



Fresh Servant Group Oy Ab

HÅLLBARHETSRAPPORT 2025

Vi bygger hållbar tillväxt – tillsammans

Fresh

INNEHÅLL

VD:s hälsning	3
Allmän information	5
Rapporteringsprinciper	5
Strategi: Affärsmodell och centrala hållbarhetsrelaterade initiativ	7
Policyer, riktlinjer och framtidsinriktade initiativ för omställningen till en mer hållbar ekonomi	11
Miljöinformation	14
Energiförbrukning	14
Växthusgasutsläpp och utsläppsminskning	15
Klimatomställning	16
Klimatrisker	17
Vatten	18
Förorening av luft, vatten och mark	18
Biologisk mångfald	18
Resursanvändning, cirkulär ekonomi och avfallshantering	19
Social information	21
Arbetsstyrka – allmänna egenskaper	21
Den egna arbetsstyrkan	22
God bolagsstyrning och etiska verksamhetsprinciper	28
Könsfördelning i styrelsen	28
VSME-innehållsindex	29

Hållbarhetsrapport 2025 är en översättning av den finskspråkiga versionen "Kestävyysraportti 2025".
Vid eventuella avvikelser är den finskspråkiga versionen den gällande.



VI BYGGER HÅLLBAR TILLVÄXT – TILLSAMMANS

År 2025 har varit en viktig milstolpe för Fresh Servant. Vi publicerar vår första hållbarhetsrapport och tar samtidigt ett betydande steg framåt i att systematisera vårt hållbarhetsarbete, stärka transparensen och integrera hållbarhet ännu tätare i vår dagliga verksamhet och styrning.

Hållbarhet är en del av kärnan i vår strategi

För oss är hållbarhet inte ett separat verksamhetsområde, utan en integrerad del av Fresh Servants affärsstrategi, långsiktiga värdeskapande och konkurrenskraft. Vi bygger vår tillväxt på färska och hälsosamma måltidslösningar på ett sätt som tar hänsyn till miljön, människorna och hela värdekedjan. Kärnan i vår verksamhet utgörs av grönsaker, frukter och växtbaserade måltidslösningar som hjälper konsumenter att göra färska, hälsosamma och växtbaserade val i vardagen. Här har vi också en viktig roll som partner till våra kunder: vi hjälper dem att erbjuda enkla, färska och hälsosamma alternativ för konsumenterna och stärker hållbarheten genom nära samarbete med både kunder och andra samarbetspartner.

Under året har vi tagit konkreta steg framåt inom miljöansvar. Vi har förbättrat vår energieffektivitet, utvecklat resursanvändningen i produktionen och minskat utsläppen från den egna verksamheten jämfört med basåret. Samtidigt har vi identifierat att den största påverkan uppstår i värdekedjan, vilket innebär att utvecklingen av denna fortsatt kommer att vara ett centralt fokusområde för oss.

”Hållbarhet handlar för oss om långsiktigt värdeskapande och konkurrenskraft.”

Människor, förnyelse och en tydlig riktning driver oss framåt

Våra medarbetare är kärnan i vår verksamhet. Resultaten från medarbetarundersökningen 2025 visar att vi har lyckats skapa en arbetsgemenskap där arbetets mål är tydliga och där förutsättningarna för att lyckas i arbetet är goda. Den höga arbetsförmågan och den låga risknivån syns även i vår TyEL-premieklass, som är den lägsta möjliga. Detta är ett starkt bevis på det långsiktiga arbete som gjorts för att utveckla medarbetarnas välbefinnande och ledarskapet.



Förändringarna i vår verksamhetsmiljö kräver kontinuerlig utveckling. Klimatförändringar, utmaningar i leveranskedjorna och skärpt reglering påverkar vår verksamhet direkt. Vi har identifierat de mest centrala riskerna och utvecklar systematiskt våra arbetssätt för att hantera dem. Samtidigt ser vi betydande möjligheter inom hållbarhet när det gäller innovationer, ökat kundvärde och utveckling av verksamheten.

Genomslag skapas genom mål, spårbarhet och vardagliga beslut

Nästa steg är att fastställa utsläppsminskningmål, stärka hållbarheten i värdekedjan och vidareutveckla vår rapportering så att den möter växande intressenters förväntningar och stärker transparensen i vårt hållbarhetsarbete. Vi förbereder oss också aktivt för EU:s avskogningsförordning genom att utveckla vår leverantörskedja och spårbarheten för råvaror för att säkerställa efterlevnad och stärka hållbarheten i inköpskedjan. För oss syns hållbarhet i de beslut som fattas varje dag och i hur vi bygger framtida tillväxt.

Jag vill rikta ett varmt tack till våra medarbetare, kunder, samarbetspartner och övriga intressenter för ert förtroende. Vårt hållbarhetsarbete utvecklas genom vardagliga val, utvecklingen av leveranskedjan och det arbete vi utför tillsammans med våra kunder för konsumenternas bästa – just där vår påverkan uppstår och där vi bygger hållbar tillväxt även för framtiden.

Sami Haapasalmi
Verkställande direktör
Fresh Servant Group Oy Ab

NYCKELTAL 2025

Omsättning

97
miljoner euro

Balans- omslutning

152
miljoner euro

TyEL- premieklass

1

Antal medarbetare

558

Allvarliga arbetsolyckor

0

Antal sommar- anställda

188

Personalen- kätens

3,89
medelvärde på
en skala 1-5

Utsläpps- intensitet

406,5
i förhållande till
omsättningen
tCO₂e / M€

Andel frukt och grönsaker i produkterna

52%

RAPPORTERINGSPRINCIPER

Fresh Servant Group Oy Ab:s (nedan Fresh Servant eller bolaget) första hållbarhetsrapport för år 2025 har upprättats i enlighet med Europeiska kommissionens frivilliga rapporteringsstandard för små och medelstora företag (VSME-standarden). Detta är vår första hållbarhetsrapport enligt VSME, och rapporten omfattar upplysningar från både grundmodulen och den utökade modulen.

Rapporten bygger på vår hållbarhetsöversyn för år 2025, där vi identifierade våra väsentliga hållbarhetsteman, definierade centrala hållbarhetsindikatorer samt fastställde utvecklingsplaner för de kommande åren. Vi följer upp hållbarhetsarbetet genom ett antal operativa nyckeltal, bland annat energi- och vattenförbrukning, avfallsmängder, utsläpp samt indikatorer kopplade till produktsäkerhet, kvalitet och personal. Denna rapport sammanställer dessa uppgifter för första gången i en enhetlig helhet.

I rapporten redovisar vi samtliga upplysningskrav som bedömts vara relevanta. I vissa fall presenteras informationen i beskrivande form eller som relativa nyckeltal, eftersom all data ännu inte finns tillgänglig på ett helt enhetligt sätt. Vi utvecklar våra rapporteringsrutiner stegvis som en del av vårt hållbarhetsarbete, med målsättningen att utöka och fördjupa datagrunden i kommande rapporter.

För att säkerställa transparens i rapporteringen har inga upplysningskrav utelämnats. Hållbarhetsrapporten för 2025 omfattar våra verksamheter i Finland. Förvärvet av vårt svenska dotterbolag Bosphorus AB genomfördes den 31 december 2025, vilket innebär att bolagets verksamhet inte ingår i rapporteringen för år 2025.

Juridisk form	Aktiebolag
NACE-kod	10 390
Balansomslutning (euro)	151 626 246
Omsättning (euro)	96 973 608
Antal anställda vid rapportperiodens slut	558
Huvudsakligt verksamhetsland och placering av väsentliga tillgångar	Finland

Tabell 1. Fresh Servants grunduppgifter i Finland.



Fresh Servants livsmedelsproduktion, som strävar efter en hög nivå av hållbarhet, återspeglas i det dagliga arbetet och bygger på internationellt erkända och certifierade ledningssystem. Vi har varit certifierade enligt BRCGS Food Safety sedan 2021 och enligt ISO 9001:2015 sedan 2013. Före BRCGS Food Safety-certifieringen var vi certifierade enligt FSSC 22000 under åren 2015–2021. BRCGS Food Safety-certifikatet, utfärdat av Bureau Veritas, bekräftades på AA+-nivå för år 2025. De erhållna certifieringarna visar att vår verksamhet bygger på principerna om hög kvalitet, livsmedelssäkerhet och kontinuerliga förbättringar.

Verksamhetsställe	Adress	Postnummer	Ort	Land	Koordinater (geografisk placering)
Registrerat säte Produktions- och logistikcenter	Bärholmsvägen 12	68870	Edsevö	Finland	Pedersöre kommun, landskapet Österbotten, 63,63458° P, 22,84287° I
Produktionsanläggning	Honkimetsäntie 28	62100	Lappo	Finland	Lappo kommun, landskapet Södra Österbotten, 62,98003° P, 23,05372° I
Logistikcenter för Foodservice- och frukt- och grönsaksgrossisten	Tuottajantie 7	60100	Östermyra	Finland	Östermyra kommun, landskapet Södra Österbotten, 62,78816° P, 22,86007° I
Lagerlokal	Savukatu	68600	Jakobstad	Finland	Jakobstads kommun, landskapet Österbotten, 63,66592° P, 22,72454° I
Lagerlokal	Runkotie 36	60100	Östermyra	Finland	Östermyra kommun, landskapet Södra Österbotten, 62,78315° P, 22,88614° I

Tabell 2. Förteckning över egna och hyrda verksamhetsställen i Finland.



STRATEGI: AFFÄRSMODELL OCH HÅLLBARHETSRELATERADE INITIATIV

Fresh Servant är ett livsmedelsföretag grundat år 1995 vars verksamhet bygger på färska, högkvalitativa och lättillgängliga grönsaksbaserade måltids- och färdigmatslösningar. Vi utvecklar, producerar och levererar våra produkter till både konsumenter och professionella kök genom flera olika distributionskanaler. Genom våra välkända varumärken Hetki, Fresse och FreshPro möter vi på ett mångsidigt sätt olika behov inom vardagens måltider. Hetkis konsumentförpackade salladsmåltider är marknadsledande inom sin kategori i Finland.¹

Vår strategi bygger på målsättningen att vara kundernas förstahandsval inom grönsaks- och fruktbaserade måltidslösningar i Finland och närliggande marknader. Kärnan i strategin är kontinuerlig förnyelse, stark kundorientering samt förmågan att snabbt anpassa oss till förändringar i konsumenternas efterfrågan. Vår verksamhet styrs av missionen ”Alltid något nytt – alltid något gott”, som tar sig uttryck i kontinuerlig produktutveckling, innovationsförmåga och modet att pröva nya lösningar.

Strategiska fokusområden:

- ett sortiment med fokus på färska produkter som främjar välbefinnande
- kontinuerlig produkt- och konceptutveckling för olika användningssituationer
- utveckling av operativ effektivitet och produktionslösningar
- expansion till nya marknader och internationalisering
- integrering av hållbarhet i hela verksamheten.

Vår konkurrenskraft bygger på förmågan att kombinera hög kvalitet, färskhet, kundinsikt samt effektiv produktion och logistik. Genomförandet av vår strategi stöds av investeringar i produktion, automation och logistik samt av stark kompetens i hela organisationen. Vår verksamhet omfattar ett produktions- och logistiknätverk i Finland (Pedersöre, Lappo och Seinäjoki) samt utökad verksamhet i Sverige genom Bosphorus AB, som vi äger till hundra procent. Förvärvet av Bosphorus AB genomfördes den 31 december 2025

Vår affärsmodell bygger på utveckling, produktion och effektiv distribution av färska, förädlade och lättanvända måltidslösningar. Vi köper råvaror från både finländska och internationella leverantörer med fokus på kvalitet, färskhet och tillgänglighet. Råvarorna bearbetas i våra egna produktionsanläggningar, vilket möjliggör hög kvalitet, färskhet och spårbarhet genom hela produktionskedjan.

