



Analys av MAX Burgers AB:s klimatpåverkan år 2019

Klimatbokslut juni 2020

Kontaktinformation:

Kaj Török, MAX Burgers AB, kaj.torok@max.se
Marie Köster, MAX Burgers AB, marie.koster@max.se
Frida Sjödin, MAX Burgers AB, frida.sjodin@max.se

Peter Wrenfelt, U&We, peter.wrenfelt@uandwe.se
Håkan Emilsson, U&We, hakan.emilsson@uandwe.se
Katrín Dahlgren, U&We, katrin.dahlgren@uandwe.se
Ellinor Eke, U&We, ellinor.eke@uandwe.se

Johanna Grant, ZM, johanna.grant@zeromission.se

Innehåll

Sammandrag och några resultat	3
Inledning	5
Bakgrund och syfte	5
Förutsättningar	5
Mål	6
Deltagare	7
Metod	8
Funktionell enhet	9
Studiens omfattning	9
Datainsamling och datakvalitet	9
Avgränsningar i tid	16
Viktiga processer	16
Avfall	16
Personalens resor till och från arbetet	17
Gästernas resor	17
LUC	18
Byggnation	19
Marknadsföring	19
Resultatets känslighet	19
Tolkning av resultat och begränsningar	20
Kritisk granskning	20
Klimatpåverkan	21
Nötköttets klimatpåverkan	25
Växthusgaser	26
Klimatpåverkan – från MAX egen verksamhet	27
Klimatpåverkan i olika länder	31
Max Burgers klimatkompensationsprocess	33
Bakgrund	33
Processbeskrivning	35
Referenslista	37
Oberoende revisors rapport om MAX Burgers AB klimatbokslut	40

Sammandrag och några resultat

Vi vill inspirera fler att göra mer i klimatfrågan. För att klara av det måste vi gå före och visa vägen. Vi mäter, minskar och binder vår klimatpåverkan. Sedan 2008 har vi haft den bredaste öppet publicerade klimatanalysen i restaurangbranschen. Vi har också planterat träd som binder koldioxid när de växer. Kolbindningen sker genom trädplantering i Afrika och Sydamerika hos småbrukare, vilket också minskar trycket på naturskogarna, bidrar till minskad fattigdom, ökad matsäkerhet, minskad erosion och torka samt ökar den lokala klimatanpassningen. Vi redovisar också våra produkters hela klimatpåverkan på vår hemsida och även på en del av våra menyer. Detta ökar möjligheten för gästerna att själva välja de bästa klimatalternativen. Den 14 juni 2018 lanserade MAX världens första klimatpositiva meny. År 2019 fick MAX pris av FN för sitt klimatarbete.

Under våren 2020 har MAX Burgers AB i samarbete med U&We, konsultbyrå i hållbarhetsdriven affärsutveckling, genomfört ännu en klimatanalys av MAX verksamhet. Beräkningarna bygger på interna data samt indata från våra leverantörer, emissionsfaktorer från erkända databaser samt vetenskapliga artiklar och offentligt publicerade studier kring matens klimatpåverkan.

Analysen visar att av vår totala klimatpåverkan från lantbrukarens jord till gästens bord, inkluderat gästernas resor och avfall med mera, står nötköttet för den största enskilda posten. Närmare 49 procent av klimatpåverkan kommer från nötköttet medan resor och transporter tillsammans utgör endast 9 procent. Andelen koldioxid med fossilt ursprung i nötköttsproduktionen är mindre än 51 procent av den totala klimatpåverkan (uttryckt som CO₂e). Det betyder att det inte räcker med att sluta med förbrukningen av fossila bränslen för att vår klimatpåverkan ska minimeras. Det krävs också en minskning av utsläppen av metan och lustgas.

Under åren har vår absoluta klimatpåverkan ökat eftersom vi får allt fler gäster i allt fler restauranger, men sett till klimatpåverkan per omsatt krona minskade den med cirka 5,3 procent från förra året.

	2018 metod- korrigerad	2019	Skillnad
Ekonomisk omsättning (MAX Burgers koncern, MSEK)	3 500	3 800	+ 10 %
Total klimatpåverkan (ton CO ₂ e)	150 030	157 880	+ 5,3 %
Klimatpåverkan per omsatt krona (g CO ₂ e per SEK)	43,6	41,1	- 5,3 %

Vi arbetar med att minska utsläppen i linje med FN:s 1,5-gradersmål. För att göra det bedömer vi att vår klimatpåverkan behöver minska med 4,5 procent per snittmåltid per år (med samma scope som WWF använder i One Planet Plate). Vi arbetar med att ta fram ett nyckeltal per snittmåltid för 2019.

Ansvarig på MAX Burgers	Kaj Török, Informations- och hållbarhetschef
Ingående bolag	MAX Burgers AB med dotterbolag och samtliga franchisetagare
Beräkningens omfång	MAX Burgers hela verksamhet, 152 restauranger i fem länder (Sverige, Norge, Danmark, Polen och Egypten) varav cirka 87 procent är ägda direkt av MAX och övriga är franchisetagare. Dock ingår inte de produkter som säljs i dagligvaruhandeln.
Avgränsning	Hela företagets verksamhet, inklusive uppströms och nedströms emissioner relaterade till inköpta råvaror och sålda produkter.
Beskrivning av verksamheten inom ramen för studien	MAX Burgers är en kedja med 152 restauranger och närmare 50 miljoner årliga gäster.
Grund för valt omfång	Omfånget är alla emissioner i scope 1, 2 och 3 baserat på principen om operationell kontroll som konsolideringsmetod definierad i GHG Protocol Corporate standard.
Vald metod för bedömning av kravefterlevnad	Tredjepartsvalidering – revisionsbyrå Ernst & Young AB
Verksamhetsperiod	1 januari 2019 – 31 december 2019
Basår	År 2007 används som basår eftersom det var det första året som Max gjorde en total klimatanalys där även scope 3 ingick. MAX Burgers och U&We har sedan början av klimatkavslutsberäkningarna arbetat efter principen att räkna om historiska resultat mot basåret. Om vi genomför en metodförändring i klimatkavslutet som påverkar resultatet i den omfattning att det skulle bli synligt i exempelvis diagram över historiska jämförelser, då räknar vi om samtliga år till och med basåret för att det ska bli pedagogiskt och gå att följa utvecklingen över tiden. Med metodförändring avses en förändring av ett kvalitativt och/eller kvantitativt kriterium som används för att definiera data, systemavgränsning, metoder eller andra relevanta faktorer. I år har vi valt att räkna om till följd av utökat scope med marknadsföring och byggnation samt metodförändring för omräkning av el.
Standard för klimatberäkning	ISO 14067 Carbon footprint of products¹ GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard, Scope 2 Guidance and Corporate Value Chain (Scope 3) Standard.
Validering	Beräkningarna av klimatkavslutet är utifrån standarden ISO 14067 som utgår från GHG Protocol. Revisionsbyrå Ernst & Young AB har genomfört en översiktlig granskning att beräkningarna uppfyller GHG Protocols corporate standard.
MAX Burgers klimatavtryck	Se nedan sidan 21.

¹ Ernst & Young ABs översiktliga granskning utgår ifrån GHG Protocol och dess redovisningsprinciper.

Inledning

Bakgrund och syfte

MAX Burgers AB har med hjälp av U&We genomfört en klimatanalys av MAX verksamhet och produkter (utsläpp av klimatpåverkande gaser inkluderat våra MAX-leverantörers utsläpp) som är tänkt att användas som underlag för ett klimatkavslut. Utöver att vi på MAX vill skaffa oss kunskap om vår klimatpåverkan för att kunna reducera den är vårt syfte också att inspirera fler att göra mer i klimatfrågan.

Förutsättningar

Ansvarig på MAX Burgers	Kaj Török, Informations- och hållbarhetschef
Ingående bolag	MAX Burgers AB med dotterbolag och samtliga franchisetagare
Beräkningens omfång	MAX Burgers hela verksamhet, 152 restauranger i fem länder (Sverige, Norge, Danmark, Polen och Egypten) varav cirka 83 procent är ägda direkt av MAX och övriga är franchisetagare. Dock ingår inte de produkter som säljs i dagligvaruhandeln. Aktivitetsdata är baserad på information från fakturor, leverantörer och intern statistik.
Avgränsning	Hela företagets verksamhet, inklusive uppströms och nedströms emissioner relaterade till inköpta råvaror och sålda produkter.
Beskrivning av verksamheten inom ramen för studien	MAX Burgers är en kedja med 152 restauranger och närmare 50 miljoner årliga gäster.
Grund för valt omfång	Omfånget är alla emissioner i scope 1, 2 och 3 baserat på principen om operationell kontroll konsolideringsmetod definierad i GHG Protocol Corporate standard.
Vald metod för bedömning av kravefterlevnad	Tredjepartsvalidering – revisionsbyrå Ernst & Young AB
Verksamhetsperiod	1 januari 2019 – 31 december 2019
Basår	År 2007 används som basår eftersom det var det första året som Max gjorde en total klimatanalys där även scope 3 ingick. MAX Burgers och U&We har sedan början av klimatkavslutsberäkningarna arbetat efter principen att räkna om historiska resultat mot basåret. Om vi genomför en metodförändring i klimatkavslutet som påverkar resultatet i den omfattning att det skulle bli synligt i exempelvis diagram över historiska jämförelser, då räknar vi om samtliga år till och med basåret för att det ska bli pedagogiskt och gå att följa utvecklingen över tiden. Med metodförändring avses en förändring av ett kvalitativt och/eller kvantitativt kriterium som används för att definiera data, systemavgränsning, metoder eller andra relevanta faktorer. I år har vi valt att räkna om till följd av utökat scope med marknadsföring och byggnation samt metodförändring för omräkning av el.
Standard för klimatberäkning	ISO 14067 Carbon footprint of products ²

² Ernst & Young ABs översiktliga granskning utgår ifrån GHG Protocol och dess redovisningsprinciper.

	GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard, Scope 2 Guidance and Corporate Value Chain (Scope 3) Standard.
Validering	Beräkningarna av klimatbokslutet är utifrån standarden ISO 14067 som utgår från GHG Protocol. Revisionsbyrån Ernst & Young AB har genomfört en översiktlig granskning att beräkningarna uppfyller GHG Protocols corporate standard.
MAX Burgers klimatavtryck	Se nedan sidan 21.

Livsmedelsproduktionen i Sverige svarar för en ansevärd del av Sveriges totala miljöpåverkan. Sammantaget står hela livsmedelskedjan för ca 50 procent av övergödningen, 28 procent av växthusgaserna och 20 procent av energianvändningen i Sverige (Sonesson et al), där en betydande del härstammar från primärproduktionen av livsmedel.

I livsmedelsproduktionen är det framförallt koldioxid (CO₂), metan (CH₄) och lustgas (N₂O) som utgör det största potentiella bidraget till växthuseffekten. Den animaliska delen, i synnerhet idisslarna, svarar för en betydande del av klimatpåverkan. Metan avgår när korna idisslar och genom gödseln. Förluster av lustgaskväve är proportionerligt mot det totala kväveflödet i produktionen.

Mål

Det konkreta målet för verksamhetsåret 2019 är att leva upp till kraven för klimatneutrala produkter i standarden ISO 14021:2017 om miljöuttalanden. Max avser att klimatkompensera för 110 procent av verksamhetens växtgasutsläpp vilket innebär att Max burgare kan betraktas som klimatpositiva. Dessutom är ambitionen att fortsätta minska utsläppen i linje med FN:s 1,5 gradersmål.

Ernst & Young ABs översiktliga granskning görs enligt GHG Protocols Corporate Standard, Scope 2 Guidance och Corporate Value Chain (scope 3) Standard.

Därmed har målet med analysen varit att beräkna våra utsläpp av klimatpåverkande gaser inom följande områden:

- **Scope 1**
- Köldmedia
- Leasade bilar
- Naturgasanvändning
- **Scope 2**
- Elförbrukning
- Värme och kyla
- **Scope 3**

- Avfall
- Franchiserestauranger
- Förbrukningsmaterial
- Förpackningar
- Gästers resor till och från restaurangerna
- Gästers avfallshantering
- Intransporter av ingredienser och material
- Kapitalvaror i form av byggnation av restauranger
- Livsmedelsproduktion
- Marknadsföring
- Personalens resor till och från jobbet
- Tjänsteresor
- Uppströms emissioner från el- och värmeproduktion
- Uttransporter av mat och avfall

Resultatet är ett kvantitativt mått på vår klimatpåverkan som följs upp på årsbasis. Resultatet visar var klimatpåverkan är störst och ger därmed vägledning till var insatser bör genomföras.

Vidare ger resultatet en möjlighet att låta gästerna hjälpa till att minska klimatpåverkan genom att välja rätt menyer.

Denna rapport redovisar metodologiska ställningstaganden, och klimatpåverkan från MAX verksamhet inkluderat våra leverantörers utsläpp.

Deltagare

Från MAX har i första hand Marie Köster, Frida Sjödin och Kaj Török deltagit, tillsammans med interna datalämnare för olika indataområden. Från U&We har Peter Wrenfelt, Håkan Emilsson, Katrin Dahlgren, Annie Månsson och Ellinor Eke deltagit. En överväldigande del av våra leverantörer har besvarat frågor om sina aktiviteter som har klimatpåverkan, vilket också gäller deras insatsvaror och dess transporter. Ett särskilt tack vill vi rikta till alla som har hjälpt till att få fram den information som möjliggjort analysen.

