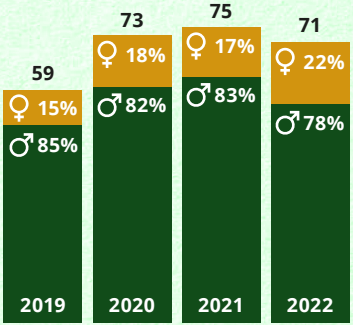
Oliehoorn

Ons groene boekje

2023

Feiten en cijfers

Onze collega's:



Wij bereiden **38** recepturen met een snelheid van 60 porties saus per seconde.

Onze missie

We maken alledaagse eetmomenten lekkerder en leuker met saus. Want zonder is saai. Wij zijn er altijd bij, om meer smaak toe te voegen en mensen blij te maken. Maken het verschil tussen eten en genieten. Ondernemend en groeiend. Sámen gaan we voor beter. Elke dag. Met een lach.

Inzetbaarheid

2019 96%

2020 96,5%

2021 93,2%*

2022 94,9%

* Covid-19 was de belangrijkste oorzaak voor een afname in inzetbaarheid.

Veiligheid op de werkvloer

2019 2*

2020 1*

2021 4*

2022 3*

* Alle ongevallen waren zonder blijvend letsel.

Onze energie

1760 zonnepanelen in Hoorn

360 zonnepanelen in Drachten

Oliehoorn gebruikt **100% groene elektriciteit,** waarvan we een groot deel zelf opwekken via zonnepanelen (**28%** gemiddeld).

Van het totale energieverbruik (gas + elektriciteit) voor het productieproces is gemiddeld **39%** van duurzame oorsprong (zon- en windenergie).

Onze duurzaamheids-ambassadeurs

Tim Konst
Energie

Jan Sjouke van der Heide
Verpakkingen

Marcel de Wit
Grondstoffen

Arjan Dijk
Afvalstromen

Annemarie Velker
Vitale medewerkers &
verantwoorde werkgever

Ook samen met onze klanten creëren we kristalheldere doelstellingen en ambities.

Arjan Dijk
Algemeen directeur Oliehoorn

Ondertekening samenwerkingsovereenkomst inclusief duurzaamheidsdoelen met Wildlands Adventure Zoo Emmen, november 2022.

Onze doelstellingen

Energie

- Halvering CO2 voetafdruk van productie in 2030 ten opzichte van 2019 (relatieve uitstoot productie in kg CO2 per ton geproduceerd).
- Geen CO2-uitstoot in 2050 (0 emissies scope 1 en 2).

Verpakkingen

- Een 100% recyclebaar verpakkingsportfolio in 2024.

Grondstoffen

- In 2024 hebben we de volledige handelsketen van onze top 5 grondstoffen in kaart.
- In 2024 bevat geen van onze producten nog palmolie.

Afval- en reststromen

- Terugbrengen van rest- en afvalstromen naar maximaal 4% in 2025.

Goede werkgever

- We bieden onze mensen een persoonlijk vitaliteitsprogramma, waaronder een samenwerking met voedingsdeskundige en stoppen-met-roken-coach.

WIJ ZIJN AMBACHTSLIEDEN. VAKIDIOTEN. SAUSFREAKS!

Inleiding

Oliehoorn staat voor ambachtelijk. We maken de lekkerste sauzen met liefde, geduld, passie en trots. Als familiebedrijf zijn we altijd gericht op de lange termijn, dus bereiden we sauzen op een manier die goed is voor mens, dier en milieu.

Dat maken we concreet met vijf focusgebieden. Zodat wij weten wat ons te doen staat, en jij ons daaraan kan houden.

1. Energie
2. Verpakkingen
3. Grondstoffen
4. Afval- en reststromen
5. Goede werkgever

In dit boekje lees je waar we staan, wat we doen en waar we gaan verbeteren.

