



DUURZAAMHEIDSVERSLAG

De Graaf Bakeries - 2022



DUURZAAM
ondernemen

IN DIT VERSLAG



Introductie 4
Onze ambitie 6



Klimaatbewust 10



Minder verspilling 14



Slimmer verpakken 16



Gezondere leefstijl 18



Eerlijke, korte keten 20



Kernwaarden 22

VOORWOORD

Trots

Met gepaste trots publiceren we ons eerste duurzaamheidsverslag!

Bij De Graaf Bakeries stellen we uitdagende ambities op het gebied van duurzaam ondernemen. Met dagelijks honderdduizenden consumenten die genieten van onze banketproducten; willen, kunnen én moeten we onze verantwoordelijkheid nemen. Samen zetten we stappen voor een betere toekomst!

'Same taste, no compromise'

Met onze ambities richten we ons op vijf pijlers: Klimaatbewust, Gezondere leefstijl, Slimmer verpakken, Minder verspilling en een Eerlijke, korte keten.

Wij geloven in een leefstijl met **gezondere genietmomenten** en zien ook dat de markt hierom vraagt. Zo won ons vegan frikandelbroodje de consumentenprijs 'Beste product 2022-2023'. Out-of-Home Shops beoordeelt dit Better-for-you broodje als 'Beste introductie 2022'. Ook ons vegan kaasbroodje en saucijzenbroodje vielen in de prijzen.

Aart de Graaf

Met ons streven naar een klimaatneutraal bedrijf in 2030 zijn we al over de helft met maar liefst **57% minder CO₂eq uitstoot in scope 1 en 2**. Dit hebben we bereikt door continue verbeteringen in onze productieprocessen, optimalisatie van onze emissies en bewustwording van onze medewerkers. We verwarmen ons hoofdkantoor nu al met restwarme uit het vriesproces van het diepvriesmagazijn waardoor we hier veel gas besparen.

Samen stappen zetten voor een betere toekomst

In 2022 hebben we mooie stappen gezet om ook de CO₂-uitstoot in de toeleveringsketen te verminderen. Samen met onze leveranciers blijven we pro-actief werken aan de verlaging van onze CO₂-factor per kg product. Alleen door samen te werken kunnen wij die impact maken.

We zien 2023 én daarna optimistisch tegemoet met nog meer focus op gezonder, socialer en duurzaam ondernemen samen met al onze collega's!

Veel leesplezier!

DE GRAAF BAKERIES



Onze ambitie

De **duurzame ontwikkelingsdoelen** van de Verenigde Naties hebben wij vertaald naar thema's met concrete doelstellingen zodat wij op deze vlakken als bedrijf kunnen bijdragen.

Hierin nemen we onze verantwoordelijkheid en richten we ons op vijf pijlers elk met specifieke doelen.

- 
13 Klimaatneutraal
 CO₂ neutraal in 2030 (scope 1,2) en 15% reductie scope 3.
- 
12 Slimmer verpakken
 100% recyclebare verpakking en zo veel mogelijk van gerecycled materiaal.
- 
8 Eerlijke, korte keten
 Palmolievrij, 'Beter Leven'-vlees, scharreleieren, inkoop in NL/EU.
- 
12 Minder verspilling
 Productafval < 1%.
- 
3 Gezondere leefstijl
 40% minder geraffineerde suiker, 30% van de nieuwe producten hebben Nutri-Score B/C en zijn steeds meer plantaardig.

MILIEU- BAROMETER

Wat vertelt de Milieubarometer over ons?

Wij vullen sinds 2020 de Milieubarometer in om onze milieupact en CO2 footprint te meten. Vanaf 2021 is onze nieuwe productielocatie in Emmen toegevoegd. De totale milieupact van De Graaf Bakeries is in 2022 ondanks de toevoeging van de locatie in Emmen maar liefst **40% minder** dan in 2020.

Per productielocatie is de milieupact per kg product ook gedaald:

Productielocatie Hoogeveen

De milieupact is hier zelfs 65% minder t.o.v. 2020. De investering in de vriestorens naar een gesloten koelsysteem heeft hier de grootste bijdrage aan geleverd.

Hoofdkantoor en diepvriesmagazijn Spakenburg

De milieupact op deze locatie wordt niet genormaliseerd per kg product omdat het geen productielocatie is. Het hoofdkantoor op de Metaalweg heeft duidelijk minder gas verbruikt omdat we de kantoren nu verwarmen met restwarmte uit het diepvriesmagazijn.

Sinds 2022 hebben wij ons zakelijk verkeer toegevoegd.

