



# MVO Jaarverslag 2024

Den Dolder, Sauzenhart van Nederland







*Voorwoord*

# **MVO-jaarverslag**

Remia is volop in beweging! We zagen ook in 2024 onze sausomzet weer stijgen. Dit bracht de nodige uitdagingen met zich mee, want Remia startte ook enkele nieuwe productielijnen op en diverse nieuwe artikelen en recepten. Dit opstarten kostte uiteraard de nodige tijd, hetgeen de efficiency in de fabriek enigszins onder druk zette. We hebben daarom ook dit jaar weer uitbreiding van productielijnen op het programma staan om aan de gestegen vraag van onze afnemers te kunnen blijven voldoen. In 2024 zijn de voorbereidingen getroffen voor uitbreiding van de expeditie van onze sausfabriek, die in augustus 2025 voltooid moet zijn.

Duurzaamheid blijft een belangrijk thema. We zijn ervan overtuigd dat we hiervoor de juiste stappen zetten. In 2024 hebben wij veel van onze MVO-doelstellingen kunnen behalen. Graag wil ik op deze plek een compliment overbrengen aan onze medewerkers die hier hard voor gewerkt hebben. Het energieverbruik van de Remia fabrieken is 100 % CO<sub>2</sub> gecompenseerd en inmiddels zijn we ook zover dat we de CO<sub>2</sub> footprint van onze individuele producten kunnen berekenen. Met trots kunnen we u melden dat al onze Retail verpakkingen inmiddels geschikt zijn voor recycling. Ook op het gebied van productverbetering hebben we weer stappen kunnen zetten door voor diverse producten een reductie op suiker, zout of verzadigd vet door te voeren. Daarnaast spelen we in op de eiwittransitie en hebben wij ons assortiment plantaardige sauzen in Foodservice wederom kunnen uitbreiden en is ons assortiment margarines en spreads voor Retail Export volledig plantaardig en bovendien palmvrij gemaakt. Remia vindt een veilige en gezonde werkomgeving voor haar personeel belangrijk en blijft daarin investeren. Ook in 2024 zijn daarvoor meerdere initiatieven ontwikkeld. Duurzaam zijn en blijven vinden wij belangrijk! In dit jaarverslag leest u meer over onze resultaten en ambitie!

Karel de Rooij  
Algemeen Directeur



# Remia, al honderd jaar

Remia is een dynamisch zelfstandig familiebedrijf, waar meer dan 500 werknemers dagelijks met passie werken aan de beste en smakelijkste producten! Sinds jaar en dag wordt in Den Dolder een breed assortiment aan sauzen, margarines en (frituur)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.

## **Onze missie**

Met een complete range sauzen, dressings, margarines en frituurvetten, innovatieve verpakkingsvormen en smaakvariëaties zorgt Remia voor inspiratie, voegt smaak toe en verrijkt elk relevant eetmoment. Binnen de markt koude, natte sauzen wil Remia met de verschillende merken een eerste of tweede positie innemen. Dit met investeringen in sterke merken en met innovatieve producten die inspelen op de trends die zich in de Nederlandse eetcultuur voordoen.

## **Onze visie**

Wij zijn een Nederlands, zelfstandig familiebedrijf. Een innovatieve, klantgerichte en flexibele onderneming waarvan de werknemers met passie, trots en plezier op een duurzame en verantwoorde manier met respect voor mens, dier en milieu de lekkerste sauzen, dressings, margarines en frituurvetten ontwikkelen, produceren en verkopen.

## **Onze ambitie**

Remia wil als marktleider een sterke partner zijn voor haar relaties en samen op een duurzame wijze invulling



# passie voor smaak!

geven aan de behoefte van de consument en professional en verantwoorde keuzes bieden binnen de categorieën sauzen, dressings, margarine en frituurvetten.

## Onze kernwaarden

### Integer

We doen wat we zeggen en spreken elkaar aan en zijn eerlijk naar elkaar toe.

### Passievol

We winnen als team en we gedragen ons als eigenaren.

### Klantgericht

We hebben interesse in elkaar en ook voor de klant. Voedselveiligheid zit in onze cultuur.

### Vernieuwend

We willen altijd vooruit en het beter doen dan gisteren.

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.



De Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties



## MVO-pijlers en MVO-thema's

Het MVO-beleid van Remia is toegespitst op meerdere pijlers en geverifieerd op basis van input van onze stakeholders (klanten en leveranciers).

