

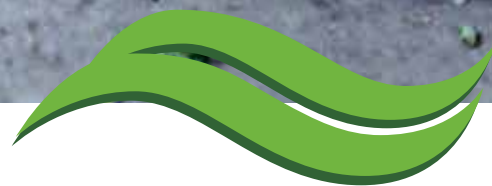


VEGGIE



2023

MVO-VERSLAG



SMAAK, KWALITEIT EN DUURZAAMHEID



Beste lezer,

Met gepaste trots presenteert Le Duc haar allereerste MVO-verslag. Al meer dan 26 jaar maakt Le Duc Veggie heerlijke vegetarische snacks die mensen over de hele wereld weten te waarderen. Onze geliefde uienringen, kaas- en groentesnacks produceren we met de grootste aandacht voor smaak en kwaliteit, maar dat is niet genoeg.

Steeds vaker vragen onze klanten naar ons duurzaamheidsbeleid of concrete maatregelen op bijvoorbeeld energieverbruik, verpakkingen, arbeidsomstandigheden en inkoopbeleid. Met dit verslag zetten we een eerste lastige stap om serieus werk te maken van duurzaamheid. Door de impact van onze activiteiten op mens, dier en klimaat in kaart te brengen, spelen we niet alleen nog beter in op de vragen van onze klanten, maar formuleren we ook een eigen duurzaamheidsbeleid dat een logisch onderdeel vormt van onze bedrijfsstrategie. Met meetbare doelen en concrete acties als belangrijkste handvatten.

We hebben een geweldig team samengesteld dat namens Le Duc maatschappelijk verantwoord ondernemen verder op de agenda zet. Erik, Ilona, Linda, Kylian, Guus en Jaco zijn stuk voor stuk gemotiveerd om Le Duc ook op dit dossier te laten ontwikkelen. Ik ben trots op hoe ze die passie meebrengen in hun dagelijkse werkzaamheden en hoe ze ook mij bewust maken van verbeteringen die we als bedrijf kunnen realiseren.

Dit eerste rapport, deze nulmeting, maakt ook duidelijk dat we al behoorlijk op de goede weg zijn. Met de inkoop van onze groene stroom en groen gas, met de keuze voor goed recyclebare verpakkingen en de aandacht voor ons personeel. Uiteraard zijn er ook genoeg punten om te verbeteren. En juist daar willen we de komende jaren mee aan de slag.

Zelf ben ik al jaren betrokken bij verschillende goede doelen waaronder de stichting Woord en Daad. Ik vind het belangrijk om mij in te zetten om mensen in armoede en hen te helpen hun levens structureel ten goede te veranderen. Die betrokkenheid zie je ook terug in ons bedrijf. Als eerste generatie binnen dit familiebedrijf zie ik het als mijn taak om goed blijven zorgen voor de meer dan honderd families die bij ons betrokken zijn.

Bedankt dat je de tijd neemt om ons verhaal te lezen. We hopen je net zo enthousiast te maken over onze duurzame plannen als wijzelf!

Met vriendelijke groet,

Dick den Hertog
CEO Le Duc Fine Food



INHOUDSOPGAVE



Hoofdstuk 1

Hoofdstuk 2
Focusgebieden

Hoofdstuk 3

Voorwoord	3
Inhoudsopgave	5
Kerncijfers 2023	7
Wij zijn Le Duc Veggie	8
Duurzaamheid volgens Le Duc Fine Food	14
Energie	15
Verpakkingen	19
Grondstoffen	21
Afval- en reststromen en waterverbruik	24
Veiligheid en kwaliteit	27
Goed bestuur en werkgeverschap	30
Doelstellingen & acties	32
Woordenlijst	35

OVER DIT VERSLAG

De informatie en gegevens in dit MVO-verslag hebben betrekking op de duurzaamheidspresentaties van Le Duc Fine Food B.V van 1 januari 2023 tot en met 31 december 2023.

Dit rapport bevat informatie over het beheer en de prestaties met betrekking tot de zelfgekozen materiële onderwerpen¹ en vormt een nulmeting voor duurzame ontwikkelingen voor de komende jaren. Hierin is bewust gekozen om alsnog niet te strikt te rapporteren, maar wel in grote lijnen te voldoen aan een groot deel van de vereisten van de CSRD-richtlijn (Corporate Sustainability Reporting Directive²).

Le Duc Fine Food B.V. streeft ernaar betrouwbare en transparante gegevens en informatie te verstrekken. Voor de resultaten op het gebied van energie, water en afval baseren we ons mede op gegevens die zijn aangeleverd door derde partijen.



KERNCIJFERS



VERPAKKINGEN
AANDEEL (%) VERPAKKINGEN
(PLASTIC + PAPIER) PER KG.
VERKOCHT PRODUCT:

1,26%
2023

Productcapaciteit



€ 72 MILJOEN
OMZET IN 2023 +
ACTIEF IN **70 LANDEN**
WERELDWIJD



LOCATIES
Stellendam:
Dirksland

MEDEWERKERTEVREDENHEID:

7,6



85%
INZETBAARHEID
IN 2023

PERSONEEL

166

MEDEWERKERS
108 MAN | 58 VROUW



UITSTOOT TON CO₂e



1

WIJ ZIJN LE DUC VEGGIE

EEN KORTE GESCHIEDENIS

Als zoon van de oprichter van Hertog IJs, wordt Dick den Hertog naar eigen zeggen ‘in de diepvries geboren’. Vanaf zijn twintigste is hij werkzaam in het bedrijf van zijn vader Willem. Als zijn vader het bedrijf verkoopt, zet Dick zijn carrière voort in de diepvries/bakkerij industrie. Den Hertog wordt eigenaar van een onderneming met zeven medewerkers, gespecialiseerd in gefrituurde minibakkerijproducten maar ook hartige hapjes. Het bedrijf krijgt een nieuwe naam. Le Duc, ‘hertog’ op z’n Frans, is geboren.

Wanneer het patent op de voorgevormde uienringen komt te vervallen, is dat voor Le Duc aanleiding om zich als eerste producent in Europa te richten op de productie van de in de V.S. populaire snack. De enorme vraag naar voorgevormde uienringen zorgt dat Le Duc groeit. Hierdoor kan het bedrijf zich verder specialiseren in plantaardige snacks voor foodservice, quick service restaurants (hierna: QSR) en retail. De bakkerijproducten worden stap voor stap gesaneerd en vanaf 2004 richt Le Duc Fine Food zich alleen nog op de productie van vegetarische snackproducten. De uienring is veruit het populairst, maar ook aardappelpartjes en gepaneerde champignons worden aan het assortiment toegevoegd. Niet veel later introduceert het bedrijf de eerste kaassnacks, waarmee het assortiment vegetarische snacks verder wordt uitgebreid. Op dat moment levert Le Duc haar producten al aan een groot aantal landen, ook buiten Europa.

In 2006 bouwt Le Duc een nieuwe fabriek in Stellendam en stapsgewijs groeit het bedrijf verder. Innovatie, kwaliteit en een marktgerichte aanpak zijn de sleutel tot succes. Met een aangescherpte strategie biedt Le Duc chefs en foodservice-professionals vegetarische alternatieven die niet onderdoen in smaak en kwaliteit. Daarmee is Le Duc één van de eersten die zich richten op vleesloze snacks, nog voordat vegetarisch eten echt een trend is.

Ondertussen groeit Le Duc in de periode tussen 2006 en 2016 naar ongeveer 35 personen. Met de komst van twee nieuwe inpaklijnen is het bedrijf beter bestand tegen de toenemende vraag in foodservice, QSR en retail.

