

# BÆREDYGTIGHED I MEYERS

MEYERS

## VORES ANSVAR

Verdens fødevarer systemer har et enormt miljø- og klimaaftryk. Eksempelvis stammer omtrent 20% af vores totale klimaaftryk i Danmark fra den mad, vi spiser. Derfor har vi som madvirksomhed et ansvar for at veje alle de valg, vi træffer, i et bæredygtighedsperspektiv og tage aktivt stilling. Fordi vores måltider er så tæt forbundet til planetens sundhed, kan de også være en drivkraft for store positive forandringer.

Siden virksomheden blev grundlagt, har vi i Meyers arbejdet for at udvikle vores fælles madkultur i retning af højere kvalitet, mere velsmag og større ansvarlighed. Vi ønsker at være med til at forme et madlandskab, som vi kan være stolte af at give videre til kommende generationer.

Med vores bæredygtighedsstrategi gør vi status, og vi ser fremad ved at sætte klare mål og igangsætte initiativer i alle dele af virksomheden. Det gør vi på baggrund af en omfattende kortlægning af vores klima- og miljøaftryk. Vi vil gøre alt, hvad vi kan, for at overgå vores egne bæredygtighedsløfter. Samtidig vil vi samarbejde bredt i håbet om at kunne bidrage til løsninger, der rækker langt ud over vores egne gryder. Sammen når vi længst.



### Rødder i det Nordiske Køkken

Vores tilgang til at arbejde med smag, kvalitet og bæredygtighed har et vigtigt udspring i det Nordiske Køkkenmanifest, som Claus Meyer tog initiativ til i 2004. Manifestet blev et startskud til bevægelsen omkring et Nyt Nordisk Køkken, og selvom det handler om andet end bæredygtighed, er det udtryk for et helhedsorienteret, partnerskabsbaseret og regionalt forankret bæredygtighedssyn, som flugter med retningen og værdierne i vores bæredygtighedsstrategi.

[LÆS HELE MANIFESTET >](#)

# SÅDAN ARBEJDER VI MED BÆREDYGTIGHED

**Mad er den største enkeltstående løftestang til at forbedre menneskelig sundhed og miljømæssig bæredygtighed på Jorden.**

The EAT-Lancet Commission, 2019



## BREDT BÆREDYGTIGHEDSBEGREB

Bæredygtighed bliver ofte reduceret til én problematik eller dagsorden. Men virkeligheden er mere kompleks. 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 af fødevarer systemet, fra landbrugsproduktionen til kantine- og restaurantdrift. Vi beskæftiger os med råvarer, produkter, formidling og holdningsdannelse. Derfor har vi ikke én mærkesag, men arbejder med bæredygtighed bredt og med initiativer i alle led af kæden. Denne tilgang er afspejlet i de fem områder, vores strategi er bygget op om (se side 5).



## AMBITIØS, DATADREVET INDSATS

En kortlægning af måltidernes miljøaftryk ned til hver enkelt tallerken har været et vigtigt første skridt i at arbejde effektivt med særligt klimaomstilling, men også andre prioriterede aspekter af bæredygtighed. Vi har indgået samarbejde med førende eksperter i livscyklusvurdering. I samarbejde med 2.-0 LCA consultants har vi beregnet klimaaftrykket fra både vores egen drift og vores råvareforbrug, men også vores aftryk på biodiversitet og andre væsentlige parametre. Det grundige dataarbejde bliver afgørende for vores måde at arbejde med reduktionsmål, ligesom vi på dette grundlag lancerer løsninger, der gør vores kunder til aktive medspillere i indsatsen for at nedbringe klimaaftrykket.



## VELSMAG SOM REDSKAB

I Meyers har vi gennem 30 år brugt velsmag som et redskab til at skabe forandringer i kulturen og systemerne omkring maden. Vi har brugt smag til at fremme resocialisering i danske fængsler, til at bekæmpe fattigdom i Bolivia og give flere børn en god start på deres madliv; til at forme et nyt nordisk køkken og til at forny vores brødtraditioner. Vi har i årevis været i gang med at omlægge vores køkkener til et større fokus på planter. Vi accelererer nu dette arbejde ved at engagere os yderligere i forskning, innovation, formidling og via en målrettet operationel indsats, der involverer alle vores medarbejdere. Vi præsenterer her i strategien flere initiativer for at indfri disse mål.

# B CORP CERTIFICERING I 2021

I 2021 har vi påbegyndt en dokumentation af vores bæredygtighedsindsats med henblik på at opnå B Corp certificering, som er en global standard for, hvilken forskel en virksomhed gør for samfundet. Som certificeret B Corp forpligter man sig til at leve op til høje standarder både socialt, miljømæssigt og i forhold til gennemsigtighed. Og til at dokumentere, at der er handling bag ordene. Der er i dag omkring 3.500 B Corp certificerede virksomheder i verden, heriblandt knap 30 danske.

