



Bærekraft

En oppsummering av arbeidet
frem til 2026

Innhold

Om SalatMestern AS	side 3-5
Vår bærekraftstrategi	side 6
Nøkkeltall	side 7
Vårt arbeid for å bidra til FNs bærekraftmål	side 8-9
Fokusområder	side 10-27
Emballasjeoptimalisering	side 28
Kvalitet	side 29-31

Om oss

SalatMestern er en ansvarsbevisst og jordnær næringsmiddelbedrift som produserer blant annet majones, majonesbaserte salater, dressinger, sauser og sjømatprodukter med vekt på et hjemmelaget preg. Vi i SalatMestern har helt siden starten latt kvalitet for kunden være drivkraften bak utviklingen av våre produkter. Vi leverer produkter til både dagligvare og storhusholdning i Norge.

Ambisjonen vår er å fortsette å utvikle og produsere klassikere så vel som nye spennende smaker fra alle verdens ulike kjøkkener.

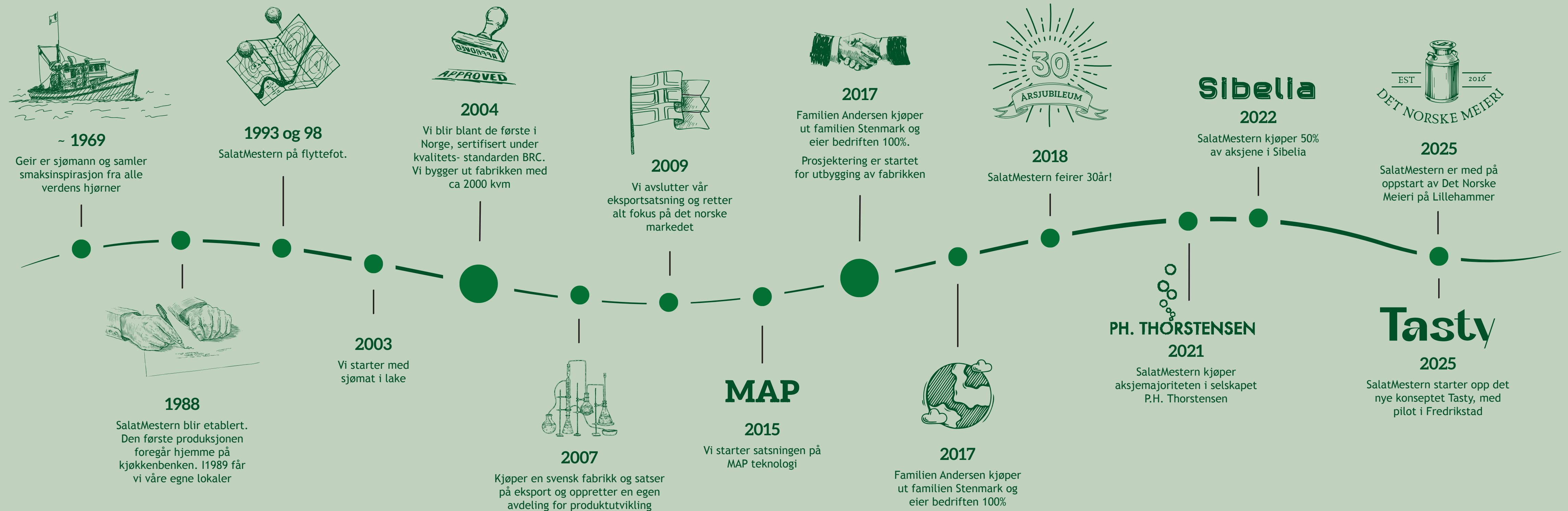
Det er viktig for oss å kunne bidra til det grønne skiftet, og vi har i en årrekke arbeidet målrettet for en mer bærekraftig matproduksjon og et ansvarlig næringsliv.

Vi er opptatt av bærekraft i alt vi gjør. Det skal altså ikke kun handle om god smak og god kvalitet, men det skal også være produsert på en skikkelig måte slik at mennesker, dyr og miljø ivaretas.

Gode smaker,
skikkelige saker!



Vår historie



Våre datterselskaper og lokasjoner

Sibelia®



PH. THORSTENSEN

Tasty



Vår bærekraftstrategi

SalatMestern skal være:



Aktive med
å følge FNs
bærekraftsmål



Dyktige på
helse- og
miljøhensyn



Ærlige i
kommunikasjon
og fremstilling

Disse tre hoveddelene i vår visjon er valgt med omhu.

Det første viser til vår forpliktelse til å ta inn bærekraft i bred forstand, og med et globalt blikk. **FNs bærekraftsmål** favner bredt, og vi ønsker å vise at vi skal være en del av den brede solidariske tilnærmingen som næringsliv, myndigheter og alle andre verden over må dersom kloden skal være et godt sted å bo også i fremtiden.

Helse- og miljøhensyn er det området vårt fotavtrykk er tydeligst. Både om vi gjør noe bra, og dessverre også om vi ikke er så gode som vi bør være. For å sikre best mulig resultat må helse- og miljøhensyn gjennomsyre alle våre valg, og hvordan vi utfører vår daglige drift.

Ærlighet i kommunikasjonen blir mer og mer viktig. Våre kunder, de som kjøper sluttproduktene, leverandører og myndigheter må stole på at det vi sier er korrekt. Og gjør vi feil, eller kommer til kort, må vi stå for det og prøve å bli bedre. Vi pynter ikke på sannheten, og vi bruker ikke PR byråer for å skaffe oss en image. Vårt image skal komme av våre valg og handlinger, i åpen og ærlig kommunikasjon med alle.

Nøkkeltall 2025

Omsetning

499 MNOK

Produsert (kg)

8 575 956

Antall årsverk

94,5



FNs BÆREKRAFTSMÅL



Hva kan vi gjøre for å bidra til FNs bærekraftsmål?

Høsten 2015 vedtok FNs medlemsland 17 mål for bærekraftig utvikling frem mot 2030. Disse målene og fokusområdene er og blir stadig mer førende for arbeidet med bærekraft både hos offentlige og private aktører.

