

Wij bakken voor een betere wereld

Onze duurzaamheidsstrategie

Waarom?



Klimaatverandering
is een urgent probleem



Duurzaamheid maakt
al lange tijd deel uit van
ons bedrijf



Hoe voedsel wordt
verbouwd, gemaakt en
gegeten, heeft een **enorme**
impact op het milieu.



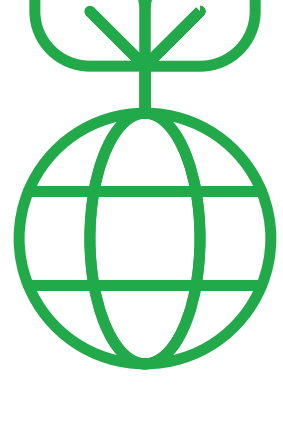
Vraag van **klanten**,
consumenten en
wetgeving



Als **coöperatie** in handen
van Scandinavische boeren
hebben we de **kennis en**
schaalgrootte om de hele
waardeketen te beïnvloeden



**Simply the
right to do!**



ONZE GLOBALE DUURZAAMHEIDSSTRATEGIE

Bij Lantmänn Unibake streven we ernaar leidend te zijn in de branche door heerlijke bakkerijproducten te maken die bijdragen aan een beter klimaat en een betere gezondheid. **Hoe?**

Ambitie:
CO2 net zero in
2050!

Wij hebben ons gecommitteerd aan SBTi en dragen bij aan een gezonder klimaat door de uitstoot van onze bakkerijen en transport in 2030 met 50% te verminderen, ook wel scope 1 en 2 genoemd. In scope 3 willen we de uitstoot met 30% verminderen.



Ambitie:
Verdubbelen van het volume van
gezondere producten tegen 2030.

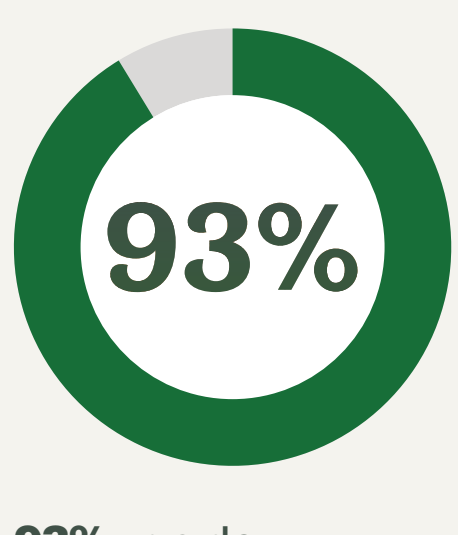
Wij verbeteren de gezondheid door de inname van volkoren en vezels te verhogen zonder concessies te doen aan smaak of kwaliteit.



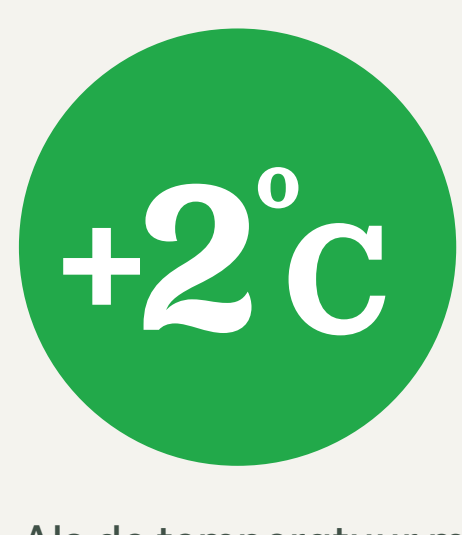
BENELUX KLIMAAT INITIATIEVEN



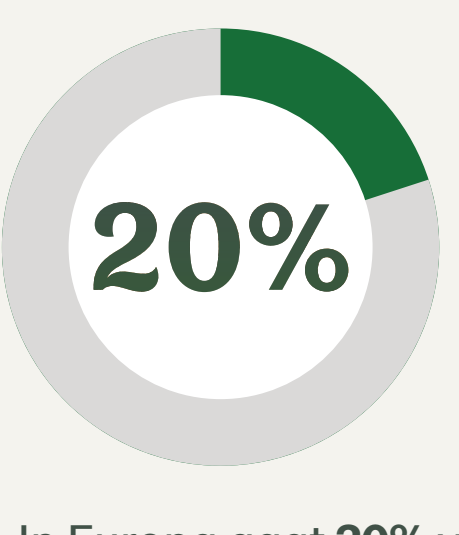
Wist je dat?



