

PROTOS

Hållbarhetsrapport 2021



Innehåll

VD har ordet	3
Om Protos.....	4
Vårt hållbarhetsarbete	5
Att välja svenskt kött från Gotland	5
Ny vegetarisk råvara.....	6
Prisökningar och köttproduktion.....	7
Klimat.....	8
Klimatmål	8
Protos klimatavtryck	8
Direkta utsläpp från verksamheten.....	10
Djuruppfödning	10
Transporter	11
Tjänsteresor	11
Förpackningar	11
Klimatsmartare kött	11
Djurvälfärd	13
Biologisk mångfald	14
Resurseffektivitet	15
Social hållbarhet	17
Arbetsmiljö	17
Medarbetares hälsa och kompetensutveckling.....	18
Inkludering och jämställdhet	18
Affärsetik.....	20
Intressenter och viktiga hållbarhetsfrågor.....	21
Intressenter.....	21
Viktiga hållbarhetsområden.....	22
Hållbarhetsrisker	22

VD har ordet

I maj 2022 gick Svenskt Butikskött och Gotlands Slakteri samman i det nya bolaget Protos. Namnet Protos kommer från det grekiska ordet för protein som betyder ”det första, det viktigaste” och symboliserar en ny era i företaget där proteinrika, vegetariska produkter också blir en viktig del av sortimentet. Men även om Protos för med sig förändringar i verksamheten kommer det långsiktiga hållbarhetsarbete som Gotlands Slakteri och Svenskt Butikskött stått för att fortsätta med än större patos och målmedvetenhet.

Även om världens länder skulle lyckas med att drastiskt minska utsläppen av växthusgaser, är det **uppenbart att vi står inför väldigt stora utmaningar**. Många länder drabbas redan nu av värmeböljor med temperaturer som närmar sig gränsen för vad människor klarar och i flera regioner råder en långvarig torka med en överhängande risk för svältkatastrofer och **dåliga skördar**. I detta läge ser vi klimat- och hållbarhetsfrågor som helt avgörande för företagets överlevnad.

Synen på köttproduktion förändras snabbt. Det som är rätt idag är inte nödvändigtvis rätt imorgon. Det pågår många studier om hur man kan öka kolinlagringen i köttproduktionen, vilken roll cirkulära flöden spelar och teknik för att reducera metanutsläppen utvecklas i rask takt. Vi är med och driver utvecklingen för att kunna leverera högkvalitativa och hållbara köttprodukter även i framtiden. Med Protos accelererar vi arbetet att kunna erbjuda våra kunder fler produkter som är hållbart producerade med högt näringsvärde. Under det senaste året har vi, tillsammans med forskare och innovatörer, utvecklat nya koncept för vegetariska råvaror. Fokus är att få fram naturliga och goda smaker, med rätt textur och kvalitet. En viktig samarbetspartner är Nordisk Råvara, som fokuserar på svenska grödor och att skapa alternativ som inte bara minskar belastningen utan som också bidrar till att reparera miljön. Vi ser med spänning fram emot att kunna lansera nya produkter vid årsskiftet 2022/2023 som vi hoppas kan **utveckla vegetariska måltider** i Sverige.

Parallellt med utvecklingen av nya produkter, har vi fortsatt fokus på att reducera våra egna växthusgasutsläpp. Vi har under många år byggt upp ett nära samarbete med runt 400 gårdar på Gotland. Med denna stabila bas kan vi jobba nära lantbrukarna för att utveckla nya produktionsmetoder som förbrukar färre resurser, med lägre klimatavtryck och större hänsyn till biologisk mångfald. Vi har fortsatt arbetet med Klimatsmartare kött för att utvärdera olika åtgärder i syfte att sänka utsläppen på gårdarna. Under året har vi inlett ett spännande samarbete med innovationsföretaget Volta Greentech för att sänka metanutsläppen från idisslare (kor och får), vilket står för störst andel utsläpp i köttproduktionen. Resultaten **är över förväntan och visar att teknisk innovation innebär stora möjligheter i arbetet med att minska klimatpåverkan**. Dessutom ingår vi som pilotföretag i det globala projektet för att utveckla Greenhouse Gas Protocol att ta hänsyn till kolsänkor i livsmedelsproduktion (projektet heter Land Sector and Removals Initiative). Protos är ett av få svenska företag som är med i projektet. Genom att delta i projektet får vi en tidig insikt i hur synen på kolinlagring i relation till klimatfrågan förändras, samt påverka utvecklingen av analysmetoder.

Som VD är jag stolt över att få leda en organisation med medarbetare som vill medverka till en mer hållbar framtid både för vårt företag och för Sveriges lantbrukare. Under våren 2022 blev jag nominerad som en av tre finalister till priset Hållbart Ledarskap som delas ut av Nätverket för Hållbart Näringsliv. Det är en stor ära att som företag i köttbranschen nomineras och jag ser det som ett kvitto på att det arbete som hela företaget och våra partners gör går åt rätt håll.

Om Protos

Det kanske är att slå in en öppen dörr att säga att vi på Protos tycker att **mat är viktigt på riktigt**, men för oss är det grunden i vårt arbete. Vårt existensberättigande är att utveckla livsmedel som är näringsrika och bra för människor och med så liten negativ påverkan på miljön som möjligt. Vi ser det som en självklarhet att mat ska smaka bra, vara näringsrik och vara framtagen med så liten resursförbrukning som möjligt. Vi tror dessutom på både animaliska och vegetariska proteiner - det bästa av två världar. Att fortsätta utveckla våra fina köttråvaror är en självklarhet, men vi ska samtidigt komplettera med matvaror från växtriket. Vi vill att våra konsumenter ska kunna välja det som är bäst i varje enskild situation.

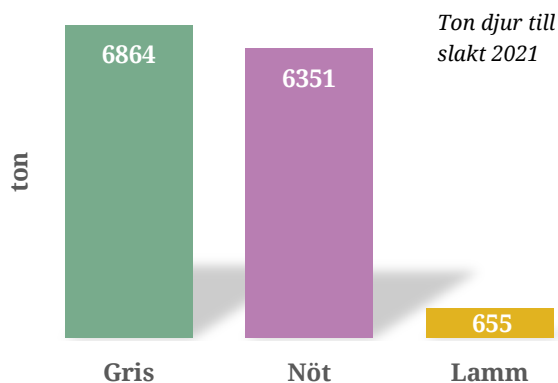
Vi fokuserar på			
<i>Protein</i>	<i>God smak</i>	<i>Hälsa</i>	<i>Hållbarhet/ansvar</i>

Protos lanserades 16 maj 2022 och är det nya namnet för bolaget Svenskt Butikskött. Protos ingår i koncernen Gottéron Invest där även Gotlands Slakteri ingår. Protos sysselsätter idag cirka 185 personer och omsätter 950 miljoner kronor. Verksamheten bedrivs i Visby och i Solna. I Visby förädlar och utvecklar vi våra livsmedel, både kött och vegetariska produkter. Tack vare de korta avstånden på Gotland och den täta kontakten med lantbrukare på ön, har vi full kontroll på alla steg i livsmedelsproduktionen, från jord till bord. Vi garanterar korta djurtransporter, korrekt utförd slakt, hantverksmässig styckning, mörning och paketering – vilket resulterar i ett sortiment med garanterad hög och jämn kvalitet. På vårt kontor Solna arbetar vi framför allt ut mot kund och konsument, men vi har också börjat samarbeta med allt fler bönder i Mälardalen.

Vår Vision: Sveriges ledande proteinleverantör. Vi tar ansvar för alla delar av värdekedjan och blir ledande både vad gäller kvalitet och kvantitet.

Inom Svenskt Butikskött har vi länge fokuserat på möjligheten att kunna påverka hela kedjan från gård till butik. Det här är också en av Protos styrkor och för oss är det lika naturligt att föra dialog och ha en nära relation med gården oavsett om det handlar om djurhållning eller växtodling.

