



MEYERS

Bæredygtighed

Resultater 2024

Et par resultater vi er særligt stolte af:

 **31%**

Vi har reduceret klimaaftrykket fra vores råvarer med 31% per kg mad fra 2018-2023

 **55%**

Vi har øget vores økologi-procent til 55% fra knap 45% fra 2018-2023

 **16 tons**

Vi har øget vores anvendelse af danske og nordiske bælgfrugter fra 68 kg i 2018 til 16 tons i 2023

Godt på vej

Bæredygtighed har altid være en vigtig del af vores projekt i Meyers. I 2021 tog vi en række store og nye skridt. Vi kortlagde vores klima- og miljøaftryk i dybden, satte ambitiøse mål og igangsatte initiativer i alle dele af virksomheden. Nu kan vi gøre en foreløbig status – og vi kan fejre, at væsentlige bæredygtighedsmål er indfriet før tid.

Resultaterne beror på en stor indsats fra vores kunder og samarbejdspartnere, for det er i høj grad i samspillet med dem, og deres ambitioner og nysgerrighed, at vi kan lykkes med så store og nødvendige forandringer. Vi er dog langt fra færdige. I den kommende tid skal vi lykkes med markante indsatser for at indfri andre af vores mål. Hvordan vi vil gøre det, kan du læse på de følgende sider.

Vores mål for reduktion af klimaaftrykket fra de råvarer, vi bruger, er nået et år før tid. Gennem en flerstrengt indsats har vi i 2024 nået en CO₂-reduktion på 31%.

5 INDSATSOMRÅDER

En bæredygtig omstilling af vores fødevarer systemer handler om klima, men også om biodiversitet, havmiljø, rent grundvand og en række andre miljømæssige parametre. I Meyers er vi med i alle led i fødevarer systemet. Derfor har vi ikke én mærkesag indenfor bæredygtighed, men arbejder med bæredygtighed bredt og med initiativer i alle led i kæden. Denne tilgang er afspejlet i de fem områder, vores strategi er bygget op om.

- 1 **KLIMA**
- 2 **BIODIVERSITET**
- 3 **ØKOLOGI & DYREVELFÆRD**
- 4 **STEDSANS**
- 5 **ET LÆNGERE BORD**



1 KLIMA

20% af vores totale klimaaftryk i Danmark kommer fra den mad, vi spiser. Dermed er der et stort uindfriet potentiale i at ændre madvaner: Hvis vi spiser mindre kød og flere grøntsager og grønne proteiner, kan vi sammen reducere klimaaftrykket væsentligt.

I Meyers har vi, siden vi satte klimamål i 2021, fokuseret særligt på at reducere aftrykket fra de råvarer, vi bruger. Aftrykket fra råvarerne udgør nemlig langt størstedelen af vores samlede klimaaftryk som fødevarevirksomhed.



Vores mål



Driften i vores egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter skal være CO₂-neutral i 2025 (scope 1 og 2).



Aftrykket fra de råvarer, vi bruger, skal reduceres med 30% per kg mad inden 2025 og 50% per kg mad inden 2030 (scope 3).

Foreløbige resultater

SCOPE 1 OG 2

- ✓ Al strøm er nu fra vedvarende kilder.
- ✓ Størstedelen af de biler, der transporterer vores leverede frokost og catering, kører nu på el frem for diesel.
- ✓ Vi har indtil videre (fra 2021 til 2024) opnået en reduktion på 11% i scope 1 og 2.

SCOPE 3

- ✓ Klimaaftrykket fra vores råvarer er reduceret med 31% per kg mad. Vores mål for 2025 er således nået et år før tid.

