SEAFOOD PARLEVLIET

SAMEN KLAAR VOOR DE TOEKOMST

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

SAMEN
AAN DE SLAG

Als familiebedrijf is Seafood Parlevliet gewend om met een lange termijnvisie te ondernemen. Zorg voor onze medewerkers en onze omgeving zijn voor ons vanzelfsprekend. We vinden het belangrijk om onze visproducten op een verantwoorde wijze te produceren. We zien ook de ontwikkeling dat consumenten steeds vaker kiezen voor gezonde en duurzame voeding waarvan de herkomst bekend is. Als productiebedrijf en leverancier van onder andere retail spelen we in op deze vraag en dragen daarmee bij aan de transitie naar een duurzaam voedselsysteem.

We zijn trots op onze goede reputatie als leverancier van betrouwbare en integere producten en willen deze ook behouden. Het verkrijgen van waarborgen over de oorsprong van onze vis en garnalen is daarom essentieel. In 2016 is Seafood Parlevliet onderdeel geworden van Cornelis Vrolijk. Een deel van onze grondstoffen kopen we in van bedrijven die onderdeel zijn van Cornelis Vrolijk. Zo kunnen we onze klanten leverbetrouwbaarheid en traceerbaarheid in de keten garanderen. Dit past in het streven van Cornelis Vrolijk om haar vis en garnalen via eigen kanalen af te zetten: van schip naar schap.

Een belangrijk thema waarmee we ons de komende jaren zullen bezighouden is een meer circulaire productiemethode. Door het beter verwaarden van onze reststromen kunnen we bijdragen aan het verminderen van voedselverspilling. Ook het verduurzamen van (plastic) verpakkingsmaterialen blijft een belangrijk aandachtspunt.

Cornelis Vrolijk heeft de ambitie haar beleid voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen toe te passen op alle bedrijfsonderdelen. Het afgelopen jaar hebben we met een team medewerkers onze bedrijfsprocessen onder de loep genomen en geïnventariseerd welke lopende initiatieven en toekomstige doelstellingen we in een overzichtelijk geheel bij elkaar kunnen brengen in een MVO-beleidsplan, gebaseerd op het model van Cornelis Vrolijk. Het resultaat ligt voor u.

We zijn trots op de motivatie en de vindingrijkheid van alle betrokkenen bij het ontstaan van dit beleidsplan en kijken met vertrouwen uit naar de uitvoering ervan. Als we samen de schouders eronder zetten, kunnen we met elkaar stappen zetten en veel mooie dingen bereiken!

Gerbrand Voerman *Ab van Zetten*

SEAFOOD PARLEVLIET

De historie van Seafood Parlevliet begint in 1860 met een rederij met bomschuiten in Katwijk. In 1954 werd de visvangst gestaakt en werd de focus verlegd naar handel in verse vis. M. Parlevliet & Zn. Haring- en Zeevisgroothandel ging in 1968 officieel van start als producent van verpakte visproducten zoals haring, makreel en gebakken vis. Het familiebedrijf ging als een van de eersten aan de slag met voorverpakte vis voor de retail. In de decennia die volgden groeide het bedrijf gestaag en eind jaren 90 was een verhuizing naar de Loggerstraat in IJmuiden noodzakelijk om de productieruimten uit te kunnen breiden. Het aantal medewerkers groeide naar ruim twintig.

De activiteiten van het bedrijf gingen vanaf 2006 verder onder de naam Seafood Parlevliet. Ook verhuisden de visverwerkingsactiviteiten naar de Makreelkade in IJmuiden en werd Trade Factory B.V. opgericht om gestoomde en gebakken broodproducten te produceren. Visrokerij S.H. Meij werd in 2009 onderdeel van het bedrijf. In 2017 werden de productielocaties verder uitgebreid met een visrokerij in Tholen, onder de naam Seafood Parlevliet Tholen.

In 2016 nam het naastgelegen visserijbedrijf Cornelis Vrolijk een meerderheidsbelang in Seafood Parlevliet. Door deze ketenintegratie verzekert Seafood Parlevliet zich van belangrijke grondstoffen voor haar producten en versterkt Cornelis Vrolijk haar positie in de consumentenmarkt: van schip naar schap. Anno 2020 werken er ongeveer 200 medewerkers bij Seafood Parlevliet en worden vis en garnalen verwerkt op drie productielocaties in Nederland.

