



MVO Zelfverklaring

**ISO 26000**  
**SOCIAL RESPONSIBILITY**

volgens NEN NPR 9026+C1

Datum: 24 december 2015

## Inhoudsopgave

<b>INHOUDSOPGAVE</b> .....	<b>2</b>
<b>MVO ZELFVERKLARING ISO 26000, DIRECTIE STATEMENT</b> .....	<b>3</b>
<b>1 INTRODUCTIE</b> .....	<b>4</b>
1.1 DALCO FOOD BV .....	4
1.2 ISO 26000 .....	5
<b>2 VISIE EN MISSIE</b> .....	<b>6</b>
2.1 VISIE .....	6
2.2 MISSIE: .....	7
<b>3 STAKEHOLDERS EN WAARDEKETEN</b> .....	<b>8</b>
3.1 STAKEHOLDERS .....	8
3.2 WAARDEKETEN .....	8
<b>4 DE ZEVEN MVO PRINCIPES</b> .....	<b>10</b>
<b>5 DE ZEVEN MVO KERNTHEMA'S</b> .....	<b>12</b>
<b>6 INTEGRATIE VAN MVO</b> .....	<b>16</b>

### Leeswijzer

In dit document geven wij een onderbouwing en uitwerking van de gemaakte keuzes ten aanzien van onze maatschappelijke verantwoordelijkheid.

Aan onze stakeholders rapporteren wij naar behoefte regelmatig concreet de voortgang op onze MVO-activiteiten en doelstellingen. Deze rapportage is te vinden op onze website: [www.dalco.nl](http://www.dalco.nl)

Allereerst treft u de verklaring van de directie aan dat maatschappelijke verantwoordelijkheid continue aandacht heeft binnen Dalco Food met toepassing van de ISO 26000 richtlijn.

Hoofdstuk 1 bevat een introductie van Dalco Food en ISO 26000.

In hoofdstuk 2 wordt inzage gegeven in de visie en missie. De stakeholders (belanghebbenden) worden in hoofdstuk 3 genoemd.

In hoofdstuk 4 en 5 wordt aangegeven hoe Dalco Food invulling geeft aan de 7 principes en de 7 kernthema's van ISO 26000.

Hoe MVO wordt geborgd in de systemen zoals kwaliteits- en personeelsmanagement komt aan de orde in hoofdstuk 6.

## MVO Zelfverklaring ISO 26000

Ondergetekende,

Verklaart NEN-ISO 26000:2010, Maatschappelijk Verantwoordelijkheid van Organisaties toe te passen bij al haar organisatieonderdelen en dit te hebben onderzocht en beoordeeld aan de hand van het proces beschreven in NPR 9026 +C1: 2012.

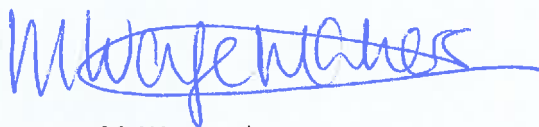
De organisatie verklaart de principes en richtlijnen van NEN-ISO 26000: NPR 9026 +C1:2012 toe te passen en te borgen dat dit bij voortduring het geval zal zijn. In het kader van deze zelfverklaring wordt dat minimaal eenmaal per twee jaar onderzocht en beoordeeld.

De organisatie geeft met deze zelfverklaring een onderbouwing en uitwerking van de gemaakte keuzes ten aanzien van haar maatschappelijk verantwoordelijkheid op de volgende gebieden.

1. Onderschrijven en toepassen van de zeven principes van MVO.
2. Identificeren en betrekken van stakeholders.
3. De zeven MVO-Kernthema's en 37 MVO-onderwerpen.
4. Integratie van maatschappelijke verantwoordelijkheid binnen de organisatie.

De resultaten van het onderzoek zijn te vinden op [www.dalco.nl](http://www.dalco.nl).

Naam organisatie: Dalco Food BV  
Adres: Sweelinckstraat 8  
5344 AE OSS



Mevrouw M. Wagemakers  
Algemeen Directeur

Datum en plaats: 24 december 2015, Oss

## 1 Introductie

### 1.1 Dalco Food BV

**Dalco Food BV is proteïne specialist.** Wij ontwikkelen en produceren maaltijdcomponenten van vlees en vegetarische grondstoffen. De eiwit component in de maaltijd. Wij hebben langdurige samenwerkingsrelaties met onze klanten, leveranciers en medewerkers.

