

REG LABS ERHVERVSUDVIKLERPRIS 2013

REG LAB uddeler hvert år ”REG LABs Erhvervsudviklerspris til en person, initiativ eller organisation som har gjort en exceptionel og forbilledlig indsats for erhvervs-udviklingen i Danmark. I år går prisen til gastronomisk iværksætter Claus Meyer.

REG LABS ERHVERVSUDVIKLERPRIS 2013

REG LAB arbejder for at understøtte medlemmernes arbejde med, at omsætte anbefalinger og politik til handling og resultater. Evnen til at tænke nyt, omsætte ideerne til handling og fastholde nødvendige og svære forandringer er afgørende. Med Erhvervs-udviklerprisen ønsker REG LABs bestyrelse at anerkende exceptionelle indsatser.

” REG LABs bestyrelsen begrundet valget af Claus Meyer således:
Claus Meyer er en serie-iværksætter med idéer og engagement – som mange andre iværksættere. Som erhvervs-udvikler er han utvivlsomt en rollemodel. Vi mener, at han til fulde fortjener REG LABs Erhvervsudviklerpris for sin vedholdenhed og evne til at tænke og handle ambitiøst samt sin succes med at holde skarpt fast i en idé og samtidig skalere denne op, der bl.a har skabt et signifikant antal arbejdspladser.”

FRA STUDENTERPROJEKT TIL IMPERIUM

Claus Meyer er uddannet cand. merc. International, med speciale i opstart og udvikling af virksomheder fra Handelshøjskolen i København. Han startede enmandsvirksomheden Meyers Køkken i 1989, imens han stadig studerede. Han startede ud med at styre det hele selv, uden forretningsplan og målsætninger. I dag har Meyer Gruppen 12 forskellige virksomheder med mere end 500 ansatte, og omsætter for over en halv milliard kroner om året. Derudover er Claus Meyer medstifter af flere andre virksomheder og to non-profit organisationer, Nordic Food Lab og Melting Pot Foundation

Han har endvidere været trendsætter til en helt ny bevægelse – ’ny nordisk mad’ – som skaber omsætning, arbejdspladser og eksport i mange andre virksomheder indenfor landbrug, fødevarer og restaurationer. Og han har formået at markere Danmark positivt internationalt.

IDEALISME OG FORRETNING

Mens studiekammeraterne fokuserede på brancher som biotek, IT og medicinesport, kastede Claus Meyer sig over maden, og stoderede opstart og udvikling af virksomhed med fokus på catering.

”Jeg kunne umuligt gøre det ringere, end det var i forvejen. Der var ingenting dengang udover en lille håndfuld eliterestauranter med fin fransk mad. Resten var noget møg. Det var dårlige bagerier, dødssyge kantiner og elendige cafeteriaer. Det skulle fandeme ændres, tænkte jeg.”

Det centrale i Claus Meyers forretningsfilosofi er ikke, at tjene så mange penge som overhoved muligt, eller koncentrere sig om bestemt virksomhed, men at skabe så meget mening som muligt.

Men idealisme udelukker ikke et effektivt forretningskoncept. Æblerne fra Lilleø anvendes i de køkkener, kantiner, deli'er, madhuse og restauranter, som Claus Meyer står bag. Det giver mening at producere det selv, for at sikre den bedst mulige råvare og den kortest mulige vej fra jord til bord. Andre gange er det ideer eller stabsmedarbejdere, virksomhederne deler med hinanden.

Meyer Gruppens virksomheder har i dag i alt 500 ansatte. Dette inkluderer alene virksomhederne i gruppen, og altså ikke de mange arbejdspladser i virksomheder som Claus Meyer har været medstifter af, fx. Restaurant NOMA.

ET FORBILLEDE FOR IVÆRKSÆTTERE

Claus Meyer er en serie-iværksætter med idéer og engagement og vanskeligheder – som mange andre iværksættere. Men han er lykkedes ikke blot som iværksætter med en idé, men også med en evne til at udvikle og opskalere.

Og hans betydning for erhvervsudviklingen i Danmark går endda videre: For turisme, fødevarer og for Danmarks generelle om-dømme har han en åbenlys betydning. Hans evne til at mobilisere en bevægelse med fokus på kvalitet er inspirerende. Hans engagement vedrører også potentialet i yderområder, jf. hans aktiviteter i Saxkøbing og på Lilleø nord for Lolland.

Som erhvervsudvikler er Claus Meyer en inspiration og forbillede.



MEYER GRUPPEN

Meyer Gruppen tæller i dag virksomhederne Meyers Køkken, Meyers Deli, Meyers Madhus, Meyerfood, Meyer Kantiner, Meyers Bageri, Nordhavn Eddikebryggeri, Grupe&Meyer, Hotel Saxkøbing og Frugt fra Lilleø. De har tilsammen 400 ansatte. Derudover er Claus Meyer medstifter af:

- Chokolade compagniet
- Estate coffee/Copenhagen Roasters
- Radio
- Norra og Västra Mosshult
- Noma
- NAMNAM
- Lilleø Vin
- NordicFoodLab

Claus Meyer er endvidere initiativtager til en række altruistiske projekter. Hans primære drivkraft og ambition er at forbedre maden, sundhed og livskvalitet for danskerne.

CLAUS MEYERS PRISER

Grøntsagsprisen, 1994
Kaffeprisen, 1995
Landbrugets Kulturpris, 2000
Årets Frugtavl, 2004
Danske Ølentusiasters Ølpris, 2006
Kokkenes Kok prisen, 2010, sammen med René Redzepi for Noma.
Årtiets Københavner prisen, af AOK 2010, og Byens Bedste Deli for Meyers Deli.
Årets Leder 2010
Ridder af Dannebrogordenen 2010
REG LABs Erhvervsudviklerpris 2013