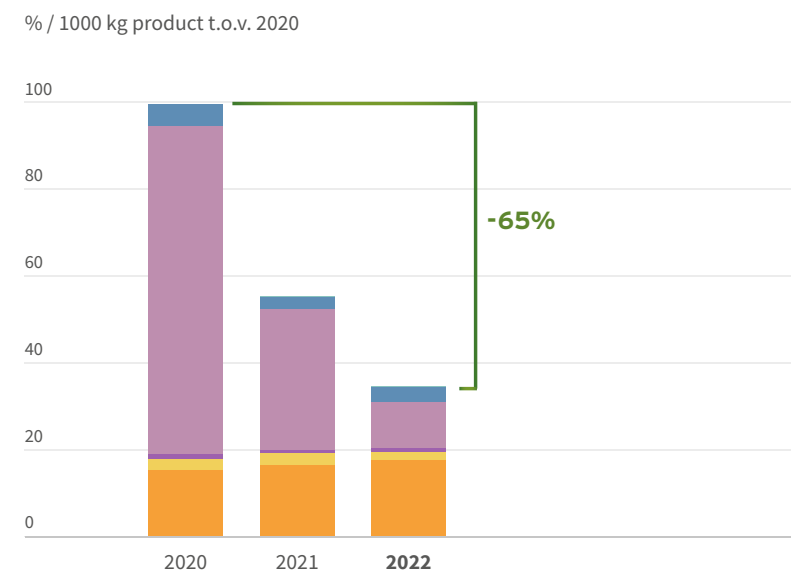
Productielocatie Emmen

Deze resultaten voegen we toe in 2024.

Productielocatie Spakenburg

De milieupact in Spakenburg is met 13% verminderd t.o.v. 2020 door optimale instelling en belading van de gasovens, minder afvalwater, minder bedrijfs(rest)afval en reductie van elektriciteit.

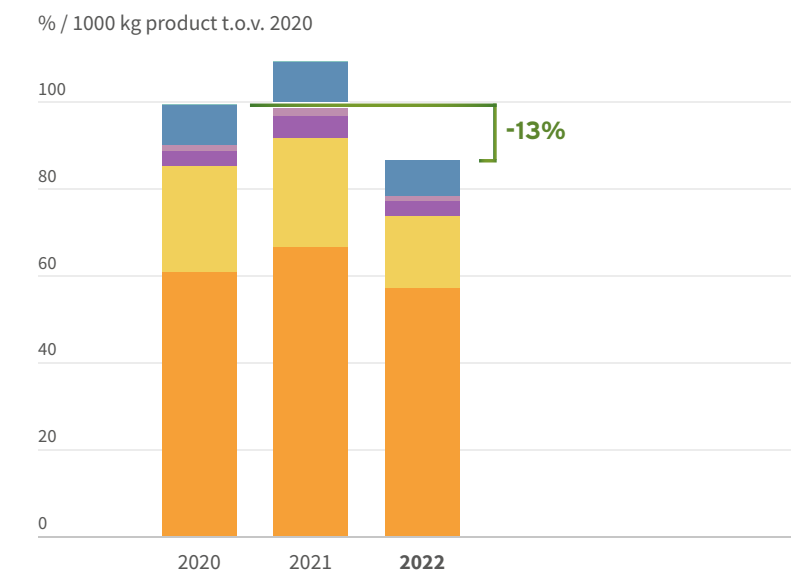
Milieugrafiek productielocatie Hoogeveen



- Elektriciteit
- Brandstof & warmte
- Water & afvalwater
- Emissies
- Bedrijfsafval
- Gevaarlijk afval



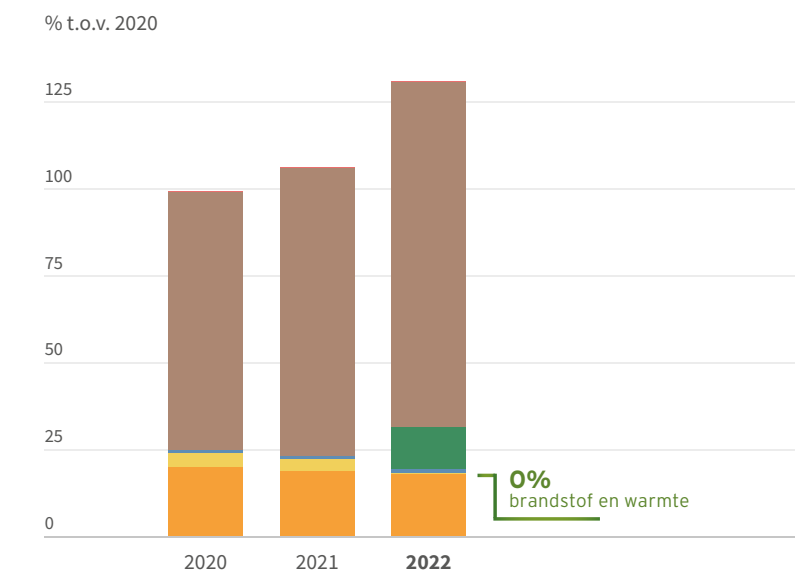
Milieugrafiek productielocatie Spakenburg



