

Bærekraftsrapport 2020



AASS BRYGGERI



Aass Bryggeri er Norges eldste bryggeri, etablert i 1834, og er Norges største 100% norskeide bryggeriselskap

Bryggeriet er familieeid og ledes i dag av femte generasjon Aass, Christian Aass. Det er fem generasjoner med kjærlighet til å lage førsteklasses produkter sammen med engasjerte medarbeidere som har vært og er drivkraften.

Bryggeriet ligger fremdeles på samme sted som i 1834 og speiler seg i elva. Siden den gang har det blitt gjort store endringer i drift og bygningsmasse for å tilpasse seg dagens og morgendagens forbruker.

I dag er bryggeriet en moderne industribedrift som produserer mer enn 31 000 000 liter øl, cider og mineralvann med merkevarene Aass, Lundetangen og Bryggerhuset, samt leieproduksjon. Det leieproduseres for større og mindre aktører, for å hjelpe dem som ikke har egne anlegg, samt å utnytte vår egen kapasitet bedre.

I tillegg til produksjon har bryggeriet et bryggeriutsalg og et besøkssenter som har flere enn 11 000 besøkende hvert år. I den gamle Direktørboligen, hvor alle familiegenerasjoner har bodd i kortere eller lengre tid, leies bygget ut til brylluper, konfirmasjoner og andre feiringer. I Gildehallen og Pilotbryggeriet er det ølsmaking med og uten mat, med vår egen kokk, og omvisning på bryggeriet.

Om Aass Bryggeri AS

De siste 10 årene har Aass Bryggeri forsterket arbeidet med bærekraft for å skape økonomisk vekst og en grønnere fremtid.

I vår bærekraftstrategi har vi satt mål for arbeidet vårt frem mot 2025. Sammen kan vi få til mye, derfor vil vi i Aass Bryggeri bidra med å nå FNs målsetninger om bærekraftig utvikling.



NORGES
ELDSTE
BRYGGERI

Aass

Selv i en moderne industribedrift, er det mye håndverk i å brygge og tappe øl med høy og jevn kvalitet.

Det finnes ikke mange store bryggerier i Norge med norsk eierskap lengre. Det skjerper oss som bedrift å konkurrere i et marked med store bryggerisammenslutninger. Våre fordeler er at vi er i nærmiljøet, vi kan garantere at våre produkter er brygget og tappet i Norge, vi skaper arbeidsplasser lokalt og nasjonalt og verdiene blir i Norge og bidrar til samfunnet.

For å konkurrere i det norske markedet, har bryggeriet investert i et bryggeri som er mer miljøvennlig, har større kapasitet og effektivitet.

I vårt sirkulære kretsløp er vi opptatt av å redusere bruken av ressurser som råvarer og energi, holde ressursene i omløp så lenge som mulig og lukke kretsløpet for å bruke overskuddsressurser om og om igjen.

Summen av å jobbe smartere med store og små investeringer, tiltak og forbedringer har ført til at vi har redusert energiforbruket med 37% pr produserte liter de siste 10 årene. Det totale energiforbruket har gått ned med 20% selv med en økning i produksjonsvolum på 27%.

Vi har fjernet oljekjeler og bruker i dag elektrisitet og naturgass, der overskuddsvarme fra produksjon går til oppvarming av lokalene. Av vårt energiforbruk er 86% elektrisitet fra norske kraftleverandører.

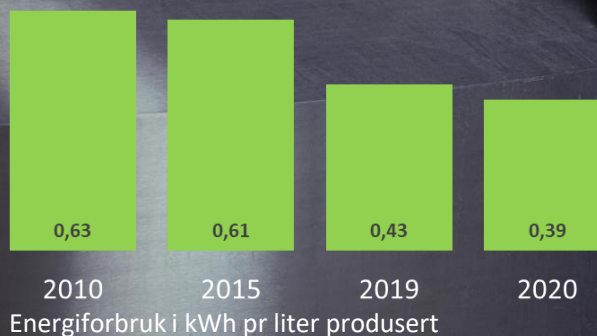
Sammen kan vi få til mye

'Det ryker sjelden i pipen på bryggeriet i dag - de få gangene det skjer har vi for mye overskuddsvarme – vårt mål er at det aldri skal komme damp fra pipene

Redusere
energi-
forbruk pr
liter produsert
med **15%**
innen 2025

100%
ren energi
innen 2025

Resultat energiforbruk



Hva gjør vi for å nå målet?

- Øke energigjenvinning
- Ta i bruk solceller innen 2023
- Optimalisere produksjonsprosesser og ta i bruk ny teknologi

Aass Bryggeri produserer i hovedsak øl, der råvarene er naturprodukter. Endringer i naturen og klimaet påvirker kvaliteten på råvarene. Øl brygges med vann, humle, malt og gjær.

For å lage godt øl, trenges godt vann. Vann er en av våre viktigste råvarer, da en øl består av ca 97% vann. Vann brukes til produksjon, vask av anlegg og emballasje. 100% av vannet kommer fra det lokale overflatevannet Glitre via Glitrevannverket i rør til bryggeriet.

