

## Nos tomamos nuestra responsabilidad muy en serio

De Menken Keuken ha crecido. Es una buena noticia, pero ese crecimiento también exige un mayor nivel de responsabilidad social corporativa. Nos tomamos muy en serio esa responsabilidad. Cada día. Por ejemplo, reducimos continuamente nuestro consumo de energía, no cubrimos más kilómetros de lo necesario, limitamos los desperdicios y continuamente reducimos el uso de materiales de embalaje. Además, nos preocupamos por la gente y el planeta.

Aquí, explicamos cómo ponemos nuestras promesas en práctica.

## Proporcionamos un buen ambiente de trabajo para nuestra gente

La responsabilidad social corporativa es sinónimo de temas globales, como el futuro y nuestro planeta. Sin embargo, podemos - y debemos - también hacer una diferencia más cercana al hogar. Por lo tanto, nos esforzamos por crear un ambiente de trabajo agradable para nuestra gente. Un lugar donde les gusta trabajar y donde se sienten parte del negocio. Amigos y miembros de la familia son siempre más que bienvenidos a asistir a nuestro día de puertas abiertas.

Nuestra jornada de puertas abiertas es una oportunidad para que los amigos y familiares de nuestros empleados vean exactamente lo que sucede dentro de De Menken Keuken. Jóvenes y mayores se visten con ropa de protección, todos reciben un tour guiado y después, disfrutamos de un aperitivo todos juntos. Es una idea simple que genera una motivación sin precedentes.

También disfrutamos involucrando a nuestra gente en las decisiones del negocio. Por ejemplo, les informamos por adelantado e invitamos a que den su opinión sobre los planes e inversiones propuestos. También realizamos análisis periódicos de salud organizativa para evaluar objetivamente la satisfacción de los empleados.

En términos de apoyo tangible, nuestra organización trabaja con un equipo regular de fisioterapeutas. Nos asesoran sobre el diseño ergonómico del lugar de trabajo para que podamos prevenir lesiones. Si un empleado presenta un problema de salud, proporcionamos asistencia inmediata, incluso si no tienen seguro.

## Trabajando conjuntamente en opciones saludables

Las grasas saturadas aumentan el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Por lo tanto, cambiamos al aceite de nabina, que contiene muchas menos grasas saturadas que el aceite de soja. También hemos reducido el volumen de grasa en nuestra salsa base. En 2013, hemos reducido el contenido de sal en los principales productos de nuestra gama de carne.

La reducción de la sal es un factor importante cuando se trata de una alimentación saludable y responsable. Desde junio de 2013, nuestro jamón cocido, carne loncheada y salchichas a la parrilla han estado muy por debajo de las directrices nacionales en el contenido de sal. El contenido de sal de todos nuestros productos cárnicos está ahora un 5% por debajo de la media nacional y el contenido de grasas saturadas es un 27% por debajo de la media nacional. Por supuesto, el sabor es tan bueno como siempre ha sido.

A veces, somos capaces de hacer cambios aún más innovadores. Por ejemplo, cuando desarrollamos nuevas recetas en colaboración con nuestros clientes. Gracias a estas iniciativas conjuntas, al menos el 58% de nuestras ensaladas contienen ahora menos sal, grasa y alérgenos y están totalmente libres de aromas y colorantes artificiales.

## Estamos reduciendo nuestro uso de envases

Controlamos muy de cerca el envasado de nuestros productos cárnicos y ensaladas. Hemos reducido la cantidad de plástico en la mayoría de nuestros envases moldeados por inyección, reduciendo nuestro consumo de plástico en al menos 16.433 kg y nuestras bandejas de ensalada de cartón ahora llevan el sello distintivo oficial del FSC. Sin embargo, también monitoreamos el embalaje de ... envases.

Desarrollamos ese envase en colaboración con nuestros proveedores. Por ejemplo, nuestros huevos ya no se suministran en plástico, sino en recipientes. Las zanahorias ahora llegan enteras. Puesto que ahora hacemos nuestro propio rebanado, el empaquetado plástico no es necesario. Nuestras zanahorias simplemente llegan enteras en cajas. Desde el año 2014, el 62% de nuestro embalaje moldeado por inyección se suministra en jaulas de acero en lugar de cajas de cartón: esto ahorra 21.300 kg de cartón al año.

La carne llega en contenedores jumbo fácilmente reciclables, los ingredientes como pepinillos y apio llegan en paquetes de 10 kg en lugar de 5, y pronto tendremos nuestras pequeñas bandejas de ensalada suministradas en jaulas de acero que podrán ser reutilizadas.