Vår produktportfölj täcker ett brett spektrum av användningsområden och kundbehov, bland annat:

- konsumentförpackade salladsmåltider och färskvaror
- salladspåsar samt hela och skurna grönsaker
- mikromåltider, kalla och uppvärmningsbara smörgåsar samt mellanmålsprodukter
- lösningar för salladsbarer och professionella kök.

“Genom våra välkända varumärken (Hetki, Fresse och FreshPro) kan vi rikta våra produkter till olika kundsegment.

Våra kunder finns inom dagligvaruhandeln, foodservice-sektorn, grossistverksamheten samt den offentliga sektorn. Kärnan i vår verksamhet är att skapa värde för kunderna inom tre centrala områden: hög produktkvalitet och god smak, näringsmässiga egenskaper som stödjer välbefinnande samt användarvänlighet i olika situationer i vardagen. Vår verksamhet omfattar ett produktions- och logistiknätverk i Finland samt verksamhet i Sverige genom Bosphorus AB. Fresh Servant är verksamt i både Finland och Sverige.



¹ Baserat på marknadsdata från år 2025 inom kategorin konsumentförpackade salladsmåltider i Finland.

Vår verksamhet bygger på ett nära samarbete med råvaruleverantörer, logistikpartner och kunder. Under 2025 stod cirka 40 leverantörer för 80 % av inköpsvärdet, vilket understryker betydelsen av våra viktigaste partnerskap.

Inköpen av råvaror, särskilt frukt och grönsaker, sträcker sig över flera länder, bland annat Finland, Sverige, Nederländerna, Tyskland, Spanien och Italien. Det internationella inköpsnätverket innebär exponering för bland annat tillgänglighets-, kvalitets-, pris- och logistikrisker som kan påverka produktionens kontinuitet och kostnadsstruktur. Dessa risker hanterar vi genom att utveckla samarbetet med våra leverantörer, diversifiera inköpskällorna samt stärka kraven på kvalitet och ansvarstagande för att öka transparensen och hållbarheten i värdekedjan.

Vi utvecklar kontinuerligt vår logistik och distribution för att säkerställa leveranssäkerhet, effektivitet och transparens. Förutsättningar för vår verksamhets framgång är högkvalitativa råvaror, välfungerande leveranskedjor, effektiv produktion samt kompetent och engagerad personal.

Vi hanterar risker kopplade till leverantörer och leveranskedjan bland annat genom att utveckla samarbetet med våra partners, ställa krav på kvalitet och ansvarstagande samt diversifiera leverantörsbasen. Under 2025 inledde vi arbetet med att ta fram en Code of Conduct för leverantörskedjan, vars syfte är att stärka ansvarsfulla arbetssätt och skapa enhetliga förväntningar för våra leverantörer.

”Inom logistik och distribution följs och utvecklas verksamheten kontinuerligt för att säkerställa leveranssäkerhet, effektivitet och transparens.

Hållbarhet är en central del av både vår strategi och vår affärsmodell. Vi strävar efter att integrera ekologiska, sociala och ekonomiska perspektiv i hela vår verksamhet.

Vårt hållbarhetsarbete är integrerat i strategin genom fyra huvudteman:



Dessa styr vår produktutveckling, våra investeringar och utvecklingen av våra verksamhetsmodeller, och deras genomförande följs upp som en del av den strategiska styrningen.

I slutet av 2024 slutförde vi en dubbel väsentlighetsanalys enligt ESRS, där vi identifierade de hållbarhetsfrågor som är mest väsentliga för utvecklingen av vårt hållbarhetsarbete och som grund för hållbarhetsrapporteringen. I analysen granskades hållbarhetsfrågorna ur två perspektiv: vilken påverkan företagets verksamhet har på människor, natur och samhälle samt vilka risker och möjligheter hållbarhetsfrågorna innebär för företagets verksamhet.

Som stöd för analysen genomförde vi intervjuer och workshops där vi kartlade synpunkter från de viktigaste interna och externa intressenterna. De involverade parterna omfattade medarbetare, kunder och leverantörer. Vid bedömningen beaktades även olika tidshorisonter (kort, medellång och lång sikt) samt Fresh Servants värdekedja.

Baserat på analysens resultat har följande hållbarhetsfrågor identifierats som väsentliga för bolaget: klimatförändringar, vatten, biologisk mångfald och ekosystem, resursanvändning och cirkulär ekonomi, den egna arbetsstyrkan, arbetstagare, konsumenter och slutanvändare i värdekedjan samt affärsuppförande. I denna rapport behandlas särskilt de hållbarhetsfrågor som identifierats som väsentliga. Väsentlighetsanalysen kommer att uppdateras vart tredje år för att säkerställa att nya påverkans effekter, risker och möjligheter beaktas. Om det sker betydande förändringar i verksamhetsmiljön eller affärsverksamheten kommer analysen att uppdateras tidigare.

Vår värdekedja omfattar hela processen från produktion av råvaror till konsumtion av färdiga produkter och återvinning av förpackningsmaterial. Vår verksamhet är placerad i centrum av värdekedjan, där råvaror förädlas till färdiga måltidslösningar och levereras till kunderna.

I värdekedjans uppströmsled är de viktigaste aktörerna odlare och producenter samt nationella och internationella råvaruleverantörer. Dessa är förknippade med betydande miljö- och klimatpåverkan, såsom jordbrukets påverkan på naturen och klimatförändringarnas effekter på tillgången till råvaror. Vi strävar efter att hantera dessa effekter genom principer för ansvarsfulla inköp och krav som ställs på våra leverantörer.

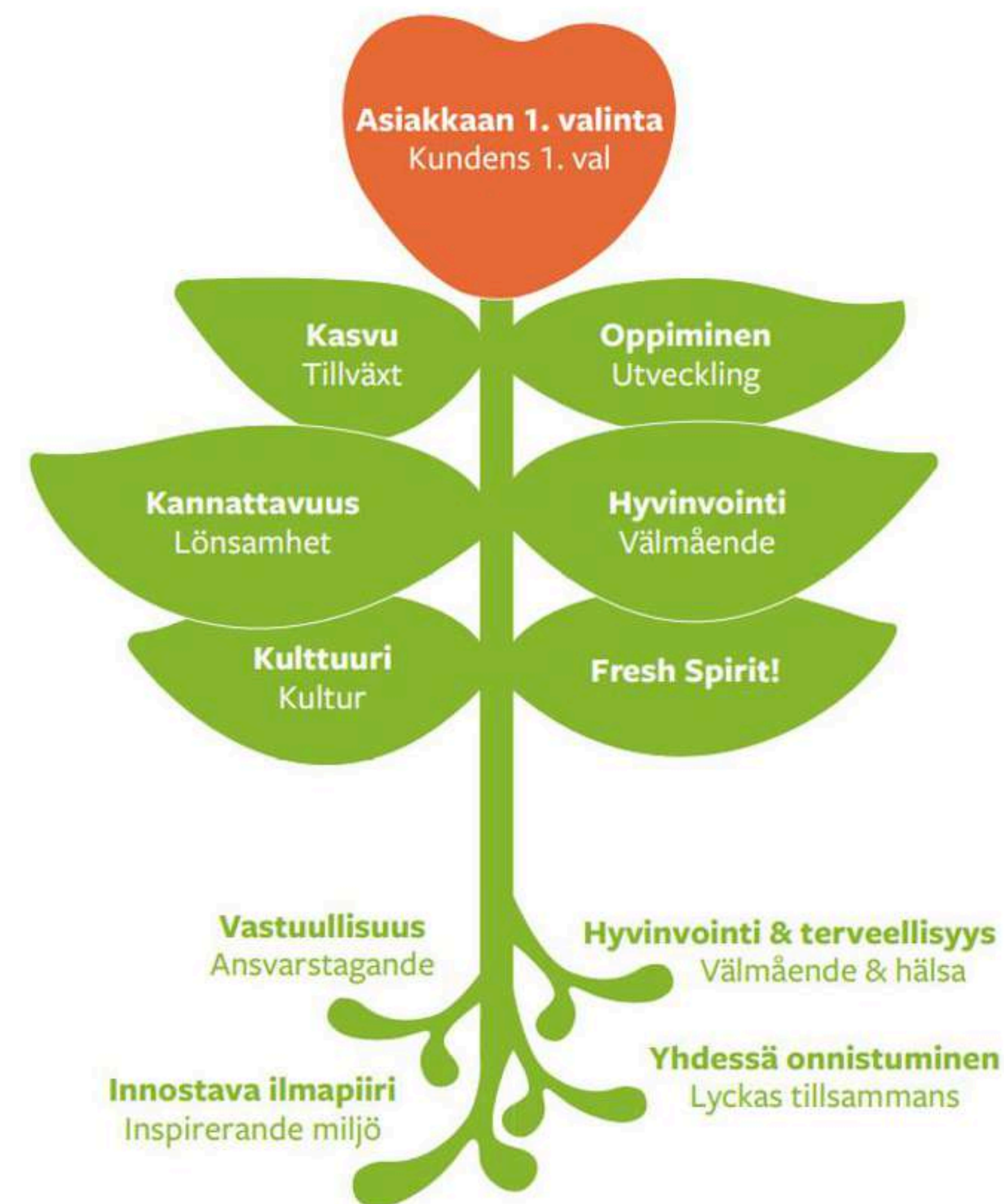
Till leveranskedjan hör även logistikpartner, transporter och lagerhållning, vilka påverkar vårt klimatavtryck framför allt genom energiförbrukning och användning av bränslen. Leverantörer av förpackningsmaterial har en central roll i att främja materialeffektivitet och den cirkulära ekonomin.

I den egna verksamheten är de mest betydande effekterna kopplade till energiförbrukning, utsläpp, medarbetarnas välbefinnande och säkerhet samt företagskulturen. Vi utvecklar kontinuerligt vår verksamhet genom att förbättra energieffektiviteten, säkerställa produktsäkerheten och främja personalens välbefinnande.