Metod

Utgångspunkten i ISO 14021:2017 Miljömärkning och miljödeklarationer – Egna miljöuttalanden sätter produkterna i fokus. ISO 14021 hänvisar till ISO 14067 för kvantifiering av klimatpåverkan, vilken i sin tur hänvisar till sektors-/produktkategorispecifika Product Category Rules (PCR) för detaljerad vägledning till avgränsningar och andra metodologiska frågor.

För restaurangverksamhet finns ingen PCR framtagen. På en övergripande nivå finns en PCR Basic Module för Accommodation, food and beverage services, som i sig inte kan användas fullt ut för klimatberäkningar, men som i det här fallet har använts som vägledning för framför allt avgränsningar i livsrytten.

Den direkta klimatpåverkan analyseras baserat på det internationella The Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol). För produkterna görs särskild research eftersom forskningen kring jordbrukets klimatpåverkan ständigt producerar nya resultat. Metan, kväveoxider och andra klimatpåverkande gaser räknas om till CO₂-ekvivalenter så att ett gemensamt potentiellt bidrag kan beskrivas. Utsläppsfaktorer med GWP-värden från Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Fourth Assessment Report (AR4) över en 100-årsperiod används för beräkningar. Energiomvandlingar görs baserat på offentligt tillgängliga konverteringsfaktorer.

Aktivitetsdata är baserad på information från fakturor, leverantörer och intern statistik. Interna data och indata från leverantörskedjan har oftast varit 1 januari 2019 till sista december 2019. Avvikelser från detta anges i resultatdelen.

Utgångspunkten för analysen av matens och olika materials klimatpåverkan är en rad livsryttsanalyser, forskningsstudier och liknande källor, vilka har haft skilda förutsättningar. De forskningsstudier som finns inom området kan skilja sig åt beträffande systemavgränsningar, vilka data som står i fokus för studien, vilka omräkningsfaktorer som gäller för metan och lustgas och så vidare. Det kan påverka jämförbarheten och överförbarheten.

Publicerade studier har av naturliga skäl många gånger begränsats till vad forskarsamfundet idag är överens om hur det ska beräknas, varför betydande faktorer helt eller delvis kan saknas i studier som är några år gamla. Såsom till exempel klimateffekten av potentiell land-use change (LUC), t.ex. avskogning och kolbindning i mark.

Kunskapsläget är relativt gott avseende växthusgasemissioner från fossil energi, medan det finns osäkerheter beträffande emissioner från det biologiska systemet (odling och uppfödning). Det finns också osäkerheter beträffande flygets klimatpåverkan, den beräknas ligga någonstans mellan 1,6 och 4,2 gånger dess utsläpp av koldioxid. Det är vattenånga och kväveoxider som har en klimateffekt uppe på flyghöjd. Här har valts en RFI-faktor två gånger utsläppet. Forskningen på jordbrukets och dess klimatpåverkan utgår ofta från enstaka gårdsstudier där utfallet är specifikt för de ingående gårdarna även om

forskarna i regel strävar efter generaliserbara resultat. Skillnader mellan enskilda gårdar kan vara stora då både produktionsförutsättningar och -metoder skiljer. Osäkerheter i studierna finns inte minst gällande de biogena emissionerna.

Med utgångspunkt i tillgänglig forskning har vi utvärderat potentiella emissionsvärden för varje aktuell råvara, för att sedan utifrån de specifika förhållandena i vårt fall (leverantör, leverantörsland, råvarusammansättning etc.) välja eller beräkna ett emissionsvärde för råvaran. I den mån transporter från gårdsgrind har ingått i de aktuella livscykelanalyserna har dessa där det varit möjligt räknats av från råvaran för att istället räknas tillsammans med MAX övriga transporter. I övrigt har för animalieprodukter medräknats emissioner t.o.m. packeri efter slakteri.

Resultatet av klimatanalysen är således också en konsekvens av det rådande kunskapsläget, varför det successivt krävs korrigeringar i takt med att kunskapen blir större och mer säker. Även om kunskapsläget är osäkert i vissa delar så är det bättre att utgå ifrån det som finns och uppdatera regelbundet än att vänta på "säkra" data.

Funktionell enhet

Det sammanlagda resultatet av klimatanalysen ställs i relation till Max omsättning. Avsikten är att kunna följa Max klimatintensitet i takt med att företaget växer och tar marknadsandelar. Klimatpåverkan per omsatt krona uttrycks i enheten gram CO₂e per SEK.

Studiens omfattning

Klimatberäkning omfattar MAX Burger AB: verksamhet där organisationen har operationell kontroll, så som den definieras i GHG Protocol. De länder/marknader som ingår är Sverige, Danmark, Norge, Polen och Egypten. Klimatberäkningen omfattar samtliga affärer som drivs genom MAX restauranger (egen drift samt franchise). Produkter som säljs i detaljhandeln under MAX varumärke ingår inte.

Datainsamling och datakvalitet

Nästan all leverantörs- och producentdata baseras på faktiska rapporterade data från leverantörer och producenter avseende deras egen verksamhet, deras transporter och deras underleverantörers transporter. Estimat har gjorts för att justera vissa uppenbart felaktigt inrapporterade data. Primärproduktionens klimatpåverkan har beräknats utifrån vetenskapliga studier och tillgängliga klimatfaktorer på aktuella material och råvaror.

Kvaliteten på data som används i analysen (indata) avgör hur bra den slutgiltiga

beräkningen kan bli. Majoriteten av leverantörerna har rapporterat klimatdata till oss under drygt tio års tid och kvaliteten har skärpts under åren. De indata som vi på MAX har levererat till U&We och som analyserna bygger på är:

- Elanvändning för alla restauranger i Sverige inklusive franchise på Arlanda, Landvetter och Liseberg, alla restauranger i Polen samt Max egna restauranger i Norge. För de restauranger som ej rapporterat elanvändning har snittförbrukning i svenska restaurangerna använts. För kontoret i Stockholm saknas information kring elförbrukning för 2019 varför information om golvyta och snittförbrukningen på kontoret i Luleå har använts.
- Energianvändning i form av fjärrvärme har rapporterats för samtliga restauranger i Sverige utom 28 stycken. Två av restaurangerna i Sverige har även rapporterat fjärrkyla. Av de restauranger som saknar uppgift om uppvärmning är många "Instore", vilket i regel innebär att uppvärmningen ingår i hyran. Här har en snittförbrukning för de redovisade restaurangerna använts. För kontor saknas data, uppskattning har gjorts utifrån snittanvändning på de redovisande restaurangerna. För Norge har en restaurang rapporterat fjärrvärme. För resterande restauranger i Norge, restaurangerna i Danmark och Polen samt kontoret i Polen har snittförbrukningen i svenska restauranger använts. I Egypten antas det inte ske någon uppvärmning.
- Avfall och återvinning. Rapporterade uppgifter från entreprenör om volym för 113 svenska restaurangers avfall, med undantag för utsorterat brännbart avfall som rapporterats för 42 svenska restauranger. De återstående restaurangerna beräknas utifrån snitt per restaurang. Det saknas data från Norge, Danmark, Polen och Egypten, vilka estimerats utifrån snitt per restaurang i Sverige. För avfall till energiåtervinning har klimatpåverkan allokerats till avfallshantering. Transport av avfall har adderats utifrån antagande om genomsnittlig transportsträcka. Hantering av gästens avfall i de fall mat tas med från restaurangen har uppskattats baserat på intervjuer med gäster på ett urval restauranger. Undersökningen genomfördes våren 2018 för 2017 års klimatbokslut. Dessa har sedan räknats upp baserat på MAX ökning av omsättning. Gästerna har beskrivit huruvida de har återvunnit avfallet eller ej.
- Tjänstebilar, taxi, hyrbilar och hotellnätter har rapporterats för HK, Sverige och Norge. För Danmark, Polen och Egypten har tjänstebilar, taxi och hyrbil estimerats utifrån omsättning. Hotellnätter har ej räknats upp då kontor saknas i Danmark och Egypten och kontoret i Polen har en liten personalstyrka.
- Tjänsteresor med flyg och tåg har inte rapporterats som tidigare då samarbetet med resebyrån sades upp år 2017. Tjänsteresor har istället räknats utifrån en schablon från den tidigare resebyrån och information om kostnad för flygresor under året.
- Transporter av råvaror in till producent samt transporter från leverantörer till MAX är inrapporterade. Mellanledet, transporter från producent till leverantör, har estimerats baserat på en schablonsträcka.
- Förpackningar och förbrukningsmaterial har inrapporterats av leverantörerna. Uppgifter om material, volym i kilo, producent, energianvändning och transporter av material har samlats in genom webbaserade och/eller excelbaserade enkäter till producenter och leverantörer.
- Maten har beräknats utifrån gruppering av ingredienser till ca 60 ingrediens-/råvarugrupper. Uppgifter om antal kilo ingående råvaror har inrapporterats av leverantörer. Uppgifter om primärproduktion, förpackningar, produktionsplats, transportmedel och -vägar samt förädling med energianvändning och

resursanvändning likaså. Uppgifterna har samlats in genom webbaserad och/eller excelenkät till producenter och leverantörer.

- Information om nybyggnation och större ombyggnation av restauranger under det aktuella året, materialåtgång för 130-hus (Max vanligaste friliggande restauranger) och hårdgjorda ytor utomhus, samt specifikationer på material inomhus. Elanvändning vid byggnation är också inräknad.
- Data för marknadsföring på sociala medier, TV-reklam och utomhusskyltar i form av antal kampanjer och synlighet.
- Data om verksamheten att använda som bas för nyckeltalsberäkning, omsättning, antal restauranger samt antal anställda har rapporterats av HK.

Underlaget för beräkningarna syftar till att leva upp till standarden ISO 14021:s krav för att kunna uppfylla kriterierna för klimatneutralitet och för att med ytterligare klimatkompensation kunna kommunicera klimatpositiv. En fördelning av indata på Sverige/Danmark, Norge och Polen har också levererats av flertalet producenter och leverantörer. Transportberäkningarna för förpackningar har fortsatt behövt kompletteras med schabloner för vissa delar.

I och med en expansion till fler länder på senare år har ett tydliggörande blivit nödvändigt kring om alla råvaror och transporter av råvaror inkluderas i de producent- och leverantörsenkäter som samlas in, samt hur klimatavtrycket för dessa nya verksamhetsländer bäst beräknas. Några första steg i att särskilja ländernas råvaruflöden togs i samband med 2014 års klimatbokslut. För 2015 och 2016, liksom för 2017 och 2018, har leverantörer och producenter i hög grad kunnat leverera data separerat på Sverige/Danmark, Norge respektive Polen. Norges klimatavtryck från matens råvaror har beräknats separat, medan Danmarks indata har lagts samman med Sveriges. Organisatoriskt och storleksmässigt är det mer relevant att Sverige och Danmark redovisas tillsammans.

För övriga länder (Polen och Egypten) har avtrycket för 2019 räknats baserat på i vissa delar omsättning och i andra delar typvärden per restaurang i Sverige (då vissa utfall är tydligt omsättningsrelaterade, medan andra inte är det). För Polen har en stor del av leverantörernas produktion och transporter kunnat beräknas då de har skickats från Sverige. I Norge fanns det år 2019 sju restauranger, i Danmark fyra, i Polen sju och i Egypten fanns fem öppna restauranger.

Alla indata från producenter i webbenkäter har granskats och rimlighetsbedömts baserat på tidigare års data, nyckeltal för t.ex. energi/kg produkt, rapporterade transportsträckors relation till geografiska avstånd o.s.v. Levererade produktvolymerna har i de flesta fall rapporterats av både producenter och leverantörer, och jämförts med varandra för att hitta eventuella felkällor och säkra träffsäkerheten. Vid behov har frågor ställts tillbaka till datalämnare hos respektive företag. Det har upprättats en separat logg över dessa data och bedömningar.

Metodik för beräkning av el har uppdaterats i och med årets beräkning. För restauranger och kontor utanför Sverige, vilka ej har rapporterat att de använder

förnybar el och inte heller kunnat styrka elens ursprung med någon annan sorts marknadsinstrument, har elen beräknats som residualel. Detta är en ändring mot tidigare år då genomsnitts-el i respektive land användes för de som ej angett förnybar el. För Egypten saknas information om residualel och därför har värdet på landets genomsnittsel använts för beräkningen både utifrån market-based och location-based.

GWP:er för omräkning av metan, lustgas och andra klimatemissioner till koldioxidequivivalenter är i de allra flesta källorna IPCC AR4 (2007). I vissa fall har källor använts endast som referenspunkter för att rimlighetsbedöma andra källor, i de fall källan använts för beräkning har eventuella avvikelser från IPCC AR4 räknats om till en konsekvent tillämpning av GWP:er. Som framgår innehåller en del kvantifieringar av växthusgaser inneboende osäkerheter till följd av vissa ofullständiga vetenskapliga kunskap som används för att fastställa utsläppsfaktorer och de värden som krävs för att kombinera utsläpp av olika gaser. Framöver kommer vi sträva efter att välja källor med AR5 med återkoppling då det finns tillgängligt.