- Elektriciteit
- Brandstof & warmte
- Water & afvalwater
- Emissies
- Bedrijfsafval
- Gevaarlijk afval



Milieugrafiek Hoofdkantoor en diepvriesmagazijn Metaalweg Spakenburg



- Elektriciteit
- Brandstof & warmte
- Zakelijk verkeer
- Goederenvervoer
- Water & afvalwater
- Kantoorpapier
- Bedrijfsafval

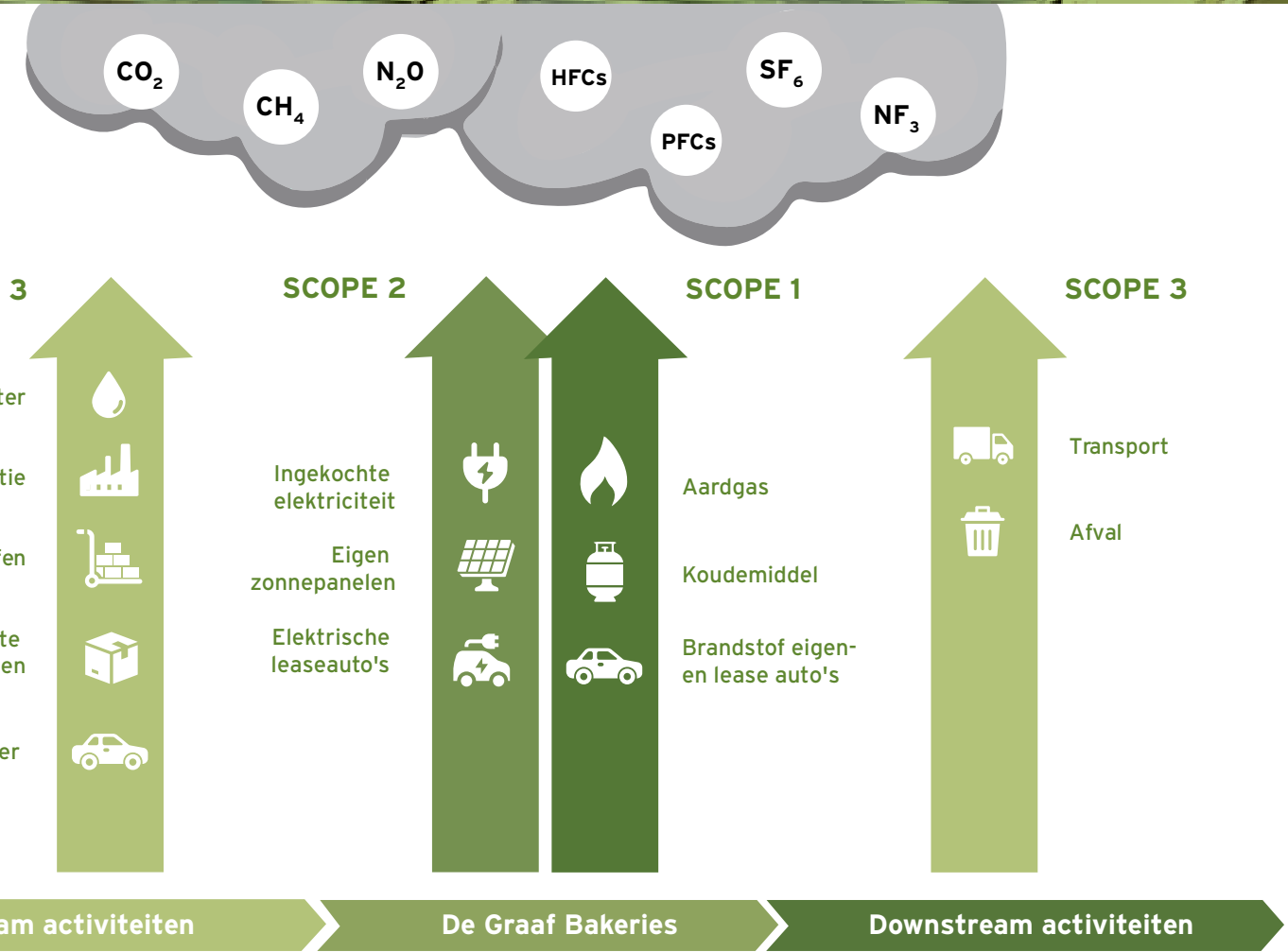


ONZE CO2 FOOTPRINT

Met klimaatneutraal bedoelen wij 0 uitstoot in scope 1 en 2.