Hos SalatMestern har vi valgt å legge disse til grunn for vårt arbeid, og vi vil aktivt søke løsninger i vår virksomhet som henger i hop med disse fokusområdene. Noen er veldig aktuelle for oss, andre mindre. Vi har identifisert våre fokusområder gjennom vesentlighetsanalyse.

På denne måten vil våre «små» bidrag være en del av den globale dugnaden for å skape en mer bærekraftig verden.

Våre fokusområder:



3 GOD HELSE OG
LIVSKVALITET



Bærekraftsmål nr. 3:

God helse og livskvalitet

Vi ønsker å tilby produkter som fremmer god helse og livskvalitet for alle.

Forbruker skal være sikre på at produktene våre er trygge og av god kvalitet. SalatMestern var en av de første i Norden som ble BRC-sertifisert tidlig på 2000-tallet. I dag er SalatMestern sertifisert for FSSC 22 000, og er stolt av å imøtekomme strenge internasjonale krav til mattrygghet.

Gjennom ulike bransjesamarbeid har vi også forpliktet oss til kontinuerlig forbedring og økt fokus på produktsammensetning og ernæring innen våre produktkategorier.

Vi er opptatt innovasjon, herunder å minimere og optimalisere bruk av tilsetningsstoffer uten at dette går på bekostning av smak, kvalitet og holdbarhet. Gjennom Saltpartnerskapet har vi forpliktet oss til å redusere salt i produktene våre. Vi lanserer stadig flere produkter med grønnsaker og plantebaserte ingredienser.

3 GOD HELSE OG
LIVSKVALITET



Bærekraftsmål nr. 3: God helse og livskvalitet



I tillegg til å kontinuerlig arbeide for trygge og optimaliserte produkter, så er SalatMestern opptatt av å støtte lokale, regionale og nasjonale tiltak som bidrar positivt til folkehelse.

I 2025 sponset vi mer enn 50 ulike aktører innen idrett, kultur og veldedighet med totalt **1.2 MNOK**.

Sponset idrett, kultur
og veldedighet med

1.2 MNOK

8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



Bærekraftsmål nr. 8:

Anstendig arbeid og økonomisk vekst

SalatMestern skal være en ansvarlig, trygg og inkluderende arbeidsplass.

SalatMestern henter råvarer fra både norske og internasjonale leverandører. Flere av våre produkter består av komplekse ingrediens-sammensetninger, noe som innebærer handel med aktører over hele verden.

Vi forsøker å bruke kortreiste råvarer der det er mulig, og søker å holde antall ledd i verdikjeden lavt for å redusere risiko og sikre sporbarhet.

Vi gjennomfører risikokartlegging og har tett oppfølging av leverandørkjeden, både sosialt og miljømessig. Vi setter strenge krav til våre leverandører for å sikre en bærekraftig verdikjede.

**8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST**

Bærekraftsmål nr. 8:

Anstendig arbeid og økonomisk vekst

SalatMestern AS jobber aktivt for å ivareta grunnleggende menneske-rettigheter og anstendige arbeidsforhold i hele verdikjeden, i tråd med Åpenhetsloven. Gjennom risikobaserte aktsomhetsvurderinger, ansvarlig leverandørpraksis og klare krav til våre samarbeidspartnere, søker vi å forebygge og håndtere eventuelle negative konsekvenser for mennesker og miljø. Ved høy risiko, kreves det tredje parts verifisering (Sedex, BSCI mv).

Arbeidet er forankret i vår organisasjon og understøttet av dokumenterte rutiner, langsiktige relasjoner og sertifiseringer.

**8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST**

Bærekraftsmål nr. 8:

Anstendig arbeid og økonomisk vekst

Internt har vi tydelige HMS-mål, blant annet for å redusere ulykker og sykefravær. Det er etablert industrivern, som gjennomfører jevnlige beredskapsøvelser. Vi jobber aktivt for mangfold og like muligheter - alle skal bli sett og hørt, uavhengig av bakgrunn. Vi er opptatt av at ansatte skal trives, og gjennomfører hyppige undersøkelser for kartlegging av trivsel. Det oppfordres til faglig utvikling gjennom kurs og etterutdanning.

Målsetninger:

Vi skal ikke ha ulykker eller nesten ulykker.

