

# slim

## Duurzaam

MVO KWARTAALRAPPORTAGE

Q2  
2011

Mijnboer is  
eerlijk & heerlijk

Sligro ondersteunt  
'Het Hooghuis'  
met de gezonde  
schoolkantine

Duurzame  
vrachtwagens





PAG.4



PAG.7



PAG.8



PAG.10

# Inhoud

- 3 Voorwoord
- 3 De jams en geleien van Heerlijkheid Mariënwaerd
- 4 Mijnboer is eerlijk&heerlijk**
- 6 Leren, voorkomen en herstellen
- 6 Pilots met alternatieve brandstoffen
- 7 Sligro ondersteunt 'Het Hooghuis' met de gezonde schoolkantine**
- 8 MSC-certificering gecontinueerd**
- 8 Besparing door inzet dubbeldekkers
- 9 Ons proces in BSCI
- 9 Productveiligheid in non food
- 10 Duurzame vrachtwagens
- 10 Videoconferencing**
- 11 Sligro BS Enschede, een gebouw zonder gasaansluiting

Slim Duurzaam is een uitgave van Sligro Food Group Nederland BV.  
Redactie: MVO Stuurgroep Sligro Food Group.  
Opmaak: Studio Sligro Food Group.  
Fotografie: Alain Lemmens.  
Drukwerk: Bek Grafische Producties.  
Oplage: 6.000 stuks.  
Juli 2011.  
mvo@sligro.nl.

Papier  
Dit verslag is geproduceerd met FSC®  
gecertificeerd papier



# Interessante mix

Wanneer wij in onze MVO-Stuurgroep 'het net ophalen' om de status en voortgang van alle lopende duurzaamheidsprojecten te toetsen, raak je steeds geïmponeerd door het aantal activiteiten wat wij gelijktijdig uitvoeren.

*“Het laat de breedte van ons bedrijf zien”*

Ze raken onze hele business in foodretail en foodservice, van assortimentskeuzes tot slimme verwarmingssystemen in nieuwe locaties. In deze 'slim Duurzaam' levert dat ook weer een interessante mix van onderwerpen op. Het laat tevens de breedte van ons bedrijf zien en dus ook de breedte van ons duurzaamheidsspectrum. In dat verband is het mooi om te constateren dat het werk niet gedaan wordt door theoretische specialisten op een 'afdeling duurzaamheid', maar gewoon in de praktijk door onze eigen mensen en als onderdeel van hun normale werk.

Een teken dat het duurzaamheidsdenken inmiddels vanuit het hart komt, in de genen zit zogezegd, en dat deze praktijkgerichte aanpak ook daadwerkelijk gaat renderen!

*“Een teken dat het duurzaamheidsdenken inmiddels vanuit het hart komt”*

*Koen Slippens  
Directievoorzitter*



## De jams en geleien van Heerlijkheid Mariënwaerd

Het 'streekproduct' is één van de pijlers onder ons unieke concept 'eerlijk & heerlijk'. Vanwege de strenge criteria is het voor veel producenten erg moeilijk om producten met dit predicaat te mogen voeren. De producten van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd slagen hiervoor met glans en zijn naast erkend streekproduct óók nog eens biologisch!

Op het 900 hectare grote landgoed Mariënwaerd, welke is gelegen in de kom van de rivier de Linge, in het hart van de Betuwe, wordt met zelf ontwikkelde recepturen geproduceerd. Sligro heeft enkele jam- en stroopvarianten in het assortiment opgenomen.



De jams en geleien van Heerlijkheid Mariënwaerd worden zoveel mogelijk met fruit uit eigen moestuin gemaakt. Als zoetstof is gekozen voor een biologische suiker. Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd staat ook bekend om zijn Appeldijk, vanwege de bomenlaan die in het voorjaar zo mooi in bloei staat. De berm van de Appeldijk staat vol met oude hoogstamappelbomen en van deze appelen wordt de biologische stroop gemaakt.

