

Fettbokslut

Max Hamburgerrestauranger

2006

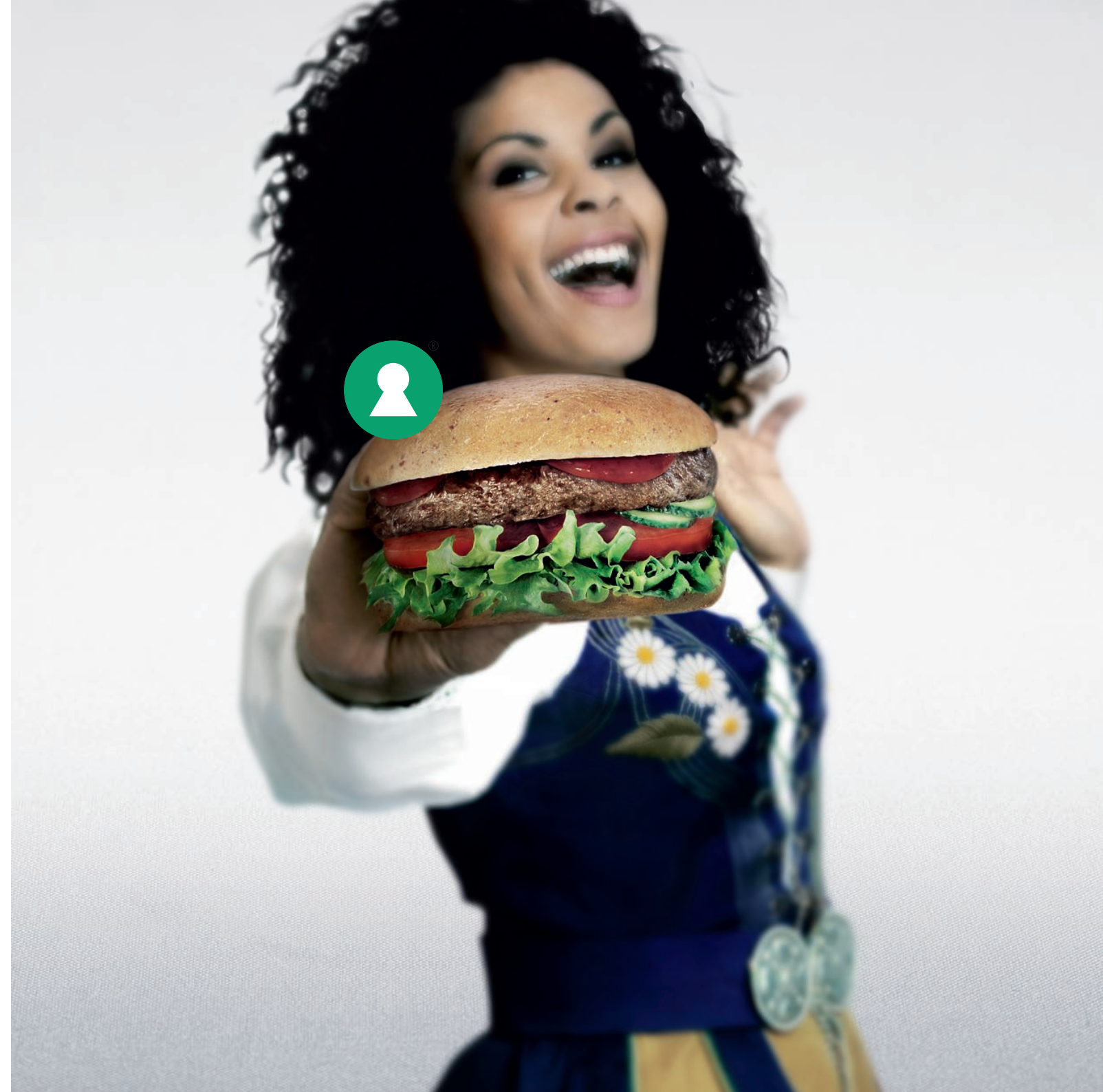


Fettbokslut

Max Hamburgerrestauranger
2006

innehåll

1. "Magert" är för Max
2. Max tänkte om
3. Milstolpar
4. Utvecklingen fortsätter
5. Reducerat fetthinnehåll i ton 2005 och 2006
6. Transfetter
7. GMO
8. Nya Nyckelhålet
9. GI - ett bra sätt att hålla koll på vad du äter
10. Nötkött och kyckling från Sverige
11. Snabbguide för bättre hälsoalternativ



