

LØGISMOSE

OMTANKE FOR MENNESKER,
DYR OG VORES NATUR

Bæredygtighed i Løgismose

SMAGEN SOM LEDESTJERNE

Med publikationen her sætter vi en retning for Løgismoses arbejde med bæredygtighed i fremtiden. Det er et arbejde, der har været undervejs et stykke tid – ja, faktisk siden begyndelsen.

Før nogen vidste, hvad det skulle føre til, dengang Løgismose Gods blev købt, og et lille andelsmejeri efterfølgende kom til salg, har Løgismose handlet om at være fælles om noget, der skaber glæde og gør en forskel.

Flere af de mærkesager, der i dag er en del af en større bæredygtighedsagenda, har været hverdag i Løgismose i seks årtier. Men det betyder ikke, at vi skal lade det blive ved det.

Nu har vi sat nye og ambitiøse mål med klare skæringspunkter. Vi har forpligtet os på klimamål ved at tilgå Science Based Targets, og vi er påbegyndt en rejse henimod at blive B-Corp certificeret. Vi har fået skabt rammerne for at dokumentere vores miljøaftryk i dybden – en absolut nødvendighed hvis vi skal sikre en troværdig fremdrift.

Nu begynder – eller rettere fortsætter – arbejdet med at indfri målene. Det bliver ikke nogen enkel opgave, men jeg er ikke i tvivl om, at indsatserne vil være til gavn for både Løgismose og den omverden, vi er forbundet med.

Jesper Uggerhøj

Administrerende direktør





INDHOLD

<i>Sådan arbejder vi med bæredygtighed</i>	<i>4</i>
<i>Klima</i>	<i>6</i>
<i>Økologi</i>	<i>10</i>
<i>Dyrevelfærd</i>	<i>14</i>
<i>Vin med holdning bag</i>	<i>16</i>
<i>Socialt ansvar</i>	<i>19</i>
<i>Vores mål</i>	<i>21</i>

ET NYT KAPITEL

Løgismose har siden begyndelsen for snart 60 år siden stået for smag, holdning og håndværk. Det hele startede med ønsket om at bringe de bedste råvarer og produkter til bordet ud fra en mission om at skabe livsglæde gennem måltidet. Denne historie vil vi nu skrive et nyt kapitel i med en række ambitiøse bæredygtighedstiltag.

Det at interessere sig indgående for, hvor en råvare stammer fra, hvordan den er produceret og hvilket forhold, der er mellem den og omgivelserne – både mennesker og natur – er dybt rodfastet i os. Det handler om kompromisløshed i forhold til smag, om sansen for detaljen, men i høj grad også om hensynet til bæredygtighed.

I Løgismose har vi en stærk tradition for at engagere os i de lommer af fødevareproduktion og gastronomi, hvor vi mener, at smag, kvalitet og omhu mødes med ansvarlighed. Vi ser en klar og nødvendig sammenhæng mellem på den ene side velsmag og madglæde som drivkræfter for at tænke nyt og skabe positive forandringer og på den anden side en fødevareproduktion, der er i bedre harmoni med klodens ressourcer.

Konkret har økologien og dyrevelfærden været naturlige mærkesager i Løgismose siden starten, og er det fortsat i

dag. Men hensynet til miljø og bæredygtighed er ikke statisk. Klimakrisen er blevet en altoverskyggende dagsorden, ligesom det accelererende tab af biodiversitet er stærkt bekymrende. Denne udvikling afspejler sig i den måde, vi som fødevarevirksomhed forstår vores ansvar på i dag.

Med de bæredygtighedstiltag, vi beskriver her på siderne, bygger vi nye, ambitiøse mål og indsatser ovenpå et solidt fundament, der skal være med til at forme Løgismose i fremtiden.

SÅDAN ARBEJDER VI MED BÆREDYGTIGHED

Bredt bæredygtighedsbegreb

Bæredygtighed bliver ofte reduceret til én problematik eller dagsorden. Men virkeligheden er mere kompleks. En bæredygtig omstilling af vores fødevaresystemer handler om klima, men også om biodiversitet, rent grundvand og en række andre miljømæssige parametre. Derfor har vi ikke én mærkesag, men arbejder med bæredygtighed bredt og har mål og indsatser på flere områder, som vi ser som forbundet i en helhed. Vi folder vores arbejde med bæredygtighed ud under fem temaer.

