

SACRIFICE NOTHING

REPORT

THE BUTCHER'S IMPACT



THE VEGETARIAN BUTCHER™

PÅ EN MISSION

På Dyrenes Dag 2010 blev vores firma grundlagt af Jaap, en niende generations landmand og kødelsker, der kæmpede for at blive vegetar. Hans mål - at fjerne dyrene fra fødekæden uden at gå på kompromis med kødfuld smag og tekstur - har været uændret lige siden. Vi skaber det nye kød - og vi ønsker at det skal være mindst lige så godt som originalen. Det er plantebaseret kød, der kan sammenlignes med animalsk kød i smag, tekstur og næringsværdi. Til alle kødelskere - fra veganere til kødspisere.

Vi elsker at drive denne madrevolution som et team, fordi vi samarbejder om forbedring af vores globale påvirkning. Ved at gøre plantebaseret kød til standarden starter vi den største madrevolution nogensinde: en revolution, der vil fjerne alle dyr fra fødekæden.

Vi er en påvirkningsdrevet virksomhed, og bæredygtighed er vores kerneværdi. Vi er en del af en bevægelse, der ønsker at ændre kødindustrien til det bedre - for planeten, dyrene og vores helbred skyld. Vores syn på miljøpåvirkning og bæredygtighed afspejles i vores filosofi: "Sacrifice Nothing". For os handler det ikke om afkrydsningsfelter. Det handler om at starte en revolution uden at give afkald på noget som helst.

Vores hovedmål er at fjerne dyr fra fødekæden. Denne rapport vil dog også vise dig, at vores engagement går langt videre - fra indkøb til logistik og emballage.

Der er forhindringer undervejs i madrevolutionen. Men intet er nogensinde blevet opnået ved at følge flokken. Vi er åbenhjertige, vil stå i frontlinjen, og tale om emner som subsidier og afstemning i Europa-Parlamentet. Vi tager disse problemstillinger seriøst, fordi plantebaseret kød ikke bliver standarden uden en stor indsats. Jeg inviterer dig til at læse alt om, hvordan vi forbedrer "The Butchers Impact" - eller slagterens påvirkning.

Vi har ekspanderet hurtigt og har med stor succes gjort det hollandske varemærke The Vegetarian Butcher til et globalt varemærke. Det næste årti er vores mission at pirre smagsløg på verdensplan og gøre plantebaseret mad til standarden. Vores produkter sælges nu i over 30.000 butikker, der dækker 45 markeder, og flere kommer kontinuerligt til.

*Bliv del af revolutionen
og giv ikke afkald på noget!*

Hugo Verkuil, Direktør for The Vegetarian Butcher



IMPACT HIGHLIGHTS

Lad os skabe en global påvirkning, mens vi slipper dyrene fri fra fødekæden. Velkommen til den største madrevolution nogensinde!



“Hvis alle i verden blev vegetarer, ville fødevarerrelaterede klimaudledninger falde med 60%. Hvis alle i verden i stedet blev veganere, ville udledningerne falde med omkring 70%.”

Marco Springmann,
forskningsstipendiat ved Oxford
Martin Skolens Future of Food



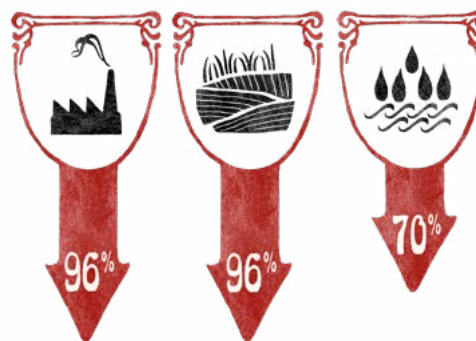
“Det er op til os at gøre sundere og plantebaserede muligheder tilgængelige for alle.”

Hanneke Faber, formand for Unilevers Foods & Refreshment-afdeling

I november 2020 annoncerede Unilever et nyt årligt globalt salgsmål på 1 milliard euro fra plantebaserede kød- og mejerialternativer i løbet af de næste 5 til 7 år



Relativ påvirkning af The Vegetarian Butchers veganske Raw Nobeef Burger sammenlignet med oksekød



Mindre global opvarmnings-påvirkning

Mindre arealanvendelse

Mindre vandforbrug

The Vegetarian Butcher skiftede halvejs i 2021. til 100% genbrugt PET-plast (RPET) som plast-emballage til kølede fødevarer! På denne måde kan 210 tons plast genbruges om året!



KAPITEL 1

Fordi velsmagende kød
ikke kræver dyr

Tiden er inde til den største fødevarerevolution nogensinde - en revolution, der fundamentalt vil ændre menneskers syn på kød. Vi stræber efter at skabe en stor påvirkning. Meget stor.

REAL BIG



SÆT GANG I FØDEVAREREVOLUTIONEN



Animalsk kød har været en central del af vores tallerkener i evigheder. Mange af os elsker kød på grund af smagen og konsistensen. Og i mange kulturer er kød en central del af vores yndlingsretter. Forestil dig, at du sætter tænderne i en saftig burger eller dufter sydende bacon og en hotdog toppet med sennep. Er det ikke lige noget, der får mundvandet til at løbe?

Hos The Vegetarian Butcher mener vi, at der ikke er noget galt med kødets smag og tekstur; det er produktionsmetoden, vi udfordrer. Vi er overbeviste om, at vi kan producere kød på en mere effektiv, dyre- og miljøvenlig måde og skære mellemmanden ud. Ligesom arbejdsheste på et tidspunkt blev erstattet af traktorer, er der en ny teknologi i vente for kødindustrien.

I hele vores liv har vi lært, at kød stammer fra dyr. Alligevel er de aspekter af kød, som kødelskere værdsætter - smagsoplevelsen, madlavningsoplevelsen og madens sensoriske aspekter - ikke nødvendigvis forbundet med animalsk kød. Vi elsker ikke kød, fordi det stammer fra dyr, men på trods af det.

Mange mennesker føler, at de burde spise mindre kød uanset om deres holdning er baseret på etiske, sundheds- eller miljømæssige årsager. Vores grundlæggende overbevisning er, at vi ikke behøver at undvære kød. Ved at skabe det bedste kød uden dyret, som er en perfekt efterligning af smag, tekstur og ernæring, skaber vi en ægte hyldest til kød. Derfor behøver vi ikke ofre vores traditioner eller smag. Og vi behøver heller ikke ofre vores helbred, planeten eller dyrene.



Alle kan være en del af vores madrevolution

Alle kødelskere, fra kødspisere til veganere, der ikke vil gå glip af noget godt, inviteres til bordet. Her er plantebaseret kød mindst lige så lækkert som gammeldags kød og helt uden ulemperne.

Ser du, vi kender alt til en sand kødelsker, da vi selv hos The Vegetarian Butcher er kødelskere. Vi tilbyder den ægte oplevelse, så enhver kødelsker kan tage springet til det nye, plantebaserede kød. Vores grundlægger Jaap, der stadig er utrolig glad for kød, er et godt eksempel på en, der skiftede til vegetarisk kød.



