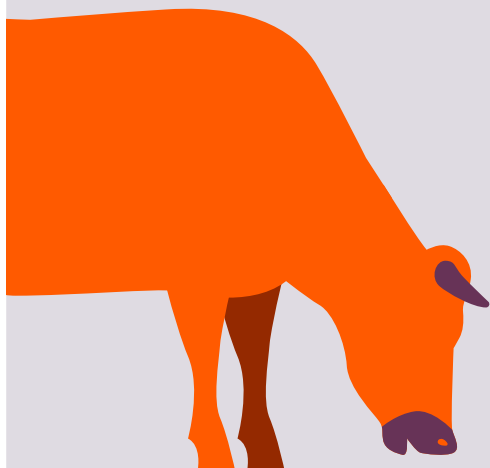




Unilever
Food
Solutions

Kort om hur vi tar ansvar för

planet och samhälle



"Med regenerativt jordbruk kan framtidens tillgång på mat säkras"

Dorothy Shaver Global Sustainability
Director, Unilever



**En plan för
klimat-
omställning**

**Ett hållbart
och regenerativt
jordbruk**

**Lätt att
äta rätt**

Vår väg framåt

Inom Unilever jobbar vi med förändring i hela värdekedjan och med alla de hållbarhetsutmaningar som livsmedelssystemet står inför. Det gör vi genom målsättningar inom fyra övergripande områden. Dessa områden är:



Klimat



Natur



Plast



Försörjning

Klimat

En plan för *klimatomställning*

Matindustrin och jordbruket står tillsammans för en stor del av världens växthusgasutsläpp. Samtidigt ökar jordens befolkning och man räknar med att vi år 2050 kommer vara 10 miljarder människor på jorden som alla måste få mat trots begränsade resurser och helst utan klimatpåverkan. Vi som jobbar med mat har tillsammans en stor påverkan och våra insatser kan göra avsevärd positiv skillnad.

Inom Unilever anser vi att vår storlek förpliktigar. Därför jobbar vi med att minska matsvinn både i vår egen värdekedja och hos våra kunder och konsumenter, ta fram bättre förpackningsmaterial, och råvaror med lägre klimatavtryck. I *Unilevers handlingsplan för klimatomställning* beskriver vi vilka steg vi tar för att minska vår klimatpåverkan. Vi utvecklar också verktyg som hjälper dig i köket att fatta bättre beslut.

Våra klimatmål är godkända av Science Based Target initiative!



Några av våra åtaganden

- Netto noll-utsläpp i hela vår värdekedja till 2039.
- Växthusgasutsläpp från energi och industri i scope 3* ska minska med 42 procent till 2030
- Växthusgasutsläpp från skog, land och jordbruk i scope 3 ska minska med 30,3 procent till 2030

*Med scope 3 menas de utsläpp av växthusgaser som sker utanför företagets direkta kontroll och verksamhet, från till exempel leverantörer eller vid användning av produkter.



Råvarorna har betydelse...

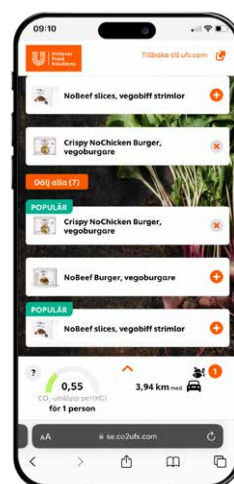
En tredjedel av de globala utsläppen av växthusgaser kommer från matindustrin och jordbruket. Av den tredje delen kommer mer än hälften från djurhållning. Genom att arbeta med råvaror och ingredienser till våra produkter har vi på Unilever störst möjlighet att påverka positivt. Hälften av våra växthusgasutsläpp kommer nämligen från den här kategorin. Läs mer om hur vi jobbar med det på sida 4 och 5.

Kilo växthusgasutsläpp per kilo mat

Källa: UN Climate Action



Vill du räkna ut dina rätters hela CO₂-belastning? Prova vår CO₂-kalkylator!



Genom att byta från nötkött till NoBeef Burger från The Vegetarian Butcher kan svenska skolkök spara 1 200 flygresor tur och retur mellan Sverige och Thailand – per vecka!

Källa: CarbonCloud, RISE

...för framtidens livsmedelsförsörjning

Visste du att det finns mellan 20 000 och 50 000 ätliga växter på vårt jordklot? Av dessa äter vi dock ynka 150–200 stycken på regelbunden basis. Tillsammans med WWF har vi tagit fram 50 livsmedel som är bra för såväl människor som planet. Rapporten, som vi kallar *Future 50 foods*, hittar du [här](#).

Tre exempel på råvaror för framtiden:



Alger och sjögräs

Havets klimathjältar! Dessutom är de fyllda av nyttiga antioxidanter och har en god umamismak.



