



NØRSK OG UAVHENGIG SIDEN 1834



Christian Aass
5. generasjon Aass

Bærekraftsrapport 2023

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 Drammenselva. 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 rundt 30 000 000 liter øl, cider, cocktails og mineralvann i hovedsak med merkevaren Aass. I tillegg er merkevaren Lundetangen og leieproduksjon en del av satsningen til bryggeriet. 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, Besøk Aass. I 2023 hadde Besøk Aass over 11 000 besøkende. I Direktørboligen, hvor alle familiegenerasjoner har bodd i kortere eller lengre tid, leies lokalet ut til brylluper, konfirmasjoner og andre feiringer. I Gildehallen og Pilotbryggeriet tilbys det ølsmaking med og uten mat, med våre egne kokker, samt omvisning på bryggeriet.

<https://www.aass.no/besoek-aass/>

Om Aass Bryggeri AS

Bryggeriet har siden 2010 arbeidet med bærekraft. Frem mot 2025 har vi satt mange mål for vår bærekraftsatsning. Sammen kan vi få til mye, derfor vil vi i Aass Bryggeri bidra med å nå FN's målsetninger om bærekraftig utvikling.



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 35% per produserte liter siden 2010 og 6% siden 2019.

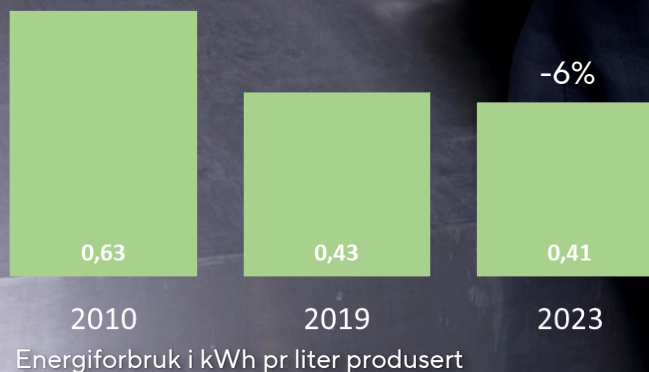
Vi har fjernet oljekjeler og bruker i dag elektrisitet og naturgass, der overskuddsvarme fra produksjon går til oppvarming av lokalene. I tillegg har vi i 2023 montert solceller på tak som et tilskudd til kortreist og fornybar energi.

Kilde: Egne målinger, målt fra 2019

Sammen kan vi få til mye



Resultat energiforbruk



Redusere energi-
forbruk pr liter
produsert med

15% innen
2025

100%

ren energi
innen 2025

NORSK OG UAVHENGIG SIDEN 1834



AASS BRYGGERI™

Naturlige råvarer

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 tilsettes gjær.

For å lage godt øl, trenges godt vann. Vann er en av våre viktigste råvarer, da 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 brygghus, utbygging av tappelinjer til gjenbruksemballasje og prosessoptimaliseringer har ført til at vi har redusert vannforbruket med 30% pr produserte liter siden 2010.

Malt og humle kjøpes inn i hovedsak fra de nordiske landene/nord Europa, fordi det i Norge er lite tilgang på råvarer og maltet korn til brygging. Når vi mottar malt, blåses 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 antall celler før den brukes til ølbryggingen. Mål for 2024 er å levere 100 % av all overskuddsgjær til dyrefor.



Resultat vannforbruk



Liter vannforbruk pr liter produsert

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

100% lokalt og rent vann

100% naturlige råvarer

Drikkevareemballasje

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.

86,4% 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. Vår leverandør av bokser bruker ca 50% gjenvunnet aluminium til produksjon av nye bokser.

1,6% av volumet vi selger er på glassflasker.

Til utelivsmarkedet leverer vi i hovedsak ombruksfat og tankøl. Ombruksfatene står for 5,5% av totalt produsert volum og inngår i et retursystem med pant, der fatene leveres tilbake til bryggeriet der de vaskes, steriliseres og tappes på ny. Gjenvinningsfatene står for 0,6% og inngår i et pantesystem fra 2021.

5,9% av totalt produsert volum leveres med tankbil til utesteder på Østlandet.

