

CSR 2018

LØGISMOSE MEYERS HOLDING APS

Kattegatvej 53

2150 Nordhavn

CVR-nr.: 36489901



Godkendt på selskabets generalforsamling, den 29. maj 2019.

Dirigent

Henrik Rossing Lønberg

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. Som fødevarevirksomhed er vi bevidste om, at vi har et stort ansvar i forhold til at drive en ansvarlig og bæredygtig forretning, der passer på den verden, der omgiver os og tager hensyn til klima, mennesker og miljø.

Man kommer ikke uden om, at fødevareproduktion- og forbrug er en miljømæssig belastning, men ved at træffe velovervejede valg hele vejen fra indkøb, køkkenprocedurer, kvalitetskrav og leverandørstyring kan vi minimere vores klima aftryk og vise vejen for en mere bæredygtig og klimavenlig fødevareproduktion.

I Løgismose Meyers omfavner vi social ansvarlighed i ordets bredeste forstand; vi har klare politikker for produktion, indkøb og forbrug, men det er også vores ambition at understøtte den generelle dagsorden inden for sundhed, fællesskab og trivsel ved at bruge maden og måltidet som løftestang. Vi ser det som vores opgave at bidrage til samtalen om vores fælles madkultur i et både forbrugerorienteret og politisk perspektiv og være med til at forme og udvikle fremtidens måltider.

Fremtidens prioriteringer for social ansvarlighed

Det er fortsat vores ambition at udforske de løsninger, som gør os mere effektive og bæredygtige, hvor vi optimerer værdien og begrænser risici. Social ansvarlighed er et kernepunkt i vores forretningsstrategi, og det er vores ambition, at også vores fremtidige forretningsvækst skal ske på et bæredygtigt grundlag.

Derfor har vi i 2018 igangsat en større indsats på området for social ansvarlighed, der skal sikre os et bredere perspektiv på de globale behov og sørge for, at Løgismose Meyers også i fremtiden vil bidrage til en grønnere, sundere og mere bæredygtig verden.

Vi har påbegyndt processer indenfor fire forskellige områder, der alle understøtter FN's verdensmål, nemlig sundhed, bæredygtighed, kvalitetssikkerhed og arbejdsplads med perspektiv.

- **Sundhed** knytter sig til FN's 3. verdensmål (*sundhed og trivsel*).

For os er sundhed og madglæde to sider af samme sag, og i Løgismose Meyers vil vi være med til at fremme begge dele. Særligt inden for børns maddannelse og social forandring via mad, men også gennem øget inspiration i detailhandlen.

Samtidig mener vi, at det er vigtigere end nogensinde, at vi taler om vores madvaner, at flere danner sig en mening om mad, og at vi i fællesskab belyser en udvikling, hvor færre bruger tid i køkkenet og flere vælger færdiglavede måltider. I 2019 vil vi desuden

arbejde mod en fælles sundhedsforståelse på tværs af virksomheden.

- **Bæredygtighed** knytter sig til FN's 12. verdensmål (*ansvarligt forbrug og produktion*), samt 13. verdensmål (*klimaindsats*)

Vi har i 2018 igangsat et arbejde med en tværgående strategi, der særligt vil rette sig mod vores indsats i forhold til madspild for vores respektive forretningsenheder samt en kortlægning af vores samlede plastikforbrug.

- **Kvalitetssikkerhed** knytter sig til FN's 14. verdensmål (*livet i havet*) samt 15. verdensmål (*livet på landet*)
Det er vores ambition, at vi fremadrettet vil styrke vores nuværende indsats for kvalitetspolitik; dette særligt inden for minimumsniveauer for økologi, etablering af nye leverandørsamarbejder og politikker for råvarernes oprindelse og dyrevelfærd. Samtidig vil vi etablere en konkret procedure for at kunne måle og styre 'den gode smag'.

- **Arbejdsplads** med perspektiv knytter sig til FN's 3. verdensmål (*sundhed og trivsel*), 5. verdensmål (*ligestilling mellem kønnene*), samt 8. verdensmål (*anstændige jobs og økonomisk vækst*)

Inden for dette område har vi allerede et stærkt fundament med konkrete politikker for medarbejdertrivsel, efteruddannelse, sundhed og ligelig kønsfordeling. Vores fremtidige indsats vil derfor gå på at optimere disse punkter, sikre fortsat udvikling af elever og lærlinge og samtidig øge vores fokus på stresshåndtering.

Vi har redegjort for vores forretningsmodel i afsnittet om vores vision, mission og forretningsområder på side 16-17.

