

HOOFDSTUK 5

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

Stichter Jan Boone doopte zijn bedrijf in 1932 niet toevallig Lotus. Het was een verwijzing naar de puurheid van de lotusbloem. Vanaf het prille begin bestond het recept van Lotus Speculoos enkel (en alleen) uit natuurlijke grondstoffen. Ook vandaag blijven we zijn keuze respecteren.

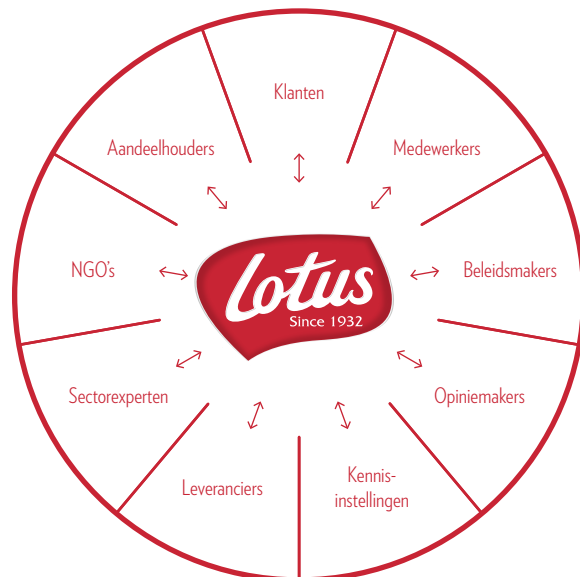
Onze producten steeds duurzamer maken is het streefdoel van Lotus Bakeries. Deze ambitie reikt veel verder dan het productieproces. Mensen, milieu en maatschappij behandelen we met zorg en respect. Zo blijven we als bedrijf succesvol, vandaag en morgen. En kunnen consumenten blijven genieten van onze producten.

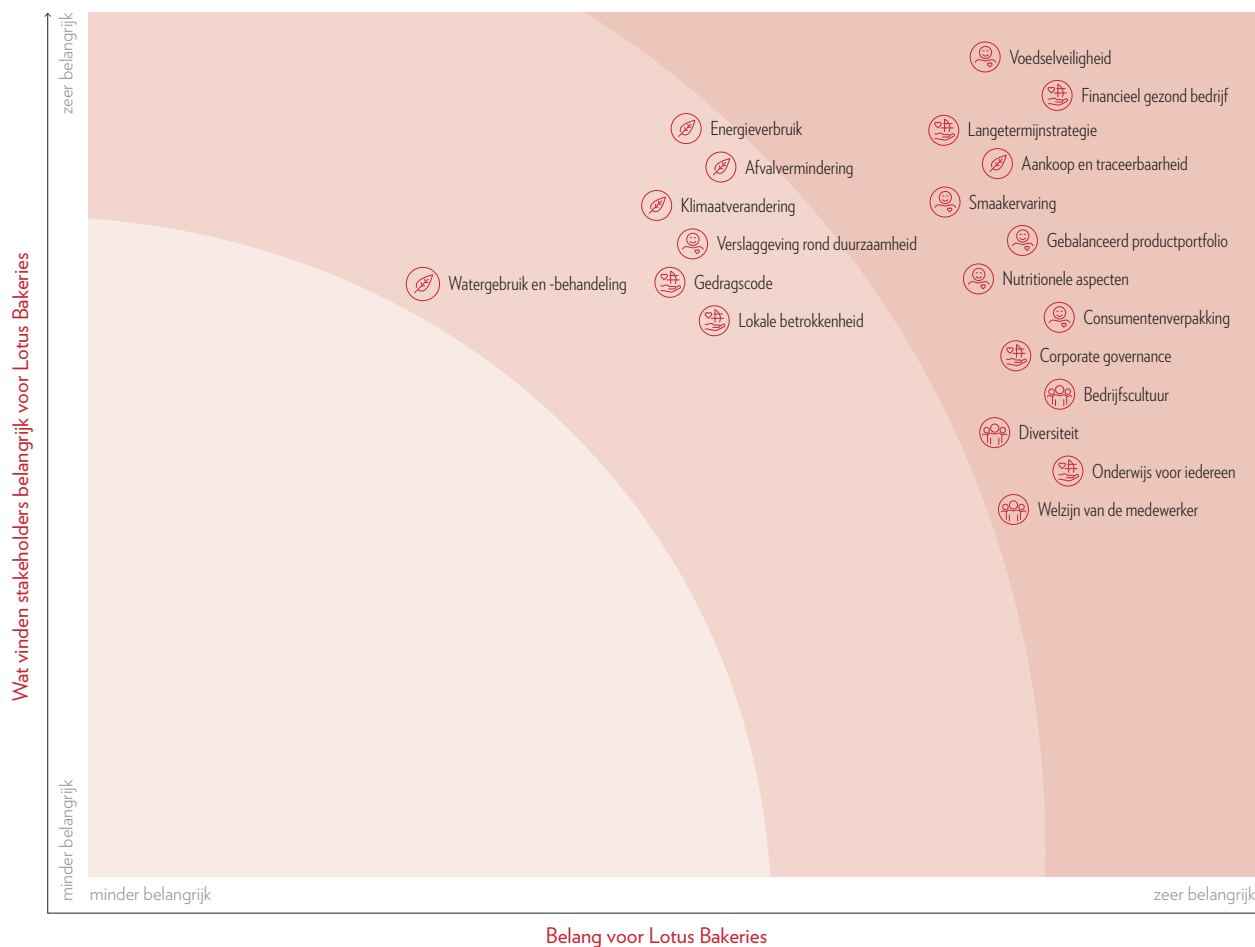
HET STARTPUNT: DE MATERIALITEITSMATRIX

De aanpak van Lotus Bakeries op het vlak van maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) wordt weerspiegeld in ons duurzaamheidsprogramma 'Care for Today - Respect for Tomorrow'.

Om de buitenwereld voldoende te vertegenwoordigen binnen ons MVO-beleid, voerden we een materialiteitsanalyse uit. Hiervoor identificeerden we een aantal onderwerpen die zowel voor onze stakeholders als voor het bedrijf belangrijk zijn.

Via een vragenlijst, onder meer gebaseerd op de thema's van ons duurzaamheidsprogramma 'Care for Today - Respect for Tomorrow' en geïnspireerd op de meest recente trendanalyses binnen MVO, polsten we naar de relevantie en het belang van deze onderwerpen. Behalve aan de stakeholders legden we de vragenlijst ook voor aan het Executive Committee (EXCO).





De antwoorden van de stakeholders zetten we thema per thema uit op de Y-as, de antwoorden van het Executive Committee op de X-as. Het resultaat van de oefening is de zogeheten 'materialiteitsmatrix'.

Deze materialiteitsmatrix werd zowel door externe stakeholders als door het EXCO in 2019 geactualiseerd. Het resultaat van deze actualisatie ziet u in de materialiteitsmatrix.

Rechtsboven in de materialiteitsmatrix zijn de onderwerpen weergegeven die zowel door Lotus Bakeries als door haar stakeholders als het meest belangrijk gezien worden. Deze onderbouwen de vier duurzaamheidspijlers die de basis vormen voor het 'Care for Today - Respect for Tomorrow' programma: maatschappij, medewerker, mens en milieu.

Lotus Bakeries kiest ervoor om te rapporteren over haar duurzaamheidsprogramma volgens de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG-rapportering) zoals vooropgesteld door de Verenigde Naties.

Onze 4 duurzaamheidspijlers



Maatschappij

Lotus Bakeries vervult een maatschappelijke rol. Elke dag opnieuw nemen we die verantwoordelijkheid met plezier op.



Medewerker

Elke werknemer verdient ons respect. Dat we het verschil kunnen maken, hebben we immers te danken aan de motivatie en het engagement van onze medewerkers.



Mens

Onze ambitie is om consumenten op een verantwoorde manier te laten genieten van ons duurzaam geproduceerde aanbod.