Protos spelar en viktig roll i svensk livsmedelsförsörjning som ett av Sveriges större slakterier och förädlare av livsmedel. Vi är bland annat kända för varumärket "Smak av Gotland" och är även Sveriges största leverantör av KRAV-märkt kött till dagligvaruhandeln. KRAV-märkt kött är producerat med extra höga krav på djuromsorg och miljöpåverkan. Det innebär till exempel att djuren får gå ute och beta och böka utomhus under sommarhalvåret, att fodret är odlat utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel, samt att extra höga krav ställts på djurens välfärd och på att bevara biologisk mångfald.



I vårt slakteri i Visby slaktade vi ca 18 400 nötdjur, 70 400 grisar och 29 600 lamm under 2021. Volymen för grisar har ökat jämfört med 2021, i övrigt ligger volymerna på samma nivå som 2020. Dessutom styckade vi KRAV-märkt kött från hela Sverige, där en övervägande majoritet av djuren avlivats i närheten av gårdarna där de är uppfödda och sedan transporteras till Visby (inga levande djur transporteras från fastlandet till Gotland).

Vårt hållbarhetsarbete

Protos verksamhet förknippas med ett antal hållbarhetsrelaterade möjligheter och utmaningar. I avsnittet om intressenter beskriver vi vilka prioriteringar våra intressenter gör ur ett hållbarhetsperspektiv. Baserat på denna analys, samt hur frågorna påverkar Protos framtida utveckling och lönsamhet har vi valt att fokusera på följande områden:

- **Klimat:** Under 2021 har Protos satt upp ambitiösa klimatmål (se avsnitt om Klimat nedan), samt definierat delmål på kort sikt för primärproduktionen, energianvändning, förpackningar och transporter. Sedan 2018 har vi upprättat klimatbokslut för att mäta vårt avtryck. Baserat på det arbetar vi med löpande åtgärdsarbete i vår egen verksamhet, men också med innovationsprojekt för att minska klimatavtrycket från primärproduktionen.
- **Djurvälfärd:** Välmående djur som behandlas på rätt sätt är en grundbult för Protos affärsmodell.
- **Biologisk mångfald:** Rätt utfört kan köttproduktion bidra till den biologiska mångfalden. På Gotland är betande djur nödvändiga för att bibehålla en hög artrikedom.
- **Resurseffektivitet:** Fokus på energi- och vattenförbrukning, samt användning av förpackningsmaterial och transporter är både bra ur ett klimatperspektiv och för vårt ekonomiska resultat.
- **Social hållbarhet:** Våra medarbetare är vår viktigaste resurs. Deras hälsa och säkerhet, samt engagemang för ständiga förbättringar är därför ett centralt fokusområde. Vår målsättning är också att vara en inkluderande arbetsplats där alla har lika möjligheter, oavsett kön och bakgrund.

Att välja svenskt kött från Gotland

Idag är svensk livsmedelsproduktion viktig på så många sätt. Dels är lokal och cirkulär matproduktion helt avgörande ur ett säkerhetsperspektiv så att vi kan föda vår befolkning om de internationella försörjningskedjorna fallerar. Dessutom är lantbruket kärnan i en levande landsbygd. Till sist är livsmedel som är producerade på ett hållbart sätt, med högt näringsvärde, viktiga för god hälsa.

Det finns flera skäl att välja svenskt kött framför utländskt. Ett viktigt skäl är den svenska djurskyddslagstiftningen, som är bland världens bästa ur ett djurvälfärdsperspektiv. Lagstiftningen ställer krav på att grisar ska kunna ha tillgång till halm för att böka runt, att alla kor och får ska kunna gå på utomhusbete och att djuren har större ytor att röra sig på inomhus (jämfört med i många andra länder) samt att slakt alltid ska ske med bedövning. Dessutom används mycket lite antibiotika i svensk djuruppfödning. Djuren får endast medicin när de behöver det, men aldrig i förebyggande syfte. Detta är oerhört viktigt för att undvika att bakterier blir resistent mot antibiotika. I många andra länder ger man djuren antibiotika i fodret för att de ska vara friska och växa bra. I Sverige växer djuren bra för att de hålls friska genom det förebyggande arbetet. Högt användning av antibiotika leder till ett eskalerande

problem med resistenta bakterier. Något som kan göra att en enkel lunginflammation återigen kan bli en dödlig sjukdom.

Inom ramen för Klimatsmartare kött har vi under flera år arbetat med att förfinas beräkningarna av klimatavtryck från det kött som produceras på Gotland. Vi har samlat in specifika data från cirka tio gårdar. Övriga gårdar har kategoriserats efter vilken typ av produktionssystem de följer. Vi har tittat på verkliga utsläppsfaktorer för drivmedel, gödsel, foder och dylikt.

Våra analyser visar att svenskt kött har ett lägre klimatavtryck än kött från andra länder, framför allt vad gäller nötkött. Det finns flera skäl till detta. Det svenska jordbruket är effektivt och djuren håller sig friska vilket minskar svinnet. Tack vare reduktionsplikten har bränslet som används lägre klimatavtryck. Vallodling, som vanligtvis utgör en del av foderproduktionen i Sverige, är en bra mellanårsgröda som bidrar till ökad mullhalt i jorden och högre skördar av andra grödor nästkommande år. Svenska nötdjur betar utomhus under sommarhalvåret i större utsträckning än i andra länder, vilket innebär att de omvandlar gräs till mat, vilket få andra djur kan göra. Protos deltar i Sojadiaologen vilket innebär att våra leverantörer endast använder hållbart producerad soja i foder.

Vår höga livsmedelssäkerhet säkras vi inte bara genom vårt systematiska förbättringsarbete och kontrollsystem utan också genom att vi är certifierade enligt FSSC (Food Safety System Certification). Denna certifiering är godkänd av GFSI (Global Food Safety Initiative). FSSC bygger på ISO 22000 men kompletteras av ISO TS 22002–1 för matproduktion och ISO TS 22002–2 för paketering. För oss är det viktigt att hanteringen av djuren sker lugnt utan stress och med ett stort ansvar. Livsmedelsverkets veterinärer finns alltid på plats i slakteriet för att garantera detta.

Under 2021 har tre av Protos producenter blivit prisade för deras arbete. Vi ser priserna som har delats ut som ett kvitto på producenternas engagerade arbete med utveckling av gotländskt lantbruk, hållbarhet och djurvälstånd.

- **Nors & Bäcks gårdar** tog hem priset för Årets Bonde 2021 samt Årets Bonde i kategorin kött. Priset delades ut i samarbete med bl.a. Bergendals, Från Sverige och Martin & Servera. Nors & Bäcks gårdar erhöll priset för deras hållbarhetsarbete, omsorg och respekt för djur och natur.
- **Ejmunds gård** tog hem titeln Årets nötköttsproducent, bland annat för sitt arbete med djurhälsa och effektivitet. Priset delades ut av LRF och Sveriges Nötköttsproducenter.
- **Olof Ahlby och Annsofie Jarlö** prisas som Årets landsbygdsföretagare på Gotland, ett pris som delas ut av Landshypotek Gotland. Priset får de för deras engagemang att utveckla gotländskt lantbruk.

Ny vegetarisk råvara

Under 2021 har vi inlett ett nära samarbete med företaget Nordisk Råvara. Tillsammans arbetar vi med lantbrukare runt om i Sverige för att ta fram vegetariska matråvaror. Vi kommer att fortsätta arbeta med vegetariska råvaror på samma sätt som vi gör idag med kött. Det vill säga genom att använda svenska, rena råvaror för en hållbar livsmedelsproduktion som tillfredsställer högt ställda krav.

Den vegetariska råvara vi utvecklar är baserad på baljväxter, exempelvis bönor, linser och ärtor. Baljväxter har en hög proteinhalt och av till exempel ärtor kan vi utveckla en lång rad

produkter som färs, korv och burgare. För oss är det viktigt att råvarorna är producerade i Sverige, både för att undvika långa transporter och säkerställa kvaliteten, men också för att hjälpa till att säkra den svenska livsmedelsproduktionen.