Sociale- og medarbejderforhold

I Løgismose Meyers vil vi være en attraktiv arbejdsplads, der kan tiltrække, fastholde og udvikle de talenter og ildsjæle, der skal til, for at løfte virksomhedens vision og mission. Vores største risiko i den sammenhæng er evnen til at tiltrække de kompetencer, som er nødvendige for at opretholde vores nuværende vækst og udvikling.

Konkret har vi fokus på kokke, som vi har et særligt behov for at fastholde. På dette område har vi tillige fokus på at sikre fastholdelse af kokkeelever, når de er udlært, samt at vores ufaglærte køkkenmedarbejdere motiveres til et kokkeuddannelsesforløb, mens de arbejder i virksomheden.

På ledelsesplan arbejder vi endvidere med øget fokus på det balancerede arbejdsliv for administrative medarbejdere. Vi tilbyder således en stor fleksibilitet i

mødetider og arbejdslokationer, således at den enkelte medarbejder har stor frihed til at tilrettelægge sin arbejdsdag fleksibelt. Endelig har vi søsat en særlig indsats for sundhed på vores lokation i Broby, hvor medarbejdere i produktion og kontor er blevet målt og har fået tilbudt individuel rådgivning i forhold til kost og sundhed, ligesom der er blevet planlagt gymnastik to gange ugentlig i arbejdstiden.

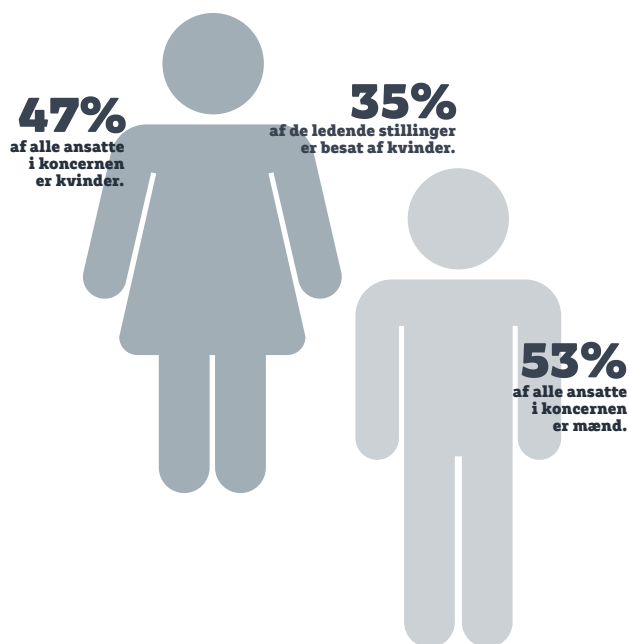
I Løgismose Meyers arbejder vi generelt for at sikre et sundt og sikkert arbejdsmiljø, hvor inspirationen kan vokse og vi kan udnytte og motivere de mange fagligheder og kundskaber, som vores godt 1.000 kolleger bidrager med.

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, sommelierer 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.

Løgismose Meyers har vedtaget en personalepolitik, som beskriver at:

Vi ser mangfoldighed som en styrke. Det betyder, at vi tilstræber en ligelig fordeling mellem mænd og kvinder i vores virksomhed, ligesom vi på alle andre områder ønsker lige muligheder for nuværende og fremtidige medarbejdere uanset etnisk baggrund, religion, seksuel orientering eller eventuelle handicaps.

Vi arbejder på at uddybe med politikker vedrørende mangfoldighed i ledelsen og bestyrelsen.

Mål:

Vi tilstræber en ligelig fordeling mellem mænd og kvinder i vores virksomheder og lige muligheder for medarbejdere og jobkandidater uanset etnisk baggrund, religion, politisk overbevisning, seksuel orientering eller eventuelle handicaps.

Vores mål er til enhver tid at opnå fuld balance (50/50%) på køn, dog aldrig på bekostning af kompetencer. Andelen af kvinder i koncernen er i 2018 samlet set steget fra 44% til 47% i løbet af 2018. Regner vi alene for vores fuldtidsansatte udgør andelen af kvinder lidt mindre, nemlig 41%.

I 2018 er andelen af kvinder i den øverste ledergruppe steget fra 20% til 30%. Med 7 nye kvinder til vores mellemledergruppe i 2018 udgør kvinderne nu 35% af den samlede ledergruppe.

