

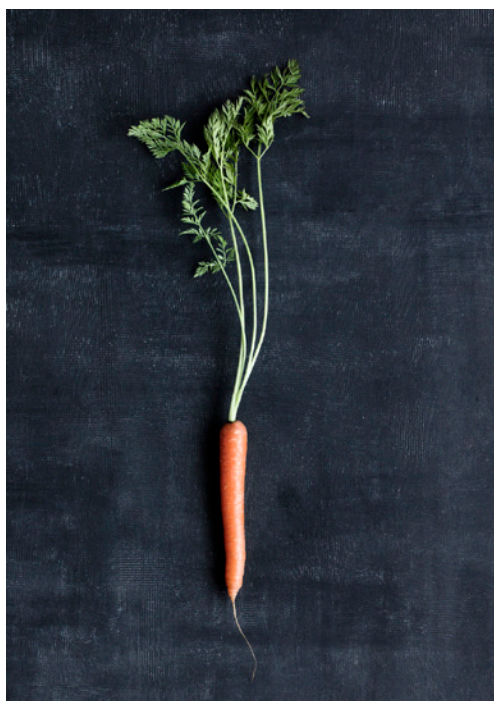
CSR 2017

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 i 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. I Løgismose Meyers udvikler vi konstant vores retningslinjer og standarder for koncernens samfundsansvar.

I det følgende beskriver vi vores indsatser inddelt i områderne "mennesker" og "natur".

Mennesker

Virksomheden omfatter i dag omkring 1.100 kolleger, som på hver sin måde bidrager til vores fælles mål. Mere end 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, sommelier og andre, der gør, at vi kan bevare vores høje standard og fortsat udvide vores ambitionsniveau og ruste os som virksomhed på vores videre gastronomiske rejse.

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

Respekt, mangfoldighed og trivsel

Virksomhedens spændvidde og kompleksitet lægger op til stor mangfoldighed i medarbejdersammensætningen. Vi er samtidigt overbeviste om, at en differentieret medarbejderskare med mange nationaliteter og kulturer samt en balanceret kønssammensætning, giver en større rummelighed, et bedre arbejdsmiljø og en højere tolerance. 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.

Mål:

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.

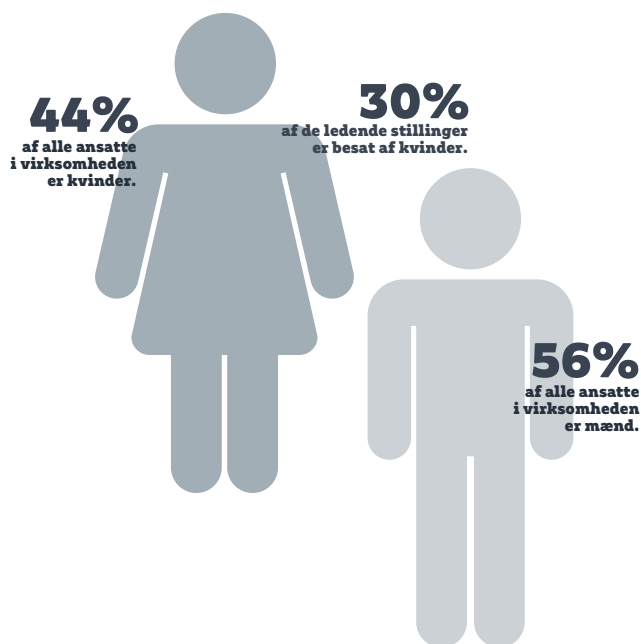
I vores rekruttering søger vi aktivt at sikre den gode balance, så vidt det er muligt under hensyntagen til kompetencer. Andelen af kvinder i virksomheden er således steget fra 40 til 44 % i løbet af 2017.

I forhold til andelen af kvinder i den øverste og udvide-lede gruppe har vi desværre i 2017 haft et fald på 6%. Det skyldes, at vi har lukket og frasolgt forretningsenheder, som hovedsagelig har haft kvindelige ledere samt udskiftet af et par kvindelige ledere i den øverste ledergruppe.

Selskabet har ved aflæggelse af årsrapporten ingen kvindelige medlemmer i bestyrelsen. Det er målet at udpege et kvindeligt medlem inden for de næste to år.

#Handling:

Vi glæder os over, at vi har kollegaer fra hele verden. Vi har fortsat mere end 40 forskellige nationaliteter



som møder ind på arbejde, og hver tiende medarbejder kommer fra lande uden for EU, såsom Cuba, Korea, Peru, Israel, Bangladesh mv. Vi strækker os langt i forhold til at støtte folk fra andre lande med kontakt til myndighederne om opholds- og arbejdstilladelse.

#Handling:

I 2017 har vi arbejdet tæt sammen med jobcentrene i Fåborg, på Frederiksberg og i København om at besætte en række jobs med langtidsledige. Vi er meget tilfredse med, at mere end 70% af disse er overgået til permanente ansættelser.

#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. Vi har endvidere haft stor glæde af vores samarbejde med Specialisterne (autister) til en række administrative opgaver.

