

CSR 2016

LØGISMOSE MEYERS HOLDING APS

Kattegatvej 53

2150 Nordhavn

CVR-nr.: 36489901





Redegørelse for samfundsansvar

Både Meyers og Løgismose er bygget på en forandringsdagsorden og på en ide om at være til gavn og glæde for samfundet.

Vi er overbeviste om, at det gode måltid skaber dybere samklang mellem mennesker og natur, og danner grundlag for en rigere og mere meningsfuld tilværelse. Social ansvarlighed er et kernepunkt af vores forretningsstrategi, og vi bestræber os på at drive en virksomhed, der genspejler vores holdning til bæredygtighed, folkesundhed, lokal ansvarlighed og dyrevelfærd. Disse værdier er dybt forankret i vores virksomheds ånd og ambition.

Den sammenlagte virksomhed Løgismose Meyers viderefører denne tradition, og vi udvikler konstant vores retningslinjer og standarder for koncernens samfundsansvar. I det følgende beskriver vi vores indsatser, indelt i områderne "mennesker" og "natur".



Mennesker

Mål: Det er vores klare ambition, at vi skal tiltrække og beskæftige engagerede medarbejdere, og vi ser en klar sammenhæng mellem medarbejdertilfredshed og forretningsudvikling. Vi vurderer mangfoldighed som en styrke på vores arbejdspladser, og vi lægger stor vægt på et godt arbejdsmiljø, der fremmer vores medarbejders trivsel og faglige såvel som personlige udvikling. Derfor har vi også et mål om at danne rammerne for et godt og sundt arbejdsliv, hvor folk fra alle hjørner af vores virksomhed kan sættes i spil og indgå på lige fod med hver deres kompetencer, så vi i fællesskab kan nå vores målsætninger og indfri vores vision.

Vores fælles passion og begejstring for maden og det gode måltid løber igennem alle virksomhedens initiativer, og vi bruger den til at udvikle os og løfte vores ambitioner dag for dag.

Nedenfor kan du læse, hvilke aktiviteter vi har gjort for at imødegå diversitet og trivsel i vores medarbejdergruppe.

I Løgismose Meyers er det vores mål at behandle mennesker med værdighed og respekt.

1. #Handling: Virksomheden omfatter i dag omkring 1.100 kolleger, som på hver sin måde bidrager til vores fælles mål. Omkring 400 af vores medarbejdere har en gastronomisk baggrund med en lang erfaring, som de har valgt at udleve hos os. Det er denne store samling af viden, kompetencer og håndværksmæssig stolthed hos kokke, bagere, slagtere, mejerister, konditorer, sommeliere og andre, der gør, at vi kan bevare vores høje standard og fortsat udvide vores ambitionsniveau og ruste os som selskab på vores videre gastronomiske rejse.

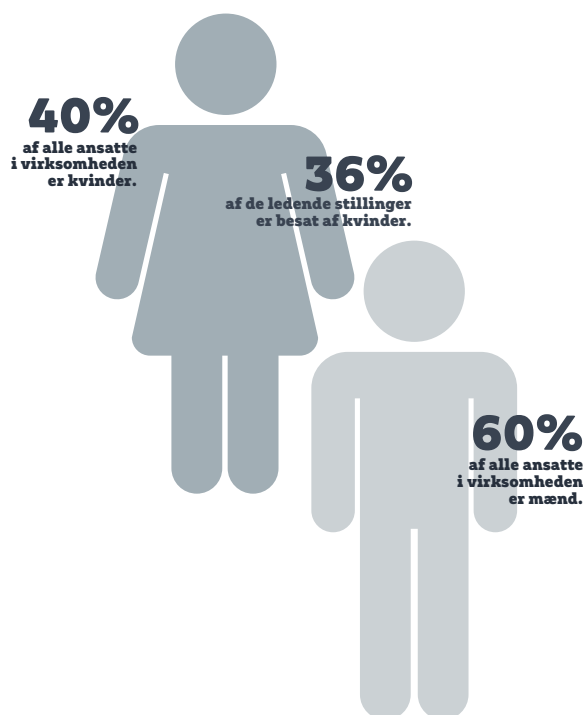
Respekt, mangfoldighed og trivsel

Mål: Måltidets mangfoldighed er også arbejdspladsens mangfoldighed. Derfor er det vores grundholdning, at en differentieret medarbejderskare med en mangfoldig

kønssammensætning og flere nationaliteter og kulturer giver en større rummelighed, et bedre arbejdsmiljø og en højere tolerance.