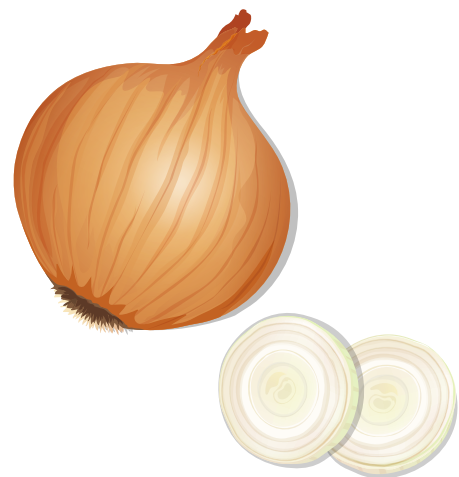
In 2023 viert Le Duc haar vijftienvigjarig bestaan met een diversiteit aan speciale uienringen te verkrijgen in verschillen formaten, van mini tot giga. Op dat moment levert Le Duc aan zeventig landen over heel de wereld en heeft het bedrijf een omzet van 72 miljoen euro. In 2024 publiceert Le Duc haar eerste MVO-verslag en wordt duurzaamheid een vast onderdeel van de bedrijfsstrategie en aanpak.

ONZE STRATEGIE

Le Duc Veggie is gespecialiseerd in de ontwikkeling, productie en marketing van kwalitatieve vegetarische snacks, gemaakt van groenten en kaas. Het is onze ambitie om de komende jaren verder te groeien in deze productgroepen. En om nieuwe, slimme, verantwoorde producten te ontwikkelen op basis van andere groenten.

ONS ASSORTIMENT

Le Duc Veggie en Le Duc bieden uitsluitend vegetarische producten die gemaakt worden van grotendeels plantaardige grondstoffen. Ons assortiment bestaat uit verschillende productgroepen die wij leveren aan uiteenlopende internationale business to business bedrijven en retail. Met deze basisgrondstoffen maken wij de volgende uiteenlopende producten:



Ui

- › **Gevormde uienringen**, met verschillende coatings (battered / breaded)
- › **Gesneden uienringen**, met verschillende coatings (battered / breaded)

Kaas

- › **Pure kaas en smeltkaasmengsels**, met verschillend coatings (battered / breaded)
- › **Kaas combinatie snacks (groente, jalapeño, macaroni)**, met verschillende coatings (battered / breaded)

Groenten

- › **Champignons**, met verschillende coatings (battered / breaded)
- › **Groenten**, met verschillende coatings (battered / breaded)
- › **Groenten combinatie snacks**, met verschillende coatings (battered / breaded)

Aardappel

- › **Aardappel partjes** met coating

Veggie patties

- › **Kaas patties**, met verschillend coatings (battered / breaded)
- › **Groente patties**, met verschillend coatings (battered / breaded)
- › **Kaas / Groente combinatie patties**, met verschillend coatings (battered / breaded)

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

Specifieke trends die het speelveld van Le Duc beïnvloeden:

- › Consumentenbehoefte verschuift naar meer eetmomenten op een dag
- › Consumentenbehoefte verschuift naar gezondere, verse en makkelijke maaltijden
- › Flexitarisme¹² wordt steeds meer mainstream
- › Toenemende behoefte aan gemakproducten vanwege een tekort aan (ervaren) koks en personeel
- › Duurzaamheid is leidend:
 - CO₂-footprint¹³
 - Ketentransparantie¹⁴ over impact mens, dier en milieu
- › Toenemende behoefte aan koken met zo min mogelijk afval



1.2 Team duurzaamheid van Le Duc

Le Duc heeft de ambitie om duurzaamheid echt onderdeel te maken van haar bedrijfsvoering. Dat kan alleen wanneer de mensen op de vloer het belang onderkennen en dit binnen de organisatie doorgeven en delen binnen eigen teams en afdelingen. Team duurzaamheid van Le Duc is cross-functioneel en bestaat uit zes gedreven professionals. Ieder teamlid is verantwoordelijk voor één of meerdere focusgebieden. Even voorstellen...

ERIK JAMIN – INKOPER

Al tweeëntwintig jaar werkt Erik voor Le Duc. Hij heeft het bedrijf vanuit verschillende rollen zien groeien tot wat het nu is. Als inkoper ziet hij de ontwikkeling en vraag naar duurzaamheid verder toenemen. Omdat Le Duc veel gebruikmaakt van plantaardige producten, is de afhankelijkheid van klimaat en oogsten groot. Dan kan continuïteit soms prevaleren boven de meest verantwoorde keuze.

“Vanuit mijn rol als inkoper kan creativiteit veel besparing opleveren. Zo is het beheer van onze voorraden en het stroomlijnen van onze grondstofstromen en recepturen een belangrijke manier om verspilling tegen te gaan.”

GUUS MISSET – OPERATIONS MANAGER

Met een achtergrond in kwaliteit en R&D komt voor Guus in zijn huidige rol als operations manager alles samen. Als iemand de processen van Le Duc tot in detail kent, is hij het. Efficiënt en slim produceren staat bij hem voorop. Daarbij is een betrokken en vitale werknemer volgens hem de sleutel tot succes.



Boven v.l.n.r.: Erik Jamin, Jaco van Nimwegen, Kylian Dokter. Onder v.l.n.r.: Ilona den Boef, Guus Misset, Linda van den Heuvel.

“Duurzaamheid is voor Le Duc een belangrijke license to sell. Dat betekent dat we niet altijd de klantvraag moeten volgen, maar steeds meer leiderschap moeten durven tonen door keuzes te maken die verantwoord zijn, maar misschien wel een beetje meer kosten.”

JACO VAN NIMWEGEN – HOOFD TECHNISCHE DIENST

Toen Jaco in 2020 in dienst trad als hoofd van de technische dienst, was Le Duc voor hem zeker niet nieuw. In het begin van zijn carrière, tussen 2002 en 2010, ondersteunde hij de technische afdeling al als monteur. Jaco leidt een team van negen technici en zijn kracht ligt in automatisering. Bijvoorbeeld door het gebruik van slimme sensoren stuurt Jaco continu op efficiëntie. En dat leidt tot besparingen in energie en in kosten.

“Ik kies altijd voor kwaliteit. Een hoogwaardige elektromotor is misschien iets duurder, maar gaat makkelijk vijf keer langer mee dan een goedkopere optie. Dat vind ik een duurzame keuze.”

KYLIAN DOKTER – BUSINESS CONTROLLER

Met een achtergrond in de accountancy kwam Kylian in 2022 voor Le Duc werken. Al snel zette hij de stap naar de functie van business controller. Het meetbaar en inzichtelijk maken van processen heeft Kylians interesse. Als dataspecialist heeft hij een belangrijke rol gespeeld bij de totstandkoming van dit verslag.

“Door onze processen met behulp van data zo goed mogelijk inzichtelijk te maken, zijn er veel kansen voor besparing. En dat bedoel ik niet alleen financieel.”

LINDA VAN DEN HEUVEL – TRADE MARKETING MANAGER

Linda begon als verpakkingsspecialist bij Le Duc. Inmiddels is ze doorgegroeid naar trade marketing manager, maar nog steeds heeft het verpakkingsdossier haar aandacht. Op de overstap naar volledig FSC-dozen is Linda trots. Ook ziet ze volop kansen om het merk Le Duc Veggie de komende jaren nog meer te laden als écht verantwoord.

“Met Le Duc Veggie hebben we een productportfolio dat helemaal aansluit bij de veranderende voedselmarkt. Vegetarische snacks hebben de toekomst. Wanneer het ons lukt om ook onze eigen processen verder te verduurzamen, neemt onze relevantie alleen maar verder toe.”

ILONA DEN BOEF – QUALITY MANAGER

Toen Ilona in 2022 voor Le Duc kwam werken, trof ze een snel groeiend bedrijf aan van echte ondernemers. Op de kwaliteitsafdeling komt veel samen – van productkwaliteit tot aandacht voor het personeel. Ook duurzaamheidseisen van onze klanten zijn een verantwoordelijkheid van de kwaliteitsafdeling. Ilona is direct en open en hoopt dat de ontwikkelingen in duurzaamheid ook voor Le Duc zorgen voor meer transparantie.

“Bedrijven met een duurzame aanpak voldoen aan hun behoeften zonder de behoeften van hun klanten, belanghebbenden of onze planeet in gevaar te brengen. Duurzaamheid is ingebed in hun bedrijfscultuur. Het maakt deel uit van hun waarden. En het wordt ondersteund door een robuust kwaliteitsmanagementsysteem. Today's quality is tomorrow's sustainability.”