# Duurzaam produceren

Consumenten zijn inmiddels steeds meer bewust dat duurzaamheid belangrijk is om de wereld een beetje beter over te dragen aan de volgende generatie. Daarvoor zijn steeds grotere groepen mensen ook bereid om hun koopgedrag aan te passen.

De circulaire economie wint aan draagvlak. In 2030 vormt de Gemak generatie (Gen Z en Millennials) de belangrijkste consumentengroep en die hechten waarde aan verantwoorde keuzes. Als producent besteden we veel aandacht aan verbeteren van verpakkingen en de recycling daarvan, zodat de impact op het milieu verminderd wordt. Het energieverbruik van onze fabrieken is 100% CO<sub>2</sub> gecompenseerd! Op de daken van onze fabrieken liggen 4.799 zonnepanelen en bijna alle verlichting is vervangen door LED.

### MVO-thema's

- Energieverbruik
- Watergebruik
- Afvalbeheer
- Verpakkingen
- Transport

**“Energieverbruik van onze fabrieken is 100% CO<sub>2</sub> gecompenseerd!”**





## Energieverbruik

**Remia wil verantwoord omgaan met het energieverbruik. Wij monitoren het energieverbruik per kg product en richten ons op duurzame energie en energie-efficiëntie. Remia maakt uitsluitend gebruik van Europese windenergie! Ook in 2024 hebben we weer diverse maatregelen genomen om het energieverbruik per kilo product terug te dringen. We hebben de toepassing van LED-verlichting in onze fabrieken en kantoren wederom verder uitgebreid en inmiddels bestaat 90% van de verlichting uit LED-verlichting.**

Bij Remia bereiden we ons voor om in stappen onafhankelijk te worden van aardgas. Op dit moment lopen er diverse onderzoeken hoe wij de fossiele brandstoffen kunnen gaan uitfaseren en uiteindelijk volledig overstappen naar elektra. Inmiddels hebben wij de beslissing genomen om de huidige stoomketels te vervangen door elektrische stoomketels. Om aan de

toekomstige elektriciteitsbehoefte te voldoen, wordt er momenteel fors geïnvesteerd en gewerkt aan de hiervoor benodigde infrastructuur. In 2024 hebben wij door efficiency maatregelen, ondanks een sterke volumestijging in productie, 8% minder gas verbruikt.

Remia heeft meerdere initiatieven genomen om de CO<sub>2</sub>-uitstoot te verminderen. Mede door de inzet van 4.799 zonnepanelen en de daarmee eigen opgewekte zonne-energie, en het gebruik van windenergie hebben wij het energieverbruik van de Remia-fabriek 100% CO<sub>2</sub>-gecompenseerd. Al in 2022 zijn wij hierop getoetst en voldoen wij aan het Greenhouse Gas Protocol.

Inmiddels zijn wij zover dat de CO<sub>2</sub>-footprint voor de keten (scope 3) in kaart is gebracht en kunnen wij per artikel de CO<sub>2</sub>-footprint berekenen.



## 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.**

De sterke toename van de sauzenproductie in 2024 leidde tot een andere balans van het watergebruik. Er werd meer water gebruikt in de sausfabriek, maar minder in de margarinefabriek wat zorgde voor een gewijzigde ratio. Er werden wel iets meer CIP's gepland door de productietoename in de sausfabriek. Desondanks is de ratio van het watergebruik per kg product gelijk gebleven.

Van onze toeleveranciers verwachten wij dat zij hun watergebruik zoveel mogelijk beperken. Dit is vastgelegd in de Remia 'Code of Conduct', die door onze toeleveranciers ondertekend is.





## Afvalbeheer

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



Remia is partner van Cycle4green Recycling en verzamelt al jaren de papieren backliners waarop onze etiketten aangeleverd worden. Afgelopen jaar hebben we 25,6% meer backliners verzameld, welke gerecycled zijn.

Dit vertegenwoordigde een volume van 52,6 MT aan backliner. Het papier van deze backliners wordt gebruikt om er nieuwe etiketten van te vervaardigen en ook het bestanddeel siliconen wordt gescheiden en hergebruikt. In 2024 leverde dit een besparing op van 100 ton CO<sub>2</sub>.

Ondanks een toename in het aantal producten en een sterke volumestijging van de sausfabriek is het afkeurpercentage gelijk en onder de norm gebleven. Voor het recyclen van plastic emmers en cans waarin sommige grondstoffen worden aangeleverd is een test gedaan met Fire-Off (spin-off van onze leverancier Dijkstra plastics). Vervolgonderzoek moet uitwijzen of dit een blijvende recyclestream zal zijn.