Sådan har vi gjort

Indfrielsen af vores 2025-mål for råvareforbruget er et resultat, vi er meget stolte af. Vi har opnået reduktionen ved grundlæggende at ændre den måde, vi laver mad på: Vi har brugt mindre kød, flere grøntsager og bælgfrugter og systematisk brugt data til at måle vores indkøb ift. CO₂. Derudover har vi øget fokus på værtskab og kommunikation med gæster, medarbejdere og kunder og har desuden arbejdet med:

- Bonusordning for vores kokke for at nedbringe CO₂-aftryk og samtidig bibeholde gæstetilfredshed. I 2023 opnåede 60 ud af 71 køkkenchefer i Meyers kantiner den nye, grønne bonus.
- Udbredelse af danske bælgfrugter i hele værdikæden fra jord til bord. Fra 2018-2023 har vi øget forbruget af danske og nordiske bælgfrugter i hele forretningen fra 68 kg til 16 tons – en procentvis forøgelse på mere end 2000%.

- Reduktion af vores forbrug af rødt kød: I 2018 kom 37% af CO₂-aftrykket fra råvarer fra rødt kød, mens aftrykket for rødt kød kun udgjorde 26% af det samlede CO₂-aftryk for råvarer i hele Meyers i 2023.
- Et øget fokus på at portionsanrette maden i vores kantiner har naturligt nedbragt gæsternes kødforbrug.

Den videre færd

At nå i mål med 50% reduktion i scope 3 i 2030 vil kræve, at vi arbejder endnu mere kreativt og bredt med grønnere måltider – med vores kunder og gæster som de vigtigste allierede. Vi vil f.eks. være med til at gøre bælgfrugter til noget, som alle danskere er vant til at spise – og spiser ofte. Der er stadig langt til anbefalingen i de nye kostråd om 100 g tilberedte bælgfrugter dagligt, og vi skal tage skridtene i et tempo, hvor præferencer og vaner følger med.

Case



Nye madvaner i kantinen reducerede CO₂-aftryk med 60%

”Hos Aasted har vi et helt åbent køkken, og medarbejderne er ikke bange for at ytre sig, så dialogen er nem at gå til. Når vi spørger, om det smager godt, siger de oftest ja, og så er den jo ikke meget længere.”

Et af de væsentlige greb har været at lave grønne versioner af kendte retter. På den måde genkender gæsterne retterne og får ofte lyst til at smage på maden, selvom den måske ser lidt anderledes ud end fx den boller i karry de kender. Dermed blev de velkendte livretter i grønnere fortolkninger en måde at gøre

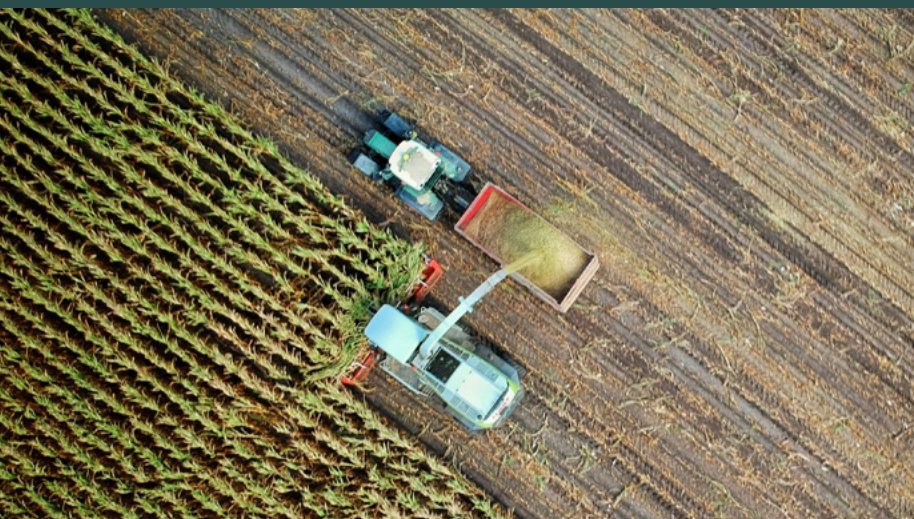
overgangen til en grønnere profil i kantinen lettere tilgængelig.