2

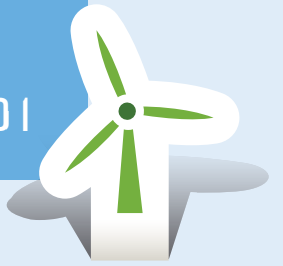
DUURZAAMHEID VOLGENS LE DUC FINE FOOD

Om goed te weten waar we als Le Duc Fine Food staan en wat er beter moet, hebben we ons eerst verdiept in wat het containerbegrip ‘duurzaamheid’ precies voor onze activiteiten betekent. Omdat duurzaamheid raakt aan zoveel verschillende afdelingen, werkzaamheden, personen en klanten, zijn we binnen Team Duurzaamheid begonnen met benoemen van focusgebieden. Deze focusgebieden helpen ons om dat complexe en veelomvattende begrip in te vullen en te verbinden met concretere doelstellingen en acties, met succesverhalen en zaken waar we binnenkort mee aan de slag willen. Le Duc heeft de volgende zes focusgebieden bepaald:

1. Energie
2. Verpakkingen
3. Grondstoffen
4. Afval, reststromen en water
5. Voedselveiligheid, kwaliteit en verantwoorde producten
6. Goed bestuur en werkgeverschap

In het komende hoofdstuk lichten we per focusgebied nader toe welke duurzaamheidsfacetten onze activiteiten beïnvloeden. We gaan dieper in op de verhalen en projecten binnen het specifieke focusgebied waar we trots op zijn en die reeds hebben geleid tot verbetering. Ook formuleren we welke projecten we willen starten om onze doelstellingen te behalen om duurzame ontwikkelingen binnen Le Duc verder te stimuleren.

FOCUSGEBIED 1



2.1 Focusgebied 1: energie

Ons bedrijfsproces is energie-intensief. Vooral met het bakken, koelen en invriezen van onze producten verbruiken we gas en elektra. Het is onze wens om meer grip te krijgen op ons verbruik en door middel van concrete doelstellingen bewuster en efficiënter om te gaan met energie. In dit proces stellen we ons de volgende vragen:

1. Kunnen we energie besparen?
2. Kunnen we meer gebruikmaken van natuurlijke energiebronnen, zoals zon of wind?
3. Wanneer er (nog) geen alternatief is voor fossiele brandstoffen, hoe gebruiken we deze dan zo efficiënt mogelijk?
4. Als laatste stap: kunnen we de CO₂-uitstoot die overblijft compenseren?

Vooral in het terugbrengen van energieverbruik en het inkopen van elektriciteit en gas uit natuurlijke hulpbronnen is voor ons veel winst te behalen. Op dit vlak doen we ook al het nodige. We bieden een overzicht van de stappen die we al gezet hebben en de kansen die we identificeren.



IN DE PRAKTIJK

1. CO2-footprint volgens het Green House Gas-protocol

Over 2023 hebben we onze CO₂-footprint in lijn gebracht met het Green House Gas-protocol¹ op scope 1 en 2. Dit proces en de uiteindelijke footprints helpt ons om duidelijke doelen te formuleren en ervoor te zorgen dat onze uitstoot verder omlaag gaat.

Scope 1:

directe emissies van bronnen die Le Duc in eigendom of onder beheer heeft:

- › Aardgas voor verwarming en ons bakproces
- › Brandstoffen voertuigen
- › Koudemiddelen van onze koelhuizen
- › Waterzuivering van de reiniging van ons proceswater

Scope 2:

indirecte emissies van aangekochte energie

- › Elektriciteit – groen of grijs

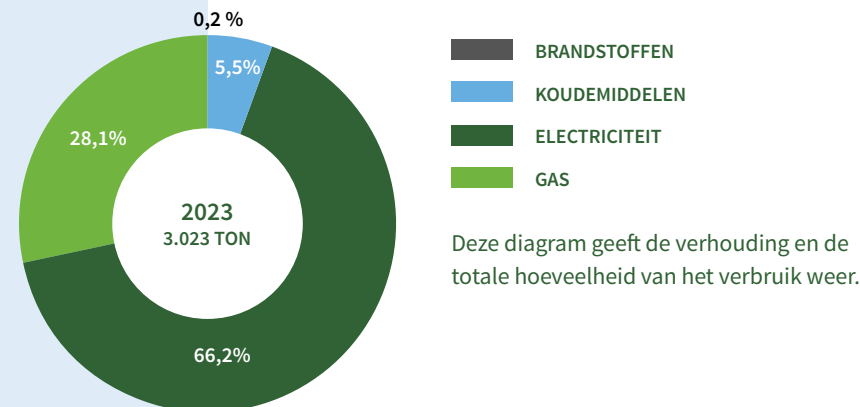
Bij de samenstelling en berekening van de footprint over 2023 zijn we ondersteund door de externe specialisten van Greener Company. Zij hebben deze footprint volgens de gevraagde standaarden berekend en gevalideerd.

2. Energiebesparingen waar we trots op zijn

In ons productieproces zijn er de afgelopen drie jaar verschillende innovaties geweest die hebben gezorgd voor besparingen. Een aantal van deze innovaties op een rij:

COMPRESSOREN

Perslucht wordt door het gehele productieproces gebruikt om machines in beweging te brengen. Denk hierbij aan het verpakken en geautomatiseerd batteren² van onze snacks. Twee jaar geleden zijn we overgestapt van watergeïnjecteerde compressoren naar compressoren die op olie werken. Dit heeft ons een efficiëntie opgeleverd van 7,5 kwh per kuub naar 6 kwh per kuub perslucht. Een besparing van zo'n 15 procent. Daarnaast gebruiken we de restwarmte van deze compressoren voor het verwarmen van het boilerwater dat gebruikt wordt in ons reinigingsproces.



KLIMAATINSTALLATIES

Onze kantoorairco's zijn in 2022 vervangen door nieuwe energiezuinige en op CO₂ (R744) werkende klimaatinstallaties. De oude klimaatinstallaties werkten op freon, een schadelijker synthetisch koudemiddel. Een mooie stap waardoor we niet meer afhankelijk zijn van synthetische koudemiddelen en tegelijk energie-efficiëntere installaties in gebruik hebben.

Synthetische koudemiddelen zoals R507a hebben een global warming potentiaal (GWO) van 3986 en zijn daarmee bijna vierduizend keer schadelijker dan een kilogram CO₂. De impact van koudemiddelen op de CO₂-footprint reken je alleen mee bij vervanging, dus bijvoorbeeld wanneer ze door lekkage ontsnappen uit het klimaatsysteem. Met het oog op de toekomst is het onze ambitie om ook in onze overige koelinstallaties en vrieshuizen de synthetische koudemiddelen te vervangen door natuurlijke koudemiddelen. In de meeste gevallen betekent dit dat de gehele installatie moet worden vervangen.

KOELINGEN EN KOELHUIZEN

Ook het gekoeld en bevroren opslaan van onze grondstoffen en producten is een energie-intensief proces. In 2022 hebben we twee oude, op freon werkende koelcellen vervangen. Hiervoor zijn twee uitstekend geïsoleerde koelcellen teruggekomen, voorzien van CO₂-installaties.

Ons volgende doel is om ook ons vrieshuis in Dirksland aan te pakken. Op 12 kilometer van Stellendam slaan we nu nog een deel van onze geproduceerde snacks in een klimaat van -18 graden op. Dit vrieshuis is verouderd en aan vervanging toe. Het is onze wens om op korte termijn een nieuw, modern en energiezuinig vrieshuis te bouwen in Stellendam. Daarmee slaan we twee vliegen in een klap, want we besparen ook op de ritjes tussen productie en opslag.

Onze huidige koel- en vriescapaciteit levert ons enorme hoeveelheden restwarmte op. Naar verwachting zo'n 350 kwh. Deze restwarmte zouden we heel graag willen gebruiken om andere processen van energie te voorzien, maar op dit moment hebben we nog onvoldoende in kaart waarvoor we deze warmte kunnen gebruiken.