”Vi mener, at smagen er afgørende for et vellykket produkt, så fra starten arbejdede vi med kokke og produktudviklere, der virkelig forstår kødets særlige egenskaber. Dette gav os mulighed for at skabe en helt ny generation af plantebaseret kød, der har en velkendt smag, tekstur og udseende.”

Jaap Korteweg, grundlægger

SLIP DYRENE FRI FRA FØDEKÆDEN

Vi skærer mellemanden ud

Det er altså muligt at slippe dyrene fri og lave et festmåltid, alle kan li', men hvorfor bør vi vælge dette? Dyr fodres traditionelt med soja og korn. Dyrene vokser og bliver til sidst slagtet, så deres kød kan anvendes til mad. The Vegetarian Butcher indså, at vi kunne skære mellemanden ud (hvad end det drejede sig om en gris, ko eller kylling) og producere kød direkte fra bælgfrugter. Forkortelse af fødekæden skaber gevinster for alle: Vi eliminerer en masse drivhusemissioner fra kæden, hvilket er gavnligt for dyrevelfærd, klima og verdens fødevareforsyning.



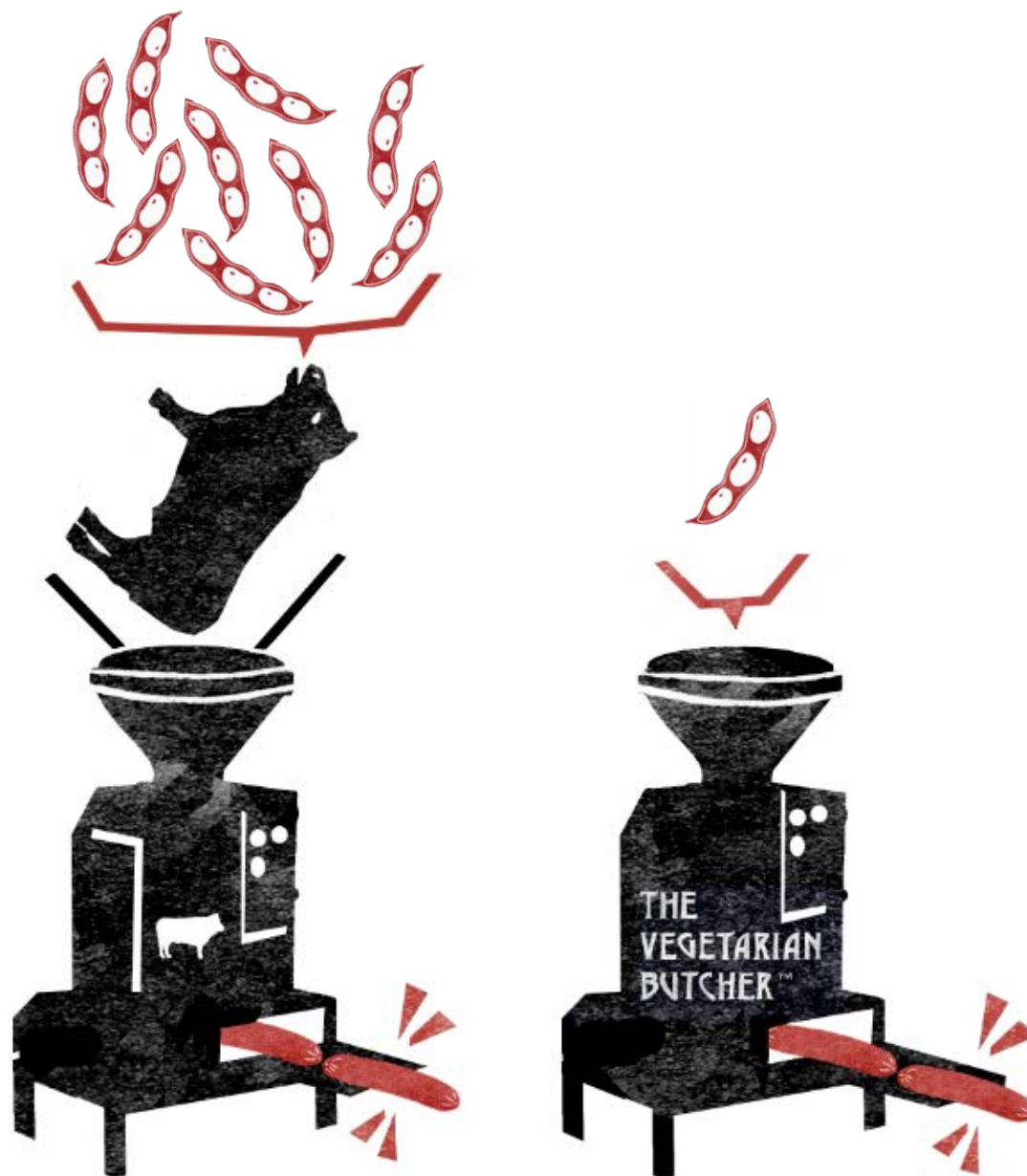
*Dyr er ikke inkluderet

Men hvordan?

Vi var nødt til at finde på nye metoder til at udskifte dyrene og derved forkorte fødekæden. Vi søgte efter en maskine til at efterligne de muskler og den dyrestruktur, som et dyr udvikler i løbet af sin levetid. Men hvordan? Kød består hovedsageligt af protein, vand og fedt, som er fordelt på en bestemt måde i dyret. Teknologisk set efterligner vi denne struktur tekstur i mange af vores produkter ved hjælp af ekstrudering. Ekstrudering drejer sig grundlæggende om at imitere kødstruktur. Dette sker ved at anvende tryk, høj temperatur og bevægelse i forarbejdningen af et vegetabilsk protein såsom bønnemel. På denne måde omstrukturerer vi planteproteinet til samme generelle struktur som animalsk protein. Slutresultatet er heltent i alt vores vegetariske kød, tekstureret vegetabilsk protein (TVP).

Vi skaber det kød, vi elsker

The Vegetarian Butchers teknologi blev udviklet i tæt samarbejde med Wageningen Universitet, og vi vil fortsat investere i videnskaben, der gør det muligt for vores maskiner at blive programmeret til at efterligne ethvert animalsk protein - kylling, oksekød, fisk, svinekød, you name it. Vi anvender ret simple ingredienser til vores plantebaserede kød. Udover det teksturerede vegetabilsk protein er de to andre hovedingredienser fedt (til saftighed!) og vand. Og afhængigt af funktionen og smagen af det produkt, vi stræber efter, bruger vi forskellige naturlige smage og farver, berigelser (f.eks. jern og B12) samt bindemidler (f.eks. stivelse og methylcellulose). Det er alt!



Tag dyrene ud af ligningen og forkort fødekæden



“Er det ikke helt pip at anvende den stakkels kylling som en kødproducerende maskine, når du kan benytte en rigtig maskine til produktion af ‘kød’, der minder om kylling?”

