

## EMTÉ en Van Kaathoven samen groener

Eerste Hybride  
St. van den Brink  
ingezet voor Sligro

Sligro neemt Ginaf  
Hytruck in gebruik



**slim Duurzaam slim Duurzaam**  
magazine over actuele ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid



PAG. 4



PAG. 5



PAG. 7



PAG. 8

# Inhoud

- 3 Voorwoord
- 4 Bonbiance fairtrade  
chocoladeletters**
- 4 De duurzaamheidsvoordelen van PickArt.
- 4 De riskmanager
- 5 EMTÉ en Van Kaathoven  
samen groener**
- 6 Groene vis en MSC
- 6 Project Agoita
- 7 Eerste Hybride St. van den Brink  
ingezet voor Sligro**
- 8 Geen gasaansluiting voor Sligro  
BS Enschede
- 8 Sligro Food Group participeert in  
Stars4Food
- 8 Sligro neemt Ginaf Hytruck  
in gebruik**

Slim Duurzaam is een uitgave van  
Sligro Food Group Nederland BV.  
Redactie: MVO Stuurgroep  
Sligro Food Group.  
Opmaak: Studio Sligro Food Group.  
Fotografie: Alain Lemmens.  
Drukwerk: Bek Grafische Producties.  
Oplage: 6.000 stuks.  
Oktober 2011.  
mvo@sligro.nl.

Papier  
Dit verslag is geproduceerd met FSC®  
gecertificeerd papier



# Overheid wil groen gas tanken duurder maken, snapt u het nog?

Het kabinet wil op voordracht van Staatssecretaris Frans Weekers de accijnzen op 'groen' gas verhogen. Gas wordt tot nu toe uit milieuoverwegingen lager belast dan benzine en diesel. Dit zou achterhaald zijn omdat benzine- en dieselmotoren steeds schoner worden, aldus Weekers en dat biedt de mogelijkheid om de accijnzen op gas te verhogen. Zijn al eerder geuite voornemen is nu concreet uitgewerkt en opgenomen in het Belastingplan 2012. De uitvoering van dit plan zal een enorm remmende factor zijn op de innovatie en ontwikkeling van het gebruik van groen gas in de transportsector. Juist de lagere accijns biedt de sector wat ruimte om schonere en dus milieuvriendelijkere motor/brandstofcombinaties te ontwikkelen.

*“Helaas. Maar we gaan door”*

De afgelopen periode zijn ook door Sligro Food Group en onze logistieke partners diverse pilots gestart om deze milieutechnische innovaties in de praktijk te testen.

Het kabinet denkt dat met de accijns-verhoging op groen gas jaarlijks € 1 miljoen te besparen, maar daar staat tegenover dat er € 100 miljoen aan investeringen in gevaar komen. Door primair te kiezen voor extra accijnsinkomsten, juist in de periode dat de branche volop bezig is met investeren in milieuverbeterende maatregelen, toont de overheid zich een onbetrouwbaar duurzaamheidspartner.

Dat is niet alleen in dit project funest, maar moedigt ons allen bepaald niet aan om vol enthousiasme diverse

projecten op te starten om samen de juiste route naar duurzaam transport te ontdekken.

Helaas. Maar we gaan door; doen toch maar mee, want een duurzame maatschappij is ons lief. Dankzij of ondanks de overheid!

*“Dankzij of ondanks de overheid!”*

*Koen Slippens  
Directievoorzitter*



*Bonbianche*

EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR

# Bonbianche fairtrade chocoladeletters

Genieten en tegelijkertijd werken aan een betere wereld



Onze Bonbianche chocoladeletters zijn geheel met Fairtrade-ingrediënten geproduceerd en daarom voorzien van het Max Havelaar keurmerk. Max Havelaar is het onafhankelijke keurmerk voor producten die zijn geproduceerd en verhandeld onder eerlijke voorwaarden.

## De duurzaamheidsvoordelen van PickArt.

De orderverzamelmethode PickArt, die wij enkele jaren geleden introduceerden onder de projectnaam 'PLOP', heeft zich in de praktijk ruimschoots bewezen en blijkt breed inzetbaar te zijn. De afgelopen periode zijn ook de koel- en vries-DC's van onze Sligro Bezorgservice vestigingen met deze techniek uitgerust. De grote vooruitgang die PickArt realiseert op het gebied van productiviteit en kwaliteit, blijkt nu ook een spin off te hebben op duurzaamheidsgebied.

