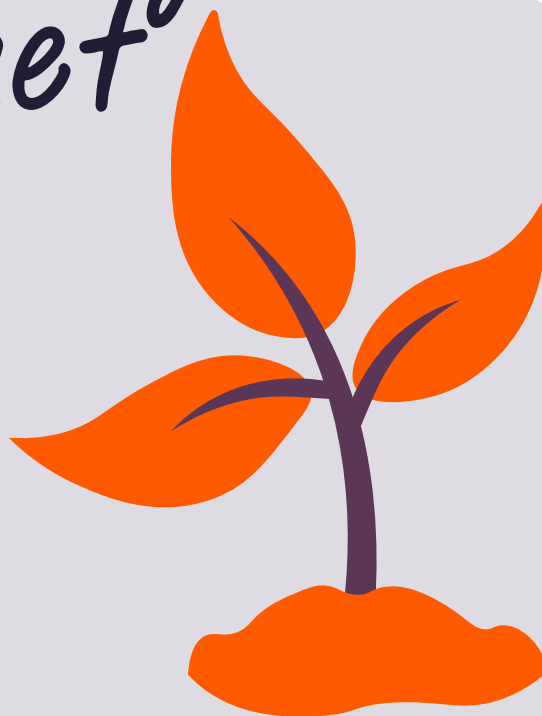
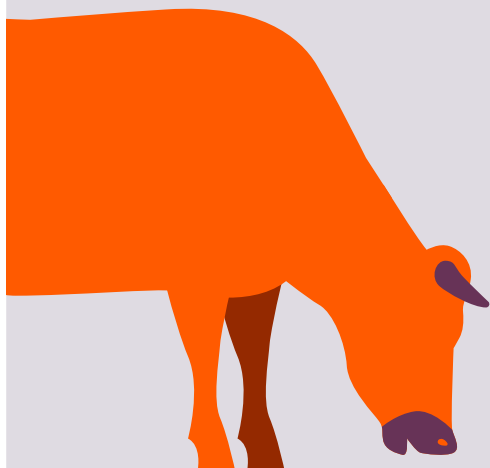




Unilever  
Food  
Solutions

Kort om hvordan vi tar ansvar for

# planeten og samfunnet



“Med regenerativt  
landbruk kan fremtidens  
matforsyning sikres”

**Dorothy Shaver** Direktør for  
Global bærekraft, Unilever



En plan for  
klima-  
endringer

Et bærekraftig  
og regenerativt  
landbruk

Lett å  
spise riktig

# Vår vei videre

Hos Unilever jobber vi med endring i hele verdikjeden og med alle bærekraftsutfordringene som matindustrien står overfor. Dette gjør vi gjennom målsettinger innen fire overordnede områder. Disse områdene er:



Klima



Natur



Plast



Levebrød

Klima

## En plan for klimaendringer

Matindustrien og landbruket står samlet for en stor del av verdens klimagassutslipp. Samtidig øker verdens befolkning og man regner med at vi i 2050 vil være 10 milliarder mennesker på jorden som alle må få mat til tross for begrensede ressurser og helst uten klimapåvirkning. Vi som jobber med mat, har samlet en stor påvirkning og vår innsats kan utgjøre en betydelig positiv forskjell.

Hos Unilever mener vi at vår størrelse er en forpliktelse. Derfor jobber vi for å redusere matsvinn både i egen verdikjede og hos våre kunder og forbrukere, utvikle bedre forpakkingsmaterialer, og råvarer med lavere klimaavtrykk. I Unilevers handlingsplan for klimaendringer beskriver vi hvilke grep vi tar for å redusere klimapåvirkningen vår. Vi utvikler også verktøy som hjelper deg å ta bedre beslutninger på kjøkkenet.

Våre klimamål er godkjent av Science Based Target-initiativet!

### Noen av våre forpliktelser

- Netto nullutslipp i hele verdikjeden innen 2039
- Klimagassutslipp fra energi og industri i scope 3\* skal reduseres med 42 prosent innen 2030
- Klimagassutslipp fra skog, land og landbruk i scope 3\* må reduseres med 30,3 prosent innen 2030

\*Scope 3 betyr utslippene av klimagasser som skjer utenfor virksomhetenes direkte kontroll og drift, for eksempel fra leverandører eller ved bruk av produkter.



