

BÆREKRAFTSRAPPORT FOR DYRØYMAT AS 2025.



Dyrøymat AS er opptatt av å produsere mat av best mulig kvalitet, effektivt og bærekraftig. Vårt fokus er å gi kunden et godt måltid, enten det er store eller små kunder, offentlige eller private, institusjoner eller hjemme på kjøkkenet.

Dyrøymat AS jobber aktivt med vår påvirkning av klima og miljø.

Gjennom fokus på lokale leverandører, lokale råvarer, gjenbruk og innovasjon vil vi jobbe for å redusere vårt klimaavtrykk.

Dyrøymat AS forplikter seg til å alltid følge lokale og nasjonale krav, lover og regler.

Dyrøymat AS skal til enhver tid jobbe for å redusere våre klimagassutslipp til et minimum gjennom:

- *Lokal handel*
- *Reduksjon og effektivisering av energiforbruk*
- *Gjenbruk og avfallsreduksjon*
- *Tenke miljø ved valg av innkjøp*

Vi skal ivareta våre ansatte og deres rettigheter – et trygt og godt arbeidsmiljø er en grunnpilar i Dyrøymat.

Dyrøymat er en regional leverandør av kjøtt og fiskevarer, catering og serveringsklar kvalitetsmat. Dyrøymat er lokalisert i Brøstadbotn i Dyrøy kommune i eget bygg der man har produksjonskjøkken og egen produksjonsavdeling.

Dyrøymat har egen distribusjon i Midt-Troms og deler av Sør-Troms.

Dyrøymat har pr 2024 11 ansatte og er med det nest største private arbeidsgiver i Dyrøy.

Selskapets forretningsområder:

- Institusjon og storkjøkken (eldreomsorg og utdanningsinstitusjoner)
- Forbruker gjennom COOP Nord
- Catering og selskapsmat til små og store anledninger

Dyrøymat bruker lokale, sesongbaserte råvarer og har fokus på lokale mattradisjoner. Målet er å bidra til gode måltider for kundene, enten det er til hverdags eller til fest. Dyrøymat tilstreber å være fleksible, kundesvennlige, lokale/nære og faglig dugelige. Dyrøymat er en håndverksbedrift, ikke en industribedrift. Dyrøymat ble etablert i 2001 med kafé og catering i Brøstadbotn sentrum. Eget bygg sto ferdig høsten 2004 med nedskjæring, produksjonskjøkken og eget utsalg. I 2011 bygde Dyrøymat ut første gang. Det ga økt lagerkapasitet, klimarom for tørking av pinnekjøtt/ fenalår og produksjonsareal for vilt og fisk. Dyrøymat AS produserer både kjøtt/ kjøttprodukter, fisk/ fiskeprodukter, catering, ferdigmiddager og annen selskapsmat. Våre kunder er andre storkjøkken, butikker, institusjoner og private. Vår bedrift ble stiftet i 2001, og drives i eget bygg i Brøstadbotn i Dyrøy kommune.

Bærekraft

En bærekraftig utvikling vil si en **utvikling som tilfredsstiller behovene til menneskene som lever nå**, uten å ødelegge fremtidige generasjoners muligheter til å tilfredsstille sine behov.

Bærekraft i matproduksjon handler om flere ting. Blant annet handler det om at dagens produksjon ikke skal påvirke kommende generasjoners mulighet for å produsere tilstrekkelig mengde mat i fremtiden. I praksis betyr det for eksempel at bøndene drifter produksjonsarealer på en slik måte at de ikke forringes. Dyrøymat er opptatt av slike forhold når vi velger leverandører til våre ferdigretter.

FNs mat- og landbruksorganisasjon, FAO, hevder at et bærekraftig kosthold er et kosthold som har lav innvirkning på miljøet og som bidrar til mat- og ernæringsikkerhet og et sunt liv for nåværende og fremtidige generasjoner. For at vi skal kunne spise oss mette må ressursene fordeles og vi må ta vare på maten vi produserer på en bedre måte enn i dag.