1. #Handling: Det betyder konkret, at vi tilstræber en ligelig fordeling mellem mænd og kvinder i vores virksomhed og lige muligheder for medarbejdere og jobkandidater uanset etnisk baggrund, religion, politisk overbevisning, seksuel orientering eller eventuelle handicaps. Det understreges blandt andet af, at 40 % af alle medarbejderne i virksomheden er kvinder, mens 36 % af de ledende stillinger i den udvidede ledergruppe er besat af kvinder. For den øverste ledergruppe er der i 2016 40 % kvindelige medarbejdere. Selskabet har ved aflæggelse af årsrapporten ingen kvindelige medlemmer i bestyrelsen. Det er målet at udpege et kvindeligt medlem indenfor de næste 2 år.

Vi glæder os over, at vi har kollegaer fra hele verden. Over 40 forskellige nationaliteter møder ind på arbejde, og hver tiende medarbejder kommer fra lande uden for EU, såsom Cuba, Korea, Peru, Israel, Bangladesh mv.





I Løgismose Meyers arbejder vi grundlæggende for, at alle vores ansatte interesserer sig for og danner sig holdninger til mad – uanset hvilken stilling man har.

2. #Handling: I cateringbranchen har vi ofte mulighed for at ansætte medarbejdere uden uddannelse, og vi tager den del af vores rekruttering meget alvorligt. Vi ønsker at fremme en kultur, hvor diamanter kan slibes, og mennesker med engagement og kreativitet får en chance, og vi ser det som en del af vores samfundsansvar at være med til at skabe et rummeligt arbejdsmarked. Vi tager aktiv handling for at beskæftige en differentieret gruppe af mennesker fra alle samfundslag, og vi ønsker at styrke den faglige stolthed i alle vores stillinger.

Uddannelse

Mål: Det er et mål for os at have et stort antal elever i forskellige fagområder og at skabe uddannelsesforløb af høj kvalitet og med stor bredde. Det hæver kvaliteten af det, vi som virksomhed leverer, og det øger tilfredsheden og arbejdsglæden for os alle. Som en grundsten i vores identitet er uddannelse, oplæring og formidling en af vores vigtigste bedrifter, og det ligger os stærkt på sinde at udnytte vores store koncentration af gastronomisk viden og håndværk, så det kommer flest muligt til gavn.

1. #Handling: Med afsæt i de positive og inkluderende sociale normer og traditioner, der er forbundet med madlavning og måltider, hjælper vi udsatte unge, marginaliserede grupper og tidligere kriminelle med at blive integreret og resocialiseret i vores samfund.

2. #Handling: I skrivende stund er 6 % af alle fuldtidsansatte hos Løgismose Meyers elever, blandt andet kokkeelever, bagerelever, mejeristelever, konditorelever, lager- og logistikelever m.fl. Vi vil skabe rammerne for udvikling af en fælles kultur, krydsbefrugtning, inspiration og nytænkning. Derfor startede vi i 2015 'Løgismose Meyersakademiet', der skal udvikle den enkelte medarbejder og understøtte de mål, der samlet er sat for hele virksomheden. Akademiet tager hånd om den enkelte medarbejder, udvikler talenter og skaber karriereveje.

3. #Handling: Et nystartet ledelsesuddannelsesforløb består af fire dage, hvor vi blandt andet arbejder med personligt lederskab, kommunikation, konflikthåndte-

ring og feedback. Akademiet 'bor' i Meyers Madhus på Nørrebrogade, der er virksomhedens centrale samlingssted for introduktion, træning og inspiration. Vores introforløb omfatter fra 2016 nu alle medarbejdere i virksomheden, som blandt andet lærer at bage et godt brød, at smage på maden og sætte rammerne for det gode måltid. Vi har i 2016 haft i alt 76 igennem vores interne lederuddannelse, svarende til 10 % af vores fuldtidsansatte.

