



MVO Update

2019



Inhoud

- 4 **Voorwoord: Goede vooruitgang in 2019 en nieuwe duurzaamheidsdoelen**
- 6 **Feiten & Cijfers**
- 8 **Businessmodel en businessactiviteiten**
- 10 **Samenvatting MVO Update 2019**
- 12 **Duurzaamheid in de supply chain**
 - Grondstoffen
 - Duurzaam verpakken
- 14 **Voedingswaarde en voedselveiligheid**
 - Voedselveiligheid
 - Crisismanagement
 - Voedingswaarde
- 16 **Afvalmanagement**
 - Minder afval en meer scheiden
- 17 **Energiemanagement**
 - Energiegebruik
 - Milieuvriendelijk transport en productie
- 18 **Arbeidsomstandigheden**
 - Een veilige en gezonde werkomgeving
- 19 **Maatschappelijk betrokken ondernemen**
- 21 **Onze weg vooruit**
 - Onze purpose: Creating a Taste of Home
 - Purpose in de praktijk: Dr. Oetker's nieuwe Sustainability Charter
 - Wat willen we bereiken?
- 26 **Over deze update**
 - Volledigheid
 - Duurzaamheid context

Voorwoord: Goede vooruitgang in 2019 en nieuwe duurzaamheidsdoelen



Voordat we het MVO Rapport 2019 van Dr. Oetker Nederland introduceren, willen we het hebben over de uitzonderlijke situatie waar we ons vandaag in bevinden: in 2020 maken we mee hoe de corona pandemie ons leven heeft veranderd. Of we nu thuis zijn of op kantoor, we hebben veel aan onze gewoontes en routine moeten aanpassen omdat ze niet meer passen bij de huidige maatregelen die genomen zijn om het coronavirus terug te dringen. Met grote zorgen zien we hoe de hoeveelheid besmettingen in Nederland en wereldwijd nog steeds oplopen en veel landen hebben alweer moeten omschakelen naar een lockdown.

Desondanks zou het verkeerd zijn om de hoop te verliezen. Integendeel: de media laat overal herhaaldelijk zien hoe de crisis voor nieuwe gedachten en ideeën zorgt. Vooral de technologische opties, mogelijk gemaakt door de digitalisering van ons leven, waardoor nieuwe manieren ontstaan van communiceren, produceren, leven en werken. Processen zijn meer recht toe recht aan, gaan sneller, en zijn vaak zelfs duurzamer en milieuvriendelijker dan eerst. Daarnaast zijn veel mensen zich bewust geworden van de consequenties van hun acties en zijn er verwachtingen dat dingen in de toekomst niet langer hetzelfde blijven als voor het coronavirus.

Op dit moment heeft het coronavirus de discussies over duurzaamheid een beetje buiten de publieke aandacht gebracht. Maar de wereldwijde uitdagingen voor duurzaamheid zijn er nog steeds en zijn nog niet opgelost. Toewijding aan duurzaamheid is al decennia lang een belangrijk onderdeel van onze bedrijfscultuur. In onze gehele organisatie hebben onze medewerkers passie voor het ontwikkelen van nieuwe oplossingen voor vraagstukken over duurzaamheid.

De interesse van onze aandeelhouders in onze prestaties en progressie in duurzaamheid is substantieel gegroeid. Daarom proberen we altijd om flexibel te reageren op veranderend consumentengedrag en positioneren we onszelf zodanig dat we kunnen omgaan met veranderende verwachtingen van medewerkers, consumenten, klanten, en belanghebbenden (stakeholders) van andere bedrijven. Dit bewijst de sterke betrokkenheid in ons gehele bedrijf en motiveert ons allemaal om verder te kijken. Bijvoorbeeld, door nieuwe manieren te vinden om verspilling tijdens productie tegen te gaan, onze belasting van het milieu te verminderen, te zorgen voor dierenwelzijn, als ook door het respecteren van mensenrechten in onze gehele waardeketen.

Ondanks dat dit een doorlopend proces is dat verder ontwikkeld moet worden, hebben we vooruitgang geboekt in onze duurzaamheid, doelen van 2019. Dit rapport geeft een update over ons proces en hoe we toewerken naar de duurzaamheidsdoelen gemaakt door Dr. Oetker Nederland sinds 2015. Het gaat over zowel de bedrijfsactiviteiten, productassortiment, de productiefaciliteiten in Leeuwarden, als ook het hoofdkantoor in Amersfoort. Alle data die we gebruiken en publiceren in dit MVO Rapport gaat alleen over Dr. Oetker Nederland B.V. als een lokale dochteronderneming van Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG. Het MVO Rapport 2019 is een apart, gecombineerd non-financieel rapport voor Dr. Oetker Nederland B.V.

In het geval van verduurzamen was 2020 een belangrijke mijlpaal voor Dr. Oetker, aangezien we dit jaar intern de Dr. Oetker Sustainability Charter hebben gecommuniceerd. Deze Charter zal ook de richtlijn zijn voor onze toekomstige MVO focus en actiegebieden op lokaal niveau. Daarom geeft dit rapport een vooruitzicht op Dr. Oetker's Sustainability Charter en de doelen die we als Dr. Oetker stellen. Met deze update hopen wij u te informeren wat onze plannen zijn voor 2021 en welke keuzes we maken.

Namens iedereen bij Dr. Oetker, willen we u bedanken voor uw interesse in ons MVO Rapport 2019.

Gert-Jan Bosman

Hubertus Dyckerhoff

Gert-Jan Bosman en Hubertus Dyckerhoff
Managing Directors, Dr. Oetker Nederland B.V.

Feiten & Cijfers

Onderdeel van

de **Oetker Group** met een netto omzet van € 7,4 miljard en 34.000 medewerkers in 2019.

Meer dan

100 jaar succes met merken en producten van hoge kwaliteit in Nederland

Jaarlijks

meer dan **40 mln** consumentenverpakkingen geproduceerd in Leeuwarden

Hoofdmerken



Vier bedrijfseenheden

Pizza
Cake
Dessert
Professional Foodservice

Meer dan

€155 mln netto omzet in Nederland in 2019



1 fabriek voor bakmixen in Leeuwarden

Meer dan

60 mln pizza's in **77 verschillende** soorten verkocht per jaar in Nederland



Hoofdkantoor NL
in Amersfoort

Meer dan

100 bakproducten, verdeeld over bakmixen, bakingrediënten, en decoraties

Meer dan

130 medewerkers in Nederland

Je kan

kiezen uit **50** Nederlandse bakproducten

Businessmodel en businessactiviteiten

Dr. Oetker is gestart in Duitsland in 1891, nu 128 jaar geleden. Sinds de oprichting is Dr. Oetker een familiebedrijf geweest en maakt het onderdeel uit van de voedingsdivisie van de Oetker Group. Dr. Oetker is uitgegroeid tot een multinational die actief is in meer dan 40 landen. Klanttevredenheid, lange termijn strategisch handelen, en aandacht voor onze medewerkers spelen een centrale rol in de manier waarop Dr. Oetker handelt.

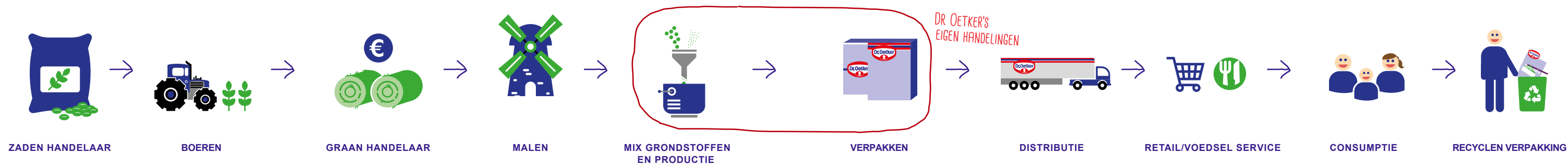
Het uitvoeren van Dr. Oetker's internationale Corporate and Business Strategies in Nederland is de verantwoordelijkheid van Dr. Oetker Nederland. We werken ook nauw samen met Dr. Oetker's hoofdkantoor in Bielefeld (Duitsland) en we werken altijd volgens de wettelijke regels, aangevuld met onze eigen statutaire bepalingen, interne regels en de principes ingebouwd in onze managementnormen en -richtlijnen.