HET BROEIKASGASPROTOCOL

In 2023 gaan we onze ambitie om klimaatneutraal te ondernemen omzetten naar een getoetste en gecommiteerde SBTi* based doelstelling.



* SBTi : Science based target initiative = partnership tussen CDP, WRI, WWFN en de United Nations

KLIMAAT BEWUST

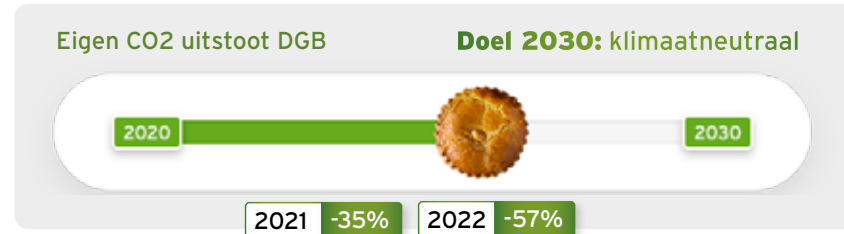


“Als engineer ben ik altijd al geïnteresseerd geweest in energiestromen van verschillende processen.

Doordat we deze stromen inzichtelijk maakten hebben we al mooie resultaten geboekt en stippelen we een duurzame route uit naar een CO2-neutrale bakkerij.”



Maikel van de Groep
Lead Engineer & Sustainability

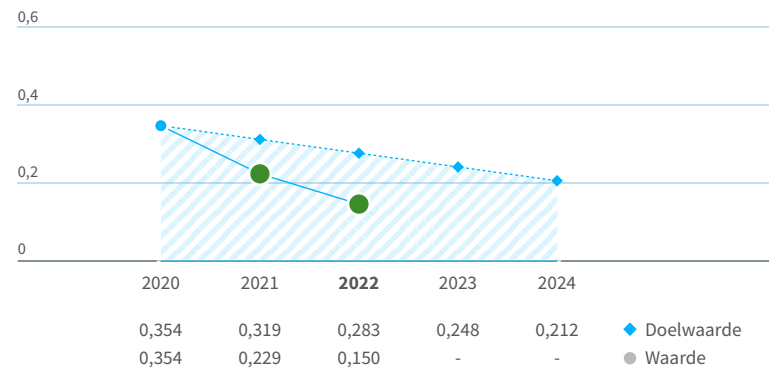


Footprint Scope 1-2 is sinds 2020 met maar liefst **57%** gereduceerd. We liggen dus ruim voor op koers in onze ambitie om in 2030 klimaatneutraal te zijn. Nog 43% te gaan in zeven jaar tijd.

De grootste bijdrage hieraan is de investering in onze vriestorens. Dit zorgt voor maar liefst 6300 ton minder CO2eq uitstoot per jaar. Vergelijkbaar met de uitstoot van 330 huishoudens.

Scope 1 en 2 per productieomvang

Doel: 0 kg CO2/kg product in 2030
kg CO2/kg product



● Goed ● Voldoende ▲ Richting voldoende ▲ Onvoldoende ▨ Doelvlak

Onze footprint scope 1 en 2 volgens het Broeikasgasprotocol

Footprint Scope 3

De totale CO2 footprint per kg product is ongeveer vlak. Onze CO2 factor is nu **3,87** kg CO2 per kg product.

Door de reductie in scope 1 en 2 hebben we het aandeel 'eigen uitstoot' al teruggebracht van 10 naar 4%. **96%** van de CO2 uitstoot zit nu in scope 3, de keten, zoals onze ingekochte grond- en hulpstoffen en het transport. Om deze verder te verlagen en onze doelstellingen te halen hebben we de hele keten nodig.

