



MVO Jaarverslag 2022



Voorwoord

MVO-jaarverslag

Het afgelopen jaar was op meerdere fronten uitdagend voor Remia. Aan het begin van 2022 hadden we nog te maken met een gedeeltelijke lockdown in de Horeca en daarnaast werden we eind februari geconfronteerd met de oorlog in Oekraïne, waardoor wereldwijd de prijs van grondstoffen en verpakkingen, alsmede de energieprijzen enorm stegen als gevolg van schaarste. De krapte in de markt maakte het voor de organisatie uitdagend om benodigde grondstoffen, zoals zonnebloemolie en mosterd, tijdig binnen te krijgen en aan de vraag vanuit de markt te voldoen. Deze zeer dynamische marktomstandigheden hebben veel flexibiliteit en inzet van onze medewerkers gevraagd en door die gezamenlijke inspanning is het toch gelukt om een record productie te draaien in dit uitdagende jaar. Hoewel we niet al onze duurzaamheidsprojecten voor 100% hebben kunnen uitvoeren, ben ik er trots op dat we toch weer een aantal grote stappen hebben kunnen zetten. In dit MVO jaarverslag over 2022 leest u er meer over.

Veel leesplezier!

Karel de Rooij
Algemeen Directeur



Remia, passie voor smaak sinds 1925!

Remia is een dynamisch zelfstandig familiebedrijf, waar ruim 480 werknemers dagelijks met passie werken aan de beste en smakelijkste producten! Sinds jaar en dag wordt in Den Dolder een breed assortiment aan sauzen, margarine en 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 foodprofessionals.

Smaakmaker met een missie

Natuurlijk willen wij met een complete range sauzen, dressings, margarines en frituurvetten in innovatieve verpakkingsvormen en vele smaakvarianties 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.

Duurzaamheid belangrijke kernwaarde

Duurzaamheid is een belangrijke kernwaarde en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is onlosmakelijk verbonden met de cultuur van Remia. Met ons MVO-beleid stellen we concrete doelen op het gebied van energieverbruik, afvalbeheer, watergebruik 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 de ontwikkeling van 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:



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 2022 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 verder opgeschaald en inmiddels bestaat 65% van de verlichting uit LED-verlichting. Ondanks een sterke toename van productie hebben wij het energieverbruik per kg product met 3% weten te reduceren. Een besparing van 410 MWh.

Remia heeft meerdere initiatieven genomen om de CO₂-uitstoot te verminderen. Het aantal zonnepanelen hebben wij vergroot van 2.735 naar maar liefst 4.799 stuks. Hierdoor hebben wij 64% meer zonne-energie

opgewekt. Mede door de inzet van 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.

Onze producten worden in een extern warehouse opgeslagen. In 2022 zijn nieuwe energiezuinige koelcellen opgeleverd en is nieuwe energiezuinigere LED verlichting geïnstalleerd. Hierdoor is een besparing van 22% op het elektriciteitsverbruik gerealiseerd. Daarnaast is er door diverse slimme verwarmingsmaatregelen, maar liefst 71% bespaard op het gasverbruik t.o.v. 2021.

“Aantal zonnepanelen uitgebreid naar **4.766 stuks**”



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.



Hoewel het totaal volume eindproduct wat Remia in 2022 geproduceerd heeft gestegen is, is het aantal reinigingen gelijk gebleven. Het totale watergebruik is door toegenomen productie met 2,7% gestegen, maar het watergebruik per kilo product hebben wij mede door de genoemde maatregelen met 8% weten te reduceren.

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.

“Watergebruik per kg product met **8% gereduceerd**”

Afvalbeheer

Het scheiden en verminderen van afval is voor Remia een belangrijke doelstelling. Hiervoor zijn verschillende initiatieven ontplooid. Het scheiden van papier, glas, kunststof en staal, waardoor deze makkelijk gerecycled kunnen worden, is een standaard procedure bij Remia. Ook wordt onze afvalolie gescheiden en extern weer gebruikt als BIO-fuel.

Door toename van onze productie en de transitie naar meer kunststof verpakkingen, is helaas iets meer restafval ontstaan. Daarentegen hebben we het aandeel restafval per kg product met 5% weten terug te dringen.

Het is een belangrijke doelstelling van Remia om alleen volledig recyclebare verpakkingen te gebruiken. In 2022 hebben wederom stappen kunnen zetten om onze consumentenverpakkingen 100% recyclebaar te maken. De introductie van een nieuwe volledig recyclebare 750 ml

tube voor de Gouda's Glorie snacksauzen is gerealiseerd. Hiermee is 75% van onze consumentenverpakkingen 100% recyclebaar. Tevens is de ontwikkeling opgestart voor een volledig recyclebare tube voor onze Salata dressings, welke in het eerste kwartaal van 2023 geïntroduceerd gaat worden.

