



MVO *Jaarverslag* 2023







Voorwoord

MVO-jaarverslag

2023 was voor Remia een goed, maar uitdagend jaar. Naast een sterk toegenomen vraag naar onze sauzen, stond de afzet van margarines en frituurvetten licht onder druk. De sterk gestegen vraag naar sauzen maakte het noodzakelijk de maximale beschikbare capaciteit op een aantal lijnen in te zetten. Dat dit gelukt is en de levering aan onze klanten grotendeels tijdig kon plaatsvinden, is een mooie prestatie van de gehele Remia organisatie. Het neemt niet weg dat de sterk gestegen vraag naar sauzen ook impact heeft op onze MVO doelstellingen inzake energie- en watergebruik. Goed nieuws is het feit dat Remia in 2023 is gestart met het in kaart brengen van onze 'Scope 3'-emissies en inmiddels de totale CO₂-footprint in kaart heeft gebracht. Dit betekent dat wij in staat zijn om in 2024 de footprint van al onze producten individueel te berekenen. Ook op het gebied van productverbetering hebben wij weer stappen kunnen zetten. Zo is ons ZERO assortiment in retail uitgebreid en is het aanbod plant based producten in ons assortiment voor Foodservice toegenomen. En voor het personeel zijn diverse initiatieven uitgerold om de gezondheid en een gezonde werkomgeving te bevorderen. Kortom; in 2023 heeft Remia duurzaamheid op een hoger niveau gebracht. U leest er alles over in dit MVO jaarverslag.

Veel leesplezier!

Karel de Rooij
Algemeen Directeur



Remia, passie voor smaak

Remia is een dynamisch zelfstandig familiebedrijf, waar circa 500 werknemers dagelijks met passie werken aan de beste en smakelijkste producten! Sinds jaar en dag wordt in Den Dolder een breed assortiment aan sauzen, margarines en (frituur)vetten geproduceerd. In het sauzenhart van Nederland worden producten gemaakt die zowel in Nederland als in de rest van de wereld dagelijks worden gebruikt door consumenten en food professionals.

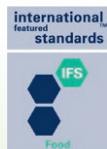
Smaakmaker met een missie

Natuurlijk willen wij met een complete range sauzen, dressings, margarines en frituurvetten in innovatieve verpakkingsvormen en vele smaakvariaties inspireren en smaak toevoegen zodat elk relevant eetmoment verrijkt wordt. Daarbij blijven we vernieuwen! We maken de lekkerste producten en streven naar continue verbetering en innovatie van onze producten en belangrijk; de manier

waarop wij onze producten maken. Uiteraard volgens de hoogste kwaliteitsnormen, waarvoor wij gecertificeerd zijn.

Duurzaamheid belangrijke kernwaarde

Duurzaamheid is een belangrijke kernwaarde en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is onlosmakelijk verbonden met de cultuur van Remia.





sinds 1925!

Met ons MVO-beleid stellen we concrete doelen op het gebied van energieverbruik, watergebruik en afvalbeheer, en het verbeteren van onze verpakkingen en het vergroten van de recyclebaarheid van de verpakkingen. Daarnaast hebben we een actief beleid om zout, suiker en calorieën in onze producten te verlagen en plantaardige alternatieven aan te bieden. Geen succes zonder betrokkenheid van ons personeel, daarom steekt Remia veel energie in het welzijn van haar personeel en stimuleren wij de persoonlijke ontwikkeling van ons personeel middels opleidingsprogramma's. Sinds 2019 zijn we gecertificeerd conform de eisen van de MVO Prestatieladder niveau 3.



Daarnaast volgt ons duurzaamheidsbeleid de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties. Voor Remia heeft dat betrekking op de volgende doelstellingen:



In 2023 zijn wij ook gestart met Scope 3 om de CO₂-footprint voor de keten te berekenen. De CO₂-footprint voor Remia is inmiddels vastgesteld, waardoor wij in staat zijn om de CO₂-footprint te berekenen op productniveau.