Milieu

Omdat al onze ingrediënten uit de natuur komen, geven we graag op onze beurt iets terug.

ONS DUURZAAMHEIDSPROGRAMMA IN DE PRAKTIJK



01. WE NEMEN ONZE MAATSCHAPPELIJKE ROL OP

Lotus Bakeries staat middenin de maatschappij en we zijn ons ten volle bewust van onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. In het kader van de eerste MVO-pijler nemen we die rol met veel enthousiasme op.

Alles start met onze eigen integere bedrijfsvoering. Daarnaast ondersteunen we concrete maatschappelijke projecten. Lokaal, uiteraard, waar we met onze fabrieken en verkooporganisaties aanwezig zijn, maar ook over de grenzen heen steunen we sociale en ontwikkelingsprojecten.

Integere bedrijfsvoering

Lotus Bakeries Gedragscode

Lotus Bakeries streeft ernaar te allen tijde te handelen met integriteit, eerlijkheid en billijkheid en met volledige naleving van de toepasselijke wetten, regels en voorschriften. Ze heeft een gedragscode ontwikkeld waarin zes hoofdprincipes opgenomen zijn die te allen tijde door haar medewerkers gerespecteerd dienen te worden:

1. Transparantie: Lotus Bakeries streeft naar nauwkeurige en duidelijke communicatie met haar klanten, leveranciers, consumenten en zakelijke partners en stimuleert open communicatie met al haar stakeholders om topkwaliteit en voedselveiligheid blijvend te garanderen.

2. Respect voor de medemens: Lotus Bakeries draagt zorg voor een veilige werkomgeving en hecht veel belang aan integriteit & respect voor de rechten van de mens op en buiten de werkvloer alsook aan respect voor persoonsgegevens.

3. Handel eerlijk & compliant: Lotus Bakeries ziet toe op eerlijke mededinging, respect voor exportregelgeving en het voorkomen van handel met voorkennis.

4. Corruptie tegengaan: Lotus Bakeries heeft een zerotolerancebeleid aangaande corruptie en omkoping en ziet toe op een duidelijke procedure inzake belangenvermenging en een nauwkeurige administratie, rapportage en boekhouding.

5. Beveiligen van informatie: Lotus Bakeries doet er alles aan om haar eigen vertrouwelijke informatie, en de vertrouwelijke informatie van derden, te beschermen.

6. Respect voor het milieu & verantwoord inkoopbeleid: Lotus Bakeries volgt nauwgezet de impact van haar activiteiten op het milieu op en streeft er voortdurend naar haar ecologische voetafdruk te verkleinen.



Het duurt jaren om reputatie op te bouwen, maar slechts een seconde om die te verliezen. Vertrouwen in ons bedrijf zorgt ervoor dat consumenten onze producten willen kopen, retailers onze producten in hun assortiment willen opnemen, investeerders aandelen wensen aan te houden en getalenteerde mensen zich aansluiten bij onze Lotus-gemeenschap. We kunnen het langetermijnsucces van ons bedrijf niet riskeren omdat iemand onze manier van zakendoen niet naleeft.

Jan Boone, CEO

Deze hoofdprincipes borgen dat elk van onze medewerkers juist handelt en dekt de risico's af waar Lotus Bakeries in de markt aan blootgesteld wordt. De Gedragscode voor onze medewerkers is in 2019 bijgewerkt en wordt in 2020 uitgerold.

Verantwoordelijkheden

Iedere werknemer van Lotus Bakeries heeft de verantwoordelijkheid om gezond verstand te gebruiken en de principes in de Gedragscode te volgen. De verantwoordelijkheid voor implementatie van de Gedragscode ligt bij de Compliance Officer, hierbij ondersteund door het HR departement.

Training & implementatie

Wat betreft de aangepaste Lotus Bakeries Gedragscode zullen de volgende stappen genomen worden:

- De Gedragscode zal vertaald worden in de lokale talen van die landen waar Lotus Bakeries een verkoopkantoor of een fabriek heeft.
- De Gedragscode wordt toegevoegd aan het onboarding pakket voor nieuwe medewerkers en mondeling toegelicht door het Compliance departement tijdens het onboarding programma.
- Voorts wordt aan alle huidige werknemers van Lotus Bakeries gevraagd de Gedragscode af te tekenen.

Whistleblowing

Alle medewerkers van Lotus Bakeries worden aangemoedigd om bezorgdheden aangaande de Gedragscode te rapporteren aan de Compliance Officer. Lotus Bakeries verbiedt vergelding tegen personen die te goeder trouw problemen melden en verbindt zich ertoe dergelijke gemelde problemen te onderzoeken. Lotus Bakeries zal corrigerende maatregelen nemen indien de situatie dit rechtvaardigt. Het niet naleven van de Gedragscode kan leiden tot disciplinaire of gerechtelijke stappen.

Rapportering

De Compliance Officer zal op anonieme basis één keer per jaar aan de Raad van Bestuur rapporteren aangaande de handhaving van de Gedragscode, waarbij eventuele inbreuken en geuite bezorgdheden aan bod zullen komen alsook de actiepunten die geformuleerd zijn om herhaling te voorkomen.

KPI's

Lotus Bakeries streeft ernaar om al haar huidige en nieuwe werknemers tegen eind 2020 de aangepaste Gedragscode te laten aftekenen en alle medewerkers op een duidelijke en transparante manier te informeren over hun verplichtingen onder de Gedragscode.

Gedragscode voor Leveranciers

De principes uit de Lotus Bakeries Gedragscode worden eveneens opgelegd aan al onze leveranciers van verpakking, grondstoffen, apparatuur en eindproducten. We verwachten van deze leveranciers dat ze de Gedragscode voor Leveranciers implementeren en hun werknemers, agenten en onderaannemers op een zorgvuldige en transparante manier informeren.

Verantwoordelijkheden

Voor de implementatie van de Gedragscode voor Leveranciers is de aankoopafdeling verantwoordelijk, waar nodig ondersteund door Legal & Compliance.

Implementatie

De Gedragscode voor Leveranciers wordt als volgt geïmplementeerd:

- De Gedragscode voor Leveranciers wordt aangeleverd in de taal van het contract.
- De huidige leveranciers van verpakking, grondstoffen, apparatuur en eindproducten zullen gevraagd worden de Gedragscode afzonderlijk te ondertekenen.

- Voor nieuwe leveranciers van verpakking, grondstoffen, apparatuur en eindproducten wordt de Gedragscode voor Leveranciers toegevoegd aan het contract.

Whistleblowing

Leveranciers wordt gevraagd eventuele bezorgdheden te uiten aan hun contactpersoon bij Lotus Bakeries.

Monitoring

De Gedragscode voor Leveranciers voorziet een verplichting voor de leverancier om documentatie te voorzien aan de hand waarvan Lotus Bakeries de naleving van de Gedragscode voor Leveranciers kan verifiëren.

Lotus Bakeries voert reeds audits uit bij haar leveranciers, doch primair gefocust op kwaliteit en voedselveiligheid. Zij bekijkt op welke manier zij correcte handhaving door de leveranciers van andere principes uit de Gedragsregels kan monitoren en eventueel kan integreren in de bestaande audits.

Lotus Bakeries verwacht van leveranciers dat ze alle vereiste beperkende maatregelen nemen als gevolg van eventuele geconstateerde hiaten.

KPI's

Lotus Bakeries streeft ernaar om de Gedragscode voor Leveranciers tegen eind 2020 te laten aftekenen door al haar leveranciers van verpakking, grondstoffen, apparatuur en eindproducten.

LOTUS BAKERIES FOUNDATION FOR EDUCATION

Missie: Lotus Bakeries streeft ernaar een substantiële bijdrage te leveren aan zorgvuldig geselecteerde onderwijsprojecten gericht op kwalitatief onderwijs aan kansarme kinderen en jongeren.

Lotus Bakeries is een familiebedrijf, waarin familiewaarden sinds de oprichting in 1932 centraal staan. “Zorgen voor elkaar” zit in het DNA van ons bedrijf. Op de werkvloer, maar ook ver daarbuiten.