*Met Mijnboer brengen we de allerbeste duurzame boeren bij elkaar, zodat we weer authentieke smaak kunnen garanderen. Onder Mijnboer leveren we verschillende duurzaam geteelde groenten en fruit. Elk Mijnboer-product voldoet ten minste aan één van de volgende criteria, een Erkend Streekproduct, Fairtrade, volgens Milieukeur geteeld product of biologisch geteeld product. We hebben zoveel mogelijk producten van Hollandse bodem.*

## Mijnboer binnen eerlijk & heerlijk



*Eerlijk & heerlijk is de duurzaam geproduceerde assortimentsselectie van Sligro Food Group, die gebaseerd is op vier pijlers. Een maatschappelijk verantwoorde keuze op productniveau waarbij we het verhaal achter de producten willen vertellen. Eerlijk & heerlijk is bedoeld om onze klanten een zo breed mogelijk en transparant aanbod in verantwoorde producten aan te bieden, waar mogelijk ondersteund door onafhankelijke keurmerken. De producten van Mijnboer sluiten perfect aan op onze doelstellingen en daarom kunnen wij stellen; de producten van Mijnboer zijn eerlijk & heerlijk.*

*Scan de QR code of lees meer op [www.eerlijk-heerlijk.nl](http://www.eerlijk-heerlijk.nl) of [www.mijnboer.nl](http://www.mijnboer.nl)*



# Mijnboer is eerlijk & heerlijk

Ons doel is om in aardappelen, groenten en fruit voor elk product een duurzaam alternatief te kunnen bieden. Mijnboer producten worden altijd rechtstreeks ingekocht bij eigen telers.

Voor elk product zoeken we een teler die in zowel teeltwijze als in ondernemerschap past bij Mijnboer. Het Nederlands product heeft daarbij nadrukkelijke voorkeur. Er wordt pas uitgeweken naar een duurzaam alternatief uit het buitenland, wanneer onze teler door zijn oogst heen is. Een netwerk van eigen telers in het buitenland is momenteel vol op in ontwikkeling. Daar waar nodig helpt Mijnboer telers in de omschakeling naar Milieukeur en/of EKO.

*We nemen geen  
genoegen met harde  
peren, buitenlandse  
kersen, groene tomaten  
of te vroeg geplukte  
en dus zure appels*

Mijnboer hanteert een andere werkwijze waarin directe inkoop bij telers, productkwaliteit en smaak centraal staan. Discussies over productkwaliteit of smaak verdwijnen in de huidige voedselketens steeds verder naar de achtergrond. Mijnboer baseert zich daarentegen op samenwerking en bouwen aan kwaliteit, smaak en productinnovatie met de slogan: 'Elke dag een beetje beter'. Als Mijnboer nemen we geen genoegen met harde peren, buitenlandse kersen, groene tomaten of te vroeg geplukte en dus zure appels, omdat iedereen in de sector dat doet. Dat vraagt kennis en kunde die we vanuit Mijnboer inbrengen. Voor het groeiseizoen begint wordt

bij de teler aangegeven welke producten je wilt inkopen. Dat is nodig, omdat je bij een veilinginkoop niet ziet van welke teler je koopt. Dit directe contact werkt: wij selecteren de ambitieuze telers die duurzaam werken of de conversie naar duurzaam werken willen maken.

Sligro Food Group biedt Mijnboer zowel in foodservice (Sligro en Van Hoeckel) als in foodretail (EMTÉ en Golf) aan. Beide markten stellen hun eigen eisen aan verpakking en product. Wij houden daar rekening mee. Voor elk product is gekozen voor één teler. Bij grotere volumes van een gewas hebben we meerdere eigen telers, waarbij het etiket altijd duidelijkheid verschaft van welke teler uw specifieke product afkomstig is.

Een Mijnboer product voldoet altijd aan ten minste één van de volgende criteria:

- Milieukeur (MK)  
Een zeer strenge normering van reguliere teelt, waarbij productspecifiek beschreven is welke hulpstoffen in welke periode en in welke dosering gebruikt mogen worden.
- Biologisch (EKO, organic)  
Deze producten worden op volledig natuurlijk wijze geteeld. Kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen mogen onder geen enkele voorwaarde gebruikt worden.
- Erkend streekproduct (ES)  
Een product krijgt deze erkenning wanneer het een onlosmakelijke verbinding heft met de region waarin deze geteeld wordt. Het is van historische waarde om de teelt van dit product in stand te houden.
- Fair trade (FT)  
Het betreft hier groenten en fruit waarbij de Fairtrade controle-organisatie toeziet dat het product volgens een eerlijk handelssysteem bij de klant komt.