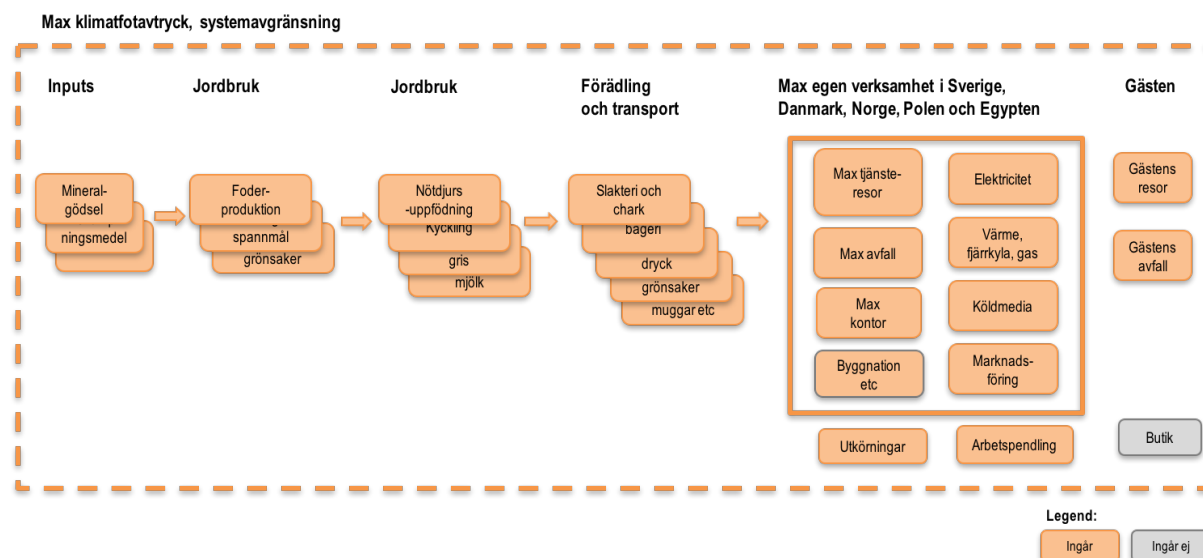
Allokering

De stora emissionskällorna är för vår del inköpta råvaror och råmaterial till de produkter vi säljer. Klimatberäkningarna för dessa material baserar sig på emissionsfaktorer i publicerade livscykelstudier med en allokering som gjorts specifikt i respektive studie – ekonomisk allokering, massallokering eller systemexpansion. Vad avser energianvändning i processer hos producenterna av MAX inköpta råvaror så har producenterna själva rapporterat energianvändning specifikt för den producerade artikeln, eller gjort en allokering där de slagit ut sin aggregerade energianvändning på producerade volymer (vikt) av samtliga artiklar i produktion.

Avgränsningar

Organisationsavgränsningen grundar sig på principen om operationell kontroll enligt GHG Protocol.

Kriterier för avgränsning av livscykeln tar sin utgångspunkt i ISO 14067, Carbon footprint of products, samt den indikation på avgränsningskriterier som finns i den PCR Basic Module som finns för Accommodation, food and beverage services. Även GHG Protocols corporate standard har använts som referenspunkt.



Figur 1. Systemavgränsningar för beräkningar av MAX klimatfotavtryck.

De huvudsakliga systemavgränsningar som vi använt för analysen redovisas i figuren ovan. Maten och dess väg från jord till bord har analyserats och beräknats. Det innebär från de insatsvaror i jordbruket som används för att producera maten via odling av foder och grönsaker, uppfödning och förädling, tillagning och servering till avfallshantering.

Scope	Definition	Ingående emissionskällor/-aktiviteter
Scope 1	Direct GHG emissions from vehicles/premises	Naturgas för uppvärmning och/eller matlagning i restauranger. Köldmedier och leasade bilar.
Scope 2	Indirect emissions from purchased heating and electricity from premises	Produktion av inköpt el, kyla och värme till restauranger och kontor.
Scope 3 - upstream	1. Purchased goods and services	Köpta varor och tjänster så som jordbruksprodukter, processade livsmedel för tillagning till gästers konsumtion, inköpta förpackningsmaterial, andra varor och förbrukningsmaterial till restauranger och kontor, marknadsföring, samt förpackningsmaterial till inköpta varor.
	2. Capital goods	Byggnation och ombyggnation av restauranger under det aktuella året.
	3. Other fuel- and energy-related activities	Scope 3-utsläpp från produktion och distribution av el och värme.
	4. Upstream transportation and distribution	Transporter av inköpta varor/material, transporter av avfall etc.
	5. Waste generated in operations	Insamling och behandling av hushållsavfall, slam och frytyrolja från restauranger och kontor.
	6. Business travel	Flyg, tåg, taxi, tjänsteresor i privat bil och hyrbil samt hotellnätter.
	7. Employee commuting	Anställdas resor med buss, bil, tåg m.m. till och från arbetet.
	8. Upstream leased assets	Hyrda restauranglokaler och kontor
Scope 3 - downstream	9. Downstream transportation and distribution	Gästers resor till och från restauranger, hemleveranser.
	10. Processing of sold products	n/a
	11. Use of sold products	n/a
	12. End-of-life treatment of sold products	Avfall från gästers take-away och hemleveranser.
	13. Downstream leased assets	n/a
	14. Franchises	Franchiserestauranger
	15. Investments	n/a

I dagsläget har följande aktiviteter inte inkluderats i beräkningen:

- Inköp av elektronik till kontor (datorer, telefoner etc.)
- Produkter till detaljhandeln
- Konsumtion av färskvatten
- Investeringar genom pensionsavsättningar

I nedanstående tabell ges motiveringar till varför.

Inte inkluderade emissionskällor/aktiviteter	Motivering
Produkter till dagligvaruhandeln (retail)	MAX har mycket begränsad kontroll över produktionen och ingen överenskommelse har i dagsläget träffats med producenten om att sträva mot klimatneutralitet/positivitet för dessa leverantörers produkter i olika livsmedelsbutiker.
Konsumtion av färskvatten	Produktionen av färskvatten bedöms genom överslagsberäkning utgöra mindre än 1 procent av totala avtrycket. (ca 0,03%)
Investeringar genom pensionsavsättningar.	Överslagsberäkning av klimatpåverkan från pensionsavsättningar visar på mindre än 1 procent av det totala avtrycket. (ca 0,41%)
Inköp av elektronik till kontor (datorer, telefoner etc.).	Dessa inköp bedöms genom överslag utgöra mindre än 1 procent av det totala avtrycket. (ca 0,02%)

Avgränsningar i tid

Ur ett produktperspektiv sker de flesta klimatmissionerna från råvaror och avfall under en begränsad tidsperiod. Livsmedel är i de flesta fall färskvaror, kylda eller frysta varor och inga av MAX produkter har en flerårig livslängd i till exempel en användarfas. Uppfödning av nötkreatur sträcker dock ut sig i tiden och det kött som konsumeras av våra gäster kommer från djur som i vissa fall har slaktats vid drygt tre års ålder, men i regel tidigare.

Viktiga processer

Nedanstående fem processer motsvarar tillsammans cirka 80 procent av MAX hela klimatpåverkan.

Scope 1:

- Läckage av köldmedier (0,2%)

Scope 2:

- Elanvändning (1,84 % i scope 2, uppgår till totalt 4,3% när emissioner från el i scope 3 inkluderas)³

Scope 3:

- Livsmedelsproduktion, primärproduktionsledet, där nötköttet är dominerande (49%) följt av övriga animalier (15%).
- Produktion av förpacknings- och förbrukningsmaterial (9%).
- Gästresor till och från restaurang (drygt 4%)

Avfall

Använd frityrolja samlas in och hämtas som råvara för biogasproduktion, och behandlingen av den betraktas som ingående i biogasens livscykel. Detsamma gäller insamlat slam från fettavskiljare i restaurangerna. Bortforsling av frityroljerester och slam ingår dock i transportberäkningarna. För avfallet beräknas transporter för samtliga fraktioner samt klimatpåverkan av det avfall som förbränns, även om det sker med energiåtervinning (klimatpåverkan allokeras i det fallet till avfallsförbränningen). För övriga fraktioner som materialåtervinns allokeras klimatpåverkan av återvinningen till nästa livscykel, varför enbart transport belastar Max klimatkavslut. Uppgifterna är rapporterade för 113 restauranger (respektive 42 restauranger för brännbart, utsorterat avfall) varefter övriga räknas upp utifrån snittavfall per restaurang. Andra utgångspunkter är antagande om snittavstånd för dessa transporter om 20 km. Antal resor antas vara en resa per dag och antal dagar per år till 220 dagar.

³ Inkluderar även klimatpåverkan uppströms och nedströms samt el som används i franchise.

Gästernas avfall bedömdes år 2018 genom en intervjuundersökning vid tio restauranger utvalda utifrån typ av restaurang och omsättning. För år 2019 har ingen ny undersökning gjorts utan istället har det föregående årets resultat räknats upp med förändringen av omsättningen. Undersökningen omfattade både gästernas avfall och deras resor. De 185 intervjuade personerna representerade ofta ett större resällskap, vilka totalt utgjordes av 444 personer, och av dem skulle 425 stycken äta eller fika. Intervjuerna gjordes mellan klockan 11 och 20 under åtta dagar i februari (16-24 feb 2018). Frågorna avsåg färdstätt, reslängd, syfte med resa samt frågor om avfallshantering. Utifrån total levererad volym av förpackningar har beräknats andel som tas från restaurangen med hjälp av egen statistik avseende take-away, hemkörning och drive-through. Gästernas uppgifter om återvinning ligger till grund för beräkning av energiåtervinningen. För de gäster som svarat att de "Oftast" återvinner MAX förpackningarna har vi antagit att 50 procent av förpackningarna energiåtervinns. För de gäster som svarat att de "Ibland" återvinner MAX förpackningarna har vi antagit att 2/3 av förpackningarna energiåtervinns. För de gäster som svarat att de "Sällan" återvinner MAX förpackningarna har vi antagit att 95 procent av förpackningarna energiåtervinns.

Personalens resor till och från arbetet

Personalens resor till och från jobbet undersöktes för verksamhetsår 2017 genom en webbaserad enkät till personal på ett urval om tio restauranger i Sverige. För år 2019 har ingen ny undersökning gjorts utan istället har det föregående årets resultat räknats upp med förändringen av omsättningen. Urvalet av restauranger var detsamma som intervjuundersökningen av gästernas resor och avfall. Frågorna i enkäten avhandlade omfattning på tjänst, färdstätt, bränslen i personbil och andra privata fordon samt resesträckor. Enkäten besvarades av sammanlagt 138 personer. Resultatet har sedan räknats upp baserat på antal heltidsanställda i organisationen. Fem rapporterade arbetspass per vecka i enkäten har antagits utgöra en heltidstjänst. Arbetsresor med bil har antagits återspegla ett genomsnitt av svensk bilpark.

Gästernas resor

Gästernas resor till och från restaurangerna undersöktes undersökningen genomfördes vårvintern 2018, i samband med klimatbokslutet för 2017 års verksamhet genom en intervjustudie på ett urval om tio restauranger i Sverige (se även gästernas avfall ovan). För år 2019 har ingen ny undersökning gjorts utan istället har det föregående årets resultat räknats upp med förändringen av omsättningen. Intervjuerna avhandlade frågor om färdstätt, resesällskapets storlek, ålder, bränslen i personbil och andra privata fordon, resesträckor och syfte med resan (besök på MAX eller annat syfte). Resornas sträckor har sedan allokerats till MAX enligt följande principer.

Huvudsyfte besök på MAX

- För kortare angivna reseavstånd motsvarande 15 -50 km har antagits MAX som delresmål och inte som huvuddestination. För dessa antas att 25 procent av sträckan tillfaller MAX.
- För de som har angivet längre resor 50 - 500 km tillfaller endast avfartssträckan MAX.

Huvudsyfte annat ärende

- För längre avstånd motsvarande 20 km och över antas endast avfart till MAX.
- För de övriga kortare resorna 0-19 km bedöms 15 procent av resesträckan tillfalla MAX.

Avfartssträckan antas vara 0,5 km enkelresa. Vi beräknar tur och retur. Nio procent av bilresorna har genomförts med bilar baserade på förnybara bränslen eller el, dessa har beräknats separat.

För att räkna upp studiens resultat till MAX totala antal gästresor har beräkningarna baserats på antalet försålda kvitton där hemkörning frångästs. Enligt MAX beräkningar så uppgår antalet besökare per kvitto till ganska precis 1,50 stycken (Mattias Eriksson 180506). För Danmark, Polen och Egypten finns inte dessa data varför dessa har estimerats utifrån omsättning.

LUC

Potentiellt bidrag till emissioner från land use change (LUC) har uppskattats och inkluderats för nötkött, mejerivaror samt pappersartiklar. Beräkningarna bygger på att MAX nötkött representerar ett genomsnitt av det nötkött som produceras i Sverige, med motsvarande andel pådrivning av LUC från foderproduktion, vilket i årets beräkningar ökar nötköttets beräknade emissioner med 6 procent. På mejerivarorna har ett potentiellt LUC-tillskott uppskattats till 8,8 procent.

För pappersartiklar och förpackningar har uppskattats att för en femtedel (20%) av volymen finns risk för bidrag till LUC, baserat på huvudleverantörernas uppgifter om träråvarans ursprung. I de fall då träråvaran uppgetts komma från flera olika länder, utan uppgift om fördelning, har antagits att hela den volymen medför risk för bidrag till LUC. På riskvolymerna har gjorts en uppskattning av volymen massaved, hektar skog samt potentiella LUC- emissioner för motsvarande yta.

Avseende potentiella LUC-emissioner från nybyggnation av restauranger har det konstaterats att inga restauranger har etablerats på tidigare oexploaterad/icke hårdgjord mark under 2019.