Bij Lotus Bakeries dragen we bij tot het welzijn van onze medemens door ondersteuning te bieden aan onderwijs. De reden is eenvoudig: onderwijs is de sleutel tot het doorbreken van de vicieuze cirkel van armoede.

Wie toegang heeft tot kwalitatief onderwijs kan een vak aanleren en zo ook toegang vinden tot de arbeidsmarkt, een inkomen verdienen en een gezin onderhouden, kennis delen en verder ontwikkelen.

Onderwijs is niet voor niets een universeel mensenrecht, waar elk kind recht op heeft. Onderwijs biedt toekomstperspectief. Onderwijs helpt het kind uit te groeien tot een onafhankelijk en zelfstandig mens. Een mens dat een bijdrage kan leveren aan de economie. Onderwijs is op die manier de sleutel tot succes van het kind en de samenleving.

Onze uitgangspunten zijn duidelijk:

- We willen kansarme kinderen en jongeren in diverse regio's toegang geven tot kwalitatief onderwijs.
- Dit doen we door het ondersteunen van projecten gericht op het basis- en voortgezet onderwijs, maar ook gericht op vaktechnische vaardigheden en buitenschoolse culturele of sportieve activiteiten.
- We selecteren een beperkt aantal projecten waarop we een substantiële bijdrage kunnen hebben.



<
Oprichter van de Kusasa school,
Doug Gurr, verwelkomt Jan
Boone, CEO Lotus Bakeries





De Lotus Bakeries Foundation for Education steunt de volgende 4 projecten:



Het Kusasa Project is niet zomaar een project, het is een geloof. Het raakt je precies daar waar het er het meeste toe doet. Iedereen heeft het recht om groots te dromen en ook in die dromen te geloven, het is fantastisch dat wij deel kunnen uitmaken van die van hun.

Annelies van Hoorick,
Global Brand Manager Nākd,
TREK & Kiddylicious

<

De kinderen uit de Kusasa school starten samen de dag

Kusasa school

Sinds 2018 is Lotus Bakeries de hoofdsponsor van de Kusasa school. De Kusasa school is een onderwijsproject in de Westkaap in Zuid-Afrika dat ons bedrijf nauw aan het hart ligt.

De Kusasa school werd in 2006 opgericht om de systemische tekortkomingen op het gebied van onderwijs, voeding en sport voor kansarme kinderen aan te pakken. Het gebrek aan basisonderwijs is een van de grootste oorzaken van de steeds terugkerende armoedecyclus in de regio, terwijl juist in die fase onderwijs een grote impact heeft op de toekomstige menselijke ontwikkeling. Daarom hebben de mensen achter Kusasa een nieuwe basisschool gebouwd en zeer competente en gepassioneerde leerkrachten aangetrokken om kinderen uit de sloppenwijken onderwijs van een hoog niveau aan te bieden. Het niveau van onderwijs op de school ligt inmiddels even hoog als dat van vooraanstaande private scholen in de regio. Het biedt getalenteerde doch kansarme kinderen toekomstperspectief.

Jaarlijks kunnen zo'n 130 kinderen goed basisonderwijs krijgen en worden ze ondersteund in hun verdere ontwikkeling. Hierdoor hebben ze een betere toekomst in het vooruitzicht, wat ook de samenleving in de regio ten goede komt.

Peterschappen Lotus Bakeries

Dit project is samen met Cunina opgezet in de school van Reichenau, Underberg in Zuid-Afrika. Het was onze wens om extra ondersteuning te bieden in ontwikkelingsgebieden en meer bepaald in onderwijs. Daarbij wilden wij de betrokkenheid van onze medewerkers verhogen. In 2017 is aan de medewerkers van Lotus Bakeries Corporate de mogelijkheid geboden peetouder te worden. Alle petekinderen krijgen onderwijs aangeboden van hun eerste jaar lager onderwijs tot en met hun laatste jaar middelbaar. Dit betekent dus een langetermijnengagement van 12 jaar. De betrokken Lotus-medewerkers zullen meermaals per jaar met hun petekind communiceren, hun foto en schoolrapport ontvangen en hun ontwikkeling opvolgen. Hierdoor kan een persoonlijke band opgebouwd worden. Wij hebben gekozen voor een school in Zuid-Afrika, gezien de link met de productie van onze BEAR-producten aldaar.

Wij zijn bijzonder fier dat onze medewerkers massaal en positief gereageerd hebben bij de voorstelling van dit project. Zij geven aan dat ze trots zijn te mogen werken voor een bedrijf waarin een dergelijk initiatief wordt voorgesteld en uitgevoerd. Eén peetouder kan niet alle kinderen ter wereld redden, maar kan wel de wereld van één kind redden. Wij zijn dan ook blij met onze keuze om samen met onze medewerkers van de corporate afdelingen een honderdtal kinderen toegang te kunnen geven tot degelijk onderwijs en zo hun toekomstkansen te vergroten.



Altijd een mooi moment wanneer je post ontvangt van je petekindje! Het is fantastisch om een persoonlijke connectie op te bouwen via het uitwisselen van briefjes, rapporten en zelfgemaakte tekeningen. Dat maakt Cunina echt uniek en meer dan de moeite waard om te ondersteunen.

Brechtje Haan, General Counsel



Talentatelier
voor jongeren
Gent



TAJO

Uit het Armoederapport Stad Gent 2018 volgt dat in Gent (België) 23% van de kinderen in kansarmoede geboren wordt en 20% van de Gentse jongeren het secundair onderwijs zonder diploma verlaat.

Door steun aan het Gentse Talentatelier voor jongeren ('TAJO'), kiest Lotus Bakeries ervoor om maatschappelijk kwetsbare jongeren in de regio Gent nieuwe kansen aan te bieden en hun motivatie aan te wakkeren om te gaan studeren. Via interactieve ateliers worden deze jongeren ondergedompeld in de meest uiteenlopende vakgebieden. Zo willen we hen enthousiasmeren en stimuleren om de juiste richting te kiezen, in het onderwijs en in hun verdere leven.

City Pirates

"Voetbal de motor, sociaal engagement de brandstof, diversiteit de kracht!", zo luidt het motto van de City Pirates, een maatschappelijk voetbalproject in het Antwerpse (België) dat voetbal inzet om jongeren een kans te geven en competenties aan te leren. Ook hier staat onderwijs centraal. Het sociale aspect gaat bovendien hand in hand met het sportieve, wat voor Lotus Bakeries een belangrijke beweegreden was om dit project te ondersteunen. Via City Pirates willen we kansarme jongeren uit het Antwerpse een kans geven op een opleiding, een diploma, een job.

Overige sociale en ontwikkelingsprojecten

Partner van Ondernemers voor Ondernemers

Toen Ondernemers voor Ondernemers bijna twee decennia geleden werd opgericht, was Lotus Bakeries een van de partners van het eerste uur. De missie om ondernemers in het Zuiden te steunen paste immers perfect bij onze familiewaarden. Vandaag zijn we nog altijd actief als kernlid van de vzw.

Stimuleren van het ondernemerschap in Benin

In het noorden van Benin is fonio een van de belangrijkste voedingsgewassen die in veel bereidingen kan worden gebruikt. De teelt kent echter sinds jaren een achteruitgang. Via Ondernemers voor Ondernemers en Louvain Coopération steunt Lotus Bakeries een project met als doel het hele jaar door continue toegang tot gezonde en voedzame voedingsproducten te garanderen voor 8.000 gezinnen. Hiervoor worden 850 microprojecten opgezet en worden 3.300 gezinnen geholpen bij de productie van fonio.



02.

DANKZIJ ONZE MEDEWERKERS MAKEN WE HET VERSCHIL

Aangenaam werk bieden in een uitdagende omgeving is ons motto. Het welzijn van onze medewerkers en een inspirerende bedrijfscultuur vormen de speerpunten binnen onze tweede duurzaamheidspijler. Lotus Bakeries zet in op duurzame groei om op die manier werkgelegenheid op lange termijn aan te bieden.