### Råvarene betyr noe...

En tredjedel av globale klimagassutslipp kommer fra næringsmiddelindustrien og landbruket. Av den tredjedelen kommer mer enn halvparten fra dyrehold. Ved å jobbe med råvarer og ingredienser til våre produkter, har vi på Unilever størst mulighet til å påvirke positivt. Halvparten av klimagassutslippene våre kommer nemlig fra denne kategorien. Les mer om hvordan vi jobber med det på side 4 og 5.

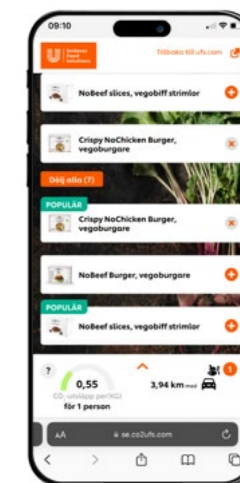
### Kilo klimagassutslipp per kilo mat

Kilde: FNs klimaaksjon (UN Climate Action)



Klima

Vil du regne ut hele CO<sub>2</sub>-belastningen på dine retter? Prøv vår CO<sub>2</sub>-kalkulator!



Ved å bytte fra kjøtt til NoBeef Burger fra The Vegetarian Butcher, kan svenske skolekjøkken spare CO<sub>2</sub>-utslipp som tilsvarer 1200 tur-retur-flyvninger mellom Sverige og Thailand - per uke! I Norge viser den nasjonale handlingsplanen fra regjeringen at 25 prosent av menn spiser dobbelt så mye rødt kjøtt som anbefalt.

Kilde: CarbonCloud, RISE

Klima

### ...for fremtidens matforsyning

Visste du at det finnes mellom 20 000 og 50 000 spiselige planter på planeten vår? Av disse spiser vi bare 150–200 stykker regelmessig. Sammen med WWF har vi utviklet 50 matvarer som er bra for både mennesker og planeten. Rapporten, som vi kaller Future 50 foods, finner du [her](#).

Tre eksempler på råvarer for fremtiden:



**Alger og sjøgress**  
Havets klimahelter! I tillegg er de fulle av nyttige antioksidanter og har en god umamismak



**Bønner og belgfrukter**  
Bønner og belgfrukter kan brukes til mye og er rike på protein, fiber og B-vitaminer.



**Korn og frø**  
Finnes i mange ulike varianter, og for klimaets skyld bør vi spise en større variasjon.

**Psst!** Visste du at våre fem kilos bøtter fra Knorr er laget av resirkulert plast?



Plast

### Mindre plast, bedre plast, ingen plast.

Hos Unilever jobber vi for å redusere plastforbruket vårt. Våre mål er å:

- Redusere bruken av ny plast med 30 prosent innen 2026.
- Bruke 25 prosent resirkulert plast innen 2025.
- Samle inn og bearbeide mer plast enn vi selger innen 2025.

og regenererende

Natur

## Et bærekraftig landbruk

Vi er avhengige av fungerende økosystemer for at våre produkter skal kunne produseres – i dag og i fremtiden. Derfor jobber vi etter et spesielt rammeverk som vi kaller **Sustainable Agriculture Code (SAC)**.

Rammeverket inneholder prinsipper og krav til våre leverandører som sikrer en verdikjede som varer langsiktig. I 12 kapitler behandles ulike viktige temaer, fra arealforvaltning og vannforvaltning, til sosiale spørsmål og dyrehold.