Byggnation

Kapitalvaror och byggnader är inte en obligatorisk kategori enligt den PCR basic module som idag finns framtagna för Accommodation, food and beverage services. En uppskattning av klimatpåverkan från byggnationerna av nya restauranger under året har ändå inkluderats, och visar på en klimatpåverkan på cirka 0,9 procent av det totala avtrycket. Beräkningen har gjorts utifrån information om ingående material (betong, asfalt, grus) i Max vanligaste friliggande restaurang (130-huset), samt information om material (betong, glas, stål) som används invändigt i både 130-husen och Max Instore-restauranger samt energianvändning i byggprocessen. Hushållselektronik och möblemang har inte inkluderats i beräkningen.

Marknadsföring

Marknadsföring behandlas inte i PCR Basic module för Accommodation, food and beverage services, men en uppskattning har ändå gjorts som adderar cirka 0,1 procent till resultatet. I detta inkluderas digital marknadsföring genom annonser, marknadsföring utomhus (OOH), annonser i dagspress och magasin, annonser på sociala medier, rörligt media på youtube samt TV-reklam.

Resultatets känslighet

Sammanfattningsvis har datakvaliteten varit mycket god. Den avgörande delen har utgjorts av faktiska indata från fakturor, leverantörsuppgifter och MAX interna statistik. För den relativt begränsade delen som saknar indata har estimat gjorts vilka förmodligen motsvarar den faktiska klimatpåverkan eller överskattar den. Vid eventuella osäkerheter har en högre uppgift eller ett högre estimat valts framför en/ett lägre.

Totalt har analysen ett utfall som troligen fångar in mer än 95 procent än den faktiska klimatpåverkan. De källor som vi vet inte kunnat beräknas i brist på underlag är de beskrivna under rubriken Avgränsningar. De bedöms tillsammans uppgå till väl under en procent av den totala klimatpåverkan.

En avgörande faktor för slutresultatet är storleken på klimatpåverkan i primärproduktionen av nötköttet till våra restauranger. Skulle de livscykelanalyser som den är baserad på vara exempelvis 20 procent lägre eller högre så ger det ett slutresultat som är ± 10 procent.

Kriterierna för livscykelanalys av klimat beaktar inte all faktisk klimatpåverkan när forskningen inte är överens om hur vissa processer ska beräknas. Det handlar både om kolbindning i mark, avgång av biogena växthusgaser och effekter av hur ett förändrat klimat påverkar jordens förmåga att hantera framtida växthusgasutsläpp (återkoppling). Hur dessa effekter sammantaget skulle påverka resultatet är svårt att bedöma. Utifrån gällande forskningsläge så

bedömer vi beräkningen för nötköttet som sannolik.

Sedan den senaste uppdateringen av ISO 14067 år 2018 är rekommendationen att använda den version av IPCC:s senaste värden (Assessment Report 5, AR5) som inkluderar återkoppling. Detta kan uppnås genom att vi själv räkna om klimatpåverkan utifrån fördelning av växthusgaser eller väljer helt nya källor som använder AR5 med återkoppling. Bedömningen är att detta skulle kunna leda till ett ökat klimatfotavtryck för MAX del på 8-10 procent. Det är framförallt på animaliska produkter som denna påverkan är signifikant, då det innebär högre klimatpåverkan för utsläpp av metan och lustgas. Det är fortfarande mycket få studier tillgängliga som använder AR5 med feedback (man använder överlag AR5 utan feedback eller den äldre versionen AR4). Ambitionen är att framöver beräkna MAX produkters klimatfotavtryck med AR5 med återkoppling, men detta har inte varit möjligt att genomföra i samband med detta bokslut.

Gästernas resor har en relativt stor påverkan på klimatavtrycket. En svår bedömning är hur mycket av dessa resor som bör allokeras till MAX. Gästerna har i regel flera syften med sin resa. Vår affärsidé är att underlätta gästens måltidsintag, varför restaurangen i regel bara underlättar syftet med resan och inte är en huvudsaklig resedestination själv. Andelen kilometer som bedöms tillfalla MAX utgörs till 2/3 av de som har MAX som huvudsyfte och 1/3 av de som har annat ärende som huvudsyfte. Om andelen kilometer som utgörs av de med MAX som huvudsyfte skulle vara 20 procent högre och de andra 20 procent lägre så ökar slutresultatet med 0,2 procent. Om omvägen (avfartssträckan) vore dubbelt så lång för de som reser längre (dvs 2 km) så skulle slutresultatet öka med 0,6 procent. Förmodligen är andelen som har MAX som huvuddestination snarare lägre än högre.

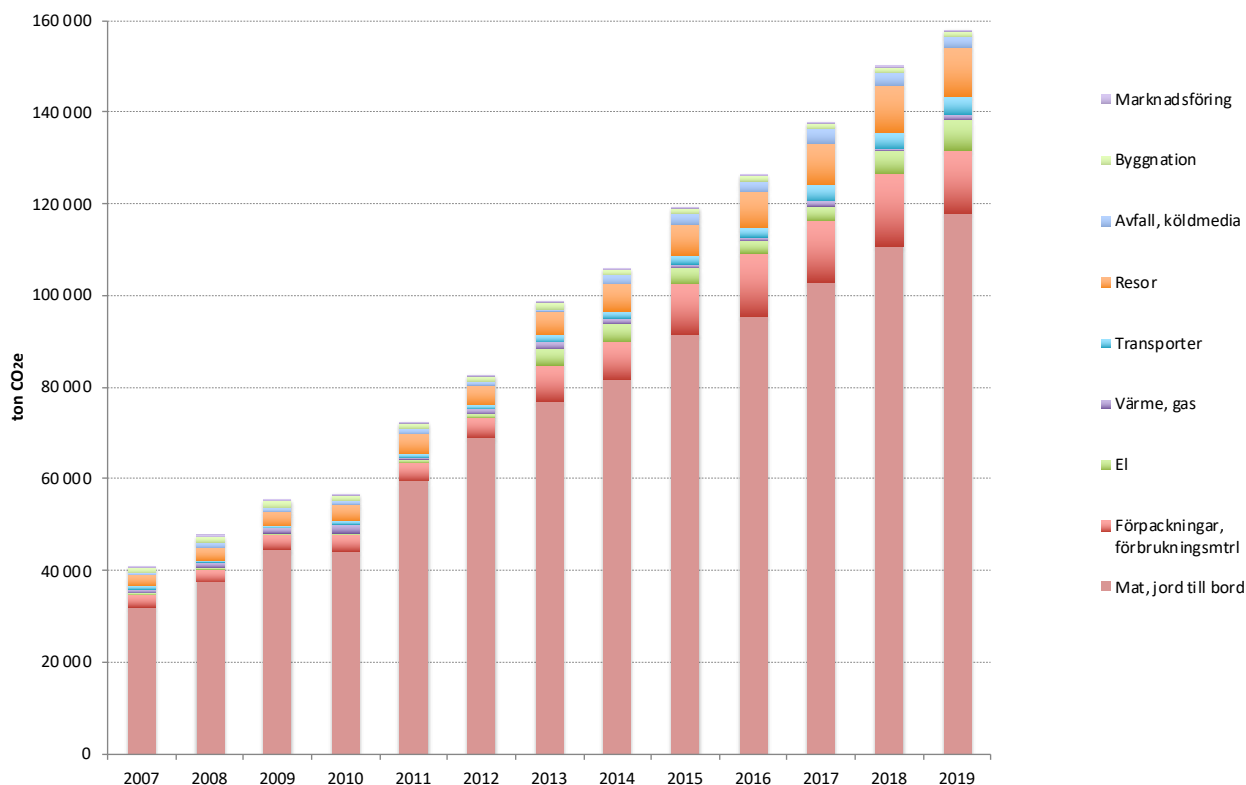
Tolkning av resultat och begränsningar

Resultatet belyser MAX verksamhet från jordbrukets insatsvaror, odling och uppfödning till konsumtion av burgare i restauranger/hämtmat med dess avfall och resor. Beräkningen för en restaurangkedjas livscykel är betydligt mer komplex än en livscykelanalys för några enskilda produkter. Resultatet är specifikt för MAX och våra leverantörer samt gäster och inte direkt överförbart på andra restaurangverksamheter.

Extern granskning

Max Burgers har låtit externa revisionsbyrån Ernst & Young AB göra en oberoende, översiktlig granskning av detta klimatbokslut. För vidare information se oberoende revisorsrapporten på sidan 40.

Klimatpåverkan



Figur 2 MAX klimatfotavtryck sett i ett livscykelperspektiv, dvs från odling av foder och uppfödning till tillagning i restaurang och vidare till gästens resor och hantering av avfall.⁴

Klimatpåverkan (ton CO₂e) från jord till bord⁵ ökar mellan år 2007 och 2019, främst med anledning av starkt ökad försäljning bland annat genom ett stort antal nya restauranger. Det är en tredubbling, från 56 till 152 restauranger. År 2019 uppgick den totala klimatpåverkan till cirka 157 880 ton CO₂e för samtliga länder (Sverige, Norge, Danmark, Polen och Egypten). Omsättningen ökade med tio procent sedan föregående år, men klimatpåverkan endast med fem procent.

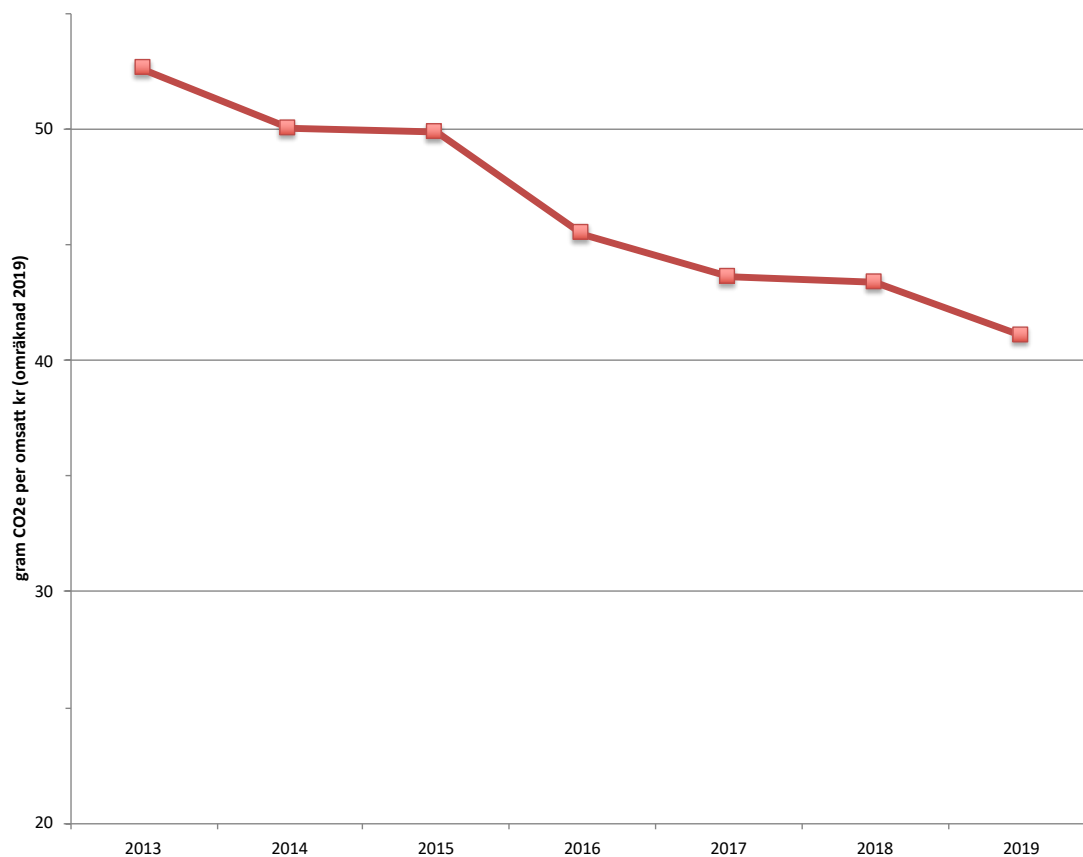
⁴ År 2008 genomfördes ingen beräkning utan 2007 har framskrivits

⁵ Det vill säga i ett livscykelperspektiv, från odling av foder och uppfödning till tillagning i restaurang och vidare till gästens resor och hantering av avfall.

För datainsamlingen avseende klimatpåverkan år 2019 användes en webbenkät med databas, som fortsatt att underlätta datainsamlingen. Det ledde till ett relativt komplett och fullödigt underlag från producenterna. Det har ökat kvaliteten och säkerheten i materialet.

Analysen av vår totala klimatpåverkan från lantbrukarens jord till gästens bord visar att det är nötköttet som ger det stora bidraget till Max klimatpåverkan. Cirka 49 procent av den totala klimatpåverkan kommer från nötköttet vilket är en minskning med 1 %-enhet jämfört med föregående år.

Förklaringen är en lyckad satsning på ett brett sortiment av lakto-ovo vegetariska och helt växtbaserade alternativ. Transporter och tjänsteresor utgör endast ca 9 procent.



