



**ET GODT VALG.**

KLODEN | DYRA | DEG



2024

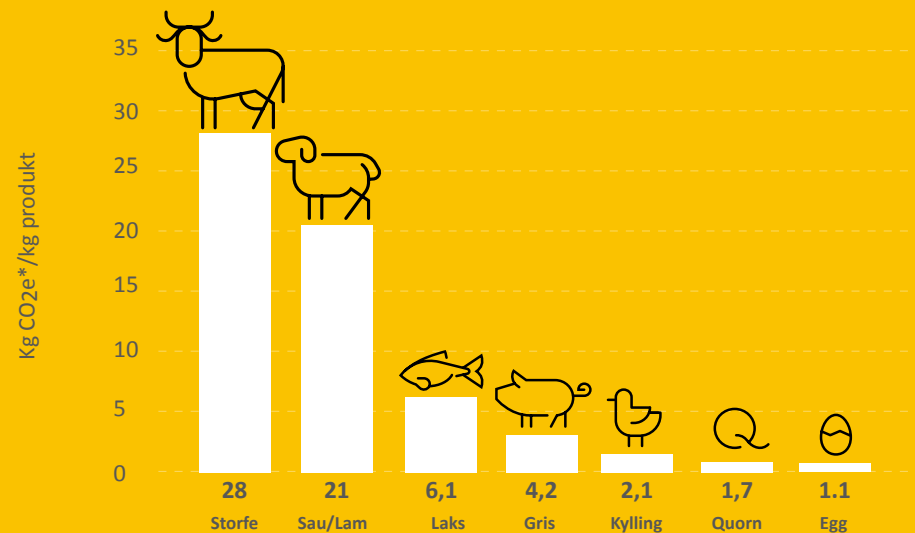
# DEN STOLTE HANE BÆREKRAFTSRAPPORT

# INNHOLD

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Kort om Den Stolte Hane                          | 3  |
| Våre verdier                                     | 4  |
| Et år med bærekraftige fremskritt og fremtidstro | 6  |
| SBTi mål                                         | 7  |
| Integrert bærekraft gjennom hele verdikjeden     | 11 |
| Strategi for samfunnsansvar                      | 15 |
| Våre bærekraftsmål for 2030                      | 16 |

## KYLLINGENS KLIMAAVTRYKK

Visste du at kylling har 90% lavere klimaavtrykk enn storfe?



All data i grafen representerer svensk kjøtt, unntatt data for laks (Norge) og Quorn (Storbritannia)

## KORT OM DEN STOLTE HANE

Den Stolte Hane er en av Norges ledende produsenter innen kylling og egg, og tilbyr et bredt utvalg av kyllingprodukter for både hverdag og fest. Vi er en del av Scandi Standard, som er børsnotert på Stockholmsbørsen. Scandi Standard eier også selskaper som produserer kyllingprodukter i Sverige, Danmark, Finland, Irland, Litauen og Nederland.

I Norge har vi merkevarene Den Stolte Hane og Vestfold Fugl. Vi leverer til både dagligvare, storhusholdning, industri og KBS. I tillegg produserer vi produkter for våre kunder under deres egne merkevarer (EMV). Våre fabrikker er lokalisert på Jæren hvor vi produserer rå kyllingprodukter, og på Stokke hvor vi produserer grillede og spiseklare produkter. Vi har også et eggpakkeri på Ski.

Med fokus på bærekraft, kvalitet og matglede, arbeider vi for å gjøre kylling til et naturlig valg på det norske matbordet. Vår produksjon skjer i henhold til strenge krav til dyrevelferd og mattrygghet, og vi streber stadig etter å utvikle produkter som gjør det enkelt og godt å spise kylling. Med omsorg for både mennesker, dyr og klima er vi i Den Stolte Hane dedikert til å bidra til en bærekraftig fremtid.

Les mer på [www.denstoltehanen.no](http://www.denstoltehanen.no)

OMSETNING  
**2,5**  
milliarder NOK

ANTALL  
ANSATTE  
**348**



**Scandi  
Standard**



**ET GODT VALG.**  
KLODEN | DYRA | DEG



# VÅRE VERDIER

I Den Stolte Hane er vi opptatt av å gjøre gode valg. Gode valg for kloden, dyra og for deg som forbruker. Våre viktigste ressurser er våre medarbeidere og vi ønsker at alt vi gjør skal ta utgangspunkt i våre enkle, men beskrivende verdier. Vi ønsker at våre ansatte skal etterleve å være;

## Åpen

I åpenhet legger vi både det å være åpen for nye tanker og nye ideer, for endringer og for forbedringer. Vi ønsker å ha en transparent organisasjon med åpen kommunikasjon, liten grad av hierarki og at våre ansatte alltid skal føle støtte.

## Utfordre

Vi oppfordrer til å utfordre for forbedring både ifht interne prosesser, men også eksterne. Vi skal hele tiden se på nye måter for å vokse i vår kategori. Både gjennom produktinnovasjon, kommunikasjon og måten vi har dialog med våre forbrukere.