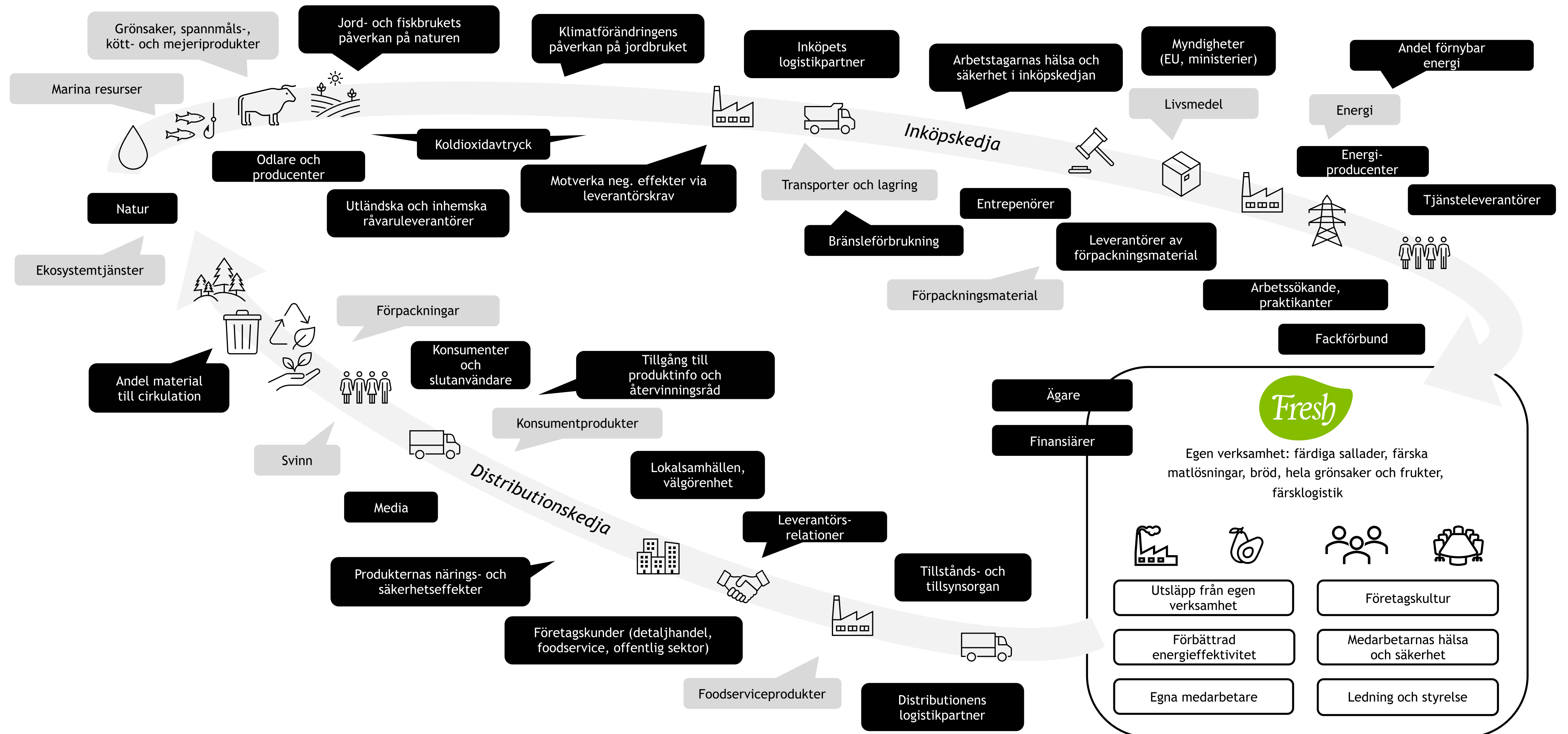
I värdekedjans nedströmsled ligger fokus på distributionskedjan, kunderna och slutanvändarna. Produkternas näringsmässiga och säkerhetsrelaterade effekter samt förpackningarnas återvinningsbarhet och matsvinn kopplat till produkterna är centrala faktorer. Vi strävar efter att påverka dessa områden genom att utveckla produkternas hållbarhetstid, förpackningslösningar samt genom att erbjuda konsumenterna produktinformation och anvisningar för återvinning.

Till värdekedjan hör även ett flertal intressenter, såsom myndigheter, energiproducenter, tjänsteleverantörer, finansiärer och lokalsamhällen. Samarbetet med dessa aktörer stöder utvecklingen av vårt hållbarhetsarbete och vår riskhantering.

Hållbarhet är en central del av Fresh Servants långsiktiga värdeskapande och konkurrenskraft, och dess betydelse blir allt viktigare i takt med att bolaget växer och verksamhetsmiljön förändras.



Fresh Servants dubbla väsentlighetsanalys omfattar företagets hela värdekedja, vilken beskrivs nedan:



POLICYER, RIKTLINJER OCH FRAMTIDSINRIKTADE INITIATIV FÖR OMSTÄLLNINGEN TILL EN MER HÅLLBAR EKONOMI

Vi har arbetat för att främja hållbar utveckling sedan 2012, då den första byggfasen av vår nya fabrik färdigställdes. Att utveckla en mer hållbar affärsverksamhet är ett långsiktigt mål för oss, och åtgärder som stöder denna omställning står i centrum för vårt arbete. Styrelsen, ledningen och hållbarhetsstyrgruppen ansvarar för övervakningen, utvecklingen och integreringen av hållbarhetsarbetet i vår affärsstrategi.

Vi utvecklar kontinuerligt vår produktion, våra energilösningar och vår resursanvändning i syfte att förbättra energieffektiviteten, minska utsläppen och reducera svinnet. Våra åtgärder följs upp med hjälp av nyckeltal för bland annat energiförbrukning, utsläpp och svinn.

Centrala praktiska åtgärder:

- användning av solpaneler för elproduktion vid fabriken i Pedersöre
- uppvärmning av produktionsanläggningen genom återvinning av spillvärme från kylanläggningar
- minskning av processvinn samt utnyttjande av svinn för produktion av biogas
- optimering av produktion och råvaruhantering för att minimera svinn
- utveckling av förpackningslösningar och produkternas hållbarhetstid för att minska matsvinnet i hushållen.

“Vi utvecklar aktivt vårt hållbarhetsarbete och förbereder oss för förändringar i regelverk och marknadsförutsättningar.

I utvecklingen av verksamheten använder vi automation och digitalisering för att förbättra resurseffektiviteten och öka transparensen i produktionen. Fresh Servant har fastställt centrala hållbarhetsrelaterade policyer och riktlinjer som omfattar miljömässiga, sociala och styrningsrelaterade frågor. Dessa vägledande principer styr vårt beslutsfattande och vår operativa verksamhet genom hela värdekedjan samt utgör grunden för den fortsatta utvecklingen av vårt hållbarhetsarbete.

Våra centrala riktlinjer omfattar:

- produktsäkerhet och hög kvalitet, vilka säkerställs genom efterlevnad av BRCGS- och ISO 9001-standarderna
- beaktande av näringsrekommendationer i produktutveckling och kommunikation
- ansvarsfulla inköp, där odlare förutsätts inneha relevanta certifieringar (såsom GlobalG.A.P. och IP Sigill) och andra leverantörer livsmedelssäkerhetscertifieringar som är godkända av GFSI
- beaktande av socialt ansvar, särskilt i leveranskedjor som omfattar högriskländer
- utveckling av en trygg och säker arbetsgemenskap.

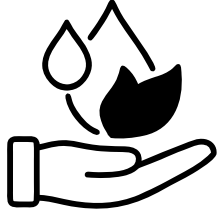
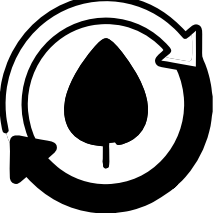
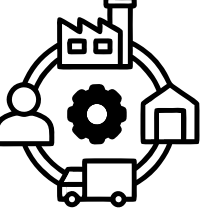
Våra centrala framtidsinriktade initiativ omfattar:

- vidareutveckling av beräkningen av klimatavtrycket samt ett mer systematiskt utnyttjande av resultaten i beslutsfattandet
- förberedelser inför EU:s avskogningsförordning (EUDR)
- vidareutveckling av hållbarhetsrapporteringen och införande av rapportering enligt VSME-standarden
- stärkande av hållbarheten i leveranskedjan och harmonisering av hållbarhetskraven för leverantörer
- anpassning till kundernas hållbarhetskrav och hållbarhetsprogram
- en allt tydligare inriktning av produktutvecklingen mot lösningar som främjar hälsa, välbefinnande och hållbarhet.

Måluppfyllelsen följs upp bland annat genom:

- åtgärder för att förbättra energieffektiviteten och minska utsläppen
- utvecklingsåtgärder för att minska svinnet
- uppföljning av efterlevnaden av hållbarhetskrav i leveranskedjan
- säkerställande av produktsäkerhet och kvalitet.

Vi utvecklar kontinuerligt mätningen och rapporteringen av vårt hållbarhetsarbete som en integrerad del av bolagets verksamhet.

Väsentlig standard	 Klimatanpassning	 Vatten och marina resurser	 Biologisk mångfald och ekosystem	 Affärsetik och företagskultur	 Den egna arbetsstyrkan	 Arbetstagare i värdekedjan	 Konsumenter och slutanvändare	 Affärsetik och företagskultur
Väsentliga delområden	- Klimatanpassning - Begränsning av klimatförändringen - Energi	Vatten	Direkta drivkrafter bakom förlusten av biologisk mångfald	Resursutflöden relaterade till produkter och tjänster	- Arbetsvillkor - Likabehandling och lika möjligheter för alla	- Arbetsvillkor - Andra arbetsrelaterade rättigheter	Personlig säkerhet	- Företagskultur - Skydd för visselblåsare
Syfte	Företagets påverkan på klimatförändringen samt planer för hur verksamheten ska anpassas för att bidra till att begränsa den globala uppvärmningen till under 1,5 °C.	Företagets påverkan på vattenresurser samt mål och åtgärder för att minska negativa effekter.	Företagets påverkan på ekosystem, natur och biologisk mångfald samt åtgärder för att förebygga och hantera negativa konsekvenser.	Företagets åtgärder för att minska miljöpåverkan, exempelvis genom effektiv resursanvändning och avfallshantering.	Företagets påverkan på de egna medarbetarna och hur de behandlas, inklusive anställningstrygghet, rättvis ersättning samt hälsa och säkerhet i arbetet.	Företagets påverkan på arbetstagare i värdekedjan och hur de behandlas, inklusive anställningstrygghet, rättvis ersättning samt hälsa och säkerhet i arbetet.	Företagets påverkan på kunder och slutanvändare samt vilka fördelar och eventuella negativa konsekvenser verksamheten medför.	Företagets verksamhetspraxis, såsom deltagande i politiska processer, de styrande organens ansvar och rättigheter samt möjligheten att rapportera missförhållanden.

Tabell 3. Översikt över principer, åtgärder och mål för omställningen till en mer hållbar ekonomi.

BESKRIVNING AV POLICYER, RIKTLINJER OCH FRAMTIDSINRIKTADE INIATIV FÖR OMSTÄLLNINGEN TILL EN MER HÅLLBAR EKONOMI

Ämne	Kort beskrivning av policyer, riktlinjer, framtidsinriktade initiativ och relaterade åtgärder	Beskrivning av målsättningarna	Högsta ansvariga ledningsnivå för genomförandet av policyer och riktlinjer
Klimatförändringar	Förbättring av energieffektiviteten, solpaneler, utnyttjande av spillvärme, beräkning av koldioxidavtryck, minskning av matsvinn, biogaslösningar och optimering av produktionen	Information om hur bolaget minskar sin klimatpåverkan och utvecklar verksamheten i en mer koldioxidsnål riktning för att bidra till att begränsa den globala uppvärmningen till under 1,5 °C.	Styrelsen och ledningen
Vattenresurser	Optimering av produktionsprocesser och resurseffektivitet	Information om bolagets vattenanvändning, mål och åtgärder för att minska negativa effekter.	Styrelsen och ledningen
Biologisk mångfald och ekosystem	Ansvarsfulla inköpsmetoder, odlarcertifieringar (GlobalG.A.P., IP Sigill) samt beaktande av avskogningsförordningen	Information om påverkan på ekosystem, natur och biologisk mångfald samt om åtgärder för att förebygga och hantera negativa effekter.	Styrelsen och ledningen
Cirkulär ekonomi	Minskning av matsvinn, biogaslösningar och utveckling av förpackningar	Information om företagets åtgärder för att minska miljöpåverkan, till exempel genom resursanvändning och avfallshantering.	Styrelsen och ledningen
Den egna arbetsstyrkan	Välbefinnande, arbetssäkerhet och en mångkulturell arbetsgemenskap	Information om påverkan på de egna medarbetarna och hur de behandlas, inklusive anställningstrygghet, rättvis lön samt hälsa och säkerhet i arbetet.	Styrelsen och ledningen
Arbetstagare i värdekedjan	Leverantörskrav, certifieringar för socialt ansvar i riskländer samt utveckling av en Supplier Code of Conduct	Information om påverkan på arbetstagare i värdekedjan och hur de behandlas, inklusive anställningstrygghet, rättvis lön samt hälsa och säkerhet i arbetet.	Styrelsen och ledningen
Konsumenter och slutanvändare	Livsmedelssäkerhet (BRCGS), näringsrekommendationer och minskning av matsvinn i hushållen	Information om verksamhetens påverkan på kunder samt vilka fördelar och eventuella negativa effekter verksamheten medför.	Styrelsen och ledningen
Affärsetik och företagskultur	Ansvarsfullt företagande, ESG-styrning och utveckling av hållbarhetsrapporteringen	Information om bolagets verksamhetsprinciper, exempelvis deltagande i politiska processer, styrande organs ansvar och möjligheten att rapportera missförhållanden.	Styrelsen och ledningen

Tabell 4. Beskrivning av policyer, riktlinjer och framtidsinriktade initiativ för omställningen till en mer hållbar ekonomi.