Prisökningar och köttproduktion

Spannmålspriserna har gått upp under längre tid. En orsak är att Kina har ökat sina inköp av såväl spannmål och mejeriprodukter som animalier. Dessutom blev skördarna under 2021 sämre än vanligt på flera platser i världen (bland annat i Ryssland) till följd av höga sommartemperaturer samt skyfall. När priset på en typ av spannmål går upp, följer de andra efter eftersom mycket spannmål används till foderproduktion där t.ex. majs och vete är utbytbara.

Ryssland och Ukraina står för cirka en fjärdedel av den globala exporten av vete och majs. I samband med de sanktioner som följt på Rysslands invasion av Ukraina exporteras mindre volymer spannmål till betydligt högre priser. För Ukrainas export är situationen fortfarande osäker, dels eftersom hamnar är stängda, dels för att Ukrainas jordbruk inte kan bedrivas fullt ut. Av dessa skäl rusade spannmålspriserna i höjden, vilket också ledde till extremt höga foderpriser. Detta spädades på av att Indien, som är en av världens största veteproducenter, införde partiellt exportförbud för vete på grund av den värmebölja som skadade skördar. Den rådande osäkerheten har lett till hög prisvolatilitet, vilket gör det utmanande för köttproducenter att veta hur man ska planera verksamheten inför kommande säsong.

De höga energipriserna under vintern 2021/2022 har även dragit upp prisnivån på naturgas och prisökningen har förstås fortsatt i kölvattnet av Rysslands invasion av Ukraina. Naturgas är en viktig insatsvara i gödselproduktionen, och därför gick gödselpriserna upp kraftigt redan innan Rysslands invasion av Ukraina. Prisuppgången på gödsel förstärktes också av stor efterfrågan på kvävegödselmedel på världsmarknaden. I maj 2022 har dock gödselpriserna gått ner till något mer normala nivåer, tack vare minskad efterfrågan från lantbruket och sänkta naturgaskostnader.

Det är svårt att se att priserna på foder och gödsel på något avgörande sätt ska gå ner under den närmaste tiden. För att svenska bönder ska kunna fortsätta sin verksamhet krävs därför att högre priser kan tas ut för deras produkter, och det är nödvändigt att kostnadsökningarna påförs konsumentledet. Sverige är idag endast självförsörjande till 50 % av vår totala livsmedelskonsumtion. Med tanke på det vore det förödande om än mer svensk köttproduktion läggs ner. Denna frågeställning är högt upp på agendan för Protos och **branschorganisationer** i våra diskussioner med både våra kunder och leverantörer.

Klimat

Kött och andra animalier kan ha stor påverkan på klimatet. Samtidigt är djur som betar på ängar och hagar i Sverige väsentliga för ett bibehållande av den biologiska mångfalden. Svenskt kött har också en väsentligt lägre klimatpåverkan än importerat kött tack vare jämförelsevis effektiva metoder för odling, gödsling, transporter och uppvärmning. Som konsument har man därmed möjlighet att välja kött med lägre klimatavtryck.

Klimatmål

Under 2021 har vi arbetat fram ambitiösa klimatmål för verksamheten. Målen omfattar primärproduktion, transporter, förpackningar och energi.

- För Scope 1 & 2 samt delar av scope 3 (inköpta in- och uttransporter, tjänsteresor med bil och flyg, plastmaterial för paketering, inköpt övrigt material samt fastigheter) har vi satt ett absolut mål om att halvera utsläppen till 2030.
- För primärproduktionen i scope 3 har vi satt ett relativt mål att reducera utsläppen från primärproduktionen (per kilo produkt eller per protein) motsvarande 15 % sänkning till 2030. Vi hoppas kunna skärpa dessa mål med innovationer för sänkta metanutsläpp från djuren, politiska styrmedel som möjliggör för bönder att ställa om till förnybara bränslen samt konstgödsel och foder som är producerat med lägre klimatavtryck.

Förutom övergripande klimatmål har vi också definierat etappmål för primärproduktionen, transporter, energi och förpackningar. Etappmålen kopplas till åtgärdsplaner för respektive område. Åtgärdsplaner ses över och uppdateras löpande och även etappmålen kan justeras för att bättre spegla utvecklingen.

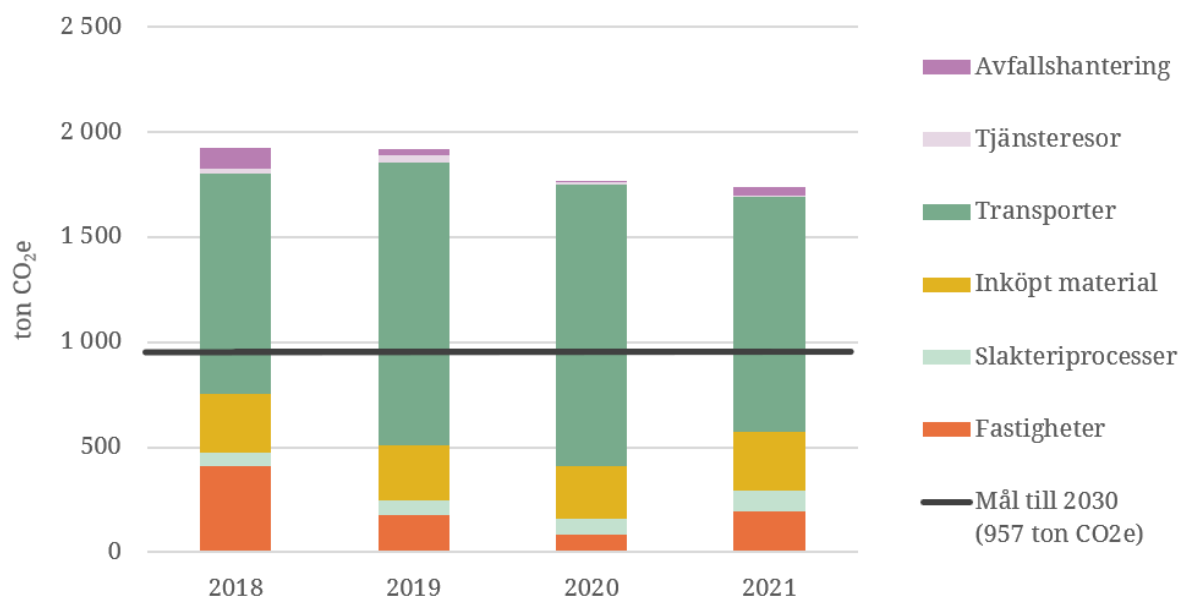
Protos klimatavtryck

Den största delen av klimatavtrycket från en köttprodukt uppstår på gårdarna, i samband med djuruppfödningen, men utsläpp uppstår även i slaktprocessen samt vid transporter både in till och ut från slakteriet. Det är även här som Protos har störst påverkansmöjligheter för att reducera klimatavtrycket från köttprodukterna.

<i>Utsläpp 2021</i>	<i>Ton CO₂e</i>	<i>Omfattning</i>
Scope 1 – Direkta utsläpp	209	Egna pannor för uppvärmning, köldmedieläckage från egna fastigheter, egna transporter, tjänsteresor med företagsbilar och direkta utsläpp från slakteriprocesser.
Scope 2 – Indirekta utsläpp från inköpt energi	3	Inköpt el till egna fastigheter och tjänstebil (elhybrid).
Scope 3 – Övriga indirekta utsläpp, exklusive primärproduktion	1 525	Inköpta intransporter av djur från Gotland och slaktkroppar från fastlandet samt uttransporter av köttprodukter (kat. 4), inköpt förpackningsmaterial (kat. 1), tjänsteresor med flyg (kat. 6) och hantering av avfall som uppkommer i den egna verksamheten (kat. 5).
Scope 3 – Indirekta utsläpp primärproduktion	211 272	Djuruppfödning och relaterade aktiviteter på gårdarna som levererar livdjur och slaktkroppar till slakteriet (kat. 1).

De totala utsläppen, exklusive primärproduktion, uppgick till 1736 ton koldioxidekvivalenter (CO₂e) under 2021. I nedanstående graf visas utvecklingen för de olika kategorierna sedan 2018, samt hur nivån förhåller sig till klimatmålet för 2030.