### Mer om vår Sustainable Agriculture Code

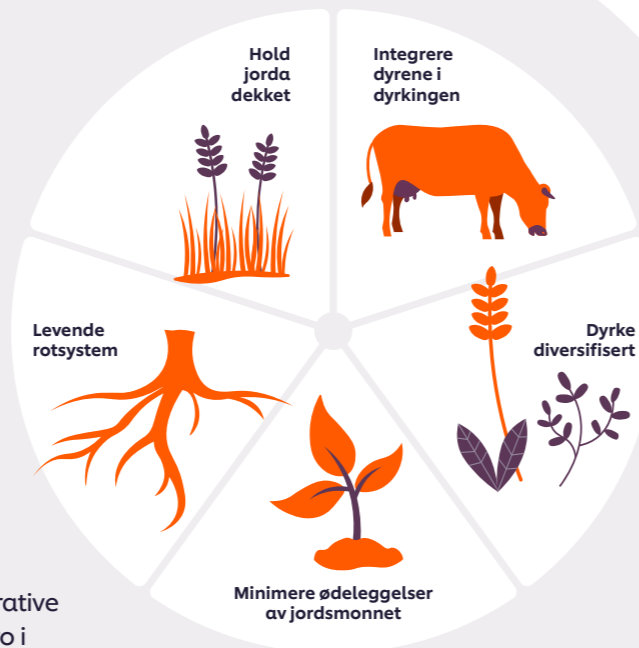
Råvarer dyrket i henhold til Unilevers Sustainable Agriculture Code, er sertifisert av en uavhengig tredjepartsorganisasjon. Rammeverket er nøye sammenlignet mot andre bærekraftsertifiseringer.

Natur

### Regenerativt jordbruk – en helhetlig måte å dyrke på

Regenerativt landbruk er en kombinasjon av ulike dyrkingsmetoder som sammen har som mål å bedre helsen på jordsmonnet – men også lønnsomheten til landbruksforetagene. Ved å jobbe på denne måten kan jorda i større grad holdes fuktig, noe som reduserer risikoen for tørke og erosjon. I tillegg forbedres det biologiske mangfoldet, det kreves mindre gjødsel og sprøytemidler, motstandskraften mot ekstremvær øker og mer karbon kan lagres i jorda. Figuren på siden viser fem viktige deler som inngår i regenerativt landbruk.

Vi er stolte over å ha 38 utviklingsprosjekter for regenerative dyrkingsmetoder. Vi vil også investere 1 milliarder euro i klima-, natur- og avfallsreduksjonsprosjekter innen 2030. Vår ambisjon er å fortsette å lede omstillingen til mer bærekraftige modeller sammen med jordbrukerne.



### Noen av våre forpliktelser

- 95 prosent av volumet av nøkkelvekster skal være bærekraftig dyrket i henhold til SAC innen 2030.
- Implementere regenerative jordbruksmetoder på 1 million hektar jordbruksområder innen 2030.
- Hjelp til med å beskytte og gjenopprette 1 million hektar med naturlige økosystemer innen 2030.



## Vi spør eksperten om bærekraftig landbruk

Dorothy Shaver | Direktør for Global bærekraft | Unilever



### Hei Dorothy Shaver! Fortell oss kort hva du jobber med.

Hei! Jeg ønsker å bidra til en verden hvor vi alle kan spise mat som er bra for oss og planeten vår. Derfor har jeg i nesten 20 år jobbet med mat på forskjellige måter. Jeg er klinisk ernæringsfysiolog i bunnen og min nåværende rolle er som Direktør for global bærekraft ved Unilevers Nutrition Business Group. Jeg leder arbeidet med å forbedre bærekraften til produktene våre fra grunnen av og er veldig stolt av arbeidet vi gjør med å implementere regenerativt landbruk.

### Fortell mer om det!

Regenerativt jordbruk betyr å drive landbruk på en måte som fornyer og gjenoppretter jord og biologisk mangfold, forbedrer vannkvaliteten og reduserer klimagassutslippene. For eksempel kan det innebære lite eller ingen bearbeiding av jordsmonnet siden dette forstyrrer viktig insektliv, å dekke avlingene for å beskytte jorda mellom høstingene, å dyrke et mangfold av forskjellige typer vekster og å effektivisere vanningsystemene.

### Hvorfor er regenerativt landbruk viktig?

Matvareindustrien bruker store mengder vann, gjør stor skade på det biologiske mangfoldet, og bidrar til omfattende utslipp av klimagasser. Samtidig forventes klimaendringer og ekstremvær i økende grad å føre til landforringelse og tapte avlinger og inntekter. Regenerativt landbruk

har som mål å gjøre avlingene mer motstandsdyktige mot klimaendringer, og har positive effekter på jorda, vannet og jordbrukernes levebrød, samtidig som klimagassutslippene reduseres.