1 Energie

Om de lekkerste sauzen te maken hebben we energie nodig. Bijvoorbeeld voor het pasteuriseren van onze culinaire sauzen of het mengen van ei en olie voor onze mayonaises. Voor het eerst heeft Oliehoorn volgens de standaarden van het Green House Gas Protocol haar footprint berekend. Deze nulmeting laat zien hoe we in de toekomst kunnen verbeteren.

Lees hier

Achtergrondverhalen over onze productielocaties, efficiëntie in het productieproces en transport.

Met de restwarmte van ons pasteurisatieproces verwarmen we ons magazijn en het water wat we gebruiken voor reiniging.

Footprint scope 1 & 2*	2019	2020	2021	2022
Totaal CO2e-uitstoot (kg)	**456.353**	**546.292**	**586.010**	**631.451**
• Kg CO2e-uitstoot energie	456.353	455.901	506.310	631.451
• Kg CO2e-uitstoot koudemiddelen	niet bekend	90.391	79.700	0
Relatieve uitstoot (kg CO2e/ ton productie)	24	32	28	28
Percentage duurzame energie	38%	38%	39%	37%

* Scope 1 en 2 in lijn met het GHG-protocol. Alle locaties zijn in scope en zijn met de 'aandeel methode' geconsolideerd. De emissedata van CO2emissiefactoren.nl is gebruikt.

Ambities

- Voor onze nieuwe productielijnen kiezen we voor een stoomketel die op een duurzame wijze wordt verwarmt. Hoofdzakelijk met elektriciteit, maar ook door bijvoorbeeld gebruik te maken van restwarmte die elders vrij komt.
- Een 100% elektrisch leasewagenpark.
- Extra aandacht voor het nog verder terugdringen van het aantal transportbewegingen.
- Aan de slag met inzicht in de klimaatemissies in onze keten (Scope 3).

2 Verpakkingen

Door goede verpakkingen komen onze sauzen vers en vol smaak bij jou op tafel te staan. Maar onze verpakkingen hebben ook milieu impact. De afgelopen jaren vervingen we de flessen al voor een bijna volledig recyclebare versie. En de komende tijd zet Oliehoorn in op minder én beter te recyclen verpakkingsmateriaal. Ook gaan we bijdragen aan een retoursysteem voor grootverbruik-verpakkingen, zodat deze effectief kunnen worden hergebruikt in plaats van via het reguliere plastic afval worden verwerkt.

Lees hier

Achtergrondverhalen over de recyclebare fles, maatoplossingen en onze samenwerking met Pieter Pot.

De iconische Oliehoorn sausfles heeft een nieuw etiket en is bovendien nu zo goed als 100% recyclebaar.

Ambities

- We verlagen het percentage verpakkingsmateriaal per kg verkocht product.
- 100% recyclebare sachets in 2023.
- We onderzoeken de mogelijkheid om verpakkingen retour te halen voor hergebruik.
- We monitoren bij verpakkingen constant de mogelijkheden voor een recyclebare optie.

Overzicht van onze verpakkingen en de samenstelling:

Verpakking	Samenstelling	Recyclebaar
Karton	Papier	100%
Fles (excl. etiket)	Polypropeen	100%
Dop	Polypropeen	100%
Bag in box-zakken	LLDPE, EVOH	Verwacht 2023
Sachet	PET/PE	Verwacht 2023
Etiket	Polypropeen/niet koud afwasbare lijm	Verwacht 2023
Emmers	Polypropeen	100%

3 Grondstoffen

Bij het aangaan van samenwerkingen met onze partners geven wij de hoogste prioriteit aan de voedselveiligheid met een duurzaam karakter. Wij voelen ons verantwoordelijk voor de hele keten vanaf de boer tot aan het bord. Bij Oliehoorn willen we een belangrijke rol vervullen in het verbeteren van de omstandigheden door de hele keten. Door het scoren op de juiste onderdelen kunnen de leveranciers het Oliehoorn Green Partner certificaat uitgereikt krijgen. Op deze manier maken we elkaar sterker en dragen we bij aan een duurzamere wereld.

Lees hier

Achtergrondverhalen over eigeel, duurzame ketens en onze risicovolle grondstoffen.