Mad som redskab til at fremme resocialisering

Mål: Meyers Madhus driver på femte år kokkeskoler i fængsler i samarbejde med Kriminalforsorgen. Formålet er, gennem kompetencegivende undervisning og et stærkt engagement i de indsatte situation, at åbne dørene til et liv med beskæftigelse og uden kriminalitet. Startskuddet til det hele var et pilotprojekt i 2011 på initiativ af fonden Melting Pot, hvor Claus Meyer og kokke fra Meyers Madhus gik bag tremmer i Vridsløselille Statsfængsel. Herefter donerede TrygFonden i 2012 midler til en udvidet treårig indsats, og efter afslutningen af det TrygFonden-støttede projekt, fortsatte kokkeskolerne på ubestemt tid – et centralt mål for indsatsen. Projektet omfatter i dag to fængsler, Vestre Fængsel og Jyderup Fængsel.

1. #Handling: Fængsler. Ved begyndelsen af 2016 havde 94 indsatte gennemført forløbet med karaktergennemsnit på 8,4 (Statsfængslet i Vridsløselille – fængslet lukkede i slutningen af 2015), 8,0 (Jyderup Fængsel) og 10,7 (Vestre Fængsel). Mere end et dusin indsatte har efter deres løsladelse fået job i og omkring madbranchen, herunder i Løgismose Meyers virksomheder, som kokkelever, bagere, gartnermedhjælpere m.m. En tidligere indsat har endda opnået at blive årets kokkelev på en eksklusiv restaurant i København.

Meyers Madhus er i samarbejde med Kriminalforsorgen ved at undersøge, om de gode erfaringer fra projektet kan udbredes yderligere.



Byudvikling, ensomhed og børn

Mål: I Løgismose Meyers arbejder vi aktivt for at bruge maden og måltidet som et redskab til at løse de samfundsmæssige udfordringer. I en række forskellige tiltag søger vi at lade mennesker mødes, at udbrede den gode kvalitet i hvert et hjørne af landet og give vores børn en mulighed for at stifte bekendtskab med nye smags- og måltidsoplevelser.

Nedenfor kan du læse, hvilke samfundsmæssige tiltag vi har foretaget.

1. #Handling: Ensomhed. Meyers Madhus er en del af 'Folkebevægelsen mod ensomhed'. Bevægelsen består af 60 organisationer, foreninger, skoler, kommuner og virksomheder, der for første gang nogensinde er gået sammen for at gøre noget ved ensomhed, som er et stigende problem i Danmark. Meyers Madhus har sammen med frivillige over hele Danmark stået for fem middage i fem byer i 2016. Mere end 2000 gæster deltog i midt-dagene.

2. #Handling: Sakskøbing Madskole. Sakskøbing Madskole åbnede i oktober 2016 og er seneste delmål i Foreningen The Little Apple's projekt med nytænkning af Sakskøbing by som model for 'Købstaden 2.0'. Med dette projekt vil foreningen The Little Apple forsøge at skabe en ny udviklingsmodel for de mindre, danske provinskøbstæder. Sakskøbing, en af landets mange smukke købstæder, fungerer som vært og eksperimentarium for et ekstraordinært samarbejde mellem borgerne, det offentlige, en ressourcestærkt privat organisation, lokale virksomheder, en socialøkonomisk virksomhed og et omfattende netværk af enkeltpersoner og organisationer.

Meyers Madhus har hjulpet med etableringen af madskolen og understøtter foreningen med den nye udviklingsmodel.

3. #Handling: Mad til unge hjemløse. Sammen med AskovFonden KBH +, Ungdommens Røde Kors og Biku-benfonden har Meyers Madhus hele december serveret dejlige måltider mad til unge hjemløse. Unge under 30 år er den hurtigst voksende gruppe af hjemløse i København. Julemåneden er, ud over at være en af årets koldeste, ligeledes en måned, hvor man oplever at andre samles i familien, mens ens egen ensomhed og ud-sathed bliver endnu tydeligere. Ved at invitere de unge indenfor til et måltid mad, mødte vi dem, der hvor de samles og møder andre unge. Der blev i gennemsnit serveret 50 portioner mad hver dag.



4. #Handling: Madmodsløb. Madmodsløbet er et motionsløb for børn mellem 4-14 år med fokus på mad. Formålet er at udfordre børns kræsenhed ved at lade dem møde nye råvarer og smage på udfordrende retter, så de fremover oftere vil sige ”ja tak” til fisk, vilde urter og oste, når de har mødt smagen i en leg uden for middagsbordets vanterammer. Ved Madmodsløbet har vi budt de unge smagsløg på bl.a. mælkesyrefermenterede grøntsager, fårekylinger, indmad, kamelmælk og stuvet brændenælde. Madmodsløbet har været afholdt siden 2013 og sidste år deltog mere end 1.000 børn i løbet.

