

Global Compact
Network Denmark



SCIENCE
BASED
TARGETS

MEYERS

FORMÅL
BETINGESELØST
VÆRTSKAB



VORES ANSVAR
BÆREDYGTIGHED
I MEYERS

VORES TILGANG TIL BÆREDYGTIGHED I MEYERS



Bredt bæredygtighedsbegreb



Ambitiøs, datadrevet indsats



Velsmag som værktøj

TEMAER I STRATEGIEN

1

KLIMA

2

BIODIVERSITET

3

ØKOLOGI OG DYREVELFÆRD

4

STEDSANS

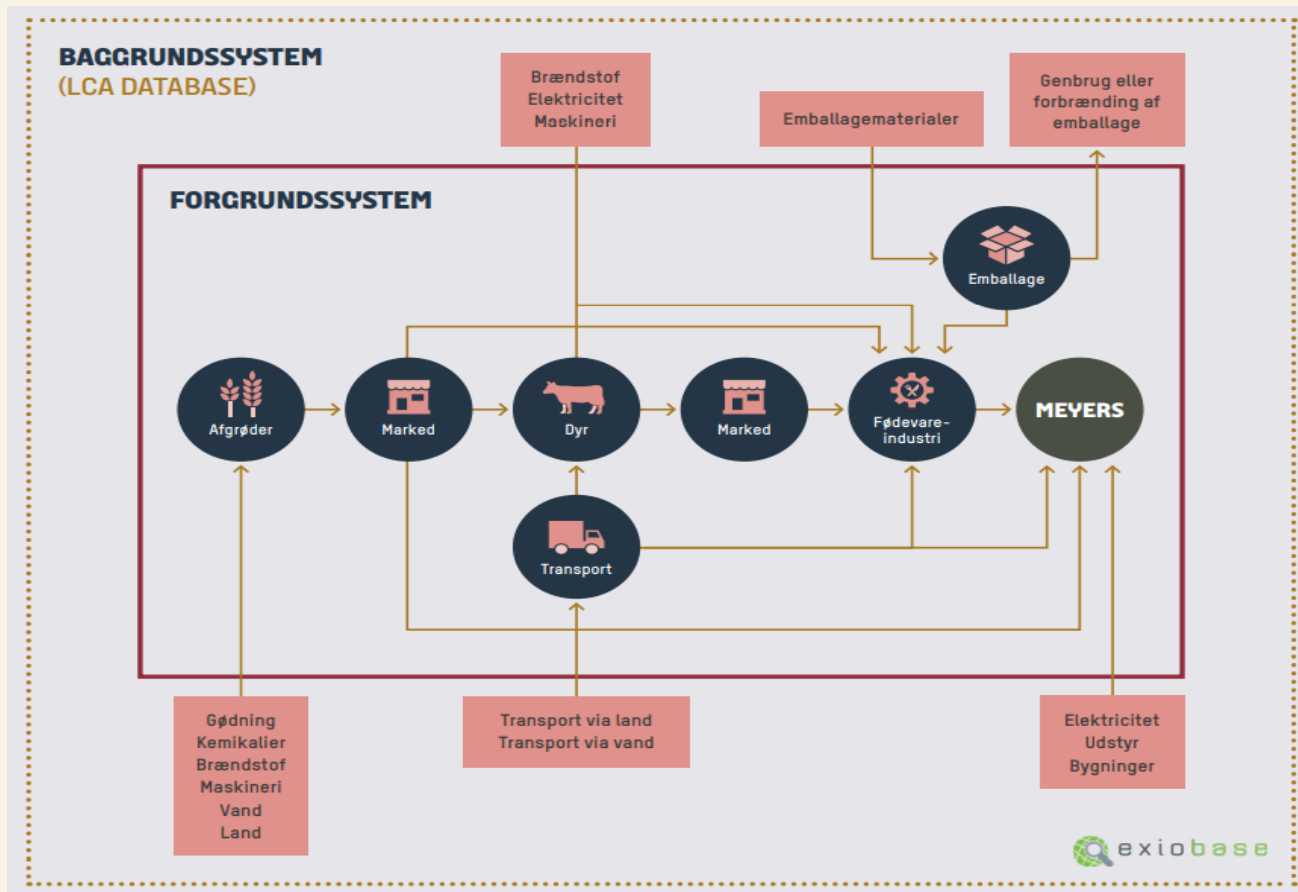
5

ET LÆNGERE BORD



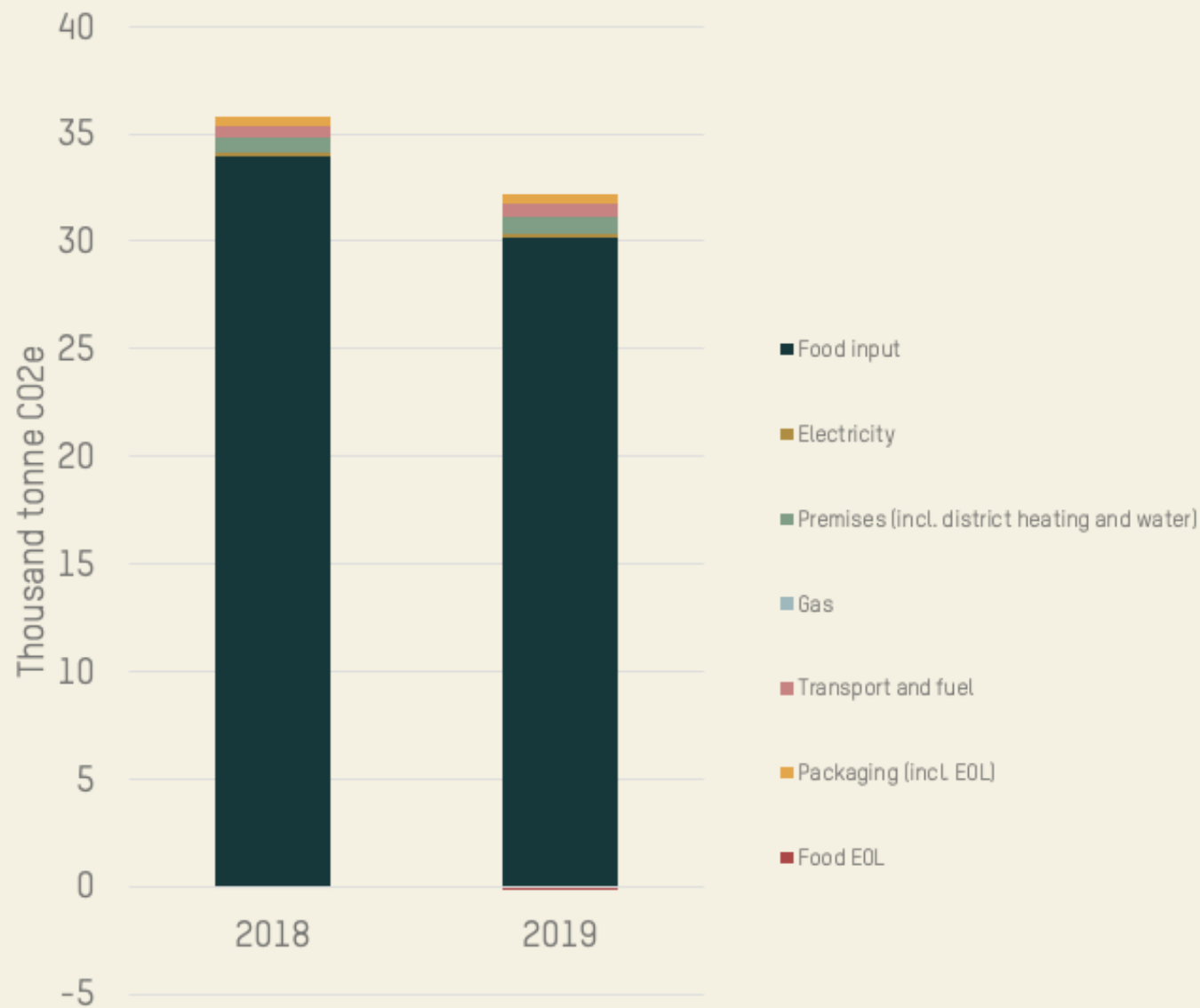
BASELINE MÅLING > MÅLSÆTNINGER

- Valg af metode for måling af CO₂ emissioner: Den Store Klimadatabase (CONCITO)
- Vi har integreret CO₂ i vores indkøbs- og datasystem – muliggør monitorering af udvikling



PÅ VEJ MOD EN BASELINE VALIDERING OG UDVIKLING AF MÅLSÆTNINGER

- Strukturering og kategorisering af dat på produktniveau (pænt tidskrævende!)
- Mapping af +500 "CONCITO koder"
- Verificering af kategorier
- Baseline resultalter
- Bygge forecast værktøj for at konkretisere målsætninger
- Integration af CO2 mapping i vores digitale systemer