In 2019 zijn we alweer 102 jaar actief in Nederland, en zijn één van de tien grootste supermarktvoedselmerken in Nederland. Bijna iedereen in Nederland kent onze hoofdmerken Dr. Oetker en Koopmans. Binnen onze branche hebben we een grote marktpositie en proberen we altijd om duurzame waarde te creëren.

Dr. Oetker Nederland opereert in drie hoofdgroepen: Pizza, Cake en Dessert. Het overgrote deel van ons bedrijf wordt gerepresenteerd door producten als diepvriespizza, bakmixen, bakartikelen en decoraties. Daarnaast bieden we sinds 1980 ook producten en services aan in de professionele B2B (Business To Business).

Onze fabriek in Leeuwarden produceert bakmixen voor Dr. Oetker Nederland en voor de Belgische, Spaanse, Zwitserse en Italiaanse markten. Onze producten op de Nederlandse markt komen uit de fabriek in Leeuwarden, maar ook uit andere landen; voornamelijk uit onze Dr. Oetker zusterbedrijven in Duitsland, Hongarije, Polen, en Frankrijk. Dr. Oetker Nederland is gevestigd in Amersfoort.

Dr. Oetker Nederland is actief binnen de gehele voedselwaardeketen. Hieronder staat de waardeketen van een van onze meelproducten schematisch weergegeven.



Samenvatting MVO update 2019

Wij zijn al decennia lang toegewijd aan duurzaamheid en duurzame groei. Dit is bevestigd en verder ontwikkeld in 2019 via onze Purpose "Creating a Taste of Home" waarin één van onze drie hoofdonderwerpen direct gelinkt is aan milieu en maatschappij. Met deze Purpose als onze basis, verankeren wij duurzaamheid nog beter in onze bedrijfswaarden, werkcultuur en toekomstige ambities om mee te werken aan een duurzame toekomst voor toekomstige generaties.

Sinds 2014 volgt Dr. Oetker Nederland een MVO bedrijfsbeleid dat gebaseerd is op de ISO 26000 internationale MVO richtlijn en de Global Reporting Initiative (GRI) richtlijnen. Ons MVO bedrijfsbeleid focust zich op zes pilaren:

- Duurzaamheid in de supply chain
- Voedselveiligheid en voedingswaarde
- Arbeidsomstandigheden
- Afvalmanagement
- Energiemanagement
- Maatschappelijk betrokken ondernemen

Deze zes MVO pilaren richten zich op onze primaire bedrijfsprocessen en sluiten aan bij het internationale beleid van ons hoofdkantoor in Duitsland. Bij Dr. Oetker Nederland focussen we ons op gebieden waar we een directe invloed op hebben om bij te dragen aan duurzaamheid in de voedsel-waardeketen.

Als we uit gaan van onze MVO Rapporten van de afgelopen jaren kunnen we vaststellen wat de onderwerpen waren die de meeste aandacht nodig hadden vanuit Dr. Oetker. We rapporteren zowel intern als extern over deze vraagstukken. Om dit proces te realiseren werden Key Performance Indicators (KPI's) en doelen ontwikkeld die doorlopen tot aan 2020. De voortgang is gemonitord met een speciaal gededignd dashboard.

Dit rapport 'MVO Rapport 2019' is een vervolg op Dr. Oetker Nederland's MVO rapporten van de afgelopen vier jaar. We rapporteren over de prestaties op het gebied van duurzaamheid en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Binnen de focus van het MVO hebben we weer positieve ontwikkelingen gepresteerd, maar er is nog steeds ruimte voor verbetering binnen onze kernpilaren.

MVO Communicatie

Naast de stappen die we nemen richting Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen, is het ook belangrijk voor belanghebbenden dat we duidelijk communiceren over onze activiteiten, plannen, resultaten en doelstellingen. We willen transparant communiceren over onze plannen en de resultaten die we behalen. Dit wordt ook verwacht van onze klanten en consumenten in Nederland. Daarom publiceren

we sinds 2016 ieder jaar een MVO Update, en hebben we onze MVO doelen op de websites van onze merken staan. Op deze websites kun je ook een aantal korte video's zien waarin medewerkers en bedrijfspartners onze verschillende MVO activiteiten toelichten. Deze openheid geeft mensen de kans om een mening te kunnen vormen over Dr. Oetker's MVO beleid en het houdt ons gefocust op onze voortgang.

Één van de stappen in communiceren richting consumenten en klanten is onze verpakking: we gebruiken onafhankelijke kwaliteitslabels en certificaten op onze verpakking waar mogelijk. De criteria voor deze toegekende labels zijn opgesteld door instituten die hier kennis van hebben (bijv. NGO's). Om deze labels te gebruiken worden wij en onze leveranciers gemonitord door onafhankelijke autoriteiten, voor naleving van de criteria. In 2019 gebruikten wij voor sommige producten onderstaande labels:

- UTZ-certificaat voor cacao*
- RSPO-certificaat voor palmolie
- Vrije uitloopeipoeder (vrije-uitloop is een wettelijke aanduiding met criteria opgesteld onder Europese wetgeving)
- MSC-certificaat voor tonijn
- ASC-certificaat voor zalm en garnaal
- 1 ster Beter Leven Keurmerk voor kip
- FSC-certificaat voor papier van onze verpakkingen



Door de naleving van deze vereisten voor de verschillende labels en door open hierover te communiceren, kunnen onze klanten en consumenten een duurzamere keuze maken en kunnen wij een positieve bijdrage aan duurzaamheid in de gehele voedselwaardeketen leveren.

Ontwikkelingen op materiële MVO kwesties in 2016 - 2019

		2016	2017	2018	2019	2019 vs 2015
Transparente communicatie	MVO rapporten en website informatie	✓	✓	✓	✓	●
Onafhankelijk gecertificeerde labels	Toegenomen gebruik van onafhankelijk gecertificeerde labels					●
Traceerbaarheid van grondstoffen	Toegenomen transparantie in de kip, ei en cacao supply chain					●
Milieu en maatschappij vriendelijke grondstoffen	Percentage of Segregated or identity preserved RSPO palm olie	47%	53%	59%	*	▲
Dierenwelzijn	Aandeel van producten met ei-poeder die de minimum standaard van vrije-uitloop zijn of 1-ster kip 'Beter Leven'	86%	90%	92%	100%	▲
Verantwoordelijke verpakking	Aandeel van producten met een FSC gecertificeerde verpakking	22%	23%	23%	23%	●
Voedselveiligheid	Artikelen geproduceerd in Leeuwarden met een bescherm laag tegen MOAH/MOSH	✓	✓	✓	✓	●
Voedingswaarde	Vermindering van zout in pizza, suiker vermindering in 'kwarktaart', Paula dessert en Koopmans appeltaart	✓	✓	✓	✓	▲
Afvalmanagement	Interne hoeveelheid van restafval (in tonnen) omlaag in 2017 en omhoog in 2018. Gemiddelde hoeveelheid in 2016	86	67	94	70	▲
Energiegebruik	Energieconsumptie en gebruik per ton product	109	106	113	113	▼
Verantwoordelijke transportatie	Nieuw vanaf 2018: Gebruik van LZV transport voor de fabriek in Leeuwarden					●
CO2 vermindering	Broeikasgassen, scope 1 en 2 (tonnage in CO2 gelijk)	324	327	349	408	▼
ARBO	Ongelukken die resulteerden in absentie	2	2	3	5	▼
Samenwerking met de voedselbank	Structureel en geformaliseerde samenwerking met de voedselbank in 2016	✓	✓	✓	✓	●

▲ Verbeterd ▼ Verslechterd ● Geen verschil

*data nog niet beschikbaar

Duurzaamheid in de supply chain



Dr. Oetker Nederland koopt internationaal grote aantallen grondstoffen en verpakkingen in. Daarom werken we samen met meer dan 100 leveranciers in 10 verschillende landen. Milieu- en maatschappelijke aspecten worden steeds belangrijker bij het kopen en werken met aanbieders: we werken goed samen met Dr. Oetker's internationale inkooporganisatie genaamd POOL. Deze organisatie representeert een internationaal inkoop netwerk van hoofdkopers om bedrijfssamenwerkingen en verbeteringen in grondstoffen en verpakkingen te verbeteren en om consistent de prestaties van onze leveranciers ten opzichte van veiligheid, gezondheid, milieu, sociale omstandigheid en eerlijke bedrijfspraktijken te evalueren.