Uddannelse

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 mulige til gavn. Vi vil skabe rammerne for udvikling af en fælles kultur, krydsbefrugtning, inspiration og nytænkning. Det er et mål for os at have et stort antal elever i forskellige fagområder og 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.

I skrivende stund har vi 66 elever, svarende til 7% af vores fuldtidsansatte. Blandt andet tjenerelever, kokkeelever, bagerelever, mejeristelever, slagterelever, konditorelever, lager- og logistikelever m.fl.

#Handling:

Vi vil øge antallet af elever med 10% over de næste 3 år. Vi arbejder pt. på at få defineret en særlig strategi for dette. Vi sætter samtidigt ind i forhold til i højere grad at kunne tilbyde vores elever et fast job, når de er færdiguddannede, hvor vi aktiverer vores samlede muligheder i virksomhedens mange enheder.

#Handling:

I 2015 startede vi 'Løgismose Meyers akademiet', 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. Akademiet er virksomhedens centrale samlingssted for introduktion, træning og inspiration.

#Handling:

Vi fortsætter vores fire dages ledelsesuddannelsesforløb, hvor vi blandt andet arbejder med personligt lederskab, kommunikation, konflikthåndtering og feedback.

Vi har i 2017 udvidet med økonomiuddannelse I & II, en række gastronomiske kurser, samt IT (Microsoft) kurser.

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.

Mad som redskab til at fremme resocialisering

Meyers Madhus har igennem flere år drevet kokkeskoler i de danske fængsler i samarbejde med Kriminalforsorgen. Formålet er, gennem kompetencegivende undervisning og et stærkt engagement i de indsatte situation, at åbne døre til et liv med beskæftigelse og uden kriminalitet.

#Handling:

Meyers Madhus har i 2017 haft en konsulent- og undervisningsrolle i uddannelsesforløbet i Jyderup Fængsel og er i samarbejde med Kriminalforsorgen ved at undersøge, om de gode erfaringer fra projektet kan udvides yderligere.

I alt har 233, siden projektets start, påbegyndt EUD-forløbet "Mad til mennesker". 81 elever har været til eksa-



men og samtlige har bestået med et samlet karaktersnit på 10,0. Mere end et dusin indsatte har efter deres løsladelse fået job i og omkring madbranchen, herunder Løgismose Meyers virksomheder.

Byudvikling, ensomhed, børn og unge

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.

#Handling:

Meyers Madhus er en del af 'Folkebevægelsen mod ensomhed'. Igennem forskellige aktiviteter som f.eks. fællesspisninger har Meyers Madhus understøttet "Danmark Spiser Sammen", som er en af indsatserne i "Folkebevægelsen mod ensomhed".

#Handling:

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. Meyers Madhus har hjulpet med etableringen af madskolen og understøtter foreningen med den nye udviklingsmodel. Sakskøbing Madskole er nu i fuld drift, og Meyers Madhus har afholdt en række madkurser i madskolen.

#Handling:

Madmodsløbet er et motionsløb for børn mellem 4 til 14 år med fokus på mad. Formålet er at udfordre børns kræsenhed ved at lade dem møde nye råvarer og smage på udfordrende retter. Madmodsløbet har været afholdt siden 2013, og i 2017 deltog mere end 600 børn i løbet.

#Handling:

Smagens Time er en årligt tilbagevendende begivenhed, hvor børn og unge sætter sig til bords på restauranter over hele landet – uden deres forældre. Børnene nyder en sund og velsmagende 3-retters menu, der udvider deres madhorisont. Smagens Time er blevet afholdt siden 2011 og i 2017 deltog knap 100 restauranter og 4.000 børn. Overskuddet fra Smagens Time og Madmodsløbet går til 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.



#Handling:

Unleash er en del af FN (UN) og er A Global Innovation Lab for the Sustainable Development Goals. 1000 SDG-talenter fra hele verden kom til Danmark i sommeren 2017 for at arbejde med FN's 17 verdensmål (Sustainable Development Goals). Meyers Madhus afholdt og faciliterede en workshop om fremtidens proteinkilder.

Natur

I Løgismose Meyers er vi bevidste om, at produktion og forbrug af mad er en belastende faktor for vores fælles klima. Faktisk er det således, at 25 % af udledningen af drivhusgasser i Danmark stammer fra produktion og forbrug af mad. Det giver os som fødevarer virksomhed dels et ansvar, og dels et potentiale for at gøre en forskel.

De sidste år har vi på samfundsplan kunne iagttage et øget grønt fokus, og i Løgismose Meyers vil vi gerne være med til at inspirere og begejstre til at lade det grønne spille en lidt større rolle på tallerkenen. Derfor har vi i 2017 på tværs af hele vores organisation arbejdet for at hylde planterigets råvarer, hvad end der er tale om menuen på frokostbuffeten, maden i vores cateringmenuer, kurser i Meyers Madhus eller nye produkter til detailhandlen.

Det grønne fokus er blot et eksempel på, at det ligger os stærkt på sinde fortsat at kunne inspirere og udvikle madkulturen; at eksperimentere med råvarerne, at gøre nye produkter tilgængelige på markedet og fortsat bidrage med perspektiver til samtalen om, hvad det gode og bæredygtige måltid er.