Bönor och baljväxter

Bönor och baljväxter kan användas till mycket och är rika på protein, fibrer och B-vitaminer.



Spannmål och frön

Finns i en mängd olika sorter, och för klimatets skull bör vi äta en större variation.

Psst! Visste du att våra femkiloshinkar från Knorr är gjorda av återvunnen plast?



Plast

Mindre plast, bättre plast, ingen plast.

På Unilever arbetar vi för att minska vår plastförbrukning. Våra mål är att:

- ↓ **Minska vår användning av ny plast med 30 procent till 2026.**
- ♻️ **Använda 25 procent återvunnen plast senast 2025.**
- ♻️ **Samla in och bearbeta mer plast än vad vi säljer senast 2025.**

och regenerativt

Natur

Ett hållbart jordbruk

Vi är beroende av fungerande ekosystem för att våra produkter ska kunna tillverkas – idag och i framtiden. Därför arbetar vi efter ett särskilt ramverk som vi kallar **Sustainable Agriculture Code (SAC)**.

I ramverket finns principer och krav på våra leverantörer som säkerställer en värdekedja som håller på lång sikt. I 12 kapitel behandlas olika viktiga ämnen, från markförvaltning och vattenhushållning till sociala frågor och djurhållning.

Mer om vår Sustainable Agriculture Code

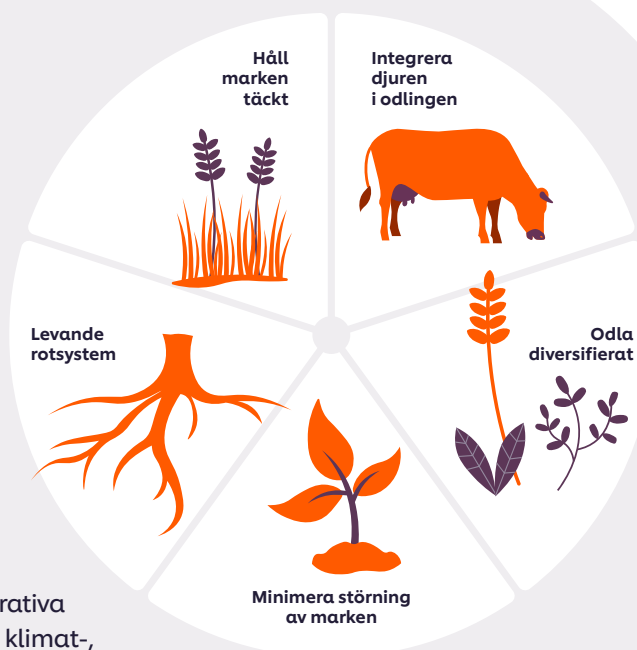
Råvaror odlade efter Unilevers Sustainable Agriculture Code certifieras av en oberoende tredjepartsorganisation. Ramverket är noga jämfört mot andra hållbarhetscertifieringar.

Natur

Regenerativt jordbruk – ett holistiskt sätt att odla

Regenerativt jordbruk är en kombination av olika odlingsmetoder som tillsammans syftar till att förbättra jordhälsan – men också jordbruksföretagens lönsamhet. Genom att jobba på det här sättet kan jorden behållas fuktig i större utsträckning, vilket minskar risken för torka och erosion. Dessutom förbättras den biologiska mångfalden, det krävs mindre gödsel och bekämpningsmedel, motståndskraften för extremväder ökar och mer kol kan lagras i marken. I figuren intill visas fem viktiga delar som ingår i regenerativt jordbruk.

Vi är stolta över att ha 38 utvecklingsprojekt för regenerativa odlingssätt. Vi ska dessutom investera 1 miljard euro i klimat-, natur- och avfallsminskningsprojekt till 2030. Vår ambition är att fortsätta leda omställningen till mer hållbara modeller ihop med jordbrukarna.



Några av våra åtaganden

- 95 procent av volymen av nyckelgrödor ska vara hållbart odlade enligt SAC till 2030.
- Implementera regenerativa jordbruksmetoder på 1 miljon hektar jordbruksmark till 2030.
- Hjälpa till att skydda och återställa 1 miljon hektar naturliga ekosystem till 2030.



Vi frågar experten om hållbart jordbruk

Dorothy Shaver | Global Sustainability Director | Unilever



Hej Dorothy Shaver! Berätta kort om vad du jobbar med.

Hej! Jag vill bidra till en värld där vi alla kan äta mat som är bra för oss och vår planet. Därför har jag i nästan 20 år jobbat med mat på olika sätt. Jag är dietist i grunden och min nuvarande roll är som Global Sustainability Director på Unilevers Nutrition Business Group. Jag leder arbetet med att förbättra våra produkters hållbarhet från grunden och är väldigt stolt över arbetet vi gör med att implementera regenerativt jordbruk.