ENERGIFÖRBRUKNING

Vi följer upp vår energiförbrukning som en del av vårt miljö- och hållbarhetsarbete. Uppföljningen av energiförbrukningen baseras på mätdata från produktionsanläggningarna i förhållande till produktionsvolymerna. Vår energianvändning hänför sig huvudsakligen till produktionen, särskilt till upprätthållandet av kylkedjan och till processerna för hantering av livsmedel.

År 2025 uppgick elförbrukningen per producerad enhet vid produktionsanläggningarna till:

Pedersöre: 0,738 kWh/kg
Lappo: 0,728 kWh/kg
Östermyra: 0,260 kWh/kg

Att förbättra energieffektiviteten är ett kontinuerligt utvecklingsområde för oss. Våra åtgärder omfattar bland annat användning av solpaneler samt återvinning av spillvärme som uppstår i produktionsprocesserna.

	Förbrukning av förnybar energi (MWh)	Förbrukning av icke-förnybar energi (MWh)	Total energiförbrukning år 2025 (MWh)
Elektricitet (enligt elräkning)	272,2	6 808,3	7 080,7
Fjärrvärme	0	26	26
Bränslen	0	671,2	671,2
Övriga eventuella energikällor	Inte identifierade	Inte identifierade	0
		Energiförbrukning totalt	7 777,9

Tabell 5. Energiförbrukning.





VÄXTHUSGASUTSLÄPP OCH UTSLÄPPSMINSKNINGSMÅL

Vi har beräknat våra växthusgasutsläpp i enlighet med ramverken GHG Protocol Corporate Standard (2004) och GHG Protocol Corporate Value Chain (Scope 3) Accounting and Reporting Standard. Utsläppsberäkningen omfattar verksamheter som ägs och kontrolleras av bolaget (Scope 1 och Scope 2) samt de mest betydande utsläppskällorna i värdekedjan (Scope 3). När det gäller Scope 3-utsläpp följer vi utvecklingen av de totala utsläppen, men vi har ännu inte fastställt separata utsläppsminskningmål för de mest betydande utsläppskategorierna. Beräkningen omfattar särskilt energiförbrukningen i produktionsanläggningarna, logistiken samt påverkan från leveranskedjan. Basår för uppföljning av utsläppsutvecklingen är 2024.

Utsläppsberäkningen baseras på tillgängliga produktions-, energi- och inköpsdata samt allmänt använda emissionsfaktorer. Vi utvecklar kontinuerligt beräkningarnas omfattning och noggrannhet som en del av våra hållbarhets- och rapporteringsrutiner. Vi har ännu inte fastställt officiella utsläppsminskningmål i enlighet med Science Based Targets initiative (SBTi). Vi följer dock utvecklingen av våra växthusgasutsläpp systematiskt och förbereder fastställandet av mål som en del av den fortsatta utvecklingen av vårt hållbarhets- och klimatarbete.

Fresh Servants totala växthusgasutsläpp (platsbaserad metod) uppgick år 2025 till cirka 39 415 tCO₂e, vilket är 15 % lägre än under jämförelseåret 2024 (46 106 tCO₂e). Minskningen berodde huvudsakligen på lägre utsläpp från inköpta varor och tjänster samt minskade köldmedieutsläpp.

Scope 1-utsläppen uppgick år 2025 till totalt 239 tCO₂e, vilket är 11 % lägre än under jämförelseåret 2024 (268 tCO₂e). Den mest betydande utsläppskällan var läckage och påfyllning av köldmedier, vilka stod för cirka 81 % av Scope 1-utsläppen (194 tCO₂e). Köldmedieutsläppen minskade med 14 % jämfört med föregående år.

Scope 2-utsläppen uppgick till totalt 291 tCO₂e, vilket var 9 % högre än under jämförelseåret 2024 (268 tCO₂e). Majoriteten av utsläppen (99 %) härrörde från inköpt el (288 tCO₂e). Ökningen av utsläppen från elförbrukningen berodde på ökade produktionsvolymmer.

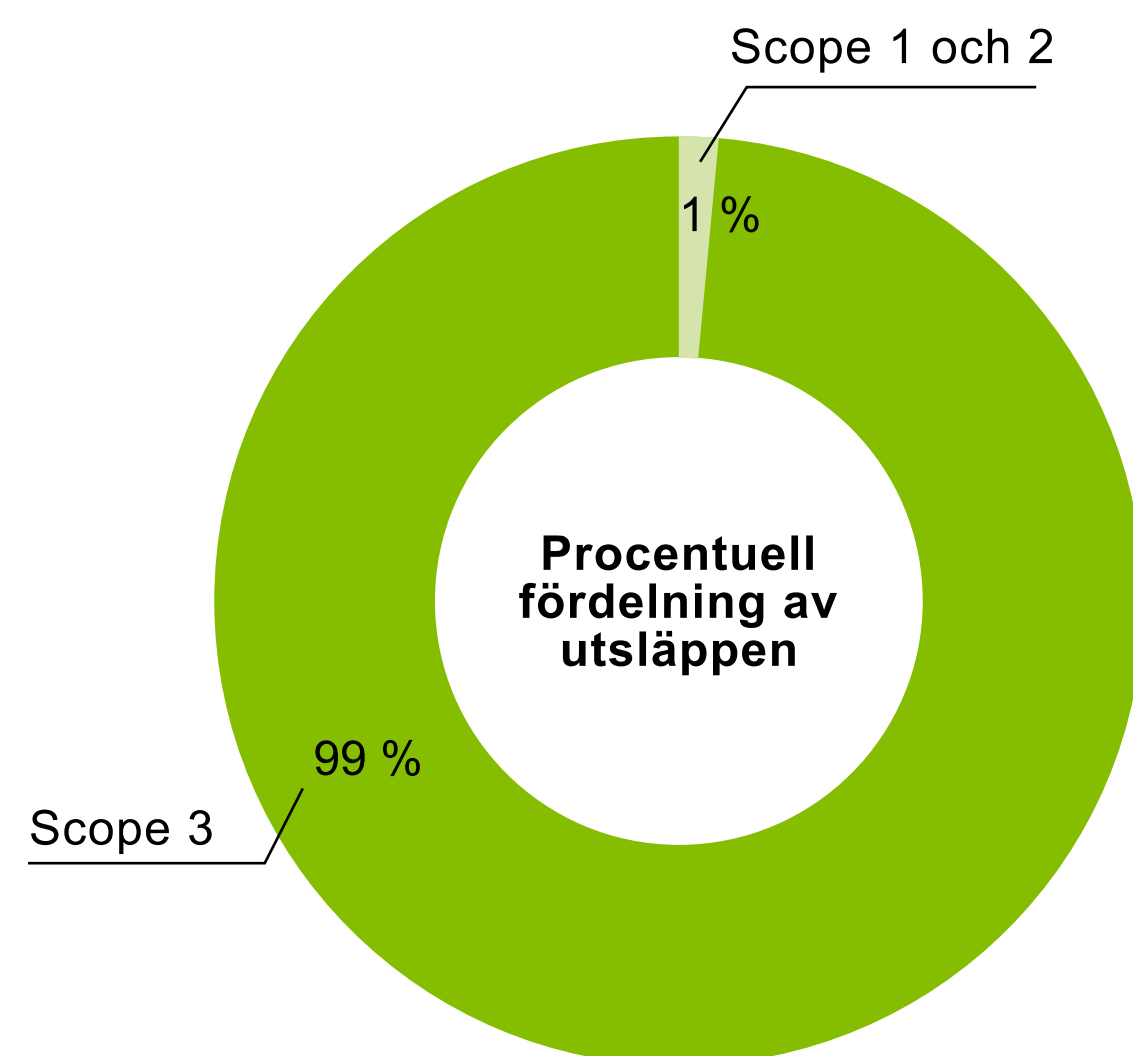
Scope 3-utsläppen uppgick till totalt 38 885 tCO₂e, vilket är 15 % lägre än under jämförelseåret 2024. Den största utsläppskällan var inköpta varor och tjänster, vilka stod för 86 % av Scope 3-utsläppen. Scope 3-utsläppen utgör den klart största andelen (99 %) av våra totala utsläpp, vilket är typiskt för livsmedelsindustrin där leveranskedjans betydelse är stor.

	Rapporteringsår 2025	Basår 2024
Scope 1	239	268
Scope 2	291	268
Totala Scope 1- och Scope 2-utsläpp	530	536
Scope 3	38 885	45 570
Inköpta varor och tjänster	33 294	39 957
Kapitalvaror	555	1 126
Bränsle- och energirelaterade aktiviteter	445	410
Uppströms transport och distribution	2 508	2 346
Avfall som uppkommer i verksamheten	256	230
Tjänsteresor	147	121
Arbetspendling	876	801
Uppströms leaseade tillgångar	14	14
Nedströms transport och distribution	512	307
Bearbetning av sålda produkter	24	19
Användning av sålda produkter	14	14
Hantering av sålda produkters slutskede	242	225
Totalt	39 415	46 106

Tabell 6. Växthusgasutsläpp (tCO₂e).

Vi följer utvecklingen av våra utsläpp både i relation till omsättningen (utsläppsintensitet) och som absoluta utsläpp för att säkerställa transparens kring hur affärsverksamhetens tillväxt påverkar utsläppen.

Under rapporteringsåret 2025 uppgick vår växthusgasintensitet till totalt 406,5 tCO₂e per miljon euro i omsättning, varav Scope 3-utsläppen stod för den största andelen.



KLIMATOMSTÄLLNING

Vi utvärderar möjligheterna att i framtiden fastställa vetenskapligt baserade utsläppsminskningsmål i enlighet med Science Based Targets initiative (SBTi) samt att vidareutveckla kategoriseringen av Scope 3-utsläpp och de mål som är kopplade till dessa.

Vi har identifierat centrala åtgärder för att minska våra växthusgasutsläpp och hantera vår klimatpåverkan som en del av den kontinuerliga utvecklingen av verksamheten.

Vi följer upp effekterna av våra åtgärder bland annat genom utvecklingen av utsläpp, energiförbrukning, utsläppsintensitet och svinn. Våra viktigaste åtgärder omfattar:

Energieffektivitet och förnybar energi

- användning av solpaneler för elproduktion vid produktionsanläggningen i Pedersöre
- kontinuerlig förbättring av energieffektiviteten i produktionsprocesserna
- återvinning av spillvärme från kylanläggningar och användning av denna för uppvärmning av lokaler.

Resurseffektivitet och cirkulär ekonomi

- minskning av processvinn i produktionen
- hantering och nyttiggörande av svinn i biogasanläggningar samt utnyttjande av sidoströmmar
- utveckling av förpackningslösningar och hållbarhetstid för att minska matsvinnet.

Leveranskedja och inköp

- utveckling av ansvarsfulla inköpsrutiner och skärpta leverantörskrav
- utnyttjande av odlarcertifieringar (t.ex. GlobalG.A.P. och IP Sigill)
- beaktande av EU:s avskogningsförordning i inköpsverksamheten samt uppföljning av berörda produktkategorier.

Mätning och styrning av utsläpp

- systematisk beräkning och uppföljning av klimatavtrycket (Scope 1–3)
- uppföljning av utsläppsintensiteten i relation till omsättningen
- utveckling av hållbarhetsrelaterade nyckeltal och ett mer effektivt utnyttjande av dessa i det dagliga beslutsfattandet.

Framtida utvecklingsåtgärder

- utarbetande av en plan för utsläppsminskningar
- utvärdering av möjligheterna att ansluta sig till Science Based Targets initiative (SBTi)
- vidareutveckling av hållbarhetsrapporteringen och beredskap för CSRD.

