



Vision von Van Dijk Banket hinsichtlich GUV Oktober 2015

Van Dijk Banket ist eine unternehmende Bäckerfamilie, die traditionelle Produkte groß herausbringt. Van Dijk Banket möchte möglichst viele Menschen in den Genuss köstlicher Backwaren bringen, die sich abheben, wie beispielsweise kleine Kuchen und Marzipanröllchen.

Ziel von Van Dijk Banket ist es, Sortiment und Marktanteil schrittweise zu erweitern. Verantwortungsbewusstes Handeln ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Unsere Kernwerte entsprechen unserer Vision eines nachhaltigen Wachstums:

- Intensive Zusammenarbeit; zuverlässig, transparent, integer und fair, wobei gegenseitiges Vertrauen als Basis dient
- Verantwortung für Menschen, Gesellschaft und Umwelt

Van Dijk Banket fasst anhand nachfolgender Schwerpunkte die wichtigsten GUV-Ergebnisse zusammen.

Verantwortungsbewusstes Handeln (ethisches Handeln und Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Lieferkette)

UTZ-zertifizierte Schokolade seit 2013

- RSPO-zertifiziertes Palmöl *mass balance* seit 2013 und *segregated* ab 2016

Für unsere Produkte werden Eier von Freilandhühnern verwendet

- GMP+ Zertifizierung für eine garantiert gute Verarbeitung der Restprodukte zu Tierfutter

Van Dijk Banket ist Mitglied von Supply Chain Initiative

(<http://www.supplychaininitiative.eu/registry/van-dijk-banket-bv-1>)

Unterzeichnung des Verhaltenskodexes unserer Kunden

Umwelt & Lebensumfeld (Verringerung der Auswirkungen von Produktion und Vertrieb auf die Umwelt)

- Fortlaufende Programme zur Abfallverminderung mit einer Reduzierung des Restabfalls um 30 % seit 2013
- Energiereduzierung von circa 15 % Ende 2014 gegenüber Ende 2012
- Energieeffizienter Fuhrpark (Lkws und Hybrid-Pkws) und Verringerung des CO₂-Ausstoßes
- Wärmerückgewinnungs-/Klimaanlagen seit 2007 und Erweiterung 2015
- Alle Kühlanlagen bei Van Dijk Banket, sowohl für Produktionsprozesse als auch zur Klimaregulierung, enthalten Kühlmittel ohne Fluorchlorkohlenwasserstoffe.
- Der Einsatz von Wärmepumpen und Vorwärmern führt zu einem geringeren Energieverbrauch und

demzufolge zu einem geringeren CO₂-Ausstoß.

Mitarbeiter und Gesellschaft (Entwicklungsmöglichkeiten für Mitarbeiter und positiver Beitrag zur Gesellschaft)

Verbesserung der Arbeitsbedingungen (Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit, Personalräume)

Schulungsprogramme für Mitarbeiter, um bessere Leistungen zu erbringen und zu einer verbesserten Position auf dem Arbeitsmarkt beizutragen

Qualität und Gesundheit (optimale Produktqualität)

Als Bäckerei möchten wir einen verantwortungsbewussten Verzehr unserer Produkte fördern.

Schwerpunkte hierbei sind:

- Natürliche Zutaten
- Erleichterung der Wahl durch Verkleinerung der Portionsgrößen und Entwicklung von Rezepturen auf traditioneller Basis ohne unnötige Zusatzstoffe
- Möglichst umfassende Information der Verbraucher über die Zusammensetzung unserer Produkte
- Nachhaltige Verpackungsinnovationen
- Maximale Lebensmittelsicherheit unserer Produkte
- Förderung von Sport und Bewegung durch unser Sponsoring
- Asbestfreie Öfen
- Garantiert niedriger Acrylamidgehalt in unseren Produkten
- Bei den Klimaanlagen für die Produktionsräume werden Luftfilter der Klasse F8 verwendet, die für die Lebensmittelverarbeitung geeignet sind, wobei diese Räume einen Überdruck gegenüber den Räumen in der Umgebung haben.

Van Dijk Banket B.V. Het Oude Diep 9 P.O. Box 13 8064 ZG Zwartzuis The Netherlands

T: +31 (0)38-3866833 **F:** +31 (0)38-3866922 **E:** info@vandijkbanket.nl **I:** www.vandijkbanket.nl

IBAN: NL48 INGB0692111131 **Swift address:** BIC INGBNL2A K.v.K. Zwolle: 05044656 **BTW/VAT:** NL 009839665B01