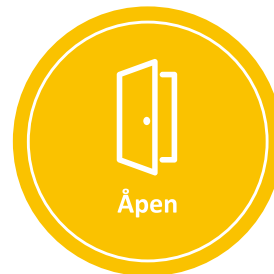
## Vise handlekraft

Vi er en liten, men likevel stor bedrift med høye ambisjoner. Vår evne til rask omstilling og til å bruke våre verdier gjør oss handlekraftige. Vi er ikke redde for å gjøre en feil.

Våre verdier bidrar til at vi kan agere raskt og vise handlekraft. Vi skal stå sammen for å nå våre målsetninger og vi skal tørre å ta sjanser. Det er ikke alltid vi vil lykkes, men den som ikke har prøvd vil ikke vite hva potensiale til en idé kan være.



Utfordre



Åpen



Handlekraft

## *Better Chicken for a Better Life*

Vi bidrar til matglede og bærekraftig matproduksjon ved å tilby sunne og innovative kyllingprodukter som er produsert på en ansvarlig og ressurseffektiv måte.

## *«The Scandi Way»*

Som en del av Scandi Standard, betyr «The Scandi Way» at vi hver dag arbeider mot å produsere attraktive, innovative og lønnsomme produkter som også bidrar til bedre helse og velvære for våre kunder, dyra våre og planeten vår, både på kort og lang sikt.

# ET ÅR MED BÆREKRAFTIGE FREMSKRITT OG FREMTIDSTRO



Når vi oppsummerer 2024, kan vi med stolthet konstatere at det har vært et år med betydelige fremskritt, innovasjon og målrettet arbeid mot en mer bærekraftig fremtid. Takket være alle våre engasjerte medarbeidere og partnere som sammen har bidratt til våre suksesser. Ansattes engasjement og drivkraft har gjort oss sterkere enn noen sinne. 2024 har vært et år med forandring og utvikling, hvor vi har tatt viktige skritt for å sikre vår langsiktige bærekraft- og konkurransekraft. Her er noen av årets høydepunkter:

## Reduserte klimautslipp og tydelige mål

I løpet av året har vi tatt store skritt for å redusere våre klimautslipp samtidig som vi har fortsatt å forbedre dyrevelferden. Disse suksessene er et sterkt bevis på vårt engasjement for å sette bærekraft og etikk i sentrum for vår virksomhet.

Et viktig gjennombrudd i 2024 var at Science Based Targets initiative (SBTi) godkjente Scandi Standards langsiktige klimamål. Dette er en betydelig milepæl for både Den Stolte Hane og våre søsterselskaper, og gir oss en tydelig vei fremover mot en fossilfri virksomhet. Klimaspørsmålet er en av vår tids største utfordringer, og vi i Den Stolte Hane er fast bestemt på å ta vårt ansvar og gjøre kylling til en del av løsningen for en bærekraftig matproduksjon.

**Science Based Targets initiative (SBTi)** har godkjent de langsiktige klimamålene til Scandi Standard, som eier Den Stolte Hane. Dette vil si at våre mål for reduksjon av klimagassutslipp er i tråd med den nyeste klimavitenskapen og Parisavtalens mål om å begrense global oppvarming til 1,5 grader. Dette er et stort skritt fremover i vårt felles engasjement for å redusere klimapåvirkningen og bidra til en bærekraftig fremtid.

## SBTi mål 2030

**Energi & Industri:** Scandi Standard forplikter seg til å redusere absolutte scope 1 og 2 klimagassutslipp med 42 % innen 2030 fra et 2021 basisår. Scandi Standard forplikter seg også til å redusere absolutte scope 3 klimagassutslipp med 42 % i samme tidsperiode.

**FLAG (utslipp fra skog, mark og jordbruk):** Scandi Standard forplikter seg til å redusere absolutte scope 1 og 3 FLAG klimagassutslipp med 30,3 % innen 2030 fra 2021-nivåer. Målet inkluderer FLAG-utslipp og opptak.

**Scandi Standard** forplikter seg også til at ingen avskoging skal skje for de primære avskogingskoblede råvarene, med en måldato for 2025.

## Langsiktige mål 2050

**Energi & Industri:** Scandi Standard forplikter seg til å redusere absolutte scope 1 og 2 GHG-utslipp med 90 % innen 2050 fra et 2021 basisår. Scandi Standard forplikter seg også til å redusere absolutte scope 3 GHG-utslipp med 90 % i samme tidsperiode.

**FLAG (utslipp fra skog, mark og jordbruk):** Scandi Standard forplikter seg til å redusere absolutte scope 1 og 3 FLAG klimagassutslipp med 72 % innen 2050 fra 2021-nivåer. Målet inkluderer FLAG-utslipp og opptak.