Human capital

Rekruteringsbeleid

Een belangrijke uitdaging voor Lotus Bakeries is om competente medewerkers aan te trekken die de TOP-waarden uitstralen. Bij de selectie van nieuwe medewerkers staan de competenties van de sollicitant en de TOP-bedrijfswaarden voorop. Tijdens de selectieprocedure ontmoeten de sollicitanten verschillende medewerkers van Lotus Bakeries en worden zij onderworpen aan een extern assessment aangepast aan de functie waarvoor de kandidaat solliciteert. Het doel is tweerlei: een breed draagvlak creëren om de kandidaten met het beste pakket aan vaardigheden en competenties voor de functie in kwestie te selecteren alsook de kandidaten een beter beeld te geven over de bedrijfswaarden en -cultuur. Op deze manier geloven wij dat we een gediversifieerde groep aan medewerkers kunnen tewerkstellen die allemaal de TOP-waarden gemeen hebben.

Daarnaast is Lotus Bakeries ook gestart met een 'Young Graduate Programme': een intensief tweejarig programma specifiek voor afgestudeerde master of MBA studenten. Gedurende twee jaar draaien deze young graduates mee op één van onze afdelingen, waardoor ze niet alleen operationele ervaring opdoen maar ook ons bedrijf door en door leren kennen. Bovendien krijgen ze ook de mogelijkheid om te participeren in een cross-departementaal strategisch project en kunnen ze hun vaardigheden en kennis verder ontwikkelen via een Young Graduate training & development programma. Op deze manier geven we bij Lotus kans aan jong talent.



<

Werknemers zetten het nieuwe jaar goed in op de Lotus Bakeries Nieuwjaarsreceptie.



Onze bedrijfswaarden zijn TOP

Teamspirit: elke schakel in het hele proces is even belangrijk, van marketing over productie tot verpakking. Daarom is een geoliede samenwerking onontbeerlijk. Samen gaan we er elke dag voor om van Lotus Bakeries een succesverhaal te maken in een inspirerende werkomgeving.

Open dialoog: een luisterende, open houding, proactieve communicatie en respectvolle feedback zijn zaken die we hoog in het vaandel dragen in de omgang met en tussen medewerkers. Dit wordt in praktijk gebracht via onder meer vaste overlegmomenten op afdelingsniveau, het inzetten van interne communicatieplatformen en het aanmoedigen van tweerichtingscommunicatie tussen medewerkers.

Passie: de betrokkenheid en het engagement van onze medewerkers zijn dagelijks voelbaar op de werkvloer. In hun terechte fierheid op onze producten en ons bedrijf. Investeren in onze medewerkers komt het volledige bedrijf ten goede.



Diversiteitsbeleid

Lotus Bakeries handhaaft geen quota op grond van geslacht, leeftijd, nationaliteit, taal of anderszins. We rekruteren elke kandidaat via dezelfde hiervoor omschreven procedure, onderworpen aan interne en externe evaluaties op competenties, vaardigheden en waarden, ongeacht afkomst, leeftijd, geslacht en nationaliteit. We constateren dat het objectieve recruteringsbeleid van Lotus Bakeries een mooie genderdiversiteit tot gevolg heeft, met 53% vrouwelijke en 47% mannelijke medewerkers. Ook indien we dit verder uitsplitsen blijft een mooie balans bewaard:

Raad van Bestuur	30% vrouwelijk, 70% mannelijk
Leadership team ¹	40% vrouwelijk, 60% mannelijk
Management team totaal ²	41% vrouwelijk, 59% mannelijk

Lotus Bakeries vindt het belangrijk om diversiteit te stimuleren, zowel op vlak van gender als op vlak van leeftijd en ervaring.

Onboarding

Eens aan boord, streeft Lotus Bakeries naar een gedegen onboarding, waarin nieuwe Lotus-medewerkers ondergedompeld worden in ons bedrijf, onze producten, onze merken en onze cultuur. Zo worden er specifieke introductiedagen georganiseerd voor nieuwe medewerkers. Ook bij acquisities zorgen wij ervoor dat de medewerkers snel geïntegreerd raken in de Groep Lotus Bakeries.

Human capital blijven ontwikkelen

Eenmaal aan de slag, is het zaak om deze geëngageerde en gemotiveerde TOP-talenten te kunnen behouden binnen het bedrijf zodat de knowhow die deze medewerkers hebben opgebouwd, niet verloren gaat. Aandachtspunten hierbij zijn de verdere ontplooiing en ontwikkeling van onze medewerkers, het aanbieden van opleidingsmogelijkheden en continue uitdaging.

(1) De groep van het Executive Committee, de General Managers, Managing Directors en Corporate Heads

(2) De groep van het Executive Committee, de General Managers, Managing Directors en Corporate Heads en alle overige managers binnen de Groep.

Veiligheid op de werkvloer staat centraal

Een tweede uitdaging binnen met name de productieomgeving van Lotus Bakeries is de veiligheid en het welzijn van de medewerkers. 'Safety first' staat stevast bovenaan de agenda.

Veiligheidsprocedures en trainingen

Het welzijn van onze medewerkers draait in de eerste plaats om een veilige werkomgeving. Een ongeluk zit in een klein hoekje en een seconde van onoplettendheid kan ernstige gevolgen hebben op een productievloer. In dat kader zijn er verschillende procedures in voege aangaande een veilige werkomgeving.

Eerst en vooral is veiligheid op de werkvloer een vast onderdeel in de onboarding programma's van iedereen die in de fabriek actief is. Alle medewerkers nemen jaarlijks deel aan een heropfrissing van de HACCP-training.

Voorts staat 'safety first' telkens bovenaan de agenda tijdens werkvergaderingen. Dagelijks overleggen onze medewerkers en leidinggevendenden over veiligheidssituaties en zetten we in op structurele verbeteringen. Een mooi voorbeeld is het VAM-traject (VeiligheidsActieMoment) in Lembeke, waarbinnen om de zes weken een veiligheidsthema in de kijker wordt gezet. Via eigen filmpjes, flyers, posters en vooral veel gesprekken, raakt iedereen betrokken met het thema en leren onze medewerkers de



veiligheidsreflex aan.

Status 2019 en KPI's

In 2019 gebeurden er in alle vestigingen van de Groep Lotus Bakeries samen 45 arbeidsongevallen met afwezigheid tot gevolg. Dit is een daling ten opzichte van vorig jaar, ondanks het feit dat twee nieuwe fabrieken werden geopend in 2019 waar meer dan 350 nieuwe medewerkers zijn gestart. Desalniettemin is Lotus Bakeries zich ervan bewust dat er additionele aandacht voor veiligheid nodig is om het aantal arbeidsongevallen te verlagen, zo mogelijk te vermijden.

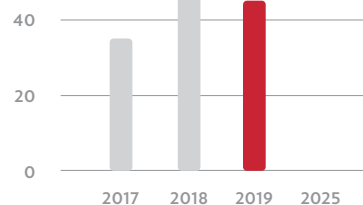
Lotus Bakeries benadrukt wel dat geen enkel arbeidsongeval gekwalificeerd kan worden als zwaar arbeidsongeval.

Wij zullen extra inspanningen blijven leveren om de resultaten in de toekomst verder te verbeteren. Lotus Bakeries streeft elk jaar naar een ongevallenvrij jaar, voor al haar vestigingen.

Het feit dat sommige afdelingen, zelfs sommige fabrieken, de teller op nul hebben staan, sterkt ons in het vertrouwen dat we onze inspanningen moeten blijven verstevigen om ons ultieme doel te bereiken: 'zero' arbeidsongevallen over alle vestigingen van de Groep heen.