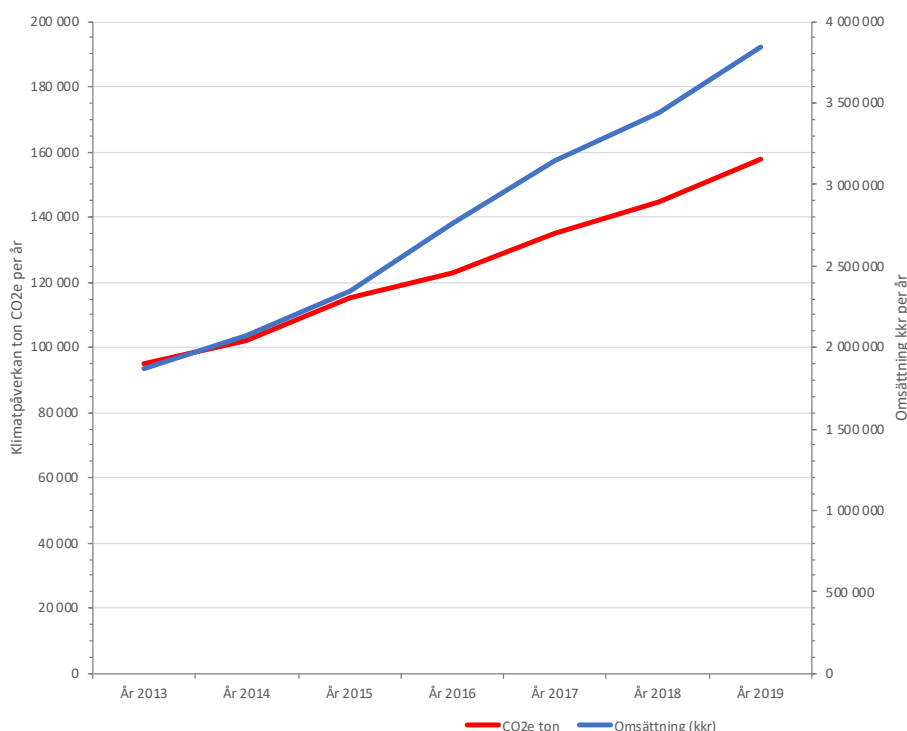
Figur 3 MAX klimatavtryck i antal gram CO₂e från jord till bord och jord igen, fördelat per omsatt krona mellan år 2013-2019.⁶

⁶ För historiska utsläpp för tidsperioden 2007-2017 har GWP-värden enligt AR4 konsekvent applicerats samt motsvarande systemavgränsning som innevarande år. Omräkningen har gjorts för att säkerställa jämförbarheten.

Under åren har vår absoluta klimatpåverkan ökat allt eftersom vi får allt fler gäster i allt fler restauranger, men sett till klimatpåverkan per omsatt krona minskade den med cirka 5,3 procent från förra året.

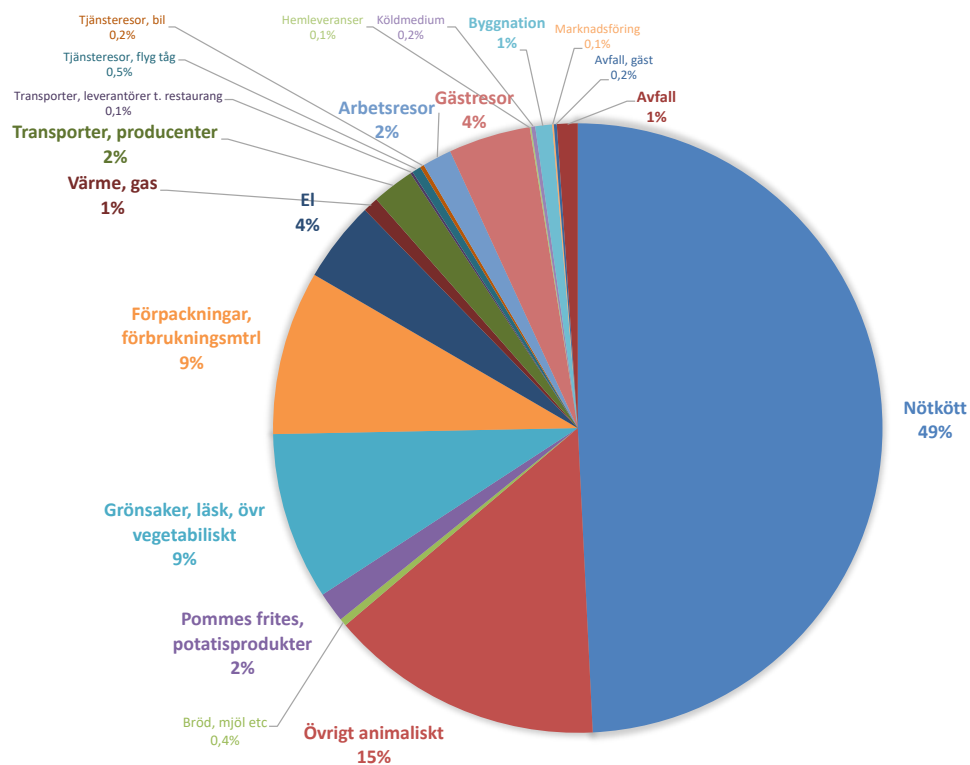
	2018 redovisad	2018 metod- korrigerad	2019	Skillnad
Ekonomisk omsättning (MAX Burgers koncern, k SEK)	3 500	3 500	3 800	+ 10 %
Total klimatpåverkan (ton CO ₂ e)	144 400	150 000	157 880	+ 5,3 %
Klimatpåverkan per omsatt krona (g CO ₂ e per SEK)	41,7	43,6	41,1	- 5,3 %

Ända sedan 2014 har klimatpåverkan frikopplats från vår omsättning, se Figur 6.

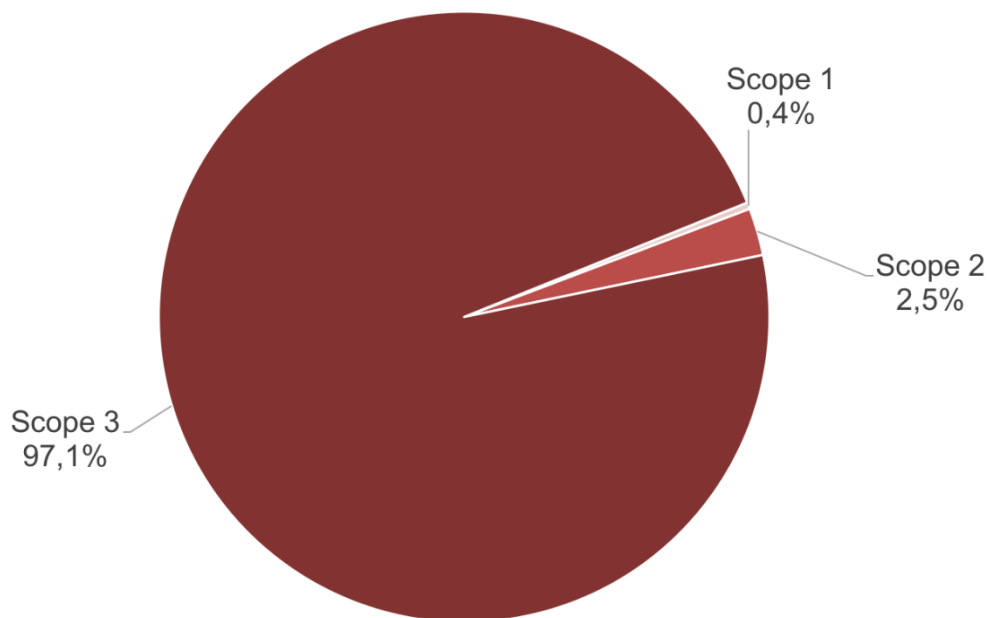


Figur 4 Frikoppling mellan klimatpåverkan från ekonomisk tillväxt. MAX klimatfotavtryck (ton CO₂e) i relation till MAX omsättning (kkr) år 2013 - 2019.

Vi arbetar med att minska utsläppen i linje med FN:s 1,5-gradersmål. För att göra det bedömer vi att vår klimatpåverkan behöver minska med 4,5 procent per snittmåltid per år (med samma scope som WWF använder i One Planet Plate). Vi arbetar med att ta fram ett nyckeltal per snittmåltid för 2019.



Figur 5 MAX klimatfotavtryck över hela livscykeln fördelat på olika ingredienser respektive aktivitet/ för år 2019 (ton CO₂e).



Figur 6 MAX klimatfotavtryck fördelat på scope 1, 2 och 3 för år 2019 (ton CO₂e).

	Emissioner per scope och kategori	Totala utsläpp 2019 (tCO ₂ e)
1	Direkta GHG emissioner från fordon/ byggnader under MAX Burgers kontroll	560
2	GHG emissioner från konsumtion av elektricitet och fjärrvärme i byggnader under MAX Burgers kontroll (marknadsbaserad metod)	3 920
2	GHG emissioner från konsumtion av elektricitet och fjärrvärme i byggnader under MAX Burgers kontroll (platsbaserad metod)	3 600
3	Andra indirekta GHG emissioner	
	Inköp av varor och tjänster	131 790
	Kapitalvaror	1 410
	Aktiviteter relaterade till bränsle- och energiproduktion som ej ingår i scope 1 eller scope 2	1 610
	Transport och distribution (uppströms)	3 750
	Avfall genererat i verksamheten	1 740
	Tjänsteresor	910
	Arbetsresor	2 450
	Leasade tillgångar (uppströms)	-
	Transport och distribution (nedströms)	7 000
	Bearbetning av sålda produkter ^{[1][SEP]}	-
	Användning av sålda produkter ^{[1][SEP]}	-
	Avfallshantering av sålda produkter	240
	Leasade tillgångar (nedströms)	-
	Franchising	2 500
	Investeringar	-
	Totalt (baserat på marknadsbaserade metoden)	157 880

Tabell 1 MAX klimatfotavtryck fördelat på scope 1, 2 och 3 samt underkategorier för år 2019 (ton CO₂e).

Ökningen under det senaste året, i absoluta tal, beror på ökad omsättning och förbättrad inrapportering av data från leverantörerna men främst på utvidgad beräkning av byggnation samt översyn av elberäkningen. Per omsatt krona har dock klimatpåverkan minskat med 18 procent mellan år 2014 och 2019. Den minskade klimatpåverkan beror framför allt på en framgångsrik satsning på flera vegetariska alternativ på menyn.

Klimatpåverkan för MAX är 157 880 ton CO₂e, vilket är baserat på den marknadsbaserade metoden enligt GHG Protocol Scope 2 Guidance. Den marknadsbaserade metoden tar hänsyn till marknadsbaserade instrument för el (t.ex. ursprungsgarantier) och tar hänsyn till om du har köpt el med en lägre klimatpåverkan än genomsnittet. Platsbaserad metod (location-based) är ett referensscenario för vad resultatet skulle bli om det inte fanns en marknad för instrument. Klimatpåverkan för MAX i scope 2 skulle bli 3 600 ton CO₂e i det platsbaserade referensscenariot. Generellt har vi valt att rapportera resultaten enligt den marknadsbaserade metoden, eftersom MAX agerar där det finns en marknad för instrument för elhandel.

Nötköttets klimatpåverkan

Ingen råvara är mer klimatpåverkande än nötkött. Produktionen fram till

gårdsgrunden står för så mycket som 95 procent av nötköttets klimatutsläpp (resten är slakteri, transporter, packning, etc.). Några av de viktigaste anledningarna till nötköttets kraftiga klimatpåverkan är:

- Långsam tillväxt hos nötkreatur (ej effektiv foderomvandlare).
- Anaerob nedbrytning av maten (metangas, främst från rapar).
- Tillverkning av kvävehaltiga gödselmedel samt fältarbeten i växtodlingen för foderproduktionen.

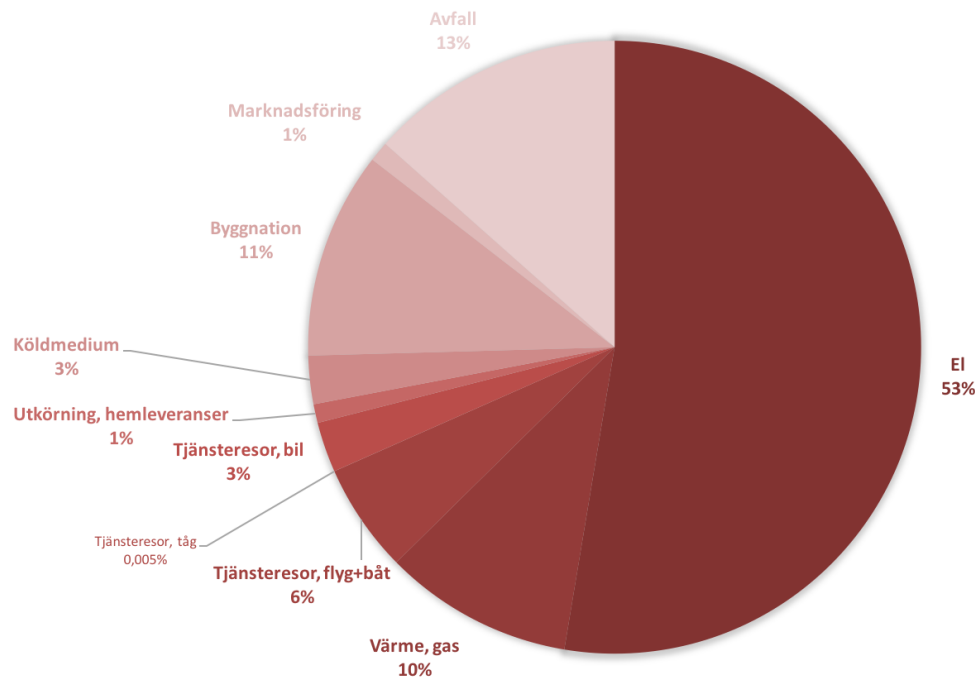
Växthusgaser

Växthusgaserna som inkluderas i rapporteringen är koldioxid (CO_2), metan (CH_4), kväveoxid (N_2O) och fluorerade kolväten (HFC). Metan (CH_4) är den helt dominerande växthusgasen i köttets livscykel. Den utgör ungefär hälften av det totala bidraget i de konventionella systemen. Näst störst klimatpåverkan har lustgas (N_2O) det beror framförallt på höga kvävegivor i vallodlingen. Först på tredje plats kommer utsläppen av CO_2 och då främst från fossila bränslen under köttets produktionscykel (i Sverige). Effekten på den globala uppvärmningen skiljer sig mellan de olika växthusgaserna. Koldioxid, CO_2 , den vanligaste växthusgasen brukar tillskrivas faktor 1. För de övriga indexvärdena gäller i beräkningarnas huvudsakliga delar $\text{CH}_4 = 25$; $\text{N}_2\text{O} = 298$ och HFC134a = 1430. Det innebär till exempel att metangas, CH_4 , är 25 gånger aggressivare växthusgas.

