



klima- rapport 2021

Vår reise mot å bli
klimapositiv i 2030



Klimapositiv 2030: Vi tar utfordringen

I 23 år har Q-Meieriene vært en utfordrer som gjør ting på en litt annerledes måte. I 2019 satt vi oss et hårete mål om å bli klimapositiv innen 2030, og startet arbeidet med å identifisere de største utslippskildene.

Vi liker å si at «det alltid finnes bedre måter å gjøre ting på», det gjelder også måten vi jobber med klima- og miljøspørsmål. Vi er godt i gang med arbeidet, men har fortsatt ikke alle svarene på hvordan vi skal lykkes med å nå ambisjonen. Heldigvis ser vi at mange små endringer gir stor effekt og at innovasjonen på grønne løsninger stadig går fortere. Dette heier vi på!

Å bli klimapositiv krever mot og vilje. Det er en balansekunst der vi må veie ulike hensyn opp mot hverandre - og vi har møtt på flere dilemmaer. For eksempel da vi kuttet målevinduet. Mens enkelte forbrukere elsket vinduet, ønsket andre at det skulle fjernes for å gjøre emballasjen så klimasmart som mulig.

Det er tøff konkurranse om å være best i klassen og ha lavest mulig klimaavtrykk. Konkurranse er viktig for å drive og skape nye løsninger, slik at alle blir bedre. Reduksjon av klimaavtrykk er et krav fra forbruker og det vil vi levere på! Vi klarer det ikke alene, og heldigvis har vi engasjerte Q-fans som hele tiden kommer med innspill til hvordan vi kan bli litt bedre.

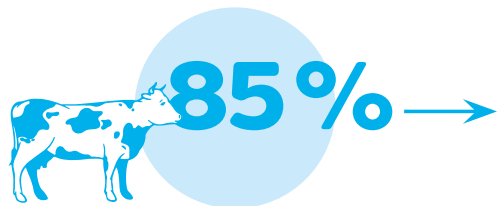
- Sammen får vi til å bli klimapositiv.



Melkehilsen fra meg,
Kristine Aasheim
Kristine Aasheim, Q-sjefen

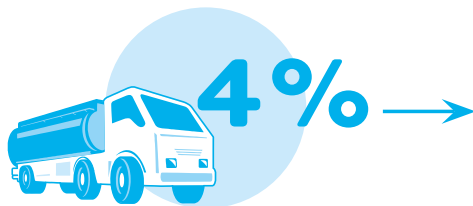
Hva er vårt klimaavtrykk?

Reduksjon av matsvinn er kanskje vår *aller* viktigste klimakamp, fordi alle våre produkter har vært gjennom denne reisen før de havner hos deg.



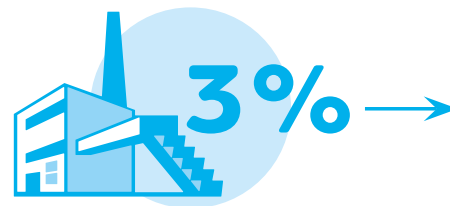
Råvareproduksjon

85 % av vårt klimaavtrykk kommer fra råvareproduksjonen. Noe av utslippet kommer fra produksjon av ingredienser som frukt, bær og kakao. Men den største andelen av utslippet er enterisk metan og lystgasser fra kuene våre. Å bidra til et mer klimavennlig landbruk, er vårt viktigste langsiktige arbeid for å bli klimapositiv.



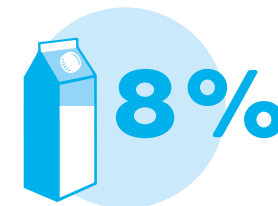
Transport

4 % av klimaavtrykket kommer fra transport av melk til meieri, og ferdige produkter fra meieri til grossist. Ved å bytte til fornybare energi- og drivstoffløsninger kommer vi til å nærme oss nullutslipp i transporten vår.



Produksjon av produkter

3 % av klimaavtrykket kommer fra arbeidet med å gjøre råvarene om til Q-produkter. Dette virker kanskje ikke som all verdens, men alt teller. Ved å gjenvinne energi og bytte til nye energikilder i produksjonen, som solceller på taket, kan vi nærme oss nullutslipp her.