### Fokus på dyrevelferd og økt transparens

Dyrevelferd er et kontinuerlig arbeid, og vi har tidligere identifisert åtte prioriterte områder for bedre dyrevelferd. Som en del av vår ambisjon om å styrke tilliten hos forbrukere og samarbeidspartnere, vil vi begynne å dele mer detaljert informasjon om våre fremskritt og utfordringer innen disse områdene. Vi tror at økt transparens er nøkkelen til forbedret dyrevelferd og vil bidra til åpen dialog med våre kunder og samarbeidspartnere.

### Bærekraftig emballasje

I 2021 og 2022 endret vi alle skåler til resirkulert materiale (rPET), for å sikre plasten i en sirkulær og bærekraftig fremtid. I 2023 startet vi overgangen fra skål til pose på mange av våre grillede produkter, noe som reduserer vårt plastforbruk samt gir oss muligheter for å transportere mer varer per pall. I 2024 startet vi med å teste poser med økt grad av gjenvinnbart materiale og i 2025 planlegger vi større tester på overfilm av monomateriale.

Vår målsetning er at så mye plast som mulig skal være fra resirkulert plastmateriale og at all plast vi benytter skal kunne resirkuleres igjen. På denne måten jobber vi kontinuerlig med løftene vi har gitt i Plastløftet, der vi forplikter oss blant annet til å designe for resirkulering og sikre et sirkulært plastløp.

2024 har vært et år med læring og utvikling, og ikke minst høsting av erfaring. I 2024 har vi hatt mye fokus på reduksjon av klimaavtrykk på anlegget på Jæren, men også fokus på bærekraft i organisasjon for øvrig. Vi har positive resultater på miljørapportering på anleggene og vi bruker stadig mer maskinutbenet kjøtt i våre produkter. Sammen kan vi fortsette å gjøre en forskjell – for våre kunder, våre medarbeidere, kyllingene og for planeten – eller for kloden, dyra og deg, som vi liker å si i Den Stolte Hane. Ved å redusere vår klimapåvirkning og satse på innovasjon sikrer vi at kylling spiller en nøkkelrolle i en fremtidig, bærekraftig og ansvarlig matproduksjon.

Takk for ditt engasjement og for at du deler vår visjon om en mer bærekraftig fremtid.

Med varme hilsener,

Fredrik Strømmen  
CEO





# INTEGRERT BÆREKRAFT GJENNOM HELE VERDIKJEDEN

Som en del av arbeidet med å identifisere vesentlige bærekraftsspørsmål og integrere dem i driften, har vi kartlagt vår verdikjede og identifisert påvirkningene av vår virksomhet, samt de økonomiske risikoene og mulighetene i hvert trinn.

## **Fôr**

Fôr produseres lokalt med lokalt korn som for eksempel hvete og havre, sammen med importert soya. Krav til sporbarhet og ansvarlig produksjon er definert gjennom ulike tredjepartssertifiseringer, men vårt langsiktige mål er å erstatte importert soya med alternative og lokale proteinkilder. Fôret og soya utgjør ikke bare den absolutt største andelen av kyllingens og Den Stolte Hanes karbonavtrykk, men dyrking av soya, hovedsakelig i Sør-Amerika, innebærer også en potensiell negativ innvirkning på biologisk mangfold og arbeidsforhold for arbeidere i verdikjeden.

## **Primærproduksjon**

Primærproduksjon består av oppdrett av foreldrefugler, eggproduksjon, rugerier og oppdrett av slaktekyllinger. Eksterne leverandører står for oppdrett av foreldrefugler og rugeridrift. Dyrevelferd er et prioritert tema, og en absolutt forutsetning for vår

drift. Høy kvalitet på oppdrett av foreldrefugler og rugeridrift er viktig siden kvaliteten på daggamle kyllinger er nøkkelen til sunne kyllinger, og dette resulterer i god dyrevelferd, høy førutnyttelse og lav bruk av antibiotika.

Bondens kunnskap, forståelse og respekt for kyllingene er avgjørende for god dyrevelferd. Uavhengig av moderne teknologi og velutviklede prosesser, er deres daglige håndtering og kunnskap langt den viktigste faktoren for at kyllingene skal trives og vokse. Ingen drar nytte av en kylling som ikke har det bra. Kyllinger som får høy kvalitet på fôr og blir godt ivaretatt i kyllinghusene, omdanner fôret til kjøtt relativt raskt. Det vi refererer til som fôreffektivitet er dermed en indirekte indikator på fôr- og oppdrettskvaliteten til kyllingene, samt deres velvære.

