

KLIMAMÅL FOR MEYERS 2021

MEYERS

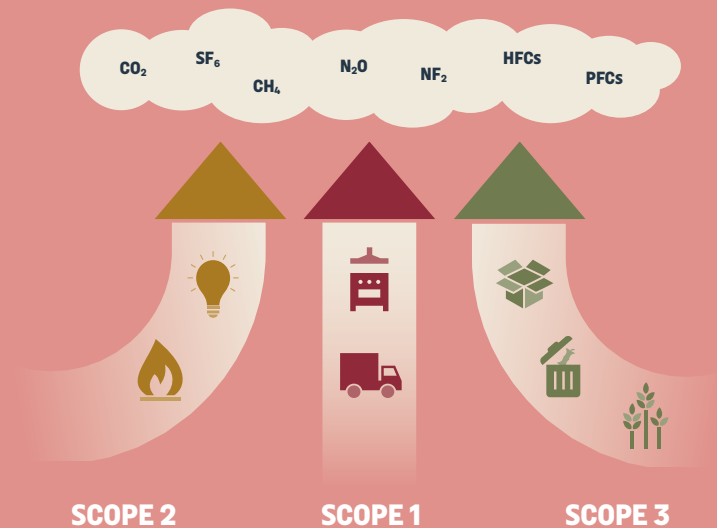


VI GØR REGNSKAB OVER MÅLTIDERNES KLIMAAFTRYK OG SÆTTER NYE MÅL

I Meyers har vi gennemført en omfattende og detaljeret kortlægning af klimaftrykket ved alle virksomhedens aktiviteter. Med den nye viden, vi har fået, har vi sat skarpe klimamål, der på afgørende områder kommer til at forme den måde, vi tænker måltider, produktion, dyrkning og husdyrhold i fremtiden.

Vejen til vores mål går via samarbejder med fremsynede landmænd, frøsamlere og forskere, og ikke mindst gennem partnerskabet med vores kunder.

Undervejs håber vi at kunne bidrage til løsninger, der rækker langt ud over vores egne gryder – det er sådan, vi vil kunne gøre den største forskel.



I internationale standarder for kortlægning af et givent firmas, produkts eller persons udslip skelnes der generelt mellem:

- SCOPE 1** Det udslip, man direkte selv forårsager ved afbrænding af f.eks. olie og benzin ifm. produktion og transport
- SCOPE 2** Udslip gennem den energi, man køber, dvs. vores forbrug af el, biogas og fjernvarme
- SCOPE 3** Udslip i forbindelse med de produkter og services, man forbruger - i Meyers især råvarer, emballage og madspild



PROJEKTSTØTTE

til f.eks. at sikre genetablering af skov og natur



OPTIMERING

af drift, transport og energiforbrug

KLIMA NEUTRAL DRIFT FRA 2025

KLIMANEUTRAL DRIFT FRA 2025

Driften i vores egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter skal være CO₂-neutral i 2025. Det ser vi som en bunden opgave, der skal opnås gennem en flerstrengt indsats. Først og fremmest vil vi optimere vores drift, transport og energiforbrug, så vi reducerer CO₂-aftrykket mest muligt. Det sidste stykke, hvor vi ikke kan komme helt i mål – fordi der altid vil være et aftryk – vil vi nå ved at støtte veldokumenterede projekter, der fører til en reel og langsigtet CO₂-lagring. F.eks. ved at sikre genetablering af skov og natur knyttet til fødevareproduktion i andre dele af verden.

Derudover vil vi allerede fra 2021 sikre, at al den strøm, vi bruger, kommer fra vedvarende kilder.

AFTRYKKET FRA RÅVARERNE – DET STØRSTE OG DEN SVÆRESTE

I en madvirksomhed kommer langt den største del af klimaaftrykket fra de råvarer, der indgår i måltiderne. Nogle betragter den del af regnskabet som et 'indirekte aftryk', hvor man kun har et delvist ansvar – fordi udledningerne ligger hos landmanden, på mejerierne, hos slagteriet osv. Men det er her, det helt store forandringspotentiale ligger i en madvirksomhed. Og det er derfor her, vi vil lægge de fleste af vores kræfter.