Videnskabeligt verificeret kortlægning

En dybdegående kortlægning af vores miljøaftryk har været et vigtigt første skridt i at arbejde effektivt med særligt klimaomstilling, men også andre prioriterede aspekter af bæredygtighed. I samarbejde med Jannick Schmidt og 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. Vi er tilsluttet Science Based Targets og Carbon Disclosure Project (CDP) for at sikre, at vi lever op til internationalt anerkendte standarder for dokumentation af vores arbejde med bæredygtighed. Vi har påbegyndt en proces med yderligere kortlægning af vores bæredygtighedsindsatser med henblik på at opnå B Corp-certificering.



VORES MÅL

- Vi vil reducere klimaaftrykket fra vores drift (scope 1 og 2) med 42% procent inden år 2030 gennem energibesparende tiltag og investeringer i nye teknologier i vores produktion
- Vi vil mindske det samlede aftryk fra vores råvarer og produkter (scope 3) med 30% per kg fødevarer inden 2030

Bæredygtighed i Løgismose

KLIMA

Fødevarerproduktion har et meget stort klimaaftryk. Vi har derfor som fødevarer virksomhed en forpligtelse til at tage ansvar for det aftryk, vi sætter, og vi har i Løgismose et stærkt ønske om også at bidrage positivt til et mere klimavenligt fødevarerlandskab.

Klimaaftryk fra drift og råvarer

I en fødevarer virksomhed kommer en meget stor del af det samlede klimaaftryk fra de råvarer, vi bruger, og de produkter, vi har udvalgt og sælger videre til vores kunder – fra vin til kyllinger. En mindre del af vores klimaaftryk kommer fra vores egen drift, dvs. vores brug af el, gas og varme på vores egne lokationer (scope 1 og 2). Aftrykket fra råvarer omtales ofte som et indirekte aftryk (scope 3), men det har vi også et ansvar for. Hvilke råvarer og produkter, vi går ud i verden og vælger at tage ind i vores virksomhed, er vores valg, selv om udledningerne sker hos andre – f.eks. hos landmanden.

At nedbringe klimaaftrykket fra fødevarer er ikke nogen simpel opgave. Vi er i Løgismose meget bevidste om, hvilke råvarer og produkter vi har igennem vores virksomhed – det er hele vores eksistensberettigelse. Animalske fødevarer som kød, fjerkræ og mejeriprodukter ligger i den tunge ende, hvad klimaaftryk angår. Men som mejerivirksomhed vil det f.eks. ikke være oplagt, at vi indfrier vores klimamål ved at mindske vores salg af mælk, skyr og ost. Det, vi imidlertid kan og skal gøre i den del af vores forretning, er at sikre

os, at mælken kommer fra landmænd, der tager det størst mulige ansvar for at minimere deres miljø- og klimaaftryk, ligesom vi kan arbejde henimod at reducere aftrykket i vores egen produktion.

På vej mod et mindre aftryk

Hvis vi skal nå vores mål, kræver det en indsats for at mindske vores energiforbrug, reducere spild i vores produktion, nedbringe vores aftryk fra emballage samt mindske aftrykket fra vores råvareforbrug.

Et af de vigtigste greb i indsatsen for at nedbringe aftrykket fra råvarer (scope 3) vil være at øge andelen af plantebaserede og planterige produkter. Vi har mange gode grønne råvarer mellem hænderne i dag, men det skal fylde endnu mere. Vi er godt i gang, og som et skridt på vejen har vi i 2022 trukket vores udvalg af færdigretter i en grønnere retning med en række nye plantebaserede produkter.

Hertil kommer det vigtige samarbejde med leverandører, der yder en målrettet indsats for at nedbringe aftrykket i

primærproduktionen. Vi henter eksempelvis vores mælk fra økologiske landmænd, der har forpligtet sig på en række initiativer med henblik på at reducere deres klimaaftryk. De har bl.a. i 2022 stoppet al brug af soyabønner i foder samt igangsat flere initiativer, der skal værne om biodiversiteten (læs mere side 13).

Vi arbejder målrettet for at nedbringe madspild til et absolut minimum gennem en række optimeringer i vores produktion. Alle disse greb er samlet set nødvendige for at nå vores mål.



MINDRE AFTRYK FRA EMBALLAGE

Som fødevarevirksomhed, hvor en stor del af vores produkter sælges i dagligvarehandlen, er emballage et væsentligt fokusområde i reduktionen af vores klima- og miljøaftryk. Vi arbejder sammen med førende eksperter, der uafhængigt af leverandører af emballageløsninger, rådgiver os i, hvad der, som landskabet er netop nu, giver det mindst mulige aftryk.

