



DUURZAAMHEIDSVERSLAG

2021

BELTASTE



Beltaste,
the taste of durability

INHOUDS- OPGAVE

04	Over dit rapport	24	Een verantwoord product
08	Voorwoord	34	De mens centraal
10	Onze geschiedenis	46	Reductie milieu-impact
14	Beltaste in een notedop	54	Good governance
18	Waardecreatie in de keten	58	GRI content index

OVER DIT RAPPORT

Bedrijfspoort

Beltaste is ontstaan uit het Belgische familiebedrijf Vanreusel Snacks dat zich sinds 1953 positioneert als toonaangevende speler in kwalitatieve diepgevroren vleessnacks voor de gehele foodservice industrie. Van eigen merken en private labels in de foodservice business tot new business in retail, BtB en halal. Sinds 2018 kwam Ergon Capital Partners als medeaandeelhouder aan boord om de verdere groeiplannen van Beltaste te realiseren.

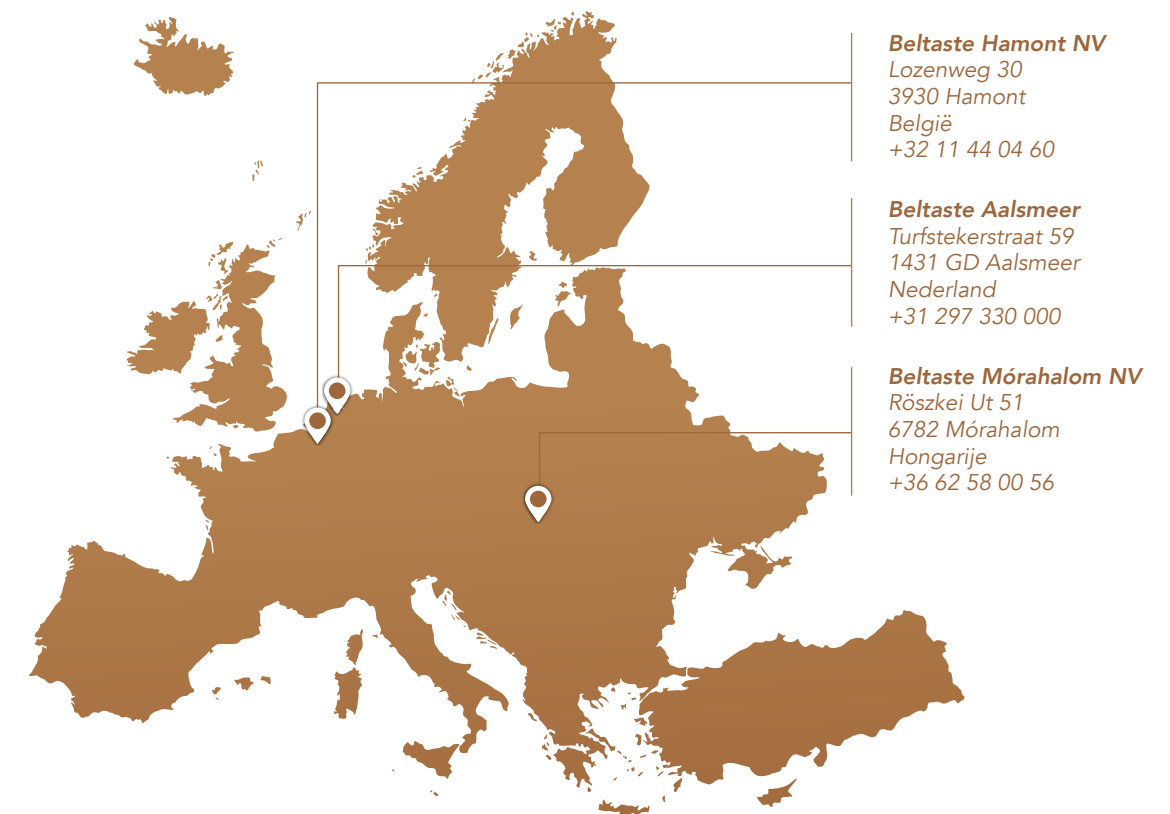
"Ergon Capital Partners is ervan overtuigd dat principes van verantwoord beleggen essentieel zijn voor succes op de lange termijn en cruciaal zijn om het vertrouwen te behouden dat we ontvangen van investeerders, bedrijfseigenaren, managementteams en eigen medewerkers. Daarom promoten we milieu-, sociale en corporate governance (ESG) overwegingen in ons beleggingsproces, bij onze portefeuillebedrijven en in onze eigen bedrijfscultuur."

Ergon Capital Partners, ESG-visie
(Responsibility - Ergon (ergoncapital.com))

Afbakening van het duurzaamheidsverslag

We beschikken over 3 productielocaties, namelijk Beltaste Hamont (België), Beltaste Mórahalom (Hongarije) en Oma Bobs (Nederland). In België focussen we ons op diepgevroren kook - en braadproducten. In Hongarije produceren we aanprikproducten zoals satés. Oma Bobs specialiseert zich in ambachtelijke croquetten en bitterballen.

Onze vestigingen



Beltaste Hamont NV
Lozenweg 30
3930 Hamont
België
+32 11 44 04 60

Beltaste Aalsmeer
Turfstekerstraat 59
1431 GD Aalsmeer
Nederland
+31 297 330 000

Beltaste Mórahalom NV
Röszei Ut 51
6782 Mórahalom
Hongarije
+36 62 58 00 56

We rapporteren over de voorbije jaren 2019 tot 2021. Dit verslag is opge-
maakt volgens de GRI-standaarden, niveau Core. Het is onze bedoeling om
driejaarlijks een update te publiceren.
De eerste editie van ons duurzaamheidsverslag (2015-2018, scope: Beltaste
Hamont) vindt u terug via www.beltaste.eu.

We create a
moment of
happiness
for everyone!

VOOR- WOORD

Beltaste is de n°1 partner in heerlijke en kwaliteitsvolle snacks voor al onze klanttypen uit de voedingsindustrie. Met onze blik gericht op de toekomst blijven we als 1 familie continu innovatief om onze klanten te blijven inspireren en blij te maken. Daarbij zal duurzaam produceren en ondernemen altijd deel uitmaken van wie we zijn.

Het borgen van de BelPROF waarden (passie, respect, open, familiaal) met een familiale en resultaatgerichte cultuur vinden we heel belangrijk. De Beltaste strategie 2022-2025 vormt het kompas naar de toekomst wat betreft innovatieve productportfolio, kanalen en markten. We denken lange termijn en staan dicht bij onze medewerkers, bij onze klanten, bij onze leveranciers: partnerships op alle niveaus.

Vanaf 2018 gingen we de samenwerking aan met Ergon Capital Partners, een vitaminekuur voor ons bedrijf niet alleen qua kapitaal, maar ook qua knowhow/ professionalisering om onze groeistrategie te ondersteunen en nieuwe markten te ontwikkelen.

Onze frituursnacks blijven veruit onze grootste poot en zullen dat ook blijven : de foodservice markt met horeca-exclusief als motto. Maar we willen ook groeien in andere segmenten/kanalen zoals halal, BtB (industriële partners), retail met specifiek aanbod. Via overnames (buy & build) willen we ons productportfolio naar bestaande klanten of nieuwe klanten nog verder uitbreiden en/of sneller groeien in bepaalde marktsegmenten.

Een eerste voorbeeld is de overname van Oma Bobs, producent van ambachtelijke croquetten en bitterballen, begin januari 2020. Beide familiebedrijven delen dezelfde visie om kwaliteitsvolle producten aan te bieden aan hun klanten. Met de overname versterkt Beltaste zich op de

Nederlandse markt en lanceren we meteen een nieuw productgamma op de Belgische markt.

Beltaste hecht veel waarde aan duurzaam ondernemen. Om onze verantwoordelijkheid op sociaal en maatschappelijk niveau te nemen, investeren we voortdurend in:

1. Produceren van een verantwoord product op basis van kwalitatieve ingrediënten volgens maatschappelijk aanvaarde nutritionele inzichten.
2. Centraal stellen van de medewerker in een veilige, gezonde en aangename werkomgeving : safety first is het belangrijkste leidmotief.
3. Reduceren van onze milieu-impact via focus op het voorkomen van verspilling (material efficiency) in de totale keten, duurzame processing, zonne-energie, fysico-chemische waterzuivering, recuperatie nevenstromen.
4. Streven naar 100% voedselveiligheid en kwaliteit.
5. Het werken aan een eerlijk concurrentie beleid en integriteit.

Dit duurzaamheidsverslag gaat op elk van deze engagementen dieper in en maakt meteen ook de balans op voor de toekomst. Een toekomst waarin we blijvend willen inspelen op de trends in de markt en de noden van onze klanten, inzetten op vakmanschap en kwaliteit, alsook het ontwikkelen van innovatieve concepten in een sterk partnerschap met klanten, leveranciers en collega's.

Davy De Vlieger
CEO

"ESG-policy en -beleving zal steeds meer behoren tot het authentieke Beltaste-DNA."

Belteam

"Bij Ergon zijn we ervan overtuigd dat maatschappelijk verantwoord ondernemen en rekening houden met milieu, sociale en governance principes waarde kan creëren, en daarom hebben we ESG centraal gesteld in onze strategie. We zijn blij dat Beltaste dezelfde filosofie deelt en ondersteunen hen graag in hun ESG-ontwikkelingen."