Sykefravær skal være under 5%

Vi skal ha min. 80 % motiverte og fornøyde medarbeidere

8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



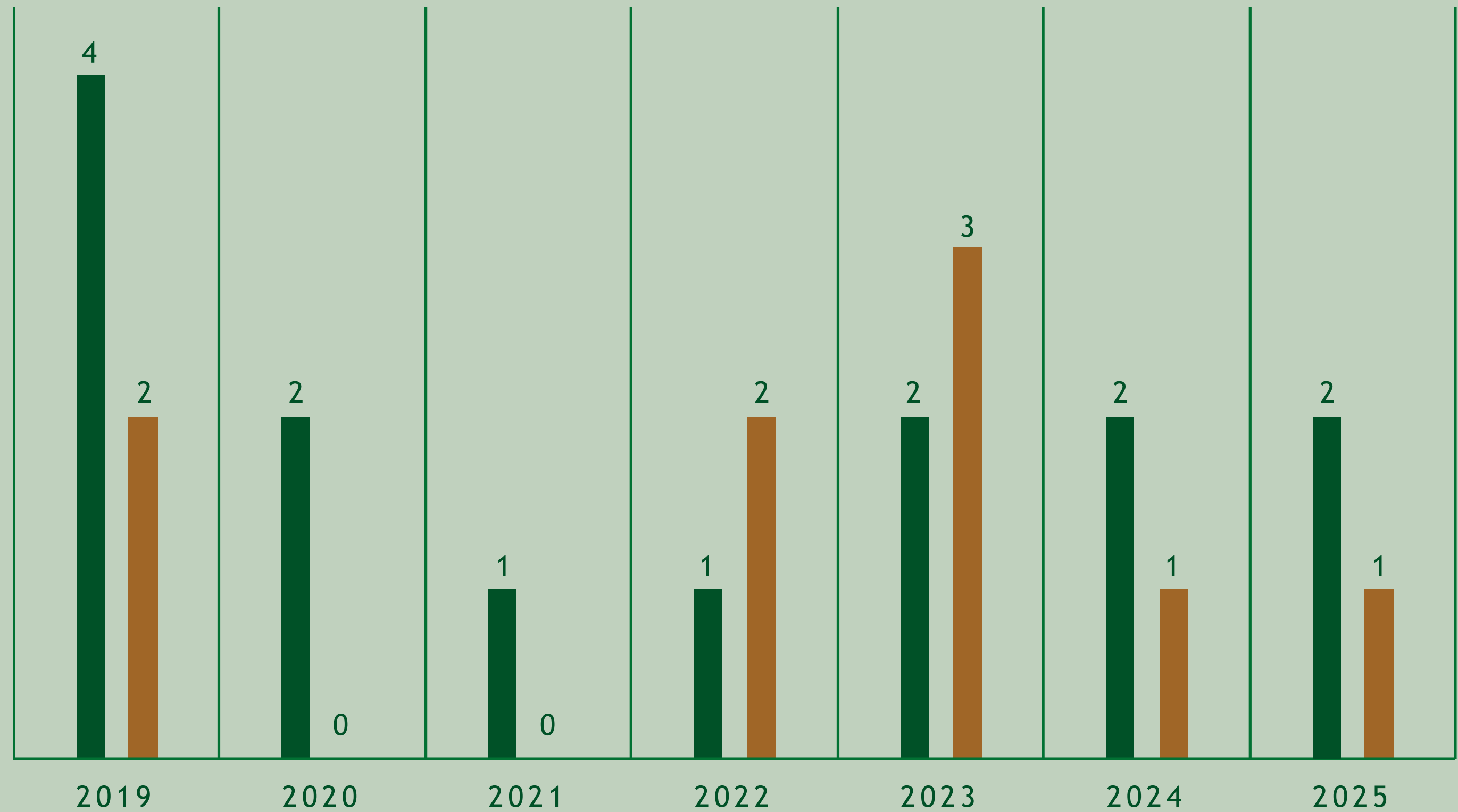
Bærekraftsmål nr. 8:

Anstendig arbeid og økonomisk vekst

Uønskede hendelser
2019 - 2025

■ Antall småskader

■ Antall ulykke



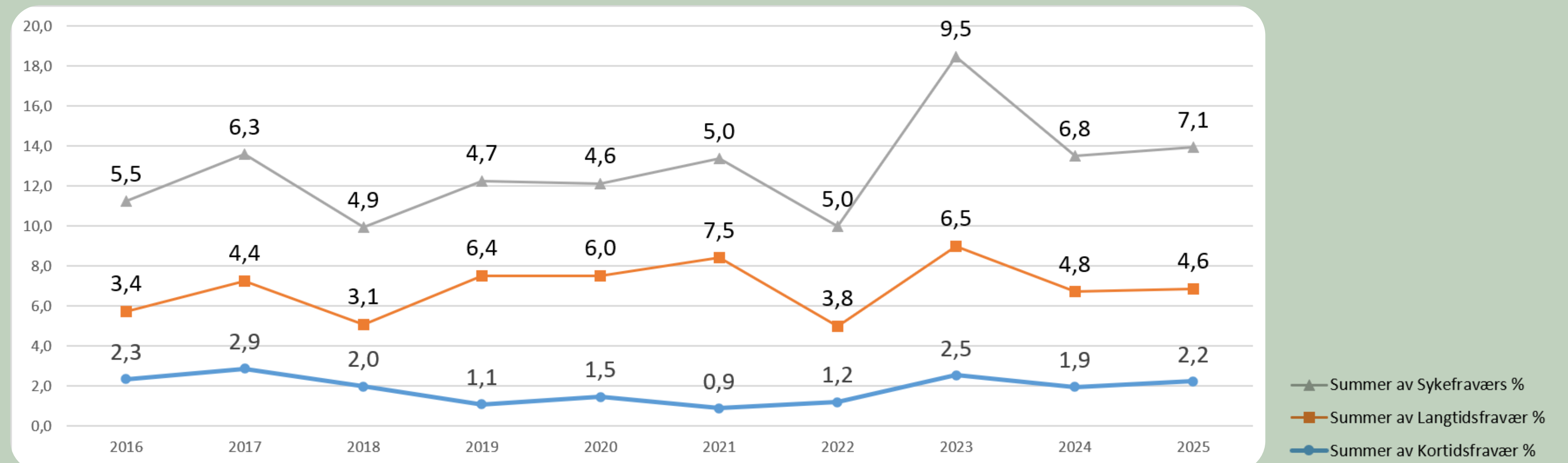
8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



Bærekraftsmål nr. 8: Anstendig arbeid og økonomisk vekst

Mål:
Sykefravær: 5,0%
Korttidsfravær (1-16 dager): 1,0%
Langtidsfravær (mer enn 16 dager): 4,0%

Sykefravær 2016 - 2025



Kommentar: Høy andel langtidsfravær slår ut i 2023. Fraværet er ikke arbeidsrelatert.