*Dalco Food vervaardigt elke week volop **convenience** producten van vlees tot vegetarisch of een combinatie daarvan. We zijn de **toonaangevende producent van vleesvervangers** voor verschillende merken.*

Onze ervaring in creatieve productontwikkeling en vernieuwing maakt dat Dalco vooraan in de markt opereert. Met vegetarische producten waren we 20 jaar geleden al bezig; we zijn nu de grootste producent in Nederland. Vanuit het oogpunt van duurzaamheid en prijs ontwikkelen wij met onze klanten nieuwe generaties producten

In 1972 begon Gerard Wagemakers sr., jongste zoon uit een middenstandsgezin, met een eigen bedrijf. Hij vervaardigde als een van de eersten op machinale wijze gemakkelijk te bereiden vleesproducten zoals blinde vinken en gepaneerde schnitzels.

Begonnen aan de Orlando di Lassostraat op een kleine locatie en gestart met horeca en instellingen, is de onderneming uitgegroeid tot een MKB+ bedrijf met een gevarieerd klantenpalet.

Inmiddels is Gerards oudste dochter, Marian Wagemakers, toegetreden tot de directie van Dalco Food. Adjunct directeur Operatie is Stefan van den Hanenberg. Er werken ongeveer 100 mensen bij Dalco op de 2 productielocaties in Oss en Oosterhout.

## 1.2 ISO 26000

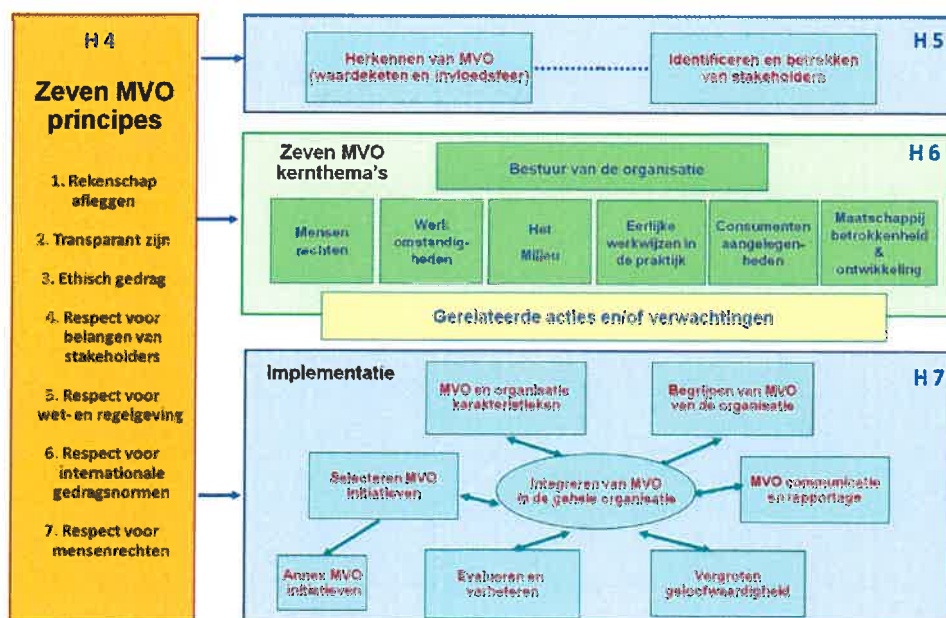
ISO 26000 is de internationale standaard voor 'Maatschappelijke Verantwoordelijkheid van Organisaties', afgekort als MVO.

*ISO 26000 biedt een integraal denk- en handelingskader om MVO te integreren in de bedrijfsvoering en in de waardeketen*

ISO 26000 is géén extra managementsysteem en bevat géén eisen waar tegen gecertificeerd kan worden. Het bevat geen saaie checklijsten die men moet aanvinken om scores te halen. De richtlijn stimuleert ambitie voor MVO, eigen onderscheidend vermogen en biedt ruimte voor maatwerk.

ISO 26000 wordt wereldwijd gedragen en zeker ook door ontwikkelingslanden, omdat die een belangrijke bijdrage hebben geleverd bij de totstandkoming van de richtlijn. Het omvat alle belangrijke gedragsregels van de **Verenigde Naties** (o.a. Human Rights, ILO conventies voor rechten van de werknemers, Consumer rights, Global Compact Ten Principles). ISO 26000 helpt om de OESO richtlijnen (OECD Guidelines for Multinational Enterprises) te implementeren. Het sluit aan op internationale instrumenten voor levenscyclus analyses (UN Social en Environmental LCA) en duurzaamheidsrapportages (Global Reporting Initiative met GRI G4 en Integrated Reporting Framework van IIRC). Gelet op het internationale netwerk van klanten en toeleveranciers van Dalco Food is dit niet onbelangrijk.

De ISO 26000 'bril' zorgt voor een andere manier van kijken naar de organisatie, de waardeketen en de omgeving. Het creëert nieuwe inzichten voor duurzaamheid. Hierdoor gaan organisaties, medewerkers en teams beter functioneren en oplossingen bedenken voor duurzame en maatschappelijke vraagstukken. ISO 26000 ondersteunt een continu leer- en groeiproces, met veel ruimte voor eigen ambities. Dit past in de strategie van Dalco Food.