Vi utvecklar kontinuerligt våra åtgärder och följer upp deras effektivitet som en del av vårt hållbarhetsindikatorsystem.

KLIMATRISKER

Som en del av vår dubbla väsentlighetsanalys har vi identifierat både klimatrelaterade fysiska risker och omställningsrisker som kan påverka vår verksamhet, våra tillgångar och vår värdekedja. I riskbedömningen har kort sikt (mindre än ett år), medellång sikt (1–5 år) och lång sikt (över 5 år) beaktats.

De klimatrelaterade fysiska riskerna är i synnerhet kopplade till en ökning av extrema väderhändelser, vilket kan orsaka störningar bland annat i transportkedjorna och i tillgången på råvaror. Vår värdekedja har bedömts vara måttligt exponerad för dessa risker, särskilt med tanke på kraven på färskvaror och leveranssäkerhet. Riskerna kan materialiseras på kort och medellång sikt och deras konsekvenser kan bland annat visa sig i form av leveransförseningar och ökade kostnader.

De klimatrelaterade omställningsriskerna hänför sig främst till utvecklingen av energi- och bränslepriser, skärpt reglering samt marknadens övergång till lösningar med lägre klimatpåverkan. Vår verksamhet och kostnadsstruktur är måttligt exponerade för dessa förändringar, särskilt när det gäller energiförbrukning och logistik. Omställningsriskernas tidshorisont sträcker sig från medellång till lång sikt.

Vi genomför åtgärder som stödjer anpassningen till klimatförändringen, exempelvis genom att utnyttja lokala leveranspartner och kartlägga alternativa inköpskällor för att stärka leveranssäkerheten. Dessutom följer vi aktivt upp vår energiförbrukning och utvecklingen av våra utsläpp som en del av den operativa styrningen. Vi bedömer att de potentiella ekonomiska konsekvenserna av klimatriskerna huvudsakligen är måttliga på medellång sikt. Riskerna kan särskilt påverka kostnadsnivån (energi, logistik och försäkringar) samt leveranskedjornas funktion. På lång sikt kan förändringar i regelverk och marknadskrav även påverka konkurrenskraften och efterfrågan.

Vi har genomfört inledande åtgärder för att stödja anpassningen till klimatförändringen, särskilt för att hantera klimatrisker kopplade till värdekedjan. Åtgärderna riktas i första hand mot leveranskedjan, där klimatrelaterade risker bland annat är kopplade till tillgången på råvaror, prisvariationer och störningar i leveranskedjorna.

Vi har kartlagt lokala leveranspartner samt alternativa råvaru- och materiallösningar för att förbättra leveranssäkerheten och hantera klimatrelaterade risker. Dessutom styr vi våra inköp genom hållbarhetskrav som ställs på leverantörerna och som definieras i våra Code of Conduct-principer. Genom dessa krav strävar vi efter att främja hanteringen av leverantörernas klimatpåverkan samt att öka transparensen i värdekedjan.

Utsläppsberäkningen fungerar som ett centralt verktyg för att identifiera, bedöma och följa upp klimatrisker, särskilt när det gäller Scope 3-utsläpp, som utgör den största andelen av våra totala utsläpp. Genom beräkningarna kan vi identifiera de mest utsläppsintensiva delarna av leveranskedjan och stödja en ändamålsenlig prioritering av åtgärder. Vi fortsätter att utveckla våra anpassningsåtgärder och ett mer systematiskt arbetssätt som en del av utvecklingen av vårt hållbarhets- och klimatarbete.

Nedan presenterar vi de potentiella negativa effekterna av de mest väsentliga klimatriskerna för verksamheten i olika tidsperspektiv.

Tidshorisont	Potentiella negativa konsekvenser	Bedömd risknivå
Kort sikt	Störningar i transportkedjorna och förseningar i leveranser kan försämra leveranssäkerheten, öka logistikkostnaderna och påverka tillgången på färskvaror.	Måttlig
Medellång sikt	Stigande kostnader för energi, bränslen och leverantörskedjan kan öka de operativa kostnaderna och minska lönsamheten.	Hög
Lång sikt	Förändringar i regelverket och marknadens omställning till lösningar med lägre klimatpåverkan kan öka kraven i värdekedjan, påverka efterfrågan och försämra konkurrenskraften, särskilt i utsläppsintensiva leveranskedjor.	Måttlig

Tabell 7. Klimatriskernas potentiella negativa konsekvenser.

VATTEN

Fresh Servants vattenanvändning är huvudsakligen kopplad till produktionsprocesserna, såsom hantering och tvättning av råvaror samt rengöring av produktionslokaler och utrustning. Vattenanvändningen är kontinuerlig till sin natur, men utifrån nuvarande bedömning är verksamheten inte särskilt vattenintensiv.

Vi bedriver verksamhet i områden där ingen betydande vattenstress har identifierats, och våra verksamhetsställen är inte belägna i områden som är sårbara ur ett vattenförsörjningsperspektiv.

Vatten används framför allt för att uppfylla hygienkraven inom livsmedelsproduktionen och för att upprätthålla produktionsprocesserna. De mest vattenkrävande aktiviteterna är kopplade till hantering av råvaror samt rengöring av produktionsanläggningarna.

Vattenanvändningen och dess effekter hanteras som en del av processerna för produktion, kvalitet, säkerhet och fastighetsunderhåll. Avloppsvattnet leds till behandling i enlighet med lokala myndighetskrav. Vi arbetar kontinuerligt med att förbättra vatteneffektiviteten som en del av vårt arbete med operativ utveckling.

Under rapporteringsperioden uppgick vårt vattenuttag till 75 000 m³. Det vatten som används i verksamheten nyttjas huvudsakligen i produktionsprocesser, såsom tvättning av råvaror, varefter det leds vidare via avloppssystemet för behandling. Vattenförbrukningen har beräknats som skillnaden mellan vattenuttag och bortlett vatten. Under rapporteringsperioden var vattenuttaget och den bortledda vattenmängden lika stora, vilket innebär att den beräknade vattenförbrukningen uppgick till 0 m³. Detta beror på verksamhetens karaktär, där vattnet inte binds i produkterna utan efter användning återförs till behandling som avloppsvatten. Vi följer upp vattenanvändningen som en del av den operativa verksamheten och utvecklar vår rapportering för att ge en mer detaljerad och rättvisande bild av vattenanvändningen och dess effekter.

	Vattenuttag m ³	Vattenförbrukning m ³
Alla verksamhetsställen	75 000	0
Verksamhetsställen belägna i områden med vattenstress	Ingen	Ingen

Tabell 8. Vattenanvändning.

LUFT-, VATTEN- OCH MARKFÖRORENINGAR

Fresh Servant är inte enligt lag eller andra nationella bestämmelser skyldigt att rapportera utsläpp av förorenande ämnen i en separat rapport, och vi redovisar för närvarande inte sådana uppgifter frivilligt inom ramen för VSME-rapporteringen. Med hänsyn till verksamhetens karaktär bedömer vi att de direkta effekterna på luft-, vatten- och markföroreningar är begränsade, och under rapporteringsperioden identifierades inga betydande negativa effekter.

De potentiella miljöeffekterna av vår verksamhet är främst kopplade till produktionsprocessernas sidoströmmar och avloppsvatten, vilka hanteras i enlighet med gällande tillstånd och myndighetskrav. Vi hanterar miljöpåverkan som en integrerad del av vår operativa verksamhet samt våra kvalitets- och säkerhetssystem. Eventuella utsläpp följs upp som en del av produktionsverksamheten och fastighetsunderhållet, och vi utvecklar kontinuerligt vår verksamhet för att minska dess miljöpåverkan.

BIOLOGISK MÅNGFALD

Våra egna verksamhetsställen är inte belägna i områden som är skyddade eller klassificerade som särskilt känsliga ur biologisk mångfalds synvinkel.

Vår indirekta påverkan på biologisk mångfald är främst kopplad till värdekedjan och råvaruinköpen, där jordbruk, odlingsmetoder och användning av naturresurser spelar en central roll. Dessa faktorer kan påverka bland annat markanvändning, markens tillstånd, vattenmiljöer samt den biologiska mångfalden. Vi strävar efter att hantera dessa effekter genom ansvarsfulla inköpsrutiner. Vi ställer krav på att våra viktigaste leverantörer ska inneha certifieringar som omfattar krav på miljöskydd, beaktande av biologisk mångfald samt hållbara odlingsmetoder.

Dessutom följer vi upp och utvecklar hållbarheten i leveranskedjan genom bland annat leverantörskrav, samarbete med leverantörer samt den kommande uppförandekoden för leveranskedjan (Code of Conduct). Genom dessa åtgärder strävar vi efter att minska negativa effekter i värdekedjan och främja hänsyn till biologisk mångfald i våra inköpsrutiner. Under rapporteringsperioden identifierade vi inga verksamhetsställen som är belägna i områden som är skyddade eller klassificerade som känsliga ur biologisk mångfalds synvinkel.

RESURSANVÄNDNING, CIRKULÄR EKONOMI OCH AVFALLSHANTERING

Vi tillämpar principerna för cirkulär ekonomi i vår verksamhet som en integrerad del av produktion, inköp och produktutveckling. Cirkulär ekonomi handlar för oss särskilt om att förbättra materialeffektiviteten, minska svinnet och nyttiggöra sidoströmmar

Vi minskar produktionssvinnet och styr det bioavfall som uppkommer till återvinning, exempelvis genom produktion av biogas. Sidoströmmar levereras även för användning i sällskapsdjursfoder. Genom våra förpackningslösningar strävar vi dessutom efter att minska materialanvändningen och förlänga produkternas hållbarhetstid, vilket bidrar till att minska matsvinnet i hushållen.

Vi har genomfört ett omfattande utvecklingsarbete för att förbättra våra förpackningslösningar, särskilt för färdigsallader. Under de senaste åren har vi lyckats minska mängden plast i förpackningarna för färdigsallader med cirka 30 %, vilket har förbättrat materialeffektiviteten och minskat användningen av plast i våra förpackningar.

I verksamheten uppkommer annat avfall än hushållsavfall, och avfallsmängderna följs upp systematiskt i förhållande till produktionsvolymerna. Avfallsfraktionerna består huvudsakligen av bioavfall, energiavfall och kartong, varav en betydande del styrs till materialåtervinning eller energiutvinning.

	Genererat avfall (kg)		
	Total mängd genererat avfall, varav:	Avfall som skickats till återvinning eller återanvändning	Avfall som skickats till slutlig behandling
Icke-farligt avfall			
Bioavfall	3 467 499	3 368 139	99 360
Energiavfall	485 010	0	485 010
Kartong	340 540	340 540	0
Total mängd genererat icke-farligt avfall	4 293 049	3 708 679	584 370
Farligt avfall			
Totalt genererat farligt avfall	0	0	0
Totalt genererat avfall	4 293 049	3 708 679	584 370

Tabell 9. Avfallsfördelning.



Vår produktion bygger i stor utsträckning på färska livsmedelsråvaror, såsom grönsaker, frukter och andra livsmedel. År 2025 utgjorde grönsaker och frukter sammanlagt 52 % av våra förädlade produkter, vilket speglar produktionens starka beroende av färska råvaror.

Andra centrala material som används i produktionen är förpackningsmaterial, såsom plast och kartong. Användningen av förpackningsmaterial följs upp som en del av arbetet med att förbättra materialeffektiviteten. År 2025 uppgick mängden plast i förhållande till produktionsvolymen till i genomsnitt 18,2 g per produkt.

Vår verksamhet är särskilt beroende av tillgången på råvaror samt av att förpackningsmaterialen fungerar väl och finns tillgängliga genom hela värdekedjan. Påverkan kopplad till materialflöden hanteras som en del av inköp, produktutveckling och operativ verksamhet, bland annat genom optimering av förpackningslösningar och åtgärder för att minska svinnet.

Vi rapporterar det årliga materialflödet i kvantitativ form och följer upp de viktigaste materialflödena som en del av vår operativa verksamhet och vårt hållbarhetsarbete.