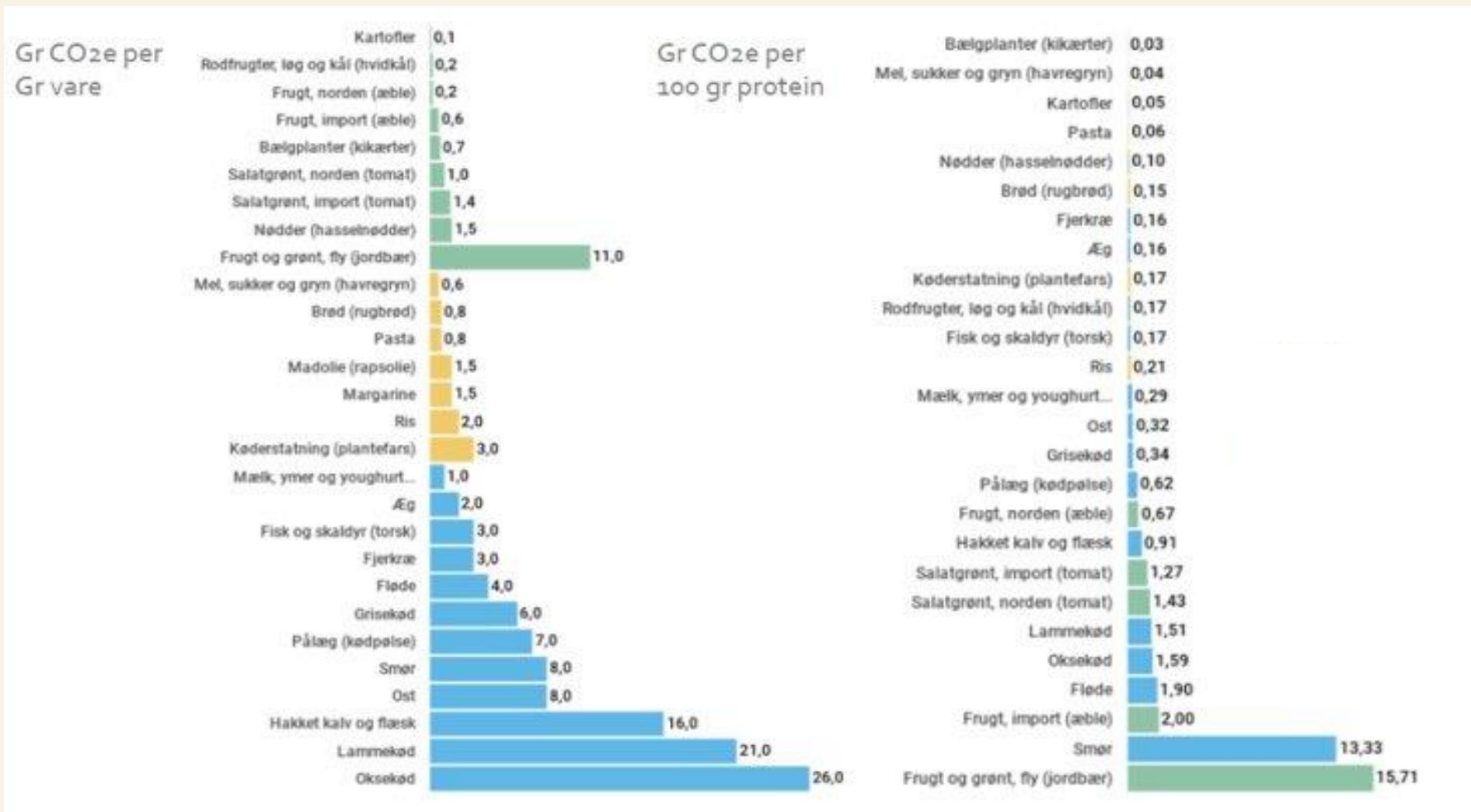
VORES BASELINE (2018)

- 95% af vores emissioner stammer fra råvarer (scope 3)
- 5% stammer fra vores drift (scope 1 og 2)