Aangezien onze leveranciers een belangrijke invloed hebben op de belasting van het milieu, streven we naar een integrale aanpak met onze leveranciers. Alle contracten met leveranciers moeten voldoen aan de internationale Dr. Oetker Supplier Code of Conduct. Deze gedragscode staat voor onze toewijding aan duurzaamheid over de gehele waardeketen en wordt wereldwijd toegepast. Door het contract te tekenen, stellen leveranciers vast dat ze aan onze voorwaarden jegens mensenrechten, arbeidsomstandigheden, anti corruptie en het milieu voldoen.

Grondstoffen

Onze inkopers voelen zich verantwoordelijk voor de grondstoffen en controleren de supply chain. Ze identificeren potentiële risico's t.o.v. duurzaamheid door een continu, complex en herhalend proces. Dit proces helpt ook om de transparantie van onze supply chain te verbeteren.

Binnen het bereik van de risicobeoordeling hebben we in het verleden een aantal grondstoffen gevonden die niet altijd duurzaamheid garandeerden voor onze belanghebbenden. Hieronder vallen grondstoffen van dierlijke oorsprong en grondstoffen die komen uit milieu gevoelige gebieden of gebieden waar eerlijke werkomstandigheden onzeker of onduidelijk zijn. De eisen van de Dr. Oetker Supplier Code of Conduct navolgend, heeft Dr. Oetker internationale maatregelen genomen ter verbetering van maatschappij en milieu. Deze maatregelen zijn gedefinieerd en samengevat in de Dr. Oetker Food Standards voor grondstoffen.

Het gebruik van genetische manipulatie is geaccepteerd tot een bepaalde hoogte die wereldwijd varieert. Voornamelijk in de Europese Unie landen wordt er sceptisch naar gekeken. Om de veiligheid van consumenten te waarborgen heeft Dr. Oetker haar leveranciers verplicht om geen genetisch gemanipuleerde organismen (GMOs) te gebruiken, of dit nu wettelijk toegestaan is of niet. Als Qualitycontrol grondstoffen als kritisch beschouwd, dan checkt deze de toeleverancier de testcertificaten. Dit waarborgt de Dr. Oetker Food Standards. Daarnaast worden alle mais, rijst en soja grondstoffen minstens één keer per jaar gecontroleerd.

Het verbouwen van cacao wordt vaak nog steeds geassocieerd met slaven- en kinderarbeid, het nalaten van goede werkomstandigheden en een oneerlijk salaris. Dr. Oetker werkte de afgelopen jaren continu aan het tegengaan van deze omstandigheden. Sinds 2016 is Dr. Oetker Nederland UTZ-gecertificeerd. Sinds 2017 is 100% van de cacao gebruikt in de bakmixen uit Leeuwarden geproduceerd met UTZ-gecertificeerde cacao. Daarnaast zijn we goed op weg om ons inkoopdoel van 2020 te behalen. We kopen alleen nog UTZ-gecertificeerde cacao in voor alle bakproducten geproduceerd in Leeuwarden als ook de producten die in andere landen worden geproduceerd.

Het gebruik van palmolie als een plantaardige olie is controversieel, aangezien de verbouwing het uitdunnen van het regenwoud betekent, wat weer de biodiversiteit vermindert en de toename van broeikasgassen stimuleert. Dr. Oetker neemt deze ecologische problemen zeer serieus en pleit voor duurzame palmolie verbouwing. Sinds 2011 is Dr. Oetker een lid van de Round Table for Sustainably Cultivated Palm Oil (RSPO). In 2019 was 69% van Dr. Oetker's internationale inkoop van palmolie Segregated of Identity Preserved. We hebben ons doel op dit gebied nog niet helemaal behaald, maar Dr. Oetker is van plan om eind 2020 een hogere RSPO Standard Segregated te behalen.

Op gebied van dierenwelzijn en consumentveiligheid heeft de Dr. Oetker Food Standards hoge eisen voor leveranciers. Kippenvlees, eieren en eiproducten worden exclusief ingekocht bij vrije-uitloop boerderijen. Leveranciers van vlees of vleesproducten mogen alleen antibiotica gebruiken voor dierenziektes. Het gebruik van antibiotica als vetmaker of groei stimuli wordt zonder uitzonderingen verboden. Dr. Oetker Nederland heeft gekozen voor de 1-ster Beter Leven kip voor al onze producten op de Nederlandse markt. Daarnaast zijn we bijna geheel overgegaan op vrije-uitloop eieren voor het ei poeder in onze bakmixen. In 2019 kwam 100% van het ei poeder van onze bakmixen van vrij-uitloop of biologische eieren.

Naast de specificaties voor vleesproducten, eieren en eiproducten, heeft de Dr. Oetker Food Standard ook duidelijke richtlijnen voor het verminderen van de bijvangst van tonijn leveranciers. Het is verboden om zogenoemde FADs (Fish Aggregation Devices) te gebruiken. Daarnaast moet schade aan dolfijnen worden vermeden en aangetoond worden middels een geschikt en officieel certificaat. Dr. Oetker koopt wilde tonijn, gekweekte zalm en garnaal. In 2016 schakelde Dr. Oetker Nederland over naar tonijn met een MSC certificaat en zalm en garnaal met een ASC certificaat voor een aantal producten binnen ons diepvriespizzeria assortiment. In 2019 was de beschikking over ASC en MSC gecertificeerde producten voor onze pizza's gelimiteerd en het blijft tot op de dag van vandaag een uitdaging.

Duurzame verpakking

De verpakking voor consumentenproducten heeft meerdere functies: het waarborgt de hygiëne en veiligheid van de producten, beschermt goederen tijdens transport, geeft ruimte voor de nodige consumenten informatie en speelt een belangrijke rol in de aanschaf van het product via aantrekkelijk design en schapeenheid. Tegelijkertijd heeft verpakkingafval, voornamelijk plastic afval en vervuiling, wereldwijd de aandacht getrokken van consumenten, overheden en bedrijven. Wereldwijd is de zoektocht naar oplossingen in een stroomversnelling gekomen en de realisatie dat het aanpakken van symptomen middels wordt geïntensiveerd. We beseffen ons dat het roer om moet en dat er een overgang nodig is naar een duurzame kringloopeconomie.

Consumptie van grondstoffen kan worden verminderd door materialen zo lang mogelijk in de kringloop van de economie te houden. Daarom werkt Dr. Oetker Nederland aan een 3R methode: reduce, recycle en renew.

Binnen verpakkingen onderscheiden we productverpakkingen en transportverpakking. Onder productverpakkingen vallen de productverpakkingen zoals consumenten die uit het schap halen. De voornaamste materialen zijn papier/karton, samengesteld materiaal en plastic.

Ander materiaal zoals glas, aluminium of blik vallen onder een heel klein percentage van het totale verbruik. Onder transportverpakking vallen de verpakkingmaterialen die dienen ter beveiliging en stabilisatie van de producten. Hiervoor gebruiken we materialen zoals stretchfolie of geribbeld karton. Bij Dr. Oetker focussen we ons op optimaal verpakken door het gebruik van recyclebaar materiaal: zo'n 80% van al het verpakkingmateriaal dat we gebruiken voor productverpakkingen is op basis van papier. Het kan geheel gerecycled worden na gebruik. Daarnaast bestaat het papier of karton zelf uit 90% recyclebaar materiaal.

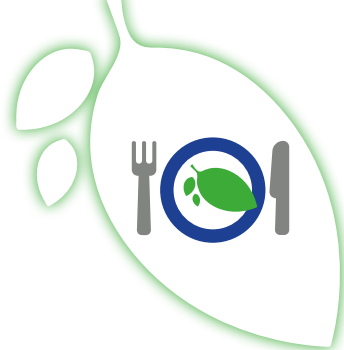
In 2019 heeft Dr. Oetker Nederland de hoeveelheid verpakkingmateriaal die gescheiden kan worden verbeterd: we hebben bijna ons doel bereikt om 99% van onze verpakkingen te kunnen scheiden in 2020. Een deel hiervan is restafval en we blijven doorgaan met het terugdringen hiervan. Daarnaast werken we continu aan het hergebruiken van onze papierenverpakkingen door het inkopen van FSC®-gecertificeerd papier. Op dit moment is de hoeveelheid aan producten dat FSC®-gecertificeerd papier gebruikt 23% van het totale aantal papieren verpakkingen. In 2019 hebben we bereikt dat 100% van onze producten in Leeuwarden wordt verpakt met FSC®-gecertificeerd papier.