Øget kommunikation, personalets synlighed og daglig dialog ved buffeten har hjulpet gæsterne til at forstå, hvorfor køkkenet vælger de råvarer, de gør. Samtidig har succesen været drevet af en kokkestab, som har set de nye grønne takter som en spændende faglig udfordring. Der har været en erkendelse hos både ledelse og køkken af, at det tager tid og nærvær at ændre på madvaner, men at det kan lykkes med kreativitet, vedholdenhed og tålmodighed.

2 BIODIVERSITET

Udryddelsen af verdens biologiske arter sker i et skræmmende tempo – en problemstilling, der nogle gange står i skyggen af klimakrisen. Ifølge FN er 25% af alle dyre- og plantearter truet af udryddelse, ligesom rigdommen af arter er gået tilbage med 67% siden 1970.

Som fødevarer virksomhed skal vi også tage et ansvar for biodiversiteten. Det kan vi gøre ved at sikre, at de fødevarer, vi dyrker og anvender, produceres på et mindre areal, så der bliver mere plads til den vilde og udyrkede natur samt gennem en række andre indsatser for at gøre mindre skade og mere gavn.



Vores mål



Vi vil reducere arealanvendelsen fra vores råvarer med 30% per kg mad inden 2030.



Vi vil arbejde for en øget biodiversitet i og omkring de dyrkede arealer i Danmark gennem vores valg af økologiske råvarer og konkrete initiativer omkring dyrkning og husdyrhold.



Al fersk fisk og skaldyr, vi bruger, skal være på WWF's grønne liste, og al opdrættet fisk og skaldyr skal være på WWF's blå liste.*

Foreløbige resultater

- ✓ Vi er godt i gang med at reducere arealanvendelsen fra vores råvarer henimod vores 2030-mål. Opgørelse over effekt af tiltag forventes ultimo 2024. Vi forventer en markant reduktion af arealanvendelse på baggrund af den grønne omstilling af vores måltider.
- ✓ Vi har øget indkøbet af økologiske råvarer: Fra 2018-2023 er økologiprocenten for hele Meyers er steget fra 44,95% til 55,61%.
- ✓ Vi dyrker og aftager økologiske bælgfrugter og kornsorter.
- ✓ Vi køber udelukkende fisk fra den grønne og gule liste i WWF's Fiskeguide for at mindske negativ påvirkning af havmiljøer og bestande. Fremadrettet vil vi fokusere endnu mere på kun at indkøbe fisk, som er fanget eller opdrættet bæredygtigt.
- ✓ Når vi bruger opdrættet fisk, er det udelukkende fra ASC-certificerede opdræt i vores nærrområde.
- ✓ Alle rengøringsprodukter som dagligt bruges i vores kantiner (maskinopvask, håndopvask, guldvask mv.) er Svanemærket.

*Den blå liste findes ikke længere. Vi indkøber ASC-certificeret opdrættet fisk

Sådan har vi gjort

Reduktion af arealanvendelse er den største enkeltstående faktor til at minimere biodiversitetskrisen for en madvirksomhed som vores. Derfor er vi i gang med at implementere en metode i vores indkøbssystemer, så vi kan måle på arealanvendelsen fra råvarerne. Og vi er allerede godt i gang med at producere måltider, der kræver mindre plads. Det er især et reduceret forbrug af de mest pladskrævende animalske råvarer som kød fra okse og lam, der vil bidrage til resultaterne. Samtidig samarbejder vi med udvalgte landmænd, der opdrætter husdyr i naturen, som f.eks. skovgrise og Livø-okser, der er med til at fremme biodiversiteten på de jorde, de går på.