Selskabet har ved aflæggelse af årsrapporten ingen kvindelige medlemmer i bestyrelsen, dog er vores kvindelige suppleant i 2018 fraværende på grund af barsel, men vi forventer hendes tiltrædelse igen efter endt orlov. Samtidig er det på ledelsesplan blevet prioriteret, at Jacob Grønlykke, grundlægger af Løgismose, er genindtrådt i bestyrelsen, hvorfor han derfor tager en plads for en potentiel kvinde. Det er målet at udpege et kvindeligt medlem inden for de næste to år.

For at nå vores målsætning har vi i vores rekruttering et mål, om altid at have en kvinde blandt de endelige kandidater. Det opnås ikke altid, da kompetencer og erfaring i forhold til det konkrete job vægtes højest. Vi ser dog, at det bevæger sig den rigtige vej og har tillid til, at vi med fortsat fokus kommer i mål over 3-5 år.

**35% af de ledende stillinger er besat af kvinder.
47% af alle ansatte i virksomheden er kvinder.
53% af alle ansatte i virksomheden er mænd.**



#Handling

Ved udskiftninger og nyansættelser i koncern- og øvrige LM ledelse, etableres procedurer, som sikrer at der blandt kandidaterne findes relevante kvindelige kandidater for at sikre målet om en ligelig repræsentation. Dog aldrig på bekostning af kompetence- og erfaringsbehov.

Der vil ved evt. udskiftninger i bestyrelsen fortsat arbejdes på at sikre, at der blandt kandidaterne findes relevante kvindelige bestyrelseskandidater.

#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 2018 har vi haft fokus på at leve op til regeringens målsætningerne om at ansætte flere praktikanter. Vi er godt tilfredse med, at vi i alt har haft mere end 120 praktikforløb gennem 2018 og lykkes på mange områder:

Stor diversitet – vi har både unge og voksne, der tilsammen repræsenterer mange forskellige nationaliteter og kulturer.

Vi har haft praktikanter i en bred vifte af stillinger: fabriksarbejder, kommunikationskonsulent, køkkenmedhjælper, lager- og logistikmedarbejder, cater, butiksassistent, bager, marketingmedarbejder, kok, it-konsulent og kvalitetsmedarbejder.

Vi har i 2018 ansat 18% af vores praktikanter efter endt praktikforløb. Samtidig hjælper vi 26% til ansættelse i andre virksomheder. Herudover ansætter vi 71% af dem, der har været i løntilskud og hjælper 14% af dem med ansættelse i andre virksomheder.

Endvidere har vi i 2018 deltaget i 'Code of Care Task Forcen', som arbejder på, at 'vi sammen skaber nye innovative veje for at sikre, at endnu flere virksomhedsledere ser værdien af at række hånden frem til mennesker - og dermed styrke vores velfærdssamfund'. Et projekt som vi har gode forventninger til.

#Handling

Vi vil øge antallet af elever med 10% over de næste tre 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

Vores ønske om at gøre noget særligt for handicappede har bragt os i kontakt med Specialisterne, som hovedsagelig omfatter autister. Vi har gennem en årrække haft stor glæde af dette samarbejde, som løbende er blevet udvidet og som i dag omfatter også oversættelser og en række GDPR-relaterede og lønadministrative 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.

#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.

I 2018 er aktiviteterne i akademiet udvidet markant. Bl.a. har vi udvidet antallet af gastronomiske kurser, påbegyndt et værtskabs-uddannelsesforløb og tilføjet yderligere ledelsesuddannelse.

Vi har i 2018 samtidigt påbegyndt intern online træning. Således har vi nu dels 'velkommen til Løgismose Meyers' og hygiejnekursus som onlinekurser og som en obligatorisk del af virksomhedens on-boarding.

Missionen for 'Løgismose Meyers akademiet' er fortsat at tage hånd om den enkelte medarbejder, udvikle talenter og skabe karriereveje. Akademiet er virksomhedens centrale samlingssted for introduktion, træning og inspiration.

#Handling

Vi fortsætter vores fire dages ledelsesuddannelsesfor-

løb, hvor vi blandt andet arbejder med personligt lederskab, kommunikation, konflikthåndtering og feedback. Vi har i 2018 tilføjet 'Styrkebaseret ledelse', som tager udgangspunkt i faget Positiv Psykologi, og løber over tre dage.

Vi har i 2018 udvidet med projektlederuddannelse, en række gastronomiske kurser, samt værtskabskurser.

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.

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

#Handling

Meyers Madhus har i 2018 afviklet bageworkshop for kvindelige fanger i Jyderup Fængsel, hvor vi over en enkelt dag rykkede ud og arbejdede med surdej og snurrede kanelsnurre sammen med kvinderne.