Mark Bittman, The New York Times

Procesvalg

Vegetarisk kød forenkler overgangen til en mere plantebaseret kost. Alle emballerede fødevarer gennemgår en proces. For dyrebaseret kød sker dette, når kødet lander på fabrikken; for vores plantebaserede kød sker det, når vi imiterer dyrets muskelstruktur. Hertil anvender vi ganske enkle teknikker såsom opvarmning, formaling, afkøling og blanding. Både animalsk kød og plantebaseret kød resulterer i et proteinprodukt, og det er et spørgsmål om at vælge mellem de to.

En fortælling om innovation

Det ville ikke være muligt for at tage store spring i kødbranchen uden innovation. Vi vælger omhyggeligt, hvordan vi producerer vores kød og leder konstant efter forbedringsmuligheder. Derfor bruger vi mange ressourcer på at gøre vores kød endnu fyldigere. Kun gennem omfattende forskning og udvikling kan vi videreudvikle vores produkter, udvikle nye produkter og udvikle teknologier.

The Hive er Unilevers Global Foods Innovationscenter ved siden af Wageningen Universitet. Det giver os adgang til verdens bedste teknologier og fødevarerøkosystem. The Vegetarian Butcher havde allerede indgået et partnerskab med universitetet inden vores opkøb, og da vi blev en del af Unilever-familien i 2018, har mulighederne udvidet sig enormt.

På The Vegetarian Butchers vegne beskæftiger The Hive et team af globale forskere, der utrætteligt samarbejder for at udvikle banebrydende teknologier til at lede vores brancheinnovation. The Hive huser laboratorier, testkøkkener, et pilotanlæg og alt andet, vi har brug for, så det kan fungere som vores Innovationshovedkvarter. I 2019 investerede Unilever 85 millioner Euro i The Hive.

Har vi allerede nævnt, at vores køkken måske er et af vores foretrukne steder? Det er her, magien sker, og vi bruger mange timer på at finde endnu flere guldklumper i udviklingen af den perfekte opskrift. Vores kokke udgør en meget vigtig del af R&D-udviklingsteamet i The Vegetarian Butcher.

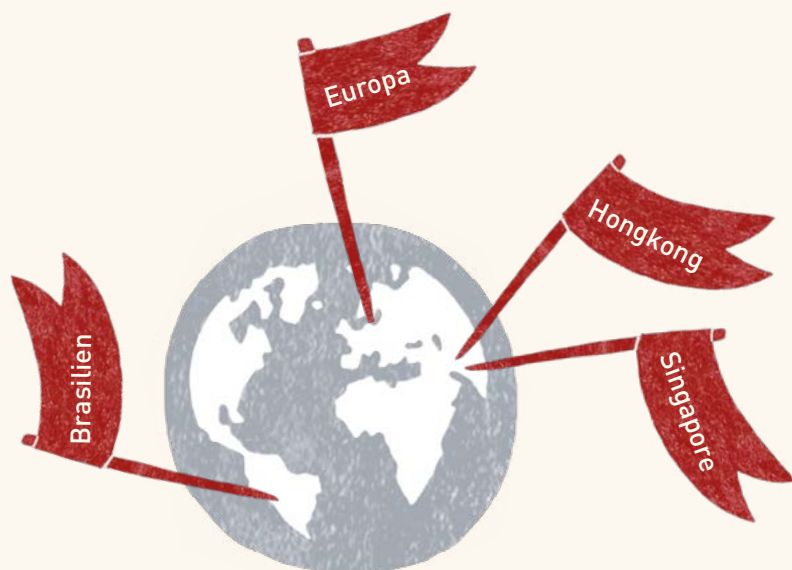


At blive verdens største slagter

Vores mission er at blive verdens største slagter, da det er sådan, vi kan skabe den største påvirkning. De sidste år har været noget af en oplevelse på grund af vores eksponentielle vækst. I 2012 begyndte hollandske supermarkeder at sælge The Vegetarian Butcher-produkter. Seks år senere var vi det hurtigst voksende vegetariske varemærke i Holland.

Vores opkøb i 2018 af Unilever var det næste skridt mod at blive verdens største slagter. På dette tidspunkt blev vores brand distribueret i 4.000 forretninger. Og vi nåede et stort mål: Da vi fejrede vores tiårs jubilæum i 2020, blev vores produkter solgt i mere end 45 lande og i flere end 30.000 butikker over hele verden.

I midten af 2019 begyndte vi at ekspandere i Europa via Unilever Food Solutions. I begyndelsen af 2020 havde vi ekspanderet til det britiske og tyske detailmarked. Spanien, Østeuropa og Norden fulgte kort efter. Vi indtog også markeder i Latinamerika og Asien med lanceringer i Brasilien, Kina, Hong Kong og Singapore.



*Et udvalg af de markeder, vi for nyligt har indtaget
(2020/2021)*

Unilevers ambition om 'Future Foods'

I november 2020 annoncerede Unilever et nyt årligt globalt salgsmål på 1 milliard euro fra plantebaserede kød- og mejerialternativer i løbet af de næste 5 til 7 år. Væksten vil - blandt andre varemærker og produkter- blive drevet af The Vegetarian Butchers videre udrolning. Målet er en del af Unilevers 'Future Foods'-ambition, der er sammensat af to mål: at hjælpe mennesker i overgangen til sundere kostvaner og at reducere den globale fødekædes miljøpåvirkning.



*“Mindre end et år efter erhvervelsen af
The Vegetarian Butcher i Holland har vi
fornøjelsen af at samarbejde med det ikoniske
Burger King-varemærke i hele Europa.”
(2019)*

Hanneke Faber,
Formand for Unilever Foods & Refreshment



KAPITEL 2

Til alle kødelskere - fra
veganere til kødspisere

JAGTEN PÅ EN FØDE- VARE-REVOLUTION

**Vi skærper kødmarkedet med det nye kød.
Det eneste, vi slagter, er fordomme.**

Den 11. september 1962 fødes en dreng på en gård i provinsen Noord-Brabant i Holland. Den lille fyr, kaldet Jaap Korteweg, er bestemt til at overtage sine forældres gård og blive en niende generations landmand. Og det er præcis, hvad han gør efter sin 18-års fødselsdag i 1980. Da han oplever at blive bevidstløs på grund af en stor mængde pesticider i jorden, vælger han at omlægge til økologisk landbrug som den første landmand i Brabant. Han begynder at dyrke økologiske kartofler, løg, gulerødder og grønne urter.

Da svineinfluenzaen bryder ud i Holland i 1998, bliver Jaap bedt om at gemme titusinder af dyrekroppe. Han nægter, og kort tid efter tager han en beslutning: han vil ikke længere spise dyr. Han mener, at branchen fejler og vil ikke længere være del af den.

Det viser sig hurtigt at være udfordrende at stå fast på idealerne, da kærligheden til kød langt fra er forsvundet. Nej, hans trang til kødets smag og tekstur forsvinder ikke.