Den videre færd

Med implementering af en metode til at måle på arealanvendelsen for de råvarer, vi bruger, vil vi kunne arbejde mere målrettet mod vores mål om at reducere arealanvendelsen fra vores råvarer med 30% per kg mad

inden 2030. Vi ønsker at arbejde med biodiversitet som et prioriteret område, hvor vi ikke kun gør mindre skade, men også er med til at finde nye løsninger, der bremser krisen og genopretter naturen.

Som del af dette fokus har vi flere indsatser i udviklingsfasen med henblik på f.eks. at skabe bedre og mere biodiversitetsfremmende kvæghold på danske jorde. Vi skal spise meget mindre kød i fremtiden, men de husdyr, som vi fortsat holder, skal være til gavn for biodiversiteten og naturen. Vi vil desuden igangsætte en strategisk indsats omkring indkøb fra regenerative producenter, og ved at indgå samarbejde med en række råvareleverandører – f.eks. råvarer som korn, gris, lam og grøntsager – vil vi samarbejde om at videreudvikle kravene til produktionen med øget biodiversitet for øje.



Økologisk korn dyrket i sædskifte giver større biodiversitet

I vores bagerier har vi siden begyndelsen i 2009 udelukkende brugt mel fra økologisk dyrket korn af gamle nordiske sorter, der er udvalgt på grund af deres rige smag og store næringsværdi.

De oprindelige hvedearter som spelt, emmer og enkorn og de gamle hvedelandsorter, f.eks. ølandshveden og hallandshveden, er mere standhaftige over for sygdomme end de moderne sorter. De er fra naturens side også mere nøjsomme, bedre til at udnytte næringsstofferne i jorden, og de tåler bedre konkurrencen fra ukrudt.

Vi får det meste af vores korn fra økologiske marker på Sjælland, hvor kornet dyrkes i sædskifte med hestebønner, kløver og lupin. Disse afgrøder er fantastiske, fordi de udover deres smag og næringsværdi helt naturligt tilfører jorden kvælstof, som gøder kornet yderligere. Jorden tilføres desuden husdyrgødning, og på den måde bliver der kvælstof nok til, at markerne kan give et fornuftigt udbytte og korn med højt proteinindhold og gode bageegenskaber. Hvert år planlægger vi den mængde korn, vi skal have i jorden, og indgår derefter dyrkningsaftaler med en halv snes landmænd.

3 ØKOLOGI & DYREVELFÆRD

Vi ser økologi som en vigtig del af et helhedsorienteret arbejde med bæredygtighed. Derfor arbejder vi fokuseret med vores eget økologiske indkøb, men også med at bistå andre i omlægning til økologi. God dyrevelfærd tilstræber vi både inden for rammerne af økologien, men også via indkøb af animalske råvarer, der lever op til andre dyrevelfærdscertificeringer.



Vores mål



60% af vores fødevarer målt i vægt skal være økologiske i 2025.



Vi vil hjælpe endnu flere med at omlægge til økologi.



Alle køkkener har Det Økologiske Spisemærke i 2021.



Vi vil bruge 100% frilandskød inden 2025.

Foreløbige resultater

- ✓ Fra 2018-2023 er vores økologiprocent på tværs af alle forretninger steget fra knap 45% til knap 55%. Dermed forventer vi at nå målet på 60% i 2025.
- ✓ Fra 2018-2023 er økologiprocenten for vores ca. 70 kantiner steget fra næsten 47% til 59,5% – og vi er således meget tæt på vores mål om at kunne opnå Det Økologiske Spisemærke i sølv (60%), hvis man målte på tværs af alle vores kantiner.
- ✓ Alle køkkener i den resterende del af Meyers har Det Økologiske Spisemærke – mange på sølvniveau.
- ✓ I vores kantiner bruger vi udelukkende økologiske æg og kun kyllinger opdrættet på friland.
- ✓ 21,2% af det kød, vi indkøber, er fra dyr opdrættet på friland. Her har vi således et godt stykke vej til at indfri vores ambitioner om 100% Frilandskød og målet har derfor fortsat høj prioritet.
- ✓ Vi har siden 2018 rådgivet 21 kommuner og mere end 1.200 køkkener i at omlægge til økologi.
- ✓ I 2023 opnåede Københavns Kommune i samarbejde med Meyers Madhus 87% økologi i deres mere end 1.000 køkkener (hvilket svarer til 7.621 tons økologiske råvarer om året).
- ✓ I 2023 hævdede vi økologiprocenten i køkkenerne på tværs af 7 øvrige kommuner med 21%.