Dr. Oetker heeft ook maatregelen genomen om een hoger niveau van recyclebare plasticverpakkingen te realiseren. Het bedrijf gebruikt bijvoorbeeld al meer dan 30 jaar polypropyleen (PP) voor voornamelijk plastic bekertjes, een materiaal dat gekenmerkt wordt doordat het optimaal recyclebaar is. Ook het advies van retail en recycle bedrijven om het liefst transparante of lichtgekleurd plastic te gebruiken voor alle gekoelde desserts volgt Dr. Oetker op. Zoals bijvoorbeeld de gekoelde desserts die onder het merk Paula in Nederland worden verkocht.

Dr. Oetker's transportverpakkingen zijn voornamelijk op basis van papier, in de vorm van geribbeld karton, wat voor 95% uit recyclebaar materiaal bestaat. Daarnaast gebruiken we onbedrukte stretchfolie gemaakt van polyetheen (PE), wat geheel gerecycled kan worden.



Voedingswaarde en voedselveiligheid



Voedselveiligheid

Zorgen voor goede kwaliteit en goede veiligheidsmaatregelen tijdens de hele kringloop van een product, speelt een grote rol in het behouden van consumenten vertrouwen in de merken Dr. Oetker en Koopmans, alle producten in ons assortiment en ons toekomstige succes. Daarom inspecteren en verbeteren we consistent onze kwaliteitswaarborging en managementprocessen in alle stadia van de waardeketen, om zeer goede voedselveiligheid processen te bereiken.

Het zorgvuldig selecteren van ingrediënten, strenge controles en de inachtneming van hygiëneregels tijdens het productieproces en de supply chain garanderen het voldoen aan de kwaliteitsstandaarden t.o.v. product veiligheid, smaak en gegarandeerd succes wanneer consumenten producten consumeren. De voedselveiligheidsystemen en processen worden geregeld en systematisch zowel intern als extern geïnspecteerd op hun effectiviteit. De afgelopen 5 jaar heeft Dr. Oetker Nederland maatregelen genomen om de overdracht van koolwaterstofdeeltjes (MOSH/MOAH) op voedsel te verhinderen. Van de verpakkingen in onze fabriek in Leeuwarden heeft 100% nu een beschermlaag.

Het voedselveiligheidsysteem van Dr. Oetker Nederland is gecertificeerd middels de ISO 22000 standaard en heeft de ISO 9001 standaard. Daarnaast voert Dr. Oetker Nederland risico-analyses uit naar het HACCP concept (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) wat een wettelijk vereiste is voor voedselproductiebedrijven. Potentiële gezondheidsrisico's worden in het hele productieproces, van de grondstoffen tot de eindgebruiker, gecheckt. De kwaliteitsmanagementsystemen van onze fabriek in Leeuwarden worden geregeld HACCP-gecertificeerd door externe en onafhankelijke auditors.

Tijdens opslag- en transportprocessen mogen de goederen niet beschadigen en moet de kwaliteit behouden blijven. Dr. Oetker Nederland kan dit garanderen binnen het gebied van de risico analyse en volgens het HACCP concept. In het geval van temperatuur-gecontroleerde grondstoffen en eindproducten bijvoorbeeld, wordt de temperatuur van de opslag permanent elektronisch gemonitord om de kwaliteit en veiligheid van de producten te garanderen. We gebruiken kwaliteitsberekeningen en inspecteurs om geregeld de prestaties van onze logistieke partners te controleren.

Crisismanagement

Productveiligheid heeft altijd hoge prioriteit. Daarom heeft Dr. Oetker Nederland een crisismanagementsysteem opgericht dat ondersteund wordt door een Early Warning System. In het geval van een voedselveiligheids crisis, stelt het crisismanagementteam de nodige maatregelen vast om te kunnen blijven presteren en handelen. We streven er altijd naar om problemen en crisissen te voorkomen, ze zo snel mogelijk te herkennen en snel en efficiënt met ze af te rekenen wanneer ze zich voordoen, om persoonlijke en economische schade en het überhaupt het voorvallen van een crisis te voorkomen. Afhankelijk van het incident zal een speciaal team van experts bij elkaar komen en de benodigde maatregelen nemen. Dit garandeert de veiligheid van de producten en zo ook de consument.

Voedingswaarde

Dr. Oetker Nederland is toegewijd aan duidelijke en consumentvriendelijke etiketten met de ingrediënten en voedingswaarden van haar producten. Dit kan een bijdrage leveren aan het bewustzijn en zo de gezondheid van de consumenten. We geven informatie via verschillende communicatiekanalen over de voedingswaarden en ingrediënten van onze producten. We kijken ook naar de specifieke behoeften van verschillende consumenten, bijvoorbeeld alternatieve vormen van voeding. Door regelmatige interne reviews als ook continue feedback van de afdeling consumentenservice worden productetiketten continu geoptimaliseerd.

Dr. Oetker ziet twee socio-politieke trends die al een enorme invloed op productontwikkeling hadden in de afgelopen jaren: de continue consumentenbehoefte aan lekkere gemakproducten en de groeiende behoefte aan duurzaam geproduceerd, gezond en natuurlijk eten. De verscheidenheid aan gemakproducten is een belangrijk onderdeel van Dr. Oetker's strategie. Het bedrijf biedt een verscheidenheid aan producten aan waarin consumenten kunnen kiezen voor verschillende bereidingsniveau's (bakingrediënten om zelf te bakken, bakmixen en decoraties).