Koldioxid från icke-fossila källor förekommer inte i de beräkningar som gjorts på scope 1 och 2 annat än i försumbara mängder. I scope 3 finns delar som avser icke-fossil koldioxid som delmängder i olika emissionsfaktorer för råvaror och material, samt i de klimatdata som rapporteras till oss av producenter i de webbenkäter som föder in i databasen över producenternas förädlingsprocesser och transporter.

Denna icke-fossila koldioxid är i dagsläget inte möjlig att separera ut till en rimlig arbetsinsats, särskilt då vi inte har någon avsikt att räkna någon koldioxid utom scope. Övriga biogena emissioner, inte minst metan och lustgas från jordbruksproduktionen, ingår i samtliga fall i beräkningarna och redovisas i källorna separat för vissa applicerade emissionsfaktorer, men inte för alla. Mot den bakgrunden har det bedömts som svårt att åstadkomma en rättvisande redovisning av emissionerna fördelade på fossila respektive biogena emissioner.

Klimatpåverkan – från MAX egen verksamhet



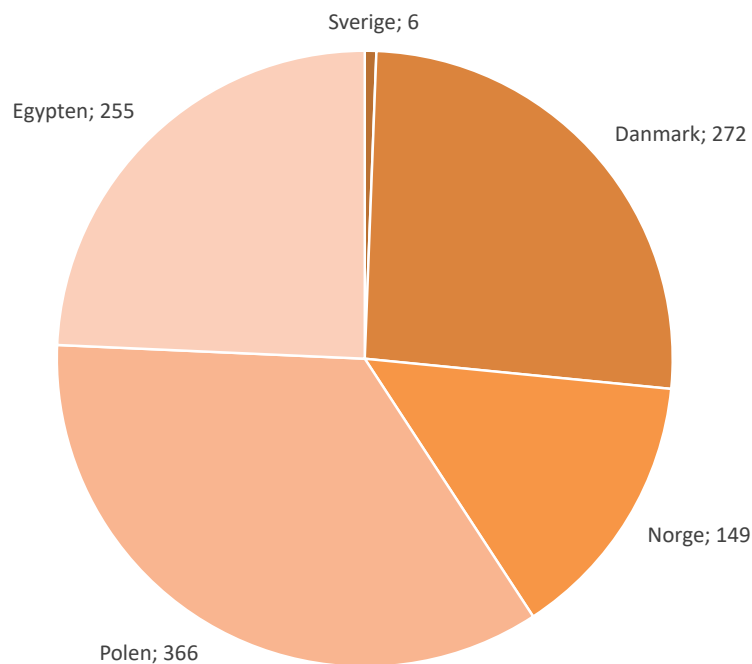
Figur 7 MAX klimatfotavtryck av den egna verksamheten såsom el, värme, kyla, köldmedia för restauranger och kontor samt tjänsteresor år 2019 (ton CO₂e).

Totalt uppgick utsläppen från MAX egen verksamhet till cirka 12 900 ton CO₂e år 2019, vilket motsvarade ca åtta procent av den totala klimatpåverkan. Ovan i figur 7 illustreras hur de fördelar sig på olika aktiviteter.

En verksamhet som bidrar till klimatpåverkan är uppvärmningen av restaurangerna. Värmen kommer mestadels från fjärrvärme men även eluppvärmning via bergvärme förekommer.

I Sverige, inklusive franchise, används enbart el från vindkraft varför elen har ett begränsat bidrag till klimatförändringarna. I Polen, Egypten och Danmark har elanvändningen en betydligt större klimatpåverkan, särskilt för de två förstnämnda. I figur 8 nedan framgår klimatpåverkan per restaurang från elanvändningen, mätt i ton CO₂e per restaurang. Klimatpåverkan från elanvändning¹ uppgår totalt till cirka 6 790 ton CO₂e, varav MAX egna restauranger (inte franchise) står för 4 090 ton CO₂e.

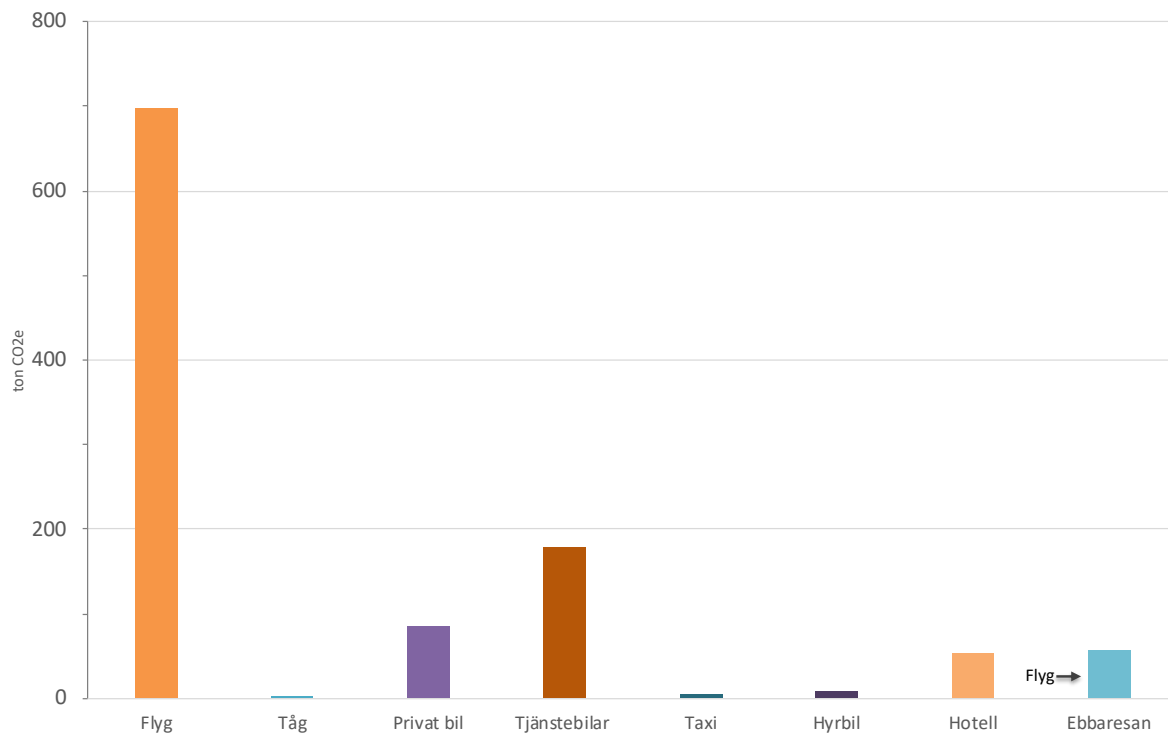
¹ beräknat med marknads-baserade metoden.



Figur 8 Elanvändningens klimatpåverkan per restaurang i de olika länderna år 2019 (ton CO₂e per restaurang).

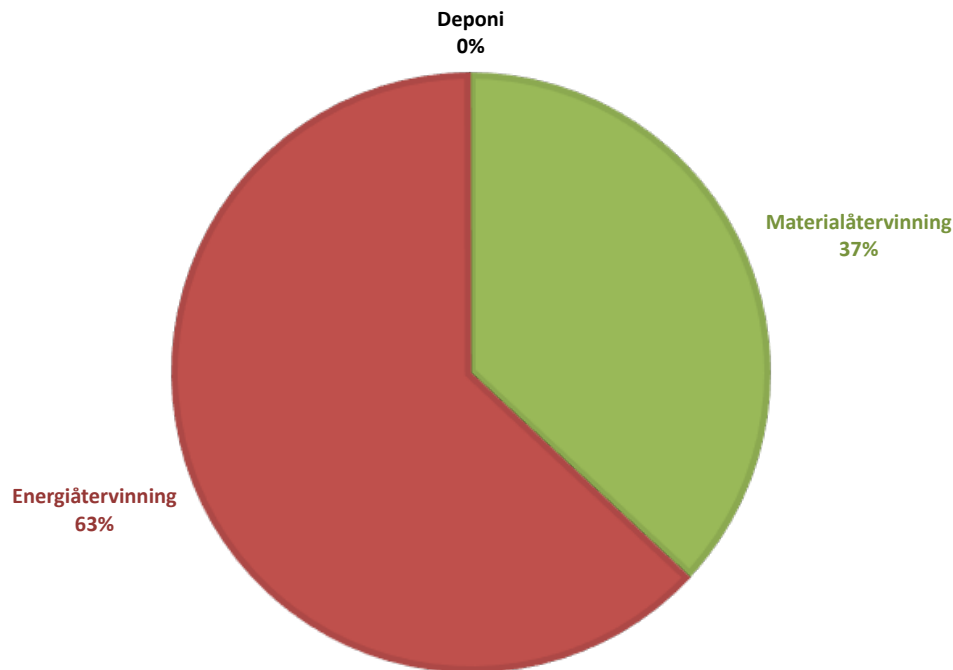
Klimatpåverkan av elanvändning ökar jämfört med tidigare års rapportering. Förändringen härrör främst från restauranger utanför Sverige. Det handlar framför allt om att mer specifika data erhållits från inte minst Polen, att de som ej levererat uppgifter på elanvändning per restaurang beräknats baserat på snittet för andra restauranger, att de som saknar ursprung på sin el beräknas som residualel istället för genomsnittlig elmix samt att en tidigare felaktig emissionsfaktor i Norge och Danmark har justerats. Ökningen sker också på grund av expansion i länder med hög klimatpåverkan med begränsad tillgång till förnybar el.

Tjänsteresornas andel av klimatpåverkan har minskat under 2019 och står för, knappt 1 procent av totalen och knappt 9 procent av den egna interna verksamheten. Här döljer sig sannolikt ett mörkertal då resestatistiken inte är helt tillförlitlig. Ebbaresan är konferensresa med chefer och stabspersonal, föregående år gick den till Stockholm.



Figur 9 Tjänsteresors klimatpåverkan 2019 per färdmedel (ton CO₂e).

Hanteringen av avfallet har en förhållandevis stor klimatpåverkan, knappt 1/6 av MAX egen verksamhets klimatutsläpp. En stor del av avfallet går till energiutvinning vilket har en negativ klimateffekt. Om avfallet skulle innehålla mer förnybara material skulle klimatpåverkan reduceras. En minskning av antalet ton resurser som blir avfall skulle reducera klimatpåverkan, likaså om en högre andel kan gå till återvinning.

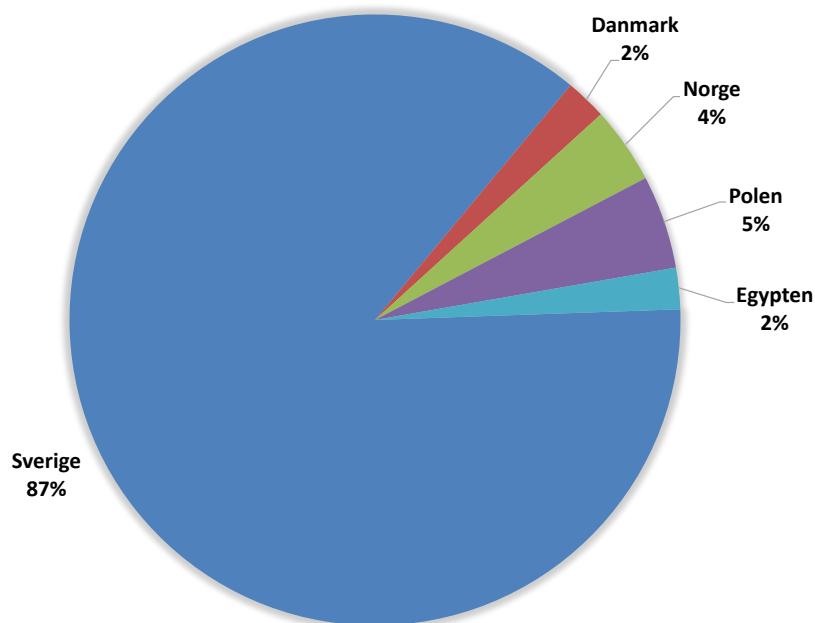


Figur 10 Avfallshantering hos MAX restauranger i Sverige 2019 (ton avfall som omhändertas).

MAX utkörningar (hemleveranser) har fortsatt att öka. De restauranger som kör ut beställda burgare förorsakar ett relativt begränsat utsläpp av växthusgaser motsvarande 128 ton. I takt med att fler restauranger utanför storstadsområdena erbjuder utkörningar har ett skifte skett till mer bil och moped som färdmedel. I Sverige utgörs 43 procent av utkörningarna av cykelleveranser och i Norge är 98 procent cykelleveranser. Övriga utkörningar sker med moped eller bil. I Polen saknas fördelning på olika färdmedel och samtliga leveranser har därför räknats som bil. För Egypten saknas uppgifter från distributörerna. I Sverige har fullständiga svar erhållits av Uber, Foodora, OnlinePizza, Hungrig.se och Wolt.