I Meyers kommer omtrent 95% af vores samlede klimaaftryk fra de råvarer, vi bruger. Her har vi sat os for at mindske aftrykket fra vores råvareforbrug med 30% per kg mad i 2025, og med 50% per kg mad inden 2030 med 2018 som udgangspunkt.

Det kommer til at kræve, at vores råvareforbrug bliver endnu grønnere. Det er en bevægelse, vi har været i gang med længe, og det er derfor også de mindre lavthængende frugter, vi nu skal til at plukke. Fra 2018 til 2019 – de første to år med fuld kortlægning af vores klimaaftryk – har

vi gennemført en 10% reduktion per kg mad. Det er et resultat af grønnere måltider på tværs af vores forretning og ikke mindst lanceringen af vores grønne frokostkøkken.

For at nå vores nye mål skal vi videre af samme vej – og vi skal finde endnu flere knapper at skrue på.

MIDT I EUROPAS ÆRTEBÆLTE

Hvis vi skal spise mere grønt og mindre kød – og det stadig skal være en fornøjelse – så skal vi blive mere fortrolige med en lang række grønne råvarer, som i dag spiller en ubetydelig rolle i vores madkultur.

Det gælder især bælgfrugterne. Bønner, linser, ærter og kikærter bidrager med proteiner og andre gode næringsstoffer til vores kost, og de giver fylde og umami i vores måltider. Og så tilfører de endda gødning, naturligt, til de marker, hvor de gror. Bælgfrugterne har brug for nogle forkæmpere i Norden – ifølge DTU Fødevarerinstitutionen spiser vi i Danmark kun omtrent 5 g om dagen i gennemsnit. Ud over, at flere bælgfrugter på tallerkenen klimamæssigt giver virkelig god mening, så vil de kunne berige vores madkultur.

I Meyers arbejder vi for flere bælgfrugter i maden på en række fronter:



ET GRØNNERE RÅVAREFORBRUG

Vi har sat os for at mindske CO₂-aftrykket fra vores råvarer frem mod 2030

30%
CO₂-REDUKTION
I 2025

50%
CO₂-REDUKTION
I 2030



Efter i 2017 at have udgivet kokebogen Grøn Mad, kom vi i 2020 med Grønne Proteiner, der på over 400 sider udforsker de uanede muligheder i køkkenet, som bælgfrugter og andre proteinrige grønne råvarer giver os.

Et samarbejde med økologiske landmænd på Bornholm og Bornholms Valsemølle giver os adgang til bl.a. bornholmske linser dyrket ved Svaneke og Tejn allerede efter høsten i efteråret 2021. Det er skridt på vejen til at kunne udskifte en væsentlig andel af de bælgfrugter, vi bruger i Meyers – i dag omtrent 75 tons – med danske, økologisk dyrkede af slagsen.

Der findes en rigdom af interessante sorter i den danske og nordiske landbrugshistorie. De fleste af dem er næsten glemt, kun bevaret af Frøsamlerne og andre dedikerede planteforkæmpere. Vi har indgået et samarbejde med lollandske producenter og landmænd om at bringe nogle af de mest interessante sorter tilbage i jorden – i hjertet af, hvad der for 150 år siden var

”

Når de grøntsagsorienterede retter er smukkere, har mere interessante konsistenser og simpelthen smager vidunderligt, så går folk ikke længere op i, hvor meget kød der er på tallerkenen.

– Claus Meyer til Børsen

kendt som Europas ærtebælte. Det er en langsigtet proces med at teste, udvælge og opskalere produktionen af gamle nordiske bælgfrugtsorter, med navne som lollandske rosiner eller Gyrithes ært, da flere af dem kun er bevaret i ganske små mængder. Vores drøm er, at vi kan være med til at skabe noget på lige fod med genrejsningen af ølandshveden og de andre gamle kornsorter i Danmark og Norden.