Energieverbruik



Remia wil verantwoord omgaan met het energieverbruik. Wij monitoren het energieverbruik per kg product en richten ons op duurzame energie, energie-efficiëntie en het 100% klimaatneutraal produceren. Remia maakt uitsluitend gebruik van Europese windenergie!

In 2023 hebben we diverse maatregelen genomen om het energieverbruik per kilo product terug te dringen. We hebben de toepassing van LED-verlichting in onze fabrieken en kantoren wederom verder uitgebreid en inmiddels bestaat 90% van de verlichting uit LED-verlichting.

Remia gaat in stappen van aardgas af. Op dit moment wordt onderzocht hoe wij de fossiele brandstoffen kunnen gaan verlaten en uiteindelijk volledig overstappen naar elektra. Zo zijn wij bijvoorbeeld voornemens om de huidige stoomketels te vervangen door elektrische stoomketels. Om aan de toekomstige elektriciteitsbehoefte te voldoen, wordt er fors geïnvesteerd in de hiervoor benodigde infrastructuur. Remia heeft meerdere initiatieven genomen om de CO₂-

uitstoot te verminderen. Mede door de inzet van 4.799 zonnepanelen en de daarmee eigen opgewekte zonne-energie en het gebruik van windenergie, produceren wij als sinds 2017 klimaatneutraal. In 2022 zijn wij hiervoor gecertificeerd en voldoen wij aan het Greenhouse Gas Protocol.



“Remia produceert
100% klimaatneutraal!”



Watergebruik

Remia heeft zich ten doel gesteld om het eigen waterverbruik te beperken. Het waterverbruik van ons automatisch reinigingsproces CIP (Cleaning in Place) is inzichtelijk gemaakt en wordt gemonitord.



Een sterke toename van de sauzenproductie en de afname van de margarine/vet-productie in 2023 heeft tot een andere balans van het watergebruik geleid. Er werd meer water gebruikt in de sausfabriek en minder in de margarine fabriek. Hierdoor is het totale watergebruik gestegen (7%), maar het watergebruik per kilo product is

slechts met 0,2% gestegen. Door de toegenomen sausproductie werden er ook iets meer CIPS gepland. Van onze toeleveranciers verwachten wij dat zij hun watergebruik zoveel mogelijk matigen. Dit is vastgelegd in de Remia 'Code of Conduct', die door onze toeleveranciers is ondertekend.



Afvalbeheer

Het scheiden en verminderen van afval is een belangrijke doelstelling. Hiervoor zijn verschillende initiatieven. Het scheiden van papier, glas, kunststof en staal, waardoor deze makkelijk gerecycled kunnen worden, is een standaard procedure bij Remia.

Een mooi voorbeeld is het inzamelen van onze papieren backliners waarop onze etiketten aangeleverd worden. Afgelopen jaar hebben we 41,8 ton aan backliners verzameld, welke gerecycled worden. Het papier van deze backliners wordt gebruikt om nieuwe etiketten van te vervaardigen en ook het bestanddeel siliconen wordt gescheiden en hergebruikt. Dit leverde een besparing op van 79 ton CO2. Inmiddels is dit project uitgebreid naar de PET backliners.

Door toename van onze sausproductie, is helaas wel meer restafval ontstaan. Daarentegen hebben we het aandeel kunststofafval met 35% weten terug te dringen. Momenteel zijn er met meerdere partijen onderzoeken gestart om het totale percentage restafval verder terug te dringen.

Het is een belangrijke doelstelling van Remia om alleen volledig recyclebare verpakkingen te gebruiken. Hierin werken we nauw samen met onze toeleveranciers. In 2023 hebben wij wederom stappen kunnen zetten om onze consumentenverpakkingen 100% recyclebaar te maken. Zo hebben wij voor de Remia Salata dressings een volledig recyclebare tube ontwikkeld en is ook onze PET fles voor de Remia American BBQ Sauces recyclebaar geworden. Inmiddels is ook een project opgestart om de Yildriz saustube recyclebaar te maken. Dit zal medio 2024 afgerond zijn, waarmee dan alle consumentenverpakkingen van onze merkproducten recyclebaar zijn. Inmiddels is 97,4% van de consumentenverpakkingen die Remia zelf in de markt brengt recyclebaar.