Bovenstaande keurmerken maken door hun concrete pakket aan eisen en strenge controles, dat een Mijnboer product altijd 'geborgd' en transparant duurzaam is.

# Leren, voorkomen en herstellen



Al jarenlang is leren en ontwikkelen onlosmakelijk verbonden met Sligro Food Group en jaarlijks volgen duizenden medewerkers een opleiding of training. Ook bij ons voltrekken veranderingen zich voortdurend en in een steeds hoger tempo. Willen we succesvol blijven dan zullen onze medewerkers zich moeten blijven ontwikkelen. Daarom worden opleidingen en trainingen planmatig ingezet om enerzijds de kennis en vaardigheden van de medewerkers in stand te houden en om anderzijds in te spelen op de persoonlijke opleidings- en ontwikkelingsbehoefte van individuele medewerkers.

Ook dit jaar hebben al bijna 3000 medewerkers een of meerdere opleidingen gevolgd en inmiddels zijn er ruim 75 leertrajecten op maat voor Sligro Food Group ontwikkeld.

Al meer dan 10 jaar zetten we ons in voor een maatschappelijk verantwoorde omgang met fysiek werk door intensieve training en coaching van medewerkers. In opleidingstrajecten trainen we om te komen tot een geschoolde arbeidsmotoriek waardoor de fysieke belasting aanzienlijk wordt verminderd. Interne coaches dragen daarna zorg voor de interne borging, wat resulteert in een gezondere werkplek en minder verzuim. Naast de trajecten die we reeds kennen binnen de logistiek, de vestigingen en productiebedrijven, zijn we de afgelopen periode gestart met een trainingscyclus voor de facilitaire dienst op het hoofdkantoor. Door de inbreng van de medewerkers hebben we al diverse aanpassingen op de werkplek kunnen doorvoeren die de fysieke belasting verminderen.

Een intensief trainingsprogramma voorkomt blessures nooit 100%. Onder de naam 'herstelbegeleiding', worden medewerkers op hun eigen werkplek individueel begeleid bij blessures of fysieke klachten. Om te voorkomen dat medewerkers overbelast worden bij het werken met laptops en computers, worden leidinggevenden opgeleid om beeldschermwerk te coachen.

## Pilots met alternatieve brandstoffen



Deze auto rijdt op  
**ALTERNATIEVE  
BRANDSTOF**

In onze vorige kwartaal-rapportage schreven wij over de start van diverse pilots met alternatieve brandstoffen voor onze vrachtauto's.

Inmiddels breiden de tests zich uit en hierbij geven een overzicht van de locaties, timing en brandstoftypen waarmee wij testen.

In komende uitgaven van slim Duurzaam zullen wij verder ingaan op specifieke pilots.

### Sligro Bezorgservice Haps

- Gestart december 2010
- CNG (groen) gas, motorkoeling
- CNG bijspuiting, Cryogeen (CO<sub>2</sub> koeling)

### Retail Distributiecentrum Putten

- Gestart week 23 – 2011
- LPG bijspuiting
- LNG trekker met 70% bijspuiting

### Sligro Bezorgservice Amsterdam

- Gestart in week 25
- CNG bakwagen, 79% bijspuiting, CO<sub>2</sub> koeling
- Start met volledig elektrisch bakwagen wordt gepland