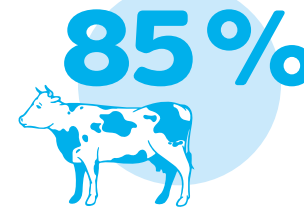
Emballasje

Emballasje står for 8 % av klimaavtrykket. For å redusere utslipp må vi bruke så lite emballasje som mulig, og sikre at all emballasjen kan gjenvinnes. Samtidig må emballasjen være effektiv i transport, dvs at vi transporterer minst mulig luft.

På de 295 gårdene som leverer melk til Q-Meieriene er det omkring 14 000 kyr. På meieriet vårt i Gausdal får vi melk fra 75 melkebønder, fra Lesja i nord til Ringsaker i sør. På Jæren mottar vi melk fra 220 gårder, fra Etne i nord til Lindesnes i sør.

Produksjon

Alt starter hos bonden



Fremtidens produksjon av meierivarer må gjøres enda mer klimaeffektiv enn i dag. Derfor må vi satse på reelle tiltak som gir tydelig effekt. Sammen med Q-bonden jobber vi med å finne løsninger som kan redusere klimagassutslippene på gården.

Her er noen av tiltakene:

Solcellepanel: Å bruke sola som strømkilde er en fremtidsrettet og bærekraftig måte å redusere utslippene på. Til nå har fem Q-bønder installert solcellepanel. Ytterligere ti bønder tar sikte på å legge solcellepanel neste år.

God drenering: Et fuktigere klima vil gi større utfordringer for fremtidens matproduksjon. Fokus på riktig drenering vil legge til rette for gode vekstforhold, økte avlinger og mindre dannelse av lystgass.

Tidlig slått: Det er stor klimagevinst i å høste fôret tidlig. Kuer slipper ut metan når de puster og raper. Dette utslippet kan reduseres med opp til 20 prosent om bonden slår gresset tidligere.

Gresset er næringsrikt fôr for kua, som gjør at behovet for kraftfôr reduseres.

Ventilasjon: Hele 190 Q-gårder har klimasmart ventilasjon i fjøset. Det vil si at de har naturlig utlufting og automatiske gardiner.

Fossilfri gård: Q-gården er godt i gang med å fase ut bruken av fossilt drivstoff til gårdsmaskiner. Målet er at alt fossilt drivstoff skal erstattes av biodiesel, elektrisitet eller hydrogen.

Dyrehelse: God dyrehelse og dyrevelferd er viktig for å holde dyresykdommer på et minimum. Slik oppnår man også høy produksjon per ku som gir lavere klimagassutslipp per liter melk.

Transport

Hvordan frakter vi Q-melken?

Et steg på veien mot å bli klimapositiv er å bytte til fornybare energi- og drivstoffløsninger slik at vi kan nærme oss nullutslipp i meieri og transport.

Her er noen av tiltakene:

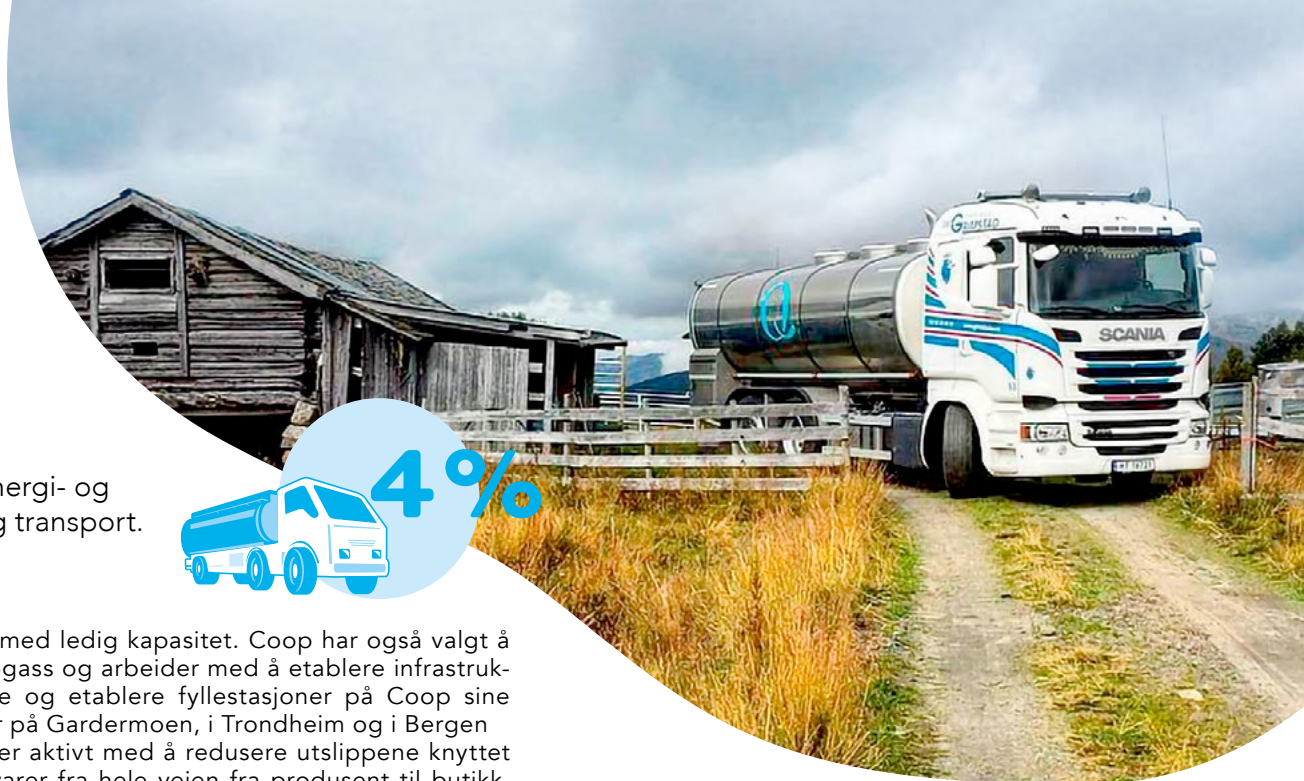
Transportoptimalisering: Å gjøre transporten mer effektiv er et viktig element for å kutte klimagasser. Derfor jobber vi sammen med grossistene for å optimalisere transporten fra meieri til butikk. Her har vi blant annet fokus på hentemønstre og økt fyllingsgrad, slik at det fraktes mest mulig varer med færrest mulig biler.

Tett samarbeid med leverandører og kunder: Våre leverandører og kunder ønsker seg i samme retning som oss, og vi har et felles mål om å redusere utslipp av klimagasser. **ASKO** er i fasingen for et nytt prosjekt som kalles GDP, Grønt landtransportsprogram, for å finne best mulige løsninger sammen med andre store aktører i bransjen, og de har allerede tatt i bruk elektriske lastebiler.

COOP satser på miljøvennlige løsninger først og fremst gjennom økt fyllingsgrad og bærekraftig bildrift. Det legges blant annet vekt på best mulig utnyttelse av bilene, der man unngår å transportere luft og benytte

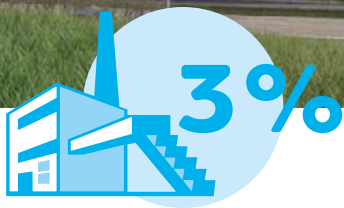
biler i retur med ledig kapasitet. Coop har også valgt å satse på biogass og arbeider med å etablere infrastruktur for dette og etablere fyllestasjoner på Coop sine egne tomter på Gardermoen, i Trondheim og i Bergen. **REMA** jobber aktivt med å redusere utslippene knyttet til frakt av varer fra hele veien fra produsent til butikk. Fokuset er å i størst mulig grad sikre utnyttelse av materiell og rundturer. REMA bruker også tog som transportmiddel der dette er mulig.

Melkebiler med Euro VI motor: Vi har åtte melkebiler i daglig drift som alle har den nyeste teknologien for forbrenningsmotor, Euro VI. Dette er den reneste for[1]brenningsmotoren på markedet i dag. Målet på sikt er å erstatte dagens dieseldrevne melkebiler med biler som kjører på utslippsfrie drivstoffløsninger som elektrisitet eller hydrogen når teknologi og infrastruktur er tilgjengelig.