8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST

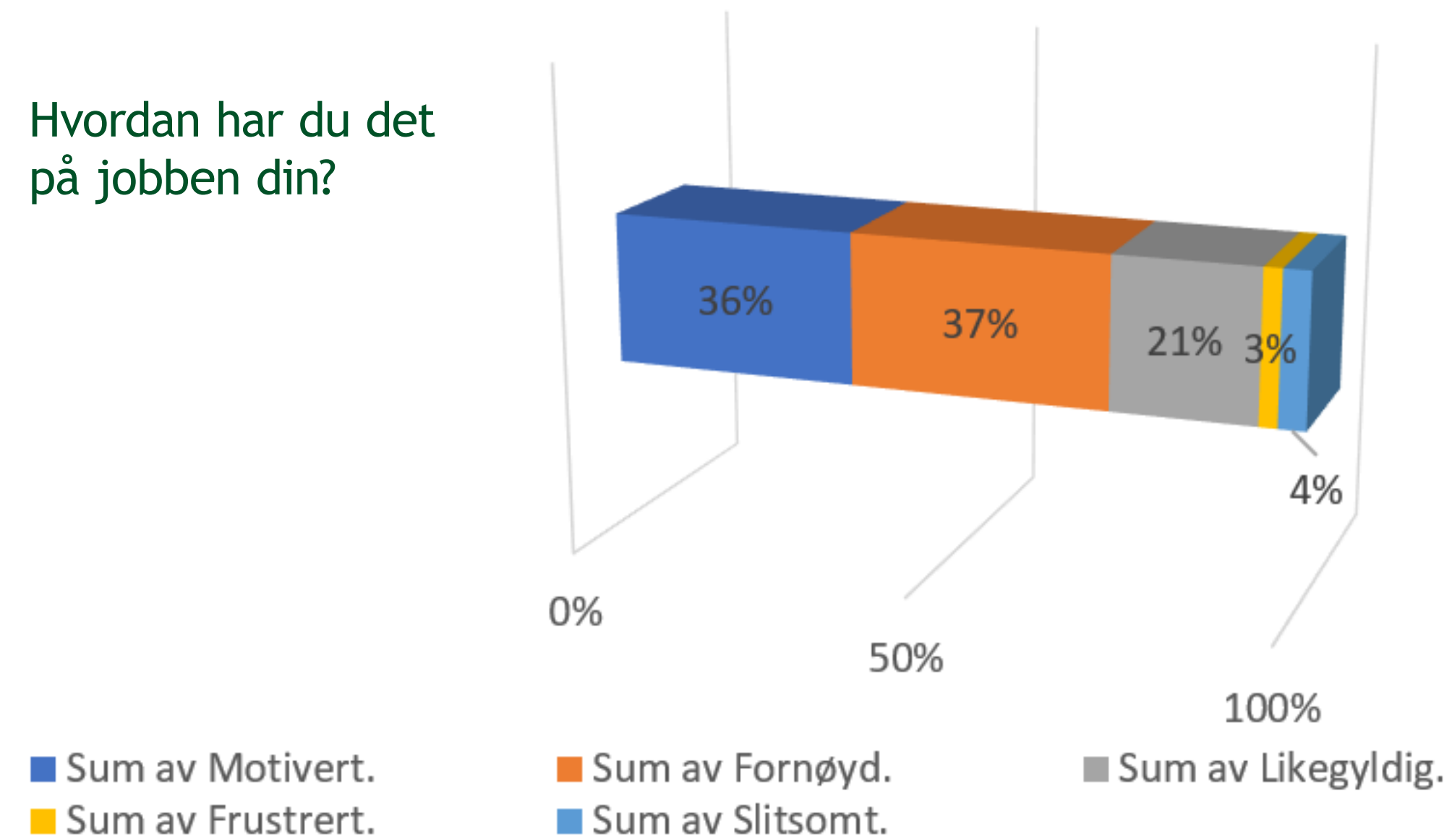


Bærekraftsmål nr. 8:

Anstendig arbeid og økonomisk vekst

Trivselsundersøkelse 2025 - 2026:

Hvordan har du det
på jobben din?



12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON

Bærekraftsmål nr. 12:

Ansvarlig forbruk og produksjon

Ansvarlig forbruk og produksjon handler om å utnytte de ressursene vi har på best mulig måte. Vi er opptatt av bærekraft i alle ledd, herunder blant annet minimering av matsvinn, bruk av bærekraftige råvarer og optimalisering av emballasje.

Bærekraftige råvarer:

Vi skal produsere mat med omtanke for mennesker, dyr og miljø. Vi bruker råvarer med bærekraftsertifisering, som ASC, MSC og ProTerra. Marine Stewardship Council (MSC/ASC) er en internasjonal merkeordning opprinnelig startet av WWF. En ASC -sertifisering dekker altså kriterier for en bærekraftig oppdrett, og er nå en uavhengig merkeordning.

Vi benytter mye skalldyr i vår produksjon. Scampi og reker kan enten komme fra oppdrett eller fra fiske i det fri. Begge metoder har lenge vært drevet uforsvarlig. Oppdrett er hyppig forbundet med utryddelse av mangroveskog og drift som ikke er miljømessig gunstig. Fiske i det fri har ofte medført overfiske og skader på korallrev som resultat.



Bærekraftsmål nr. 12:

Ansvarlig forbruk og produksjon

ASC- sertifisering

2019



I 2017 startet SalatMestern et prosjekt, “Samarbeid om bærekraftig scampi i Vietnam”. Dette ble iverksatt med en gruppe oppdrettere av scampi, WWF-Danmark, WWF Vietnam, TAIKA, Northcoast og SalatMestern med et mål om å hjelpe oppdrettere til en bedre produksjonspraksis og deretter en ASC-sertifisering, herunder trygge tilgang til råvare, sikre sporbarhet i verdikjeden, sikre kvalitet på råvaren og unngå forurensning av miljøet. Flere av oppdretterne er nå samlet i et samvirkeforetak, og er nå sertifisert. I 2019 fikk dette samvirket en ASC-sertifisering. Da hadde de med suksess endret fra tradisjonelle oppdrettsmetoder til bedre praksis for å få ASC-sertifiseringen. Dette ble gjennomført med hjelp av WWF Vietnam, TAIKA og lokale myndigheter i området.

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



Bærekraftsmål nr. 12:

Ansvarlig forbruk og produksjon

SalatMestern jobber kontinuerlig med å se på muligheter for å endre til stadig mer bærekraftige råvarer i alle sine produkter, enten de importeres fra andre land, fra Norge eller lokalt på Østlandet.

Matsvinn:

Selv lave nivåer av matsvinn representerer et unødvendig tap av ressurser. Derfor arbeider vi målrettet og systematisk med kontinuerlig forbedring for å redusere svinn gjennom hele verdikjeden.

