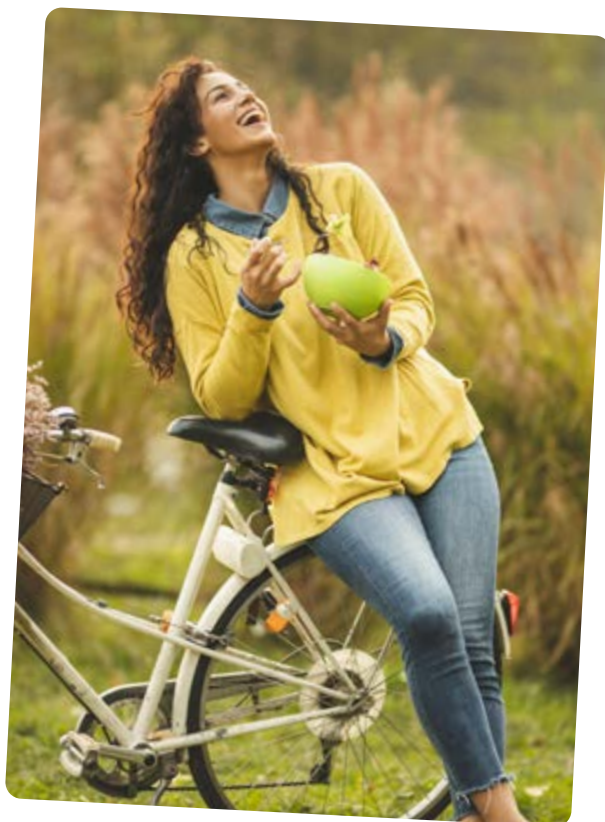




HÅLLBARHETSRAPPORT FÖR BAMA NORDIC AB

2024

bāma



1

OM DEN HÄR RAPPORTEN

Hållbarhetsrapporten avser verksamhetsåret 2024 och omfattar alla tillverkande dotterbolag i BAMA Nordickoncernen: BAMA Fresh Cuts AB och BAMA Foods AB i Sverige samt BAMA Fresh Cuts Oy i Finland. Styrelsen i Bama Nordic Ab är ansvarig för hållbarhetsrapporten och har godkänt den innan publicering.

I årets rapport har vi haft ambitionen att påbörja anpassningen till EU:s direktiv om företagens hållbarhetsrapportering – Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) och de standarder, European Sustainability Reporting Standards (ESRS), som EU har tagit fram med stöd av CSRD. BAMA Nordic, som del av BAMA-koncernen, kommer först att omfattas av direktivet från och med år 2026 med avseende på verksamhetsåret 2025. Målet med årets hållbarhetsrapport har inte varit att uppfylla samtliga krav enligt direktivet och standarderna, men att redovisa våra väsentliga hållbarhetsteman och hur vi arbetar med dessa. Vi har valt att inte integrera hållbarhetsrapporten med den finansiella årsredovisningen för 2024. En konsoliderad årsrapport för BAMA-koncernen inkluderat hållbarhetsredovisning enligt ESRS 1 kapitel 7.6 finns tillgänglig på www.bama.no. Den här rapportens syfte är att på ett relativt kortfattat sätt kommunicera just BAMA Nordics

hållbarhetsarbete för kunder, samarbetspartners och andra intressenter.

Rapporten är uppbyggd enligt de väsentliga hållbarhetsteman som identifierats med hjälp av dubbel väsentlighetsanalys. För varje väsentligt hållbarhetstema redovisas påverkan, risker och möjligheter, hur BAMA Nordic arbetar med temat samt mål och resultat för 2024.

BAMA Nordic är ett av flera dotterbolag till norska BAMA Gruppen AS.

När det i rapporten står BAMA menas hela BAMA-koncernen, det vill säga moderbolaget BAMA Gruppen AS med dotterbolag. När det står BAMA Nordic menas BAMA Fresh Cuts AB, BAMA Fresh Cuts Oy och BAMA Foods AB.

INNEHÅLL

1.	OM DEN HÄR RAPPORTEN	5
2.	BAMA NORDIC I KORTHET	6
2.1	BAMA FRESH CUTS AB	6
2.2	BAMA FOODS AB	7
2.3	BAMA FRESH CUTS OY	7
2.4	Våra varumärken	7
2.5	Vår värdekedja	7
2.6	Nyhetslansering 2024	9
3.	DUBBEL VÄSENTLIGHETSANALYS	10
4.	HÅLLBARHETSSTRATEGI	12
5.	KLIMATFÖRÄNDRINGAR (E1)	14
5.1	Påverkan, risker och möjligheter	14
5.2	Vårt arbetssätt	14
5.3	Mål och resultat 2024	15
6.	FÖRORENINGAR (E2)	19
6.1	Påverkan, risker och möjligheter	19
6.2	Vårt arbetssätt	19
6.3	Mål och resultat 2024	20
7.	VATTENRESURSER OCH MARINA RESURSER (E3)	21
7.1	Påverkan, risker och möjligheter	21
7.2	Vårt arbetssätt	21
7.3	Mål och resultat	22
8.	BIOLOGISK MÅNGFALD OCH EKOSYSTEM (E4)	23
8.1	Påverkan, risker och möjligheter	23
8.2	Vårt arbetssätt	24
8.3	Mål och resultat 2024	24



9.	RESURSANVÄNDNING OCH CIRKULÄR EKONOMI (E5)	25
9.1	Påverkan, risker och möjligheter	25
9.2	Vårt arbetssätt	25
9.3	Mål och resultat 2024	26
10.	DEN EGNA ARBETSKRAFTEN (ESRS S1)	29
10.1	Påverkan, risker och möjligheter	29
10.2	Vårt arbetssätt	29
10.3	Mål och resultat	31
11.	ARBETSTAGARE I VÄRDEKEDJAN (S2)	33
11.1	Påverkan, risker och möjligheter	33
11.2	Vårt arbetssätt	33
11.3	Mål och resultat	34
12.	KONSUMENTER OCH SLUTANVÄNDARE (S4)	35
12.1	Påverkan, risker och möjligheter	35
12.2	Vårt arbetssätt	35
12.3	Mål och resultat	36
13.	ANSVARSFULLT FÖRETAGANDE (G1)	38
13.1	Påverkan, risker och möjligheter	38
13.2	Vårt arbetssätt	38
13.3	Mål och resultat	40

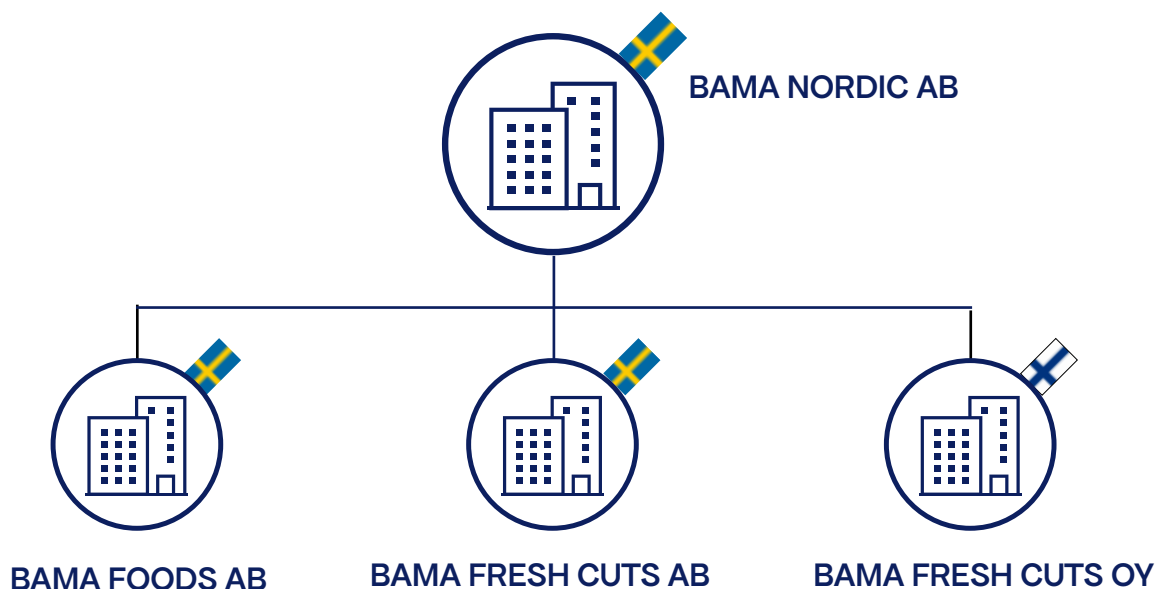


2

BAMA NORDIC I KORTHET

BAMA Nordic förser dagligvaruhandeln, servicehandeln, grossister och storkök i Norden och Baltikum med färdigskuren, ätklar sallad i påse samt färdiga måltider. Vår vision, "A healthier and fresher future", genomsyrar verksamheten, liksom vår mission att skapa grön, ansvarsfull tillväxt genom färska, hälsosamma produkter och samarbete i hela värdekedjan.

BAMA Nordic är moderbolag till tre tillverkande företag, två i Sverige och ett i Finland.



BAMA Nordic är i sin tur dotterbolag till BAMA Gruppen AS med huvudkontor i Oslo, Nordens ledande företag inom frukt och grönt med en omsättning på 23,1 miljarder norska kronor 2023 och över 3000 anställda. Företaget grundades i Norge 1886 och var först med att importera bananer till Skandinavien 1905. Grundaren Christian Matthiessen blev kallad "Banan-Matthiessen". BAMA är de första bokstäverna i vart och ett av hans smeknamn Banan-Matthiessen.

Historisk bild

Idag är BAMA Gruppen AS en global aktör med import och grossistförsäljning av frukt, grönsaker, förädlade färska produkter och blommor. I hela BAMA-koncernen finns ett starkt engagemang för ansvarsfull handel, klimat och miljö, förbättring och utveckling av arbetsförhållanden i de länder där vi verkar, samt en vilja att gynna hälsosamma matvanor hos befolkningen. Förutom BAMA Gruppen AS och BAMA Nordic AB ingår även Nature's Pride i Nederländerna samt XPol i Polen i BAMA-koncernen.

2.1 BAMA FRESH CUTS AB

BAMA Fresh Cuts AB i Helsingborg producerar ätklar sallad och grönsaker i påse. Inkommande råvaror kvalitetskontrolleras, trimmas och



BAMA grundades i Norge 1886 och var först med att importera bananer till Skandinavien 1905. Grundaren Christian Matthiessen blev kallad "Banan-Matthiessen". BAMA är de första bokstäverna i vart och ett av hans smeknamn Banan-Matthiessen.

skärs, sköljs i kylt vatten och torkas innan de packas i plastfilm anpassad för salladsblandningen. Anläggningen för färdigskuren sallad är certifierad enligt BRC Global Standard for Food Safety och för produktion av EU-ekologiska produkter. Vi producerar framförallt produkter i våra kunders varumärken, men också under vårt eget varumärke BAMA. Anläggningen utgör också BAMA Nordics huvudkontor. Under 2024 sålde BAMA Fresh Cuts AB drygt 6600 ton sallad och grönsaker. Verksamheten omsatte under samma år cirka 390 miljoner SEK.

2.2 BAMA FOODS AB

På BAMA Foods AB i Lindesberg produceras kyld färdigmat såsom smörgåsar, sallader, wraps och baguetter. Det produceras även ett fryst sortiment samt ett utbud av röror och såser. Verksamheten är certifierad enligt FSSC 22000. BAMA Foods tillverkar produkter under de egna varumärkena Good och Lillesjö samt för våra kunders varumärken. Verksamheten sålde 2350 ton mat och omsatte cirka 230 miljoner SEK under 2024.

2.3 BAMA FRESH CUTS OY

Den toppmoderna produktionsanläggningen i Vantaa, Finland, invigdes i början av 2023.



UPPSTRÖMS

1. Produktion och förädling

2. Transport



EGNA AKTIVITETER

3. Förädling, bearbetning och packning



NEDSTRÖMS

4. Distribution till kund

5. Konsumtion och avfallshantering

Anläggningen producerar ätklar sallad och grönsaker i påse och tråg för dagligvaruhandeln, servicehandeln, grossister och storkök i både Finland och Baltikum. Processerna liknar de på BAMA Fresh Cuts AB i Helsingborg. I Vantaa tillverkas dock även färdigskuren frukt. Under 2024 såldes cirka 6400 ton sallad, grönsaker och frukt. Verksamheten omsatte cirka 280 miljoner SEK.

2.4 VÅRA VARUMÄRKEN

BAMA Nordic tillverkar i stor utsträckning produkter i sina kunders varumärken, men har även fyra egna varumärken. Tre av varumärkena finns inom convenience-sortimentet och produceras av BAMA Foods i Lindesberg. Det fjärde varumärket omfattar skuren sallad och bladsallad till framförallt foodservice-kunder och produceras av BAMA Fresh Cuts AB i Helsingborg och BAMA Fresh Cuts Oy i Vantaa.

Good är ett av Sveriges största varumärken inom färsk färdigmat med ett brett sortiment av bland annat sallader, baguetter och wraps som passar både dagligvaruhandel, servicehandel och foodservice. Våra produkter har lång hållbarhet och är handgjorda med råvaror av hög kvalitet. Smakrika klassiker att äta var som helst, när som helst.

Lillesjö är med sin långa historia av att tillverka handgjorda röror, smörgåstårter och andra delikatesser ett välrenommerat varumärke av färsk färdiglagad mat.

Deläckra står för handgjorda premiumröror och såser gjorda av råvaror av hög kvalitet.