**“Ved å fremme jordsmonnets helse og økosystemene rundt, kan vi fortsette å produsere sunn mat for alle uten å påvirke planetens helse negativt, og gjøre landbrukssystemene robuste og bærekraftige for fremtidige generasjoner.”**

### Hvordan påvirkes maten?

Regenerativt landbruk sikrer tilgjengeligheten av mat fordi det bidrar til et mangfold av avlinger som ikke trenger så mange ressurser for å vokse. Det finnes også studier som viser en sammenheng mellom sunt jordsmonn og matens næringsinnhold. Jeg personlig tror at kvaliteten på ingrediensene henger sammen med hvordan de ble dyrket – altså at kvalitetsingredienser er de som ikke forårsaket skade i måten de ble dyrket på, men som heller forbedrer omgivelsene!

### Hvordan kan jeg som forbruker støtte regenerativt landbruk?

1. Snakk om det. Vi har alle et ansvar for å snakke om hvor maten vår kommer fra og hvordan den påvirker livene våre nå og i fremtiden.
2. Les, se, hør. Les bøker som *Dirt to Soil* og *What Your Food Ate*. Se *Kiss the Ground* og *The Biggest Little Farm*. Lytt til podcaster som *The Food Fight* og *Food Matters Live*.
3. Spis en rekke matvarer som er bedre for deg og for vår kjære planet. Velg mat som er dyrket gjennom regenerativt landbruk og som naturlig krever færre ressurser å dyrke og produsere. Bruk *Knorr's Future 50 Foods*-rapport og kokebok som guide.
4. Implementer bedre landbruksmetoder i pottene dine, hagen din og, hvis mulig, i virksomheten din.

### Klokt vannbruk

Når tomatene våre dyrkes, brukes dryppvanning for at hver plante får den nøyaktige mengden vann den trenger. Vi slutter å vanne en uke før høsting – det blir de er på sitt søtteste. Hos oss finner du flere produkter som oppfyller Direktoratet for forvaltning og økonomistyring sine krav til biodiversitet – et område som er nært forbundet med vann.



## Levebrød for *alle*

**Vi tror at virksomheter kan bidra til å redusere sosial urettferdighet, og vi er forpliktet til å heve levestandarden gjennom hele verdikjeden vår.**

Millioner av mennesker er avhengige av Unilever for å tjene til livets opphold, og det er vårt mål at våre fremganger fordeles mer rettferdig. Sammen med våre leverandører, andre selskaper, myndigheter og frivillige organisasjoner, jobber vi for å skape en systematisk endring og oppmuntre til en global innføring av rettferdige inntekter.

### Noen av våre forpliktelser

- Hjelp 250 000 småjordbrukere i forsyningskjeden vår med å få tilgang til levebrødsprogrammer innen 2026.
- Leverandører som representerer 50 prosent av våre innkjøpskostnader, skal signere et løfte om levelønn innen 2026.



**Psst!** Gå ikke glipp av våre plantebaserte produkter fra The Vegetarian Butcher, som gjør overgangen naturlig for selv den mest innbitte kjøttelskeren.

**Visste du at** mer enn halvparten av den norske voksne befolkningen har overvekt eller fedme? Økningen er størst blant unge voksne.

Kilde: FHI



### Tre tips som viser at god mat ikke trenger å være dyrt

1. Se etter snarveier som sparer tid, budsjett og holder kvalitet. Visste du at en Knorr fond faktisk er billigere enn å koke en egen?
2. Følg årstidene! Kjør på med råvarer som er i sesongen og dropp de som ikke er det.
3. Drøy ut med 50/50-metoden! Øk proteinet i kjøttrettene dine ved hjelp av belgfrukter og andre plantebaserte ingredienser.



## Vi spør eksperten om kosthold og ernæring

Camilla Wiström | Virksomhetssjef | Katrineholms kommune



### Hei Camilla Wiström! Fortell kort hva du jobber med.

Hei! Jeg er virksomhetssjef i Katrineholm kommune. Det betyr at jeg har ansvar for måltidsvirksomheten og utviklingen av den, som inkluderer et team på tre kommunale kostholdsekspertene. I tillegg er jeg en av fem representanter i Fokusgruppe førskole og skole innen Bransje-foreningen Kost & Ernæring.