5. #Handling: Smagens Time. Smagens Time er en årligt tilbagevendende begivenhed, hvor børn og unge på samme tid sætter sig til bords på restauranter over hele landet. Det foregår sammen med deres søskende og venner – men uden deres forældre. Børnene nyder en sund og velsmagende 3-retters menu, der både forkæler smagsløgene og udvider deres madhorisont. Ud over den store madoplevelse i sig selv er det formålet at stimulere de unges madmod og at styrke deres måltidskultur. Smagens Time er blevet afholdt siden 2011 og havde i 2016 deltagelse af knap 100 restauranter og flere end 4.000 børn. Overskuddet fra både Smagens Time og Madmodsløbet går til det gode arbejde og velgørende projekter i både Bolivia og Brownsville, USA i regi af fonden Melting Pot, hvor der blandt andet arbejdes for, at socialt udsatte får en uddannelse inden for madbranchen.



At møde forbrugerne i øjenhøjde – vores tilgang til vores stakeholdere

Mål: I Løgismose Meyers har vi en klar ambition om at gøre en forskel for den danske madkultur. Hver især arbejder vi målrettet for at bane vejen – på hver vores felt og med hver vores perspektiver. Fælles er dog en overbevisning om, at for at gøre en forskel skal vi være tilstede der, hvor danskerne er. For danskerne er både vores kunder, gæster, sparringspartnere, kolleger, følgere, leverandører, venner og ikke mindst dem, vi møder rundt om vores eget middagsbord. Som virksomhed favner vi en bred skare af stakeholdere, og vi arbejder derfor målrettet med engagement, dialog og involvering. Ved en brandanalyse blev det os klart, at vi i dag har et udbredt kendskab i befolkningen således at 82 % har hørt om Meyers og 93 % har hørt om Løgismose. Det mener vi forpligter. Det betyder, at vi skal udnytte vores brands tilknytning til befolkningen og de mange berøringsflader og tilgange, vi har til forbruger-



Claus Meyer

Du synes godt om siden · 1. april · Redigeret · ⋮

CLAUS MEYER OG FOLKEKIRKEN INDLEDER SAMARBEJDE OM ØLANDS-OBLATER.

Mandag 4. september påbegynder Meyers Bageri produktionen af fire forskellige oblater til Folkekirken. Det sker i joint venture med Stenders Alterbrødbageri, der er under opbygning i annekset bag kirken i Kirke Saaby, hvor Poul Joachim Stender er sognepræst. [Se mere](#)



nes opmærksomhed. Vi er bevidste om, at vi ikke må samle vores kompetencer, viden og håndværk i et elfenbenstårn, tildelt de få i én del af landet. I stedet skal vi række ud og møde forbrugerne, leverandørerne og de eksterne samarbejdspartnere i deres respektive miljøer for, at vi altid er bevidste om madkulturens udvikling og idéer. På den måde kan vi søsætte nye projekter og fortsat løfte baren for vores ambitioner.

1. #Handling: Vi prioriterer at have en stærk tilstedeværelse på diverse sociale medieplatforme, hvor vi møder et bredt udsnit af vores målgruppe fra alle steder i hele landet. Vi er her bevidste om, at en digital adfærd fordrer en høj grad af opmærksomhed mod de forbrugere, vi møder, men også, at det giver os en unik mulighed for en mere transparent og åben virksomhedsførelse.

2. #Handling: Vi tilstræber en hurtig reaktionstid og en samskabende, synkron dialog, hvor vi søger brugerinvolvering og interaktion med vores følgere. Vi sætter gerne vores gastronomiske vidensressourcer i spil og udnytter vores store koncentration af kulinarisk faglighed til at svare på de mange forbrugerhenvendelser.

3. #Handling: Vi bruger vores digitale kontaktflade til at formidle vores engagement i social ansvarlighed og ser et stort potentiale i at udnytte den tovejs-kommunikation, som de sociale medier fordrer. Vi udnytter den vilighed vi møder hos befolkningen til at gå i dialog med os og arbejder strategisk for at styrke og bevare vores tætte kontakt til alle vores stakeholdere.

