

ÅRSRAPPORT 2016

LØGISMOSE MEYERS HOLDING APS

Kattegatvej 53

2150 Nordhavn

CVR-nr.: 36489901



Indhold

Virksomhedsoplysninger	3
Ledelsespåtegning	4
Den uafhængige revisors erklæringer	6
Kapitel 1	
Udvikling i aktiviteter og økonomiske forhold	10
Kapitel 2	
Vores vision, mission og forretningsområder	17
Kapitel 3	
Redegørelse for samfundsansvar	27
Mennesker	28
Natur	33
Kapitel 4	
Bestyrelse	40
Direktion	41
Ejere	42
Kapitel 5	
Koncernens resultatopgørelse for 2016	44
Koncernens balance pr 31.12.2016	45
Koncernens egenkapitalsopgørelse for 2016	48
Koncernens pengestrømsopgørelse for 2016	49
Koncernens noter	50
Modervirksomhedens resultatopgørelse for 2016	59
Modervirksomhedens balance pr. 31.12.2016	60
Modervirksomhedens egenkapitalopgørelse for 2016	62
Modervirksomhedens noter	63
Anvendt regnskabspraksis	66

Virksomhedsoplysninger

Virksomhed

Løgismose Meyers Holding ApS
Kattegatvej 53
2150 Nordhavn

CVR-nr.: 36489901
Stiftet: 15.01.2015
Hjemsted: København
Regnskabsår: 01.01.2016 - 31.12.2016

Bestyrelse

Thomas Klitbo, formand
Christopher Masek, næstformand
Jacob Grønlykke
Claus Meyer Nielsen
Christian Mariager
Xavier Govare
Jørn Tolstrup Rohde

Direktion

Tørk Eskild Furhauge
Thomas Række
Steen Aalund Olsen

Revisor

Deloitte Statsautoriseret Revisionspartnerselskab
Weidekampsgade 6
Postboks 1600
0900 København C

Ledespåtegning

Bestyrelsen og direktionen har dags dato behandlet og godkendt årsrapporten for regnskabsåret 01.01.2016 - 31.12.2016 for Løgismose Meyers Holding ApS.

Årsrapporten aflægges i overensstemmelse med årsregnskabsloven.

Det er vores opfattelse, at koncernregnskabet og årsregnskabet giver et retvisende billede af koncernens og selskabets aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31.12.2016 samt af resultatet af koncernens og selskabets aktiviteter og koncernens pengestrømme for regnskabsåret 01.01.2016 - 31.12.2016.

Ledelsesberetningen indeholder efter vores opfattelse en retvisende redegørelse for de forhold, beretningen omhandler.

Årsrapporten indstilles til generalforsamlingens godkendelse.
København, d. 03.05.2017

Direktion

Tørk Furhauge



Bestyrelsen

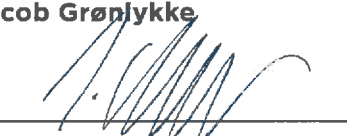
Thomas Klitbo
- Formand



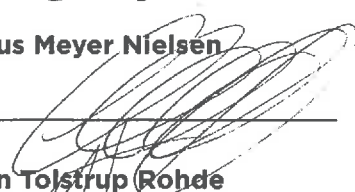
Christopher Masek
- Næstformand



Jacob Grønlykke



Claus Meyer Nielsen



Christian Mariager



Xavier Goyare



Jørn Tolstrup Rohde



Godkendt på selskabets generalforsamling, den 26.05.2017

Dirigent



Mogens Thorninger

Den uafhængige revisors revisionspåtegning

Til kapitalejerne i Løgismose Meyers Holding ApS

Konklusion

Vi har revideret koncernregnskabet og årsregnskabet for Løgismose Meyers Holding ApS for regnskabsåret 01.01.2016 - 31.12.2016, der omfatter resultatopgørelse, balance, egenkapitalopgørelse og noter, herunder anvendt regnskabspraksis, for såvel koncernen som selskabet samt pengestrømsopgørelse for koncernen. Koncernregnskabet og årsregnskabet udarbejdes efter årsregnskabsloven.

Det er vores opfattelse, at koncernregnskabet og årsregnskabet giver et retvisende billede af koncernens og selskabets aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31.12.2016 samt af resultatet af koncernens og selskabets aktiviteter og koncernens pengestrømme for regnskabsåret 01.01.2016 - 31.12.2016 i overensstemmelse med årsregnskabsloven.

Grundlag for konklusion

Vi har udført vores revision i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark. Vores ansvar ifølge disse standarder og krav er nærmere beskrevet i revisionspåtegningens afsnit "Revisors ansvar for revisionen af koncernregnskabet og årsregnskabet". Vi er uafhængige af koncernen i overensstemmelse med internationale etiske regler for revisorer (IESBA's Etiske regler) og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, ligesom vi har opfyldt vores øvrige etiske forpligtelser i henhold til disse regler og krav. Det er vores opfattelse, at det opnåede revisionsbevis er tilstrækkeligt og egnet som grundlag for vores konklusion.

Ledelsens ansvar for koncernregnskabet og årsregnskabet

Ledelsen har ansvaret for udarbejdelsen af et koncernregnskab og et årsregnskab, der giver et retvisende billede i overensstemmelse med årsregnskabsloven. Ledelsen har endvidere ansvaret for den interne kontrol, som ledelsen anser for nødvendig for at udarbejde et koncernregnskab og et årsregnskab uden væsentlig fejlinformation, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl.

Ved udarbejdelsen af koncernregnskabet og årsregnskabet er ledelsen ansvarlig for at vurdere koncernens og selskabets evne til at fortsætte driften, at oplyse om forhold vedrørende fortsat drift, hvor dette er relevant, samt at udarbejde koncernregnskabet og årsregnskabet på grundlag af regnskabsprincippet om fortsat drift, medmindre ledelsen enten har til hensigt at likvidere selskabet, indstille driften eller ikke har andet realistisk alternativ end at gøre dette.

Revisors ansvar for revisionen af koncernregnskabet og årsregnskabet

Vores mål er at opnå høj grad af sikkerhed for, om koncernregnskabet og årsregnskabet som helhed er uden væsentlig fejlinformation, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl, og at afgive en revisionspåtegning med en konklusion. Høj grad af sikkerhed er et højt niveau af sikkerhed, men er ikke en garanti for, at en revision, der udføres i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er

gældende i Danmark, altid vil afdække væsentlig fejlinformation, når sådan findes. Fejlinformation kan opstå som følge af besvigelser eller fejl og kan betragtes som væsentlige, hvis det med rimelighed kan forventes, at de enkeltvis eller samlet har indflydelse på de økonomiske beslutninger, som regnskabsbrugerne træffer på grundlag af koncernregnskabet og årsregnskabet.

Som led i en revision, der udføres i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, fortager vi faglige vurderinger og opretholder professionel skepsis under revisionen. Herudover:

- Identificerer og vurderer vi risikoen for væsentlig fejlinformation i koncernregnskabet og årsregnskabet, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl, udformer og udfører revisionshandlinger som reaktion på disse risici samt opnår revisionsbevis, der er tilstrækkeligt og egnet til at danne grundlag for vores konklusion. Risikoen for ikke at opdage væsentlig fejlinformation forårsaget af besvigelser er højere end ved væsentlig fejlinformation forårsaget af fejl, idet besvigelser kan omfatte sammensværgelser, dokumentfalsk, bevidste udeladelser, vildledning eller tilsi-desættelse af intern kontrol.
- Opnår vi forståelse af den interne kontrol med relevans for revisionen for at kunne udforme revisionshandlinger, der er passende efter omstændighederne, men ikke for at kunne udtrykke en konklusion om effektiviteten af koncernens og selskabets interne kontrol.
- Tager vi stilling til, om den regnskabspraksis, som er anvendt af ledelsen, er passende, samt om de regnskabsmæssige skøn og tilknyttede oplysninger, som ledelsen har udarbejdet, er rimelige.
- Konkluderer vi, om ledelsens udarbejdelse af koncernregnskabet og årsregnskabet på grundlag af regnskabsprincippet om fortsat drift er passende, samt om der på grundlag af det opnåede revisionsbevis er væsentlig usikkerhed forbundet med begivenheder eller forhold, der kan skabe betydelig tvivl om koncernens og selskabets evne til at fortsætte driften. Hvis vi konkluderer, at der er en væsentlig usikkerhed, skal vi i vores revisionspåtegning gøre opmærksom på oplysninger herom i koncernregnskabet og årsregnskabet eller, hvis sådanne oplysninger ikke er tilstrækkelige, modificere vores konklusion. Vores konklusioner er baseret på det revisionsbevis, der er opnået frem til datoen for vores revisionspåtegning. Fremtidige begivenheder eller forhold kan dog medføre, at koncernen og selskabet ikke længere kan fortsætte driften.

- Tager vi stilling til den samlede præsentation, struktur og indhold af koncernregnskabet og årsregnskabet, herunder noteoplysningerne, samt om koncernregnskabet og årsregnskabet afspejler de underliggende transaktioner og begivenheder på en sådan måde, at der gives et retvisende billede heraf.
- Opnår vi tilstrækkeligt og egnet revisionsbevis for de finansielle oplysninger for virksomhederne eller forretningsaktiviteterne i koncernen til brug for at udtrykke en konklusion om koncernregnskabet. Vi er ansvarlige for at lede, føre tilsyn med og udføre koncernrevisionen. Vi er eneansvarlige for vores revisionskonklusion.

Vi kommunikerer med den øverste ledelse om bl.a. det planlagte omfang og den tidsmæssige placering af revisionen samt betydelige revisionsmæssige observationer, herunder eventuelle betydelige mangler i intern kontrol, som vi identificerer under revisionen.

Udtalelse om ledelsesberetningen

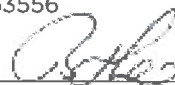
Ledelsen er ansvarlig for ledelsesberetningen.

Vores konklusion om koncernregnskabet og årsregnskabet omfatter ikke ledelsesberetningen, og vi udtrykker ingen form for konklusion med sikkerhed om ledelsesberetningen.

I tilknytning til vores revision af koncernregnskabet og årsregnskabet er det vores ansvar at læse ledelsesberetningen og i den forbindelse overveje, om ledelsesberetningen er væsentligt inkonsistent med koncernregnskabet eller årsregnskabet eller vores viden opnået ved revisionen eller på anden måde synes at indeholde væsentlig fejlinformation. Vores ansvar er derudover at overveje, om ledelsesberetningen indeholder krævede oplysninger i henhold til årsregnskabsloven. Baseret på det udførte arbejde er det vores opfattelse, at ledelsesberetningen er i overensstemmelse med koncernregnskabet og årsregnskabet og er udarbejdet i overensstemmelse med årsregnskabslovens krav. Vi har ikke fundet væsentlig fejlinformation i ledelsesberetningen.
København, d. 03.05.2017

Deloitte

Statsautoriseret Revisionspartnerselskab
CVR-nr.: 33963556



Bill Haudal Pedersen
statsautoriseret revisor

Hovedtal og nøgletal

Hovedtal	2016	2015
Nettoomsætning	1.082.295	1.004.025
Bruttoresultat	432.069	412.528
EBITDA	40.369	41.215
EBITA	15.463	21.311
EBIT	(35.787)	(26.135)
Resultat af finansielle poster	(8.297)	(6.106)
Årets resultat	(39.396)	(23.574)
Samlede aktiver	1.259.381	1.299.261
Egenkapital	626.820	666.216
Pengestrømme fra driftsaktivitet	55.938	29.119
Pengestrømme fra investeringsaktivitet	(25.954)	(48.600)
Pengestrømme fra finansieringsaktivitet	9.362	15.490
Gennemsnitligt antal medarbejdere (stk.)	860	837

Nøgletal	2016	2015
Dækningsgrad %	50,5	52,3
Bruttomargin (%)	39,9	41,1
EBITDA margin %	3,7	4,1
EBITA margin %	1,4	2,1
EBIT margin %	(3,3)	(2,6)
Nettomargin (%)	(3,6)	(2,3)
Egenkapitalens forrentning (%)	(6,1)	(3,5)
Soliditetsgrad (%)	49,8	51,3

Hoved- og nøgletal er defineret og beregnet i overensstemmelse med Den Danske Finansanalytikerforenings "Anbefalinger & Nøgletal 2015".

Kapitel 1



Udvikling i aktiviteter og økonomiske forhold

Hovedaktivitet:

Løgismose og Meyers gik sammen 15. januar 2015 for at skabe en af Danmarks ledende fødevarer virksomheder med det formål sammen endnu stærkere at kunne bidrage til at fremme den gode danske madkultur. Selskabet tilbyder kvalitetsfødevarer med holdning og velsmag til den almindelige forbruger. Dette gøres både ved at producere høj kvalitetsvarer af nordiske råvarer samt at drive handelsvirksomhed med unikke produkter og ved at tilbyde vores kunder og gæster smagsoplevelser via gode og sunde måltider, som strækker sig fra færdigretter over kantinedrift til restauranter i forskellige kategorier. Arbejdet med salg af fødevarer støttes endvidere af salg af egne kurser, rådgivning og fagligt materiale. Selskabet omfatter omkring 1.100 personer fordelt på en række forskellige funktioner og lokationer og mere end 400 personer har en gastronomisk uddannelse bag sig som kok, bager, slagter, konditor, sommelier eller lignende.

Udvikling i aktiviteter og økonomiske forhold:

2016 har igen været et år præget af udvikling, investering og solid vækst. Selskabet fortsatte den positive udviklingen fra 2015 og løftede den organiske vækst til mere end 10 %, i stor grad baseret på nye initiativer inden for selskabets to store kerneområder: Fødevarerforretningen samt Contract Catering. I 2016 oplevedes også en fokusering af organisation og ledelse som et yderligere skridt i at styrke selskabet på den videre udvikling i årene som kommer. Trods et udfordrende første kvartal landede selskabet et operativt resultat (EBITDA) på højde med 2015, for året som helhed; resultatet forbedredes konsekvent gennem året og med en kraftig forbedring i 4. kvartal. Fødevarerforretningen,

som er et af selskabets to hovedområder, leverede som forventet; båret af de stærke varemærker Meyers og Løgismose samt dybden af de strategiske samarbejder, som er indgået med de ledende to aktører i den danske detailhandel. Løgismosebrandet fortsatte og styrkede yderligere sit lange og meget succesfulde partnerskab med Dansk Supermarked, og selskabet vækstedes uden via det nyere samarbejde mellem Meyersbrandet og Coop. Den stærke vækst kommer primært fra økologisk brød, måltidsløsninger og frie kyllinger, hvor fokus er på at gøre god smag tilgængelig ikke bare for de få, men for de mange. Omsætningen udviklede sig meget tilfredsstillende, og produkterne blev godt modtaget hos forbrugerne, og vandt som tidligere år flere kritikerpriser på den gode smag. Væksten i fødevarerforretningen kræver stadig store investeringer i produktudvikling og opbygning af produktionsfaciliteter. Der er derfor fortsat investeret kraftigt i begge disse områder. På trods af god operativ fremgang i løbet af året, opererer flere af de nyere produktionsenheder dog fortsat med for lave volumener, hvilket belastede resultatet.

Der har ligeledes været en positiv udvikling i omsætningen i Contract Catering, som er fokuseret på kantinedrift samt serviceløsninger inden for forpagtede restauranter. Specielt sidstnævnte forretningsben har i 2016 haft en stærk organisk vækst, som konsekvens af overtagelsen af driften på en række prestigefyldte lokationer og destinationer beliggende i København. Fra midten af 2016 overtog selskabet kontrakten for al restaurations- og kantinedrift for Det Kongelige Teater med Gamle Scene, Skuespilhuset og Operaen i København, hvilket blev efterfulgt af overtagelsen af en tilsvarende aftale i Det Kongelige Bibliotek fra efteråret 2016. Opstart af nye restauranter og lokationer er dog forbundet med ny læring, øget ressourcebehov og omfattende etableringsomkostninger, og de mange nye enheder har derfor samlet set belastet indtjeningen, som således ikke har kunnet holde trit med omsætning



gen i løbet af året. Udviklingen i den traditionelle kantinedrift, med fokus på drift af kantiner har i 2016 været både god og stabil. Forretningsenheden gik ind i året med et godt fundament for en succesfuld og omfattende fornyelse af kontrakterne.

