, vilket inträffade i april 2016. Vi arbetar för att utöka det på gruppnivå, och våra andra tillverkningsanläggningar ska ha blivit certifierade under 2017.

ISO14001 hjälper organisationer att minska sin miljöpåverkan när verksamheten växer, något som är helt centralt när våra anläggningar fortsätter att växa och expandera.



Färre mil, mindre utsläpp

Vår anläggning i Methwold i brittiska Norfolk har arbetat hårt för att optimera fordonsanvändning, genom att undvika tomma lastbilar och kontroll av existerande logistikrutter för att förstå var man kan effektivisera. Att undvika onödiga resor har lett till besparingar på nästan 5 lastbilar per vecka, eller 48 500 engelska vägmil på ett år, vilket motsvarar att köra jorden runt två gånger!



HANTERA VÅRA MILJÖRESULTAT

Vatten

Vi har minskat vår relativa vattenförbrukning (m^3 vatten per producerat ton) på alla tre av våra tillverkningsanläggningar med 17 % vid årets slut 2016, jämfört med baslinjen 2012. Vi har under 2017 samarbetat med WRAP och Världsnaturfonden WWF kring riskkartläggning av vatten och identifiering av "hot spots".

Vår nuvarande metod för behandling av flytande avfall är energiintensiv, men vi undersöker aktivt alternativa behandlingsmetoder och tekniska lösningar.

Paketering och svinn

Att minska matsvinnet

En tredjedel av all mat som produceras i världen blir svinn²⁶. Det här är fruktansvärt. Därför prioriterar vi att minska svinn i våra anläggningar och i hela varuflödeskedjan.

Quorn samarbetar med FareShare

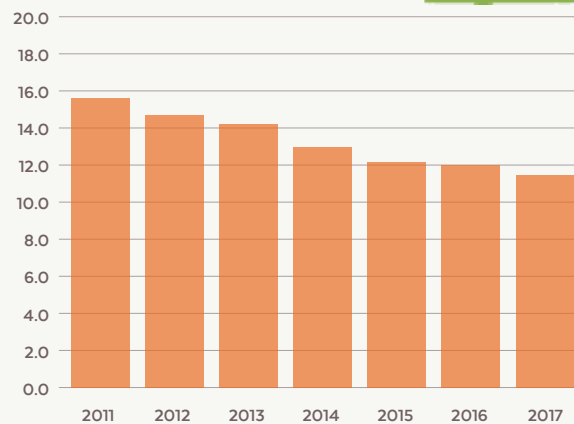
Sedan maj 2017 samarbetar vi med brittiska matbanken FareShare för att hjälpa utsatta och ta hand om matsvinn genom att förmedla god mat, som annars skulle slängas, till välgörenhetsorganisationer och ideella föreningar. Projektet stöds av vår anläggning i Methwold, Norfolk, tillsammans med Fowler Welch, som är vår distributionspartner i Lincolnshire. Maten, som inte har gått ut i datum och är säker att äta, har blivit svinn av enkla skäl, som till exempel överproduktion, felmärkning eller kort hållbarhetstid.



FareShare förmedlar mat till välgörenhetsorganisationer som förvandlar den till närande måltider som de erbjuder utöver stöd till livsförändring. Bland mottagarna finns föreningskaféer för låginkomstfamiljer, härbärgen och behandlings- och rehabiliteringscenter.

12 % lägre
vattenförbrukning
jämfört med 2012

Vattenåtgång - m^3 per producerat ton*



* 2017 års siffror visar data till slutet av april och uppskattningar fram till årets slut.





Courtauld Commitment 2025 - För lägre kostnader för mat och dryck

Vi har ett tätt samarbete med WRAP (Waste Resources Action Programme) - en icke vinstdrivande organisation som samarbetar med myndigheter, företag och samhällen för att leverera praktiska lösningar som förbättrar resurseffektiviteten.

2016 undertecknade Quorn Foods Courtauld 2025 - ett ambitiöst frivilligt avtal som för samman organisationer i livsmedelssystemet för att göra produktionen och konsumtionen av mat och drycker mer hållbara. Vi delar ambitionen att minska resursmängden som krävs för att tillhandahålla mat och drycker med 20 % under tio år.