## Verpakkingen

Het is een belangrijke doelstelling van Remia om alleen volledig voor recycling geschikte verpakkingen te gebruiken. Hier werken we nauw samen met onze toeleveranciers. In 2024 hebben wij wederom stappen kunnen zetten om onze consumentenverpakkingen geschikt te maken voor recycling.

Afgelopen jaar hebben wij de laatste verpakking, te weten de Yldrizz saustube recyclebaar gemaakt, waarmee 100% van de consumentenverpakkingen die Remia zelf in de markt brengt geschikt is voor recycling. Voor Foodservice is inmiddels ook de nieuwe Gouda's Glorie 850 ml tube geschikt voor recycling.

Verder zijn wij actief partner in het Fire-Off initiatief van Dijkstra Plastics, waarbij wij samen met de ketenpartners, de eindverwerkers enthousiasmeren om gebruikte verpakkingsemmers en cans in te zamelen voor mechanische recycling. Door het recyclen van emmers en cans, krijgt het hoogwaardige kunststof een 100% gegarandeerde herbestemming. Vooralnog geschikt voor non-food, maar we hopen in de toekomst geschikt voor de verwerking in food verpakkingen. Het uiteindelijke doel is volledige circulariteit.



**“Onze consumentenverpakkingen zijn nu 100% geschikt voor recycling”**







## 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 CO<sub>2</sub>-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 loopt nog tot en met 2026.



**“CO<sub>2</sub> uitstoot  
100% gecompenseerd door  
Cordillera Azul  
project in Peru”**



# Consument en gezondheid

Consumenten volgen trends en laten zich hierdoor onbewust leiden. Consumenten hechten waarde aan relevante producten die bij hen passen en hebben oog voor een duurzame toekomst.

Men gaat steeds gezonder en bewuster om met voeding. Daarbij kiest men er vaker voor om plantaardig te eten. Het aantal flexitariërs, vegetariërs en veganisten neemt toe. Minder vlees eten is goed voor het dierenwelzijn, het milieu en voor de gezondheid. Ook is er meer aandacht voor suiker en zoutreductie in producten. Volgens de Rijksoverheid wordt er 25% voedsel verspild. We beseffen

met elkaar dat we daar meer aan moeten doen om dit terug te dringen.

## MVO-thema's

- ✓ Suiker-, Zout- en Vetreductie
- ✓ Eiwittransitie
- ✓ Voedselverspilling



## Suiker-, Zout- en Vetreductie

**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.**

Met name de ZERO varianten krijgen een steeds belangrijker aandeel in ons assortiment in als verantwoord alternatief voor de traditionele sauzen en dressings. Ook in 2024 hebben wij qua productontwikkeling weer hard gewerkt aan de uitbreiding van het ZERO-assortiment. Deze producten hebben helemaal geen of geen toegevoegd suiker. Naast de Fritessaus Zero en Tomatenketchup Zero hebben we ook een Curry Zero

ontwikkeld. Ook op het gebied van vetreductie worden interessante stappen gezet. Inmiddels is Friteslijn, met slechts 5% vet een groot succes en een mooi alternatief ten opzichte van mayonaise en gewone fritessaus.

Het afgelopen jaar hebben wij door suikerreductie en de uitbreiding en succes van het ZERO assortiment, 180 ton minder suiker gebruikt in onze producten. Dit komt overeen met een vermindering ter grootte van bijna 45 miljoen suikerklontjes. De zoutreductie in onze producten bedroeg in 2024 circa 7,5 ton.

**“ZERO varianten nemen een steeds belangrijker aandeel in ons assortiment in”**



3 GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN



12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE



15 LEVEN OP HET LAND



13 KLIMAATACHT



## Eiwittransitie

Remia is zich ervan bewust dat steeds meer consumenten en foodprofessionals kiezen voor minder dierlijke eiwitten.