LEDVERLICHTING

Het lichtplan van de kantooromgeving bestaat al een aantal jaar uit ledverlichting. In 2022 hebben we een groot gedeelte van onze fabriek ook vervangen door sensor-gestuurde led. Stap voor stap zullen we de rest van de fabriek verder uitbreiden met led. Wanneer er nu TL-lampen uitvallen, zullen deze direct worden vervangen. De verwachting is dat op deze manier in 2025 het volledige lichtplan van Le Duc uit ledverlichting bestaat.

3. De laatste stap naar 100% groene stroom en groen gas

Elektriciteit

Sinds 2022 kiest Le Duc voor groene stroom. Omdat we verschillende energieaanbieders hebben, zijn we gefaseerd overgestapt op elektriciteit van natuurlijke bronnen zoals zon en wind. Vanaf 2024 kopen we 100% groene energie in, waarvan ongeveer 25% van het zonnepark Solarvation in Lelystad komt. Een mooie rechtstreekse relatie waarmee we het gebruik van lokale groene energie stimuleren.

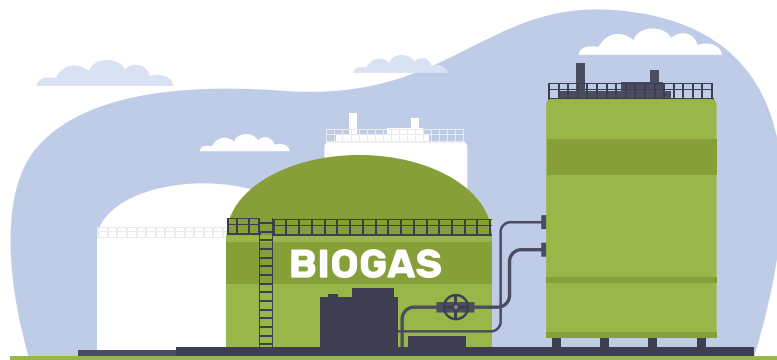
Le Duc probeert ook al jaren de stap naar eigen zonnepanelen te zetten. De combinatie van zonnepanelen en koelhuizen is voor veel verzekeraars een uitdaging. Dat zorgt ervoor dat de kosten van de opstalverzekering dusdanig stijgen dat een zonnepark op het dak van onze productielocaties financieel niet rendabel is. Maar er is versoepeling van regels aangekondigd door de verzekeraar.

Gas

Helaas is het momenteel nog erg moeilijk om ons bakproces te elektrificeren. Naast de beperkte beschikbaarheid van volledige elektrische bakovens, zijn er ook voldoende uitdagingen met het elektriciteitsnet. Netcongestie³ zorgt ervoor dat energie-intensieve processen, zoals bakken, niet zomaar kunnen worden geëlektrificeerd. Daarom hebben we ervoor gekozen om in 2024 over te stappen op groen gas. Anders dan bij aardgas zijn er geen fossiele brandstoffen nodig voor groen gas. Groen gas wordt namelijk gemaakt van organisch restmateriaal, zoals rioolslib en mest. Veelgebruikte technieken hiervoor zijn vergisting en vergassing. Het biogas dat hiermee ontstaat wordt afgevangen en verbeterd, zodat het dezelfde kwaliteit heeft als aardgas.

SBTi:

Om onze impact op het klimaat te verminderen hebben we een ambitie opgesteld die in lijn is met de wetenschap. Het gerenommeerde Science Based Initiatief heeft richtlijnen uitgebracht voor het opstellen van een klimaatdoel zodat de aarde niet meer dan 1,5C opwarmt. Wij hebben deze richtlijnen gevolgd, (maar zijn (nog) niet gecertificeerd).



DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

- › Een absolute reductie van 42% CO₂ in 2030 ten opzichte van 2023
- › 100% van de ingekochte elektriciteit is groen in 2030
- › Geen CO₂-uitstoot in 2050 (0 emissies scope 1 en 2)
- › Realisatie eigen zonnepanelen in 2025

Acties:

- › Verkenning realisatie nieuw vrieshuis ter vervanging van vrieshuis Dirksland
- › Plan van aanpak uitfasering synthetische koudemiddelen
- › Plan van aanpak transformatie naar elektrische leasewagenpark
- › Opstellen van een energiebesparingsplan voor verdere besparingen op scope 1, 2
- › Plan van aanpak om inzicht te krijgen in onze klimaatemissies in de keten (Scope 3)
- › Het certificeren van onze SBTi targets.



FOCUSGEBIED 2



2.2 Focusgebied 2: verpakkingen

Verpakkingen zijn een belangrijk aandachtspunt voor Le Duc én voor onze klanten. Zowel in foodservice als in retail is de belangrijkste functie van een verpakking dat het zorgdraagt voor het behoud van kwaliteit, de houdbaarheid en het gemak van gebruik. Ook speelt een verpakking een belangrijke rol bij transport. Kunststof blijkt voor de houdbaarheid van veel diepgevroren voedselproducten een buitengewoon bruikbare oplossing. Toch heeft een plastic of papieren verpakking die maar eenmalig gebruikt wordt een negatieve impact op het klimaat. Over 2023 kochten we bijna 280.000 kg PE-folies in en zo'n 4,75 miljoen omdoen. Gigantische hoeveelheden waar we met zorg mee omgaan. In de hele voedselsector is het gebruik van verpakkingsmaterialen een belangrijk thema. Ook bij Le Duc zijn we continu bezig met efficiënter, slimmer en gebruiksvriendelijker verpakken. Op dit moment kijken we naar de volgende twee opties om ons verpakkingsportfolio te verduurzamen:

1. We gebruiken minder grondstoffen per verpakking;
2. We kiezen voor recyclebare verpakkingen.

Op den duur willen we ook verder denken over mogelijkheden die ons helpen om nieuwe, slimme verpakkingsoplossing te ontwikkelen waarbij we minder gebruik hoeven maken van *single use* grondstoffen.



IN DE PRAKTIJK

1. Overzicht van verpakkingsportfolio en percentage recycled content

Alle primaire verpakkingen van Le Duc bestaan volledig (100%) uit LDPE (lage-dichtheid-polyetheen). Deze zakken leveren we aan verschillende klanten in uiteenlopende diktes van 45 micron tot 75 micron. De grondstof van LDPE is 100% recyclebaar, mits ongebruikt. Anders is het afhankelijk van het land, de methode van inzamelen en de afvalverwerker of het materiaal kan worden hergebruikt. Bij onbruikbare en afgekeurde restanten leveren we dit materiaal speciaal aan voor recycling.

2. 100% FSC-karton

Le Duc heeft in 2021 een bewuste stap gezet naar 100% FSC-kartonnen omdoen en heeft dit ook vast in haar verpakkingsbeleid opgenomen. FSC staat voor Forest Stewardship Council, oftewel: de Raad voor Goed Bosbeheer. Het FSC-keurmerk geeft de zekerheid dat de grondstof voor (onder meer) papier en papierproducten afkomstig is uit verantwoord beheerde bossen. Dat betekent dat er op evenwichtige wijze rekening wordt gehouden met de ecologische, sociale en economische aspecten die bij bosbeheer horen. In 2023 ging het om zo'n 4,75 miljoen dozen. Dat zijn hoeveelheden die impact hebben.

3. Bewust minder maatwerk

Le Duc kent een grote verscheidenheid aan klanten in foodservice, QSR en retail. Veel van onze klanten hebben specifieke eisen ten aanzien van verpakkingen. Of het gaat over het type materiaal of over bedrukking, etikettering en transport. We proberen zoveel mogelijk naar de wens van onze klant te verpakken. Toch zorgt dit voor minder efficiëntie en in sommige gevallen voor keuzes die niet ideaal zijn voor

ons. Willen we als Le Duc echt het verschil maken, dan moeten we vanuit duurzaamheidsoogpunt scherpere keuzes durven maken door specifieke verpakkingsoplossingen niet meer aan te bieden. Dit resulteert in slimmere oplossingen, minder uiteenlopende grondstoffen en minder verspilling. Vanaf 2024 willen we als Le Duc een duidelijk standpunt innemen en samen met onze verpakkingsleveranciers tot zo duurzaam mogelijke verpakkingsoplossingen komen met een zo laag mogelijke impact op mens, dier en milieu.

DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

- › 5% minder verpakkingsmateriaal in kg per kg verkocht product 2025 t.o.v. 2023

Acties:

- › Opstellen van concrete kaders en eisen (materiaal, bedrukking, gewicht) waar iedere verpakking die Le Duc uitlevert aan moet voldoen
- › Plan van aanpak hoe verspilling van ongebruikte verpakkingsmaterialen tegen kan worden gegaan
- › Plan van aanpak om binnenkomende stromen verpakkingen te verlagen



FOCUSGEBIED 3



2.3 Focusgebied 3: grondstoffen

Met de keuze voor de grondstoffen die we inkopen voor onze producten, kunnen we een groot verschil maken. Deze keuzes kennen voor onze vegetarische producten weinig grote risico's. Door meer en beter inzicht in hoe de grondstoffen voor onze groenten en kaas worden geteeld en verwerkt, maken we onze ketens transparanter. Op die manier beperken we de impact op klimaat, mens en dier en zorgen we dat onze klanten zonder zorgen kunnen blijven genieten van onze snacks.

Omdat wij onze hoogwaardige vegetarische snacks leveren aan klanten over de hele wereld, merken we dat de eisen van onze klanten erg uiteen kunnen lopen. Dat betekent soms dat we bij verschillende leveranciers grondstoffen moeten afnemen.

We vertellen je graag meer over hoe we onze grondstoffen selecteren, waar we ze vandaan halen en hoe we ervoor zorgen dat onze snacks niet alleen lekker zijn, maar ook goed zijn voor de wereld om ons heen.



IN DE PRAKTIJK

1. Overzicht van herkomst grondstoffen

Het grondstoffendossier van Le Duc is groot in omvang, maar minder in diversiteit. Een overzicht van onze belangrijkste ingrediënten voor onze heerlijke snacks, herkomst en certificering:

Grondstof	Herkomst	Certificering
Uien	Polen	GFSI, Sedex
Bloem	Nederland	GFSI, Sedex
Paneer (naturel)	Nederland/ Duitsland	GFSI
Wedges	Nederland	GFSI, Sedex, RSPO
Zonnebloemolie (bulk)	Duitsland	GFSI, Sedex, ISO 50001
Palmolie	Nederland	GFSI, RSPO SG
Uienbinder	Spanje	GFSI, RTRS
Mozzarella	België	GFSI, VCDO, Sedex
SKZ (smeltkaas)	Oostenrijk	GFSI, Der Grun Punkt, Sedex

2. Frituuroliën palmvrij in 2025

Frituurolie is een belangrijke grondstof voor Le Duc. Alle producten die wij leveren, worden in frituurolie gebakken. Veel frituur- of bakoliën bestaan met het oog op de beste bakprestatie uit een *blend*^d van zonnebloemolie en palmolie. De plantaardige palmolie die in de blends wordt verwerkt, is een grondstof waar het nodige om te doen is.

Hoewel palmolie een erg hoge opbrengst per hectare heeft, brengt de teelt en productie van het verzadigde goedje een grote kans op ontbos-sing van regenwouden met zich mee. Ook de arbeidsomstandigheden van palmolieboeren laten vaak te wensen over. Hoewel wij op dit moment nog blends gebruiken met RSPO *segregated* palmolie, sorteren we nu al voor op gebruik van palmolievrije blends. Dat betekent dat we per 2025 stop-pen met de inkoop van palmoliehoudende bakoliën.

RSPO is het keurmerk van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). RSPO wil dat in de toekomst alleen nog pal-molie wordt verwerkt die duurzaam is geproduceerd.

De teelt van RSPO-gecertificeerde palmolie gaat niet ten koste van oerbos en andere gebieden met een hoge natuur- en culturele waarde. Bij de teelt worden minder pesticiden en kunstmest gebruikt dan gebruikelijk bij niet-gecertificeerde teelt. Het keurmerk heeft criteria voor het respec-teren van rechten van boeren en de lokale bevolking. Het eisenpakket wordt elke paar jaar aangescherpt.

Naast certificering met keurmerken richt RSPO zich ook op verbeteringen bij kleinschalige boeren, waardoor zij duurzamer produceren, hun palm-olieproductie kunnen verhogen en hogere inkomsten krijgen. 30 tot 40 procent van de palmolie wordt door kleinschalige boeren geproduceerd. Als de productie per hectare stijgt, is er geen of minder uitbreiding van plantages nodig om aan de toenemende vraag te voldoen. Dat kan door betere productiemethodes zoals betere palmen.

Bron: WNF

3. Onze levensader: de ui

Al meer dan twintig jaar zijn uien een essentiële grondstof voor onze on-derneming. Rondom Stellendam en ook in de rest van Nederland worden volop uien geteeld. Ook halen we veel uien uit België, Polen en Duitsland. Deze uien hebben eenzelfde smaakprofiel en zijn van de hoogste kwaliteits-niveaus. Omdat uien één keer per jaar geoogst worden, vaak tussen mei en juli, is ook de opslag van uien belangrijk. De opslag in gespecialiseerde klimaatschuren zorgt dat de uien het hele jaar van goede kwaliteit blijven.

Uien zijn een natuurproduct en daarom is in het proces van zaaïen, planten, telen en oogsten het klimaat van grote invloed op de kwaliteit en beschikbaarheid. Doordat de oogsten verschillen, varieert ook de verkrijgbaarheid op de wereldmarkt.

Een verse ui van het land heeft nog een taaie schil die de ui beschermt tegen invloeden van buitenaf. Voordat wij de uien kunnen verwerken tot onze gevormde ringen, moet de schil eraf. De uien worden geschild in Polen, waar ze deels handmatig, deels machinaal van hun jas worden ontdaan. De schilstations in Nederland kunnen ondanks de extra transportkosten niet concurreren met die in Polen. Geschilde uien uit Nederland zijn gemid-deld duurder. De beschikbaarheid en kwaliteit van machinaal geschilde uien neemt verder toe. Groot nadeel van machinaal schillen is dat er op dit moment nog sprake is van een aanzienlijk verlies van 30%, waar dat bij handmatig schillen minder bedraagt. Minder verspillen is voor ons een be-langrijk motief om voor handmatig schillen te kiezen.

Het is belangrijk dat we slimmere keuzes maken in de inkoop en verwer-king van onze grondstoffen. Daarom willen we uiteindelijk ook de foot-print van onze producten doorrekenen en op basis hiervan keuzes maken die ons helpen om ketens te verkorten en *food miles* te verminderen. Dat kan bijvoorbeeld leiden tot kortere ketens. We hebben hier nog behoorlijke stappen te zetten, maar merken dat we ons hierop kunnen onderscheiden.

DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

› In 2026 gebruikt Le Duc geen palmolie meer in haar bakolie

Acties:

› Plan van aanpak voor het verminderen van food miles⁵ van onze grondstoffen

› Plan van aanpak voor het in kaart brengen van de duurzaamheidsrisico's in de keten van onze top 10 grondstoffen

› ‘Duurzaamheid’ onderdeel maken van de inkoop-voorwaarden



2.4 Focusgebied 4: afval- en reststromen en waterverbruik

Het beperken van afval- en reststromen is de snelste weg naar verbetering. Dat betekent dat we zo efficiënt mogelijk omgaan met de grondstoffen die we inkopen, zo min mogelijk weggooien en ervoor zorgen dat de producten die we produceren zo lang mogelijk te gebruiken zijn. Geen vanzelfsprekendheid wanneer je weet dat we wereldwijd een derde van al het voedsel weggooien. Tussen de 30 en 50 procent hiervan gooit de eindgebruiker of consument zelf weg. De rest van de verspilling ontstaat bij de productie door de verwerker en is in veel gevallen te vermijden. Het is dus ook onze verantwoordelijkheid iedere afval- en reststroom goed in kaart te brengen en waar mogelijk te verbeteren.