Det er fastsatt konkrete mål, og bedriften deltar aktivt i bransjesamarbeid for å finne gode løsninger.

Ferdigvarer som er trygge og av tilfredsstillende kvalitet, og som ikke kan selges hos detaljist, blir donert eller solgt til redusert pris.

**Vi skal bidra
til å redusere
matsvinn!**



12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON

Bærekraftsmål nr. 12:

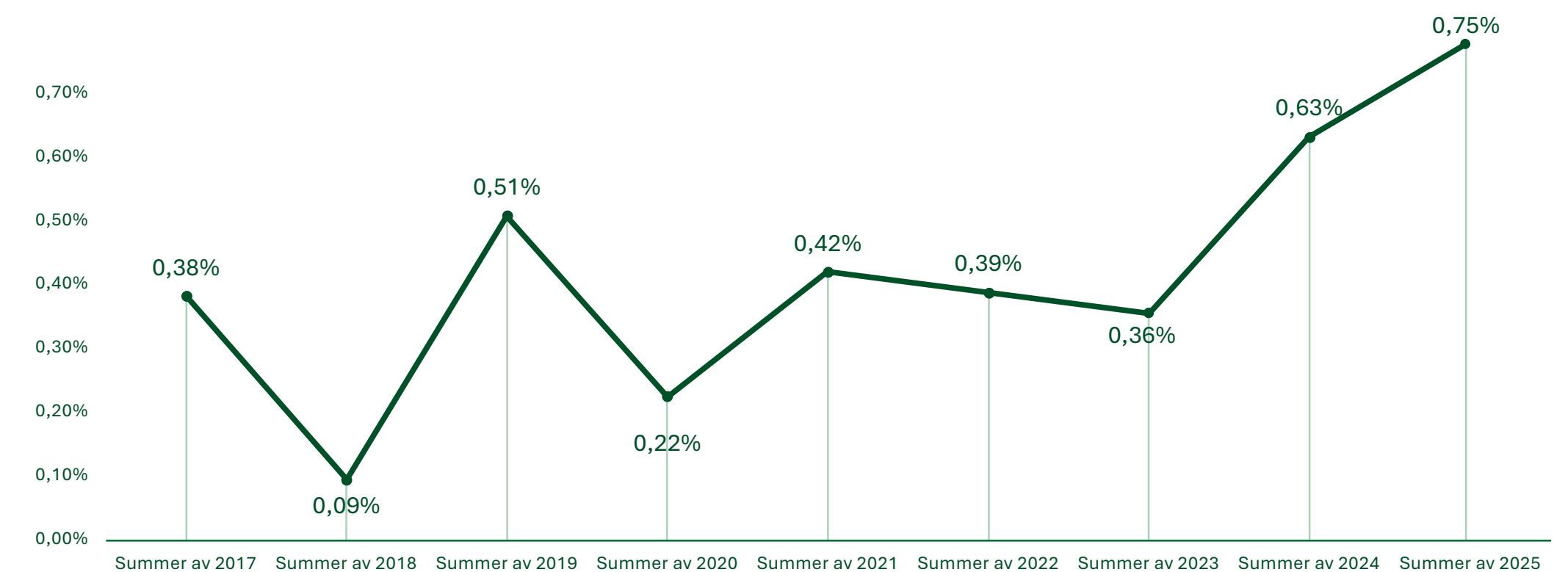
Ansvarlig forbruk og produksjon

SalatMestern har etablert måltall for matsvinn, som andel av den totale produserte mengden.

Forebyggende tiltak og forbedringer for å minimere matsvinn

- Produksjonsplanlegging for å unngå overproduksjon.
- Optimalisering av råvare- og lagerstyring for å redusere svinn.
- Justering av holdbarhetsdatoer og emballasjeløsninger for bedre kvalitet og lengre holdbarhet.
- Opplæring og regelmessige informasjonsmøter for alle ansatte om matsvinn og miljøbevissthet.
- Bruk av digitale systemer for svinnregistrering og lagerstyring der mulig.
- Omfordeling av overskuddsmat via samarbeids partnere som Holdbart.no/donasjon
- Utnyttelse av matsvinn til dyrefôr, biogass eller kompost der redistribusjon ikke er mulig.
- Årlig evaluering og prioritering av nye tiltak basert på data og tilbakemeldinger.
- Nytt avløpsanlegg

Kommentar:
Økning i 2024 og 2025 skyldes fettavfall fra nytt avløpsanlegg.



13 STOPPE KLIMAENDRINGENE



Bærekraftsmål nr. 13: Stoppe klimaendringene

Vi tar vår del av ansvaret for å redusere klimagassutslipp.

Etter starten med å kartlegge klimagassutslippene våre i 2016 og 2017, har vi hos SalatMestern arbeidet aktivt med å redusere klimagassutslippene våre. Flere tiltak har gitt stor effekt.

Samlet er klimagassutslippene, direkte og indirekte, redusert med:

96% Fra 2014 → 2025

Utslippene er redusert med langt mer enn både lokale, regionale og nasjonale krav. I tabell på neste side er tiltak pr. år listet opp.

Vi har investert i solceller på tak og fasade.