## **Produksjon – slakteri, prosessering og pakking**

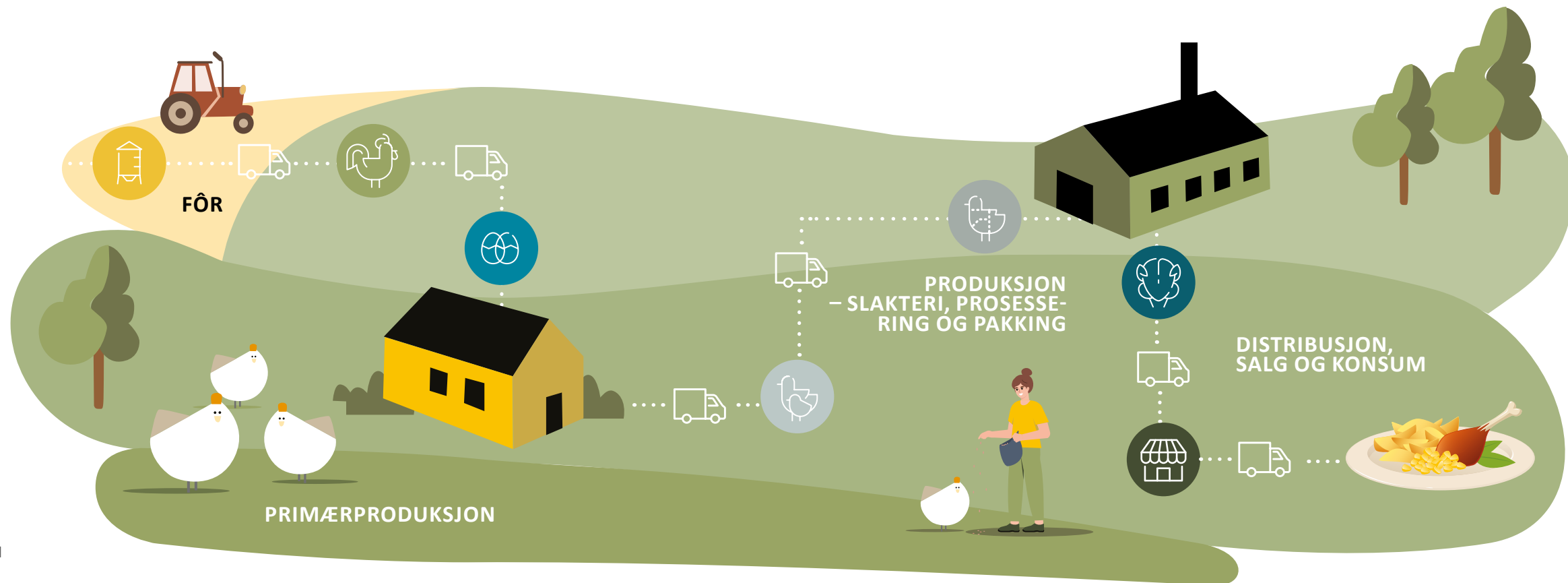
Transporten til slakteriet skal være så rolig som mulig for kyllingene, og når de ankommer slakteriet plasseres de i et fredelig og mørkt miljø i noen timer. På vårt slakteri benytter vi fem fase gassbedøving. Den gradvise effekten av gassbedøving er å foretrekke fra et dyrevelferdsperspektiv. Bedøvelsen, som er irreversibel, gjør at de sakte

blir bevisstløse og sovner. Døden forårsakes deretter av en maskin som kutter halspulsåren. Under både slakting og bearbeiding legges det stor vekt på ressurseffektivitet og reduksjon av bruk av fossile brenslers, energiforbruk, vannforbruk og utslipp til vann.

Etter slakting passerer kyllingene gjennom en kjøletunnel for å bli avkjølt før de skjæres ned. Slakteriet er i et separat bygg og kyllingene transporteres under veien i en tunell inn i vårt produksjonsanlegg på Jæren. Her produseres rå kjølte og fryste produkter, som pakkes som ferdigvarer eller sendes til vårt produksjonsanlegg på Stokke hvor vi produserer ferdigstekte produkter. Et viktig tema ved produksjon av ferdigvarer er emballasje og bruken av plast. Plastemballasje er nødvendig for mattrygghet og for å minimere matsvinn lenger ned i verdikjeden, men det har også en negativ innvirkning på klimaet og miljøet.

#### Distribusjon, salg og konsum

Den Stolte Hane benytter transport mellom hvert trinn i verdikjeden, og transporterer både levende dyr og ferdige produkter. Fokuset er på å holde avstandene så korte som mulig, noe som er bra for både miljø og dyrevelferd. Våre produkter når forbrukerne gjennom butikker, restauranter og andre serveringssteder, som skoler og sykehus. Leveranser utføres hovedsakelig av underleverandører og noen ganger av våre kunders egne distributører. Våre kjølte produkter er på plass i butikkene dagen etter at de er pakket. Som mat er kylling en verdsett og sunn proteinkilde med et lavt karbonavtrykk. Imidlertid fører kylling som ikke spises av ulike grunner til matsvinn. Vår ambisjon er å minimere matsvinn i hele verdikjeden, og i forbrukerfasen bidrar vi til dette ved å øke bevisstheten blant forbrukerne ved å tilpasse emballasjestørrelser.





## 2 DONASJON

Vi skal donere vår overskuddsmat til Matsentralen når vi har mulighet, eller hvis de uttrykker et særskilt behov i en vanskelig situasjon.

