

Vele graantjes maken een brood

Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) betekent voor All Bread: 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. All Bread heeft de maatregelen die bijdragen aan het maatschappelijk verantwoord ondernemen geïntegreerd in het procedure handboek. Met name doordat er ver- en nieuwbouwplannen voor de bakkerij klaarliggen, zullen er binnen het MVO beleid de komende jaren grote stappen gezet worden.

De MVO speerpunten van All Bread zijn:

Binnen het MVO beleid streven we naar een optimale **gas- en energie-efficiëntie**. Dit heeft als voordeel voor de klant dat we beter in staat zijn kosten te absorberen.

- Hiertoe zijn alle processen en recepturen vastgelegd in een digitaal systeem. Bereiding volgens deze standaardisatie zorgt ervoor 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.
- Verdere efficiëntie wordt onder andere verkregen doordat de warmte van de vriesinstallaties wordt gebruikt als vloerverwarming.
- In het nieuwbouw gedeelte worden bewegingsmelders gebruikt, zodat het licht niet onnodig brand. Ook wordt er een hoogfrequentie TL-verlichting toegepast.
- Zonnecollectoren op het dak dragen zorg voor de warmwater voorziening in het pand en het voeden van de stoomvormers voor de rijks kasten.
- 50% van de ovens worden verwarmd door energie zuinige gas gestookte olie ovens.

We streven naar een veilige en gezonde **werkomgeving** voor medewerkers, waarin iedereen zich kan ontwikkelen en zijn of haar talenten kan ontplooiën.

- Scholingen en trainingen worden in samenwerking met het NBC gerealiseerd. Ontwikkeling zorgt voor goed gemotiveerd personeel en met een hoger opleidingsniveau kunnen we de kwaliteit van onze producten verder verhogen.

Het **inkoopbeleid** is erop gericht de aanvoerlijnen zo kort mogelijk te houden en leveranciers worden gestimuleerd om ook duurzaam en innovatief te ondernemen. Traceerbaarheid van onze grondstoffen staat daarbij centraal. Het streven is om alle leveranciers van grondstoffen te verplichten om zich aan te sluiten bij Specsplaza en Riskplaza. Doel is om een gesloten systeem van voedselveiligheid en de zorg voor mensen te waarborgen.

Bakkerij Bartels heeft een Skalnummer voor de productie van **biologische producten** (024870). Het EKO-keurmerk geeft de garantie dat de producten biologisch geproduceerd zijn.

- De biologische productie zorgt hierin enerzijds voor een specifieke markt als antwoord op de vraag van de consument naar biologische producten en levert anderzijds een bijdrage tot de bescherming van het milieu en het dierenwelzijn,
- alsmede tot de plattelandsontwikkeling.

Het **afvalmanagement** is uitbesteed. Jaarlijks worden er nieuwe doelen gesteld om de hoeveelheid restafval te verminderen.

- Door de afvoer van afgebakken deegresten naar de (biologische) diervoederindustrie en de afvoer van broodrestanten naar de voedselbank in Amsterdam en Haarlemmermeer, is de hoeveelheid restafval beperkt. Hiervoor is Bakkerij Bartels in het bezit van een GMP-certificaat.
- Restdeeg wordt gebruikt als voordeeg. Voordeeg is hiermee een natuurlijke mals maker van het brood. restdegen die niet als voordeeg kunnen worden gebruikt worden afgebakken. Dit wordt afgevoerd als diervoeder.
- Om de hoeveelheid verpakkingsmateriaal te beperken maakt bakkerij Bartels gebruik van retourkragen. Daarnaast wordt er zoveel mogelijk in grootverpakkingen ingekocht. Meel wordt in bulk ingekocht.

- Met Almost Ready Frozen wordt het Bake-off segment actief gepromoot. Bake-off producten kunnen naar behoefte worden afgebakken. Door nauwkeurig in te spelen op de vraag, wordt het aantal restanten beperkt.

Het **wagenpark** voldoet aan de euronorm 5. De personen auto's zijn elektrisch of hybride. 80% van de broodbezorgingen gebeuren 's nachts, zodat er geen belasting is voor de spits.

Tot slot: Brood is een **basis voedingsmiddel** uit de schijf van vijf. Brood en gezondheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Ons product vormt daarmee de basis van de voeding voor veel mensen. Het assortiment van Bakkerij Bartels is continu in beweging en met onze innovaties streven we ernaar zo goed mogelijk aan te sluiten bij een gezond voedingspatroon. Zo heeft er de laatste jaren een reductie van zout plaatsgevonden van 2% naar 1,5%