”

Vi mener, at en udadvendt, lyttende virksomhed er en både mere driftig og fremtidssikret virksomhed. Hvis vi fortsat skal være frontkæmper for den gode smag og en bæredygtig produktionsform er det vigtigt, at vi udvikler vores univers med fokus på måltidet og dets betydning for at skabe livskvalitet og fællesskab.

Natur

I Løgismose Meyers har vi de sidste 10-15 år kunnet observere en opblomstring i den danske madkultur. Danmark er blevet førende i økologisk markedsandel, det nordiske råvaregrundlag og køkkenet er blevet udforsket og interessen for at lave ting selv derhjemme er vokset betydeligt. Det er ikke længere en sjældenhed at se røremaskiner, saftpressere eller pøsestoppere i de danske hjem, og flere og flere stifter bekendtskab med ramsløg, havtorn og sanketure i skoven. Det er en udvikling, som vi betragter med stor glæde og vi begejstres over, at glæden ved det gode måltid og et voksende fokus på en rigere, mere alsidig og smagfuld køkkenoplevelse er blevet udbredt i de danske hjem. Det er vores ambition fortsat at kunne inspirere og udvikle madkulturen; at eksperimentere med råvarerne, at gøre nye produkter tilgængelige på markedet, at sætte de gode råvarer i scene og fortsat bidrage med perspektiver til samtalen om, hvad det gode måltid er for dig, for os, for samfundet og for planeten.

Mål – CO₂: På tværs af alle vores initiativer i Løgismose Meyers bestræber vi os på at inspirere folk til at vælge mere grønt og dermed nedsætte forbruget af CO₂-tungt, miljøbelastende kød. Derfor arbejder vi målrettet på selv at blive bedre til at bruge grøntsager, tørrede proteinrige produkter og korn til at skabe attraktive måltider, som tilfredsstiller både kroppens og smagsløgenes behov.

1. #Handling: Vi bruger gerne kød, blot i mindre portioner, men af langt højere kvalitet og med fokus på dyrevelfærd. Vi vil gerne inspirere andre til det samme, så vi udvikler opskrifter og kommer med tips og tricks, der på velmagende vis kan sætte de grønne alternativer i centrum på middagsbordet. Helt grundlæggende ønsker vi at gøre en forskel – både hvad angår smag, bæredygtighed og dyrevelfærd.

2. #Handling: På Meyers Deli havde vi i 2016 stor succes med vores vegetarburger, der beviste, at det er muligt at udvikle et grønt alternativ til en ellers traditionel kødfuld ret. Vegetarburgeren vandt andenpladsen ved en konkurrence under Copenhagen Cooking og kom efterfølgende på det faste menukort.

3. #Handling: I vores cateringmenu har vi ligeledes udviklet på, hvordan vi kan få flere grøntsager og alternative proteinkilder ind i vores menuer, og vores kokke udviklede eksempelvis en vegansk nytårsmenu. I vores frokostkøkken er det også en af vores kerneprioriteter, at vi eksperimenterer med vegetariske smørepålæg, mættende salater med bælgrugter og fyrige grøntsagsshots. Ikke nok med, at det giver medarbejderne god energi til arbejdsdagen, de grønne alternativer har også et tydeligt formål om at inspirere vores gæster til i deres eget køkken også selv at forsøge sig med måltider, der beror på en lille smule mindre kød og en lidt større plads til planteriget. Vores kokke arbejder hver dag for at indfri dagdrømmene om det gode måltid, både her og nu, men også som en opfordring til selv at finde plads i køkkenet.

Mål – det gode måltid: I Løgismose Meyers tror vi på, at det gode måltid altid vil være foreneligt med det sunde måltid, hvis vi bruger råvarer fra sæsonen, kredser om tilberedningen og laver maden selv. Vi mener, at vi har en forpligtigelse til at gøre vores ypperste for at skabe en ny madkultur, hvor vi hver dag spiser lidt bedre.

