



CSR 2015

LØGISMOSE MEYERS HOLDING APS

Toldbodgade 55B, 2. sal
1253 København K

CVR-nr.: 36489901



Redegørelse for samfundsansvar

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.

Den sammenlagte virksomhed Løgismose Meyers viderefører denne tradition, og vi udvikler konstant vores retningslinjer og standarder for koncernens samfundsansvar. I løbet af 2015 har vi blandt andet fået lavet en ESG (Environmental Social & Governance) rapport af PWC og arbejder på at implementere en mere struktureret og fælles tilgang til et samfundsansvar, der altid har ligget forankret i begge virksomheder. I det følgende beskriver vi vores indsatser, inddelt i områderne "mennesker" og "natur".



Mennesker

I Løgismose Meyers behandler vi mennesker med værdighed og respekt. Vi ser mangfoldighed som en styrke på vores arbejdspladser, og vi lægger stor vægt på et godt arbejdsmiljø, der fremmer vores medarbejderes trivsel og faglige såvel som personlige udvikling.

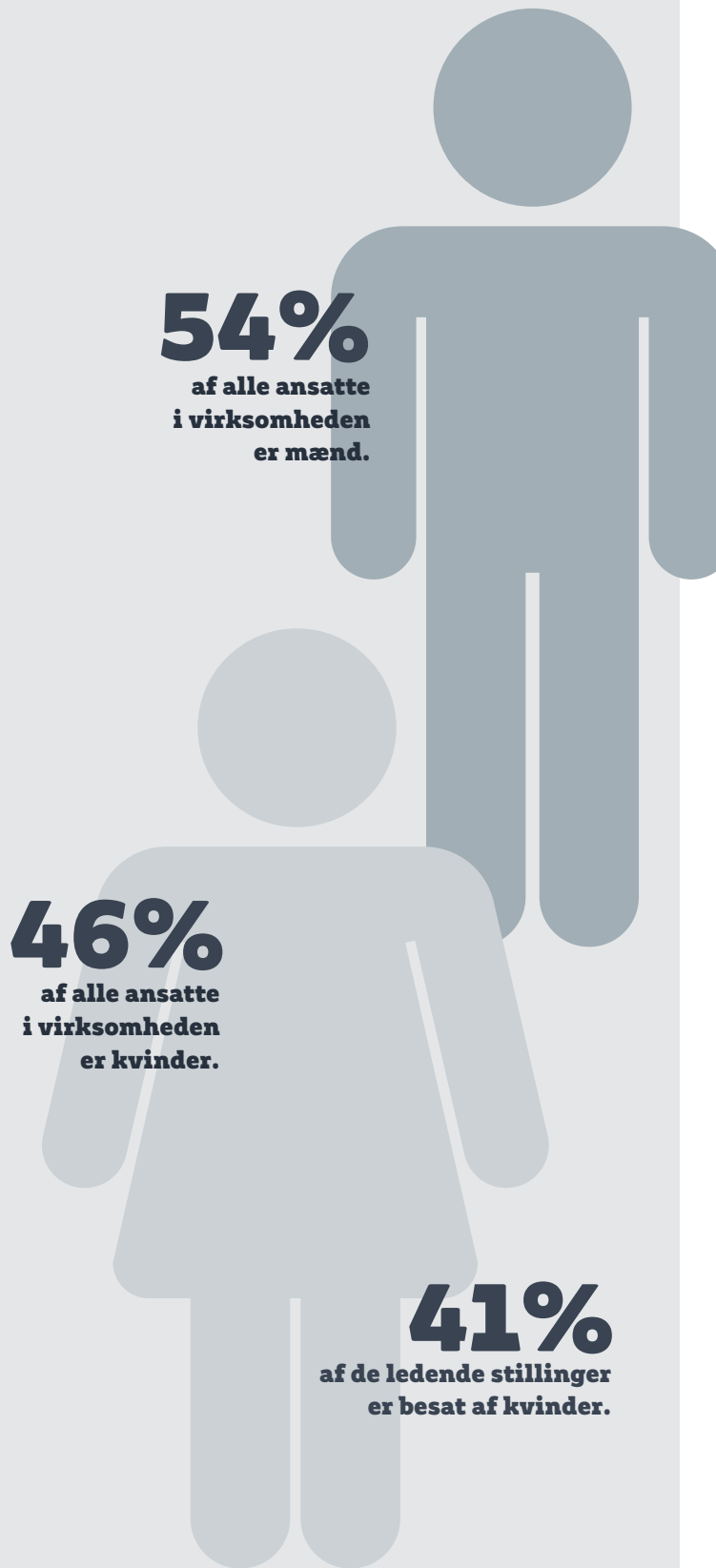
Med afsæt i de positive og inkluderende sociale normer og traditioner, der er forbundet med madlavning og måltider, hjælper vi udsatte unge, marginaliserede grupper og tidligere kriminelle med at blive integreret og resocialiseret i vores samfund.