## 1 POSITIV BIDRAGSYTER

Vi skal ta del i samarbeid i industrien, samt offentlig iverksatte samarbeid som bidrar positivt til mennesker og miljø. Vi jobber daglig på fabrikk med å redusere matsvinn, og vi har signert Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold.

Vi skal bidra positivt til våre omgivelser.

## STRATEGI FOR SAMFUNNSANSVAR

# 4

## PILLARER

## 3 IDRETTSGLEDE

Vi skal bidra til idrettsglede i lokalmiljøer hvor vi er tilstede, og vi skal øke kunnskapen om sunn mat. Eksempler på dette er lokale idrettslag på Jæren, samt at vi deltar på Norway Cup med matbod. I 2025 stiller vi opp for tredje året på rad på Norway Cup med vår brakkerigg hvor gjenbruk av materialer har stort fokus.

## 4 SAMARBEIDSPARTNER

Vi vil rette vår innsats og gi økonomiske bidrag spesielt mot feltene mat og helse, da disse er nærmere vår kjernevirksomhet. Vi vil velge samarbeidspartnere som jobber for bedre helse, eller bedre ernæring. Fra 2024 har Kreftforeningen vært vår samarbeidspartner, og vi har hatt et særlig samarbeid rundt å fremme sunt kosthold. I 2024 stilte vi blant annet med både kylling og frivillige til Kreftforeningens Vinterleker.



## VÅRE BÆREKRAFTS- MÅL FOR 2030

Scandi Standard og Den Stolte Hane har klare målsetninger for arbeidet med bærekraft. Overordnet skal vi bidra med å produsere et lokalt, sunt, trygt og tilgjengelig protein.

Vi skal være en god arbeidsplass for våre medarbeidere. Vi skal fortsette det arbeidet vi gjør innenfor dyrevelferd, og vi skal videreutvikle det. Kyllingen vår skal produseres på en måte som påvirker klima i minst mulig grad, og vi skal ta hele verdikjeden med i betraktning.

Når vi pakker inn våre kyllingprodukter skal vi bruke så lite plast som mulig. Videre skal vi bruke størst mulig andel av resirkulert plast. Samtidig skal vi hele tiden utnytte våre ressurser, og det betyr å minimere matavfall. Under de overordnede målsetningene er det konkrete KPI'er som Den Stolte Hane måles etter. Her kan du se bærekraftsmålene til Den Stolte Hane brutt opp i konkrete tiltak.

## DEN STOLTE HANE BÆREKRAFTSMÅL 2030



**Tilgjengeliggjøre lokalt, sunt, trygt og kostnads-effektivt protein**

1. Nullvisjon for kritiske klager og tilbakekalling av produkt
2. Quality & Food Safety Culture >90 % deltakelse >75 % resultat
3. Oppfylle Clean Label Policy 100 %
4. Saltreduksjon
5. Oppfylle Supplier Code of Conduct 100 %



**Bevare og utvikle vårt arbeid med dyrevelferd**

1. Antibiotikabruk <1 %
2. Dyrevelferdsindikator (tråputescore) <5
3. Transportdødelighet <0.08 %
4. Dødelighet <3.5 %
5. 100 % av produsentene skal dele produksjonsdata og nøkkeltall på dyrevelferdsindikatorer



**Redusere klima-påvirkningen fra kylling – fra jord til bord**

1. Redusere scope 1, 2 & 3 utslippene med 42 % (energi og industri) og 30,3 % (FLAG)
2. 50 % reduksjon av soya
3. 100 % av produsentene leverer data på miljø og klima
4. Reduksjon av CO2 utslipp fra transport



**Redusere og forbedre bruken av plast når vi utvikler vår emballasje**

1. 100 % resirkulerbar emballasje til 2025
2. 70 % av emballasjen fra resirkulert eller ikke-fossilt materiale innen 2030
3. 20 % reduksjon av mengde plast innen 2030



**Maksimere ressurs-utnyttelse og minimere avfall**

1. Avfall til gjenvinning >40 %
2. Matavfall i produksjon <1 %
3. Reduksjon i vannforbruk. Lokale mål pr anlegg.



**Sikre fornøyde, og engasjerte medarbeidere med god helse**

1. LTIFR < 15
2. Scandi Pulse – Medarbeider tilfredshet >72
3. Scandi Pulse – Inkluderende kultur >90



## MÅL 1

# Tilgjengeliggjøre lokalt, sunt, trygt og kostnadseffektivt protein

Vårt viktigste løfte til forbrukerne er at produktene våre er trygge og gode å spise, samt at de produseres lokalt fra kyllinger som har det bra og behandles godt. De trendene vi ser blant våre forbrukere viser at vi er riktig posisjonert.

Vi har en **nullvisjon for kritiske klager og tilbakekalling av produkt**. I 2024 hadde vi ingen kritiske klager, men dessverre 2 tilbaketreknninger av produkt. Tiltak for å forhindre at dette skjer er kontinuerlig arbeid og oppfølging av kvalitetssaker, samt månedlige GMP runder (Good Manufacturing Practice), i tillegg til gjennomføring av internrevisjoner.