Pieter Lambrecht

managing partner Ergon Capital Partners

ONZE GESCHIEDENIS

1953

Paul Vanreusel start een handel in ambachtelijke slagerijproducten (hammen, pasteien en diverse worstsoorten in Leuven.

1992

In Hamont wordt de productie van de saté en shaslick gestart.



2003

De product range breidt uit en het kookgedeelte wordt gerenoveerd in Hamont.



2009

De derde generatie van de familie Vanreusel heeft samen met Theo Vanreusel (één van de zonen van Paul Vanreusel) de leiding over het bedrijf.

2010

De populaire frikandel XXL (nu beter bekend als De Romeo's Frikandel XXL) doet z'n intrede in het assortiment van Vanreusel.



1976

De vier zonen van Paul Vanreusel nemen de fakkel over. Het bedrijf verhuist van Leuven naar Hamont (Belgisch Limburg) en focust zich op diepgevroren snacks zoals de frikandel, hamburger, cervela en gehaktbal.



2007-2008

De productie in Mórahalom (Hongarije) wordt opgestart. De saté, shaslick, en crizly worden nu in Hongarije geproduceerd onder het toezien van het team in België.



A long tradition of craftsmanship!



2015

In Mórahalom (Hongarije) worden nieuwe technologieën geïntroduceerd en nieuwe vries- en frituurlijnen geïnstalleerd.

2013-2014

De diepvries- en verpakkinglijn en de koelunit krijgen een stevige update in Hamont.



2016

De naam van de productielocatie in Hamont en Mórahalom verandert naar Beltaste Hamont NV en Beltaste Mórahalom NV.

2018

Publicatie eerste duurzaamheidsverslag Beltaste Hamont.

Instap Ergon Capital Partners.



2022

Publicatie tweede duurzaamheidsverslag Beltaste Hamont, Mórahalom en Oma Bobs.

2020

Met de overname van de Nederlandse croquettenfabriek Oma Bobs breidt Beltaste zijn gamma uit.



BELTASTE IN EEN NOTEDOP

Als toonaangevende speler in kwalitatieve diepgevroren vleessnacks positioneert Beltaste zich als de uitgelezen partner voor de gehele foodservice industry. Bij Beltaste staan klanten altijd centraal, want ze zijn het kloppend hart van onze business. Al onze afdelingen dragen deze waarde hoog in het vaandel.

Foodservice



**PRIVATE
LABEL**

New business

Ontdekken van nieuwe markten en inspelen op consumententrends:

Retail

BtB

Halal

...



Vanreusel

Het Vanreusel assortiment is exclusief verkrijgbaar voor de horeca. Wij reiken zoveel mogelijk middelen aan waarbij kwaliteitsvolle producten, sterke promotiematerialen en een fijn sales contact de basis vormen.

Het brede assortiment bevat alle bekende toppers, zoals de frikandellen, gehaktballen, cervela's en een heerlijk, gevarieerd aanbod aan hamburgers. Maar de snackmarkt is dynamisch. Daarom zetten we voortdurend in op innovatie en inspiratie. Met onze HOT range, Mad Roosters Family, Zero range en Prohalal range ontwikkelen we exclusieve concepten.

Lees meer via www.vanreusel.eu.



Ons kwaliteitsassortiment is enkel verkrijgbaar voor de horeca. We ontwikkelen ook telkens sterke promotiematerialen en garanderen een fijn contact met salesmedewerkers.



Vanreusel staat al meer dan 65 jaar gekend als hecht familiaal bedrijf. Anno 2021 ligt onze focus op duurzaam produceren en ondernemen, met onze kwaliteit als grootste trots.



Vanreusel werd in 1953 opgericht in Leuven en verhuisde midden jaren 70 naar het Limburgse Hamont. Op-en-top Belgisch dus!



Oma Bobs

Met de overname van de Nederlandse croquettenfabriek Oma Bobs breidt Beltaste haar merkportfolio uit. De vele soorten croquetten en bitterballen (van de standaard rundvleescroquet tot aan de Vegan bitterbal) worden, net zoals de snacks onder het merk Vanreusel, exclusief geproduceerd voor de horeca.

Voor Beltaste is de overname een belangrijke volgende stap in haar groeistrategie en ambitie om zich ook in Nederland verder te ontwikkelen. Beltaste wil Oma Bobs laten uitgroeien tot de grootste ambachtelijke fabrikant van croquetten in Nederland, zonder in te boeten op de kwaliteit waarvoor Oma Bobs al vanaf het begin bekend is. Lees meer via www.omabobs.nl.

Met de liefde van Oma Bobs

De koks van Oma Bobs dragen ambachtelijkheid hoog in het vaandel. De croquetten en bitterballen worden nog steeds ontwikkeld en bereid zoals oma Bob, de oma van oprichter Jurgen Ottenhoff dat vroeger ook deed. Voor de snacks van Oma Bobs worden altijd de beste verse ingrediënten gebruikt. Of het nu gaat om het vlees, de kruiden of groenten waarmee wij de heerlijke bouillon trekken voor het maken van de ragout van onze croquetten en bitterballen. Dat zit gewoon verankerd in ons DNA. De kruidenbuil is vandaag de dag natuurlijk alleen wat groter dan de kruidenbuil zoals oma Bob die vroeger voor haar zondagse garnalencroquetten gebruikte. Door het brede assortiment snacks stellen we nu ook meer verschillende soorten kruidenbuilen samen. Maar dankzij de traditionele bereiding met de liefde van Oma Bobs blijft u er zeker van dat u uw klanten alleen het beste serveert: met de snacks van Oma Bobs verwent u met recht uw gasten met smaak.

PRIVATE LABEL

Private labels voor retail business

U wilt toegevoegde waarde retail producten onder uw eigen label aanbieden? Kies dan zeker voor Beltaste. Wij zorgen voor het perfecte product dat aan al uw wensen voldoet.

Halffabricaten voor BtB

Bent u als producent op zoek naar toegevoegde waarde producten die uw assortiment meerwaarde kunnen geven? Dan staan wij u graag te woord met raad en daad om ook zo het beste product voor uw toepassingen of op maat aan te bieden. We zoeken oplossingen voor jullie uitdagingen.

Kerncijfers



Opgericht in **1953**



Eigen productlocatie **in Hongarije sinds 2008**



Actief in Nederland sinds 2020 (via Oma Bobs overname)



Uitgebreid R&D team voor productontwikkeling en innovatie



Toetreding Ergon Capital Partners in 2018 en oprichting RvB

Feiten & cijfers

België (Hamont)



Jaaromzet **€ 54.8 M**



+/- 20.3K ton per jaar



220 medewerkers



IFS - higher level gecertificeerd

QA kwaliteitscontrole en **R&D** research & development

Hongarije (Mórahalom)



Jaaromzet **€ 7.8 M**



+/- 1.7K ton per jaar



125 medewerkers



IFS - higher level gecertificeerd

QA kwaliteitscontrole en **R&D** research & development

Nederland (Aalsmeer)



Jaaromzet **€ 5.5 M**



+/- 0.95K ton per jaar



25 medewerkers



FFCC 22000 gecertificeerd

QA kwaliteitscontrole en **R&D** research & development

WAARDE-CREATIE IN DE KETEN

De drie bedrijven binnen de Beltaste groep hebben elk hun specialiteit en business strategie. Beltaste Mórahalom focust op operational excellence, terwijl Oma Bobs het hart van de klant wint door uitstekende producten (product leadership). Beltaste Hamont combineert efficiëntie (operational excellence) en product leadership om competitief te blijven in de markt



Inkomende goederen

Beltaste werkt enkel met leveranciers die in het bezit zijn van een volgens GFSI goedgekeurd certificaat. Zo kunnen wij garanderen dat de grondstoffen die wij aankopen worden gecontroleerd volgens dezelfde normen die wij ook elke dag naleven. De producten worden door ons deskundig opgeleid personeel gecontroleerd, vooraleer deze worden aanvaard en gestockeerd onder de juiste omstandigheden.



Koude bereiding

Met de goedgekeurde grondstoffen gaan we aan de slag om op basis van verschillende recepten en kruiden- en specerijmengelingen, de degen of ragouts te maken. Daar dit proces computergestuurd wordt, garanderen wij steeds eenzelfde temperatuur en meentijd, om zo een constant eindproduct te bekomen. Gaat er toch iets fout, grijpt er steeds één van onze bekwame personeelsleden in.



Koken, stomen, frituren en roken

Met een uitgebreid en gevarieerd machinepark kunnen wij een variatie aan vormen, gewichten en structuren bekomen. De producten worden allen verhit tot een min. kern van 72°C, om een voedselveilig product te garanderen. Onze operatoren krijgen jaarlijks een opfriscursus van hoe een voedselveilig product te maken.



Diepvies/Gekoeld

De meeste producten worden IQF ingevoren. IQF staat voor Individually Quick Frozen, oftewel individueel, snel ingevoren. Door het snel en individueel invriezen van de producten zijn de gevormde ijskristallen kleiner en komt dit de kwaliteit ten goede.