Elektriske firmabiler:

Vi har noen elektriske firmabiler i dag, og har som mål at dette skal brukes i hele organisasjonen etter hvert som dagens biler skal skiftes ut. Samtidig jobber vi kontinuerlig med våre leverandører og kunder for å effektivisere transporten, slik at vi kan redusere antall kjørte kilometer. På sikt er målet å gradvis fase ut bruk av fossilt drivstoff og det overordnede målet er 100 % fossilfri transport i alle deler av vår virksomhet



Forbruk Jæren 2020:
Elektrisitet: 6620000 kWh
Naturgass: 7200000 kWh

Forbruk Gausdal 2020:
Elektrisitet: 4549062 kWh
Propan: 7821612 kWh

Produksjon

Vi bygger fremtidens klimavennlige meieri!

I 2019 startet utbyggingen av vårt nye meieri på Jæren. I løpet av 2022 vil dette meieriet stå klart. I det nye meieriet er vi opptatt av å sikre høy energieffektivitet og størst mulig grad av gjenvinning. Det overordnede målet er at vi skal redusere forbruket av strøm og energi per produsert vare hvert år. **Her er noen av tiltakene:**

Hybride varmepumper: Naturgass er en fossil energikilde som vi må kvitte oss med om vi skal nå målet om å bli fossilfri og klimapositiv innen 2030. I det nye meieriet på Jæren installerer vi hybride varmepumper som skal varme opp vannet vi bruker i produksjonen. Dette betyr i praksis at vi reduserer vårt fossile utslipp med 50 %, og erstatter dette med bruk av elektrisitet. Dette vil gi en betydelig reduksjon i de direkte utslippene fra meieriet på Jæren, og gi god reduksjon i klimaavtrykket fra meieriet. .

Energieffektivitet: I vårt eksisterende meieri har vi isolert uisolerte damp og varmerør for å redusere varmetap. Vi har også installert regulering og styring av brennere, energieffektive motorer, varmegjenvinning med varmevekslere og varmepumper. I tillegg til optimalisering av systemer for dampdistribusjon, prosessstyringssystemer og turtallsregulatorer. Med nye maskiner vil vi i større grad kunne ha oversikt over energieffektiviteten til de ulike maskinene.

Energigjenvinning: I vårt nye meieri er vi opptatt av å sikre høy energieffektivitet og størst mulig grad av gjenvinning. Vi installerer blant annet en roterende varmegjenvinner på ventilasjonsanlegget vårt. I tillegg skal hele fabrikk ha lavenergibelysning, vi har også skiftet ut omtrent all belysning i eksisterende fabrikk til LED.

Miljøriktige materialvalg: I vårt nye meieri har vi undersøkt muligheten for å installere solceller. Taket på det nye meieriet er i dag belagt med Noxite-takbelegg. Dette taktekket bruker energien i dagslyset til å bryte ned NOx-gass til harmløse nitrater, som igjen skylles vekk med regnvannet.

MatVinn: Vi skal redusere vårt matsvinn med 5 % per år. Svinn på meieriene følges opp som en ukentlig KPI (Key Performance Indicator) For å nå målet blir det blant annet viktig å sikre produksjon av rett vare til rett tid.

Et overordnet mål på reisen mot å bli klimapositiv er et helt fossilfritt meieri.

Emballasje

Fra smart til klimasmart emballasje!

Selv om vi er et lite meieri, bruker vi mye emballasje. Vi har allerede gjennomført store tiltak på plastkutt og -resirkulering, men vi må gjøre mer. Fremover vil vi ha enda større fokus på å forbedre den plasten vi bruker, samtidig som vi kutter den plasten vi kan.

Her er noen av tiltakene:

Klimasmart Skyr®-beger: Et lavere lokk, en bredere bunn, og et beger laget av gjenvinnbar plast gjør 16 millioner Skyr®-begre klimasmarte. Justeringen på Skyr®-emballasjen sparer oss fra å frakte 23 lastebiler med Skyr®-beger per år.

Tynnere rømmebeger: Vi har kuttet 30 % plast fra et av våre mestselgende produkter. Endringen på 15 millioner rømmebeger vil spare miljøet for 100 tonn plast i året.

Fra plastskje til bambusskje: Vi har erstattet alle våre plastskjeer med bambusskjeer. Det vil si at vi har fjernet rundt 25 millioner plastskjeer fra markedet og redusert årlig plastbruk med hele 35 tonn.

Skyr® Luftig får lavere lokk: Neste år blir lokket på Skyr® Luftig endret for å redusere unødvendig «luft som transporteres».