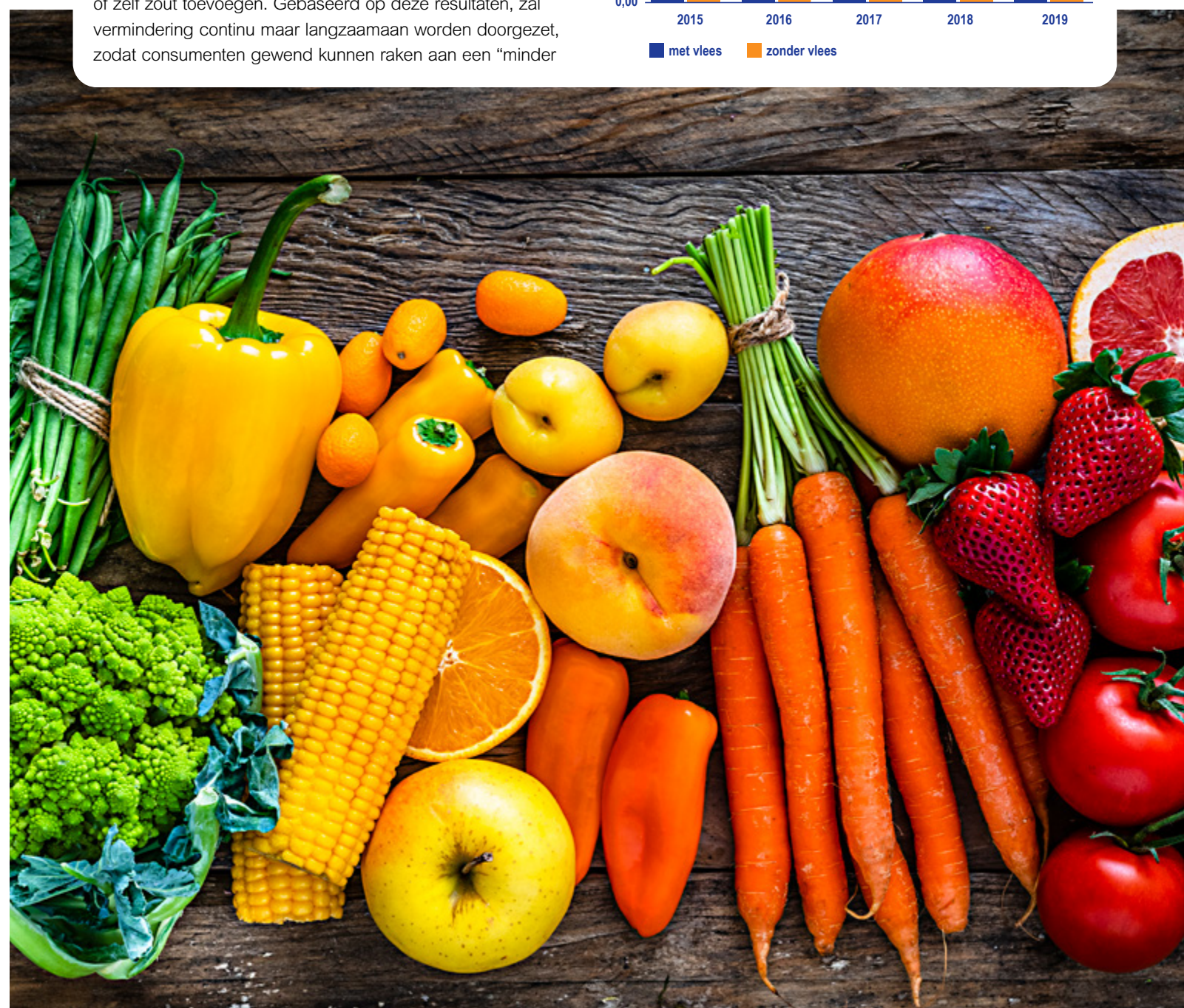
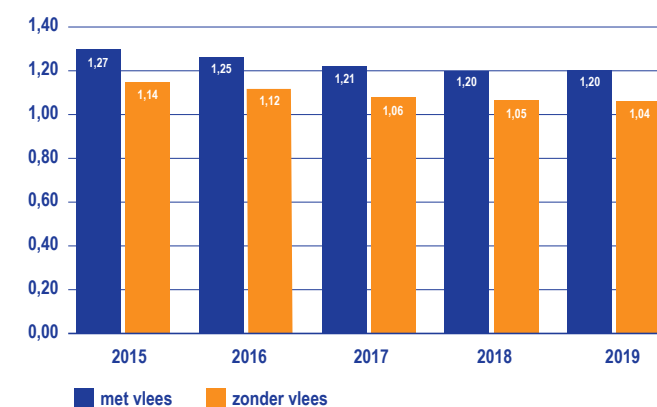
Sommige consumenten zijn van mening dat traditionele producten vaak niet duurzaam en gezond zijn. Ze worden over het algemeen als ongezond gezien vanwege their high degree of prevalence. Dr. Oetker Nederland neemt daarom de uitdaging aan om traditionele producten ook in deze zin duurzaam te maken. We zijn doorlopend bezig geweest om ons productassortiment te vernieuwen met verschillende

productkeuzes die voorzien in de behoefte aan gemakkelijke en gezonde producten. In 2019 heeft Dr. Oetker Nederland de hoeveelheid zout in verschillende producten binnen onze bakmixen vermindert. Hier vallen de cake mixen, muffin mixen en de brownie mixen van Dr. Oetker en Koopmans onder. Binnen onze gekoelde desserts hebben we de hoeveelheid suiker van Paula dessert 17% vermindert ten opzichte van de oude receptuur. Daarnaast zien we een continue trend van een vegetarisch dieet. Een derde van het pizza-aanbod is vegetarisch. Door vegetarische alternatieven zoals Ristorante Vegan of Casa Di Mama Verdure aan te bieden en door het hernieuwen van Yes, it's Pizza naar een puur vegetarisch assortiment, spelen we in op deze trend.

Dr. Oetker wil het verminderen van zout, suiker en vet doorzetten in de toekomst. Maar, marktonderzoek naar zoutvermindering laat zien dat een te sterke vermindering op korte termijn ertoe leidt dat consumenten producten schuwen of zelf zout toevoegen. Gebaseerd op deze resultaten, zal vermindering continu maar langzaam worden doorgezet, zodat consumenten gewend kunnen raken aan een "minder

zoute" of "minder zoete" smaak. Dus, de hoeveelheid zout per pizza vermindert gestaag binnen Dr. Oetker's diepvriespizza's. Dit betekent dat het verschil in opvolgende jaren niet altijd groot is, maar wel al meerdere jaren daalt.

Hoeveelheid zout (in gram zout per 100 gram pizza) in Dr. Oetker Nederlands' diepvriespizza's.



Afvalmanagement



Minder afval en meer scheiden

Afvalmanagement is een belangrijke pijler voor Dr. Oetker's bijdrage aan milieubescherming. Het efficiënte gebruik van grondstoffen scheelt ook kosten en garandeert zo de mogelijkheid om kwaliteitsproducten voor competitieve prijzen aan te bieden. Wereldwijde eisen voor Veiligheid, Gezondheid en Milieu (Safety, Health, and Environment) en geïntegreerde managementsystemen zijn de basis voor onze geoptimaliseerde programma's in onze fabriek in Leeuwarden. Ons milieumanagementsysteem is gecertificeerd volgens de ISO 14001 standaard.

Met hoge kosten worden verschillende soorten afval zoals batterijen, verf, lak, papier, glas, ijzer, elektriciteitskabels of verschillende gevaarlijke materialen gescheiden.

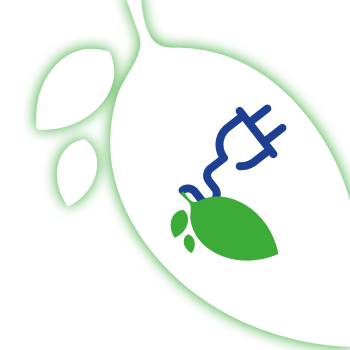
Met het oog op het verminderen van afval in Leeuwarden focussen we ons op het verminderen van zowel meelafval als restafval. Daarnaast proberen we zo goed mogelijk afval te scheiden waardoor deze makkelijker te recyclen is. Gedurende het productieproces in Leeuwarden is er sprake van verschillende afvalstromen die wij op een moderne manier scheiden, samen met onze lokale afvalverwerkingsbedrijven.

In 2019 hebben we substantieel minder afval geproduceerd tijdens productie in Leeuwarden in vergelijking met 2018: er ontstond in totaal 536 ton aan afval in 2019. Dit laat een positieve ontwikkeling zien waarin we weer terug zijn op het afvalniveau van 2017. Deze ontwikkeling komt voornamelijk door maatregelen die zijn geïmplementeerd door tijdens het productieproces efficiëntie in het productieproces in Leeuwarden te realiseren. Deze maatregelen resulteerden in minder afval. In 2019 was 87% van het afval gesorteerd. Dit laat een verbetering van +4% zien t.o.v. 2018.

In onze fabriek in Leeuwarden is het overgrote deel van het afval, meel (bloem en tarwemeel). In 2019 was sprake van totaal 329 ton aan meelafval, wat staat voor 2,19% van ons productievolume. We blijven werken aan het verder verminderen van meelafval en zijn goed bezig om ons doel, 20% minder meelafval in 2020 (opgesteld in 2016), te behalen. Al het meelafval wordt verwerkt tot diervoeding. Ons restafval was 70 ton in 2019, de laagste hoeveelheid restafval sinds 2016.



Energie management



Energieverbruik

Dr. Oetker haalt iets meer dan de helft van zijn energie uit het elektriciteitsnetwerk, gevolgd door gas en een kleine hoeveelheid stadsverwarming. Dr. Oetker gebruikt sinds 2008 een energiemonitorsysteem om continu het energieverbruik van lokaties vast te leggen, te evalueren en om te zien waar bespaard kan worden.

Onze inspanning voor energiemangement focust zich op het verminderen van ons energieverbruik, meer groene stroom en veilige, milieuvriendelijke transport van goederen. De productie in Leeuwarden heeft elektriciteit nodig voor het bereiden en produceren van onze bakmixen, bakingrediënten en Professional foodservice producten.

In 2019 verbruikten we iets meer elektriciteit vergeleken met vorige jaren vanwege een productiegroei in volume. In totaal gebruikten we in 2018, 170844 kilowatt-uren (kWh) in onze fabriek. Het elektriciteitsverbruik in kWh per ton productie was 113 kWh/ton in 2019. Onze fabriek verbruikt alleen nog groene stroom. 5,4% van onze energiebehoefte komt van de 275 zonnepanelen op het dak van de fabriek. In 2019 genereerden deze in totaal 67,304 kWh. Voor de rest gebruikten we windenergie uit Noord-Holland.