Verpakken

Onze producten worden handmatig verpakt. Je kan geen betere kwaliteitscontrole hebben dan dit! Producten kunnen worden verpakt in Amerikaanse vouwdozen, sprinterdozen, bulkverpakkingen, vacuüm, afzakken, allen vanzelfsprekend voedingsgeschikt verpakkingsmateriaal. Producten zijn ofwel rechtstreeks in lijn diepgevroren of worden gekoeld ingepakt, om daarna aan -40°C te overnachten om aldus een kerntemperatuur te behalen van -18°C



Opslag/Verzending

Alle verpakkingen zijn gecodeerd en krijgen een plaats toegewezen in ons opslagmagazijn. Via ons traceringsysteem weten wij te allen tijde waar de producten staan en welke grondstoffen erin werden verwerkt. De koude keten wordt in dit proces continu gecontroleerd, zowel door manuele controles als door een online alarmsysteem. Nadat ons salesdesk team de bestelling heeft aangenomen en ingegeven in het systeem worden de orders klaargemaakt voor verzending. Wij beschikken over een eigen vloot vrachtwagens waar de bestellingen zodanig worden over verdeeld dat er een maximum aan dozen wordt uitgeleverd met een minimum aan gereden kilometers. Is de afstand in combinatie met de hoeveelheid te leveren goederen niet te verantwoorden doen wij beroep op extern transport die deze samen kunnen vervoeren met andere gelijkaardige producten.

Naast het internationale GRI-referentiekader voor duurzaamheidsverslaggeving onderzoeken we ook op welke manier we een bijdrage kunnen leveren aan de Sustainable Development Goals (SDG's). Deze duurzame ontwikkelingsdoelen werden op 25 september 2015 door 193 staatshoofden en regeringsleiders goedgekeurd tijdens een speciale top van de Verenigde Naties in New York. Ze bestrijken een hele resem duurzaamheidsthema's, zoals klimaatverandering, biodiversiteit, volksgezondheid, onderwijs en armoedebestrijding, en bepalen de wereldwijde duurzaamheidsagenda. Doorheen de tekst van ons duurzaamheidsverslag verwijzen we naar de SDG waar wij menen een rol te kunnen opnemen.

Een verantwoord product

Met onze grondstofleveranciers werken we aan een partnerschap op lange termijn en constant hoge productkwaliteit. Met onze klanten innoveren we op receptuur en productsamenstelling.



Als hoogwaardige toepassing van mechanisch ontbeend kippenvlees dragen we ons steentje bij in het terugdringen van **voedselverlies**. Aangepaste **recepturen**, oog voor **dierwelzijn**, **ethische zakenrelaties** maken uw snack een verantwoorde snack.

De mens centraal

Beltaste wil waardigheid en gelijkheid garanderen voor alle medewerkers en partners, zowel in **kansen**, **opleidingen** als **veilige en gezonde arbeidsomstandigheden**.



➤ Lees meer op p. 34

Reduceren milieu-impact

Beltaste is een **duurzaam en winstgevend bedrijf**. Wij streven ernaar om onze operationele efficiëntie te verbeteren en onze **ecologische voetafdruk** te verkleinen.



Grondstoffen, energie en water duurzaam beheren en efficiënt gebruiken is een must. Verder willen we voedselverspilling indijken en minder afval produceren.

➤ Lees meer op p. 46

Good governance

Dankzij onze jarenlange **ervaring** garanderen wij niet alleen de hoge kwaliteit die u zoekt, maar ook de **versheid en voedselveiligheid** van ons product. Samen staan wij elke dag klaar om de best mogelijke service te bieden.



We zorgen ervoor dat onze producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie voldoen aan de (wettelijke) voorschriften inzake voedselveiligheid (onopzettelijke besmettingen), food defense (controle en beveiliging tegen opzettelijke besmettingen), voedsel fraude (zwendel), kwaliteit en traceerbaarheid. Dit werd bekroond door het behalen van de **IFS Food Standard Higher Level**, **FSSC 22000** en **Autocontrole**.

➤ Lees meer op p. 54

We want to
ensure dignity
and equality
for our workers!



EEN VERANT- WOORD PRODUCT

Een constante kwaliteit start met de juiste ingrediënten. We selecteren onze grondstoffen op basis van vertrouwen, faire relaties en lange termijn partnerschap. En we innoveren voor meer duurzame en gezonde producten.

Kerncijfers

- + 4 Zero range (vleesloze) snacks
- + 2 vegan croquetten
- 100% RSPO palmolie
- Bijna € 115.000 donatie aan Make-A-Wish® België en Nederland, sinds de start van onze samenwerking

Beltaste ESG-charter 2022-2025

- We verduurzamen onze **producten** (ovenable, never fry, ...) met **gecertificeerde grondstoffen**, palmolie (RSPO), soja (RTRS) en FSC-karton.
- We behouden we ons engagement voor **goede doelen**.



Vlees, vis, vegetarisch, vegan en halal

Ons brede assortiment bevat alle bekende toppers, zoals de frikandellen, gehaktballen, cervela's en een heerlijk, gevarieerd aanbod aan hamburgers. Daarnaast specialiseert Oma Bobs zich in croquetten en bitterballen. Maar de snackmarkt is dynamisch. Daarom zetten we voortdurend in op innovatie en inspiratie. Met onze Zero range (vleesloze snacks) en Prohalal range ontwikkelen we exclusieve concepten voor specifieke wensen. En ook Oma Bobs biedt diverse vegetarische en veganistische snacks aan.

Flanders' Food onderzoeksproject Meat Mimic Matrix onderzoekt vleesalternatieven

Het voedingspatroon in Vlaanderen evolueert de laatste jaren. Plantaardige eiwitten winnen aan populariteit en het aandeel flexitariërs, zij die bewust minstens één dag per week geen vlees eten, groeit. Uit een recent uitgevoerde marktstudie door KU Leuven blijkt dat 1) vleesalternatieven heel wat verschillende ingrediënten bevatten waarvan de technologische en functionele rol (structuurgenererend vermogen, waterbinding en vetbinding) niet altijd duidelijk is en 2) de textuur/structuur van vleesalternatieven vaak niet kwaliteitsvol is (te zacht, broos, papperig, weinig beet, ...).

Daarom neemt Beltaste deel aan het collectief onderzoeksproject Meat Mimic Matrix met als doel vegetarische/veganistische vleesalternatieven te ontwikkelen met optimale structuur, water- en vetbinding door een intelligente keuze van proteïnen, vetten en functionele ingrediënten, de zogenaamde "MeatMimicMatrix M3". Met de kennismatrix en de ontwikkelde prototypes kunnen wij dan verder aan de slag om bedrijfseigen vleesalternatieven naar wens te ontwikkelen en implementeren.

↗ Bron



Zero range

De Zero range van Beltaste omvat vier heerlijke vegetarische snacks, speciaal ontwikkeld voor alle veggie lovers. In 2021 lanceerden we de nieuwste telg in de Zero range: de vega Loempidel Zero. En deze promoten we samen met Dylan Haegens, de populaire Nederlandse YouTuber.

ProHalal range

Onze ProHalal range omvat zes heerlijke halal snacks, geproduceerd volgens een gecertificeerde halalprocedure. Deze range komt perfect tegemoet aan de multiculturele samenleving van vandaag.



BtB range

Onze BtB range biedt oplossingen op maat aan. Zo ontwikkelden we een loodrechte frikandel voor een efficiëntere verwerking in worstenbroodjes.



Kwalitatieve en duurzame grondstoffen

Beltaste koopt haar grondstoffen in bij gecertificeerde, voornamelijk Europese toeleveranciers. Alle grondstoffen worden tijdens het transport en voorafgaand aan de verdere verwerking onder de juiste condities opgeslagen. Alle grondstoffen dienen vergezeld te zijn van productspecificaties, non GMO-verklaring, kwaliteitscertificaten (IFS, BRC of FSSC 22000) en analyseverslagen. De leverancier moet ook volledige traceerbaarheid garanderen.

Alle leveranciers worden permanent beoordeeld op kwaliteit, leverbetrouwbaarheid en algemene samenwerking.

Het einddoel is immers een partnerschap op lange termijn en constante productkwaliteit. Op basis van deze beoordeling, delen we de leveranciers op in vier categorieën:

- A-leveranciers voldoen geheel aan onze verwachtingen.
- Met B-en C-leveranciers starten we een verbetertraject op.
- D-leveranciers voldoen niet aan onze verwachtingen. De samenwerking wordt hier stopgezet.

Beltaste streeft ernaar om de hoogste standaarden van bedrijfsethiek na te leven en vraagt een gelijkaardige toewijding van haar zakelijke partners. Ons ethisch inkoopbeleid specificeert onze verwachtingen.

Productsamenstelling

Het hoofdbestanddeel van onze klassieke producten is mechanisch ontbeend kippenvlees. Na het verwijderen van de filet, billen en vleugel wordt het karkas waar nog veel vlees aan zit niet weggegooid, de resterende vleesstukjes worden via mechanische druk van het bot verwijderd. Dit noemt men separatorvlees of mechanisch ontbeend kippenvlees. **Circulaire economie avant-la-lettre.** Deze en andere vleesdelen worden dan gemengd met water, paneermeel en recept specifieke kruidenmixen. Naast kip bevat ons assortiment ook producten op basis van rund, kalf, kalkoen, vis of garnalen.

In de Zero range wordt het separatorvlees vervangen door 5 à 10% tarwe- of soja eiwit. Voor het overige bestaan deze recepten uit water, groenten (ui), vet, kruiden en functionele additieven.