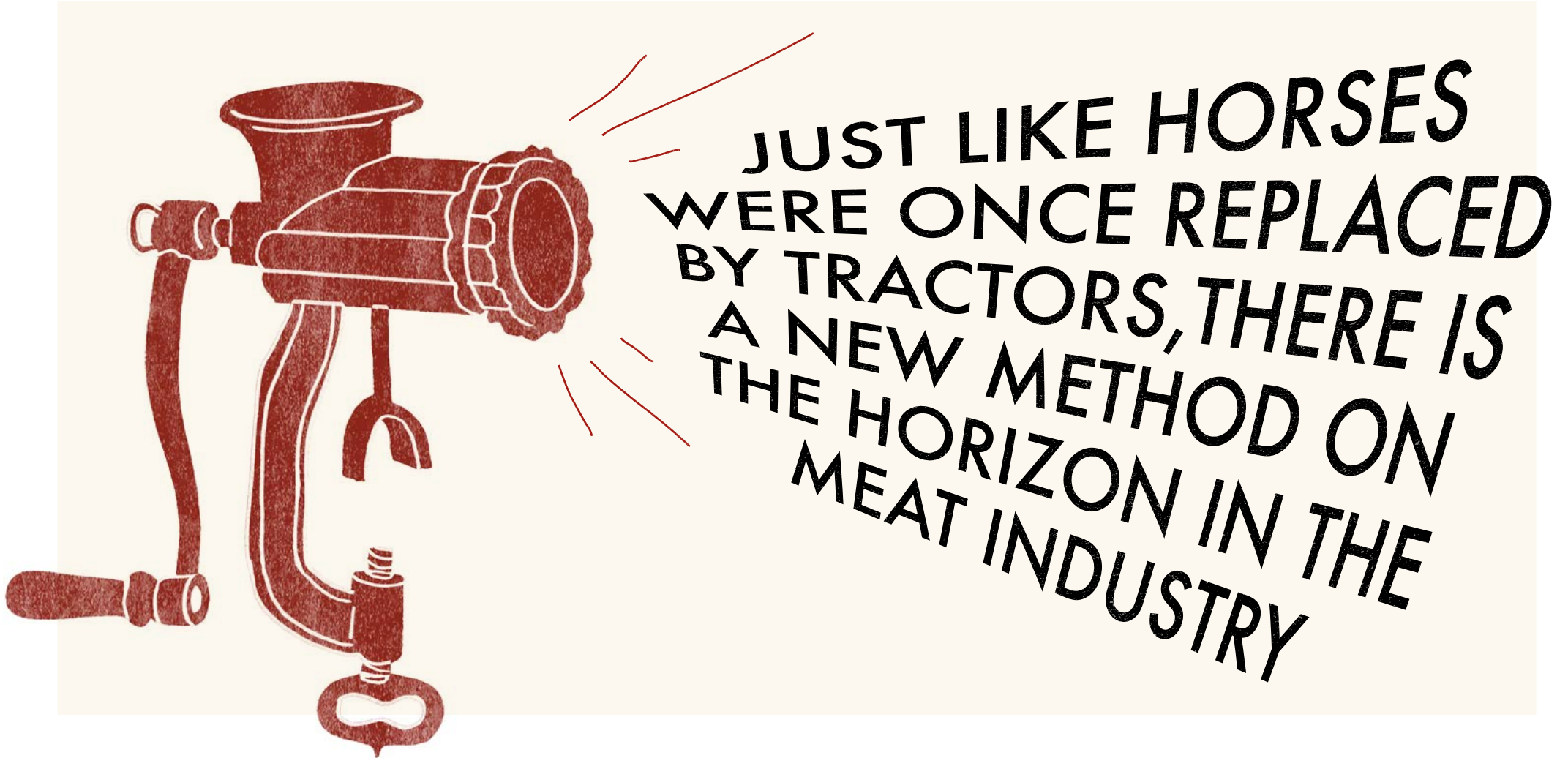
Jaap indser, at han har brug for noget, der kan tilfredsstille denne trang. Uden at skulle ofre dyr.

På en campingplads i Frankrig møder Jaap Niko Koffeman. Niko er senator for det hollandske politiske parti Partij voor de Dieren (Dyrenes parti), en livslang vegetar og en kampagnestrateg. 'Hvad med at vi skaber en fabrik til vegetarisk kød?', drømmer de højt. 'Kød behøver vel ikke stamme fra dyr?' Syv dage senere ser The Vegetarian Butcher dagens lys.

Vores mål var klart fra starten:

“Fremstilling af det nye kød, som er mindst lige så godt som originalen.”





Hævelse af barren og midlerne til vegetabilsk protein

Niko og Jaap begynder at arbejde med vegetabiliske proteinproducenter og forskere for at bringe disse proteiner til det næste niveau. Samtidig samarbejder de med kokke for at bringe smag og kødtekstur i plantebaserede produkter. Og så, i 2013, lancerer The Vegetarian Butcher sit allerførste produkt: mc2-burgeren. Navnet er en hyldest til Albert Einstein. Einstein omfavnede vegetarisme allerede i 1930 - en sand innovatør.

På daværende tidspunkt er grundlæggerne af The Vegetarian Butcher faktisk tættere på deres mål om at blive den største slagter i verden. I 2015 førte de en crowdfunding-kampagne, der skulle hjælpe med at finansiere deres egen fabrik. De håbede at skaffe 1 million euro på tre måneder, men i løbet af tre uger havde de indsamlet 2,5 millioner euro. Crowdfunding-kampagnen er anerkendt som en af de mest succesrige kampagner nogensinde på verdensplan.

The Vegetarian Butchers bemærkelsesværdige vækst går ikke ubemærket hen. Jaap modtager Årets iværksætterpris to gange, og 3 år ender han i top fem i den hollandske avis Trouws kategori Bæredygtig 100. Tid til at spille med bøfferne igen: The Vegetarian Butcher bliver revolutionær. Vores mål er at starte den største fødevarerevolution nogensinde ved at slippe alle dyr fri fra fødekæden.

Træd ind i slagterforretningen

Tiderne ændrer sig, men stil og smag bør forblive de samme. Kødelskere træder ind i vores verden og bliver budt velkommen af ægte slagtere med viden om og passion for vores ingredienser. De er omgivet af de traditionelle kødprodukter, vi alle kender og elsker - en hyldest til kød.

For os drejer ægte slagterhåndværk sig om passionen for ingredienser, viden om produkter og evnen til at give personlige råd og dele de mest smagfulde opskrifter. Vi stræber efter at tilbyde hver kunde en udsøgt smag, levere de bedste udskæringer og gøre enhver kødelsker tilfreds. Vi anvender kødmaskiner til de bedste koteletter uden kød fra dyr. Vi sliber vores knive for at skære en anden men stadig utrolig delikat slags kød!

Vi elsker (næsten) alt ved kød

Fremtidens slagteren indkapsler fortidens nostalgiske smag. Med samme kvalitetsniveau, stolthed og kærlighed til vores kød men med forskellige ingredienser og en visionær tilgang.

Vi ændrer systemet men ikke traditionen

Vores brede slagteriudvalg viser verden, at der ikke er behov for at gå på kompromis med god smag. Vi sørger for, at der er noget for enhver kødelsker og ethvert traditionelt kødøjeblik. Vi tilbyder kødelskere en ubesværet overgang til plantebaseret kød og gør det til 'det nye normale'. Alle kan hakke de måltider, hvor de rækker ud efter kød - middag, frokost, morgenmad eller snack-tid.