Under varumärket BAMA producerar vi färdigskuren sallad och bladsallad för storkök.



2.5 VÅR VÄRDEKEDJA

BAMA Nordics värdekedja är centrerad kring våra tre produktionsanläggningar. Värdekedjan kan delas upp i fem steg:

1. Produktion

Råvaror produceras av lantbrukare och andra typer av producenter i framförallt Norden och Europa. Sallat och grönsaker går vanligtvis från odling och skörd direkt till BAMA Nordics produktionsanläggningar utan mellanhänder. Under sommarhalvåret köps sallat och grönsaker främst lokalt från Sverige och delvis Finland medan råvaruförsörjningen under vinterhalvåret är fokuserad på Europa. Råvaror som köps in av BAMA Foods har oftast förädlats vidare till bearbetade livsmedel såsom bröd eller mejeriprodukter. Råvarorna köps in direkt från producenterna eller via grossister.

2. Transport

Råvaror transporteras med kyltransporter till BAMA Nordics produktionsanläggningar. Transport med lastbil är det absolut vanligaste transportsättet. Vid behov av mer långväga transporter utanför Europa sker transporterna med godsfartyg i kombination med lastbilstransport.



3. Förädling, bearbetning och packning

Råvarorna förädlas och bearbetas till färdiga produkter på någon av de tre produktionsanläggningarna. Produkterna packas i lämplig förpackning och förvaras på kyllager i väntan på transport till kund. BAMA Nordic har ingen egen logistik utan köper transporttjänster av färdiga produkter till kund. Kunder hämtar också färdiga produkter med egna transportlösningar.

4. Distribution till butik eller storkök

Produkterna transporteras till kunders terminaler/mellanlager för att därefter distribueras ut till butiker eller storkök.

5. Konsumtion och avfallshantering

Slutkonsumenter köper BAMA Nordics produkter i butik eller blir serverad produkterna på exempelvis en snabbmatsrestaurang. Förpackningsavfall och eventuellt matsvinn tas omhand.



2.6 NYHETSLANSERING 2024

Under 2024 lanserade vi vår serie "Hot and Cold" inom varumärket Good, produkter som är lika goda varma som kalla. Tanken bakom konceptet är att förlänga sallad- och wrapsäsongen som pågår under vår och sommar. Med "Hot or cold" fyller vi glappet mellan kall färdigmat och varma enportionsrätter. I Fresh Cuts-kategorier lanserades bland annat flera olika kålmixar, gröna hela blad, morot julienne samt kuber av honungsmelon och cantaloupe.





3

DUBBEL VÄSENTLIGHETS- ANALYS

BAMA Gruppen AS, moderbolaget till BAMA Nordic, genomförde under hösten 2023 en dubbel väsentlighetsanalys i linje med CSRD och ESRS för sin norska verksamhet. Under 2024 validerades analysen på BAMA Nordics verksamhet genom dokumentanalys och intressentintervjuer. Syftet med valideringen var att få en indikation på vilka hållbarhetsteman som är lika, och vilka som skiljer sig för BAMA Nordic jämfört med analysen som genomfördes på BAMA Gruppen AS. Resultaten från valideringen användes som input när den koncernövergripande dubbla väsentlighetsanalysen uppdaterades under 2024 för hela BAMA-koncernen, inklusive BAMA Nordic. Analysen kommer uppdateras årligen.

I den dubbla väsentlighetsanalysen identifierades de områden där BAMA har mest väsentlig påverkan på omvärlden ur ett hållbarhetsperspektiv (inifrån-ut), samt där omvärldens krav och förväntningar på hållbarhet kan ha väsentlig finansiell inverkan på BAMA (utifrån-in). Analysen omfattade både direkta och indirekta effekter av koncernens verksamhet. Resultaten från den dubbla väsentlighetsanalysen avgör inte bara vad hållbarhetsrapporteringen enligt CSRD ska inkludera utan utgör också en grund för att etablera en

stark koppling mellan väsentliga hållbarhetsteman och BAMAs strategi och affärsmodell.

Den dubbla väsentlighetsanalysen genomfördes uppdelat på fyra huvudaktiviteter:

1. Kartläggning av aktiviteter i värdekedjan – för att undersöka faktisk och potentiell påverkan på miljö och samhälle.

2. Identifiering av påverkan, risker och möjligheter (IRO) – genom intervjuer med externa nyckelintressenter och interna nyckelpersoner.

3. Bedömning och poängsättning av alla IRO:er. Påverkan värderades utifrån effekt, omfattning, irreversibilitet och sannolikhet. Risker och möjligheter värderas baserat på finansiell relevans för någon av följande kategorier: finansiell effekt, operationell drift, resurstillgång, arbetsmiljö och säkerhet, rykte och regler. Tidsramen för varje IRO sattes till kort, medellång eller lång.

4. Sammanfattande bedömning för att bedöma om poängsättningen är enhetlig över olika teman.

Resultatet av den koncernövergripande dubbla väsentlighetsanalysen

2023 och 2024 visade att samtliga hållbarhetsteman bedömdes väsentliga för BAMA. BAMA Nordics verksamhet och produktsortiment är smalare än BAMA-koncernens, vilket innebär att hållbarhetsrelaterad påverkan, risker och möjligheter är mer fokuserade. Av 27 väsentliga underämnena (sub-topics) för BAMA-koncernen bedömes 19 vara väsentliga för BAMA Nordic (Figur 1). Den här hållbarhetsrapporten omfattar endast temana och underämnena bedömda som väsentliga för BAMA Nordic. I kapitel 5-13 görs en beskrivning av varje hållbarhetstemas betydelse för BAMA Nordic samt mål och resultat för 2024.

Resultaten från den koncern-övergripande dubbla väsentlighetsanalysen presenteras i årsrapporten för BAMA-koncernen som finns tillgänglig på www.bama.no.



4

HÅLLBARHETS- STRATEGI

Det finns bred vetenskaplig konsensus om att vårt nuvarande livsmedelssystem är ohållbart och en betydande drivkraft för klimatförändringar, förändrad markanvändning, övergödning, förlust av biologisk mångfald och miljöförstöring. Samtidigt innebär vårt sätt att äta risker för den globala folkhälsan i form av både övervikt och undernäring. Men vad menas då med en hållbar kost? En av flera vedertagna definitioner av en hållbar kost kommer från FNs jordbruksorgan FAO och världshälsoorganisation WHO och lyder: "Hållbara kostvanor främjar alla dimensioner av individers hälsa och välbefinnande; har en låg miljöpåverkan; är tillgängliga, prisvärda, säkra och, rättvisa; samt är kulturellt acceptabla" Trots den breda definitionen finns aspekter som saknas, såsom att upprätthålla jordbruksmarkens långsiktiga produktionsförmåga och resiliens, det vill säga att marken kan fortsätta fungera även om den utsätts för påfrestningar. Tydligt är dock att en hållbar kost omfattar många dimensioner och att livsmedelssystemet är komplext.

För BAMA Nordic innebär en hållbar utveckling att få fler att välja grön och växtbaserad mat, att vi erbjuder produkter av hög kvalitet med så låg miljöpåverkan som möjligt och

att vi tar socialt ansvar och skapar värde längs hela leveranskedjan. Med utgångspunkt i resultaten från den dubbla väsentlighetsanalysen har BAMA Nordic uppdaterat sin hållbarhetsstrategi.

Hållbarhetsstrategin, som sträcker sig till 2030, har fem fokusområden. Jämfört med tidigare strategi har påverkan på klimat och natur tilldelats ett eget fokusområde och även den egna arbetskraftens välmående har tilldelats ett eget fokusområde som det viktiga hållbarhetsområde det är. BAMA:s vision "A healthier and fresher future" har också fått en tydligare plats med ett eget fokusområde om att gynna hälsosamma matvanor. Till varje fokusområde finns kvantitativa mål till 2030, totalt 14 mål.

VÅRA AMBITIONER MÅL TILL 2030

→ UPPMUNTRA TILL HÄLSOSAMMA MATVANOR



BAMA ska vara en ledande aktör i att främja bättre folkhälsa genom att säkerställa att hälsosam, hållbar och säker mat är tillgänglig för alla.

Öka försäljningen av grönsaker i vår Fresh Cuts-verksamhet (Kg per år inom BFC AB och BFC Oy).

Öka försäljningen av vegetarisk mat (Andel kyckling, kött och sjömat av total mängd såld mat inom BAMA Foods (vikt%). Målet gäller egna varumärken, men följs även upp totalt.

→ MINSKA MATSVINN OCH OPTIMERA FÖRPACKNINGSLÖSNINGAR



BAMA ska ta en ledande roll i övergången till en cirkulär ekonomi, med målmedvetna insatser för att utnyttja råvaror och resurser på bästa sätt.

Minska matsvinn med 25 % i egen verksamhet (Kg matsvinn/ton såld produkt).

100% materialåtervinningsbara förpackningar (Andel av totala mängden förpackningar på marknaden).

Plastförpackningar i biobaserad eller återvunnen plas (Andel av totala mängden förpackningar på marknaden).

Minska mängden förpackningsmaterial med 5% (Kg förpackningsmaterial/kg såld produkt. Målet gäller totalt, men följs också upp på primärförpackningar).

¹ FAO and WHO. 2019. Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome.

VÅRA AMBITIONER MÅL TILL 2030

→ BEGRÄNSA PÅVERKAN PÅ KLIMAT OCH NATUR



BAMA ska minska sin påverkan på klimat och natur samt minska sin sårbarhet för klimatförändringar, både i den egna verksamheten och i värdekedjan.

Minska klimatpåverkan enligt validerade SBTi-mål (kg CO₂e).

Kartlägga naturrisker (fokus biodiversitet och vatten) och ta fram en plan för minskad påverkan senast 2026.

Minska vattenanvändningen i egen verksamhet med 50 % (Liter processvatten/kg producerad produkt).

→ ANSVARSFULLA INKÖP



BAMA ska bedriva en ansvarsfull handel med fokus på goda arbetsvillkor och mänskliga rättigheter.

Alla kontrakterade leverantörer av frukt och grönt ska vara certifierade enligt en social standard. Minst 20 riskbaserade leverantörsrevisioner årligen varav 50 % oanmälda.

→ INVESTERA I VÅRA MEDARBETARE



BAMA ska vara en inkluderande och attraktiv arbetsgivare som lockar och utvecklar medarbetare.

Employee Net Promotor Score om +12.

85 i resultat för utveckling och engagemang i årlig medarbetarundersökning.

Jämn könsbalans i BAMA Nordics ledningsgrupper (ledningsgrupper för Nordic, AB, Oy och Foods).



5

KLIMAT- FÖRÄNDRINGAR (E1)

Livsmedelsproduktion påverkar miljön på många olika sätt. Klimatet påverkas till följd av växthusgasutsläpp från marker och djur, från avskogning, samt från användning av energi i jordbruket och vid förädling, tillagning, transporter etc.

5.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Vi påverkas av klimatförändringarna samtidigt som vi själva bidrar till klimatpåverkan. Sallat och grönsaker, som vi främst köper in, har odlats och krävt användning av maskiner, gödsel, växtskyddsmedel, kylning samt transport. I våra egna produktionsanläggningar används el och fjärrvärme till bearbetning av råvaror och packning. Färdiga produkter transporteras ut till kund.

Det som på det stora hela är bra för hälsan är också bra för klimatet, det vill säga att äta mer grönt och mindre kött². Genom att uppmuntra till hälsosamma matvanor i form av ökad konsumtion av grönsaker och vegetarisk mat, kärnan i BAMA Nordics affärsmodell, kan BAMA Nordic bidra till att minska klimatpåverkan från maten vi äter.



FN:s klimatpanel IPCC konstaterar att halten av växthusgaser i atmosfären är högre än någonsin, att klimatet förändras allt snabbare samtidigt som extrema väderförhållanden blir mer vanliga³. BAMA märker också tydligt av klimatförändringarna, framförallt genom svårare råvaruförsörjning på grund av extrema situationer av torka, värme och regn i både Sverige och utomlands.

Akuta klimatrelaterade risker, såsom torka och värmeböljor, är en av de främsta orsakerna till minskad avkastning och lägre produktivitet inom jordbruket. Extrem värme ökar risken för sämre skördar samtidigt som den potentiellt påverkar arbetarnas hälsa och säkerhet negativt. Detta kommer även att påverka produktpriserna. Under 2024 blev extremväder framförallt tydligt i Spanien och Italien där vi under vintersäsongen bland annat köper in babyblad och olika typer av sallad till vår Fresh Cuts-verksamhet.

² Blomhoff m.fl. (2023). Nordic Nutrition Recommendations 2023. Copenhagen: Nordic Council of Ministers, 2023. <https://pub.norden.org/nord2023-003/nord2023-003.pdf>

³ IPCC (2023). Summary for Policymakers. In: Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change.

Vidare är verksamheten utsatt för akuta klimatrelaterade risker i form av extremväder såsom stormar, kraftiga vindar och nederbörd. Sådana händelser kan minska tillgången på och kvaliteten hos skördarna, leda till kostsamma återställningsinsatser och påverka priserna. Klimatförändringar kan också leda till problem med logistik och transport.

5.2 VÅRT ARBETSSÄTT BAMA

Fresh Cuts AB och BAMA Foods AB är anslutna till det globala klimatsamarbetet Science Based Target initiative (SBTi) som gör det möjligt för företag att sätta vetenskapligt förankrade klimatmål i linje med Parisavtalet. Vid beräkning av klimatpåverkan för Scope 1, 2 och 3 används GHG-protokollet (Greenhouse Gas Protocol). Sju växthusgaser inkluderas: koldioxid (CO₂), metan (CH₄), dikväveoxid (N₂O), fluorkolväten (HFC), perfluorkolväten (PFC), svavelhexafluorid (SF₆) och kvävetrifluorid (NF₃).