Aantal arbeidsongevallen met afwezigheid in onze huidige productiesites



Arbogignet voor Lotus Nederland

De Nederlandse Arbeidsomstandighedenwet, kortweg Arbowet, bevat regels om de veiligheid, de gezondheid en het welzijn van medewerkers te bevorderen en arbeidsongevallen te vermijden. De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) ontwikkelde een Arbogignet voor de sector. Zowel de fabriek in Enkhuizen als de fabriek in Geldrop hebben ook in 2019 bewezen te kunnen voldoen aan de hoge kwaliteitsstandaarden en hebben het vignet behaald.

Werk aangenaam maken voor onze medewerkers

Aangename werkomgeving

Lotus Bakeries streeft ernaar om een aangename werkomgeving aan te bieden, met verschillende faciliteiten zoals bureaus om rechtopstaand werken te stimuleren, douches zodat werknemers makkelijk met de fiets naar het werk kunnen komen, voldoende glaspartijen om lichte en luchtige kantoren te creëren.

Onder meer in Lembeke (BE) en Enkhuizen (NL) werden de kantoren grondig gerenoveerd met veel aandacht voor het creëren van een aangename werkplek. In 2019 werden beide kantorencomplexen in gebruik genomen. Ook het Kiddylicious team verhuisde naar nieuwe kantoren in het Britse Amersham, volledig in de look en feel van het Kiddylicious merk.





Gezond en fit voor de dag

Lotus Bakeries gelooft dat aandacht voor gezondheid en fitheid zowel de medewerker als het bedrijf ten goede komt. Op het Lotus Hoofdkantoor, bijvoorbeeld, wordt sinds 2019 de mogelijkheid gegeven aan alle werknemers om deel te nemen aan een wekelijks fitness-uurtje.

Ook in andere Lotus vestigingen komen soortgelijke initiatieven aan bod: mogelijkheid tot instappen in een fietslease programma, bedrijfsfitnessabonnement, wekelijkse gezonde lunch, boot camps, etc.



03.

VERANTWOORD GENIETEN VAN ONS DUURZAME AANBOD

Mensen volop maar verantwoord laten genieten, vandaag en in de toekomst. Daar zetten we elke dag opnieuw op in in het kader van onze derde duurzaamheidspijler.

NUTRITIONEEL BELEID

Binnen dit kader heeft Lotus Bakeries een duidelijk nutritioneel beleid, met focus op vijf concrete doelstellingen.

1. Superieure smaakervaring

Lotus Bakeries wil haar consumenten lekkere en kwaliteitsvolle tussendoortjes kunnen aanbieden voor elk moment van de dag. Een superieure smaakervaring staat daarbij centraal, zowel in het gamma van koekjes en gebak, als in het gamma van natuurlijke tussendoortjes. Daartoe worden enkel kwalitatief hoogstaande ingrediënten gebruikt en wordt van begin tot einde gewaakt over productie en supply chain processen. Zorg dragen voor de kwaliteit, herkomst, samenstelling en veiligheid van onze producten is hierbij cruciaal. Daarin speelt onze R&D afdeling een belangrijke rol: zij heeft als taak producten te ontwikkelen met aandacht

voor het voortdurend verbeteren van kwaliteit en smaak.

2. Gediversifieerd aanbod

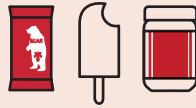
Lotus Bakeries streeft ernaar om elke consument op elk consumptiemoment te kunnen bedienen met een kwalitatief aanbod aan tussendoortjes. Zij doet dit door een portfolio aan te bieden van producten met diverse nutritionele samenstellingen.

Met de acquisitie van merken zoals Nākd, TREK, BEAR en Urban Fruit werd ingezet op tussendoortjes op basis van fruit en noten. De overname van Kiddylicious betekende anderzijds een uitbreiding van ons aanbod met snacks voor de allerkleinsten.



1

Superieure
smaakervaring



2

Gediversifieerd en
kwalitatief aanbod



3

Geen artificiële
smaak- en
kleurstoffen



4

Verscheidenheid
in portiegroottes



5

Heldere en
consistente
informatie naar
consumenten

3. Geen artificiële smaak- en kleurstoffen

Het streven naar gezonde en kwaliteitsvolle producten uit zich in onze keuze om geen artificiële smaak- of kleurstoffen te gebruiken in onze producten. Sinds de oprichting in 1932, vinden we het als bedrijf belangrijk om pure ingrediënten te gebruiken en consumenten bewust te maken van deze weloverwogen keuze.

4. Verscheidenheid in portiegroottes

Het is onze ambitie om verantwoorde tussendoortjes aan consumenten aan te bieden. Niet alleen met ons gamma aan natuurlijke tussendoortjes, maar ook door een aantal topproducten in zowel grote als kleine verpakkingen aan te bieden. De producten die in klein formaat aangeboden worden, bevatten steeds minder dan 150 Kcal per portie.

5. Heldere informatie & verantwoorde marketing

Om de consumenten te ondersteunen bij hun voedingskeuze vinden we het van belang dat zij over correcte productinformatie beschikken, waaronder de nutritionele waarden.

Daarnaast neemt Lotus Bakeries een éénduidig standpunt in met betrekking tot verantwoorde reclame naar kinderen.

Gezonde levensstijl

Jong geleerd is oud gedaan

Wie als kind gezonde voedings- en leefgevoontes aangeleerd krijgt, plukt daar op latere leeftijd de vruchten van. Vanuit die redenering is onze vestiging in het Nederlandse Geldrop partner van de organisatie JOGG, kort voor Jongeren op Gezond Gewicht. Bovendien zijn we ondertekenaar op nationaal vlak van 'de gezonde schoolkantine' en bieden we samen met JOGG onder meer gezonde alternatieven aan voor het tienuurtje met onze merken Nâkd, BEAR, Snelle Jelle en Peijnenburg Zero.



Productveiligheid

Product veiligheidsprogramma

Ons streven naar kwalitatief hoogstaande producten en processen is een werk van elke dag en gaat gepaard met forse investeringen in research. Zo verfijnt onze R&D-afdeling de productsamenstelling. Naast hun eigen expertise doen ze hiervoor een beroep op nieuwe inzichten in verschillende grondstoffen van gerenommeerde kennisinstellingen en innovatieplatformen binnen de voedingsindustrie. Ook leren we veel van elkaar.

De Afdeling Corporate Quality Assurance staat in voor de controle op de kwaliteit van onze producten. Gespecialiseerde interne laboratoria analyseren dagelijks stalen van elk product dat binnen de Groep Lotus Bakeries verkocht wordt op vooraf bepaalde kwaliteitscriteria. Daarnaast worden eventuele kwaliteitsproblemen nauw opgevolgd via een corporate reporting tool.

De afdeling Corporate Quality Assurance staat ook in voor het permanent opvolgen van de veranderende wetgeving en vertaalt deze in

ons Quality Management System (QMS). De afdeling draagt onder meer zorg voor duidelijke informatie op de verpakkingen conform de wetgeving, zodat de consument goed geïnformeerd wordt over onze producten en hun ingrediënten. Ook de leveranciers en hun producten worden getoetst aan de voorschriften die Lotus Bakeries hen oplegt.

Interne en externe Audits

Om best practices zo snel mogelijk in andere fabrieken toe te passen, werken we met een systeem van georganiseerd overleg. Het voortdurende streven naar hoogkwalitatieve producten en processen wordt zowel intern als extern geaudit.

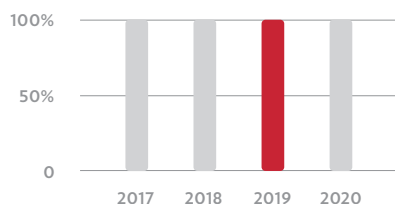
Zowel onze eigen productievestigingen, als onze productiepartners en leveranciers dienen een GFSI certificaat (Global Food Safety Initiative) te behalen. Dit kan zowel een BRC of IFS certificaat zijn. Deze certificatie dient periodiek te worden vernieuwd. Door de opmerkingen of suggesties uit deze audits wordt continue verbeteren gestimuleerd. Een paar (hele kleine) leveranciers die dit nog niet hebben behaald, worden onderworpen aan een extra traceerbaarheidsoefening tijdens onze audit.