CORNELIS VROLIJK HOLDING

Seafood Parlevliet is een dochterbedrijf van Cornelis Vrolijk. De basis voor Cornelis Vrolijk werd in 1880 gelegd door Frank Vrolijk in Scheveningen. Vandaag de dag is het familiebedrijf internationaal actief in de vangst, kweek, handel en verwerking van visproducten en garnalen. Altijd met als doel een kwalitatief hoogstaand product voor menselijke consumptie te produceren. Onze kernactiviteit is pelagische visserij op vissoorten zoals haring en makreel. Andere belangrijke activiteiten zijn de demersale visserij op soorten als tong en schol en de vangst en kweek van (tropische) garnalen. Inclusief partnerships werken er ruim 2.000 mensen wereldwijd bij Cornelis Vrolijk. Het hoofdkantoor is gevestigd in IJmuiden. Zie ook: **www.cornelisvrolijk.eu**.

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) vormt een integraal onderdeel van de bedrijfsvoering van Cornelis Vrolijk. Sinds 2014 is dit uitgewerkt in een actief MVO-beleid en zijn beleidsplannen ontwikkeld voor de diverse visserijactiviteiten. Vervolgens is dit uitgebreid naar de visverwerkingsactiviteiten die een onderdeel zijn van Cornelis Vrolijk.

MISSIE VAN CORNELIS VROLIJK

Met onze visserij leveren we een belangrijke bijdrage aan de voedselzekerheid van miljoenen mensen. Wij doen dit, als familiebedrijf, met oog voor toekomstige generaties: met behoud van gezonde visbestanden, met minimale milieubelasting en met betrokken en trotse mensen. Wij staan voor continuïteit waarbij we met respect omgaan met de omgeving waarin we werken.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN (MVO)

Om in 2050 ruim 10 miljard mensen te kunnen voorzien van gezond voedsel moet er wereldwijd gewerkt worden aan een transitie naar een duurzaam voedselsysteem. Consumenten kiezen steeds vaker voor gezonde en duurzame voeding. Ze stellen vragen over waar hun eten vandaan komt en of het verantwoord geproduceerd is. Als bedrijf spelen we in op deze ontwikkelingen. We vinden het belangrijk dat we voedsel produceren op een verantwoorde wijze, met een zo laag mogelijke milieubelasting en waarbij we goede arbeidsomstandigheden waarborgen.

We willen transparant zijn over de manier waarop we dit organiseren en gaan daarom de dialoog aan met onze stakeholders en met iedereen die belang hecht aan duurzaam geproduceerde vis. Met dit MVO-beleidsplan zetten we hiermee een volgende stap.

Een groot deel van onze grondstoffen kopen we in van bedrijven binnen Cornelis Vrolijk. Dit biedt zekerheid met betrekking tot de beschikbaarheid van grondstoffen en geeft garanties over de oorsprong van onze producten. In dit document laten we zien hoe we omgaan met de inkoop uit verschillende (internationale) visketens. De OESO-richtlijnen[1] vormen daarbij de belangrijkste standaard waarop we ons inkoopbeleid baseren.

Daarnaast leggen we uit hoe we onze verantwoordelijkheid nemen om te verduurzamen, bijvoorbeeld op het gebied van CO_2-uitstoot, het gebruik van verpakkingsmaterialen of de verwaarding van reststromen. We beschrijven niet alleen wat we al doen, maar ook waar we de komende jaren mee aan de slag gaan en wat onze doelstellingen zijn voor 2025.

ONS MVO-BELEID OP BASIS VAN VIER PIJLERS

Om de onderwerpen die belangrijk zijn voor ons MVO-beleid te identificeren en prioriteren, hebben we een materialiteitsanalyse uitgevoerd in 2019. Op deze manier zorgen we ervoor dat het beleid gaat over de onderwerpen die ons het meest aan het hart liggen en waarop we als bedrijf zelf de meeste invloed hebben. Ook is er gekeken welke onderwerpen belangrijk zijn voor onze stakeholders. De geselecteerde onderwerpen hebben we vervolgens, conform de structuur van het MVO-beleid van Cornelis Vrolijk, ondergebracht in vier MVO-pijlers. De pijlers zijn: Gezond voedsel, Vissen voor altijd, Dagelijks duurzaam en Zorg voor mensen.