Figuur: het ISO 26000 Framework (bron NEN)

## 2 Visie en Missie

### 2.1 Visie



***Dalco Food wil en kan een bijdrage leveren aan toekomstbestendige voedselzekerheid, voedselkwaliteit en voedselveiligheid.***

De wereldbevolking groeit en de algehele welvaart stijgt. Dat betekent onder andere dat in landen als China, India en Rusland de vleesconsumptie toeneemt. Tegelijkertijd wordt grond schaarser. Er blijft dus minder ruimte over voor veeteelt en landbouw.

Om mee te kunnen blijven doen, moet je voedingsmiddelen produceren die ook op de lange termijn levensvatbaar zijn en voldoende hoogwaardige proteïnen bieden.

De consument geeft de voorkeur aan een gevarieerd dieet en zoekt variatie in alledaagse / doordeweekse producten.

De mensen van Dalco Food zijn gepassioneerd in ontwikkelen (samen met de klant) en produceren van betaalbare, lekkere, gemakkelijke, duurzame en verantwoorde maaltijdcomponenten. Dalco bezit de benodigde kennis en kunde & het machinepark om toekomstbestendig te ontwikkelen en produceren op internationaal niveau.

*Beste Ondernemers Visie: Dalco Food winnaar BOV Trofee 2014*

*Juryrapport: "Voor de categorie Groot Zakelijk & Corporates is Dalco Food de winnaar geworden. Dalco Food, gevestigd in Oss, richt zich op de ontwikkeling en productie van vlees en vegetarische producten. Dalco Food heeft een goede visie op ondernemen, die heel helder is door vertaald in een strategie die uniek is en die werkt", aldus de jury.*

*De Beste Ondernemersvisie, kortweg BOV, is een jaarlijks evenement in het Parktheater in Eindhoven dat draait om ondernemen met visie. De ondernemer uit de regio die zich met zijn/haar visie onderscheidt van de rest op onder andere lef, groei en uitstekende resultaten, wordt door een deskundige jury onder leiding van juryvoorzitter Tiny Sanders gekroond tot winnaar van de BOV-Award.*

## 2.2 Missie:



***Succesvol ondernemen om blijvend te kunnen investeren in de toekomst.***

Wij groeien door innovatie, kennis en handelsgeest. Wij vragen onze klanten wat hun wensen en behoeften zijn en vertalen deze in producten en service die onze klanten nodig hebben om waarde te creëren.

Wij bieden hogere toegevoegde waarde door innovatiefocus op gezondheid, kwaliteit, duurzaamheid, genot en gemak.

Wij zetten projecten zelfstandig of met anderen op, op het gebied van hybride producten, lokale grondstoffen, reststromen en/of het verder verwaarden van vlees.

Wij brengen kennis en kunde intern en extern samen op het gebied van innovaties van voeding.

Dalco Food organiseert de optimale combinatie van innovatie, klantbehoefte, markt- en maatschappelijke ontwikkelingen, productcreativiteit, kwaliteit en moderne & flexibele productiemethoden. Daarbij bieden wij werk aan mensen van alle opleidingsniveaus.

*"In onze branche, de food, is alles alleen maar groter geworden. Maar vasthouden aan onze eigen identiteit, met misschien wel wat 'ouderwetse' waarden als vertrouwen, integer zijn, loyaliteit tonen, maakt Dalco Food sterk.*

*Traditioneel, maar wel in de wereld staan en niet alleen voor jezelf leven. Juist die traditie ligt aan de basis van onze meest innovatieve producten. "*

Marian Wagemakers

### 3 Stakeholders en waardeketen

*ISO 26000 geeft aan: "Belanghebbenden of 'stakeholders' zijn personen of organisaties die een belang hebben bij de besluiten en activiteiten van de organisatie".*

*Zij representeren de waardeketen en omgeving/maatschappij en kunnen de verwachtingen van overheden, omgeving en waardeketen expliciet maken.*

*Een organisatie heeft haar stakeholders nodig om te bepalen welke effecten zij ondervinden, wat deze stakeholders van de organisatie verwachten en waaraan de organisatie dus aandacht moet geven. Hierbij is het ook belangrijk dat een organisatie oog houdt voor de verwachtingen van de maatschappij en de burgers in bredere zin inzake gezondheid en welzijn.*