Investeringer i nytt bryggghus, utbygging av tappelinjer med gjenbruksemballasje og prosessoptimaliseringer har ført til at vi har redusert vannforbruket med 35% pr produserte liter de siste 10 årene. Det totale vannforbruket har gått ned med 18% selv med en økning i produksjonsvolum på 27%.

Malt og humle kjøpes inn i hovedsak fra de nordiske landene/nord Europa, fordi det i Norge er lite tilgang på råvarer og prosessert malt til brygging. Når vi mottar malt, går dette i rørsystemer til oppbevaringstanker, noe som gjør at hele mengden korn går videre til brygging.

Aass har en egen gjærstamme som oppbevares i et eget gjærhøstingsanlegg og benyttes i flere generasjoner på opptil 20 forskjellige brygg. Gjæren er med på å gjøre vårt øl unikt. Gjæren leveres i reagensrør og dyrkes frem til riktig størrelse før den brukes til ølbryggingen.

Naturlige råvarer



Våre produkter er **brygget og tappet i Norge**

Redusere vannforbruk pr liter produsert med **10%** innen 2025

100% lokalt og rent vann

100% naturlige råvarer

Resultat vannforbruk



Hva gjør vi for å nå målet?

- Gjenvinne spillvann
- Optimalisere produksjonsprosesser og ta i bruk ny teknologi

NORGES ELDEST
BRYGGERI

Aass

100% av vår forbrukeremballasje kan gjenvinnes og er merket med retursymboler. Aass Bryggeri er medlem av Grønt Punkt, Infinitum, Sirkel og NLP som bidrar til at emballasje gjenvinnes eller gjenbrukes.

91% av vår drikkeemballasje er aluminiumsbokser. Aluminium kan gjenvinnes om og om igjen, og bruker en brøkdel av den energien som trenges for å produsere primæraluminium. Om lag 75% av alt aluminium som er produsert, er fremdeles i bruk. Siden 2012 er godkjent returandel for bokser 95%, det innebærer avgiftsfritak for miljøavgift.

3% av volumet vi selger er på glassflasker. Fra 1. juli 2020 er godkjent returandel for glassflasker 95 %, det innebærer avgiftsfritak for miljøavgift.

Til utelivsmarkedet leverer vi i hovedsak returfat og tankøl. Returfatene står for 3% av produsert volum og inngår i et retursystem med pant, der fatene leveres tilbake til bryggeriet der de vaskes og tappes på ny. Et returfat i stål kan være i bruk i det uendelige ved godt vedlikehold. Ved å bruke stålfat i stedet for plastfat bidrar vi med å redusere det totale plastforbruket.

3% av produsert volum leveres med tankbil til utesteder på Østlandet.

I annerledesåret 2020 har vi stor økning i volum på bokser og stor nedgang i utelivsemballasje.

Drikkevareemballasje



I 2020 ble det satt rekord i panting. Vi oppfordrer alle til å «Pant alt. Alltid.» og dermed bidra til den sirkulære verdikjeden der emballasjen gjenvinnes og kan brukes om og om igjen

100% av
forbruker-
emballasje
skal ha
returmerking

Vi skal bidra
til å øke
returandelen
på drikkevare-
emballasje
«Pant alt.
Alltid»

Plast som emballasje

Når plast brukes riktig er det en god emballasje, det vil si at den kildesorteres som plast, resirkuleres og brukes om igjen. Gjennom Grønt Punkt betaler vi for at plast skal samles inn ute hos forbrukere og bedrifter til gjenvinning.

I 2012 investerte vi i nytt anlegg for å bytte fra papp til plast på flerforpakningene. Det gjorde vi for å redusere svinn, øke tappeeffektiviteten og redusere inntransport.

Våre produkter drikkes ofte rett fra boksen. Plasten sikrer hygienen rundt lokket fra den er tappet i boksen og til den er i ditt kjøleskap.

I 2014 investerte vi i nytt tapperi og fjernet plastflasker som emballasje fra vårt sortiment. Det bidrar til å redusere det totale plastforbruket.

Vi benytter i dag 106 tonn ny engangspplast i året. Vårt mål er å fjerne 55 tonn unødvendig ny engangspplast og øke andelen resirkulert plast med 50%.

Vi arbeider kontinuerlig sammen med våre leverandører av emballasje for å finne bedre og smartere løsninger som er mer miljøvennlige.

Fjerne
55 tonn
unødvendig
ny engangs-
plast innen
2025

50%
resirkulert
plast innen
2022

All plast-
emballasje
har tydelig
merking for
resirkulering

En lastebil med
krympeplast til
2,5 millioner
6-pk tilsvarer
10,8 lastebiler
med papp

Vi revideres årlig etter den internasjonalt anerkjente BRC standarden, hvor vi har oppnådd karakter A. Norsk lovgivning og anbefalinger følges for mattrygghet og produktinformasjon.