Året 2016 indbefattede også en videreudvikling af selskabets traditionelle cateringaktiviteter med mad til gæster, til fest, til jul, til nytår og andre vigtige anledninger. Denne forretningsenhed, kendt som Meyers Køkken, er over de sidste år blevet stærkt digitaliseret og gik i 2016 sammen med Meyers Frokostkøkken for at danne en samlet forretningsenhed med fokus på direkte levering af måltider til hjemmet samt levering af frokost til mindre virksomheder. Aktiviteterne på dette område kunne samles i selskabets store nye køkken på Amager, hvilket har muliggjort en mere smidig produktion og en bedre udnyttelse af faciliteterne. Meyersbrandet nyder stor tillid, og danskernes villighed til at booke online er fortsat tiltagende, hvilket bragte en solid vækst også på dette område med en god fremgang på det operative resultat.

Selskabets aktiviteter i egne butikker samt grossistvirksomhed inden for bageri, vin og gastronomi, udviste en mere blandet udvikling i året som gik og kunne ikke følge med den øvrige forretning. Forretningsområdet dækker over Meyers Bagerier, Meyers Delier samt Løgismose Vin, Mad & Delikatesser. Forretningerne blev i løbet af året reorganiseret under én ledelse som fortsætter det nødvendige arbejde med initiativer til at videreudvikle både sortiment og drift såvel som de fremtidige koncepter og formater.

Event- og gastronomisk rådgivning, opskriftsudvikling og produktion af kogebøger, som udgår fra Meyers Madhus på Nørrebro i København, har i årevis været stedet hvor koncernen både internt og eksternt arbejder med folks kundskab og holdninger til mad. Denne forretningsenhed udviste både stabil omsætning og indtjening i 2016. Området blev også i løbet af året efter en udbudsrunde tildelt en vigtig opgave med at løfte madkvaliteten i Københavns Kommunes offentlige køkkener og indfri kommunens ambitiøse målsætning om 90 % økologi i de offentlige måltider.

I løbet af året har selskabet arbejdet med at fokusere koncernens restaurantaktiviteter. I tråd med dette har selskabet frasolgt Meyers Spisehus i Lyngby og restaurant Kong Hans Kælder samt afhændet majoritetsejerskabet i Studio til ejere, som kan videreføre og opretholde deres stærke kulinariske arv. Året kunne også udvise en positiv finansiell udvikling for de i koncernen blivende restauranter både i omsætning og driftsresultat. Restaurationsforretningen er dog fortsat et område,



hvor det gastronomiske ambitionsniveau som helhed overgår de økonomiske resultater.

Der blev i 2016 fortsat arbejdet med at videreudvikle og styrke selskabets organisation og infrastruktur. Tørk Furhauge overtog pr. 1. september stillingen som CEO og bragte mere end 20 års erfaring med sig fra fødevarerproduktion, -salg og -innovation. Henover året har selskabet også etableret et tidssvarende og fremtids-sikkert IT-system, som nu dækker begge hovedområder inden for fødevarerhandel, herunder produktion, og kantinedrift samt majoriteten af den resterende forretning. Organisationen blev yderligere samlet på fem hovedområder, baseret på de underliggende forretningskompetencer; de faglige kompetencer i selskabet er ligeledes blevet forstærket med en række vigtige rekrutteringer.

Årets resultat sammenholdt med den forventede udvikling:

Den økonomiske udvikling i 2016 havde en fortsat solid fremgang i omsætningen og en stabilisering af de operative driftsresultater (EBITDA) på trods af fortsat høje omkostninger forårsaget af processen med etableringen og videreudviklingen af mange nye og vigtige vækstområder i selskabet. Årets resultat gik yderligere tilbage i 2016, hovedsagelig drevet af ikke-driftsrelaterede belastninger som afskrivninger på goodwill, tab relateret til salg af kapitalandele samt skatteeffekter. Overordnet havde selskabet en økonomisk udfordrende start på året, men med en løbende forbedring måned for måned gennem året, og selskabet kunne udvise en meget solid afslutning i sidste kvartal.

Koncernens nettoomsætning steg i forretningsåret 2016 til DKK 1.082 millioner, som er en stigning på DKK 78 millioner eller 8 % mod året før. Korrigeret for frasalgs og lukninger oversteg den organiske vækst 10 % over samme periode. Der var en gennemgående positiv vækst på tværs af de fleste forretningsområder. De store hovedområder inden for fødevarerhandel og kantinedrift leverede de absolut største bidrag og højeste vækstrater fra både aktive salgstillæg og en generel god efterspørgsel på selskabets varer og tjenester indefor etablerede, men også nye områder.

Selskabets vækstinitiativer medfører på mange områder opstartsomkostninger af både strukturel og operationel art. Dette kombineret med mix-effekter og en overproportional vækst i fødevarerforretningen, lagde pres på andelen af vareforbruget og belastede dermed dækningsgraden med ca. 2 %. De andre eksterne

omkostninger, som indeholder facilitets- og indirekte omkostninger, opnåede en stigning i året fra DKK 113 millioner til DKK 115 millioner. Dette reflekterer til dels operative omkostningsstigninger, men udviklingen fra 2015 til 2016 indeholder både en reduktion i engangseffekter relateret til fusionen i 2015 samt effekterne af frasalg af enkelte aktiviteter. Samlet steg bruttoresultatet dermed med DKK 19 millioner fra DKK 413 til 432 millioner i løbet af året.

Personaleomkostningerne blev også påvirket af den solide underliggende vækst og steg 6 % fra DKK 371 til 392 millioner. Hovedparten af denne stigning skyldes vækst i de mere personaleintensive forretningsområder, specielt den omfattende udbygning af forpagtede restauranter, samt en øget volumen i selskabets egne produktionsenheder. På trods af dette, kunne selskabet stabilisere den operative indtjening før af- og nedskrivninger (EBITDA) for året med DKK 40 mod 41 millioner. Af- og nedskrivninger på materielle anlægsmidler og andre investeringer steg med DKK 4 millioner i 2016, grundet de store investeringer foretaget i virksomheden særligt inden for IT og fødevarerproduktion. Disse belastede det operative driftsresultat (EBITA), som dermed gik tilsvarende tilbage til DKK 15 millioner.

Resultatet i 2016 belastes med en række poster, der ikke er direkte relateret til driften. Den største af disse er den regulære nedskrivning og amortisering på goodwill og immaterielle anlægsmidler, der kan henføres til fusionen og opkøbet i 2015 og som løbende udgør DKK 46 millioner. Ud over dette har koncernen, først og fremmest i sammenhæng med afhændelsen af flere aktiviteter, måtte realisere et tab på disse kapitalandele i regnskabsåret i størrelsesorden DKK 5 millioner. Koncernen har også, som et resultat af den tidligere fusion og overtagelse, løbende finansielle omkostninger på ca. DKK 8 millioner. Den faktiske skattemæssige belastning på årets resultat bliver overskygget af regnskabsmæssige tekniske effekter fra afskrivning på goodwill og lander således på positive DKK 5 millioner.

Overordnet set stabiliserede selskabet det operative resultat, med EBITDA stort set uforandret på DKK 40 millioner og en moderat tilbagegang på ca. DKK 5 millioner i EBITA drevet af høj investeringsaktivitet. Kombinationen af løbende ikke-operationelle belastninger samt engangseffekter i året, trak årets resultat yderligere ned. Dette kan betragtes som en naturlig konsekvens af alle vækstinitiativerne samt nødvendige investeringer foretaget i løbet af året, og resultatet var i et vist omfang forventet, men kan, specielt i lyset af den stærke underliggende vækst, ikke betragtes som tilfredsstillende. Ledelsen arbejder således løbende med tiltag for hurtigt at kunne høste fordelene af de mange investe-

ringer samt videreudvikle den underliggende forretning med henblik på øget indtjening.

Den fremtidige udvikling af virksomheden drager fordel af en sund balance, med begrænset behov for arbejdskapital, som yderligere kunne reduceres i året, og med en soliditetsgrad på 50 %.

Usikkerhed vedrørende indregning og måling:

I sammenhæng med fusionen af Løgismose og Meyers samt overtagelsen af aktiemajoriteten igennem IK Investment Partners, er værdien af selskabets varemærker og andre immaterielle ejendele også blevet mere synlige i regnskaberne. I denne sammenhæng har koncernen aktiveret immaterielle anlægsmidler i størrelsesordenen brutto DKK 737 millioner og netto DKK 576 millioner; fratrukket udskudt skat. Beregning af de oprindelige værdier er foretaget med udgangspunkt i anerkendte modeller og bliver løbende afskrevet. Selskabet har ikke fundet yderligere behov for justeringer af disse værdier i 2016, og det er selskabets overbevisning, at de bogførte værdier reflekterer de faktiske forhold. I mangel af et fungerende marked for disse aktiver, forbliver værdiansættelsen forbundet med et vist niveau af subjektivitet. Der henvises til en mere detaljeret opgørelse i noterne.

Koncernens aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31. december 2016 har ikke været materielt påvirket af usædvanlige forhold. Dog har en række ualmindelige forhold påvirket årets indtjening og cash flow negativt. Dette indeholder en række elementer, som relaterer sig til omorganisering, udvikling samt lukning af urentable enheder. Det anslås, at disse belastninger overstiger et samlet tocifret beløb.



Forventet udvikling:

Udviklingen for 2017 forventes præget af fortsat god salgsvækst i de større forretningsenheder inden for fødevarereproduktion og kantinedrift, drevet af allerede realiserede initiativer, men også nye kunder i både ind- og udland samt innovative produkter og tjenester. Selskabet ser og forventer yderligere prisstigninger på vigtige råvarer, men forventer alligevel fremadrettet en mere stabil udvikling i dækningsgrad og marginer, hjulpet både af konkrete tiltag og nye systemer. Fortsat hurtig vækst i fødevarerforretningen forventes dog at give pres på den gennemsnitlige udviste dækningsgrad i det kommende år. Personaleomkostningerne forventes, som i 2016, igen primært at være drevet af væksten i de enkelte personaleintensive forretningsben samt produktionsenhederne, men også en stigning gennem en yderligere forstærkning af salgs-, kvalitet- og produktudviklingsfunktioner inden for koncernen. Faste omkostninger drager fordel af en moderat reduktion af engangsomkostninger, men forventes påvirket af fortsatte investeringer i systemer og infrastruktur, som forventes at overgå niveauet for 2016, men med et stærkere fokus på produktion og andre anlægsmidler. Den operative indtjening og årets resultat for 2017 vil fortsat belastes med investering i vækst, samt udfordrende markedsforhold i enkelte segmenter, men forventes at se en forbedring i det kommende år.

Særlige risici:

Selskabet er ikke underlagt særlige risici ud over det, som kan forventes af en forretning af denne art.

Selskabet har en stor og diversificeret kundeportefølje, men har, i tråd med markedsstrukturen, nogle store enkeltkunder inden for dansk detailhandel. Skulle samarbejdet med disse ikke blive fortsat, repræsenterer det en større risiko for virksomheden. Ligeledes er selskabets varemærker, produkter og tjenester forbundet med et tiltagende kvalitetskrav og præference blandt danske forbrugere; skulle denne trend ikke fortsætte, vil det repræsentere en udfordring for forretningsmodellen som helhed. Koncernens væsentligste forretningsmæssige risiko er dog i den sammenhæng knyttet til evnen til fortsat at udbygge sine aktiviteter samt at sikre en fortsat udvikling af koncepter og varesortiment.

Operativt har selskabet få risici. Der er ingen større investeringer og ingen større kapitalbindinger, som tilsammen betyder, at selskabet på rimelig vis kan tilpasse sig de aktuelle udsving i volumen og omkost-

ningsniveauer. Selskabet er dog udsat for fluktuationer i råvarepriser, specielt inden for de store varegrupper som korn og mælk, hvor specielt mælk er udsat gennem et relativt højt volumen, direkte eksponering til råvarepriser samt en vanskelig markedsstruktur. Dette forsøges kompenseres gennem en aktiv udvikling og samarbejde med leverandører.

Kreditrisici betragtes som begrænset fra en diversificeret kundebase; hvor de større kunder har en meget god bonitet, hvilket reflekteres i et meget lavt tab på debitorer.

Finansielle risici er ligeledes begrænsede. Koncernen har ikke væsentlige valutarisici, da der handles hovedsageligt i DKK og EUR. Renterisici er primært knyttet til gæld til kreditinstitutter. Den overvejende del af gælden forrentes med en variabel kort rentestruktur (CIBOR) og en fast margin, dog udgør renteomkostninger en begrænset andel af selskabets indtjening og cash flow. Der foretages derfor ingen afdækning af disse eksponeringer.

Kapitel 2



Vores vision, mission og forretningsområder

De to familiefirmaer Løgismose og Meyers har gennem årtier arbejdet for at løfte kvaliteten af den danske madkultur og vores fødevarer. Uanset hvor vi arbejder i koncernen, så deler vi de samme værdier og den samme mission om at skabe livsglæde gennem måltidet. Et måltid, der ikke bringer glæde i vores liv, er nemlig ikke et måltid, men bare mad. At spise godt og sundt og tage ansvar for at overlevere en bæredygtig madkultur til den næste generation må ikke være en idé, der er forbeholdt en snæver økonomisk eller kulturel elite. Vi vil skrue op for vores samarbejde med forbrugere, landmænd og andre med ambitioner på madens vegne for at øge fokus på velsmag, ansvar og mangfoldighed.

Vi ønsker stillingtagen til det fodaftryk, som vores fødevarerproduktion sætter på kloden, og vi ønsker, at næste generation allerede tidligt lærer om mad og lærer at lave mad. Det handler således ikke alene om at lave kvalitetsprodukter og fantastiske måltider. Det handler også om at arbejde med folks holdninger til og kunnen

med mad. Vi vil gerne give den travle dansker et sundt kvalitetsmåltid med hjem fra supermarkedet til en attraktiv pris, men samtidig vil vi insistere på at opfordre og oplære danskerne til selv at kunne lave mad. Løgismose Meyers' evne til både at mestre udvikling af fødevarerprodukter og til at skabe velsmagende måltider gør koncernen unik. Således kan vi på grundlag af to stærke mærker og en koncern med unikke kompetencer skabe en rejse, som på en gang har både et visionært og et kommercielt perspektiv.

Vision

"På en fælles rejse med forbrugere, kokke, landmænd og andre med ambitioner på madens vegne vil vi skabe en transparent fødevarerproduktion med fokus på velsmag, ansvar og mangfoldighed. Glæden og stoltheden omkring vores madkultur skal højnes, så det vækker genklang over hele landet, på tværs af generationer, og uden for landets grænser."

Mission

"At løfte kvaliteten af råvarerne, maden og måltidet i Danmark, så vores madkultur bliver til størst mulig gavn og glæde for flest muligt mennesker."



Årets gang

2016 blev på flere måder et nyt kapitel for Løgismose Meyers. Tørk Furhauge overtog stillingen som administrerende direktør pr. 1. september og med nye kræfter i direktionen, ændrede vi den interne organisering i virksomheden. Vi centraliserede kræfterne i virksomhedens forskellige forretningsenheder således, at ansvarsområderne er fordelt i fem områder, der på forskellig vis servicere markedet og møder forbrugerne i deres måltidsbehov. Dette er sket ud fra en grundlæggende strategi om, at vi ønsker at få mere fokus, kraft og energi i vores arbejde med udvikling af salg og løsninger og samtidig bruge de interne afdelinger mere på tværs af hele koncernen.