Ook wanneer we kijken naar het gebruik van water bij ons productieproces is het goed te realiseren dat schoon water van hoge kwaliteit geen vanzelfsprekendheid is. Daarom willen we beter grip krijgen op het water dat we nodig hebben voor de reiniging van ons productieproces en de zuivering die we zelf doen.



IN DE PRAKTIJK

1. Overzicht scheiding afval en water

Over de afgelopen drie jaar hebben we een groot deel van onze afval- en reststromen in kaart. Wat opvalt is dat de cijfers fluctueren en niet vanzelfsprekend te verklaren zijn. Wel komt naar voren dat het grootste deel van onze organische stromen worden gebruikt voor feed of vergisting.

Type	2022	2023
Restafval (ton)	651.320	438.970
Papier/ karton (ton)	120.990	332.160
Pallets (ton)	250	240
LDPE	3.320	2.970
reststroom Feed	2.122.060	1.546.195
SLIB / reststroom vergisting	1.036.930	1.437.690
afgewerkte frituurolie	15.140	23.260

2. Reststromen met hogere verwaarding

De afgelopen jaren zijn we onze afvalstromen efficiënter gaan scheiden. Hierdoor lukt het onze afvalwerker om de resten die wij niet meer kunnen gebruiken, op een andere manier nog te verwaarden⁶. Zo is het ons gelukt om ons afval beter te scheiden, waardoor het aandeel organische droge stof verhoogd is. Deze stroom kan gemakkelijker worden gebruikt voor diervoeder.

Ook het gebruik van minder uiteenlopende recepturen kan ons helpen om het aandeel afval- en reststromen te verlagen. Op dit moment maken we voor uiteenlopende klanten verschillende recepturen en daarmee ook verschillende paneeroplossingen. Dat zorgt ervoor dat grote batches paneer achterblijven en niet gemakkelijk kunnen worden gebruikt. Een aandachtspunt voor de komende jaren.

Van vlag naar tas

Rondom onze productielocatie in Stellendam flapperen met trots verschillende Le Duc vlaggen. Recent hebben we de oude vervangen voor vlaggen met het nieuwe beeldmerk. De oude vlaggen van sterk materiaal hebben we laten vermaken tot mooie unieke tassen.



3. Water- en luchtzuivering

Le Duc heeft een eigen waterzuivering. Hierin wordt water gereinigd dat overblijft na het wekelijks reinigen van onze productielijnen en vloeren. Deze vervuilde stroom bevat naast vet ook organische resten, zoals stukjes kaas, paneer en ui. Dit vervuilde water mogen we pas op het riool lozen nadat het water door onze waterzuivering is behandeld. Wat overblijft is water dat volgens de standaarden van het waterschap mag worden geloosd op het riool én een stroom aan vaste resten. Ook in de verwerking van deze reststromen hebben we de afgelopen jaren een efficiëntieslag gemaakt. Door het slib anders te verzamelen, is het gehalte droge stof hoger. Hierdoor kan het makkelijker worden verwaard tot bijvoorbeeld biogas. Ook in het transport van deze resten hebben we samen met onze afvalverwerker een stap gezet. Sinds twee jaar worden deze afvalresten niet meer driewekelijks opgehaald. In plaats daarvan pompen we deze resten in een gesloten tank die eens per twee weken wordt afgehaald door een volle bulkwagen, waardoor ook transportbewegingen verminderen.

Bij het bakken van onze plantaardige grondstoffen komen de nodige bakdampen vrij, die we met onze gaswasser reinigen door de dampen te laten neerslaan. Hierdoor hebben we een lagere geuremissie en heeft onze omgeving zo min mogelijk last van onze bakprocessen. Omdat onze fabriek aan een Natura 2000-gebied⁷ ligt, is het belangrijk om continu naar de gestelde milieueisen te blijven kijken.

	2022	2023
Levering via hoofdwaterleiding (m³)	36.045	39.358
Waterzuivering	19.745	21.424

DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

- › In 2025 levert Le Duc 10% minder kg restafval per kg verkocht product t.o.v. 2022

Acties:

- › Plan van aanpak om food waste te minimaliseren
- › Plan van aanpak om samen met afvalverwerkers nader te kijken naar betere verwaarding van onze reststromen
- › Plan van aanpak om de kwaliteit van het afvalwater te verbeteren



FOCUSGEBIED 5



2.5 Focusgebied 5: veiligheid en kwaliteit

Voedselveiligheid en kwaliteit zijn van het grootste belang, omdat ze direct van invloed zijn op de gezondheid en het welzijn van onze klanten. Alleen door continu te voldoen aan de hoogste standaarden en richtlijnen kunnen wij de allerbeste vegasnacks produceren die voldoen aan de uiteenlopende eisen van diverse klanten van over de hele wereld. We staan voor grondstoffen en recepturen van de hoogste kwaliteit en voor de veiligheid van onze mensen.

Met elkaar werken we aan een cultuur waarin een veilige werkomgeving centraal staat en we met elkaar zorgen voor producten van de hoogste kwaliteit. Dat klinkt als een vanzelfsprekendheid, maar dat gaat niet vanzelf. Binnen Le Duc richten we ons op het ontwikkelen van een voedselveiligheidscultuur; dit vereist een consistente inzet en betrokkenheid op alle niveaus, waarbij het senior management het belang hiervan uitdraagt door dagelijks het goede voorbeeld te geven: *leading by example*.

IN DE PRAKTIJK

1. Audits en certificaten

Ieder jaar opnieuw proberen we aan de hoogste standaarden te voldoen. Dat zijn deels certificeringen van externe partijen die ons auditen op de door hen gestelde standaarden. De verbeterpunten vanuit deze toetsingen worden opgenomen in ons continous improvement plan. Ze vormen voor Le Duc een belangrijk vertrekpunt om te blijven innoveren. Een overzicht van de uitgevoerde audits en behaalde certificaten:

	2021	2022	2023
Aantal audits	11	13	13
Aantal audits succesvol	11	13	13
Behaalde certificaten	IFS Higher level 95,98%/BRC- A/Halal/RSPO/V-label	IFS Foundation level 90,79%/BRC- A/Halal/RSPO/V-label	IFS Foundation level 92,19%/BRC- A/Halal/RSPO/SMETA/V-label

IFS | IFS staat voor International Featured Standards en is in 2003 ontwikkeld met als doel de kwaliteit en veiligheid van de voedselketen voor retailers en groothandelaren te garanderen.

BRC | BRC Global Standards is een verzameling van voedselveiligheidsnormen die gericht zijn op organisaties in de toeleveringsketen naar retailers/supermarkten.

RSPO | De Roundtable on Sustainable Palm Oil is een internationale organisatie die in 2004 is opgericht om de productie en het gebruik van duurzame palmolie te bevorderen.

V-label | Het V-label is een productkeurmerk dat aangeeft dat een voedingsmiddel gegarandeerd geen ingrediënten van dierlijke oorsprong bevat. Het Europese keurmerk wordt in Nederland uitgegeven door de Nederlandse Vegetariërsbond.

SMETA | Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) heeft als doel om ethisch en maatschappelijk verantwoord ondernemen en bijbehorende ‘best practices’ te bevorderen en verder te ontwikkelen.

Koosjer | Producten die bereid zijn volgens de Joodse spijswetten en daarop gecontroleerd zijn door rabbijnen krijgen het koosjer-certificaat.