“97,4% van onze verpakkingen is al recyclebaar”





Verder zijn wij actief partner in het Fire-Off initiatief van Dijkstra Plastics, waarbij wij samen met de ketenpartners, de eindverwerkers enthousiasmeren om gebruikte verpakkingsemmers en cans in te zamelen voor mechanische recycling. Door het recyclen van emmers en cans, krijgt het hoogwaardige kunststof een 100% gegarandeerde herbestemming. Daarbij wordt gestreefd naar volledige circulariteit. Na een aantal succesvolle pilots gaan wij dit in 2024 opschalen.

Als gevolg van de Europese SUP-wetgeving hebben wij, hoewel niet in elke situatie verboden, besloten te stoppen met de productie van onze kunststof cups. Tegelijkertijd hebben wij ons stickassortiment uitgebreid en zijn wij overgeschakeld van volledig kunststof sticks, naar sticks van papierlaminaat, waarbij wij de hoeveelheid kunststof in de sticks met 50% hebben weten te reduceren.





“84% van onze
grondstoffen worden
lokaal ingekocht”

Grondstoffen

Remia wil haar grondstoffen zoveel mogelijk lokaal inkopen en dan vooral Europees. Daarbij stellen we hoge eisen aan onze toeleveranciers op het gebied van respect voor mens, dier en milieu.

Middels onze inkoopvoorwaarden toetsen wij onze leveranciers op hun status van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Verder willen wij geen zaken doen met leveranciers uit landen die niet voldoen aan de Sedex norm.

Remia heeft zichzelf ten doel gesteld dat de benodigde grondstoffen zoveel mogelijk lokaal ingekocht worden. Onder lokaal verstaan wij grondstoffen van Europese bodem. Van alle grondstoffen die momenteel door Remia gebruikt worden, heeft 84% een Europese oorsprong.



Verantwoorde oliën

De meeste producten die Remia bereidt, bevatten plantaardige oliën. Voor onze sauzen gebruiken wij vooral Europese koolzaad- en zonnebloemolie.

Voor margarine en een deel van onze frituurvetten maken wij ook gebruik van duurzame palmolie en sojaolie. De palmolie zorgt voor stevigheid van het product en de sojaolie zorgt voor een gunstige vetzuursamenstelling. Onze producten moeten natuurlijk wel in een verantwoord voedingspatroon passen.

Onze frituurvetten zijn samengestelde blends. Een aantal frituurvetten bestaat ook voor een gedeelte uit palmolie. Dit geeft het frituurvet een hoge stabiliteit en zorgt ervoor dat een foodprofessional lang kan frituren.

Remia is zich bewust van haar maatschappelijke verantwoording en investeert daarom in het gebruik van duurzame palmolie en duurzame sojaolie. Niet alleen omdat wij dat zelf belangrijk vinden, maar ook omdat een groot deel van onze klanten dat van ons vraagt. En als men het niet vraagt, wijzen wij hen actief op het maatschappelijke aspect om hen die stap te laten maken. Remia is al sinds 2011 lid van de Roundtable on Sustainable Palm Oil.

Sinds 2018 bevatten al onze merk producten minimaal Mass Balance gecertificeerde palmolie en voor een deel van onze producten gebruiken we ook Segregated

palmolie. Hiermee zijn wij verzekerd dat het duurzame palmolie is van een gecertificeerde bron.

Via de ketenorganisatie MVO (Margarine, Vetten en Oliën) zijn wij betrokken bij de Dutch Alliance for Sustainable Palmoil (DASPO), waarbij ook andere brancheorganisaties en belangenverenigingen zijn aangesloten. Door samenwerking stimuleren wij dat uiteindelijk alle palmolie die in Nederland verwerkt wordt, 100% duurzaam is.

Sinds 2019 is Remia lid van de Round Table on Responsible Soy en stimuleert daarmee het verbouwen van duurzame soja en het tegengaan van de ontbossing van tropische regenwouden.