Med en ny fabrik i Finland, som togs i drift 2023, var planen att även anslutna BAMA Fresh Cuts Oy till SBTi under 2024. Målet för BAMA Fresh Cuts AB behövde dock uppdateras på grund av att produktionsvolymerna flyttades till Finland, samt att ytterligare

reduktionsmål för utsläpp kopplade till FLAG (Forest, Land and Agriculture) behövde införas för samtliga bolag inom BAMA Nordic. Istället för att uppdatera målen per bolag beslutades det att hela BAMA Nordic-koncernen som helhet skulle ansluta sig till Science Based Targets initiative (SBTi). På så sätt får hela koncernen ett gemensamt mål och basår, vilket kommer underlätta den interna kommunikationen, arbetet med en reduktionsplan samt den löpande uppföljningen.

Syftet med FLAG ("Forest, Land and Agriculture") är att inkludera utsläpp från jordbruk, skogsbruk och annan markanvändning i klimatredovisningen. Utsläppen bedöms globalt stå för ungefär 25% av de globala växthusgasutsläppen, näst mest efter energisektorn. Under 2025, i Q4, väntas GHG-protokollet (Greenhouse Gas Protocol) att publicera den slutgiltiga versionen av standarden med tillhörande vägledning för hur FLAG-utsläpp ska beräknas (The Land Sector and Removals Standard and accompanying Guidance). Den preliminära versionen av Land Sector and Removals Guidance publicerades under 2022. Under 2023 publicerade även SBTi en vägledning för hur företag kan sätta klimatmål som inkluderar FLAG-utsläpp, som baseras på GHG-



Fabriken i Vantaa, Finland.

protokollets preliminära version av Land Sector and Removals Guidance. BAMA Nordic har arbetat efter dessa publikationer i sin rapportering för år 2024. FLAG-utsläpp ska innehålla både utsläpp från förändrad markanvändning till exempel avskogning, utsläpp från dagens markanvändning samt industri- och energirelaterade utsläpp från exempelvis maskiner, energianvändning och transport. Det ställer höga krav på emissionsfaktorer för till exempel odling av olika typer av grödor. Brist på vissa emissionsfaktorer som inkluderar FLAG-utsläpp är utmanande och gör att antaganden ibland är nödvändiga.

BAMA-koncernen har påbörjat arbetet med att konkretisera klimatrelaterade risker genom att analysera hur de påverkar olika varugrupper, främst inom frukt och grönt. Arbetet kommer

att fortsätta under 2025 för att komma fram till vad som kan göras i form av åtgärder. En viktig del i riskminimeringen är att sprida inköpen till flera regioner och länder.

5.3 MÅL OCH RESULTAT 2024

I BAMA Nordics hållbarhetsstrategi finns mål att begränsa påverkan på klimat och natur. Mer konkret är målet att uppfylla våra klimatmål till 2030 och ta fram en plan för hur vi kan minska vår påverkan på klimat och natur senast 2026. Indirekt påverkar även hållbarhetsmålet om att öka andelen vegetariska ingredienser i produkter från egna varumärken för att minska klimatpåverkan eftersom animaliska ingredienser såsom kött, fisk och ägg generellt har högre klimatpåverkan än grönsaker och växtbaserad mat.

Vårt klimatmål, att minska klimatpåverkan med minst 42 procent till 2030 jämfört med basår 2024 samt minska våra FLAG-utsläpp med 30 %, väntar på validering av SBTi. Målet är mycket utmanande då de största av våra utsläpp finns uppströms i värdekedjan där vi inte har operationell kontroll. Det handlar främst om att ändra produktsortimentet till att omfatta ännu mer grönsaker och vegetarisk mat, och att i ännu högre omfattning köpa in råvaror med relativt låg klimatpåverkan, exempelvis

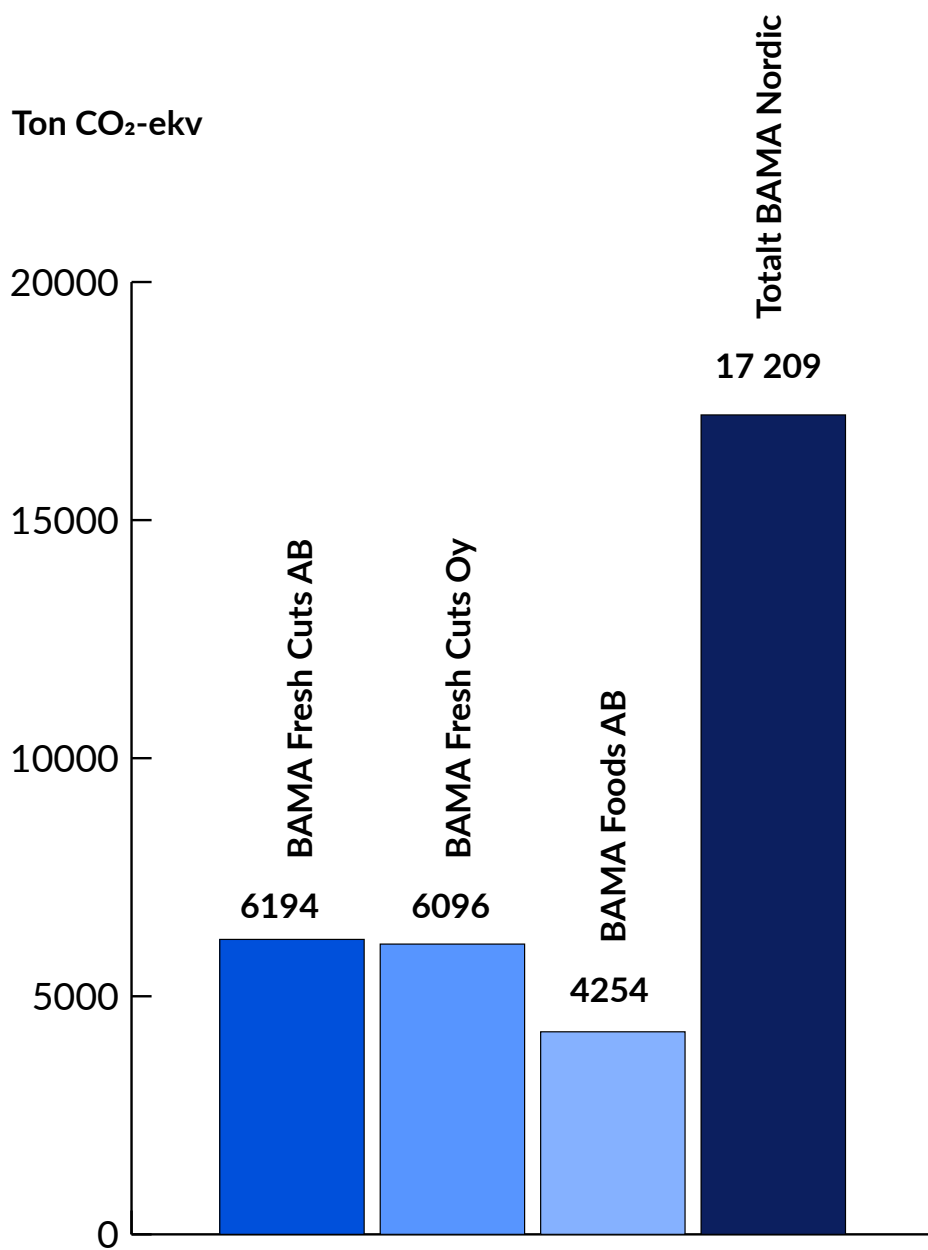
rotfrukter. Att handla ännu mer lokalt för att undvika långa transporter är också något som kan ge märkbart resultat.

KLIMATPÅVERKAN

BAMA Nordics totala utsläpp av växthusgaser under 2024 var 17 209 ton CO₂-ekv (Tabell 1) varav 4254 ton CO₂-ekv var FLAG-utsläpp. Högst utsläpp har BAMA Fresh Cuts AB och BAMA Fresh Cuts Oy på drygt 6000 ton CO₂-ekv vardera. BAMA Foods totala utsläpp låg på cirka 4900 ton CO₂-ekv.

För BAMA Nordic totalt motsvarar Scope 3-utsläppen, det vill säga indirekta utsläpp uppströms och nedströms BAMA Nordics egen verksamhet 98% av utsläppen och det ser ut på liknande sätt för de olika bolagen. Utsläppen kommer främst från odling och produktion av inköpta råvaror och förpackningsmaterial (Scope 3.1). Eftersom utsläppen i Scope 3 kommer till följd av aktiviteter utanför BAMA Nordics egen verksamhet är de också de mest utmanande utsläppen att reducera. Eftersom Scope 3 står för merparten av BAMA Nordics utsläpp så har reduktion av Scope 1 och 2-utsläpp begränsad inverkan på de totala utsläppen.

KLIMATPÅVERKAN



Tabell 1

BAMA NORDICS VÄXTHUSGASUTSLÄPP 2024
UPPDELAT PÅ SCOPE 1, 2 OCH 3 (INKL. FLAG-UTSLÄPP)

		2024 (% av totalt, lokationsbaserat)
MAa Nordics växthusgasutsläpp:	2024 (tCO₂e)	
Scope 1 (tCO ₂ e)	9,1	0,05
Scope 2 (tCO ₂ e) - lokationsbaserat	373,5	2,2
Scope 2 (tCO ₂ e) - marknadsbaserat	2221,6	
Relevanta Scope 3-utsläpp:	16826,6	97,8
3.1 Purchased goods and services	9569,1	55,6
3.2 Capital goods	42,9	0,2
3.3 Fuel- and energy-related activities	209,2	1,2
3.4 Upstream transportation and distribution	5638,6	32,8
3.5 Waste generated in own operations	174	1,0
3.6 Business travel	63,7	0,4
3.7 Employee commuting	233,7	1,4
3.8 Upstream leased assets		
3.9 Downstream transportation and distribution	249,4	1,4
3.10 Processing of sold products		
3.11 Use of sold products		
3.12 End-of-life treatment of sold products	646	3,8
13. Downstream leased assets		
15. Investments		
Totala växthusgasutsläpp (lokationsbaserade)	17209,2	
Totala växthusgasutsläpp (marknadsbaserade)	19057,3	

Tabell 2

INKÖPT EL OCH FJÄRRVÄRME 2024

Total el- och fjärrvärmeanvändning		Elanvändning (MWh)	Fjärrvärme- användning (MWh)
BAMA Fresh Cuts AB	6 333	5 274	1 059
BAMA Foods AB	1 771	1 538	233
BAMA Fresh Cuts Oy	2 948	2 948	0
TOTALT BAMA Nordic		9 760	1 292

Tabell 3

EL- OCH FJÄRRVÄRMEANVÄNDNING PER ENERGISLAG BASERAT
PÅ SVENSK OCH FINSK ELMIX (KONSUMTIONSBASERAD) FÖR 2023

Energimix för fjärrvärme är baserat på tillförd mängd till de lokala fjärrvärmenäten.

Energianvändning från fossila källor och kärnkraft (MWh)	BAMA Nordic
Förbrukning av inköpt el, värme, ånga eller kylning från fossila källor	356
Förbrukning av inköpt el, värme, ånga eller kylning från kärnkraft	3 129
Energianvändning från förnybar energi (MWh)	
Förbrukning av inköpt el, värme, ånga eller kylning från förnybara källor	7565
Användning av egenproducerad förnybar energi	370
TOTAL EL- OCH FJÄRRVÄRMEANVÄNDNING	11 421
Andel (%) förnybar energi i total energianvändning	69



6

FÖRORENINGAR (E2)

Hållbarhetstemat föroreningar

berör utsläpp till luft, vatten och mark, produktion eller användning av farliga och särskilt farliga ämnen samt produktion eller användning av mikroplast. Utsläpp till vatten samt användning av särskilt farliga ämnen (SVHC) bedömdes som väsentliga områden i den dubbla väsentlighetsanalysen.

6.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

BAMA Nordics verksamhet leder indirekt till förorening av mark, vatten och luft på grund av att råvaror som köps in har odlats, producerats och transporterats. Utsläpp av kväve och fosfor från åkrar och gödsellager kan orsaka övergödning av sjöar och hav. Övergödningen kan leda till "döda zoner", vattenområden där syrenivån är för låg för marint liv att överleva. Användning av växtskyddsmedel kan leda till att giftiga ämnen hamnar i naturen. BAMA Nordic har begränsad insyn i användningen av växtskyddsmedel och huruvida minsta möjliga mängd används.

Intensiv livsmedelsproduktion med hög användning av konstgödsel och växtskyddsmedel och där odlingen är ensidig kan försämma jordens bördighet och kapacitet att lagra kol, leda till

förlust av biologisk mångfald och bidra till utsläpp av växthusgaser. På sikt kan det leda till minskad produktivitet och försämrade skördar, vilket i sin tur kan leda till negativa konsekvenser för BAMA Nordics råvaruförsörjning.

BAMA Nordic är beroende av transporter då råvaror måste transporteras till våra produktionsanläggningar och färdiga produkter ska levereras till våra kunder. Många av råvarorna är extremt känsliga och behöver transporteras kylda för att inte kvaliteten ska påverkas negativt med ökat matsvinn som följd. Transporter leder förutom till utsläpp av växthusgaser även till luftföroreningar i form av kolväten, kväveoxider och partiklar.