1

”Magert” år för Max

2006 blev ett magert år för Max! Faktiskt det magraste året i vår historia om vi ser till andelen livsmedelsfett i de måltider vi serverat våra gäster under året. Vår ambition är att ständigt se över fetthalten och minska mängden fett som våra gäster äter. Jakten på ständig förbättring för att kunna erbjuda våra gäster hälsosammare måltider är väldigt viktig för oss – och just det är också anledning till att du nu håller detta Fettbokslut i din hand. Max Fettbokslut är vårt sätt att sammanfatta, och mäta, de insatser och åtgärder vi har genomfört genom åren.

Det vi kunde läsa om i tidningarna och höra om på tv vad gäller hälsa och matvanor skiljde sig inte särskilt mycket från året innan – transfettsdebatten blomstade åter upp, våra barns välmående och det ständiga hotet om ökad fetma bland skolbarn- och ungdomar fick stor uppmärksamhet. På Max följer vi de senaste rönen och gör vårt yttersta för att erbjuda våra gäster en god måltid med många hälsosamma alternativ.

Som du kanske känner till var Max den första hamburgerkedjan i Sverige med att införa fullstora, nyckelhålmärkta måltider. Vi var först med att börja använda fityrolja utan transfetter. Max är den enda av de stora kedjorna som idag serverar måltider med bara svenskt nötkött och svensk kyckling och är den hamburgerrestaurang som erbjuder sina gäster flest hälsosamma alternativ till pommes frites.

Förra året var vi också först med att erbjuda våra gäster möjligheten att välja nyckelhålmärkt, fiberrikt mörkt bröd till alla måltider. Vi införde nyttiga dryckes-

alternativ. Max var också först med att erbjuda GI-anpassade måltider, något som du kommer att få se mer av under det kommande året då vi bland annat inleder ett samarbete med Ola Lauritzson på GI Viktkoll.

2006 var även ett viktigt år eftersom vi invigde vår 50:e restaurang. Om tre år är målet att vi ska ha 80 restauranger och vi har även börjat titta på att etablera oss utanför Sverige. Det går mycket bra för Max vilket ger oss resurser och medel att fortsätta vårt arbete med att ständigt utveckla våra måltider så att våra gäster alltid kan äta en god, hälsosam måltid hos Max Hamburgerrestauranger.

Så, är du det minsta intresserad av vad du stoppar i dig och om du bryr dig om din kropp och hur du mår hoppas vi att du kommer att inspireras av vår sammanfattning för 2006. Vi är mycket glada och stolta över vad vi åstadkommit – och arbetar vidare i vår ambition att Max ska fortsätta vara den mest hälsosamma hamburgerkedjan i Sverige!



Christoffer Bergfors, vice VD

Richard Bergfors, VD



2

Max tänkte om

Medan större hamburgerkedjor inte ville lära sig av debatten, och inte genomförde några direkta förändringar för att möta de ökande kraven, tänkte Max om. Vi vände blicken från fritösen, glassmaskinen och feta dressingar för att ta fram helt andra alternativ och lanserade under 2003 en ny och hälsosammare produktlinje, Delifresh. Det blev den mest genomgripande förändringen av produktutbudet sedan starten 1968.

Den nya produktlinjen utvecklades tillsammans med stjärnkockar och resultatet överträffade högt ställda förväntningar. Det bekräftades av fokusgrupper som visade att den nyttiga maten var ett utmärkt alternativ till ordinarie utbud!



Även våra mörka sidor är goda.



