

# Hållbarhetsrapport 2023

**Cheffelo**



# Innehållsförteckning

<b>Hållbarhet på Cheffelo</b> .....	<b>22</b>
Några ord från vår vd.....	23
Hållbarhet på Cheffelo .....	24
Intressentdialog .....	26
<b>Miljö</b> .....	<b>27</b>
Klimatpåverkan .....	27
Måltidsplanering .....	29
Matsvinn .....	32
Förpackning .....	34
Logistik.....	36
Avfallshantering.....	37
<b>Socialt</b> .....	<b>38</b>
Att navigera framtiden med en ny identitet och inkluderande kultur.....	38
Mänskliga rättigheter och antikorrupcion genom hela vår värdekedja ..	40
Hälsosamma matvanor .....	41
<b>Styrning</b> .....	<b>43</b>
Hållbarhetsstyrning .....	43
Om denna rapport.....	44
Oberoende revisorers rapport.....	45



# Några ord från vår vd

När jag ser tillbaka på 2023 utmanades hållbarhetsambitionerna för många personer på grund av hushållens minskade köpkraft som var ett resultat av inflationen. När konsumenterna kände sig pressade, var det många som prioriterade billiga produkter från detaljhandelns egna varumärken framför lokalt producerade alternativ. De började handla hos lågprisåterförsäljare och letade aktivt efter rabatterbjudanden. Vi är mycket stolta över att erbjuda en tjänst som minimerar matsvinn och där vi prioriterar ansvarsfullt framtagna ingredienser och vi har inte kompromissat med dessa principer det senaste året. Trots den ekonomiska verkligheten runt omkring oss har vi fortsatt att driva vår hållbarhetsagenda och vi är stolta över vad vi har lyckats åstadkomma, samtidigt som vi har stabiliserat intäkterna och återgått till tillväxt – och gjort det på ett lönsamt sätt.

Under året genomförde vi framgångsrikt flera förpackningsförändringar för att minska vår miljöpåverkan samtidigt som vi bibehåller en bra kundupplevelse. Vi har minskat avfallet i kundernas hem och förenklat plaståtervinningen. Under året har vi ersatt gel-ice med vanliga ispåsar som kylmedium i våra kartonger och eftersom vi i samarbete med våra transportörer har ökat antalet leveranser med kylfordon, har vi också i de flesta fall kunnat helt eliminera användandet av ispåsar i kartongen. Detta uppskattas minska vår förbrukning av is med 180 ton per år, och det bara i Sverige. Vi anpassar också kartongernas storlek bättre till innehållets volym, vilket inte bara leder till mindre luft i transportererna utan också förväntas minska vår förbrukning av kartong med cirka 20 ton per år.

Vår affärsmodell har varit framgångsrik delvis tack vare den effektivitet med vilken vi kan hantera livsmedel och minska matsvinn i distributionskedjan. 2023 genererade vi endast 3,12 g matavfall per portion i vår verksamhet. Vårt team fortsätter att arbeta med våra leverantörer för att ta bort onödiga förpackningar och införa ännu fler ingredienser i förpackningsstorlekar som är särskilt anpassade för att minska matsvinn i våra kunders kök. Detta är helt i linje med att erbjuda det bredaste urvalet av lättlagade och välsmakande recept på mealkit-marknaden, vilket inkluderar många växtbaserade alternativ för konsumenter som vill minska sitt koldioxidavtryck eller helt enkelt vill äta god näringsrik mat.

Vi publicerade vår första hållbarhetsrapport 2017 för att öka transparensen på detta område. EU:s direktiv om rapportering om hållbarhetsarbete för företag (CSRD) kommer att gälla för vår verksamhet för första gången 2025 och vi är på god väg att uppfylla dessa nya rapporteringskrav. Under det senaste året har vi gjort framsteg i kartläggningen av våra CO<sub>2</sub>-utsläpp och för första gången inkluderar vi information om Scope 1- och 2-utsläpp i denna rapport, med målet att inkludera Scope 3-utsläpp i 2024 års rapport. Vi är glada över att nu sätta nya ambitiösa mål för nästa steg i vår hållbara utveckling och vi kommer självklart att rapportera om dessa framöver.

Jag är stolt över det som Cheffelo-teamet har åstadkommit under 2023 och, som alltid, kommer vi att fortsätta att arbeta för att bli ännu bättre. Jag hoppas att du tycker att

vår hållbarhetsrapport är intressant. Har du några kommentarer eller frågor är du välkommen att kontakta oss – jag ser fram emot att höra från dig.

**Walker Kinman**  
CEO



# Hållbarhet på Cheffelo

Vi är stolta över vårt ansvarstagande för hur vår verksamhet påverkar miljön, människor och samhället, samtidigt som vi upprätthåller ekonomisk hållbarhet. Vår hållbarhetspolicy tar avstamp i FN:s mål för hållbar utveckling, särskilt Mål 2: Ingen hunger, Mål 3: God hälsa och välbefinnande, Mål 8: Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt, Mål 9: Hållbar industri, innovationer och infrastruktur, Mål 12: Hållbar konsumtion och produktion, Mål 13: Bekämpa klimatförändringen, Mål 14: Livet under vattenytan och Mål 15: Livet på land. I den här rapporten lyfter vi fram våra åtgärder för att hantera vår miljöpåverkan, våra medarbetares välbefinnande och den positiva inverkan vi har på att förenkla våra kunders vardag och på de omgivande samhällena.

Vår hållbarhetsstrategi är uppdelad i miljömässiga och sociala fokusområden, som är väsentliga för vår verksamhet och branschen som vi verkar i.

- **Inom miljöområdet** följer vi upp och minskar matsvinnet och våra koldioxidutsläpp, optimerar vår logistik, använder våra förpackningar för att öka hållbarheten och minska förpackningsmaterialet samt köper in ingredienser på ett ansvarsfullt sätt för att kunna erbjuda våra kunder de bästa måltiderna.
- **Inom det sociala området** fokuserar vi på att vara en ansvarsfull arbetsgivare, stödja de lokala samhällena som vi är verksamma i och säkerställa att vi arbetar med ansvarsfulla leverantörer som har stort fokus på djurskydd och näringsrika ingredienser, vilket kan bidra till våra kunders hälsa.



## Hållbarhetsmål och åtaganden

I början av 2024 samlades vår ledningsgrupp för att sätta upp mål för vårt hållbarhetsarbete med fokus på att minska vår miljöpåverkan och öka våra insatser på det sociala området. Detta resulterade i följande mål.

### Miljömål



- Den första solcellsanläggningen ska installeras på produktionstak senast 2026.
- 100 % förnybar energi används på våra kontor och i vår produktion\*.



- Implementering av transparent märkning av klimatpåverkan på rätter inklusive "lägre påverkan"- påverkansattribut senast 2025.



- 80 % minskning av användandet av is från 2022 års nivå.
- 80 % återvunnet material i våra indirekta förpackningsmaterial.



- Matavfall från den egna verksamheten under 3,0 g per portion.



- Alla nyckelleverantörer har accepterat Cheffelos Code of Conduct.

\*purchase of Guarantees of Origin (GO) certificates.

### Sociala mål



- 2 % av nettoinkomsten avsätts för att hantera matosäkerhet i nordiska hushåll.



- En av fyra nyanställda kandidater kommer från en underrepresenterad bakgrund.
- Jämställdhet i alla befattningar med personalansvar.
- Olycks- och skadefri arbetsmiljö.

Dessa mål kommer att vara avgörande för den löpande uppföljningen av vårt hållbarhetsarbete och i de kommande rapporterna kommer vi att redovisa eventuella framsteg i förhållande till målen. För att få en bättre förståelse för hur Cheffelos hållbarhetsarbete och rapportering kommer att utvecklas i framtiden har vi pratat med Amanda Brødsgaard Korsholm, Head of ESG och Projects på Cheffelo.