” Courtauld Commitment 2025 är vårt mest ambitiösa avtal hittills, och vi är mycket glada att Quorn som undertecknare har gett sitt stöd. Vi står inför stora utmaningar med befolkningstillväxt, klimatförändring och krympande resurser. Att hantera matsvinn erbjuder ett praktiskt tillvägagångssätt för att klara de här utmaningarna. ”

Steve Creed

Director of Business Programmes - WRAP
www.wrap.org.uk/courtauld2025

För varje två ton mat som äts, slängs ett ton (WRAP 2016)



Paketering

Att optimera våra produktförpackningar eller göra dem "lättviktiga" är även något vi prioriterar. Att använda så få material som möjligt för att skapa en fungerande förpackning innebär lägre energiförbrukning och mindre slöseri i hela varuflödeskedjan.



2016 införde vi även ett program för att säkerställa att återvinning av våra förpackningar var enklare för slutkonsumenten:

- ✓ Minska användningen av polypropylen (PP) och polymerer med 30 ton
- ✓ Fortlöpande framsteg i att använda polymerer, genom att gå över från PP till APET-plast (APET är enklare att återvinna)
- ✓ Började utvärdera vår användning av svarta plastförpackningar, till exempel våra kylda ingredienser, korvförpackningar och färdigrätter, efter det senaste WRAP-utlåtandet att svart plast för närvarande inte kan återvinnas av avfallsindustrin.





HANTERA VÅRA MILJÖRESULTAT

Ansvarsfulla inköp

Våra kunder förväntar sig att vi ska leda på områden som djurens välfärd, transparens och spårbarhet, etiska inköp, mänskliga rättigheter och arbetsförhållanden. Ansvarsfulla inköp är därför av central betydelse.



Vi är stolta över att kunna meddela att Quorn och Cauldron Foods har tilldelats Good Egg-utmärkelsen av Compassion in World Farming. Utmärkelsen uppmärksammar vårt engagemang för ansvarsfulla inköp av ägg från frigående höns med hög djurvälfärd.

Hållbar palmolja

Vi är en lågförbrukare av palmolja. Men i vissa produkter där det på grund av palmoljans unika egenskaper är nödvändigt använder vi enbart certifierad hållbar palmolja (CSPO).

Palmoljan är världens mest använda vegetabiliska olja²⁷. Produktion av palmolja har varit en källa till stor oro, av både miljö- och sociala skäl. Efterfrågan fortsätter att stiga och livsmedelsindustrin har ett ansvar för att säkerställa att den produceras på ett ansvarsfullt och hållbart sätt.

Världsnaturfondens Palm Oil Buyers Scorecard avslöjade 2016 att endast tre företag av 137 globala detaljister, tillverkare och matserviceföretag använde 100 % CSPO under 2015. Vårt företag uppnådde det under 2014. Därför ser vi oss som ledande på det här mycket viktiga området.

Vi använder 100 % CSPO (certifierad hållbar palmolja).

Vi är aktiva och stödjande medlemmar i Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Runda bordet för hållbar palmolja, som har utvecklat en globalt erkänd standard och certifieringsprocess för hållbart producerad palmolja.

SEDEX

Quorn Foods blev 2016 medlem i världens största samarbetsplattform för att dela ansvarsfulla inköpsdata om varuflödeskedjor. Sedex är en global, ideell medlemsorganisation. Medlemskapet hjälper vår verksamhet att hantera såväl våra egna som vår varuflödeskedjas resultat när det gäller arbetsrätt, hälsa och säkerhet, miljö och affäretik.

Palmolja behöver inte vara något destruktivt.

Faktum är att den har möjlighet att bli en viktig kraft för en hållbar utveckling. ~ Världsnaturfonden 2016



Våra medarbetare

Vi har nästan 700 medarbetare och fyra anläggningar i Storbritannien: Belasis (Teesside), Stokesley Head Office (North Yorkshire), Methwold (Norfolk) och Manchester. Dessutom har vi fyra internationella verksamheter: Chicago (USA), Frankfurt (Tyskland), Milano (Italien) och Amsterdam (Nederländerna).

65 % av våra medarbetare i Storbritannien bor inom en radie på cirka 32 km från våra anläggningar, något som bidrar till ekonomin där vi bedriver verksamhet. Vi uppmuntrar till att stödja lokalsamhällen, samla in pengar till ett antal välgörenhetsorganisationer och betala till "Give as you earn"-projekt.