Met het uitreiken van het Oliehoorn Green Partner certificaat maken we elkaar sterker en dragen we gezamenlijk bij aan een duurzamere wereld.

Ambities

- We gaan grondstoffen nog meer lokaal inkopen om het aantal transportkilometers in onze keten te beperken.
- We doen onderzoek naar de problemen rond onze risicogrondstoffen xanthaangom, palmolie en sojaolie en kijken waar nodig naar betere alternatieven.
- Samen met onze leveranciers zetten we in op meer ketentransparantie door o.a. het verder uitbreiden van onze eigen audit.
- In 2023 gaan we actief aan de slag met de adviezen die zijn voortgekomen uit het IMVO self-assessment om verder te verbeteren ten opzichte van 2022.
- Verkenning naar het verkrijgen van een B Corp certificering.
- Verdere productinnovaties op het gebied van suiker- en zoutreductie.

We willen dat mensen geweldig van onze saus genieten. Geen druppel verspillen dus. Maar in patatbakjes hou je vaak een restje saus over. Met onze sausdispensers serveren onze klanten altijd de juiste portie saus.

4 Afval- en reststromen

Je kent het zelf uit de keuken. Er blijft altijd wel wat saus in de pan zitten of aan de lepel hangen. Bij ons is dat niet anders. Zonde natuurlijk, dus we werken aan minder afval- en reststromen. Dat betekent dat we tegen het licht houden waar we saus morsen en afval produceren. En dat we verantwoordelijkheid nemen voor het terugbrengen van iedere afval- of reststroom.

Lees hier

Achtergrondverhalen over de verwerking van onze reststromen, de besparingen en portionering van onze sauzen.

Percentage reststromen (die worden verwerkt tot diervoerders) t.o.v. totale productie Oliehoorn:

Jaar	Percentage
2020	4,9%
2021	4,5%
2022	5,5%

Een reden voor het iets hogere percentage reststromen in 2022 is o.a. het hogere percentage afgekeurd product. Dit is een extra stimulans voor Oliehoorn om hier nog kritischer naar te kijken.

Ambities

- We verkennen de technische mogelijkheden om ons leidingwerk nog efficiënter leeg te maken, zodat er minder waardevolle saus verloren gaat bij schoonmaakwerkzaamheden.
- Verder in kaart brengen van onze afval- en reststromen en deze actief beperken naar maximaal 4% in 2025.
- Onze productie anders plannen, met minder reststromen als resultaat. Implementatie van technologische hulpmiddelen die helpen om tijdens het productieproces nog beter grip te krijgen en sneller te kunnen inspelen op productierisico's.

Met ons Fitter Up programma dagen we onszelf als collega's iedere dag letterlijk en figuurlijk uit om een stapje extra te zetten.

5 Goede werkgever

Bij Oliehoorn werken we met passie, enthousiasme en plezier om te groeien, zowel als bedrijf maar ook als persoon. We nemen verantwoordelijkheid en dagen onszelf uit om het verschil te maken.

We vergroten onze kennis continu om de kwaliteit van onze producten, verpakkingen, en productie op het hoogste niveau te houden.

We handelen met eerlijkheid, transparantie en respect voor mens, dier en de wereld om ons heen. We hebben een collegiale mentaliteit waarbij iedereen zichzelf kan zijn.

Lees hier

Achtergrondverhalen over verantwoord genieten, het preventie akkoord en goed werkgeverschap.

Uitkomsten uit het medewerkertevredenheids-onderzoek 2021

Respons
90,9%

Werksfeer
7,1

Betrokkenheid
79,7%

Ambities

- Opnieuw verbeterde medewerkerstevredenheid ten opzichte van 2021.
- Vitalere medewerkers door ons Fitter Up programma.
- De mogelijkheid voor onze medewerkers actief aan de slag te gaan met een voedingsdeskundige.
- De mogelijkheid voor onze medewerkers gebruik te maken van een stoppen-met-roken-coach.

Oliehoorn