Sådan har vi gjort

På tværs af Meyers har vi over de seneste år ændret måden at lave mad på, i særdeleshed ved at skruer gevaldigt op for grøntsagerne, hvilket har muliggjort et større økologisk råvareindkøb.

Som samarbejdspartner og rådgiver for kommunerne har vi gennem et stort antal rådgivningsforløb arbejdet med at opkvalificere og rådgive køkkenmedarbejderne ikke blot i kloge økologiske og klimavenlige indkøb, men også i velsmag, værtskab, madhåndværk, håndtering af madspild mv.

Den videre færd

Vi vil fortsat arbejde ambitiøst med økologi via en helhedsorienteret tilgang, hvor der ikke er ét emne, der



87% af maden i de 70.000 måltider, der hver dag tilberedes i Københavns Kommunes køkkener, er økologiske.

Praksis



Rådgivning i klimavenlig køkkendrift

Vi har siden 2018 rådgivet mere end 1200 offentlige køkkener fra vuggestuer til plejehjem fordelt på 21 kommuner i at omlægge til økologi og reducere klimaaftrykket fra måltiderne. Velsmag, køkkenhåndværk, værtskab og involvering af de spisende er vigtige drivkræfter i indsatsen.

4 STEDSANS

Bæredygtig udvikling kræver løsninger på globalt plan, men vi kommer ingen vegne, medmindre vi interesserer os for, hvad der foregår i vores eget nærområde. Derfor prioriterer vi indsats, der er med til at sikre, at dansk og nordisk fødevarerproduktion og madkultur fortsat vil være en kilde til håb, inspiration og fornyelse for andre.

Den primære indsats har været at genrejse Danmark som et land, hvor vi selv dyrker sorter af bælgfrugter, der kan indgå i en mere bæredygtig madkultur, men også vores indkøb af økologiske, naturplejekvæg fra Livø samt en række mindre initiativer i vores køkkener lokalt, har været afgørende.



Vores mål



Vi vil indgå samarbejde med lokale producenter, der deler vores ambitioner for kvalitet og bæredygtighed.



Vi vil fortsat være en drivende kraft i at udvikle en vital og bæredygtig fødevarerproduktion.

Foreløbige resultater

- ✓ Vi har indgået samarbejder med lang række økologiske landmænd i Jylland, på Bornholm og i Øland om at dyrke 10 forskellige sorter af bælgfrugter, heriblandt en række danske landsorter, og bragt disse videre til vores gæster i kantiner og restauranter samt til kunder i detailhandlen.
- ✓ Vi samarbejder desuden med frøsamlere, landmænd, forskere, restauranter, storkøkkener, kogebogsforfattere, festivalarrangører, bæredygtighedsforkæmpere og journalister om at udvide interessen og udvikle markedet for bælgfrugter.
- ✓ Vi er i vores køkkener siden 2018 gået fra at bruge 68 kg danske og nordiske bælgfrugter til i dag at bruge 16 tons.
- ✓ Vi har organiseret initiativet ÆRT ETC, som en markedsplatform og en åben og dynamisk tænketank, hvor landmænd, aftagere og øvrige forandringsaktører indenfor madverdenen kan mødes og knytte bånd.

Sådan har vi gjort

Vi arbejder for at skabe en regulær bælgfrugtbevægelse, hvor vi gennem samarbejder med blandt andre frøsamlere, landmænd, forskere, kokke og bæredygtighedsforkæmpere arbejder for at stimulere interessen og udvikle markedet for danskdyrkede, økologiske bælgfrugter.