Respekt, mangfoldighed og trivsel

Måltidets mangfoldighed er også arbejdspladsens mangfoldighed.

Vores grundholdning er, at en differentieret medarbejderskare med en mangfoldig kønssammensætning og flere nationaliteter og kulturer giver en større rummelighed, et bedre arbejdsmiljø og en højere tolerance. 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 bl.a. af, at 46% af alle medarbejderne i virksomheden er kvinder, mens 41% af de ledende stillinger er besat af kvinder. Vi glæder os over, at vi har kollegaer fra hele verden. 40 forskellige nationaliteter møder ind på arbejde, og hver tiende medarbejder kommer fra lande uden for EU, såsom Cuba, Korea, Peru, Israel, Bangladesh, mv.

Vi har ligeledes ansat enkelte flygtninge, og vi agter at udvide antallet i 2016. Den kulturelle mangfoldighed i vores virksomhed er et værdifuldt bidrag til vores forretning, fordi den er med til at udvikle en større diversitet af retter.



54%
af alle ansatte
i virksomheden
er mænd.

46%
af alle ansatte
i virksomheden
er kvinder.

41%
af de ledende stillinger
er besat af kvinder.

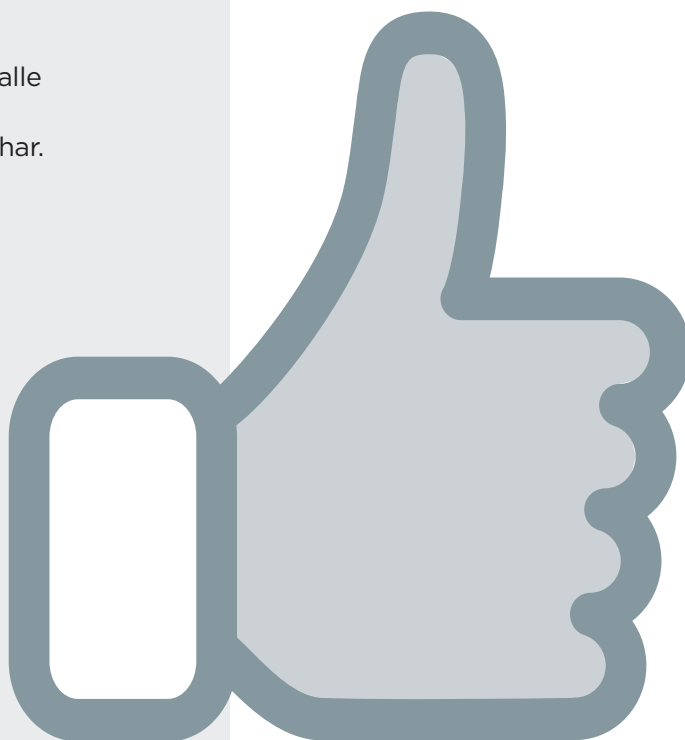
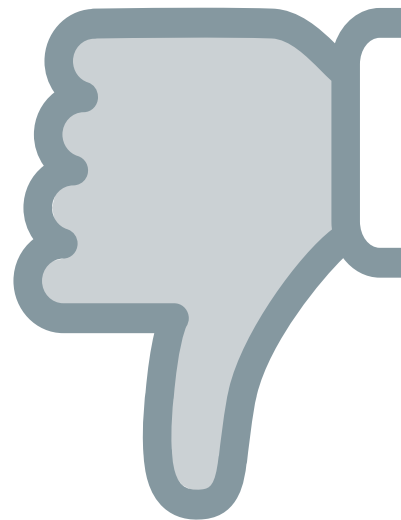
I cateringbranchen har vi ofte mulighed for at ansætte medarbejdere uden uddannelse, og vi tager den del af vores rekruttering meget alvorligt. Vi ønsker at fremme en kultur, hvor diamanter kan slibes, og mennesker med engagement og kreativitet får en chance, og vi ser det som en del af vores samfundsansvar at være med til at skabe et rummeligt arbejdsmarked. Vi tror ikke på et A- og et B-hold, og slet ikke på den akademiske vej som den eneste sagliggørende. Vi oplever hver eneste dag det modsatte i vores virksomhed, og det fylder os med stor glæde og energi.