Bælgfrugter har et unikt forædlingspotentiale. Vi har gennem en årrække arbejdet med fermentering af bælgfrugter ud fra asiatisk forbillede. I dag har vi et samarbejde med virksomheden Foodture, der har specialiseret sig i at fremstille tempeh, der er et indonesisk svar på tofu, baseret på hele fermenterede soyabønner – men i denne danske version fremstillet med danske lupinbønner, dyrket på Lolland. Tempeh fra Foodture er på vej i handlen, og ind i vores måltider i Meyers.



DATAENE SKAL PÅ ARBEJDE

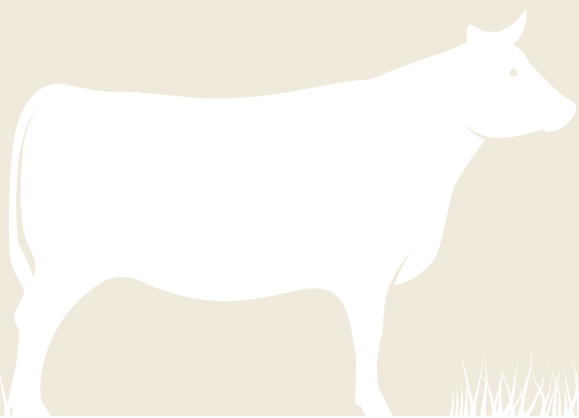
I forbindelse med kortlægningen af vores fulde klimaaftryk har vi, sammen med 2.-O LCA consultants og Rambøll udviklet et værktøj, der viser, hvordan vi præsterer i hver enkelt af vores køkkener løbende – f.eks. i alle de kantiner, vi driver. Her kan vi anskueliggøre klimaaftrykket helt ned på råvareniveau, måned for måned. Værktøjet vil, ud over at give en løbende dokumentation, gøre det muligt at arbejde med klimamål lokalt sammen med vores kunder og samarbejdspartnere, så det bliver en fælles rejse.

”

Alle kunder, jeg er i kontakt med, taler om grøn omstilling og klimaaftryk, men det er stadig et abstrakt begreb for de fleste. Målet er jo klart, at vi kan give vores kunder indsigt, så vi kan hjælpe dem med at reducere CO₂-aftrykket i f.eks. deres kantiner.

– Jesper Uggerhøj til Børsen

Helt generelt vil vi øge anvendelse af proteinrige afgrøder fra planteriget for at kunne skrue ned for de animalske proteiner i vores køkkener. Vi formidler brugen af de grønne proteiner til kursisterne på vores madkurser, og de er et omdrejningspunkt, når vi rådgiver mere end tusinde offentlige køkkener i at lave mere klimavenlig mad. Gennem formidlingsaktiviteter, bidrag til forskningsprojekter, deltagelse i advisory boards m.m. arbejder vi for det langsigtede mål at (gen)etablere bælgrugternes position i det nordiske madlandskab, så fremtidens bæredygtige madkultur også kan trække på et saftigt, biodiversitets og velsmagende nordisk råvaregrundlag. På den måde er det vores håb både at påvirke, hvad der kommer til at være tilgængeligt, og i hvilken grad det vil blive efterspurgt.



KOENS FREMTID – OG FREMTIDENS KO?

Vi kommer ikke uden om at spise mindre kød. Hvis vi skal nå vores mål, så kommer især oksekødet til at være en sjældnere gæst i vores gryder – vi skal ganske enkelt spise flere af de planter selv, som vi plejer at dyrke for at brødføde dyrene.

Men vi ønsker heller ikke en fremtid uden koen, grisen, fåret og hønen, der i århundreder har været med til at tegne vores landbrug, landskaber og madkultur.

I stedet for helt at opgive husdyrene, vil vi arbejde for, at de animalske råvarer, vi fortsat kommer til at bruge – mælken, osten og kødet – udover at repræsentere den størst mulige velsmag, kommer fra et husdyrhold, der er i samklang med den omgivende natur, prioriterer hensyn til dyrenes naturlige adfærd og har det lavest mulige miljøaftryk.