Van het totaal aantal verpakkingen die Remia zelf in de markt brengt, is inmiddels 82% recyclebaar, een toename van 4% t.o.v. 2021.



“Streven naar **100%** recyclebare consumentenproducten”



“**82%** van onze verpakkingen is al recyclebaar”



“Remia koopt grondstoffen
zoveel mogelijk
lokaal in”

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. Remia heeft zich zelf 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 61% een Europese oorsprong.



Verantwoorde oliën

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

Wij maken met name voor de productie van margarines ook gebruik van gecertificeerde duurzame palmolie en duurzame 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, waarbij vooral (high oleic) zonnebloemolie een veel gebruikte oliesoort is. 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 we dat zelf belangrijk vinden, maar ook omdat een groot deel van onze klanten dat van ons vraagt. En als men het niet vraagt, wijzen we hen actief op het maatschappelijke aspect om hen de stap te laten maken.

Remia is al sinds 2011 lid van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Sinds 2018 bevatten al onze 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.



“Alleen verwerking van
duurzame oliën”

Transport en logistiek



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 heeft een looptijd van nog 4 jaar.



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

“CO₂ uitstoot transport en logistiek **100% gecompenseerd**”



Dierenwelzijn

Dierenwelzijn is een belangrijk thema. Remia gebruikt heel bewust voor haar geëmulgeerde sauzen eigeel van vrije uitloop eieren. Voor sommige van onze merkartikelen gebruiken wij melkproducten. Inmiddels hebben wij ook de keuze gemaakt om daarvoor alleen melkproducten te gebruiken van biologische oorsprong.

Daar waar mogelijk wil Remia ook sauzen ontwikkelen waar helemaal geen dierlijke componenten gebruikt worden. Door toepassing van plantaardige eiwitten zijn wij in staat om steeds meer ei-vrije en melkvrije sauzen te bereiden, en daarmee de dierlijke componenten te reduceren.



“Personeel wordt gestimuleerd
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 20 nationaliteiten onder het personeel is Remia een goede 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 behoorlijk in balans. 60% is man en 40% is vrouw. Door de gevraagde fysieke inspanning is het percentage man in de

fabrieken beduidend hoger, maar in 2021 is het aandeel vrouwelijke werknemers bij Remia wel gestegen van 7% naar 12%.

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 medewerkers om hun talenten te ontplooien en biedt daarom mogelijkheden om interne en externe opleidingen te volgen.

Lees verder op de volgende bladzijde





“Remia is voor de **derde 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.

Mede door al deze inspanningen heeft Remia dit jaar voor de derde keer op rij, van de wereldwijde autoriteit op het gebied van HR-beleid, het Top Employers Institute het certificaat ‘Top Employer’ toegekend gekregen. Dit internationale certificaat wordt jaarlijks uitgereikt aan ondernemingen met een uitstekend Personeelsbeleid.

Remia is zeer betrokken bij de lokale gemeenschap. Zo zijn er diverse 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.



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.

Goed voorbeeld van een verantwoord alternatief wat we afgelopen jaar ontwikkelden, is de Remia Ketchup Zero, welke in kwartaal 1 van 2023 zullen introduceren, maar ook de zout- en suikerreductie in onze knoflooksaus en satésaus welke we in 2022 gerealiseerd hebben. Het afgelopen jaar hebben wij door suikerreductie en toevoegen van ZERO varianten, 160.747 kg minder suiker gebruikt in onze producten. Dit komt overeen met een vermindering ter grootte van ruim 40 miljoen suikerklontjes. De zoutreductie in onze producten bedroeg in 2022 8.926 kg. Daarnaast hebben we het assortiment plant based producten

in 2022 uitgebreid met 2 nieuwe Like! Mayo varianten en Gouda's Glorie Tasty Cheddar, een vegan kaassaus en de serie Tafelsauzen.

Het welzijn van ons personeel is een belangrijk thema binnen Remia. Naast arbotechnische trainingen en adviezen die een verantwoorde werkhouding bevorderen, promoten wij ook een gezonde levensstijl d.m.v. een fiscaalaantrekkelijk abonnement voor de sportschool, workshops en fitdagen en bieden we een preventieve gezondheidscheck aan. Ook boden wij in 2022 het personeel een gratis grieprik aan.



“Suikerreductie in recepturen met omvang van **40.000.000 suikerklontjes** in 2022”



Resultaten van doelstellingen 2022

Informatie verkregen uit de beoordeling van de thema's en de stakeholdersanalyse is door het MVO-team beoordeeld en verwerkt in de uitvoering van het MVO-beleid binnen Remia. Onderstaand overzicht toont de KPI's en de behaalde resultaten. Deze KPI's zijn gedurende het kalenderjaar gemonitord.