Material	Årligt materialflöde (ton)
Livsmedelsråvaror (grönsaker, frukter och övriga råvaror)	16 900
Förpackningsmaterial (plast)	859
Förpackningsmaterial (kartong)	214

Tabell 10. Årliga materialflöden för de mest betydande materialen.



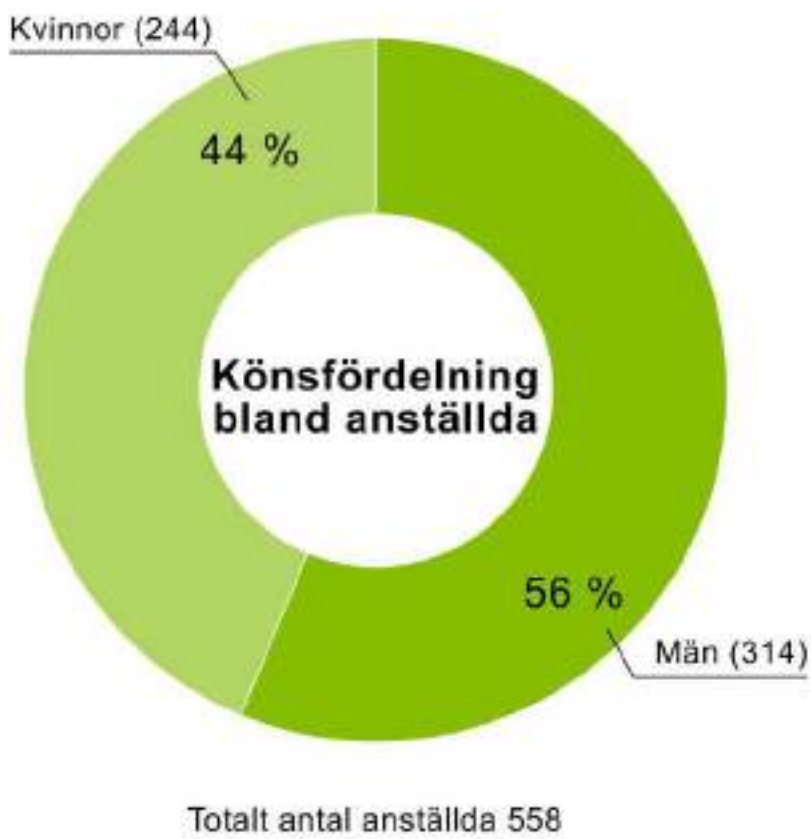
ARBETSSTYRKA – ALLMÄNNA EGENSKAPER

Fresh Servants arbetsstyrka är mångsidig och internationell, och vi sysselsätter medarbetare i ett brett spektrum av roller – från produktion till specialistfunktioner. Bland våra medarbetare finns flera olika nationaliteter representerade, och en mångkulturell arbetsgemenskap är en central del av både vår verksamhet och vår företagskultur.

Vid rapportperiodens slut hade vi 558 anställda med anställningsavtal, varav 71 % hade tillsvidareanställning. Av personalen arbetade 29 % på visstidsavtal eller inom ramen för bemanningslösningar. Under rapporteringsperioden uppgick personalomsättningen till 10 %. Under året avslutade 54 medarbetare sin anställning. Antalet anställda ökade under rapporteringsperioden från 536 till 558 personer, vilket återspeglar verksamhetens tillväxt och en ökning av personalstyrkan. Kvoten mellan kvinnor och män i ledande befattningar uppgick till 0,6. Totalt innehades ledande befattningar av 8 personer, varav 3 var kvinnor och 5 män.

Som en del av vårt hållbarhetsarbete följer vi upp centrala personalrelaterade nyckeltal, såsom mångfald, arbetssäkerhet och välbefinnande i arbetet. Vårt mål är att främja en balanserad och jämlik arbetsgemenskap samt att kontinuerligt utveckla våra ledarskaps- och HR-processer.

I våra anställningsförhållanden följer vi gällande kollektivavtal och lagstiftning. Samtliga anställningar grundar sig på skriftliga avtal, och anställningsvillkor fastställs på ett enhetligt och transparent sätt.



Antal män i ledningsbefattningar	5
Antal kvinnor i ledningsbefattningar	3
Kvinnor–män-kvot i ledningsbefattninga	0,6

Tabell 11. Kvot mellan kvinnor och män i ledande befattningar.

DEN EGNA ARBETSSTYRKAN

Hälsa och säkerhet

En av de centrala prioriteringarna i vår verksamhet är att säkerställa medarbetarnas hälsa och säkerhet. Arbetssäkerheten utvecklas systematiskt genom bland annat utbildning, riskbedömningar och säkerhetsobservationer. Medarbetarna uppmuntras aktivt att rapportera observationer, och samtliga rapporterade observationer behandlas på ett ändamålsenligt sätt.

Under rapporteringsperioden uppgick antalet arbetsolyckor till 68. Antalet är förhållandevis högt, vilket delvis förklaras av vår omfattande rapporteringspraxis med låg rapporteringströskel. Vi rapporterar numera även lindrigare olyckor och tillbud på ett mer systematiskt sätt än tidigare. Detta ökar antalet rapporterade händelser men ger samtidigt bättre möjligheter att förebygga risker och utveckla säkerhetskulturen.

Vi följer aktivt utvecklingen av antalet arbetsolyckor och genomför kontinuerliga åtgärder för att förebygga dem. Under rapporteringsperioden inträffade inga allvarliga arbetsolyckor och inga dödsfall till följd av arbetsrelaterade skador eller sjukdomar. Vårt mål är att ytterligare stärka säkerhetskulturen, minska antalet olyckor och främja ett proaktivt säkerhetsarbete i hela organisationen.

Arbetsolyckor under rapporteringsperioden	68
Arbetstimmar per heltidsanställd under rapporteringsperioden	2 000
Totalt antal arbetstimmar för samtliga anställda under rapporteringsperioden	629 387
Olycksfrekvens*	21,61
Dödsfall till följd av arbetsrelaterade skador och sjukdomar**	0

Tabell 12. Arbetsolyckor, arbetsrelaterade skador och sjukdomar.

* Olycksfrekvensen har beräknats enligt rapporteringsstandardens beräkningsmetod genom att dividera antalet arbetsolyckor som inträffat under rapporteringsåret med det totala antalet arbetstimmar för samtliga anställda och multiplicera resultatet med 200 000.

** Allvarlig arbetsolycka avser en arbetsolycka som leder till en arbetstagares död eller till en allvarlig skada som orsakar bestående men. Definitionen baseras på finländsk arbetarskyddslagstiftning och arbetarskyddsmyndighetens anvisningar.



Välbefinnande på arbetsplatsen

Fresh Servants personalledning och arbetsgemenskap bygger på gemensamma principer som har fastställts i vår personalhandbok. Handboken samlar praxis och riktlinjer som rör bland annat anställningsförhållanden, arbetsvälbefinnande, säkerhet och gemensamma spelregler på arbetsplatsen samt säkerställer att dessa tillämpas konsekvent i hela organisationen.

Grunden för vår verksamhet utgörs av våra värderingar – ansvarstagande, en inspirerande arbetsmiljö, framgång tillsammans samt välbefinnande och hälsa. Dessa värderingar vägleder beslutsfattande och det dagliga arbetet på alla nivåer inom organisationen. För att säkerställa en välfungerande och jämlik arbetsgemenskap har vi fastställt rutiner för att förebygga och hantera mobbning, diskriminering och osakligt bemötande. Varje medarbetare och chef har ett ansvar att bidra till en respektfull, inkluderande och trygg arbetsmiljö.

Medarbetarnas välbefinnande och arbetsförmåga stöds genom både förebyggande och korrigerande åtgärder. Vi erbjuder företagshälsovård som går utöver lagstadgade krav och som, utöver förebyggande tjänster, omfattar sjukvård samt tjänster som stöder arbetsförmågan, såsom fysioterapi, företagshälsopsykolog och arbetsförmågecoaching

Arbetsförmågan främjas även genom en modell för tidigt stöd, vars syfte är att identifiera eventuella utmaningar i arbetsförmågan i ett tidigt skede och stötta medarbetarnas arbetsförmåga genom olika arbetsarrangemang i samarbete med företagshälsovården.

Arbetsförmåga och arbetsvälbefinnande stöds dessutom genom konkreta insatser i vardagen. En arbetsfysioterapeut besöker regelbundet samtliga verksamhetsställen för att ge vägledning kring ergonomiska arbetsmetoder samt stödja chefer i att identifiera behov av anpassade arbetsuppgifter och andra lämpliga lösningar. Arbetsfysioterapeuten gör även observationer av arbetsförhållanden och utvecklingsområden för att förbättra medarbetarnas välbefinnande

“Välbefinnandet i arbetsgemenskapen och sammanhållningen stärks också utanför arbetstid. Personalföreningen arrangerar fritidsaktiviteter och motionskampanjer för medarbetarna som främjar arbetsvälbefinnande, samarbete och gemenskap.

Arbetssäkerhet är en central del av verksamheten, och arbetsgivaren ansvarar för att upprätthålla säkra arbetsförhållanden, lämpliga arbetsredskap och tydliga instruktioner. Medarbetarna uppmanas att följa säkra arbetsrutiner och använda ändamålsenlig skyddsutrustning. Samtidigt uppmuntras de aktivt att rapportera säkerhetsobservationer.

Utvecklingen av medarbetarnas kompetens stöds systematiskt genom introduktion, utbildningar och digitala lärandemiljöer. Samtliga medarbetare får en introduktion till sina arbetsuppgifter, och kompetensutvecklingen fortsätter genom både interna och externa utbildningar.

Medarbetarnas välbefinnande främjas även genom olika personalförmåner. Dessa omfattar bland annat motions- och kulturförmån (Epassi), massageförmån samt välbefinnandefrämjande initiativ på arbetsplatsen, såsom frukt och andra förmåner som underlättar vardagen. Tillsammans kompletterar dessa företagshälsovården och stödet för arbetsförmåga samt bidrar till medarbetarnas välbefinnande och ork i arbetet.

Jämlikt och likvärdigt bemötande

Vi främjar en öppen och inkluderande arbetsgemenskap där jämlikhet, mångfald och medarbetarnas välbefinnande står i fokus. Våra människorättsprinciper vägleder verksamheten som en del av det dagliga ledarskapet, HR-processerna och chefsarbetet. Efterlevnaden av principerna stöds genom bland annat företagshälsovård, arbetssäkerhetsrutiner, introduktion och interna riktlinjer. Introduktion och utbildning är en central del av verksamheten. Nya medarbetare introduceras till sina arbetsuppgifter, säkerhetsanvisningar och verksamhetsprinciper.

Fresh Servant har gemensamma etiska verksamhetsprinciper som gäller hela personalen. Vår offentliga Code of Conduct finns tillgänglig på vår webbplats under länken Fresh Code of Conduct <https://www.fresh.fi/sv/fresh-code-of-conduct-sv/>. Vi beskriver dessa principer mer ingående i avsnittet God bolagsstyrning och etiska verksamhetsprinciper.

Målet är att utveckla våra principer för mänskliga rättigheter samt uppföljningen av deras efterlevnad som en del av vårt hållbarhetsarbete.

Ämnen som omfattas av principerna

Barnarbete	Ja
Tvångsarbete	Ja
Människohandel	Ja
Diskriminering	Ja
Förebyggande av olyckor	Ja
Övrigt; arbetsvälbefinnande, företagshälsa och säker arbetsmiljö, jämlikhet och mångfald, rättvis behandling och delaktighet	Ja

Tabell 13. Principer och processer för mänskliga rättigheter.