- **De productiviteitswinst** (50–100% sneller, meer klanten op één rolcontainer, minder vaak laden en lossen en door slimme ordersturing het zwaarste compartiment onderin) vertaalt zich ook in minder verzameltrucks en een lagere fysieke belasting van de medewerker.
- **De foutenreductie** (alles in één keer goed, veel minder fouten om te herstellen en altijd een betrouwbare voorraad) leidt tot minder transportbewegingen omdat er geen fouterstel nodig is.
- **Draadloze werkwijze.** Als gevolg van een draadloze communicatie tussen medewerker en orderkantoor, gaat de deur van de diepvries minder vaak open en is er dus minder energieverlies.

## De riskmanager

***Veilig en gezond werken, betekent werken in een omgeving waar de kans op ongevallen en ziekteverzuim klein is. Om deze werkomgeving zowel voor medewerkers als klanten te creëren heeft SGF een BHV-organisatie opgezet die vooral preventief, maar ook planmatig en effectief kan optreden in noodsituaties en calamiteiten.***

Naast de vele bedrijfshulpverleners spelen met name de risk-managers hierin een essentiële rol. De werkgroep 'veiligheid' heeft het initiatief genomen om de BHV-organisatie op een hoger plan te tillen en de taken en verantwoordelijkheden van de riskmanager verder uit te breiden en te faciliteren. Naast zijn dagelijks werk krijgt de riskmanager een coördinerende en leidinggevende rol in taken die te maken hebben met brand en calamiteiten, bedrijfsongevallen, het opstellen van risico-inventarisatie- en evaluatieplannen en het gebruik en opslag van gevaarlijke stoffen. Om hier op een professionele manier mee om te kunnen gaan, zijn benodigde kennis, vaardigheden en gedrag in kaart gebracht. Momenteel wordt er vanuit de werkgroep overlegd op welke manier de riskmanager hierin optimaal ondersteund en begeleid kan worden. Op deze manier werken we preventief aan een veilige werkplek en een veilige omgeving voor onze klanten, worden ongevallen en calamiteiten effectief afgehandeld en beschikken we over goede rapportages.



# EMTÉ en Van Kaathoven samen groener

*EMTÉ Supermarkten en Van Kaathoven Groep zijn een pilot gestart met 'one stop afvalcollecting' bij EMTÉ supermarkten. Het nieuwe en unieke in deze pilot is dat er drie afvalstromen tegelijk, dus met één voertuig, worden opgehaald. Verpakte (tht-)producten, vlees en restafval worden aan de bron, dus op winkelniveau gescheiden en ingezameld.*

Deze nieuwe werkwijze heeft diverse voordelen. Door het 'one stop collecting' komt er nog maar één voertuig voor afvalstromen bij de winkel. Kees de Rooij, logistiek directeur Sligro Food Group: "Naast een kostenbesparing levert het ook een substantiële bijdrage op het gebied van duurzaamheid. Er vindt immers geen verbranding meer plaats van waardevolle grondstoffen, de verpakte tht-producten worden duurzaam verwerkt tot biogas en bemestingsproducten en het lager aantal vrachtautobewegingen draagt bij aan een reductie van CO<sup>2</sup>-uitstoot."

## Centraal sturen

Rob van Kaathoven, commercieel directeur van de Van Kaathoven Groep: "De techniek is uniek en een eigen ontwikkeling van de Van Kaathoven

Groep en voldoet aan de huidige en toekomstige nVWA-eisen. In EMTÉ vonden wij de partner om onze kennis en visie in de praktijk te gaan testen." De afvalcontainers zijn voorzien van chips en de vrachtauto van registratie- en weegapparatuur, zodat er een continue monitoring op winkelniveau mogelijk is. Doordat tot 500 gram nauwkeurig wordt gewogen, is er een zorgvuldige vergelijking met andere filialen mogelijk en kan er door EMTÉ centraal gestuurd worden op afvalreductie. De pilot is gestart met twaalf winkels en wordt in de loop van het najaar uitgebreid naar 25 EMTÉ supermarkten in Noord-Brabant. Het is de verwachting dat eind dit jaar de pilot wordt afgesloten en dat 'one stop afvalcollecting' kan worden uitgerold naar alle EMTÉ-filialen in Nederland.