I Meyers har vi en række samarbejder i gang, der alle trækker i denne retning. Økologisk opdrættede okser på Livø, der



Læs Claus Meyers og Per Kølsters essay om bælgrugter, bæredygtighed og visionen for et dansk landbrug i bedre balance, trykt i Weekendavisen d 11.02.2021

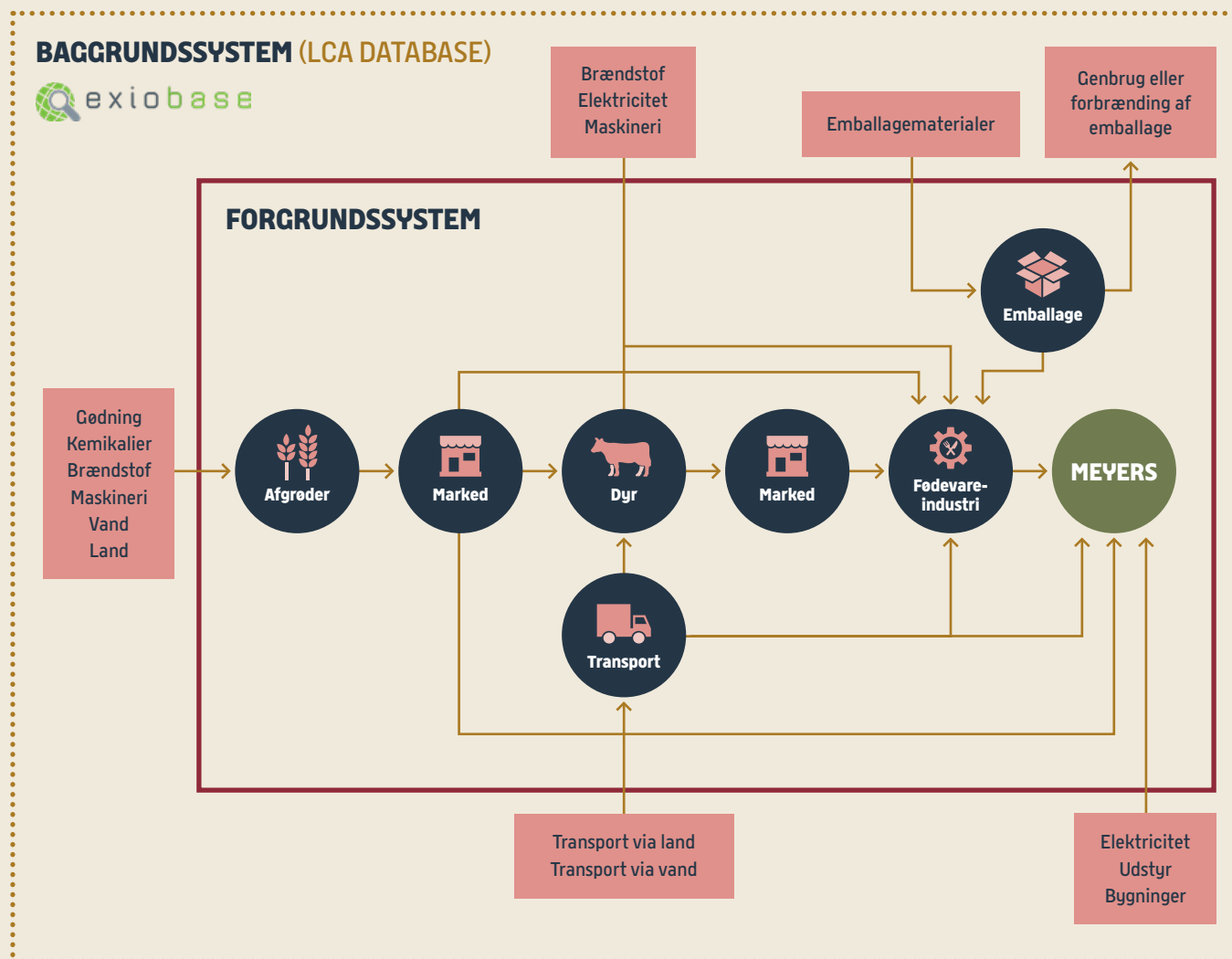
om sommeren græsser på øen og om vinteren alene spiser foder dyrket på øen, økologiske skovgrise og græsgrise fra Fyn er nogle af de husdyrbrug, som vi mener har stor værdi og fortjener en plads i fremtidens madlandskab.