*När jag tittar tillbaka på 2023 är jag stolt över att kunna berätta att vi har lyckats både genomföra initiativ och optimera vår styrning av hållbarhetsrapporteringen. Några av de viktigaste initiativen har varit införandet av ett ursprungscertifikat för vår energi i Norge, vilket har lett till en minskning av våra marknadsbaserade scope 2-utsläpp med 83,9 % jämfört med 2022, och vår nya förbättrade kartongberäkning som hjälper oss att välja rätt storlek på kartongen för varje leverans och kommer att leda till en uppskattad minskning av 20 ton kartong per år.*

*På rapporteringssidan har vi infört en ny digital plattform för vår hållbarhetsrapportering, som gör att vi kan hantera alla våra hållbarhetsdata på en plats och säkerställa god spårbarhet och validering. Dessutom har vi för första gången kunnat inkludera våra utsläpp i scope 1 och 2 i enlighet med GHG-protokollet i årets rapport med 2022 som basår.*

*Under det kommande året kommer vi att förbereda vår första CSRD-kompatibla rapport för 2025 med kartläggning av våra scope 3-utsläpp, t.ex. logistik, ingredienser och så vidare, som en av de viktigaste prioriteringarna. Vi tror att det nya direktivet kommer att hjälpa oss att bli mer data-drivna och jag ser fram emot att samarbeta tvärfunktionellt inom Cheffelo för att nå våra mål och visa våra framsteg i framtida hållbarhetsrapporter.*

**Amanda Brødsgaard Korsholm**  
Head of ESG and Projects

# Intressentdialog

Vi säkerställer en löpande och transparent dialog genom kontinuerlig kommunikation med våra medarbetare, kunder, leverantörer, ägare, investerare och andra som påverkar eller påverkas av Cheffelo och vår verksamhet. Några exempel på våra intressentdialoger som vägleder prioriteringen av hållbarhetsfrågor:

- Vi genomför medarbetarundersökningar två gånger per år, där alla medarbetare inbjuds att delta. Alla anställda har också medarbetarsamtal en gång per år med sin närmaste chef.
- Medarbetarna informeras och engageras kontinuerligt om ämnen som är relevanta för företaget genom digitala och fysiska kanaler.
- Vi genomför regelbundet kundundersökningar. Svaren analyseras och används för att utvärdera vårt utbud och för att se vad vi kan förbättra. Dessutom får vi många värdefulla insikter från kunder genom vår kundserviceavdelning. Vi genomför regelbundet marknadsundersökningar, konkurrentanalyser och NPS-undersökningar (mätning av kundlojalitet och kundnöjdhet).
- Vi håller oss uppdaterade kring trender på marknaden och aktiviteter i det konkurrensutsatta landskapet.

- Vår dialog med leverantörerna är en viktig resurs i vårt arbete med att på ett ansvarsfullt sätt leverera bra mat till våra kunder, men också för att inspirera och utmana varandra om hur vi kan bli bättre tillsammans.
- Dialogen med ägare och investerare sker löpande och hanteras av VD och CFO, som också delar relevant information med övriga organisationen.
- För att säkerställa att bolagets verksamhet följer gällande lagar och förordningar upprätthålls kontakt med ansvariga tillsyns- och rådgivningsmyndigheter.

Under 2024 kommer vi att genomföra en dubbel väsentlighetsanalys i linje med CSRD. Till följd av denna analys kan justeringar av den nuvarande hållbarhetsstrategin komma att ske.



# Klimatpåverkan

Vi minskar resursförbrukningen genom smarta val och effektivt användande av resurser i hela vår leveranskedja. Dessutom gör våra tjänster det möjligt för våra kunder att minimera klimatpåverkan av sina dagliga middagar genom att minska matavfall och eliminera behovet av frekventa resor till affären. För att påskynda vårt arbete med att minska våra utsläpp har vi för första gången inkluderat våra utsläpp i scope 1 och 2 och kommer inkludera scope 3-utsläpp i vår rapport 2024. Våra CO<sub>2</sub>-utsläpp mäts och rapporteras i enlighet med GHG-protokollet<sup>1</sup>, som fastställts av World Resources Institute.

Våra utsläpp i scope 1 består av köldmediegaser som används i våra kylanläggningar. Dessa gaser cirkulerar i slutna system, och målet är därför att inte förbruka några köldmediegaser alls under året. Under 2022 förbrukade vi inga köldmediegaser och under 2023 förbrukade vi endast 1 kg R134A, vilket motsvarar 1,0 % av våra scope 1- och 2- (platsbaserade) utsläpp.

Våra scope 2-utsläpp består av energiförbrukning och uppvärmning vid alla produktions- och kontorsanläggningar, och vi rapporterar både marknadsbaserade och platsbaserade utsläpp. För att minska våra marknadsbaserade scope 2-utsläpp har vi valt att köpa energi med ursprungsgaranticertifikat för alla anläggningar. Det senaste är tillägget av ett ursprungsgaranticertifikat i Norge för 2023, vilket har varit den huvudsakliga anledningen till minskningen av våra marknadsbaserade scope 2-utsläpp med 83,9 % jämfört med 2022.

Vi hade en liten ökning av våra platsbaserade scope 2-utsläpp, främst på grund av hög förbrukning av naturgas för uppvärmning i Danmark (uppskattade siffror är baserade på byggnadens totala konsumtion eftersom våra faktiska konsumtionssiffror inte är tillgängliga före april 2024). Under 2024 kommer vi att byta till fjärrvärme i Danmark, vilket vi förväntar oss kommer att sänka både våra platsbaserade och marknadsbaserade scope 2-utsläpp. Dessutom, för att minska våra platsbaserade scope 2-utsläpp, har vi satt som mål att slutföra installationen av den första solcellsanläggningen på produktionstaken senast 2026.

Våra scope 3-utsläpp omfattar resten av vår värdekedja, t.ex. de ingredienser vi köper in, outsourcad logistik och affärsresor. Vi samlar in de uppgifter som krävs för att kunna inkludera dessa och andra väsentliga scope 3-utsläpp i rapporten för 2024. Dessutom kommer vi att fastställa mål för att reducera våra totala CO<sub>2</sub>-utsläpp när vi har en fullständig översikt över utsläppen i scope 1, 2 och 3.

Utsläpp per scope, ton CO <sub>2</sub> e	2022	2023
Scope 1 Köldmedier (kylning och luftkonditionering)	0,00	1,43 <sup>2</sup>
Scope 2, marknadsbaserat* Energiförbrukning	479,82 <sup>3,4</sup>	77,11 <sup>3,5***</sup>
Scope 2, platsbaserat** Energiförbrukning	142,00 <sup>3,6</sup>	145,57 <sup>3,7***</sup>

\*En marknadsbaserad metod återspeglar utsläpp från el som företagen medvetet har valt (eller deras brist på val).

\*\*En platsbaserad metod återspeglar den genomsnittliga utsläppsintensiteten för nät där energiförbrukningen sker (med hjälp av data om utsläppsfaktorer för nätgenomsnitt).

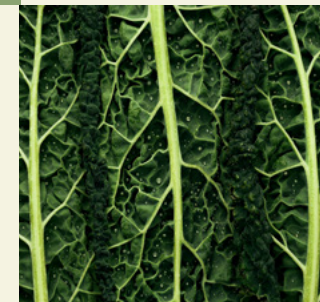
\*\*\*Fjärrvärme för Danmark beräknas baserat på byggnadens totala konsumtion eftersom våra faktiska konsumtionssiffror inte är tillgängliga före april 2024.

- <https://ghgprotocol.org/>
- Utsläppsfaktor från [http://linde-gas.se/en/products\\_ren/refrigerants/hfc\\_gases/r134a/index](http://linde-gas.se/en/products_ren/refrigerants/hfc_gases/r134a/index)
- Uppvärmningsemissionsfaktorer från [ens.dk/ansvarsomraader/cbam-og-co2-kvoter/stationaere-produktionsenheder/co2-rapportering-og-returering](https://ens.dk/ansvarsomraader/cbam-og-co2-kvoter/stationaere-produktionsenheder/co2-rapportering-og-returering) (DK) och [fjernkontrollen.no/co2/](https://fjernkontrollen.no/co2/) (NO)
- Energisemissionsfaktorer från GOs i Sverige och Danmark och från [carbonfootprint.com/international\\_electricity\\_factors.html](https://carbonfootprint.com/international_electricity_factors.html) (2021 residual fuel mix factor från "2023\_07\_international\_factors\_release\_11.xlsx") i Norge
- Energisemissionsfaktorer från GOs i Sverige, Danmark och Norge
- Energisemissionsfaktorer från [carbonfootprint.com/international\\_electricity\\_factors.html](https://carbonfootprint.com/international_electricity_factors.html) (2021 production fuel mix factor från "2023\_07\_international\_factors\_release\_11.xlsx")
- Energisemissionsfaktorer från [carbonfootprint.com/international\\_electricity\\_factors.html](https://carbonfootprint.com/international_electricity_factors.html) (2022 production fuel mix factor från "2023\_07\_international\_factors\_release\_11.xlsx")

## Energiförbrukning

Ett av sätten att minimera vår klimatpåverkan på är att fokusera på vår energieffektivitet. Se tabellen nedan för energianvändningen vid våra produktionsanläggningar och kontor. I Danmark har vi under året minskat antalet kyl- och fryscontainrar tack vare effektivitetsvinster, vilket har lett till en betydande minskning av vår energiförbrukning för den danska produktionen. I den norska produktionen drog vi nytta av den svala sommaren och kunde använda mindre energi för kylning i produktionen, vilket är den huvudsakliga källan till energiförbrukningen i våra produktionsanläggningar. För de andra kontoren ligger vi kvar på en konsumtionsnivå som liknar den från 2022, med en liten ökning på det norska kontoret, eftersom detta är det första helåret på det nya kontoret, som är större än de förra.