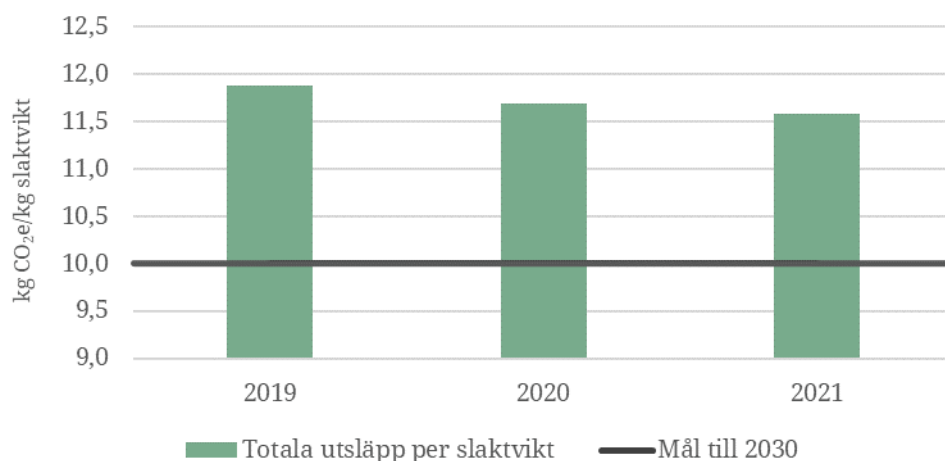
Förändring av utsläpp 2018-2021



De totala utsläppen inklusive primärproduktion uppgår till 213 008 ton koldioxidekvivalenter (CO₂e). Detta innebär att vi minskat utsläppen med 1 208 ton CO₂e eller 0,5 % jämfört med 2020. Utsläppen från primärproduktionen minskade även de med 0,5 %, vilket främst förklaras med att andelen kött från gris ökat något, vilket har ett lägre klimatavtryck per kilo kött.

De totala utsläppen, inklusive primärproduktion, har minskat från 11,9 kg CO₂e/kg slaktvikt 2019 till 11,6 kg CO₂e/kg slaktvikt under 2021. Vårt nuvarande mål till 2030 är 10 kg CO₂e/kg slaktvikt. Detta är beräknat på kött från nöt, gris och lamm. Med nya innovationer och teknisk utveckling inom foder och konstgödsel, samt bränslen, kommer vi att kunna skärpa vårt mål ytterligare under de närmaste åren.

Totala utsläpp per slaktvikt



Direkta utsläpp från verksamheten

Protos arbetar aktivt med att reducera klimatpåverkan från den egna verksamheten. De direkta utsläppen från den egna verksamheten (scope 1) uppgick för 2021 till 209 ton CO₂e, vilket är en ökning med 141 %. Anledningen till ökningen är ett utsläpp av köldmedier vid ett köldmedieläckage som skedde under 2021, vilket bidrog till 106 ton CO₂e. Majoriteten av resterande utsläpp i den egna verksamheten härstammar från gasolanvändningen i svedugnen.

Koldioxid som köps in för bedövning, nedkylning och paketering är en restprodukt från framställning av etanol och genererar därför inga fossila utsläpp. För uppvärmning av våra fastigheter har vi näst intill helt fasat ut eldningsolja (används idag endast som reserv) och i stället ersatt denna med biogas. Biogasen produceras i Brogas biogasanläggning sju kilometer från Gotlands Slakteri. De slaktrester som inte kan bli andra produkter skickar vi till Brogas anläggning och bidrar till ett hållbart kretslopp.

På slakteriet finns lastmaskiner för den interna logistiken. Under 2019 ställde vi om en av de egna lastmaskinerna till HVO, vilket bidrog till att vi minskade de fossila utsläppen från de egenägda fordonen med närmare 80 % jämfört med tidigare år. De fossila utsläppen från egna maskiner är fortsatt låga 2021.

Sedan flera år tillbaka köper Protos in ursprungsmärkt förnybar el, vilket bidrar till de låga utsläppen i scope 2. Utöver detta arbetar Protos kontinuerligt med energieffektiviseringsåtgärder, såsom värmeåtervinning, optimering av slaktprocesser och uppgradering av maskiner. Tack vare dessa åtgärder minskar behovet av inköpt energi och därmed även utsläppen. Under 2021 har utbyte av all belysning till LED inletts. När detta är helt färdigt under 2022 beräknar vi att vår elförbrukning minskar med ca 10 %.

Djuruppfödning

Den absoluta majoriteten av utsläppen sker i scope 3, utanför Protos direkta verksamhet. I dessa utsläpp inkluderas utsläppen från djuruppfödningen av de djur som slaktas och styckas på slakteriet i Visby. Svensk köttproduktion har lågt klimatavtryck jämfört med andra länder¹. En exakt siffra för det verkliga avtrycket från djuruppfödningen är dock svår att fastställa och många företag använder därför schabloner för djurens klimatutsläpp, vilket gör att det inte går att följa upp det specifika utsläppet på varje gård. I projektet Klimatsmartare kött har Protos tagit fram specifikt underlag från olika pilotgårdar tillsammans med ett verktyg där det enklare går att mäta de verkliga utsläppen från de gotländska gårdarna. Detta möjliggör en bättre uppföljning av gårdarnas utsläpp där det också är lättare att följa upp förbättringsåtgärder för minskade klimatavtryck. Pilotgårdarna motsvarade 6 % av det kött som hanterades av Protos under 2021. Utsläppen från djuruppfödningen av resterande kött har beräknats med schabloner för respektive djurslag. För nötkött har utsläppen beräknats baserat på produktionssystem.

Foderproduktionen är ett viktigt område för att nå ett lägre klimatavtryck. Protos är med i Sojadialogen² vilket innebär att vi säkerställer att den soja som används för foderproduktion är ansvarsfullt producerad. Egenodlat foder har i regel lägre klimatavtryck än inköpt foder. Cirka en femtedel av köttet från Protos är KRAV-certifierat, vilket innebär att minst 75 % av

¹ Greenhouse gas emission profiles of European livestock sectors, J.P.Lesschen et al, 2011

² <https://www.sojadialogen.se/>

fodret för nötdjur produceras på den egna gården och för grisar gäller minst 50 % egen foderproduktion.

Transporter

Utöver primärproduktionen är ett av de mest betydande utsläppsområdena transporter – både intransporter av djur och uttransport av färdiga köttprodukter till butik. Under 2021 har Protos fortsatt arbetet med omställning till fossilfria transporter. En transportör ställde om delar av sina transporter till biodrivmedel under 2021 och ytterligare en kommer att köra på HVO från och med 2022. Den senare står för mer än en tredjedel av alla uttransporter från slakteriet. Hur Protos kommer att arbeta med omställningen av tunga transporter framöver beror på tillgänglighet av olika alternativ, prisutvecklingen samt hur snabbt elektrifieringen går. För att nå de ambitiösa klimatmål Protos satt upp kommer samarbete och dialog med de stora åkerierna vara helt centralt.

Förutom omställning till alternativa drivmedel har vi arbetat för att optimera transporter. Dels har vi ändrat antalet leveransdagar för att minska antalet transporter, dels arbetar vi proaktivt med att öka fyllnadsgraden.

Tjänsteresor

Under 2021 genomfördes färre resor än ett normalår, med anledning av reserestriktioner under coronapandemin. Redan innan Coronapandemin hade vi ändrat arbetssätt och ställt om många möten från att vara fysiska (i t.ex. Stockholm) till digitala möten, vilket bidragit till färre flygresor. Av tjänsteresornas utsläpp stod flygresor under 2021 för ungefär en tredjedel, där bilresor stod för resterande utsläpp.