100%

av forbruker-
emballasje
skal ha
returmerking

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



INFINITUM

2

PANT



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 2021 tok vi Plastløftet hos Grønt Punkt. Plastløftet er et løfte som skal bidra til en mer sirkulær plastøkonomi.

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

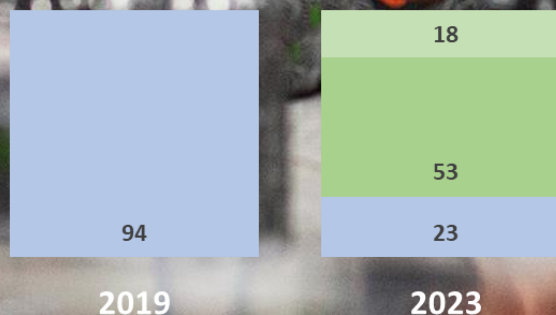
I 2014 investerte vi i nytt tapperi og fjernet plastflasker som emballasje fra vårt sortiment. Det bidrar til å redusere det totale plastforbruket.

Vi har siden 2019 redusert 18 tonn plastforbruk i produksjonen, som er en nedgang på 19%, samt erstattet 53 tonn jomfruelig plast med gjenvunnet plast. I 2022 nådde vi målet vårt om å ha 50% resirkulert gjenvinnbar plast i våre flerforpakninger, og i 2023 oppnådde vi målet om 70%.

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



Plastforbruk i tonn



■ Ny gjenvinnbar plast ■ Resirkulert gjenvinnbar plast ■ Fjernet plast

70%
resirkulert
plast innen
2023

Fjerne
55 tonn
unødvendig
ny engangs-
plast innen
2025

100%
gjenvinnbar
plast

All plast-
emballasje
har tydelig
merking for
resirkulering



Øl på fridgepack

De nye 10-pack for 0,33L boks fjerner 3 tonn plast

Råvareutnyttelse og svinn

Antagelig verdens eldste miljøtiltak. I 2023 ble 7,9 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 laugene som fordeler masken til medlemmene. Masken er næringsrik og brukes til dyrefôr. I 2023 ble 100% av mask mat for dyr.

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. Siden 2019 har vi redusert svinn i produksjonsprosesser med 49% og økt råvareutnyttelsen med 5,5%.

100%
av masken
hentes av
lokale
bønder

Redusere
svinn i
produksjon
med
50%
innen 2025

Øke råvare-
utnyttelse
med
20%
innen 2025

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 høy leveringsgrad til våre kunder.

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 2023 tømte vi ut 1,4% av produsert mengde vare, det er en reduksjon på 43% i forhold til 2022. 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 veldedige formål samt bruk av «Too good to go».

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

100% av varelevering med forbrukeremballasje via grossist

Redusere destruerte varer med **90%** innen 2025

Kvalitet og trygge produkter

Vi har siden 2008 årlig blitt revidert etter den internasjonalt anerkjente BRC standarden, hvor vi har oppnådd karakter A i 2023. Norsk lovgivning og anbefalinger følges for mattrygghet og produktinformasjon.



Mattrygghet i produksjonen er avgjørende for å fremstille produkter av høy kvalitet. Dette medfører tett kvalitetskontroll fra laboratoriet på bryggenes reise gjennom bryggeriets prosess- og produksjonsavdelinger før det kommer ut til våre forbrukere. Våre medarbeidere jobber med høyt fokus på god hygiene hver eneste dag, med kontinuerlig oppfølging og kontroll av alle prosessstrinn for å sikre at det er produkter av høy kvalitet som produseres.

Sensorisk kvalitet er en viktig parameter i vårt kvalitetsarbeid som laboratoriet daglig følger opp på alle brygg og tappinger.

Vi merker våre produkter med «Brygget og tappet i Norge» for å gi forbrukere og våre kunder 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.



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

Vi skal levere trygge kvalitetsprodukter som forbruker og våre kunder har tillit til. Vi skal ikke levere ut varer som kan medføre tilbakekalling.

Samfunnsansvar og sosial bærekraft

Aass Bryggeri har satset stort på alkoholfritt øl de siste årene – for å gi gode alternativer til alkoholholdig drikke

I 2023 har vi styrket vårt engasjement for samfunnsansvar ved å øke andelen alkoholfritt øl i vår portefølje til imponerende 13,9%, en økning på hele 35%. Denne satsingen understreker vår forpliktelse til å tilby et bredt spekter av drikkealternativer som passer til ulike preferanser og behov.