Plats	2022	2023
Svensk produktion	717,7 MWh	713,6 MWh
Det svenska kontoret	29,9 MWh	31,4 MWh
Norsk produktion	874,1 MWh	824,0 MWh
Det norska kontoret	188,0 MWh	204,0 MWh
Dansk produktion	432,3 MWh	345,2 MWh
Det danska kontoret	18,7 MWh	18,4 MWh





# Måltidsplanering

Vi skapar varierade, hälsosamma och välbalanserade recept åt våra kunder, men det viktigaste är alltid livsmedelssäkerheten. Dessutom vill vi göra ansvarsfulla val av ingredienser, ur både ett miljö- och djurskyddsperspektiv. Våra riktlinjer för inköp av ingredienser innehåller instruktioner och kriterier för menyplanering, inköp, marknadsföring och produktion. För att få en djupare förståelse för vårt arbete med måltidsplanering under 2023 har vi pratat med Malin Hatlebakk, Nutrition & Sustainability specialist and Menu Planner hos Cheffelo.



## Vilka har varit de viktigaste framstegen inom Cheffelo när det gäller måltidsplanering under 2023?

*För RetNemt och Adams Matkasse har vi sett en ökning av andelen sålda vegetariska rätter jämfört med 2022. Vi har också sett framgångsrika resultat för det innovativa projektet Norsk Vegetar, där vi deltog i utvecklingen av norska vegetariska livsmedelsprodukter, vilka visade sig vara mycket uppskattade bland våra kunder. Vi kommer att fortsätta att använda dessa produkter i våra vegetariska rätter.*

## Vilka förändringar har ni sett under året i kundernas preferenser när det gäller mat?

*Året har präglats av en utmanande global ekonomisk situation med ökad inflation, vilket har lett till att många kunder i dag lever med en mer ansträngd hushållsekonomi. Följaktligen har vi sett en ökad efterfrågan på billigare rätter. Vi har också sett att fler kunder väljer att inkludera vegetariska rätter i sin matkasse, men också en nedgång i försäljningen av matkassar med enbart vegetariska rätter. Detta kan visa på en trend att fler kunder väljer ett flexitarskt måltidsmönster snarare än enbart vegetariska rätter eller enbart kött- och fiskrätter.*

## Kan du berätta om projektet Norsk Vegetar – vad är det, hur har Cheffelo bidragit och vad har skett under året?

*Syftet med detta projekt har varit att utveckla norska vegetariska produkter baserade på norska råvaror och ingredienser. En central aspekt av projektet har varit hållbara lösningar med användandet av restprodukter, liksom hög näringsmässig kvalitet och hög acceptans på marknaden. Under utvecklingsfasen av dessa produkter har Cheffelo bidragit med input från menyteamet. Vi har arrangerat workshops där vi har provsmakat förslag på ett urval rätter och kommit med förslag på potentiella förbättringar av produkterna. Vi har också bidragit med en kundundersökning i vilken vi erbjöd rätter med livsmedelsprodukterna till våra kunder och skickade ut en enkät för att samla in återkoppling om produkterna för projektet. Produkterna har tagits emot väl av våra kunder och de kommer att fortsätta att användas i maträtter efter projektperioden.*

## Vilka framsteg har gjorts när det kommer till initiativet Partnerskap för en hälsosammare kost?

*På företagsnivå har vi minskat mängden mättat fett med i genomsnitt 4,8 % från 2022 till 2023 i alla recept som erbjuds. Den genomsnittliga mängden mättat fett i våra rätter var 11,7 E% 2023, vilket ligger under målet på högst 13 E% 2025 genom Partnerskap för en hälsosammare kost. Den genomsnittliga mängden salt per portion har också minskats, med 5,4 % från 2022 till 2023.*

### Malin Hatlebakk

Nutrition & Sustainability specialist and Menu Planner

Vi vill erbjuda episka kundupplevelser och efter varje leverans ber vi våra kunder om återkoppling. Detta är avgörande för att vi på lång sikt ska kunna driva en lönsam verksamhet, eftersom konkurrensen är hård och ur våra kunders perspektiv är vi aldrig bättre än vår senaste leverans.

Varumärke		2022	2023
Totalt för Cheffelo	Snittbetyg (0–100)	74.7	75.7
	Antal respondenter (i tusental)	342.0	310.1
Linäs Matkasse	Snittbetyg (0–100)	73.2	74.3
	Antal respondenter (i tusental)	159.7	163.0
Godtlever	Snittbetyg (0–100)	76.4	77.7
	Antal respondenter (i tusental)	99.7	73.8
Adams Matkasse	Snittbetyg (0–100)	77.5	78.3
	Antal respondenter (i tusental)	54.4	45.0
RetNemt	Snittbetyg (0–100)	71.7	74.6
	Antal respondenter (i tusental)	28.2	28.3

## Livsmedelssäkerhet

Konsumenterna litar på att vi levererar ingredienser som inte bara smakar gott utan också är säkra att äta. Vi garanterar livsmedelssäkerheten genom våra rutiner och processer, och god avvikelshantering om något oväntat inträffar. Kvalitetsgarantin omfattar varje steg i våra processer, från nära kommunikation med våra leverantörer, via våra produktionsrutiner till distributionen fram till kundernas dörrar.

Under 2023 uppgick antalet klagomål som vi fick in gällande livsmedelssäkerhet till endast 0,004 % av alla levererade måltider. Vår ambition för 2024 är att ha noll allvarliga incidenter relaterade till livsmedelssäkerhet. Varje klagomål som gäller livsmedelssäkerhet är viktigt för oss, så att vi kan forma

vår strategi för att garantera de högsta kvalitets- och säkerhetsstandarderna för våra produkter, i samarbete med våra leverantörer. Varje klagomål som gäller livsmedelssäkerhet är inte nödvändigtvis ett fall som utgör en hälsorisk för kunden, och de möjliga allvarliga fallen, såsom misstänkt matförgiftning och allergiska reaktioner, står för endast 0,0003 % av alla klagomål 2023.

De mest rapporterade fallen inom livsmedelssäkerhet är föremål av naturligt ursprung, t.ex. spår av jord och smuts på grönsaker och ben i fisk och kyckling, vilket är omöjligt att förhindra helt på grund av dessa ingrediensers natur. En av våra fördelar när det gäller att hantera ärenden om livsmedelssäkerhet är möjligheten att nå ut till varje enskild kund och känna till varje ingrediens som de har mottagit från oss. Om vi, till exempel, har mottagit återkallelser av ingredienser kan vi agera snabbt och meddela berörda kunder individuellt. Dessutom registreras alla klagomål som vi får in som rör livsmedelssäkerhet i vårt avvikelssystem, som en del av vårt kvalitetsgaranti-protokoll. På så sätt kan vi hantera enskilda ärenden och analysera klagomål på ett systematiskt sätt.



## Vilka har varit de viktigaste framstegen när det gäller livsmedelssäkerhet hos Cheffelo under 2023?

*Under 2023 tog vi viktiga steg mot att förbättra våra åtgärder för livsmedelssäkerhet. Vi bytte kylelement i våra mealkits och övergick från gel-ice (som innehåller vatten och polyakrylat) till ispäsar som endast innehåller rent vatten. Vårt arbete med att reglera mängden is på olika leveransplatser syftade till att säkerställa optimala förhållanden för ingrediensernas färskhet, och tack vare att fler av våra leveranser sker med kylfordon kan vi fortsätta att minska användningen av ispäsar. Samarbetet med vår grönsaksleverantör i Norge gjorde det dessutom möjligt för oss att delta i en specialkurs som ökade vår förståelse och praxis när det gäller produktsäkerhet.*

## Finns det några förbättringsområden som ni kommer att arbeta med framöver?

*Blickar vi framåt kommer en av våra prioriteringar när det gäller livsmedelssäkerhet att vara kylkedjan, från våra produktionsanläggningar fram till våra kunders dörrar. Att upprätthålla en obruten kedja är avgörande för att bevara färskheten och säkerheten i varje ingrediens. Vi har investerat i ny utrustning som garanterar övervakningen av kylkedjan och vi kommer att fortsätta att göra temperaturtester och experimentera med nya lösningar genom interna simuleringar av leveranser, för att bättre förstå hur temperaturen i lådorna skiftar under olika förhållanden, och hur vi kan optimera våra processer.*

*Tillsammans med vår leveranspartner har vi dessutom utökat leveransområdena med kyltransporter, och vi utvecklar våra protokoll för avvikelshantering för att säkerställa snabbt agerande vid oförutsedda omständigheter. Vi har ett nära samarbete med våra leverantörer för att garantera den högsta kvalitetsstandarden från källa till tallrik. Under året har vi utvecklat vårt arbete med leverantörsrevisioner, tagit initiativ till samarbeten och deltagit i gemensamma utbildningsprojekt.*

## Simen Sørbo

Nordic Food Safety and Quality Manager

## Djurvälfärd

Eftersom vårt mål är att erbjuda mealkits som passar så många konsumentsegment som möjligt, erbjuder vi ett brett utbud av recept, där proteinkällan kommer antingen från djur eller växter. Djurbaserade proteiner har i allmänhet en större miljöpåverkan än växtbaserade proteiner, men det finns utöver det även djurskyddsaspekter. Konsumenternas medvetenhet inom detta ämne ökar, men de flesta konsumenter är inte villiga att sluta äta kött, fågel och fisk helt och hållet. Det är upp till kunderna att sätta sina preferenser och välja det som de vill äta till middag, vi är dock stolta över att kunna erbjuda inspiration och utbilda våra kunder i hur man tillagar näringsrika, välsmakande växtbaserade rätter som en del av deras menyer.

