



PÂTISSERIE UNIQUE NEW BUSINESS B.V.

Kantoor: Nieuwerhoekplein 1a, 3761 HD Soest, 035-5882395
info@patisserieunique.nl
KvK 27331243 | BTW nr. NL8201.78.512.B01

Voedselveiligheid en kwaliteit

Patisserie Unique vindt het zeer belangrijk om veilige voedingsmiddelen te produceren voor onze afnemers, hiertoe hebben wij een voedselveiligheidssysteem. Om de voedselveiligheid te garanderen worden grondstoffen gekocht waarvan wij overtuigd zijn dat deze veilig zijn. Wij kopen bijvoorbeeld uitsluitend producten in die niet genetisch gemodificeerd zijn.

Vertrouwen en transparantie zijn een uitgangspunt bij het selecteren van een leverancier. Het beleid betreft veilig voedsel en het welzijn en de gezondheid van dieren en planten. Het voedsel is traceerbaar ook als het van het ene naar het andere EU-land gaat, zodat de handel niet belemmerd wordt en een ruime keuze aan voedingsmiddelen voorhanden is. Dit alles wordt uitgevoerd om de voedselveiligheid in de gehele keten van het voortbrengingsproces te borgen.

Wij vinden het ook belangrijk dat onze producten voor zoveel mogelijk consumenten geschikt zijn. Wij houden daarom ook rekening in het voortbrengingsproces van onze producten met de mogelijkheden van onverwachte allergenen. Hiertoe hebben wij een risico inventarisatie opgesteld en de nodige maatregelen genomen. Verder zorgen wij ervoor dat de informatie over het al dan niet aanwezig zijn van mogelijke allergenen beschikbaar is.

Duurzaam ondernemen

Patisserie Unique streeft ernaar zo duurzaam mogelijk te ondernemen. Duurzaam ondernemen staat voor het zoeken naar evenwicht tussen financieel economische resultaten en het milieu. Het is afgeleid van het begrip duurzame ontwikkeling, waarbij niet alleen rekening wordt gehouden met het hier en nu maar ook met toekomstige generaties. Zodat ieder die nu leeft een goed bestaan kan hebben, zonder dat de bronnen voor de toekomst worden uitgeput.

Grondstoffen/producten: Wij proberen zoveel mogelijk gebruik te maken van puur natuurlijke grondstoffen, wat door onze gebruikers wordt gewaardeerd. Alle producten, welke wij aankopen komen van bedrijven die dezelfde duurzame insteek hebben als Patisserie Unique. Verder letten wij bij aanschaf van ons verpakkingsmateriaal of dit geschikt is voor hergebruik of recycling.

Ook krijgen wij bijvoorbeeld steeds vaker vragen over het gebruik van **Duurzame Palmolie** in onze producten. Palmolie speelt een belangrijke rol in het voldoen aan de wereldwijde behoeften naar meer en duurzamer geproduceerd voedsel. Uitbreiding van het palmolieareaal heeft in de afgelopen decennia in sommige gevallen echter bijgedragen aan ontbossing, milieuvervuiling en sociaaleconomische problemen voor lokale bewoners. In dit kader zijn we gestart met een inventarisatie naar de initiatieven die er eventueel in ontwikkeling of reeds genomen zijn bij onze leveranciers om over te stappen op het gebruik van duurzame palmolie.

Logistiek: Aan de beheersing van milieutechnische zaken wordt veel aandacht geschonken. Naast proactief te investeren in milieuvriendelijk vrachtauto's met Euro 5 en EEV motoren, investeert onze logistieke partner Müller Fresh Food Logistics ook in PIEK (geluidarm), Lange Zware Voertuigen ofwel LZV's (reductie CO2 uitstoot door meer volume) en diverse eigen innovaties om CO2 uitstoot te minimaliseren. Milieu wordt beheerst door gebruik te maken van een uitgebreid milieuaspectenregister vanuit het gecertificeerde milieumanagementsysteem ISO 14001:2004. **Lean & Green Star** Müller Fresh Food Logistics heeft als een van de eerste logistiek dienstverleners in Nederland de Lean & Green Star Award behaald. De Lean & Green Star Award is een symbool voor het daadwerkelijk realiseren van minimaal 20% minder CO2 uitstoot in 5 jaar. Met het binnenhalen van deze Award laat Müller Fresh Food Logistics zien zich voortdurend actief in te spannen voor een duurzamer logistiek proces. Duurzamer voor het milieu, maar ook duurzamer voor de economie. Ze zijn er in geslaagd om in een periode van 3 jaar ruim 36% CO2 reductie te realiseren!

Kantoor: Informatie wordt digitaal verwerkt, van het ontvangen van de bestellingen tot het verzenden van de bevestigingen en facturen. Zodoende wordt er minimaal geprint. Vergaderingen en dagelijks overleg vinden plaats via Skype.

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

Patisserie Unique streeft ernaar Maatschappelijk Verantwoord te Ondernemen. MVO staat voor het zoeken naar evenwicht tussen financieel economische resultaten en sociale belangen. Maatschappelijk verantwoord ondernemen is een proces waarmee een organisatie verantwoordelijkheid neemt voor de consequenties van haar handelen op sociaal, ecologisch en economisch gebied in de hele keten en daarover verantwoording aflegt en de dialoog aangaat met belanghebbenden hierover.

Aldus getekend, Jeroen Majoor directie

Soest, 8 december 2016