1. #Handling: Med en dyb forankring i det nordiske køkkens principper arbejder vi ud fra en grundlæggende tro på en forening mellem velsmag og sundhed og mellem gastronomi og ernæringsvidenskab. I Meyers Kantiner laver vi mad efter Spis Igennem-principperne, der er udviklet af Claus Meyer og ernæringsekspert Arne Astrup fra Institut for Human Ernæring, men det er en grundlæggende del af vores generelle måde at sammensætte måltider, at der er en fornuftig ernæringsmæssig sammenhæng, der forenes med et højt fokus på den gode smag.

2. #Handling: Vi udvikler opskrifter, menuer, færdigretter og madkurser, der har fokus på sanselighed, nydelse og fællesskab. Vi vil inspirere, rådgive og formidle, så flest mulige får lettere ved at mærke kvaliteten i fremragende mad og hylder lysten og nærværet til mødet om måltidet.



Klima

Mål: I Danmark stammer 25 % af udledningen af drivhusgasser fra produktionen og forbruget af mad. I vores kantiner serverer vi omkring 9 millioner måltider om året, så vi har et markant potentiale for at gøre en forskel. Derfor arbejder vi også målrettet for kvalitet, social ansvarlighed og bæredygtighed. Vi ønsker at bygge bro mellem god smag og sundhed på den bedste og mest bæredygtige måde og skabe præferencerne for det sunde valg, baseret udelukkende på den gode smag ved samtidig at opfordre til et grønnere valg. Samtidig står vi over for en påvirkning af klimaet, der allerede har nået et kritisk punkt, der bliver yderligere forstærket af verdens stigende befolkningsantal og fødevarer- og forsyningsmangel. Vi har derfor en klar ambition om at skruer en smule ned for kødets andel af måltider, men op for kvaliteten, for sundhedens og planetens skyld. Vi vil fortsat bruge vores fantasi og kreativitet til at udnytte grøntsagerne i alle deres former.

1. #Handling – alternative proteinkilder. Den basale efterspørgsel på mad vil stige med 50 % mod 2030, og når vi i vores kantiner hver dag serverer 25.000+ måltider, ser vi det som vores pligt at tage vores del af ansvaret. Vi mener derfor, at udfordringer kun kan mødes ved at ændre vores adfærd og præferencer og samtidig opfordre til innovation og nytænkning. I Løgismose Meyers eksperimenterer vi derfor med flere varianter af plantebaserede måltider, og vi har også introduceret alternativer til den animalske proteinkilde.

2. #Handling - mejeri. En større mangfoldighed af mejeri og oste i Norden er en mærkesag for Løgismose Meyers. Vores mælk bliver produceret af Naturmælk, den er økologisk og er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse. Vi har en lang tradition for at skabe mejeriprodukter med høj kvalitet og god smag, og i fremtiden vil vi fortsat bruge kræfter på at udvikle flere unikke mejeriprodukter, som tager hensyn til dyrevelfærd og bæredygtighed – f.eks. gule oste, friske oste og syrnede mælkeprodukter.

3. #Handling – brød. I vores brødunivers anvender vi altid vores eget økologiske mel, og kornet bliver valset og en del af det stenkværnet, så der stadig er kim- og skaldele i melet. Det bevarer næringsstofferne og giver mere smag. Vores brød bliver langtidshævet og bagt med surdej, fordi det gør kornets næringsstoffer tilgængelige for kroppen. Endelig sætter vi pris på de gamle, nordiske hvedesorter som ølandshvede, spelt, svedjerug og purpurhvede for at lave brød med en helt særlig smag.



Økologi

Når råvarer fremstilles i overensstemmelse med principperne for økologisk landbrug, drager både mennesker, dyr og natur fordel af det.

Mål: Økologiske råvarer har mere smag og kraft, og er sundere end konventionelle råvarer, fordi de har fået lov til at udvikle sig i deres eget naturlige tempo uden brug af kunstgødning, sprøjtemidler, tilsætningsstoffer og gensplejsning. En økologisk produktionsform beskytter grundvandet og fremmer den biodiversitet, som er afgørende for vores økosystemer. Derfor er det også en klar ambition hos Løgismose Meyers, at vi fortsat skal udvikle vores økologiske fokus og vi er fortsat altid på udkig efter et økologisk alternativ, når det giver mening. Meyers Contract Catering var den første danske virksomhed, der i 2008 udviklede systemer til at måle og dokumentere omfanget af sit økologiske indkøb, og Meyers Contract Catering arbejder fortsat på at skærpe sine indkøbs- og tilberedningsmetoder for at kunne prioritere flere økologiske råvarer.