**Certified**



**Corporation**



## Indhold

**1 KLIMA**



**2 BIODIVERSITET**



**3 ØKOLOGI OG DYREVELFÆRD**



**4 STEDSANS**



**5 ET LÆNGERE BORD**







# 1 KLIMA

Vi arbejder med klimaomstilling på et solidt og transparent vidensgrundlag, og vi vil reducere vores klimaaftryk markant. På vejen mod vores mål vil vi samarbejde med landmænd, fødevareproducenter, madfolk, forskere og andre aktører om at udvikle forudsætninger for et grønnere køkken, der vil være til gavn og glæde for alle i Danmark.

## Vores mål



Driften i vores egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter skal være CO<sub>2</sub>-neutral i 2025



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



## ET GRØNNERE RÅVAREFORBRUG

Vi har sat os for at mindske CO<sub>2</sub>-aftrykket fra vores råvarer frem mod 2030

**50%**  
CO<sub>2</sub>-REDUKTION  
**I 2030**

**30%**  
CO<sub>2</sub>-REDUKTION  
**I 2025**

### KLIMANEUTRAL DRIFT FRA 2025

Driften i vores egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter skal være CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-lagring. F.eks. ved at sikre genetablering af skov og natur knyttet til fødevarerproduktion i andre dele af verden. Derudover har vi i 2021 sikret, at al den strøm, vi bruger, kommer fra vedvarende kilder.

### AFTRYKKET FRA RÅVARERNE – DET STØRSTE OG DEN SVÆRSTE

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. Det er derfor også 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.

### SÅDAN NÅR VI I MÅL

Med de beregninger og værktøjer, vi nu har til rådighed kan vi løbende holde øje med klimaaftrykket fra vores råvareforbrug (se evt. mere side 11). Det giver os mulighed for at arbejde flerstrengt med at reducere aftrykket. Der er mange knapper at skrue på, men hovedbevegelsen vil være, at vores råvareforbrug bliver endnu grønnere. Det er en udvikling, vi

## At skrue op for det grønne, så det bliver en fornøjelse at spise, kræver et dedikeret arbejde med velsmag, og med de råvarer, vi kender og bruger.

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 af klimaaftrykket per kg mad. Det er et resultat af grønnere måltider på tværs af vores forretning og ikke mindst lanceringen af vores grønne frokostkøkken. Den bevægelse vil vi fortsætte, og vi er i gang i alle vores forretningsområder. Som et konkret eksempel har vi indført en bonusordning for køkkenchefer, der lykkes med at reducere kødforbruget og samtidig øge kundetilfredsheden. Mindst halvdelen af nylancerede færdigretter til detailhandlen vil i fremtiden være vegetariske, og vi arbejder med grønnere måltider og menuer i alle grene af vores forretning.

At skrue op for det grønne, så det bliver en fornøjelse at spise, kræver et dedikeret arbejde med velsmag, og med de råvarer, vi kender

og bruger. Her er arbejdet med bælgfrugter og grønne proteiner, fra dyrkning til forædling, et vigtigt spor. Læs mere på side 20.


### MINDRE MADSPILD – MINDRE CO<sub>2</sub>-UDSLIP

Reduktion af madspild giver også et mindre klimaaftryk. Vi arbejder målrettet med at mindske madspild, eksempelvis gennem fire årlige målinger i Meyers Kantiner, der omsættes til indsatser for reduktion af serveringsspild, tallerkenspild og produktionsspild. Hertil kommer en række andre initiativer, herunder deltagel-

se i "Danmark mod madspild", en frivillig aftale, hvis mål er at halvere madspild i den danske fødevarerbranche inden 2030. I samarbejde med Coop arbejder vi på at nedbringe antallet af kassationer, og vores bagerier samarbejder med YourLocal om, at naboerne kan afhente overskudsvarer. I Meyers Kantiner samarbejder vi med Too Good To Go om, at mad som er til overs fra frokosten, kan tages med hjem. Reduktion af madspild er en del af alle ansvarlige køkkenfolks daglige rutine, og vi arbejder altid på at finde nye måder at gøre det lidt bedre på.