Mer miljøvennlig yoghurtpose: Vi skal endre våre populære yoghurtposer. Aluminiumsfilmen på innsiden av posen, som sørger for god holdbarhet på yoghurten, gjør at posen er vanskelig å resirkulere. Dette jobber vi med å finne en løsning på.

Samarbeid med Grønt Punkt: Vi jobber tett med Grønt Punkt Norge for å sikre at emballasjen vi bruker er designet for gjenvinning.

Steg for steg går vi gjennom alle våre produkter for å erstatte emballasje som ikke er gjenvinnbar. Vi har fortsatt en vei å gå, men vi ser at mange små endringer gir stor effekt.



8%

Fra plastskje
til bambusskje

Mindre Plast
Bedre utnyttelse

HVA ER
NESTE GREIE?
Vi trenger din ide til
klimasmart emballasje!
Send inn din ide til
forbedring på
[q-meieriene.no/
min-q-ide](http://q-meieriene.no/min-q-ide)



Matsvinn Vi tar kampen mot matsvinn, sammen med dere!

Vi har valg å trappe opp vår kamp mot matsvinn, og sette det aller høyest på prioriteringslisten fremover. Det enkleste og beste vi alle kan gjøre for å bidra til et bedre miljø, er å spise opp maten vi kjøper. Mens vi, som aktør i bransjen, har forpliktet oss til å redusere matsvinnet i egen produksjon med 50 prosent innen 2030, vet vi samtidig at forbrukerleddet står for over halvparten av maten som kastes. **Her er noe av det vi gjør ut mot forbruker:**

Q-Matredderdagen: Hvert år arrangerer vi Norges største matredderdag, der vi ønsker å bidra til økt kunnskapsdeling i kampen mot matsvinn.

Utdeling av Q Matredderpriser: Seks ganger i året deler vi ut en pris til de som gjør det lille ekstra i kampen mot matsvinn.

Skoleprogram for matredning: Vi ønsker oss flere matreddere. I år lanserte vi et helt nytt gratis undervisningsopplegg for skoleelever i 9.trinn.

Datoeksperimentet vol. 3: I vårt nyeste «datoeksperiment» utfordret vi fire skeptiske melkedrikkere til å møte datoskrekken ansikt til ansikt i sitt eget hjem. Her beviste vi en gang for alle at best før ikke betyr dårlig etter.

Utvidet holdbarhet: Vi jobber iherdig for å gjøre forbedringer på våre to meierier i Gausdal og på Jæren slik at holdbarheten på Q-melken blir forlenget.

Vi skal fortsette med holdningskampanjer og forbrukerdialog for å sette fokus på dette fremover. Vi opplever nemlig at det har blitt kult å være en matredder.

Vi arrangerer Q-Matredderdagen i juni 2022. Les mer på [Matredder.no](https://matredder.no)



Vår eier - Kavlifondet

Hver gang du kjøper noe fra Q-Meieriene, gjør du samtidig en god handling. Kavlifondet er stiftelsen som eier Q-Meieriene og som deler ut hele overskuddet til gode formål. Det har de gjort helt siden 1962, og nå deles det ut rundt 100 millioner kroner hvert år!

Klima og miljø er høyt prioritert i Kavlifondets tildelinger, med FNs bærekraftsmål 12 for ansvarlig forbruk og produksjon som ledesnor. Som eier av et matvarekonsern har Kavlifondet et særlig ansvar og potensiale for å bidra til bærekraftig forbruk og produksjon av mat. Derfor engasjerer også Kavlifondet seg i kampen mot matsvinn.

Kavlifondet har bidratt til oppstart og etablering av samtlige av landets åtte matsentraler og paraplyorganisasjonen, Matsentralen Norge. Kavlifondet støtter også informasjonsarbeid, kunnskapsformidling og holdningsskapende arbeid mot matsvinn, både i Norge og internasjonalt. Nå vil de gjøre enda mer. Fremover øker Kavlifondet støtten både i Norge og internasjonalt til prosjekter som reduserer klima- og miljøavtrykk.

Følg med på kavlifondet.no!

Hver gang du kjøper noe fra Q-Meieriene, gjør du samtidig en god handling.

