



## Van Dijk's Banket visie op MVO Oktober 2015

Van Dijk Banket is een ondernemende bakkersfamilie en maakt ambachtelijke producten groot. Van Dijk Banket wil zo veel mogelijk mensen laten genieten van lekkere en onderscheidende bakkerijproducten zoals kleine cakes en mergpijpjes.

Van Dijk Banket heeft de ambitie om haar assortiment en marktaandeel stapsgewijs uit te breiden. Verantwoord handelen is daarbij vanzelfsprekend. Onze kernwaarden sluiten aan bij onze visie op duurzame groei:

- Intensieve samenwerking; betrouwbaar, transparant, integer en eerlijk zaken doen waarbij vertrouwen in elkaar de basis is
- Verantwoording voor onze mensen maatschappij en milieu

Van Dijk Banket geeft aan de hand van de onderstaande speerpunten de voornaamste MVO resultaten weer.

### **Verantwoordelijke handel** (ethisch handelen en verbeteren werkomstandigheden in de toeleveringsketen)

- UTZ gecertificeerde chocolade sinds 2013
- RSPO gecertificeerde palmolie mass balance sinds 2013 en segregated vanaf 2016
- Vrije uitloop eieren worden verwerkt in onze producten
- GMP+ certificatie voor gegarandeerd goede verwerking van restproduct in veevoer
- Van Dijk Banket is lid van Supply Chain Initiative (<http://www.supplychaininitiative.eu/registry/van-dijk-banket-bv-1>)
- Ondertekening code of conduct van onze klanten

### **Milieu & leefomgeving** (verminderen impact van onze productie en distributie op het milieu)

- Permanente afvalreductie programma's met 30% reductie van restafval sinds 2013
- Energiereductie van circa 15% eind 2014 t.o.v. eind 2012
- Energiezuinig wagenpark (vrachtwagens en hybride personenwagens) en vermindering CO2-uitstoot
- Warmte-terugwinklimaatinstallaties sinds 2007 en uitbreiding in 2015
- Alle koelinstallaties bij Van Dijk Banket, zowel voor productieprocessen als klimaatbeheersing, zijn voorzien van koelmiddelen die geen fluorkoolwaterstoffen bevatten.
- Door toepassing van warmtepompen en economisers resulteert dit in minder energieverbruik en derhalve minder CO2-uitstoot.

### **Medewerker en maatschappij** (ontwikkelingsmogelijkheden voor medewerkers en positieve bijdrage aan de maatschappij)

- Verbetering van arbeidsomstandigheden (arbo-omstandigheden, personele ruimten)
- Opleidingsprogramma's voor medewerkers om werk beter te kunnen doen en bijdragen aan verbeterde positie op arbeidsmarkt

### **Kwaliteit en gezondheid** (optimale productkwaliteit)

Als bakkerij willen we een verantwoorde consumptie van onze producten stimuleren. Speerpunten hierbij zijn:

- Natuurlijke ingrediënten
- De optimale keuze stimuleren, door portiegroottes te verkleinen en recepturen te ontwikkelen op ambachtelijke basis zonder onnodige hulpstoffen
- Consumenten zo volledig mogelijk informeren over de samenstelling van onze producten
- Duurzame verpakkingsinnovaties
- Maximale voedselveiligheid van onze producten
- Het stimuleren van sport en bewegen door middel van onze sponsoring
- Asbestvrije ovens
- Gegarandeerd lage acrylamidegehalte in onze producten
- Bij klimaatinstallaties voor de productieruimten worden luchtfilters toegepast klasse F8 geschikt voor voedselverwerkende industrie, waarbij deze ruimten een overdruk hebben ten opzichte van omringende ruimten.



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

T: +31 (0)38-3866833 F: +31 (0)38-3866922 E: [info@vandijkbanket.nl](mailto:info@vandijkbanket.nl) I: [www.vandijkbanket.nl](http://www.vandijkbanket.nl)

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