KPI's

Al de Lotus Bakeries productiesites en alle externe productiesites waar Lotus Bakeries producten worden geproduceerd zijn BRC en IFS gecertificeerd en Lotus Bakeries streeft ernaar dit in de toekomst vast te houden.

KPI's 

% Lotus Bakeries productiesites waar onze producten geproduceerd worden, met een externe kwaliteitscertificatie (BRC, IFS)





04.

ONZE IMPACT OP HET MILIEU STELSELMATIG VERMINDEREN

Als het op respect voor het milieu aankomt, laten we niets aan het toeval over. Van inkoop tot productie tot verpakking: zorg voor onze leefomgeving staat centraal. In het kader van de vierde duurzaamheidspijler monitoren en verbeteren we onafgebroken de impact van al onze processen op de natuur.

Milieubeleid

Lotus Bakeries wenst duurzame groei te realiseren. Voldoen aan de relevante milieuwetgeving is een evident streven. Onze doelstelling gaat verder. Lotus Bakeries volgt de impact van haar activiteiten op het milieu nauwkeurig op en beoogt steeds haar ecologische voetafdruk te verkleinen.

Op basis van de materialiteitsmatrix hebben we enkele belangrijke risico's op het vlak van milieu geïdentificeerd. In de eerste plaats verkoopt Lotus Bakeries inmiddels producten in een zestigtal landen en produceert zij in zes landen, waarbij we rekening houden met de steeds veranderende wetgeving, ook op het vlak van milieu. Voorts is het verminderen van afval en het gebruik van recycleerbare verpakking een aandachtspunt in de voedingssector. Ook het verlagen van energie en CO₂ verdient aandacht. Tot slot biedt de inkoopzijde diverse uitdagingen, naar traceerbaarheid en compliance van onze leveranciers met principes die overeenkomen met de beginselen die Lotus Bakeries hoog in het vaandel draagt op het vlak van milieu en maatschappij.

Verantwoorde inkoop

Elke leverancier van verpakking, grondstoffen, apparatuur, eindproducten dient de principes te handhaven die Lotus Bakeries in navolging van haar eigen Gedragscode heeft geformuleerd. Respect voor het milieu en traceerbaarheid van grondstoffen zijn hierbij twee van de speerpunten.

Verantwoordelijkheid voor milieubeleid

Binnen het Executive Committee is de Corporate Director Quality, Procurement and R&D verantwoordelijk voor diverse topics die binnen het milieubeleid kaderen. Wat betreft duurzame verpakking wordt die verantwoordelijkheid gedragen door de COO. Beiden rapporteren geregeld over de toepassing van het milieubeleid aan de Raad van Bestuur.

Het Executive Committee wordt hierbij ondersteund door de afdeling R&D en de afdeling Corporate Quality Assurance. Zo is er een 'sustainable packaging' team opgericht dat zich bezighoudt met duurzame verpakking en dat rapporteert aan de COO.

DUURZAME VERPAKKING



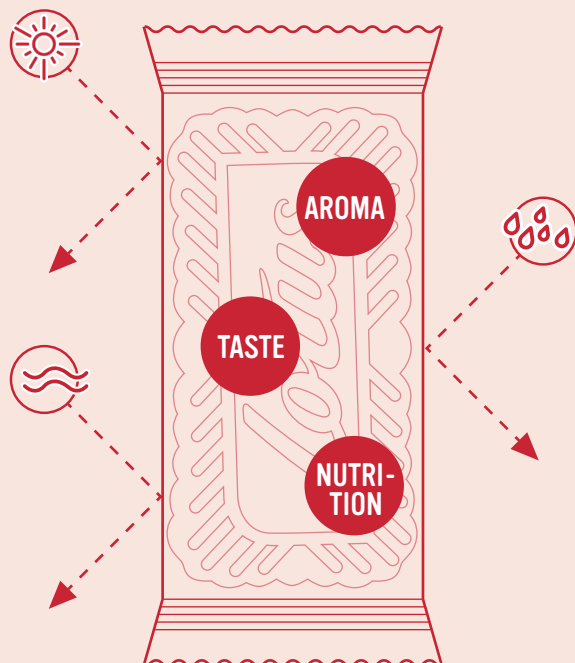
Alle verpakkingen van Lotus Bakeries recycleerbaar tegen 2025

Plastic verpakkingen liggen overal ter wereld onder vuur. Lotus Bakeries deelt de bezorgdheid en wil haar verantwoordelijkheid opnemen. Daarom streeft het er niet alleen naar om minder verpakking te gebruiken, maar ook om die beter recycleerbaar te maken. Meer zelfs: Lotus Bakeries engageert zich om ervoor te zorgen dat al haar verpakkingen uiterlijk 2025 recycleerbaar zullen zijn.

Garantie voor een superieure smaak

Een producent in de voedingssector kan niet zonder verpakkingen. Er zijn de omkartons die de producten van de fabriek naar de retailers brengen, en de verpakkingen rond de producten zelf. Ze hebben een duidelijk doel: het product beschermen. Zowel onderweg naar de retailer, als van het winkelrek naar de voorraadkast van de consument, en zelfs tot op het moment van consumptie.

“Enkel door ons product goed te beschermen, kunnen we een superieure smaakbeleving creëren voor onze consumenten”, zegt Ignace Heyman, COO van Lotus Bakeries. “En wat dat betreft willen we geen enkele toegeving doen. Onze speculoos moet crunchy en vers zijn, onze frangipane smeug en zacht. Als we die smaakbeleving en productkwaliteit willen garanderen, dan moeten we ons product dus verpakken. Zo creëren we namelijk een barrière tegen invloeden van buitenaf.”



Langere houdbaarheid, minder verspilling

Maar een kwalitatieve verpakking zorgt er ook voor dat de producten van Lotus Bakeries langer houdbaar blijven, en helpt zo om voedselverspilling te voorkomen. Een minstens even zorgwekkend thema als het verpakkingsafval. Naar schatting 1/3 van wat wereldwijd geproduceerd wordt aan voedingsproducten — ofwel zo'n 1.3 miljard ton — gaat immers verloren door voedselverspilling.

“En dat vooral op het winkelpunt en bij de consument”, zegt Ignace. “Heel wat voeding dus, waarvoor niet alleen grondstoffen gebruikt zijn, maar ook heel wat energie en water verbruikt zijn. Om nog te zwijgen van alle onnodige transporten.”

Voeding kan dus niet (altijd) zonder verpakking. Toch is ook Lotus Bakeries bezorgd over de berg verpakkingsafval. Het beperkt de voetafdruk van haar verpakkingsmateriaal daarom tot een minimum door zo weinig mogelijk en zo duurzaam mogelijke verpakkingen te gebruiken. Het stelt de verhouding tussen verpakking en inhoud scherp, en neemt voortdurend de gebruikte materialen onder de loep. “Zo zijn we er recent in geslaagd om dankzij technische vernieuwingen en heel veel onderzoek het gewicht van het plastic rond de 250g-verpakking van onze Biscoff met 11% te verlagen”, aldus Ignace. “Dat vertaalt zich in een grote hoeveelheid plastic die er vandaag minder op de markt — en dus de afvalberg — komt.”

100% van de verpakkingen recycleerbaar tegen 2025

Lotus Bakeries spreekt het engagement uit om al haar verpakkingen tegen uiterlijk 2025 recycleerbaar te maken. Het heeft er alle vertrouwen in dat het dit engagement zal waarmaken. Een heel aantal producten in haar gamma heeft intussen al een recycleerbare verpakking. Voor een aantal andere zoekt Lotus Bakeries samen met haar leveranciers naar nieuwe oplossingen. Zo kan plastic bijvoorbeeld beter gerecycled worden als het gemaakt is van slechts één materiaal en niet de component PVdC bevat. Die verbrandt immers tijdens het recyclageproces, waardoor het recyclaat heel wat minderwaardig wordt. Maar de component was tot hiertoe wel essentieel om een goede barrière te creëren. Na twee jaar intens onderzoek en heel wat testen met leveranciers, is Lotus Bakeries erin geslaagd om een geschikt alternatief te vinden.