Förpackningar

Efter slakt förpackas köttet i plastförpackningar, eftersom dessa ger köttet längre hållbarhet jämfört med andra alternativ. En utmaning för Protos är PET-trågen som används för flera produkter. Även om PET-tråg i teorin är återvinningsbara, så finns det idag ingen anläggning som i praktiken tar emot PET-tråg och återvinner dessa. Vi för kontinuerlig dialog med Svensk Plaståtervinning och våra förpackningsleverantörer för att så stor del som möjligt av våra förpackningar ska vara återvinningsbara under de närmsta åren. Majoriteten av de återvinningsbara plastförpackningarna består av återvunnen PET. Under 2021 ökade utsläppen från inköpt material, efter en tidigare årlig nedgång. Anledningen till detta är främst en omfördelning av inköpta plastsorter, där PET-plast har ett högre klimatavtryck än andra plastsorter.

Protos arbetar med att utvärdera förpackningar ur ett klimatperspektiv och har satt upp ett mål att alla förpackningar ska gå att återvinna samt vara producerade av återvunnet eller förnybart material senast 2030. Genom att föra en kontinuerlig dialog med experter i branschen arbetar vi för att säkerställa förpackningar med så lågt klimatavtryck som möjligt, men med bibehållen förmåga att skydda den paketerade produkten.

Klimatsmartare kött

Efterfrågan på livsmedel med bättre klimatprestanda fortsätter öka. Det finns stor potential att sänka klimatavtrycket från köttproduktionen och med det som utgångspunkt initierade vi under 2018 ett projekt i syfte att definiera möjliga åtgärder för att producera ett

klimateffektivt kött. Projektet avslutades under 2020 och genomfördes tillsammans med bl.a. LRF Gotland. Syftet var att skapa förståelse för hur kött med lågt klimatavtryck kan produceras, samt ge en bild av hur mycket klimatavtrycket kan minskas genom rimliga åtgärder. I projektet deltog 13 pilotgårdar för nötkött, mjölkproduktion, lammkött och gris. Med klimateffektivt kött vill vi på ett transparent sätt visa hur vi har räknat och kommit fram till en lista över åtgärder som leder till lägre klimatavtryck. Arbetet har fortsatt under 2021 med målsättningen att framöver kunna tillämpa konceptet så att konsumenter kan få möjlighet att välja kött med lägre klimatavtryck samt ge våra producenter enkla redskap för att nå en mer klimateffektiv produktion.

Djurvälfärd

För Protos handlar begreppet djurvälfärd om djurens livskvalitet och hur djuren uppfattar sin situation. Detta innebär att djuren ska vara fria från smärta och svält, att de ska kunna utvecklas utefter sina biologiska förutsättningar samt vistas i en anpassningsbar miljö som inte påverkar djurets fysiska och mentala utveckling negativt.

Protos har ett särskilt ansvar för djuromsorgen såväl hos leverantörerna som i den egna verksamheten. Många kontrollfunktioner hanteras också av djurskyddsinspektörer, besättningsveterinärer och rådgivare. För att komplettera detta har Protos tagit fram en checklista som vi använder vid besök (t.ex. kontroll att djuren är rena och att stallmiljön uppfyller våra krav). Lantbrukaren kan även göra egenkontroll med hjälp av miljöhusesynen gällande djurskydd för att kontrollera att kraven uppfylls. Miljöhusesynen är ett digitalt verktyg som är framtaget av LRF i samarbete med bl.a. Jordbruksverket där djurskydd är en del. När gårdar skickar djur till slakt, skriver de på en intransportsedel där djurens hälsa och välmående intygas.

Vår policy för djuromsorg föreskriver att all djurhantering ska:

- Uppfylla svensk lag.
- Ske på sådant sätt att djuren behandlas väl och kan bete sig naturligt.
- Säkerställa att djuren skyddas från sjukdomar och lidande.
- Säkerställa att djuren ska vara fria från hunger och törst.
- Ha en lämplig miljö som inkluderar skydd och en komfortabel viloplats.

Under 2021 har vi jobbat med den allmänna djuromsorgsstatusen på Gotland tillsammans med Gotlands regionala djuromsorgsgrupp. Vi har därtill en intern djurvälfärdsgrupp. Vi diskuterar också möjliga samarbeten med andra aktörer för att ytterligare förbättra djurvälfärden.

Vår slakteriprocess är certifierad enligt KRAV, vilket innebär att verksamheten omfattas av KRAV:s regler gällande djuromsorg, därtill är en stor andel av det inköpta köttet KRAV märkt, vilket medför att den produktionen omfattas av specifika krav på djuromsorgen. KRAV:s regler för djuromsorg är mer omfattande än EU:s regler för ekologisk produktion och omfattar mer än vad svensk djurskyddslag kräver.³ Totalt är 20 % av allt det kött vi säljer som packat kött och styckat kött till 3:e part KRAV märkt⁴.

Det är viktigt för oss att våra kunder känner förtroende för att våra leverantörer, vi själva och andra berörda företag säkerställer en god djurvälfärd. Våra kunder ska kunna känna sig trygga i att de gör ett bra val när de köper kött från Gotland. Därför är vi många om att fortsätta dialogen med gårdarna på Gotland och andra relevanta aktörer för att trygga en så hög djurvälfärd som möjligt.

³ Läs gärna mer om vad dessa regler omfattar för respektive djurslag på: <https://www.krav.se/krav-markt/det-har-ar-krav/djurvalfard/>

⁴ Försäljning av helfall till industrin ingår inte i beräkningen.

Biologisk mångfald

Biologisk mångfald betyder att det finns många växt- och djurarter samt genetisk variation och en mångfald av livsmiljöer inom ett område. Mångfalden gör naturens ekosystem mer robusta och motståndskraftiga mot exempelvis skadedjursangrepp eller mer frekventa extremväder till följd av klimatförändringarna.

Gotland har gott om naturliga betesmarker, framför allt i de kustnära områdena, där kor och lamm betar. Den biologiska mångfalden på Gotland är hög tack vare många särpräglade naturtyper, som betade strandängar, hällmarker, hävdade ängen med flera. Dessa naturtyper kräver dock livskraftiga lantbruk och betesdjur. Många rödlistade arter i Sverige är beroende av bete och öppna gräsmarker för sin överlevnad. På nationell nivå utgör igenväxning ett hot mot ca 30 % av de rödlistade arterna⁵. Det gäller arter som främst är bundna till örtrika gräsmarker. Ett flertal arter som minskat kraftigt på fastlandet har återstående populationer på Öland och Gotland och är därför inte rödlistade. Vissa arter finns bara kvar på Gotland. För många av dessa är de gotländska betesmarkerna helt vitala.

Att idisslare som betar på gräsmarker är viktiga aktörer för att bevara viktiga ekosystemtjänster börjar uppmärksammas alltmer. Ekosystemtjänster används oftast för att beskriva de värden som naturen och den biologiska mångfalden ger oss människor samt i vilken utsträckning vi är beroende av att detta fungerar (ett bra exempel är pollinering av insekter). En studie av SLU⁶ visar att gårdar med kor och får är förknippade med:

- Mer varierade landskap.
- Fler småskaliga livsmiljöer för pollinatörer och naturliga fiender till skadedjur.
- Mer naturbetesmarker samt bättre växtföljder.

Animalieproduktion spelar alltså en viktig roll i ett hållbart svenskt livsmedelssystem.

Ett skäl till att en del köttproducenter inte låter djuren beta ute kan var brist på mark. Sedan ett par år tillbaka bedriver Länsstyrelsen på Gotland förmedling av betesmarker och kopplar ihop djurägare i behov av bete och markägare med tillgång till mark. En annan utmaning kan vara kostnad för att hägna in mark. På Gotland bedrivs försök med digitala stängsel där en ny teknik testas. Genom att använda virtuella stängsel kan lantbrukare lättare anpassa var djuren ska beta, samtidigt som man kan hålla koll på hur de mår. Virtuella stängsel skulle kunna göra lammproduktion mer lönsam, hållbar och konkurrenskraftig. Och det blir möjligt att låta igenväxta och svårtillgängliga marker betas vilket ökar den biologiska mångfalden.