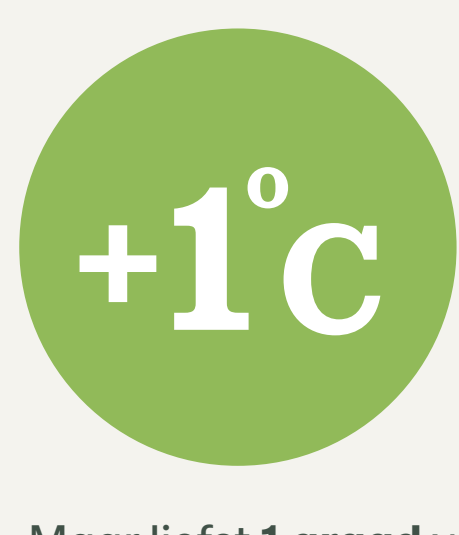
93% van de Europeanen vindt de klimaatwijziging een groot probleem



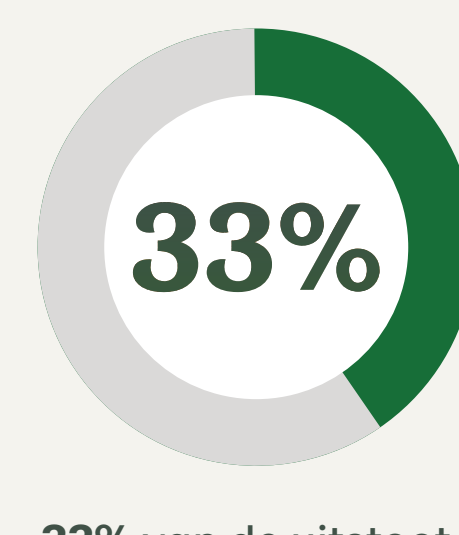
Als de temperatuur met **2 graden** stijgt is de planeet niet meer leefbaar



In Europa gaat **20%** van het geproduceerde voedsel verloren. Dit is **173 kilo** per persoon



Maar liefst **1 graad** van de totale opwarming van de aarde wordt veroorzaakt door ons voedsel



33% van de uitstoot van broeikasgassen die de opwarming van de aarde veroorzaken, is **afkomstig** van voedsel

Onze beloften voor 2030



De totale voetafdruk in Scope 3 met **30%** verminderen



Scope 1 en 2 emissies verminderen met **50%**



2/3 van onze leveranciers hebben zich gecommitteerd aan SBTi

[Ontdek meer](#)

Wat we al doen?



Scope 1 & 2 emissiereductie in onze bakkerijen



Klimaatvriendelijk produceren



Hernieuwbare elektriciteit in al onze bakkerijen



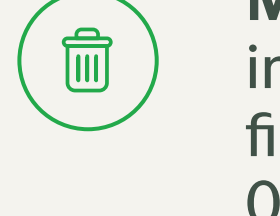
Hergebruik warmte uit koelinstallaties



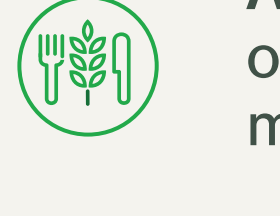
Ledverlichting in al onze bakkerijen



Energiemanagement systemen in al onze bakkerijen



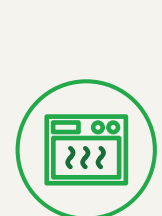
Minder waste in onze bakkerij in 5 jaar hebben we onze waste van finished goods teruggebracht van 0,93% in 2020 naar 0,50% in 2025, een vermindering van 45,65%



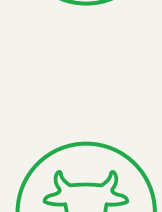
Aangesloten bij het 10x20x30-initiatief om de voedselverspilling tegen 2030 met 50% te verminderen



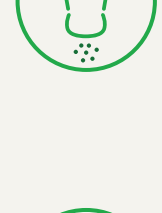
Minder foodwaste Omdat je met bake off alleen afbak wat je op dat moment nodig hebt



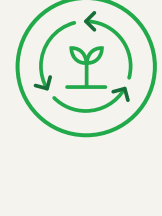
Korte baktijd Producten met kortere afbaktijden om energie te besparen.



Diervoeding Een deel van ons afval wordt omgezet in diervoeding



Recycleerbare materialen 99% van ons verpakkingsmateriaal is recycleerbaar



RSPO gecertificeerd 99% van onze palmolie is RSPO gecertificeerd.