### MINDRE EMBALLAGEAFTRYK

For at mindske aftrykket fra den emballage, vi bruger, arbejder vi ud fra cirkulære principper om at reducere, genbruge og genanvende. Konkret arbejder vi med at reducere vores brug af engangsemballage på tværs af vores forretningsområder. Derudover stiller vi krav om,



Parallelt med den reduktion i klimaaftryk, vi gennemførte fra 2018 til 2019, skete også en reduktion i luftforurening med 9% målt på såkaldte respiratoriske effekter (respiratory inorganics). Respiratoriske effekter omfatter ammoniak, nitrogenoxider og mikropartikler i luften, som primært stammer fra produktion af animalske produkter. Lykkes vi med vores planlagte klimaomstilling frem mod 2030, vil det medføre en reduktion af respiratoriske effekter fra vores råvareforbrug med 25%.



at mindst 80% af den emballage, vi bruger, skal være fremstillet af genanvendt materiale, mens 100% af vores emballage skal være genanvendelig eller bionedbrydelig.

### MINDST MULIG

Vi arbejder for at minimere engangsemballage og udfase det, overalt hvor vi kan. Vi vil f.eks. sammen med vores kunder afsøge muligheder for at udvikle emballage til take away, der kan tages tilbage, vaskes og genbruges. Når vi leverer portionspakket frokost til virksomheder, vil vi tage plastemballage med tilbage til vask, og i vores bagerier kan man få kaffe i sin egen kop og bagværk i medbragt stofpose. Vi arbejder løbende med at optimere de konkrete emballageløsninger, så de er enkle og bruger mindst muligt materiale.

### GENANVENDELSE OG BIONEDBRYDELIGHED

Genanvendelighed og bionedbrydelighed har stor betydning for miljøaftrykket. Der hvor sorteringen skal ske hos kunden selv, lægger vi vægt på en tydelig formidling, der sikrer en høj genanvendelsesgrad.



## VALG AF MATERIALER

Vi bruger følgende materialer, der ud fra en helhedsbetragtning passer bedst ind i vores cirkulære tilgang til emballage.

### Bagasse

Bagasse er et materiale lavet af fibre fra sukkerrør. Når sukkerrørene er blevet presset for juice, er der et restmateriale tilbage, som indtil for nylig er blevet set som affald. Men materialet kan med stor fordel bruges til emballage. Både fordi det sparer store mængder CO<sub>2</sub>, når fibre ikke afbrændes på marken, og fordi det er et 100% naturligt og bionedbrydeligt materiale med gode tekniske egenskaber. Materialet laves til en pulp og presses i den ønskede form. Materialet kan bruges til både kolde og varme fødevarer, og det kan opvarmes i mikrobølgeovn.

### rPET

Vi bruger et minimum af plast, men i nogle tilfælde er visse typer af plast den mest bæredygtige løsning i forhold til cirkulære principper, da man både kan fremstille den med genanvendt plast og igen kan genanvende plasten. Af de plastiktyper, der kan sorteres i husholdningen og bliver genanvendt i det nuværende affaldssystem, er PET den mest

funktionelle og mest bæredygtige plasttype til fødevareemballage. I Meyers bruger vi PET, der er genanvendt fra flasker (rPET). Det vil sige plastik, der allerede er i cirkulation og derfor ikke gør brug af fossile ressourcer, på samme måde som nyt plast.

### Pap og papir

Varer af pap og papir er certificerede med FSC, PEFC eller Svanemærkede og er så vidt muligt lavet af genanvendt papirmasse.

### Hvorfor ikke bioplast?

I Meyers har vi som det fremgår blandt andet fokus på biodiversitet og økologisk dyrkning. Selvom vi skal væk fra brugen af fossile ressourcer, der er basis for konventionelt plast, så er bioplast på nuværende tidspunkt ikke et prioriteret materiale i Meyers. Bioplast produceres nemlig i dag primært af stivelse og sukker fra konventionelt dyrkede planter såsom majs, der kunne bruges som fødevarer, eller som optager landbrugsland, hvor fødevarer kunne dyrkes. Det harmonerer ikke med ambitioner om lav arealanvendelse (se side 12) eller høj økologiandel. På nuværende tidspunkt er det danske affaldssystem heller ikke klar til at håndtere nedbrydningen af bioplast, og med enkelte undtagelser ender det derfor

på forbrændingen. Vi er altså i Danmark endnu ikke klar til at høste de mulige gevinster ved bioplast. Hvis det ændrer sig, så vil vi igen kigge på vores materialevalg.