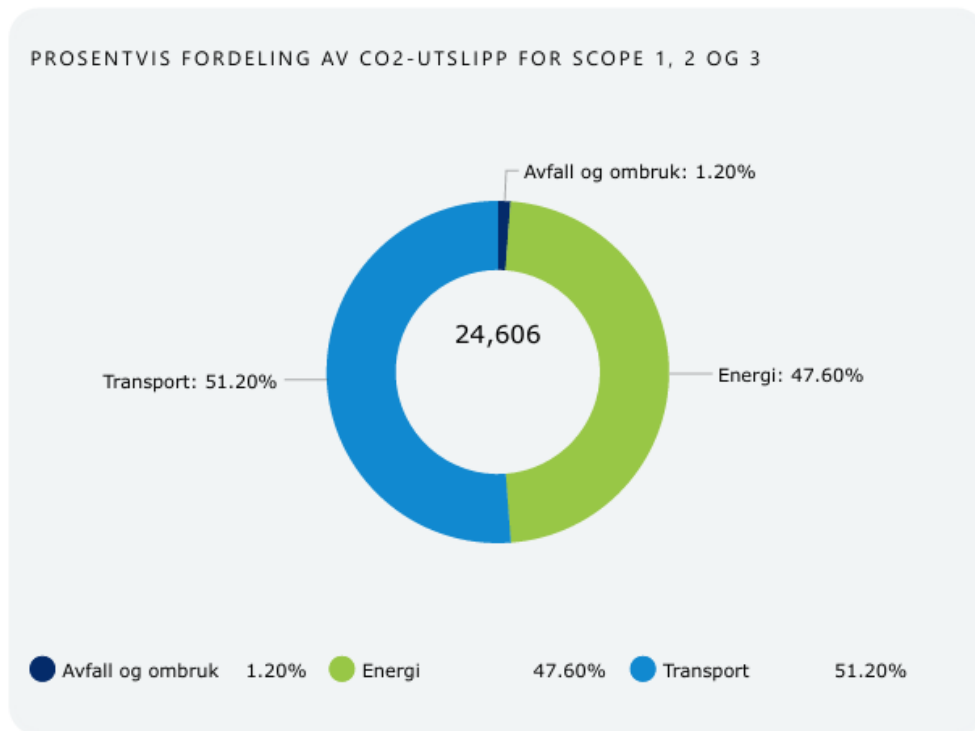
Lokal matproduksjon er en av løsningene. Forvaltning av jordbruk, skog og fiske på en bedre måte er en annen løsning. Dyrøymat bruker kun lokale råvarer i sin matproduksjon.

Fokus i vårt bærekrafts arbeid - som er en kontinuerlig prosess - er spørsmål knyttet til:

- Innkjøp - Lokal verdiskapning og matsikkerhet
- Avfall og ombruk – redusere emballasje og matsvinn
- Energi – lønnsomhet, utvikling og opplæring
- Transport – effektivisering
- Arbeidsmiljø – HMS – opplæring, utvikling

- Lønnsomhet – kvalitet i alle ledd
 - Forankring i ledelse og ansatte
- Kultur for å tenke bærekraft

Klimaregnskap for 2025



2025

Innkjøp –

Våre innkjøpsrutiner sikrer at alle innkjøp skjer i hht egendefinerte krav til godkjente leverandører og godkjente varer.

Alle våre nåværende leverandører har godkjenninger som sikrer bærekraft.

Vi anser leverandører i Nord-Norge som lokal. Ved å hovedsakelig benytte lokale godkjente leverandører sikrer vi:

- Mindre utslipp i forbindelse med transport
- Vi opprettholder det nord-norske kulturlandskap
- Sikrer lokale arbeidsplasser
- Bedre lønnsomhet
- Beredskap i ulike krisesituasjoner

Avfall og ombruk –

Dyrøymat AS ønsker å være en miljøbevisst produsent, og ta sitt miljøansvar. Bedriften er medlem i returselskapet Grønt Punkt Norge. Grønt Punkt- et godkjent returselskap som sørger for finansiering av returordningene for emballasjetypene glass, plast, metall, kartong, drikkekartong og bølgepapp.