Tabellen till höger ger en översikt över den huvudsakliga proteinkällan i de recept som sålts under 2023.

2023 var i genomsnitt 19 % av recepten som erbjöds varje vecka vegetariska eller veganska, jämfört med 17 % året innan. För de återstående måltiderna arbetar Cheffelo endast med leverantörer som prioriterar djurens välbefinnande. Vi strävar också efter att köpa lokalt animaliskt protein, d.v.s. från djur som föds, föds upp och slaktas i samma land som de säljs. Generellt sett är djurvälstånd en väl utvecklad och högt prioriterad fråga på våra skandinaviska marknader. Alla våra leverantörer är skyldiga att följa lokal djurskyddslagstiftning i enlighet med vår uppförandekod för leverantörer. Cheffelo har valt att arbeta för att kraven i ECC (European Chicken Commitment) ska vara implementerade av våra leverantörer senast 2026. Som en del av detta har vi under året gjort följande:

- Uppdaterat vår kartläggning av våra nuvarande kycklingleverantörers status i förhållande till ECC.
- Fortsatt vår pågående dialog med nuvarande kycklingleverantörer om djurens välbefinnande.

I början av 2024 startade vi ett pilotprojekt där vi erbjuder våra kunder hos Linas Matkasse långsamt växande kyckling som ett alternativ. I diagrammet nedan redovisar vi den totala genomsnittliga statusen för ECC-efterlevnad hos

våra kycklingleverantörer. Inom många områden arbetar de aktivt med förändringar, vilket är något som vi kommer att fortsätta att rapportera om på årsbasis.

Huvudsaklig proteinkälla	Cheffelo	Linus Matkasse	Godtlever	Adams Matkasse	RetNemt
Fisk och skaldjur	22 %	19 %	26 %	28 %	10 %
Fågel	29 %	26 %	32 %	28 %	34 %
Nötkött	11 %	13 %	8 %	5 %	21 %
Fläskkött	23 %	17 %	28 %	29 %	26 %
Växtbaserat	15 %	25 %	6 %	10 %	9 %

ECC-krav	Status 31 december 2023
Att följa alla EU:s lagar och förordningar om djurskydd, oavsett produktionsland.	100 %
Tillämpa en maximal djurtäthet på 30 kg/m <sup>2</sup> eller mindre. Gallring avrådes och om det utförs måste det begränsas till en gallring per flock.	20 % ↑
Adoptera raser som uppvisar högre välfärdsresultat; antingen följande raser: Hubbard Redbro (endast inomhusbruk), Hubbard Norfolk Black, JA757, JACY57, 787, 957 eller 987, Rambler Ranger, Ranger Classic och Ranger Gold, eller andra raser som uppfyller kriterierna i RSPCA Broiler Breed Welfare Assessment Protocol.	20 % ↑
<b>Uppfylla förbättrade miljöstandarder inklusive:</b>	
Minst 50 lux ljusinsläpp, inklusive naturligt ljus.	40 % ↑
Minst två meter användbart utrymme på sittpinne och två underlag för att picka per 1 000 fåglar.	20 % ↑
När det kommer till luftkvalitet gäller de maximala kraven i bilaga 2.3 i EU:s direktiv för slaktkycklingar, oavsett beläggningsgrad.	100 %
Inga burar eller flervåningssystem.	100 %
Användande av kontrollerad atmosfärisk bedövning med ädelgas eller flerfasssystem, eller effektiv elektrisk bedövning utan levande inversion.	60 % ↑
Visa att ovanstående standarder efterlevs genom kontroll av tredje part och årlig offentlig rapportering om framstegen mot detta åtagande.	40 %
Minst 20 % utevistelse.	20 % ↑

# Matsvinn

Vi minimerar matsvinnet i vår egen produktion, hos våra leverantörer och i våra kunders hem. Alla recept är planerade för optimalt användande av alla ingredienser, vilket ger ytterst lite eller inget matsvinn efter att rätten har tillagats av våra kunder. För att få en djupare förståelse för vårt arbete med matsvinn har vi intervjuat Vibeke Amundsen, Chief Operating Officer på Cheffelo.



**Jämfört med livsmedelskedjor har ni en låg mängd matsvinn per portion. Vilka är enligt din uppfattning de främsta orsakerna till detta? Och varför har leverantörer av mealkits bättre möjligheter att minimera matsvinn?**

*Kärnan i vår verksamhet är att producera 100 % personliga mealkits till våra kunder. För att kunna göra detta beställer vi alla våra färska ingredienser först efter att kunden har gjort sin beställning hos oss och vi har ett mycket nära samarbete med alla våra leverantörer. Tillsammans har vi skapat en leveranskedja som gör det möjligt för oss att få varorna i tid för produktionsstart, bara 24–48 timmar efter att ordern har skickats. Processen säkerställer att vi får exakt det vi behöver, och matsvinnet internt i våra produktionsanläggningar hålls till ett minimum.*

**Hur arbetar ni för att minimera mängden matsvinn i er egen produktion?**

*Internt kommer det alltid att finnas lite rester, även om det är väldigt små mängder. Under 2023 har vi säkerställt att alla produktionsanläggningar har rätt avfallsbehållare för att garantera att allt avfall sorteras rätt. Vi är också noga med att se till att ätbar överskottsmat hanteras på ett bra sätt. Om utgångsdatumet är lämpligt kan den användas den kommande veckan. Vi donerar även mat till välgörenhet, till lokala kvinnojourer eller lokala kyrkor. I Norge samarbetar vi med en livsmedelsbutik som specialiserat sig på att sälja livsmedel med kort utgångsdatum, och vi kan skicka varor till dem om vi har ett större antal rester.*

*All oätlig mat sorteras som matavfall vilket används till biomassa, som i sin tur används till att producera biogas. På grund av ett sorteringsfel av matavfall i den svenska produktionen förbrändes dock 5 120 kg matavfall under perioden november 2022 till mars 2023 i stället för att det användes till biomassa, vilket påverkade vår diversifieringsgrad för avfall negativt. Vi har därför ökat vårt fokus på matavfall i produktionen och vikten av att sortera rätt för att undvika fall som detta framöver.*

**Ser du att det skulle gå att minimera ert matsvinn ännu mer?**

*I Danmark har vi haft en process för intern portionsförpackning, men under det senaste året har vi ersatt ingredienserna med portionsförpackade storlekar som köps direkt från våra leverantörer. Vi uppskattar att detta kommer att ge oss mindre matsvinn internt eftersom det innebär mindre grönsaksrester i vår produktion. Dessutom kan dessa rester användas till alternativa produkter hos våra leverantörer, vilket säkerställer att så mycket som möjligt av ingredienserna används i stället för att de blir till matsvinn.*

**Vibeke Amundsen**  
Chief Operating Officer

## Nyckeltal från produktion

Med hänvisning till tabellen för matsvinn per portion för varje produktionsanläggning har vi haft en minskning av vårt totala matsvinn från 3,72 g per portion år 2022 till 3,12 g per portion år 2023. Dessutom är våra matsvinnsnivåer på 45,4 kg per MSEK för 2023 mycket låga i jämförelse med deltagarna i det svenska initiativet Samarbete för minskat matsvinn, där de i genomsnitt har 700 kg matsvinn per MSEK, enligt deras årsredovisning för 2022.

I Norge minskade vi vårt matsvinn 2023 jämfört med 2022, vilket främst förklaras av att vi donerade vårt överskott av ätbar mat med kort utgångsdatum genom Matsentralen, ett nätverk med matbanker som omfördelar överskottsmat från livsmedelsindustrin till ideella organisationer som hjälper utsatta människor.

I Danmark har mängden matsvinn per portion totalt sett ökat jämfört med 2022. Anledningen till detta är att vi från januari 2021 till maj 2022 inte sorterade matsvinn, varför det inte ingår i siffrorna för dessa månader. Om vi bara tittar på juni till december 2022 låg matsvinnsnivån på 28,9 g per portion. Jämfört med denna siffra har vi haft en total minskning på 42 % i Danmark.

Matsvinn, g/portion	2021	2022	2023
Sverige	2,04	2,11**	1,02
Norge	1,82	3,15	2,06
Danmark	Uppgifter saknas	14,08	16,77
Totalt	1,93*	3,72**	3,12

\*Baserat på Sverige och Norge eftersom data från Danmark saknas då matavfall inte sorterades i Danmark under perioden från januari 2021 till maj 2022.

\*\*Siffrorna är justerade eftersom data för november och december inte var tillgängliga vid publiceringen av hållbarhetsrapporten 2022 på grund av försenad insamling av matavfall.



# Förpackning

För att kunna leverera mealkits av hög kvalitet till våra kunder behöver vi lämpliga förpackningar. Rätt förpackningsmaterial och format bidrar till att skydda maten och bevara hållbarheten, vilket också minskar matsvinnet. Därför vill vi använda förpackningar på rätt sätt samt minimera användandet av onödiga förpackningar. För de förpackningar som vi använder är vår främsta prioritet alltid livsmedelssäkerheten. När livsmedelssäkerheten är garanterad arbetar vi för att hitta cirkulära system, när det är möjligt, och vi arbetar med våra egna och våra leverantörers förpackningar för att optimera dem för återvinning. Nedan följer en beskrivning av hur vi minimerar miljöpåverkan från förpackningar.