BAMA Nordics direkta utsläpp till miljön är begränsade. Det förekommer inte utsläpp som riskerar att förorena dagvatten och inte heller direkta utsläpp till luft från produktionsprocesserna. Kemiska produkter, främst städkemikalier, används i produktionsanläggningarna och hamnar i utgående avloppsvatten.

6.2 VÅRT ARBETSSÄTT

På våra två Fresh Cuts-anläggningar används stora mängder vatten till att skölja sallad och grönsaker (se kapitel 7). Vattnet passerar trumsilar och

sedimenteringstankar för att avskilja exempelvis jordpartiklar och större föroreningar innan vattnet släpps till det kommunala avloppsnätet. Samtliga produktionsanläggningar provtar utgående avloppsvatten enligt kontrollprogram. Flest provtagningar sker på BAMA Fresh Cuts i Helsingborg där villkor i miljötillståndet anger att minst ett dygnsprov av utgående processvatten ska tas ut och analyseras med avseende på BOD, COD, suspenderat material, kväve och fosfor per månad.

BAMA Fresh Cuts AB är placerat i ett industriområde uppströms en mycket känslig vattenrecipient, Råån i Helsingborg som är ett naturreservat och ett Natura 2000-område. Potentiella utsläpp av föroreningar till dagvattnet hade avletts till Råån och kunnat ha negativa konsekvenser på miljön. BAMA Fresh Cuts AB har dock inga utsläpp till dagvatten utan allt vatten leds till det kommunala avloppsreningsverket. Vid olycka eller oavsiktliga utsläpp till dagvatten finns rutiner för att hindra att utsläppen når dagvattnet.

Kemiska produkter används i produktionsanläggningarna för att upprätthålla god hygien och livsmedelssäkerhet samt till underhållsarbeten. De kemiska

produkterna bedöms utifrån risker ur miljö- och hälsosynpunkt med hjälp av kemikaliehanteringssystem, bland annat med avseende på innehåll av farliga ämnen och särskilt farliga ämnen som riskerar att spridas till miljön när produkterna används, framförallt via avloppsvattnet. Om möjligt substitueras produkterna med andra, mer miljövänliga sådana. Utgående avloppsvatten provtas enligt kontrollprogram.

6.3 MÅL OCH RESULTAT 2024

Förorening av mark, vatten eller luft till följd av BAMA Nordics verksamhet uppströms i värdekedjan kommer få ökad uppmärksamhet framgent och ingår i fokusområdet om att begränsa påverkan på klimat och natur. I strategin finns mål om att kartlägga naturrisker och ta fram en plan senast år 2026 för att minska påverkan.

Vad gäller direkt påverkan från BAMA Nordics produktionsanläggningar visade analysresultat från provtagning av utgående processvatten till kommunalt avloppsnät att vattnet höll sig inom gränsvärden under 2024. Vi hade inga incidenter eller olyckor som ledde till oavsiktliga utsläpp till naturen. I de städkemikalier som användes under 2024 fanns inga särskilt farliga ämnen (SVHC), det vill säga ämnen som finns med på EU:s kemikaliemyndighets så kallade kandidatlista.



7

VATTENRESURSER OCH MARINA RESURSER (E3)

7.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Vatten är en oumbärlig resurs för produktion och bearbetning av de produkter som hanteras i BAMA Nordics värdekedja. Våra betydande faktiska och potentiella påverkan, risker och möjligheter är relaterade till vatten både uppströms vår egen verksamhet och vår egen verksamhet.

I vår egen verksamhet används vatten främst till att skölja sallad och grönsaker. Råvarorna sköljs i flera steg för att ta bort jord, sten och grus, vilket kräver stora mängder dricksvatten. Våra produkter är färdiga att äta, vilket gör att de inte behöver sköljas igen i hushåll eller i storkök. Det används också vatten vid städning och i kylsystemet. Ett oplanerat avbrott i vattenförsörjningen hade lett till omfattande ekonomiska konsekvenser.

Sverige har traditionellt haft god tillgång på vatten, men på allt fler platser i landet blir det vanligare med brist på dricksvatten. Bristen kan vara faktisk och bero på perioder med torka och låg nederbörd eller bero på kapacitetsbrist att producera eller leverera dricksvatten. Tillgången på vatten kommer bli sämre som en konsekvens av klimatförändringarna⁴.



Livsmedelssystemet är en av de största användarna av färskvatten (SLU). Bevattnings i jordbruket är ett sätt att säkerställa hög och jämn skörd samt god kvalitet på grödan. Vatten tas från olika källor såsom floder, sjöar, grundvatten och/eller uppsamlat regnvatten. Minskad vattennivå i lokala vattenkällor och reducerad vattenuppsamling i leverantörernas reservoarer till följd av minskad nederbörd kan äventyra skördarna och tillgång på råvaror. I vissa regioner, till exempel i Spanien, har detta lett till att myndigheter inför strikta restriktioner för vattenanvändning för att säkerställa att vatten räcker till både lokalsamhällen och produktion.

⁴ Region Skåne (2022). Vatteneffektivisering i skånska företag.

Användningen av vatten får olika stora konsekvenser beroende på var den sker. Det kan variera mellan att vattenanvändningen knappt har några negativa konsekvenser alls i de fall där tillgången på vatten är god, till att vattenanvändningen har mycket allvarliga konsekvenser för naturen och lokalsamhällen⁵. Vattenbrist och förorening av vattenkällor utgör en betydande risk för vår värdekedjas förmåga att producera odlade råvaror, vilket i sin tur påverkar råvarutillgången. Våra kunder har en tydlig förväntan om att BAMA Nordic ska bidra till hållbar vattenförvaltning genom proaktiva åtgärder och samarbete.

⁵ Röös E, Ran Y, Moberg E (2024). Mat, miljö och hållbarhet. Påverkar den mat vi svenskar äter planeten? SLU Future Food Reports 14.

7.2 VÅRT ARBETSSÄTT

I vår egen produktion användes under 2024 cirka 300 000 m³ vatten. 99 % användes i våra Fresh Cuts-verksamheter i Helsingborg och Vantaa i Finland. Vattenanvändningen följs upp i absoluta tal och i liter per såld produkt. Den största potentialen för att minska vattenförbrukningen finns i att rena och återanvända processvatten. Under 2022 inleddes ett projekt med

syfte att undersöka möjligheten att rena processvatten till dricksvattenkvalitet och därmed avsevärt minska vattenanvändningen. Tester har visat att vattnet är utmanande att rena på grund av små partiklar som snabbt sätter igen filter. Vår systemanläggning i Norge renar idag processvattnet, men har inte nått full kapacitet. Målet är att reningsanläggningen ska minska förbrukningen av kommunalt vatten med 60–70 % årligen. Projektet fortsätter under 2025.

Under 2024 reviderade vi vår uppförandekod för leverantörer av varor och tjänster. Uppförandekoden ställer krav på att vattenanvändningen ska vara i linje med FN:s klimatkonventioner och dess protokoll. Leverantörer förväntas säkerställa ett hållbart resursuttag och en ansvarsfull vattenförvaltning. För att skapa sig en bild av hur vattenuttag påverkar en viss plats använder BAMA Nordic indikatorer från offentliga källor. Ibland tar indikatorerna inte hänsyn till lokala förutsättningarna och blir därför ett för grovt verktyg för att bedöma påverkan. Det kräver också att man på detaljerad nivå vet var olika råvaror har odlats⁶. Det pågår ett koncernövergripande arbete med att förfinas de metoder som används för att bedöma påverkan av vattenanvändning uppströms i värdekedjan. Arbetet med

att förfina riskbedömningarna kommer fortsätta under 2025 och 2026.

⁶ Röös E, Ran Y, Moberg E (2024). Mat, miljö och hållbarhet. Påverkar den mat vi svenskar äter planeten? SLU Future Food Reports 14.

7.3 MÅL OCH RESULTAT

BAMA Nordics hållbarhetsstrategi har uppdaterats och natur har definierats som ett av fem centrala teman. Ett konkret mål har satts upp för att kartlägga naturrisker och utveckla en plan för minskad påverkan senast 2026. Ansvarsfull vattenförvaltning har identifierats som ett centralt område inom naturrisk. Inom arbetet kommer certifieringar för ansvarsfull vattenanvändning för utvalda råvaror att kartläggas. Det finns idag flera standarder med fokus på hållbar vattenförvaltning såsom GlobalG.A.P. SPRING eller annan motsvarande standard godkänd av Sustainability Initiative Fruit and Vegetables (SIFAV) Basket of Water Standards.

I BAMA Nordics hållbarhetsstrategi finns också mål om att minska vattenanvändningen i vår Fresh Cuts-verksamhet med 50 % till 2030. Rening av processvatten har störst potential att minska vattenanvändningen markant. Under

2024 användes cirka 24 liter vatten per kg såld egenproducerad produkt inom Fresh Cuts-verksamheten. Vattenintensitet för BAMA Nordics produktionsanläggningar blev totalt cirka 4000 m³ per miljon EUR.

FAKTA

GlobalG.A.P. SPRING och SIFAV Basket of Water Standards

GlobalG.A.P. Spring är ett tillägg till GlobalG.A.P med fokus på bevattning och grundvattenanvändning på producentnivå. Standarden täcker vattenförvaltningsfrågor i bred bemärkelse inkluderat vattenanvändning och uttagsnivåer, skydd av vattentillgångar, juridisk efterlevnad och förvaltning av avrinningsområden. Det är ett sätt för producenter att visa att de arbetar med hållbar vattenförvaltning och ett sätt för köpare av råvaror att kravställa och gynna producenter som arbetar aktivt med frågorna.

SIFAV Basket of Water Standards omfattar 14 olika standarder för hållbar vattenförvaltning. BAMAs dotterbolag Nature's Pride är medlem i SIFAV och representerat i styrgruppen för organisationen.



8

BIOLOGISK MÅNGFALD OCH EKOSYSTEM (E4)

Naturen spelar en avgörande roll för en god livskvalitet genom att möjliggöra produktion av mat, foder, energi och mediciner. Den mänskliga påverkan på natur och ekosystem har dock aldrig varit så intensiv och förstörande som den är nu⁷. Den biologiska mångfalden⁸ minskar i en takt vi inte tidigare sett och utvecklingen är enligt forskarvärlden alarmerande. Många menar att förlusten av biologisk mångfald utgör ett lika allvarligt hot som klimatförändringarna. Den första lägesrapporten från den internationella organisationen Intergovernmental Science- Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES) konstaterade att arter i naturen utrotas i en takt som är 100 till 1 000 gånger snabbare än före industrialiseringen och att en halv till en miljon av världens cirka åtta miljoner arter riskerar att dö ut⁹. Enligt World Economic Forum är förlusten av biologisk mångfald en av de tre största globala riskerna som samhället står inför de kommande 10 åren¹⁰. De direkta drivkrafterna bakom förlust av biologisk mångfald är förändrad markanvändning, klimatförändringar, överexploatering av naturresurser, invasiva arter och föroreningar¹¹.

⁷ Antonelli A (2022). Ett dolt universum: jordens okända biologiska mångfald.

⁸ FN:s konvention om biologisk mångfald definierar biologisk mångfald som, "variationens rikedom bland levande organismer av alla ursprung, inklusive från bland annat landbaserade, marina och andra akvatiska ekosystem och de ekologiska komplex i vilka dessa organismer ingår; detta innefattar mångfald inom arter, mellan arter och av ekosystem".

⁹ IPBES (2019): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. E. S. Brondizio, J. Settele, S. Díaz, and H. T. Ngo (editors). IPBES secretariat, Bonn, Germany.

¹⁰ World Economic Forum (2024). The Global Risks Report 2024. 19th Edition. Insight report.

¹¹ IPBES (2019).

8.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Biologisk mångfald och ekosystem etablerades 2024 som ett strategiskt fokusområde för BAMA som ett resultat av den dubbla väsentlighetsanalysen. Vår väsentliga påverkan, risker och möjligheter är kopplade till vår uppströms värdekedja till följd av inköp av råvaror.

Globalt sett är jordbrukets markanvändning en av de största orsakerna till förlusten av biologisk

mångfald då ungefär hälften av den beboliga marken på jorden används för jordbruk. Bra åkermark som lämpar sig för att odla ätbara grödor såsom spannmål, bönor, ärtor, rotfrukter, grönsaker och frukt, är en begränsad resurs. Ur ett globalt perspektiv är det därför fördelaktigt att en kost använder så lite jordbruksmark som möjligt, särskilt åkermark¹².

BAMA Nordic är beroende av råvaror som direkt eller indirekt kommer från jordbruket, antingen direkt i form av sallat eller grönsaker och indirekt i form av råvaror med ingredienser från jordbruket, såsom bröd. Även animaliska produkter har indirekt tagit mark i anspråk, för bete och till foderproduktion. Jordbruket är beroende av ekosystemtjänster, såsom pollinering, och en minskad biologisk mångfald gör förutsättningarna för att bedriva livsmedelsproduktion svårare¹³. Förlust av biologisk mångfald, både lokalt och globalt, utgör en betydande risk för våra leverantörers förmåga att producera råvaror på både kort och lång sikt.