MÅLSÆTNINGER

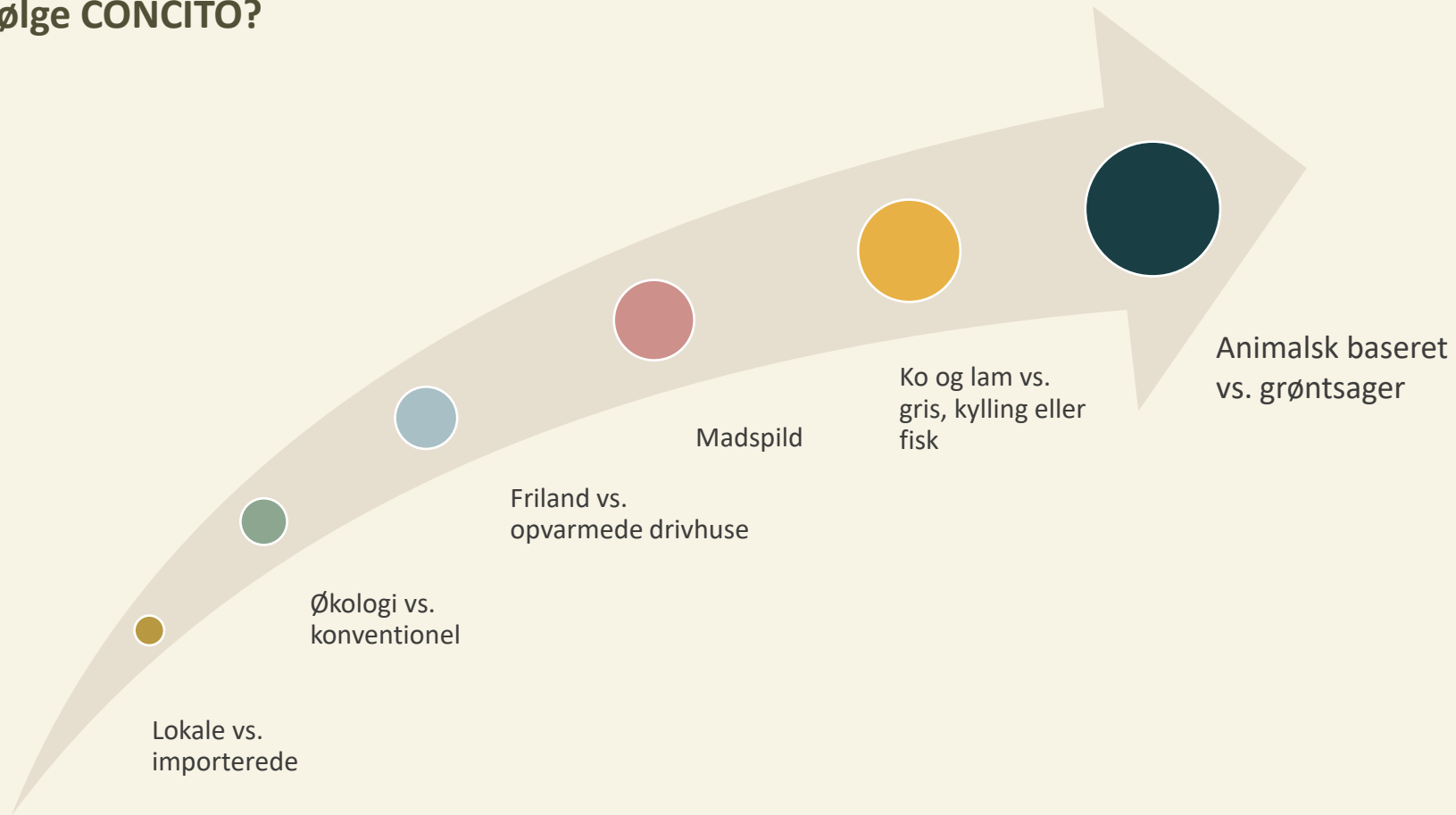
- Reducere klimaaftrykket med 30% pr. kg. råvare før 2025
- Reducere klimaaftrykket med 50% pr. kg. Råvare før 2030
- Have en klimaneutral drift før 2025

MEST MAD FOR KLIMAAFTRYKKET



KLIMAPROPOTIONER

Hvilke handlinger har den største effekt på vores klimaaftryk ifølge CONCITO?



Det er et central fokus for os
[...] at bringe gamle Nordiske
bælgfrugtsorter tilbage til
dansk landbrug

