

Zoutgehalte verlagen

We hebben het zoutgehalte in onze producten aanzienlijk verlaagd. Dit doen we stap voor stap, omdat we niet willen inleveren op smaak. Het doel is om ervoor te zorgen dat tegen 2020 75% van ons wereldwijde Food-assortiment voldoet aan zoutgehaltes die een zoutinname van maximaal 5 gram per dag mogelijk maken, zoals aanbevolen door de Wereldgezondheidsorganisatie.

Het goede voorbeeld

Sinds 2010 hebben we onze richtlijnen voor duurzame landbouw vastgelegd in de Sustainable Agriculture Code (SAC). De code staat garant voor een manier van werken die beter is voor het milieu, de arbeidsomstandigheden en verhoogde opbrengsten per hectare. Al onze leveranciers werken met deze code.

Duurzame bronnen

Op dit moment worden de top 13 Knorr groenten en kruiden (goed voor 80% van het volume), zoals bijvoorbeeld tomaten en uien, al duurzaam geteeld.

Biologisch

Unox heeft een EKO keurmerk op drie vloeibare soepen, dat wil zeggen dat deze soepen 100% biologisch zijn.

100% traceerbaar én gecertificeerd

Sinds 2014 is alle palmolie die Unilever inkoopt voor haar Europese voedingsmiddelenactiviteiten 100% traceerbaar en gecertificeerd duurzaam.

Klimaatneutrale soepfabriek

De Unox soepfabriek voldoet 100% aan de eisen van ons zero waste to landfill programma. Dat wil zeggen dat we afvalstoffen hergebruiken door middel van recycling, we energie terugwinnen bij de verbranding en er geen uitstoot is van uitlaatgassen bij productie van de soepen. Mede door dit programma is de Unox soepfabriek een klimaatneutrale soepfabriek.

Re-use & Recycle

We zijn continu bezig onze verpakkingen duurzamer te maken. Zo zijn bijvoorbeeld de verpakkingen van Knorr producten herbruikbaar. Dit betekent dat de verpakkingen stapelbaar, afsluitbaar, beschrijfbaar en vaatwasserbestendig zijn. Daarnaast is sinds 2015 75% van het papier en karton dat wordt gebruikt in Knorr verpakkingen afkomstig uit duurzame bronnen of maken we gebruik van gerecycled materiaal.

No.1

Dow Jones
Sustainability
Index

Meest duurzame
levensmiddelen en
drankenfabrikant
ter wereld

**Behind the
brands**

Externe erkenning

Wij werken hard om onze ambitieuze duurzaamheidsdoelen te realiseren. Om die reden zijn we trots dat onze inspanningen ook extern worden erkend. In 2016 behaalden we voor de 14e keer de nummer 1 positie op de Dow Jones Sustainability Index. Deze index is een wereldwijd erkende, onafhankelijke benchmark waarbij prestaties van vooraanstaande bedrijven worden beoordeeld op basis van relevante economische, maatschappelijke en milieucriteria.

Daarnaast staat Unilever bovenaan de jaarlijkse Oxfam-ranglijst Behind the Brands, die de 'Big 10' van levensmiddelenproducenten met elkaar vergelijkt ten aanzien van hun milieu- en maatschappelijke beloftes.

Graag gaan we met u in gesprek om te kijken hoe we samen voor een duurzame toekomst kunnen zorgen.

U kunt ons bereiken op:
ufs.com
010 - 439 43 08
info@unileverfoodsolutions.nl

Foto omslag: Simon de Brouwer, bedrijfsleider Puijenbroek Landbouw.



Alle ingrediënten om
duurzaam te ondernemen

Zaaien voor de toekomst

Knorr is koploper als het gaat over een duurzame aanpak voor ingrediënten. Alle leveranciers van Knorr zijn betrokken bij het duurzaamheidsprogramma 'Zaaien voor de toekomst'. Dit programma, opgericht in 1997, zorgt voor verbeteringen op het gebied van de bescherming van de bodemvruchtbaarheid, beschikbaarheid van water, natuur en biodiversiteit. We ondersteunen boeren en helpen hen om dit proces te versnellen door de ontwikkeling van individuele verbeterprogramma's. Ons doel voor 2020 is dat 100% van de landbouwgrondstoffen van duurzame bronnen komen.

Verantwoord van veld tot vork

Wij geloven dat duurzaam leven de enige manier is om te groeien op de lange termijn. We ontwikkelen nieuwe manieren van werken die zorgen voor groei van zowel ons bedrijf als van lokale gemeenschappen. Hoe doen we dat?