Jordbruk behöver dock inte automatiskt vara negativt för den biologiska mångfalden, vad som är avgörande är hur jordbruket bedrivs. Användning av gödsel och kemikalier kan skada

ekosystem, och främmande arter som introduceras genom jordbruk kan störa lokala ekosystem¹⁴. Många arter är dock beroende av just jordbruksmark. Nästan hälften av Sveriges alla växter, däggdjur, kräl- och groddjur, en fjärdedel av alla häckande fåglar och hälften av alla insekter finns till exempel representerade i det svenska odlingslandskapet¹⁵. I Sverige har dessutom mycket jordbruksmark försvunnit historiskt till följd av utveckling av skogsbruk. Att upprätthålla ett öppet och variationsrikt odlingslandskap med betydande inslag av naturbetesmarker och slåtterängar, småbiotoper och vattenmiljöer, som på så sätt erbjuder livsmiljöer för vilda växt- och djurarter är en del av miljömålet Ett rikt odlingslandskap.

¹² Röös E, Ran Y, Moberg E (2024). Mat, miljö och hållbarhet. Påverkar den mat vi svenskar äter planeten? SLU Future Food Reports 14.

¹³ Jordbruksverket (2019). Plan för odlingslandskapets biologiska mångfald. Rapport 2019:1.

¹⁴ Röös E, Ran Y, Moberg E (2024).

¹⁵ WWF (2024). Åkerlandskapet är viktigt för den biologiska mångfalden. <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/akerlandskapet/#rapporter-och-fordjupning>

8.2 VÅRT ARTBETSSÄTT

Det saknas idag globala standarder för mätning, uppföljning och rapportering av företagens arbete med biologisk mångfald¹⁶. För BAMA Nordic innebär bristen på ramverk svårigheter att fastställa vår påverkan på biologisk mångfald och ekosystem. Här behöver vi mer kunskap om hur vi påverkar den biologiska mångfalden där vi verkar och hur vi med hjälp av mätning och uppföljning kan förebygga negativ påverkan. Vi är inga primärproducenter, vilket innebär att leverantörssamarbeten och krav på leverantörer är och kommer bli ännu viktigare i det här arbetet. Insatser såsom etablering av mellangrödor, fånggrödor, blomrika kantzoner, alléodlingar och att ha en mångfald av grödor över tid är välkända insatser som kan bidra till ökad kolinlagring, vilket i sin tur kan öka bördigheten och motverka exempelvis utlakning av näringsämnen till vattendrag¹⁷. BAMA Nordic ställer idag krav att våra kontrakterade odlare ska vara certifierade enligt IP Sigill Frukt & Grönt eller Global G.A.P. Båda standarderna ställer vissa krav på att producenterna ska vidta åtgärder för att främja biologisk mångfald.

¹⁶Johansson, Mattsson, Perjo (2022). Näringslivets arbete med biologisk mångfald. Naturvårdsverkets rapport 7039.

¹⁷Jordbruksverket (2019). Plan för odlingslandskapets biologiska mångfald. Rapport 2019:1.

8.3 MÅL OCH RESULTAT 2024

Biologisk mångfald och ekosystem är ett nytt strategiskt fokusområde för BAMA-koncernen och vi har hittills inte antagit kvantitativa mål. Målsättningen är att kartlägga och få ökad förståelse för naturrisker med fokus på biologisk mångfald, ekosystem och vatten samt att ha en plan för minskad påverkan senast 2026. Här gäller det att förstå hur vi kan kravställa och gynna leverantörer som arbetar aktivt med frågorna. Olika standarder för att utöver befintliga certifieringskrav främja biologisk mångfald kommer att kartläggas. Arbetet kommer att ske i samarbete med BAMA Gruppen AS, som också planerar att anställa en heltidsresurs i organisationen till detta arbete. BAMA Gruppen AS har även antagit en policy för klimat och natur, vilken BAMA Nordic kommer implementera under 2025.

Palmolja och produkter från oljepalm används i mycket liten omfattning i

BAMA Nordics produkter. Under 2025 byts även de sista ingredienserna ut för att få ett helt palmoljafritt sortiment. För soja och produkter från soja, en annan global riskgröda med välkända problem med avskogning, miljöförstöring och landkonflikter, följer vi Svenska Plattformen för riskgrödors arbete. Soja eller sojaprodukter som används direkt som ingrediens ska vara certifierad enligt plattformens riktlinjer senast 2025. Under 2024 skickades en enkät ut till leverantörer av kött och mejerivaror för att få en tydligare lägesbild av soja och sojaprodukter i foder till animaliska produkter. Resultatet visade att leverantörerna har kommit långt med att uppfylla plattformens riktlinjer, men att det kvarstår utmaningar på grund av långa leverantörskedjor och ibland bristfällig spårbarhet.





9

RESURS- ANVÄNDNING OCH CIRKULÄR EKONOMI (E5)

I en cirkulär ekonomi nyttjas råvaror, produkter och material effektivt i ett kretslopp där så få resurser som möjligt går förlorade. Genom att använda och konsumera på ett mer cirkulärt sätt kan vi minska belastningen på miljön. För BAMA Nordic handlar detta främst om att minimera matsvinn och avfall, se till att avfall tas omhand enligt avfallshierarkin så långt det går och att utveckla förpackningslösningar där så lite förpackningsmaterial som möjligt används utan att äventyra produktkvaliteten.

9.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Matsvinn och avfall

Matsvinn är livsmedel som har producerats i syfte att bli mat men som av olika anledningar inte äts upp, mat som helt enkelt slängs i onödan. BAMA Nordics verksamhet använder känsliga råvaror i form av sallat, grönsaker och andra livsmedel som ofta har relativt kort hållbarhet. Det leder till risk för svinn om råvarorna hinner bli gamla innan de har hunnit användas. Det kan exempelvis handla om att vi fått in mindre beställningar från kunder än förväntat eller att råvarorna har kvalitetsbrister. Spill av råvaror i produktionsprocesserna kan minimeras, men inte undvikas helt. Färdiga

produkter kan skadas eller på olika sätt bli felaktiga, vilket leder till att de i värsta fall behöver kasseras. Höga krav på leveranssäkerhet kan leda till att det produceras för mycket. BAMA Nordic har kontroll över matsvinnet som uppkommer i den egna verksamheten. Matsvinn nedströms i värdekedjan, hos kunder och slutkonsument, är ytterligare en utmaning. Här spelar förpackningslösningarna en huvudroll eftersom de förlänger produkternas hållbarhet och ökar chanserna att de hinner ätas upp. För att ytterligare bidra till minskat matsvinn hos slutkonsument är det viktigt med information om hur produkten förvaras för bästa hållbarhet samt att storleken på förpackningen är anpassad till hushållens behov.

Förpackningar

En bra förpackningslösning förebygger matsvinn samtidigt som miljöpåverkan från förpackningen hålls till ett minimum. BAMA Nordic använder stora mängder förpackningsmaterial, framförallt i form av fossilbaserad plast. En del av förpackningarna är genom sin design svåra att materialåtervinna eftersom de till exempel består av flera plastsorter, vilket ibland kan vara en nödvändighet för att produkterna ska hålla sig fräscha så länge som möjligt. Vidare kan plastförpackningar dessutom hamna

i naturen och leda till nedskräpning eller felsorteras till förbränning. Det finns många utmaningar med dagens höga plastanvändning, vilket har föranlett ökad reglering på området. Det ställs och kommer att ställas ytterligare krav på att minska, återanvända och materialåtervinna. Förnybara och återvunna material ska ersätta ny fossilbaserad plast. Förpackningslösningar som inte uppfyller kraven kommer att beläggas med högre avgifter, och det förväntas en ökad konkurrens om tillgången på förnybara och återvunna material. Kartong och papper fungerar i många fall bra, men för många av våra produkter är plasten nödvändig för att säkerställa tillräcklig hållbarhet och därmed undvika matsvinn i värdekedjan. Oavsett vilket förpackningsmaterial som väljs innebär det en användning av resurser som i olika grad påverkar naturen, hälsan och miljön.

9.2 VÅRT ARBETSSÄTT

BAMA Nordic arbetar systematiskt med att minska matsvinnet i vår egen produktions- och leveranskedja, men förebygger också matsvinn hos kunder och slutkonsumenter genom att utveckla förpackningslösningar som ger produkterna lång hållbarhet. Dessutom påverkas vårt ekonomiska resultat av hur väl vi lyckas minska

svinnet i vår egen verksamhet genom hur effektivt vi utnyttjar råvarorna i produktionsprocesser och vidareförädling.

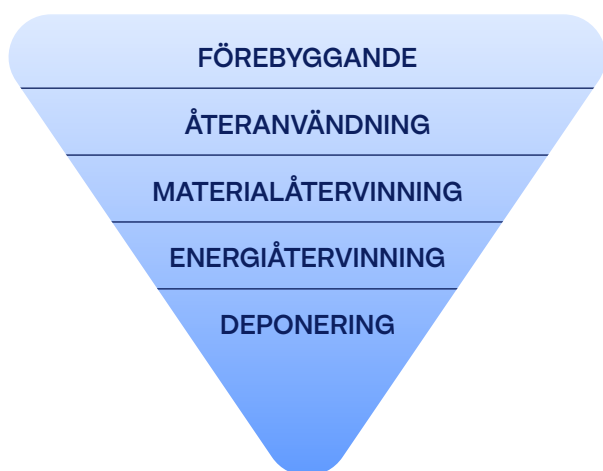
För att kvantitativt kunna följa upp våra mål mäter vi mängden matsvinn på produktionsanläggningarna. En viktig del är att skilja på oundvikligt livsmedelsavfall, det vill säga livsmedelsavfall i form av skal, stockrester och stjälkar som uppstår till följd av bearbetning av råvaror, och matsvinn (onödigt livsmedelsavfall). Ibland är gränsdragningen för vad som tillhör vilken kategori svår att avgöra i praktiken, men genom att ha ett systematiskt tillvägagångssätt säkerställer vi att matsvinnet mäts på ett konsekvent sätt för att veta hur och varför matsvinn uppstår.

BAMA Nordic försöker producera så lite avfall som möjligt och hantera avfallet som ändå uppstår så högt upp i den så kallade avfallshierarkin som möjligt, det vill säga återanvändning och materialåtervinning framför energiåtervinning genom förbränning och deponering. Olika produktionsanläggningar har kommit olika långt vad gäller sortering av avfall till materialåtervinning. Vi ser fortfarande förbättringspotential i att försöka minska mängden restavfall

(brännbart avfall) genom ökad sortering för återanvändning, materialåtervinning och biologisk behandling.

AVFALLSHIERARKIN

Avfall ska hanteras så högt upp i hierarkin som möjligt.



är det att producera exakt den mängd som kunderna har beställt. Inom BAMA Fresh Cuts Oy har matsvinnet ökat jämfört med föregående år, vilket främst kan förklaras av att matsvinnsstatistiken har blivit mer heltäckande. Eftersom målen i den uppdaterade hållbarhetsstrategin nu har 2024 som basår kommer målen framöver att följas upp mot 2024 års matsvinnsnivåer. Inom BAMA Fresh Cuts AB har det arbetats intensivt med att i högre utsträckning återanvända salladen i påsar som har fått små defekter. Istället för att påsarna kasseras spräddas de i högre omfattning än tidigare upp och salladen kan packas om för att undvika svinn.

9.3 MÅL OCH RESULTAT 2024

I BAMA Nordics uppdaterade hållbarhetsstrategi finns mål att minska matsvinnet i egna produktionsanläggningar med 25% till 2030. Resultaten för BAMA Nordics olika bolag samt totalt presenteras i Tabell 1.

BAMA Foods lyckades minska sitt matsvinn med ungefär hälften från 2023 till 2024. Framgångsfaktorer har framförallt varit förändrad orderläggning, vilket har underlättat för planeringen i produktionen. Ju tidigare ordar kommer in desto enklare

Tabell 4

MATSVINN (ONÖDIGT MATAVFALL) UNDER 2024 FÖR BOLAGEN INOM BAMA NORDIC

2024	Kg matsvinn/ton såld produkt	Skillnad (%) jämfört med 2023
BAMA Fresh Cuts AB	36	-33%
BAMA Foods AB	4	-52%
BAMA Fresh Cuts Oy	35	+18%
TOTALT BAMA Nordic	31	-18%

Hämtade avfallsmängder för de olika bolagen inom BAMA Nordic-koncernen visas i Tabell 5. Avfall till biogasproduktion är den största avfallsfraktionen i vikt, vilket beror på att till exempel rötter och ytterblad från salladshuvuden skärs bort. Vi vill producera så lite avfall som möjligt, men också att avfallet i högre utsträckning ska gå till materialåtervinning istället för till förbränning. Under 2024 har det tagits stora steg mot den förflyttningen. BAMA Fresh Cuts i Helsingborg minskade avfallet till

förbränning avsevärt under 2024, en minskning med över 80%. Ökad utsortering av mjukplast och hårdplast till materialåtervinning samt sallad till biogasproduktion har varit de främsta framgångsfaktorerna, tillsammans med tydligare instruktioner om hur avfall ska sorteras i anläggningen. Nya krav i avfallsförordningen som trädde i kraft i januari 2024 om att förpackningar behöver skiljas på sitt innehåll har bidragit i positiv riktning och lett till ännu högre utsortering av sallad och grönsaker till biogasproduktion.