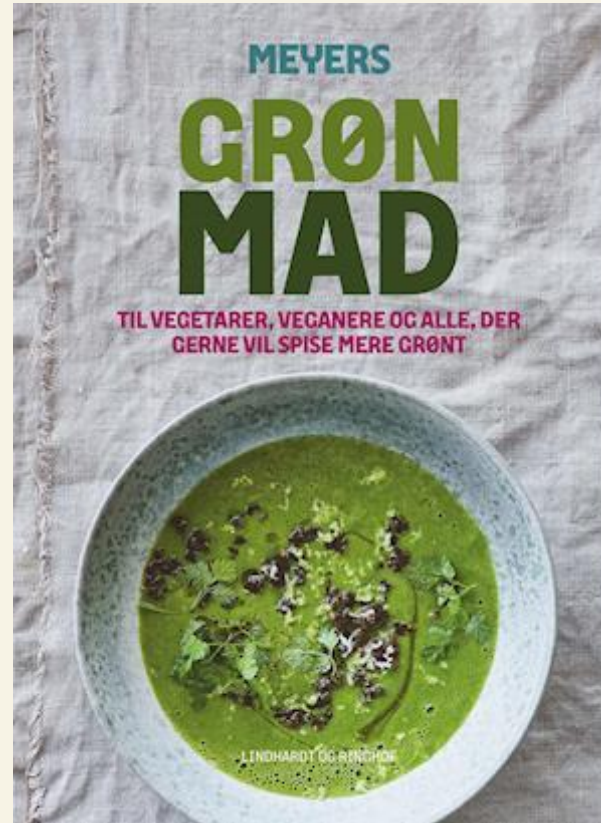
Bæredygtighed i Meyers, 2021



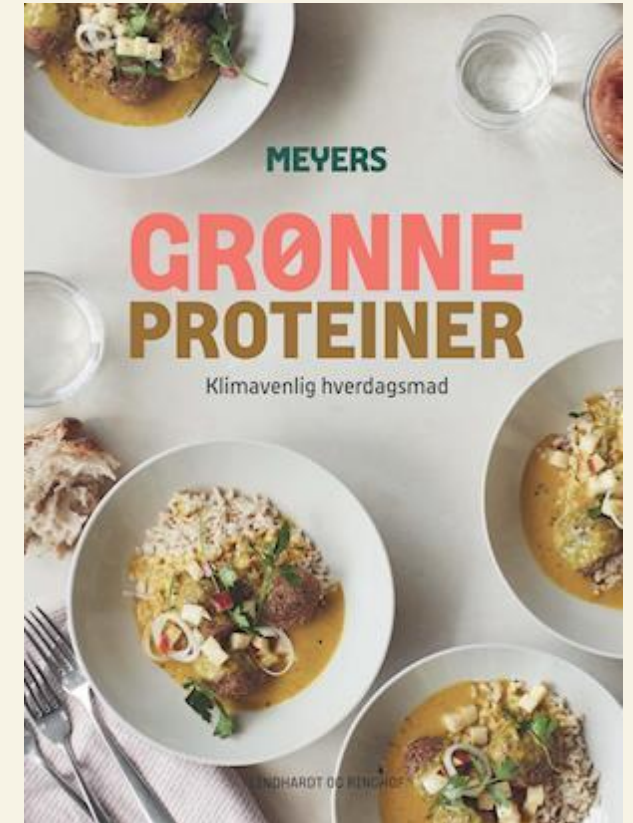
The Planetary Health Plate



EAT-Lancet Commission, 2018



Meyers, 2017



Meyers, 2020

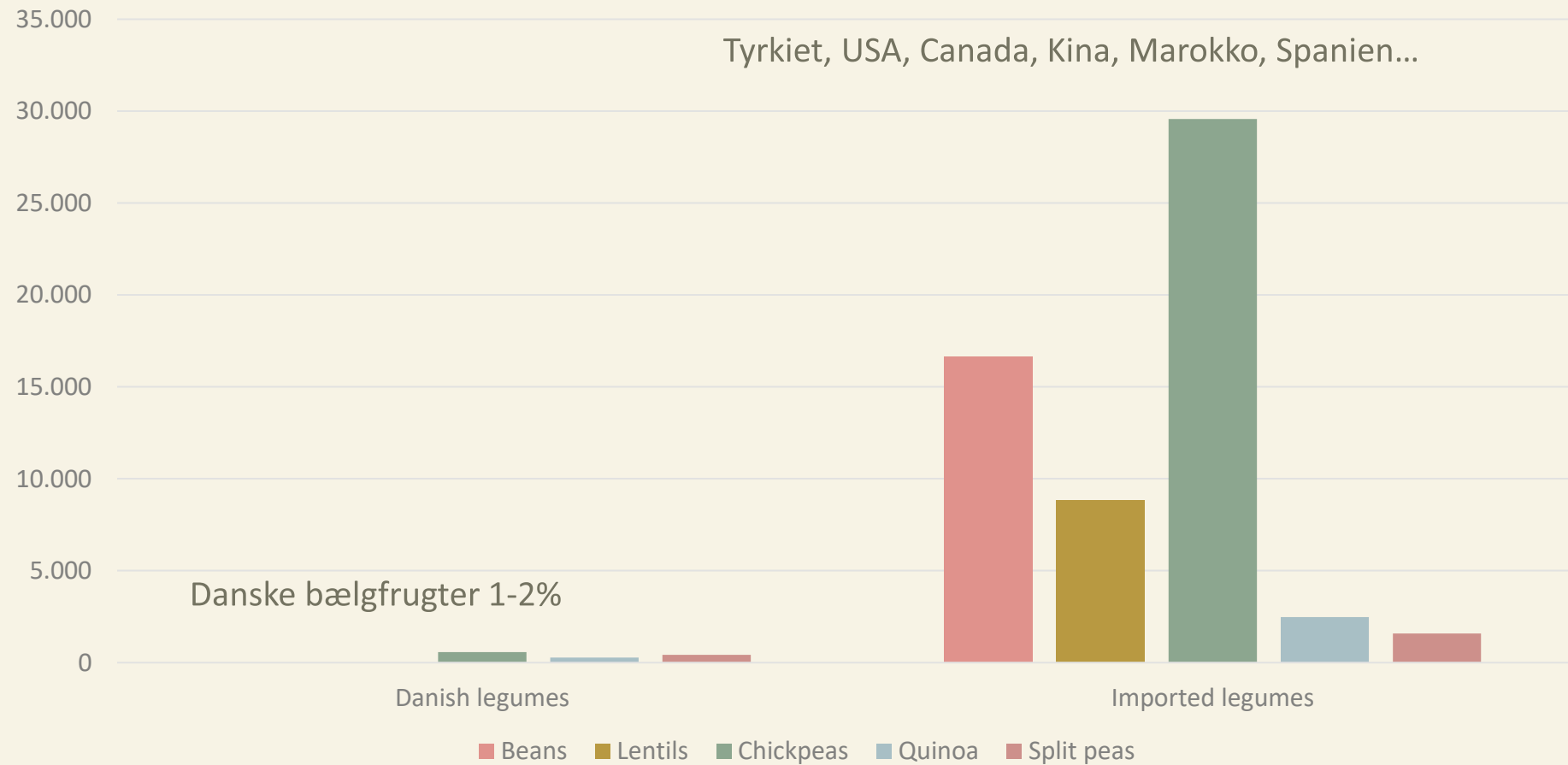


The Danish Veterinary and Food Administration, 2021

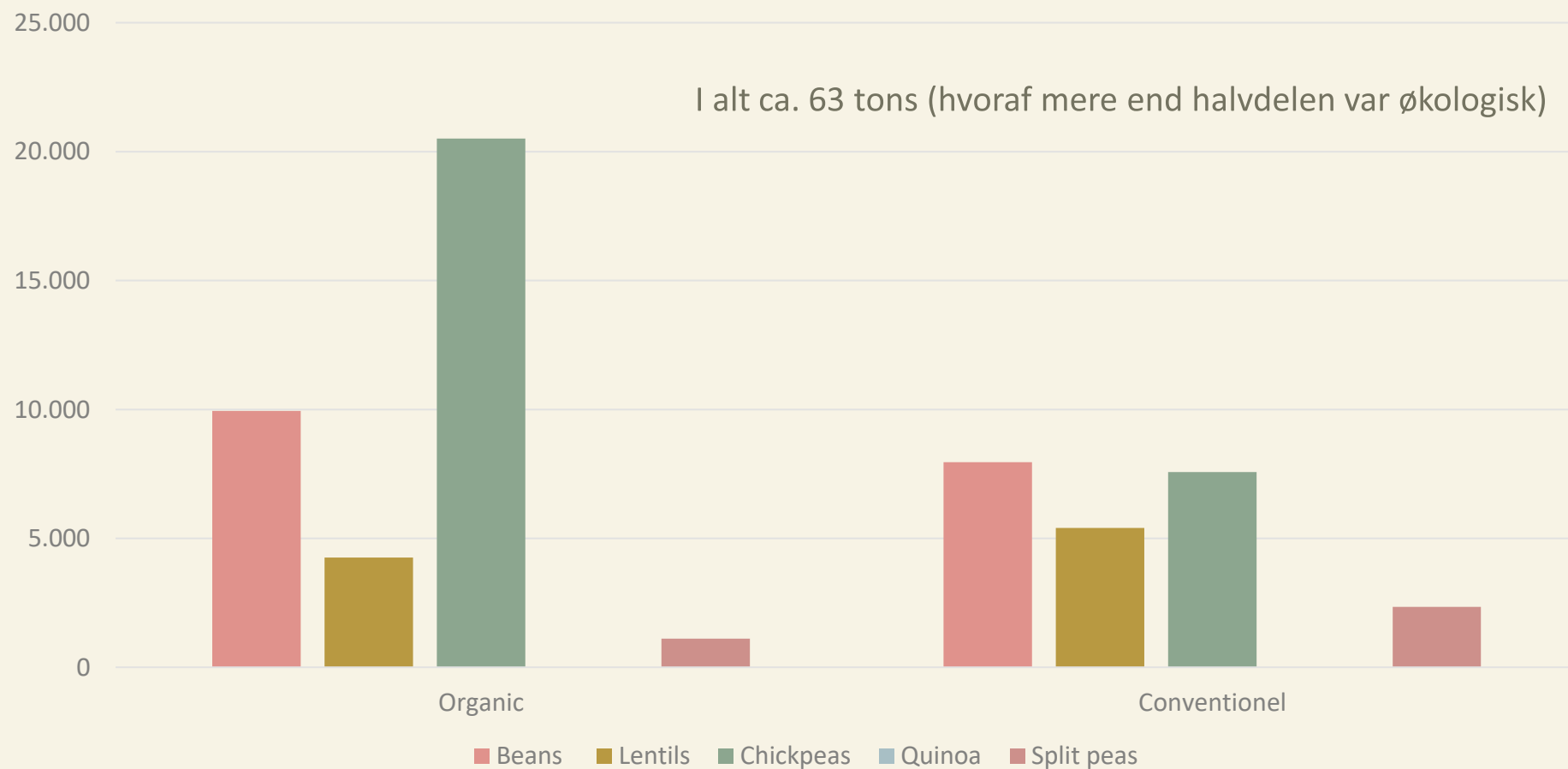


Bælgfrugternes oprindelse

Indkøbsfigurer 2019



Så mange bælgfrugter fandt vej til vores måltider 2019



GAME PLAN

MADHUS, BAGERIER OG FESTIVALER

Undersøge og udvikle det kulinariske sprog og potentiale i bælgfrugter

- Definere og udvikle brugen af bælgfrugter på tværs af Meyers – inklusiv alle gryder og forretningsenheder
- Sikre vidensdeling med kollegaer (kulinariske workshops etc.)
- Indgå strategiske partnerskaber med f.eks. Frøsamlerne, Økologisk Landsforening, udvalgte avlere – med focus på dyrking og bevaring af bælgfrugter med særlig forbindelse til Norden
- Bidrage offensivt til agendaen gennem madkurser, teambuildings, Roskilde Festival, Madens Fokemøde, Fødevarepartnerskabet, Bælgfrugtpartnerskabet mm.