Dyrevelfærd

Mål:

En langsom, naturlig opvækst i fuld frihed med jord at rode i, planter til at skabe skygge og mulighed for at bevæge sig rundt i naturen 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.

#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.

#Handling:

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 en del af deres føde i skovbunden – en opvækst, der er blåstemplet af Dyrenes Beskyttelse.



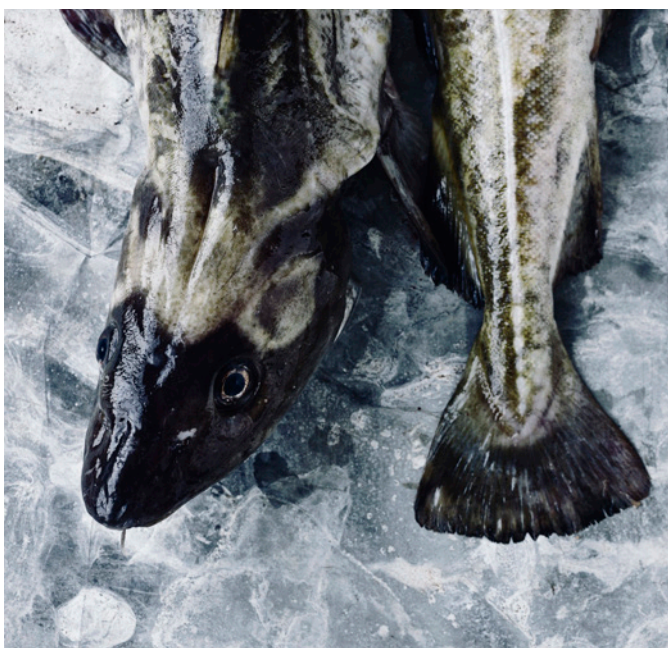
#Handling:

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.

#Handling:

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 og, i begrænset omfang, gule 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.
- Vi anvender primært kyllingekød fra Label Rouge fri-landskyllinger, som lever i fuld frihed, men vi accepterer også økologisk kyllingekød, begge er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.
- Mindst 65-70 % af vores kød er dansk.
- Vi er, i slutningen af 2017, kommet i mål med kun at





bruge hakket grisekød fra friland i alle køkkener i Meyers Contract Catering.

Foie gras indgår ikke i vores produktion eller sortiment.

#Handling:

I tillæg til ovenstående har vi i hele selskabet Løgismose Meyers udfaset alle buræg fra vores fødevarerproduktion, 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.

Det gode måltid – ansvaret for vores fælles klode fra jord til bord

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. 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. Vi arbejder 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 smagsløgernes behov.

Mål:

Vi har en klar ambition om at skrue en smule ned for kødets andel af måltider, men op for kvaliteten, for sundhedens og planetens skyld. Helt grundlæggende ønsker vi at gøre en forskel – både hvad angår smag, bæredygtighed og dyrevelfærd.

#Handling:

På tværs af vores organisation bruger vi flere varianter af plantebaserede måltider, og vi har også introduceret alternativer til den animalske proteinkilde. Det gælder både i vores kantinekøkkener, i vores cateringmenuer og i vores vegetariske produkter til detailhandlen.

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 velsmagende vis kan sætte de grønne alternativer i centrum på middagsbordet.

#Handling:

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.



Mål:

Hos Løgismose Meyers arbejder vi 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 bæredygtigt og god økonomi.

#Handling:

Vi måler pt. systematisk på vores madspild i vores 84 kantiner, og på sigt er det også ambitionen, at vi vil gøre det i den øvrige del af vores forretning. Vi har klare måltal for, hvor meget rensesvindet må ligge på i alle vores kantiner.

Spisemærker

Det er en klar ambition hos Løgismose Meyers, at vi fortsat skal udvikle vores økologiske fokus, og vi er fortsat 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.

#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 Meyers Contract Catering er vi stolte over i alt at have 69 spisemærker. 61 bronze spisemærker (30-60 % økologi) 6 sølv spisemærker (60-90 % økologi) 2 guld spisemærker (90-100 % økologi)

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

Derudover har Meyers Madhus guldmærket i økologi, og Meyers Frokostkøkken har bronzemærket.

#Handling:

Vi driver fire detailbagerier og et engrosbageri i København. Økologisk brød bagt efter vores opskrifter sælges desuden under vores varemærke i mere end 150 Coop-butikker over hele landet. Beregninger fra Økologisk Landsforening har vist, at hvis man bager af 1 kilo økologisk korn fremfor konventionelt, så indebærer det, at 306 liter grundvand ikke risikerer et møde med pesticidrester. Derfor er alt det korn, vi bruger til vores bageriproduktion dyrket 100 % økologisk, og vi tilstræber altid mel fra korn dyrket primært i Danmark og i Sverige.

#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.

62

bronze spisemærker
(30-60% økologi)

3

guld spisemærker
(90-100% økologi).

6

sølv spisemærker
(60-90% økologi)

I Løgismose Meyers er vi stolte over i
alt at have 71 spisemærker.