Milieuvriendelijk transport en productie

Alle in Leeuwarden geproduceerde producten worden getransporteerd van de fabriek naar distributiecentra van onze klanten in Nederland. Dr. Oetker Nederland regelt het grootste deel van deze zogenaamde transporten zelf, in samenwerking met logistieke partners. Een kleiner deel van de transportservice is georganiseerd door onze afnemers.

Om zoveel mogelijk kosten- en CO2 te besparen, wordt het transport zo efficiënt mogelijk ingezet en benut, bijvoorbeeld door het capaciteitsgebruik van voertuigen te maximaliseren of door optimale routeplanning. In Nederland worden de transporten gedaan via vrachtwagens. Transportbedrijven moeten voldoen aan de Euro 6 emissie eisen, waarbij nu al meer dan 95% van de voertuigen aan de strengere uitstoot klasse 5 en 6 voldoen. Dit maakt ons logistieke proces schoner en efficiënter. Sinds 2018 gebruiken we ook langere en zwaardere voertuigen voor transport van Leeuwarden naar distributiecentra en of direct klanten. Door het gebruik van LHV's (longer, heavy vehicles), kan Dr. Oetker Nederland garanderen dat er minder CO2 wordt uitgestoten in vergelijking met 'normale' vrachtwagens. De belangrijkste reden waarom goederen niet met de trein worden vervoerd, is om aan de eis van de klant te voldoen

voor een flexibele en snelle levering. Daarnaast hebben distributiecentra van onze klanten geen spoorverbinding in Nederland.

Dankzij de milieuakkoorden met onze vervoerders, het gecombineerd vervoeren met product van andere fabrikanten en het gebruiken van dubbel gestapelde pallets kan Dr. Oetker Nederland de CO2 uitstoot beperken. Daarnaast reizen al onze medewerkers zo energiezuinig mogelijk. Ons leaseauto beleid stimuleert de aanschaf van bedrijfsauto's met een energie label A of B. We stimuleren het gebruik van openbaar vervoer of de fiets en het gebruik van videobellen i.p.v. fysiek afspraken waarvoor gereisd moet worden door onze medewerkers. Beide locaties in Nederland, Amersfoort en Leeuwarden, hebben oplaadstations voor elektrische auto's.

Wij hebben onze directe broeikasgasemissies berekend (scope 1) en de indirecte emissies van de door ons ingekochte energie (scope 2). Deze scopes samen bedragen in 2019 409 ton CO2-equivalent.



Arbeidsomstandigheden



Een veilige en gezonde werkomgeving

Dr. Oetker is een familiebedrijf en mensen spelen een centrale rol in ons bedrijf. De eerste prioriteit is de veiligheid, gezondheid en het welzijn van onze medewerkers. Daarnaast ondersteunt Dr. Oetker Nederland de individuele professionele en persoonlijke ontwikkeling van iedere medewerker door het geven van steun, de mogelijkheid tot doorontwikkeling en het stimuleren van persoonlijke groei. Om succesvol te blijven willen we getalenteerde mensen aannemen, ontwikkelen en behouden voor Dr. Oetker Nederland.

We streven naar een cultuur waarin iedere medewerker zijn of haar werk kan doen en ontwikkelen in een veilige, gezonde en plezierige omgeving. Daarom hebben wij de ambitie om een werkomgeving te creëren waarin alle medewerkers van Dr. Oetker zich kunnen ontwikkelen en waar zij hun beste beentje voor kunnen zetten voor het bedrijf. Om dat te doen koesteren we hun vaardigheden en kennis en proberen we hen te helpen hun potentieel te ontdekken. Samenwerken, opbouwende feedback en een cultuur waarin de medewerker gewaardeerd wordt dienen als fundament voor hun ontwikkeling. Dit wordt besproken in persoonlijke ontwikkel gesprekken die de basis vormen voor de behoefte van het bedrijf en het potentieel van de medewerker.

Arbeidsveiligheid binnen het bedrijf en de waardeketen is een topprioriteit bij Dr. Oetker. Het zijn onze mensen die elke dag een verschil maken op de winkelvloer. Om hen te ondersteunen, zijn verschillende trainingen en opleidingen voor veiligheid, werkdruk en hygiëne beschikbaar. In 2019 hebben we het aantal trainingen voor medewerkers in de fabriek in Leeuwarden verhoogd en verbeterd. Deze maatregelen worden ondersteund door het aanstellen van een nieuwe trainings-coördinator die opleidingsplanningen maakt en specifieke organisatiekennis documenteert in opleidingsmodules. Hierdoor kunnen medewerkers in Leeuwarden interne trainingen volgen en hun kennis en vaardigheden op het gebied van voedselveiligheid, ARBO en machinekennis vaker en makkelijker verbeteren dan in het verleden.

Dr. Oetker heeft een uitgebreid veiligheids-managementsysteem om ongelukken op het werk te voorkomen. Het verbeteren van arbeidsomstandigheden en veiligheid is een continu proces. Onze Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) is up-to-date, en we gebruiken het om actief verbeteringen aan de kaart te stellen. Nadat de RI&E was geüpdate in Leeuwarden in 2019 en de RI&E was

vernieuwd in Amersfoort in 2019, hebben zich geen grote problemen voorgedaan dat bevestigd is door zowel interne- als externe audits. Onze RI&E is een wettelijke verplichting, waarin een gezonde werkomgeving wordt geborgd.

We blijven focussen op ons lange termijn doel van nul ongelukken. Om een veilige en gezonde werkomgeving te creëren en om een beter idee van de realiteit te krijgen, sporen we onze medewerkers aan om ook kleine incidenten te melden. In 2019 waren er in totaal 5 ongelukken met verzuim in onze fabriek in Leeuwarden en 108 meldingen van gevaarlijke situaties door medewerkers.

Er is een toename aan mensen die problemen ervaren door werkdruk. Daarnaast zien wij dat door het gebruik van mobiele devices en thuiswerken de scheiding tussen werk en privé steeds kleiner wordt. Om onze medewerkers te ondersteunen en om te voorkomen dat mensen uit balans raken, bieden we trainingen aan voor o.a. stress management, beter slapen en effect van gezonde voeding. Daarnaast bieden wij medewerkers aan om op een fiscaal vriendelijke manier sportabonnementen af te sluiten.

Maatschappelijk betrokken ondernemen



Dr. Oetker staat midden in de maatschappij en we willen mensen, families en gemeenschappen die het moeilijk hebben ondersteunen. Als familiebedrijf is maatschappelijk betrokken ondernemen diep verankerd in onze cultuur en als vanzelfsprekend.

Hand-in-Hand

Al enige jaren is Dr. Oetker Nederland partner van SOS Kinderdorpen en we ondersteunen deze organisatie door ieder jaar een vast bedrag te doneren. Daarnaast organiseert Koopmans in samenwerking met Tefal ieder jaar de Nationale Pannenkoek Dag, waarbij schoolkinderen en medewerkers van Dr. Oetker pannenkoeken bakken voor de ouders.

In 2019 doneerde Dr. Oetker Nederland meer dan 283.000 producten aan de Voedselbank in Nederland. Sinds 2016 doneren we iedere maand structureel een minimum aantal producten, zelfs als we geen producten hebben waarvan de houdbaarheidsdatum bijna verloopt. In 2019 hebben we voor het tweede jaar op rij meegedaan aan een gezamenlijke campagne voor de Nederlandse Voedselbank: samen met andere Nederlandse bedrijven zoals Unilever en Shell, heeft Dr. Oetker Nederland in totaal 36.150 kerstpakketten samengesteld. De pakketten zijn bedoeld voor huishoudens

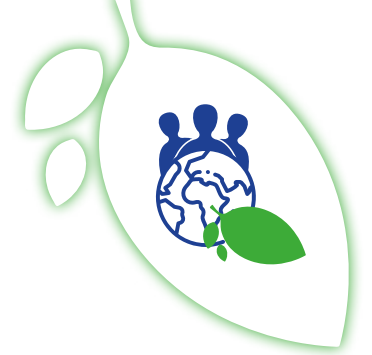
die afhankelijk zijn van de Voedselbank voor het vieren van gezellige feestdagen samen met de familie.