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	2020	2021	2022	norm
Projecten starten gericht op duurzame energie en energie-efficiëntie	3 projecten gehaald	3 projecten gehaald	2 projecten gehaald	2 projecten
Blijvend 100% klimaatneutraal	100%	100%	100%	100%

Resultaat

De KPI-doelstellingen zijn behaald. Er is een energiebesparingsplan voor de periode 2021-2024. Voor 2022 was het doel om twee projectplannen uit te werken die zich richten op duurzame energie en energie-efficiëntie voor de volgende projecten:

1. Toepassing LED verlichting opschalen naar 65% in 2022.
Resultaat: Projectplan is uitgewerkt en in 2022 geïmplementeerd.
2. Projectplan opstellen om per ultimo 2030 Net Zero te realiseren
Resultaat: Projectplan is uitgewerkt, start met eerste deelstap bepalen totale scope 3 uitstoot in 2023.

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	2020	2021	2022	norm
Aantal CIP's/week SF verpakking	81	81	81	81
Ratio waterverbruik (kg) per geproduceerd product (kg)	1,43	1,35	1,24	≤1,5

Resultaat

De KPI doelstellingen zijn behaald. Door de nasleep van de Covid-19-maatregelen en de oorlog in Oekraïne had Remia te maken met een wisselende vraag. Door de schommelingen in deze vraag werd er meer flexibiliteit vereist vanuit de planning. Het aantal CIP's per week in de sausfabriek verpakkingafdeling is binnen de norm gebleven.

Afval

KPI: Reduceren of recycleren van afvalstoffen.

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

Afval	2020	2021	2022	norm
Percentage restafval	31%	36%	36%	≤30%

Resultaat

De KPI doelstelling is niet behaald. Dit komt met name omdat het shredderafval tot op heden niet apart ingezameld kan worden. Een afvalverwerker verwacht binnenkort met warm water te kunnen spoelen en Remia kan de PET stroom scheiden van PP/PE. Dan wordt shredderafval gerecycled, de verwachting is dat dit in 2023 wordt gerealiseerd.

Daarnaast is inmiddels 82% van de verpakkingen, die Remia zelf in de markt brengt, recyclebaar. In 2022 werd 48 MT aan backlabels gerecycled. Van de backlabels worden nieuwe etiketten gemaakt en ook het bestanddeel aan siliconen wordt gescheiden en hergebruikt voor andere doeleinden. Deze vorm van recycleren leverde in 2022 een CO2-besparing van 92 ton op.

Leveranciers

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	2020	2021	2022	norm
Recyclebaarheid projecten	5 behaald	2 behaald	1 behaald	3 behaald

Resultaat

- De KPI doelstelling is deels behaald. Er zijn 3 projecten opgestart en 1 behaald.
1. Transformatie portieverpakkingen (sticks) van kunststof naar papierlaminaat; Testen zijn uitgevoerd. Het verduurzamen van de stickpacks is lastig vanwege het formaat (klein) en de benodigde barrière-eigenschappen (samengesteld materiaal). Testen met papierlaminaat zijn in 2022 uitgevoerd, en worden vervolgd in 2023.
Resultaat: in ontwikkeling.
 2. Ontwikkeling duurzame cup verpakking. Per 1-1-2024 treedt de nieuwe SUP wetgeving in werking. In plaats van een duurzame cup worden nu alternatieven onderzocht.
Resultaat: in ontwikkeling.
 3. Verder onderzoeken mogelijkheid koud afwasbare lijm voor etiketten. Remia neemt deel aan een verkennend onderzoek van Field Lab.
Resultaat: behaald.

Plant-based

KPI: In kaart brengen welke recepten plant-based gaan worden.

Binnen het thema gezondheid en veiligheid van consumenten neemt Remia haar verantwoordelijkheid om gehalten zout-, suiker- en vet in producten te verlagen. Er worden al geruime tijd light-varianten gevoerd. In 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	2021	2022	norm
Recepturen speciaalsauzen Foodservice plantaardig maken	-	Gereed	Gereed

Resultaat

In 2022 zijn de speciaalsauzen Foodservice ontwikkeld op plantaardige basis, instroom in 2023.



“Remia produceert al
sinds 2017 klimaatneutraal”

Plannen 2023

- *Blijvend 100% klimaatneutraal produceren.*
- *In kaart brengen van de CO2-Footprint in de keten.*
- *De CO2-Footprint bepalen van Remia producten*
- *Verdere uitbreiding van LED-verlichting naar 100% in 2025.*
- *Onderzoeken of grondstoffen (nog) meer lokaal ingekocht kunnen worden*
- *Ontwikkeling duurzamere portieverpakking.*
- *Realiseren 100% recyclebare consumentenverpakkingen voor Remia merkproducten*
- *Optimaliseren van recepten voor Retail en Foodservice aan de hand van de NAPV criteria.*
- *Het opstellen van een ontwikkelingsprogramma voor de functies binnen de fabrieken.*



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

www.remia.nl