MVO Inspiratietour 16 februari 2016

Op 16 februari 2016 neemt Food2Future u graag mee op inspiratietour langs 5 verschillende bedrijven die Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) elk op hun eigen wijze omarmd hebben.

De Rondeel-stal voor leghennen is een uniek huisvestingsconcept waarbij maatschappelijk verantwoord ondernemen centraal staat. Vele facetten zijn hierin meegenomen: dierenwelzijn, milieu, landschappelijke inpasbaarheid, inkomen voor de pluimveehouder, voedselveiligheid. Volgens Rondeel geeft dit systeem pluimveehouders de kans om met minder hennen toch een volwaardig inkomen te behalen. Inmiddels zijn er 4 Rondeel Stallen in Nederland en zijn Rondeel eieren landelijk verkrijgbaar bij Albert Heijn.

Koffiebranderij Peeze in Arnhem staat bekend als MVO koploper. Het is naar eigen zeggen de enige Nederlandse koffiebranderij die 100% duurzaam gecertificeerde en klimaat neutrale koffie levert . Het bedrijf investeert ook in duurzame innovatie. Zo heeft men een techniek ontwikkeld waarmee het verwijderen van de vliesjes van de koffiebonen met 99% minder water kan en werd Peeze onlangs beloond met de Food Valley Award voor haar biologisch afbreekbare koffiecups. Via de Peeze Foundation worden onder andere projecten gefinancierd die bijdragen aan het verduurzamen van de koffie- en theeketen.]

Bakkerij Tom van Otterloo laat zien dat MVO ook voor kleine ondernemingen relevant en haalbaar is. Deze ondernemer kiest al jaren bewust voor het in dienst nemen van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. De grondstoffen in zijn brood zijn waar mogelijk biologisch en/of lokaal. Vorig jaar bracht hij voor het eerst alle MVO thema's in kaart en koos specifieke verbeterdoelen. Eén hiervan is actieve communicatie om ook andere bakkers voor MVO te enthousiasmeren. Neveneffect is dat hij in contact komt met allerlei verschillende mensen die actief bezig zijn met verduurzaming. Zo ontstonden er nieuwe kansen, waaronder het regionale crowdfunding project om 128 zonnepanelen op het dak van de bakkerij te realiseren.

Henk Smit, oprichter van Ambachtscentrum Driekant, is kunstenaar en sociaal ondernemer in hart en nieren. Zo'n 40 jaar geleden al opende hij zijn eerste biologische bakkerij: "De Bliksembakkerij". Dit bedrijf , met 50 goed renderende winkels in de Randstad, verkocht hij in 1991. In de jaren erna heeft Henk onder andere een bakkerij in een zorgcentrum opgezet. Hier leerde hij de productieprocessen aan te passen op de vaardigheden van mensen in plaats van andersom. In 1996 opende hij samen met zijn partner Driekant in Zutphen. Het is een volledig Biologisch ambachtsbedrijf met een sociaal hart. Driekant helpt vele mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan werkervaring. Kunst en lichaamsbewustzijn spelen hierbij een bijzondere rol. Inmiddels voeren 2 zoons van Henk, Marijn en Piet, de dagelijkse directie over twee Driekant vestigingen.

The LCA Centre heeft zich gespecialiseerd in het uitvoeren van Levens Cyclus Analyses (LCA) van verpakkingen en disposables. Hiermee bepaalt men de milieu-impact van een specifieke verpakking gedurende alle stadia van de levenscyclus : van de winning van de grondstoffen tot aan de afvalverwerking en/of recycling. Er wordt veel verder gekeken dan alleen de CO_2 voetafdruk. Men kijkt ook naar vele andere indicatoren zoals landgebruik, bodem- en watervervuiling, straling en smog. The LCA Centre is onderdeel van PACOMBI GROUP, een groep handelsbedrijven in verpakkingen en disposables. Het onderzoekscentrum opereert onafhankelijk van productietechnieken en heeft geen voorkeur voor het gebruik van bepaalde grondstoffen of materialen. Het centrum beschikt over een uitgebreide eigen onderzoeksfaciliteiten waar men de samenstelling en eigenschappen van verpakkingen en disposables onderzoekt om te gebruiken als input voor de bepaling van een volledige LCA volgens internationale normen zoals ISO14044:2006 en PAS2050.