Ook voor hen willen wij daar waar mogelijk sauzen ontwikkelen waar helemaal geen dierlijke componenten gebruikt worden. Remia maakt serieus werk van de eiwittransitie. Door toepassing van plantaardige eiwitten zijn wij in staat om steeds meer ei-vrije en lactosevrije sauzen te bereiden, en daarmee de dierlijke componenten in onze recepturen te reduceren. Onze plantaardige alternatieven zoals Like!Mayo hebben een beduidend lagere CO<sub>2</sub> footprint, maar hebben dezelfde kwaliteit- en smaakbeleving als het traditionele product. In 2024 hebben wij na het succes van onze Fritessaus plantaardig 25% ook een Fritessaus plantaardig 35%



ontwikkeld die volledig plantaardig en bovendien suikervrij is. Deze zal begin 2025 verkrijgbaar zijn. Daarnaast hebben wij diverse workshops gegeven waarbij wij het gebruik van groentegerechten als alternatief voor vlees hebben gepromoot in combinatie met onze Like!Mayo's.

12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE



13 KLIMAATACHT



## Voedselverspilling

Voedselverspilling is één van de grootste veroorzakers van CO<sub>2</sub> uitstoot. Remia is aangesloten bij Too Good To Go, het sociale-impact initiatief, met de missie om iedereen te inspireren en te motiveren om voedselverspilling tegen te gaan.

Een groot aantal producten zijn vaak na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum nog steeds geschikt voor consumptie. In 2024 hebben wij diverse verpakkingen van het Too Good To Go logo voorzien.



De consument kan door te kijken, ruiken en te proeven bepalen of het product nog geschikt is om te consumeren en hoeft een product ondanks het verstrijken van de houdbaarheidsdatum niet weg te gooien. Zo dragen we met elkaar een steentje bij aan het terugdringen van voedselverspilling.

Daarnaast hebben wij afgelopen jaar ten behoeve van de Foodservice een nieuwe serie sausdispensers geïntroduceerd die nauwkeurig portioneren. Hiermee geef je als foodprofessional afgemeten porties weg. Bovendien is de restwaarde aan saus in de verpakking geminimaliseerd.



# Grondstoffen en dierenwelzijn

Remia wil haar grondstoffen zoveel mogelijk lokaal inkopen. Daarbij stellen wij eisen aan onze toeleveranciers op het gebied van respect voor mens, dier en milieu.

De meeste producten die Remia bereidt, bevatten plantaardige oliën en voor onze sauzen gebruiken wij vooral Europese koolzaad- en zonnebloemolie. Voor onze Retail producten hebben wij de keuze gemaakt om uitsluitend gebruik te maken van Beter Leven keurmerk twee sterren eieren en biologische zuivel.

## MVO-thema's

- Grondstoffen
- Verantwoorde oliën
- Dierenwelzijn



## 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.**

Via onze inkoopvoorwaarden wijzen wij onze leveranciers op hun status van Maatschappelijk Verantwoord

Ondernemen. Verder willen wij geen zakendoen met leveranciers uit landen die niet voldoen aan de standaarden zoals Sedex en BSCI. Remia heeft zichzelf ten doel gesteld dat de benodigde grondstoffen zoveel mogelijk lokaal ingekocht worden. Onder lokaal verstaan wij grondstoffen van Europese bodem. 87,5% van de grondstoffen die Remia gebruikt, wordt lokaal ingekocht.

**“87,5% van de grondstoffen wordt lokaal ingekocht”**





## Verantwoorde Oliën



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

Voor een deel van de margarines en 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. Het zorgt ervoor dat onze producten 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 en een optimaal rendement uit zijn frituurvet haalt.

Remia is zich bewust van haar maatschappelijke verantwoording en investeert daarom in het gebruik van duurzame palmolie en duurzame sojaolie. In 2024 hebben wij het besluit genomen om in geval van palmolie, alleen nog maar RSPO segregated palmolie te gebruiken. Niet alleen voor onze merkproducten, maar ook voor de private labels die wij produceren. Met de keuze voor RSPO segregated palmolie zijn wij verzekerd dat alle door ons verwerkte palmolie ook daadwerkelijk van een gecertificeerde bron afkomstig is. Overigens zijn wij al sinds 2011 lid van de Roundtable on Sustainable Palm Oil.



GEMENGD  
RSPO-1106093



*Lees verder op de volgende pagina >*



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, niet alleen de door ons verwerkte palmolie, maar 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. Plantaardige olie heeft een grote impact op de CO<sub>2</sub>-footprint van oliehoudende producten. Als gevolg daarvan kijken wij met onze toeleveranciers naar mogelijkheden om die oliesoorten in te zetten met een lagere CO<sub>2</sub>-footprint.

Remia ziet ook de trend naar volledig palmvrije producten. In het afgelopen jaar hebben we hard gewerkt aan de ontwikkeling van een serie palmvrije spreads voor Remia export. Deze nieuwe range zal begin 2025 op de markt komen.