### Emballage af bælgrugtfibre

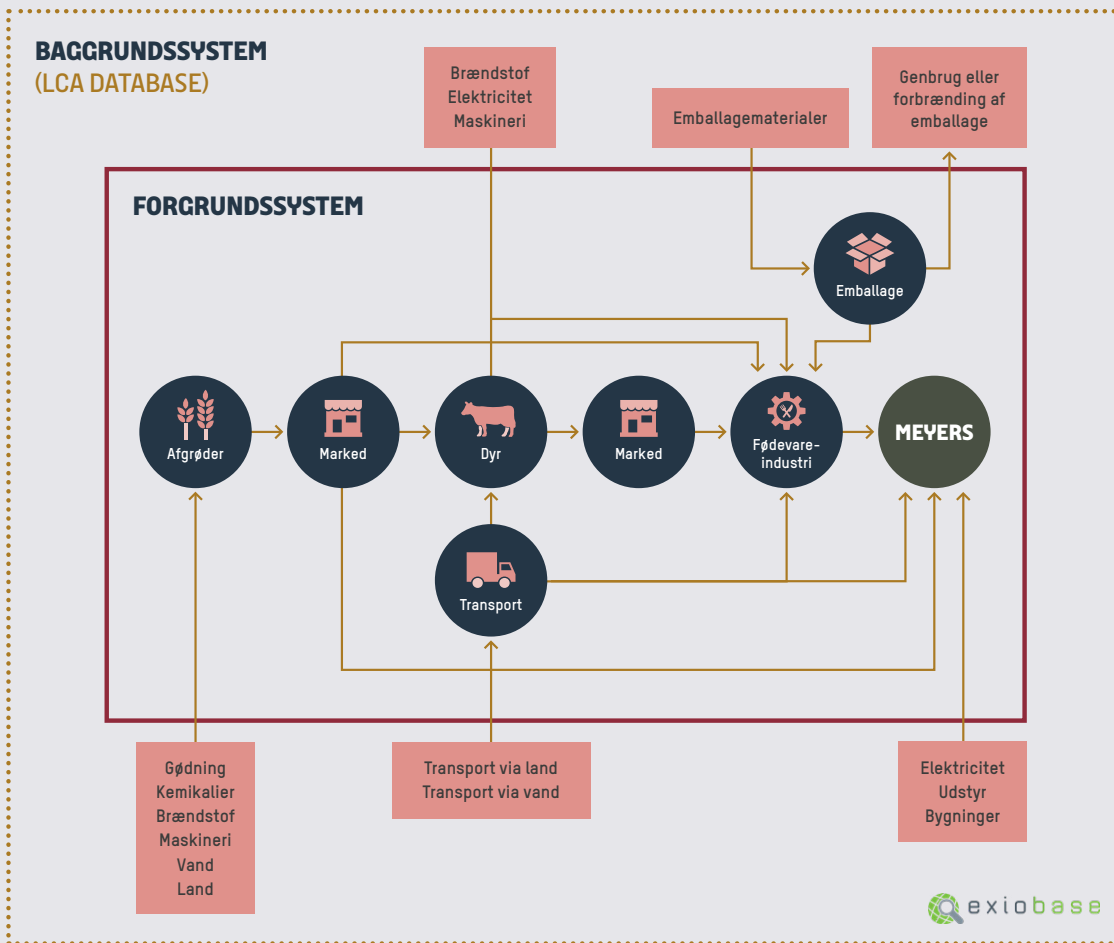
Den dag efterspørgslen på bagasse overstiger mængden af restmateriale fra sukkerrørsproduktion, som i øjeblikket er i overskud, er vi nødt til at have et alternativ, og gerne et som tager afsæt i vores egen region (selvom transporten af bagasse fra produktionslandet til Danmark kun har mindre betydning i et klimaperspektiv). I mange typer af fødevareproduktion er der et fiberholdigt restmateriale, som ikke er egnet til at spise, og som derfor brændes, hvis det ikke kan anvendes til andre formål. Sammen med forskere, produktudviklere og designere vil vi undersøge, om fibre fra afgrøder, som dyrkes på vores breddegrader, kan bruges i produktionen af bionedbrydelig emballage. Konkret vil vi undersøge om fibre fra stænglerne på de bælplanter, som vi vil fremme dyrkningen af (se side 20) kan anvendes.

# 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.

## NYSKABENDE OG STRINGENT ANALYSE

Den metode, der er anvendt, er udviklet af Jannick Schmidt og 2.-0 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 CO<sub>2</sub>-fodaftryk, 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.-0 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 (respiratory inorganics) og desuden i alt 14 miljømæssige parametre.

## DEN INDIREKTE AREALANVENDELSE SKAL MED

Et af de vigtige – og i nogles øjne kontroversielle – aspekter ved metoden bag Den Store Klimadatabase 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 CO<sub>2</sub>-aftryk end metoder, der ser bort fra denne mekanisme. Uanset beregningsmodel ligger kødet – og særligt kødet fra drøvtyggerne – dog gene-

relt 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 IPPC'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 CO<sub>2</sub> fra afbrænding af diesel fra en LCA for en transportvirksomhed, så udelader vi heller ikke CO<sub>2</sub> fra iLUC for en madvirksomhed som Meyers.



## Dataene skal på arbejde

I forbindelse med kortlægningen af vores fulde klimaaftryk har vi sammen med LCA 2.-0 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.