Vi laver ikoniske kødprodukter, der er relevante for markedet. Fra italienske kødboller til tysk bratwurst gør vi det muligt at hakke hver eneste velsmagende lokal ret. Kylling i karry, kødburger eller Shepherds Pie? The Vegetarian Butcher giver dig mulighed for at lave det hele.



Kokke og The Vegetarian Butcher: når 1+1 er lig med 3

Kokke skaber fundamentet for vores succes - først og fremmest i vores produktudvikling. På verdensplan beskæftiger Unilever mere end 300 kokke i over 75 lande. Disse kokke er afgørende for vores produktudvikling. Derudover støtter kokke vores kunder i udviklingen af menuer og opskrifter, og de er involveret i produktsmagning med kunder og tilberedning af produkterne.

I dag handler et restaurantbesøg om oplevelsen, og gæsterne bliver også mere bevidste om, hvad de spiser. Nye menutendenser fylder restauranterne: veganske og vegetariske retter bliver en vigtig del af menuen.

For det andet spiller kokke en afgørende rolle, ikke kun i de retter, de serverer, men også i deres menusætning. Ved blot at blive del af den almindelige menu kan vegetarretter bestilles op til dobbelt så ofte i forhold til, når de kun fremgår i en separat "vegetarisk" del af menuen.

For det tredje hjælper de gæster med at tage springet til plante-baseret mad. Alle kokke ønsker at tilbyde gæsterne de mest smagfulde retter, der skaber fryd for smagsløgene. Vi gør det lettere for dem at erstatte animalsk kød i deres topperter med plantebaseret kød. Det ville være en fornøjelse for os at opleve, hvordan kokke, der serverer mad for kødelskere, hacker deres kødretter med vores nye kød. Derfor giver vi opskriftsinspiration og demonstrerer, hvordan det nye kød er delikat, let at tilberede og har høj næringsværdi. Ved at tilbyde velsmagende veganske og vegetariske retter skaber disse restauranter fordele for miljøet*, generel ernæring ** og dyr ***. Samtidig med at menuen praler med velsmagende veganske og vegetariske retter.



*“Dette kød er mere mørt end
svinekød og saftigere end kylling!”*

Ferran Adrià,
El Bulli, Barcelona



KAPITEL 3

Alle fordelene ved kød,
uden ulemperne

Den globale fødevarerproduktion er ansvarlig for den allerstørste miljøforringelse. En kostændring fra animalsk kød til plantebaseret kød bliver nødt til at være en væsentlig del af løsningen.

Der er mindre end ti år til at opfylde FN's mål for bæredygtig udvikling for 2030. På verdensplan tager flere og flere mennesker handling for at nå disse mål. Men vores handlinger skrider ikke frem med den fornødne hastighed eller på den skala, der kræves. Dette årti skal være

revolutionært på mange områder, hvis vi skal nå målene for 2030.

Vi vil gerne vise, hvilken betydelig rolle vores kost spiller i forhold til klimaet ved hjælp af disse fakta og tal: Transformationen af det globale fødevarerystem skal være radikal. Som anført i forskning udført af Mertens et al. (2020), "udskiftning af kød kan være en hjørnesten til reducere af den kostrelaterede miljøpåvirkning." En kostudskiftning af alt animalsk kød til plantebaseret protein kan nedbringe drivhusgasemissioner med 20 til 30%.

Heldigvis er et stigende antal mennesker klar over dette og handler derefter. 49% af danskerne mener for eksempel, at vores kødforbrug bør reduceres. (Kilde: Dansk Vegetarisk Forening, 2021). Den vegetariske befolkning vokser hvert år på verdensplan (Euromonitor, 2018).

Vi er her for at sikre, at alle kan skifte til plantebaseret kød uden at ofre noget som helst.

THE FUTURE IS PLANT-BASED

OF MEAT

I 2050 forventes verdens befolkning at bestå af 10 milliarder mennesker. Det bliver stadig mere udfordrende at producere tilstrækkelig mad, og især hvis for mange planteproteiner 'omdannes' til animalske proteiner.



En sand genvej

At slippe alle dyr fri fra fødekæden er ikke kun gode nyheder for dyrene; det er også gode nyheder for vores planet.

At tage dyr ud af ligningen skaber et effektivt og mere miljøvenligt fødevarer-system.

Lad os give et eksempel. For at producere oksekød skal køer fodres konstant i årevis. I dag anvendes 75% af soja til dyrefoder.* Denne soja forbruges derefter indirekte af mennesker gennem indtag af kød og mejeri. I gennemsnit spiser europæiske forbrugere 61 kg soja om året.** To tredjedele af dette i form af animalsk kød som kylling, svinekød og oksekød. Kun 6% af den globalt dyrkede soja forbruges direkte som hele bønner, der anvendes til fremstilling af produkter såsom vores plantebaserede kød eller tofu.

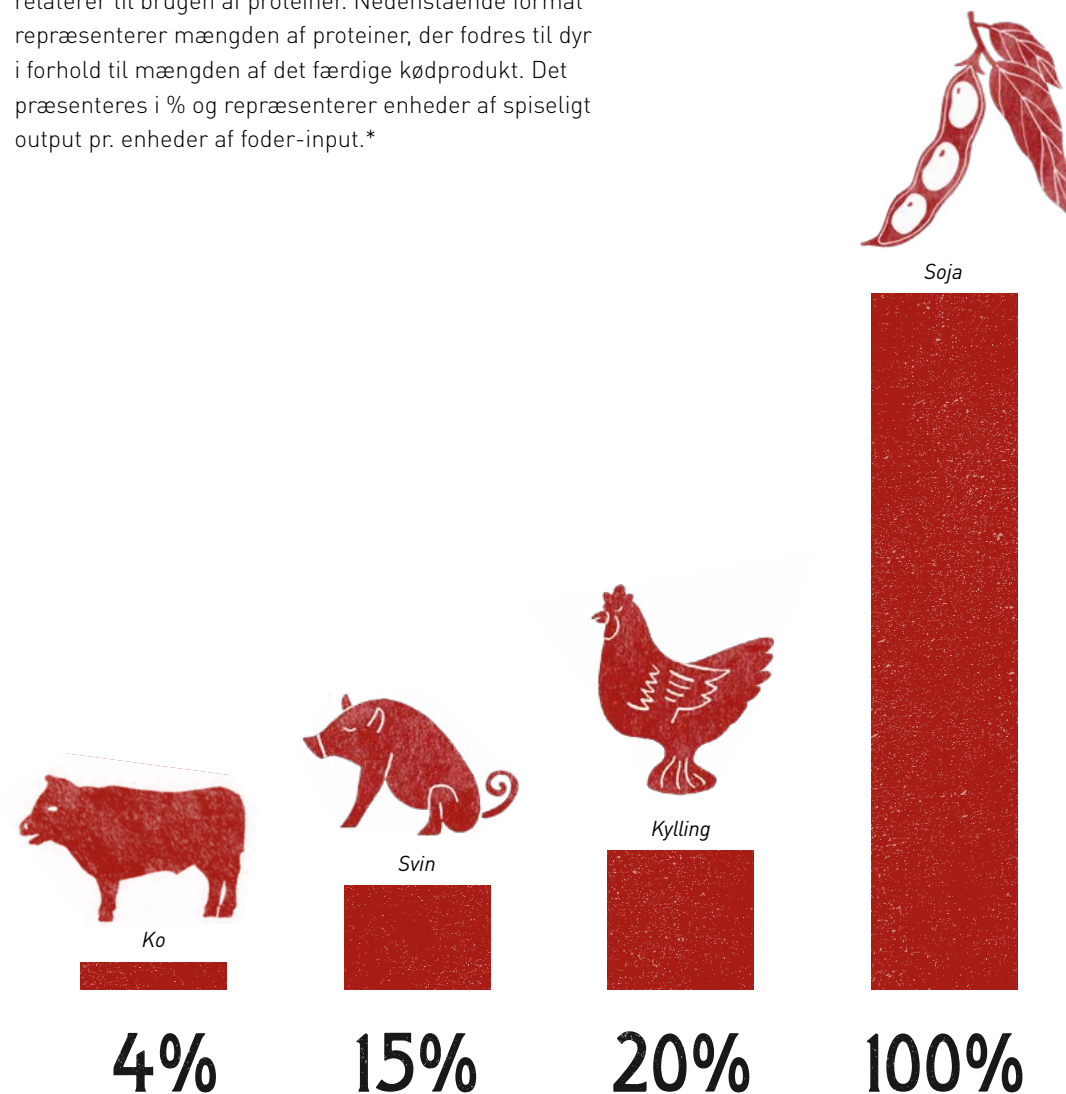
I stedet for at fodre med bælgfrugter til dyr og lave kød af disse levende væsener, laver The Vegetarian Butcher plantebaseret kød direkte fra bælgfrugter, der ikke er genetisk modificerede. Dette letter i høj grad trykket på vores økosystemer. Ved at reducere mængden af soja, der ellers bruges til dyrefoder, kan vi skifte til direkte forbrug af bælgfrugter som soja og opnå effektivitet. Og endnu bedre: det vil sætte os i stand til at forsyne flere mennesker med mad ved brug af samme mængde naturressourcer.