13 STOPPE
KLIMAENDRINGENE



Bærekraftsmål nr. 13: Stoppe klimaendringene

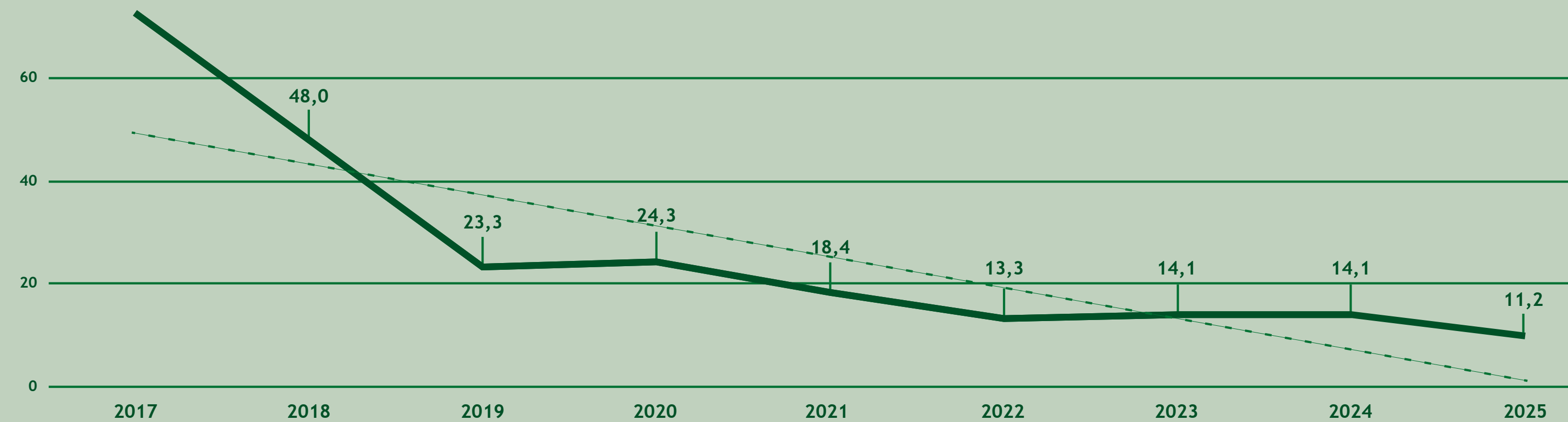
År	Klimatiltak	Utslipp (tCO ₂ e)
2016	Klimakartlegging startet (grunnlag for regnskap).Gjenbruk av rapsolje til biodrivstoff	
2017	Stopp i oljefyring (kun elektrisk oppvarming). Startet med bedre avfallssortering.	430,3
2018	Nytt ferdigvarekjøl (propan-kjøleanlegg).	289,3
2019	Utfasing av alle fossile komponenter (bl.a. HFK-kjølemidler). Ytterligere optimalisering av avfall (slutt på usortert avfall). Optimalisere enhet i forhold til areal i D-pack og på F-pack.	163,4
2020	Første klimaregnskap publisert. Null fossile utslipp (ingen olje eller HFK. Solcelleanlegg - planlegging startet.	184,0
2021	Solcelleanlegg tak/fasade (fase 1) igangsatt (vinteren 2021). Nytt CO ₂ anlegg for råvarekjøl og fryseler (mars 2021).	143,7
2022	Solcellepark full effekt (fase 2) bygget ut vinter 2021/2022). Kjøp av opprinnelsesgarantier for av strøm.	106,7
2023	Automatisk lysstyring lager. CO ₂ tappevann maskiner (oppvarming av vann). Opprinnelsesgarantier for strøm	114,3
2024	Nytt avløpsrenseanlegg (fett går til biodrivstoff). Opprinnelsesgarantier for strøm	116,3
2025	Ny kartlegging av energibruk i 2025 for å gjennomføre eventuelle tiltak for ytterligere reduksjon i energibruk. Gjenvinning av varme i kokeanlegg.	

13 STOPPE KLIMAENDRINGENE



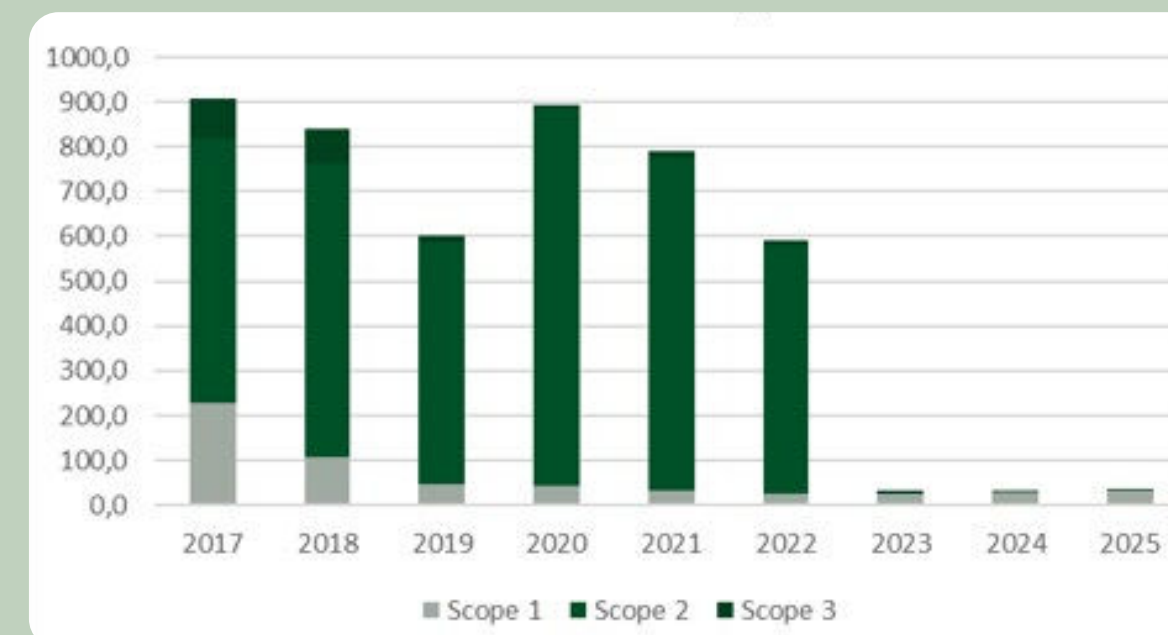
Bærekraftsmål nr. 13: Stoppe klimaendringene

Utslippene av CO₂e per mengde vare produsert er redusert med 85%



Markedsbaserte utslipp i tCO₂e

De samlede utslippene for Salatmestern har gått ned med 96% fra 2017 til 2025.