Slakteriet på Gotland är certifierat enligt KRAV och den största leverantören av KRAV-märkt kött i Sverige. KRAV-märkt köttproduktion bidrar till flera miljönyttor, exempelvis odlas minst 60 % av mjölkornas och 75 % av de övriga nötkreaturens foder lokalt. KRAV ställer också större krav på utevistelse och djurens gödsel är en förutsättning för odling, eftersom man inte får använda konstgödsel i ekologisk odling. Studier visar att pollinerande insekter generellt sett gynnas av ekologisk produktion.⁷

⁵ https://www.artdatabanken.se/globalassets/ew/subw/artd/2.-var-verksamhet/publikationer/21.-tillstand-och-trender/rapport_tillstand_och_trender.pdf

⁶ <https://www.forskning.se/2022/05/06/idisslare-viktiga-for-ekosystemen/>

⁷ <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/epok-centrum-for-ekologisk-produktion-och-konsumtion/vad-sager-forskningen/biologisk-mangfald/odlingslandskapet-paverkar-effekter-av-ekologiskt-lantbruk/>

Resurseffektivitet

Resurseffektivitet är viktigt för Protos, både ur ett ekonomiskt och ur ett miljömässigt perspektiv. Därför ser vi löpande över vår förbrukning och hantering av:

- Energi
- Vatten
- Kemikalier
- Material (exempelvis förpackningar)

Under de senaste åren har flera åtgärder vidtagits för att minska elkonsumtionen, bl.a. förändrade arbetssätt och färre slaktdagar per vecka (vilket minskar förbrukningen av både el och vatten). Under 2021 har fokus legat på byte av belysning till LED i anläggningen på Gotland, vilket kommer att innebära en besparing om ca 10 % av dagens elförbrukning.

Vatten används både i produktionen och för rengöring. Vi har ett eget avloppsreningsverk för rening av processvatten innan det går vidare till kommunens reningsverk. Under året har vi investerat i en ny maskin för rengöring av skänkvagnar (stora rostfria behållare på hjul), vilken sparar både på vatten och energi. Detta är extra viktigt för oss eftersom vi är en av regionens större förbrukare av vatten och vattenfrågan är prioriterad på Gotland som återkommande drabbas av vattenbrist.

Effektiviseringsarbetet kommer att fortsätta under 2022 med fler investeringar som minskar energi- och vattenbehovet i produktionsanläggningen.

I slakteriet används koldioxid i förpackningar för att förlänga köttets hållbarhet, men också för nedkylning samt bedövning. Där det varit möjligt har vi ersatt koldioxid med is. Koldioxiden som fortsatt används produceras av Lantmännen Agroetanol i Norrköping som en biprodukt från etanolproduktionen och är därmed fossilfri.

Vi använder små mängder av ett medel i kylvattensystemet som är på väg att fasas ut i samband med ny lagstiftning. Under 2022 kommer vi att ta fram ett alternativ i samarbete med våra leverantörer.

Kvalitativa förpackningar är nödvändiga för att skydda maten samt säkerställa hög livsmedelssäkerhet och så lång livslängd som möjligt. Därför går det inte att eliminera förpackningar, men det går att minimera användningen och nyttogöra det spill som uppstår när man förpackar produkter. Spillet gick tidigare till energiåtervinning och orsakade fossila koldioxidutsläpp. Under 2021 har vi börjat sortera ut plast för transport till återvinningsanläggningen för hushållsplast i Motala. Även wellpapp transporteras för återvinning i ett svenskt pappersbruk.

Under 2021 har vi påbörjat arbetet med digitalisering av lagret på Gotland för att kartlägga allt förbrukningsmaterial. Detta ger viktig input för åtgärder i syfte att minimera användningen av förpackningsmaterial. Vi har också gjort en genomlysning av de förpackningsmaterial vi använder för att slå fast innehåll samt hur återvinningsbart materialet är i en svensk kontext. För att säkerställa återvinningsbarhet framöver ser vi över färg- och materialval, framför allt för tråg och skinpack som står för de stora volymerna. Vi kommer att försöka undvika sammansatta material och de plasttyper som vi vet kommer att vara problematiska ur återvinningsynpunkt även i framtiden. Utvärderingarna är gjorda tillsammans med plastleverantörer och Svensk Plaståtervinning. En målsättning är att använda så mycket

återvunnet material i våra förpackningar som möjligt. Det kan vi endast göra för den plast som inte kommer i kontakt med kött. Där det är möjligt har vi uppnått ca 85 % återvunnet material.

Under året har vi installerat komprimatorer för wellpapp, förpackningsplast och brännbart material. Detta har lett till betydligt färre transporter av förbrukat material ut från anläggningen. För wellpapp innebär det att vi reducerat antalet transporter från en transport per vecka till tre transporter per år (en minskning med mer än 90 %). För brännbart avfall har vi kunnat gå från tre transporter per vecka till sex per år.

Slaktavfall som inte klassas som riskavfall skickas till BroGas som producerar biogas. Tack vare att slakteriet använder biogas för uppvärmningen skapas ett cirkulärt flöde. Dessutom genererar biogasproduktionen en restprodukt i form av näringsrik biogödsel som används i ekologisk odling i jordbruket. Det avfall som klassas som riskavfall går till förbränning för produktion av fjärrvärme.

Social hållbarhet

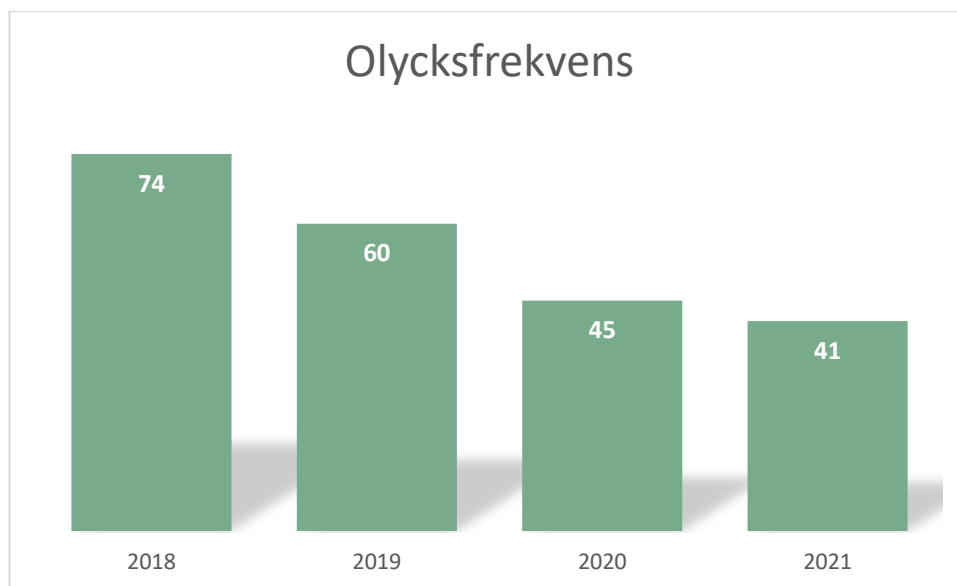
Som grund för vårt interna arbetsmiljöarbete har vi en arbetsmiljöpolicy. Den beskriver hur vi ska arbeta med hälsa och säkerhet, samt innehåller riktlinjer gällande inkludering och jämlikhet.

Arbetsmiljö

För oss är det viktigt att våra medarbetare känner att de är en viktig del i livsmedelsproduktionen. Vi vill erbjuda en hälsosam, säker och trivsamt arbetsplats. En av de största risker relaterat till våra medarbetare är skaderisken under slakt. Under 2021 har totalt 51 olyckor inträffat vilket är på samma nivå som föregående år. Den primära orsaken till olyckor kommer från egenhanterade knivar, eller kontakt med andra vassa föremål, samt skador som skett i samband med djurhantering. Med olyckor räknas både allvarliga och mindre allvarliga skador in.