**1. Förpackningar för transport av ingredienser** till lagren består till största delen av cirkulära system som Euro-Pool och alla återstående förpackningar, som kartonger, måste vara återvinningsbara. Vi är i dialog med våra leverantörer för att öka användandet av cirkulära förpackningar. De engångsförpackningar som kommer till produktionsanläggningarna med varuleveranserna sorteras i lämpliga återvinningskategorier.

**2. Förpackningar för mealkitsen** består av kartonger som finns i tre storlekar, för bästa möjliga matchning mellan mängden beställd mat och storleken på kartongen. Kartongerna levereras med ett eller flera kylelement och recept tryckta på papper läggs i kartongen för att säkerställa att våra kunder enkelt kan laga maten hemma.

**3. Enskilda livsmedelsförpackningar** utgör en stor del av hushållens avfall. Därför har vi ett nära samarbete med våra leverantörer för att minimera mängden förpackningsmaterial och öka förpackningarnas återvinningsbarhet, samtidigt som vi säkerställer livsmedelssäkerhet och bibehåller en god hållbarhet för ingredienserna.

**4. Förpackning av leveranser av mealkits** till kunder består av plastfilm för palletering för att säkerställa att kartongerna inte tippas under transport, så att varken människor eller livsmedel skadas.

Förutom att garantera bästa möjliga förpackning till våra mealkits och ingredienser, ger vi också våra kunder råd om hur de kan återvinna och återanvända förpackningarna hemma. Kartongen och ispåsarna kan återanvändas och bägge kan återvinnas när det är dags att slänga dem. Recepten som är tryckta på papper kan sorteras i pappersåtervinningen.

## Huvudsakliga förpackningsförbättringar 2023

Ett av fokusområdena 2023 när det gäller förpackningar har varit våra egna förpackningar för mealkits; kartong och ispåsar. Under året slutförde vi övergången från gel-ice till vatten i våra ispåsar. Den största fördelen med denna övergång är minskningen av restavfall i våra kunders hem, eftersom gel-ice måste sorteras som restavfall medan vattnet i de nya ispåsarna kan användas till att t.ex. vattna växter, och plastpåsen kan sorteras som plastavfall för återvinning. Dessutom har vi utökat vår användning av kylda

last-mile-fordon i Norge och Sverige, vilket innebär att fler mealkits levereras utan ispåsar. Detta minskar vår användning av ispåsar samtidigt som vi upprätthåller vår kylkedja.

För kartonger har det största framsteget varit vår förbättrade beräkningsmodell för dessa, som hjälper oss att mer exakt uppskatta vilken kartongstorlek som ska användas baserat på ingrediensernas storlek. Detta hjälper oss att säkerställa att vi skickar mindre luft i transportererna och att ingredienserna hålls på plats, vilket minimerar risken för att ingredienserna skadas under transport. För att få en bättre förståelse för den nya beräkningen av kartongstorlek har vi pratat med Ståle Berg, Solutions Architect för produktion och logistik på Cheffelo.



## Vad har varit den viktigaste faktorn för att lyckas med projektet att beräkna kartongstorlekarna bättre?

Det finns många system som är inblandade i detta och alla måste fungera sömlöst tillsammans. Masterdatan måste vara korrekt i vår modell, vilket inkluderar mått och nettovikt för varje ingrediens. Detta innebär att vi kan göra en beräkning av bruttovolymen genom att addera alla ingredienser. Eftersom det måste finnas ett visst utrymme mellan ingredienserna räknar vi med en säkerhetsmarginal. Denna information går till produktionens plocksystem, så att rätt kartongstorlek (liten, medium eller stor) väljs i produktionslinjen.

Dessutom används denna information av vår logistikavdelning för att minska våra transportörens klimatavtryck genom att utnyttja hela utrymmet i lastbilarna och tillåta fler kartonger i last-mile-fordonen genom att i större grad använda de mindre kartongerna. Själva beräkningen av kartongerna är enkel, men antalet processer och system som ingår gör den komplex.

## Vilka har varit de viktigaste numeriska fördelarna med detta projekt?

Vi såg med en gång att vi i större utsträckning kunde använda mindre kartonger. Tidigare var fördelningen ungefär 20 % små, 30 % medelstora och 50 % stora kartonger. Efter den nya beräkningen använder vi 40 % små, 15 % medelstora och 45 % stora kartonger. Eftersom vi nu använder fler små kartonger leder detta till en uppskattad besparing på 20 ton kartong per år. Det finns även andra fördelar. När vi packar ingredienserna tätare får vi färre skadade ingredienser och en totalt sett förbättrad kundupplevelse, och vi vet att våra kunder bryr sig om hållbarhet och uppskattar att vi transporterar mindre luft och använder mindre kartong.



## Hur arbetar Cheffelo med data och AI för att hitta de mest hållbara och kostnadseffektiva förpackningslösningarna?

Vi söker alltid efter bättre lösningar. Projektet med att beräkna kartongstorlekarna kom till efter att jag hade gått runt på produktionsgolvet och sett alldeles för många halvfyllda stora kartonger. Det börjar alltid med observationer som denna. Därefter måste vi ta reda på hur vi kan få all data korrekt, och när vi har gjort det kan vi börja använda smartare algoritmer för att nå fram till bättre lösningar. Algoritmen är bara en liten del, den måste också fungera ihop med alla våra system, processer och människor.

**Ståle Berg**  
Solutions Architect för produktion och logistik

## Nyckeltal från produktionen

Kvantiteterna av kartong, papper (används för tryckta recept), plastpåsar för ispåsar, gel-ice och is visas i tabellen. Eftersom alla dessa material är direkt kopplade till våra försäljningsvolymen redovisar vi även hur mycket förpackningsmaterial som används per mealkit exklusive vatten/gel-ice i ispåsar. För 2023 använde vi i genomsnitt 0,73 kg förpackningsmaterial per mealkit exklusive vatten/gel-ice, vilket är en minskning med 7 % jämfört med 2022. För 2024 förväntar vi oss att se en ytterligare minskning av detta baserat på de ovan nämnda förbättringarna för kartonger.

Förpackningsmaterial (metrisk ton)	2022	2023
<b>Svensk produktion</b>		
Kartong	373,9	254,0
Papper	29,8	25,7
Plast för ispåsar	10,5*	3,8
Gel-ice	451,5*	89,5
Is	0,0	221,9
<b>Norsk produktion</b>		
Kartong	499,5	404,4
Papper	29,6	27,3
Plast för ispåsar	14,5	11,2
Gel-ice	324,0	79,9
Is	318,1	513,7
<b>Dansk produktion</b>		
Kartong	111,6	109,8
Papper	2,2	5,3
Plast för ispåsar	3,9	3,8
Gel-ice	0,00	0,00
Is	313,4	422,1

\*Siffrorna är justerade från Hållbarhetsrapporten 2022, eftersom siffrorna som användes i 2022 års rapport baserades på inköpsvärden och inte justerades för lagervolymer.

# Logistik

Cheffelo erbjuder en tjänst som sparar tid för kunderna, dels genom att kunderna inte behöver planera vad de ska laga till middag, men också genom att de inte behöver åka till affären lika ofta. I många fall sparar tjänsten också "kilometer" eftersom våra transporter är välplanerade och samordnade.

Under året har vi tagit viktiga steg för att optimera vårt logistikflöde, i syfte att minska kostnader och klimatpåverkan. Här förklarar Gabriel Sjöholm, Nordic Logistics Manager på Cheffelo, vad som har åstadkommit.



## Vilka har varit de viktigaste framstegen inom Cheffelo under 2023 när det gäller att minska klimatpåverkan från transporterna?