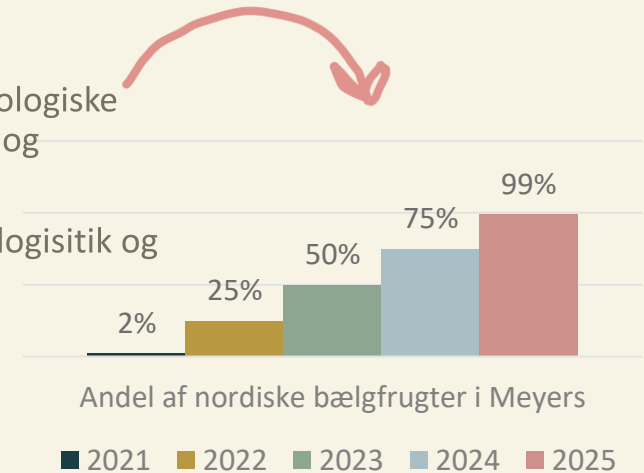
KANTINER & RESTAURANTER

Øge bruen af bælgfrugter (udvikle et “bælgfrugt-barometer”)

- Udnytte bælgfrugter til at etablere end ledende og differentierende position
- Maksimere velsmagen med bælgfrugter og sikre at erfaringer tilføres “bevægelsen”
- Inspirere gæster og kunder med viden og interesse for bælgfrugter – skabe ambassadører

INDKØB

- Sikre omlægningen af indkøb fra konventionel til økologisk
- Styrke og stimulere brugen af økologiske bælgfrugter fra særligt Danmark og Norden
- Indgå kontrakter, sikre sourcing, logistik og forecast



Innovation

DETAIL OG FOODSERVICE

Gøre brug af bælgfrugter i færdigretter, convenience og anden semi-convenience

- Sigte efter at blive den lyseste stjerne i kategorien, f.eks. Vej-selv bælgfrugter i MENY
- Præsentere bælgfrugter til relevante grossister, salgskanaler og marketing
- Sikre design og visual fremtræden



TILBEREDNING AF BÆLGFRUGTER

Ærterne skal altid iblødsættes – gerne natten over og mindst 6 timer i rigeligt koldt vand. Kog dem derefter i letsaltet vand under låg, ca. 40-50 min. (flækærter: 35-45 min.), og hold øje med, at de ikke bulderkoger. De er færdige, når du let kan mose en bønne mellem fingrene, og den føles cremet, ikke grynet. Du kan også smage på en, når du lige har kølet den lidt af under den kolde hane. Når de er møre, så hæld vandet fra, men kassér det ikke. Brug det i bouilloner og supper. I opskrifterne får du vores bud på cirka-kogetider, men fremfor alt skal du bruge dine sanser.

Husk altid at skylle ærterne grundigt inden tilberedning.

Lollandske rosiner

Dyrket økologisk som en del af sædskiftet på Bornholm.

Lollandske Rosiner har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos. Kog gerne med suppeurter og brug bouillon som smagsgiver, hvor det giver mening.

Belugalinser

Dyrket økologisk som en del af sædskiftet på Bornholm.

Belugalinserne er en yderst delikat linse med god kogefasthed og har en glimrende evne til at absorbere smagsgivere. Brug til beluga-bolo, som marineret indslag i måltidssalater eller i svampestuvninger.

Skyl linserne i koldt vand, og kog dem med en smule salt i 30-35 minutter, eller til de er møre, men ikke udkogte.

Gule flækærter

Økologiske, tørrede danske flækærter.

Gule flækærter er vældig kogeegnet og med en god diskret ærtesmag, der gør den oplagt i alt fra daal, til falåfler og hummus, men også som et kold marineret indslag i en salatskål.

Gotlandslinser

Dyrket økologisk i samdyrkning med havre.

Den gotlandske linse har en fyldig og næsten nøddeagtig smag, og holder formen ved selv længere tilberedninger. Det gør den særligt velegnet i supper, i variationer af daal, men også som udgangspunkt for mere cremede og smagsmættede linseottoer. Linsen kan sågar males til mel og bruges i alt fra pandekager til dosa.

Koges i rigeligt vand i ca. 30-35 minutter, eller til de er møre men ikke udkogte.

Siriusærter

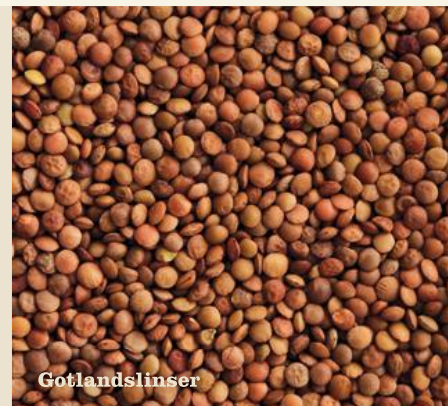
Tørrede, Siriusærter dyrket nær Slagelse.