Beter Leven Kip/Varken *

Het Beter Leven keurmerk is een label voor dierenwelzijn met 1, 2 of 3 sterren dat op verpakkingen van vlees, kip, eieren en tal van samengestelde producten te vinden is. Hoe meer sterren, hoe beter het leven van de dieren is geweest. Het Beter Leven keurmerk is van de Dierenbescherming, die het label door onafhankelijke certificerende instellingen laat borgen. Een deel van onze grondstoffen dragen het Beter Leven keurmerk 1 ster. We hebben de ambitie om dit, in samenspraak met onze klanten te laten groeien.

Duurzame palmolie en soja

Om de duurzame teelt van palmolie en soja te garanderen, ondersteunen we RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) en RTRS (Roundtable on Responsible Soy). Beide organisaties ontwikkelden wereldwijde normen en een certificeringssysteem voor de verantwoorde productie, verwerking en handel van palmolie en soja. De aangekochte palmolie is 100% RSPO. Op dit moment konden we nog geen RSPO soja aankopen.

Snacks en een gevarieerd voedingspatroon

Snacks passen binnen een gevarieerd voedingspatroon met een goede balans.

Wij nemen alvast onze verantwoordelijkheid door:

- geen genetische gemodificeerde, noch bestraalde grondstoffen te gebruiken;
- geen synthetische kleurstoffen te gebruiken;
- te innoveren met clean label producten: zonder kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen;
- het zout- en vetgehalte in onze recepten te verlagen;
- te innoveren met vleesvervangers (tarwe en soja) of alternatieve vetten (koolzaad);
- het vezelgehalte te verhogen;
- de Nutriscore te verbeteren.

We vervangen gradueel palmolie door koolzaadolie. Van alle plantaardige oliën, heeft koolzaadolie de laagste hoeveelheid verzadigde vetzuren. Koolzaadolie bevat antioxidanten, die de strijd aan kunnen gaan tegen de zogenaamde vrije radicalen, is rijk aan onverzadigde vetzuren en bevat Vitamine K en Vitamine E. Tenslotte is ook de milieu-impact van koolzaad beter, gezien deze vaak vanuit Europa komt in tegenstelling tot palmolie.

Onze producten worden vergezeld van bakvoorschriften voor een optimale smaak en kwaliteit. Testen met alternatieve bakmethodes als heteluchtoven en airfryer maken onze producten ook klaar voor de toekomst. Op dit moment is ruim 90% van onze producten geschikt voor deze alternatieve en gezondere bakmethodes.



Vanreusel en de Romeo's steunen Make-A-Wish®

Make-A-Wish® is een vrijwilligersorganisatie die de hartenwens vervult van kinderen tussen 3 en 18 jaar die aan een levensbedreigende ziekte lijden. Ons doel is om deze kinderen en hun familie een droommoment te laten beleven, waardoor ze hoop, sterkte en vreugde ervaren, om de strijd tegen hun ziekte verder aan te gaan. Sinds maart 2017 steunt Vanreusel samen met De Romeo's Make-A-Wish met de Frikandel XXL. Hoe meer stuks er van de extra grote frikandel verkocht worden, hoe groter de jaarlijkse donatie! De ondersteuning bestaat overigens niet alleen uit een donatie, maar Vanreusel helpt Make-A-Wish ook haar naamsbekendheid te vergroten. Hiervoor zijn de consumentenbakjes waarin deze grote frikandel wordt geserveerd voorzien van een Make-A-Wish uitstraling. In 2022 kwam ook een wenskind op bezoek in Hamont. Als reuzefan van frikandellen, mocht hij een dag directeur zijn van onze fabriek.

Door de samenwerking verkopen we vandaag de dag zo'n 4 frikandellen per minuut, dag en nacht! Goed voor een donatie aan Make-A-Wish® van 53.400 euro in België en 60.375 euro in Nederland.



“Wij geloven in de helende kracht van een wens! Als een kind zijn hartenwens in vervulling ziet gaan, dan kan hij ook geloven dat hij beter wordt. De samenwerking met Vanreusel past perfect in dit thema: samen gezellig een frietje gaan eten met een Frikandel XXL erbij is bij uitstek een gezellige familiale aangelegenheid waar genieten centraal staat: dit zijn ook de waarden waar Make-A-Wish groot belang aan hecht. Wij zijn enorm dankbaar en vereerd voor dit mooie en warme partnerschap!”

Hilde Vanderstichele, CEO Make-A-Wish

Innovatie en continue verbetering

Wij koesteren de relaties met onze klanten. Ons vast verkoopteam informeert u over de laatste trends en marktontwikkelingen. In onze testkeuken ontwikkelen we samen nieuwe snackproducten en –concepten.

Onze focus op innovatie en continue verbetering laat ons ook groeien in andere marktsegmenten. Denk maar aan industriële klanten die onze producten herwerken zoals de fabrikanten van worstenbroodjes, de ontwikkeling van de Zero range en Prohalal range of onze private label producten voor de retail.

Het vakblad 'Out of Home Shops' riep in 2019 de Loempidel uit tot Beste Introductie 2019 van Nederland

Elk jaar verkiest het Nederlandse vakblad 'Out of Home Shops' de beste introductie in het horecakanal. Na de nominatie deed de jury navraag bij allerlei vooraanstaande groothandels en eindklanten. Op basis daarvan kwam de Loempidel als beste introductie naar voren, een frikandel gehuld in een verrassend Oosters krokant jasje.



DE MENS CENTRAAL



Kerncijfers

België (Hamont)

- 220 medewerkers
- 10 nationaliteiten
- 60% mannen / 40% vrouwen
- 80% arbeidscontract onbepaalde duur
- 93% voltijds

(aantal personen per leeftijdsklasse)

- 70 < 30 jaar
- 79 tussen 30 en 50 jaar
- 37 > 50 jaar
- 30 collega's op de fiets

Hongarije (Mórahalom)

- 125 medewerkers
- 3 nationaliteiten
- 35% mannen / 65% vrouwen
- 95% arbeidscontract onbepaalde duur
- 95% voltijds

(aantal personen per leeftijdsklasse)

- 50 < 30 jaar
- 116 tussen 30 en 50 jaar
- 13 > 50 jaar

Nederland (Aalsmeer)

- 25 medewerkers
- 2 nationaliteiten
- 75% mannen / 25% vrouwen
- 83% arbeidscontract onbepaalde duur
- 93% voltijds

(aantal personen per leeftijdsklasse)

- 6 < 30 jaar
- 11 tussen 30 en 50 jaar
- 7 > 50 jaar

Beltaste ESG-charter 2022-2025

Hiervoor:

- versterken we de beleving van de **BelPROF-waarden**
- zetten we in op **diversiteit en inclusie** binnen de organisatie
- voeren we jaarlijks een NPS-meting (**tevredenheidsonderzoek**) uit met hieraan gekoppelde acties: nulmeting 2022
- **communiceren** we naar onze medewerkers (appelsienkistje, spreekuur, bijzondere momenten,...) en **delen we successen**
- bewaken we **safety first** cultuur, gedragen door management

Eén familie

Beltaste is een familiaal bedrijf waar veel waarde wordt gehecht aan familie en familieleden. Er wordt voor gezorgd dat elke medewerker zich thuis voelt en we creëren een warme werksfeer in het bedrijf. De bedrijfscultuur maakt dat iedereen persoonlijk aanspreekbaar is en openstaat voor opbouwende opmerkingen en suggesties die Beltaste beter kunnen maken.

“We willen nieuwe medewerkers meteen deel laten voelen van de familie. Ook zetten we sterk in op het opleiden van onze eigen medewerkers, zoals peter-meteropleidingen om zo nieuwe medewerkers op hun gemak te stellen en hen snel te laten integreren.”

Lore Vervloet, HR-manager

Discriminatie, schending van de mensenrechten en uitsluiten van minderheidsgroepen zijn bij ons uit den boze zijn. Alle groepen en lagen van de maatschappij krijgen een eerlijke kans om te integreren, zowel bij Beltaste zelf als bij onze toeleveranciers. Daarom worden interim medewerkers ook op dezelfde manier behandeld als onze vaste medewerkers.

Voor iedereen worden de nodige opleidingen voorzien en nieuwe werknemers worden steeds onder de vleugels van een onthaalmeter/onthaalpeter binnen het bedrijf verwelkomd. Tijdens de eerste weken wordt de nodige aandacht besteed aan opleiding over producten en lijnen, maar ook aan de integratie binnen het team.

We trekken medewerkers aan op basis van hun ‘fit’ met het bedrijf. Karakter en werkspirit zijn belangrijker dan de ervaring op het CV. Voor onze anderstalige collega’s worden Nederlandse taallessen op de werkvloer georganiseerd en zorgen we ook voor Engelstalige communicatie.

Beltaste heeft oog voor haar medewerkers door flexibel te zijn op individueel niveau en actief mee te zoeken naar oplossingen. Voorbeelden hiervan zijn:

- Glijdende werktijden: flexibel begin- en einduur
- Extra verlofdagen, boven de wettelijke
- Geen beperking tijdskrediet (ondanks 5%-regel). Ook de vorm (1/5, 1/2, ...) is altijd bespreekbaar
- Permanente invoering occasioneel telewerk

Onze BelPROF waarden



Passie

Fun, enthousiasme en gezonde ambitie staan centraal

Beltaste-medewerkers zijn fier om voor Beltaste te mogen werken. In de frituur gaan we in de toeg op zoek naar Vanreusel producten. Ook een vlag buiten zien staan, maakt toch dat de medewerkers zich een beetje trots voelen.



