



MVO Jaarverslag 2021





Voorwoord

MVO-jaarverslag

Voor Remia was 2021 een uitdagend jaar! De maatregelen ten einde de Covid-19 pandemie te beteugelen raakten een deel van onze foodservice klanten die, als gevolg van diverse lockdowns, gedwongen werden hun zaak tijdelijk te sluiten. Afgelopen jaar namen wij de oliën- en vetten business van Wouters uit Lokeren over, waardoor diverse nieuwe lijnen vanuit Lokeren verplaatst werden naar Den Dolder alwaar de lijnen geïnstalleerd zijn en in gebruik genomen. De verhuizing heeft in de zomer van 2021 plaatsgevonden en dat was uitdagend omdat er weinig personeel op de site aanwezig was vanwege de Covid-19 restricties en vanwege de vakantietijd, maar we hebben de integratie met een toegewijd team succesvol gerealiseerd. Ik ben trots dat we met de inzet van de medewerkers de continuïteit van productie en leveringen hebben kunnen waarborgen. Ook heeft Remia op het gebied van MVO weer de nodige resultaten geboekt. U leest er alles over in het MVO jaarverslag 2021. Remia blijft investeren in een betere toekomst met respect voor mens, dier en milieu.

Veel leesplezier!

Karel de Rooij
Algemeen Directeur



Remia, passie voor smaak sinds 1925!

Remia is een dynamisch zelfstandig familiebedrijf, waar ruim 450 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 food professionals.

Smaakmaker met een missie

Natuurlijk willen wij met een complete range sauzen, dressings, margarine en frituurvetten in innovatieve verpakkingsvormen en vele smaakvarianties inspireren 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 die 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 opleiding programma'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:





Den Dolder

Energieverbruik

Remia wil verantwoord omgaan met het energieverbruik. Zo maken wij uitsluitend gebruik van Europees gewonnen groene energie! In 2021 hebben wij diverse maatregelen genomen om het energieverbruik per kilo product terug te dringen.

Zo hebben we een energiezuinige boiler geïnstalleerd in de sausfabriek, geïnvesteerd in een nieuwe efficiëntere ammoniak compressor en verschillende pompen in de sausfabriek vervangen door energiezuinige varianten. Daarnaast hebben we de toepassing van LED-verlichting in onze fabrieken en kantoren verder opgeschaald met als doelstelling om in 2022 65% van alle verlichting om te zetten naar energiezuinige LED-verlichting. Inmiddels hebben we deze doelstelling in 2021 al bijna gerealiseerd en bestaat reeds 59% van alle verlichting uit LED. Verder hebben wij het energieverbruik per kg product kunnen terugdringen door aanpassing in de bereiding van sausrecepturen, zodat in de verwarming- en koelfase het energieverbruik gereduceerd wordt. Het totale elektraverbruik per kg product hebben wij ondanks de toegenomen productie met 2% kunnen reduceren, een besparing van 250 MWh.

Remia heeft meerdere initiatieven genomen om de CO₂-uitstoot te verminderen. Inmiddels hebben we 2.735 zonnepanelen geïnstalleerd en besloten om dit aantal fors uit te breiden in 2022. Dit is slechts één van



de maatregelen die er toe geleid hebben dat wij klimaat neutraal produceren. In 2021 zijn wij hiervoor wederom gecertificeerd en voldoen wij aan het Greenhouse Gas Protocol.

Onze producten worden in het warehouse in Soesterberg opgeslagen. Speciaal voor producten die gekoeld moeten worden opgeslagen is geïnvesteerd in nieuwe energiezuinige koelcellen. De installatie hiervan is in 2021 gestart en oplevering zal begin 2022 plaatsvinden.



Watergebruik

Remia heeft zich ten doel gesteld om het eigen waterverbruik te beperken. Het waterverbruik van ons automatische reinigingsproces CIP (Cleaning in Place) is inzichtelijk gemaakt en wordt gemonitord.

Hoewel het totale volume eindproduct wat Remia in 2021 geproduceerd heeft, gestegen is, is het aantal reinigingen niet gestegen. Daarnaast hebben wij door een efficiëntere productieplanning minder water hoeven te gebruiken. Het watergebruik per kilo product hebben wij mede door deze maatregelen met maar liefst 15% 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.



Afvalbeheer

Het scheiden en verminderen van afval is een belangrijke doelstelling. Hiervoor zijn verschillende initiatieven genomen.. Het scheiden van papier, glas, kunststof en staal, waardoor deze makkelijk gerecycled kunnen worden, is een standaard procedure bij Remia.

Door toename van onze productie en de transitie naar meer kunststof verpakkingen, is helaas iets meer restafval ontstaan. Daar tegenover staat dat deze transitie echter wel een positief gevolg heeft voor de eindgebruiker, omdat onze kunststof verpakkingen in de meeste gevallen volledig te recyclen zijn. Het is een belangrijke doelstelling van Remia om alleen volledig recyclebare verpakkingen te gebruiken.