Vi er medlem af VANA – Dansk Emballageansvar – og kommer til at arbejde bredt sammen med hele vores værdikæde for at reducere mængden af emballage og sikre effektiv indsamling og håndtering af affald. Vi arbejder løbende sammen med vores emballageproducenter om at optimere designet, så vi på sigt kan sikre højest mulig genanvendelse.

Vi har igangsat initiativer med henblik på at mindske aftrykket fra emballage ud fra cirkulære principper om at reducere, genbruge og genanvende. Som eksempel er plastbakkerne til vores færdigretter fremstillet af min. 65% genanvendt plast og er en del af en cirkulær emballageløsning.

I tråd med det kommende producentansvar kommer emballage til at blive et centralt område i vores bæredygtighedsindsats. Vi forventer at sætte klare mål for andelen af plastemballage, der skal være fabrikeret af genanvendt plast, samt for papir, pap og karton fra genanvendte eller FSC-certificerede materialer.



VORES MÅL

- Mindst 90% af Løgismose fødevarer skal være økologiske i 2030 opgjort i kg

Bæredygtighed i Løgismose

ØKOLOGI

Økologien har længe spillet en meget vigtig rolle i Løgismose. At størstedelen af vores råvarer og produkter er økologiske har været et naturligt valg. Navnlig samarbejdet med økologiske landmænd i den danske mælkeproduktion har været og er fortsat en vigtig forudsætning for os.

Den økologiske bevægelse og dens principper har været med til at sætte miljø og naturhensyn på dagsordenen i vores madkultur helt generelt. I et lille tæt befolknet og tæt dyrket land som Danmark, er begrænsningen af udledningen af sprøjtemidler og kunstgødning særdeles vigtige hensyn.

Det er vigtigt at nævne, at vi ikke ser økologi som den eneste indgang til at træffe miljøvenlige og bæredygtige valg. I nogle tilfælde pga. særlige forhold kan en ikke-økologisk madvare have en mindst ligeså god miljøprofil, uden at være certificeret økologisk. Det, mener vi, f.eks. er tilfældet med Løgismosekyllingen, der opdrættes i fri natur i Les Landes i Frankrig, men ikke er certificeret økologisk, fordi de helt fritlevende kyllinger finder en del af deres føde i skovene. I andre tilfælde vælger vi at importere råvarer og produkter, som vi mener har en særlig kvalitet og værdi og fortjener en plads på vores spiseborde, selvom de ikke er certificerede økologiske.

Økologien er fortsat en topprioritet i Løgismose. I skrivende stund er over 75% af Løgismose fødevarer økologiske opgjort i kg. Over 95% af Løgismose mejeriprodukter

er økologiske, mens 100% af vores mel og korn er økologisk. Vi arbejder dog fortsat for at øge økologiprocenten, hvor der ikke er et tungtvejende hensyn, der peger i en anden retning.

Mere end 75% af Løgismose fødevarer er økologiske i dag.



ØKOLOGI I DANSKE MÆLKEBRUG

Blandt de mange standarder, der skal overholdes i økologisk kvæghold, indgår:

Fysisk og social trivsel

- Køerne skal på græs fra 15. april til 1. november
- Køerne skal have adgang til motion hver dag (f.eks. via løsdriftsstald)
- Dyrene skal have adgang til hudpleje i stald og på mark

Foder

- Alt foder skal være økologisk dyrket
- Foderet skal være GMO-frit
- Det er forbudt at bruge pesticider og kunstgødning (også i marker til afgræsning)
- Andelen af grovfoder til køerne skal være minimum 60%
- Kalve skal have mælk i 3 måneder

Anden etisk praksis

- Der er forbud mod systematisk aflivning af kalve
- Det er forbudt at eksportere kalve under 3 måneder
- Der er regler for transporttid og -type og bedøvelse, når dyr skal slagtes

Biodiversitet i fokus

Selvom økologisk drift i landbruget mindsker udledningen af stoffer, der slår insekter ihjel, skader vandmiljøer med mere, så er økologi ikke sig selv noget fyldestgørende svar på tabet af biodiversitet i vores natur. De landmænd, der leverer vores mælk, er gået sammen om at forpligte sig på en række yderligere tiltag:

- Alle landmænd forpligter sig til at etablere minimum én ny biotop per år
- Alle landmænd, der er godkendt af Dyrenes Beskyttelse, skal overholde Dyrenes Beskyttelses krav til biodiversitet
- Alle landmænd skal have bistader på deres gårde
- Alle landmænd skal så urteblanding i deres afgræsnings- og slætmarker



VORES MÅL

- I 2030 skal 100% af Løgismoses animalske fødevarer være omfattet af en af vores accepterede standarder for dyrevelfærd

Bæredygtighed i Løgismose

DYREVELFÆRD

Dyrevelfærd er en absolut mærkesag i Løgismose. Hvis vi ønsker, at animalske produkter som kød, fjerkræ og mejeriprodukter fortsat skal spille en rolle i vores måltider, så skal vi kunne være de forhold, vi skaber for dyrene, bekendte.