### Sligro Bezorgservice Nieuwegein

- Start in week 30
- Hybride diesel-elektrisch

### Distributiecentrum Veghel

- Gestart in week 20
- LNG trekker, volledig op vloeibaar aardgas



# Sligro ondersteunt 'Het Hooghuis' met de gezonde schoolkantine



Speciaal voor het voortgezet onderwijs is door Sligro een concept voor schoolkantines ontwikkeld; Breakpoint. De achterliggende gedachte van Breakpoint is de school te ondersteunen in de exploitatie van de schoolkantine door hiervoor een gezond en verantwoord concept aan te bieden. Breakpoint speelt in op trends, de behoeften van de school als opdrachtgever en die van de eindgebruiker, de leerling. Binnen dit concept zijn de expertise van een cateraar, de productkennis van een leverancier en de locatiekennis van de school gebundeld. De school is de uitvoerende partij en exploiteert de kantine in eigen beheer. Binnen de exploitatie maakt de school gebruik van de ondersteuning van het formuleteam van Sligro. Het Hooghuis is een moderne organisatie voor voortgezet onderwijs, gehuisvest op acht verschillende locaties, die zich in en rond Oss bevinden. Het onderwijsaanbod is erg breed en loopt van praktijkonderwijs tot atheneum en gymnasium. Het Hooghuis locatie West heeft ervoor gekozen om te starten met een gezonde schoolkantine als leerplek voor de leerlingen van Zorg & Welzijn. De aanpak van de gezonde schoolkantine is door docente Marnetta van Raak van de afdeling Zorg en Welzijn in een

nieuw onderwijskundig concept uitgewerkt. In dit concept zijn stageplaatsen opgenomen die onderdeel zijn van het examen. Vorig jaar is kleinschalig begonnen met een pilot op en van de locaties. Dit is succesvol verlopen en het concept van de gezonde schoolkantine is onlangs doorgevoerd op meerdere locaties van Het Hooghuis. Elke dag lopen er vijf leerlingen van de afdelingen Zorg & Welzijn en Horeca, Toerisme en Voeding stage op de deelnemende locaties. De leerlingen lopen achttien weken een dag in de week stage in de gezonde schoolkantine waar de exameneisen van voeding en facilitair aan de praktijk gekoppeld worden. De gezonde schoolkantine wordt door Sligro met het concept Breakpoint ondersteund. De doelstelling 'Alle schoolkantines gezond in 2015!' heeft er toe geleid dat het concept van de afdeling Zorg & Welzijn nu op meerdere locaties wordt uitgevoerd. De gezonde schoolkantines zijn niet alleen een leerplek voor de leerlingen van Zorg & Welzijn en Horeca, Toerisme en Voeding maar ook een plek waar alle andere leerlingen graag naar toe komen in de pauzes om daar de producten af te nemen.



# MSC-certificering gecontinueerd

Sligro Food Group Nederland B.V. is sinds 1 november 2008 MSC Chain of Custody Standard gecertificeerd. Hiermee tonen wij aan dat de traceerbaarheid van MSC-producten binnen de gehele Groep geborgd is. Hierdoor is de klant ervan verzekerd dat MSC vis gedurende onze interne keten, dus van het productieproces bij Smitvis tot in de Sligro-vestigingen, niet in aanraking is geweest met niet-MSC gecertificeerde producten.

Om aan te kunnen tonen dat Sligro Food Group Nederland B.V. voldoet aan de MSC Chain of Custody Standaard, wordt er jaarlijks een twee dagen durende audit uitgevoerd door SGS Nederland B.V. Tijdens deze audit worden de MSC-procedures doorgenomen en in de praktijk getoetst op de vestigingen. Op 31 maart 2011 heeft SGS Nederland B.V. bevestigd dat naar aanleiding van de laatste audit Sligro wederom heeft aangetoond dat ze voldoet aan de MSC-voorwaarden en dat het certificaat gecontinueerd wordt voor de geldende certificatietermijn. Een MSC certificaat is drie jaar geldig na uitgifte. Inmiddels worden er 53 MSC gecertificeerde producten bij Sligro verkocht.



Op [www.msc.org](http://www.msc.org) kunt u meer informatie vinden over het Sligro Food Group Nederland B.V. MSC certificaat.



## Besparing door inzet dubbeldekkers

Het inzetten van grotere vrachtwagens levert een substantiële bijdrage aan onze duurzaamheidsdoelstellingen. Bij een gelijkblijvend aantal kilometers worden immers meer goederen vervoerd. Daarom zijn bij de vervanging van het wagenpark in onze foodretail DC's in Kapelle en Putten dubbeldekkers toegevoegd. Daarmee wordt een volumestijging gerealiseerd van 57 naar 86 rolcontainers per rit. Hierdoor hoeven er minder wagens in te worden gezet.

In 2010 is het aantal dubbeldekkers toegenomen tot 7 stuks. In 2011 worden er nog 3 toegevoegd. Hiermee realiseren we op jaarbasis een besparing van 450.000 km. Hoewel het brandstofgebruik van de dubbeldekker iets ongunstiger uitvalt, is de reductie van CO<sub>2</sub> uitstoot aanzienlijk. Uit metingen is gebleken dat er een CO<sub>2</sub>-reductie van 25,72% per vervoerde container is gerealiseerd.