In 2021 hebben we de succesvolle Top Down serie en de Bak-en-Braad producten uitgevoerd in transparant RPET en voorzien van afritsbare sleeve. Daarnaast hebben we het siliconen membraan in de dop vervangen door een recyclebare variant, waardoor beide series 100% recyclebaar zijn. De tubes van onze serie Tafelsauzen is inmiddels ook van 25% RPET en voorzien van recyclebare etiketten, waardoor ook deze serie 100% recyclebaar is.



Grondstoffen

De meeste producten die Remia bereidt, bevatten plantaardige oliën.

Voor onze sauzen gebruiken wij vooral Europese koolzaad- en zonnebloemolie. Voor margarine en een deel van onze frituurvetten maken wij ook gebruik van duurzame palmolie en 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. Een aantal frituurvetten bestaat ook voor een gedeelte uit



palmolie. Dit geeft het frituurvet een hoge stabiliteit en zorgt ervoor dat een foodprofessional lang kan frituren.

Verantwoorde Palm en Soja

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 die stap te laten maken.

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





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. Het project is onlangs voor 5 jaar verlengd. Daarnaast is door zuiniger te rijden (driver coaching, betere beladingsgraad, etc.) de CO₂-uitstoot per pallet met 16% gedaald t.o.v. van 2020.



Dierenwelzijn

Dierenwelzijn is een belangrijk thema. Remia gebruikt heel bewust voor haar geëmulgeerde sauzen eigeel van vrije uitloop eieren.



Daar waar mogelijk wil Remia ook sauzen ontwikkelen waar helemaal geen dierlijke componenten in 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.





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 afspiegeling van de maatschappij.

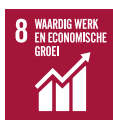
Met al die nationaliteiten en geloofsachtergronden wordt terdege rekening gehouden, bijvoorbeeld bij het toekennen van feestdagen en samenstelling van het kerstpakket. De verhouding man/vrouw is op de kantoren behoorlijk in balans. 60% is man en 40% is vrouw. Door de gevraagde fysieke inspanning is het percentage man in de fabrieken beduidend hoger. 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 personeel om hun talenten te ontplooiën en biedt daarom mogelijkheden om interne en externe opleidingen te volgen. In 2021 is een start gemaakt met een nieuw ontwikkelingsprogramma voor alle functies in de fabrieken.

Al jaren biedt Remia werkgelegenheid aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, door middel van de inzet van een sociale werkplaats. Dagelijks draagt

een vaste groep enthousiaste interieurverzorgers de verantwoording voor de hygiëne binnen onze kantoren.

Deze inspanningen hebben ertoe geleid dat Remia vorig jaar is uitgeroepen tot 'Top Employer' door het Top Employers Institute, een wereldwijde autoriteit op het gebied van HR-beleid. Inmiddels is dit predicaat ook voor 2022 toegekend.

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 de historische vereniging van Den Dolder.





Gezondheid en welzijn

Ook in 2021 heeft Remia haar personeel workshops aangeboden die een gezonde levensstijl promoten en organiseerde wij een gezondheidsdag, waarbij het personeel de mogelijkheid heeft om een preventieve gezondheidscheck te laten uitvoeren.

Daarnaast worden arbotechnische trainingen en adviezen gegeven die een verantwoorde werkhouding bevorderen. Verder maken wij het bezoek aan de sportschool voor onze medewerkers financieel aantrekkelijk door deelname in het FiscFree programma. Hierdoor kan er tegen gereduceerd tarief gesport worden bij aangesloten sportscholen.



Ook in 2021 hebben wij een aantal productontwikkelingstrajecten met 100% plantaardige recepten afgerond en hebben wij onze succesvolle ei-vrije Like!Mayo range kunnen uitbreiden, maar ook een start gemaakt met de ontwikkeling van onze vernieuwde Tafelsauzen range die 100% plantaardig wordt.

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 Salata ZERO dressing range zonder suiker. Daarnaast is ook het assortiment allergenvrije producten weer uitgebreid.



Resultaten van doelstellingen 2021

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. In 2021 heeft de jaarlijkse CO₂-audit plaatsgevonden waarin het klimaatneutraal produceren van Remia werd getoetst aan het Green House Gas protocol en compliant werd bevonden.

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

Resultaat

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

1. Toepassing LED verlichting opschalen naar 50% in 2022.
Resultaat: Projectplan is uitgewerkt en in 2021 geïmplementeerd.
2. Vervangen boilers en stoomheaters door zuinigere CV-ketels.
Resultaat: Projectplan is uitgewerkt en geïmplementeerd.
3. Vervangen diverse compressors door zuinigere en efficiëntere modellen.
Resultaat: Projectplan is uitgewerkt en geïmplementeerd.