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

I 2018 indgik Meyers Madhus samarbejde med det socialøkonomiske hotel, Skovsgaard om at videreudvikle hotellets madprofil. Kokke og konsulenter fra Meyers Madhus støtter hotellet i udviklingen og videregiver gastronomisk rådgivning og faglig opkvalificering.

#Handling

Sakskøbing Madskole åbnede i oktober 2016 under delmålet i Foreningen 'The Little Apple's' projekt "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 i 2018 løbende understøttet foreningen med den nye udviklingsmodel og har igennem 2018 afholdt en række madkurser i madskolen.

#Handling

Madmodsløbet er et motionsløb for børn mellem 4 og 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 2018 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 2018 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

Sammen med frikirken Hillsong Copenhagen holdt Meyers Madhus i december julefrokost for de hjemløse på Nørrebro, som til daglig holder til i området omkring Hulgårds Plads i Københavns Nordvest kvarter.

Menneskerettigheder

Løgismose Meyers respekterer de internationalt anerkendte menneskerettigheder, og det er vores målsætning ikke at overtræde dem.

Inspireret af FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv holder vi løbende øje med, hvilke menneskerettigheder Løgismose Meyers eventuelt har udfordringer med i vores forskellige forretningsaktiviteter – ud over hvad der lovmæssigt forventes af os.

I 2018 har vi fokuseret på at minimere risici i forhold til overtrædelse af de nye regler om persondata, som trådte i kraft 25. maj 2018.



Vi har således både i forhold til kunder, leverandører og medarbejdere udarbejdet politikker og retningslinjer samt implementeret disse i vores forskellige systemer. Det har betydet omfattende intern analyse for at sikre compliance, og uddannelse af eksisterende ledere og medarbejdere i de nye procedurer, som også sikrer at nyansatte ledere og medarbejdere trænes i vores regelsæt.

Løgismose Meyers koncernens adfærdskodeks for leverandører & samarbejdspartnere fastlægger, at vi som virksomhed arbejder og støtter "FN's global compact principper for menneskerettigheder" og at vi forventer, at samarbejdspartnere gør det samme og udviser samme niveau af ærlighed og integritet, som vi selv udviser. Vi har i regnskabsåret 2018 ikke konstateret brud på menneskerettigheder i vores forretning.

Miljø- og klimapåvirkning

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.

Som fødevarer virksomhed genererer vi naturligt risici inden for særligt transportområdet, idet vi som fødevarer virksomhed er afhængig af hyppige vareleverancer og også selv transporterer mad og varer rundt i landet. Vi bestræber os derfor på at samarbejde med professionelle transportører, som sørger for effektiv og bæredygtig transport.

Indenfor området af miljø- og klimapåvirkning er vi desuden opmærksomme på de potentielle risici, der er forbundet med madproduktion. Dette værende indenfor områderne af madspild, håndtering af madaffald, brugen af miljøbelastende kød og andelen af økologi i vores køkkener. I ønsket om at minimere disse risici, har vi i flertallet af vores kantinekøkkenet iværksat måltal for vores mængde af madspild, ligesom vi på koncernplan har en klar ambition om at højne vores økologiske vareindkøb. Virksomheden har tillige arbejdet aktivt for at udvikle grønne og mindre miljøbelastende alternativer, og når vi vælger at servere kød, gør vi det i mindre portioner. Desuden vurderer vi, at vi ved at bruge sæsonerne som retningslinje for vores menuplanlægning og indkøb, kan mindske transporten og undgå miljøbelastende dyrkning af råvarer i drivhus.



Løgismose Meyers vil vi generelt gerne være med til at inspirere og begeistre til at lade det grønne spille en lidt større rolle på tallerkenen. Derfor har vi i 2018 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 og markedsfører vi en lang række produkter blandt andet convenience-måltidsløsninger. Produkterne indeholder udelukkende kød af dansk kvæg, som græsser frit i sommerhalvåret og har frisk luft i staldene i vinterhalvåret.

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

Fødevarer mærket '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.²²

#Handling

Ud over samarbejdet med Dyrenes Beskyttelse, har vi i Meyers Kantiner, 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-landsskyllinger, 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 2018, kommet i mål med kun at bruge hakket grisekød fra friland i alle køkkener i Meyers Kantiner.
- 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.

Ansvar 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.

67

bronze spisemærker
(30-60% økologi)

3

guld spisemærker
(90-100% økologi).

4

sølv spisemærker
(60-90% økologi)

I Løgismose Meyers er vi stolte over i
alt at have 74 spisemærker.