1. #Handling: I Meyers Contract Catering måler vi økologiprocenten hver måned i alle vores køkkener, og hvert kvartal laver vi et økologiregnskab. Alle kantiner og restauranter i regi af Meyers Contract Catering anvender minimum 30 % økologiske råvarer, og vi har som minimum en økologiandel på 40 % målt i vægt. I Løgismose Meyers er vi stolte over i alt at have 61 spisemærker.

52 bronze spisemærker (30-60 % økologi)

7 sølv spisemærker (60-90 % økologi)

2 guld spisemærker (90-100 % økologi)

Vi måler i dag ikke økologiprocenter i vores øvrige spisedsteder og restauranter, men også her er den økologiske andel af indkøbet betydeligt.

Mål: Vi driver fem detailbagerier og et engrosbageri i København. Brød bagt efter vores opskrifter sælges desuden under vores varemærke i mere end 350 Coop-butikker over hele landet. Beregninger fra Økologisk Landsforening har vist, at hvis man bager af 1 kilo øko-

52

**bronze spisemærker
(30-60% økologi)**

2

**guld spisemærker
(90-100% økologi).**

7

**sølv spisemærker
(60-90% økologi)**

**I Løgismose Meyers er vi stolte over i
alt at have 61 spisemærker.**



Økologi er – med et udtryk lånt fra matematikken – en nødvendig, men ikke tilstrækkelig forudsætning for enestående fødevarer. Økologi er en formel ramme. Vi fokuserer også fortsat på det bagvedliggende håndværk og først og fremmest på smagen. Det er ikke nok, at noget er økologisk – det skal også smage bedre.

logisk korn fremfor konventionelt, så indebærer det, at 306 liter grundvand ikke risikerer et møde med pesticidrester. Det er derfor også et klart mål for Løgismose Meyers, at alt det korn vi bruger til vores bageriproduktion er dyrket 100 % økologisk, og vi tilstræber altid mel fra korn dyrket primært i Danmark og i Sverige.

1. #Handling: Vores bageriaktiviteter indebærer en betragtelig økologisk kornproduktion. Med vores størrelse og ambition følger også et ansvar for at være med til at udvikle, presse og inspirere markedet til at producere flere, bedre og billigere økologiske produkter – også til glæde for den danske forbruger. Det gør vi både med hensyn til de produkter, vi selv producerer, når vi stiller krav til vores leverandører, og når vi indgår nye samarbejder med producenter.

Dyrevelfærd

Mål: En langsom, naturlig opvækst i fuld frihed med sand, græs og skovbevoksning fra morgen til aften. Det er et godt dyreliv og netop det liv, Løgismose Meyers ønsker at give alle de dyr, der indgår i vores fødevarerproduktion.

1. #Handling: Mere end 95 % af alle vores kødprodukter og mejeriprodukter kommer fra gårde, vi kender og besøger eller fra produktioner, der er klassificeret som friland eller økologisk. Et stort samarbejde med Dyrenes Beskyttelse resulterede i 2016 blandt andet i det meget synlige resultat der kan ses på Nettobutikkernes hylder. Her finder man en lang række nye fødevarer, som sælges under mærket 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse', bl.a. mejeriprodukter, pålæg og pølser samt færdigretter. Vi har en klar ambition om, at 80 % af alt kød stammer fra dyr med adgang til det fri inden udgangen af 2018.



”

Vi har lige nu 200 tyrekalve gående, som skal være minimum 2½ år, før de slagtes.

2. #Handling - kød: Vi har udviklet mærket 'Smagen af Frihed'. Under dette mærke producerer vi allerede nu Løgismoses hakkekød, der udelukkende består af dansk kvæg, som græsser frit i sommerhalvåret og har frisk luft i staldene i vinterhalvåret. Alle Løgismose-grise under mærket 'Smagen af Frihed' fødes på friland og har gennem hele deres opvækst adgang til udendørsarealer. Vores gourmetkyllinger er opvokset i fuld frihed i nåleskove for foden af Pyrenæerne, hvor de selv finder deres føde i skovbunden – en opvækst, der er blåstempet af Dyrenes Beskyttelse.