# Groene vis en MSC

De MSC standaard is uitsluitend van toepassing op wildvangst visserijen en geldt niet voor gekweekte vis. De standaard werkt met 3 basisprincipes:

1. **Duurzame visbestanden:** de visstand moet op een dusdanig niveau liggen dat met zorgvuldig vissen ook in de toekomst op de soort gevestigd kan worden.
2. **Milieubelasting** minimaliseren: de visserij moet zo ingericht worden dat het effect op het milieu minimaal is.
3. **Effectief beheer:** de visserij moet alle nationale en internationale wetten naleven en beschikken over een aantoonbaar beheersysteem.

Een visserij moet voldoen aan alle drie de principes om gecertificeerd te kunnen worden. Op dit moment zijn 16 visserijen MSC-gecertificeerd. In ons assortiment zijn deze vissoorten te herkennen aan het MSC-logo. Ons overige visassortiment beoordelen wij op duurzaamheid via 'de viswijzer'. De viswijzer is een initiatief van Stichting de Noordzee, waarbij de beoordeling wordt uitgedrukt in



de kleuren groen, oranje en rood. Vis met een groene beoordeling is goede vis. Vis met MSC-keurmerk wordt aangemerkt als groen. Vis met een groene beoordeling is per definitie MSC-gecertificeerd. Op dit moment zijn naast de 16 MSC soorten 34 vissoorten beoordeeld als groen.



## Project Agoita

***Eind 2009 is het Liliane Fonds met steun van Sligro Food Group gestart met een project in Agoita, Benin. Met behulp van de door u en Sligro Food Group bijeengebrachte middelen wordt daar een revalidatie- en herintegratiecentrum voor gehandicapte jongeren gebouwd.***

Nu, bijna 2 jaar na de start van het project is fase 1; het aanleggen van de infrastructuur en het zorgen voor voldoende water, bijna afgerond. Binnenkort zal er gestart worden met fase 2. Op dit moment zijn er de volgende ontwikkelingen gaande:

- De diverse gebouwen zijn zo goed als klaar
- Er is 20 hectare palmbos aangeplant
- Er is gestart met de productie van groente en fruit
- Gewassen worden verbouwd
- Bijenkorven worden geïnstalleerd
- Een schapen- en varkensstal en een kippenhok zijn gebouwd
- De dagelijkse bezigheden voor de jonge landbouwers worden opgezet

Liliane  
Fonds

open de wereld  
voor een kind  
met een handicap





# Eerste Hybride St. van den Brink ingezet voor Sligro

***St. van den Brink uit Ermelo heeft onlangs de eerste Volvo FE Hybrid in ontvangst genomen. De hybride wordt ingezet in de gemeente Utrecht voor het bevoorraden van onze horecaklanten in de stad.***

St. Van den Brink en Sligro hebben elkaar gevonden om de eerste hybride te kunnen inzetten. De grote hoeveelheid klanten van Sligro in de binnenstad van Utrecht maakt de inzet van de hybride mogelijk en genereert voldoende gegevens voor een zorgvuldige meting en analyse.

St. van den Brink maakt samen met acht andere Nederlandse bedrijven onderdeel uit van het Volvo Hybride Consortium. Leo Quax, directielid van St. van den Brink is erg blij om als een van de eerste deelnemers met de truck te gaan rijden: "Wij willen altijd voorop lopen met name op het gebied van zorg voor het milieu. Wij hebben ons ten doel gesteld een CO<sub>2</sub>-besparing te realiseren van 20% tegen 2012."

Mark Degenkamp, adviseur Mobiliteitsbeleid bij het programma Goederenvervoer van de gemeente Utrecht is verheugd dat juist Utrecht proeftuin is voor het experiment van het hybride transportvoertuig. "Het is een mooi voorbeeld van schoner, stiller en efficiënt goederenvervoer in de (binnen)stad. Vol de binnenstad in en leeg er

uit." De gemeente juicht deze innovaties op het gebied van duurzame mobiliteit toe. Degenkamp: "We zijn benieuwd naar de resultaten van dit experiment en de ervaringen van Sligro en de Utrechtse horeca."