*Konsolideringen av flera transportflöden från våra produktionsanläggningar till de knutpunkter där last-mile-distributionen börjar har ökat fyllnadsgraden för linjetransporter avsevärt. Det innebär att vi nu utnyttjar den fulla fordonskapaciteten överallt där det är möjligt, vilket utgör en ganska stor skillnad jämfört med 2022, särskilt i Sverige. Expansionen av samdistribution för last-mile är ett annat framsteg som minskar CO2-utsläppen.*

## Vilka är fördelarna med samdistribution ur miljösynpunkt?

*Samdistributionen innebär att bränsleförbrukningen och därmed även CO2-utsläppen och den genomsnittliga körsträckan minskar jämfört med om vi bara transporterar våra egna leveranser i ett fordon. I det avseendet kan samdistribution ses lite som kollektivtrafik (bussar i stället för enskilda bilar). Dessutom gör kylda last-mile-fordon det möjligt att ta bort ispåsarna och spara energi på nedfrysningen av ispåsarna, samtidigt som vi minskar vårt användande av både vatten och plast.*

## Vilka andra förändringar har ni gjort när det gäller leveranser?

*Vi har nya last-mile-kontrakt som inkluderar leverans av våra mealkits på cykel, förutom i Malmö nu även i Stockholm, vilket representerar totalt cirka 10 % av våra leveranser i Sverige.*

**Gabriel Sjöholm**  
Nordic Logistics Manager

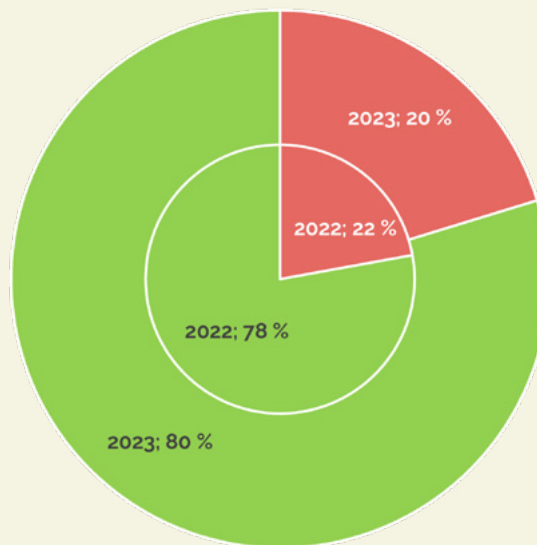




# Avfallshantering

På våra produktionsanläggningar kommer avfallet främst från engångstransportförpackningar från våra leverantörer. Vi strävar efter att minimera detta avfall genom att samarbeta med våra leverantörer för att öka användandet av cirkulära förpackningssystem som EuroPool. För det engångsavfall som vi tar emot, och allt annat avfall som genereras inom vår produktion, säkerställer vi korrekt sortering, för att så mycket som möjligt av vårt avfall ska återvinnas i stället för att förbrännas eller skickas till deponi. För att mäta detta rapporterar vi andelen avfall som inte skickas till deponi eller förbränning.

Under 2023 har vi haft en liten ökning i det avfall ska återvinnas i stället för att förbrännas eller skickas till deponi, trots att 5 120 kg matavfall förbrändes i Sverige på grund av felaktig sortering. Den främsta orsaken till den ökade avledningsgraden är vårt ökade fokus på avfallssortering i Danmark. Enbart i Danmark har vi ökat avledningsgraden med 23 procentenheter jämfört med 2022. Framöver kommer vi att arbeta för att minimera mängden avfall från produktionen och ha ett stort fokus på att sortera det återstående avfallet på rätt sätt för att säkerställa att så mycket som möjligt återvinns.



- Avfall som skickas till deponi eller förbränning
- Avfall som inte skickas till deponi eller förbränning



# Att navigera framtiden med en ny identitet och inkluderande kultur

År 2023 ändrade vi vårt företagsnamn från LMK Group till Cheffelo. Det nya namnet syftar till att stödja den fortsatta utvecklingen av vår företagskultur, att bättre representera vår verksamhet och vårt fortsatta fokus på lönsam tillväxt. Cheffelo är ett framtidssäkert namn som vi kan använda under lång tid framöver. Vi tror på att en ny gemensam identitet och ett nytt namn kan hjälpa oss att behålla våra duktiga medarbetare och locka nya talanger till våra team.

Vi vill vara en attraktiv arbetsgivare med kompetenta, engagerade och välinformerade medarbetare. Vår personal ska spegla mångfalden hos våra kunder, och alla ska ha samma möjlighet att utvecklas inom Cheffelo. I The Compass, som beskriver vår företagskultur och sammanfattar våra strategiska framgångsfaktorer, betonar vi bland annat vikten av en inkluderande kultur och understryker att vi är "bättre tillsammans". The Compass är ett verktyg som används i hela organisationen och i 2023 års medarbetarundersökning svarade 78 % av de tillfrågade att de "känner till The Compass väl".

I december 2023 hade Cheffelo 406 anställda (389 december 2022), varav 144 är anställda i Sverige, 200 i Norge och 62 i Danmark. Antalet heltidsekvivalenter för 2023 var 266 (307 år 2022), varav 52 % var kvinnor och 48 % var män.

## Att skapa en bättre arbetsplats

Det är viktigt för oss att ständigt arbeta med hur vi kan förbättra vår arbetsmiljö och se till att vi fokuserar på det som våra kollegor tycker är viktigast. Vi uppmuntrar därför våra kollegor att delta i den årliga medarbetarundersökningen och pulsmätningar. Undersökningen 2023 hade en svarsfrekvens på 95 %, en förbättring från 90 % 2022. Sammantaget visade årets medarbetarundersökning på stora förbättringar inom de flesta områden. Engagemangsindex och ledarskapsindex låg kvar på en god nivå. Teameffektiviteten visade en positiv trend, och den organisatoriska och sociala arbetsmiljön visade en stark positiv utveckling.

År 2023 svarade 6 % av de anställda att de hade upplevt sig ha varit utsatta för någon form av trakasserier eller diskriminering. Detta är en förbättring med 1 procentenhet jämfört med 2022, då siffran var 7 %. Vi har nolltolerans mot trakasserier och har genomfört riktade aktiviteter för att hantera denna fråga, och även om vi ännu inte har nått nollnivån har vårt arbete en positiv effekt och vi kommer att fortsätta dessa aktiviteter under 2024.

## Skapa en hälsosam och säker arbetsplats

För att säkerställa att alla medarbetare alltid kommer hem lika friska som när de gick till jobbet, har vi både långsiktiga förebyggande åtgärder som till exempel friskvårdsbidrag, men också ett löpande arbetsmiljöarbete med särskilt fokus på våra produktionsanläggningar. Under 2023 rapporterades tio arbetsplatsolyckor (elva under 2022), varav en resulterade i sjukfrånvaro (fem under 2022). Vårt mål är

alltid att se till att ingen anställd skadas när de är på jobbet, och vi kommer att fortsätta vårt arbete för att säkerställa detta under 2024.

Medarbetarna förväntas säga till om de ser eller hör något som verkar strida mot uppförandekoden eller företagskulturen, eller om de har synpunkter på någon aspekt av affärspraxisen. Oro och överträdelser kan rapporteras till den närmaste chefen, en HR-representant eller via vår konfidentiella och anonyma visselblåsarfunktion. Alla sådana rapporter granskas och utreds av en utvald medarbetare från HR-teamet för att säkerställa konfidentialitet för den som har rapporterat. Under 2023 har vi fått in sex ärenden, som alla har hanterats av vårt HR-team, och de har alla avslutats under året.



## Vilka har varit de viktigaste framstegen när det gäller Cheffelo som arbetsplats under 2023?

*Det största framsteget för Cheffelo 2023 har varit förändringen av vårt företagsnamn. Våra välkända konsumentvarumärken förblir oförändrade men denna omprofilering av bolaget innebär ett strategiskt steg mot en gemensam kultur och samarbete inom vår organisation.*

*Ett annat steg i vår organisationsutveckling under 2023 har varit implementeringen av beteendebedömningen Predictive Index (PI). Detta verktyg har två syften – att öka självkänndomen och teamutvecklingen i vår organisation samt att vara ett verktyg i vår rekryteringsprocess. PI stärker våra medarbetare och främjar en positiv och samarbetsinriktad arbetsplats genom att fördjupa vår förståelse för individuella styrkor. Dessutom hjälper det oss i rekryteringsprocesser, att förstå en kandidats drivkraft och indikera om kandidaten kommer att vara motiverad i den aktuella rollen. Vi kommer att fortsätta vårt arbete med PI och understryka vårt engagemang för den fortsatta utvecklingen av vårt team, våra medarbetare och våra chefer. Vi inser att våra olika styrkor bidrar till vår kollektiva framgång och vi ser dessa skillnader som en strategisk tillgång för att driva vårt företags tillväxt och innovation.*

## Vilka var de viktigaste resultaten från årets medarbetarundersökning och vilka områden har ni arbetat med sedan förra årets undersökning?

*Med en ökning av svarsfrekvensen från 90 % till 95 % är engagemanget för Cheffelo starkare än någonsin. Resultaten visar på förbättringar inom ledarskap, management, teameffektivitet samt den organisatoriska och sociala arbetsmiljön. Framför allt gick eNPS från negativ till positiv, vilket signalerar en positiv förändring i den övergripande stämningen bland medarbetarna.*

*Våra lärdomar från denna undersökning understryker vikten av tydlig kommunikation och att vi måste komma ihåg att uppmärksamma alla de fantastiska saker som vi har uppnått tillsammans. När vi blickar mot 2024 är vi fast beslutna att skapa en ännu mer engagerande arbetsplats genom att förbättra kommunikationen, hylla våra insatser och vårt utmärkta arbete, fortsätta arbetet med välbefinnandeinitiativ och se till att våra kollegor fortsätter att trivas på Cheffelo.*

## Vilka kommer att vara de viktigaste områdena att driva framåt när det gäller hur vi utvecklar Cheffelo som en ansvarsfull arbetsgivare och en bra arbetsplats?