Produkter från Quorn har bedömts och godkänts för försäljning av alla marknader som vi har kontaktat för lansering, inklusive Storbritanniens FSA, USA:s FDA, Australiens FSANZ, EU:s Efsa och Health Canada.

För mer detaljerad information, gå in på vårt avsnitt om hållbarhet på vår webbplats. Recept på alla måltider som visas i den här rapporten finns även på www.quorn.co.uk.





Referenser

- 1 FORESIGHT, THE FUTURE OF FOOD AND FARMING (2011) Final Project Report. The Government Office for Science, London. <https://www.gov.uk/government/publications/future-of-food-and-farming>
- 2 Eating Better Alliance (2017) Why Eating Better? Online at: <http://www.eating-better.org/learn-more.html>
- 3 UNITED NATIONS, DEPARTMENT OF ECONOMIC AND SOCIAL AFFAIRS, POPULATION DIVISION (2015). World Population Prospects: The 2015 Revision, Key Findings and Advance Tables. Working Paper No. ESA/P/WP.241. https://esa.un.org/unpd/wpp/publications/files/key_findings_wpp_2015.pdf
- 4 FAO (2009) High Level Expert Forum - How to Feed the World in 2050 http://www.fao.org/fileadmin/templates/wfs/docs/Issues_papers/HLEF2050_Global_Ag_riculture.pdf
- 5 THE ROYAL INSTITUTE OF INTERNATIONAL AFFAIRS - CHATHAM HOUSE (2015) Changing Climate, Changing Diets - Pathways to Lower Meat Consumption The Royal Institute of International Affairs, London https://www.chathamhouse.org/sites/files/chathamhouse/publications/research/CHH15020%20Diet%20and%20Climate%20Change%2018.11.15_WEB_NEW.pdf
- 6 WORLD RESOURCES INSTITUTE (2016) Shifting Diets for a Sustainable Food Future - Working Paper http://www.wri.org/sites/default/files/Shifting_Diets_for_a_Sustainable_Food_Future_1.pdf
- 7 THE ROYAL INSTITUTE OF INTERNATIONAL AFFAIRS - CHATHAM HOUSE (2014) Livestock - Climate Change's Forgotten Sector: Global Public Opinion on Meat and Dairy Consumption http://www.chathamhouse.org/sites/files/chathamhouse/field/field_document/20141203LivestockClimateChangeBaileyFroggattWellesley.pdf
- 8 Lymbery, P and Oakeshott, I. (2014) Farmageddon. The true cost of cheap meat. Bloomsbury Press.
- 9 <http://www.tristramstuart.co.uk/FoodWasteFacts.html>
- 10 Dibb, S and Fitzpatrick, D. (2014) Lets talk about meat. Changing dietary behaviour for the 21st century. <http://www.eatingbetter.org/uploads/Documents/Let%20TalkAboutMeat.pdf>
- 11 OFFICE FOR INTERNATIONAL DEVELOPMENT (2014) 'Future diets: Implications for agriculture and food prices' <http://www.odi.org.uk/sites/odi.org.uk/files/odi-assets/publications-opinion-files/87176.pdf>
- 12 Wenpeng You, Maciej Henneberg. Meat consumption providing a surplus energy in modern diet contributes to obesity prevalence: an ecological analysis. BMC Nutrition, 2016; 2 (1) DOI: 10.1186/s40795-016-0063-9
- 13 MCKINSEY GLOBAL INSTITUTE (2014) How the world could better fight obesity. http://www.mckinsey.com/Insights/Economic_Studies/How_the_world_could_better_fight_obesity
- 14 DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT FOOD & RURAL AFFAIRS (2013) 'Family Food 2012' https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/265243/familyfood-2012report-12dec13.pdf and Agriculture and Horticulture Development Board (2013) 'EBLEX UK Yearbook 2013 Cattle' http://markets.eblix.org.uk/documents/content/markets/m_uk_yearbook13_cattle110713.pdf <http://beefandlamb.abhd.org.uk/wp/wp-content/uploads/2014/01/UK-Yearbook-2013-at%5E%80%9393-Cattle.pdf>
- 15 http://www.washingtonpost.com/national/health-science/too-much-protein-could-lead-to-early-death-study-says/2014/03/04/Oa0603e-a305-1e3-8466-d34c-6576019_story.html
- 16 NHS Choices - red meat and the risk of bowel cancer. <http://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/red-meat.aspx>
- 17 http://alumni.stanford.edu/get/page/magazine/article?article_id=29892
- 18 RAMIREZ, CA, PATEL, M and BLOK, K (2003) 'How much energy to process one pound of meat? A comparison of energy use and specific energy consumption in the meat industry of four European countries' Energy 31 (2006) 2047-2063; PIMENTAL, D and PIMENTAL, M (2003). 'Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment' The American Journal of Clinical Nutrition (2003) 66:6S-3S; CEDERBERG, C and STADIG, M (2003) 'System expansion and allocation in life cycle assessment of milk and beef production' International Journal of LCA 8 (6) 350-356; CASSIDY, ES, WEST, PW, GERBER, JS and FOLEY, JA (2013) 'Redefining agricultural yields: From tonnes to people nourished per hectare' Environmental Research Letters 8 (2013) 034015.
- 19 ROSEGRANT, M.W., LEACH, N. & GERPACIO, R.V. (1999) 'Meat or wheat for the next millennium? Alternative futures for world cereal and meat consumption.' Proceedings of the Nutrition Society, 58: 219-234.
- 20 FAO (2017) Animal production: FAO's role in animal production at: <http://www.fao.org/animal-production/en/>
- 21 RIPPLE, WJ, SMITH, P, HABERL, H, MONTZKA, SA, MCALPINE, C and BOUCHER, DH (2014) 'Ruminants, climate change and climate policy' Nature Climate Change Vol 4 Jan 2014.
- 22 Mekonnen, MM and Hoekstra, AY (2012) A global assessment of the water footprint of farm animal products Ecosystems, 15 (3): 401-415
- 23 HOEKSTRA, AY (2013) 'The water footprint of modern consumer society' Routledge, UK
- 24 CARBON TRUST (2014) 'Quorn, beef and chicken footprints' Internal report.
- 25 THE ROYAL INSTITUTE OF INTERNATIONAL AFFAIRS (CHATHAM HOUSE) (2014) 'Livestock - Climate Change's Forgotten Sector: Global Public Opinion on Meat and Dairy Consumption' http://www.chathamhouse.org/sites/files/chathamhouse/field/field_document/20141203LivestockClimateChangeBaileyFroggattWellesley.pdf
- 26 <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
- 27 WORLD WILDLIFE FUND (2017) Palm Oil http://wwf.panda.org/what_we_do/footprint/agriculture/palm_oil/