Respect

We hebben respect voor elkaar, onze producten, klanten, leveranciers, omgeving en alle betrokken partijen

We hebben een zeer uiteenlopende medewerkerspopulatie met verschillende achtergronden, leeftijden, ... Toch vormt dit geen struikelblok en gaat iedereen heel respectvol om met elkaar.



Open en eerlijk

We zijn innovatief, leergierig, professioneel en consistent

Communicatie en transparantie zijn zeer belangrijk! Net als feedback durven geven, maar er ook voor open kunnen staan.



FAMILIAAL

Samen gaan we ervoor

De Beltaste groep voelt als 1 familie. Samen werken we hard om ons collectief doel te bereiken, maar we kunnen ook bij elkaar terecht wanneer het eens wat minder gaat.



Een bevraging in 2021 maakte concreet hoe onze BelPROF waarden in de praktijk worden beleefd:

“ Bij Beltaste voel je je geen nummer. Ik heb het gevoel dat er naar mij geluisterd wordt en tijd wordt genomen.

Leonarda Van Der Vorst, medewerkster inpak ””

“ Bij Beltaste is er aandacht voor het individu. We worden menselijk behandeld, er wordt naar mij geluisterd. En het samenwerken met toffe collega's houdt mijn werk leuk!

Bieke Vaesen, operator inpak ””

“ Ik merk waardering voor hetgeen ik doe. Ik kan doorgroeien en daardoor ook mijn job uitdagend houden.

Johan Bloemen, senior inpak en kokerij- en braadafdeling ””

“ Ondanks de vele veranderingen, blijft het familiegevoel nog steeds primeren. Hoewel niet alle veranderingen even tof zijn, zorgen deze uitdagingen meteen ook wel voor een frisse wind doorheen het bedrijf.

Sven Crijns, preventieadviseur ””

“ Bij speciale gelegenheden zetten we de medewerkers in de bloemetjes, zoals bij een verjaardag, geboorte van een kindje, werkjubileum. Maar ook bij een overlijden staan we stil en proberen we een hart onder de riem te steken en ons medeleven te betuigen met een bloemetje.

Lore Vervloet, HR-manager ””

Tevreden medewerkers maken tevreden klanten

Klantentevredenheid en medewerkerstevredenheid gaan hand in hand. Daarom hebben we de voorbije maanden extra hard ingezet op communicatie en nabijheid. Door de verscheidenheid in de werknemerspopulatie, proberen we op verschillende manieren te communiceren. Voor de arbeiders, die geen professioneel emailadres hebben, maken we gebruik van een whatsappgroep om alle nuttige info in te delen. Verder doen we dit via een tv-scherm en per mail. Soms zelfs op papier, om toch op zoveel mogelijk manieren iedereen te kunnen bereiken. Ook de 2-maandelijks infomeetings voor de medewerkers over strategie, planning, veiligheid, nieuwe producten en investeringen werden in maart 2022 opnieuw opgestart. De zogenaamde “appelsienkistje-sessies” van de CEO.

“We trachten ons te onderscheiden door zoveel mogelijk ownership te creëren bij de medewerkers. We leggen niet zomaar zaken op, zonder dat we uitleggen waarom en waarom het beter is op deze manier.”

Lore Vervloet, HR manager

In 2022 hebben we voor het eerst een tevredenheidsonderzoek georganiseerd onder onze medewerkers. Van hieruit hebben we dan een actieplan opgesteld om de resultaten naar volgend jaar toe verder te verbeteren. Enkele opvallende positieve resultaten waren het vertrouwen dat onze medewerkers ervaren van hun leidinggevende en de gezamenlijke inzet om de doelstellingen van Beltaste met zijn allen te behalen.

In Hongarije werd intussen ingezet op verbeterde arbeidsomstandigheden door inlassing van pauzetijden, verbeterde ergonomie en evenredige verdeling van de werkdruk. Voor een proces (aanprikken) dat nog veel handenarbeid vergt alvast een stap in de goede richting.

Werkzekerheid, ook in woelige tijden

De frituurmarkt kreeg zware klappen tijdens de coronacrisis. Door de dalende vraag moest de productie worden teruggeschroefd. Dit deden we steeds in overleg met onze medewerkers om voor iedereen de beste oplossing te zoeken. Ten allen tijde garandeerden we onze medewerkers behoud van loon, in België via het systeem van tijdelijke werkloosheid, in Nederland en in Hongarije werd de kost hiervan volledig door het bedrijf gedragen.

“ Beltaste biedt zeker doorgroeimogelijkheden. Ik heb zelf al enkele stappen kunnen zetten. En ook binnen mijn team probeer ik de medewerkers die ambities hebben altijd de kans te geven deze te realiseren. Mijn job blijft leuk door de variatie. Ook de sociale contacten en het gevoel dat hetgeen ik doe een impact heeft, maakt de job leuk.

Tom De Graaf, afdelingshoofd inpak en kokerij- en braadafdeling ””

“ Als ik mijn loopbaan binnen Beltaste bekijk, dan zie je dat hier zeker doorgroeimogelijkheden zijn. Daaraan kan je zien dat kennis en inzet even belangrijk zijn als een diploma. Ik ben hier 32 jaar geleden gestart als vleessnijder, daarna chef vleessnijder, vervangend afdelingsverantwoordelijke saté, ontvangst goederen, preventieadviseur en productieplanner. Van in de kou naar een warme bureaujob dus.

Sven Crijns, preventieadviseur ””

“ Nieuwe medewerkers worden begeleid en leren de job van collega operatoren. Door samen in dezelfde dienst te werken, krijgt de nieuwe operator de kans het hele proces te leren. We informeren en luisteren, en in de mate van het mogelijke denken we ook mee om eventuele problemen op te lossen. Bepaalde overheidsaanvragen of formaliteiten bv. nemen we graag uit handen.

Beáta Bisztrán, HR verantwoordelijke Beltaste Hongarije ””

Gezonde en veilige werkomgeving

Gezondheid en veiligheid van ons personeel en de mensen rondom ons is van wezenlijk belang. Beltaste streeft naar een veilige, gezonde en aangename werkomgeving zonder arbeidsongevallen door het verwijderen of het minimaliseren van gevaren of risicofactoren in de werkomgeving.

De afgelopen twee jaar werd getekend door de impact van de coronapandemie, niet alleen qua productietierugval (volledige lockdown in 1e helft van 2020, heropstart aan halve snelheid), maar ook qua maatregelen op de werkvloer om onze medewerkers gezond te houden (100% productie mits respecteren afstands- en hygiëneregels). Communicatie is key sinds het begin van corona. We houden zeer strikt vast aan de maatregelen die worden opgelegd en proberen hier heel transparant en duidelijk over te communiceren. Ook al is het niet altijd leuk nieuws dat we moeten brengen, zoals de verlenging van de mondkemperplicht. Toch heeft dit zijn vruchten afgeworpen, omdat we gespaard gebleven zijn van clusterbesmettingen en de impact op de aanwezigheid van het personeel hierdoor redelijk klein is gebleven.

“ Bij Beltaste staat iedereen open voor vragen en opmerkingen met het nodige respect. Elke medewerker heeft een belangrijke rol binnen Beltaste. Een ontbrekende schakel kan er soms voor zorgen dat heel de ketting zich moet aanpassen. Medewerkers tonen dan ook de nodige flexibiliteit om over de afdelingen heen te helpen waar nodig. We ervaren dagelijks nieuwe uitdagingen omwille van de snel veranderende markt (mede door corona). Om deze uitdagingen het hoofd te kunnen bieden moet er snel en gericht op gereageerd worden. Flexibiliteit en meedenken van medewerkers is dus zeer belangrijk.

Kristof Rutten, afdelingshoofd expeditie en inkomende goederen ””



Safety first

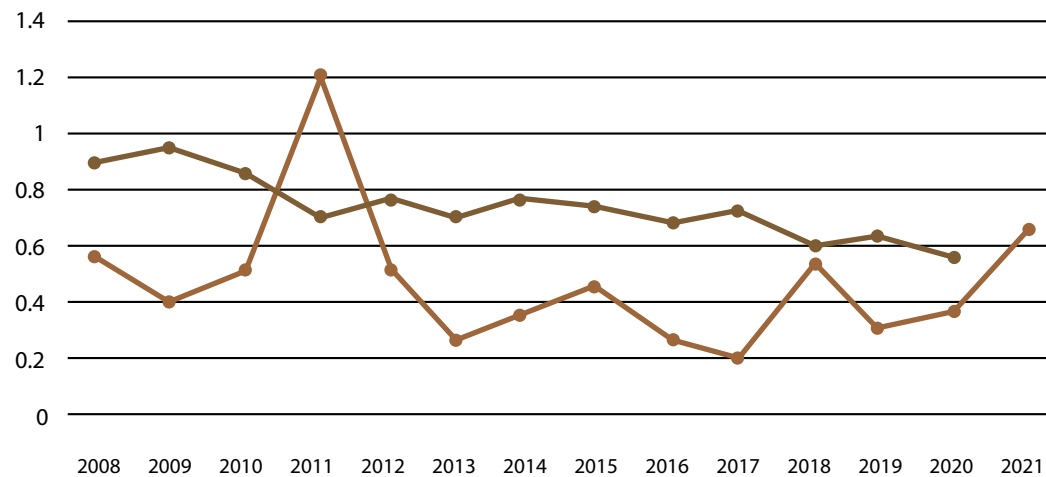
Elk arbeidsongeval moeten we kunnen vermijden. Arbeidsongevallen (aantal, ernst, oorzaken) worden geregistreerd en geëvalueerd met het oog op voorkomen in de toekomst.