I 2021 indgik vi i et samarbejde med økologen Susanne Hovmand-Simonson fra Knuthenlund, som over flere år har drevet et opformeringsarbejde af de danske landsorter Lollandske Rosiner og Brun Ært fra Nakskov. Dette samarbejde har i 2024 bidraget til, at flere danske bælgfrugter har fundet vej til detailhandlen og vores egne køkkener.

I 2024 dyrkes ærterne af økologerne Thomas Fabienke og Michael Olsen. Esben Moestrup fra Enghaven Økologi dyrker vores Gotlandslinser, Mariagertobahvede, og også, på forsøgsniveau, nøgenhavre og landsorten Borris perlerug. På Bornholm dyrker vi i dag linser sammen med

Hans Hansen, og på den anden side af Øresund samarbejder vi med Håkan Johnsson om en række bønner, bl.a. den bevaringsværdige Brune bønne fra Øland. Ved både at være producent og aftager af bælgfrugterne kan vi bidrage til både udbud og efterspørgsel.

Den videre færd

Det er vores mål fortsat at bidrage til at dyrke og aftage bælgfrugter, så vi kan udskifte en væsentlig andel af de bælgfrugter, vi bruger i Meyers med danske, økologiske linser, bønner og ærter.

Samtidig ligger der en langstrakt opgave i at styrke kendskabet til bælgfrugter hos danskerne og bidrage med den nødvendige inspiration og viden til at implementere dem i den daglige madlavning. Vi vil fortsætte vores samarbejde med lokale producenter, og øvrige aktører på området, for at bidrage til udviklingen.



Case

Vej-selv-bælgfrugter i Meny fremmer salget af linser, bønner og ærter

I 2023 iværksatte vi en ny måde til at få flere forbrugere til at lægge bælgfrugter i indkøbskurven. I samarbejde med butikskæden Meny etablerede vi en vej-selv-bod i udvalgte butikker, hvor kunderne kan fylde poser med et bredt udvalg af danske, økologiske bælgfrugter og få inspiration til at bruge dem derhjemme. På få måne-

der opnåede bælgfrugtboerne så stort et salg og opmærksomhed, at boderne i 2024 bliver udbredt til 40 andre Meny-butikker på Sjælland med planer om på sigt at udbrede konceptet i hele Danmark.

5 ET LÆNGERE BORD

Vi ved fra en række indsatser, at mad og måltider har et unikt potentiale for at frigive skjulte ressourcer hos mennesker, der føler sig isolerede. Vi ønsker fortsat at afsøge, hvordan vores erfaringer og ressourcer kan blive en kilde til håb og muligheder for dem, som ikke føler sig inviteret med til bords, og vi ser det som en særligt vigtig opgave at give børn en god start på deres madliv.



Vores mål



Vi vil give flest mulige børn en god start på deres madliv gennem rig, sund og bæredygtig læring.



Vi vil bruge mad og måltider som helt konkret drivkraft til at give mennesker nye chancer, skabe større inklusion og bidrage til at løse samfundsmæssige problemstillinger.



Vi vil bidrage til forskning og udvikling, der forener sundhed og ernæring med kvalitet, velsmag og madglæde.

Foreløbige resultater

- ✓ Vi har gennem de sidste 20 år tilbudt madundervisning for op mod 5.000 børn efter skoletid i projektet Kulinarisk Fritidsordning. Dette projekt er fortsat i 2024.
- ✓ Vi har siden 2014 haft 1.552 børn igenem Cook Camp, som er en kulinarisk sommerlejr i sommerferien.
- ✓ Sammen med Københavns Kommune har vi igangsat projektet Mod på Mad, som er et åbent skole-tilbud og gennem de sidste 6 år har mere end 50.000 børn om året fået styrket deres maddannelse.
- ✓ Vi har de sidste to år afholdt 32 maddannelseskurser for unge i sociale tilbud, som har haft stor tilslutning – senest med mere end 50 deltagere på et enkelt kursus.
- ✓ I projekterne Højskole uden Mure og Måltid Fritid Fremtid har vi i alt haft 250 udsatte børn og unge igennem forløb, som har trænet dem til at kunne klare sig i eget liv og til job og uddannelse.