Nu kan du välja nyckelhålsmärkt, mörkt fiberrikt bröd med endast 0,1g socker till alla våra hamburgare.*

*Gäller ej BIG! och liten hamburgare/cheeseburgare.

3

Milstolpar

Sockerfria dryckesalternativ och fiberrikt bröd – under 2006 genomförde vi flera förändringar till förmån för våra gäster. Vi fortsätter att förbättra vårt utbud och erbjuda fler och godare hälsosamma alternativ. Nedan är några exempel på vad vi genomförde bara under förra året.

Konkreta åtgärder under 2006

- Stor lansering av nyckelhålsmärkt bröd som alternativ till alla hamburgare
- Lättmjölk istället för mellanmjölk
- Fler nyttiga dryckesalternativ
- Projekt för att sänka salthalten i måltiderna startar
- Max genomförde också den enskilt största reklamkampanjen genom tiderna för att informera om och skapa intresse kring nyckelhålsmärkta måltider

Max hälsosatsning under de senaste åren

2003

- Delifresh, med tre nyckelhålsmärkta måltider, lanseras
- Fler alternativ till pommes frites (sallad, potatisgratäng, fruktsallad) införs på menyn
- Smoothie
- Naturligt mineralvatten
- Minskad fetthalt i dressing och glass

2004

- Ny sallad
- Fettbokslut (Max redovisar resultatet av Delifresh)
- Max går igenom hela sortimentet och säkerställer att inga produkter är genmodifierade (GMO)
- Nyckelhålsmärkt, fiberrikt hamburgerbröd introduceras
- Bönsallad och minimorötter nya alternativ till pommes frites

2005

- Low carb (GI-burgare), 4 nya sallader
- Max Slim ny nyckelhålsmärkt hamburgare
- Max tar bort transfetter i frityroljan





4

Utvecklingen fortsätter

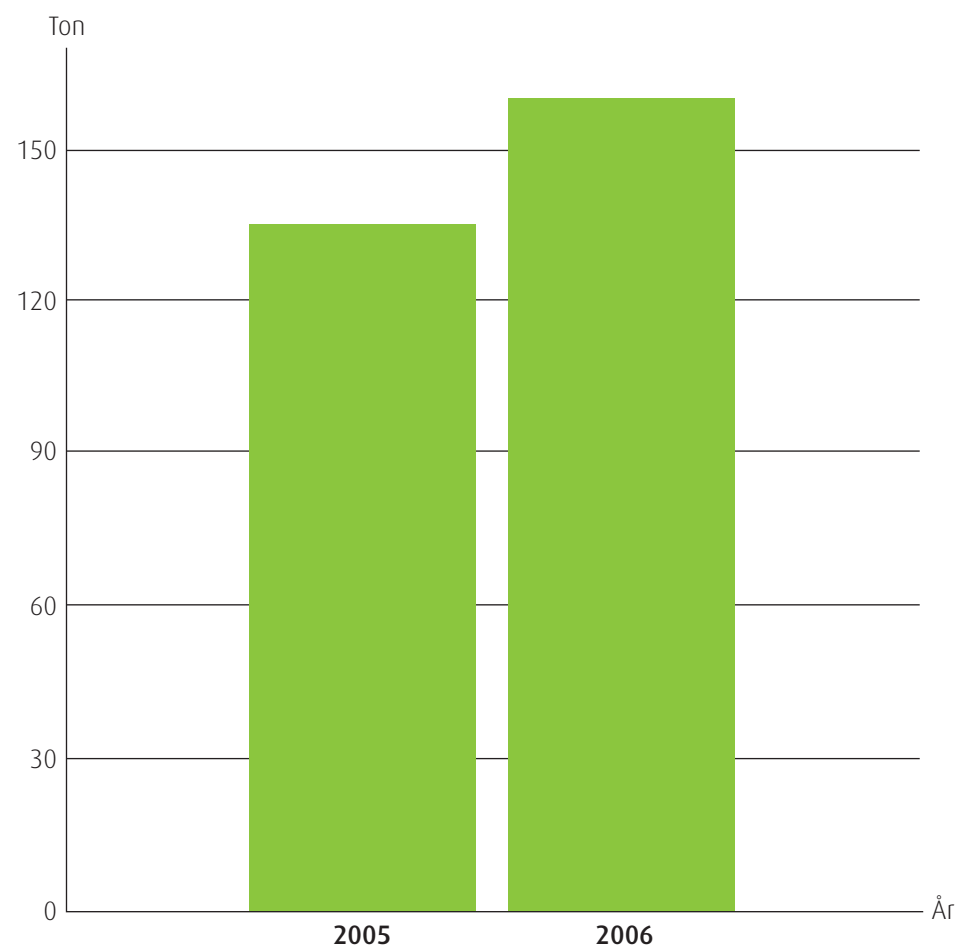
Max företagsfilosofi bygger på att alla vi som arbetar inom företaget ska utvecklas och bli bättre. Därför ska Max inte bara fortsätta att vara den hälsosammaste hamburgerrestaurangkedjan i Sverige utan ska även leda utvecklingen inom detta område. Vår satsning på nöjda gäster liksom medarbetare som trivs och utvecklas står också i fokus. För att uppnå detta tittar vi ständigt över våra menyer, leverantörer, restauranger, arbetsmiljöer och arbetsmetoder för att finna nya vägar till förbättringar.

