



# Topbakker Remmerswaal, een bewuste keuze!

Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) betekent voor Bakkerij Remmerswaal:

***“Het op de juiste manier balanceren van het streven naar winst, de zorg voor het milieu, de belangen van klanten, van onze medewerkers en de samenleving.”***

Topbakker Remmerswaal voert sinds 2015 een actief beleid waarbij MVO aspecten met ieder besluit worden meegewogen en daar waar mogelijk actief worden toegepast.

Om e.e.a. duidelijk uiteen te zetten gebruiken wij het PPP principe, People, Planet en Profit.



### **People:**

- Het CAO voor het bakkersbedrijf staat bekend als een uitstekend CAO en uiteraard wordt al het personeel conform dit CAO verloond.
- Wij streven naar een schone en veilige werkomgeving waar iedereen prettig kan werken, zich kan ontwikkelen en zijn of haar talenten kan ontplooiën.
- Wij zijn een officieel erkend leerbedrijf en leiden continu scholieren op tot (banket)bakker.
- Topbakker Remmerswaal heeft meerdere werknemers met een afstand tot de arbeidsmarkt in dienst en laat deze werken naar de mogelijkheden die zij hebben.
- Discriminatie en seksuele intimidaties worden niet getolereerd, hiervoor is een specifieke procedure opgesteld.
- Medewerkers krijgen de ruimte om zich verder te ontwikkelen. Scholingen en trainingen worden in samenwerking met het NBC en het Bakery Institute gegeven.
- In de broodbakkerij is een machine geplaatst die bakblikken uit ovenwagens haalt, de blikken automatisch vult met deeg en de bakblikken vervolgens weer terugplaatst in de ovenwagens. De fysieke werkzaamheden zijn daar tot nul gereduceerd.

- Werknemers hebben afwisselende diensten, maar hierbij houden wij ook rekening met de mogelijkheden van de werknemers.
- Een substantieel deel van de productie vindt overdag plaats zodat de bakkers met daglicht kunnen werken, tevens scheelt dat in de energiebehoefte.
- Om het woon-werk verkeer te minimaliseren wordt er bij voorkeur personeel aangenomen welke in de directe omgeving van de bakkerij wonen. Chauffeurs zoeken wij juist in de regio waar zijn in de praktijk zullen gaan bezorgen. Dit omdat zij de bestelwagen aan het eind van hun route mee naar huis nemen.
- Medewerkers worden gestimuleerd in een gezonde levensstijl. Aan de medewerkers wordt fruit beschikbaar gesteld wat op haar beurt weer is samengesteld door mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.
- Medewerkers hebben een exemplaar van ons MVO beleid ontvangen en kunnen hun (MVO) ideeën kwijt in de ideeënbus.

#### **Planet:**

- Op het dak van de bakkerij is een zonnepanelenpark geplaatst van 352 panelen. De hoeveelheid energie die wordt opgewekt is genoeg voor het verbruik van zo'n 40 huishoudens. Het resterende stroom welke wordt ingekocht is groene stroom.
- De bakkerij is uitgerust met LED verlichting welke op meerdere plaatsen zijn voorzien van bewegingsmelders zodat het licht niet onnodig brandt.
- In de bakkerij hebben we meerdere speeddeuren om de temperatuur zo goed mogelijk te beheersen.
- Onze vriezer is voorzien van een warmte-terugwin-installatie. Hier wordt gebruik gemaakt van glycol die opgewarmd wordt door de restwarmte van de condensor. De verwarmde glycol stroomt via buizen onder de geïsoleerde ondervloer waardoor de kou niet verder kan verspreiden doordat er een koudebrug is gerealiseerd.
- De diepvriescompressor is voorzien van een warmtewisselaar. Deze verwarmt een tank van 500 liter water welke wordt gebruikt bij de krattenwasstraat en het huishoudelijk warm water.

- Alle processen en recepturen zijn vastgelegd in een digitaal systeem. Bereiding volgens deze standaardisatie zorgt er voor dat verliezen tot een minimum beperkt worden.
- Deze automatisering maakt ook een optimale productieplanning mogelijk en daarmee een zo efficiënt mogelijke inzet van ovens, rijskasten, koel- en vriesapparatuur.
- We gebruiken gecoate bakblikken die niet meer gesmeerd hoeven te worden. Hierdoor is nagenoeg geen smeermiddel meer nodig.
- Klanten hebben de mogelijkheid om hun bestelling via internet te plaatsen. Ook de facturatie is meestal digitaal wat alles bij elkaar aardig wat papier scheelt.
- Alle bedrijfsauto's zijn uitgerust met EURO-6 motoren.
- Routes worden zo efficiënt mogelijk ingericht om zoveel mogelijk brandstof te besparen.
- Wij maken in sommige gebieden gebruik van externe transporteurs zoals een PostNL voor de bezorging. Ons brood wordt dan gecombineerd met andere productstroming wat aanzienlijk in het aantal foodmiles scheelt.
- Grondstoffen worden vrijwel allemaal in bulk of in grootverpakking ingekocht, producten worden geleverd in retourkragen. Dit zorgt er voor dat er relatief weinig afval overblijft.
- Toeleveranciers worden gestimuleerd om duurzaam en innovatief te ondernemen. Traceerbaarheid van onze grondstoffen staat daarbij centraal. Al onze leveranciers zijn aangesloten bij Specsplaza en Riskplaza. Het doel is om een gesloten systeem van voedselveiligheid en de zorg voor mensen te waarborgen.
- Karton en papier alsmede plastic wordt apart gehouden en gerecycled.
- De overproductie van dagverse producten wordt dagelijks door de voedselbank opgehaald. Afgekeurde producten en kruimels gaan naar hobbyboeren.

### **Profit:**

- Wij steunen jaarlijks diverse maatschappelijke initiatieven. Hierbij steunen wij structureel een lokale muziekvereniging en het Gehandicapten- en

Ouderencarnaval van een carnavalsvereniging. Ook steunen wij elk jaar wel een team bij de Roparun of een vergelijkbaar doel.

- Wij doen bij voorkeur zaken met leveranciers die een actief MVO en duurzaamheid beleid voeren.

Sinds mei 2020 zijn wij MVO Keurmerk conform ISO 26000 gecertificeerd. Wij zijn de 1<sup>e</sup> bakkerij in Nederland die dit certificaat heeft behaald.