Co-creatie

Om een duurzame toekomst mogelijk te maken is verandering op grote schaal nodig. Collectieve samenwerking is dé sleutel. Daarom vormen we partnerships met overheden, maatschappelijke organisaties en anderen in onze bedrijfstak, als voorbeeld van de verandering die we willen zien.

Smaakmakers van de toekomst

Samen met onze chefs willen we bij Unilever Food Solutions de gasten goede kwaliteit bieden. We helpen chef-koks wereldwijd met het bereiden van smakelijke, voedzame maaltijden, zodat hun klanten blijven terugkomen. Duurzaamheid is daar een belangrijk onderdeel van. Wij denken dan ook graag mee met chef-koks over de menukaart, bereidingswijze en organisatie van de keuken. Zodat we samen de smaakmakers van een duurzame toekomst kunnen zijn.

Unilever heeft een simpele, heldere ambitie: Duurzaam leven tot gemeengoed maken. Om deze ambitie in praktijk te brengen, hebben we drie hoofddoelen geformuleerd.

GEZONDHEID EN WELZIJN VERBETEREN VOOR MEER DAN
1 MILJARD

Tegen 2020 zullen we meer dan een miljard mensen helpen in actie te komen om hun gezondheid en welzijn te verbeteren.

LEVENSTANDAARD VERHOGEN VAN
MILJOENEN

Tegen 2020 zullen we de levensstandaard van miljoenen mensen verhogen, terwijl we ons bedrijf laten groeien.

MILIEUVOETAFDruk HALVEREN TEGEN
2030

Tegen 2030 zullen we de milieuvoetafdruk van de productie en het gebruik van onze producten halveren, terwijl we ons bedrijf laten groeien.

Thee voor mens én milieu

Lipton steunt boeren door te werken aan het verhogen van hun levensstandaard en die van hun gezinnen. Daarnaast wil Lipton de planeet beschermen voor de toekomst. Eind 2015 werd alle thee voor de melanges in onze Lipton-theezakjes betrokken van plantages gecertificeerd door Rainforest Alliance. Een belangrijke stap voor 's werelds grootste theemerkt. Daarnaast hebben zowel het papier voor de theezakjes als de verpakkingen zelf een FSC of PEFC keurmerk (duurzaam en verantwoord bosbeheer).

Sterren voor Unox

Unox neemt dierenwelzijn erg serieus. Daarom heeft de Unox Rookworst Professioneel, net als de Unox Rookworst Traditioneel aan het einde van 2016 het één Beter Leven keurmerk gekregen. Met dit keurmerk probeert de Dierenbescherming de vee-industrie diervriendelijker te maken. Uiterlijk in 2020 moet dit voor het gehele Unox assortiment gelden. Hiermee zet Unox een grote stap in de verduurzaming van haar portfolio.

Een stevige basis

Binnen het Sustainable Living Plan heeft Unilever Food Solutions vier aandachtsgebieden uitgekozen om actief een bijdrage op te leveren.

Gezonder eten

Wereldwijd 200 miljoen maaltijden per dag evenwichtiger, smakelijker én gezonder maken. Dat is ons doel voor 2020. Met ons 'Verleidelijk Lekker'-programma inspireren we chefs met recepten en gaan we met hen in gesprek over deze onderwerpen.

Meer voedselveiligheid

We helpen chefs de voedselveiligheid in hun keukens te verbeteren. Onze Food Safety Service zet zich in voor meer kennis over voedselveiligheid en helpt chefs met vragen op dit gebied.

Minder afval

Wij ondersteunen chefs om de keuken efficiënter te organiseren. Dat betekent een flinke besparing en minder afvalstromen. Via onze Waste Service helpen we chefs om meer inzicht te krijgen in hun afvalstromen. Ook bieden we tools om de hoeveelheid voedselafval te verlagen.

Duurzame landbouw

Tegen 2020 zullen we 100% van onze landbouwgrondstoffen betrekken uit duurzame landbouw. Hiermee dragen we bij aan een van de hoofddoelen uit het Sustainable Living Plan om tegen 2030 de milieuvoetafdruk van de productie en het gebruik van onze producten te halveren.

Hier groeit Becel!

Becel is een geliefd margarinemerk onder Nederlandse consumenten. Drie plantaardige oliën uit de natuur vormen de unieke mix en basis van de margarine: koolzaad-, lijnzaad- en zonnebloemolie. Deze plantaardige oliën bevatten van nature de omega's 3 en 6, die goed zijn voor het hart en een gezond cholesterolgehalte van het bloed.

Het is een eitje

De mayonaises van Hellmann's en Calvé worden bereid met 100% vrije-uitloop eieren. Dat zijn eieren van kippen die de hele dag naar buiten kunnen. De uitloop van de kippen is grotendeels begroeid, precies wat de kippen prettig vinden.