## Dierenwelzijn

**Dierenwelzijn is een belangrijk thema. Remia gebruikt heel bewust voor haar geëmulgeerde sauzen eigeel van vrije uitloop eieren. Inmiddels bevatten al onze Retail merk sauzen waar ei in voorkomt, Beter Leven keurmerk twee sterren eigeel.**

Voor sommige van onze merkartikelen gebruiken wij melkproducten, hiervoor gebruiken wij uitsluitend biologische zuivel.

Daar waar mogelijk wil Remia ook sauzen ontwikkelen waar helemaal geen dierlijke componenten gebruikt worden. Remia maakt serieus werk van de eiwittransitie. Door toepassing van plantaardige eiwitten zijn wij in staat om steeds meer ei-vrije en melkvrije sauzen te bereiden, en daarmee de dierlijke componenten in onze recepturen te reduceren. In 2024 hebben wij ter uitbreiding op ons assortiment plant-based sauzen een Fritessaus 35% ontwikkeld die bovendien suikervrij is. Deze is begin 2025 geïntroduceerd. Hiermee bieden we onze fritessaus en mayonaise gebruikers een plantaardig alternatief, welke ten opzichte van het traditionele product een aanzienlijk lagere CO<sub>2</sub> footprint heeft.



# Welzijn en veiligheid werknemers

Remia vindt het belangrijk dat het personeel met plezier naar het werk gaat. Medewerkers moeten in een gezonde en veilige omgeving kunnen werken en de mogelijkheid hebben zichzelf te ontplooiën.

Elke medewerker krijgt de mogelijkheid aan de jaarlijkse gezondheidscheck mee te doen. Om het welzijn van onze medewerkers te verifiëren, houden wij jaarlijks een enquête onder het personeel. Ons personeel willen we graag langdurig aan ons verbinden, in dat kader stimuleren wij onze medewerkers hun talenten te ontplooiën en bieden hen de mogelijkheid om interne en externe opleidingen te volgen.

## MVO-thema's

- Periodiek gezondheidsonderzoek
- Werknemerstevredenheidsonderzoek
- Opleiding
- Top Employer

3  
GOEDE  
GEZONDHEID  
EN WELZIJN



## Periodiek gezondheidsonderzoek

**Ook in 2024 hebben wij het personeel weer een gezondheidscheck aangeboden. Deze gezondheidscheck is op volledig vrijwillige basis.**

Uitslag van de check wordt individueel besproken tussen arts en personeelslid en is strikt persoonlijk. Indien er aanleiding toe is krijgt het personeel aanvullende adviezen. Het afgelopen jaar heeft een groot deel van het Remia personeelsbestand aan de gezondheidscheck deelgenomen. Elk jaar wordt al het personeel ook de mogelijkheid geboden een gratis grieprik te halen.

Naast het gezondheidsonderzoek, is het voor het personeel mogelijk om arbo-technische training en adviezen te krijgen die een verantwoorde werkhouding bevorderen. Ook biedt Remia het personeel de mogelijkheid om voordelig een abonnement aan te schaffen voor de sportschool.



## Werknemerstevredenheidsonderzoek

**Remia vindt het belangrijk dat het personeel met plezier naar het werk gaat. We willen hen continuïteit van werk bieden in een prettige en veilige omgeving.**

Om de tevredenheid te meten, vragen wij ons personeel elk jaar via een enquête naar hun tevredenheid. Hierin toetsen wij de mening van het personeel op aspecten zoals hun werkplek, werkdruk, sociale veiligheid, fysieke en psychische belasting. Uit het onderzoek komt een hoge betrokkenheid en tevredenheid van het personeel naar voren. In alle groepen binnen het personeelsbestand voelt 90% zich betrokken bij het bedrijf. Dit percentage ligt hoger dan de benchmark.



## Opleiding

**Remia biedt alle medewerkers die bij ons in dienst treden een introductieprogramma aan, zodat men snel bekend en vertrouwd raakt met onze organisatie.**

Wij vinden het belangrijk dat onze medewerkers zich structureel moeten kunnen ontwikkelen. Remia stimuleert personeel om hun talenten te ontplooiën en biedt alle mogelijkheid om interne en externe opleidingen te volgen. Ook afgelopen jaar hebben weer meerdere collega's een interne opleiding met succes afgerond.