Hvad der er godt for smag, dyrevelfærd og biodiversitet i mark og eng er dog ikke per definition en gevinst i CO₂-regnskabet. Der er mange faktorer, der spiller ind – f.eks. at dyr, der får lov at udfolde sig i mere naturlige omgivelser, bevæger sig mere og har et længere liv, hvorfor de også når at udlede mere metangas. CO₂-regnskabet er ikke den eneste faktor, der har betydning for vores valg, men det er vigtigt for os at arbejde henimod et husdyrhold, der ikke alene er smukkere, bedre for dyrene og den nære natur, men som også giver mening

klimateæssigt. Derfor kommer vi til, i samarbejde med økologiske landmænd, forskere og andre partnere, at arbejde for at finde uudnyttede potentialer for et mere klimavenligt husdyrhold. Afgræsning af lavbundslande, der i dag dyrkes ineffektivt, og opfostring af tyrekalve, der i dag aflives og kasseres, er blandt de muligheder, vi vil afsøge. Vi kender ikke i dag den optimale balance mellem disse hensyn – men vi lover at bidrage til at skabe større viden på området.

OM VORES BEREGNINGSMETODE

Klimaaftrykket fra fødevarer beregnes ud fra en såkaldt livscyklusvurdering (LCA). Det er en kortlægning af aftrykket i alle led i det system, som fødevarer kommer fra – fra vedligeholdelsen af den traktor, der harver en sukkerroemark på Lolland til energiforbruget ved forarbejdningen af sukkeret til emballage, transport og alt derimellem.





iLUC
0,02 kg CO₂e



Landbrug
0,1 kg CO₂e



Forarbejdning
0 kg CO₂e



Emballage
0,06 kg CO₂e



Transport
0,05 kg CO₂e



EKSEMPEL GRØNKÅLENS LIVSCYKLUS

Samlet klimaaftryk
0,23 kg CO₂e

Nyskabende og stringent analyse – samarbejde med Jannick Schmidt

Den metode, der er anvendt, er udviklet af Jannick Schmidt og 2.-O LCA consultants, der er blandt Danmarks førende eksperter i livscyklusvurdering. Metoden bygger på data fra databasen EXIOBASE, der er den mest komplette og detaljerede globale model til beregning af CO₂-fodafttryk, som i kombination med meget detaljerede opgørelser over dyrkning, dyrehold og fødevarerforarbejdning i hele verden, gør det muligt at beregne fødevarernes aftryk i alle afkroge af kloden. Metoden er unik i sin rækkevidde og indbyrdes sammenhæng – hele det globale netværk af fødevarer-systemer er omfattet af analyserne.

På linje med Den Store Klimadatabase – plus biodiversitet og luftforurening

Jannick Schmidt og 2.-O LCA consultants står bag CONCITO's nyligt lancerede store

klimadatabase, der er den på verdensplan mest omfattende, samlede database over de mest almindelige fødevarers klimaaftryk. De livscyklusvurderinger, der er foretaget for Meyers' vareforbrug, bygger på samme metode og de samme bagvedliggende data, men kortlægger desuden aftrykket på biodiversitet (nature occupation) samt luftforurening (og desuden i alt 14 miljømæssige parametre). Forbedringsmål på de parametre, hvor vi har et reelt aftryk, vil indgå i en samlet bæredygtighedsstrategi for Meyers, der lanceres i maj 2021.