Mer

Dinu, M., Abbate, R., Gensini, G. F., Casini, A., & Soti, F. (2016). Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: a systematic review with meta-analysis of observational studies. Critical reviews in food science and nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2016.1138447

EATING BETTER ALLIANCE (2017) What are healthy, sustainable diets? Online at: <http://www.eating-better.org/learn-more/what-are-healthy-sustainable-diets.html>

EATING BETTER ALLIANCE (2017) The future of eating is flexitarian: Companies leading the way http://eatingbetter.org/uploads/Documents/2017/Eating%20Better_The%20future%20of%20eating%20is%20flexitarian.pdf

FAO (2010) Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action <http://www.fao.org/docrep/016/13004e/13004e.pdf>

”Maten vi äter och avnjuter spelar en viktig roll för att bygga en mer hälsosam och hållbar framtid för oss alla. Det måste vi inse och bygga vidare på.

Vårt företag fortsätter att säkerställa att vi forskar, utbildar och anpassar oss och försöker göra det rätta – för människor, för vår miljö och för allas vår framtid.”

Louise Needham

Environment & Sustainability Manager, Quorn Foods



Delta i debatten

Vi tror att Quorn bidrar positivt till en mer hållbar kost.
Vårt mål är att hålla samtalet i gång och skapa debatt.
Vi välkomnar din hjälp och dina idéer som kan göra det möjligt.

Välkommen att skicka e-post till:
sustainability@quornfoods.com

Följ oss på Facebook, Twitter och Pinterest.



Quorn Foods Ltd, Station Road, Stokesley, North Yorkshire TS9 7AB, Storbritannien

www.quorn.se • www.quorn.com



Tryckt på FSC-certifierat papper: Omslag: Edixion 300gsm FSC, Inläga: 16 sidor Edixion 150gsm FSC.

Quorn®, Mycoprotein™ och Quorn™ logotypen är varumärken som tillhör Marlow Foods Ltd