Fresh Servant har inte identifierat några fall inom den egna arbetsstyrkan som rör allvarliga kränkningar av mänskliga rättigheter. Under rapporteringsperioden identifierades inga fall som gällde barnarbete, tvångsarbete, människohandel eller diskriminering inom den egna arbetsstyrkan. Vi känner inte heller till några bekräftade fall där motsvarande människorättsrelaterade överträdelser skulle ha berört arbetstagare i värdekedjan, berörda samhällen, konsumenter eller slutanvändare.

Gott ledarskap och samarbete

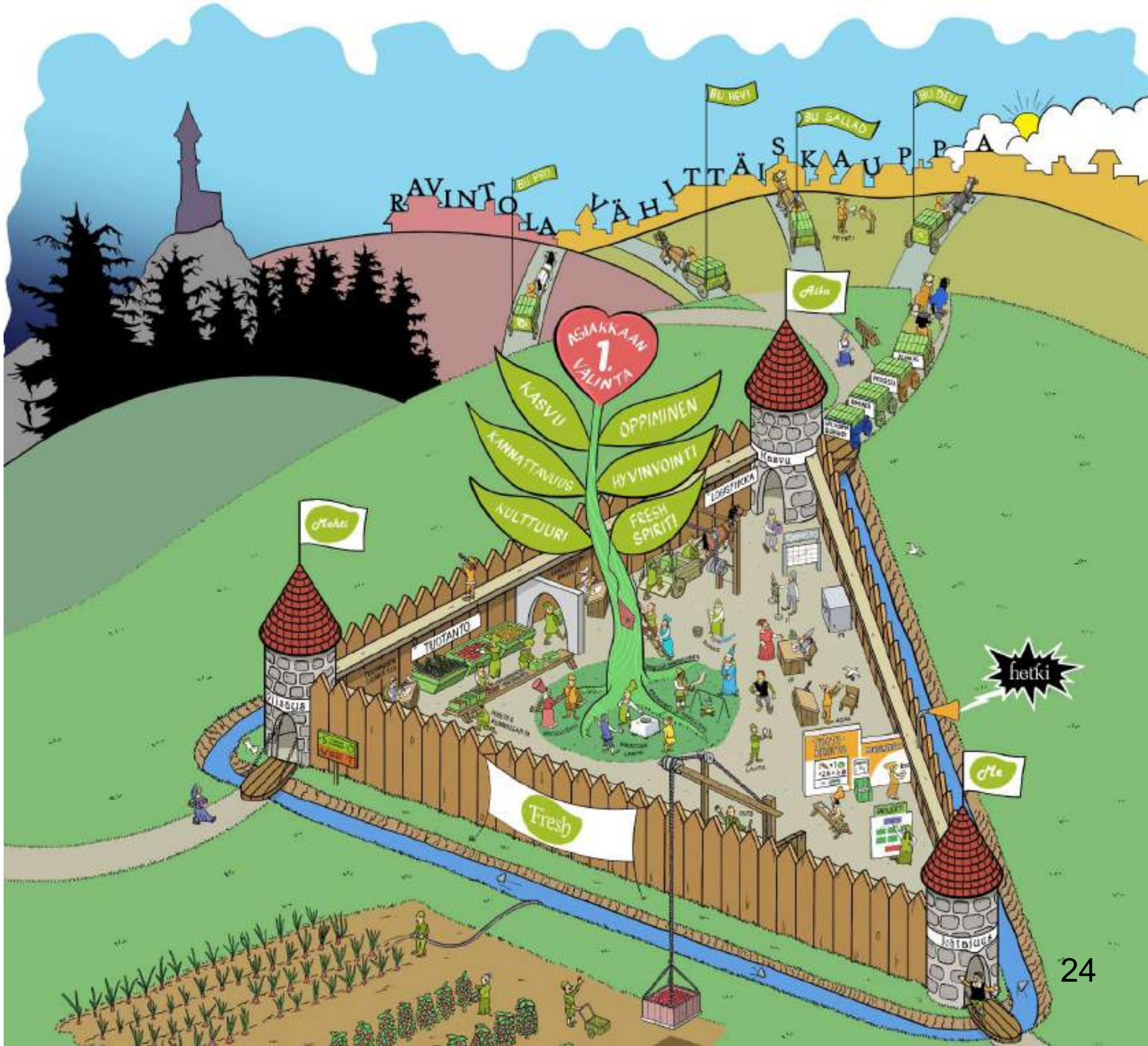
Vår företagskultur och personalledning styrs av den interna verksamhetsmodellen Tryggar framtida framgång (TTM), som sammanför bolagets strategi, värderingar, ledarskapsprinciper och arbetssätt i vardagen. TTM fungerar som en gemensam referensram för hela personalen och främjar en enhetlig företagskultur i en mångkulturell arbetsmiljö.

TTM-modellen betonar samspelet mellan människor, tänkande och handling samt varje medarbetares roll i att nå gemensamma mål. Modellen innehåller praktiska verktyg och arbetssätt som stöder samarbete, kompetensutveckling, beslutsfattande och kontinuerliga förbättringar

Som en del av utvecklingen av personal och företagskultur deltar Fresh Servant i det regionala projektet ”Ett välmående, socialt hållbart och interkulturellt arbetsliv i Österbotten” som genomförs under åren 2023–2026. Projektets mål är att främja arbetsvälbefinnande, jämlikhet och interkulturellt samarbete i arbetslivet.

Inom projektet utvecklas praktiska verktyg som stöder ett smidigt arbete, kommunikation och samarbete i en mångkulturell arbetsmiljö. Dessa omfattar bland annat utbildningar i mångfaldsledning för chefer och handledare samt material som stödjer arbetsgemenskapen i vardagen, såsom en illustrerad ordguide för frukt och grönt för medarbetare med olika språkbakgrund och en mångfaldskalender som synliggör högtider i olika kulturer. Dessutom utvecklas samtalskort som stödjer dialog och facilitering av diskussioner med hänsyn till olika kulturella perspektiv

Mångkulturalitet stöds i praktiken bland annat genom att finska, svenska och engelska används i arbetsplatsens kommunikation och material.



Medarbetarupplevelse

Vi följer regelbundet upp medarbetarnas uppfattningar, arbetsvälbefinnande och arbetsförmåga genom en personalundersökning som genomförs i samarbete med vårt arbetspensionsbolag. I undersökningen för år 2025 deltog 85 % av personalen, vilket motsvarar en mycket hög svarsfrekvens och ger en tillförlitlig och heltäckande bild av läget i arbetsgemenskapen. Resultaten används som grund för ett systematiskt utvecklingsarbete inom verksamhet och ledarskap.

Det sammanlagda medelvärdet i personalundersökningen uppgick till 3,89 (på en skala från 1 till 5), och 76 % av svaren bedömdes som minst bra. Resultaten låg inom flera områden över genomsnittet för industribranschen, vilket visar på goda resultat när det gäller medarbetarupplevelse och arbetsvälbefinnande. Särskilda styrkor var tydlighet i arbetet, kompetens samt ledarskap. Medarbetarna upplevde framför allt att de hade en tydlig förståelse för vad som förväntas i arbetet (4,37), att de hade goda förutsättningar att möta arbetets krav (4,31) samt att närmaste chef var lätt att kontakta (4,31).

Våra medarbetare bedömde sin egen arbetsförmåga till 8,44 (på en skala från 0 till 10). Måttet baseras på självskattad arbetsförmåga och beskriver medarbetarnas upplevelse av sin ork och förmåga att hantera sina arbetsuppgifter i vardagen. Den upplevda stressnivån var låg, 2,26 (på en skala från 1 till 5), vilket ytterligare stärker bilden av en välmående och arbetsförmögen personal.

Av personalen
deltog

85 %

i medarbetarundersökningen

Jag vet vad som
förväntas av
mig i mitt arbete

4,37

på en skala från 1 till 5

Jag klarar av
att uppfylla kraven i
mitt arbete

4,31

på en skala från 1 till 5

Min chef är lätt
att närma sig

4,31

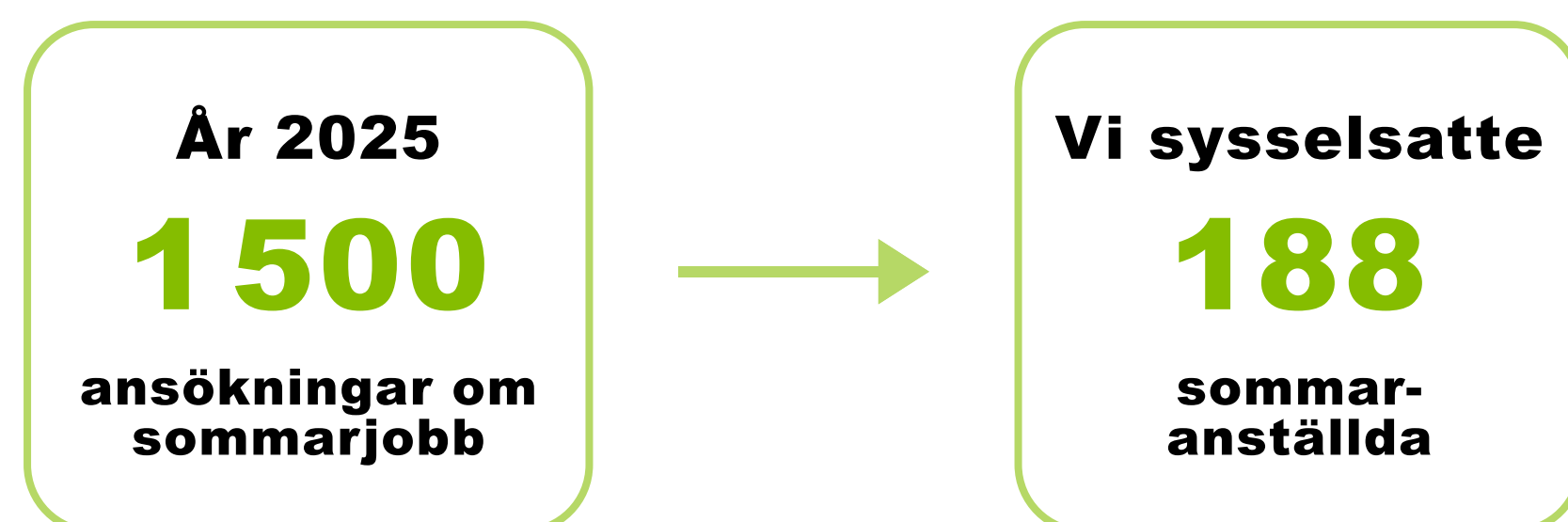
på en skala från 1 till 5

Utifrån resultaten identifierades medarbetarnas delaktighet, dialog och möjligheter att påverka det egna arbetet som centrala utvecklingsområden. Åtgärder kopplade till dessa teman har inkluderats i vårt kontinuerliga arbete med att utveckla personalprocesser, ledarskap och arbetsmetoder.

Det långsiktiga arbetet med att främja och leda arbetsförmågan återspeglas även i den TyEL-avgiftsklass som fastställs av arbetspensionsförsäkraren. Under rapporteringsperioden uppgick vår avgiftsklass till 1 (på en skala från 1 till 9), vilket är den lägsta möjliga nivån. Detta visar på en framgångsrik hantering av arbetsförmågerisker och en låg risk för arbetsoförmåga jämfört med referensgruppen.



Vi erbjuder varje år sommarjobbsmöjligheter för unga och studerande. År 2025 tog vi emot över 1 500 ansökningar om sommarjobb och sysselsatte 188 sommaranställda vid våra olika verksamhetsställen. För många är ett sommarjobb hos Fresh Servant den första arbetsplatsen där de i praktiken får lära sig arbetslivets spelregler, ansvarstagande och samarbetsförmåga. Att sysselsätta unga ses som en viktig del av vårt samhällsansvar och vårt arbete för att stödja framtidens kompetensförsörjning. Många av våra sommaranställda fortsätter även att arbeta hos oss vid sidan av sina studier eller efter examen.