Plantaardige olie heeft een grote impact op de CO₂-footprint van oliehoudende producten. Als gevolg daarvan kijken wij met onze toeleveranciers naar mogelijkheden om die oliesoorten in te zetten met een lagere CO₂-footprint.



“Alleen verwerking van
duurzame oliën”

Transport en logistiek

13 KLIMAATACHTIE



Voor onze logistiek werken we nauw samen met logistiek partner Nedcargo.

Zij hebben vanaf 2020 met betrekking tot de distributie van Remia producten over de weg, de gehele CO₂-uitstoot voor 100% gecompenseerd middels een speciaal project. Dit Cordillera Azul project voorziet in aanplant van bomen ter aanvulling op het regenwoud in Peru. Dit project loopt nog 3 jaar. In 2023 is er door diverse maatregelen, waaronder verbouwingen en in gebruik name van nieuwe energiezuinige koelcellen in het warehouse 46% minder gas en 2% minder elektra verbruikt.



“CO₂ uitstoot transport Remia producten **100% gecompenseerd** door Cordillera Azul project in Peru”





“Remia merkproducten bevatten **uitsluitend vrije uitloopeieren en biologische melkproducten**”



Dierenwelzijn

Dierenwelzijn is een belangrijk thema. Remia gebruikt heel bewust voor haar geëmulgeerde sauzen eigeel van vrije uitloop eieren. In 2023 hebben wij de beslissing genomen om voor onze retail producten over te stappen op Twee Ster Beter Leven eieren.



De wens was om dit in 2024 voor het volledige assortiment te doen, maar vanwege beperkte beschikbaarheid zullen wij starten met een groot deel van de Remia en Gouda's Glorie mayonaise in de retail verpakkingen. Voor sommige van onze merkartikelen gebruiken wij melkproducten. Inmiddels hebben wij ook de keuze gemaakt om daarvoor alleen melkproducten te gebruiken van biologische oorsprong.

Door toepassing van plantaardige eiwitten zijn wij in staat om steeds meer ei-vrije en melkvrije sauzen te bereiden, en daarmee de dierlijke componenten in onze recepturen te reduceren. In 2023 hebben wij de Remia speciaal sauzen in 2,5 liter emmer voor de Foodservice volledig ei-vrij gemaakt.

Daar waar mogelijk wil Remia ook sauzen ontwikkelen waar helemaal geen dierlijke componenten gebruikt worden. Remia maakt serieus werk van de eiwittransitie.



“Remia stimuleert haar personeel om hun **talenten te ontplooien**”



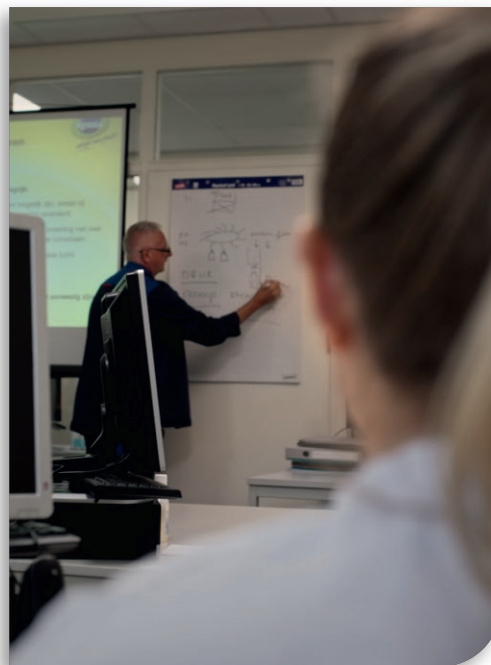


Sociaal

Remia is een sociale onderneming die haar werknemers continuïteit van werk wil bieden in een prettige en veilige omgeving. Met meer dan 23 nationaliteiten onder het personeel is Remia een afspiegeling van de maatschappij.