*Soja-scorekort - Vurdering af brugen af ansvarlig soja til dyrefoder. Udgivet i maj 2016 af WWF - World Wide Fund for Nature, Gland, Schweiz.

** Sojas skjulte verden. WWF-rapport: hiddensoy.panda.org

Plantebaseret fødevarer-effektivitet

Lad os give et lidt mere detaljeret perspektiv ved at se på, hvordan effektiviteten af forskellige animalske produkter relaterer til brugen af proteiner. Nedenstående format repræsenterer mængden af proteiner, der fodres til dyr i forhold til mængden af det færdige kødprodukt. Det præsenteres i % og repræsenterer enheder af spiseligt output pr. enheder af foder-input.*



*Skabelse af en bæredygtig fødevarer-fremtid. En menu bestående af løsninger til at dække næsten 10 milliarder menneskers fødevarerbehov inden 2050. World Resources Institute, juli 2019.

Tag vores ord for det ... eller se på disse tal!

Vi kan bede dig om at stole på, at det vil være gavnligt for planeten at slippe dyrene fri fra fødekæden. Men vi har også nogle tal i ærmet, der bakker vores påstande op.

For at producere oksekød skal køer fodres konstant i årevis. Til opdræt af køer og dyrenes foder anvendes store mængder jord, som kan være forbundet med skovrydning, samt massive mængder vand: mere end 15.000 liter pr. kilo animalsk kød.

Vi fik påvirkningen af vores mest elskede produkter analyseret* og sammenlignet med deres ikke-vegetabiliske alternativer. Hvilken forskel ville det rent faktisk gøre, hvis du i aften beslutter dig for at pifte din middag op med plantebaseret kød i stedet for animalsk kød?

Vi målte dette ved hjælp af en livscyklusanalyse, som er en globalt udbredt videnskabelig metode, for at forstå produkters miljøpåvirkning i hele deres livscyklus fra dyrkning af afgrøder, forarbejdning, transport og transformation til det færdige, fabriksproducerede produkt.

Lad os f.eks. se på vores veganske raw burger (der bliver lanceret i Danmark i foråret 2022): når vi sammenligner den med britisk, græs-baseret oksekød (kvæg), bruger vores burger 96% mindre global opvarmning, 96% lavere arealanvendelse og 70% mindre vand.* Vi tror på, at vi kan producere lækre plantebaserede proteiner, som på mange måder ikke står tilbage i en konkurrence mod animalsk kød. Kød med fordele!

** Undersøgelse gennemført af Unilevers Safety & Environmental Assurance Center (SEAC) i henhold til ISO14040/44-standarder, men uden ekstern fagfællebedømmelse. Resultaterne er generiske for alle europæiske markeder, men der vil være en marginal variation for bestemte lande. Resultater baseret på nuværende opskrifter, indkøb af ingredienser og behandlingsteknologier.*



Relativ påvirkning af The Vegetarian Butchers veganske hakkekød sammenlignet med oksekød



Relativ påvirkning af The Vegetarian Butchers veganske Raw Burger sammenlignet med oksekød



Relativ påvirkning af The Vegetarian Butchers veganske kylling sammenlignet med kylling



Lavere global opvarmnings-påvirkning

Mindre areal-anvendelse

Lavere vandforbrug

Indkøb af ingredienser

Som man kan forestille sig, medfører skiftet fra et lokalt varemærke til et globalt varemærke udfordringer. Vi vil sikre, at vi ikke kun er på vej til at blive den største men også den mest indflydelsesrige slagter i verden: en slagter med positiv påvirkning på mennesker, dyr og miljø. De valg, vi træffer i forbindelse med ingredienserne til vores produkter, har betydning. Vi ønsker at bruge den nyeste viden om, hvilke naturlige fedtstoffer, der er mest ansvarlige at bruge med hensyn til arealanvendelse, skovrydning og beskyttelse af dyreliv.

Vores fokus er på de ingredienser, vi anvender mest i vores opskrifter, f.eks. soja. Sikring af en bæredygtig forsyning af disse produkter er af afgørende betydning. [Unilevers Sustainable Agriculture Code \(SAC\)](#) og [Unilevers Regenerative Agriculture Principles \(RAPs\)](#) danner grundlaget for vores bæredygtige indkøbsprogram.

Når vi indkøber soja hos The Vegetarian Butcher, anmoder vi om soja, der ikke er genetisk modificeret. For at sikre, at vores soja ikke er forbundet med skovrydning eller konvertering, samarbejder vi med leverandører for at opnå gennemsigtighed og sporbarhed af sojaoprindelsen. Baseret på vores leverandørvurdering fra 2021 får vi langt størstedelen af soja fra lande med lav risiko for skovrydning, såsom USA, Canada og Serbien.

Fremover vil vi samarbejde med vores sojaprotein-leverandører og andre partnere for at fremme en positiv ændring i sojaindustrien. Unilever er en af grundlæggerne af Roundtable for Responsible Soy (RTRS) og har underskrevet Cerrado-manifestet. Begge initiativer støttes fuldt ud af The Vegetarian Butcher.