Det er fortsat vores mål at være relevante i mange salgssituationer og dække forbrugernes madrelaterede behov over en bred skala. Vi skal give forbrugerne mulighed for at købe råvarer og produkter af en helt særlig kvalitet i det lokale supermarked. Vi skal levere måltider til deres dør, så de med et minimum af køkkenindsats kan servere et kvalitetsmåltid for deres familie og gæster. Vi skal tilbyde undervisning i de basale madhåndværk og dele ud af vores store videnskapacitet. Endelig er det fortsat vores mål at møde forbrugerne i de tilfælde, hvor de spiser uden for hjemmet. Hvad enten det er i kantinerne, i vores restauranter, eller når forbrugerne vælger vores veltilberedte måltider på farten.

Vi ønsker at forene en bæredygtig produktion med et fokus på den gode smag, og som en markant spiller på det danske fødevarer- og cateringmarked, ser vi det som vores pligt at bidrage til at løse fremtidens klima- og fødevarerproblemer på de områder, hvor vi kan.

På tværs af alle vores initiativer, forretningsenheder og projekter arbejder vi fortsat målrettet for at indfri visionen om at løfte vores madkultur, så den bliver til størst mulig gavn for så mange, som muligt.



Fødevarer til detailhandel - forretningsenheden har sit fokus på detailhandlen. Dette er først og fremmest salg via supermarkeder og grossister. Her ligger det strategiske samarbejde mellem Løgismose og Dansk Supermarked samt tilsvarende for Meyers samarbejde med Coop. Fokus er primært detailhandel i Danmark, men selskabet har også en begyndende eksport til andre europæiske lande.

Kantiner & Restauranter - i denne forretningsenhed findes vores restauranter, både dem vi driver for andre, og dem vi selv driver samt vores kantiner, hvor vi dagligt serverer 25.000+ måltider.

Meyers Køkken: Måltider til døren til virksomheder og private - det er i denne enhed, at vi producerer god mad, som leveres til mange. Måltidskasser, festmenuer, catering til såvel virksomheder som private samt frokostløsninger til mindre virksomheder. Her gør vi det muligt for danskerne i hele landet at nyde et godt måltid eller sågar en festmenu til enhver lejlighed.

Egne salgssteder - i denne forretningsenhed findes ansvaret for salget gennem vores egne butikker. Butikkerne Løgismose Vin, Mad & Delikatesser samt Meyers Bagerier og Meyers Delier. I butikkerne er der desuden et element af køkkenproduktion, typisk af småretter og takeaway løsninger. Forretningsenheden arbejder også med salg af gourmet-produkter til HoReCa-kanalen samt salg af firmagaver og drift af diverse vinklubber.

Meyers Madhus - har adresse på Nørrebrogade i København. Herfra tilbydes blandt andet madlavningskurser for private samt gastronomisk teambuilding for virksomheder. Det er desuden i denne enhed, at rådgivning, opskriftsudvikling og produktion af kokebøger findes, ligesom at festivalorganiseringen bliver koordineret og ledet herfra. Meyers Madhus har endvidere også en vigtig rolle, som ramme for et forum for tværorganisatorisk udvikling af fødevarekompetencerne i hele Løgismose Meyers.

ORGANISATIONEN

LØGISMOSE MEYERS

KOMMUNIKATION

ØKONOMI & IT

HR

PRODUKTION & KVALITET

FORRETNINGSUDVIKLING

Events & udvikling

	Fra jord til bord	Madlavning hjemme	Det nemme måltid	Spiser ude
Egne salgssteder				
Tredje part salgssteder				
Direkte levering				

MEYERS MADHUS

On-trade & egne butikker

	Fra jord til bord	Madlavning hjemme	Det nemme måltid	Spiser ude
Egne salgssteder				
Tredje part salgssteder				
Direkte levering				

Off-trade & import

	Fra jord til bord	Madlavning hjemme	Det nemme måltid	Spiser ude
Egne salgssteder				
Tredje part salgssteder				
Direkte levering				

MEYERS DELI **Meyers Bageri** 

MEYERS FOOD



Direkte levering

	Fra jord til bord	Madlavning hjemme	Det nemme måltid	Spiser ude
Egne salgssteder				
Tredje part salgssteder				
Direkte levering				

Kantiner & restauranter

	Fra jord til bord	Madlavning hjemme	Det nemme måltid	Spiser ude
Egne salgssteder				
Tredje part salgssteder				
Direkte levering				

MEYERS KØKKEN

MEYERS CONTRACT CATERING **almanak** FALSLED KRO

søren k **øjeblikket** OFELIA

August **B**

KOST & MASK





Fødevarer til detailhandel & import



I 2016 kunne vi fortsætte Løgismoses strategiske partnerskab med Dansk Supermarked. Vi udvider fortsat sortimentet og muliggør vores ambition om at tilbyde danskere over hele landet produkter efter den særlige Løgismosekvalitet. Vi introducerede tidligt i 2016 vores tætte samarbejde med fire økologiske landmænd på Fyn, fra hvem vi aftager al mælk fra deres Jerseykøer. Samarbejdet har muliggjort, at vi kan levere mejeriprodukter lavet på mælk fra bedrifter, der er godkendt af Dyrenes Beskyttelse. Dette ses også i lanceringen af Danmarks første mejeriserie godkendt af netop Dyrenes Beskyttelse; en klar manifestation af viljen til bedre dyrevelfærd og substans til vores subbrand "Smagen af Frihed". Dermed får forbrugerne mulighed for at vælge dyrevelfærd til, når der skal vælges mejeriprodukter, og samtidig løfter mælken og mærket dyrevelfærden i Danmark. Det øgede fokus på dyrenes vilkår ses også, når vi har 200+ tyrekalve på græs, kalve der er sikret et godt liv og skal opdrættes i Danmark inden slagtning. Tyrekalvene skal desuden være minimum 2 år inden de bliver slagtet. Normen på dette område er, at tyrekalvene oftest både i konventionelle og økologiske landbrug må lade livet få timer efter, de er kommet til verden.



Vi har også fortsat **Meyers strategiske partnerskab med Coop**, og det er lykket os sammen med Coop at gøre Meyers brød tilgængeligt for forbrugere i det meste af landet. Fokus er fortsat på, i fællesskab, at udvikle nye produkter, så det nuværende sortiment af økologisk mel, kerner og brødblandinger til brug for bagning i hjemmet udvides med andre produktkategorier. I 2016 kom vi deslige i mål med at etablere et samarbejde med Fakta. Det betyder, at forbrugerne nu kan finde Meyers økologiske mel-serie og brødblandinger i alle landets Fakta-butikker. Meyers produkter er således nu repræsenterede i over 1000 butikker i Coop



fordelt på både Kvikly, SuperBrugsen, Dagli' Brugsen, Irma, Fakta og FaktaQ. På produktsiden kunne vi blandt andet præsentere nyheder som økologiske rug- og havrekiks, økologiske sodavand i to varianter samt nye mel- og brødblandinger. I vores serie af kølede færdigretter oplevede vi i 2016 også efterspørgsel efter vores kvalitetsmåltider under navnet "Aftensmad". Derfor kunne vi i 2016 også introducere nye retter som bagt torsk, mør gris og braiseret oksespidsbryst; sidstnævnte blev vinder af Børsens Smagspris.

Der arbejdes kontinuerligt på at styrke og differentiere de to brands således, at Løgismose og Meyers positioneres forskelligt i markedet og bevarer hver deres unikke DNA. I det daglige arbejde med produktudvikling, salg og markedsføring varetages de to brands skarpt opdelt i forskellige afdelinger i organisationen. Med mere end 400 medarbejdere med gastronomisk baggrund, er det helt naturligt, at der på begge brands arbejdes med systematisk produktinnovation, for at vi kan blive ved med at være på forkant i markedet og udvikle nye, velsmagende produkter til forbrugerne.

Endelig findes i denne forretningsenhed også vores **Løgismose Meyers Foodservice**, der sælger og distribuerer produkter både fra Løgismose og Meyers via nationale grossister rettet mod hele det udebespisende marked. Vi har kontakt med en lang række kæder inden for hotelbranchen, conferencecentre, caféer, restauranter og kantiner. I 2016 har fokus ligeledes været på at afdække nye mulige eksportmarkeder udover Sverige og Finland, hvortil der i 2016 bl.a. blev eksporteret skyr.

Kantiner & Restauranter

Meyers Contract Catering dækker over mere end 80 kantiner samt alle restauranter, både dem vi driver for andre og dem vi selv driver.

Meyers Contract Catering står på to ben, det ene er **Food & Beverage-løsninger** i business-to-business-segmentet. I juli 2016 overtog Meyers Contract Catering driften af Det Kongelige Teaters kantiner, restauranter, barer og caféer både i Operaen, Skuespilhuset og på Gamle Scene. Således driver Meyers Contract Catering nu café og restaurant Ofelia i Skuespilhuset, caféen August B på Gamle Scene og restaurant og bar Kost & Mask i Operaen. Siden er også restaurant Søren K og Café Øieblikket der ligger i Den Sorte Diamant, samt restaurant Øst på Den Blå Planet kommet til som nye kunder. Disse enheder ligger alle i Food & Beverage-regi, hvor vi udvikler unikke koncepter, der sikrer gastronomiske oplevelser, som matcher vores kunders brand og



værdier. Vores samarbejde med eksterne partnere gør det muligt at nå ud til endnu en målgruppe og tilgodese måltidsbehov og forplejning for en ny gruppe af mennesker, der således kommer i kontakt med vores brand via interaktion med de respektive kulturinstitutioner.

Det andet ben af Meyers Contract Catering findes i **Meyers Kantiner**, som hver dag serverer sund, vel-smagende, varieret og bæredygtig frokost for flere end 25.000 medarbejdere i 80+ kantiner i en række af landets store private og offentlige virksomheder. Alle vores kantiner har som minimum en økologiprocent på 40 og Det Økologiske Spisemærke i bronze, men vi er repræsenterede ved både guld, sølv og bronze. I vores kantiner laver vi i ordets mest konkrete og bogstavelige forstand mad fra bunden og vores overordnede mål er at få bæredygtighed, dyrevelfærd, økologi, velsmag og en sund køkkenøkonomi til at gå op i en højere enhed.

Vores **egne restauranter** dækker over Falsled Kro på Fyn og Almanak i København.

Meyers Køkken: Måltider til døren til virksomheder og private

Denne forretningsenhed dækker over **måltidsløsninger til både virksomheder og til private**, og salgskanalen er primært digital. Vi har i november 2016 sammenlagt al vores udvikling og produktion af virksomhedens mad ud af huset i én samlet forretningsenhed med fokus på direkte levering af måltider til hjemmet samt **levering af frokost til mindre virksomheder**. Vi leverer dagligt tusindvis af frokostkuverter til små og mellemstore virksomheder i københavnsområdet, som ikke har størrelse eller fysiske rammer til at have kantinedrift på stedet eller som bare har valgt kantinedrift fra.

Til de **private kunder** leverer vi færdige måltider til gæster, til fester og til højtider. Sammenlægningen med frokostkøkkenet på Amager, har kunne optimere vores kapacitet betragteligt. Vores nye fælles produktionskøkken gør, som det største af sin art i Danmark, således, at vi kan tilbyde måltidsløsninger til landsdækkende levering. Derfor kunne vi f.eks. også i 2016 levere mere end 13.000 nytårsmenuer til danske hjem over hele landet.

På menu-udviklingen har vi særligt arbejdet på at udarbejde veganske og vegetariske menuer, og det er vores mål i fremtiden fortsat at fokusere på at lade det grønne spille en større rolle. Eksempelvis kunne vi i 2016



tilbyde vores kunder en vegansk nytårsmenu. Vi oplever fortsat, at der er stor efterspørgsel efter kvalitetsmåltider, som ikke kræver tid i køkkenet hos forbrugeren selv. Vi leverer derfor også fortsat festmad, måltidsoplevelser og events for op til flere tusinde mennesker.

Meyers Køkken vandt for 3. år i træk titlen som Årets Cateringleverandør.

Det høje fokus på kvaliteten af de enkelte råvarer resulterede i, at Meyers Køkken i foråret 2016 fik tildelt bronzemærket i økologi for både Frokostkøkkenet og Cateringaktiviteten, idet alle menuer og frokostmåltider nu har en økologiprocent på minimum 30-60. I foråret 2016 tog Meyers Køkken desuden de første spadestik til endnu et nyt koncept; madkasser, som er færdige weekendmåltider af sæsonens råvarer, der kun skal varmes og anrettes hos kunden, leveret lige til døren i hele landet.

Egne salgssteder

Forretningsområdet dækker over seks Meyers Bageri, to Meyers Deli, Løgismose gourmetsupermarked på Nordre Toldbod og i Magasin, salg til HoReCa-kunder samt salg online og Løgismose Vinklub(ber).

Meyers Bageri er arbejdende værksteder, hvor der males mel og bages dagen igennem, 100 % økologisk. Bagerierne i gadebilledet er både en forretning i sig selv og et centrum for produktudvikling af brød og konditori til afsætning i andre kanaler. **Meyers Deli** har siden 2005 været Claus Meyers bud på et moderne madsted med god hverdagsmad, velsmagende takeaway, et stærkt kaffekoncept, friskbagt brød og kager fra Meyers Bageri og et stort udvalg af delikatesser både på køl og kolonial.

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser tilbyder produkter, råvarer og delikatesser af højeste kvalitet, måltider to-go, vinsmagninger, konditorvarer og et stærkt tapaskoncept. Vi kalder butikken på Nordre Toldbod et gourmetsupermarked. Det synes vi er beskrivende for funktionen af at være samlingssted for en lang række produkter, vine og råvarer af en helt særlig kvalitet, som både kan købes som selvstændige komponenter til måltidet derhjemme, men som også kan være færdige måltider, der med et minimum af køkkenindsats gør det muligt for forbrugeren at servere veltilberedt mad af de bedste råvarer.

I begyndelsen af 2017 tilbyder vi vores kunder mulighed





for at spise de indkøbte delikatesser fra butikken i en uformel spisestue hos os med udsigt over havnen, ligesom man kan leje et mødelokale med samme smukke udsigt til havnen.

I tillæg til detailforretningen har vi også en grossistforretning, der importerer vin, delikatesser og særlige franske specialiteter, som typisk afsættes til danske toprestauranter, hoteller, conferencecentre og virksomheder.

Meyers Madhus

Denne forretningsenhed dækker primært over Meyers Madhus, som gennem 18 år har engageret sig i **udviklingen af vores madkultur i Danmark**. I lokaler og køkkener på Nørrebrogade tilbydes bl.a. madlavningskurser for private samt teambuilding for virksomheder med madlavning, forkælelse og samarbejde som omdrejningspunkt. Der tilbydes også gastronomisk rådgivning, opskriftsudvikling og produktion af kogebøger fra idé til færdigt produkt. Meyers Madhus indgår ligeledes som partner i forskellige forsknings- og udviklingsprojekter, ofte med sociale forandringer og sundhed som primært fokus. Her kan nævnes resocialisering af indsatte i danske fængsler, Kulinarisk Fritidsordning for børn, og folkekøkkener med integration og fællesskab som mål.

I 2016 overtog Meyers Madhus desuden driften af selskabets **festival-aktivitet**, hvor vi var tilstede ved Roskilde Festival og Smukfest. I 2017 er vi på NorthSide, Roskilde Festival og på Haven Festival.

Et andet nævneværdigt mål, vi nåede i 2016 var etablering af samarbejdet med København Kommune. Efter en udbudsrunde blev Løgismose Meyers v/ Meyers Madhus tildelt opgaven med at løfte madkvaliteten i Københavns Kommunes offentlige køkkener, og indfri kommunens ambitiøse målsætning om 90 % økologi i offentlige måltider. Som kommunens rådgiver skal vi opkvalificere køkkenmedarbejdere, vi skal rådgive køkkener om madspild, godt håndværk, driftsoptimering, omstilling til økologisk drift og en række andre forhold, der fører til bedre måltider for kommunens borgere.