Met al die nationaliteiten en geloofsachtergronden wordt terdege rekening gehouden, bijvoorbeeld bij het toekennen van feestdagen en samenstelling van het kerstpakket. De verhouding man/vrouw is op de kantoren redelijk stabiel; 67% is man en 33% is vrouw. Door de gevraagde fysieke inspanning is het percentage man in de fabrieken beduidend hoger. In 2023 is het aandeel vrouwelijke werknemers bij Remia wel gestegen van 12 naar 14%.

Al onze medewerkers krijgen een introductieprogramma aangeboden en raken op die manier bekend met de organisatie. Remia vindt het belangrijk dat haar personeel zich structureel moet kunnen ontwikkelen en stimuleert haar personeel om hun talenten te ontplooiën en biedt daarom mogelijkheden om interne en externe opleidingen te volgen.





“Remia is voor de ***vierde keer op rij*** uitgeroepen tot Top Employer”

Al jaren biedt Remia werkgelegenheid aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, door middel van de inzet van een sociale werkplaats. Dagelijks draagt een vaste groep enthousiaste interieurverzorgers de verantwoording voor de hygiëne binnen onze kantoren. Mede door al deze inspanningen hebben wij voor de vierde keer op rij het certificaat ‘Top Employer’ van het Top Employers Institute, een wereldwijde autoriteit op het gebied van HR-beleid, behaald.

Remia is zeer betrokken bij de lokale gemeenschap. Zo worden er continue maatregelen genomen om de impact van onze activiteiten op de directe woonomgeving tot een minimum te beperken. Daarnaast sponsoren we de plaatselijke sportvereniging en historische vereniging van Den Dolder.





“Suikerreductie door **uitbreiding ZERO assortiment** met omvang van 42.500.000 suikerklontjes in 2023”

Gezondheid en welzijn

Jaarlijks steken wij veel energie in het ontwikkelen van verantwoorde alternatieven voor onze bestaande producten en hebben wij ook een actief beleid om suiker en zout in onze producten te reduceren.

Met name de ZERO varianten nemen een steeds belangrijker aandeel in ons assortiment in als verantwoord alternatief voor de traditionele sauzen en dressings en ook in 2023 hebben wij dit assortiment weer uitgebreid met Remia Ketchup Zero.

Het afgelopen jaar hebben wij door suikerreductie en uitbreiding van het ZERO assortiment, 170 ton minder suiker gebruikt in onze producten. Dit komt overeen met een vermindering ter grootte van ruim 42,5 miljoen suikerklontjes. De zoutreductie in onze producten bedroeg in 2023 circa 10 ton.

Het welzijn van ons personeel is een belangrijk thema binnen Remia. Naast arbo-technische trainingen en adviezen die een verantwoorde werkhouding bevorderen, promoten wij ook een gezonde levensstijl door middel van een fiscaal aantrekkelijk abonnement

voor de sportschool, workshops en fitdagen en wordt aan het personeel een gratis gezondheidscheck, welke op vrijwillige basis is, aangeboden. Ook kreeg het personeel in 2023 de mogelijkheid om een gratis grieprik te halen.



Resultaten van doelstellingen 2023

5.1. Energie (Thema 24 Energie)

KPI: Richten op duurzame energie en energie-efficiëntie en blijvend 100% klimaatneutraal.

Dit thema komt veelvuldig terug bij stakeholders en is tevens een belangrijk onderwerp binnen Remia. Het MVO-team rapporteert een intern energiedashboard en produceert sinds 2017 100% klimaatneutraal door een combinatie van projecten op energie-efficiëntie, groene stroom, CO₂-compensatie voor het gasverbruik en een eigen zonnepanelenpark. De jaarlijkse CO₂-audit heeft plaatsgevonden waarin het klimaatneutraal produceren van Remia werd getoetst aan het Green House Gas protocol en compliant werd bevonden.