#### 3.1 Stakeholders

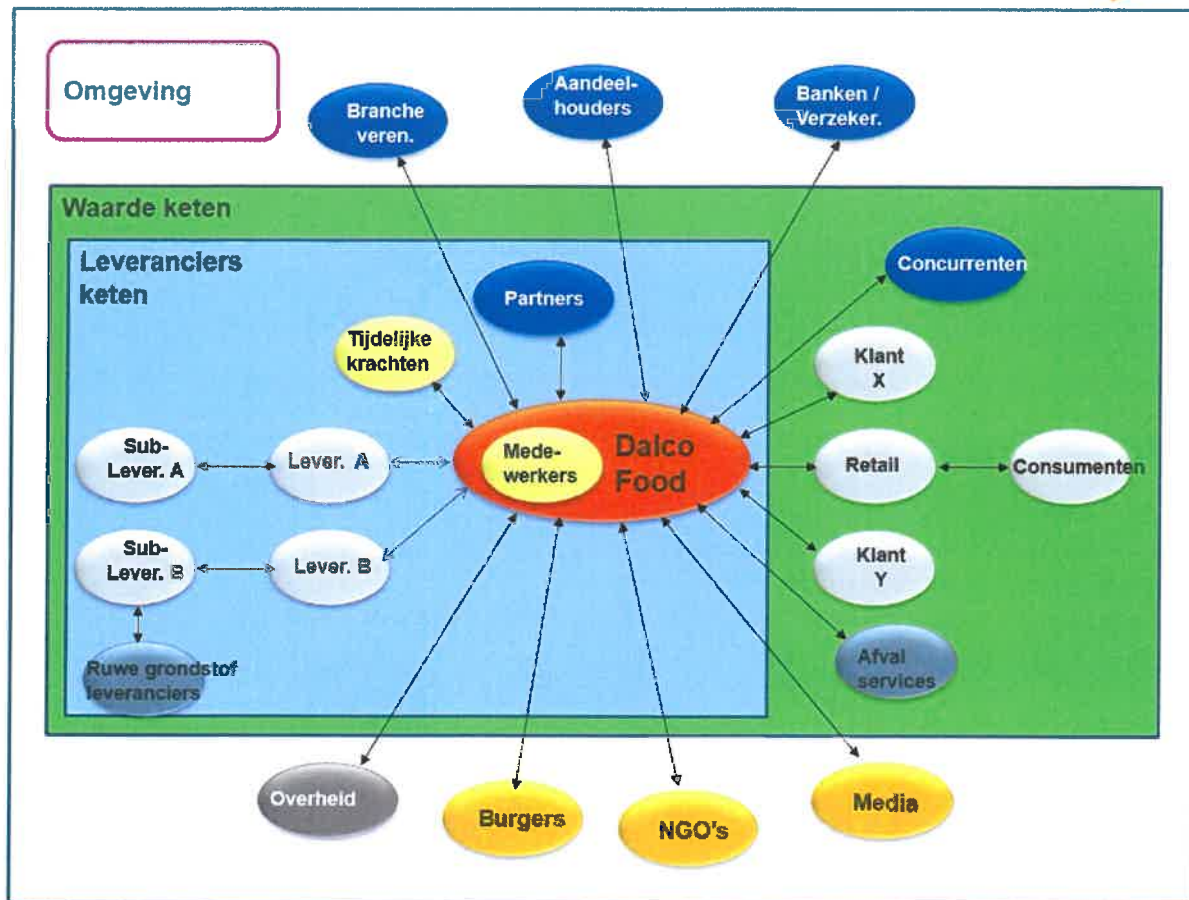
Dalco Food heeft haar stakeholders (belanghebbenden) geïdentificeerd. We weten per relevante afdeling wie onze stakeholders zijn. We zijn ons er in een aantal gevallen niet van bewust en mee bezig. De mensen op de productievloer zijn er vooral onbewust mee bezig. We kiezen bewust voor de brede communicatie. De leiding van de diverse afdelingen weet wie er toe doet en hoe daar mee te communiceren.

#### 3.2 Waardeketen

Dalco Food heeft de waardeketen in beeld gebracht en communiceert over MVO onderwerpen om invloed uit te oefenen. Voorbeelden hier zijn:

- Wij brengen vermindering van zout, vet en additieven bij onze (aspirant)klanten onder de aandacht wanneer men ons vraagt producten te ontwikkelen.
- Wij kopen grondstoffen en ingrediënten in bij leveranciers die in staat zijn een bijdrage te leveren aan de vermindering van zout, vet en additieven in producten.
- Wij communiceren transparant over ingrediënten, allergenen en grondstoffen in onze productspecificaties en etikettering.
- Wij communiceren met onze leveranciers over herkomst van vlees en de wijze waaronder de dieren zijn gehouden en maken daarin keuzes voor welzijnsvriendelijke omstandigheden.
- Wij communiceren met onze leveranciers over de herkomst van de plantaardige grondstoffen.
- Samen met partners in de afvalverwerking werken we aan vermindering van en meer duurzaam aanbieden van onze afvalstromen.