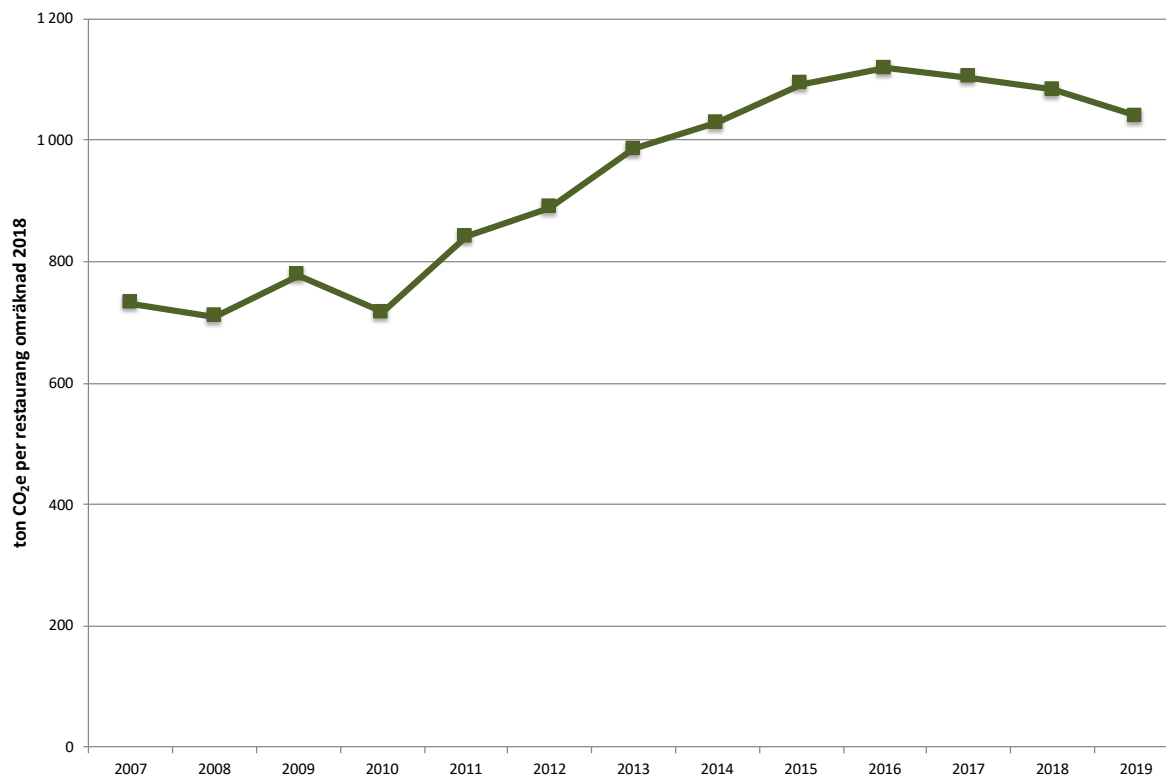
Klimatpåverkan i olika länder

Underlaget från den norska verksamheten börjar bli allt mer fullständigt. Detsamma gäller inrapporterade data för den svenska delen som i år har förbättrats ytterligare. Bokslutet för Danmark har enbart beräknats utifrån en andel av totala omsättningen. För år 2019 har ett arbete lagts ner för att erhålla ännu bättre indata från den polska och egyptiska verksamheten. Underlaget har delvis medgett en specifik beräkning för Polen, men inte för Egypten. Där uppgifter inte erhållits så har det beräknats utifrån omsättning alternativt genomsnitt per restaurang. Nedan beskrivs antalet ton CO₂e per land.



Figur 11 Fördelning av klimatemissioner på samtliga verksamhetsländer år 2019 (ton CO₂e).

Nedanstående diagram visar på klimatpåverkan per restaurang under perioden 2007 - 2019.



Figur 12 MAX klimatfotavtryck i ton CO₂e från jord till bord per restaurang mellan år 2007 - 2019.

Max Burgers

klimatkompensationsprocess

Bakgrund

Sedan 2008 klimatkompenserar MAX Burgers AB hela sin verksamhet och meny från jord till bord genom ZeroMission, efter att klimatberäkningar har gjorts av U&We. Från och med juni 2018 inkluderas dessutom gästernas och personalens resor och gästernas avfall, så att fullständig klimatneutralitet kan nås i enlighet med ISO 14021:2017. Detta klimatkompenseras med ytterligare 10 procent för att bli klimatpositiva.

Denna rapport avser MAX klimatkompensation för verksamhetsåret 2019 som innefattar köp av 200 000 ton CO₂e. Tack vare MAX satsning på klimatpositiva burgare har ytterligare ett Plan Vivo-certifierat projekt, Scolel'Te ("Trädet som växer") i Mexiko engagerats under året. Tabellen nedan visar hur klimatkompensationen har fördelats per kostnadsställe och per projekt.

Efter att det årliga klimatkompensationsberäkningen färdigställs under våren visar det sig att MAX har klimatkompenserat mer i förväg än vad det verkliga utfallet resulterat i. Överskottet kommer därmed att utgöra en del av MAX klimatkompensation under 2020

Trees for Global Benefits, Uganda

År	Gällande	Mottagare	Projekt	Antal tCO ₂ e	ZM Certnr	Fakturanr	Ordernr
2019	Förfakturerings Q1Q2	Max Burgers AB	Uganda	76 995	ZM181575	70429	296
2019	Förfakturerings Q1Q2	Max Norway AS	Uganda	3 005	ZM181577	70441	296
2019	Förfakturerings Q3Q4	Max Burgers AB	Uganda	76 995	ZM191712	70600	342
2019	Förfakturerings Q3Q4	Max Norway AS	Uganda	3 005	ZM191714	70601	344

Scolel'Te, Mexiko

År	Gällande	Mottagare	Projekt	Antal tCO ₂ e	ZM Certnr	Fakturanr	Ordernr
2019	Förfakturerings Q1Q2	Max Burgers AB	Mexiko	19 249	ZM181576	70429	297
2019	Förfakturerings Q1Q2	Max Norway AS	Mexiko	751	ZM181578	70441	297
2019	Förfakturerings Q3Q4	Max Burgers AB	Mexiko	19 249	ZM191713	70601	343
2019	Förfakturerings Q3Q4	Max Norway AS	Mexiko	751	ZM191715	70601	345

Figur 13 Klimatkompensation fördelad på Max Sverige & Max Norge och olika projekt genom ZeroMission.

Aktörer och begrepp

Processen från att MAX beställer klimatkompensation genom ZeroMission, tills att kompensationen utfärdas i projekten innefattar en kedja av flera aktörer och olika viktiga funktioner. Nedan ges en översikt och beskrivning av dessa.

MAX: Klimatkompensationskund

ZeroMission: Svensk återförsäljare av klimatkompensation

Plan Vivo: En standard för klimatkompensation med fokus på fattigdomsbekämpning och betalning för ekosystemtjänster. Certifierar projekt där träd bevaras eller planteras i samarbete med lokalbefolkning.

Plan Vivo Foundation: En registrerad, icke vinstdrivande stiftelse i Edinburgh, som granskar, godkänner och övervakar klimat-kompensationsprojekt. Plan Vivo ställer även ut kompensations-certifikat. De är specialiserade på projekt i samarbete med småbrukare och samhällen kring hållbart skogsjordbruk och trädplantering.

Ecotrust: Lokal icke-vinstdrivande miljöorganisation med starkt fotfäste i Uganda och som driver projektet "Trees for Global Benefits".

Trees for Global Benefits: Namnet på Plan Vivo-projektet i Uganda där MAX har lagt merparten av sin klimatkompensation sedan 2008.

Ambio: Icke-vinstdrivande miljöorganisation i Mexiko som driver projektet Scolel'Te ("Trädet som växer"), det första och äldsta projektet inom Plan Vivo.

Scolel'Te: Namnet på Plan Vivo-projektet i Mexiko.

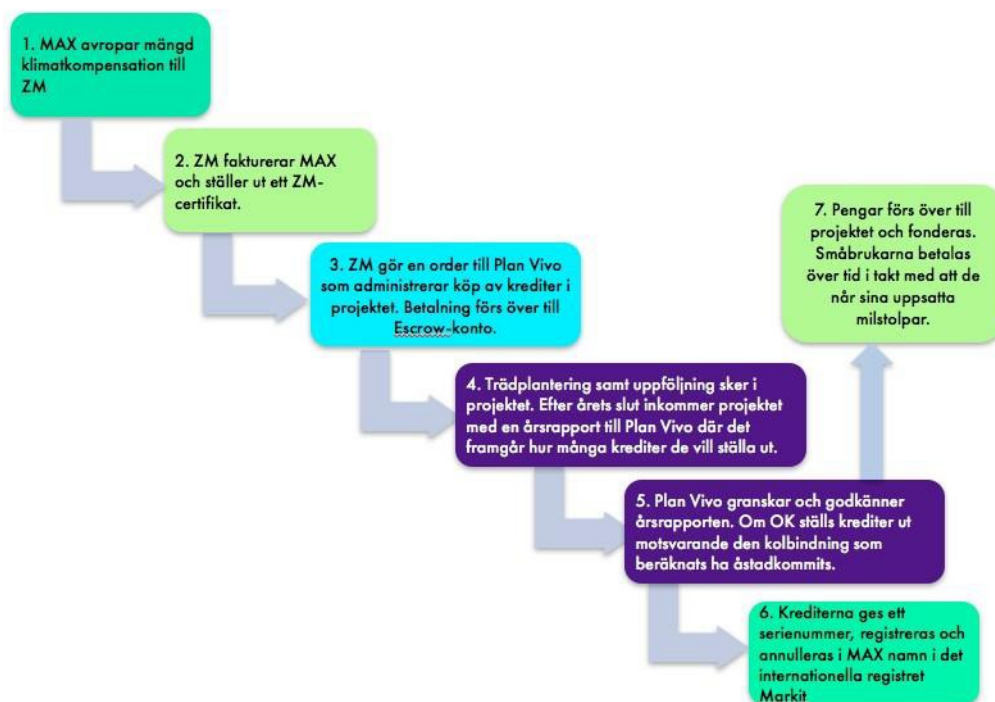
Escrow: En kontotjänst där MAX pengar för krediterna tryggas tills att Plan Vivo Foundation har godkänt projektens årsrapporter och därefter ställt ut krediter från projektet. Syftet är att minimera risker.

Markit: Ett internationellt register där alla sålda certifikat från Plan Vivo registreras, annulleras och kan spåras.

Ex-ante krediter: MAX köper Plan Vivo-certifierade "ex-ante krediter" vilket är ett namn på krediter som säljs *på förhand* innan klimatnyttan har uppnåtts.

Processbeskrivning

Nedan beskrivs hur processen ser ut från att MAX beställer klimatkompensation enligt avtalad mängd och priser, tills att pengarna når småbrukarna. Innan processen tar vid, d.v.s. i samband med att avtalet skrivs, har volymen och priser stämts av mellan ZeroMission och projektorganisationerna för att säkerställa att projekten har möjlighet att rekrytera småbrukare i den omfattning som krävs för att uppfylla MAX klimatkompensation.



Figur 14 Processbeskrivning av MAX klimatkompensation genom ZeroMission.

1. MAX inkommer till ZeroMission med beställning av klimatkompensation. Klimatkompensationen bygger på att en prognos för året tas fram baserat på tidigare års klimatkompensation. Efter att klimatbokslutet för 2019 är klart revideras klimatkompensationen gentemot det beräknade utfallet i klimatbokslutet. Understiger klimatpåverkan klimatkompensationen köps fler krediter in i projektet. Överstiger klimatkompensationen det beräknade utfallet så förs mellanskillnaden istället över på nästkommande år.
2. ZeroMission ställer ut ett ZeroMission-specifikt certifikat och faktura till MAX. Certifikatet tas fram i ZeroMissions interna system där det även får ett unikt certifikatsnummer för intern spårning. Faktureringen delades upp på Sverige, inklusive franchisebolag, samt Norge.

ZeroMission skickar en order till Plan Vivo Foundation som, för projektets räkning, överför pengarna till ett Escrow-konto. Escrow-kontot ses som en säkerhet och en tjänst som minimerar eventuella risker, t.ex. eventuell risk att pengarna skulle föras över innan krediterna är utställda.

3. I samband med att projektorganisationerna fått klartecken från ZeroMission att MAX kommer att köpa en större volym krediter i projektet, ser dessa till att rekrytera

tillräckligt många småbrukare som tillsammans kan plantera det antal träd som krävs för att binda samma mängd koldioxid. År från år görs även prognoser som kan leda till att de har ett lager med osålda krediter som de med stor sannolikhet vet kommer att säljas baserat på den kundbas de har.

Under årets gång sker en rad aktiviteter i projektet tillsammans med småbrukarna. En viktig del är det som kallas "monitoring", eller uppföljning, som sker enligt en förutbestämd plan och även ligger till grund för utställning av krediter och utbetalningar till småbrukarna. I samband med "monitoring" fastställs huruvida småbrukarna har nått sina milstolpar samtidigt som kolbindningen mäts och kvantifieras. Allting rapporteras i den årliga årsrapport som projekten skickar in till Plan Vivo Foundation efter årsskiftet för godkännande. I den framgår också vilka utmaningar projektet möter och hur dessa hanteras. Årsrapporten finns tillgänglig på Plan Vivo Foundations hemsida.