Ignace Heyman legt uit: “De verpakking van heel wat producten in ons assortiment is nu al volledig recycleerbaar. Onze Lotus Biscoff pasta bijvoorbeeld zit in een glazen pot met recycleerbaar plastic deksel, en voor de kleine ijscups schakelen we in 2020 over van plastic naar karton. We maken in 2020 bovendien de overstap naar een 100% recycleerbare plastic verpakking voor de per stuk en per twee stuks verpakte speculoos. Het gaat om een monolayer folie zonder de component PVdC maar mét een optimale bescherming voor onze speculoos. Die nieuwe folie brengt een iets hogere kostprijs met zich mee, maar die investering doen we vanuit ons engagement om zo duurzaam mogelijk te werken.

Voor een aantal andere producten zoeken we nog naar een oplossing. Zo is de folie rond de 250g-verpakking van onze speculoos een gemetalliseerde plastic folie. Die is daardoor moeilijk te recyclen: de infrarooddetectie in de afvalsorteercentra maakt het namelijk niet mogelijk de verschillende gemetalliseerde plastics (PP, PE en PET) van elkaar te onderscheiden. Als bedrijf zijn we natuurlijk ook afhankelijk van verschillende andere partijen. Gelukkig evolueren de technieken snel.

We vertrouwen er dan ook in dat we ook voor deze folie een oplossing zullen vinden.

Onze omkartons bestaan tot slot vandaag gemiddeld al voor 90% uit gerecycleerd materiaal. We gaan voor het technische maximum dat op dit moment behaald kan worden. We zorgen er bovendien voor dat ze zo licht mogelijk zijn, zonder weliswaar aan stabiliteit in te boeten. Dat zou namelijk weer nadelig kunnen zijn op het vlak van voedselverspilling. Het papier dat we voor onze omkartons gebruiken, is tot slot FSC gecertificeerd. Dat betekent dat het afkomstig is uit bossen die op een verantwoorde manier beheerd worden.”

Biscoff Sustainable Packaging team maakt engagement concreet

Een engagement uitspreken is een ding, het waarmaken is nog iets anders. Daarom heeft Lotus Bakeries een team samengesteld dat zich enkel bezighoudt met verpakkingen en de verbeteringen die het op dat vlak kan realiseren. Dit team bestaat uit Els van Parys (Program Manager Strategic Projects Biscoff) en Laetitia Vlaminc (R&D Engineer), die beiden rapporteren aan COO Ignace Heyman. De medewerkers in dit team zijn stuk voor stuk experts. Ze werken nauw samen met interne stakeholders alsook met leveranciers en onderzoekscentra, en volgen ook de wetgeving op de voet.

“Bij elke potentiële nieuwe verpakking evalueren we wat de impact is op de houdbaarheid en de productkwaliteit”, verduidelijkt Ignace. “Want zoals we eerder al aangaven: op dat vlak doen we geen toevoegingen. In een eerste fase spitst het team zich toe op de verpakkingen van onze speculoosproducten. Nadien gaan we de expertise die we zo verzamelen ook toepassen op de andere producten in ons assortiment. Zodat we uiteindelijk dat engagement waarmaken voor al onze merken en producten. Ten laatste in 2025.”



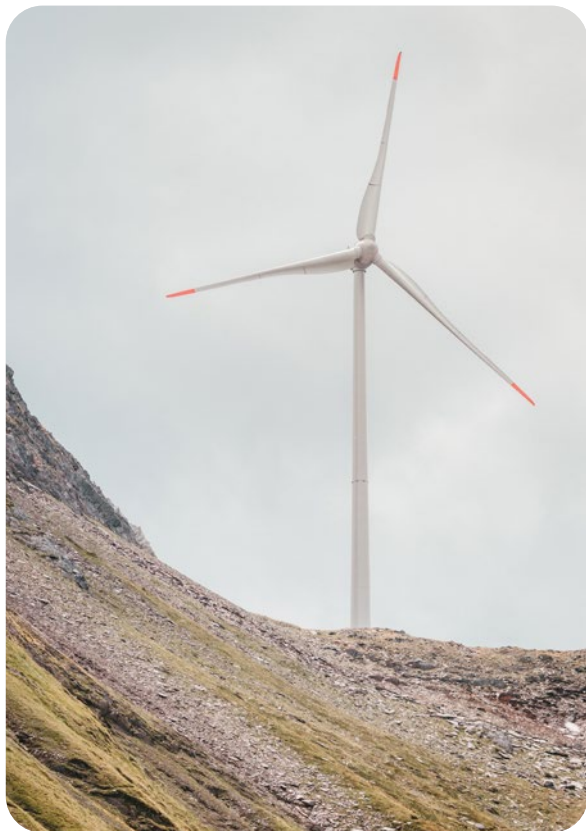
1.

In 2020, 100% recycleerbare plastic verpakking voor de per stuk en per twee stuks verpakte speculoos

2.

Tegen 2025, 100% van de verpakking van Lotus Bakeries recycleerbaar





Aandacht voor ecologische voetafdruk

Afvalbeleid

Door het productieproces stelselmatig te optimaliseren, houden we ons productieafval zoveel mogelijk binnen de perken. Wat na productie overblijft, wordt verwerkt tot veevoeder, maar de bedoeling is om die reststromen nog te minimaliseren door efficiënter gebruik van ingrediënten.

Ook helpen we de consument om minder voedsel te verspillen door keuze te bieden uit verschillende verpakkingsformaten. Verder maken we steeds meer gebruik van portieverpakkingen. Het idee hierachter: voedsel weggooien belast het milieu een stuk meer dan een kleine hoeveelheid kunststof voor het apart verpakken van porties. De ecologische voetafdruk van het productieproces in de brede zin van het woord (kweek, teelt, assemblage...) is doorgaans beduidend groter dan die van de verpakking. Als Lotus kiezen we voor flexibiliteit in onze verpakkingsformaten en een oplossing voor verschillende huishoudgroottes en consumptiemomenten, afhankelijk van hoe vaak men van ons koekje wil genieten.

Ook onze medewerkers worden betrokken in het verminderen van afval en uitstoot. Zo heeft Lotus onder meer waterkoelers en dispensers geïntroduceerd op de werkvloer en wordt het gebruik van eigen drinkbussen of glazen aangemoedigd. De waterflessen zijn bovendien gemaakt van 100% recyclebaar materiaal en kunnen tot wel 60 keer hergebruikt worden. Dit is een belangrijke bijdrage tot het verkleinen van de plastic afvalberg. Als gevolg van deze inspanningen is de totale hoeveelheid afval (restafval, productieafval, vet, papier, karton) per geproduceerde ton verminderd met 10% ten opzichte van 2017.

CARBON FOOTPRINT – STATUS & KPI'S

Sinds haar oprichting heeft Lotus Bakeries steeds geijverd om zorgzaam om te gaan met de natuur, en dus ook zorgvuldig om te gaan met verbruik van energie en het beperken van afval.

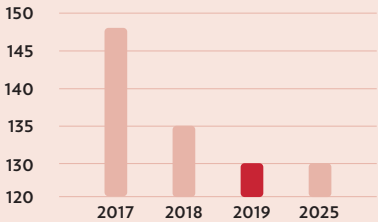
Lotus Bakeries laat zich sinds 2011 bijstaan door een onafhankelijke partij voor het meten en rapporteren van haar CO₂-emissies. In 2019 zijn onze CO₂-emissies (scope 1 & 2) opnieuw met 4% gedaald ten opzichte van 2018. Wanneer we vergelijken met het referentiejaar 2011, zijn onze emissies per geproduceerde ton (scope 1 & 2) bijna gehalveerd (-46%). Dit is het resultaat van blijvende inspanningen om ieder jaar weer beter te doen.

In al onze productievestigingen wordt groene stroom gebruikt, ook in onze twee nieuwe vestigingen in Zuid-Afrika en de VS.