Totale CO2 footprint per productieomvang

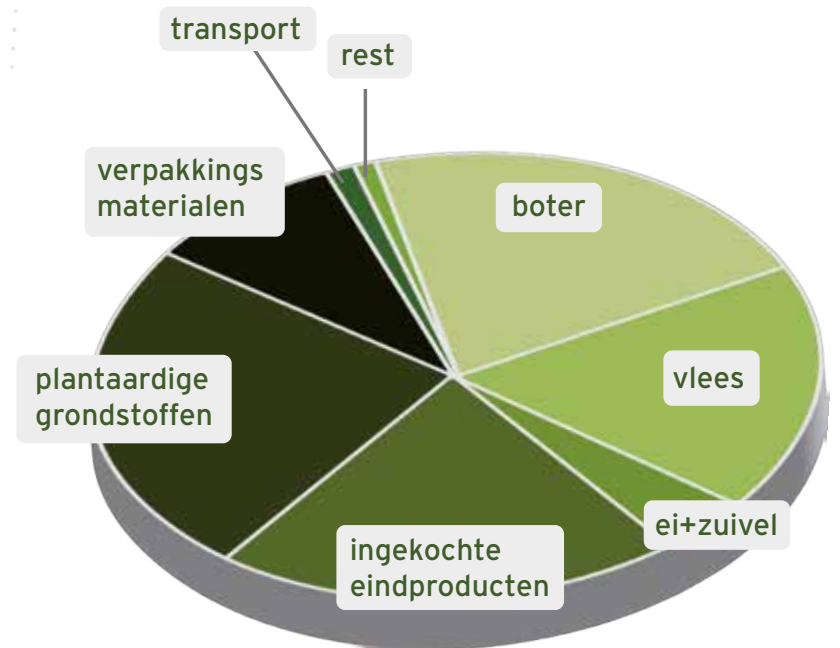
Doel: 3 kg CO2/kg product in 2030
kg CO2/kg product



● Goed ● Voldoende ▲ Richting voldoende ▲ Onvoldoende ▨ Doelvlak

Opbouw Scope 3

Omdat we 15% in scope 3 willen reduceren gaan we in gesprek met onze leveranciers, hoe zij hún footprint verminderen. Vooral ook de transitie naar meer plantaardig gaat ons helpen om dit te realiseren.



Broeikasgasprotocol: scope 3



Elektra

Met **519** zonnepanelen op het dak van het diepvriesmagazijn wekken we elk jaar groene stroom op, omgerekend is dit voor 55 huishoudens. Dit is ca. 2% van ons totale verbruik. De rest kopen we in. We zetten in op 'zuinig zijn met energie' en de rest zetten we om naar klimaatneutrale groene stroom.

Productielocatie Hoogeveen

Op de productielocatie in Hoogeveen zien we een toename van elektriciteitsverbruik door elektrificatie van het vriesproces. Daarentegen is de CO2 uitstoot met bijna 70% gedaald omdat we in ons vriesproces geen koelmiddel meer verbruiken. Zonder deze omzetting hadden we onze doelstelling behaald. Je moet soms dus keuzes maken. Daarnaast bespaarden we 4,5% elektra door optimalisaties tijdens de productie.

Productielocatie Spakenburg

Op de productielocatie in Spakenburg reduceerden we ten opzichte van 2021 elektriciteitsverbruik met bijna 10% door nieuwe persluchtcompressoren en het verhelpen van lekkages.

Hoofdkantoor en diepvriesmagazijn Spakenburg

In het diepvriesmagazijn optimaliseerden wij het vriesproces.

Algemeen

's Nachts sluiten we alle aan het netwerk gekoppelde kantoorcomputers en schermen automatisch af. De verlichting gaat uit en de verwarming op de spaarstand.



Gasverbruik

We werken aan maximale terugwinning van restwarmte voor het verwarmen van gebouwen. Dan gebruiken we alleen nog gas voor onze gas- en frituurovens totdat hier een haalbaar alternatief voor is.

Productielocatie Hoogeveen

In Hoogeveen verbruiken we vooral nog gas voor de frituuroven. Ondanks een hoger aandeel frituurproducten in Hoogeveen, hebben we het gasverbruik toch met 1,5 % kunnen reduceren, door de frituuroven te vervangen.

Productielocatie Spakenburg

In Spakenburg reduceerden wij **25%** gasverbruik per kg product door een betere inregeling van onze gasovens en door meer optimale ovenbelading.

Hoofdkantoor en diepvriesmagazijn Spakenburg

Op het hoofdkantoor verwarmen wij de kantoren door terugwinning van restwarmte uit het vriesproces waardoor we hier geen gas meer verbruiken.