## **Schoon, stil en zuinig**

De chauffeurs hebben een uitgebreide rij-instructie gehad voor het rijden met de Hybride. Deze training moet bijdragen aan een optimale score in CO<sub>2</sub>-reductie, brandstofbesparing en veiligheid. Aan de hand van de boardcomputer wordt het brandstofverbruik gemeten en kan tal van data geregistreerd worden die vervolgens online geraadpleegd en geanalyseerd wordt.

"Onze chauffeurs kijken er naar uit om met de hybride te gaan rijden. De truck is niet alleen zuinig en schoon, maar ook heel stil en comfortabel. Wij hebben er alle vertrouwen in zeer goede resultaten te kunnen neerzetten met dit voertuig en sluiten zeker niet uit dat er in de toekomst meer hybriden worden aangeschaft", aldus Quax.



## Geen gasaansluiting voor Sligro BS Enschede

### Integratie van warmte en koudetechniek

**Ruim een jaar na de aankondiging van de overname van Sanders Supermarkten is het bedrijf geïntegreerd in de Sligro-organisatie. Het oorspronkelijke distributiecentrum van Sanders is inmiddels omgebouwd naar een Sligro Bezorgservice. Vanuit deze vestiging worden foodserviceklanten beleverd. De vestiging omvat 16.000 m<sup>3</sup> vriesopslag, 12.500 m<sup>3</sup> koelruimte en 38.000m<sup>3</sup> droge kruidenierswaren (DKW).**

Uit het energieonderzoek ten behoeve van de vestiging in Amsterdam bleek dat het mogelijk was de diverse energiestromen in dit soort vestigingen te optimaliseren. Hierdoor kunnen bijvoorbeeld ongekoelde opslagruimtes of kantoren verwarmd worden met restwarmte uit de koel- en vriesinstallatie. Het uitgangspunt is dat hiervoor géén extra installaties (zoals een warmtepomp) of aardgas benodigd zijn.

Dit concept is voor de vestiging in Enschede verder uitgewerkt in een koude- en warmte- installatie. Het komt er op neer dat alle vrijkomende warmte uit de koel- en vriesprocessen wordt afgegeven aan een glycolsysteem waarmee vervolgens de droge opslagruimtes verwarmd worden. De totale verwarmcapaciteit is voldoende om 38.000 m<sup>3</sup> opslagruimte op 12~16°C te houden.

Temperaturen, draaitijden en energieverbruik worden het komende jaar nauwgezet geregistreerd. Hierdoor zijn we in staat om de uiteindelijke energieprestaties van de koude- en warmte-installatie te onderbouwen met praktijkspecificaties.

## Sligro neemt Ginaf Hytruck in gebruik

Eind september heeft Sligro een elektrische Ginaf Hytruck in gebruik genomen. De truck, een DAF LF, is bij Ginaf omgebouwd tot Hytruck. Deze truck kan tot een gewicht van vijftien ton beladen worden en is geschikt voor distributie naar Sligro-klanten in de stad Amsterdam. Transportbedrijf Peter Appel is logistiek partner van Sligro en voert o.a. de distributietaken in de regio Amsterdam uit. Naast de eerdere pilots met hybride varianten en alternatieve brandstoffen is dit voor Sligro de eerste volledig elektrische truck in deze klasse.



## Sligro Food Group participeert in Stars4Food

In de gemeenten Veghel, Uden en Bernheze is eind september een opleidingstraject van start gegaan waarin deelnemers van de drie sociale diensten in deze regio een kortdurende opleiding volgen met baangarantie. Tijdens de leerperiode kunnen (deel)certificaten behaald worden op het gebied van onder andere procestechniek, veiligheid, hygiëne en voedselproductie. Na afronding van dit scholingstraject zal de deelnemers gegarandeerd een baan worden aangeboden. Stars4Food is een initiatief van 'Food & Feed Noordoost-Brabant', een samenwerkingsverband van dertig bedrijven uit de voedingsmiddelen- en diervoederindustrie. Het doel is om voldoende arbeidspotentieel beschikbaar te hebben en te houden in deze sectoren. Sligro Food Group en de overige deelnemende bedrijven geven samen met de lokale overheden en onderwijsinstellingen vorm aan de inhoud van dit leer- en werktraject.