Door "Hand-in-Hand" projecten stimuleert Dr. Oetker Nederland medewerkers om privé vrijwilligerswerk te doen voor een goed doel en we ondersteunen deze vrijwillige acties door financiële donaties als ook productdonaties.





Onze weg vooruit



Onze kennis van duurzaamheid wordt gereflecteerd in één van Dr. Oetker's bedrijfsstrategieën:

“We hebben aandacht voor de behoeften van toekomstige generaties en werken mee aan een betere levenskwaliteit.”

Duurzaamheid wordt steeds belangrijker voor onze belanghebbenden. Onze klanten en consumenten hechten steeds meer waarde aan het begrijpen van de impact van onze processen en producten in de waardeketen. Het toenemende bewustzijn over klimaatverandering, respect voor mensenrechten en het gebruik van plastic, als ook de toenemende aandacht van deze problemen in de media, onderstrepen de urgentie. Ook de communicatie over duurzaamheid op sociale platforms neemt toe, voornamelijk op sociale media.

De laatste jaren hebben we op politiek gebied veel vooruitgang geboekt er is meer consensus over gemeenschappelijke wereldwijde prioriteiten om het klimaat te verbeteren, zoals afgesproken in het klimaatakkoord van Parijs in 2015 en de 17 Sustainable Development Goals (SDGs).

Dr. Oetker ondersteunt de implementatie van de 17 Sustainable Development Goals (SDGs) die werden aangenomen door de 193 United Nations Member States in september 2015. Deze doelen staan voor een belangrijke stap richting een gedeeld bewustzijn van de uitdagingen die we wereldwijd moeten aanpakken om duurzame ontwikkeling een kans te geven. Ze dienden ook als richtlijn voor het eerste MVO Rapport van Dr. Oetker Nederland in 2016.



Onze purpose



Creating a Taste of Home

Onze purpose: Creating a Taste of Home

In 2019 introduceerde Dr. Oetker intern de purpose: Creating a Taste of Home. Deze purpose is niet zo maar bedacht, het komt vanuit het bestaansrecht en de oorsprong van het bedrijf, het DNA. Naast onze duidelijke visie en strategie is het fundament van "Creating a Taste of Home" een systeem van gedeelde normen en waarden. Het vertelt de overkoepelende bestemming van Dr. Oetker en zet de toon voor onze lange termijn ontwikkeling, onze houding en onze focus.

De wereld verandert snel. Deze veranderingen, samen met de opkomst van nieuwe technologieën, toenemende globalisatie en veranderende verwachtingen van consumenten, hebben tot nieuwe houdingen en levensstijlen geleid. Dit heeft ook impact op onze bedrijfscultuur en het toekomstige succes van ons bedrijf. Daarom vormt de purpose de basis van onze bedrijfsactiviteiten.

Het is bedoeld om ons bewustzijn en onze waardering van onze historie, ons huidige bedrijf en onze toekomstige taken te versterken. Daarom omvat onze purpose drie verschillende pijlers: **consumenten**, **medewerkers**, **milieu en maatschappij**. Deze drie pilaren laten een duidelijke ambitie zien en tonen hoe we in de toekomst het bedrijf en onze business verder succesvol willen ontwikkelen, als ook hoe we medewerkers en consumenten willen inspireren.

Purpose in de praktijk: Dr. Oetker's nieuwe Sustainability Charter

Aangezien we onze purpose in de praktijk willen brengen door het nemen van tastbare en krachtige acties, heeft Dr. Oetker in 2020 The Sustainability Charter geïntroduceerd. Deze is gekoppeld aan de drie pilaren van Dr. Oetker's purpose "Creating a Taste of Home":



Ons Eten gaat over doelen die direct bijdragen aan het welzijn van onze consumenten en daarom focust het op het rode purpose gebied **Consumenten**.

Onze Wereld gaat over de milieu en maatschappelijke impact van onze bedrijfsactiviteiten en sluit aan bij het groene purpose gebied **Milieu & Maatschappij**.

Ons Bedrijf gaat over de problemen die onze medewerkers en hun werkomgeving ervaren binnen het bedrijf en is verbonden met het gele purpose gebied **Medewerkers**.

Met Dr. Oetker's Sustainability Charter willen we de positieve impact van onze acties versterken en tegelijkertijd het negatieve effect verminderen, om daarmee bij te dragen aan de UN Sustainability Development Goals. Als bedrijf zijn wij overtuigd dat deze doelen een gedeelde focus teweeg

brengt die gezamenlijke acties versterken en die duurzame vooruitgang kan versnellen. Duurzame consumptie, verpakkingen en plastic, klimaatverandering tegengaan, mensenrechten, gelijke kansen en educatie zijn belangrijke onderwerpen voor ons werk.

De Sustainability Charter geldt wereldwijd en omvat alle productcategorieën, alle markten en alle merken van Dr. Oetker. Daarnaast sluit het niet alleen aan op activiteiten binnen onze eigen locaties. Zelfs als onze invloed indirect is, moeten we de hele voedselwaardeketen in gedachten houden. Dit begint bij het verbouwen van gewassen in de landbouw, de verwerking daarvan in onze fabrieken, tot de consumptie van onze lekkere producten en waarmogelijk het hergebruik van de verpakkingen, kortom: "van Grond tot Mond".



Wat willen we bereiken?

Dr. Oetker's Sustainability Charter definieert tastbare en belangrijke doelen:



ONS ETEN

We bieden onze consumenten de lekkerste voedsel ervaringen en voldoen zo aan hun behoefte van een gezondere en duurzamere levensstijl.

Volledige en begrijpelijke openheid in 2025, zodat de consument bewuste keuzes kan maken

- Volledige openheid in 2025 op gebied van voedingswaarden en productingrediënten
- We communiceren duidelijk of en welke gezonde alternatieven we bieden binnen onze producten
- We zullen de beste referentie zijn in ieder productgebied in de daarbij passende markten, in Europa bijvoorbeeld volgens de Nutri-Score criteria

De voedingswaarden van onze huidige producten verbeteren in 2025

- 15% minder suiker in onze desserts
- Verminderen van zout in onze pizza's tot 1g/100g
- Verbeterde voedingswaarden

Investeren in innovatieve, gezondere voedingskeuzes in 2022

- Gezondere opties in alle productcategorieën introduceren vanaf 2021
- Het "Beter voor mij" concept voor pizza's introduceren in 2021



ONZE WERELD

We minimaliseren onze belasting op het milieu terwijl we het levensonderhoud in de gemeenschappen waar we impact op hebben verbeteren

Klimaatneutraal zijn in 2050

- Klimaatneutraal zijn in onze eigen fabrieken en energie consumptie in 2022
- 35% minder broeikasgas uitstoot in de gehele product levenscyclus in 2030

Plastic vrij voor 2030

- 100% recyclebaar verpakkingsmateriaal in 2025
- Zolang het redelijk en goed kan, geen plastic gebruiken als verpakkingsmateriaal, bijvoorbeeld in onze pizza's, voor 2030
- Lid worden van de New Plastics Economy, een wereldwijde multi-stakeholder initiatief met het doel om ervoor te zorgen dat plastic niet leidt tot afval of andere milieuvuiling op de lange termijn

Minder voedselverspilling

- 25% minder voedselverspilling voorraak in voorraad en productie in 2025
- Verminderen van voedselverspilling buiten onze invloed, bijvoorbeeld in landbouw of consumentengebruik

Behalen van "Gold Standards" in onze supply chain in 2030

- Sociale en milieuvriendelijke procedures in onze supply chain
- EcoVadis beoordeling en BSCI of vergelijkbare certificaten voor onze directe leveranciers in 2030
- Ontbossing-vrije supply chain in 2025; raakt o.a. het inkopen van papier, soja, vlees, palmolie en cacao
- Continu volgen en evalueren van sociale en milieu problemen die geassocieerd worden met andere grondstoffen



ONS BEDRIJF

Wij staan voor een cultuur waar mensen kunnen opbloeien in een diverse, veilige en inspirerende werkomgeving