Kapitel 3



Redegørelse for samfundsansvar

Både Meyers og Løgismose er bygget på en forandringsdagsorden og på en ide om at være til gavn og glæde for samfundet.

Vi er overbeviste om, at det gode måltid skaber dybere samklang mellem mennesker og natur, og danner grundlag for en rigere og mere meningsfuld tilværelse. Social ansvarlighed er et kernepunkt af vores forretningsstrategi, og vi bestræber os på at drive en virksomhed, der genspejler vores holdning til bæredygtighed, folkesundhed, lokal ansvarlighed og dyrevelfærd. Disse værdier er dybt forankret i vores virksomheds ånd og ambition.

Den sammenlagte virksomhed Løgismose Meyers viderefører denne tradition, og vi udvikler konstant vores retningslinjer og standarder for koncernens samfundsansvar. I det følgende beskriver vi vores indsatser, inddelt i områderne "mennesker" og "natur".



Mennesker

Mål: Det er vores klare ambition, at vi skal tiltrække og beskæftige engagerede medarbejdere, og vi ser en klar sammenhæng mellem medarbejdertilfredshed og forretningsudvikling. Vi vurderer mangfoldighed som en styrke på vores arbejdspladser, og vi lægger stor vægt på et godt arbejdsmiljø, der fremmer vores medarbejders trivsel og faglige såvel som personlige udvikling. Derfor har vi også et mål om at danne rammerne for et godt og sundt arbejdsliv, hvor folk fra alle hjørner af vores virksomhed kan sættes i spil og indgå på lige fod med hver deres kompetencer, så vi i fællesskab kan nå vores målsætninger og indfri vores vision.

Vores fælles passion og begejstring for maden og det gode måltid løber igennem alle virksomhedens initiativer, og vi bruger den til at udvikle os og løfte vores ambitioner dag for dag.

Nedenfor kan du læse, hvilke aktiviteter vi har gjort for at imødegå diversitet og trivsel i vores medarbejdergruppe.

I Løgismose Meyers er det vores mål at behandle mennesker med værdighed og respekt.

1. #Handling: Virksomheden omfatter i dag omkring 1.100 kolleger, som på hver sin måde bidrager til vores fælles mål. Omkring 400 af vores medarbejdere har en gastronomisk baggrund med en lang erfaring, som de har valgt at udleve hos os. Det er denne store samling af viden, kompetencer og håndværksmæssig stolthed hos kokke, bagere, slagtere, mejerister, konditorer, sommeliere og andre, der gør, at vi kan bevare vores høje standard og fortsat udvide vores ambitionsniveau og ruste os som selskab på vores videre gastronomiske rejse.

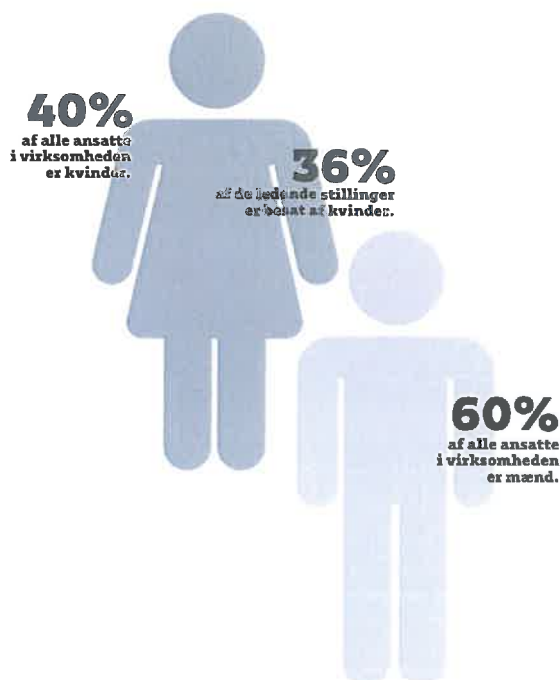
Respekt, mangfoldighed og trivsel

Mål: Måltidets mangfoldighed er også arbejdspladsens mangfoldighed. Derfor er det vores grundholdning, at en differentieret medarbejderskare med en mangfoldig

kønssammensætning og flere nationaliteter og kulturer giver en større rummelighed, et bedre arbejdsmiljø og en højere tolerance.

1. #Handling: Det betyder konkret, at vi tilstræber en ligelig fordeling mellem mænd og kvinder i vores virksomhed og lige muligheder for medarbejdere og jobkandidater uanset etnisk baggrund, religion, politisk overbevisning, seksuel orientering eller eventuelle handicaps. Det understreges blandt andet af, at 40 % af alle medarbejderne i virksomheden er kvinder, mens 36 % af de ledende stillinger i den udvidede ledergruppe er besat af kvinder. For den øverste ledergruppe er der i 2016 40 % kvindelige medarbejdere. Selskabet har ved aflæggelse af årsrapporten ingen kvindelige medlemmer i bestyrelsen. Det er målet at udpege et kvindeligt medlem indenfor de næste 2 år.

Vi glæder os over, at vi har kollegaer fra hele verden. Over 40 forskellige nationaliteter møder ind på arbejde, og hver tiende medarbejder kommer fra lande uden for EU, såsom Cuba, Korea, Peru, Israel, Bangladesh mv.



I Løgismose Meyers arbejder vi grundlæggende for, at alle vores ansatte interesserer sig for og danner sig holdninger til mad – uanset hvilken stilling man har.

2. #Handling: I cateringbranchen har vi ofte mulighed for at ansætte medarbejdere uden uddannelse, og vi tager den del af vores rekruttering meget alvorligt. Vi ønsker at fremme en kultur, hvor diamanter kan slibes, og mennesker med engagement og kreativitet får en chance, og vi ser det som en del af vores samfundsansvar at være med til at skabe et rummeligt arbejdsmarked. Vi tager aktiv handling for at beskæftige en differentieret gruppe af mennesker fra alle samfundslag, og vi ønsker at styrke den faglige stolthed i alle vores stillinger.

Uddannelse

Mål: Det er et mål for os at have et stort antal elever i forskellige fagområder og at skabe uddannelsesforløb af høj kvalitet og med stor bredde. Det hæver kvaliteten af det, vi som virksomhed leverer, og det øger tilfredsheden og arbejdsglæden for os alle. Som en grundsten i vores identitet er uddannelse, oplæring og formidling en af vores vigtigste bedrifter, og det ligger os stærkt på sinde at udnytte vores store koncentration af gastronomisk viden og håndværk, så det kommer flest muligt til gavn.

1. #Handling: Med afsæt i de positive og inkluderende sociale normer og traditioner, der er forbundet med madlavning og måltider, hjælper vi udsatte unge, marginaliserede grupper og tidligere kriminelle med at blive integreret og resocialiseret i vores samfund.

2. #Handling: I skrivende stund er 6 % af alle fuldtidsansatte hos Løgismose Meyers elever, blandt andet kokkelever, bagerlever, mejeristelever, konditorelever, lager- og logistikelever m.fl. Vi vil skabe rammerne for udvikling af en fælles kultur, krydsbefrugtning, inspiration og nytænkning. Derfor startede vi i 2015 'Løgismose Meyersakademiet', der skal udvikle den enkelte medarbejder og understøtte de mål, der samlet er sat for hele virksomheden. Akademiet tager hånd om den enkelte medarbejder, udvikler talenter og skaber karriereveje.

3. #Handling: Et nystartet ledelsesuddannelsesforløb består af fire dage, hvor vi blandt andet arbejder med personligt lederskab, kommunikation, konflikthåndte-

ring og feedback. Akademiet 'bor' i Meyers Madhus på Nørrebrogade, der er virksomhedens centrale samlingssted for introduktion, træning og inspiration. Vores introforløb omfatter fra 2016 nu alle medarbejdere i virksomheden, som blandt andet lærer at bage et godt brød, at smage på maden og sætte rammerne for det gode måltid. Vi har i 2016 haft i alt 76 igennem vores interne lederuddannelse, svarende til 10 % af vores fuldtidsansatte.

Mad som redskab til at fremme resocialisering

Mål: Meyers Madhus driver på femte år kokkeskoler i fængsler i samarbejde med Kriminalforsorgen. Formålet er, gennem kompetencegivende undervisning og et stærkt engagement i de indsatte situation, at åbne døre til et liv med beskæftigelse og uden kriminalitet. Startskuddet til det hele var et pilotprojekt i 2011 på initiativ af fonden Melting Pot, hvor Claus Meyer og kokke fra Meyers Madhus gik bag tremmer i Vridsløselille Statsfængsel. Herefter donerede TrygFonden i 2012 midler til en udvidet treårig indsats, og efter afslutningen af det TrygFonden-støttede projekt, fortsatte kokkeskolerne på ubestemt tid – et centralt mål for indsatsen. Projektet omfatter i dag to fængsler, Vestre Fængsel og Jyderup Fængsel.

1. #Handling: Fængsler. Ved begyndelsen af 2016 havde 94 indsatte gennemført forløbet med karaktergennemsnit på 8,4 (Statsfængslet i Vridsløselille – fængslet lukkede i slutningen af 2015), 8,0 (Jyderup Fængsel) og 10,7 (Vestre Fængsel). Mere end et dusin indsatte har efter deres løsladelse fået job i og omkring madbranchen, herunder i Løgismose Meyers virksomheder, som kokkelever, bagere, gartnermedhjælpere m.m. En tidligere indsat har endda opnået at blive årets kokkelev på en eksklusiv restaurant i København.

Meyers Madhus er i samarbejde med Kriminalforsorgen ved at undersøge, om de gode erfaringer fra projektet kan udvides yderligere.



Byudvikling, ensomhed og børn

Mål: I Løgismose Meyers arbejder vi aktivt for at bruge maden og måltidet som et redskab til at løse de samfundsmæssige udfordringer. I en række forskellige tiltag søger vi at lade mennesker mødes, at udbrede den gode kvalitet i hvert et hjørne af landet og give vores børn en mulighed for at stifte bekendtskab med nye smags- og måltidsoplevelser.

Nedenfor kan du læse, hvilke samfundsmæssige tiltag vi har foretaget.

1. #Handling: Ensomhed. Meyers Madhus er en del af 'Folkebevægelsen mod ensomhed'. Bevægelsen består af 60 organisationer, foreninger, skoler, kommuner og virksomheder, der for første gang nogensinde er gået sammen for at gøre noget ved ensomhed, som er et stigende problem i Danmark. Meyers Madhus har sammen med frivillige over hele Danmark stået for fem middage i fem byer i 2016. Mere end 2000 gæster deltog i middagene.

2. #Handling: Saksøbing Madskole. Saksøbing Madskole åbnede i oktober 2016 og er seneste delmål i Foreningen The Little Apple's projekt med nytænkning af Saksøbing by som model for 'Købstaden 2.0'. Med dette projekt vil foreningen The Little Apple forsøge at skabe en ny udviklingsmodel for de mindre, danske provins købstæder. Saksøbing, en af landets mange smukke købstæder, fungerer som vært og eksperimenterium for et ekstraordinært samarbejde mellem borgerne, det offentlige, en ressourcestærkt privat organisation, lokale virksomheder, en socialøkonomisk virksomhed og et omfattende netværk af enkeltpersoner og organisationer.

Meyers Madhus har hjulpet med etableringen af madskolen og understøtter foreningen med den nye udviklingsmodel.

3. #Handling: Mad til unge hjemløse. Sammen med AskovFonden KBH +, Ungdommens Røde Kors og Bikubenfonden har Meyers Madhus hele december serveret dejlige måltider mad til unge hjemløse. Unge under 30 år er den hurtigst voksende gruppe af hjemløse i København. Julemåneden er, ud over at være en af årets koldeste, ligeledes en måned, hvor man oplever at andre samles i familien, mens ens egen ensomhed og ud-sathed bliver endnu tydeligere. Ved at invitere de unge indenfor til et måltid mad, mødte vi dem, der hvor de samles og møder andre unge. Der blev i gennemsnit serveret 50 portioner mad hver dag.



4. #Handling: Madmodsløb. Madmodsløbet er et motionsløb for børn mellem 4-14 år med fokus på mad. Formålet er at udfordre børns kræsenhed ved at lade dem møde nye råvarer og smage på udfordrende retter, så de fremover oftere vil sige "ja tak" til fisk, vilde urter og oste, når de har mødt smagen i en leg uden for middagsbordets vanterammer. Ved Madmodsløbet har vi budt de unge smagsløg på bl.a. mælkesyrefermenterede grøntsager, fårekyllinger, indmad, kamelmælk og stuvet brændenælde. Madmodsløbet har været afholdt siden 2013 og sidste år deltog mere end 1.000 børn i løbet.

5. #Handling: Smagens Time. Smagens Time er en årligt tilbagevendende begivenhed, hvor børn og unge på samme tid sætter sig til bords på restauranter over hele landet. Det foregår sammen med deres søskende og venner – men uden deres forældre. Børnene nyder en sund og velsmagende 3-retters menu, der både forkæler smagsløgene og udvider deres madhorisont. Ud over den store madoplevelse i sig selv er det formålet at stimulere de unges madmod og at styrke deres måltidskultur. Smagens Time er blevet afholdt siden 2011 og havde i 2016 deltagelse af knap 100 restauranter og flere end 4.000 børn. Overskuddet fra både Smagens Time og Madmodsløbet går til det gode arbejde og velgørende projekter i både Bolivia og Brownsville, USA i regi af fonden Melting Pot, hvor der blandt andet arbejdes for, at socialt udsatte får en uddannelse inden for madbranchen.



At møde forbrugerne i øjenhøjde – vores tilgang til vores stakeholdere

Mål: I Løgismose Meyers har vi en klar ambition om at gøre en forskel for den danske madkultur. Hver især arbejder vi målrettet for at bane vejen – på hver vores felt og med hver vores perspektiver. Fælles er dog en overbevisning om, at for at gøre en forskel skal vi være tilstede der, hvor danskerne er. For danskerne er både vores kunder, gæster, sparringspartnere, kolleger, følgere, leverandører, venner og ikke mindst dem, vi møder rundt om vores eget middagsbord. Som virksomhed favner vi en bred skare af stakeholdere, og vi arbejder derfor målrettet med engagement, dialog og involvering. Ved en brandanalyse blev det os klart, at vi i dag har et udbredt kendskab i befolkningen således at 82 % har hørt om Meyers og 93 % har hørt om Løgismose. Det mener vi forpligter. Det betyder, at vi skal udnytte vores brands tilknytning til befolkningen og de mange berøringsflader og tilgange, vi har til forbruger-



Claus Meyer
 1298 likes · 12 comments · 1 April · 11:49 AM · Public

CLAUS MEYER OG FOLKEKIRKEN INDLEDER SAMARBEJDE OM ØLANDS-OBLETER.
 Mandag 4. september påbegynder Meyer & Egger produktionen af tre forskellige øbler i Folkekirken. Det skal i samarbejde med Stenens Åber bageri, der er under opbygning i området og vil være i Åber Bageri, hvor Paul Joachim Stenens er sønnebarn. Se mere

811 likes · 11 comments · 1 April · 11:10 AM · Public

Kenneth Jensen Så lækker det ser ud! Jeg har prøvet dem alle tre og de er alle lækre. Jeg vil gerne se dem alle sammen. De er alle lækre og smager godt. De er alle lækre og smager godt. De er alle lækre og smager godt.

Margrethe Nielsen Amanda Urban er mest fan af Skærsild-oblater. Synes godt om · Svar · 1 · 1. april kl. 11:10

2 svar · 1. april kl. 11:27

Anne Katrine Havnæs Så lækker skrevet Oven fra Oven - vidunderligt



nes opmærksomhed. Vi er bevidste om, at vi ikke må samle vores kompetencer, viden og håndværk i et elfenbenstårn, tildelt de få i én del af landet. I stedet skal vi række ud og møde forbrugerne, leverandørerne og de eksterne samarbejdspartnere i deres respektive miljøer for, at vi altid er bevidste om madkulturens udvikling og idéer. På den måde kan vi søsætte nye projekter og fortsat løfte baren for vores ambitioner.