Figuur: Voedsel waardeketen

## 4 De zeven MVO principes

*Wereldwijd zijn er zeven principes afgesproken voor MVO. Deze 'normen en waarden' vormen een soort 'paraplu voor goed bestuur' voor elke organisatie. De principes dienen in de hele organisatie te worden toegepast, dus niet alleen in bestuur en management, maar ook op de werkvloer. Uiteraard is er wereldwijd sprake van maatschappelijke, politieke, economische en culturele diversiteit. De organisatie dient deze zeven MVO-principes te respecteren en toe te passen, waarbij het vrij staat om eigen principes toe te voegen.*

### 1. Rekenschap afleggen over effecten op de maatschappij, de economie en het milieu

*ISO 26000 geeft aan dat de organisatie verantwoordelijkheid dient te nemen voor de impact die het heeft op de maatschappij, de economie en het milieu. En dat de organisatie inzicht geeft in goede en minder goede MVO-prestaties, op haar verantwoordelijkheid mag worden aangesproken en naar aanleiding daarvan verbeteringen doorvoert.*

Dalco Food vindt het belangrijk dat er verantwoording wordt afgelegd over hoe en wat wij produceren, of wij rekening houden met mens, omgeving en natuur. Dit geldt uiteraard ook voor de producten die wij bij Dalco produceren. We verantwoorden ons over de herkomst van de grondstoffen, over zout- en vetgehalte van de producten, en of we wel eerlijk handelen en iedereen gelijk behandelen. Er wordt van ons verwacht dat we het milieu niet meer dan strikt noodzakelijk belasten.

### 2. Transparant zijn over besluiten en activiteiten die een effect hebben op de maatschappij, de economie en het milieu

*ISO 26000 geeft aan dat transparante informatie wordt gekenmerkt door o.a. toegankelijkheid, betrouwbaarheid, tijdigheid en begrijpbaarheid. De kwaliteit en transparantie van de informatie kan het beste worden afgestemd met de betreffende stakeholders.*

Dalco Food is een transparante organisatie. Op haar website is te vinden welke activiteiten zij uitvoert. Deze zelfverklaring vergroot de transparantie verder.

### 3. Ethisch gedrag vertonen

*Ethisch gedrag gaat over oprecht, rechtvaardig en integer gedrag van een organisatie. Deze waarden vertalen zich in zorg voor mensen, maatschappij, dieren, milieu en het economische systeem. Ook gaat het over cultuur en eigen kernwaarden en de effecten hiervan op patiënten, medewerkers en andere belanghebbenden.*

Het ethische gedrag binnen Dalco Food is geborgd in algemene gedragsregels (zie Hoofdstuk 5) voor alle personeelsleden en inhuurkrachten. Twee vertrouwenspersonen (man en vrouw) zijn binnen de organisatie aanwezig.

### 4. Respecteren van de belangen van stakeholders

*Stakeholders zijn organisaties of personen die worden beïnvloed door de activiteiten en besluiten van de organisatie. Daarom hebben zij belang bij de activiteiten en besluiten van de organisatie en worden ook 'belanghebbenden' genoemd. De organisatie heeft een maatschappelijke verantwoordelijkheid om deze belangen mee te wegen in haar besluitvorming en activiteiten.*

We weten per relevante afdeling wie onze stakeholders zijn. De selectie van de stakeholders is deels een min of meer natuurlijk proces en deels bewust gekozen. We kiezen bewust voor de brede communicatie.

#### **5. Respecteren van rechtsorde (de geldende wet- en regelgeving)**

*Het respecteren van de rechtsorde betekent dat een organisatie de relevante wet- en regelgeving naleeft, ook als het naleven van deze wetten en regels niet of beperkt wordt gehandhaafd. Het naleven van wet- en regelgeving geldt voor alle rechtsgebieden (jurisdicties) waarin een organisatie actief is.*

Dalco Food respecteert geldende wet- en regelgeving en ziet dit als bindend. Indien er wijzigingen zijn in de wet- en regelgeving pakt de betreffende afdeling dit op en communiceert dit. In de vele voedselzekerheid-certificeringen waar we met ons bedrijf aan willen en/of moeten voldoen staan diverse eisen en wetgeving, regelgeving in het algemeen waar we aan moeten voldoen. Verder respecteren we de CAO voor de vleesverwerkende industrie en doen alleen zaken met gecertificeerde uitzendbureau's voor tijdelijke krachten.