2. Halal: (Voedsel)veiligheidscultuur

Alleen door met elkaar strikte regels en standaarden na te leven, kunnen we de veiligheid van voedselproducten gedurende ons hele productieproces waarborgen. Dat betekent ook dat we elkaar durven aanspreken op het moment dat het niet goed gaat. De aanspreekcultuur binnen Le Duc kan beter. Om het belang hiervan te onderstrepen, organiseerden we op 1 december 2023 een trainingsdag. Centraal stond het thema veiligheid. Een onderwerp dat niet alleen relevant is voor de afdelingen kwaliteit en technische dienst, maar onder de verantwoordelijkheid valt van iedereen binnen het bedrijf. Door een interactief programma met uiteenlopende thema’s en onderwerpen hebben we met elkaar het bewustzijn en het belang van veiligheid besproken. Bijvoorbeeld door een escaperoom met vragen over microbiologie en het belang van hygiënisch werken. En door een training hoe te rijden met een palletwagen, het lopen van vluchtroutes en een instructie om een brandje blussen. Het uiteindelijke doel van deze trainingsdag was om iedereen in het bedrijf bewust te maken van het belang van goede samenwerking. Belangrijk resultaat van deze dag was dat we met elkaar hebben besloten een app te lanceren waarmee we de verschillende aspecten van veilig werken terugkerend kunnen trainen en testen. Zo brengen we het thema blijvend onder de aandacht en geven we nadere verdieping.

3. Grip op gezond

Wereldwijd is er sprake van een duidelijke trend: een toename van mensen met overgewicht. Overheden proberen het aanbod gezonde producten in de supermarkt te vergroten en consumenten bewuster te maken van gezonde keuzes. Een voedselkeuzelogo is een van de middelen die zijn ingezet om gezond gedrag te stimuleren. Een voedselkeuzelogo maakt het mogelijk om snel te checken hoe gezond een product is. De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) ziet zo’n logo dan ook als nuttig onderdeel van een pakket verbetermaatregelen. Een *front of pack*-oplossing die de consument informeert over hoe een product presteert op het gebied van ingrediënten als suiker, zout en vet. Ingrediënten die bij overmatige inname een negatieve invloed hebben op de gezondheid. Ook positieve parameters als vezels worden meegewogen in de beoordeling.

Le Duc produceert snacks: producten waarbij smaak en genot voorop staan. Snacks uit de frituur zullen nooit helemaal gezond zijn, daar zijn we ons terdege van bewust. Wel zijn er verschillende ingrediënten die de beoordeling door een voedselkeuzelogo kunnen beïnvloeden. Bijvoorbeeld door het gebruik van minder vet en zout of de toevoeging van meer vezels in onze recepturen. Omdat Le Duc in meer dan 70 landen opereert is het belangrijk dat we van alle bestaande voedselkeuzelogo’s en hun werking op de hoogte zijn. Zo zijn de achterliggende criteria van het verkeerslicht (Verenigd Koninkrijk), de Nutri-Score (Nederland, Frankrijk, België) en Keyhole (Scandinavië) verschillend. Een andere trend is de toenemende vraag naar clean label-producten. Dit is een etiket op een levensmiddel dat ogenschijnlijk vrij is van voedingsadditieven die door de consument als negatief kunnen worden beschouwd. Denk hierbij aan het gebruik van natuurlijke in plaats van synthetische kleurstoffen.

De komende jaren willen we als Le Duc een eigen gezondheidsbeleid ontwikkelen met het oog op de wensen en voorkeuren in nutriënten.

DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

- › Geen ongelukken op de werkvloer, met een stijgende meldingsfrequentie
- › Behalen van alle kwaliteitsaudits
- › Geen productrecalls

Acties:

- › Plan van aanpak om met ons eigen kwaliteitsmanagementsysteem als vertrekpunt, een verbeterde standaard op gezondheid en kwaliteit te formuleren
- › Stimuleren van het verbeteren van meldingsfrequentie rondom ongevallen
- › Plan van aanpak om meer grip te krijgen op de kwaliteitsrisico’s in onze keten



2.6 Focusgebied 6: goed bestuur en werkgeverschap

Onze medewerkers zijn ons grootste goed. En als werkgever proberen wij het goede voorbeeld te geven in hoe wij het bedrijf besturen. Dat betekent dat ook onze medewerkers inspraak hebben in het dagelijks bestuur. We zijn dan ook trots op het functioneren van onze ondernemingsraad en de terugkerende medewerkers-tevredenheidsonderzoeken (MTO) die we frequent laten uitvoeren. Een prettige werkomgeving is tweerichtingsverkeer.

Als producerend bedrijf met drie ploegendiensten zijn we ons bewust van het feit dat de gezondheidsbelasting hiervan behoorlijk is. Samen met onze mensen en de ondernemingsraad (OR) proberen we deze belasting beheersbaar te houden, zodat onze medewerkers zo lang mogelijk tevreden en in goede gezondheid voor ons kunnen blijven werken.

1. Ondernemingsraad

Sinds eind 2020 heeft Le Duc Fine food een eigen ondernemingsraad. Deze is in het leven geroepen om de afstand tussen de medewerkers en het bestuur te verkleinen en de betrokkenheid van de medewerkers bij het bedrijf verder te vergroten. De OR is een betrouwbare partner die de belangen behartigt van alle medewerkers en de verbinding legt tussen medewerkers en het bestuur.

De ondernemingsraad heeft in 2023 verschillende activiteiten en bijeenkomsten georganiseerd, waaronder een Arbotraining en een financiële cursus. Ook heeft de OR een aantal instemmingsaanvragen beoordeeld en initiatiefvoorstellen gedaan. Zo is er een MTO gerealiseerd en is er ook een aanvraag gedaan voor een fietsenplan.

Het aantal medewerkers ligt momenteel boven de 100 medewerkers en zodoende zal de OR uitbreiden van 5 naar 7 leden.

2. Medewerkertevredenheidsonderzoek

Op verzoek van de ondernemingsraad heeft Le Duc in 2023 een MTO uitgevoerd. Hierin zijn tevredenheid, betrokkenheid en ervaringen van medewerkers geëvalueerd. Zo hopen we bij te dragen aan hogere productiviteit, een lager verloop en een positieve bedrijfscultuur. Voor het kwantitatieve onderzoek was de respons (73%).

Een aantal belangrijke resultaten op een rij:

- Algemene tevredenheid: 7,6
- Communicatie in de organisatie moet beter: 5,7
- Collega's en vrijheid zijn de grootste drijfveren van tevredenheid
- Werkdruk wordt door een derde als te hoog ervaren
- 73% voelt zich betrokken bij de organisatie
- 74% heeft zich nog nooit onprettig gevoeld op het werk

Met de uitslag van het MTO gaan we in 2024 verder aan de slag. De OR zal hierin het voortouw nemen.

3. Goed bestuur

Goed bestuur is essentieel voor organisaties die streven naar een positieve impact. Dit heeft niet alleen betrekking op milieu, maar ook op sociale aspecten (in de keten), ethiek en het beheer van economische en operationele risico's (ESG⁸). Effectief bestuur (governance) is van cruciaal belang om duurzaamheidsdoelstellingen te formuleren, te implementeren, te handhaven en duurzame ontwikkeling in de organisatie blijvend te stimuleren. Het vereist betrokkenheid van de directeur en het hoger management en een heldere communicatie door de organisatie. Ook het betrekken van stakeholders bij deze besluitvormingsprocessen is belangrijk voor het identificeren en beheren van duurzaamheidsrisico's of materiele thema's.

Het bestuur, de directie en het hoger management spelen een cruciale rol bij het ontwikkelen van duurzaamheidsstrategieën en doelstellingen van Le Duc. De doelstellingen en ambities die voortkomen uit dit verslag zullen we verankeren in onze organisatiecultuur. Drie van de vijf leden van het Le Duc Duurzaamheidsteam zitten in het Management Team en zij zien er daarmee op toe dat er op het beleid en de SMART⁹ geformuleerde doelstellingen verantwoording zal worden afgelegd. Denk hierbij aan bedrijfsbrede KPI's voor zaken zoals afval en energieverbruik, die verder in dit verslag zijn terug te lezen. Het is onze wens om de komende jaren onze belangrijkste stakeholders te betrekken bij het formuleren van onze plannen, maar ook bij het toezien op onze ontwikkelingen.