4. Plan Vivo Foundation granskar årsrapporten. När årsrapporten blir godkänd ställs krediter ut från projektet motsvarande den kolbindning som har fastställts i samband med "monitoring".
5. Plan Vivo Foundation registrerar krediterna i Markit. ZeroMission annullerar krediterna i MAX namn vilket innebär att de inte kan inte säljas igen och är spårbara.
6. Pengarna från Escrow-kontot förs över till projektorganisationen och fonderas för utbetalning till småbrukarna över en 10-årsperiod allteftersom de möter sina uppsatta milstolpar.
7. Som framgår enligt ovan sträcker sig processen med att ställa ut MAX inköpta krediter över ett års tid.

Referenslista

Angervall och Sonesson, 2011. SR 817. *Förenklad metod för klimat-/GWP-beräkningar av livsmedel. Slutrapport, ver 1.*

Basset-Mens, C., Van der Werf, H.M.G., 2005. *Scenario-based environmental assessment of farming systems: The case of pig production in France.* Agriculture, Ecosystems and Environment 105, 127-144.

Beccali et al 2010. *Life cycle assessment of Italian citrus-based products. Sensitivity Analysis and improvement scenarios.* Journal of Environmental Management 91.

Blengini, GA och Busto, M., 2009. *The life cycle of rice: LCA of alternative agri-food chain management systems in Vercelli (Italy).* J Environ Management, 90(3):1512-22

Carlsson-Kanyama et al 2006. *Environmental information in the food supply system.* FOI FOI-R--1903—SE

CDP Cities 2015 *Report City of Oslo.*

Cederberg et al., 2008. SIK-rapport Nr 777. *Utsläpp av växthusgaser i ett livscykelperspektiv för verksamheten vid livsmedelsföretaget Berte Qvarn.*

Cederberg et al 2009. SIK Report No 793. *Greenhouse gas emissions from Swedish production of meat, milk and eggs 1990 and 2005.*

Cederberg et al, 2011. SIK-rapport Nr 830. *Klimatavtryck av ekologiska jordbruksprodukter*

Davis, Wallman, Sund, Emanuelsson, Cederberg, Sonesson June 2011. SR 828 *Emissions of Greenhouse Gases from Production of Horticultural Products Analysis of 17 products cultivated in Sweden.*

Defra/DECC (2015). *UK Government conversion factors for greenhouse gas reporting.* Department of Environment Food and Rural Affairs/Department for Energy and Climate Change, London. CO₂ emissions per kWh from electricity generation using gas.

Defra, 2017 *GOVERNMENT GHG CONVERSION FACTORS FOR COMPANY REPORTING Methodology Paper for Emission Factors - Final Report*

Doublet et al, 2011. *Life cycle assessment of drinking Darjeeling tea. Conventional and organic Darjeeling.*

Ecoinvent 3. Ecometrica/IEA/IPCC. Database.

Emissionfactors.com database. <http://emissionfactors.com>

Energiföretagen 2017. *Lokala Miljövärden 2016.*

Energiföretagen, mail Raziye Khodayari, 2017-11-24

Energimarknadsinspektionen.

Energimyndigheten, 2017. *Energistatistik för lokaler 2016 Energy statistics for non-residential premises 2016* ES 2017:5

European Residual Mixes 2016. *Results of the calculation of Residual Mixes for purposes of electricity disclosure in Europe for the calendar year 2016.* Association of Issuing Bodies AIB

Fjernvarme Miljønetværk Hovedstaden, 2015

Flysjö et al. 2008 SIK 772. *LCA-databas för konventionella fodermedel - miljöpåverkan i samband*

med produktion

Flysjö Anna 2012, *Greenhouse gas emissions in milk and dairy product chains improving the carbon footprint of dairy products*, PhD Thesis, Aarhus University.

Fogelberg SLU, 2008. *På väg mot miljöanpassade kostråd. Vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd.*

GHG Protocol, *IPCC Fifth Assessment Report*, 2014 (AR5) Gröna bilister, 2015.

Drivmedelsfakta 2015.

IEA, 2017. Statistics. <http://www.iea.org/stats/index.asp>

IPCC, 2006. *Revised IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories: Reference Manual*. Intergovernmental Panel on Climate Change. Cambridge University Press, Cambridge.

IPCC *Fourth Assessment report*, 2007 (AR4) IVL Handbok

2011

Kasmaprapruet, S., Paengjuntuek, W., Saikhwan, P. och Phunggrassami, H., 2009. *Life Cycle Assessment of Milled Rice Production: Case Study in Thailand*. European Journal of Scientific Research, Vol.30 No.2, pp.195- 203

Konsumentföreningen Stockholm/SIK 2004. UP 04 12975 *Jämförelse av dricksvatten - översiktlig livscykelanalys (LCA)*.

Livsmedelsverket Rapport 19 2011. *Klimatpåverkan i kylkedjan - från livsmedelsindustri till konsument*. Katarina Nilsson, SIK och Ulla Lindberg, SP. LRF 2002. LCA sju livsmedel

MAX Burger AB, 2018. Interna datalämnare samt leverantörer.

Meisterling, K., Samaras, C & Schweizer, V (2009). *Decisions to reduce greenhouse gases from agriculture and product transport: LCA case study of organic and conventional wheat*. Journal of Cleaner Production, 17(2), 222- 230.

Mila i Canals et al 2007. *The role of seasonality in lettuce consumption: a case study of environmental and social aspects*. Int J Life Cycle Assess (2009) 14:381–391

Miljöfordon.se <http://www.miljofordon.se/fordon/miljopaverkan/sa-raknar-vi-miljopaverkan>

Mogensen et al 2015. *Greenhouse gas emissions from beef production systems in Denmark and Sweden*. Livestock Science 174 (2015) 126–143.

Muntligt av producent. Produktion av mineralvatten.

Naturvårdsverket, 2015. *Emissionsfaktorer och värmevärden växthusgaser och luftföroreningar 2015*.

WWF Sverige (Världsnaturfonden), One Planet Plate : <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/>

Naturvårdsverket 2016. Emissionsfaktorer Klimat 2016.

Naturvårdsverket. <https://www.naturvardsverket.se/upload/stod-i-miljoarbetet/vagledning/miljoledning/rev-emissionsfaktorer-for-koldioxidutslapp-o-metadata.pdf>

Nemecek, T., Weiler, K., Plassmann, K., Schnetzer, J., Gaillard, G., Jefferies, D., García-Suárez, T., King, H., Milà i Canals, L. Estimation of the variability in global warming potential of worldwide crop production using a modular extrapolation approach. *Journal of Cleaner Production* 31, 106- 117.

Network for Transport Measures, NTM, 2018. NTM Calc.

Persson, 2017. Den globala avskogningen. I går, i dag och i morgon. The Swedish University of Agricultural Sciences Department of Forest Products, Uppsala. Report no. 24.

RISE LCA-studie, Livscykelanalys av Oumpf och Beat, 2016. Florén et al.

Roy, P., Ijiri, T., Nei, D., Orikasa, T., Okadome, H., Nakamura, N. och Shiina, T. 2009. Life cycle inventory (LCI) of different forms of rice consumed in households in Japan, *Journal of Food Engineering*, 91(1) 49-55.

Röös, Mat-klimat-listan 2014

SIK Food production and emissions of GHG. An overview of the climate impact of different product groups.

Sund Veronica, 2009. Environmental assessment of Northeast arctic cod caught by long-lines and Alaska pollock caught by pelagic trawls, SIK 799.

Vattenfall AB. Certified Environmental Product Declaration EPD® of Electricity from Vattenfall's Nordic Wind Farms. UNCP Code 17, Group 171 – Electrical energy. S-P-00183 2016-02-01

Williams, A.G., Audsley, E. and Sandars, D.L. (2006) Determining the environmental burdens and resource use in the production of agricultural and horticultural commodities. Main Report. Defra Research Project IS0205. Bedford: Cranfield University and Defra.

Williams Adrian, Natural Resources Management Centre, Cranfield University. Environmental Life Cycle Assessment (LCA) of strawberry production.

OBEROENDE REVISORS RAPPORT OM MAX BURGERS ABs KLIMATBOKSLUT

Till Max Burgers AB

Vi har översiktligt granskat Max Burgers ABs Klimatbokslut (Analys av MAX Burgers AB:s klimatpåverkan år 2019) för det räkenskapsår som avslutades den 31 december 2019 inklusive inventering av växthusgasutsläpp och redovisningsprinciperna under rubriken Metod på sidorna 8-20.

Styrelsen och verkställande direktörens ansvar för Klimatbokslutet

Styrelsen och verkställande direktören är ansvariga för att upprätta Max Burgers Klimatbokslut i enlighet med Greenhouse Gas Protocols kriterier (utgivna av World Resources Institute (WRI) och World Business Council for Sustainable Development (WBCSD)) som tillämpas enligt beskrivningen i Metod-avsnittet av Klimatbokslutet. Detta ansvar innefattar även utformning, implementering och upprätthållande av den interna kontroll som de bedömer är nödvändig för att upprätta ett Klimatbokslut som inte innehåller några väsentliga felaktigheter, vare sig dessa beror på oegentligheter eller på fel.

Styrelsen och verkställande direktören är ansvariga för Max Burgers säkerställande av och uttalande om växthusgasneutralitet i enlighet med definitionerna i ISO 14021:2017.

Som framgår av Klimatbokslutet innehåller växthusgaskvantifieringar inneboende osäkerheter till följd av den ofullständiga vetenskapliga kunskap som används för att fastställa utsläppsfaktorer och de värden som krävs för att kombinera utsläpp av olika gaser.

Vårt oberoende och kvalitetskontroll

Vi har efterföljt kraven på oberoende och övriga etiska krav som ställs i IESBAs Etikod vilken baseras på grundläggande principer om integritet, objektivitet, professionell kompetens och omsorg, tystnadsplikt och professionellt uppträdande.

Revisionsföretaget tillämpar ISQC 1 (International Standard on Quality Control) och har därmed ett allsidigt system för kvalitetskontroll vilket innefattar dokumenterade riktlinjer och rutiner avseende efterlevnad av yrkesetiska krav, standarder för yrkesutövningen och tillämpliga krav i lagar och andra författningar.

Revisorns ansvar

Vårt ansvar är att dra en slutsats om Klimatbokslutet på grundval av de granskningsåtgärder som genomförts och de revisionsbevis vi erhållit. Vi har översiktligt granskat Klimatbokslutet enligt ISAE 3410 Bestyrkandeuppdrag avseende rapporter om växthusgasutsläpp. Denna rekommendation kräver att vi planerar och genomför våra granskningsåtgärder för att uppnå begränsad säkerhet om att Max Burgers ABs Klimatbokslutet inte innehåller väsentliga felaktigheter.

En översiktlig granskning enligt ISAE 3410 innefattar utvärdering av lämpligheten av att Max Burgers AB använt Greenhouse Gas Protocol som grund för upprättande av Klimatbokslutet, bedömning av risk för väsentliga felaktigheter i Klimatbokslutet vare sig dessa beror på oegentligheter eller på fel, granskningsåtgärder som baseras på bedömda risker och omständigheter i övrigt, samt utvärdering av den övergripande presentationen i Klimatbokslutet. En översiktlig granskning har en annan inriktning och en betydligt mindre omfattning jämfört med den inriktning och omfattning som en revision enligt International Standards on Auditing och god revisionssed i övrigt har.

Vårt ansvar är vidare att dra en slutsats om Max Burgers uttalande om växthusgasneutralitet för perioden 1 januari 2019 – 31 december 2019 baserat på definitionen i ISO 14 021:2017 inklusive att utsläpp från alla steg i värdekedjan är inkluderade i Klimatbokslutet och att det tydligt framgår vilken del av växthusgasneutraliteten som baseras på klimatkompensation samt vilket kompensationsprogram som använts.

Genomförda granskningsåtgärder har baserats på vårt professionella omdöme och innefattade förfrågningar, observation av processer, granskning av dokument, analytisk granskning, utvärdering av använda kvantifieringsmetoders och rapporteringsprincipers lämplighet, och avstämning mot underliggande dokument.

De granskningsåtgärder som vidtas vid en översiktlig granskning gör det inte möjligt för oss att skaffa oss en sådan säkerhet att vi blir medvetna om alla viktiga omständigheter som skulle kunna ha blivit identifierade om en revision utförts. Den uttalade slutsatsen grundad på en översiktlig granskning har därför inte den säkerhet som en uttalad slutsats grundad på en revision har. Följaktligen gör vi inget revisionsuttalande om att Max Burgers ABs Klimatbokslut har upprättats i enlighet med Greenhouse Gas Protocol som tillämpats enligt beskrivningen i Metod-avsnittet av Klimatbokslutet.

Slutsats

Grundat på vår översiktliga granskning har det inte kommit fram några omständigheter som ger oss anledning att anse att Klimatbokslutet för det räkenskapsår som avslutades den 31 december 2019 inte, i allt väsentligt, är upprättad i enlighet med Greenhouse Gas Protocol som tillämpats enligt beskrivningen i Metod-avsnittet av Klimatbokslutet.

Grundat på vår översiktliga granskning har det vidare inte kommit fram några omständigheter som ger oss anledning att anse att uttalandet om växthusgasneutralitet för perioden 1 januari – 31 december 2019 inte är baserat på definitionen i ISO 14 021:2017.

Stockholm 26 juni, 2020
Ernst & Young AB

Micael Engström
Auktoriserad revisor

Ingrid Cornander
Specialist, Climate Change
and Sustainability Services