I Meyers Contract Catering, der beskæftiger ca. 1/3 af alle koncernens medarbejdere, har vi i en årrække udført trivselsundersøgelser. I 2015 viste undersøgelsen på næsten samtlige emneområder, at medarbejdernes tilfredshed er væsentlig højere end gennemsnittet i det øvrige private erhvervsliv.

Stolthed over arbejdspladsen, kundeorientering og muligheden for at udvikle sig i sit arbejde er nogle af de markante tilfredshedsområder. Vi lægger stor vægt på trivselsundersøgelserne, som hvert år danner grundlaget for handleplaner, både for den enkelte forretning og Meyers Contract Catering som sådan. Vores medarbejdere skal udfolde vores visioner og værdier i hverdagen og er afgørende for vores høje kundetilfredshed. Det kan kun ske, hvis de er tilfredse, trygge og udviklingslystne.

Fra 2016 agter vi at gennemføre lignende trivselsundersøgelser i resten af koncernen.

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





”

**I Løgismose Meyers
beskæftiger vi
dygtige mænd og
kvinder fra mere end
40 forskellige lande.**





Kokkeelev



Tjenerelev



Bagerelev



Konditorelev



Mejeristelev



og der er mange flere...

Uddannelse

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.

I skrivende stund er mere end 10% af alle fuldtidsansatte hos Løgismose Meyers elever, bl.a. 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 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.

Et nystartet ledelsesuddannelsesforløb består af 4 dage, hvor vi blandt andet arbejder med personligt lederskab, kommunikation, konflikthåndtering og feedback. Akademiet 'bor' i Meyers Madhus på Nørrebrogade, der er virksomhedens centrale samlingssted for introduktion, træning og inspiration.

Det har høj prioritet for os at uddanne næste generation af fagfolk, og mere end 10% af vores fuldtidsansatte er elever.



Mad som redskab til at fremme resocialisering

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 døre 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, hvor Meyers Madhus også fremadrettet leverer undervisning.

Ved starten 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 og Melting Pot-fonden er i samarbejde med Kriminalforsorgen ved at undersøge, om de gode erfaringer fra projektet kan udbredes yderligere.

Flygtninge, integration, ensomhed og børn

Fællesmiddag på asylcenter

Vi traf i det tidlige forår en beslutning om at bidrage med et positivt, ikke-politisk initiativ for flygtninge. Måltidet var det naturlige udgangspunkt for at skabe et møde på et asylcenter, hvor danskere og asylansøgere kunne interagere.

Offentligheden blev inviteret til enten at deltage som frivillige eller købe en billet, der samtidig ville betale et måltid for en beboer på asylcentret. Det resulterede i et arrangement for 150 mennesker, hvoraf halvdelen var beboere på centret.

Send flere krydderier – støtte til integration

”Send Flere Krydderier” er en social-økonomisk virksomhed på Nørrebro, der arbejder for en bedre integration af kvinder med indvandrerbaggrund, med maden som middel.

Meyers Madhus har samarbejdet med Send Flere Krydderier om en række arrangementer; Megafolekekøkken i Nørrebrohallen for 800 gæster, Folkekøkken i Blågårdskirken for 400 gæster samt en fælles gårdfest med Send Flere Krydderier og Meyers Madhus som afsender.

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 5 middage i 5 byer. Mere end 2000 gæster deltog i middagene.

Udsatte unge

Kulinarisk Fritid i Tingbjerg er et initiativ, hvor udsatte børn i en tidlig alder lærer at lave mad fra bunden, for derigennem at blive styrket socialt og få skabt forudsætningerne for gode fremtidige madvaner.

I et samarbejde med forskellige lokale kræfter blev et undervisningsforløb sat i gang i Tingbjerg, baseret på erfaringerne fra Kulinarisk Fritidsordning i Meyers Madhus. Her over 10 undervisningsgange kom børn i alderen 10-15, fordelt i to aldersgrupper, i køkkenet med en kok fra Meyers Madhus og pædagoger fra Tingbjerg. Her tilberedte børnene selv enkle måltider med gode friske råvarer.

Feed your brain tager udgangspunkt i det faktum, at sundhedstilstanden for unge på Københavns Vestegn er relativt lav. Det gør dem ekstra udsatte for at klare sig dårligt i en uddannelsessammenhæng. Feed Your Brain, der er et samarbejde mellem uddannelsesstedet CPH West og Meyers Madhus, giver unge mennesker værktøjer til at træffe positive valg i deres eget liv gennem aktiviteter, der har sundhed, mad og iværksætter i centrum.