3. #Handling - mejeri: Fødevaremærket 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse' kan også findes på mælkeserien 'Smagen af Frihed' fra Løgismose, der blev lanceret i starten af 2016, og er udviklet i tæt samarbejde med fire fynske landmænd. Mejeriserien fra Løgismose sætter nye standarder for dyrevelfærd i mælkeproduktionen. Eksempelvis vil tyrekalve i mælkebesætninger ikke blive aflivet efter fødslen, men skal opdrættes til slagtning i Danmark. Køerne har også mere plads i stalden end de foreskrevne 6 m² pr. ko ved økologiske kvægbrug; vores Jerseykøer har mindst 6,6 m² pr. ko og mindst 8 m² pr. ko ved de store racer. Køerne kommer på græs om sommeren og er fritgående hele året, ude såvel som inde. Vi har lige nu 200 tyrekalve gående, som skal være minimum 2½ år, før de slagtes. Selve godkendelsen af producenten sker på baggrund af en række kontrolbesøg af besætningen og indebærer, at Dyrenes Beskyttelse mindst en gang om året kontrollerer, at besætningens dyrevelfærd er i top. Dyrenes Beskyttelse stiller krav om, at alle tyrekalve, der fødes i besætningen, skal opdrættes i Danmark. De må ikke eksporteres til udlandet eller aflives umiddelbart efter fødslen, som det er praksis i mange malkekvægsbesætninger. Der stilles desuden en lang række krav om udearealer, opstaldning, kælvning, foder og vand, sygdoms- og sundhedskontrol m.m.

4. #Handling – dyrevelfærd i Meyers Contract Catering

Ud over samarbejdet med Dyrenes Beskyttelse, har vi i Meyers Contract Catering, som er den enhed, der i mængde har det største råvareforbrug, truffet en række principbeslutninger for dyrevelfærd:

- Æggene er ikke blot økologiske, men hønsene lever også et frit og naturligt liv og får bæredygtigt foder.
- Der anvendes kun fisk og skaldyr, som figurerer på Verdensnaturfondens grønne liste over fiskearter, der er indfanget eller opdrættet under hensyntagen til bl.a. bestande og miljøbelastning. Vi bruger 75 % fersk, vild fisk fra farvande tæt på Danmark og 25 % opdrættet fisk, der primært kommer fra farvandene omkring os. Rogn fra torsk og stenbider køber vi altid frisk.
- Alle mælkeprodukter og en stor andel af de anvendte oste er fremstillet af mælk fra økologiske dyr.
- Der anvendes primært svinekød fra tungsvin, der fodres med indtil 80 % økologisk foder.
- Der anvendes kun kyllingekød fra Label Rouge-frilandskyllinger, der er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.
- Mindst 65-70 % af vores kød er dansk.

5. #Handling – æg: I tillæg til ovenstående har vi i hele selskabet Løgismose Meyers udfaset alle buræg fra vores fødevareproduktion, restauranter og bagerier, hvilket også indebærer, at der ikke findes "skjulte buræg" i de af vores produkter, der sælges hos bl.a. Coop og Dansk Supermarked. På samme måde har vi udfaset foie gras.

Madspild

Mål: En helt essentiel del af ønsket om at bidrage til en mere bæredygtig verden er minimering af madspild. Jo bedre vi udnytter hver enkelt råvare, jo mere bæredygtige bliver vores køkkener. Hos Løgismose Meyers arbejder vi derfor bevidst mod mindre og mindre spild, når vi tilbereder og serverer mad. Det handler i vores øjne primært om ledelse og god faglighed. At udnytte råvarerne mest muligt er både god matematik og god økonomi.

1. #Handling – kantiner: Vi måler pt. systematisk på vores madspild i vores 82 kantiner, og på sigt er det også ambitionen, at vi vil gøre det i den øvrige del af vores forretning. Det foregår på følgende måde i kantinerne, vi vejer:

- rensesvind fra den rå råvare inden tilberedning.
- tilberedningssvind når maden bliver tilberedt.
- buffetsvind – madrester/affald fra buffeten, som ikke kan genanvendes.
- gæstesvind – madaffald der smides ud af gæster fra deres tallerken.

De tre første kan vi selv påvirke, mens den fjerde kræver en øget bevidsthed omkring portionsstørrelser hos vores gæster. Vi har klare måltal for, hvor meget rensesvindet må ligge på i alle vores kantiner.

