



Missie en visie van Meesterbakker Roodenrijs

Meesterbakker Roodenrijs is een dynamisch bedrijf. Enerzijds modern, anderzijds ambachtelijk. Juist deze combinatie maakt het zo bijzonder.

Missie van Meesterbakker Roodenrijs

Meesterbakker Roodenrijs is sinds 1885 een bakkerij die met liefde en passie brood- en banketproducten maakt. Een familiebedrijf, waar vanaf het begin af aan hard gewerkt wordt, met inzet en plezier. Dit familiegevoel is altijd gebleven en willen we ook vasthouden. Medewerkers van nu werken en leren in deze zelfverkozen familie. Onze belangrijkste stakeholders zijn onze klanten, waaronder wij consumenten en bedrijven verstaan, onze medewerkers en onze leveranciers.

Meesterbakker Roodenrijs heeft als doel mensen een omgeving te bieden waarin zij zich thuis voelen, op hun gemak zijn. Voor onze werknemers, klanten en leveranciers. De bakkerij als sociaal betrokken ontmoetingsplaats van de samenleving. De primaire functie van onze organisatie is het vervaardigen en verkopen van kwalitatief hoogstaande producten, die een gezonde winstbijdrage leveren, waarbij we oog hebben voor mens, milieu en omgeving. We kijken vooruit waarbij we voortdurend trends en ontwikkelingen in de gaten houden.

Visie van Meesterbakker Roodenrijs

Meesterbakker Roodenrijs wil een organisatie zijn waarvan onze stakeholders een glimlach van op het gezicht krijgen. Door onze betrokkenheid bij onze stakeholders, houden we rekening met een ieders dromen en wensen, mogelijkheden en talenten. We denken mee en werken samen met hen aan de beste oplossingen. Medewerkers moeten met plezier bij Meesterbakker Roodenrijs werken. Met passie voor het vak en mogelijkheden voor persoonlijke talenten en ontwikkelingen. Betrokkenheid, vakmanschap en kwaliteit moet een bindende factor zijn. We werken efficiënt en investeren in vakmanschap, waardoor we ons bestaansrecht kunnen behouden.

Meesterbakker Roodenrijs maakt lekkere producten die kwaliteit en ambacht uitstralen. We willen in meerdere opzichten een waardevol product maken. Waarde van het product zelf, maar ook de waarde die het met zich meebrengt. Samen zijn, genieten en delen horen daarbij. Naast het verstrekken van brood en banket willen we ook een sociale functie vervullen, door mogelijkheden te creëren voor onze sociale omgeving, mogelijkheden waarbij de gemeenschap gebaat is. We willen midden in de samenleving staan en werken niet alleen vóór maar ook graag mét onze sociale omgeving.

Activiteiten

Meesterbakker Roodenrijs heeft oog voor de samenleving en het milieu. Wij willen niet ons bedrijf voeren op een eiland, maar in de volle breedte om ons heen kijken. We voelen ons verantwoordelijk voor de samenleving en handelen daar ook naar. Dat doen we jaren. In het najaar van 2018 hebben we besloten hier meer structuur in aan te gaan brengen. We zijn een traject gestart onder begeleiding van Debora van Zee van [Food2Future](#). We hebben onze '[Why, How and What](#)' geformuleerd. Aangevuld met de uitslagen van interne enquêtes en besprekingen hebben we vier [sdg's](#) uitgekozen waar we als eerste mee aan de slag willen gaan.

Milieu

Op gebied van milieu betekent dat, dat wij groene stroom gebruiken, ons afval scheiden en zorgvuldig omgaan met papiergebruik. Onze chauffeurs worden getraind in het [SlimRijden](#), wat betekent dat ze zuinig, schoon, veilig en milieubewust de producten naar onze klanten brengen. In 2019 heeft [Unitherm](#) onze koel- en vriesinstallatie vervangen door een volledig nieuw transkritisch systeem dat gebruik maakt van CO2, een duurzaam koudemiddel.

De verplichte bijdrage voor plastic tasjes doneerden wij twee jaar lang aan [Plastic Soup Foundation](#). Zij ondersteunt acties om de plastic soep in onze zeeën en oceanen tegen te gaan. Het leuke is, dat we ongeveer de helft van de normale hoeveelheid plastic tasjes uitgeven sinds de verplichte bijdrage. De regeling heeft het milieu dus dubbel effect opgeleverd: er worden minder tasjes verbruikt én een donatie om de plastic soep te bestrijden. Klanten kunnen hun bij ons gespaarde punten doneren aan dit goede doel.

Samenleving

Brood en banket in onze winkels moet vers zijn, dus we hebben elke dag producten over. Ons "oude" brood gebruiken we zelf opnieuw in de bakkerij als paneermeel voor de saucijzenbroodjes of we verwerken het tot knapperige toastjes 'pane picante'. Ook gaat er een gedeelte naar de [Voedselbank](#), naar de [kinderboerderij](#) of naar de varkensboer. Zo wordt het toch nog goed gebruikt.

Educatie

Wat we ook erg belangrijk vinden, is de kinderen te leren hoe brood gebakken wordt, waar het vandaan komt en waarom het zo belangrijk en gezond is brood te eten. Dat doen we onder anderen door sinds de oprichting van dit evenement deel te nemen aan het [Nationaal Schoolontbijt](#). Ook helpen we scholen bij het lesprogramma over brood en de bakker en soms geven we een rondleiding door de bakkerij.