Den Stolte Hane er også BRC sertifisert med toppresultater på begge anlegg. Både Stokke og Jæren får strålende tilbakemeldinger ved revisjoner, noe som bekrefter vårt høye nivå innen mattrygghet, kvalitet og driftsstandard. Denne suksessen er resultatet av et sterkt lagarbeid der alle avdelinger på Den Stolte Hane har bidratt med engasjement og nøyaktighet. Dette er ikke bare et bevis på vårt dedikerte arbeid, men også en del av vår strategi for å være ledende innen bærekraftig og sikker matproduksjon. Sammen fortsetter vi å bygge en trygg og bærekraftig fremtid.

### **BRC (British Retail Consortium)**

er en av verdens mest respekterte standarder for matsikkerhet og kvalitet. Sertifiseringen innebærer at vi:

- Sikrer høyeste standard for matsikkerhet.
- Har tydelige prosesser for sporbarhet gjennom hele produksjonen.
- Stadig forbedrer våre metoder og arbeidsprosesser.



Vår **kvalitets- og mattrygghetskultur** undersøkelse måler hvor godt selskapets kultur rundt kvalitet og mattrygghet er integrert i organisasjonen. Den har som mål å evaluere medarbeidernes forståelse, engasjement og etterlevelse av selskapets standarder og rutiner knyttet til dette. Målet er at alle våre medarbeidere skal være bevisste på og engasjerte i arbeidet for å opprettholde høyeste standarder innen kvalitet og mattrygghet. En sterk kultur innen disse områdene reduserer risikoen for avvik og styrker selskapets bærekraftsarbeid og langsiktige konkurransekraft. Her er opplæring i form av hygienekurs et viktig punkt samt fokusdager på anlegg, ved for eksempel å markere «World Food Safety Day» (7.juni) med ulike aktiviteter. Forståelsen og engasjementet rundt kvalitet og mattrygghet måles blant våre medarbeidere i form av en enkel undersøkelse, og vi følger opp med tiltak her for å ytterligere øke svarandel og tilfredshet.

Vi arbeider for at våre produkter skal oppfylle selskapets Clean Label Policy, der fokuset er å produsere produkter med så naturlige ingredienser som mulig. Ved å redusere bruken av tilsetningsstoffer og salt, samt å fokusere på rene høykvalitets råvarer, streber vi etter å møte kundenes økende etterspørsel etter åpenhet og naturlige matvarer.

Våre retningslinjer for Clean Label Policy inkluderer blant annet følgende:

- **Reduksjon av salt:** Vi er med i Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold og jobber mot at alle våre produkter skal oppfylle kravene til saltinnhold. Vi samarbeider med våre krydderleverandører ved å søke innovative løsninger og alternative smakstilsetninger som støtter vår ambisjon å redusere saltinnholdet.
- **Ingen MSG-tilsetninger:** Vi har tatt et tydelig standpunkt mot bruk av mononatriumglutamat (MSG), som ikke forekommer i våre produkter.
- **Unngå bruk av kunstige fargestoffer og smaksaromaer:** Det skal ikke benyttes kunstige fargestoffer og smaksaromaer i nye produkter, og vi arbeider mot å fjerne dette i eksisterende produkter. Per desember 2024 hadde vi kun ett produkt med fargestoff.
- **Unngå bruk av kunstige konserveringsmidler** når mulig, uten at det går på bekostning av mattryggheten.

Med vår Clean Label Policy ønsker vi ikke bare å skape produkter som forbrukerne kan stole på, men også ta et større ansvar for helse og miljø. Ved å arbeide tett med våre leverandører og hele verdikjeden sørger vi for at våre produkter ikke bare er gode, men også naturlige og bærekraftige. Vi fortsetter å lytte til våre kunder og arbeider kontinuerlig med å forbedre våre produkter for å leve opp til våre høye krav til naturlighet og kvalitet.

Vi arbeider også for at alle våre leverandører skal oppfylle og signere Scandi Standard's **Supplier Code of Conduct**. Den er forankret i prinsippene til FNs Global Compact og andre relevante internasjonale konvensjoner, og beskriver våre forventninger til alle leverandører og forretningspartnere. Den fungerer som et bevis på vår dedikasjon til bærekraft, og kravene er ikke forhandlingsbare. Våre leverandører, som omfatter organisasjoner som leverer produkter, tjenester og arbeid, samt forretningspartnere, spiller en avgjørende rolle i realiseringen av vår visjon. Alle våre leverandører er forpliktet til å tilpasse sin virksomhet til både nasjonale og internasjonale lover og forskrifter. I tilfeller der vår Supplier Code of Conduct er strengere enn lokale lover, har våre bestemmelser forrang.

Per 2024 har alle våre kyllingprodusenter signert Supplier Code of Conduct, mens hos produsenter av egg er dette et pågående arbeid.