Siriusærter har en fin ærtesmag med god kogefasthed, en fin skal og et cremet indre. Ærterne er oplagte at bruge alle de steder, hvor kikærten traditionelt er i brug – sågar som friteret og letrøget snack. Kog gerne med suppeurter, og tag bouillon i brug.

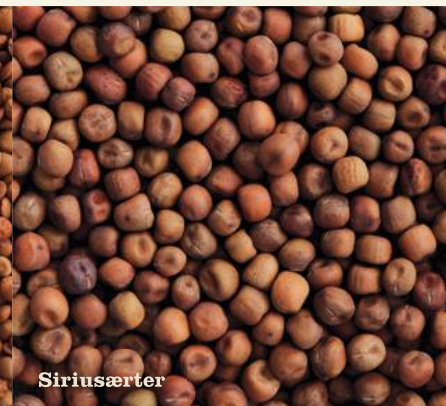
Brunært fra Nakskov

Rendyrket økologisk på Lolland.

Ærterne har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed. Tilberedes de med f.eks. suppeurter, får man en forrygende bouillon.



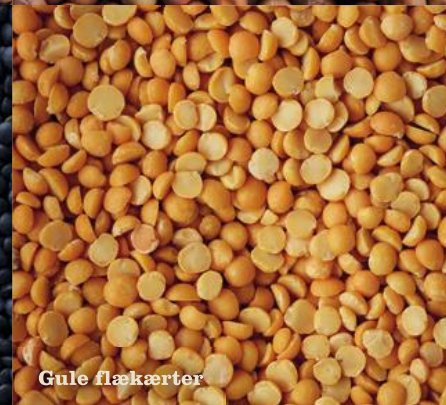
Gotlandslinser



Siriusærter



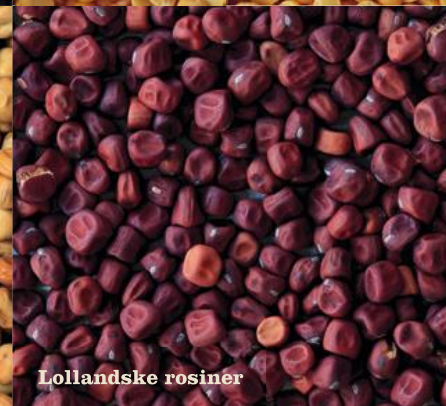
Belugalinser



Gule flækærter



Brunært fra Nakskov



Lollandske rosiner



NYHEDSBREV 1
27. februar 2023
København, Danmark
www.borsen.dk

NYHEDSBREV 2
27. februar 2023
København, Danmark
www.borsen.dk

NYHEDSBREV 3
27. februar 2023
København, Danmark
www.borsen.dk

"Det er selvkort, at vi ikke vil glemme Antiploresvækstretter"



Meyers er gået i bælgfrugterne

Så er en af landets største bælgfrugteleverandører for Meyers færdig og klar til at slå døren til 2023. Trossi bælgfrugten og store samfundsmæssige udfordringer med for hvert af de to sider, herunder udfordringer med klimaet.

Transform Tomorrow Today

By the way, we're also a leading provider of...
www.pwc.com

Tonsvis af bælgfrugter rykker Meyers mod målet

Meyers er siden begyndelsen i 1989 gået ind for økologi, grønne og lokale varer. De sætter sig på et årligt mål og resultatinddrag på klimabeløbet bliver såvel langt tydeligt.

Udfordringer
I 2022 har Meyers været udfordret af høje priser på energi og råvarer, og det har haft en negativ indvirkning på resultatet. Men på trods af disse udfordringer har Meyers været i stand til at opretholde deres høje standarder for økologi og lokalitet. Dette skyldes blandt andet deres stærke fokus på effektivitet og innovation i deres produktion.

2022
I 2022 har Meyers været udfordret af høje priser på energi og råvarer, og det har haft en negativ indvirkning på resultatet. Men på trods af disse udfordringer har Meyers været i stand til at opretholde deres høje standarder for økologi og lokalitet.

Udfordringer
I 2022 har Meyers været udfordret af høje priser på energi og råvarer, og det har haft en negativ indvirkning på resultatet. Men på trods af disse udfordringer har Meyers været i stand til at opretholde deres høje standarder for økologi og lokalitet.



87

Udfordringer
I 2022 har Meyers været udfordret af høje priser på energi og råvarer, og det har haft en negativ indvirkning på resultatet. Men på trods af disse udfordringer har Meyers været i stand til at opretholde deres høje standarder for økologi og lokalitet.

Udfordringer
I 2022 har Meyers været udfordret af høje priser på energi og råvarer, og det har haft en negativ indvirkning på resultatet. Men på trods af disse udfordringer har Meyers været i stand til at opretholde deres høje standarder for økologi og lokalitet.