De trainingen hadden betrekking op de volgende categorieën:

- Voedselveiligheid, kwaliteit en ARBO
- CCP- en oPRP-trainingen
- Veiligheidstrainingen (hef- en reachtruck)
- Bedrijfs hulpverlening (BHV)
- Individuele trainingen en opleidingen
- Nederlands
- Technische trainingen





# Sociaal

Remia is een sociale onderneming en geeft om haar personeel, maar is ook betrokken bij de lokale gemeenschap en ondersteunt ook landelijke goede doelen.

## MVO-thema's

- Personeel
- Lokale gemeenschap
- Goede doelen

## Personeel

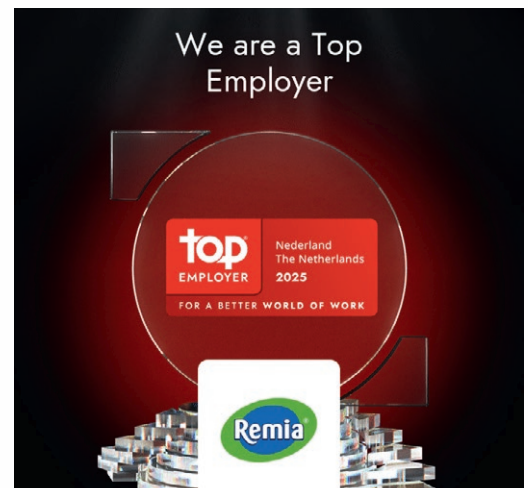
**Het personeelsbestand bij Remia is heel divers en met meer dan 25 nationaliteiten is Remia een afspiegeling van de maatschappij.**

We vinden het belangrijk dat iedereen gezien wordt en houden rekening met de afkomst en geloofsovertuigingen. Dit komt onder meer tot uiting in de toekenning van feestdagen, recht op langere vakantieperiode in verband met bezoek in het land van herkomst, maar ook bij de samenstelling van een kerstpakket.

Remia hecht waarde aan een goede balans in de subtop van ons bedrijf. In de subtop is het percentage vrouw 25%.

Binnen Remia bieden we ook kansen aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, door het inzetten van een sociale werkplaats. Dagelijks zet een vaste groep enthousiaste interieurverzorgers zich in voor de hygiëne binnen onze kantoorgebouwen.

Door al onze inspanningen is Remia ook voor 2025 het certificaat "Top Employer" toegekend door het Top Employers Institute, een wereldwijde autoriteit op het gebied van HR-beleid.







## Lokale gemeenschap

**Remia is niet alleen het “Sauzenhart van Nederland”, maar vormt met haar ligging midden in het dorp Den Dolder, ook het hart van de lokale gemeenschap.**

De groei van Remia, maakt het noodzakelijk dat wij onze expeditie uitbreiden. Wij houden rekening met de leefbaarheid van de omgeving en spannen ons in om de

impact van onze expansie en aanwezigheid tot een minimum te beperken. Remia is ook zeer betrokken bij de lokale gemeenschap. Zo sponsoren wij de lokale sportvereniging en de historische vereniging van Den Dolder, maar ook de feestverlichting van het dorpscentrum. Afgelopen jaar heeft Remia ook een financiële bijdrage geleverd aan het lokale muziekfestival.



## Goede doelen

**Helaas groeien ook in een welvarend land als Nederland, kinderen op in armoede. Opgroeien in een gezin met armoedestress heeft verstrekende gevolgen voor een kind.**

De stress en onmogelijke keuzes van ouders hebben impact op het dagelijks leven en op de toekomst. Het Nationaal Fonds Kinderhulp zet zich ervoor in dat kinderen en jongeren kunnen opgroeien tot gezonde, zelfverzekerde en succesvolle volwassenen. Met deze praktische hulp doorbreekt het Nationaal Fonds Kinderhulp alle obstakels die groei in de weg staan. Remia heeft zich aan dit initiatief verbonden en steunt de Actie Zomerpret door het afgelopen jaar voor iedere verkochte Fritessaus Classic 1 liter emmer € 0,05 te doneren aan Het Nationaal Fonds Kinderhulp.



**“Van iedere emmer Fritessaus Classic gaat € 0,05 naar Het Nationaal Fonds Kinderhulp”**



# Resultaten van doelstellingen 2024

## 5.1. Energie (Thema 21 Energie)

**KPI: Richten op duurzame energie en energie-efficiëntie en blijvend 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 klimaatneutraal door een combinatie van projecten op energie-efficiëntie, groene stroom, 100% CO<sub>2</sub>-compensatie voor het gasverbruik en een eigen zonnepanelenpark. De jaarlijkse CO<sub>2</sub>-audit heeft plaatsgevonden waarin het klimaatneutraal produceren van Remia werd getoetst aan het Green House Gas protocol en compliant werd bevonden.