1. #Handling: Vi prioriterer at have en stærk tilstedeværelse på diverse sociale medieplatforme, hvor vi møder et bredt udsnit af vores målgruppe fra alle steder i hele landet. Vi er her bevidste om, at en digital adfærd fordrer en høj grad af opmærksomhed mod de forbrugere, vi møder, men også, at det giver os en unik mulighed for en mere transparent og åben virksomhedsførelse.

2. #Handling: Vi tilstræber en hurtig reaktionstid og en samskabende, synkron dialog, hvor vi søger brugerinvolvering og interaktion med vores følgere. Vi sætter gerne vores gastronomiske vidensressourcer i spil og udnytter vores store koncentration af kulinarisk faglighed til at svare på de mange forbrugerhenvendelser.

3. #Handling: Vi bruger vores digitale kontaktflade til at formidle vores engagement i social ansvarlighed og ser et stort potentiale i at udnytte den tovejs-kommunikation, som de sociale medier fordrer. Vi udnytter den vilighed vi møder hos befolkningen til at gå i dialog med os og arbejder strategisk for at styrke og bevare vores tætte kontakt til alle vores stakeholdere.



Vi mener, at en udadvendt, lyttende virksomhed er en både mere driftig og fremtidssikret virksomhed. Hvis vi fortsat skal være frontkæmper for den gode smag og en bæredygtig produktionsform er det vigtigt, at vi udvikler vores univers med fokus på måltidet og dets betydning for at skabe livskvalitet og fællesskab.

Natur

I Løgismose Meyers har vi de sidste 10-15 år kunnet observere en opblomstring i den danske madkultur. Danmark er blevet førende i økologisk markedsandel, det nordiske råvaregrundlag og køkkenet er blevet udforsket og interessen for at lave ting selv derhjemme er vokset betydeligt. Det er ikke længere en sjældenhed at se røremaskiner, saftpressere eller pølsestoppere i de danske hjem, og flere og flere stifter bekendtskab med ramsløg, havtorn og sanketure i skoven. Det er en udvikling, som vi betragter med stor glæde og vi begejstres over, at glæden ved det gode måltid og et voksende fokus på en rigere, mere alsidig og smagfuld køkkenoplevelse er blevet udbredt i de danske hjem. Det er vores ambition fortsat at kunne inspirere og udvikle madkulturen; at eksperimentere med råvarerne, at gøre nye produkter tilgængelige på markedet, at sætte de gode råvarer i scene og fortsat bidrage med perspektiver til samtalen om, hvad det gode måltid er for dig, for os, for samfundet og for planeten.

Mål - CO₂: På tværs af alle vores initiativer i Løgismose Meyers bestræber vi os på at inspirere folk til at vælge mere grønt og dermed nedsætte forbruget af CO₂-tungt, miljøbelastende kød. Derfor arbejder vi målrettet på selv at blive bedre til at bruge grøntsager, tørrede proteinrige produkter og korn til at skabe attraktive måltider, som tilfredsstiller både kroppens og smagsløgenes behov.

1. #Handling: Vi bruger gerne kød, blot i mindre portioner, men af langt højere kvalitet og med fokus på dyrevelfærd. Vi vil gerne inspirere andre til det samme, så vi udvikler opskrifter og kommer med tips og tricks, der på velsmagende vis kan sætte de grønne alternativer i centrum på middagsbordet. Helt grundlæggende ønsker vi at gøre en forskel - både hvad angår smag, bæredygtighed og dyrevelfærd.

2. #Handling: På Meyers Deli havde vi i 2016 stor succes med vores vegetarburger, der beviste, at det er muligt at udvikle et grønt alternativ til en ellers traditionel kødfuld ret. Vegetarburgeren vandt andenpladsen ved en konkurrence under Copenhagen Cooking og kom efterfølgende på det faste menukort.

3. #Handling: I vores cateringmenu har vi ligeledes udviklet på, hvordan vi kan få flere grøntsager og alternative proteinkilder ind i vores menuer, og vores kokke udviklede eksempelvis en vegansk nytårsmenu. I vores frokostkøkken er det også en af vores kerneprioriteter, at vi eksperimenterer med vegetariske smørepålæg, mættende salater med bælgfrugter og fyrrige grøntsagsshots. Ikke nok med, at det giver medarbejderne god energi til arbejdsdagen, de grønne alternativer har også et tydeligt formål om at inspirere vores gæster til i deres eget køkken også selv at forsøge sig med måltider, der beror på en lille smule mindre kød og en lidt større plads til planteriget. Vores kokke arbejder hver dag for at indfri dagdrømmene om det gode måltid, både her og nu, men også som en opfordring til selv at finde plads i køkkenet.

Mål - det gode måltid: I Løgismose Meyers tror vi på, at det gode måltid altid vil være foreneligt med det sunde måltid, hvis vi bruger råvarer fra sæsonen, kredser om tilberedningen og laver maden selv. Vi mener, at vi har en forpligtigelse til at gøre vores ypperste for at skabe en ny madkultur, hvor vi hver dag spiser lidt bedre.

1. #Handling: Med en dyb forankring i det nordiske køkkens principper arbejder vi ud fra en grundlæggende tro på en forening mellem velsmag og sundhed og mellem gastronomi og ernæringsvidenskab. I Meyers Kantine laver vi mad efter Spis Igennem-principperne, der er udviklet af Claus Meyer og ernæringseksperter Arne Astrup fra Institut for Human Ernæring, men det er en grundlæggende del af vores generelle måde at sammensætte måltider, at der er en fornuftig ernæringsmæssig sammenhæng, der forenes med et højt fokus på den gode smag.

2. #Handling: Vi udvikler opskrifter, menuer, færdigretter og madkurser, der har fokus på sanselighed, nydelse og fællesskab. Vi vil inspirere, rådgive og formidle, så flest mulige får lettere ved at mærke kvaliteten i fremragende mad og hylder lysten og nærværet til mødet om måltidet.



Klima

Mål: I Danmark stammer 25 % af udledningen af drivhusgasser fra produktionen og forbruget af mad. I vores kantiner serverer vi omkring 9 millioner måltider om året, så vi har et markant potentiale for at gøre en forskel. Derfor arbejder vi også målrettet for kvalitet, social ansvarlighed og bæredygtighed. Vi ønsker at bygge bro mellem god smag og sundhed på den bedste og mest bæredygtige måde og skabe præferencerne for det sunde valg, baseret udelukkende på den gode smag ved samtidig at opfordre til et grønnere valg. Samtidig står vi over for en påvirkning af klimaet, der allerede har nået et kritisk punkt, der bliver yderligere forstærket af verdens stigende befolkningsantal og fødevarer- og forsyningsmangel. Vi har derfor en klar ambition om at skrue en smule ned for kødets andel af måltider, men op for kvaliteten, for sundhedens og planetens skyld. Vi vil fortsat bruge vores fantasi og kreativitet til at udnytte grøntsagerne i alle deres former.

1. #Handling - alternative proteinkilder. Den basale efterspørgsel på mad vil stige med 50 % mod 2030, og når vi i vores kantiner hver dag serverer 25.000+ måltider, ser vi det som vores pligt at tage vores del af ansvaret. Vi mener derfor, at udfordringer kun kan mødes ved at ændre vores adfærd og præferencer og samtidig opfordre til innovation og nytænkning. I Løgismose Meyers eksperimenterer vi derfor med flere varianter af plantebaserede måltider, og vi har også introduceret alternativer til den animalske proteinkilde.

2. #Handling - mejeri. En større mangfoldighed af mejeri og oste i Norden er en mærkesag for Løgismose Meyers. Vores mælk bliver produceret af Naturmælk, den er økologisk og er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse. Vi har en lang tradition for at skabe mejeriprodukter med høj kvalitet og god smag, og i fremtiden vil vi forsat bruge kræfter på at udvikle flere unikke mejeriprodukter, som tager hensyn til dyrevelfærd og bæredygtighed - f.eks. gule oste, friske oste og syrnede mælkeprodukter.

3. #Handling - brød. I vores brødunivers anvender vi altid vores eget økologiske mel, og kornet bliver valset og en del af det stenkværnet, så der stadig er kim- og skaldele i melet. Det bevarer næringsstofferne og giver mere smag. Vores brød bliver langtidshævet og bagt med surdej, fordi det gør kornets næringsstoffer tilgængelige for kroppen. Endelig sætter vi pris på de gamle, nordiske hvedesorter som ølandshvede, spelt, svedjerug og purpurhvede for at lave brød med en helt særlig smag.

Økologi

Når råvarer fremstilles i overensstemmelse med principperne for økologisk landbrug, drager både mennesker, dyr og natur fordel af det.

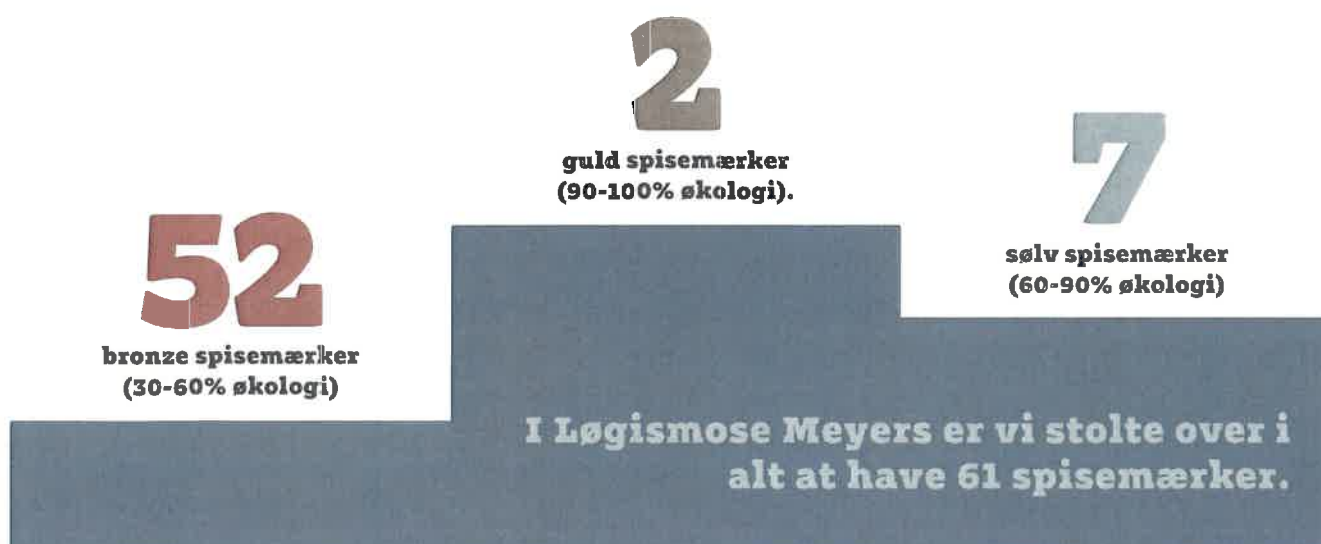
Mål: Økologiske råvarer har mere smag og kraft, og er sundere end konventionelle råvarer, fordi de har fået lov til at udvikle sig i deres eget naturlige tempo uden brug af kunstgødning, sprøjtemidler, tilsætningsstoffer og gensplejsning. En økologisk produktionsform beskytter grundvandet og fremmer den biodiversitet, som er afgørende for vores økosystemer. Derfor er det også en klar ambition hos Løgismose Meyers, at vi fortsat skal udvikle vores økologiske fokus og vi er fortsat altid på udkig efter et økologisk alternativ, når det giver mening. Meyers Contract Catering var den første danske virksomhed, der i 2008 udviklede systemer til at måle og dokumentere omfanget af sit økologiske indkøb, og Meyers Contract Catering arbejder fortsat på at skærpe sine indkøbs- og tilberedningsmetoder for at kunne prioritere flere økologiske råvarer.

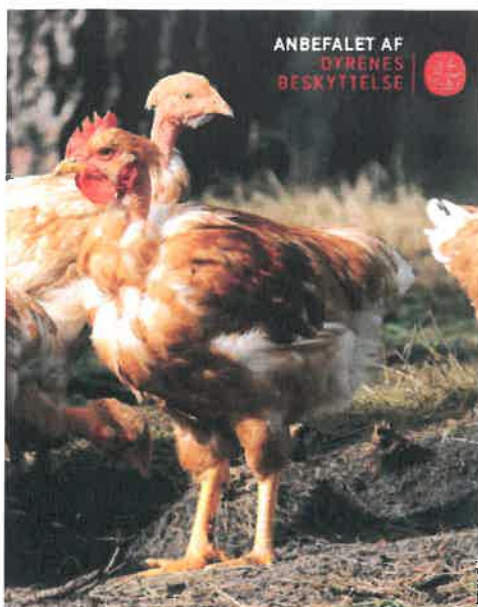
1. #Handling: I Meyers Contract Catering måler vi økologiprocenten hver måned i alle vores køkkener, og hvert kvartal laver vi et økologiregnskab. Alle kantiner og restauranter i regi af Meyers Contract Catering anvender minimum 30 % økologiske råvarer, og vi har som minimum en økologiandel på 40 % målt i vægt. I Løgismose Meyers er vi stolte over i alt at have 61 spisemærker.

52 bronze spisemærker (30-60 % økologi)
7 sølv spisemærker (60-90 % økologi)
2 guld spisemærker (90-100 % økologi)

Vi måler i dag ikke økologiprocenter i vores øvrige spisesteder og restauranter, men også her er den økologiske andel af indkøbet betydeligt.

Mål: Vi driver fem detailbagerier og et engrosbageri i København. Brød bagt efter vores opskrifter sælges desuden under vores varemærke i mere end 350 Coop-butikker over hele landet. Beregninger fra Økologisk Landsforening har vist, at hvis man bager af 1 kilo øko-





Økologi er – med et udtryk lånt fra matematikken – en nødvendig, men ikke tilstrækkelig forudsætning for enestående fødevarer. Økologi er en formel ramme. Vi fokuserer også fortsat på det bagvedliggende håndværk og først og fremmest på smagen. Det er ikke nok, at noget er økologisk – det skal også smage bedre.

logisk korn fremfor konventionelt, så indebærer det, at 306 liter grundvand ikke risikerer et møde med pesticidrester. Det er derfor også et klart mål for Løgismose Meyers, at alt det korn vi bruger til vores bageriproduktion er dyrket 100 % økologisk, og vi tilstræber altid mel fra korn dyrket primært i Danmark og i Sverige.

1. #Handling: Vores bageriaktiviteter indebærer en betragtelig økologisk kornproduktion. Med vores størrelse og ambition følger også et ansvar for at være med til at udvikle, presse og inspirere markedet til at producere flere, bedre og billigere økologiske produkter – også til glæde for den danske forbruger. Det gør vi både med hensyn til de produkter, vi selv producerer, når vi stiller krav til vores leverandører, og når vi indgår nye samarbejder med producenter.

Dyrevelværd

Mål: En langsom, naturlig opvækst i fuld frihed med sand, græs og skovbevoksning fra morgen til aften. Det er et godt dyreliv og netop det liv, Løgismose Meyers ønsker at give alle de dyr, der indgår i vores fødevarerproduktion.

1. #Handling: Mere end 95 % af alle vores kødprodukter og mejeriprodukter kommer fra gårde, vi kender og besøger eller fra produktioner, der er klassificeret som friland eller økologisk. Et stort samarbejde med Dyrenes Beskyttelse resulterede i 2016 blandt andet i det meget synlige resultat der kan ses på Nettobutikkernes hylder. Her finder man en lang række nye fødevarer, som sælges under mærket 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse', bl.a. mejeriprodukter, pålæg og pølser samt færdigretter. Vi har en klar ambition om, at 80 % af alt kød stammer fra dyr med adgang til det fri inden udgangen af 2018.



Vi har lige nu 200 tyrekalve gående, som skal være minimum 2½ år, før de slagtes.