Berätta mer om det!

Regenerativt jordbruk innebär att bruka marken på ett sätt som förnyar och återskapar jord och biologisk mångfald, förbättrar vattenkvaliteten, och reducerar växthusgasutsläppen. Det kan till exempel innebära lite eller ingen bearbetning av marken eftersom detta stör viktigt insektsliv, att täcka grödorna för att skydda marken mellan skördar, att odla en mångfald av olika sorters grödor, och att effektivisera bevattningssystemen.

Varför är regenerativt jordbruk viktigt?

Livsmedelsindustrin använder stora mängder vatten, orsakar stor skada på den biologiska mångfalden, och bidrar till omfattande utsläpp av växthusgaser. Samtidigt förväntas klimatförändringar och extremväder i växande utsträckning leda till markförstöring och förlorade skördar och inkomster.

Regenerativt jordbruk syftar till att göra grödor mer motståndskraftiga mot klimatförändringarna och har positiva effekter för jorden, vattnet och jordbrukarnas försörjning, samtidigt som växthusgasutsläppen reduceras.

”Genom att främja jordens hälsa och ekosystemen runtomkring kan vi fortsätta producera hälsosam mat för alla utan att negativt påverka planetens hälsa, och göra jordbruksystemen robusta och hållbara för framtida generationer.”

Hur påverkas maten?

Regenerativt jordbruk säkrar tillgången på mat eftersom det bidrar till en mångfald av grödor som inte behöver så mycket resurser för att växa. Det finns dessutom studier som visar på samband mellan hälsosam jord och matens näringsinnehåll. Jag personligen tycker att kvaliteten i ingredienserna hänger ihop med hur de har odlats – alltså att kvalitetsingredienser är sådana som inte orsakat skada i hur de har odlats, utan som snarare förbättrar sin omgivning!

Hur kan jag som konsument stötta regenerativt jordbruk?

1. Prata om det. Vi har alla ett ansvar att samtala om varifrån vår mat kommer och hur den påverkar våra liv nu och i framtiden.
2. Läs, titta, lyssna. Läs böcker som *Dirt to Soil* och *What Your Food Ate*. Titta på *Kiss the Ground* och *The Biggest Little Farm*. Lyssna på poddar som *The Food Fight* och *Food Matters Live*.
3. Ät en variation av mat som är bättre för dig och för vår kära planet. Välj mat som är odlad genom regenerativt jordbrukande och som naturligt kräver färre resurser att odla och producera. Använd Knorr's Future 50 Foods rapport och kokbok som guide.
4. Implementera bättre jordbruksmetoder i dina krukor, din trädgård och, om möjligt, i ditt företag.

Klok vattenanvändning

När våra tomater odlas används droppbevattning för att varje planta ska få den exakta mängd vatten som behövs. Vi slutar vattna en vecka innan skörd – då blir de som sötast. Hos oss hittar du flera produkter som lever upp till Upphandlingsmyndighetens krav på biodiversitet – ett område som är tätt sammankopplat med vatten.



Försörjning för *alla*

Vi tror att företag kan bidra till att minska sociala orättvisor, och vi är fast beslutna att höja levnadsstandarden i hela vår värdekedja.

Miljontals människor är beroende av Unilever för att tjäna sitt uppehälle och det är vårt mål att våra framgångar fördelas mer rättvist. Tillsammans med våra leverantörer, andra företag, myndigheter och icke-statliga organisationer jobbar vi för att skapa en systematisk förändring och uppmuntra till ett globalt införande av skälig inkomst.

Några av våra åtaganden

- Hjälpa 250 000 småjordbrukare i vår leveranskedja att få tillgång till försörjningsprogram till 2026.
- Leverantörer som representerar 50 procent av våra inköpskostnader ska underteckna löfte om levnadslön till 2026.

Lätt att äta rätt

Vi vill göra det lättare för människor att göra hälsosamma val. Därför erbjuder vi mat som är god, näringsrik och passar för alla plånböcker. Hälsosamma och växtbaserade livsmedel ska vara tillgängliga för alla, tycker vi.

För att säkerställa att våra produkter lever upp till våra krav på näringsinnehåll har vi arbetat fram vetenskapsbaserade kriterier som vi kallar Unilever Sciencebased Nutrition Criteria. Kriterierna har utvecklats med hjälp av WHO:s riktlinjer och data från kostintagsundersökningar – och återspeglar faktiska ätmönster från fler än 110 000 människor.