Energie	2022	2023	2024	norm (2024)
Projecten starten gericht op duurzame energie en energie-efficiëntie	2 projecten gehaald	3 projecten gehaald	2 projecten gehaald	2 projecten
Blijvend klimaatneutraal, door 100% compensatie	100%	100%	100%	100%

### Resultaat

De KPI-doelstellingen zijn behaald. Er is een energiebesparingsplan voor de periode 2021- 2024. Voor 2024 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 100% in 2025.

*Resultaat: 90% in 2024*

2. In kaart brengen van de CO<sub>2</sub>-footprint voor de keten (Scope 3)

*Resultaat: de CO<sub>2</sub>-footprint scope 3 voor Remia (2023) is vastgesteld op 439.823 ton CO<sub>2</sub>.*

## 5.2. Water (Thema 22 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.

Water	2022	2023	2024	norm
Ratio waterverbruik (kg) per geproduceerd product (kg)	1,52	1,61	1,60	≤1,5

### Resultaat

De KPI doelstelling is nagenoeg gerealiseerd. De sterke toename van de sausproductie in 2024 leidde tot een andere balans van het watergebruik, meer water naar de sausfabriek en minder naar de margarine fabriek, daardoor ook voor een gewijzigde ratio. Er werden iets meer CIP's gepland bij deze productietoename.

## 5.3. Afval (Thema 24 uitstoot, afvalwater en afvalstoffen)

KPI: Reduceren afvalstoffen.

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

Afval	2022	2023	2024	norm
Percentage afkeur	0,32%	0,27%	0,29%	≤0,325%

### Resultaat

De KPI doelstelling is behaald. Ondanks een toename in het aantal producten en een sterke volumestijging van de sausfabriek is het afkeurpercentage op pijl gebleven. Voor het recyclen van plastic 10 liter emmers is een test bij Fire-Off (spin-off van Dijkstra) gedaan, vervolgonderzoek moet uitwijzen naar haalbaarheid.

In 2024 werd 52.6 MT aan backlabels gerecycled, een CO<sub>2</sub>-besparing van 100 ton. Van de backlabels worden nieuwe etiketten gemaakt en ook het bestanddeel aan siliconen wordt gescheiden en hergebruikt voor andere doeleinden.

## 5.4. Leveranciers (Thema 20 Grondstoffen)

**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	2022	2023	2024	norm (2024)
Recyclebaarheid projecten	1 behaald	1 behaald	1 deels behaald	1 behaald

### Resultaat

De KPI doelstelling is deels behaald. Realiseren 100% recyclebare consumentenverpakkingen voor Remia merkproducten.

**KPI: Inventarisatie voor grondstoffen afkomstig uit hoog risicolanden op basis van de BSCI score of wordt voldaan aan de Sedex norm.**

De volgende doelstelling was geformuleerd: Leveranciers van grondstoffen waarvan de laatste bewerking in een land heeft plaatsgevonden waarvan de BSCI-score 60 of lager is wordt gevraagd naar een SMETA en/of BSCI certificaat. Het resultaat is als volgt:

- Het gaat om 75 grondstoffen;
- Grondstofleverancier op het Sedex platform: 54
- Grondstofleverancier met BSCI-certificaat: 2
- Grondstofleverancier met Code of Conduct: 5
- Grondstof wordt inmiddels niet meer ingekocht: 14

Op basis van bovenstaande kunnen we concluderen dat alle leverancier/product combinaties voldoen aan de Sedex norm.

## 5.5. Reductie zout, suiker en verzadigd vet (Thema 16 gezondheid en veiligheid van consumenten en eindgebruikers)

KPI: Remia reduceert zout, suiker en verzadigd vet in hun producten.

Binnen het thema gezondheid en veiligheid van consumenten neemt Remia haar verantwoordelijkheid om het gehalte zout-, suiker- en vet in producten te verlagen. Er worden al geruime tijd light-varianten gevoerd. Sinds 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 plantaardig	2023	2024	norm
Recepturen Retail en Foodservice NL optimaliseren aan de hand van de Nutriscore	Gereed	Deels gereed	Gereed

### Resultaat

In 2024 zijn 14 recepturen aan de hand van de Nutriscore verbeterd. Daarvan zijn 9 recepten al ingevoerd en worden 5 recepten middels een aanvullend consumentenonderzoek getest.