# Ons proces in BSCI



Aansluiten bij BSCI was voor ons een belangrijke stap naar een duurzaam leveranciersbeleid. Volwaardig lid zijn van BSCI is een proces dat bestaat uit vele stappen. Hierbij realiseren wij ons dat veranderingen niet van vandaag op morgen kunnen plaatsvinden. Daarvoor moet veel werk verzet worden, zowel bij de leveranciers als binnen onze eigen organisatie.

## Hoe zijn we begonnen met BSCI en waar staan we nu?

In 2010 hebben wij in kaart gebracht welke leveranciers in de zo geheten 'risicolanden' gevestigd zijn en ons verder verdiept in BSCI en wat lid zijn van deze organisatie verder van ons vraagt.

Op dit moment zijn we bezig met het voorlichten van leveranciers tijdens inkoopgesprekken over de 'Code of Conduct', de 10 regels van BSCI waaraan leveranciers zich moeten houden. Om dit proces efficiënt in te richten en het te versnellen, gaan wij dit najaar meerdere leveranciers tegelijk informeren. Daartoe wordt nu een bijeenkomst in China voorbereid, waarin wij in het Chinees ons proces zullen presenteren en onze leveranciers voorlichten wat er van hen verwacht wordt om een goedkeuring van BSCI te kunnen krijgen.

[www.bsci-intl.org](http://www.bsci-intl.org)

## Productveiligheid in non food

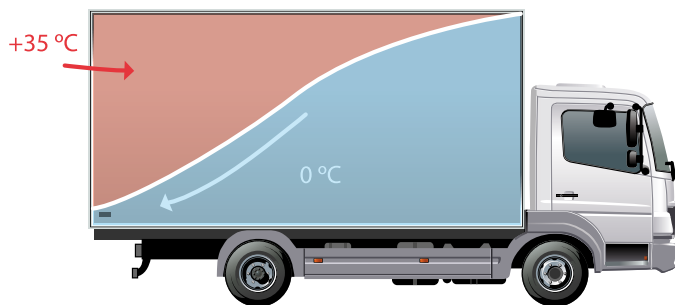
Bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor de veiligheid en kwaliteit van hun producten en voor de naleving van wetten en regels. Een belangrijk onderdeel van die verantwoordelijkheid bestaat uit de wettelijke plicht tot het beheersen van productrisico's, het signaleren van gevaarlijke producten en het ingrijpen wanneer onveilige producten op de markt terecht zijn gekomen.

De nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA) gaat in haar toezicht nog meer rekening houden met deze verantwoordelijkheid. Een van de methoden die zij daarbij hanteert, is systeemtoezicht; een combinatie van inspectie op locatie, aangevuld met een systeemaudit van het kwaliteitsmanagementstelsel.

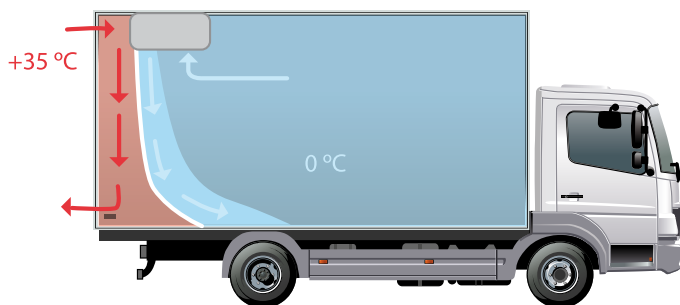
Op 22 maart jl. heeft de nVWA een dertigtal Sligro Exclusieve Merken non food artikelen beoordeeld op het voldoen aan de wettelijke productveiligheidseisen. In aanvulling op deze producttesten heeft de nVWA op 25 mei jl. een systeemaudit uitgevoerd op ons Sligro hoofdkantoor. De nVWA heeft op basis van de producttesten en de vastgelegde procedures op ons hoofdkantoor geconcludeerd dat de beoordeelde producten voldoen aan de wettelijke productveiligheidseisen en dat de inkoopprocedure met betrekking tot Exclusieve Merken ('huismerken') non food artikelen goed geborgd zijn. Hiermee zijn wij een van de koplopers in de markt.