Vi skal kunne besøge en kostald, en mark til græsning eller en skov, hvor kyllinger går mellem træerne og pikker i jorden efter føde, uden at føle, at vi skal vende blikket væk.

Vi har gennem en lang årrække arbejdet for at fremme dyrevelfærd som dagsorden, og det gør vi på flere fronter. Der er nemlig ikke én standard eller certificering, der i vores øjne rummer alle svarene. Økologisk praksis har høje standarder for dyrevelfærd indbygget, men også Fødevarestyrelsens hjerteordning (hvis der gives 3 hjerter) og certificering fra Dyrenes Beskyttelse, mener vi, er gode standarder for dyrevelfærd. I en international kontekst kan der være andre eksempler på god praksis, der ikke kan omfattes af de certificeringer, vi kender i Danmark. Derfor har vi i Løgismose formuleret et sæt principper under overskriften "Smagen af Frihed", der svarer til de høje dyrevelfærdsmæssige krav, der stilles i økologisk husdyrhold i Danmark.

I dag er mere end 90% af vores animalske råvarer og produkter målt i kg omfattet af en eller flere af vores accepterede standarder for dyrevelfærd (Økologi, 3 dyrevelfærdshjerter,

Dyrenes beskyttelse eller Smagen af frihed). Vi er altså ikke helt i mål endnu. Vi har mange forskellige produkter i vores sortiment, og også et mindre antal, hvor vi fortsat kan blive bedre på dyrevelfærd.

Mere end 90% af vores animalske råvarer og produkter målt i kg er i dag omfattet af vores accepterede standarder for dyrevelfærd.



VORES MÅL

- Vi ønsker at tilbyde et stort, differentieret og godt udvalg af økologiske, biodynamiske og vine med lav intervention i Danmark samt at udbrede kendskabet til de måder, man arbejder med bæredygtighed i vinproduktion i dag
- Mindst 50% af vores udvalg af vine skal i 2025 være omfattet af mindst én af vores tre miljøklassifikationer

Bæredygtighed i Løgismose

VIN MED HOLDNING BAG

I Løgismose lægger vi vægt på at tilbyde et bredt udvalg af vine af høj kvalitet fra producenter, der gør en ekstra indsats for at minimere vinens miljøaftryk. Denne del af forretningen vil vi styrke i fremtiden

Vores arbejde med vin i Løgismose går helt tilbage til virksomhedens start, da Sven Grønlykke i det små begyndte at importere vin fra Frankrig i 1969. Det er i dag stadig der, den geografiske tyngde ligger i vores vinforretning. Mange af vores relationer til vinproducenter går årtier, og i nogle tilfælde generationer, tilbage, og de relationer er vigtige for os at bevare. Det betyder dog ikke, at producenterne eller vores syn på vinproduktion står stille.

Indenfor vin kan miljø og bæredygtighed ikke rummes i simpel klassifikation, men handler om mange forskellige nationale og internationale certificeringer og standarder. Vi har forsøgt at sætte disse i system, dels for at gøre det let for vores kunder at navigere i, dels fordi vi ønsker at styrke disse tiltag indenfor moderne vinproduktion:

- **Økologiske og biodynamiske vine**
Vine produceret med økologisk og/eller biodynamisk certificering.

- **Vin med lav intervention**

Vine med lav intervention omtales ofte også som 'naturvin'. Ud over at dyrkningen af druerne, som oftest sker efter økologiske og/eller biodynamiske principper, eller tilsvarende miljøskånsomme metoder, er selve vinen produceret med så lidt indgriben som muligt, og herunder ofte spontangæret. Derfor er vin med lav intervention også i høj grad et særligt smagsunivers.

- **Anden miljøprofil**

Ikke alle vinbønder er begejstrede for at opsøge bestemte officielle certificeringer. Men kan alligevel godt implementere ambitiøse tiltag for at mindske vinens miljøaftryk. Under denne kategori placerer vi vin, der er produceret efter økologiske og biodynamiske principper, men uden certificering, samt vin med andre certificeringer. Derudover vine, der er produceret med andre væsentlige bæredygtighedstiltag. Hvilke tiltag, det drejer sig om, indgår i vores beskrivelse af hver enkelt vin.