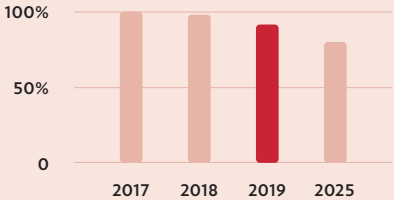




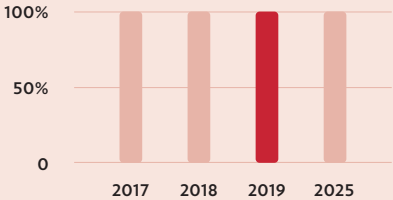
Uitstoot van CO₂ equivalente emissies per geproduceerde ton (in kgCO₂e/ton)* in onze productiesites



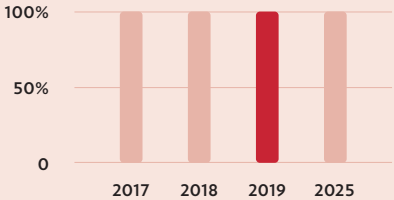
Reductie van afval (restafval, productieafval, vet, papier, karton)



% van onze productiesites dat het CO₂-neutraal label heeft behaald*



% van onze productiesites die palmolie verwerken, dat het RSPO-certificaat heeft behaald



* Deze KPI's zijn geldig voor scope 1 & 2 emissies en zijn berekend aan de hand van Bilan Carbone.



Bovendien wordt de uitstoot van de CO₂-emissies gecompenseerd via het WWF Gold Standard-programma, waarbinnen onze steun concreet uitgaat naar een windmolenproject in Anantapur, India. Het doel: duurzame energie opwekken door middel van 50 windturbines, en zo een positieve bijdrage leveren aan de lokale gemeenschap. Het resultaat van al deze inspanningen: sinds 2015 produceert Lotus Bakeries CO₂-neutraal.

Van bij de start in 2019 werd voor de twee nieuwe vestigingen in Zuid-Afrika en US onmiddellijk geopteerd om het CO₂-neutraal label te bekomen.

Ook bij het verminderen van uitstoot worden onze medewerkers betrokken. Zo wordt het gebruik van moderne communicatiemiddelen gestimuleerd om reizen te beperken. Daarnaast is er aandacht voor een groener wagenpark en werd er een fietsleaseplan geïntroduceerd voor onze medewerkers in België. Ondertussen hebben meer dan 400 enthousiaste werknemers ervoor gekozen om via dit programma een fiets aan te schaffen en regelmatig met de fiets naar het werk te komen. Allen samen legden zij bijna 450.000 km af. Dit draagt niet alleen bij tot de gezondheid van de medewerkers, maar heeft ook een positief effect op de CO₂-uitstoot.

Lokaal produceren in grootste exportmarkt

Bij de ontwikkeling van een nieuw product of ander verpakkingsformaat nemen we altijd de volledige logistieke ketting in rekening. Denk aan de optimale belading van palletten en vrachtwagens. Zo beperken we de impact van transport tot een minimum.

Voor de bevoorrading van onze grootste exportmarkt voor speculoos gaan we nog een stap verder. In North Carolina in de Verenigde Staten werd de eerste Lotus speculoosfabriek buiten België gebouwd. Door in de grootste Biscoff markt lokaal te produceren, zetten we een belangrijke stap vooruit op het vlak van 'sustainability'. Niet alleen zullen er jaarlijks duizend containers minder de oceaan oversteken, onze productielijnen zijn ook uitgerust met moderne technieken van energierecuperatie. Bovendien worden onze grondstoffen en verpakkingsmaterialen zoveel mogelijk lokaal ingekocht.

Hieronder volgt een overzicht waarin de vier duurzaamheidspijlers van Lotus Bakeries' MVO-beleid volgens de Sustainable Development Goals (SDG) in kaart worden gebracht.

Lotus Bakeries' duurzaamheidspijlers	Sustainable Development Goals	Lotus Bakeries' rapportering
MAATSCHAPPIJ	 2 GEEN HONGER Beëindig honger, bereik voedselzekerheid en verbeterde voeding en promoot duurzame landbouw	• Partner van 'Ondernemers voor Ondernemers' • Peterschappen Lotus Bakeries • Ondersteuning Project Kusasa
	 4 KWALITEITS-ONDERWIJS Verzekert gelijke toegang tot kwaliteitsvol onderwijs en bevordert levenslang leren voor iedereen	• Lotus Bakeries Foundation for Education - Ondersteuning Project Kusasa - Peterschappen Lotus Bakeries - Ondersteuning TAJO - Ondersteuning City Pirates
	 12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE Verzekert duurzame consumptie- en productiepatronen (afvalbeheer, duurzame productie- en consumptiepatronen, duurzame toeleveringsketen, enz.)	• Partner van 'Ondernemers voor Ondernemers' • Opleiding van boeren in Benin • Opvolging reductie van afval • CO₂-neutraal
	 16 VREDE, JUSTITIE EN STERKE PUBLIEKE DIENSTEN Bevordert vreedzame en inclusieve samenlevingen met het oog op duurzame ontwikkeling, verzekert toegang tot justitie voor iedereen en bouw op alle niveaus doeltreffende, verantwoordelijke en toegankelijke instellingen uit	• Lotus Bakeries Gedragscode
MEDEWERKERS	 5 GENDER-GELIJKHEID Bereik gendergelijkheid en empowerment voor alle vrouwen en meisjes	• Lotus Bakeries kent een mooie genderdiversiteit met 53% vrouwelijke en 47% mannelijke medewerkers • De genderdiversiteit binnen Lotus Bakeries is in balans op alle managementniveaus: 30%/70% binnen de Raad van Bestuur, 40%/60% binnen het leadership-team en 41%/59% binnen het hele management team (vrouw/man).
	 8 EERLIJK WERK EN ECONOMISCHE GROEI Bevordert aanhoudende, inclusieve en duurzame economische groei, volledige en productieve tewerkstelling en waardig werk voor iedereen	• TOP-waarden • 'Safety First' strategie • VAM-traject • Het Arbovignet (Nederland)

MENS



Beëindig honger, bereik voedselzekerheid en verbeterde voeding en promoot duurzame landbouw

- Gespecialiseerde afdeling Corporate Quality Assurance
- Interne en externe audit voor kwalitatief hoogwaardige producten en processen (IFS, BRC)



Verzeker een goede gezondheid en promoot welzijn voor alle leeftijden

- Doelstellingen nutritioneel beleid:
 - Superieure smaakervaring
 - Gediversifieerd aanbod
 - Geen artificiele smaak- en kleurstoffen
 - Verscheidenheid portiegroottes
 - Heldere communicatie en verantwoorde marketing
- JOGG (Nederland)

MILIEU



Verzeker toegang en duurzaam beheer van water en sanitair voor iedereen

- Efficiënt gebruik van ingrediënten om afval te verminderen



Verzeker duurzame consumptie- en productiepatronen (afvalbeheer, duurzame productie- en consumptiepatronen, duurzame toeleveringsketen, enz.)

- Efficiënt gebruik van ingrediënten om afval te verminderen
- Verwerking van voedselafval (van productie) tot veevoeder
- Gebruik van kunststof verpakkingen om producten vers te houden
- Verschillende verpakkingsformaten



Neem dringend actie om klimaatverandering en haar impact te bestrijden

- Energieverbruik en emissiereductie + offset via WWF Gold Standard
- Verkleining ecologische voetafdruk door het creëren van Lotus Biscoff productievestiging buiten België (in North Carolina, VS)



Bescherm, herstel en bevorder het duurzaam gebruik van ecosystemen op het vasteland, beheer bossen en wouden duurzaam, bestrijd woestijnvorming, stop landdegradatie en draai het terug en roep het verlies aan biodiversiteit een halt toe

- Controle traceerbaarheid
- RSPO gecertificeerd
- Gebruik van omkartons met FSC certificatie



www.lotusbakeries.com