***“Fresh Servants arbete för att främja jämlikhet och jämställdhet inom personalen uppmärksammades under rapporteringsperioden då bolaget utsågs till Årets jämställdhetsföretag i Österbotten 2025.*”**

Utmärkelsen grundar sig på ett långsiktigt arbete för att utveckla en mångsidig, jämlik och inkluderande arbetsgemenskap samt på konkreta åtgärder som främjar medarbetarnas välbefinnande, delaktighet och lika möjligheter. Priset delades ut av Österbottens förbund, Business Kristinestad, Dynamo Närpes, Jakobstadsregionens Utvecklingsbolag Concordia, Österbottens handelskammare, Företagarna i Kust-Österbotten, Teknikcentret Merinova, Vasaregionens Utveckling Ab VASEK och Viexpo.



Tillsammans bildar de personalrelaterade nyckeltalen, utvecklingsåtgärderna och indikatorerna för arbetsförmåga en helhet som stöder vårt långsiktiga mål att ha en välmående, engagerad och arbetsförmögen personal.

Lönesättning och kollektivavtal

Fresh Servants minimilöner fastställs i enlighet med gällande kollektivavtal. Den minimilön som betalas av bolaget överstiger de minimilönenivåer som anges i kollektivavtalen, vilket bidrar till en bättre försörjning för medarbetarna och säkerställer konkurrenskraftiga lönevillkor.

Under rapporteringsperioden uppgick löneskillnaden mellan könen till 4 %.

19,32 €

Genomsnittlig bruttotimlön för manliga anställda

18,56 €

Genomsnittlig bruttotimlön för kvinnliga anställda

91 % av våra medarbetare omfattas av kollektivavtal. Kollektivavtalen bidrar även till att styra utvecklingen av kompetens och möjligheterna till utbildning inom organisationen. Kollektivavtalets bestämmelser tillämpas dock inte som sådana på medarbetare som omfattas av direktörsavtal.

Utbildning och kompetensutveckling

Under rapporteringsperioden uppgick det genomsnittliga antalet utbildningstimmar per medarbetare till 2,30 timmar. Rapporteringen av utbildningsuppgifter är fortfarande under utveckling, och den redovisade siffran omfattar ännu inte fullt ut introduktion, handledning i arbetet, lärande i det dagliga arbetet eller andra former av kompetensutveckling. Målet är att successivt utveckla uppföljningen för att ge en mer heltäckande bild av medarbetarnas lärande och kompetensutveckling.



Kön	Genomsnittligt antal utbildningstimmar per medarbetare
Män	1,96
Kvinnor	2,80
Genomsnittliga utbildningstimmar per medarbetare	2,30

Tabell 14. Genomsnittligt antal utbildningstimmar per medarbetare.

Utvecklingen av medarbetarnas kompetens är en central del av vår verksamhet. Kompetensen utvecklas kontinuerligt som en del av det dagliga arbetet, bland annat genom introduktion, handledning i arbetet och chefsstöd. Vi vidareutvecklar våra rapporteringsrutiner för att i framtiden kunna ge en mer heltäckande bild av utbildning och kompetensutveckling.



GOD BOLAGSSTYRNING OCH ETISKA PRINCIPER

Fresh Servant är ett onoterat aktiebolag vars viktigaste styrande organ är bolagsstämman, styrelsen och verkställande direktören. Bolagsstyrningen baseras på bolagsordningen, interna styrningsprinciper samt finsk lagstiftning, såsom aktiebolagslagen. Hållbarhet är en integrerad del av bolagets strategiska ledning och riskhantering. Styrelsen följer upp hållbarhetsarbetets utveckling, verkställande direktören ansvarar för genomförandet och hållbarhetsstyrgruppen samordnar utvecklingsarbetet och rapporteringen.

Vår verksamhet styrs av bolagets värderingar, etiska principer, interna riktlinjer samt internationellt erkända certifierade ledningssystem. Vår Code of Conduct definierar principerna för ett ansvarsfullt agerande och omfattar bland annat respekt för mänskliga rättigheter, förbud mot barnarbete, förebyggande av tvångsarbete och människohandel, likabehandling samt främjande av en säker arbetsmiljö.

Under 2025 fortsatte vi att utveckla hållbarheten i leverantörskedjan genom att förbereda en Supplier Code of Conduct för våra leverantörer. Syftet med riktlinjen är att harmonisera hållbarhetskraven och öka transparensen i värdekedjan.

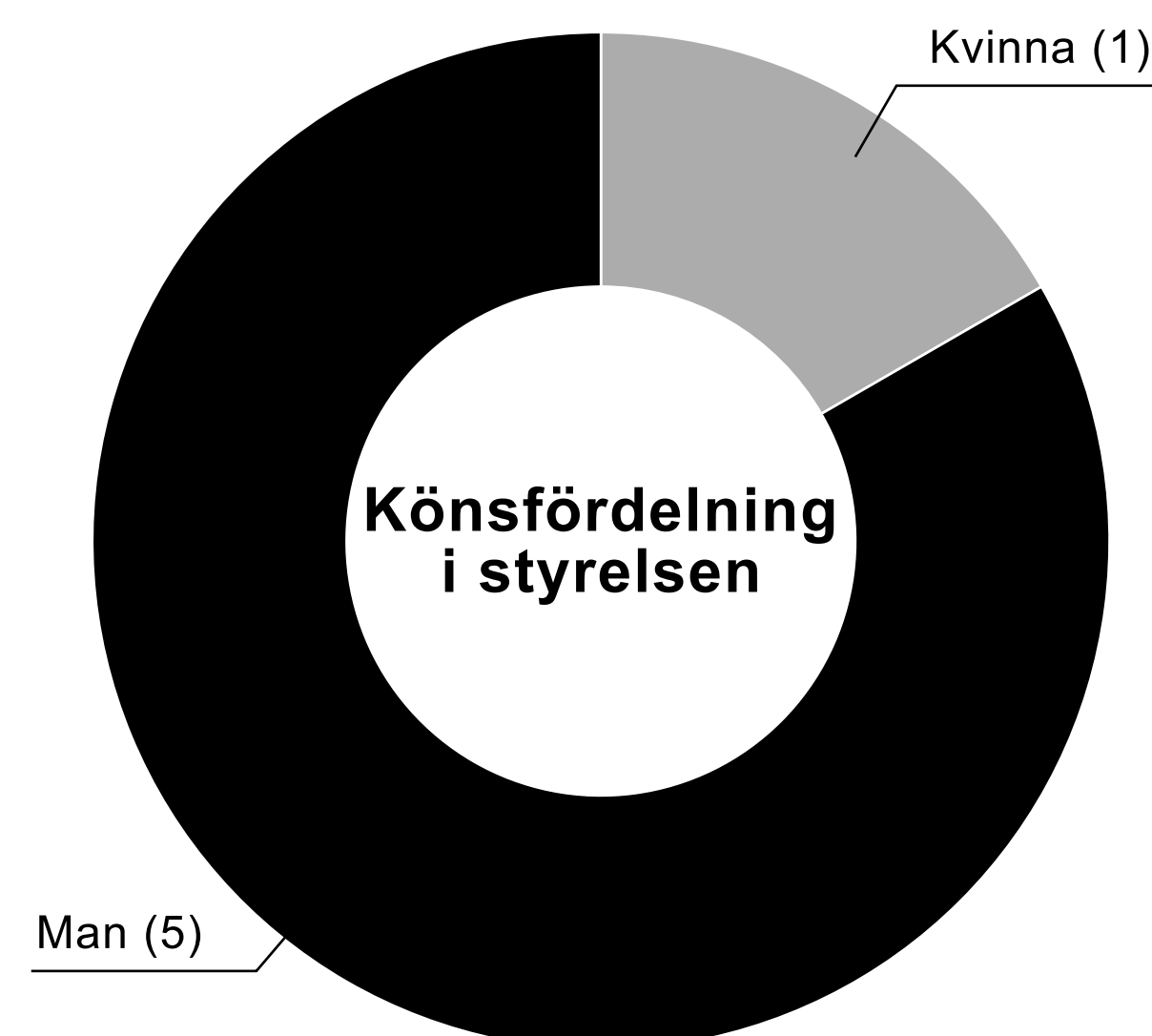
Vi har en oberoende whistleblowingkanal genom vilken medarbetare och intressenter kan rapportera misstänkta missförhållanden, även anonymt. Alla anmälningar behandlas konfidentiellt och leder vid behov till korrigerande åtgärder.

Whistleblowingkanalen finns tillgänglig på vår webbplats <https://www.fresh.fi/sv/whistleblowing-kanal-first-whistle/>. Dessutom hanteras dataskydd och informationssäkerhet som en integrerad del av verksamheten i enlighet med gällande lagstiftning och interna principer.

De internationella certifieringar som vi innehar stöder våra mål att säkerställa hög kvalitet, livsmedelssäkerhet, regelefterlevnad och ett ansvarsfullt verksamhetssätt. Under rapporteringsperioden ålades Fresh Servant inga böter och inga domar meddelades med anledning av överträdelser som rörde korruption eller mutor. Bolaget är inte heller verksamt inom branscher kopplade till kontroversiella vapen, tobaksproduktion, fossila bränslen eller kemikalieproduktion.

KÖNSFÖRDELNING I STYRELSEN

Fresh Servants styrelse bestod under rapporteringsperioden av sex ledamöter, varav en var kvinna. Kvoten mellan kvinnor och män i styrelsen uppgick till 0,2. Könsfördelningen i styrelsen har beräknats i enlighet med rapporteringsstandarden genom att dividera antalet kvinnliga styrelseledamöter (1) med antalet manliga styrelseledamöter (5).





VSME-INNEHÅLLSINDEX

GRUNDMODUL		Delområden	Sida i rapporten
ALLMÄN INFORMATION			
B1	Rapporteringsprinciper	24 och 25	5, 6
B2	Principer, verksamhetsprinciper och initiativ för övergången till en mer hållbar ekonomi	26, 27 och 28	11, 12
MILJÖINDIKATORER			
B3	Energiförbrukning och växthusgasutsläpp	29, 30 och 31	14
B4	Förorening av luft, vatten och mark	32	18
B5	Biologisk mångfald	33 och 34	18
B6	Vatten	35 och 36	18
B7	Resursanvändning, cirkulär ekonomi och avfallshantering	37 och 38	19, 20
SOCIALA INDIKATORER			
B8	Arbetsstyrka – Allmänna egenskaper	39 och 40	21
B9	Arbetsstyrka – Hälsa och säkerhet	41	22, 28
B10	Arbetsstyrka – Lönesättning, kollektivavtal och utbildning	42	27
STYRNINGSLINDIKATORER			
B11	Domar och böter relaterade till korruption och mutor	43	28

UTÖKAD MODUL		Delområden	Sida i rapporten
ALLMÄN INFORMATION			
C1	Strategi: affärsmodell och hållbarhetsrelaterade initiativ	47	7, 8, 9, 10
C2	Beskrivning av principer, verksamhetsprinciper och framtidsinriktade initiativ för övergången till en mer hållbar ekonomi	48 och 49	13
MILJÖINDIKATORER			
C3	Mål för minskning av växthusgasutsläpp och klimatomställning	54, 55 och 56	15, 16
C4	Klimatrisker	57 och 58	17
SOCIALA INDIKATORER			
C5	Tilläggsuppgifter om arbetsstyrkans egenskaper (allmän information)	59 och 60	21
C6	Tilläggsuppgifter om den egna arbetsstyrkan – Principer och processer för mänskliga rättigheter	61	23, 25, 26
C7	Allvarliga kränkningar av mänskliga rättigheter	62	24
STYRNINGSLINDIKATORER			
C8	Intäkter från vissa verksamheter och uteslutning från EU:s referensvärden	63 och 64	28
C9	Könsfördelning i styrande organ	65	28



Fresh Servant Group Oy Ab
Bärholmsvägen 12
68870 Edsevö
Y-tunnus: 3244838-7
Tel. 06 781 2411
www.fresh.fi