Vine, der falder ind under vores tre forskellige miljøklassifikationer for vin, udgjorde i 2022 33% af vores udvalg. Vi vil arbejde for både at øge denne andel af vores udvalg gradvist samt øge andelen af disse kategorier i vores samlede salg gennem forskellige tiltag rettet mod vores vinkunder. Som en del af denne indsats vil vi tage en dialog med samtlige af vores leverandører om deres eksisterende bæredygtigstiltag og deres ambitioner på området.

I Løgismose prioriterer vi ikke-oversøisk vin, hvilket samlet set giver et mindre aftryk fra transport.

En tredjedel af vores vinudvalg hører i dag under en af vores tre miljøklassifikationer. Den andel vil vi øge i den kommende periode.



SOCIALT ANSVAR

Det har siden starten været en vigtig værdi i Løgismose at bidrage til det gode liv. Indgangen til dette er selvfølgelig den måde, som maden, sanseligheden og måltidet bidrager til vores livskvalitet, men det er ikke isoleret til det.

Vi arbejder aktivt for at skabe muligheder for mennesker, der har udfordringer med at finde sig til rette i samfundet og på arbejdsmarkedet. Som en del af det fokus har vi et samarbejde med Odense & Faaborg-Midtfyn Kommuner om at tage imod mennesker med forskellige udfordringer, herunder med fysisk eller psykisk handicap eller socialt udsatte, i jobprøvning, flexjob eller anden ordning. Det har vores kontinuerlige fokus og har i flere tilfælde ført til fastansættelse.

I Løgismose ser vi mangfoldighed som en styrke. Det betyder, at vi tilstræber en ligelig fordeling mellem mænd og kvinder i vores organisation, og på alle andre områder ønsker vi at have lige muligheder for nuværende og fremtidige medarbejdere uanset etnisk baggrund, religion, seksuel orientering eller eventuelle handicap. 42 % af alle vores ansatte er i dag kvinder. Vi arbejder henimod at opnå en 50:50 balance mellem kønnene, om end det i dag er en udfordring at rekruttere kvinder til en række stillinger i vores mejeri- og fødevarerproduktion.

Vores medarbejderes trivsel er udgangspunktet for en sund arbejdsplads. Vi går op i at fastholde vores gode medarbejdere og bruger trivselsmålinger til at fremme en løbende konkret dialog om god ledelse, stærkt samarbejde, involvering og udvikling. Som en del af medarbejdernes kompetenceudvikling vil vi løbende opkvalificere alle medarbejdere indenfor bæredygtighed.

Løgismose er IFS-certificeret, en global standard for fødevarer sikkerhed, kvalitet og forbrugerbeskyttelse. Med certificeringen har vi en forpligtelse til at sikre de højeste standarder inden for fødevarer sikkerhed og kvalitet, samt til at drive vores forretning med høj etik og ansvarlighed. Etik er en integreret del af vores forretningsstrategi og mission om at levere høj kvalitetsfødevarer til vores kunder, og vi lægger vægt på at arbejde tæt sammen med vores leverandører for at sikre, at de også overholder samme strenge etiske standarder. Dette omfatter alt fra dyrevelfærd og arbejdsforhold til miljømæssig bæredygtighed.

VORES MÅL

KLIMA

- Vi vil reducere klimaaftrykket fra vores drift (scope 1 og 2) med 42% procent inden år 2030 gennem energibesparende tiltag og investeringer i nye teknologier i vores produktion
- Vi vil mindske det samlede aftryk fra vores råvarer og produkter (scope 3) med 30% per kg fødevarer inden 2030

ØKOLOGI

- Mindst 90% af Løgismose fødevarer skal være økologiske i 2030 opgjort i kg

DYREVELFÆRD

- I 2030 skal 100% af Løgismoses animalske fødevarer være omfattet af en af vores accepterede standarder for dyrevelfærd

VIN MED HOLDNING BAG

- Vi ønsker at tilbyde et stort, differentieret og godt udvalg af økologiske, biodynamiske og vine med lav intervention i Danmark samt at udbrede kendskabet til de måder, man arbejder med bæredygtighed i vinproduktion i dag
- Mindst 50% af vores udvalg af vine skal i 2025 være omfattet af mindst én af vores tre miljøklassifikationer

SOCIALT ANSVAR

- Vi arbejder aktivt for at skabe muligheder for mennesker, der har udfordringer med at finde sig til rette i samfundet og på arbejdsmarkedet
- Vi er IFS-certificeret og har derigennem forpligtet os til at sikre de højeste standarder inden for fødevarer-sikkerhed og kvalitet, samt til at drive vores forretning med høj etik og ansvarlighed.

LØGISMOSE