2. #Handling - kød: Vi har udviklet mærket 'Smagen af Frihed'. Under dette mærke producerer vi allerede nu Løgismoses hakkekød, der udelukkende består af dansk kvæg, som græsser frit i sommerhalvåret og har frisk luft i staldene i vinterhalvåret. Alle Løgismose-grise under mærket 'Smagen af Frihed' fødes på friland og har gennem hele deres opvækst adgang til udendørsarealer. Vores gourmetkyllinger er opvokset i fuld frihed i nåleskove for foden af Pyrenæerne, hvor de selv finder deres føde i skovbunden – en opvækst, der er blåstemplet af Dyrenes Beskyttelse.



3. #Handling – mejeri: Fødevaremærket 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse' kan også findes på mælkeserien 'Smagen af Frihed' fra Løgismose, der blev lanceret i starten af 2016, og er udviklet i tæt samarbejde med fire fynske landmænd. Mejeriserien fra Løgismose sætter nye standarder for dyrevelfærd i mælkeproduktionen. Eksempelvis vil tyrekalve i mælkebesætninger ikke blive aflivet efter fødslen, men skal opdrættes til slagtning i Danmark. Køerne har også mere plads i stalden end de foreskrevne 6 m² pr. ko ved økologiske kvægbrug; vores Jerseykøer har mindst 6,6 m² pr. ko og mindst 8 m² pr. ko ved de store racer. Køerne kommer på græs om sommeren og er fritgående hele året, ude såvel som inde. Vi har lige nu 200 tyrekalve gående, som skal være minimum 2½ år, før de slagtes. Selve godkendelsen af producenten sker på baggrund af en række kontrolbesøg af besætningen og indebærer, at Dyrenes Beskyttelse mindst en gang om året kontrollerer, at besætningens dyrevelfærd er i top. Dyrenes Beskyttelse stiller krav om, at alle tyrekalve, der fødes i besætningen, skal opdrættes i Danmark. De må ikke eksporteres til udlandet eller aflives umiddelbart efter fødslen, som det er praksis i mange malkekvægsbesætninger. Der stilles desuden en lang række krav om udearealer, opstaldning, kælvning, foder og vand, sygdoms- og sundhedskontrol m.m.

4. #Handling – dyrevelfærd i Meyers Contract Catering

Ud over samarbejdet med Dyrenes Beskyttelse, har vi i Meyers Contract Catering, som er den enhed, der i mængde har det største råvareforbrug, truffet en række principbeslutninger for dyrevelfærd:

- Æggene er ikke blot økologiske, men hønsene lever også et frit og naturligt liv og får bæredygtigt foder.
- Der anvendes kun fisk og skaldyr, som figurerer på Verdensnaturfondens grønne liste over fiskearter, der er indfanget eller opdrættet under hensyntagen til bl.a. bestande og miljøbelastning. Vi bruger 75 % fersk, vild fisk fra farvande tæt på Danmark og 25 % opdrættet fisk, der primært kommer fra farvandene omkring os. Rogn fra torsk og stenbider køber vi altid frisk.
- Alle mælkeprodukter og en stor andel af de anvendte oste er fremstillet af mælk fra økologiske dyr.
- Der anvendes primært svinekød fra tungsvin, der fodres med indtil 80 % økologisk foder.
- Der anvendes kun kyllingekød fra Label Rouge-frilandsskyllinger, der er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.
- Mindst 65-70 % af vores kød er dansk.

5. #Handling – æg: I tillæg til ovenstående har vi i hele selskabet Løgismose Meyers udfaset alle buræg fra vores fødevareproduktion, restauranter og bagerier, hvilket også indebærer, at der ikke findes "skjulte buræg" i de af vores produkter, der sælges hos bl.a. Coop og Dansk Supermarked. På samme måde har vi udfaset foie gras.

Madspild

Mål: En helt essentiel del af ønsket om at bidrage til en mere bæredygtig verden er minimering af madspild.

Jo bedre vi udnytter hver enkelt råvare, jo mere bæredygtige bliver vores køkkener. Hos Løgismose Meyers arbejder vi derfor bevidst mod mindre og mindre spild, når vi tilbereder og serverer mad. Det handler i vores øjne primært om ledelse og god faglighed. At udnytte råvarerne mest muligt er både god matematik og god økonomi.

1. #Handling - kantiner: Vi måler pt. systematisk på vores madspild i vores 82 kantiner, og på sigt er det også ambitionen, at vi vil gøre det i den øvrige del af vores forretning. Det foregår på følgende måde i kantinerne, vi vejer:

- rensvind fra den rå råvare inden tilberedning.
- tilberedningssvind når maden bliver tilberedt.
- buffetsvind – madrester/affald fra buffeten, som ikke kan genanvendes.
- gæstesvind – madaffald der smides ud af gæster fra deres tallerken.

De tre første kan vi selv påvirke, mens den fjerde kræver en øget bevidsthed omkring portionsstørrelser hos vores gæster. Vi har klare måltal for, hvor meget rensvindet må ligge på i alle vores kantiner.



Kapitel 4



Bestyrelse



Thomas Klitbo

Bestyrelsesformand

Partner i IK Investment Partners og rådgiver for IK Fund VII. Thomas Klitbo startede i IK i 2007 efter en årrække som konsulent for The Boston Consulting Group. Medlem af bestyrelsen i Løgismose Meyers siden januar 2015, formand siden april 2016 og sidder desuden i bestyrelsen hos VPS, Colosseum Dental, Hansen Protection, Salad Signature og TeleComputing. Han har en MSc fra The School of Economics and Management på Aarhus Universitet.



Christopher Masek

Viceformand

Chief Executive Officer i IK Investment Partners. Christopher Masek startede i IK i 2000 efter 10 år som partner hos KPMG Corporate Finance i Paris. Medlem af bestyrelsen i Løgismose Meyers siden januar 2016 og sidder desuden i bestyrelsen hos Colosseum Dental, Hansen Protection, VPS og Cérélia. Han dimitterede i 1987 fra Institut d'Etudes Politiques de Paris, er uddannet jurist fra Paris University og har en MA i international økonomi fra Yale University.



Christian Mariager

Tidligere CEO i Tiger Stores fra 2013-2015 og før det Global Seniorpartner hos McKinsey i New York 1988-2012. Christian Mariager sidder også i bestyrelsen hos Coffee Brewer Nordic A/S (formand), NDI A/S (viceformand), Brunata International A/S, Matas A/S, Michael Goldschmidt holding A/S og Imerco A/S. Christian har en MBA fra Columbia Business School.



Jacob Grønlykke & Claus Meyer

Jacob og Claus har begge i hele deres virke arbejdet for at fremme kvaliteterne i den danske madkultur gennem en bred vifte af produkter og serviceydelser. Jacob Grønlykke er uddannet civilingeniør fra Polyteknisk Lærestanstalt i 1985. Claus Meyer er uddannet Cand. Merc. Int. fra Handelshøjskolen i København i 1991 og adjungeret professor på CBS.



Xavier Govare

Tidligere CEO for Labeyrie Fine Foods. Xavier har 32 års erfaring fra fødevarerindustrien med 27 år i Labeyrie Fine Foods Group og 17 år som CEO. Labeyrie er en ledende aktør inden for forædling af fisk og skaldyr, delikatesser og convenience-food. Xavier Govare har en marketinguddannelse fra EDHEC Business School.



Jørn Tolstrup

Jørn Tolstrup Rohde var fra 2009-2016 Senior Vice President Western Europe i Carlsberg Group. Før det blandt andet CEO for Carlsberg Danmark og KiMs, Orkla's snacks forretningsenhed i Danmark og Norge. Jørn sidder i dag i bestyrelsen som formand for blandt andet 3C Group A/S og Blue Ocean Robotics. Jørn Tolstrup har en HD i Marketing Management og Accounting fra Syddansk Universitet.

Direktion



Tørk Eskild Furhauge

CEO

Tørk kom til Løgismose Meyers som ny direktør 1. september 2016. Inden da havde Tørk haft sin gang som administrerende direktør for Pågen, Sveriges største bageri og har ligeledes erfaring fra en række ledende stillinger hos blandt andet Carlsberg Group og Coca-Cola Tapperierne. Tørk har således arbejdet med fødevarer i 20 år med fokus på produktion, salg og innovation. Tørk er Cand. Merc. fra Copenhagen Business School inden for Economics & Business Administration.



Thomas Røkke

CFO

Thomas Røkke kom til Løgismose Meyers januar 2016. Før det var Thomas Group CFO for Kwintet Group og arbejdede i en årrække internationalt i konsulentbranchen for selskabet L.E.K. Consulting. Thomas er uddannet med en mastergrad (lic. oec.) og en doktorgrad (dr. oec.) indenfor Finance & Accounting fra University of St. Gallen i Schweiz.



Steen Aalund Olsen

COO

Steen Aalund Olsen startede som ung mejerist på Løgismoses mejeri i Haarby tilbage i 1990. I dag er Steen COO og medejer af Løgismose Meyers-koncernen. Steen er oprindeligt uddannet mejeritekniker med speciale i fødevarerproduktion, innovation og salg.

Ejere

Selskabet har registreret følgende anpartshavere med mere end 5% af anpartskapitalens stemmerettigheder eller pålydende værdi:

L+M INTERNATIONAL, DANSK VÆKSTKAPITAL K/S, CLAUS MEYER HOLDING A/S og L+M MANCO HOLDING APS

Selskabet har registreret følgende aktionærer med mindre end 5% af aktiekapitalens stemmerettigheder eller pålydende værdi:

JACOB GRØNLYKKE HOLDING APS, MIKAEL GRØNLYKKE HOLDING APS, S.AA.O HOLDING APS (STEEN AA- LUND OLSEN), MERETE HOLST HOLDING APS, PLNOVEMBER2015 APS (PER GRUPE)

Risikostyring, interne kontroller og DVCA

Bestyrelsen og direktionen har det overordnede ansvar for koncernens risikostyring og interne kontroller i forbindelse med regnskabsaflæggelsen.

Den organisatoriske struktur og de interne retningslinjer udgør kontrolmiljøet sammen med love og andre regler gældende for koncernen. Selskabet arbejder løbende med at udvikle koncernens overordnede politikker, procedurer og kontroller i forbindelse med daglig drift af regnskabsaflæggelsesprocessen.

Selskabet har nedsat et revisionsudvalg, der mødes regelmæssigt og hvis opgave er at overvåge regnskabsaflæggelsesprocessen samt at overvåge, om virksomhedens interne kontrolsystem, eventuelle interne revision og risikostyringssystemer fungerer effektivt. Endvidere har udvalget ansvaret for at overvåge den lovpligtige revision af årsregnskabet samt at overvåge og kontrollere revisors uafhængighed.

I relation til regnskabsaflæggelsen har ledelsen særligt fokus på forretningsgange og interne kontroller inden for følgende områder og regnskabsposter, som understøtter, at regnskabsaflæggelsen sker betryggende.

- Omsætning og tilgodehavende fra salg
- Varebeholdninger, herunder nedskrivningsvurderinger
- Debitorportefølje, herunder nedskrivningsvurderinger
- Nedskrivningsvurderinger af anlægsmidler
- Leverandørgæld og andre eksterne forpligtelser

Koncernen har etableret en formel koncernrapporteringsproces, der omfatter en månedlig rapportering, som blandt andet består af budgetopfølgning, vurdering af performance og opfyldelse af vedtagne mål.

Baseret på rapporteringen bliver der månedligt afholdt formandsmøder, hvor den modtagne rapportering gennemgås og drøftes. Centrale personer fra selskabet deltager på disse møder, hvor de redegør for risici og kontroller inden for dennes ansvarsområde.

Ledelsen vil fremadrettet, som led i den årlige ajourføring og godkendelse af strategiplanen, foretage en vurdering af de forretningsmæssige risici. I forbindelse med risikovurderingen vil ledelsen efter behov ligeledes tage stilling til de nødvendige finans-, afdæknings- og forsikringspolitikker for koncernen.

DVCA retningslinjer

Der henvises til, at aktiemajoriteten i virksomheden ejes af en kapitalfond, der er medlem af DVCA, og at virksomheden derfor er omfattet af DVCA's retningslinjer. Som kapitalfondsejet selskab er det selskabets opfattelse, at DVCA's anbefalinger efterleves. Yderligere information om retningslinjerne kan findes på DVCA's hjemmeside: www.dvca.dk.

Begivenheder efter balancen dagen

Der er fra balancen dagen og frem til i dag ikke indtrådt forhold, som forrykker vurderingen af årsrapporten.

Som en del af selskabets fokus på at gøre god smag tilgængelig - ikke bare for de få, men for de mange - er gruppen i færd med gradvist at reducere sit engagement i blandt andet restauranter i den højere ende.

Kapitel 5



Koncernens resultatopgørelse for 2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Nettoomsætning	2	1.082.295	1.004.025
Vareforbrug		(535.685)	(478.814)
Andre eksterne omkostninger	3	(114.541)	(112.683)
Bruttoresultat		432.069	412.528
Personaleomkostninger	4	(391.700)	(371.313)
EBITDA		40.369	41.215
Afskrivninger på materielle anlægsaktiver	5	(24.906)	(19.904)
EBITA		15.463	21.311
Amortiseringer på immaterielle anlægsaktiver	6	(51.250)	(47.446)
EBIT		(35.787)	(26.135)
Andre finansielle indtægter	7	153	2.307
Andre finansielle omkostninger	8	(8.450)	(8.413)
Resultat før skat		(44.084)	(32.241)
Skat af årets resultat	9	4.688	8.667
Årets resultat	10	(39.396)	(23.574)

Koncernens balance pr. 31.12.2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Færdiggjorte udviklingsprojekter		21.281	0
Erhvervede immaterielle anlægsaktiver		40.899	45.369
Erhvervede licenser		0	4.703
Erhvervede varemærker		615.764	649.977
Erhvervede lignende rettigheder		364	0
Goodwill		80.029	85.315
Udviklingsprojekter under udførelse		3.122	9.658
Immaterielle anlægsaktiver	11	761.459	795.022
Grunde og bygninger		35.631	35.548
Produktionsanlæg og maskiner		3.259	8.410
Andre anlæg, driftsmateriel og inventar		29.069	39.712
Indretning af lejede lokaler		33.806	46.876
Materielle anlægsaktiver	12	101.765	130.546
Kapitalandele i associerede virksomheder		1.577	1.412
Andre værdipapirer og kapitalandele		2	2
Deposita		4.812	5.877
Andre tilgodehavender		0	1.963
Finansielle anlægsaktiver	13	6.391	9.254
Anlægsaktiver		869.615	934.822

Koncernens balance pr. 31.12.2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Råvarer og hjælpematerialer		6.865	11.380
Fremstillede varer og handelsvarer		45.688	52.949
Forudbetalinger for varer		3.683	2.649
Varebeholdninger		56.236	66.978
Tilgodehavender fra salg og tjenesteydelser		172.252	145.543
Andre tilgodehavender		33.269	14.064
Tilgodehavende selskabsskat		24	0
Periodeafgrænsningsposter		8.623	5.192
Tilgodehavender		214.168	164.799
Likvide beholdninger		119.362	132.662
Omsætningsaktiver		389.766	364.439
Aktiver		1.259.381	1.299.261

Koncernens balance pr. 31.12.2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Virksomhedskapital		6.898	6.898
Øvrige lovpligtige reserver		21.936	0
Overført overskud eller underskud		597.986	659.318
Egenkapital		626.820	666.216
Udskudt skat	15	153.167	161.105
Hensatte forpligtelser		153.167	161.105
Gæld til realkreditinstitutter		7.007	7.624
Bankgæld		200.000	200.000
Langfristede gældsforpligtelser	16	207.007	207.624
Kortfristet del af langfristede gældsforpligtelser	16	622	621
Bankgæld		84.007	136.653
Deposita		0	326
Modtagne forudbetalinger fra kunder		561	622
Leverandører af varer og tjenesteydelser		82.939	57.349
Skyldig selskabsskat		0	3.738
Anden gæld	17	104.258	65.007
Kortfristede gældsforpligtelser		272.387	264.316
Gældsforpligtelser		479.394	471.940
Passiver		1.259.381	1.299.261
Begivenheder efter balancedagen	1		
Associerede virksomheder	14		
Ikke-indregnede leje- og leasingforpligtelser	19		
Pantsætninger og sikkerhedsstillelser	20		
Dattervirksomheder	21		