En anden ingrediens, der har vores fokus, er palmeolie. Hos The Vegetarian Butcher indkøber vi palmeolie, der er certificeret som bæredygtig palmeolie (RSPO). Fra et produktudviklingsperspektiv er palmeolie en meget alsidig olie med mange anvendelsesmuligheder. Fra en miljømæssig synsvinkel er det den mest landeffektive olieafgrøde - med et langt større udbytte pr. hektar end andre olier såsom solsikke eller raps.

Den rette partner er guld værd

På en mission fremmer de rette partnere endnu mere effektivitet. Derfor indgik vi et samarbejde med to fødevareteknologiske virksomheder, der kunne hjælpe os med at føre denne mission ud i livet: Algenuity og ENOUGH. Hvad angår Algenuitys tilgang: mikroalger er blevet konsumeret på globalt plan i mange år, selvom de kan have en grøn farve og en bitter smag og lugt. Algenuity har udviklet en innovativ teknologi til at overvinde denne barriere og levere plantebaserede ingredienser, der er bæredygtige, naturlige, ikke genetisk modificerede og proteinrige med neutral smag. ENOUGH derimod producerer ABUNDA®-mycoprotein, som er en komplet fødevareingrediens, der indeholder alle essentielle aminosyrer, samt er rig på kostfibre. Brug af en unik gæringsproces uden spild til dyrkelse af proteiner af høj kvalitet baseret på naturlige svampe giver et fremragende resultat: processen kræver 93% mindre vand, 97% mindre foder og 97% mindre CO2 end oksekød. I fremtiden vil The Vegetarian Butcher implementere disse teknologier i vores produkter, så du kan nyde al smagen uden at give afkald på noget!



OPTIMERING AF HELE VORES VIRKSOMHED

The Vegetarian Butcher kan skabe den største positive påvirkning ved at starte fødevarerevolutionen og slippe alle dyr fri fra fødekæden. Mens vi arbejder på vores planer, ønsker vi også at optimere påvirkningen på andre områder af vores virksomhed. Sammen med Unilever vil vi nå målet på nul emissioner på tværs af vores virksomhed i 2030.

Logistik og transport

Vi søger efter metoder, med hvilke vi kan optimere vores logistik og derved yderligere reducere vores egen virksomheds klimaaftryk. For eksempel ved at forenkle vores forsyningskæde. I dag produceres mange af vores produkter på vores egen fabrik i Breda, Holland. Det er også på vores Breda-fabrik, at vi producerer vores hovedingrediens: tekstureret vegetabilsk protein. Et fokuspunkt for fremtiden er, hvordan vi reducerer vores CO₂-udledning gennem fødekæden. Hvordan forkorter vi for eksempel vores transportruter? Da vi skal transportere vores produkter kølet og dybfrosset, er det ekstra effektivt at forkorte vores ruter og køre med fuld last. Ved at bruge materialer, der er bredt indsamlet og genanvendeligt i stor skala, bliver genbrugssystemet mere effektivt og omkostningseffektivt for alle.

Fremstilling

Vi har en regional tilgang til fremstilling. Med partnere rundt om i verden finder vi måder, hvorpå vi kan producere vores produkter regionalt. Derved udnytter vi vores interne produkter og behandler viden, så vi både kan skabe smidighed og produkter med en vidunderlig smag.

Distribution

Distribution drives ligeledes lokalt. Unilevers forsyningskæde til frostvarer giver os adgang til et eksisterende netværk. Vi samarbejder også med eksperter indenfor pakning af kølevarer og distribution til vores portefølje af kølevarer for at sikre, at vi anvender de allerbedste løsninger.

Emballeringsmaterialer

Vi arbejder konstant på at skabe mere genanvendeligt emballage og inkludere flere genbrugsmaterialer. Vi forpligter os ligeledes til at reducere emballagemateriale for det enkelte produkt i videst mulige omfang, samtidig med at emballagens vigtigste funktionalitet opretholdes. Vi sigter mod at anvende fuldt genanvendte og/eller genanvendelige materialer til alt vores emballage inden 2025.





KAPITEL 4

Fordi plantebaseret kød
kan være en nærende delikatesse

Som vi alle ved, er sund kost en del af en sund livsstil. Men der er lige så mange meninger om, hvad 'sundt' betyder, som der er kødudskæringer. Derfor er der mange antagelser om sundhedseffekten af den plantebaserede eller vegetariske kost.

Vi har produceret plantebaseret kød i mere end ti år, og du kan være helt sikker på dette:

VI LEVERERER KØD MED FORDELE

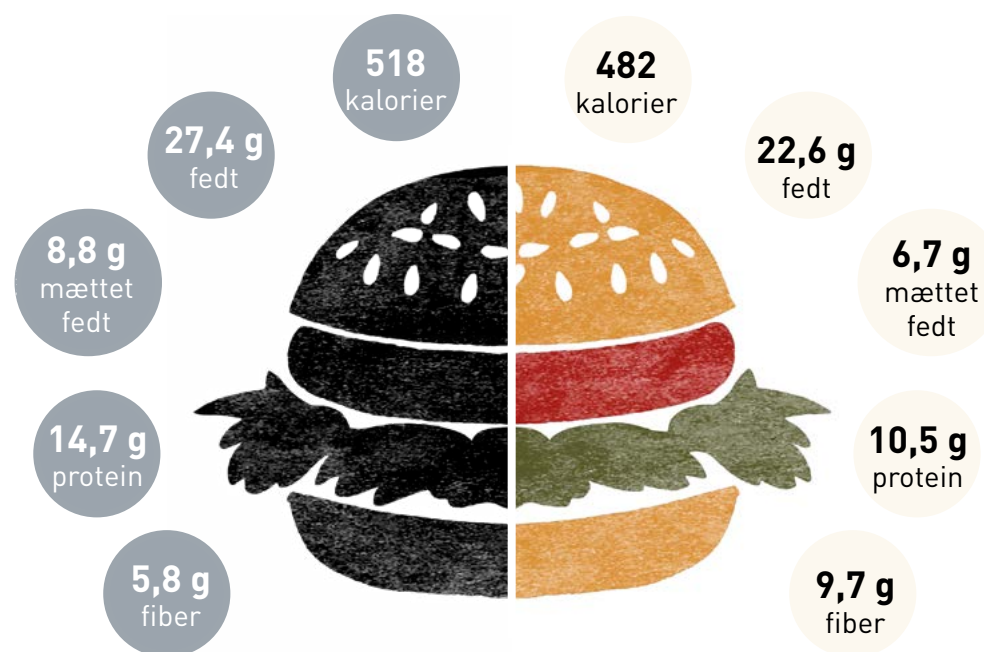
Vi går ikke på kompromis

Når du laver kostændringer og beslutter dig for at spise flere plantebaserede fødevarer, er det vigtigt, at du stadig får nok af de rigtige næringsstoffer. Faktisk er plantebaseret kost ofte mere i overensstemmelse med diætretningslinjer, da de normalt tilbyder flere forskellige fødevarer, samtidig med at de har et lavere kalorieindhold, et højere fiberindhold og bedre fedtstoffer. Man skal dog være opmærksom på at få dækket nogle specifikke næringsstoffer såsom vitamin B12, jern og proteiner. Det er her vores kød med fordele kommer ind i ligningen.