#### **6. Respect voor internationale gedragsnormen**

*Niet in alle gevallen garandeert wetgeving dat het milieu of de maatschappij voldoende wordt beschermd. Een organisatie behoort daarom zoveel mogelijk de internationale gedragsnormen te respecteren.*

Dalco Food respecteert internationale gedragsnormen zoals de OESO-richtlijnen. De OESO richtlijnen gaan in op onder meer ketenverantwoordelijkheid, mensenrechten, kinderarbeid, milieu en corruptie. Door het toepassen van de ISO 26000 richtlijn geeft Dalco Food praktische invulling aan de OESO-richtlijnen.

We doen geen zaken met en laten ons niet in met organisaties waarvan we weten dat ze de internationale gedragsnormen niet hanteren.

#### **7. Respect voor mensenrechten**

*Dit principe houdt in dat een organisatie de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens erkent, respecteert en waar mogelijk bevordert. Deze rechten gelden voor ieder mens op de wereld.*

Dalco Food respecteert de rechten voor de mens en tolereert geen enkele vorm van discriminatie. Dalco Food accepteert medewerkers in hun geslacht, leeftijd, ras, godsdienst en afkomst en verwacht van haar medewerkers eenzelfde houding. Hiertoe is een clause opgenomen in het personeelshandboek. Vanuit inkoop-perspectief worden toeleveranciers bevraagd op naleving van mensenrechten.

## 5 De zeven MVO kernthema's

*ISO 26000 heeft alle onderwerpen die bijdragen aan het bevorderen van de sociale, ecologische en economische duurzaamheid (ook wel de people, planet, profit dimensies genoemd) in kaart gebracht. Hiertoe zijn zeven MVO kernthema's beschreven die elk één of meerdere MVO-onderwerpen bevatten. In totaal zijn er 37 MVO-onderwerpen.*

*De zeven MVO-kernthema's zijn van toepassing (relevant) voor elke organisatie:*

1. *Bestuur van de organisatie*
2. *Mensenrechten*
3. *Arbeidspraktijk*
4. *Het milieu*
5. *Eerlijk zakendoen*
6. *Klanten- en consumentenangelegenheden*
7. *Betrokkenheid bij en ontwikkeling van de gemeenschap*

*ISO 26000 vraagt de organisatie om de relevantie, significantie en prioriteit van de MVO-onderwerpen te bepalen. Hiertoe worden alle 37 MVO-onderwerpen van de zeven MVO-kernthema's doorlopen om te bepalen:*

- *Welke MVO-onderwerpen zijn relevant?*
- *Bij welke relevante MVO-onderwerpen is er significante impact op stakeholders, maatschappij, milieu en economie?*
- *Welke prioriteit voor aandacht en actie is nodig?*

Dalco Food heeft alle zeven kernthema's van ISO 26000 geanalyseerd inzake relevantie, significantie en prioriteit. Dit heeft geleid tot de volgende prioriteiten en speerpunten.

### **Klanten- en consumenten aangelegenheden**

Dalco Food is een loyale partner in foodservice, retail voedingsmiddelenindustrie en branche. Met vele klanten en leveranciers werken we al jaren. En dat is niet voor niks. We hebben samen met klanten en leveranciers ideeën ontwikkeld, vonden gedaan, veranderd en verbeterd. Meerwaarde gecreëerd. Voor sommigen ontwikkelen en produceren we enkel het product, voor anderen gaan we door tot aan de verkoop via het schap van de retailer. Dalco zal ook in de toekomst blijven investeren in moderne productiemethoden, kennis van de markt en kwaliteit van de medewerkers.

#### *Speerpunt 1: Voedingswaarde en gezondheid*

- Wij ontwikkelen producten zoveel mogelijk met duurzame grondstoffen.
- Wij brengen vermindering van zout, vet en additieven bij onze (aspirant)klanten onder de aandacht wanneer men ons vraagt producten te ontwikkelen.
- Wij kopen grondstoffen en ingrediënten in bij leveranciers die in staat zijn een bijdrage te leveren aan de vermindering van zout, vet en additieven in producten.
- Wij communiceren transparant over ingrediënten, allergenen en grondstoffen in onze productspecificaties en etikettering.

#### *Speerpunt 2: naar wens en op maat*

We kennen vele mogelijkheden in bewerking en verpakking van producten. Van chicken wings tot kaasburgers, van soepballetje tot steak. Gegrild, gegaard, geruld. Krokant, gevuld, in reepjes of balletjes. Voor oven, friteuse, braadpan, barbecue, wok, sous vide keuken of voor op een broodje. Voor onze klanten in horeca en food service hebben we diverse specifieke en efficiënte oplossingen. Bijvoorbeeld de boneless minidrumstick; een drumstick zonder bot.

### **Consumenten**

Wat voor onze klanten en distributeurs geldt, geldt ook voor de consumenten: voedingswaarde en voedselveiligheid staat als speerpunt voorop.

