

Duurzaamheids- en MVO attest AdcGroep

(01-11-2018)

AdcGroep is de verzamelnaam voor de catering labels; PURA Catering, LaVie Catering, Hangar01 en FairFoodCompany.

Algemeen

AdcGroep heeft sinds 2010 duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen op haar agenda staan. Het slagen van deze agendapunten bereiken we door ons continu bewust te zijn van onze ecologische footprint, constant te zoeken naar duurzame oplossingen en deze toe te passen waar mogelijk.

Logistieke middelen

Het logistieke proces van een cateraar is medebepalend voor onze performance. Vanuit een duurzaamheidspunt, is gekozen voor efficiënte, zuinige voertuigen met een laag brandstofverbruik. We rijden zoveel als mogelijk met volle voertuigen en vrachtwagens, daarnaast proberen het aantal transportbewegingen zo beperkt mogelijk te houden. We plannen onze logistieke bewegingen buiten de spits en treden in overleg met een cliënt als er efficiëntie te behalen is. Succesvol ingezet is het maken van minder transportbewegingen door reductie van de leverdagen en bereiden van additionele dienstverlening op locatie. Er is gekeken naar elektrisch transport dat is voor nu nog geen reële optie.

(kpi: gemiddeld brandstofverbruik 1/7.7 < 1/12,8) (kpi: beladingsgraad 60% > 80%)

Re-use is reduce

Bij de aanschaf van bedrijfsmiddelen en inventaris wordt second hand in overweging genomen. Er zijn platforms waar vraag en aanbod samen worden gebracht. Als de kwaliteit en levensduur van het aanbod in overeenstemming is met de vraag is second hand een overweging.

(geen kpi)

Goed werkgeverschap

Goed werkgeverschap is een verplichting en een manier om goed personeel voor een bedrijf te laten kiezen. Binnen AdcGroep hebben we een vertrouwenspersoon, hebben vrouwen en mannen dezelfde beloning en dezelfde carrièrekansen. Er is een fitnessprogramma en onze personeelsvereniging is erg actief en wordt vanuit de onderneming ondersteund.

(kpi: lidmaatschap PV 79% > 90%) (kpi: vrouwen | mannen 50% < 50%)

Social return

Social Return is een belangrijk onderdeel van het MVO-beleid. Sinds jaar en dag creëren wij werkgelegenheid voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dit kunnen lichte keukenwerkzaamheden, controle op inkomende goederen of klein pandonderhoud zijn. Wij zijn betrokken en/of lid van verschillende maatschappelijke organisaties zoals: Vincent van Gogh Instituut, Onderwijsgroep Buitengewoon, ION, Werk Bedrijf Regio Nijmegen en JoGG. Er zijn samenwerkingsverbanden met opleidingen en we bieden permanent plaats aan 4 tot 7 stagiairs.

(kpi: Sroi 3% > 6%)

Producten en lokaal

Het assortiment van AdcGroep bestaat voor een deel uit producten met een mileukeurmerk zoals Fairtrade/Max Havelaar, daarnaast maken wij gebruik van biologische ingrediënten met het EKO-keurmerk. Er wordt enkel MSC-vis ingekocht en vegetarische suggesties zijn niet op verzoek maar worden acties aangeboden.

Begin 2017 is automatiseringstraject gestart om o.a. de inkoop te bundelen en de vraag naar bepaalde producten eerder inzichtelijk hebben.

(kpi: lokaal gekocht 14% > 27%) (kpi: vegetarische 9% > 20%) (kpi: keurmerk/duurzaam 31% > 65%)

Waste reductie

Onderdeel van het lopende automatiseringstraject is het tegengaan van voedselverspilling. Recepturen worden minutieus uitgeschreven en tot op de gram nauwkeurig bereid. Bij elke food-supply houden we rekening met de samenstelling van gasten, leeftijden en eetpatronen. Als er onverhoopt tijdens een eetmoment bepaalde gerechten op zijn, treden we in overleg en leggen de situatie uit, daarbij zorgen wij altijd voor een alternatief.

In het kader van waste reductie wegen onze medewerkers in onze bedrijfsrestaurants hun afval. Enerzijds voor de bewustwording anderzijds om per locatie de derving te reduceren.

(kpi: food-waste 9% < 4%)

Huisvesting

In het bedrijfspand hebben wij verschillende duurzame stappen gezet. Zo is het bedrijfspand voor 90% voorzien van ledverlichting en bewegingsschakelaars. In 2018 is het energieverbruik ten opzichte van 2017 met 18% gedaald.

Het hemelwater gaat naar een infiltratiesysteem, het glas is warmtewerend en van de vriesinstallatie wordt warme teruggewonnen. De komende jaren wordt er geïnvesteerd in zonnepanelen en sedum. Er is een plan uitgewerkt waarin het dak van het bedrijfsgebouw wordt ingericht als daktuin. Hier moeten bijenkassen een plaats krijgen en een kruidentuin ontstaan.

(kpi: ledverlichting 90% > 95%) (kpi: zonnepanelen 0 > 300) (kpi: sedum 0m3 > 4000m3) (kpi: bijenkassen 0 > 4)

(kpi: energieverbruik 260.000kw < 220.000kw) (kpi: gasverbruik 28.000k < 20.000k)



LAVIE
CATERING



PURA