I tråd med vårt løfte om å fremme helse og velvære, arbeider vi kontinuerlig med å redusere sukkerinnholdet i våre drikkevarer og tilby flere sunnere og sukkerfrie alternativer.

Vi er stolte av vår rolle som støttespiller for fysisk aktivitet og kulturelle begivenheter gjennom sponing av både topp- og breddeidrett. Vårt Vørterøl er også en naturlig energidrikk som egner seg godt sammen med fysisk aktivitet.

Videre har vi nå tatt et nytt steg i vårt engasjement for ansvarlig alkoholkonsum gjennom innføring av symboler som oppfordrer til ansvarlig nyting av alkoholholdige drikker.

NYTES
ANSVARLIG



Vi støtter også viktige samfunnsinitiativer gjennom partnerskap med organisasjoner som Kirkens Bymisjon og Rett frem opplevelser. Videre støtter vi kulturmangfoldet ved å støtte både store festivaler, som Idyll, Kongsberg Jazzfestival og Elvefestivalen, samt mindre, men like viktige, initiativer som Johan Halvorsens prosjekt.

Vårt fokus på å styrke lokalsamfunnene våre inkluderer også en bevisst innsats for å fremme norske leverandører gjennom våre innkjøp. Dette bidrar til å skape en bærekraftig og robust næringslivsøkologi som gagnar både oss og samfunnet rundt oss.

Minimum
10%

av øl volum
skal være
alkoholfritt

Vi skal ha
alkoholfrie
alternativ til en
hver anledning
og utvikle
bredde



60 % brus og
40% UTEN
original

Alkoholfri Radler EPLE

I 2024 lanserer vi en alkoholfri
Radler med smaken av eple.



Trygg arbeidsplass og godt arbeidsmiljø

I 190 år har vi hatt engasjerte medarbeidere som bryr seg og har bidratt til at vi fortsatt er en viktig aktør i bryggeribransjen.

- Bryggeriet jobber aktivt for å forhindre diskriminering og sikre like muligheter for arbeid og kompetanseutvikling uavhengig av kjønn, etnisitet, nasjonal opprinnelse, språk, livssyn, seksuell legning og religion. Dette arbeidet pågår løpende gjennom bevisstgjøring og oppfølging i hver avdeling, samt kartlegging og analyse og spesifikke tiltak initiert fra HR.
- Det gjennomføres regelmessige medarbeiderundersøkelser som måler utvikling innenfor arbeidsmiljø og kultur, samarbeid og team, forhold til nærmeste leder, balanse mellom jobb og fritid samt inkludering og likestilling. Resultatene av undersøkelsene brukes som grunnlag for å iverksette tiltak på områder med forbedringspotensialer.
- I tillegg til den uformelle daglige kontakten mellom leder og medarbeider, gjennomføres det kvartalsvise utviklingssamtaler og en årlig medarbeidersamtale hvor hver enkelt medarbeider får påvirke innholdet ved å velge temaer som er viktige for seg.
- Vi har et godt etablert og velfungerende intern kontroll system for HMS og industrivern. Vi skal redusere sykefraværet fra 7,0% i 2022 til 5,0% i 2025. Vi skal ikke ha skader som medfører sykefravær. I 2023 hadde vi fem skademeldinger, hvor en av disse medførte 2 dagers sykefravær.

- Åpenhetsloven skal bidra til å fremme virksomheters respekt for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i forbindelse med produksjon av varer og tjenester gjennom aktsomhetsvurderinger av sine leverandører. Vi redegjør for vårt arbeid med dette her: <https://www.aass.no/apenhetsloven/>

Vi skal ha trygge og sikre arbeidsplasser, som er meningsfulle og motiverende for alle

Vi legger til rette for et inkluderende, trygt og godt arbeidsmiljø for alle

Reduksjon i sykefravær med 2 %-poeng fra 2022 til 2025

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



AASS BRYGGERI

Aass Bryggeri AS
Postboks 1530 - 3007 Drammen
www.aass.no