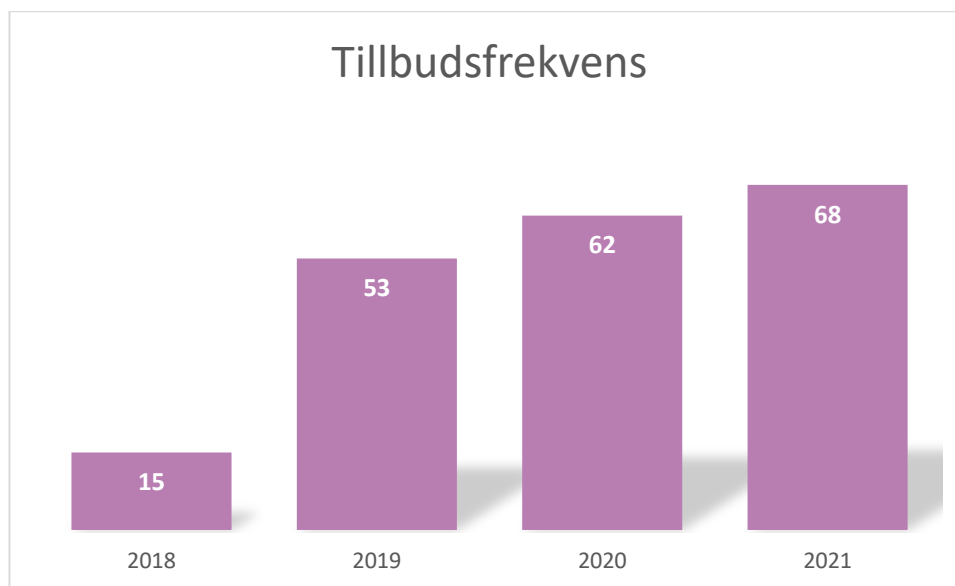
För att minimera skador på arbetsplatsen har vi infört hjälmvång på de platser där det är hängande last. Vi har också som mål att alla som jobbar med kniv ska ha ett skärskydd.

Vi ser varje arbetsplatsolycka som ett misslyckande och har arbetat strukturerat med arbetsmiljöfrågor för att minska olycksfrekvensen. Nästintill varje avdelning har utsedda skyddsombud som möts med en skyddskommitté fyra gånger per år och arbetar systematiskt med arbetsmiljöfrågor. Åtta gånger per år träffas chefer och skyddsombud för att gå igenom olyckor och tillbud. Våra teamchefer har ett delegerat arbetsmiljöansvar, och träffar skyddsombuden veckovis för att följa upp eventuella olyckor och tillbud, rehabuppföljning, övertidsuppföljning och uppföljning av sjukfrånvaro. Tack vare ett förbättrat arbetsmiljöarbete genom internutbildningar, förbättrad mötesstruktur och bättre användning av arbetsmiljöverktyg har vi lyckats minska olycksfrekvensen med 44 % sedan 2018.



*Olycksfrekvensen beräknas genom (antalet olyckor / totalt antal arbetade timmar) * 200 000*

De rapporterade tillbudena har ökat markant sedan 2018. En hög frekvens av tillbudsrapportering är viktigt för att kunna planera det olycksförebyggande arbetet på rätt sätt. Vi ser positivt på den ökade tillbudsfrekvensen som visar att vi har blivit noggrannare och bättre på att rapportera och bokföra tillbud i verksamheten.



*Tillbudsfrekvensen beräknas genom (antalet tillbud / totalt antal arbetade timmar) * 200 000*

Medarbetares hälsa och kompetensutveckling

Våra medarbetare är vår viktigaste resurs, och därför fokuserar vi på hälsofrämjande åtgärder. Under 2021 har vi genomfört aktiviteter för att inspirera till motion. Vi har säkerställt att medarbetare har tillgång till naprapat, sjukgymnast och massage. Vi erbjuder också medarbetare hälsoundersökningar var tredje år.

Under 2021 har vi fått vidta specifika åtgärder i samband med Covid. Det har dels gällt besöksrestriktioner till anläggningen, dels information till anställda om Covid och möjligheter att hålla avstånd.

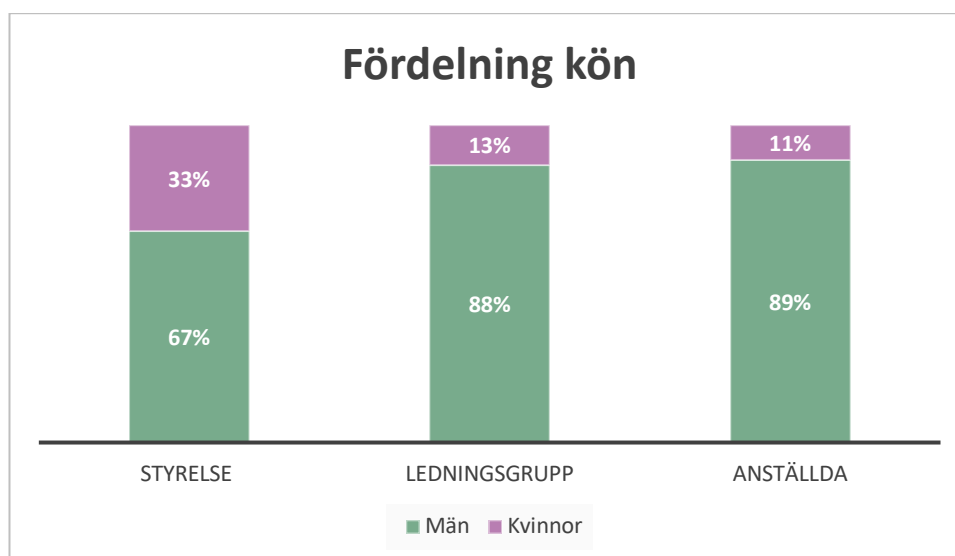
Personalomsättningen har gått ner från 6,73 % under 2020 till 4,41 % under 2021, vilket är relaterat till låg rörlighet på arbetsmarknaden under pandemin.

Bred kompetens är viktig ur många perspektiv och något vi satsat på under 2021. En fördel är att medarbetarna får möjlighet till varierade arbetsuppgifter, vilket de flesta tycker är positivt ur ett mentalt perspektiv, men också för att undvika belastningsskador. Dessutom blir vi mindre sårbara vid frånvaro. Även tjänstemän har fått möjlighet till kompetensutveckling. Vi har introducerat s.k. e-learning inom vissa utbildningsområden, och det är troligt att detta kommer att vidgas till fler områden framöver.

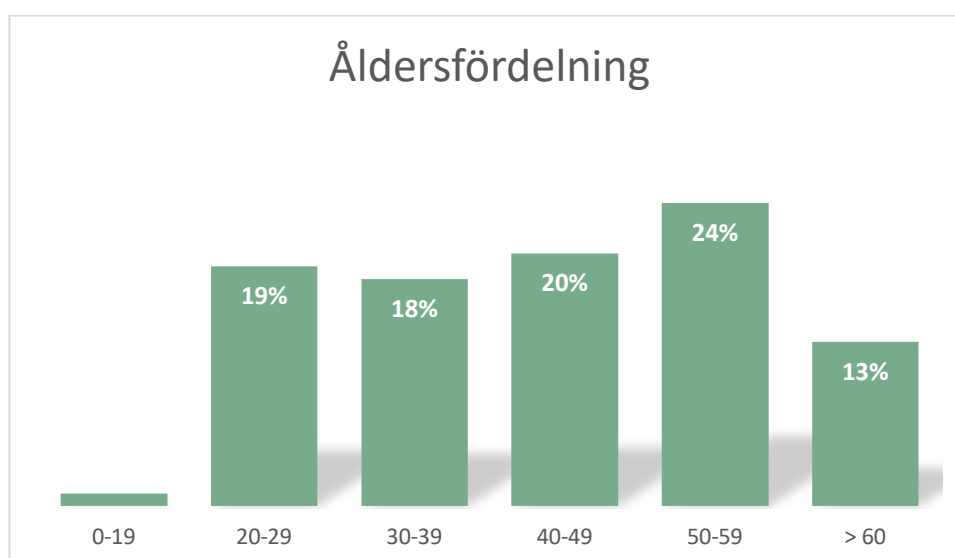
Inkludering och jämställdhet

Protos accepterar inga former av diskriminering eller särbehandling, likaså arbetar vi för att motverka alla typer av våld, fysiskt såväl som psykiskt. Detta gäller även i vårt leverantörsled och hos våra samarbetspartners.