#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

I Meyers Frokostkøkken har vi iværksat en målrettet indsats på at få det ypperligste ud af vores madrester. Vi bruger overskuddet fra grøntsagstokke, skræller osv. til at lave vegetariske spreads, puréer, brød og sunde shots. Resten ender i grøntsagskværnen og køres til bio-forbrændingen, hvor det bliver omdannet til varme.

#Handling

Vi måler pt. systematisk på vores madspild i vores 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 Kantiner var den første danske virksomhed, der i 2008 udviklede systemer til at måle og dokumentere omfanget af sit økologiske indkøb, og Meyers Kantiner arbejder fortsat på at skærpe sine indkøbs- og tilberedningsmetoder for at kunne prioritere flere økologiske råvarer.

#Handling

I Meyers Kantiner måler vi økologiprocenten hver måned i alle vores køkkener, og hvert kvartal laver vi et økologiregnskab. Alle kantiner og restauranter i regi af Meyers Kantiner anvender minimum 30% økologiske råvarer, og vi har som minimum en økologiandel på 40% målt i vægt.

I Meyers Kantiner er vi stolte over i alt at have 72 spisemærker.

66 bronze spisemærker (30-60% økologi)

4 sølv spisemærker (60-90% økologi)

2 guld spisemærker (90-100% økologi)

Vi måler i dag ikke økologiprocenter i vores øvrige spisesteder 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 bager-aktiviteter 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.

Antikorruption

Formålet med denne politik er at beskrive Løgismose Meyers overordnede strategiske mål og politik indenfor anti-korruption, samt beskrive de tiltag Løgismose Meyers har gjort og gør i forhold til antikorruption.

Indsatsen mod korruption har historisk ikke været prioriteret i Løgismose Meyers, da vi hovedsagelig operer i Danmark. Globalisering gør, at vi i stigende grad opererer internationalt via indkøb, transport og produktion af varer, og afføder behovet for en egentlig antikorrupsions-politik.

Virksomhedens risici knyttet til området om antikorruption centrerer derfor primært om vores leverandørkæde, hvor vi vurderer, der kunne være en potentiel risiko for korruption; særligt i vores samarbejde med udlandet. Man kunne tillige pege på mulige konkurrenceforvridende aktiviteter i forbindelse med vores offentlige udbud. Det er vores ambition, at vi i 2019 vil træne de relevante og involverede medarbejdere indenfor området af antikorruption for at øge transparensen





aktiviteterne og styrke indsatsen overfor korruption og bestikkelse.

Alle medarbejdere i Løgismose Meyers er omfattet af politikken og forpligtet til at overholde den.

Formålet med politikken, er

- 1) at beskytte vores medarbejdere og Løgismose Meyers omdømme ved at have en klar fælles forståelse for hvad vores etiske standard kræver af os - samt
- 2) at overholde den til enhver tid gældende lovgivning.

Anti-korruption

Vi ønsker, at vores forretninger foregår transparent og troværdigt uden at bidrage til korruptionsrisikoen i verden.

Vi vil derfor grundlæggende arbejde for,

- at alle vores aktiviteter foregår i overensstemmelse med lovgivning og de højeste etiske standarder. Således må enhver sag omkring korruption undgås. Dette betyder også, at Løgismose Meyers altid ønsker at konkurrere på lovlige og fair betingelser
- en løbende indsats for at bekæmpe korruption i vores virksomhed. Interne regler for god forretningsførelse, som skal vejlede Løgismose Meyers, så risikoen for korruption minimeres, er under udarbejdelse og forventes klar sommeren 2019. Reglerne vil omfatte et forbud mod alle former for bestikkelse
- at vi har et leverandørstyringsprogram, som fokuserer på at stille krav og udvikle vores leverandørers og samarbejdspartneres forpligtelser på en række områder. Herunder stilles der også krav til leverandørerne omkring anti-korruption. Kravene til vores leverandørkæde er beskrevet i "Løgismose Meyers-koncernens adfærdskodeks for leverandører & samarbejdspartnere".

Vi har i regnskabsåret 2018 ikke konstateret tilfælde af korruption eller bestikkelse i vores forretning.

Vi følger løbende op på de forskellige politikker og rapporterer om eventuelle udfordringer i den årlige CSR-rapport. Pt. har vi noteret at vi har et udestående omkring 'Interne regler for god forretningsførelse' samt en uddybelse vedrørende mangfoldighed i ledelsen og bestyrelsen.



LØGISMOSE MEYERS HOLDING APS

Kattegatvej 53, 2150 Nordhavn

CVR-nr.: 36489901