Melting Pot Fonden

Melting Pot Fonden blev stiftet af Claus Meyer i 2010. Fondens formål er, gennem initiativer der har mad, madhåndværk og entreprenørskab som gennemgående elementer, at forbedre fremtidsmulighederne og højne livskvaliteten for udsatte mennesker.

Melting Pot har følgende igangværende projekter:

Madskolen Gustu, La Paz, Bolivia

Madskolen og den integrerede restaurant er grundlagt i samarbejde med IBIS og blev indviet 4. april 2013 i La Paz, Bolivia. Madskolen giver udsatte unge i Sydamerikas fattigste land en uddannelse som kulinariske entreprenører og muligheden for at blive en generation af græsrods-iværksættere, som vil være i stand til at løfte deres familier og lokalsamfund ud af fattigdom og sult. Restauranten blev i 2014, kun ét år efter åbning, udnævnt til "Årets Bedste Restaurant" i Bolivia samt nr. 32 i Sydamerika af "Worlds 50 Best Restaurants".

Manq'a, La Paz, Bolivia

I september 2015 blev tre af de 14 madskoler, som Melting Pot Bolivia er i færd med at etablere i slumkvarteret, El Alto i La Paz, Bolivia, indviet. Skolerne, der også kommer til at fungere som lokale cafeteriaer, ligger i områder præget af fattigdom og kriminalitet. Manq'a kommer til at uddanne ca. 3.000 unge i løbet af de næste tre år. Uddannelsen, der bygger videre på erfaringerne fra mesterlæremodellen fra

GUSTU og på nogle af de vinkler på bolivianke råvarer, der er udviklet der, er i færd med at blive akkrediteret af det bolivianske undervisningsministerium.

Brownsville Community Culinary Academi, New York

Melting Pot er i færd med at grundlægge en madskole, et bageri, et cafeteria og et sundhedsprojekt - Remixing Soul Food - for udsatte unge i Brownsville, øst for New York City. Her skal de undervises i madlavningens historie, håndværk og videnskab, ud fra en filosofi forankret i demokrati og humanistiske principper. Brownsville er et af de mest trøstesløse samfund i USA. Befolkningen er tæt på 100% afroamerikansk. Omtrent halvdelen lever på overførselsindkomst og bor i "public housing". Brownsville har den højeste forekomst af fedme, diabetes 2, arbejdsløshed, kriminalitet og "unge mænd i fængsel", end noget andet sted i Amerika. Og så er Brownsville en "food desert".





LØGISMOSE MEYERS støtter Melting Pot gennem aktiviteter, der samtidig løfter madkulturen hos børn i Danmark

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 vante rammer. Ved Madmodsløbet har vi budt de unge smagsløg på bl.a. hjorte-spegepølse, svinekæber, tang-is, spinatjuice, 'mugne' snegle af blåskimmelost, røgede blåmuslinger på hjertesalat – og sågar myrer. Sidste år deltog mere end 1.000 børn i løbet.

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 2014 deltagelse af knap 100 restauranter og flere end 3.000 børn.



Natur

Den moderne fødevareindustri har på en måde fået løskoblet sig fra det tætte samspil mellem måltidet og naturen. Billedligt talt er den bugtede å erstattet af en cementeret kanal. I længden giver det en fattigere natur og et fattigere liv.

Hensynet til naturen er en integreret del af hele vores tankesæt og måde at drive forretning på – fra produktion og transport til indkøb og tilberedning. Eksempelvis prioriterer vi kortrejte varer og vælger derfor lokale råvarer i sæson. Vi stiller krav til vores leverandørers transportforbrug og vælger bæredygtigt, når det gælder tilberedningsmetoder, produktionsmaskiner og indretning af nye køkkener.

Vi laver mad, der inspirerer mennesker til at vælge mere grønt. Ligeledes er formidling af økologiske principper, dyreetik og hensigtsmæssig ressourceanvendelse et gennemgående tema for alle vores madlavningskurser og kulinariske tilbud.



Økologi

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

Meyers Contract Catering var den første danske virksomhed, der udviklede systemer til at måle og dokumentere omfanget af sit økologiske indkøb, og virksomheden arbejder fortsat på at skærpe sine indkøbs- og tilberedningsmetoder for at kunne prioritere flere økologiske råvarer. Meyers Contract Catering brugte i 2015 knap 2.500 ton økologiske varer, og i første kvartal 2016 ligger økologiprocenten på 46,5.

Alle virksomhedens forretninger anvender minimum 30% økologiske råvarer, og i 2015 var den samlede økologiprocent 43,5.