Wij hanteren met betrekking tot de behandeling van consumentenklachten, transparante en doelmatige procedures die bijdragen aan een eerlijke en vlotte oplossing van geschillen met consumenten.

### **Medewerkers**

Dalco Food streeft ernaar om medewerkers zoveel mogelijk een vast dienstverband te geven, een continue (tot aan pensioengerechtigde leeftijd) dienstverband en een vast inkomen, gebaseerd op tenminste de cao voor de vleeswaren industrie.

Binnen Dalco Food werken een beperkt aantal medewerkers op basis van een tijdelijke arbeidsovereenkomst. Met deze medewerkers is een tijdelijke arbeidsovereenkomst afgesproken met de intentie van een vast dienstverband na 1 jaar op voorwaarde van goed functioneren en ongewijzigde bedrijfsomstandigheden.

Zelf gedragen we ons misschien wel onbewust ook maatschappelijk verantwoord door met de fiets naar het werk te komen, gezond te eten en te sporten.

#### *Speerpunt: optimale inzet medewerkers*

- Wij bieden onze medewerkers duurzaam en naar vermogen passende arbeid.
- Als dat niet mogelijk is, begeleiden wij betrokken medewerkers zodanig dat zij elders op de arbeidsmarkt aan de slag kan.
- Wij houden mensen het liefst tot de pensioengerechtigde leeftijd aan het werk.
- Wij bieden een veilige werkomgeving met aandacht voor gezondheid en vitaliteit van medewerkers.
- Wij maken geen onderscheid tussen afkomst, religie en mannen/vrouwen.

Dit speerpunt is vertaald in de volgende gedragscode:

#### Gedragscode Dalco Food BV

Iedereen die werkt bij Dalco Food BV kan er zeker van zijn dat:

beloningen en opdrachten plaatsvinden conform wettelijke regelingen en aanvullende regelingen beschreven in de cao voor de vleesverwerkende industrie;

- geen discriminatie plaats vindt op basis van geslacht, ras, huidskleur of religie of anderszins;
- geen kinderarbeid zal plaatsvinden;
- geen gedwongen arbeid zal plaatsvinden;
- gewerkt wordt in een veilige werkomgeving;
- een actief beleid gevoerd wordt op de gezondheid en competenties van de werknemer;
- vrijheid van vereniging wordt nageleefd;
- inspraak is middels georganiseerd overleg;
- een klachtenprocedure is;
- twee vertrouwenspersonen zijn (man en vrouw);

### **Efficiënte en duurzame productieketen**

Dalco Food beschikt over state-of-the-art productielijnen. Wat we met deze machines kunnen bereiken, zit niet alleen in de machines zelf. Onze technische kennis van zaken en onze focus op consumentbehoeften maakt dat we bekend staan om onze verrassende, onderscheidende en vernieuwende toepassingen. Productontwikkeling, innovatie of doorontwikkeling gebeurt in nauw overleg met onze klanten. Uiteindelijk is niet alleen het product zelf belangrijk, maar vooral of de klant er iets mee kan.

De productieprocessen van Dalco Food omvatten o.a.:

- Snijden en portioneren
- Marineren
- Vormen
- Vullen en toppen
- Coaten
- Garen, grillen en braden
- Infrarood oven
- Invriezen
- Verpakken

#### *Speerpunt: Voorop in ontwikkelingen*

Onze ervaring in creatieve productontwikkeling en vernieuwing maakt dat Dalco vooraan in de markt opereert. Met vegetarische producten waren we 20 jaar geleden al bezig; we zijn nu de grootste producent in Nederland. Zo'n tien jaar geleden begonnen wij met de eerste kant-en-klare reepjes vlees, zoals shoarma. Vanuit het oogpunt van duurzaamheid en prijs ontwikkelen wij nu met onze klanten een nieuwe generatie producten. Combinaties van vlees en andere proteïnes.

### **Milieu**

Dalco is in zijn productieproces op verschillende plekken inventief met verbruik van grondstoffen en bronnen. Zo kozen we er al 10 jaar geleden voor om de restwarmte die vrijkomt van onze koelcompressoren, te gebruiken om onze kantoren, de kantine en de productieruimte te verwarmen. Al onze vriesruimtes zijn voorzien van de laatste generatie Freon waardoor de milieubelasting verlaagd is. In de schoonmaak gebruiken we, onder dezelfde hoge druk, de helft van de hoeveelheid water.

Verpakkingen worden steeds belangrijker voor onze klanten. Wij verpakken bulk, in dozen met verschillende gewichten, in specifieke foodservice verpakkingen, in zakken van allerlei formaten of in sprinterverpakkingen voor de consument. Alles diepvries. Voor koelers verpakkingen kunnen wij klanten van dienst zijn met een van onze verpakkingspartners. Zo wordt een belangrijk deel van de vleesvervangers voor het retailchap door partners verpakt en gedistribueerd.