De belangrijkste oorzaken zijn:

- Uitglippen, vallen en struikelen
- Snijden en stoten

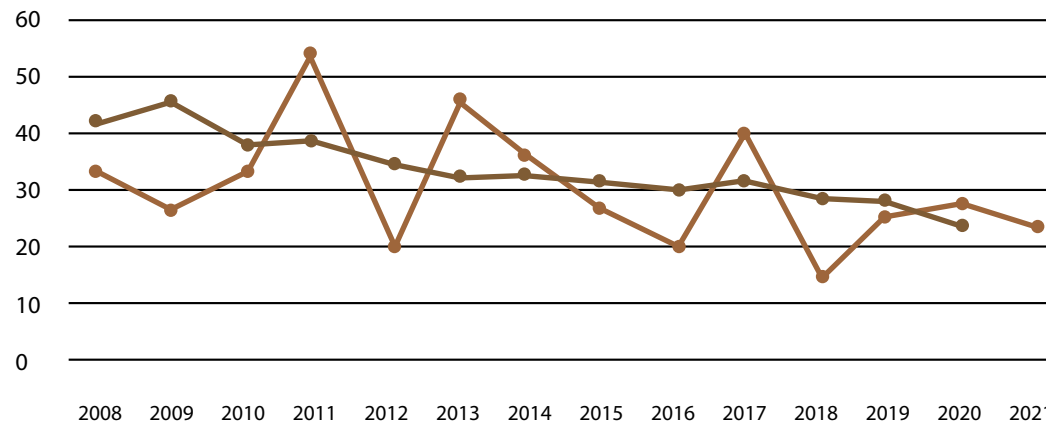
In Mórahalom is de grootste oorzaak van ongevallen het snijden van ui en vleesdelen. Om snijwonden tegen te gaan werd geïnvesteerd in ijzeren handschoenen.

Ernstgraad = aantal verloren kalenderdagen per 1000 blootgestelde uren



Beltaste. H Gemid. Sector

Frequentiegraad = aantal ongevallen per miljoen blootgestelde uren



Beltaste. H Gemid. Sector

Door enkele operationele wijzigingen en aan te passen handelingen, zagen we in Hamont een afname in het aantal arbeidsongevallen.

Het ultieme doel blijft "0" ongevallen door:

- gerichte opleidingen
- veiligheidscultuur creëren
- investeren in veiligheidsmaatregelen (beugels om karren te verplaatsen, elektrische transpaletten om veilig op hoogte te werken in de vriezer)

Tijdens onze maandelijkse rondgang inspecteren we het veiligheidsgedrag op de werkvloer, maar hebben we ook oog en oor voor verbeterpuntjes en kleine ergernissen. Aanwezigheid en aandacht komt zeker ten goede aan de veiligheid en gezondheid van onze medewerkers.

Een sterke veiligheidscultuur om arbeidsongevallen te verminderen en te voorkomen

Elk ongeval is er één te veel! Om dit streven extra kracht bij te zetten, ontwikkelden we in samenwerking met Fullmark een veiligheids campagne om zowel de houding als het gedrag van onze medewerkers te verbeteren.

Het programma omvat:

- opleidingen om de effectiviteit van leidinggevendens bij besprekingen over veiligheid te verhogen
- gerichte focusthema's (elke 2 maand) om de veiligheidscultuur te versterken



Er wordt de nodige aandacht gegeven aan veiligheid en ergonomie. Dit proberen we dagelijks te verbeteren, samen met mijn team, met behulp van technische dienst en de preventieadviseur.

Tom De Graaf, afdelingshoofd inpak en kokerij- en braadafdeling



BELFIT voor een gezonde en aangename werkplek

Beltaste wil via BELFIT op een leuke manier het welzijn en de gezondheid van haar medewerkers verhogen. Zo hopen wij tevreden, gemotiveerde en enthousiaste medewerkers te werk te stellen. Met een gezonde geest in een gezond lichaam.

Binnen BELFIT leggen we de focus op 3 specifieke domeinen



Voeding

bv. 2x/week wordt fruit en 3x/week soep ter beschikking gesteld



Beweging

bv. een wandeling in kleine groepjes



Fit in je hoofd

bv. een quiz met het hele gezin

Met meer dan 30 collega's op de fiets dankzij het Beltaste Fietsplan

Om onze Belgische medewerkers aan te moedigen om met de fiets naar het werk te komen, werd in 2019 het Beltaste fietsplan in het leven geroepen. De mogelijkheid om een fiets naar keuze voor zijn woon-werkverkeer te leasen, inclusief verzekering, onderhoud en pechbijstand, geldt voor alle medewerkers van Beltaste. De leasing wordt afgesloten voor een periode van 3 jaar, in ruil voor een deel van het brutoloon. Beltaste medewerkers die met de fiets komen kunnen blijven genieten van een fietsvergoeding (0,24 €/km). Reeds meer dan 30 medewerkers maakten gebruik van dit voordeel: een win voor het milieu, hun gezondheid én hun portemonnee.



BELFIT versterkt het groepsgevoel. Telkens mooie initiatieven, georganiseerd door een enthousiaste groep. De activiteiten fungeren ook als teambuilding, wat maakt dat het ook voor deze reden leuk is om deel te nemen.

Tom De Graaf, afdelingshoofd inpak en kokerij- en braadafdeling



Belfit is een leuk initiatief waarbij er even stoom afgelaten kan worden in een eerder informele setting. Op deze manier leren collega's mekaar weer beter kennen, wat uiteindelijk ook bijdraagt aan de verhoging van productiviteit op de werkvloer.

Lore Vervloet, HR-manager



REDUCTIE MILIEU- IMPACT

Kerncijfers

+ 60 extra zonnepanelen

Continu verbeteren van onze processen

- reductie van breukverliezen met 0,5% op 2 jaar tijd
- reductie van water met 0,35l/kg in 2021

België (Hamont)

- 1,5% groene elektriciteit
- 0,25 ton CO2/ton product carbon footprint scope 1 en 2
- 3-4 m3 water/ton product
- 4% niet-gerecycleerd restafval

Hongarije (Mórahalom)

- 0% groene elektriciteit
- 0,30 ton CO2/ton product carbon footprint scope 1 en 2
- 4-5 m3 water/ton product
- 1,3% voedselverlies

Nederland (Aalsmeer)

- 0% groene elektriciteit
- 0,34 ton CO2/ton product carbon footprint scope 1 en 2
- 4-7 m3 water/ton product

Beltaste ESG-charter 2022-2025

Hiervoor:

- berekenen en verminderen we de totale carbon footprint Beltaste tegen 2024 inclusief leveranciers
- voeren we een energie audit uit in 2022 en bepalen reductiedoelstellingen
- breiden we het aandeel hernieuwbare energie verder uit
- focussen we in de processing op interne recyclage en energie/water recuperatie
- vergroenen we de car policy en transport policy

Efficiëntiewinsten op de nieuwe productielijn

In 2022 wordt in Hamont een nieuwe lijn in gebruik genomen die



breukverliezen met 30-40% kan verminderen



minder perslucht verbruikt



efficiënter kan gereinigd worden



rechtstreeks kan invriezen, hetgeen leidt tot 1/3 energiebesparing



minder kookdampen emitteert



Duurzaam ondernemen behoort tot de kern van het bestaan van Oma Bobs

Oma Bobs heeft meer dan 69 verschillende smaken bitterballen en croquetten. Van een klassieke bitterbal van rundsvlees tot exclusieve croquetten met truffel. Deze grote variëteit aan producten brengt veel omschakelingen in productie met zich mee. Via allerlei ingrepen konden we een stijging van het productievolume met 30% realiseren: minder productverlies, geoptimaliseerde reiniging, efficiëntere koelinstallatie.

In 2022 wordt een tweede productielijn gebouwd, die ons moet toelaten nog efficiënter te produceren. Door de runs beter op elkaar af te stemmen, kan waterverbruik en reiniging worden geoptimaliseerd.

Daarnaast zetten we in op:

- recycleren van afval
- gebruik van FSC-verpakkingsmateriaal
- maximale terugwinning van energie
- streven naar een elektrisch/hybride wagenpark



Beltaste zet volop in op duurzaam ondernemen. Door het doorgedreven scheiden en valoriseren van afvalstromen, de recuperatie van energie (warmte en koude) om elders nuttig in het productieproces in te zetten, extra focus op reduceren van het waterverbruik, investeren in zonnepanelen.

Gert Poets, QA manager Hamont



Duurzaamheid leeft bij Beltaste via grote aanpassingen zoals zonnepanelen en warmterecuperatie, maar ook door kleinere initiatieven zoals geen flesjes en blikjes drank meer, maar een waterfontein, de instelling voor iedereen om automatisch zwart-wit te printen ipv kleur. En ook de vergroening van het wagenpark staat voor de nabije toekomst op de agenda.

Lore Vervloet, HR-manager



Energie

Spaarzaam omgaan met energie begint al bij de aankoop van de installaties en machines. Energiezuinig aankopen is een bewuste keuze. Onze grootste stroomverbruikers zijn het invriezen en de vleesvoorbereiding. We produceren een deel van onze stroom zelf (zonnepanelen). In Hamont werden onze 600 zonnepanelen in 2021 uitgebreid met 60 extra panelen.