Koncernens egenkapitalopgørelse 2016

	Virksomheds- kapital t.kr.	Reserve for udviklings- omkostninger t.kr.	Overført overskud eller underskud t.kr.	I alt t.kr.
Egenkapital primo	6.898	0	659.318	666.216
Øvrige egenkapitalposter	0	21.936	(21.936)	0
Årets resultat	0	0	(39.396)	(39.396)
Egenkapital ultimo	6.898	21.936	597.986	626.820

Koncernens pengestrømsopgørelse for 2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
EBIT		(35.787)	(26.135)
Afskrivninger på materielle anlægsaktiver		24.906	19.904
Amortisering på immaterielle anlægsaktiver		51.250	47.446
Ændringer i arbejdskapital	17	24.769	(6.193)
Pengestrømme vedrørende primær drift		65.138	35.225
Modtagne finansielle indtægter		153	2.307
Betalte finansielle omkostninger		(8.450)	(8.413)
Refunderet/(betalt) selskabsskat		(903)	0
Pengestrømme vedrørende drift		55.938	29.119
Køb mv. af immaterielle anlægsaktiver		(15.303)	(9.658)
Køb mv. af materielle anlægsaktiver		(7.685)	(40.438)
Salg af materielle anlægsaktiver		0	4.363
Køb af finansielle anlægsaktiver		(2.966)	(2.867)
Pengestrømme vedrørende investeringer		(25.954)	(48.600)
Optagelse af lån		0	200.000
Afdrag på lån mv.		(616)	(604)
Kontant kapitalforhøjelse		0	689.790
Regulering anlæg i solgte restauranter		14.876	0
Tab ved salg af restauranter		(4.898)	0
Regulering af finansielle anlæg		0	(670.514)
Andre pengestrømme vedrørende finansiering		0	(203.182)
Øvrige pengestrømme		9.362	15.490
Ændring i likvider		39.346	(3.991)
Likvider primo		(3.991)	0
Likvider ultimo		35.355	(3.991)
Likvider ultimo sammensætter sig af:			
Likvide beholdninger		119.362	132.662
Kortfristet gæld til banker		(84.007)	(136.653)
Likvider ultimo		35.355	(3.991)

Koncernens noter

1. Begivenheder efter balancedagen

Der er fra balancedagen og frem til i dag ikke indtrådt forhold, som forrykker vurderingen af årsrapporten.

	2016	2015
	t. kr	t. kr

2. Nettoomsætning

Nettoomsætning fordelt på geografiske markeder

Danmark	1.082.295	1.004.025
	1.082.295	1.004.025

Nettoomsætning fordelt på aktiviteter

Kantinedrift	414.178	366.091
Produktion og salg af handelsvarer	501.530	453.660
Detailsalg	105.321	95.448
Restaurantdrift	61.266	88.826
	1.082.295	1.004.025

3. Honorar til generalforsamlingsvalgt revisor

Lovpligtig revision	801	788
Skatterådgivning	73	71
Andre ydelser	2.700	7.029
	3.574	7.888

4. Personaleomkostninger

Gager og lønninger	347.083	331.821
Pensioner	26.478	24.649
Andre omkostninger til social sikring	6.909	7.254
Andre personaleomkostninger	11.230	7.589
	391.700	371.313

Gennemsnitligt antal fuldtidsansatte medarbejdere	860	837
---	------------	------------

Koncernens noter

	Ledelses- vederlag 2016 t.kr.	Ledelses- vederlag 2015 t.kr.	Forpligtelser til at yde pension 2015 t.kr.
Direktion	8.261	5.001	575
Bestyrelse	700	1.525	0
	8.961	6.526	575

	2016 t. kr.	2015 t. kr.
--	-----------------------	-----------------------

5. Afskrivninger på materielle anlægsaktiver

Afskrivninger på materielle anlægsaktiver	19.449	20.107
Tab på anlæg ved salg af restauranter	4.898	0
Tab og gevinst ved salg af immaterielle og materielle anlægsaktiver	559	(203)
	24.906	19.904

6. Amortiseringer på immaterielle anlægsaktiver

Amortisering på immaterielle anlægsaktiver	51.250	47.446
	51.250	47.446

7. Andre finansielle indtægter

Renteindtægter i øvrigt	1	2.192
Valutakursreguleringer	124	0
Øvrige finansielle indtægter	28	115
	153	2.307

8. Andre finansielle omkostninger

Renteomkostninger i øvrigt	5.653	5.885
Valutakursreguleringer	56	48
Øvrige finansielle omkostninger	2.741	2.480
	8.450	8.413

Koncernens noter

	2016 t. kr.	2015 t. kr.
9. Skat af årets resultat		
Aktuel skat	86	3.483
Ændring af udskudt skat	(7.106)	(11.676)
Regulering vedrørende tidligere år	2.332	0
Effekt af ændrede skattesatser	0	(474)
	(4.688)	(8.667)
10. Forslag til resultatdisponering		
Overført resultat	(39.396)	(23.574)
	(39.396)	(23.574)

	Færdiggjorte udviklings- projekter t.kr.	Erhvervede immaterielle anlægsaktiver t.kr.	Erhvervede licenser t.kr.	Erhvervede varemærker t.kr.
11. Immaterielle anlægsaktiver				
Kostpris primo	226	50.410	6.350	684.190
Overførsler	27.396	0	0	0
Tilgange	0	926	0	0
Afgange	0	(66)	(6.350)	0
Kostpris ultimo	27.622	51.270	0	684.190
Af- og nedskrivninger primo	(226)	(5.041)	(1.647)	(34.213)
Overførsler	(1.202)	(196)	0	0
Årets afskrivninger	(4.913)	(5.114)	0	(34.213)
Tilbageførsel ved afgang	0	(20)	1.647	0
Af- og nedskrivninger ultimo	(6.341)	(10.371)	0	(68.426)
Regnskabsmæssig værdi ultimo	21.281	40.899	0	615.764

Koncernens noter

	Erhvervede lignende rettigheder t.kr.	Goodwill t.kr.	Udviklings- projekter under udførelse t.kr.
11. Immaterielle anlægsaktiver			
Kostpris primo	0	92.095	9.658
Overførsler	690	0	(27.396)
Tilgange	0	1.601	20.860
Afgange	0	0	0
Kostpris ultimo	690	93.696	3.122
Af- og nedskrivninger primo	0	(6.780)	0
Overførsler	(198)	0	0
Årets afskrivninger	(128)	(6.887)	0
Tilbageførsel ved afgange	0	0	0
Af- og nedskrivninger ultimo	(326)	(13.667)	0
Regnskabsmæssig værdi ultimo	364	80.029	3.122

Selskabets udviklingsomkostninger vedrører et større IT-projekt. Projektet skal bidrage til bedre forretningsgange og processer i koncernen, og er på baggrund heraf aktiveret.

Koncernens noter

	Grunde og bygninger t.kr.	Produktions- anlæg og maskiner t.kr.	Andre anlæg, driftsmateriel og inventar t.kr.	Indretning af lejede lokaler t.kr.
12. Materielle anlægsaktiver				
Kostpris primo	50.950	36.426	67.298	69.199
Tilgang ved virksomhedskøb o.l.	0	0	3.306	0
Overførsler	0	0	264	0
Tilgange	770	165	2.914	6.607
Afgange	0	(607)	(12.576)	(17.945)
Kostpris ultimo	51.720	35.984	61.206	57.861
Af- og nedskrivninger				
primo	(15.402)	(28.016)	(27.586)	(22.323)
Overførsler	0	0	(4.257)	(1.371)
Tilbageførsel af nedskrivninger	0	0	3.628	0
Årets afskrivninger	(687)	(4.808)	(8.169)	(5.780)
Tilbageførsel ved afgange	0	99	4.247	5.419
Af- og nedskrivninger ultimo	(16.089)	(32.725)	(32.137)	(24.055)
Regnskabsmæssig værdi				
ultimo	35.631	3.259	29.069	33.806

Koncernens noter

	Kapitalandele i associerede virksomheder t.kr.	Andre værdi- papirer og kapitalandele t.kr.	Deposita t.kr.	Andre tilgode- havender t.kr.
13. Finansielle anlægsaktiver				
Kostpris primo	1.412	2	5.877	1.881
Tilgang ved virksomhedskøb o.l.1.204		0	0	0
Tilgange	165	0	41	0
Afgange	0	0	(1.106)	(1.881)
Kostpris ultimo	2.781	2	4.812	0
Tilgang ved virksomhedskøb o.l.	(1.204)	0	0	0
Nedskrivninger ultimo	(1.204)	0	0	0
Regnskabsmæssig værdi ultimo	1.577	2	4.812	0

Koncernens noter

	Hjemsted	Ejerandel %
14. Associerede virksomheder		
Chokolade Compagniet A/S	Rødovre	40,0
Studio ApS	København	15,0

Associerede virksomheder, der er ikke er målt til indre værdi

Chokolade Compagniet A/S

Kapitalandelene er målt til kostpris, da de nødvendige oplysninger til indregning efter indre værdis metode ikke er kendte.

Studio ApS

Kapitalandelene er målt til kostpris, da de nødvendige oplysninger til indregning efter indre værdis metode ikke er kendte.

2015
t. kr

15. Udskudt skat

Bevægelser i året

Primo	161.105
Indregnet i resultatopgørelsen	(7.938)
Ultimo	153.167

Koncernens noter

	Førfald inden for 12 måneder 2016 t.kr.	Førfald inden for 12 måneder 2015 t.kr.	Førfald efter 12 måneder 2016 t.kr.	Restgæld efter 5 år t.kr.
--	--	--	--	---------------------------------

16. Langfristede gældsforpligtelser

Gæld til realkreditinstitutter	622	621	7.007	4.575
Bankgæld	0	0	200.000	0
	622	621	207.007	4.575

	2016 t. kr	2015 t. kr
--	----------------------	----------------------

17. Anden gæld

Moms og afgifter	40.885	13.081
Skyldig løn, A-skat, sociale bidrag m.m.	19.955	20.858
Feriepengeforpligtelser	13.779	10.844
Andre skyldige omkostninger	29.639	20.224
	104.258	65.007

Koncernens noter

	2016 t. kr	2015 t. kr
18. Ændring i arbejdskapital		
Ændring i varebeholdninger	10.742	(2.446)
Ændring i tilgodehavender	(49.345)	(3.849)
Ændring i leverandørgæld mv.	58.669	(9.139)
Andre ændringer	4.703	9.241
	24.769	(6.193)

19. Ikke-indregnede leje- og leasingforpligtelser

Forpligtelser i henhold til leje- eller leasingkontrakter med tredjemand frem til udløb

34.606	80.350
--------	--------

20. Pantsætninger og sikkerhedsstillelser

Prioritetsgæld er sikret ved pant i ejendomme.

Den regnskabsmæssige værdi af pantsatte ejendomme udgør 35.631 t.kr.

Selskabets bankforbindelse har pant i samtlige aktiver.

	Hjemsted	Retsform	Ejerandel %	Egenkapital t.kr.	Resultat t.kr.
21. Dattervirksomheder					
Løgismose Meyers Group ApS	Brøby	ApS	100,0	512.491	(32.076)
Løgismose Meyers Restauranter ApS	København	ApS	100,0	45.854	(10.786)

Modervirksomhedens resultatopgørelse for 2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Andre eksterne omkostninger		(1.731)	(2.088)
Driftsresultat		(1.731)	(2.088)
Indtægter af kapitalandele i tilknyttede virksomheder		(38.006)	(21.977)
Andre finansielle omkostninger		(10)	0
Resultat før skat		(39.747)	(24.065)
Skat af årets resultat	2	351	491
Årets resultat	3	(39.396)	(23.574)

Modervirksomhedens balance pr. 31.12.2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Kapitalandele i tilknyttede virksomheder		623.750	603.152
Finansielle anlægsaktiver	4	623.750	603.152
Anlægsaktiver		623.750	603.152
Tilgodehavender hos tilknyttede virksomheder		75	0
Tilgodehavende selskabsskat		383	491
Tilgodehavender		458	491
Likvide beholdninger		3.147	64.661
Omsætningsaktiver		3.605	65.152
Aktiver		627.355	668.304

Modervirksomhedens balance pr. 31.12.2016

	Note	2016 t. kr	2015 t. kr
Virksomhedskapital	5	6.898	6.898
Overført overskud eller underskud		619.922	659.318
Egenkapital		626.820	666.216
Gæld til tilknyttede virksomheder		0	2.035
Anden gæld		535	53
Kortfristede gældsforpligtelser		535	2.088
Gældsforpligtelser		535	2.088
Passiver		627.355	668.304
Begivenheder efter balancedagen	1		
Eventualforpligtelser	6		
Pantsætninger og sikkerhedsstillelser	7		
Nærtstående parter med bestemmende indflydelse	8		

Modervirksomhedens egenkapitalopgørelse for 2016

	Virksomheds- kapital t.kr.	Overført overskud eller underskud t.kr.	I alt t.kr.
Egenkapital primo	6.898	659.318	666.216
Årets resultat	0	(39.396)	(39.396)
Egenkapital ultimo	6.898	619.922	626.820

Modervirksomhedens noter

2016

2015

1. Begivenheder efter balancedagen

Der er fra balancedagen og frem til i dag ikke indtrådt forhold, som forrykker vurderingen af årsrapporten.

2. Skat af årets resultat

Aktuel skat	(351)	(491)
	(351)	(491)

3. Forslag til resultatdisponering

Overført resultat	(39.396)	(23.574)
	(39.396)	(23.574)

Kapitalandele i tilknyttede virksomheder t.kr.

4. Finansielle anlægsaktiver

Kostpris primo	625.129
Tilgange	58.604
Kostpris ultimo	683.733
Nedskrivninger primo	(21.977)
Afskrivninger på goodwill	(8.179)
Andel af årets resultat	(29.827)
Nedskrivninger ultimo	(59.983)
Regnskabsmæssig værdi ultimo	623.750

I kapitalandele i tilknyttede virksomheder indgår goodwill med 65.407 t.kr.

Modervirksomhedens noter

	Antal	Palydende værdi t.kr.	Nominal værdi t.kr.
5. Virksomhedskapital			
Anparter	6.897.900	1	6.898
	6.897.900		6.898

Modervirksomhedens noter

6. Eventualforpligtelser

Selskabet er administrationsselskab i en dansk sambeskatning. Selskabet hæfter derfor i henhold til selskabsskattelovens regler herom fra stiftelsen i 2015 for indkomstskatter mv. for de sambeskattede selskaber og fra og ligeledes for eventuelle forpligtelser til at indeholde kildeskat på renter, royalties og udbytter for disse selskaber.

7. Pantsætninger og sikkerhedsstillelser

Selskabets bankforbindelse har pant i samtlige aktiver.

8. Nærtstående parter med bestemmende indflydelse

L+M International S.å.r.l samt bestyrelse og direktion er nærtstående parter.

L+M International S.å.r.l, Luxembourg har bestemmende indflydelse, idet selskabet besidder aktiemajoriteten i selskabet.

Der har i 2016 ikke været gennemført transaktioner med bestyrelse eller direktion bortset fra vederlag, som er foregået på markedsmæssige vilkår.

Anvendt regnskabspraksis

Regnskabsklasse

Årsrapporten er aflagt i overensstemmelse med årsregnskabslovens bestemmelser for regnskabsklasse C (stor).

Årsrapporten er aflagt efter samme regnskabspraksis som sidste år, bortset fra mindre tilpasninger som ikke har haft effekt på resultat og egenkapital men blot er reklassefikationer.