Meyers Contract Catering repræsenterer alle de tre økologiske spisemærker: 57 i bronze (30-60%), seks i sølv (60-90%) og tre i guld (90-100%).

Meyers Deli på Gammel Kongevej har siden 2011 haft 1 økologisk spisemærke i bronze.

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

58

**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
67 spisemærker.**

Vi sparer miljøet for, at

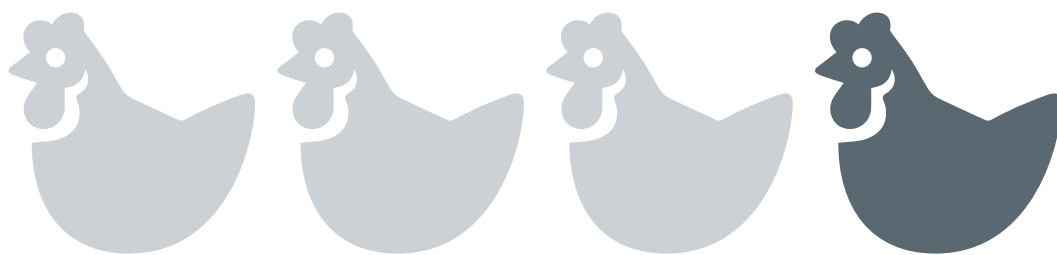
38.000

**liter grundvand risikerer et møde med pesticid-rester.
En dansker forbruger i gennemsnit 38.000 liter vand om året.
(Kilde: Danva)**

Vi driver 5 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. Alt vores brød er fremstillet 100% af mel fra korn dyrket økologisk i Danmark (primært) og i Sverige. 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 pesticid-rester. Vores bageriaktiviteter indebærer en årlig økologisk kornproduktion på i alt 2300 ton.

Alt dette betyder, at Meyers alene er blandt de to største food service-operatører på det økologiske marked i Danmark. Hertil kommer de økologiske varer i Løgismoses produktportefølje. Med størrelsen 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 almindelige 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.

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.



**I dag er hver fjerde
kylling solgt i Netto
en Løgismose Kylling**

Dyrevelfærd

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 fødevareproduktion. Mere end 95% af alle vores kødprodukter og mejeriprodukter kommer fra gårde, vi kender og besøger eller fra produktioner, der er klassificeret som frilands- eller økologisk.

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 fritgående i nåleskove for foden af Pyrenæerne, hvor de selv finder deres føde i skovbunden – en opvækst, der er blåstempet af Dyrenes Beskyttelse.

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. Det er første gang i Danmark, at en mejeriproducent lever op til mærket fra Dyrenes Beskyttelse. Mejeriserien fra Løgismose sætter nye standarder for dyrevelfærd i mælkeproduktionen. Eksempelvis vil tyrekalve i mælkebesætninger ikke blive aflivet efter fødslen, men skal opdrættes til slagting i Danmark. Køerne har også mere plads i stalden end de foreskrevne 6 m² per ko ved økologiske kvægbrug; vores Jerseykøer har mindst 6,6 m² per ko og mindst 8 m² per ko ved de store racer. Køerne kommer på græs om sommeren og er fritgående hele året, ude såvel som inde.

”

**Fra 2015 kunne
Løgismose Kyllingen
kalde sig anbefalet af
Dyrenes Beskyttelse.**

I Meyers Contract Catering er der truffet en række principbeslutninger for dyrevelfærd:

- Æggene er ikke blot økologiske, hønsene lever også et frit og naturligt liv og får bæredygtigt foder.
- Der anvendes kun fisk og skaldyr, som figure-
rer på Verdensnaturfondens grønne liste over
fiskearter, der er indfanget eller opdrættet
under hensyntagen til bl.a. bestande og miljø-
belastning.
- Alle mælkeprodukter og en stor andel af de
anvendte oste er fremstillet af mælk fra øko-
logiske dyr.
- Der anvendes primært svinekød fra tungsvin,
der fodres med indtil 80% økologisk foder.

Meyers Contract Catering indgår løbende aftaler med producenter om at udvikle særlige produk-
ter til os. Eksempelvis har vi i 2015 samarbejdet
med Friland om at udvikle og aftage flere partier
skov-grise, hvor smågrisene fødes i hytter og der-
efter får lov til at leve frit i skoven. Skovgrisene er
anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

Endelig har vi i Løgismose Meyers udfaset alle
buræg fra vores fødevareproduktion, restauranter
og bagerier, hvilket også indebærer, at der ikke
findes "skjulte buræg" i de af vore produkter, der
sælges hos bl.a. COOP og Dansk Supermarked.
På samme måde har vi udfaset foie gras.

