



# Ons groene boekje

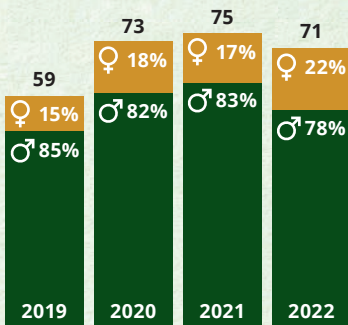
An aerial photograph of a modern industrial facility. The foreground shows a large roof covered with solar panels. In the middle ground, there is a parking lot with several cars and a building with a curved facade. The background shows more industrial buildings and a road. The text is overlaid on the image.

*Onze ambitie?*

De duurzaamste  
sausfabrikant van  
Nederland zijn.

# 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. Samen gaan we voor beter. Elke dag. Met een lach.

## Inzetbaarheid



\* 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 in 2022



**1760**

zonnepanelen  
in Hoorn

Oliehoorn gebruikt **100% groene elektriciteit**, waarvan we 29% zelf opwekken met onze 1760 zonnepanelen.



Van het totale energieverbruik (gas + elektriciteit) voor het productieproces is gemiddeld **38%** 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.



## 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.

*Duurzaam denken,  
duurzaam doen!*



# 1



## Energie

Om de lekkerste sauzen te maken hebben we energie nodig. Bijvoorbeeld voor het pasteuriseren van onze 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*

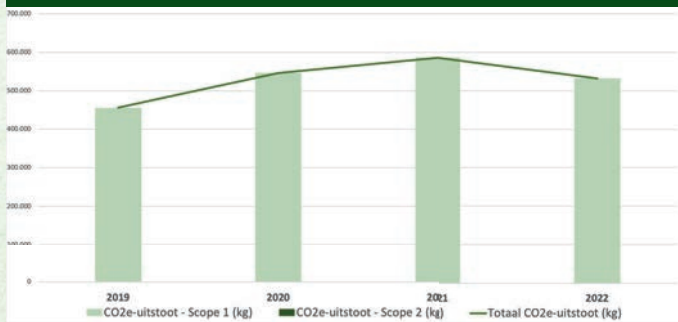


meer achtergrondverhalen over onze productielocaties, efficiëntie in het productieproces en transport.



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

## kg CO2-uitstoot totaal, scope 1 en 2



\* Scope 1 en 2 in lijn met het GHG-protocol. Er is met de 'aandeel methode' geconsolideerd en de emissiedata van CO2emissiefactoren.nl is gebruikt.

## Ambities

- Voor onze nieuwe productielijnen kiezen we voor een stoomketel die op een duurzame wijze wordt verwarmd. 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 klimaatmissies 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*

meer 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*

meer achtergrondverhalen over eigeel, duurzame keten en grondstoffen in ons MVO-verslag.



*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 risicogroundstoffen 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*

meer achtergrondverhalen over de verwerking van onze restromen en over de besparingen en portionering van onze sauzen.



Percentage reststromen (die worden verwerkt tot diervoeders) 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.
- 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*

meer achtergrondverhalen over onze medewerkerstevredenheids-onderzoek, Fitter Up en gezond werkgeverschap.



# Uitkomsten uit het medewerkerstevredenheids- 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 om actief aan de slag te gaan met een voedingsdeskundige.
- De mogelijkheid voor onze medewerkers om gebruik te maken van een stoppen-met-roken-coach.