Lad os være lidt mere konkrete. Hvis du for eksempel smider vores burger på grillen i aften i stedet for en oksekødsburger. Hvilken forskel vil det gøre ernæringsmæssigt?

Traditionel burger med hakkekøf

The Vegetarian Butcher's vegan raw burger



Vi opfylder de højeste standarder

I 2020 udviklede vores globale ernæringsteam vores interne plantebaserede kødstandarder. Disse kriterier er for vores produkters næringsværdi, som vi selv sætter baseret på omfattende forskning. Kriterierne er naturligvis baseret på ernæringsanbefalinger fra Verdenssundhedsorganisationen og på linje med organisationer som Fødevarestyrelsen.

Som en del af vores ernæringsstandarder for plantebaseret kød sigter vi mod at have mindst 20% NRV (næringsreferenceværdier) af protein pr. 100 g i vores produkter og mindst 3 g kostfibre pr. 100 g. For mikronæringsstoffer såsom jern og vitamin B12 er ambitionen at have minimum 15% NRV pr. portion. Saltindholdet i vores produkter må ikke overstige 450 mg pr. 100 gram. Mættede fedtsyrer (SAFA)-niveauer bør forblive indenfor 3 gram pr. 100 gram, og de samlede kalorier pr. portion skal forblive indenfor 300 kcal pr. portion. Vi er allerede godt i tråd med disse kriterier for de fleste af vores produkter. Vi arbejder på saltreduktion i hele vores produktportefølje for yderligere at forbedre ernæringsprofilen for vores plantebaserede delikatesser. Men som du sikkert kan forestille dig, er det en stor udfordring at lave velsmagende, plantebaseret bacon uden et strejf salt.

Jeg elsker det. Hvad indeholder det?

Som du ser, kan plantebaseret kød blive en afgørende del af en afbalanceret kost. En nylig undersøgelse fastslår: "Inkorporering af køderstatninger har potentiale til at fremme yderligere fordele uden at gå på kompromis med næringskvaliteten." (Wageningen University, august 2020). Hvilke ingredienser indeholder disse særdeles gavnlige produkter?



Sojabønner er en god kilde til protein, fibre, vitaminer, mineraler og sunde, umættede fedtsyrer af høj kvalitet.

1

Plantebaserede proteiner

Sojabasen til den velsmagende, kødlignende bid. Kendes også som et planteprotein af høj kvalitet.

2

Vegetabilsk olie

For at tilføje saftighed.

3

Kulhydrater

For den perfekte tekstur der binder alle ingredienser sammen.

4

Vitaminer og mineraler

Sikrer at vores produkter er delikate, samtidig med at du ikke går på kompromis med vigtige næringsstoffer.

5

Krydderier

Leverer den kødfulde smag og farve.

Gennem en enkel proces, der involverer **procedurer såsom** opvarmning, formaling, afkøling og blanding, er vi i stand til at skabe vores plantebaserede kød.

Soja: vores daglige dosis protein

Proteiner er afgørende for vores sundhed, og derfor er plantebaserede proteiner grundlaget for alle vores produkter. Vi anvender for det meste sojabønner pga. deres høje næringsværdi. Sojabønner er en god kilde til protein, fibre, vitaminer, mineraler og sunde, umættede fedtsyrer af høj kvalitet.

På den anden side er sojaallergi en almindelig fødevarerallergi. Derfor er det vigtigt, at vi altid deklarerer forekomsten af soja i vores produkter.

Soja er den mest dyrkede bælgfrugt

Som kødelskere ønsker vi, at vores plantebaserede kød skal ligne animalsk kød som meget som muligt, både i smag og tekstur. Vi anvender som regel soja, men vi undersøger altid andre muligheder. Uanset hvor meget vi sammenligner med andre fødevarer, forbliver soja fortsat en af vores favoritter. Soja har en kødlignende struktur, en lav miljøpåvirkning og en høj næringsværdi.

Ingen animalske ingredienser

Når vi taler om at 'slippe alle dyrene fri fra kæden', mener vi faktisk alle dyr. Ikke kun dyr, der skal anvendes til kød, men også kyllinger, der opdrættes på grund af deres æg. Vi har dog ikke knækket koden helt endnu.

Vi opfinder og udvikler vores produkter udelukkende ved brug af vegetariske ingredienser. Vi ønsker, at vores plantebaserede kød skal være mindst lige så godt som animalsk kød. Det er dog endnu ikke altid muligt at lave alt vegansk. Til nogle produkter anvender vi relativt små mængder af animalske produkter, såsom (økologiske/ fritgående) æg. Æggene skaber vores produkters kød-lignende struktur og overbeviser enhver kødelsker. Og hvis flere kødelskere tager springet, vil vores påvirkning være endnu større.





KAPITEL 5

Fordi dyr ikke hører til
i (føde-)kæder

The Vegetarian Butcher har en mission om at gøre plantebaseret kød til standarden. Vi starter en revolution, som også vil slippe alle dyr fri fra fødekæden.

Hvorfor skal vi slippe dyr fri? For os er svaret på dette spørgsmål enkelt: Vi holder af dyr. Ikke sentimentalt, men etisk. Og nu hvor vi ved, at vi kan lave vores brede udvalg af slagtervarer uden brug af dyr, hvorfor skulle vi så ikke gøre det?

Højeffektiveret landbrug fratager dyr retten til at leve et naturligt liv. Et frit liv. De fleste dyr til fødevarerproduktion tilbringer deres dage i bure, indhegnede passager eller stalde.

Hver pakke tæller

En smule statistik ...

- 🍖 En ko giver 264,7 kg kød
- 🍗 En kylling giver 1,69 kg kød
- 🐷 En gris giver 91,2 kg kød

Vores produkter kan slippe mange dyr fri. Vores Food Service-pakke med 1,75 kg plantebaseret kylling frigiver en kylling fra fødekæden.

Sammen kan vi frigive alle dyrene!



“Er det slut med kød?”

The Independent

*The Vegetarian Butcher siger:
Dette er kun begyndelsen. Lad os
skabe en global påvirkning, mens vi
slipper dyrene fri fra fødekæden.
Velkommen til den største
madrevolution nogensinde!*



*”Folket sagde: Det kan aldrig lade sig gøre. Plantebaseret mad vil altid smage af planter! Vi skal ofre alt!
The Vegetarian Butcher sagde: Vi skal ikke give afkald på noget!”*

Dette er vores hyldest til alle, der er del af The Vegetarian Butcher og vores voksende samfund af oprørere, pionerer og alle de, der elsker det nye kød, fordi vi sammen skaber denne revolution hver eneste dag.

VI SLIPPER ALLE DYRENE FRI.

ER DU MED PÅ DEN?



*Den eneste slagter, der er elsket
af både mennesker og dyr*

Følg os:

Vil du vide mere? Besøg vores hjemmeside og kontakt os meget gerne på info@thevegetarianbutcher.com eller via vores sociale kanaler.