MINDER VERSPILLING



“In een wereld waar voedselverspilling de norm lijkt te zijn, is het tijd om ons bewust te worden van de ware betekenis van voedsel. Het is niet bedoeld om weggegooid te worden, maar om te worden gegeten. Laten we samen streven naar een duurzamere toekomst, waarin we voedsel waarderen en verspilling verminderen. Als het aan ons ligt, laten we geen kruimel meer verloren gaan!”



Zeger de Graaf
Continuous Improvement
Specialist

We doen het beter dan het sectorgemiddelde van **3,6%**.



Restafval en afvalwater

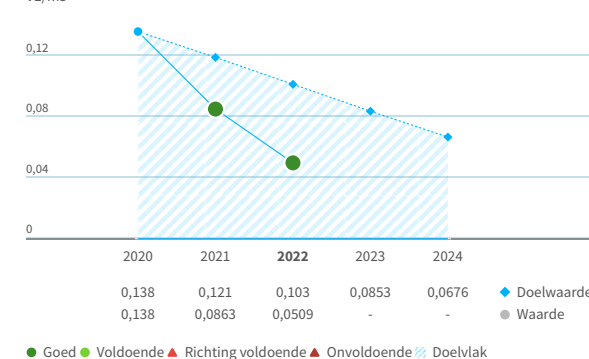
We reduceerden **25%** vervuilingseenheden in het afvalwater (VE) door vuilopvang voor het wegspoelen van schoonmaakwater naar het riool.

Door het beter visualiseren van hoe te scheiden en het apart inzamelen van kunststof containers reduceerden we de restafvalstroom met **10%**.



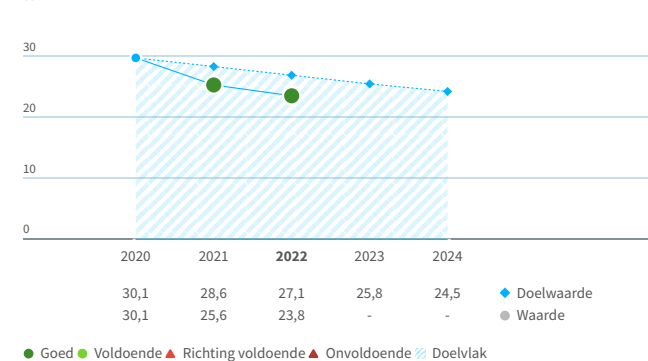
VE per m3 waterinkoop (afvalwatercoëfficiënt)