Tabell 5

UPPKOMNA ICKE-FARLIGA AVFALLSMÄNGDER FÖR BOLAGEN INOM BAMA NORDIC UNDER 2024

Icke-farligt avfall	BAMA Fresh Cuts AB	BAMA Fresh Cuts Oy	BAMA Foods AB	TOTALT BAMA NORDIC
Avfall till materialåtervinning (ton)	33	324	156	513
Avfall till biogasproduktion (ton)	1091	2726	0	3817
Avfall till förbränning/ Energiåtervinning (ton)	68	65	185	304
Totalt uppkommet icke-farligt avfall (ton)	1178	3115	341	4634

Vi försöker ständigt utmana vår förpackningsportfölj genom att minska mängden förpackningsmaterial utan att äventyra produktens hållbarhet. Målet är att använda precis så mycket förpackningsmaterial som funktionen kräver. En förändring i förpackningslösning får inte leda till ökat matsvinn. Målet inom vår uppdaterade hållbarhetsstrategi är att minska förpackningsanvändningen med 5% till 2030 baserat på mängd förpackningsmaterial som sätts på marknaden dividerat med mängden såld egenproducerad produkt. Målet följs upp både med avseende på primärförpackningar och totalt för

allt förpackningsmaterial som sätts på marknaden. Skillnaden mellan de olika nyckeltalen blir stor, främst på grund av att kartonger som delvis används som transportförpackningar väger betydligt mer än primärförpackningarna. Vi förespråkar återanvändbara lådor och boxar (SRS i Sverige och Transbox i Finland) i så hög utsträckning som möjligt, men vissa kunder är inte anslutna till återanvändbara system eller behöver av andra anledningar använda kartong. Vi ser också ett ökat intresse från kunder att använda återanvändbara transportförpackningar istället för kartong.

Andelen materialåtervinningsbara förpackningar ligger kvar på ungefär samma nivå som under 2023. De sista procenten handlar om plastlaminat av flera plasttyper där vi har utmaningar med att hitta alternativ som bevarar produktens hållbarhet. Ett byte av förpackningsmaterial får inte ske på bekostnad av ökat matsvinn. Även förpackningsanvändningen per kilo såld egenproducerad produkt ligger kvar på liknande nivåer som under 2023 (Tabell 6).

Tabell 6

MÅL OCH RESULTAT FÖR FÖRPACKNINGSANVÄNDNING

Till 2030	Nyckeltal/Uppföljning	Resultat 2024
100 % materialåtervinningsbara förpackningar.	Andel (%) förpackningar klassade som grönt enligt riktlinjer som finns inom producentansvaret för förpackningar ¹ .	91 %
Minska mängden förpackningsmaterial med 5 %.	Mängd förpackningsmaterial (gram)/kg såld egenproducerad produkt. Målet följs upp både med avseende på total förpackningsanvändning till egenproducerade produkter och enbart på förpackningsmaterial till primärförpackningar.	Total förpackningsanvändning: 83,9 gram/kg såld egenproducerad produkt. Förpackningsanvändning till primärförpackningar: 30,9 gram/kg såld egenproducerad produkt.

¹ Finland tillämpas ännu inte differentierade förpackningsavgifter. Plastfilmer av en plasttyp har bedömts som mate-

rialåtervinningsbara, medan filmer av flera plasttyper som ej materialåtervinningsbara.



10

DEN EGNA ARBETSKRAFTEN (ESRS S1)

BAMA Nordic ska vara en attraktiv arbetsgivare som lockar och utvecklar medarbetare. Siste december 2024 hade koncernen totalt 341 anställda. 258 personer arbetade i Sverige på BAMA Nordic, BAMA Fresh Cuts AB och BAMA Foods AB och 88 personer på BAMA Fresh Cuts Oy i Finland.

10.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Över 80% av arbetsstyrkan arbetar i produktionsmiljö med bearbetning av råvaror, montering av livsmedel samt packning. Arbetet kan vara utmanande och innebär olika arbetsmiljörisker, såsom fysiskt arbete, många lyft, truckkörning och maskiner. Dessutom sker arbetet i kall och bullrig miljö. Verksamheterna påverkas starkt av säsongvariationer kopplade till skördar och geografi. Det förekommer även stora volymsvängningar mellan säsonger, från vecka till vecka samt dag till dag. Vi levererar färska produkter med relativt kort hållbarhet, vilket ställer höga krav på snabb och effektiv logistik och rätt temperatur för att upprätthålla kvaliteten genom hela värdekedjan. Den operativa driften måste balansera kraven på färska produkter med leveranstider och arbetstidsbestämmelser. Detta innebär obekväma arbetstider för både heltids- och deltidsanställda samt användning av tillfällig och inhyrd arbetskraft.

Krävande säsongperioder skapar extra press, vilket kan slita på de anställda. Tillfällen av hög sjukfrånvaro kan leda till högt arbetstryck och minskad trivsel. En annan risk kan vara svårigheter att rekrytera personal med rätt kompetens till vissa roller, vilket på sikt skulle kunna leda till en mindre konkurrenskraftig verksamhet och minskad tillväxt.

LOKALT GER BAMA NORDICS

produktionsanläggningar många arbetstillfällen. Vi hyllar mångfald och har många olika nationaliteter och personer med olika etnisk bakgrund som arbetar hos oss. För många anställda är arbetet på BAMA deras första möte med arbetslivet.

10.2 VÅRT ARBETSSÄTT

Arbetsmiljö och trivsel

Arbetsmiljön i vår verksamhet ska vara utformad så att medarbetarna inte drabbas av ohälsa eller kommer till skada på grund av arbetet. Vi strävar också efter att alla ska trivas och utvecklas både yrkesmässigt och som individer. Arbetsmiljöarbetet ska genomsyra alla beslut som fattas och alla aktiviteter som genomförs. Att uppnå effektivitet och kvalitet i vårt arbetsmiljöarbete är en lönsam investering för framtiden där hög arbetsmotivation och låg sjukfrånvaro är de direkta vinsterna.

Det är främst arbetet på våra produktionsanläggningar som innebär risk för arbetsplatsolyckor eftersom produktionen innefattar alltifrån trucktrafik, lastning och lossning samt tunga maskiner.

Att våra medarbetare trivs på sitt arbete är en grundförutsättning att lyckas som företag. Vi vill vara lyhörda och på ett enkelt sätt ge möjlighet till feedback och komma med olika förbättringsförslag. Vi använder pulsmättningsverktyget Winningtemp som i realtid på veckobasis mäter teams/avdelningens/organisationens engagemang, välmående och utveckling. Syftet med Winningtemp är att medarbetarna ska ha en plattform där man anonymt kan lyfta vad som fungerar bra och vad man önskar att utveckla genom att digitalt svara på frågor baserade på forskning framtagna i samarbete med Göteborgs universitet. Svaren sammanställs och en "temperatur" i teamet, enheten eller i organisationen visas som helhet samt uppdelat på nio olika kategorier: ledarskap, arbetsglädje, meningsfullhet, autonomi, arbetssituation, delaktighet, personlig utveckling, teamkänsla och engagemang. Resultaten ligger till grund för diskussion om våra styrkor och möjliga förbättringar. Utöver detta har vi även genomfört en

medarbetarundersökning tillsammans med BAMA Gruppen, se punkt 10.3

LIKABEHANDLING, MÅNGFALD OCH INKLUDERING

Ett målinriktat arbete för lika rättigheter och möjligheter ger inte bara människor rätt till en god arbetsmiljö fri från diskriminering, utan det kan också bidra till positiva effekter för hela verksamheten i form av:

- En bättre arbetsmiljö och en attraktivare arbetsplats.
- Fler perspektiv och mer kreativa lösningar.
- Bättre kundanpassning och ett starkare varumärke.
- Ökad konkurrenskraft och lönsamhet.

Det övergripande målet för vårt likabehandlingsarbete är att samtliga medarbetare inom BAMA Nordic ska ha samma möjligheter, rättigheter och skyldigheter. Diskrimineringslagens krav på ett strukturerat, systematiskt och dokumenterat arbete för att förebygga och främja likabehandling väljer vi att sammanställa i en likabehandlingsplan, som ska följas upp och uppdateras årligen. Vi accepterar inte att medarbetare utsätts för någon form av trakasserier, och har en särskild policy och handlingsplan, som ska minimera risken.

LÖN OCH FÖRMÅNER

På BAMA Nordic säkerställer vi rättvisa och konkurrenskraftiga löner för alla våra anställda. Vi är anslutna till kollektivavtalet Livsmedelsavtalet mellan Livsmedelsföretagen och Livsmedelsarbetareförbundet för kollektivanställda. Tjänstemannaavtalet är mellan Livsmedelsföretagen och Unionen, Sveriges Ingenjörer och Ledarna. Vi följer kollektivtalens överenskommelser kring lön och varje år genomförs en lönekartläggning som syftar till mer jämställda löner.

En god hälsa leder ofta till ökad energi och livskvalitet samt medför att vi lättare kan klara av livets olika situationer – både på fritiden och i arbetslivet. Genom att erbjuda alla anställda friskvård ökas förutsättningarna för trivsel, kvalitet och effektivitet i vårt dagliga arbete. Enligt vår friskvårdspolicy subventionerar BAMA Nordic friskvårdsaktiviteter med upp till 2000 kr per år.

LEDARSKAP

Sedan 2021 fungerar BAMA-dagarna som ett återkommande evenemang någon gång per år. Forumet ger medarbetare chans att mötas, samverka och lära av varandra, men också att hålla sig uppdaterade på

vad som händer inom BAMA Nordic. Syftet med forumet är bland annat att skapa delaktighet, tydlighet och ambassadörskap.

Alla tjänstemän har en gång om året så kallat PUS-samtal (Performance Appraisal) där arbetssituation, mål och trivsel diskuteras. Kollektivanställda har medarbetarsamtal en gång per år.

BAMA ACADEMY – VÅRT DIGITALA UTBILDNINGSVERTYG

Vi vill att det ska vara enkelt och smidigt att utvecklas och utbildas inom BAMA Nordic. Därför har vi skapat BAMA Academy – en digital plattform där vi samlat utbildningar av olika karaktär. Utbildningsportföljen fylls ständigt på med målet att medarbetarna ska kunna tillgodogöra sig både obligatoriska utbildningar så väl som kurser man är nyfiken på – allt för att bredda kompetens och säkerställa att våra medarbetare alltid har lättillgänglig information.

Totala antalet utbildningstimmar i BAMA Academy under 2024 var 486 timmar.

10.3 MÅL OCH RESULTAT

BAMA Nordics hållbarhetsstrategi innehåller tre mål inom fokusområdet "Investera i våra medarbetare" (Tabell 7) Employee Net Promotor Score

(eNPS) är ett internationellt värde på hur många ambassadörer du har inom ditt bolag, det vill säga hur många som skulle rekommendera sin arbetsplats till andra. Ju högre värde desto fler ambassadörer. Värdet kan ligga inom intervallet -100 till +100. eNPS-värdet har höjts betydligt sedan 2023, från -11 till +2. Deltagarantalet i årets medarbetarundersökning var 87%. Ju fler som deltar desto mer pålitligt blir resultatet. I BAMA Nordics ledningsgrupper var det övervägande andel män, förutom i ledningsgruppen för BAMA Nordic där kvinnor är i majoritet.

Av de 341 anställda (heltids- och deltidsanställda) är 44% kvinnor

och 56% män. De flesta är mellan 30-50 år. Kollektivanställda utgör 87 procent av den totala arbetskraften och tjänstemän för resterande 13%. Antalet inhyrd personal varierar, men den 31/12 2024 arbetade 40 inhyrda personer. Omsättningsgraden 2024 var sammantaget 12% i de svenska bolagen och 9% i Finland. Omsättningsgraden avser andelen som slutade av de totalt tillsvidareanställda medarbetarna. I Tabell 2 redovisas antal anställda i respektive bolag per 31/12 2024. Genom tabellen går det också att utläsa antal anställda per land, andel kvinnor respektive män, tillsvidareanställda och visstidsanställda samt åldersspann på anställda.

Tabell 7

MÅL INOM FOKUSOMRÅDET "INVESTERA I VÅRA MEDARBETARE"

Mål till 2030	Nyckeltal/Uppföljning	Resultat 2024
Employee Net Promotor Score om +12.	Mäts med hjälp av Winningtemp.	+2
85 i resultat för utveckling och engagemang i årlig medarbetarundersökning.	Mäts i årlig medarbetarundersökning	82 i utveckling.
Jämn könsbalans i BAMA Nordics ledningsgrupper	Könsbalans i ledningsgrupper för BAMA Nordic, BAMA Fresh Cuts AB, BAMA Fresh Cuts Oy och BAMA Foods. Resultat för 31/12 2024.	BAMA Nordic: K: 67%, M:33 %. BAMA Fresh Cuts AB: K: 25%, M: 75%. BAMA Fresh Cuts Oy: K: 25%, M: 75%. BAMA Foods AB: K: 25%, M: 75%.

Tabell 8

DATA ÖVER ANSTÄLLD PERSONAL INOM BAMA NORDIC PER 31/12 2024

	BAMA Nordic AB (SE)	BAMA Fresh Cuts AB (SE)	BAMA Foods AB (SE)	BAMA Fresh Cuts Oy (FI)	TOTALT
Antal anställda, kvinnor	15	63	42	30	150
Antal anställda, män	5	87	46	53	191
Totalt	20	150	88	83	341
Anställningsform					
Tillsvidare- anställda	19	141	83	79	322
Visstidsanställda (tidsbegränsad anställning)	1	9	5	4	19
Inhyrd personal	1	12	0	27	40
Ålder					
Anställda under 30 år	Kvinnor: 0 Män: 0	Kvinnor: 6 Män: 14	Kvinnor: 3 Män: 8	Kvinnor: 3 Män: 11	45
Antal anställda mellan 30 och 50 år	Kvinnor: 8 Män: 1	Kvinnor: 33 Män: 51	Kvinnor: 21 Män: 27	Kvinnor: 24 Män: 35	200
Antal anställda över 50 år	Kvinnor: 6 Män: 4	Kvinnor: 21 Män: 16	Kvinnor: 16 Män: 8	Kvinnor: 2 Män: 4	77

LÖNESKILLNADER

Inom BAMA Nordic är medellönen för kvinnor sju procent lägre än för män i de svenska bolagen sammantaget. För BAMA Fresh Cuts Oy är förhållandet det omvända, kvinnor tjänar i genomsnitt mer än män.