13 STOPPE
KLIMAENDRINGENE

Bærekraftsmål nr. 13:

Stoppe klimaendringene

Vi måler og reduserer energiforbruket vårt gjennom effektive prosesser og tiltak. Det er gjennomført ny kartlegging av energibruk i virksomheten i 2025, og vi har dermed fått et godt grunnlag for å beslutte hvilke tiltak som må gjennomføres for å redusere energibruk ytterligere. Målsetningen er å redusere forbruket med ytterligere 23 % innen 2026.

SalatMestern jobber kontinuerlig med **plastreduksjon og smartere emballasjeløsninger**. Vi var de første i Norge som introduserte MAP-beger av 100 % resirkulert plast, noe som også medførte besparelser både på mengde plast (14 tonn på årsbasis) og en logistikeffektivisering på 33 %. Med denne endringen kom vi på 2.plass i Grønt Punkt sin konkurranse i forhold til emballasjeoptimalisering.

Vi ble **Miljøfyrtårn-sertifisert i 2025**. Miljøfyrtårn er en anerkjent norsk miljøsertifisering, som forplikter virksomheter til systematisk arbeid for kontinuerlig forbedring innen miljøansvar, grønn omstilling og samfunnsansvar.

SalatMestern har som mål å **redusere totalt avfall** og arbeider kontinuerlig for **CO₂-nøytral produksjon** på sikt.

17 SAMARBEID
FOR Å NÅ MÅLENE



Bærekraftsmål nr. 17:

Samarbeide for å nå målene



Ingen kan nå bærekraftsmålene alene
- samarbeid er nøkkelen.

Mye av forbedringene vil komme av
nødvendig samarbeid. Vi samarbeider
tett med både leverandører, kunder
og bransjer for å finne gode løsninger
og bidra til en mer bærekraftig
matbransje.

Vi deler erfaringer, stiller krav
og bygger partnerskap for felles
fremgang.

Emballasjeoptimalisering

SalatMestern arbeider systematisk med å redusere miljø- og klimaavtrykket fra emballasje gjennom lettere materialer, økt bruk av resirkulerte råvarer og mer effektiv logistikk. Emballasjeoptimalisering er et prioritert tiltak innen ansvarlig forbruk og produksjon, og bidrar til redusert ressursbruk, mindre matsvinn og lavere utslipp per produsert enhet.

Gjennom utvikling av nye emballaseløsninger, herunder ST-, SC-, HS- og R-PET-begre, samt overgang til resirkulerte og fullt resirkulerbare materialer, har SalatMestern oppnådd betydelige reduksjoner i plastbruk og transportbehov. Samlet har tiltakene bidratt til å redusere plastforbruket med over:

50 000 kg ↻

Emballasjetiltakene bidrar direkte til **bærekraftsmål 12** - Ansvarlig forbruk og produksjon, samt **bærekraftsmål 13** - Stoppe klimaendringene, gjennom bedre ressursutnyttelse og redusert klimaavtrykk per produsert enhet.

Fremover vil fokuset være på **ytterligere reduksjon** av materialbruk, økt andel resirkulerte råvarer og utvikling av emballaseløsninger med lavere samlet miljø- og klimaavtrykk.

Emballasje - tiltak og miljøeffekt

År	Emballasjetiltak	Miljøeffekt	Emballasje spart
2016	ST-beger	Mindre matsvinn, bedre barriere	1800 kg
2017	SC-beger	14,6-16,7 % plastreduksjon	29 000 kg plast spart
2018	R-PET-beger	Resirkulert plast, bedre fyllingsgrad	6 300 kg plast spart
2021	HS-beger	45,7 % plastreduksjon	9 600 kg plast spart
2023	PE-flasker Overgang til skrukorker	Bedre gjenbruk og resirkulering	3300 kg plast spart
2024	Aluminiumstuber	100 % resirkulert aluminium	Redusert jomfruelig aluminium
2025	Videre optimalisering	Ingen nye materialtyper, ytterligere effektivisering	Ingen ny kvantifisert plastreduksjon

Kvalitet og innovasjon

SalatMestern har høyt fokus på innovasjon, produktkvalitet og mattrygghet. Kvalitet- og produktutviklingsavdelingen består i dag av fem ansatte. Det er etablert et eget laboratorium internt. Produkter kontrolleres daglig for mikrobiologi og øvrige egenskaper.

Kvalitetspolitikken vår lyder som følger:

«SalatMestern AS skal være en innovativ bedrift som produserer trygge næringsmidler av god kvalitet i henhold til gjeldende krav. Vi skal ha fokus på kompetanseutvikling, god kvalitetskultur, kontinuerlig forbedring, effektiv kommunikasjon og bærekraft i alle ledd.»

Sertifiseringer

SalatMestern er stolt av å imøtekomme strenge internasjonale krav til mattrygghet, miljøstyring og ansvarlig råvarebruk. Våre sertifiseringer viser at vi tar både forbrukerens tillit og planetens helse på alvor.

FSSC 22000 (mattrygghet)

Vi var blant de første i Norge som ble BRC-sertifisert under den ISO-baserte BRC Global Standard for Food Safety i 2003. Denne sertifiseringen markerte starten på vårt målrettede arbeid med risikostyring, hygiene og kvalitetskontroll. I 2013 gikk vi over til FSSC 22000, et GFSI-godkjent system som bygger på ISO 22000. Sertifiseringen sikrer at vi oppfyller internasjonale krav til mattrygghet, HACCP, ledelsessystem og kontinuerlig forbedringsarbeid til miljøvennlighet.





ASC/MSC-sertifisering (ansvarlig sjømat)

I 2015 har vi vært sertifisert i henhold til Chain of Custody-standardene fra ASC og MSC, som dokumenterer at våre sjømatprodukter kommer fra bærekraftige fiskerier og oppdrett - med full sporbarhet.



Miljøfyrtårn (næringsmiddelindustri)

I 2025 ble vi sertifisert som Miljøfyrtårn-bedrift i forhold til bransjekrav for næringsmiddelindustri. Dette innebærer at vi arbeider systematisk og dokumentert med tiltak i forhold til energi, avfall, kjemikalier, transport og miljøledelse - i tråd med både myndighetskrav og beste praksis for bransjen.