2

# BIODIVERSITET

Med udgangspunkt i beregninger af vores råvareforbrugs aftryk på biodiversitet, har vi sat klare mål på denne vigtige parameter for planetens sundhed. Gennem en række initiativer ønsker vi at tilgodese mangfoldighed i naturen og de dyrkede landskaber.

## Vores mål



Vi vil reducere arealanvendelse 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

## Som en del af vores klimaregnskab måler vi på vores aftryk på havenes forsurening for at sikre, at vi bidrager minimalt fremover.

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, og en indsats for hurtigt og effektivt at bremse tabet af biodiversitet er afgørende for at bevare Jordens økosystemer.

Når man tager hensyn til klima i valget af råvarer, bliver det negative aftryk på biodiversitet også mindre. Men der er god grund til at sætte fokus specifikt på biodiversitet – man kan nemlig måle på afgørende faktorer for biodiversitet. Og man kan træffe valg, der bevarer levesteder, giver plads til flere arter i dyrkede landskaber med mere.

### MAD PÅ MINDRE PLADS

Biodiversiteten er rigest i vild, uforstyrret natur, der ikke kontrolleres med vanding, gødning og

pesticider. Derfor er arealanvendelse en vigtig indikator for, hvordan vores forbrug påvirker tab af biodiversitet. Som et særskilt lag i de beregninger, der er udviklet af 2.0 LCA consultants til at måle vores klimaaftryk, måler vi også på den samlede arealanvendelse ved vores forbrug. På den baggrund har vi sat et mål om at reducere vores samlede arealanvendelse med 30% per kg mad inden 2030. Det vil især være et mindre forbrug af de mest pladskrævende animalske råvarer, som kød fra okse og lam, der vil gøre det muligt at nå dette mål.

### LIVET I HAVET

Det er ikke kun på land, at biodiversiteten er svækket, men også i hav- og kystområder. Dels pga. forurening og havforsuring fra bl.a. CO<sub>2</sub>-udledning, som får pH-værdien i havvand til at falde og påvirker levevilkår i havet. Dels pga. overfiskning, som fører til, at arter uddør, fordi fiskebestandene ikke kan nå at reproducere bæredygtigt.

Som en del af vores klimaregnskab måler vi på vores aftryk på havenes forsurening for at sikre, at vi bidrager minimalt fremover. Derudover har vi sat som mål, at de ferske fisk og skaldyr vi bruger, skal være fanget med skånsomme fangstmetoder og ikke fra overfiskede be-

stande. Det betyder i praksis, at al fersk fisk, vi bruger, skal være fra WWFs grønne liste, og at alt fisk fra opdræt skal være på den blå liste.

### MERE NATUR I OG OMKRING LANDBRUGET

Ved at vælge økologi fremmer man et landbrug uden sprøjtegifte, hvor der f.eks. kan leve flere af de vilde, truede bestøvere i markerne. Ud over vores overordnede økologimålsætninger



WWF vurderer tilstanden af fiskebestande og miljøpåvirkningen samt forvaltningen af fiskeri og akvakultur på verdensplan, på grundlag af en lang række kriterier og videnskabelige data. Evalueringen følger en metode, som er udviklet af miljøorganisationer og er blevet gennemgået af videnskabelige fiskeriinstitutter. Ved at købe fisk fra bestande, der ikke er overfiskede, og som er fanget med fiskeredskaber, der ikke har en skadelig påvirkning af havbunden, kan vi bidrage til at passe på havmiljøet.



arbejder vi sammen med udvalgte producenter, der opdrætter husdyr i naturen, som eksempelvis skovgrise, der kan være med til at fremme biodiversiteten på de jorde, de går på – læs mere side 17.

### MILJØVENLIGE VALG AF KEMI

Vi tager miljøvenlige valg i alle de sammenhænge, hvor det er nødvendigt at bruge kemi. Vi har som mål, at vi kun bruger Svanemærket kemi- og rengøringsprodukter. Svanemærket, som er det officielle nordiske miljømærke, skal modvirke forringelse af naturlige levesteder, stoppe tab af biodiversitet samt beskytte og forhindre udryddelse af truede arter. Flere af vores kantiner er i dag Svanemærkede, og vi er inde i en proces med at få Svanemærket alle. Også der hvor mærkningen ikke er i hus, arbejder vi ud fra de samme principper.