I 2024 har vi arbeidet med lanseringen av «Krønsj»-serien, hvor vi benytter eddik som et naturlig konserveringsmiddel. Produktserien ble lansert februar 2025.

## MÅL 2

# Bevare og utvikle vårt arbeid med dyrevelferd

All håndtering av levende dyr skal oppfylle nasjonal lovgiving om dyrevelferd og felles retningslinjer for bransjen. Alle bøndene som leverer til Den Stolte Hane skal delta i Dyrevelferdsprogrammet som er anerkjent av Mattilsynet.

Helsetilstanden og dyrevelferden blir godt ivaretatt gjennom langsiktig forebyggende helsearbeid. Den Stolte Hane har **0-visjon på bruk av antibiotika** i vår produksjon, og vi oppfyller allerede vårt mål i dag.

Per desember 2024 ligger vi også godt under på alle våre 2030 mål når det gjelder **tråputescore, transportdødelighet og dødelighet**. Dette er et resultat av svært godt arbeid ute hos våre bønder samt oppfølgingen fra våre egne veterinærer. Vi har også en fortløpende registrering av **produksjonsdata fra hele verdikjeden** samlet i en felles database for å kontinuerlig kunne følge med på utviklingen i kyllingproduksjonen. Ledelsen får månedlige oppdateringer på resultatene, og strakstiltak settes inn ved eventuelle utfordringer.

Alle våre gårder er Aktive Gårder som ivaretar kyllingens naturlige atferdsbehov gjennom å tilby strøbad der kyllingen får rensset fjærene. De har også ramper og platåer hvor kyllingen kan flakse og hvile, og ekstra høy og flis som kyllingen både aktiviseres i og som de bruker til hvile. Hønene som legger eggene våre får også denne miljøberikelsen, og siden 2011 har vi hatt 100 % frittgående høner.

Den Stolte Hane har påbegynt overgangen til saktevoksende kylling, et omfattende prosjekt som involverer hele verdikjeden. For å sikre at overgangen skjer på best mulig måte for alle parter, vil det tas nødvendig tid. De første volumene med saktevoksende kylling vil være tilgjengelige i butikkene våren 2025, og andelen vil øke utover året. Hybriden Rustic Gold er valgt for testing, da den antas å gi de beste resultatene. Denne hybriden har ECC-godkjenning (European Chicken Commitment), og foreldredyrene er begge saktevoksende og av tilnærmet lik størrelse.



**«God dyrevelferd er helheten av hvordan dyra våre har det. Bondens innsats og kompetanse har størst betydning, men andre faktorer som kvaliteten på daggamle kyllinger, kvaliteten på fôret og forholdene i kyllinghuset spiller også en viktig rolle.»**

CHRISTIN S. BJØNNES

Stolt Sjef for kvalitet, dyrevelferd & helse

### MÅL 3

## Redusere klimapåvirkningen fra kylling – fra jord til bord

I løpet av 2024 har CO<sub>2</sub>-utslippene i egen produksjon (**scope 1 og 2**) blitt redusert, noe som betyr at vi nå har senket våre utslipp med totalt 15,5 % fra basisåret 2021. I løpet av 2024 har Den Stolte Hane bygget videre på tidligere initiativer og iverksatt flere nye tiltak for å redusere klimapåvirkningen. Disse tiltakene vil vi se tydeligere effekt av i resultatene for det kommende året. Det største tiltaket som ble satt i gang i 2024 er overgang fra fyrkjele til fjernvarme på vår fabrikk på Jæren. Andre tiltak som er gjennomført er blant annet gjenvinning av varme fra kjøleanlegg og steamkjeler.

Generelt har vi et mål om å **redusere andelen soya** i kyllingens fôr, da soya står for en stor andel av våre klimautslipp. Scandi Standard har pågående forskningsprosjekter om hvordan vi kan redusere andelen av soya. Det er mange ulike hensyn å ta med fôr, og det er krevende å finne gode og bærekraftige erstatninger for soya. All soya som brukes i Norge er sertifisert, og det er Denofa som importerer denne soyaen. Alle soyabønner som brukes er sertifisert gjennom ProTerra

og RTRS- standard. Denne sertifiseringen setter krav til menneskerettigheter, biodiversitet, ansvarlige arbeidsbetingelser, forurensing- og avfallshåndtering, gode landbruksmetoder, god forretningsskikk og overholdelse av lover og regler. All soya som brukes i Norge er også non-GMO. Per 2024 har vi 13,8 % soya i våre kyllingers fôr, men vi har et mål om å redusere dette til 10 % innen 2030.

I 2024 har 85 % av våre kyllingbønder tatt i bruk **Klimakalkulatoren**, og for våre produsenter av egg er de i gang med en gradvis implementering. Klimakalkulatoren er et digitalt verktøy som er spesielt utviklet for norske bønder og landbruksnæringen. Kalkulatoren gir bonden oversikt over utslipp og hvilke muligheter som finnes både for å redusere utslipp på gård.