Een veilige werkomgeving creëren

- We streven naar nul arbeidsongevallen
- Continue verbetering van veiligheid in alle fabrieken in 2025 door het implementeren van een arbeidsveiligheids managementsysteem dat werkt met een internationaal erkende standaard ISO 45001

Garandeer het recht op vrijheid van vereniging en collectieve onderhandelingen

- We werken samen met werknemersvertegenwoordigers
- We verzekeren de vrijheid voor medewerkers om zelfgekozen organisaties te formeren of daarbij aan te sluiten

Garandeer gelijkheid en waardeer diversiteit

- Continue verbetering binnen onze cultuur van diversiteit, inclusie en gelijkheid
- Tijdens het aannemen en ontwikkelen van medewerkers streven wij naar een divers personeelsbestand op het gebied van sekse, leeftijd, cultuur, nationaliteit, academische achtergrond of andere eigenschappen,

Zero-tolerance beleid op het gebied van discriminatie en intimidatie

- Zero-tolerance beleid tegen alle vormen van discriminatie en intimidatie
- Indien nog niet aanwezig introduceren wij een makkelijk toegankelijk klachtsysteem voor medewerkers en externe relaties

Betaal elke medewerker een leefbaar salaris

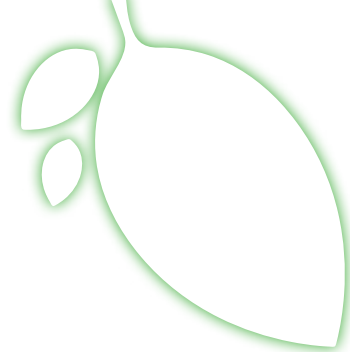
- Garandeer leefbare salarissen zodat onze medewerkers in de basisbehoeften van hun familie kunnen voorzien
- Elke twee jaar doen we, per land verschillend, vergelijkend onderzoek, analyses gebaseerd op de specificaties van internationale organisaties. Dit wordt uitgevoerd in alle Dr. Oetker landen, waarbij wij - indien nodig - de salarissen zullen aanpassen

Bij Dr. Oetker Nederland zullen we onze lokale doelen en initiatieven bijstellen aan de Dr. Oetker Sustainability Charter. We nemen hierin de ruimte om voor Nederland problemen aan te pakken die relevant zijn. We zijn hier al jaren geleden mee begonnen en we blijven hieraan werken om een bijdragen te leveren aan een duurzame ontwikkeling.

Omdat we niet alles tegelijkertijd kunnen aanpakken, moeten we altijd prioriteiten stellen. Wij bij Dr. Oetker Nederland zullen ons blijven focussen op de vele problemen die in deze update besproken worden, aangezien ze al in lijn zijn met Dr. Oetker's duurzame doelen. Maar er zullen zeker nieuwe problemen en probleemgebieden bijkomen in de komende jaren.



Over deze update



We zijn in 2015 gestart met ons MVO beleid in overeenstemming met de ISO 26000 principes en de Global Reporting Initiative (GRI). ISO 26000 is een handvat voor het ontwikkelen en uitdragen van ons MVO beleid. De GRI richtlijnen zijn internationale richtlijnen ten aanzien van duurzaamheidsverslaglegging. Deze update is opgesteld conform de GRI Standaard basisrichtlijnen. Er is geen externe audit op deze update uitgevoerd. We stellen geregeld MVO Updates op waarbij dit de derde versie.

Voor het betrekken van onze belanghebbenden (stakeholders), blijft Dr. Oetker Nederland doorlopend met hen in gesprek. De tabel hier rechts geeft een schematisch overzicht van wie onze belanghebbenden zijn en hoe we MVO communicatie met hen organiseren.

Volledigheid

Net als vorige jaren heeft dit rapport betrekking op Dr. Oetker Nederland bestaande uit het hoofdkantoor in Amersfoort als ook de productielocatie in Leeuwarden. De vermelde productdata betreft daarom alle Dr. Oetker en Koopmans Retail en Professional materialen/producten aan die we verkopen in Nederland, tenzij anders is aangegeven. Alle cijfers gaan over het kalender jaar 2019.

Duurzaamheid context

Onze MVO onderwerpen behoren tot een bredere context van de UN Sustainable Development Goals (SDGs). Door te werken aan deze MVO problemen met andere bedrijven, overheden en burgers, dragen we bij aan het behalen van deze belangrijke doelen. We organiseren onze MVO activiteiten via een MVO kernteam bestaande uit de twee directeuren, twee managementteamleden (Marketing en Supply Chain) en de QESH manager. Dit team heeft de verantwoordelijkheid voor het MVO beleid, het uitvoeren hiervan en de jaarlijkse MVO update.

De uiteindelijke verantwoordelijkheid van MVO ligt bij het managementteam. De MVO strategie, inclusief resultaten en doelen, wordt eens per jaar besproken met het gehele management team.

Stakeholder Groep	Voorbeeld van Stakeholders	Manier en hoeveelheid van communiceren	Verantwoordelijke
Consumenten	<ul style="list-style-type: none"> Gebruikers van Dr. Oetker en Koopmans producten 	<ul style="list-style-type: none"> Dagelijks via verpakkingen Ad hoc via social media en nieuwsbrieven Continu via websites en video's Jaarlijkse MVO verslag Jaarlijks kwantitatief stakeholder-onderzoek 	MVO kernteam
Klanten	<ul style="list-style-type: none"> Retail Food service Export 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails Ad hoc via social media Continu via websites en video's Jaarlijkse MVO verslag Jaarlijks kwantitatief stakeholder-onderzoek 	Sales Dr. Oetker Retail en Dr. Oetker Professional
Medewerkers	<ul style="list-style-type: none"> Medewerkers Ondernemingsraad 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc presentaties, intranet, persneelsblad, ideeënbus en project teams Jaarlijks kwantitatief stakeholder-onderzoek Jaarlijkse MVO verslag Ad hoc via websites en video's Overlegvergadering 	MVO kernteam
Hoofdkantoor en andere Dr. Oetker landen	<ul style="list-style-type: none"> Dr. Oetker hoofdkantoor in Bielefeld Andere landen met een Dr. Oetker vestigingen 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails Jaarlijkse MVO verslag 	Financieel directeur
Leveranciers	<ul style="list-style-type: none"> Externe food leveranciers Non-food leveranciers 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails Jaarlijkse MVO verslag 	Supply chain management
Merken en handelsorganisaties	<ul style="list-style-type: none"> Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) 	<ul style="list-style-type: none"> Kwartaal commissiebijeenkomsten Ad hoc meetings met kennis/managers FNLI keten Jaarlijkse MVO verslag 	MVO kernteam
Goede doelen partners	<ul style="list-style-type: none"> Goede doelen partners SOS-kinderdorpen Voedselbanken 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails Jaarlijkse MVO verslag 	Marketing, Supply Chain Management, Dr. Oetker Professional
Ngo's (maatschappelijke organisaties)	<ul style="list-style-type: none"> Dierenbescherming Wakker Dier Consumentenbond Voedingscentrum Foodwatch 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails Jaarlijkse MVO verslag 	Financieel directeur
Keurings-/auditsinstanties	<ul style="list-style-type: none"> International Organization for Standardization (ISO) Beter Leven Keurmerk Europees biologisch, Skal UTZ RSPO FSC® MSC ASC 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en e-mails (twee)Jaarlijkse keuring 	MVO kernteam
Overheid	<ul style="list-style-type: none"> Nationale, regionale en lokale overheden Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit 	<ul style="list-style-type: none"> Ad hoc meetings en brieven Ad hoc via FNLI 	Financieel directeur
Industrie collega's	<ul style="list-style-type: none"> Wagner Honig Home Made Private Label 	<ul style="list-style-type: none"> Continue monitoring van verpakkingen en communicatie Ad hoc bij branche-organisaties 	Marketing





Reacties zijn meer dan welkom.
U kunt reageren naar duurzaamheidsrecept@oetker.nl.

www.oetker.nl/nl-nl/duurzaamheid
www.koopmans.com/duurzaamheid
www.oetker-professional.nl/mvo
www.koopmans-professioneel.nl/koopmans-professioneel/mvo

Dr. Oetker Nederland B.V.

Hardwareweg 8
3821 BM Amersfoort
The Netherlands

Telefoon +31 (0)33 451 7900

duurzaamheidsrecept@oetker.nl

www.oetker.nl