### DIVERSITET I AFGRØDER OG SMAG

Når vi taler biodiversitet i et bæredygtigheds-perspektiv, er det de vilde arter, der er i fokus – det er dem, der er truet af miljømæssige forandringer. Men biodiversitet er også en parameter i de dyrkede landskaber og på vores tallerkener. I et højeffektivt landbrug vil bestemte sorter med særlige egenskaber, som et højt udbytte, god modstandskraft mod



skadedyr og svampe m.m., overtage. I den udvikling vil mange sorter falde fra og forsvinde ud af vores landbrug og dermed kulinariske bevidsthed. Fra arbejdet med at genintrodere gamle nordiske kornsorter til projekter om at dyrke mindre kende kålsorter og andre grøntsager, har det været et fokus for os at sikre mangfoldigheden i de dyrkede afgrøder. Dette er et centralt fokus i vores indsats for at bringe de gamle nordiske sorter af bælgfrugter tilbage på danske marker – læs mere side 20.

**Fra arbejdet med at genintrodere gamle nordiske kornsorter til projekter om at dyrke mindre kende kålsorter og andre grøntsager, har det været et fokus for os at sikre mangfoldigheden i de dyrkede afgrøder.**



3

# ØKOLOGI OG DYREVELFÆRD

Vi har arbejdet med og rådgivet om økologi i private og offentlige køkkener i mere end to årtier. Målt på volumen er Meyers blandt de største indkøbere af økologi i den danske food service-branche. Vi ser økologi som en vigtig del af et helhedsorienteret arbejde med bæredygtighed, hvor hensyn som rent grundvand, vandmiljøer i søer og åer og plads til mere liv i markerne er centrale – ikke mindst i et lille, intensivt dyrket land som vores. Dyrevelfærd er et vigtigt hensyn, som vi tilgodeser gennem økologien, men også gennem samarbejder med ikke-økologiske producenter med høje standarder for kvalitet og dyrevelfærd.

## Vores mål



Alle køkkener har Det Økologiske  
Spisemærke i 2021



60% af vores fødevarer målt i vægt  
skal være økologisk i 2025



100% frilandskød inden 2025



Vi vil hjælpe endnu flere med at  
omlægge til økologi



**Økologisk dyrket korn af gamle nordiske sorter med stor smag og høj næringsværdi har været en hjørnesten i vores arbejde i en årrække.**

### MÅL PÅ ØKOLOGIEN

I Meyers havde alle vores forretningsområder som minimum 30% økologi ved udgangen af 2020 – men der er også områder med tæt på 100% økologi. Ingen skal gå ned i økologi, men hele virksomheden skal løfte sig samlet, så vi i 2025 har en samlet økologisk tonnage på mindst 60%. Når det mål er nået, vil der også være mange af vores køkkener, der har det Økologiske Spisemærke i guld.

Ambitionen er, at alle Meyers kantiner allerede i 2023 har Det Økologiske Spisemærke i sølv, svarende til 60-90% økologi, og at 10% af kantinerne har guldmærke, dvs. over 90% økologi. Målet er også at øge det økologiske salg til 80% på færdigretter i Coop i 2023, og at 90% af salget på tværs af Meyers produkter i Coop er økologisk i 2025.

### KORN OG MEL FRA EGNE RÆKKER

Økologisk dyrket korn af gamle nordiske sorter med stor smag og høj næringsværdi har været en hjørnesten i vores arbejde i en årrække. På økologiske gårde dyrkes kornet uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning. De oprindelige hvedearter som spelt, emmer og enkorn og de gamle hvedelandsorter, fx 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, fordi disse afgrøder helt naturligt tilfører jorden kvælstof, som gøder kornet yderligere.

Desuden tilføres jorden husdyrgødning. På den måde bliver der kvælstof nok til rådighed til, at markerne kan give et fornuftigt udbytte og et korn med højt proteinindhold og god glutenkvalitet. Hvert år planlægger vi den mængde korn, vi skal have i jorden, og indgår derefter dyrkningsaftaler med en halv snes landmænd. Vi er desuden meget tæt involverede i driften af den 100 år gamle stenmølle i Skåne, der laver vores korn om til mel, og hvor vi er den eneste store kunde. I vores bagerier er alle brød og kager bagt med økologisk mel og korn.

### KOENS FREMTID – OG FREMTIDENS KO?

Hvis vi skal nå vores klimamål som beskrevet i første afsnit, så kommer kødet til at fylde mindre 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, fårene og hønsene, 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, ostene og kødet – udover at repræsentere den største mulige

velsmag, kommer fra et husdyrhold, der er i samklang med den omgivende natur, prioriterer hensynet 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 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, 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 CO<sub>2</sub>-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. CO<sub>2</sub>-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 klimamæssigt. Derfor kommer vi til, i samarbejde med økologiske landmænd, forskere og andre partnere, at arbejde for at finde uud-

nyttede 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.