Unilevers vetenskapsbaserade kriterier för näring handlar bland annat om att:

- ↓ Dra ner på salt
- ↓ Minska mängden socker
- ↓ Minska mängden mättat fett
- ↑ Öka andelen fibrer, protein, omega 3, vitaminer och mineraler
- ↑ Berika växtbaserade produkter med B12



Psst! Har du upptäckt vår nya HELLMANN'S Professional majonnäs med mindre mättat fett?



Psst! Missa inte våra växtbaserade produkter från The Vegetarian Butcher, som gör omställningen självklar även för den mest inbitne köttälskaren.

Visste du att mer än halva den svenska vuxna befolkningen har övervikt eller fetma? Ökningen är störst bland unga vuxna.



Tre tips som visar att bra mat inte behöver vara dyr

1. Leta genvägar som sparar tid, budget och håller kvalitet. Visste du att en Knorr fond faktiskt blir billigare än att koka egen?
2. Följ säsongerna! Brassa på med råvarorna som är i säsong och skipa de som inte är det.
3. Dryga ut med 50/50-metoden! Öka upp proteinet i dina köttretter med hjälp av baljväxter och andra växtbaserade ingredienser.



Vi frågar experten om kost och näring

Camilla Wiström | Verksamhetschef | Katrineholms kommun

Hej Camilla Wiström! Berätta kort om vad du jobbar med.

Hej! Jag är verksamhetschef i Katrineholms kommun. Det innebär att jag har ansvaret för måltidsverksamheten och dess utveckling, vilket inkluderar ett team av tre kommundietister. Utöver det är jag en av fem representanter i Fokusgrupp förskola och skola inom branschföreningen Kost & Näring.

Vilken typ av mat ska vi äta för att må bra?

De gyllene F:en – Fisk, fullkorn, fiber samt frukt & grönt - tänker jag ska vara basen i kosten.

Vilka myter om näring skulle du vilja slå hål på?

Att det är svårt att äta 500 gram frukt och grönt per dag. När det får vara grunden i måltiderna och huvudingredienserna i recept går det snabbt att få i sig den dagliga dosen.

Vad är viktigt att tänka på ur näringssynpunkt i det offentliga köket?

Att vara mån om matens fettkvalitet. Bra fettkvalitet är viktigt oavsett ålder. Även till våra äldre är det viktigt att vi mår om vilket fett vi använder i matlagningen, speciellt när kosten behöver vara mer energität.

Vad är den största utmaningen med att laga och servera näringsrik kost idag?

Att kunna erbjuda fet fisk i tillräckligt stor utsträckning i våra offentliga måltider är en utmaning av såväl ekonomiska som miljömässiga skäl. Vi har precis börjat introducera sillfärs i våra verksamheter och det gör stor skillnad.

Hur gör man det roligt för barn att äta näringsrik mat?

Genom att presentera maten på ett lustfyllt sätt både i upplägg och



muntligen. Det är viktigt att lyssna på barn och elevers tankar kring vilken mat som ska serveras och hur den ska serveras. Det går åt betydligt mer grönsaker när de serveras separerade. Barn vill veta vad de äter och det är viktigt att det är tydligt vad som ingår i maten.

Hur ska man tänka för att laga budgetvänlig, näringsrik mat?

I klassiska färsrätter funkar det utmärkt att addera rotfrukter, baljväxter, hirs eller bulgur – för att skapa måltider som både är mer näringsrika och prisvärda.

Rödkålssoppa

15 minuter | 4 personer

- 400 g rödkål
- 1 gul lök
- 2 msk vegetabilisk olja
- 150 ml apelsinjuice
- 2 tsk Knorr grönsaksbuljong lågsalt
- 500 ml vatten
- 50 ml soja- eller havregrädde, för matlagning

Gör så här:

Skär rödkålen i fina strimlor. Skala och tärna löken.

Hetta upp oljan i en kastrull på medelvärme och stek rödkålen i cirka 5 minuter. Deglasera med apelsinjuice.

Tillsätt 500 ml vatten och Knorr grönsaksbuljong lågsalt. Koka upp och koka under lock på låg till medelvärme i cirka 30 minuter.

Mixa soppan tills len. Servera i skålar och toppa med grädde.



Du hittar fler recept i vår Future 50 Foods-kokbok!





På Unilever Food Solutions förser vi kockar med inspiration, produkter, recept och utbildningar som lyfter resultatet på tallriken och stämningen i köket. I vårt sortiment hittar du kända och älskade varumärken som HELLMANN'S, Knorr Professional, The Vegetarian Butcher, Maizena MAILLE, SLOTTIS och Carte D'Or.

För oss är hållbarhet en nyckelfråga och i över två decennier har vi arbetat efter ett ambitiöst hållbarhetsprogram. Här kan du läsa mer om hur vi arbetar:

unilever.com

 **unileverfoodsolutionsse**

 **Unilever Food Solutions Sverige**

#Prepped for tomorrow