## 5.6. Opleiding (Thema 4 Opleiding en Onderwijs)

KPI: Het vaststellen van de CO<sub>2</sub>-footprint mobiliteit personeel.

Een enquête onder het personeel is uitgevoerd (respons 91%).

Met als resultaat (% op basis van totaal aantal km's):

Openbaar vervoer	12,7%
Auto	84,0%
Bromfiets/motor	1,4%
Fiets/lopen	1,9%

KPI: Elementen van het MVO-beleid in de Haccp cursus verwerken.

### Resultaat

Resultaat: Eind 2024 is gestart met de jaarlijkse Haccp-training. In deze training is een hoofdstuk MVO toegevoegd, waarin onder andere de doelstellingen worden weergegeven.

Beide doelstellingen zijn behaald.





# Doelstellingen 2025

## ESRS E1 / Klimaatverandering

7 BETALBAAR EN DUURZAAM ENERGIE		Doelstelling Energie en klimaatverandering		Eenheid	Doel
13 KLIJMAATACHTIE	ESRS E1	21	Energieverbruik scope 1&2	Kg CO <sub>2</sub> /Mt productie	< 40

## ESRS E3 / Water en mariene hulpbronnen

6 SCHONN WATER EN SAMEN		Doelstelling Water en hulpbronnen		Eenheid	Doel
ESRS E3a	22	Waterverbruik	Kg water/Kg productie	<1,90	
ESRS E3b	24	Vervuilingseenheden afvalwater	Aantal VE's/Mt productie	<0,06	
ESRS E3c	22	CIP-Handelingen SF	Aantal CIP-handelingen/7500 Kg productie	<1	

## ESRS E5 / Materiaalgebruik en circulaire economie

12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE		Doelstelling Verpakkingen		Eenheid	Doel
13 KLIJMAATACHTIE	ESRS E5a	20	Recyclebare consumentenverpakkingen Remia	Percentage recyclebare Remia-verpakkingen	>95%
ESRS E5b	20	Aandeel Rpet consumentenverpakkingen Remia	Percentage Rpet per verpakking Remia	>=25%	
ESRS E5c	20	Gewicht verpakkingen	Kg verpakking/Kg product	< 12,5%	
		Doelstelling Verantwoorde inkoop grondstoffen		Eenheid	Doel
ESRS E5d	20	Verantwoorde inkoop grondstoffen - olie	Percentage gecertificeerde palmolie (RSPO)	100%	
ESRS E5e	20	Verantwoorde inkoop grondstoffen - ei producten	Percentage gebruik (minimaal) scharrelei	100%	

## ESRS S1 / Eigen personeel



		Doelstelling Eerlijk werk en werkgeverschap	Eenheid	Doel
ESRS S1a	3	Certificaat 'Top Employer'	Toekenning certificaat 'Top-Employer aan Remia	Toekenning
		Doelstelling Diversiteit en inclusiviteit	Eenheid	Doel
ESRS S1b	2	Verhouding werknemers man/vrouw (subtop)	Percentage vrouwen in subtop Remia	> 25%
ESRS S1c	2	Aantal nationaliteiten	Aantal	-
		Doelstelling Veiligheid en gezond personeel	Eenheid	Doel
ESRS S1d	3	Percentage ziekteverzuim	Percentage ziekteverzuim (totaal)	< 8%
ESRS S1e	3	Verzuim na bedrijfsongeval	Totaal aantal dagen verzuim na bedrijfsongeval per jaar	< 250
ESRS S1f	4	Interne Voedselveiligheid, Kwaliteit en Arbo-opleiding	Percentage werknemers VKA-opleiding gevolgd per jaar	100%

## ESRS S4 / Consumenten en eindgebruikers



		Doelstelling Gezondheid en voeding	Eenheid	Doel
ESRS S4a	16	Verlagen zoutgehalte recepturen	Aantal aangepaste en nieuwe recepturen per jaar (zout)	>5
ESRS S4b	16	Verlagen suikergehalte recepturen	Aantal aangepaste en nieuwe recepturen per jaar (suiker)	>5
ESRS S4c	16	Introductie plant-based producten	Introductie plant-based producten per jaar	
		Doelstelling Productkwaliteit en -veiligheid	Eenheid	Doel
ESRS S4d	17	Productklachten	Aantal productklachten per miljoen eenheden	< 5



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

[www.remia.nl](http://www.remia.nl)