Når vi lager øl er vi opptatt av hele verdikjeden, fra råvarene og helt frem til forbruker. I vår produksjon arbeider spesialister i de forskjellige prosessene for å sikre at vi produserer produkter med høy kvalitet på en effektiv og sikker måte.

Hvert brygg kontrolleres på flere stadier i produksjonsprosessen før det sendes ut av bryggeriet. Kvalitetskontrollen gjennomføres av laboratoriet og medarbeidere i de enkelte produksjonsavdelinger samt en kontrollgruppe som gjennomfører sensoriske tester av alle brygg.

Vi merker nå våre produkter med «Brygget og tappet i Norge» for å gi forbrukere og partnere trygghet for at:

- Ølet ikke er transportert over lange avstander
- Du støtter norsk arbeidsliv med de spillereglene som gjelder i trepartssamarbeidet
- Det betales norske skatter og avgifter
- De norske kravene til miljøpåvirkning og utslipp gjelder. Produktene produseres med norsk vann fra vannverk som igjen gjør at det kan investeres i vannforsyning til innbyggerne i Norge. Strømmen kommer fra norske kraftleverandører som i all hovedsak benytter fornybare kilder.

Kvalitet og trygge produkter

Våre
produkter er
**brygget
og tappet
i Norge**



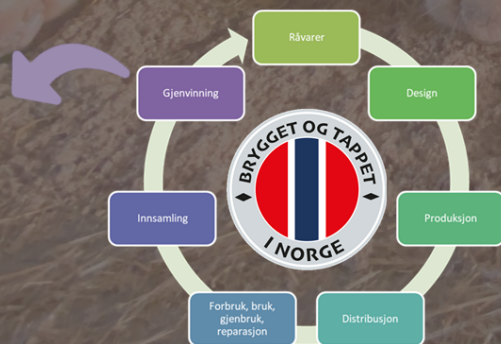
Råvareutnyttelse og svinn

Antagelig verdens eldste miljøtiltak. I 2020 ble 9 millioner liter mask fra ølbryggingen hentet av lokale bønder. Mask er rester fra maltet etter brygging.

Restene av maltet etter brygging føres i rør frem til hentested på bryggeriet for lokale bønder. Vi kontakter lauget som fordeler masken til medlemmene. Masken er næringsrik og brukes til dyrefôr.

Når vi brygger øl arbeider vi for å få mer ut av de råvarene vi bruker. Vi skal redusere svinn i de forskjellige prosessene, samt utvikle metoder for å bruke svinnet til å skape merverdi. Øvrige biprodukter fra bryggingen skal vi finne metoder for å kunne bruke om igjen i vårt eget sirkulære kretsløp eller til andre bransjer som kan ha nytte av det.

Innen 2025 skal vi nå målene med råvareutnyttelse og svinn i produksjon, for å lukke det sirkulære kretsløpet gjennom optimalisering av prosesser, investeringer i teknisk anlegg, kompetanseheving og ny teknologi.



100% av masken hentes av lokale bønder

100% utnyttelse av biprodukter innen 2025

Redusere svinn i produksjon med **50%** innen 2025

Øke råvareutnyttelse med **20%** innen 2025

NORGE ELDSTE
BRYGGERI

Aass

Sammen blir vi bedre

Fra 2014 samarbeider vi med grossister for å samkjøre våre produkter med andre leverandørers produkter til butikker og utesteder. Våre kunder får bedre kontroll på vareleveringer og den varemiksen de trenger på en og samme lastebil. For miljøet gir det færre lastebiler med lav fyllingsgrad.

Fra 2017 overtok dagligvarekjedene varefremming i butikk. Våre kunder får koordinert varelevering og vareplassering for å unngå tomme hyller. Det gir færre butikkbesøk og færre biler på veiene.

Vår oppgave er å ha systemer som er tilpasset verdikjeden og planlegge produksjon i forhold til etterspørsel, for å ha en leveringsgrad på 98% og unngå ekstrakjøringer.

Det setter krav til oss å ha riktig sortiment i vår portefølje og fjerne produkter med lav rullering for å unngå datoproblematikk og svinn i verdikjeden. Planlegging av riktig volum til sesonger og kampanjer er også viktig for å unngå retur av varer til bryggeriet.

I 2020 tømte vi ut 1,2% av produsert mengde vare. Det kan være sesongprodukter som kommer i retur fra butikker og utesteder eller for store varebeholdninger på eget lager. For å senke volum på varer som må tømmes ut, selges varer til sekundære kanaler. I tillegg deles alkoholfrie varer ut til Matsentralen og veldedige formål.

98%
leverings-
grad

100%

av vare-
levering med
forbruker-
emballasje via
grossist

Redusere
destruerte
varer med

90%

innen 2025

Redusere
retur av varer
med **90%**
innen 2025

NORGES
ELDSTE
BRYGGERI

Aass

*All produksjon av øl sentralt plassert i Norge på Østlandet,
med hovedvei, jernbane og båthavn i kort avstand.*