### UDVIKLING AF ØKOLOGIEN

Det er naturligt for os som virksomhed at være medlem af Økologisk Landsforening. Meyers Kantiner er desuden repræsenteret i Fødevareministerens Økologiske Erhvervsteam, der skal komme med anbefalinger til, hvordan Danmark får en styrket, markedsdrevet økologisk sektor. Vi ønsker at være med til at præge udviklingen og at arbejde for en mere sammenhængende tankegang, som får hensynene til økologi, dyrevelfærd og klima til at gå op i en højere enhed.

I Meyers Madhus rådgiver vi et stort antal offentlige køkkener i at omlægge til økologisk drift med det gode køkkenhåndværk som drivkraft. Det gør vi ud fra en metode udviklet gennem en længere årrække og på baggrund af mange hundrede hands-on rådgivningsforløb.



I Meyers Kantiner og i Meyers færdigretter i Coop bruger vi enten kylling fra friland eller økologiske bedrifter. Derudover også økologiske suppehøner fra Rokkedahl i Himmerland, som er en god udnyttelse af avlsdyr, der desuden giver meget mere smag end deres yngre pendanter

4

# STEDSANS

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

## Vores mål



Overalt i landet, hvor vi har aktiviteter, indgår vi 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, ikke kun som aftager, men også som initiativtager i samarbejde med forskere, landmænd, forældre og andre nøglespillere





### LOKAL PRODUKTION SOM STARTSTED

I alle dele af landet, hvor vi har kantiner og restauranter, indgår vi samarbejde med dedikerede lokale producenter for at bidrage til fødevarerudviklingen i lokalområdet. Den type af samarbejder kan også folde sig ud i hjertet af København, som når vi i Meyers Deli har produceret Frederiksberg-cider brygget på nedfaldsæbler fra naboområdets haver i samarbejde med Decideret Cider. Æbleplantagerne på Lilleø, bælgfrugtdyrkning på Bornholm og Lolland, fynske græsgrise, okser fra Livø og vores samarbejde med sjællandske kornavlere om dyrkning af alt vores korn er andre eksempler.

Vi arbejder sammen med økologiske grøntsagsavlere på Sjælland om en forsøgsmark, hvor vi dyrker mindre kendte sorter af grøntsager og tester deres spisekvalitet. Fra vores lokale leverandører aftager vi også 'grimme' grøntsager, der ikke passer ind i detailhandlen, men som smagsmæssigt er lige så gode.

Vi har i 2021 startet vores eget grøntsagsprojekt i Saksøbing på Lolland på jord, som tilhører den socialøkonomiske virksomhed Saxenhøj. Vi dyrker i år 2 hektar på friland og 300 m<sup>2</sup> i drivhus – alt økologisk.

**Vi vil gerne bidrage til en udvikling, hvor vi øger fokus på vores regionale fiskearter og er med til at fremme den aktivitet og kultur, som fiskeriet har skabt i de mindre havne.**

### KYSTNÆRT FISKERI OG UUDNYTTEDE RESSOURCER

Vi vil gerne bidrage til en udvikling, hvor vi øger fokus på vores regionale fiskearter og er med til at fremme den aktivitet og kultur, som fiskeriet har skabt i de mindre havne. Det kystnære fiskeri er skånsomt over for naturen i havet, har et minimum af uønsket bifangst og har et lavt brændstofforbrug. Derfor samarbejder vi periodisk med fiskere om at få bragt kystnært fanget fisk direkte til kajen på nogle af vores lokationer.

Vi er endvidere involveret i et projekt, der handler om at gøre den invasive lille fiskeart sortmundet kutling, fanget ved skånsomt fiskeri i Guldborgsund, hvor der er en stor bestand, til en kulinarisk ressource i form af en lokalt produceret fiskesauce.



## Midt i Europas ærtebælte

– en udflugt om bælgfrugter

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 forkæmperer 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.



## Vi har indgået et samarbejde med lollandske producenter og landmænd om at bringe nogle af de mest interessante sorter tilbage i jorden



Efter i 2017 at have udgivet Grøn Mad, kom vi i 2020 med kogebogen Grønne Proteiner, der 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 55 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 planteformkæmpere. 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 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 forædlingspotential. 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.

Helt generelt vil vi øge anvendelsen 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 og bidrag til forskningsprojekter arbejder vi for det langsigtede mål at (gen)etablere bælgfrugternes position i det nordiske madlandskab, så fremtidens bæredygtige madkultur også kan trække på et biodiversitet 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.