Generelt om indregning og måling

Aktiver indregnes i balancen, når det som følge af en tidligere begivenhed er sandsynligt, at fremtidige økonomiske fordele vil tilflyde virksomheden, og aktivets værdi kan måles pålideligt.

Forpligtelser indregnes i balancen, når virksomheden som følge af en tidligere begivenhed har en retlig eller faktisk forpligtelse, og det er sandsynligt, at fremtidige økonomiske fordele vil fragå virksomheden, og forpligtelsens værdi kan måles pålideligt.

Ved første indregning måles aktiver og forpligtelser til kostpris. Måling efter første indregning sker som beskrevet for hver enkelt regnskabspost nedenfor.

Ved indregning og måling tages hensyn til forudsigelige risici og tab, der fremkommer, inden årsrapporten aflægges, og som be- eller afkræfter forhold, der eksisterede på balance-dagen.

I resultatopgørelsen indregnes indtægter, i takt med at de indtjenes, mens omkostninger indregnes med de beløb, der vedrører regnskabsåret.

Koncernregnskabet

Koncernregnskabet omfatter modervirksomheden og de virksomheder (dattervirksomheder), som kontrolleres af modervirksomheden. Modervirksomheden anses for at have kontrol, når den direkte eller indirekte ejer mere end 50% af stemmerettighederne eller på anden måde kan udøve eller faktisk udøver bestemmende indflydelse. Virksomheder, hvori koncernen direkte eller indirekte besidder mellem 20% og 50% af stemmerettighederne og udøver betydelig, men ikke bestemmende indflydelse, betragtes som associerede virksomheder.

Konsolideringsprincipper

Koncernregnskabet udarbejdes på grundlag af regnskaber for modervirksomheden og dens dattervirksomheder. Udarbejdelse af koncernregnskabet sker ved sammenlægning af regnskabsposter af ensartet karakter. Ved konsolideringen foretages eliminering af koncerninterne indtægter og omkostninger, interne mellemværender og udbytter samt fortje-

nester og tab ved transaktioner mellem de konsoliderede virksomheder. De regnskaber, der anvendes til brug for konsolideringen, udarbejdes i overensstemmelse med koncernens regnskabspraksis.

I koncernregnskabet indregnes dattervirksomhedernes regnskabsposter 100%. Minoritetsinteressernes forholdsmæssige andel af resultatet og nettoaktiverne præsenteres som særskilte poster i henholdsvis resultatopgørelsen og balancen.

Kapitalandele i dattervirksomheder udlignes med den forholdsmæssige andel af dattervirksomhedernes nettoaktiver på overtagelsestidspunktet opgjort til dagsværdi.

Resultatopgørelse Nettoomsætning

Nettoomsætning ved salg af handelsvarer og færdigvarer indregnes i resultatopgørelsen, når levering og risikoovergang til køber har fundet sted. Nettoomsætning indregnes eksklusive moms, afgifter og rabatter i forbindelse med salget og måles til salgsværdien af det fastsatte vederlag.

Vareforbrug

Vareforbrug omfatter regnskabsårets vareforbrug målt til kostpris reguleret for sædvanlige lagernedskrivninger.

Andre eksterne omkostninger

Andre eksterne omkostninger omfatter omkostninger, der vedrører virksomhedens primære aktiviteter, herunder lokaleomkostninger, kontorholdsomkostninger, salgsfremmende omkostninger mv. I posten indgår endvidere nedskrivninger af tilgodehavender indregnet under omsætningsaktiver.

Personaleomkostninger

Personaleomkostninger omfatter løn og gager såvel som omkostninger til social sikring, pensioner o.l. for virksomhedens medarbejdere.

Afог nedskrivninger

Afог nedskrivninger af materielle og immaterielle anlægsaktiver består af regnskabsårets afог nedskrivninger opgjort ud fra henholdsvis de fastsatte restværdier og brugstider for de enkelte aktiver og gennemførte nedskrivningstest og af gevinster og tab ved salg af materielle og immaterielle anlægsaktiver.

Andre driftsomkostninger

Andre driftsomkostninger omfatter omkostninger af sekundær karakter set i forhold til virksomhedens hovedaktivitet, herunder tab ved afhændelse aktiviteter.

Indtægter af kapitalandele i tilknyttede virksomheder

Indtægter af kapitalandele i tilknyttede virksomheder omfatter den forholdsmæssige andel af de enkelte dattervirksomheders resultat efter fuld eliminering af interne avancer og tab.

Andre finansielle indtægter

Andre finansielle indtægter består af renteindtægter, herunder renteindtægter fra tilgodehavender hos tilknyttede virksomheder, nettokursgevinster vedrørende værdipapirer, gæld og transaktioner i fremmed valuta, amortisering af finansielle indtægter samt godtgørelser under acontoskatteordningen mv.

Andre finansielle omkostninger

Andre finansielle omkostninger består af renteomkostninger, herunder renteomkostninger fra gæld til tilknyttede virksomheder, nettokurstab vedrørende værdipapirer, gæld og transaktioner i fremmed valuta, amortisering af finansielle forpligtelser samt tillæg under acontoskatteordningen mv.

Skat

Årets skat, der består af årets aktuelle skat og ændring af udskudt skat, indregnes i resultatopgørelsen med den del, der kan henføres til årets resultat, og direkte på egenkapitalen med den del, der kan henføres til posteringer direkte på egenkapitalen.

Modervirksomheden er sambeskattet med alle koncernforbundne danske virksomheder. Den aktuelle danske selskabsskat fordeles mellem de sambeskattede virksomheder i forhold til disses skattepligtige indkomster (fuld fordeling med refusion vedrørende skattemæssige underskud).

Balance Goodwill

Goodwill afskrives lineært over den vurderede brugstid, der fastlægges på baggrund af ledelsens erfaringer inden for de enkelte forretningsområder. Afskrivningsperioden udgør sædvanligvis 5 år, men kan i visse tilfælde udgøre op til 20 år for strategisk erhvervede virksomheder med en stærk markedspolition og langsigtet indtjeningsprofil, hvis den længere afskrivningsperiode vurderes bedre at afspejle nytten af de pågældende ressourcer.

Goodwill nedskrives til genindvindingsværdi, hvis denne er lavere end den regnskabsmæssige værdi.

Immaterielle rettigheder mv.

Immaterielle rettigheder mv. omfatter igangværende og færdiggjorte udviklingsprojekter med tilknyttede immaterielle rettigheder, erhvervede immaterielle rettigheder og forudbetalinger for immaterielle anlægsaktiver.

Udviklingsprojekter vedrørende produkter og processer, der er klart definerede og identificerbare, hvor den tekniske udnyttelsesgrad, tilstrækkelige ressourcer og et potentielt fremtidigt marked eller udviklingsmulighed i virksomheden kan påvises, og hvor det er hensigten at fremstille, markedsføre eller anvende det pågældende produkt eller den pågældende proces, indregnes som immaterielle anlægsaktiver. Øvrige udviklingsomkostninger indregnes som omkostninger i resultatopgørelsen, når omkostningerne afholdes.

Kostprisen for udviklingsprojekter omfatter omkostninger, herunder gager og afskrivninger, der direkte og indirekte kan henføres til udviklingsprojekterne.

Indirekte produktionsomkostninger i form af indirekte henførbare personaleomkostninger og afskrivninger på immaterielle og materielle anlægsaktiver, der er anvendt i udviklingsprocessen, indregnes i kostprisen baseret på det medgåede timeforbrug for det enkelte projekt.

Færdiggjorte udviklingsprojekter afskrives lineært over den forventede brugstid. Afskrivningsperioden udgør 10 år. For udviklingsprojekter, der er beskyttet af immaterielle rettigheder, udgør den maksimale afskrivningsperiode restløbetiden for de pågældende rettigheder.

Erhvervede immaterielle rettigheder måles til kostpris med fradrag af akkumulerede afskrivninger. Patenter afskrives over den resterende patentperiode, og licenser afskrives over aftaleperioden, dog maksimalt 20 år.

Immaterielle rettigheder mv. nedskrives til genindvindingsværdi, hvis denne er lavere end den regnskabsmæssige værdi.

Materielle anlægsaktiver

Grunde og bygninger, produktionsanlæg og maskiner samt andre anlæg, driftsmateriel og inventar måles til kostpris med fradrag af akkumulerede afog nedskrivninger. Der afskrives ikke på grunde.

Kostprisen omfatter anskaffelsesprisen, omkostninger direkte tilknyttet anskaffelsen og omkostninger til klargøring af aktivet indtil det tidspunkt, hvor aktivet er klar til at blive taget i brug.

Afskrivningsgrundlaget er kostpris med fradrag af forventet restværdi efter afsluttet brugstid. Der foretages lineære afskrivninger baseret på følgende vurdering af aktivernes forventede brugstider:

Bygninger	25-50 år
Produktionsanlæg og maskiner	3-5 år
Andre anlæg, driftsmateriel og inventar	3-10 år
Indretning af lejede lokaler	5 år

For indretning af lejede lokaler og aktiver omfattet af finansielle leasingaftaler udgør afskrivningsperioden maksimalt aftaleperioden.

Materielle anlægsaktiver nedskrives til genindvindingsværdi, hvis denne er lavere end den regnskabsmæssige værdi.

Kapitalandele i tilknyttede virksomheder

Kapitalandele i tilknyttede virksomheder indregnes og måles i modervirksomheden efter den indre værdis metode (equity-metoden). Dette indebærer, at kapitalandelene måles til den forholdsmæssige andel af virksomhedernes regnskabsmæssige indre værdi med tillæg eller fradrag af henholdsvis uafskrevet positiv og negativ goodwill og med fradrag eller tillæg af urealiserede koncerninterne fortjenester og tab.

Tilknyttede virksomheder med negativ regnskabsmæssig indre værdi måles til 0 kr., og et eventuelt tilgodehavende hos disse virksomheder nedskrives med moderselskabets andel af den negative indre værdi, hvis det vurderes uerholdeligt. Hvis den regnskabsmæssige negative indre værdi overstiger tilgodehavendet, indregnes det resterende beløb under hensatte forpligtelser, hvis modervirksomheden har en retlig eller faktisk forpligtelse til at dække den pågældende virksomheds forpligtelser.

Nettoopskrivning af kapitalandele i tilknyttede virksomheder overføres i forbindelse med resultatdisponeringen til reserve for nettoopskrivning efter den indre værdis metode under egenkapitalen.

Goodwill opgøres som forskellen mellem kostprisen for kapitalandelene og dagsværdien af de overtagne aktiver og forpligtelser. Goodwill afskrives over den forventede brugstid, som normalt er 5 år, men kan i visse tilfælde udgøre op til 20 år for strategisk erhvervede virksomheder med en stærk markedsposition og

langsigtet indtjeningsprofil, hvis den længere afskrivningsperiode vurderes bedre at afspejle nytten af de pågældende ressourcer.

Kapitalandele i tilknyttede virksomheder nedskrives til genindvindingsværdi, hvis denne er lavere end den regnskabsmæssige værdi.

Kapitalandele i associerede virksomheder

Kapitalandele i associerede virksomheder indregnes og måles til kostpris.

Kapitalandele i associerede virksomheder nedskrives til genindvindingsværdi, hvis denne er lavere end den regnskabsmæssige værdi.

Tilgodehavender

Tilgodehavender måles til amortiseret kostpris, der sædvanligvis svarer til nominel værdi, med fradrag af nedskrivninger til imødegåelse af forventede tab.

Andre værdipapirer og kapitalandele

Andre værdipapirer og kapitalandele omfatter børsnoterede værdipapirer, der måles til dagsværdi (børskurs) på balancedagen.

Varebeholdninger

Varebeholdninger måles til kostpris, opgjort efter FIFO-metoden, eller nettorealiseringsværdi, hvor denne er lavere.

Kostprisen omfatter anskaffelsesprisen med tillæg af hjemtagelsesomkostninger. Kostprisen for fremstillede varer og varer under fremstilling omfatter omkostninger til råvarer, hjælpematerialer og direkte løn samt indirekte produktionsomkostninger.

Indirekte produktionsomkostninger omfatter indirekte materialer og løn, omkostninger til vedligeholdelse af og af og nedskrivninger på de i produktionsprocessen benyttede maskiner, fabriksbygninger og udstyr samt omkostninger til fabriksadministration og ledelse. Finansieringsomkostninger indregnes ikke i kostprisen.

Nettorealiseringsværdi for varebeholdninger opgøres som forventet salgspris med fradrag af færdiggørelsesomkostninger og omkostninger, der skal afholdes for at effektuere salget.

Tilgodehavende og skyldig selskabsskat

Aktuelle skatteforpligtelser eller tilgodehavende aktuel skat indregnes i balancen opgjort som beregnet skat af årets skattepligtige indkomst, reguleret for betalt acontoskat.

Periodeafgrænsningsposter

Periodeafgrænsningsposter indregnet under aktiver omfatter afholdte omkostninger, der vedrører efterfølgende regnskabsår. Periodeafgrænsningsposter måles til kostpris.

Likvide beholdninger

Likvide beholdninger omfatter kontante beholdninger og bankindeståender.

Udskudt skat

Udskudt skat indregnes af alle midlertidige forskelle mellem regnskabsmæssige og skattemæssige værdier af aktiver og forpligtelser, hvor den skattemæssige værdi af aktiverne opgøres med udgangspunkt i den planlagte anvendelse af det enkelte aktiv.

Udskudte skatteaktiver, herunder skatteværdien af fremførselsberettigede, skattemæssige underskud, indregnes i balancen med den værdi, aktivet forventes at kunne realiseres til, enten ved modregning i udskudte skatteforpligtelser eller som nettoskatteaktiver.

Udskudt skat vedrørende genbeskatning af tidligere fratrukne underskud i udenlandske dattervirksomheder indregnes ud fra en konkret vurdering af hensigten med den enkelte dattervirksomhed.

Gæld til realkreditinstitutter

Gæld til realkreditinstitutter i form af prioritetsgæld måles på tidspunktet for lånoptagelse til kostpris, der svarer til det modtagne provenu efter fradrag af afholdte transaktionsomkostninger. Efterfølgende måles prioritetsgæld til amortiseret kostpris. Dette betyder, at forskellen mellem provenuet ved lånoptagelsen og den nominelle værdi, der skal tilbagebetales, indregnes i resultatopgørelsen over låneperioden som en finansiel omkostning ved anvendelse af den effektive rentes metode.

Operationelle leasingaftaler

Leasingydelser vedrørende operationelle leasingaftaler indregnes lineært i resultatopgørelsen over leasingperioden.

Andre finansielle forpligtelser

Andre finansielle forpligtelser måles til amortiseret kostpris, der sædvanligvis svarer til nominal værdi.

Modtagne forudbetalinger fra kunder

Modtagne forudbetalinger fra kunder omfatter beløb modtaget fra kunder forud for tidspunktet for levering af den aftalte vare eller færdiggørelse af den aftalte tjenesteydelse.

Pengestrømsopgørelsen

Pengestrømsopgørelsen viser pengestrømme vedrørende drift, investeringer og finansiering samt likviderne ved årets begyndelse og slutning.

Pengestrømme vedrørende driftsaktiviteter præsenteres efter den indirekte metode og opgøres som driftsresultatet reguleret for ikke-kontante driftsposter, ændring i driftskapital og betalt selskabsskat.

Pengestrømme vedrørende investeringsaktiviteter omfatter betalinger i forbindelse med køb og salg af virksomheder, aktiviteter og finansielle anlægsaktiver samt køb, udvikling, forbedring og salg mv. af immaterielle og materielle anlægsaktiver, herunder anskaffelse af finansielt leasede aktiver.

Pengestrømme vedrørende finansieringsaktiviteter omfatter ændringer i størrelse eller sammensætning af virksomhedskapital og omkostninger forbundet hermed samt optagelse af lån, indgåelse af finansielle leasingaftaler, afdrag på rentebærende gæld, køb af egne aktier og betaling af udbytte.

Likvider omfatter likvide beholdninger og kortfristede værdipapirer med ubetydelig kursrisiko, med fradrag af kortfristet bankgæld.