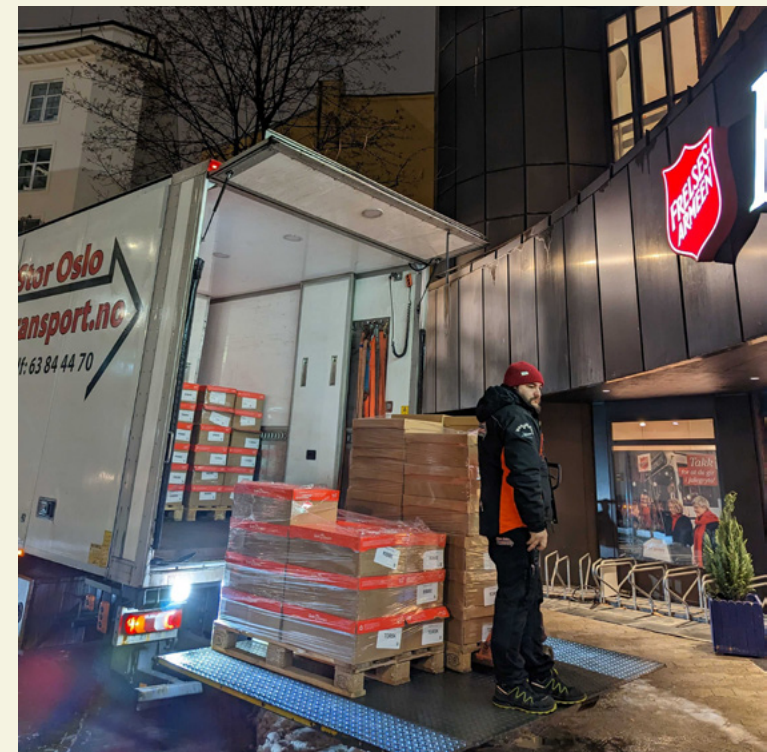
*År 2024 kommer vi att lägga stor vikt vid mångfald och inkludering, med stöd av riktade utbildningsprogram. Våra initiativ omfattar att säkerställa jämställdhet mellan könen i alla befattningar med personalansvar och att minst en av fyra kandidater i en rekrytering ska vara från en under-representerad bakgrund. Vi är fast beslutna att skapa en arbetsplats som inte bara lockar till sig de bästa talangerna utan även präglas av delaktighet och stöd för alla individer. Detta åtagande är ett viktigt steg framåt för oss och bygger på våra ansträngningar att skapa ett team och en kultur med större mångfald, och att eliminera fördomar i våra arbetsbeskrivningar och rekryteringsprocesser.*

**Christina Nielsen**  
Nordic HR Manager



## Socialt ansvar

Vår verksamhet är lokal och kan bara blomstra om de samhällen där vi är verksamma är välmående. Därför är vi stolta över att stödja lokala organisationer med främst mat men i viss utsträckning även med Cheffelos anställda som utför volontärarbete. I Mölnlycke skänker vi regelbundet överbliven mat till Smyrnakyrkan, som donerar mat till behövande familjer. I Helsingör doneras överbliven mat till Røntofte kriscenter. I vår norska verksamhet säljs överbliven mat till rabatterade priser av Holdbart, så att mat med kort utgångsdatum äts upp i stället för att slängas. Dessutom doneras mat som inte kan säljas genom Holdbart till Matsentralen i Oslo. I samarbete med Frälsningsarmén delade våra medarbetare i Oslo också ut 2 500 paket med julmat till behövande familjer samt serverade varm soppa och kaffe i samband med detta evenemang.



# Mänskliga rättigheter och anti-korruption genom hela vår värdekedja

Vi bedriver vår verksamhet på ett etiskt sätt och har därför nolltolerans mot mutor och korruption och respekterar mänskliga rättigheter och allas lika värde. Detta manifesteras i vår uppförandekod (Code of Conduct). Dessutom planerar och väljer vi noggrant våra produkter och leverantörer för att säkerställa att de är i linje med våra riktlinjer. För att få en djupare förståelse för vårt arbete med våra leverantörer har vi intervjuat Bjørnar Bjønness Waage, Nordic Category and Quality Manager på Cheffelo.

## **Förklara hur ni arbetar för att säkerställa att alla som arbetar i er värdekedja behandlas rättvist och har goda arbetsvillkor?**

*Under 2023 uppdaterade vi vår uppförandekod för leverantörer. Detta dokument har delats ut till, och undertecknats av, alla våra livsmedelsleverantörer. Dessutom gör vi leverantörsbesök för att bedöma förhållandena på våra leverantörers och producenters anläggningar.*

*Vi ställer krav på de varor som vi importerar genom våra riktlinjer för inköp av ingredienser, och vi kräver att leverantörerna kan tillhandahålla dokumentation som visar på deras engagemang för etisk handel om vi anser att det är nödvändigt för att minska en potentiell risk.*

## **Vad ser du som de största hindren för att säkerställa goda arbetsvillkor för alla arbetstagare i hela värdekedjan?**

*Ett gott engagemang, öppenhet och transparens är avgörande för att vi ska kunna säkerställa sunda relationer med leverantörer, vilket sker i enlighet med vår uppförandekod för leverantörer. Besök hos leverantörer i kombination med revisioner ger oss dessutom möjlighet att bygga upp goda relationer med våra leverantörer och samtidigt säkerställa att deras affärsmetoder överensstämmer med våra standarder.*

*Eftersom en stor del av framgången för våra mealkits beror på ingredienserna, upprätthåller vi en nära dialog med våra leverantörer och skapar förtroende mellan oss, för att få en grundlig förståelse för våra ingredienser och hur de produceras. Det gäller både den gastronomiska och den mänskliga aspekten.*

## **Bjørnar Bjønness Waage Nordic Category and Quality Manager**

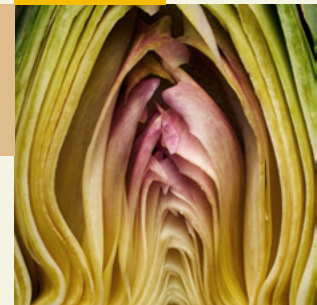
I enlighet med den nya transparenslagen i Norge genomförde vi en omfattande riskbedömning av mänskliga rättigheter och anständiga arbetsvillkor för alla norska leverantörer i juni 2023. Riskbedömningen baserades på potentiella risker kopplade till det land där våra leverantörer och deras underleverantörer är verksamma samt den produkt/tjänst som vi köper från dem. Bedömningen visade på måttlig till hög risk för tio leverantörer på grund av att de har underleverantörer i länder där det finns en högre risk

för dåliga arbetsförhållanden. För att minska dessa risker skickade vi ut formulär till alla tio leverantörer med frågor om hur de arbetar för att garantera anständiga arbetsvillkor, inte bara i den egna verksamheten utan även hos underleverantörerna. Baserat på svaren känner vi oss trygga med att våra leverantörer vidtar lämpliga åtgärder för att minska risken för dåliga arbetsförhållanden hos underleverantörerna.

I juni 2024 kommer vi återigen att utvärdera våra norska leverantörer och arbeta för att inkludera de danska och svenska leverantörerna för att säkerställa att vi har en bra riskhantering för alla Cheffelos leverantörer.



# Hälsosamma matvanor



Vi vill främja hälsosamma matvanor hos våra kunder genom att erbjuda enkel tillgång till näringsrika och välbalanserade måltider utan krånglet att behöva handla och planera måltider.

Ett av sätten som vi tillhandahåller denna tjänst på är att se till att våra recept är näringsberäknade och välbalanserade. För att hjälpa vårt menyteam att skapa välbalanserade recept kartlägger vår näringsgrupp varje år genomsnittliga näringsmål för varje lokalt konsumentvarumärke samt övergripande för Cheffelo.

Vi utgår från de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) som grund för vårt nutritionsarbete. NNR utgör den vetenskapliga grunden för nationella näringsrekommendationer i de nordiska och baltiska länderna, och de uppdateras ungefär vart tionde år. Den senaste versionen, NNR2023, publicerades 2023. För många av rekommendationerna finns det ett gap mellan rekommendationerna och befolkningens nuvarande kost. Genom partnerskapet för en hälsosammare kost strävar vi efter att befolkningens kosthållning gradvis ska närma sig rekommendationerna, vilket återspeglas i våra mål.