## Contribuimos al bienestar animal

Las piscifactorías que suministran camarones, cangrejo, atún y salmón para nuestras ensaladas están certificadas con el MSC. Como nosotros. Naturalmente, operamos de acuerdo con las directrices de FISHindex. Todos los huevos que se utilizan en nuestras ensaladas vienen de gallinas de corral y preparamos la salsa base para todas nuestras ensaladas con yema de huevo de gallinas criadas en libertad. Desde finales de 2015, un componente significativo (29%) de nuestras ensaladas se hace con yema de huevo gallina criada en libertad y un componente significativo de nuestras ensaladas con huevos de gallina criada en libertad. También hemos ampliado enormemente nuestra gama orgánica y vegetariana.

Hemos sido certificados con el Skal desde 2011. La certificación Skal denota el uso de productos demostrablemente orgánicos. Ahora suministramos a nuestros supermercados tres ensaladas 100% orgánicas: curry de pollo, huevo y atún. En total, preparamos alrededor de 90.000 kg de ensaladas orgánicas al año.

Hemos hecho avances aún mayores con el pollo: en colaboración con nuestros clientes y con la cadena, preparamos todas nuestras ensaladas de pollo con gallinas “Kip voor morgen”. Pronto todas llevarán el sello de bienestar animal “Beter leven”.

Además, agregamos una serie de ensaladas 100% vegetarianas a nuestra gama. En asociación con el Carnicero Vegetariano de La Haya, ahora hacemos una ensalada vegetariana de pollo al curry, atún y pollo satay.

## Somos más verdes y utilizamos menos energía

La construcción de nuestra nueva fábrica en Sassenheim nos ha dado una ventaja. Nuestra nueva instalación de refrigeración produce al menos 70% menos emisiones de CO2 que la instalación en nuestra fábrica anterior. Otro beneficio: esta nueva instalación utiliza dióxido de carbono en lugar de gases de efecto invernadero freón, es menos susceptible a las fugas, y es mucho más fácil de mantener que la anterior. También ahorramos energía a través de un aislamiento efectivo.

El aislamiento efectivo tanto de las instalaciones como de las instalaciones de refrigeración y congelación, conserva la energía. Las puertas del congelador se cierran automáticamente en diez segundos. Cuando las puertas están abiertas, un sistema de bloqueo de aire mantiene el aire frío dentro.

Hemos invertido en tanques de doble pared para almacenar agua caliente. Esta agua ya no es calentada mediante gas, sino por el calor generado por nuestro motor de enfriamiento. Como resultado, nuestro consumo de gas ha disminuido drásticamente.

No sólo consumimos menos energía; La energía que consumimos se está volviendo más verde. Producir nuestro propio viento o energía solar es una aspiración, pero junto con nuestro proveedor de energía, hemos podido asegurar que el 20% de nuestro consumo de electricidad ya sea verde.

## **Agua purificada, menos agua, kilómetros eficientes**

Donde sea posible, reducimos nuestra huella ambiental. Por ejemplo, nuestro sistema de purificación de agua ha reducido la contaminación en un 58% al filtrar la grasa de nuestras aguas residuales.

El agua que utilizamos para enfriar nuestras doce líneas de procesamiento de carne se ejecuta en un sistema cerrado, evitando así el desperdicio de agua. Sin embargo, a veces es la menor diferencia lo que produce el mayor cambio.

Por ejemplo, hemos reducido el tamaño de las boquillas de nuestros pulverizadores de alta presión. Por lo tanto, hemos retenido la alta presión, pero utilizamos mucha menos agua. Por otra parte, utilizamos los pulverizadores de alta presión mucho menos: actualmente, simplemente utilizamos baldes, cepillos y esponjas para limpiar los equipamientos y suelos. Esto ahorra una gran cantidad de agua.

En cuanto al transporte de retorno, nos aseguramos de no viajar más de lo necesario: cuando uno de nuestros vehículos entrega una carga, el mismo vehículo siempre que sea posible recoge materias primas o embalajes de nuestro proveedor en el viaje vuelta.

## **Creemos en prácticas empresariales éticas**

Cuanto más cooperamos dentro de la cadena, mayores serán los beneficios futuros. En más de un sentido. Por lo tanto, participamos en la Iniciativa de la Cadena de Suministro. Juntos, promovemos prácticas comerciales éticas a nivel europeo entre los socios contractuales de la cadena de suministro de alimentos.

## **Causas caritativas**

Cada semana, donamos ensaladas y productos cárnicos a dos casas de caridad de nuestra zona. De esta forma esperamos apoyar a una serie de familias necesitadas. También apoyamos asociaciones deportivas. Todos pueden utilizar el apoyo y la ayuda.