Sådan har vi gjort

Vi har i 2024 fortsat en række af vores eksisterende projekter, der giver børn og unge muligheden for at udvikle en begejstring for maden og måltiderne. Kulinarisk Fritidsordning tilbyder nu på 20. år madundervisning til børn efter skoletid, og vores projekt Mod på Mad i regi af Københavns Kommune, er også fortsat med flot tilslutning. Samtidig har vi engageret os i flere forskningsprojekter, f.eks. om forskellige kostformers indvirkning på diabetes, udvikling af opskrifter på nyreventlige måltider samt effekten af og barrierer for at børnefamilier spiser økologisk og efter de klimavenlige kostråd.



Den videre færd

Det vil også i fremtiden være en vigtig prioritering at engagere os i sociale projekter, hvor vi mener, at vores indsats kan gøre en forskel. At give børn en chance for at tillægge sig og fastholde gode vaner vil også fremover være et fast element af vores indsatsområder. Vi arbejder altid på at finde nye måder at få børn med i køkkenet, så de får værktøjerne til at tage vare på vores fælles madkultur i fremtiden.



Case

Højskole uden Mure hjælper unge tilbage på sporet

I fem år har vi drevet projektet Højskole uden Mure i samarbejde med en række partnere på tværs af sektorer. Det er et tilbud til unge, som er faldet ud af det ordinære uddannelsessystem eller arbejdsmarked. Her bruger vi mad, måltider og fællesskab i køkkenet til at give de unge muligheden for at træde ind i og bidrage til et forpligtende fællesskab. Køkkenet har vist sig som en oplagt ramme, når det handler om at skabe et læringsmiljø, der passer godt til de unge, som ikke har det godt i de traditionelle læringsmiljøer. De unge er tilknyttet Højskole uden Mure i minimum tre måneder, hvor de får madfaglig undervisning, deltager i workshops og har mulighed for at komme

i praktik på f.eks. restauranter. Samtidig får de socialfaglig støtte med fokus på at styrke deres livsmestring. Træningsforløbene kulminerer med løbende events f.eks. en pop up-restaurant for inviterede gæster. Desuden vil udvalgte af projektets unge kunne komme på en unikt tilpasset praktik i vores egne restauranter.

Højskole uden Mure er et eksempel på, hvordan vi som privat virksomhed kan gøre en endnu større positiv forskel, når vi samarbejder med andre aktører - i dette tilfælde Hotel- og Restaurantskolen i København, Københavns Kommune og Hvidovre Kommune.

CERTIFICERINGER

Vi bruger de officielle certificeringer til at dokumentere og måle på vores indsatser og målsætninger for bæredygtighed på tværs af vores forretning.



Svanemærket ser på hele livscyklus, og målet er at mindske den samlede miljøbelastning fra både produktion og forbrug. Vi har i 2024 seks kantiner, som er blevet certificeret med Svanemærket.



Det officielle økologiske spisemærke er et statskontrolleret bevis, der fortæller, hvor stor en del af virksomhedens varer, der er økologiske. Alle køkkener i Meyers har minimum Det Økologiske Spisemærke i bronze - flere på sølvniveau.



ISO 14001 er en international miljøledelsesstandard, som hjælper virksomheder med at forbedre deres miljøpræstation ud fra et enslydende sæt regler. Alle vores kantiner er certificeret i ISO 14001-standarden.



SBTi (Science Based Target Initiative) er en international certificering af reduktionsmål baseret på virksomhedens egen kortlægning af CO₂-emissioner. Med certificeringen har vi fået videnskabeligt valideret at vores reduktionsmål bidrager til opnåelse af Paris-aftalen.