### Hva slags mat bør vi spise for å ha det bra?

De gylne F-ene – Fisk, fullkorn, fiber og frukt og grønt – tenker jeg bør være grunnlaget for kostholdet.

### Hvilke myter om ernæring vil du avlive?

At det er vanskelig å spise 500 gram frukt og grønt per dag. Når det får være basen for måltidene og hovedingrediensene i oppskrifter, går det raskt å få i seg den daglige dosen.

### Hva er viktig å tenke på fra et ernæringsmessig synspunkt i det offentlige kjøkkenet?

Å bry seg om matens fettkvalitet. God fettkvalitet er viktig uansett alder. Selv for våre eldre, er det viktig at vi tenker på hva slags fett vi bruker i matlagingen, spesielt når kosten må være mer energitett.

### Hva er den største utfordringen med å tilberede og servere næringsrik mat i dag?

Å kunne tilby fet fisk i tilstrekkelig stor grad i våre offentlige måltider, er en utfordring både av økonomiske og miljømessige årsaker. Vi har akkurat begynt å introdusere farse av sild i våre virksomheter og det utgjør en stor forskjell.

### Hvordan gjør man det morsomt for barn å spise næringsrik mat?

Ved å presentere maten på en hyggelig måte både ved servering og muntlig. Det er viktig å lytte til barn og elevers tanker om hvilken

mat som skal serveres og hvordan den skal serveres. Det brukes betydelig mer grønnsaker når de serveres separat. Barn vil vite hva de spiser, og det er viktig at det er tydelig hva maten inneholder.

### Hvordan skal man tenke for å lage budsjettvennlig, næringsrik mat?

I klassiske farseretter fungerer det utmerket å tilsette rotgrønnsaker, belgfrukter, hirse eller bulgur – for å lage måltider som både er mer næringsrike og rimelige.

### Unilevers vitenskapsbaserte kriterier for ernæring handler blant annet om å:

- ↓ Kutte ned på saltet
- ↓ Redusere mengden sukker
- ↓ Redusere mengden mettet fett
- ↑ Øke andelen fiber, protein, omega 3, vitaminer og mineraler
- ↑ Berike plantebaserte produkter med B12



**Psst!** Har du oppdaget vår nye HELLMANN'S Professional majones med mindre mettet fett?

### Rødkålsuppe

15 minutter | 4 personer

- 400 g rødkål
- 1 gul løk
- 2 ss vegetabilsk olje
- 150 ml appelsinjuice
- 2 ts Knorr grønnsaksbuljong lavsalt
- 500 ml vann
- 50 ml soya- eller havrefløte, til matlaging

### Slik gjør du:

Skjær rødkålen i fine strimler. Skrell og skjær løken i terninger.

Varm oljen i en kjele på middels varme og stek rødkålen i ca. 5 minutter.

Deglaser med appelsinjuice.

Tilsett 500 ml vann og Knorr grønnsaksbuljong lavsalt. Kok opp og kok under lokk på lav til middels varme i ca. 30 minutter.

Bland suppen til den er jevn. Server i boller og topp med krem.



*Du finner flere oppskrifter i vår Future 50 Foods-kokebok!*





Hos Unilever Food Solutions gir vi kokker inspirasjon, produkter, oppskrifter og opplæring som løfter resultatene på tallerkenen og stemningen på kjøkkenet. I vårt sortiment finner du kjente og kjære merker som HELLMANN'S, Knorr Professional, The Vegetarian Butcher, Maizena, MAILLE og Carte D'Or.

For oss er bærekraft et nøkkelspørsmål og i over to tiår har vi jobbet etter et ambisiøst bærekraftsprogram. Her kan du lese mer om hvordan vi jobber:

[unilever.com](https://unilever.com)

 [unileverfoodsolutionsno](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutionsno)

 [Unilever Food Solutions Norge](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsNorge)

**#Prepped for tomorrow**