Grønt Punkt Norge

Grønt Punkt Norge (produsentansvar)

Vi er medlem av Grønt Punkt Norge AS, som betyr at vi tar ansvar for at all emballasje vi bruker. Vi tilrettelegger for at dette blir samlet inn og materialgjenvunnet i henhold til det lovpålagte produsentansvaret. Vi søker aktivt å optimalisere emballasje - også i forhold til miljøvennlighet.



FSSC 22000 (mattrygghet)

I 2013 gikk vi over til FSSC 22000, et GFSI-godkjent system som bygger på ISO 22000. Sertifiseringen sikrer at vi oppfyller internasjonale krav til mattrygghet, HACCP, ledelsessystem og kontinuerlig forbedringsarbeid til miljøvennlighet.

Kvalitetskultur

Vi er opptatt av en sterk og bærekraftig mattrygghets- og kvalitetskultur i hele bedriften.

Alle ansatte skal forstå og ta ansvar for sin rolle i å sikre trygg mat og høy kvalitet, med forbrukersikkerhet som øverste prioritet.

Kulturen kjennetegnes av:

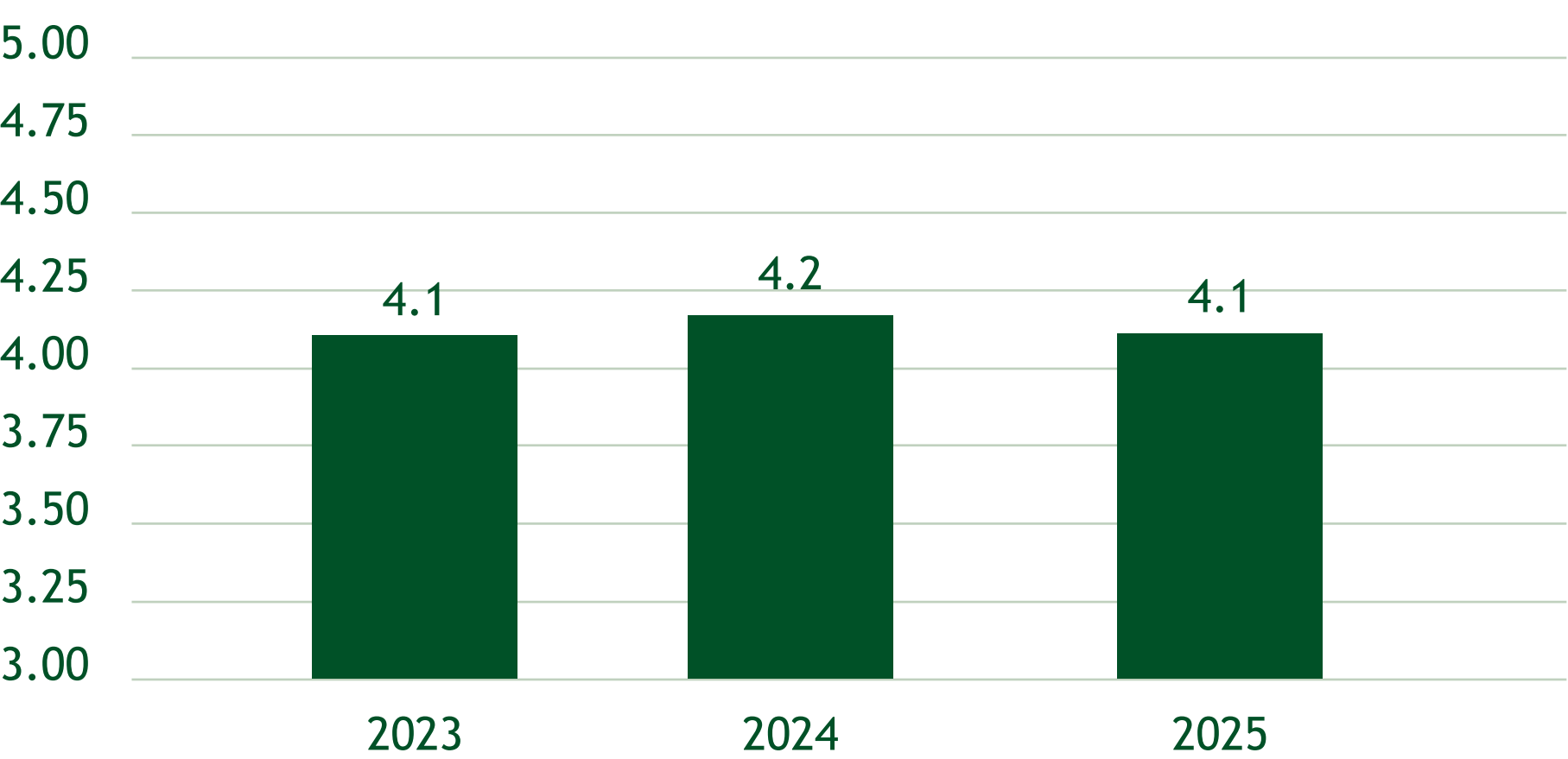
- Felles ansvar for trygg mat og forebygging av feil
- Åpenhet, tillit og ansvarsfølelse i alle ledd
- Kunnskap og holdninger som gjenspeiler høy standard for hygiene, orden, nøyaktighet og kontinuerlig forbedring

Det gjennomføres undersøkelser for å kartlegge ansattes bevissthet og holdninger til kvalitet.

Resultatene vurderes på en skala fra 1 til 5. Målet er å oppnå og opprettholde et høyt nivå (score 4-5). Dette skal sikre trygg mat, høy bevissthet og en kontinuerlig forbedringskultur.

Nivå	Vurdering	Beskrivelse
4-5	Høyt nivå	Sterk kultur og høy bevissthet
3-3,9	kultur	God helhet, men variasjon mellom områder
2-2,9	Svak kultur	Manglende forståelse og etterlevelse
1-1,9	Kritisk nivå	Alvorlige svakheter.

Totalt Score





Bærekraftsrapport - En oppsummering av
arbeidet frem til 2026