Den indirekte landanvendelse skal med

Et af de vigtige – og i nogles øjne kontroversielle – aspekter ved metoden er, at den medregner fødevarernes påvirkning af arealanvendelse, den såkaldte 'indirect land use change' (iLUC). Og derved f.eks. indregner det forhold, at en øget efterspørgsel på kød også medfører øget afskovning til dyrkning af foder i udviklingslande. Det betyder

blandt andet, at denne metode tilskriver kød et højere CO₂-aftryk end metoder, der ser bort fra denne mekanisme. Uanset beregningsmodel ligger kødet – og særligt kødet fra drøvtyggerne – dog generelt højest i alle typer opgørelser. Vi mener i Meyers, at det er indlysende, at denne faktor skal regnes med, da der er tale om en væsentlig dynamik i en forbundet verden, hvor alle de valg, vi træffer, har konsekvenser – også langt fra vores hjemlige marker og enge. Afskovning står ifølge FN-organisationen IPCC's nyeste opgørelser for 11% af de globale drivhusgasudledninger – det svarer til hele verdens vejtransport eller en tredjedel af hele verdens afbrænding af kul. Ligesom man ikke ville udelade CO₂ fra afbrænding af diesel fra en LCA for en transportvirksomhed, så udelader vi heller ikke CO₂ fra iLUC for en madvirksomhed som Meyers.

SAMMEN KAN VI MEGET MERE

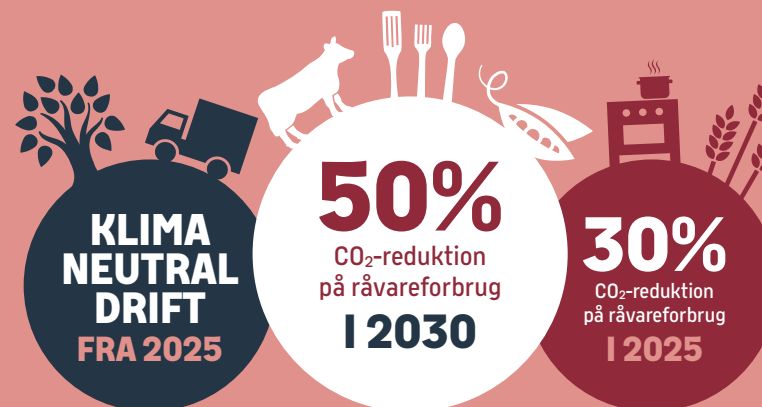
Vi ser det som vores allervigtigste opgave at være med til at forme en måde at spise på, der kan blive en del af løsningen på en af vor tids største udfordringer – og hvor vel-smag, håndværk, kvalitet og opfindsomhed er drivkræfterne for forandringen.

Hvis vi kan reducere vores eget klimaaftryk, er det positivt – men kan vi få flere med på rejsen og skubbe til tendenserne i vores samlede forbrug i Danmark og Norden og måske inspirere uden for vores egen region, så er potentialet mange gange større.

Vi håber, du vil være med!



Klimamål for Meyers 2021 er en del af en større samlet bæredygtighedsstrategi, som lanceres i maj 2021.



KLIMANEUTRAL DRIFT FRA 2025

Driften i vores egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter skal være CO₂-neutral i 2025.

Det vil vi opnå gennem en flerstrengt indsats:

- optimering af vores drift, transport og energiforbrug
- støtte til veldokumenterede projekter, der fører til en reel og langsigtet CO₂-lagring

Vi overgår desuden til 100% grøn strøm i 2021.

AFTRYKKET FRA RÅVARERNE – 30% REDUKTION I 2025, 50% REDUKTION I 2030

For at nå vores erklærede mål om at mindske CO₂-aftrykket fra vores råvarer, vil vi:

- arbejde for at der kommer flere grøntsager i maden i vores virksomhed såvel som i verden omkring os

- engagere os i at der dyrkes flere - og flere forskellige - ærter, bønner og linser til mennesker på markerne i Danmark
- øge anvendelsen af proteinrige afgrøder fra planteriget i vores køkkener
- bruge mindre i kød i vores bestræbelser på at skabe den størst mulige glæde hos vores gæster
- omlægge vores forbrug af animalske fødevarer, gradvist, til et husdyrhold der prioriterer hensyn til dyrenes naturlige adfærd, har det lavest mulige miljøaftryk og understøtter landskabernes herlighedsværdi
- samarbejde med alle organisationer og enkeltpersoner der kan hjælpe os med at nå vores mål og helst levere mere end hvad vi har lovet

Ovenstående vil blive detaljeret og yderligere indsatser vil blive beskrevet i Meyers fulde bæredygtighedsstrategi, som lanceres i maj 2021