## För 2024 har vi satt upp följande mål:

- **För energi, ett genomsnitt på 600–750 kcal per portion.**
  - Det beräknade energibehovet för en vuxen person i åldern 18–70 år med genomsnittlig aktivitetsnivå (PAL 1.6) är 2 393 kcal<sup>8</sup>. Vi räknar med att middagen utgör 25–30 % av det dagliga energibehovet, vilket motsvarar 598–718 kcal.
- **För totalt fett: i genomsnitt 25–40 E%\* totalt fett per portion.**
  - 25–40 E% totalt fett rekommenderas för kosten enligt NNR2023.
- **För mättat fett: i genomsnitt under 12 E%\* mättat fett per portion.**
  - Genom *partnerskapet för en hälsosammare kost* är målet att minska befolkningens intag av mättat fett till 13 E% till 2025, och det långsiktiga målet är högst 10 E% i linje med NNR2023. Då vår nivå av mättat fett redan ligger under 13 E%, har vi beslutat att ha ett mål på max 12 E% mättat fett.
- **För grönsaker gäller ett genomsnitt på över 200 g grönsaker (färska och konserverade) per portion.**
  - Grönsaker är en väsentlig del i en hälsosam kost och den nordiska rekommendationen på 500–800 g per dag uppmuntrar befolkningen att äta mer. Vårt mål för 2024 är att alla varumärken inom Cheffelo ska innehålla i genomsnitt minst 200 g grönsaker per portion och vi undersöker olika sätt att öka detta i linje med konsumenternas smakpreferenser.
- **Gällande salt är målet ett genomsnitt på mindre än 3 g salt per portion**
  - Det genomsnittliga intaget av salt bland den skandinaviska befolkningen är 7–12 g per dag<sup>9,10,11</sup>. Det rekommenderade intaget enligt NNR2023 är 5,75 g per dag. Genom *partnerskapet för en hälsosammare kost* är det gemensamma målet att bidra till att befolkningens intag av salt minskar till 7 g per dag senast 2025.
  - Vi beräknar att middagen bör innehålla 25–30 % av det dagliga energibehovet för en vuxen person. Vårt mål för salt minskas från i genomsnitt max 3,5 g per portion under 2023 till i genomsnitt max 3 g per portion under 2024.

\*Energi procent (E%) är en indikation på hur stor andel av livsmedlets totala energiinnehåll som kommer från kolhydrater, fett och protein.

8. Blomhoff, R., Andersen, R., Arnesen, E. K., Christensen, J.J., Eneroth, H., Erkola, M., Gudaviciene, I., Halldoresson, T.I., Hoyer-Lund, A., Lemming, E.W., Meltzer, H.M., Pitsi, T., Schwab, U., Siksnas, I., Thorsdottir, I and Trolle, E. Nordic Nutrition Recommendations 2023. Copenhagen: Nordic Council of Ministers, 2023. Hämtad från: [NORDIC NUTRITION RECOMMENDATIONS 2023 \(norden.org\)](https://norden.org)

9. Fødevarerstyrelsen. Salt. Hämtad den 14 december 2023, från <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad/vil-du-vide-mere/hvad-er-naeringsstoffer/salt>

10. HelseDirektoratet. (2023). Utviklingen i norsk kosthold 2023. Hämtad från: <https://www.helseDirektoratet.no/rapporter/utviklingen-i-norsk-kosthold-2023>

11. Livsmedelsverket. Edwall Löfvenborg, J. 2023. Hur mycket salt äter vi i Sverige? En uppskattning av befolkningens saltintag från befintliga data. Livsmedelsverkets PM. Uppsala.

### Partnerskap för hälsosammare kost

Partnerskapet är ett samarbete mellan livsmedelsindustrin och de norska hälso-myndigheterna för att förbättra befolkningens kosthållning. Vårt åtagande genom att delta i partnerskapet är att bidra till att minska mängden salt, tillsatt socker och mättat fett samt att öka intaget av frukt och bär, grönsaker, fullkornsprodukter samt fisk och skaldjur i befolkningens kost. Även om samarbetet sker med de norska hälsomyndigheterna omfattar vårt åtagande alla våra varumärken, eftersom utmaningarna och rekommendationerna kring näring är de samma i alla nordiska länder.

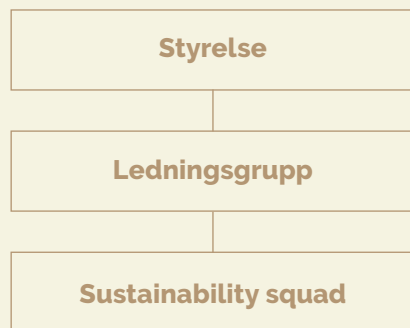
Se våra resultat från 2023 för Cheffelo (CHEF), Linas Matkasse (LM), Godtlever (GL), Adams Matkasse (AM) och RetNemt (RN) i tabellen. Resultaten anges som ett genomsnitt av alla recept som erbjudits under 2023.

KPI	Mål för 2023	Resultat för 2023	Kommentarer
<b>Energi</b>	600–750 kcal per portion	CHEF: 68g kcal RN: 752 kcal LM: 601 kcal AM: 696 kcal GL: 711 kcal	Vissa recept i RetNemt tillåter att det tillsätts extra protein om det t.ex. finns en extra person med på middagen, vilket ökar det genomsnittliga kcal per portion.
<b>Fett</b>	25–40 E% per portion	CHEF: 36,4 E% RN: 32,5 E% LM: 34,7 E% AM: 39,4 E% GL: 38,9 E%	
<b>Mättat fett</b>	13 E% per portion	CHEF: 11,7 E% RN: 10,5 E% LM: 12,1 E% AM: 12,0 E% GL: 12,2 E%	Den genomsnittliga mängden mättat fett hos Cheffelo har minskat från 12,3 E% år 2022 till 11,7 E% år 2023.
<b>Salt</b>	<3,5 g per portion	CHEF: 3,1 g per portion RN: 3,4 g per portion LM: 3,5 g per portion AM: 2,6 g per portion GL: 2,7 g per portion	Den genomsnittliga mängden salt per portion hos Cheffelo har minskat från 3,2 g till 3,1 g.
<b>Grönsaker</b>	Minst 200 g grönsaker per portion	CHEF: 210 g RN: 221 g LM: 197 g AM: 210 g GL: 210 g	Det har skett en liten minskning av den genomsnittliga mängden grönsaker från 217 g i genomsnitt per portion 2022 till 210 g i genomsnitt 2023. Vissa standardstorlekar av grönsaker har justerats till en mindre storlek under 2023, vilket förklarar den genomsnittliga minskningen på 7 g.

# Hållbarhetsstyrning

Styrelsen har det övergripande ansvaret för hållbarhet och arbetar aktivt för att Cheffelo ska upprätthålla långsiktiga, förtroendefulla relationer och god affärsetik. Styrelsen har delegerat ansvaret att upprätta policydokument och strukturer för att säkerställa efterlevnad till ledningsgruppen. För att driva hållbarhetsarbetet framåt på operativ nivå inrättades en hållbarhetsgrupp 2022 som leds av Cheffelos Head of ESG.

Hållbarhetsgruppen ansvarar för att rekommendera en hållbarhetsstrategi och relaterade mål, som i sin tur godkänns av ledningsgruppen. I samarbete med den övriga organisationen arbetar gruppen för att genomföra initiativ i linje med strategin, samtidigt som de följer upp KPI:er.



## Utvärdering och hantering av affärsrisker

Ansvaret för att kontinuerligt identifiera, utvärdera och undvika risker som kan uppstå i verksamheten ligger hos ledningsgruppen. Riskerna har delats in i kommersiella, finansiella, operativa och regulatoriska risker. Dessa har utvärderats med avseende på påverkan och sannolikhet, varefter det har utvecklats förebyggande strategier.

Risker inom områdena miljö, sociala frågor, mänskliga rättigheter och korruption uppstår främst på leverantörsnivå och genom våra inköpsaktiviteter. Dessa risker kan vi minska dels genom vår uppförandekod för leverantörer och kontinuerliga uppföljningar med leverantörerna, dels genom noggrann planering och urval av produkter och leverantörer. Risker inom området personal inkluderar sjukfrånvaro och arbetsmiljörisker, som vi motverkar genom systematiskt arbetsmiljöarbete.



# Om denna rapport

Cheffelos hållbarhetsrapport för 2023 har överlämnats av styrelsen. Den omfattar Cheffelos (inklusive varumärkena Linas Matkasse, Adams Matkasse, Godtlevert och Ret-Nemt) övergripande hållbarhetsstrategi och arbete för räkenskapsåret 2023, som löper från den 1 januari 2023 till den 31 december 2023. Ambitionen är att beskriva verksamheten ur ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt perspektiv, samtidigt som vi inkluderar en rapport om vår hållbarhetsstyrning.

Rapporten innehåller Cheffelos lagstadgade hållbarhetsrapport i enlighet med den svenska årsredovisningslagen. Hållbarhetsrapporten för 2023 baseras på företagets mål, strategier och processer, samt på intressentdialogen och materialitetsanalysen. Hållbarhetsarbetet utgår i sin tur från FN:s globala mål för hållbar utveckling.







## Revisorns yttrande avseende den lagstadgade hållbarhetsrapporten

Till bolagsstämman i Cheffelo AB (publ) org. nr 559021-1263

### *Uppdrag och ansvarsfördelning*

Det är styrelsen som har ansvaret för hållbarhetsrapporten för år 2023 på sidorna 21-44 och för att den är upprättad i enlighet med årsredovisningslagen.

### *Granskningens inriktning och omfattning*

Vår granskning har skett enligt FAR:s 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 revisionsd i Sverige har. Vi anser att denna granskning ger oss tillräcklig grund för vårt uttalande.

### *Uttalande*

En hållbarhetsrapport har upprättats.

Stockholm den 28 mars 2024  
KPMG AB

Fredrik Westin  
Auktoriserad revisor