Några viktiga steg för Max under 2007:

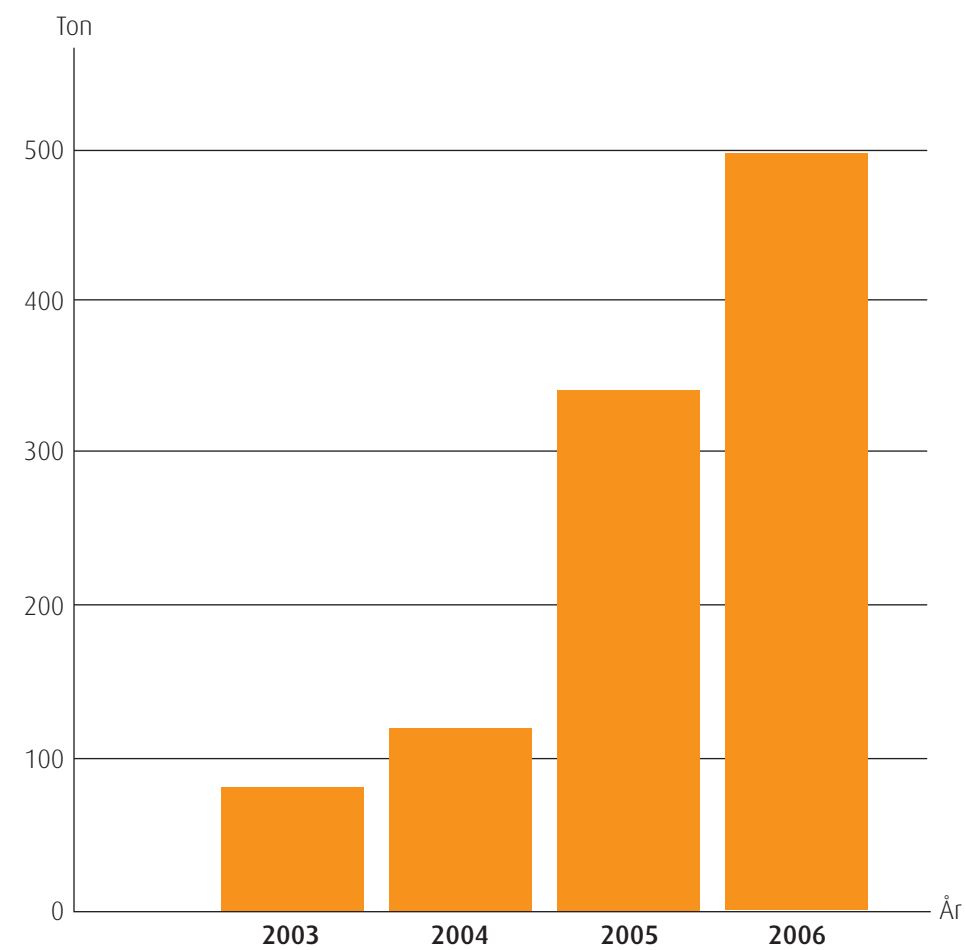
- Invigning av nytt provkök vilket även inkluderar en produktutvecklare som på heltid kommer att arbeta med att ta fram nästa generations måltider för Max.
- Jakten på att sänka mängden fett och salt i Max måltider, samt att ta fram fler nyckelhålmärkta måltider och fler hälsosamma alternativ till pommes frites och läsk fortsätter med samma engagemang som tidigare.
- I saltfrågan arbetar vi vidare med Livsmedelsverket där Max ingår i en arbetsgrupp med branschorganisationer inom livsmedelsindustrin. Syftet är att se över hur man kan minska salthalten hos livsmedelsproducenter och restauranger.
- Fortsatt tillväxt med planerad öppning av cirka 10 nya restauranger på lika många orter under det kommande året. Dagens 50 restauranger ska inom tre år bli 80 stycken.
- Ett nytt salladssortiment med fyra nya sallader lanseras under våren.