Energie	2021	2022	2023	norm
Projecten starten gericht op duurzame energie en energie-efficiëntie	3 projecten gehaald	2 projecten gehaald	3 projecten gehaald	3 projecten
Blijvend 100% klimaatneutraal	100%	100%	100%	100%

Resultaat

De KPI-doelstellingen zijn behaald. Er is een energiebesparingsplan voor de periode 2021-2024. Voor 2023 was het doel om drie projectplannen uit te werken die zich richten op duurzame energie en energie-efficiëntie voor de volgende projecten:

1. Toepassing LED verlichting opschalen naar 100% in 2025.

Resultaat: 90% in 2023

2. In kaart brengen van de CO₂-footprint voor de keten (Scope 3)

Resultaat: de CO₂-footprint scope 3 voor Remia in 2023 is vastgesteld op 439.823 ton CO₂.

5.2. Water (Thema 25 Water)

KPI: Zuinig met water, het waterverbruik/CIP beperken.

Remia heeft zich ten doel gesteld om het eigen waterverbruik te beperken. Het waterverbruik van het automatisch reinigingsproces CIP (Cleaning in Place) is inzichtelijk en wordt gemonitord.

Door efficiëntere productieplanning is het aantal CIP's per week naar beneden gebracht en daarmee het watergebruik beheerst.

Water	2021	2022	2023	norm
Aantal CIP's/week SF verpakking	81	81	83	81
Ratio waterverbruik (kg) per geproduceerd product (kg)	1,35	1,24	1,27	≤1,25

Resultaat

De KPI doelstellingen zijn nagenoeg gerealiseerd. De sterke toename van de sauzen-productie en de afname van de margarine/vet-productie in 2023 leidde tot een andere balans van het watergebruik, meer water naar de sausfabriek en minder naar de margarine fabriek, daardoor ook voor een gewijzigde ratio. Er werden iets meer CIP's gepland bij deze productietoename.

5.3. Afval (Thema 26 uitstoot, afvalwater en afvalstoffen)

KPI: Reduceren of recyclen van afvalstoffen.

Afval scheiden en verminderen is al jarenlang een KPI binnen Remia en sluit aan bij de stakeholderanalyse

Afval	2021	2022	2023	norm
Percentage restafval	36%	36%	41%	≤29%

Resultaat

De KPI doelstelling is niet behaald. Dit komt met name omdat het shredderafval tot op heden niet apart ingezameld kan worden. Er zijn diverse contacten met afvalverwerkers, echter tot op heden nog niet succesvol. De verwachting is wel dat er in 2024 stappen gemaakt kunnen worden. Voor het recyclen van plastic 10 liter emmers is een test bij Fire-Off (spin-off van Dijkstra) gestart.

In 2023 werd 41,8 MT aan backlabels gerecycled, een CO₂-besparing van 79 ton. Van de backlabels worden nieuwe etiketten gemaakt en ook het bestanddeel aan siliconen wordt gescheiden en hergebruikt voor andere doeleinden.

5.4. Leveranciers (Thema 23 Grondstoffen)

KPI: Remia wil onderzoeken hoe de recyclebaarheid van de verpakkingen vergroot kan worden aan de hand van de richtlijnen van het KIDV.

Remia wil gebruik maken van leveranciers die zich op dit vlak onderscheiden. Enkele belangrijke leveranciers zijn meegenomen in de stakeholderanalyse. De Remia Code of Conduct behandelt dit thema en is uitgestuurd naar alle leveranciers. Enkele projecten zijn ingezet voor PET verpakkingen met een hoger gehalte aan RPET, FSC keurmerk en het backlabel closed-loop systeem.

Recyclebaarheid projecten	2021	2022	2023	norm (2023)
Recyclebaarheid projecten	2 behaald	1 behaald	1 behaald	1 behaald

Resultaat

De KPI doelstelling is deels behaald. Er zijn 3 projecten opgestart en 2 afgerond.

1. Transformatie portieverpakkingen (sticks) van kunststof naar papierlaminaat. Testen zijn succes uitgevoerd. Vanaf december 2023 in productie.
Resultaat: behaald.
2. Ontwikkeling duurzame cup verpakking. Per 1-1-2024 treedt de nieuwe SUP wetgeving in werking. In plaats van een duurzame cup worden naar alternatieven onderzocht. Daar de sticks succesvol van kunststof naar papierlaminaat werden getransformeerd, werd dit ook als alternatief voor de cup bruikbaar. Met de productie van cups is gestopt.
Resultaat: gestopt, alternatief stick in papierlaminaat.
3. Realiseren 100% recyclebare consumentenverpakkingen voor Remia merk producten. Op basis van de recyclecheck 2022 is het grootste deel van de Remia merk producten 100% recyclebaar. De nieuwe recyclecheck 2023 wordt nader bestudeerd voor verdere uitwerking.
Resultaat: in ontwikkeling.