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 automatische reinigingsproces CIP (Cleaning in Place) is inzichtelijk en wordt gemonitord. Door efficiëntere productieplanning is het aantal CIP's per week naar beneden gebracht en is daarmee het watergebruik beheerst.

Water	2020	2021	norm
Aantal CIP's/week SF verpakking	81	81	81
Ratio waterverbruik (kg) per geproduceerd product (kg)	1,43	1,21	≤1,5

Resultaat

De KPI doelstellingen zijn behaald. Door de Covid-19-maatregelen had Remia, net als het jaar 2020, te maken met een verminderde vraag vanuit het segment Foodservice en een toegenomen vraag vanuit het segment Retail. Door de schommelingen in deze vraag werd er meer flexibiliteit vereist vanuit de planning. Het aantal CIP's per week in de sausfabriekverpakkingsafdeling is binnen de norm gebleven.

Afval

KPI: Reduceren of recyclen van afvalstoffen.

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

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

Resultaat

De KPI doelstelling is niet behaald. Dit komt met name omdat het shredderafval tot op heden niet apart ingezameld kan worden. Onze afvalverwerker verwacht in 2022 met warm water te kunnen spoelen en Remia kan de PET stroom scheiden van PP/PE. Daarmee wordt het shredderafval schoner en gescheiden in PP, PE en PET. De verwachting is dat dit in 2022 wordt gerealiseerd.

Daarnaast is inmiddels 78% van de verpakkingen, die Remia zelf in de markt brengt, recyclebaar. In 2021 werd 47 Megaton 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 recyclen leverde in 2021 een CO₂-besparing van 89 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	norm
Recyclebaarheid projecten	5 behaald	2 behaald	3 behaald

Resultaat

De KPI doelstelling is deels behaald. Er zijn 3 projecten opgestart en 2 afgerond.

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). Daarom wordt een oplossing gezocht in kunststofbesparing door een deel van de kunststof te vervangen door papier. Vervolgtesten met papierlaminaat worden in 2022 uitgevoerd.

Resultaat: in ontwikkeling.

2. Toepassing recyclebare membraan in doppen saustubes; Het recyclebare Clover membraan is sinds begin 2021 beschikbaar. Per Q4 2021 zijn de doppen met het verbeterde recyclebare membraan ingestroomd bij de Remia Top Down tubes en andere sauzen.

Resultaat: project behaald en geïmplementeerd.

3. Verder onderzoeken mogelijkheid koud en warm afwasbare lijmen voor etiketten; Voor PET is er een warm afwasbaar etiket beschikbaar. Voor PP en PE is er (nog) geen oplossing voor een koud afwasbaar etiket. Remia volgt de ontwikkelingen.

Resultaat: onderzoek afgerond, project 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.

Vervolg Plant-based →

Recepturen in kaart plant-based	2020	2021	norm
Recepturen in kaart welke plant-based gaan worden	-	Afgerond	In kaart

Resultaat

Een deel van het assortiment van Remia is al plantaardig (o.a. Like!Mayo, Mayolijn, GG Creamy Cheese Style, Remia ketchup, curry, chilisaus, satésaus, gevulde paprikasaus op Hongaarse wijze). In 2022 zullen de Tafelsauzen plantaardig worden voor zowel Foodservice als Retail, voor Foodservice worden de Remia speciaalsauzen in 2,5ltr emmer verpakking plantaardig en zijn er nieuwe soorten geïntroduceerd naast de Like!Mayo, zoals de Like!Chipotle en een Like!Truffel, plantaardige mayo's.

Voor het merk Gouda's Glorie is naast de Creamy Cheese Style ook de Tasty Cheddar geïntroduceerd.



Plannen 2022

- *Blijvend 100% klimaatneutraal produceren*
- *De CO₂-uitstoot van toeleveranciers als gevolg van productie van grondstoffen en verpakkingen voor Remia C.V. in kaart brengen, inclusief het transport naar onze klanten*
- *Verdere uitbreiding van LED-verlichting naar 65% in 2022*
- *Uitbreiding zonnepanelen met 2.064 stuks tot een totaal van 4.799 stuks*
- *Onderzoeken of grondstoffen (nog) meer lokaal ingekocht kunnen worden*
- *Transformatie portieverpakkingen (sticks) van kunststof naar papierlaminaat*
- *Ontwikkeling duurzamere cup verpakking (kunststof reductie)*
- *Realiseren 100% recyclebare consumentenverpakkingen*
 - *Salata dressings 250 ml/500 ml*
 - *Gouda's Glorie Snacksauzen 750 ml*
 - *American BBQ 450 ml*
- *Verbeteren productsamenstelling:*
 - *Plantaardig maken speciaalsauzen Foodservice*
 - *Optimale Nutri-score voor Remia producten met behoud van smaak*
 - *Suikerreductie Yldriz Knoflooksaus en Shoarmasaus*



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

www.remia.nl