5

Reducerat fettinnehåll i ton 2005 och 2006



Ackumulerat utfall





6

Transfetter

Under det gångna året har frågan om transfetter fått fortsatt stor uppmärksamhet. Att transfetter är ett hot mot vår hälsa är många eniga om. Vetenskapliga studier visar att transfetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Max uteslöt transfetter från alla restauranger redan 2005 och ersatte frityroljan med en ohärdad olja utan transfett och med en högre andel omättat fett. Efter bytet innehåller pommes frites endast 2,5 procent mättat fett. Flera snabbmats- och livsmedelskedjor ser nu över sina produkter men Max är i skrivande stund en av de få hamburgerrestaurangerna som helt har uteslutit transfett i oljan.

Under hösten 2006 kunde vi läsa att man i USA har tagit fasta på problemet och infört hårdare regler. Staden New York överväger att totalförbjuda transfetter. Max lever redan upp till de hårdare krav och regler som ställs på den godkända oljan i New York.

7

GMO

EU har tagit fram nya och strängare förordningar för användning av genmodifierad mat, även kallad GMO, genetiskt modifierade organismer. Alla produkter med genmodifierade råvaror måste märkas och kunna spåras. Max Hamburgerrestauranger har i samband med detta tagit bort alla produkter där leverantörerna inte har kunnat garantera att produkten är fri från genmodifierat innehåll.

De nya EG-förordningarna är bindande för alla EU:s medlemsstater och ersätter tidigare regler. Tidigare behövde produkter som innehöll små eller icke spårbara mängder genmodifierade råvaror inte märkas. Nu måste alla produkter med GMO som finns i detaljhandeln märkas. Förordningen offentliggjordes i oktober 2003 och efter sex månaders omställningstid trädde förordningen i kraft. Enligt Livsmedelsverket måste inte restauranger märka ut om man har produkter med GMO. Men Max har gått längre, och säkerställt att det inte finns GMO i företagets produkter.



8

Nya Nyckelhålet

Redan 2003 kunde Max som första hamburgerrestaurangkedja i Sverige erbjuda sina gäster fullstora, nyckelhålmärkta måltider. I slutet av 2006 kunde vi också erbjuda nyckelhålmärkt, fiberrikt bröd som valmöjlighet till samtliga hamburgare.

Max nyckelhålmärkta måltider följer Livsmedelsverkets föreskrifter för färdigmat vilket innebär att man redan nu uppfyller de nya reglerna för restauranger. Kravet på restauranger är att måltiderna ska innehålla högst 400-750 kalorier och minst 80 gram grönsaker eller bär. Högst 30 procent av energivärdet får komma från fett och sockerhalten får inte överstiga tre procent.