5.5. Plantaardig (Thema 19 Gezondheid en Veiligheid van Consumenten)

KPI: In kaart brengen welke recepten plantaardig gaan worden.

Binnen het thema gezondheid en veiligheid van consumenten neemt Remia haar verantwoordelijkheid om het gehalte zout-, suiker- en vet in producten te verlagen. Er worden al geruime tijd light-varianten gevoerd. Sinds 2021 heeft Remia binnen haar MVO-beleid zich ook gericht op het in kaart brengen van de recepten die volledig plantaardig gaan worden.

Recepturen in kaart plant-based	2022	2023	norm
Recepturen Retail en Foodservice NL optimaliseren aan de hand van de NAPV criteria	Gereed	Gereed	Gereed

Resultaat

In 2023 zijn de speciaalsauzen voor het segment Foodservice ontwikkeld op plantaardige basis. Instroom van deze nieuwe producten heeft plaatsgevonden.

5.6. Opleiding (Thema 5 Opleiding en Onderwijs)

KPI: Het ontwikkelen van een ontwikkelingsprogramma voor de functies binnen de fabrieken.

Remia C.V. draagt zorg voor het welzijn van haar medewerkers door voorzieningen en mogelijkheden te bieden voor persoonlijke ontwikkeling in de vorm van opleiding en onderwijs en organisatie van het werk. Remia heeft een intern opleidingscentrum en een persoonsgebonden studiebudget. Personeel wordt intern en extern opgeleid.

Recyclebaarheid projecten	2021	2022	2023	norm
RHet ontwikkelen van een ontwikkelingsprogramma voor de functies binnen de fabrieken	Gestart	In uitvoering	In uitvoering	Gereed

Resultaat

Eind 2021 is gestart met het ontwikkelen van een ontwikkelingsprogramma voor de functies binnen de fabrieken. Door personeelstekort op de afdeling personeelszaken is er helaas geen voortgang geboekt in dit project en zijn de prioriteiten verlegd. Een alternatief werd gevonden door elementen van het MVO beleid in de jaarlijkse HACCP-training te verwerken.

 “Remia produceert al **sinds 2017 klimaatneutraal**”



Plannen 2024

- **Blijvend 100% klimaatneutraal produceren**
- **Rapporteren CO2 Footprint Remia**
- **CO2 Footprint per product bepalen**
- **Uitbreiding LED-verlichting naar 100% in 2025**
- **Inventarisatie voor de grondstoffen uit hoog risicolanden op basis van de BSCI score of er wordt voldaan aan de Sedex norm**
- **Optimaliseren van recepten voor Retail en Foodservice aan de hand van Nutriscore:**
 - Remia Fritessaus Classic en Halfvol van D naar C
 - Remia Mayolijs van D naar C
 - Remia Knoflooksaus TDT van D naar C
 - Gouda's Glorie Fritessaus en Halfvol en Mayosaus van D naar C
 - Salata Yoghurt en Honing Mosterd van D naar C
 - Gevulde Paprikasaus van D naar C
 - TDT Remia Truffel van E naar D
- **Realiseren van 100% recyclebare consumentenverpakkingen voor Remia merkproducten**
 - Yildriz tubes 100% recyclebaar maken
 - Remia 800 ml tube (foodservice) 100% recyclebaar
 - Gouda's Glorie 850 ml (foodservice) 100% recyclebaar
- **Onderzoeken met ketenpartners of 10 liter emmer gerecycled kan worden**
- **Vorbereidende stap naar Segregated Palm**



Postbus 10, 3734 ZG Den Dolder
Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder
Telefoon 030 - 2297911, E-mail: info@remia.nl

www.remia.nl