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



Matsentralen: I Norge har Kavlifondet nå vært med på å starte og etablere åtte matsentraler, i tillegg til at vi støtter driften av paraplyorganisasjonen Matsentralen Norge.

– Konseptet Matsentralen har etterhvert blitt et bredt samarbeidsprosjekt mellom det offentlige, matbransjen og ulike stiftelser. Men vi hadde ikke vært der vi er i dag uten starthjelpen Kavlifondet har gitt til alle landets matsentraler, og ikke minst til vår satsing på paraplyorganisasjonen Matsentralen Norge, sier styreleder i Matsentralen Norge og daglig leder ved Matsentralen Oslo, Cristiano Aubert. – Det å ha en samarbeidspartner som så til de grader satser på oss og vårt ønske om å gi mat, mennesker og miljø en ny sjanse, har gjort at én matsentral har blitt åtte, og at vi i år kommer til å dele ut mat tilsvarende 7,5 millioner måltider. Ingen oss uten dere

Matvett mot matsvinn: Kavlifondet støtter også Matvett, mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn. Matvett samarbeider med matbransjen, myndigheter og forskningsmiljøer for å halvere matsvinnet i Norge innen 2030. – Støtten fra Kavlifondet går blant annet til utvikling og formidling av en digital formidlingsplattform med ulike ressurser, blant annet undervisningsopplegg og informasjonsmaterieell for skoler og andre aktører som arbeider mot matsvinn mot forbruker. Fra formidlingsplattformen skal det også kjøres

egne kampanjer for å bygge kjennskap til det som finnes av ressurser både hos Matvett og andre aktører som arbeider mot matsvinn, forteller kommunikasjonsjef i Matvett, Anne Marie Schrøder. Matredding i Sverige og Storbritannia Sverige samarbeider Kavlifondet med Stadsmissionen, svenskenes

Kirkens Bymisjon: – Stadsmissionen i Skåne og Göteborg får støtte til sine varianter av matsentralene. Begge redder mat fra kasting for å omfordele den til mennesker i en vanskelig livssituasjon, forteller Sundsby. Et annet eksempel er den britiske organisasjonen FareShare, som også omfordeler overskuddsmat til ideelle organisasjoner. Med støtte fra Kavlifondet skal FareShare North East etablere en ny avdeling i Teesside, et område i Middlesbrough med mange sosiale utfordringer. – Her skal det også tilbys jobbtrening til unge som står utenfor arbeidslivet, forteller Rune Mørland, som er tildelingsansvarlig for Storbritannia og bistandsprosjekter i Kavlifondet.

Klimaløsninger i fattige land: Kavlifondet ser nå etter klimaløsninger også i tildelinger til bistandsprosjekter. – Å investere i gode klimaløsninger i fattige land er også en investering for oss som bor i Norge. Klimakrisen er global, og hvordan det går i andre land vil til syvende og sist også påvirke oss i Norge, sier Mørland. Han påpeker hvordan klimarelaterte naturkriser i mange områder av verden allerede

fører til stor mangel på mat og vann, ødeleggelse av folks levebrød og økt konfliktnivå i fattige og ustabile stater. – Klimarelaterte kriser har lenge vært en årsak til at mange millioner mennesker fordrives fra sine hjem hvert år, sier Mørland, og legger til: – Vi leter derfor etter prosjekter som svarer på begge hovedsatsingsområdene våre, også i fattige land.

Avfallshåndtering og hjelp til kvinner:

Kirkens Nødhjelp har fått støtte til et resirkulerings- og arbeidstreningssprosjekt i Etiopia, hvor manglende avfallshåndtering er et stort problem. Målgruppen er fattige unge mødre uten arbeid. – Prosjektet skal gi opplæring i håndtering og gjenvinning av plast og papir, og i å administrere dette arbeidet. Opplæringen skal gis med mål om at deltakerne skal få inntektsbringende arbeid, forteller Mørland. Det skal etableres et avfallshåndteringskooperativ som kvinnene skal drifte i fellesskap. Herfra selger de avfallet videre til gjenvinningsstasjoner. – På den måten bidrar midlene fra Kavlifondet til løsninger på to viktige områder i Etiopia; bedre avfallshåndtering og arbeid for unge mødre i en vanskelig livssituasjon.



Kavlifondet støtter driften av Matsentralen Norge



**Det finnes alltid
bedre måter
å gjøre ting på!**