Livsmedelsverket har som målsättning att utbudet av nyckelhålmärkta måltider på restauranger ska öka under 2007. Detta innebär bland annat att Livsmedelsverket kommer att utveckla certifiering för måltider som serveras på restauranger. Inom ramen för ett pilotprojekt kallat "Nyckelhålscertifierad restaurang 2007" kommer de nya föreslagna kriterierna inom certifieringssystemet att testas. För oss på Max är det självklart att vi ska vara en föregångare även inom denna certifiering, och Max är med redan från början i pilotprojektet.

9

GI – ett bra sätt att hålla koll på vad du äter

Vi på Max arbetar som sagt ständigt med att minska fetthalten i våra måltider. Dessutom erbjuder vi måltider med lågt GI. Begreppet glykemiskt index är ett mått på hur snabbt blodsockret stiger efter en måltid. GI-metoden går ut på att byta ut mat som får blodsockret att "åka berg och dalbana" mot mat som gynnar en jämnare blodsockernivå. Ett stabilt blodsocker minskar risken för övervikt, sockersug och trötthet.

En GI-lunch på Max kan bestå av en Low carb-burgare, en hamburgare utan bröd. Tillsammans med en bönsallad och mineralvatten sänks GI tack vara de så kallade vattenlösliga fibrerna som finns i bönorna. Andra exempel på tillbehör med lägre GI är fruktsallad och minimorötter.

Max Hamburgerrestauranger samarbetar med Ola Lauritzson, föregångsfigur inom GI-metoden, författare och grundare till sajten GI Viktkoll. Under första hälften av 2007 genomförs en kampanj tillsammans med GI Viktkoll där vi lyfter fram de bästa GI-valen på Max restauranger samtidigt som vi informerar om GI Viktkoll-sajten.



10

Nötkött och kyckling från Sverige

Nötkött från svenska gårdar är en självklarhet för oss på Max. Kycklingen är givetvis också svensk och kommer från uppfödare på Öland. Det är viktigt för oss att veta att djur och natur har behandlats väl och att maten är hälsosam och säker att äta. Max ska erbjuda bra mat från svenska gårdar som bidrar till att hålla det svenska landskapet levande.

När man handlar kött eller kyckling i affärerna fungerar ursprungsmärkningen på förpackningarna som vägledning. Då ser vi varifrån det kommer. På restaurang är det däremot inte lika lätt att veta om köttet kommer från Ungern, Polen, Uruguay, Thailand, Irland eller Sverige. Hos Max kan du dock alltid vara säker på att du äter svenskt nötkött och svensk kyckling.

Max kriterier på leverantörerna är att de är svenska och har EU-godkända anläggningar. Detta innebär:

- Krav på god djuromsorg
- Inga främmande ämnen eller föremål får förekomma i köttet
- Köttet ska inte innebära någon risk för smitta eller sjukdomar
- Godkända slaktmetoder och slaktförhållanden
- Köttet ska hanteras hygieniskt
- Transportförhållanden av djuren ska uppfylla svensk och EU-godkänd standard





11

Snabbguide för bättre hälsoalternativ*

Alternativ	Max	Burger King	McDonalds
Olja utan transfett	✓	✓	✗
Fullstor nyckelhålsmärkt hamburgermåltid	✓	✗	✗
Fullstor nyckelhålsmärkt kycklingmåltid	✓	✓	✗
Nyckelhålsmärkt sallad	✗	✓	✓
Nyckelhålsmärkt barnmåltid	✓	✗	✗
Nyckelhålsmärkt bröd till alla hamburgare	✓	✗	✗
GI-burgare med lågt glykemiskt index	✓	✗	✗
Smoothie	✓	✗	✗
Enbart svenskt nötkött	✓	✗	✗
Enbart svensk kyckling	✓	✗	✗

Alternativ till pommes frites

Bönsallad	✓	✗	✗
Potatisgratäng	✓	✗	✗
Fruktsallad	✓	✗	✓
Grönsallad	✓	✓	✓
Morötter	✓	✓	✓

✓ = JA ✗ = NEJ

*Uppgifter från 31/12 2006.



HAMBURGARE PÅ SVENSKA

www.max.se