### **Duurzaam inkopen**

Ook in de inkoop kiezen we als het even kan voor gunstige oplossingen voor milieu. Zo zijn de meeste verpakkingen van gerecycled materiaal. Wij nemen geen producten op waarin palmolie verwerkt is.

### **Dierenwelzijn**

Wij produceren alleen met vlees van verdoofd geslachte dieren.

In 2016 willen wij een nul audit bij de 10 grootste leveranciers van kippenvlees doen en minimaal 50% van de inkoop betrekken van leveranciers waarvan duidelijk is dat de dieren op een diervriendelijke manier zijn gehouden en 100% waarvan de leverancier de 7 principes van MVO onderschrijft.

**Eerlijk zaken doen: géén omkoping en corruptie**

Dalco Food zal zich niet inlaten met omkoping of enige andere vorm van corruptie. Medewerkers mogen niet direct of indirect een ongepast (financieel) voordeel toezeggen, aanbieden of verschaffen aan enige persoon, waaronder functionarissen van een overheid of van een door een overheid gecontroleerde entiteit, om orders of diensten te krijgen of te behouden.

Het is medewerkers evenmin toegestaan om gebruik te maken van externe partijen om het verbod op omkoping en corruptie te omzeilen. Medewerkers mogen geen (financieel) voordeel accepteren dat is beoogd om hen ertoe te bewegen zich niet te houden aan de voorgeschreven werkzaamheden.

**Gemeenschap en lokale omgeving**

We zijn een Oss bedrijf in hart en nieren. Geboren, getogen en groot gegroeid. We voelen ons dan ook betrokken bij onze omgeving. Voor een steeds maar groter groeiend bedrijf op een centrale plek is dat wel eens ingewikkeld. Je wilt de mensen om je heen niet tot last zijn, maar je wilt ook werkgelegenheid behouden en je bedrijf en werknemers recht doen. Dalco Food heeft hierover regelmatig contact met gemeente, instanties en omwonenden om te tonen dat de zorg voor mens en milieu voor ons belangrijk is.

In Oss ondersteunen we diverse verenigingen middels sponsoring en de voedselbank komt iedere week bij ons een hoeveelheid producten ophalen.

## 6 Integratie van MVO

*Bij integratie (ook wel procesmatige borging genoemd) gaat het erom dat MVO wordt meegenomen in de dagelijkse werkzaamheden en besluitvorming.*

*ISO 26000 biedt organisaties de ruimte om zoveel mogelijk gebruik te maken van bestaande managementsystemen. Bijvoorbeeld managementsystemen voor kwaliteit, veiligheid, arbo-omstandigheden en milieu.*

Ter borging, naleving en optimalisering van deze gedragscode zijn er geschreven procedures, is de cao openbaar toegankelijk, is er een geschreven personeelshandboek, worden op de publicatieborden schriftelijke mededelingen gedaan, is er periodiek een nieuwsbrief, worden trainingen en opleidingen verzorgd en worden via interne audits, testen en enquêtes gemonitord en verbeteracties geïnitieerd.

### **Personeelsmanagement systemen**

Ter naleving van de gedragscode worden de procedures en activiteiten beschreven in onderliggende beleids- en beheersplannen:

- Arbo beleidsplan
- Personeelsbeleidsplan
- Gezondheidsbeleidsplan

In elk der plannen wordt beschreven wat, hoe, wanneer en door wie activiteiten worden uitgevoerd, hoe de controle gebeurt en welke verbeteracties voortkomen uit de controles. De plannen worden minimaal jaarlijks geactualiseerd.

### **Borging van kwaliteit en voedselveiligheid**

Wij zijn BRC6 en IFS6 Higher Level gecertificeerd. Ook van onze leveranciers verlangen wij een HACCP certificering. HACCP is een systeem om voedselveiligheid te monitoren. BRC is een internationale technische inspectiestandaard opgesteld door een aantal grote Britse retailers. IFS is onder meer gangbaar in Frankrijk en Duitsland. Naast deze externe audits is er continue controle van onze eigen kwaliteitsdienst. Dit biedt de klanten en medewerkers een garantie voor kwaliteit en professionaliteit. We stellen er in onze standaard en deze is onverminderd hoog.



### **Track & trace systemen**

Weten wat voor onze klanten belangrijk is, is wezenlijk onderdeel van onze werkwijze. Dat komt tot uiting in de samenwerking met klanten, in onze prijsstelling en in onze processen. Belangrijk voor onze klanten is het systeem van track and trace. Dit garandeert dat wij vanaf grondstofniveau tot eindproduct exact kunnen volgen van welke herkomst ingrediënten zijn, hoe producten zijn samengesteld en uit welke grondstoffen ze bestaan.