Zonder luchtgardijn



Met luchtgardijn



## Duurzame vrachtwagens

In de regio's Den Haag en Rotterdam zet Sligro in samenwerking met haar vervoerder Scholten Transport een aantal nieuwe Euro5 / EEV uitgevoerde vrachtwagens in. De laadbakken hiervan zijn 'piek' uitgevoerd. Dit houdt in dat zowel de koelmotor als laadklep zijn 'verpakt' en geluidsarm zijn gemaakt.

Daarnaast is de wagen uitgerust met een geavanceerde, milieuvriendelijke en energiebesparende koeltechniek. Een zware koelmotor in combinatie met een luchtgardijn zorgt ervoor dat bij een geopende achterzijde minimaal koudeverlies is. Eenmaal gesloten kan de temperatuur weer sneller op het juiste niveau worden gebracht. Hierdoor draait de machine minder en produceert aanzienlijk minder uitstoot.

Dit betekent dat deze voertuigen voor wat betreft milieu- en geluidshinder geen enkele beperking meer hebben en overal ingezet kunnen worden. Zij zijn hierdoor bij uitstek geschikt voor routes in de 'vroege bezorging'.

Ten behoeve van de veiligheid van de medeweggebruikers zijn de voertuigen voorzien van een zij- en achteruitrij-camera. Bovendien is de wagen met Lisa Alert uitgevoerd. Hierbij gaat bij het gebruik van de richtingaanwijzers voor rechtsaf de gehele markeerverlichting aan de rechterzijde mee knipperen.

Ondanks dat door deze voorzieningen het laadvermogen minder is geworden, hebben wij bij onze keuze de duurzaamheidsargumenten zwaarder laten wegen.