Tabell 9

LÖNESKILLNAD MELLAN KÖN UTRÄKNAT SOM KVINNORS KÖN I PROCENT AV MÄNS LÖN

	Sverige	Finland	Totalt
Löneskillnad mellan kön	93 %	103 %	92,3 %

MÅL FÖR VÅR ARBETSMILJÖ

Vi arbetar ständigt med att förbättra vår arbetsmiljö.

Vi har som mål att:

- Det ska vara en naturlig del i allt vi gör,
- Det görs i samverkan mellan arbetsgivare, arbetstagare och skyddsombud chefer och arbetsledare har/får rätt kunskaper, kompetens, resurser och befogenheter för att kunna verka för en bra och säker arbetsmiljö,
- Alla anställda får den introduktion och utbildning de behöver för att kunna arbeta säkert och hälsosamt,
- Vi regelbundet, och vid förändringar, undersöker och riskbedömer såväl vår fysiska som vår organisatoriska och sociala arbetsmiljö för att kunna vidta de åtgärder som behövs för att skapa en säker och trygg arbetsplats,
- Alla tillbud och olyckor som inträffar rapporteras och utreds så att vi kan vidta åtgärder. Vi har som mål att inga arbetsplatsolyckor ska ske.
- Vi årligen följer upp vårt systematiska arbetsmiljöarbete,
- Vi har ett tydligt och synligt ledarskap med respekt och omsorg om varje medarbetare,
- Vi genomför kollektiva skyddsåtgärder som passar alla i första hand, men att vi också anpassar krav och förutsättningar efter var och ens förmåga,
- Vi kontinuerligt strävar efter personlig utveckling som syftar till yrkesmässig utveckling och främjar en hälsosam arbetsmiljö.

OLYCKOR OCH SJUKFRÅNVARO

Under 2024 inträffade sammanlagt 49 arbetsplatsolyckor på våra tre produktionsanläggningar. Olyckorna ledde till 240 dagars sjukfrånvaro.





11

ARBETSTAGARE I VÄRDEKEDJAN (S2)

Som del i ett av Nordens största företag inom frukt och grönt arbetar BAMA Nordic för att säkra en hållbar matproduktion och för att skapa värde där vi handlar. BAMA Nordic tar sitt samhällsansvar gentemot konsumenter, samarbetspartners och myndigheter och driver verksamheten på ett transparent sätt.

11.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

BAMA Nordics Fresh Cuts-verksamhet köpte under 2024 sallad och grönsaker från runt 15 olika länder. BAMA Nordics kontrakterade odlare består av både små och stora leverantörer. BAMA Foods köper in många olika typer av livsmedel, alltifrån bröd, pasta, kött och fisk till kryddor och grönsaker. Vi köper både råvaror genom grossister och direkt från producenter. Mycket har tillverkats i Sverige, men ingredienserna till sammansatta råvaror kan ha ursprung utomlands.

Vi har ingen uppskattning av det totala antalet arbetare i den nationella och internationella värdekedjan, men BAMA Nordic är beroende av alla dessa för att säkerställa tillgången på sallad, grönsaker och andra livsmedel.

De politiska, ekonomiska och sociala förutsättningarna i ursprungs- och

tillverkningsländerna som råvarorna kommer ifrån varierar beroende på var i världen man befinner sig och läget kan förändras snabbt. Kränkningar eller brott mot de mänskliga rättigheterna i leverantörskedjan skulle potentiellt kunna innebära minskad trovärdighet, och försämrade kundrelationer med sämre affärsmöjligheter som konsekvens. Vi är medvetna om de potentiella negativa effekterna som arbetare inom jordbruket kan utsättas för. Vissa av våra leverantörer verkar i länder där det bland annat finns risk för utnyttjande av säsongsarbetare, brist på organisationsfrihet, dåliga arbetsförhållanden och brott mot grundläggande mänskliga och arbetstagares rättigheter. Genom revisioner har vi erfarenhet av att vissa arbetsuppgifter, både på packerier och på produktionsanläggningar, kan vara förknippade med en större risk för skador. Detta gäller särskilt arbetare som hanterar tunga maskiner eller arbetare i växthus där temperaturerna kan bli mycket höga. Arbetare som hanterar kemiska bekämpningsmedel kan också utsättas för särskild risk.

Odlarna som BAMA samarbetar med har korta säsonger och är mycket beroende av att ha tillgång till extra arbetskraft under perioder med hög aktivitet, till exempel när det ska sås

eller skördas. Under dessa perioder hyr de in extra arbetskraft på tillfälliga kontrakt. Dessa arbetare kommer ofta från andra länder än där de ska arbeta. Vissa av dessa är erfarna lantbruksarbetare som återvänder säsong efter säsong, medan andra har mindre erfarenhet. Arbetarna kan stöta på utmaningar som språkbarriärer och bristande färdigheter i specifika arbetsuppgifter. Språk och bristfällig utbildning i arbetsmiljö- och säkerhetsrutiner kan leda till farliga situationer på arbetsplatsen, särskilt vid arbete med tung utrustning och kemikalier. Språkutmaningar kan också vara ett hinder för arbetarna när det gäller att förstå deras arbetsrättigheter hos våra leverantörer.

11.2 VÅRT ARBETSSÄTT

BAMA-koncernen som helhet är en stor aktör och har betydande inflytande över sina leverantörer. BAMA Nordic har många gemensamma leverantörer med BAMA Gruppen inom framförallt Fresh Cuts-området och får därmed större möjlighet att påverka. Innan vi ingår avtal måste alla leverantörer skriva under BAMAs uppförandekod för leverantörer och affärspartners. Vi ställer krav som följer nationella och internationella lagar samt internationellt erkända standarder.

Under 2025 planerar vi att implementera det digitala verktyget AgriPlace för dokumentation och riskbedömning av bland annat arbetsvillkor och kränkningar av mänskliga rättigheter. Systemet inkluderar en modul för hållbarhetsbedömning som kan kartlägga risker för produkter och ursprung. Systemet använder 21 erkända internationella riskkällor.

Utöver tredjepartscertifieringar genomför BAMA även egna leverantörsrevisioner, bland annat med fokus på arbetsvillkor och mänskliga rättigheter. Det är i huvudsak BAMA Gruppen AS som genomför revisioner på leverantörer som är gemensamma för BAMA Nordic och BAMA Gruppen AS. Vilka leverantörer som ska genomgå revision bestäms utifrån riskbedömningar av en tvärfunktionell grupp som arbetar med inköp, kvalitet och hållbarhetsfrågor inom BAMA Gruppen. Vid revision får leverantören ett fysiskt besök av en representant från BAMAs kvalitetsavdelning. Före besöket mottar leverantören en begäran om dokumentation för olika teman. Under revisionen genomgås denna dokumentation, annan nödvändig dokumentation, och det görs även en fysisk inspektion av anläggningar och bostäder – om

de anställda är inkvarterade hos arbetsgivaren. BAMAs representant sätter sig in i arbetstagarnas situation och betonar eventuella återkopplingar och/eller avvikelser som registrerats på grund av återkopplingar från de anställda hos leverantören eller i leverantörens värdekedja.

11.3 MÅL OCH RESULTAT

I BAMA Nordics hållbarhetsstrategi finns mål kopplat till arbetare i leveranskedjan (Tabell 10).

Under 2024 genomfördes fyra revisioner på grönsaksleverantörer som BAMA Gruppen och BAMA Nordic har gemensamt varav samtliga var förannonserade revisioner. Samtliga revisioner fick grönt resultat, vilket innebär att leverantörerna hade mindre än 2 avvikelser på 80 kontrollpunkter. Mål till 2030 är minst 20 riskbaserade revisioner varav hälften är oanmällda.

Under 2024 infördes krav i våra leverantörsavtal för frukt och grönt att leverantörerna ska ha certifikat för socialt ansvarstagande och goda arbetsvillkor i form av GlobalG.A.P GRASP eller IP Arbetsvillkor. GRASP är en tilläggsmodul till Global G.A.P som innebär att en riskbedömning av sociala förhållanden på jordbruket genomförs. Resultatet visar hur den enskilde producenten eller producentgruppen

respekterar mänskliga rättigheter och arbetares rättigheter. IP Arbetsvillkor är ett tillägg till IP Sigill Frukt & Grönt och är en tredjepartscertifiering för god arbetsmiljö och goda arbetsvillkor. Reglerna i IP Arbetsvillkor är baserade på det som arbetsmarknaden och lagen kräver gällande arbetsrätt, arbetsmiljö och socialt ansvar. Certifieringen inkluderar all arbetskraft på företaget.

Tabell 10

MÅL INOM FOKUSOMRÅDET "ANSVARSFULLA INKÖP"

Till 2030	Nyckeltal/Uppföljning	Resultat 2024
Alla leverantörer av frukt och grönt ska vara certifierade enligt en social standard.	% av leverantörer av frukt och grönt.	Krav infördes under 2024 med avseende på verksamhetsåret 2025.
Minst 20 riskbaserade leverantörsrevisioner årligen varav 50% oanmälda.	Antal genomförda leverantörsrevisioner.	4 leverantörsrevisioner varav alla var anmälda

¹⁸ GRASP står för GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice.



12

KONSUMENTER OCH SLUTANVÄNDARE (S4)

12.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Merparten av BAMA Nordics produktportfölj består av sallad och grönsaker. BAMA Foods i Lindesberg tillverkar både vegetariska produkter och produkter med kött och fisk. Nuvarande svenska kostråd som bygger på nordiska näringsrekommendationer från 2012 säger att en vuxen person bör äta minst 500 gram frukt och grönt varje dag. Enligt uppdaterade nordiska näringsrekommendationerna som publicerades 2023 bör vi äta ännu mer, minst 500–800 gram per dag. I Finland har de nationella kostråden uppdaterats utifrån näringsrekommendationerna från 2023.

Verkligheten ligger långt ifrån kostråden och här kan BAMA Nordic-koncernen bidra till att fler väljer grön och växtbaserad mat. Mindre än 40 procent av befolkningen äter grönsaker och rotfrukter minst två gånger om dagen enligt svenska matvaneundersökningar. Endast 25 procent uppger att man äter frukt minst två gånger om dagen.¹⁹ I Finland uppnår endast var femte vuxen den dagliga rekommendationen för konsumtion av grönsaker, bär och frukt.²⁰ Hälsa och miljö går i det här fallet hand i hand. Hälsosam mat är generellt också bättre för miljön och klimatet, det vill säga att äta mer grönt och mindre kött.

Färska grönsaker har relativt kort hållbarhet, vilket riskerar att leda till matsvinn. Plockanalyser av hushållens matsvinn²¹ visar att varje person slänger cirka 5,6 kg frukt och grönt per person och år. Frukt och grönsaker slängs dessutom i högst utsträckning jämfört med annan typ av mat och står för 35% av det totala matsvinnet i hushållen. Resultaten bekräftas av konsumentundersökningar där konsumenter säger att frukt och grönsaker är det man slänger mest. 28 procent av konsumenterna slänger frukt och grönsaker minst en gång i veckan. Den främsta anledningen till matsvinn är att maten känns ofräsch, att man inte vill riskera att bli sjuk och på tredje plats kommer att man har tillagat för mycket mat.

¹⁹ Folkhälsomyndigheten (2023). Statistik om vuxnas matvanor. <https://www.folkhalsomyndigheten.se/livsvillkor-levnadsvanor/mat-fysisk-aktivitet-overvikt-och-fetma/mat/statistik-om-mat/statistik-om-vuxnas-matvanor/>

²⁰ Statens Näringsdelegationen (2024). Hållbar hälsa från maten-nationella näringsrekommendationer 2024. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/150065/H%c3%a5llbar%20h%c3%a4lsa%20fr%c3%a5n%20maten_n%c3%a4tpublikation.pdf?sequence=4&isAllowed=y

²¹ Maten som slängs utgörs dels av det oundvikliga, alltså icke ätbara delar som ben, skal och kaffesump, dels av det som är onödigt, också kallat matsvinn.

Maten från BAMA Nordic ska vara säker att äta. Produkter som BAMA Nordic tillverkar når ut till butiker, servicehandel, grossister och restauranger och når därför alla konsumentgrupper, inklusive sårbara grupper som barn, äldre och sjuka.

Om konsumenter skulle bli sjuka av våra produkter utsätter vi dem för hälsorisker. Matförgiftning beror på att man ätit mat som innehåller bakterier, parasiter, virus eller gifter till följd av att exempelvis kylvaror stått framme för länge i rumstemperatur, smittade personer har hanterat maten eller att maten har förorenats av smutsigt vatten. Restprodukter av kemikalier som växtskyddsmedel eller rengöringsmedel utgöra hälsofaror liksom förekomst av allergener eller fysiska föroreningar som glas, metall, plast och sten. Osäker livsmedelshantering kan leda till minskat förtroende för BAMA Nordic som företag samt för egna och kunders varumärken.