Doel: 0,05 VE/m3 in 2025



Percentage ongesorteerd bedrijfsval

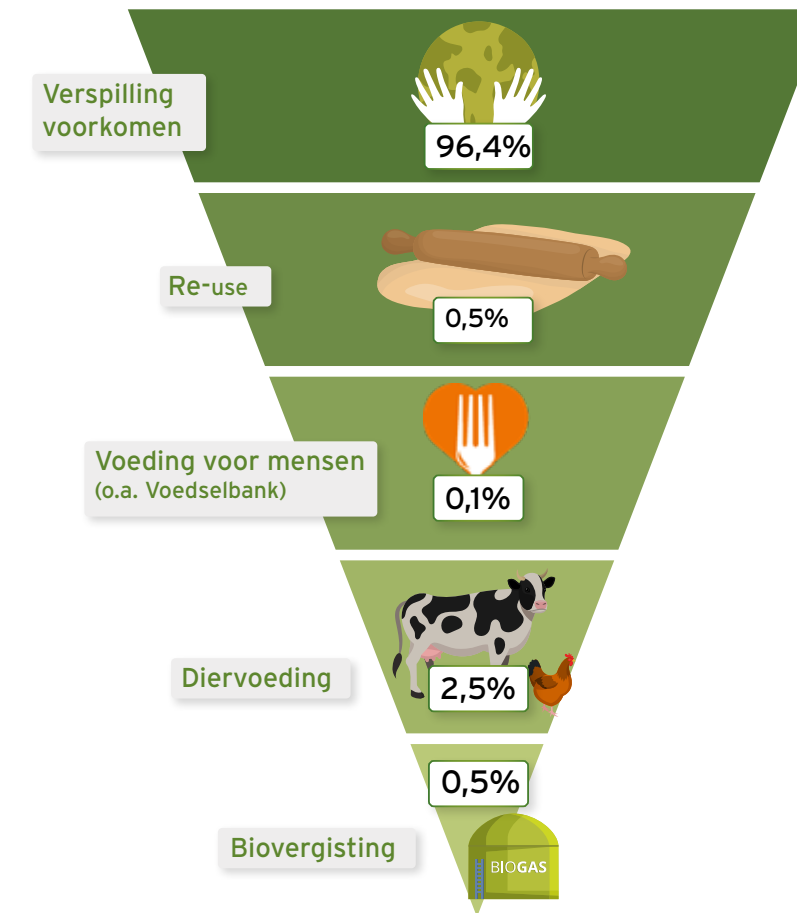
Doel: Elk jaar 5% minder



Bron: Milieubarometer De Graaf Bakeries - Totaalbarometer - 6 april 2023

Voedselverspilling

Productafval willen we allereerst voorkomen en anders zo hoogwaardig mogelijk inzetten als opnieuw bruikbare grondstof.



SLIMMER VERPAKKEN



"Aan de ene kant willen we voedselverspilling voorkomen door het te beschermen. Maar aan de andere kant willen we zo min mogelijk verpakking gebruiken om de impact op het milieu te verminderen.

We streven naar een duurzame oplossing die zowel goed is voor onze lekkere producten als voor onze planeet."



Maikel van de Groep
Lead Engineer & Sustainability

We krijgen steeds meer inzicht in de opbouw van onze verpakkingsmaterialen en de eerste verbeterprojecten zijn gerealiseerd.

Ons doel is om het aantal kg verpakkingsmateriaal per kg product te reduceren en alleen nog monomaterialen te gebruiken die volledig recyclebaar zijn en minimaal 30% uit gerecycled materiaal bestaat.



In 2022 gerealiseerd:

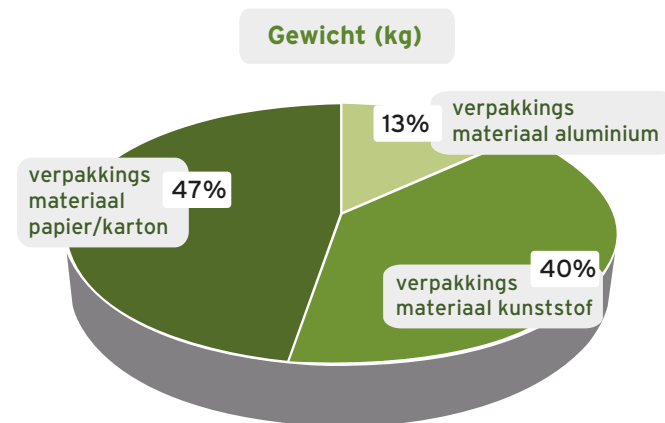
- **90** ton blauw plastic omgezet naar blanco, gemaakt van **100%** monomateriaal. Tenslotte is blanco plastic beter te recyclen.



- **1.400.000** kg omdozen omgezet van wit gebleekt karton naar bruine, **80%** gerecyclede, FSC gecertificeerde varianten.



- **10%** minder aluminium verpakkingen vergeleken met 2021. In 2030 zijn we hier helemaal vanaf door dit te vervangen door bakvast papier. We ontwikkelen geen nieuwe producten met een aluminium verpakking.



Monomaterialen



"Onze verpakkingen bestaan uit 80% gerecycled materiaal"

GEZONDERE LEEFSTIJL

"Een gezondere leefstijl begint bij de ontwikkeling van gezondere en duurzamere producten. Daarom heb ik de ambitie vertaald naar aandachtspunten voor de afdeling Productontwikkeling.

Ons doel is onder andere het reduceren van **40%** aan toegevoegde suikers in onze producten. We richten ons dan ook op het ontwikkelen van producten met een Nutri-score van B/C. Daarnaast is de focus sterk gericht op meer plantaardige producten.

We hebben al veel voorbeelden van lekkere en bekende producten die deze Nutri-score hebben en bestaan uit meer plantaardige grondstoffen. Het vegan Frikandelbroodje is zo'n voorbeeld en we zien dan ook dat deze echt bij de doelgroep aanslaat."



Marco van Wijk
Marketing manager

Voorbeelden van gezondere producten

VIOLIFE VEGAN BROODJE GOUDA FLAVOUR



VEGAN SAUCIJZENBROODJE



VEGAN FRIKANDELBROODJE



Algemeen doel

Minder vlees eten is beter voor mens en milieu. Voor de flexitariërs, vegetariërs en veganisten bieden we steeds meer keus met volledig plantaardige producten.



Ons doel in 2030

40% minder geraffineerde suiker per kg product verwerken.

30% van het nieuw ontwikkelde assortiment heeft een nutriscore van B/C.