Belgische boeren voor minder uitstoot op bloem

Een deel van de bloem voor ons Pastridor brood kopen we bij Belgische boeren aan, op die manier kunnen we op dit deel **de emissies van bloem met 30% verlagen**. De boeren volgen lanbouwprincipes voor minder uitstoot op bloem zoals:

- Bodemgewassen
- Bodemanalyse
- Minder grondbewerking
- Minder gebruik van pesticiden
- Gewasrotatie

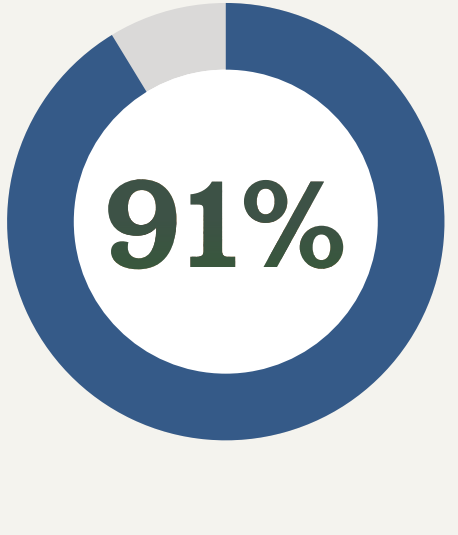


CLIMATE & NATURE
Lantmänn's program
for farming of the future

BENELUX HEALTH INITIATIEVEN



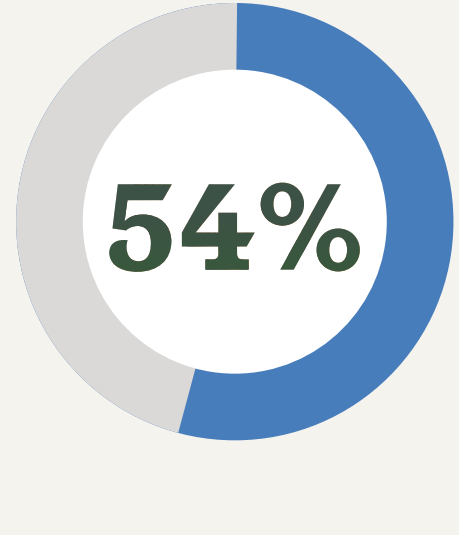
Wist je dat?



91% van de consumenten richt zich op zijn minst enigszins op hun fysieke fitheid en gezondheid



De belangrijkste voedingsoorzaken van verloren gezonde levensjaren zijn te weinig volkoren en te veel zout. Brood speelt dus een belangrijke rol in een gezondere levensstijl



54% van de consumenten is het ermee eens dat de inname van volle granen en vezels belangrijker is voor hun gezondheid en welzijn



Brood is verreweg de belangrijkste bron van volle granen in de voeding van consumenten

Onze beloften voor 2030



33% van de graan-ingrediënten in ons tarwebrood is volkoren



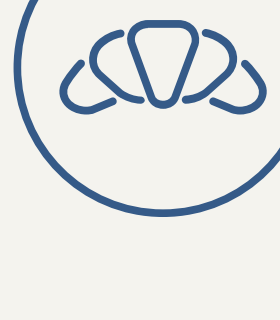
10% minder zout in onze brood en fastfood producten



3% vezels in alle brood- en fastfood producten



30% van alle brood-producten bevat 6% vezels



10% minder gemiddelde kcal per portie in ons zoet assortiment

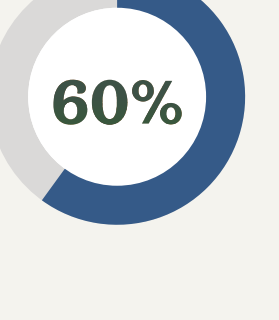


40% van ons zoet assortiment bevat max. 250 kcal per portie

[Ontdek meer](#)

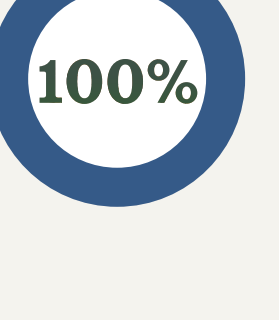
Wat we al bereikt hebben

1



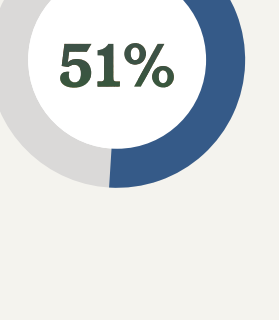
Minimaal 3% vezels in **60%** van onze Pastridor Producten

2



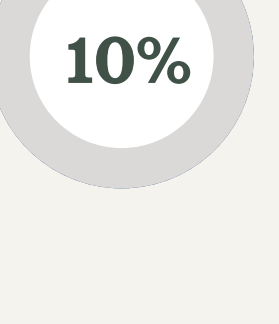
Minimaal 3% vezels in **100%** van ons Pastridor fastfood assortiment

3



51% volkorenbloem in onze bruine Pastridor broodproducten

4



10% zout reductie in alle Pastridor fastfood producten

Onze vezeltoppers

Al onze Pastridor fastfood producten en 60% van onze pastridor broodproducten bevatten minimaal 3% vezels, zoals onze vezeltoppers:

- Naanta Pocket Bread
- Slim Oat Bread
- PLUS Fitness Stokbrood
- Fitness Bagnat