Vi tror att en mer diversifierad verksamhet leder till fördelar för verksamheten, med ökad innovationstakt och bredare perspektiv. Vi lever i en mansdominerad bransch, vilket är tydligt i vår fördelning av män och kvinnor där drygt 10 % av våra anställda är kvinnor. Vi ser större diversitet i åldersfördelningen i verksamheten, med relativt jämn fördelning mellan olika åldersgrupper.



Fördelning mellan kvinnor och män



Åldersfördelningen är relativt jämn i koncernen.

Under 2020 och 2021 har vi deltagit i Region Gotlands projekt *Norma - Se kompetensen!*, ett EU-projekt för att inkludera utlandsfödda i näringslivet som avslutades i januari 2022. Projektets syfte var att öka kompetensen om mångfaldsfrågor bland anställda i ledande positioner, samt öka förståelsen för fördelarna med ett inkluderande synsätt och ledarskap som leder till mångfald på arbetsplatsen. Tack vare projektet har ledningen i slakteriet kunnat utbyta erfarenheter med andra arbetsgivare på Gotland om hur man leder förändringsarbete och utvecklar ett inkluderande ledarskap.

Många av våra medarbetare är utlandsfödda, och vi har 18 olika nationaliteter som jobbar på Protos. Vi är glada över en sådan variation av anställda. Det visar på att vi har en inkluderande arbetsplats där alla är välkomna!

Affärsetik

Ärlighet och öppenhet präglar våra affärsrelationer vilket borgar för rättvisa villkor för våra affärspartners, kunder och leverantörer. Tydliga policies i hela värdekedjan, framför allt leverantörsbedömningar & vår uppförandekod reglerar förhållandet till leverantörer. Detta motsvaras av de krav på uppförandekod som kunder ställer i nya avtal. Certifieringen FSSC inkluderar också ett avsnitt om etiska affärsmetoder.

I vår uppförandekod, som gäller för alla våra anställda, ingår att ta aktiv ställning mot alla former av mutor och korruption. I möten och affärsförbindelser riskerar medarbetare att utsättas för situationer vilka kan kopplas till korruption. Av den anledningen är det viktigt att arbeta förebyggande med dessa frågor.

Inga incidenter har kommit till styrelsens kännedom under 2021.

Koncernen har sedan **2019** ett upprättat visselblåsarsystem som gör det möjligt att rapportera brott mot lagar eller andra interna förhållningsregler.

Intressenter och viktiga hållbarhetsfrågor

Grunden för vårt hållbarhetsarbete är våra värderingar att utveckla livsmedel som är näringsrika och bra för människor och med så liten negativ påverkan på miljön som möjligt. I det arbetet är våra intressenters åsikter viktig input för att definiera vilka hållbarhetsfrågor vi bör lägga störst fokus på och som beskrivs i denna redovisning. Nedan listas våra viktigaste intressenter samt vilka hållbarhetsfrågor som är prioriterade för dem, baserat på en intressentanalys som genomfördes 2020 samt löpande dialog med intressentgrupperna.

<i>Intressenter</i>	<i>Beskrivning</i>	<i>Viktiga hållbarhetsfrågor</i>
Kunder	Våra kunder består framför allt av aktörer inom dagligvaruhandeln men även foodservicebranschen. E-handeln utgör ett växande kundsegment	Spårbarhet, klimatpåverkan, djuromsorg, hållbara förpackningar och kostnads-effektivitet, livsmedelssäkerhet, upprätthålla köttproduktionen i Sverige.
Konsumenter	Oftast våra kunders kunder som slutligen tillagar och äter livsmedlet.	Hälsosam mat med känt ursprung. Lita på att maten håller god kvalitet vad gäller både smak, säkerhet, näring och hälsa. Djurvälstånd och klimat är allt viktigare frågor. Prisvärdhet
Leverantörer	Slaktdjursuppfödare, leverantörer av insatsvaror som förpackningsmaterial, energi, tjänster och transporter.	Långsiktigt hållbar ekonomi, agerar etiskt i affärsrelationer, marknadsmässiga avtal.
Medarbetare	Anställda och potentiella medarbetare	Arbetsmiljö, Långsiktig hållbar ekonomi och arbetstrygghet, inkludering och jämställdhet
Ägare	Familjeföretaget Gotteron Invest	Lönsamhet, etik, innovation, hållbara lokala leverantörsled. Kvalitativa produkter. Klimat.
Miljörörelsen	Organisationer som vill värna miljön både på lång och kort sikt.	Klimat, biologisk mångfald, vattenanvändning, resursanvändning, djurvälstånd.
Myndigheter	Centrala myndigheter är Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Länsstyrelsen och Arbetsmiljöverket	Djurvälfärd, arbetsmiljö och hälsa, affärsetik, antibiotikaanvändning, klimat.
Samhället Gotland	Gotlands kommun och invånare på Gotland	Arbetsstillfällen, ekonomisk tillväxt, vattenanvändning, biologisk mångfald.

Viktiga hållbarhetsområden

Baserat på inom vilka områden Protos har störst påverkan, samt utifrån intressenterna intresseområden, har vi identifierat följande hållbarhetsområden som mest väsentliga att arbeta med och rapportera.

Hållbarhetsområde	Förklaring
Kvalitativ mat	Livsmedelssäkerhet och näringsrik mat. Konsumenterna ska känna trygghet och förtroende för varumärket genom en transparent verksamhet.
Klimat	Minimera klimatpåverkan från hela värdekedjan och säkerställa anpassning till ett förändrat klimat. Långsiktigt ökad kolinlagring med bibehållen lönsamhet är prioriterat.
Djurvälfärd	Säkerställa att djuren behandlas väl och får hög livskvalitet.
Biologisk mångfald	Bidra till att verksamheten skyddar och stärker mångfald inom och mellan arter och ekosystem.
Resurseffektivitet	Spara resurser som energi, vatten och material genom hela värdekedjan.
Medarbetarnas hälsa och säkerhet	Säkerställa att medarbetare är friska, trivs på arbetsplatsen, inte råkar ut för olyckor och kan utvecklas

Andra frågor som också är väsentliga för Protos och deras intressenter:

Hållbarhetsområde	Förklaring
Affärsetik	Ärlighet och öppenhet i relationer och borga för rättvisa villkor för affärspartners, kunder och leverantörer.
Stabil finansiell ställning	Långsiktigt hållbar ekonomi för att trygga avkastning och lokala arbetstillfällen i värdekedjan.
Slaktdjursuppfödare ekonomi	Säkerställa att slaktdjursuppfödare får marknadsmässigt betalt så att de har möjlighet att bedriva ett hållbart jordbruk.
Antibiotikaanvändning	Låg förbrukning av antibiotikaanvändning som motverkar spridningen av resistenta bakterier.
Inkludering och jämställdhet	En inkluderande verksamhet utan diskriminering i alla olika kontakter.

Hållbarhetsrisker

Kris och beredskap har blivit ett allt viktigare riskområde för Protos under det senaste året. Köttproduktionen på Gotland är viktig för livsmedelsförsörjningen och man behöver därför se över i hela värdekedjan vilka leveranskedjor som är mest sårbara och hur man kan hantera detta.

Köttproducenter drabbas hårt av höjda spannmålspriser (vilket ger högre foderkostnader), högre bränslekostnader samt högre gödselpriser. Det finns en risk att vi förlorar köttproduktion i ett sådant läge. En produktion som är svår att återskapa längre fram. Detta är en stor risk både för oss och för svensk livsmedelsförsörjning och en fråga som vi arbetar aktivt med tillsammans med leverantörer, kunder och andra aktörer.

Vattenfrågan är något vi alltid har med oss, med tanke på hur sårbart Gotland är för torka.

Risken för olyckor är också något vi arbetar löpande med. Ett slakteri är en relativt farlig arbetsplats, och säkerhetsarbetet är avgörande för att undvika olyckor.