



Visie op Duurzaamheid – Meesterbakker Roodenrijs

Meesterbakker Roodenrijs voelt zich verantwoordelijk voor zijn gedrag en het effect van zijn handelen op de omgeving. Daarom streven we ernaar een duurzame en maatschappelijk verantwoorde onderneming te zijn en zo een balans te realiseren tussen gezond resultaat, een beter milieu, welzijn van medewerkers en een bijdrage aan de maatschappij. We ontwikkelen een actief beleid om duurzaam te ondernemen. In de komende jaren worden grote stappen gezet om uiteindelijk te komen tot een innovatief MVO-beleid voor de gehele organisatie. Het certificaat FSSC 22000, de internationale kwaliteitsnorm voor het voedselveiligheidssysteem, garandeert dat we daarbij een hoog niveau van voedselveiligheid en bedrijfsprocessen realiseert.

Meesterbakker Roodenrijs onderscheidt enkele speerpunten in zijn duurzame beleid. Deze speerpunten zijn hieronder benoemd, evenals enkele van de genomen maatregelen. Duurzaamheid in ondernemerschap vergt continue aandacht en alertheid. Veel maatregelen hebben een breder effect dan alleen bijvoorbeeld energiebesparing of afvalbeperking. Vaak leiden maatregelen ook tot resultaat op andere punten, zoals de verbetering van processen en daarmee de eindkwaliteit. Daarnaast leiden de genoemde maatregelen tot een verbetering van de arbeidsomstandigheden door een betere werkomgeving, betere routing en ruimtewinst. De resultaten van het bedrijf verbeteren relatief door de bijbehorende afname van kosten.

Energiebesparing

Meesterbakker Roodenrijs neemt – passend bij het bedrijf – in toenemende mate maatregelen om energie te besparen (en in combinatie daarmee arbeidsomstandigheden te verbeteren en het milieu te ontzien). Daarbij laten wij ons adviseren door speciale technische bakkerijadviseurs. Door alle maatregelen verbetert de kwaliteit van de processen en producten in de bakkerijen. Dat zorgt naast energiebesparing en betere arbeidsomstandigheden ook voor afname van de hoeveelheid uitval en afval.

Enkele maatregelen voor energiebesparing:

- Het gebruik van zoveel mogelijk daglicht in de bedrijfsruimten.
- Het aanpassen van bakkerijprocessen, zodat er zoveel mogelijk tijdens daglicht wordt gewerkt.
- Het zoveel mogelijk toepassen van led-verlichting door het gehele bedrijf, van magazijn tot winkelvitrine, waardoor er meer licht is met minder stroom.
- Het tijdig reinigen van koel- en vriesapparatuur, zodat minder energie wordt gebruikt dan wel weglekt.

We scheiden voedselafval en overig afval. We streven bij beide afvalstromen naar preventie en opwaardering van afval door het slimmer maken van de productie- en afvalketen.

Voedselafval

Voedselverliezen leiden tot economisch verlies. Dit verlies is groter naarmate de retourstroom slechter wordt benut. Ook zorgen voedselverliezen voor extra milieudruk: overbodig energieverbruik, overbodig waterverbruik, onnodige CO₂-uitstoot en extra transportkilometers op de Nederlandse wegen.

Voedselverliezen raken ook ethische aspecten zoals de wereldvoedselproblemen.

Enkele maatregelen voor preventie van afval:

- Nauwgezet beheer van verse producten
- Werken conform een stringent eigen kwaliteitssysteem (FSSC22000), onder meer gericht op het realiseren van hoge kwaliteit in producten en processen (leidt tot minder uitval en dus afval).
- Actief promoten van bake-off producten, waardoor naar behoefte kan worden gebakken.
- Aanbieden van retourproducten aan Voedselbanken.
- Minimaliseren van verpakkingen waar mogelijk.
- Versturen van de dagelijkse orderbevestigingen per mail in plaats van op papier.
- Beperken van papierafval door schriftelijke communicatie (waaronder facturatie) via mail en internet in plaats van op papier.
- Ondersteunen van het branche-initiatief om te zoeken naar manieren om afvalproducten op te waarderen naar nieuwe consumentenproducten.

Het milieu minder belasten

- Meesterbakker Roodenrijs heeft een fijnmazig logistiek netwerk door de gehele regio. Daardoor is de afstand tussen 'de oven en de eindgebruiker' zeer kort en worden er minder 'foodmiles' ingezet.
- De SKAL-certificering van ons dochterbedrijf Horecabakkerij Roodenrijs maakt het mogelijk om een breed scala aan EKO producten in eigen beheer, al dan niet in samenspraak met de klant, te maken en te ontwikkelen. Hierdoor voorkomen we enorme voorraden ingekochte EKO halffabricaten, wat minder energieverbruik tot gevolg heeft.
- Het gebruik van schoonmaakmiddelen die de minste belasting hebben voor het milieu.
- Het gebruik van gecoate bakblikken die niet meer gesmeerd hoeven te worden. Hierdoor zijn nagenoeg geen smeermiddelen meer nodig. Dit leidt – net als de afname van de hoeveelheid gebruikte schoonmaakmiddelen – tot een lagere milieubelasting door productie, transport en afvoer van deze middelen.

Bijdragen aan het welzijn

De producten van Meesterbakker Roodenrijs, vaak basisvoeding, spelen een belangrijke rol in de gezondheid van onze eindgebruikers. Daarmee dragen we verantwoordelijkheid voor de klanten van onze afnemers. Zo zijn we druk bezig met de verdere ontwikkeling van het gebruik van volkorenmeel in meerdere broodsoorten. Borging van productkwaliteit en voedselveiligheid zijn van cruciaal belang.

Vanzelfsprekend voldoen we aan alle wettelijke eisen:

- FSSC22000 gecertificeerd.
- Externe autoriteiten, zoals het Nederlands Bakkerij Centrum, beoordelen structureel de product technische kwaliteit en de naleving van de technische en bacteriologische aspecten op het gebied van hygiëne.
- Ondersteunen en actief participeren in branchebeleid, zoals die gericht op verlaging van zout en verzadigd vet in bakkerijproducten.
- Naast de vaktechnische know how hebben we ook een voedingsdeskundige in dienst om goed antwoord te kunnen geven op de vragen van de eindgebruiker.
- We kiezen bij voorkeur voor gekwalificeerde leveranciers. Daar is de betrouwbaarheid en kwaliteit van producten en diensten vaak groter. Langdurige samenwerking leidt tot meer efficiency en daarmee tot een betere eindkwaliteit, minder verspilling van energie en beperking van de afvalstroom. Ook leidt het tot een meer constante kwaliteit van de bakkerijprocessen.
- We nemen actief deel aan branche-activiteiten om mensen die het minder getroffen hebben bij te staan. Zo ondersteunen we diverse voedselbanken in de regio.

Daarnaast zijn we erg actief op het gebied van sponsoringsactiviteiten en dragen we goede doelen een warm hart toe.