Intern wordt ethisch handelen gestimuleerd, zoals dat een stevig fundament is in de cultuur van ons bedrijf. Risico's binnen de branche, zoals klimaatverandering en veranderingen in wet- en regelgeving, worden erkend en door het managementteam besproken, geëvalueerd en beheerd om

de continuïteit van de organisatie te waarborgen. Het heeft de focus van het MT en de directie door het opstellen van een *code of conduct*¹⁰ of soortgelijk document onze ethische waarden vast te leggen en een structureel onderdeel te maken van ons handelen intern, en extern. Le Duc zet met dit verslag een volgende belangrijke stap.

DOELSTELLINGEN & ACTIES

Hier een overzicht van de doelstellingen en acties waar Le Duc zich aan committeert.

Doelstellingen:

- › Medewerkertevredenheid naar >8 in 2025
- › Communicatie onder personeel naar >7 in 2025
- › Opstellen van een code of conduct in 2024
- › Realisatie van een materialiteitsanalyse¹¹ in 2025

Acties:

- › Opstellen van communicatieplan om de betrokkenheid en de bewustwording onder medewerkers rondom duurzaamheid te verhogen
- › Plan van aanpak voor het stimuleren van een gezonde levensstijl voor onze medewerkers



3

DOELSTELLINGEN & ACTIES OP EEN RIJ

FOCUSGEBIED 1: ENERGIE

Doelstellingen:

- › Een absolute reductie van 42% CO₂ in 2030 ten opzichte van 2023
- › 100% van de ingekochte elektriciteit is groen in 2030
- › Geen CO₂-uitstoot in 2050 (0 emissies scope 1 en 2)
- › Realisatie eigen zonnepanelen in 2025

Acties:

- › Verkenning realisatie nieuw vrieshuis ter vervanging van vrieshuis Dirksland
- › Plan van aanpak uitfasering synthetische koudemiddelen
- › Plan van aanpak transformatie naar elektrisch leasewagenpark
- › Opstellen van een energiebesparingsplan voor verdere besparingen op scope 1, 2
- › Plan van aanpak om inzicht te krijgen in onze klimaatemissies in de keten (Scope 3)
- › Het certificeren van onze SBTi targets.

FOCUSGEBIED 2: VERPAKKINGEN

Doelstellingen:

- › 5% minder verpakkingsmateriaal in kg per kg verkocht product 2025 t.o.v. 2022

Acties:

- › Opstellen van concrete kaders en eisen (materiaal, bedrukking, gewicht) waar iedere verpakking die Le Duc uitlevert aan moet voldoen
- › Plan van aanpak hoe verspilling van ongebruikte verpakkingsmaterialen tegen kan worden gegaan
- › Plan van aanpak om binnenkomende stromen verpakkingen te verlagen

FOCUSGEBIED 3: GRONDSTOFFEN

Doelstellingen:

- › In 2026 gebruikt Le Duc geen palmolie meer in haar bakolie

Acties:

- › Plan van aanpak voor het verminderen van food miles van onze grondstoffen
- › Plan van aanpak voor het in kaart brengen van de duurzaamheidsrisico's in de keten van onze top 10 grondstoffen
- › 'Duurzaamheid' onderdeel maken van de inkoopvoorwaarden

FOCUSGEBIED 4: AFVAL, RESTSTROMEN EN WATERVERBRUIK

Doelstellingen:

- › In 2025 levert Le Duc 10% minder kg restafval per kg verkocht product t.o.v. 2022

Acties:

- › Plan van aanpak om food waste te minimaliseren
- › Plan van aanpak om samen met afvalverwerkers nader te kijken naar betere verwaarding van onze reststromen
- › Plan van aanpak om de kwaliteit van het afvalwater te verbeteren

FOCUSGEBIED 5: VEILIGHEID EN KWALITEIT

Doelstellingen:

- › Geen ongelukken op de werkvloer, met een stijgende meldingsfrequentie
- › Behalen van alle kwaliteitsaudits
- › Geen productrecalls

Acties:

- › Plan van aanpak om met ons eigen kwaliteitsmanagement-systeem als vertrekpunt, een verbeterde standaard op gezondheid en kwaliteit te formuleren
- › Stimuleren van het verbeteren van meldingsfrequentie rondom ongevallen
- › Plan van aanpak om meer grip te krijgen op de kwaliteitsrisico's in onze keten

FOCUSGEBIED 6: GOED BESTUUR EN WERKGEVERSCHAP

Doelstellingen:

- › Medewerkertevredenheid naar >8 in 2025
- › Communicatie onder personeel naar >7 in 2025
- › Opstellen van een code of conduct in 2024
- › Realisatie van een materialiteitsanalyse in 2025

Acties:

- › Opstellen van communicatieplan om de betrokkenheid en de bewustwording onder medewerkers rondom duurzaamheid te verhogen
- › Plan van aanpak voor het stimuleren van een gezonde levensstijl voor onze medewerkers

WOORDENLIJST

- 1 Green House Gas Protocol = Het Greenhouse Gas Protocol biedt 's werelds meest gebruikte boekhoudstandaarden voor broeikasgassen voor bedrijven. Het Greenhouse Gas Protocol biedt standaarden en hulpmiddelen waarmee landen en steden de voortgang naar klimaatdoelen kunnen volgen.
- 2 Batteren = paneren
- 3 Netcongestie = het bekend letterlijk: file op het elektriciteitsnet. Het treedt op als de volledige capaciteit van het net is bereikt.
- 4 Blends = mengels
- 5 Food miles = Voedselkilometers zijn de afstand die voedsel wordt getransporteerd vanaf het moment dat het wordt gemaakt tot het de consument bereikt. Voedselkilometers zijn een van de factoren die worden gebruikt bij het testen van de milieu-impact van voedsel, zoals de ecologische voetafdruk van voedsel.
- 6 Verwaarden = Bedrijven die in staat zijn om hun reststromen te benutten voor producten met een hogere waarde, volgens de Ladder van Lansink 'verwaarden' deze beter. Zo is het voorkomen van afval beter dan het recyclen van afval.
- 7 Natura 2000-gebied = is een Europees netwerk van beschermde natuurgebieden op het grondgebied van de lidstaten van de Europese Unie. Dit netwerk vormt de hoeksteen van het beleid van de EU voor behoud en herstel van biodiversiteit.

- 8 ESG = Environment, Social, Governance. ESG-aspecten.
- 9 SMART = Het SMART-principe is management- of pedagogenjargon voor het eenvoudig en eenduidig opstellen en controleren van doelstellingen.
- 10 Code of conduct = Een gedragscode is een expliciete beschrijving van de normen en waarden voor het gedrag van bepaalde beroepen of specifieke toestanden in het optreden van organisaties. Het is een vorm van zelfregulering.
- 11 Materialiteitsanalyse = Deze analyse helpt een organisatie bij het identificeren van materiële onderwerpen op basis van zowel financiële als impact materialiteit. Dit onderzoek wordt uitgevoerd onder een brede groep stakeholders van de organisatie. Deze materiële onderwerpen vormen de basis van jouw CSRD-rapportage.
- 12 Flexitarisme = Een semi-vegetarisch voedingspatroon waarbij men één of meerdere dagen per week geen vlees eet.
- 13 CO₂ footprint = Een ecologische voetafdruk is een berekende waarde of index van de totale hoeveelheid broeikasgassen die een activiteit aan de atmosfeer toevoegt. Koolstofvoetafdrukken worden gewoonlijk gerapporteerd in tonnen uitstoot per vergelijkingseenheid.
- 14 Ketentransparantie = het in kaart brengen van de grondstofketen van bron tot bord.



COLOFON

Le Duc Fine Food

Realisatie

Jurre Zwinkels Communications and Sustainability

Fotografie

Le Duc Fine Food

Publicatie

April 2024

Niets uit deze uitgave mag op enige manier gekopieerd, vermenigvuldigd of verspreid worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Le Duc Fine Food.

Contact

info@leduc-food.nl

LE DUC FINE FOOD B.V.
DELTA-INDUSTRIEWEG 5 | 3251 LX STELLENDAM | +31(0)187 60 50 17
LEDUC-FOOD.NL