# 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 udenfor. Der går ikke en dag uden, at vi spørger os selv, hvordan vores erfaringer og ressourcer kan blive en kilde til håb og muligheder for dem, som ikke føler sig inviteret med til bords. 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



### BØRNS MADLIV

Der har i længere tid været en stigende tendens til, at børn ikke lærer basale køkkenfærdigheder. Det ser vi som et stort tab i sig selv, men også som en trussel mod en fremtidig levedygtig og bæredygtig madkultur. Gennem en lang række indsatser arbejder vi med børn og unge ud fra en tilgang, hvor fællesskab, madglæde og et højt ambitionsniveau er hjørnesten. Vi arbejder for at grundlægge kompetencer og skabe rammerne for et rigt og

sundt madliv. Vores udgangspunkt er en tro på børnene og de unges evne til at vokse og udvikle sig, hvis vi møder dem rigtigt. Overskud til at træffe sunde valg kræver relationer og strukturer, der giver børnene og de unge en fair chance for at tillægge sig og fastholde gode vaner.

Det gør vi gennem en lang række indsatser, herunder Kulinarisk Fritidsordning, som gennem 20 år har tilbudt madundervisning for op

mod 5.000 børn efter skoletid, Cook Camps i sommerferien, der er en kulinarisk sommerlejr, og en indsats som Smagens Time, hvor børn indtager restauranter uden deres forældre. Gennem projektet Cool Beans har vi sammen med Herning Kommune skabt et stærkt lokalt tilbud, hvor børn kommer i køkkenet, og i Mod På Mad, der er et Åben Skole-tilbud, giver vi sammen med Københavns Kommune mere end 12.000 børn om året et boost til deres maddannelse. 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.

### MAD SOM MIDDEL I SOCIALE INDSATSER

Madlavning og fællesskab omkring måltider har et helt særligt potentiale til at skabe og styrke forbindelser mellem mennesker. Med madglæde, sanselighed og samarbejde som drivkræfter kan mad og måltider skabe et rum

**Madlavning og fællesskab omkring måltider har et helt særligt potentiale til at skabe og styrke forbindelser mellem mennesker.**





## Hvis vi skal lykkes med en mere bæredygtig madkultur, hvor velsmag, håndværk og kvalitet er drivkræfterne for forandring, er fremtidens madhåndværkere nøglefigurer.

for samvær, hvor alle kan mødes og få udbytte af de fælles aktiviteter – et udbytte, der strækker sig fra den iboende værdi af gode, fælles oplevelser til konkrete kompetencer på vigtige områder som at kunne lave sund mad til sig selv og sin familie, eller modet til at starte job eller uddannelse.

Det har vi i særdeles gode erfaringer med fra eksempelvis projekter som den bolivianske madskole og restaurant GUSTU i Bolivia og den socialøkonomisk kokkeskole i Brownsville-kvarteret i Brooklyn, New York, drevet af Melting Pot Foundation, som er stiftet af Claus Meyer. I en dansk kontekst har vi gennem mange år arbejdet med maden som et middel til social forandring i f.eks. Kokkeskoler i danske fængsler og projektet Højskole Uden Mure, der retter sig mod udsatte unge, der er

faldet uden for uddannelse og arbejdsmarked. I projektet Måltid, Fritid, Fremtid, arbejder vi sammen med Red Barnet om at hjælpe udsatte unge i fritidsjob i hotel- og restaurationsbranchen. Det er samme grundlæggende tiltro til måltidet og madens potentiale, der er drivende i indsatser som vores madskole for mennesker med kognitive handicaps og en række andre.

### FORSKNINGSSAMARBEJDER

Vi har længe samarbejdet med vidensinstitutioner om projekter, der undersøger madens betydning for sundheden. Eksempelvis deltog vi i ledelsen af forskningsprojektet OPUS, der undersøgte de sundhedsfremmende og miljømæssige kvaliteter ved en Ny Nordisk Hverdagsmad, og projektet Preview, der sammenlignede forskellige kostformers indvirkning

på diabetes. Aktuelt er vi partnere i projekter med hhv. Rigshospitalet om nyrevenlig mad og med Herlev Hospital om madens betydning for leverens tilstand. Den viden, som skabes i projekterne, kan forhåbentlig komme både syge og raske til gavn.

I begyndelsen af 2021 fik vi et sæt opdaterede, klimavenlige kostråd. I et samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen arbejder vi på at omsætte de nye klimavenlige kostråd til konkrete opskrifter, der vil gøre det lettere at bruge kostrådene til daglig.

### DIVERSITET OG ÅBENHED

Hvis vi skal lykkes med en mere bæredygtig madkultur, hvor velsmag, håndværk og kvalitet er drivkræfterne for forandring, er fremtidens madhåndværkere nøglefigurer. Det vil vi gerne bidrage til. Vi har en ambition om, at Meyers skal være det foretrukne praktiksted for elever på de madfaglige erhvervsuddannelser, som ønsker at udvikle madkulturen. Forskellighed i erfaringsniveau og kompetencer er med til at rykke til vores tilgange og forståelser, og derfor prioriterer vi også diversitet i medarbejdersammensætningen både i forhold til køn, alder, uddannelsesniveau mv. i tråd med FNs anbefalinger.