12.2 VÅRT ARBETSSÄTT

Matsäkerhet

Som kund och konsument ska man känna sig trygg med att BAMA Nordics produkter är säkra att äta. Vi ställer krav på att våra leverantörer vara certifierade enligt en GFSI (Global Food

Safety Initiative)-godkänd certifiering.²² Kontrakterade odlare till vår Fresh Cuts-verksamhet ska ha certifiering enligt Global G.A.P eller IP Sigill Frukt & Grönt. Alla leverantörer måste också gå igenom en godkännandeprocess där de bland annat får svarar på frågor om livsmedelssäkerhet. Under 2025 ser vi över processerna för leverantörsbedömningar.

I produktionsanläggningarna följs risker upp med hjälp av HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Faroanalys och kritiska styrpunkter), en modell där vi identifierar riskerna samt hittar, styr och kontrollerar de punkter i processen som är särskilt kritiska. HACCP är ett system som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedels säkerheten. Syftet med en HACCP-plan är att garantera produktion av säkra livsmedel som är fria från sjukdomsframkallande bakterier, främmande föremål och allergener (faror). Farorna hanteras antingen genom grundförutsättningar, CP (kontrollpunkter) eller CCP (kritiska kontrollpunkter). Aktiviteter för att reducera riskerna styrs genom instruktioner och rutiner.

²² GFSI är en organisation som arbetar för ökad livsmedelssäkerhet och konsumentförtroende.

Vi har också rutiner för att säkra spårbarhet. En spårningsövning ska genomföras per anläggning minst en gång per år. Alla produkter ska kunna spåras ett led framåt och ett led bakåt inom 4 timmar.

Våra rutiner för hygien och rengöring i produktionsmiljön förebygger att färdiga produkter innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Inkommande råvaror, färdiga produkter och produktionsmiljön provtas regelbundet enligt provtagningsplan med avseende på sjukdomsframkallande mikroorganismer och tungmetaller. Sallad och grönsaker provtas även med avseende på pesticider. För att skydda konsumenter får produkter med resthalter över gällande gränsvärde inte släppas ut på marknaden.

CERTIFIKAT

Alla våra produktionsanläggningar är certifierade för livsmedelssäker produktion enligt FSSC 22000 eller BRC Global Standard for Food Safety, vilket innebär att vi har ett gediget kvalitetsledningssystem med dokumenterade processer och rutiner. BAMA Foods och BAMA Fresh Cuts Oy är certifierade enligt FSSC 22000, en ISO-baserad standard som drivs av organisationen FSSC Foundation

(Food Safety System Certification). Standarden ställer krav på ledning, styrsystem för livsmedelssäkerhet och kontinuerlig förbättring. BAMA Fresh Cuts AB i Helsingborg är certifierad enligt BRC Global Standard for Food Safety. Standarden är, precis som FSSC 22000, erkända av GFSI.

12.3 MÅL OCH RESULTAT

BAMA Nordics hållbarhetsstrategi är tydlig. Vi ska uppmuntra till hälsosamma matvanor genom att öka försäljningen av grönsaker, frukt och vegetarisk mat. Målen följs upp i kilo och inte i ekonomiskt värde eftersom mängden är vad vi konkret har försett marknaden med. Under 2024 sålde vi närmare 13 000 ton sallad och grönsaker i vår Fresh Cuts-verksamhet. Det är en försiktig ökning med 1% jämfört med 2023. Vidare sålde BAMA Foods 2350 ton mat under 2024.

MÅL INOM FOKUSOMRÅDET ”UPPMUNTRA TILL HÄLSOSAMMA MATVANOR”

Till 2030	Nyckeltal/Uppföljning	Resultat 2024
1. Öka försäljningen av grönsaker i vår Fresh Cuts-verksamhet	Ton per år inom BAMA Fresh Cuts AB och BAMA Fresh Cuts Oy	12 977 ton
2. Öka försäljningen av vegetarisk mat inom våra egna varumärken	Andel kyckling, kött och sjömat av total mängd såld mat inom egna varumärken inom BAMA Foods (vikt%).	15,8 %

BAMA Nordics målsättning är att inga produkter ska behöva återkallas från marknaden. Under 2024 återkallade BAMA Fresh Cuts AB produkter från marknaden vid två tillfällen på grund av fynd av Salmonella. I alla ärendena vidtogs åtgärder, produkterna togs bort från butikshyllorna och kunderna blev informerade. Nästan 6200 prov på råvaror och färdiga produkter skickades för mikrobiologisk analys under 2024. Analys görs även avseende rester av växtskyddsmedel. Samtliga analysresultat låg under tillåtna gränsvärden.

För oss är hög trovärdighet, rätt sortiment och autentiska produkter ett grundkrav och vi arbetar ständigt med att förbättra och utveckla vår kultur för livsmedelssäkerhet och kvalitet genom engagemang, kompetens och löpande utbildning av samtliga medarbetare. En bra kultur kännetecknas att alla (från ledning till produktionsgolv) visar en stolthet i att producera säkra livsmedel och där matsäkerheten alltid är prioriterad. Årligen genomförs en livsmedelssäkerhetsundersökning bland anställda på produktionsanläggningarna.



13

ANSVARSFULLT FÖRETAGANDE (G1)

13.1 PÅVERKAN, RISKER OCH MÖJLIGHETER

Vår verksamhet, och inte minst vår värdekedja, har inneboende risker på flera områden relaterade till arbetsvillkor, sociala förhållanden, människorättsbrott, korruption, samt risker relaterade till klimat och miljö både i produktion och i transport/logistik. Vi har leverantörer och andra samarbetspartners i många länder och detta ställer krav på vår urvalsprocess, uppföljning och kontroll av leverantörer.

Fokus i BAMA Nordics produktsortiment är sallad, grönsaker och vegetariska produkter. I BAMA Foods produktsortiment förekommer dock både kyckling, nötkött, fisk och skaldjur. Det finns risker att djur uppströms i värdekedjan behandlas illa och att djurhållningen innebär onödigt lidande för djuren. Brister riskerar att skada BAMA Nordics egna varumärken eller sina kunders varumärken genom förlorat anseende och affärsmöjligheter.

3.2 VÅRT ARBETSSÄTT

BAMA Nordics verksamhet ska vara ansvarsfull med respekt för människor, miljö och samhälle. Vi vill skapa en bolagskultur som genomsyras av koncernens gemensamma kärnvärden: målfokuserad, samverkande, inspirerande och ansvarstagande.

BAMA NORDICS KÄRNVÄRDEN



MÅLFOKUSERAD

Vi levererar tillväxt, lösningar, resultat och kvalitet. Och vi är pålitliga.



SAMVERKANDE

Vi arbetar tillsammans för att skapa goda lösningar och en bra arbetsmiljö.



INSPIRERANDE

Vi inspirerar till hälsosommare livsstil genom engagerande aktiviteter och kommunikation.



ANSVARSTAGANDE

Vi har hög integritet och har åtagit oss att agera etiskt internt så väl som externt.

BAMA Nordic arbetar aktivt med att stärka företagskulturen hos alla anställda genom olika kommunikationsaktiviteter och utbildning riktad mot olika målgrupper. En gång i månaden hålls informationsmötet "BAMA Update" där alla anställda får information om ekonomiskt resultat för företagen inom BAMA Nordic och informeras om vad som är på gång.

INTERN UPPFÖRANDEKOD

Vår interna uppförandekod fastställer våra åtaganden, förväntningar och krav på ansvarsfullt affärsbeteende inom BAMA. Alla anställda, inhyrd personal, styrelseledamöter och andra representanter för BAMA är skyldiga att följa uppförandekoden, som senast uppdaterades 2024. Vi förväntar oss att alla våra anställda agerar med respekt och integritet i alla affärsrelationer, inklusive med kunder, leverantörer, kollegor och andra samarbetspartner. Anställda på tjänsteresa ska alltid vara medvetna om att de representerar BAMA. De ska agera i enlighet med vår värdegrund och uppförandekod samt visa respekt för kulturen i det land de besöker. Vi tolererar inte trakasserier, diskriminering eller något annat beteende som kan uppfattas som hotfullt eller förnedrande.

BAMA Nordic ska inte orsaka brott mot konkurrenslagstiftningen, såsom olagligt prissamarbete, olaglig marknadsdelning eller annan verksamhet som hindrar fri konkurrens. Anställda som hanterar inköp måste agera objektivt och med integritet, så att det inte råder tvivel om deras pålitlighet. Alla anställda har ett personligt ansvar att säkerställa att aktiviteter inom BAMA Nordic utförs i enlighet med uppförandekoden och andra interna processer och procedurer, samt gällande lagstiftning på alla marknader vi verkar. Om det finns en skillnad mellan ett lagkrav och dessa riktlinjer, ska den striktaste standarden tillämpas. Uppförandekoden är också avsedd att vara en kompass och ett vägledande verktyg för att navigera i utmanande situationer. Till ledare ställs särskilt höga förväntningar om att vara goda förebilder och gå före med ett gott exempel. Både anställda och ledare uppmanas att söka vägledning i svåra situationer samt att rapportera om möjliga oacceptabla förhållanden.

Uppförandekoden, som är framtagen av BAMA Gruppen AS gäller samtliga bolag i koncernen, och finns att ladda ner på BAMA Nordics hemsida. Den bygger på FN:s vägledande principer för ansvarsfullt företagande, FN-konventionen mot korruption (UNCAC), OECD:s riktlinjer för

multinationella företag om ansvarsfullt företagande och principerna i ILO:s trepartsdeklaration om multinationella företag och socialpolitik. Alla nyanställda går en obligatorisk, digital kurs om uppförandekoden som finns tillgänglig i BAMA Nordics utbildningsverktyg BAMA Academy.

SPONSRING OCH MEDLEMSSKAP

BAMA Nordic verkar för en hållbar utveckling, däribland en sundare livsstil och hälsosamma matvanor. Vi sponsrar projekt och engagemang som är i linje med vår vision och mission. Vi ger inte ekonomiska bidrag eller annan stöttning till politiska partier eller organisationer och anlitar inte rådgivare eller lobbyister för att bedriva påverkansarbete å våra vägnar. BAMA Nordic är medlem i några organisationer som potentiellt kan driva lobbyverksamhet å våra vägnar, antingen direkt eller indirekt. Till några av dessa betalas en årlig medlemsavgift såsom till DLF och Svenskt Näringsliv. Under 2024 sponsrade BAMA Nordic lokala idrottsföreningar, bland annat ÖSK Elitfotboll, IFK Lindesberg och Bergslagens IF. Under 2024 stöttade vi också andra insatser för barn och unga i form av Stiftelsen FTS Säkra Varje Unge som tar fram gratis seminarier och utbildningsmaterial för att sprida information om brott online.

VISSELBLÅSNING

BAMA Nordic har etablerat en intern visseblåsarfunktion som kan användas för att rapportera misstänkta oegentligheter inom BAMA Nordics verksamhet. En anmälan till visseblåsarfunktionen ska avse information om missförhållanden i verksamheten som skett i ett arbetsrelaterat sammanhang. Det ska vara missförhållanden av sådan karaktär att det finns ett allmänintresse av att de kommer fram, rättas till eller avbryts, till exempel misstankar om bedrägeri, korruption eller annan form av ekonomiska brott, misstänkt miljöbrott eller arbetsmiljöbrott eller allvarliga former av systematiska trakasserier. PwC:s mottagningsfunktion gör en inledande bedömning av inkomna ärenden. Nästa steg är att BAMA Nordics mottagarpersoner får tillgång till ärendet och bedömningen i det digitala visseblåsarsystemet.

ANTI KORRUPTION

Särskilt kopplat till ansvarsfull affärspraxis kan vi lyfta fram risken att både egna anställda och anställda i värdekedjan kan utsättas för försök till mutor och korruption. BAMA har nolltolerans mot korruption. Alla transaktioner måste regleras genom avtal, lagliga och av normal kommersiell karaktär. Den interna uppförandekoden

klargör vår ståndpunkt och förklarar vad korruption kan innebära i praktiken.

BETALNINGSRUTINER

God affärssed inkluderar också BAMA Nordics betalningsprocesser. BAMA Nordic har inga specifika betalningsrutiner för små och medelstora företag utan behandlar alla våra leverantörer, stora som små, svenska som utländska, på samma sätt. I regel betalas fakturor på förfallodagen för att undvika försenade betalningar.

DJURVÄLFÄRD

Djurvälfärd omfattas av BAMA Nordics uppförandekod för leverantörer som innehåller grundläggande krav på djurhållning samt att nationellt och internationellt regelverk måste följas. Under 2025 kommer mer detaljerade riktlinjer för inköp av olika typer av råvaror att tas fram, däribland råvaror med animaliskt ursprung.

13.3 MÅL OCH RESULTAT

Under 2024 pågick inga rättsprocesser som ett resultat av försenade betalningar och inget misstänkt fall av korruption identifierades.

Ungefär 17 viktprocent av den totala försäljningsmängden av produkter under eget varumärke bestod under 2024 av kyckling, kött, fisk eller

skaldjur. Vi arbetar med målsättningen att all fisk och skaldjur ska vara miljömärkta med MSC, ASC eller ha grönt ljus i WWF:s fiskguide. För fisk eller skaldjur som används direkt som ingrediens, till exempel räkor i en måltidssallad, är målet lättare att uppfylla än i de fall fisk eller skaldjur ingår som en mindre komponent i en sammansatt ingrediens, till exempel sillfilé i en dressing. Riktlinjer för inköp av kycklingkött, fläskkött och nötkött är under uppbyggnad.



bāma

BAMA NORDIC

customerservice@bama.se | +46 42 24 96 00

BOX 5052 | 250 05 Helsingborg

DESIGN: BAMA Gruppen AS | FOTO: BAMA Gruppen AS | Getty Images