I praksis prøver vi også å unngå mest mulig emballasje samtidig som våre produkter er pakket forsvarlig etter næringsmiddelkrav.

Alle varer er merket og emballert i hht gjeldende forskrifter. All pappemballasje som vi bruker, er resirkulert.

Vi benytter Senja Avfall Næring til håndtering av alt avfall. Senja Avfall Næring AS er en ledende leverandør av avfallstjenester til næringslivet i vårt område.

De har stor lokalkunnskap om næringslivet i regionen og spiller vi på lag med miljøet og jobber for at så mye som mulig av avfallet skal resirkuleres eller energi gjenvinnes.

Senja Avfall Næring AS har alle godkjenninger i orden.

Vi presser all papp og bunkene blir hentet av Senja Avfall.

Beinrester og annet organisk avfall går i noen grad til hundeeiere i distriktet som mat til hundene.

Alt annet avfall i sammenheng med driften blir lagt i containere som hentes av Senja Avfall.

Vi benytter i stor grad resirkulerbar emballasje – både esker og beger.

Der vi tidligere benyttet esker bruker vi i dag pante-/ byttekasser og paller der dette er mulig.

Vi har lite matavfall/ matsvinn. Vi produserer fra råvare til ferdig middag, og kan dermed bruke opp alle produkter. Mengde ble før 2025 registrert manuelt.

Fra 2025 har vi full sortering på alle avfallstyper, og dette registreres nå ved henting av avfallsselskapet.

Avfallet sorteres i 3 hovedkategorier på søppelrommet og plasseres i merkede, egnede containere/beholdere: restavfall, matavfall og glass/ metall.

Spesialavfall som batterier, tonerkassetter o.l. sorteres på teknisk rom. Vi har 2 papppresser der all papp blir presset og hentet av Senja Avfall AS jevnlig.

All plast sorteres i egne sekker i varemottak. Alt avfall hentes av Senja Avfall – der vi får angitt mengde for hver tømming. Avfall kan derfor følges opp.

Vi har fettutskiller for fettholdig avløpsvann. Denne tømmes av godkjent avfallsselskap ved behov – minimum en gang pr år.

Selskapets ledelse kjenner ikke til noen forhold som medfører at selskapet forurensrer det ytre miljøet.

Eventuelle utslipp fra produksjonsanlegget er innenfor de krav som myndighetene stiller.

Viser til figur for klimaregnskap

Energi –

Vårt energiforbruk er avhengig av produksjonen til enhver tid.

Vi er opptatt av å optimalisere energiforbruket vårt. Vi har installert gjenvinningsanlegg som tar vare på varmen fra kjøle- og fryseanlegg for å varme opp de rom som trenger det.

Vi har vannbåren varme i gulv på kontorer.

Vi har automatiske lys i hele bygget med bevegelses-sensorer. Vi bruker derfor ikke strøm på lys og varme der det ikke er behov.

Vi har gjort mange tiltak for å redusere bruk av energi i form av strøm.

Transport –

Transport av mat er forbundet med utslipp av fossilt brensel.

Jo kortere maten vi spiser, ” reiser ” jo mindre forurensning vil den gi i gjennom transport.

Vi henter også varer på samme rute som vi leverer for å spare miljøet for forurensning.

Vi har transportmidler utstyrt med kjøleaggregat for å sikre ubrutt kjølekjede. Vi har også egne renholdsplaner for våre transportmidler.

Våre utkjøringsrutiner er lagt opp slik at vi kjører til flest mulig kunder på samme rute for å spare samfunnet for unødvendig forurensning samtidig som det gir en økonomisk gevinst. Lokalprodusert mat forurensrer mindre gjennom transport, samtidig som det bidrar til å støtte lokale krefter og å opprettholde det norske kulturlandskap. Vi ser også dette som en kvalitet.