Gas wordt verbruikt in de stoomgenerator, alsook voor het opwarmen van thermische olie (braadlijnen).

Onze centrale NH3/CO2 koude installatie levert koude op diverse temperatuurgebieden.

Het centraal pompsysteem werkt met de natuurlijke koudemiddelen ammoniak (NH3) en koolstofdioxide (CO2). Deze koudemiddelen hebben lage waardes welke een indicatie geven voor de milieubelasting:

- voor de Ozon Depletion Potential ODP geldt: **NH3= 0 ; CO2=0**
- voor de Global Warming Potential GWP geldt; **NH3= 0 ; CO2=1**

Onze bedrijfsgebouwen worden verwarmd via restwarmte van de koelinstallatie. Door extra terugwinning op koelinstallaties kan vanaf 2022 120.000 m³ extra worden verwarmd via restwarmte. We zullen dan een warmtewisselaar plaatsen om een gedeelte van de warmte van de persgassen nuttig te gebruiken.

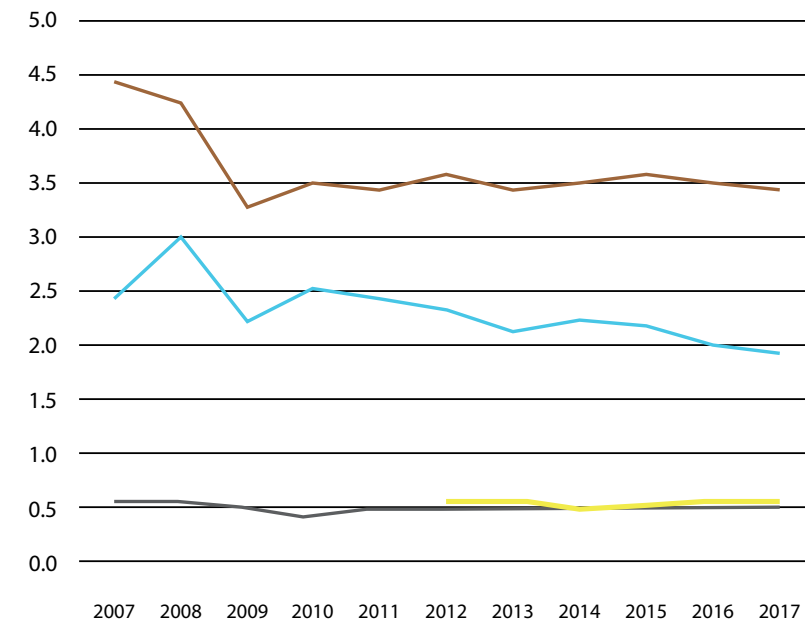
Achter deze warmtewisselaar (die het water tot 30°C verwarmt) worden er nog warmtewisselaars geplaatst in het oliecircuits van de compressoren. Deze zullen het water naverwarmen tot 50°C. Door deze ingrepen zal de koeltoren ontlast worden, de motorstroom van de compressoren verminderd en de condensor zal minder water moeten verdampen. Dit spaart water en chemicaliën voor de waterbehandeling van de koeltoren.

Water

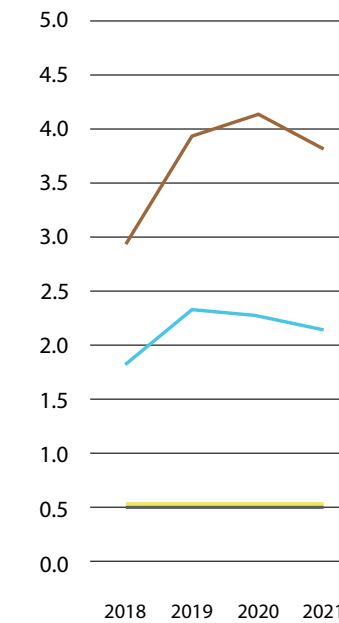
Water is binnen ons productieproces een noodzaak. Dit voor zowel de bereiding van het product als de reiniging van het hele productieapparaat. Door kleine aanpassingen konden we in 2021 tot 0,35 liter per kg gemaakt product besparen. Verder beschikken wij over een eigen fysicochemische waterzuivering.

We schakelden over naar een nieuwe chemicaliënleverancier voor een meer efficiënte (1-staps ipv 2-staps) reiniging.

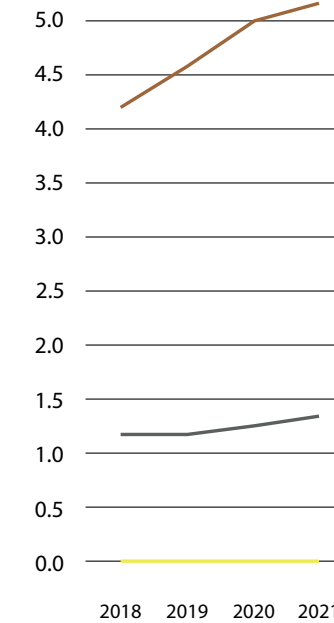
Nederland



België



Hongarije



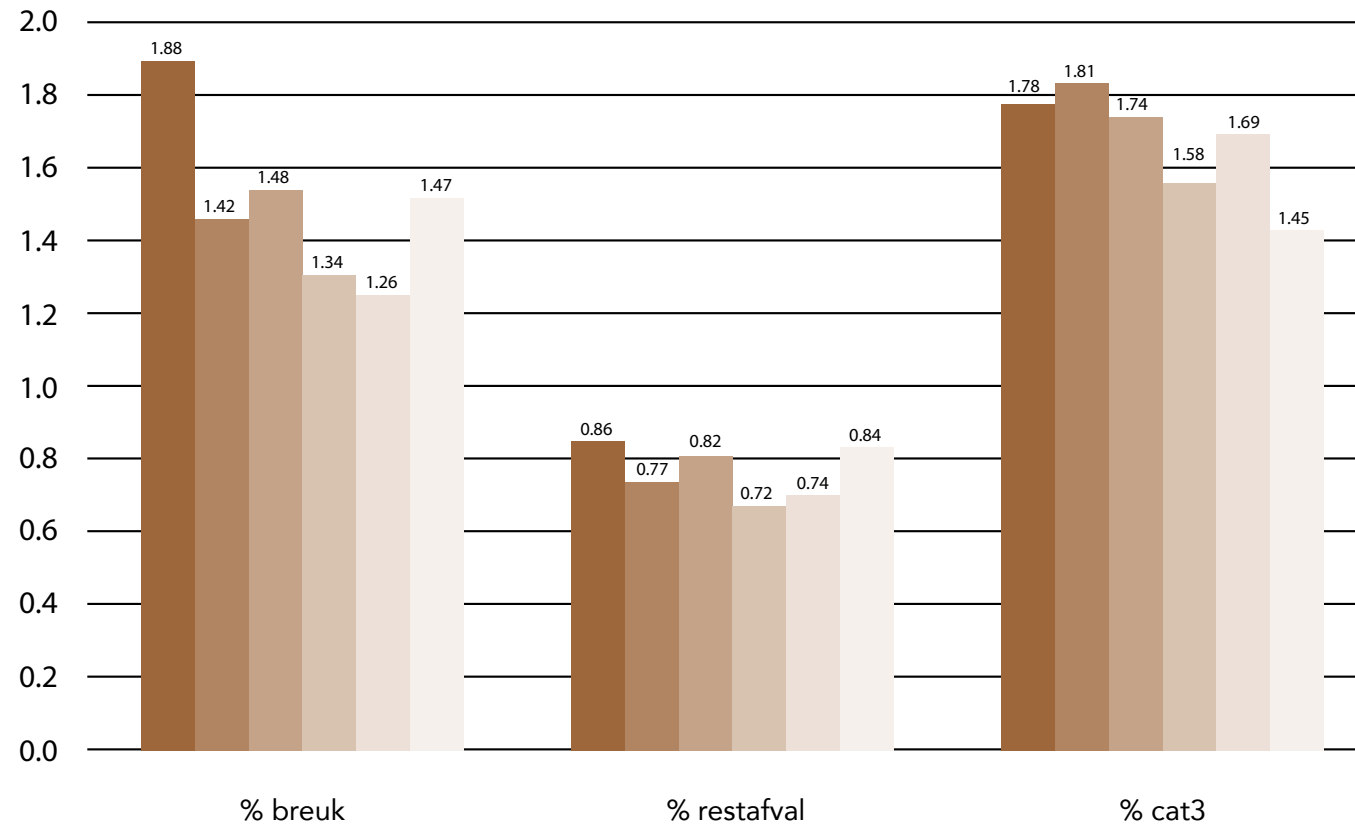
Reductie voedselverlies en afvalmanagement

We streven ernaar om zo weinig mogelijk voedsel verloren te laten gaan. Breuk is de grootste oorzaak van voedselverlies. Door verbeterde monitoring van onze productielijnen kunnen we in Hamont online en real-time de rendementen opvolgen en sneller bijsturen.

Op twee jaar tijd konden we de breukverliezen met 0,5% verminderen.

In Mórahalom vergt het aanprikken nog veel handwerk. We investeerden in een gerobotiseerde aanpriklijn. Deze kan niet alleen 16 tot 24u/dag produceren (ipv 8u), maar veroorzaakt ook minder breukverliezen.