B Corp-certificeringen er en holistisk certificering, hvor vi er blevet vurderet på 375 parametre inden for områderne selskabsledelse, medarbejderforhold, kundehensyn, samfundsfællesskab og miljø.

Aldrig færdige

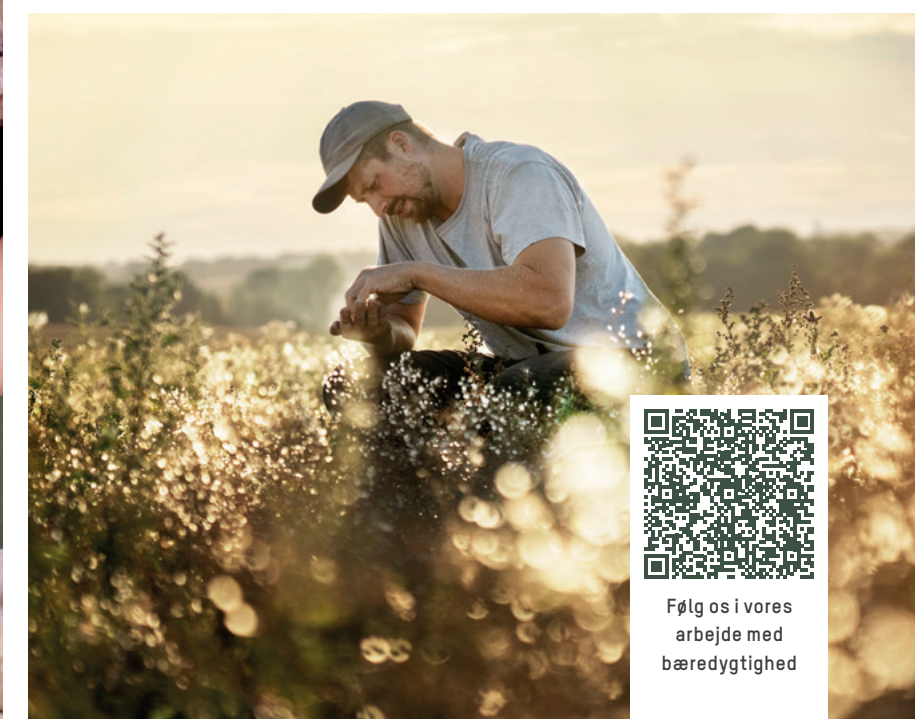
Arbejdet med bæredygtighed stopper aldrig. Heller ikke i Meyers. Vores initiativer for at begeistre, samle og inspirere mennesker gennem mad og måltider på en måde, der samtidig tager ansvar for vores klode og kommende generationer, vil – uden tvivl – knopskyde og lede os på sporet af helt nye problemstillinger, potentialer og projekter undervejs.

Denne præsentation samler et overblik over vores foreløbige resultater, fordi det er vigtigt at gøre status for at kunne sætte nye mål. Vi arbejder videre herfra, da spørgsmålet om bæredygtighed må stilles og forsøges besvaret igen og igen - hver eneste dag vi går i køkkenet.

VIL DU VÆRE MED?

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 nogle af vor tids største udfordringer – og hvor velsmag, håndværk, kvalitet og opfindsomhed er drivkræfterne for forandringen. Vi drømmer om en ny, grøn bevægelse, der er drevet i samspil mellem landmænd, avlere og forbrugere.

Vil du med på rejsen, har du gode idéer, kender du til oplagte samarbejdspartnere eller har du input til nogle af vores projekter, så tøv ikke med at skrive til os på baeredygtighed@meyers.dk.



Følg os i vores arbejde med bæredygtighed



GENBRUG
Papir lavet af
genbrugsmaterialer
FSC® C010493





Bæredygtighed

Foreløbige resultater 2024

MEYERS