Arbeidsmiljø –

Vi har fokus på opplæring av nytilsatte for å minimere risiko for ulykker, og samtidig holde fokus på renhold og produksjonsmetoder.

Vi har felles ansatte møter en gang pr måned for å fange opp innspill fra de ansatte og samtidig informere om bedriftens utvikling, status og utfordringer.

Våre ansatte og ledelsen jobber tett.

Våre risikovurderinger knyttet til HMS har avdekket at de mest sannsynlige skadene som kan oppstå i vår bedrift er knyttet til hørsel og kuttskader – ved bruk av kniv eller sag.

Vi jobber systematisk sammen med våre ansatte og bedriftshelsetjenesten, for å minimere risiko for at slike skader skal oppstå. Alle avvik vil bli fulgt opp ihht rutine for avviksbehandling.

Alle våre ansatte gjennomgår hygieneopplæring.

Vi jobber systematisk med HMS, og følger de regler som til enhver tid gjelder for vår bedrift.

Lønnsomhet – kvalitet

Dyrøymat AS er godkjent første gang av Mattilsynet 3/12-04. Tegningene til alle våre 3 byggetrinn er godkjent både av Mattilsynet og Arbeidstilsynet. Høsten 2022 fikk vi også EFTA-godkjenning.

Vi følger Matloven og alle til enhver tid gjeldende lovpålagte krav innenfor næringsmiddelproduksjon.

Vi har avtaler med ulike leverandører mhp kontroll av bygg og utstyr og kvalitet.

Pelias – Norsk skadedyrkontroll sjekker vår bedrift minimum 4 ganger pr år.

Våre trucker kontrolleres en gang pr år.

Vi har også i en årrekke hatt samarbeid med Nofima Mat på Ås for å sikre kvaliteten på våre produkter.

Vi kjører også testing gjennom Senja Lab på Finnsnes for å sjekke kvalitet både på varer og lokaler.

Vi har vårt IK-Mat system på plass, der HACCP inngår som en vesentlig del. Dette systemet med fareanalyser og risikovurderinger ligger til grunn for vårt arbeid med mattrygghet.

Alle ansatte har fått opplæring i fareanalyser og risikovurderinger.

Mattilsynet har hatt gjennomgang i vår dokumentasjon ved revisjonsbesøk og tilsynsbesøk.

Våre sporbarhets- og tilbakekallingsprosedyrer fungerer. Vi føler at vi har god kontroll på dette.

Vi har overvåkning av temperaturene i alle rom, med alarm på kjøle- og fryserom.

Dette ser vi som svært viktig for å sikre at kvaliteten på våre produkter ikke skal forringes på grunn av oppbevaring i feil temperatur.

Mattrygghet er vesentlig og våre produkter skal være i overensstemmelse med de til enhver tid gjeldende spesifikasjoner og beskrivelser, både egne og myndighetenes. Kvalitetsarbeidet skal bidra til lønnsomhet, og til å skape en arbeidsplasser som er preget av medvirkning, engasjement og trivsel.

Som følge av ansvarlig satsing og bevisste valg går bedriften bra, og vi sikrer på den måten arbeidsplassene. Vi følger god forretningsskikk og, og ønsker å bidra til gode måltid.

Tradisjon, kompetanse og kvalitet er viktig for Dyrøymat AS, og vår produksjon og verdiskapning er viktig for arbeidsplasser, matsikkerhet og en bærekraftig utvikling av matproduksjonen.

Vi sikrer også at lokalbefolkningen får tilgang til lokal mat.

Forankring –

Styret i Dyrøymat AS har alltid hatt fokus på miljø og gjenvinning, og vil fortsatt se etter mulige forbedringspotensialer.

Som en ansvarlig matprodusent ønsker vi å lede an til en bærekraftig, sunn og trygg matproduksjon.

Alle ansatte er satt inn i vår politiske holdning til miljø og gjenvinning.

Vi er i en kontinuerlig forbedringsprosess.

Miljøspørsmål er på agendaen både i styrerommet og personalrommet.