## MÅL 4

# Redusere og forbedre bruken av plast når vi utvikler vår emballasje

Per 2024 er 93,5% av vår emballasje resirkulerbar, eksempelvis resirkulerbare skåler, poser, kartonger, tape, etiketter, produksjonsplast etc. Målet er at **100 % av emballasjen skal være resirkulerbar innen 2030**. Vi arbeider også for innfasing av monomateriell i flere type poser og overfilm for enklere resirkulering.

Vi har også et mål om at **70 % av emballasjen skal komme fra resirkulert eller ikke-fossilt materiale innen 2030**, og per 2024 ligger vi allerede på 67 %. Mesteparten av våre skåler er laget av 100% resirkulert PET (rPET), og PP-posene vi benytter på ferske grillede produkter er laget av 62 % resirkulert materiale.

Samtidig ønsker vi også å redusere mengden plast, og har et mål om **20 % reduksjon innen 2030**. Her spiller arbeidet med overgangen fra skål til pose for flere produkter en viktig faktor, eksempelvis vil denne endringen på ferdig stekte og kuttete produkter i storhusholdnings-sortimentet kunne gi en reduksjon på 75 % plast.

I 2025 fikk vi tildelt Holdbarhetsprisen for dette arbeidet på bakgrunn av at vi reduserer mengde plast uten at det går på bekostning av holdbarheten. Prisen deles ut av Grønt Punkt Norge og Matvett.





## MÅL 5

# Maksimere ressursutnyttelse og minimere avfall

Overordnet har vi et mål om en **sorteringsgrad på >40 %**, og her er vi på god vei på alle anlegg. Generelt handler det om at så mye avfall som mulig skal sorteres til gjenvinning, og vårt mål er å ha så lite restavfall som mulig. Et tiltak vi begynte med i 2024 er å returnere etikettruller til leverandør i stedet for å kaste det som restavfall. Dette tilsvarer en årlig mengde på 23 tonn papir som går til resirkulering, som gir en utslippsreduksjon på 35 tonn CO<sub>2</sub>e.

Vi bryr oss om å **kutte matsvinn**, og vi samarbeider med mange aktører som også er engasjerte. Den Stolte Hane har signert bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn. Ved å signere er Den Stolte Hane forpliktet til å fremme bedre utnyttelse av ressurser og råstoff, gjennom forebygging og reduksjon av matsvinn i hele verdikjeden. Formålet med avtalen er også å gi avtalepartnere økt kunnskap om årsaker og omfang til matsvinn, og at ulike aktører skal lære av hverandre. Den Stolte Hane skal ifølge avtalen også tilrettelegge for at forbruker kan redusere sitt matsvinn.

### Våre viktigste tiltak for å redusere matsvinn:

- Vi har signert intensjonsavtalen for å redusere matsvinn
- Vi jobber med å bruke hele dyret, og investerer i nye maskiner som kan øke utnyttelsesgraden
- På anlegg jobber vi systematisk for å redusere matsvinn og andel gulvavfall i produksjonen
- For storhusholdning tilbyr vi nå mesteparten av det fryste sortimentet som singelfryste enheter. Dette kan bidra til reduksjon av matsvinn da kunde tar opp kun det som trengs til tining.

Det jobbes også kontinuerlig med **reduksjon av vannforbruk**.

Mesteparten av vannforbruket kommer fra nedvask i produksjonen. Vi skal benytte nok vann til at vask av produksjonslokale og utstyr er tilstrekkelig, men unngå å sløse med vann der det er mulig.

## MÅL 6

# Sikre fornøyde og engasjerte medarbeidere med god helse

**LTIFR (Lost Time Injuries)** måler antall arbeidsskader som fører til fravær per en million arbeidede timer. Dette er et nøkkeltall som brukes for å overvåke og forbedre sikkerheten for våre ansatte, og det fungerer som en indikator på hvor effektivt vi håndterer arbeidsmiljørisikoer og beskytter våre medarbeidere. Vårt mål er å ligge under 15, og i 2024 var resultatet 8,7.

Motiverte medarbeidere som har det bra på jobb, er avgjørende for vår utvikling og suksess. Dette måler vi gjennom medarbeider-

undersøkelsen Scandi Pulse, som gjennomføres annethvert år for alle medarbeidere. Her får vi svar på både medarbeidertilfredshet og et mål på inkluderende kultur i hele bedriften. Sistnevnte måler hvordan våre medarbeidere oppfatter graden av inkludering og mangfold i organisasjonen. Den har som mål å evaluere hvor godt Den Stolte Hane fremmer en kultur der alle medarbeidere føler seg velkomne, respekterte og har mulighet til å bidra ut fra sine unike perspektiver og erfaringer.





**Takk for at du har blitt mer kjent med vårt bærekraftsarbeid!**

Den Stolte Hane jobber dedikert for å nå selskapets overordnede forpliktelser og mål.

**Vi skal være et godt valg for  
kloden, dyra og deg.**

**Denstoltehane.no**