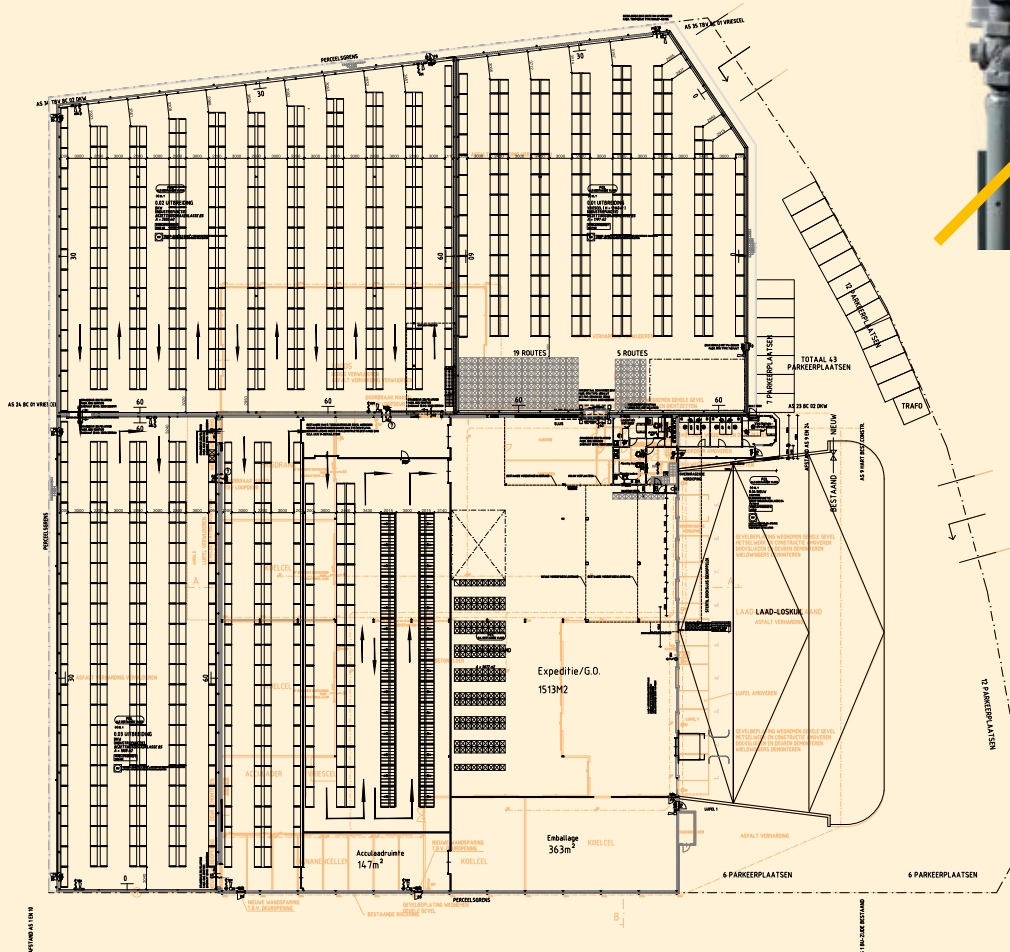
## Videoconferencing

De afgelopen periode hebben we een proefopstelling voor videoconferencing gehad op locaties in Veghel en Amsterdam. We hebben gekeken naar de technische mogelijkheden en het gebruiksgemak en aantal bijeenkomsten op deze wijze laten plaatsvinden. Gekeken werd naar de kwaliteit van beeld en geluid en de mogelijkheid om parallel een powerpoint of excelsheet te tonen. Hoewel door de beperkte tijd niet alle toekomstige gebruikers gebruik hebben kunnen maken van de proefopstelling, is de voorlopige conclusie dat deze proef als geslaagd kan worden beschouwd voor wat betreft het nut van deze manier van communiceren. Wel zijn er technische issues ten aanzien van de benodigde versus de beschikbare bandbreedte van de datalijnen naar boven gekomen. Video en geluid gaan prima, maar de kwaliteit van de powerpoints zijn een uitdaging. Dit wordt nader uitgezocht.

De proefopstelling was geleverd door één leverancier. Om een scherpe prijs te bedingen én een optimale prijs/prestatie is een tweede leverancier gevraagd hun oplossing te presenteren. Dit heeft geresulteerd in een 2<sup>e</sup> proefopstelling die vanaf medio augustus gaat lopen voor de duur van twee maanden maar nu voor drie locaties, te weten Veghel, Amsterdam en Drachten. Hiermee wordt videoconferencing vanuit drie locaties tegelijkertijd mogelijk. Ook kunnen de andere gebruikers ervaren wat de kwaliteiten van dit medium zijn. En tegelijkertijd kunnen wij werken aan de technische issues.

Met deze tweede opstelling krijgen wij een goed beeld van de diverse mogelijkheden en kunnen wij tegelijkertijd starten met het vertrouwd gaan maken van onze collega's met deze vorm van vergaderen en voeren van overleg. Hiervoor zullen wij gerichte acties starten en het gebruik aanmoedigen omdat naast allerlei onnodig autogebruik de ervaring leert dat men meer geconcentreerd en uiteindelijk ook meer efficiënt vergadert, hetgeen de kwaliteit van het overleg vergroot.





# Sligro BS Enschede,

## een gebouw zonder gasaansluiting

De grote uitbreiding van het voormalige Sanders distributiecentrum in Enschede naar een Sligro Bezorgservice groothandel, maakte het mogelijk om te investeren in een geavanceerd groen verwarmingssysteem. In dit systeem wordt de warmte welke door koeling wordt onttrokken, via een lage temperatuur verwarmingssysteem weer gebruikt om 5.500m<sup>2</sup> gebouw te verwarmen. In dit 'pand zonder gas' besparen wij ten opzichte van meer conventionele verwarmingssystemen 40.000 M<sup>3</sup> aardgas, wat vervolgens bijdraagt aan een 70.800 kilo lagere CO<sub>2</sub> uitstoot. De 'vertaling' naar besparing op de CO<sub>2</sub>-uitstoot als gevolg

van minder verbranding is erg gebruikelijk en is indicatief voor de omvang van de bijdrage aan het milieu. In dit verband blijft echter een aspect vaak onderbelicht en dus relatief onbekend terwijl de invloed enorm is. Wanneer bij een koelmiddellekkage 18 kg R507 verloren wordt, wat geen bijzonder grote hoeveelheid is, dan staat dit ook gelijk aan 70.800 kg CO<sub>2</sub>. Oftewel, kijkend naar broeikasgasreductie is energiebesparing een grote winstpakker maar niet de enige. Diezelfde winst is dus ook te behalen met oudere systemen, mits er sprake is van een goede beheersing van koelmiddellekkages.