Ook andere afvalstromen worden zoveel mogelijk vermeden en wat toch vrijkomt, wordt zo goed mogelijk gesorteerd. Dit zodat zoveel mogelijk fracties kunnen gerecycleerd worden en/of gebruikt voor het maken van groene energie (met name flotatieslib en de cat 3 = biologisch afval). Zo werd een extra container voor hout bijgeplaatst en werken we voortaan met kleurencodes voor het sorteren van de diverse stromen.



2012 2013 2014 2015 2016 2017

Verpakking

Verpakkingen zijn onmisbaar voor al onze producten. De belangrijkste functie is om ervoor te zorgen dat de kwaliteit, voedselveiligheid, versheid en houdbaarheid van onze producten bewaard blijft, om onze producten te beschermen tijdens het transport en om voedselverlies te voorkomen. Bovendien moet het de marketing ondersteunen door onze klanten en consumenten te voorzien van essentiële productinformatie (bv. voedingswaardetabel, ingrediënten, bereidingswijze, enz.).

Voor de frituristen leveren we bij onze producten ook de consumentenverpakkingen. Voortaan zijn deze uit papier gemaakt ipv plastic.

Logistiek

Voor de levering van halffabrikaten van onze site in Hamont aan Mórahalom maken we gebruik van herbruikbare vleesbakken. Ook andere grondstoffen worden centraal aangekocht, verzameld in ons magazijn in Hamont en vandaar optimaal gebundeld voor transport naar Mórahalom. Dit bespaart tussentransporten naar leveranciers en zorgt voor volle retourvrachten. Onze vrachtwagens zijn EURO 5 of EURO 6.

Onze dozen kregen een nieuwe lay-out

Recent kregen onze dozen een nieuwe en moderne lay-out. Onze heerlijke Zero range, HOT range, Mad Roosters Family, ... herken je nu dus nog eenvoudiger dankzij het unieke icoon die we voor elk van hen ontwikkelden! Ook ons merkwaardenvignet vind je terug op de nieuwe verpakkingen. Dit vignet werd speciaal ontwikkeld om de merkwaarden van Vanreusel in de verf te zetten: horeca-exclusief, familiaal en Belgisch. Zo zie jij in een oogopslag wie wij zijn en waar we voor staan.



GOOD GOVERNANCE

Kwaliteit is prioriteit. Sinds 2006 zijn we houder van het IFS-certificaat (International Food Standard) en FSSC 22000 (Oma Bobs): het resultaat van dagelijkse opvolging van de voedselveiligheid binnen de hele keten, maar ook voor het bieden van een constant product aan onze klanten. Ons lange termijn partnerschap met alle partners in de keten resulteert in een stabiel en kwaliteitsvol eindproduct. Kwaliteit controleer je niet, maar maak je!

Beltaste ESG-charter 2022-2025

Hiervoor:

- implementeren we een "Belcode of conduct"
- focus op fair competition, correcte communicatie naar stakeholders, integriteit, respect
- focus op kwaliteitsvolle producten
- publiceren we jaarlijks een duurzaamheidsrapport met communicatie naar alle stakeholders

We zorgen ervoor dat onze producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie voldoen aan de (wettelijke) voorschriften inzake voedselveiligheid (onopzettelijke besmettingen), food defense (controle en beveiliging tegen opzettelijke besmettingen), voedsel fraude (het opzettelijk vervangen, toevoegen, manipuleren of verkeerd voorstellen van voedingsmiddelen, voedsel ingrediënten of voedselverpakkingen; of onjuiste of misleidende verklaringen over een product met het oog op economisch gewin), kwaliteit en traceerbaarheid. Ook de voedselveiligheidscultuur (houding en gedrag) wordt gemeten. Onze inspanningen werden bekroond door het behalen van de IFS Food Standard Higher Level (IFS V7) voor België en Hongarije, FSSC 22000 voor Oma Bobs (Nederland) en Autocontrole (ACS G-014, G-017 en G-019) in België.

Sinds 2017 is onze jaarlijkse IFS-audit onaangekondigd. In principe kan elke dag het volledige eisenpakket van IFS worden geauditeerd. En het resultaat van de audit is meteen het eindresultaat van de beoordeling. Geen mogelijkheid dus om na een audit nog bewijs te leveren dat er aan de geconstateerde tekortkoming voldoende invulling is gegeven. Kwaliteit is zo eens te meer een verantwoordelijkheid van elke dag.

“ Voedselveiligheid is nooit een vast gegeven en kan voortdurend verbeteren. Zo hebben we als bedrijf de nodige werkvoorschriften, werken we volgens de HACCP-richtlijnen en ligt de focus op trainingen, inspecties en analyses om risico's aan te pakken. Maar voedselveiligheid is vaak ook terug te leiden naar menselijke gedrag en handelingen, die worden bepaald door het heersend klimaat binnen Beltaste. Enkel een positieve voedselveiligheidscultuur kan resulteren in voedselveilige en kwalitatieve producten.

Als elke medewerker zich betrokken voelt bij de organisatie en vanuit intrinsieke motivatie zijn beste beentje voorzet om voedselveiligheid en -kwaliteit zo goed mogelijk te borgen, levert dit zeker een voordeel op voor de gehele organisatie.

Het leveren van kwaliteit kost geld. Het niet leveren van kwaliteit kost kapitalen.

Gert Poets, QA manager Hamont ””



Voedselveiligheid en kwaliteit in elke stap van de keten

Beltaste werkt enkel samen met **kwaliteitsgecertificeerde leveranciers**. IFS, BRC of FSSC 22000 zijn een basisvereiste. De kwaliteitsparameters van elke grondstof en verpakkingsmateriaal zijn vastgelegd in onderling overeengekomen specificaties tussen de leverancier en Beltaste. Via plaatsbezoeken vergewissen we ons ook ter plekke van een goede samenwerking.

Uitsluitend goedgekeurde (temperatuur, etikettering, visuele en sensorische aspecten, verpakking, enz.) grondstoffen en verpakkingsmaterialen worden geaccepteerd en gebruikt in het productieproces. Maar ook tijdens het gehele productieproces vindt monsternamen en (visuele) controle plaats. Het opleiden en trainen van onze medewerkers is een belangrijk onderdeel van het kwaliteitsprogramma en deze trainingen dragen bij aan het bewaken en verder verhogen van de kwaliteitsstandaarden.

Efficiënter werken dankzij de 5S methode

Lean is een managementfilosofie gericht op het creëren van **waarde voor de klant** in alle bedrijfsprocessen op de lange termijn. Dit door eliminatie van verspillingen. De filosofie wordt gedragen door de hele organisatie via responsabilisering van de werknemers, ondersteund door het management.

In 2021 introduceerden we de 5S methode op de werkvloer. 5S is een methode binnen Lean Management om de werkplek te organiseren waardoor afwijkingen direct zichtbaar worden en verspillingen als wachten of zoeken naar materiaal, gereedschap of informatie voorkomen kunnen worden. Het doel van 5S is: **efficiënter werken**. Een 5S georganiseerde werkplek volgens de 5S methode is een veilige, efficiënte en prettige werkplek. Deze draagt automatisch bij aan het **voorkomen van verspillingen**. Ook **voorkomt het onveilige situaties** en daarmee ongevallen.

Naar 100% klantentevredenheid

Bij Beltaste hechten we veel waarde aan klantentevredenheid. Uit onze tevredenheidsmetingen kunnen we veel leren en deze kennis gebruiken we ook om onze producten en onze dienstverlening naar een nog hoger niveau te tillen.

Om de Net Promotor Score te berekenen, vroegen we onze frituristen om op een schaal van 0 tot 10 aan te geven hoe waarschijnlijk het is dat ze ons bedrijf en onze producten zouden aanbevelen aan een collega-friturist. **De officiële Net Promotor Score over 2021 is 39.** (Score op basis van een bevraging van 400 frituristen, in Vlaanderen (160), Wallonië (80) en Nederland (160))

Dat is 4 punten meer dan vorig jaar! En 9 punten meer dan 2019. Dit wil zeggen dat we een groeiende groep trouwe klanten hebben die ook ambassadeur zijn en ons als betrouwbare partner beschouwen. Het merendeel van de tevreden klanten zijn met name tevreden over de kwaliteit, smaak en prijs.

Uit onze fouten kunnen we leren als input voor procesverbetering

Om zoveel mogelijk productafwijkingen te voorkomen, werken we met zowel een intern als extern klachtensysteem. **Kwaliteit is een zorg van iedereen**. Alle medewerkers worden gestimuleerd om zoveel mogelijk storingen, afwijkingen, mogelijke tekortkomingen te melden, zodat hierop corrigerende acties kunnen worden genomen. Mochten na deze intensieve zorg toch nog op- of aanmerkingen komen, dan staat ons salesteam, samen met de kwaliteitsafdeling paraat om uw klachten in ontvangst te nemen en te behandelen. Een klachten trendanalyse wordt maandelijks uitgevoerd en gebruikt voor optimalisatie en bijsturing, m.a.w. preventief handelen i.p.v. corrigerend.



Beltaste Hamont N.V.

Lozenweg 30
3930 Hamont
België

Oma Bobs Snacks B.V.

Turfstekerstraat 59
1431 GD Aalsmeer
Nederland

Beltaste Mórahalom N.V.

Röszkei Ut 51
6782 Mórahalom
Hongarije

Voor vragen over dit duurzaamheidsverslag: info@beltaste.be

BELTASTE 