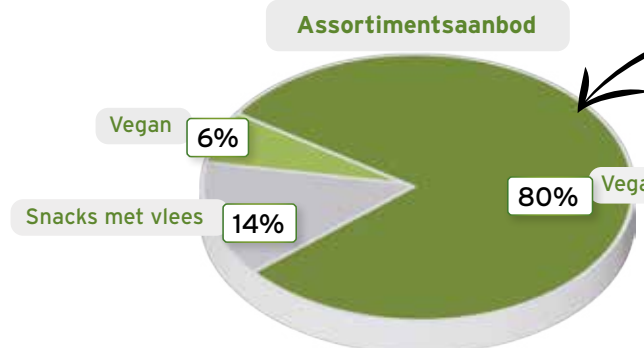
Gezonde medewerkers

We zorgen ervoor dat onze medewerkers kunnen werken in een fijne, veilige en gezonde bakkerijomgeving. En streven naar een duurzame inzetbaarheid van onze collega's.



Voorbeelden

- Luchtbehandelingssysteem
- Fruit voor personeel
- Preventief medisch onderzoek
- DGB Academy



Gezondere leefstijl

Gezonder alternatief

We nemen onze verantwoordelijkheid door gezondere alternatieven te bieden met minder toegevoegde geraffineerde suiker, minder verzadigd vet, meer vezels, meer plantaardig en portiecontrole tijdens genietmomenten. Van al onze bestsellers bieden we een gezonder alternatief.



Voorbeelden

- Roomboter amandel gevulde koek zonder toegevoegde suiker
- Violife vegan kaasbroodje
- Vegan saucijs en frikandelbroodje met Nutri-score B
- Vegan appelnotentaartje
- Vegan appeltaartje



EERLIJKE, KORTE KETEN



"Duurzaamheid begint bij het inkopen van eerlijke grondstoffen bij onze leveranciers.

Door de samenwerking met onze leveranciers en door zoveel mogelijk lokaal in te kopen, kunnen we de ketensamenwerking versterken en een positieve impact realiseren op de hele voedselketen.

Zo streven we er niet alleen naar om de beste kwaliteit te leveren, maar ook om bij te dragen aan een duurzame toekomst."



*Lute
Stoelwinder*

Senior Inkoper



Ecovadis

We hebben dit jaar de Ecovadis vragenlijst ingevuld, waarin naast duurzaamheidsaspecten ook naar sociaal verantwoord ondernemen wordt gekeken.

Dit is een erkend systeem dat door retailers wordt gebruikt om ons te auditten. We scoorden zilver wat bovengemiddeld is.

Sociaal

De Graaf Bakeries staat voor een fysieke en sociaal veilige werkomgeving, waarin we geen discriminatie of uitsluiting tolereren. We verwachten van onze leveranciers om dit ook na te streven.



Korte keten

We kopen grondstoffen zoveel mogelijk binnen Nederland en Europa, als dat kan. Dit bevordert de ketentransparantie en leverbetrouwbaarheid. Bovendien minimaliseren we zo transportafstanden.



We bieden onze klanten het alternatief om **Fairtrade / Rainforest Alliance** (UTZ) gecertificeerde chocolade, hazelnoten en kaneel te gebruiken.



Ruim **60%** van het vlees in onze producten heeft het 'Beter Leven' keurmerk. Wij stimuleren onze klanten om hiervoor te kiezen. **100%** van onze eigen merkproducten hebben een 'Beter Leven' ster.



We gaan het thema 'Eerlijke, korte keten' uitbreiden naar '**Sociale, eerlijke, korte keten**' en daarmee het Duurzaam Ondernemen nog integraler benaderen.

KERNWAARDEN

WAAR WIJ IN GELOVEN



Veiligheid

Wij stellen veiligheid voorop

- Wij werken veilig
- Wij zorgen ervoor dat iedereen zich veilig voelt
- Wij voldoen aan de hoogste eisen en regelgeving



Klantgericht

Wij groeien samen met klanten

- Wij zetten de klant en kwaliteit centraal
- Wij denken in kansen
- Wij werken samen: nummer 1 word je nooit alleen



Vakmanschap

Wij zijn de beste in ons vak

- Wij maken de lekkerste kwaliteitsproducten
- Wij zijn innovatief
- Wij zijn professionals en gaan voor resultaat



Team de Graaf

Wij creëren werkgeluk

- Wij hebben respect voor elkaar en zijn betrouwbaar
- Wij nemen initiatief en verantwoordelijkheid
- Wij maken plezier



de Graaf
BAKERIES