Met ons MVO-beleid dragen we actief bij aan het behalen van de Sustainable Development Goals (SDG's) van de Verenigde Naties die als doel hebben om armoede te bestrijden en een mondiale duurzame ontwikkeling te versnellen. Hiernaast worden de vier pijlers en hun relatie met de SDG's toegelicht.

[1]De OESO-richtlijnen zijn internationale afspraken, ondertekend door de Nederlandse overheid, waarin beschreven wordt wat er van bedrijven wordt verwacht op het gebied van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) bij internationaal zakendoen. Zie www.oesorichtlijnen.nl

ONZE MVO PIJLERS & SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

GEZOND VOEDSEL

PIJLER 1

De pijler Gezond voedsel beschrijft hoe we producten van hoge kwaliteit leveren waarvan de oorsprong bekend is. Productintegriteit en voedselveiligheid zijn belangrijke onderwerpen binnen deze pijler, maar ook de voedings- en gezondheidswaarde van vis komt hier aan bod.

(Pagina 8)

VISSEN VOOR ALTIJD

PIJLER 2

Binnen de pijler Vissen voor altijd besteden we aandacht aan duurzame vangst- en kweekmethoden en verantwoord beheer van wilde visbestanden. De OESO-richtlijnen en duurzame certificeringen vormen daarbij hulpmiddelen waarop we ons inkoopbeleid baseren. Daarnaast kijken we ook naar het minimaliseren van voedselverspilling.

(Pagina 12)

DAGELIJKS DUURZAAM

PIJLER 3

In de pijler Dagelijks duurzaam zijn ambities opgenomen over het verminderen van de milieubelasting die gepaard gaat met onze productieprocessen. De belangrijkste onderwerpen waar we ons op richten zijn het verminderen van onze CO_2-voetafdruk en het verduurzamen van onze verpakkingsmaterialen.

(Pagina 18)

ZORG VOOR MENSEN

PIJLER 4

De pijler Zorg voor mensen betekent voor ons dat we zorgen voor goede arbeidsomstandigheden en voor een gelijke behandeling van onze medewerkers. We willen graag dat mensen zich betrokken voelen bij ons bedrijf en dat ze trots kunnen zijn op hun werk. Daarnaast kijken we naar onze maatschappelijke rol en wat we kunnen betekenen voor mensen in de lokale gemeenschappen waar we actief zijn.

(Pagina 24)

PIJLER 1

GEZOND VOEDSEL

Vis is een waardevol onderdeel van een gezond voedingspatroon. Het is een belangrijke bron van gezonde eiwitten en vetten. Ook bevatten vis en garnalen een verscheidenheid aan vitaminen en mineralen. Binnen de pijler Gezond voedsel laten we zien hoe wij ons inzetten voor het leveren van producten van optimale kwaliteit.

Wij gebruiken in onze productie verschillende garnalen en vissoorten zoals schol, heek en pollak. De vissoorten die wij het meest verwerken zijn haring en makreel. Deze pelagische vissen zijn zeer rijk aan omega 3-vetzuren, die vele positieve gezondheidseffecten kennen. Zo zorgen ze voor een verlaagd risico op hart- en vaatziekten en voor goede ontwikkeling van de hersenen, hebben ze een ontstekingsremmende werking en ondersteunen ze een goede functie van de ogen.

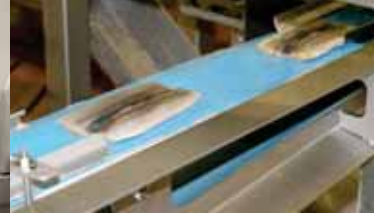
We zijn trots op onze goede reputatie als leverancier van betrouwbare en integere producten. We leveren kwaliteitsproducten en onderhouden goede relaties met de leveranciers van onze grondstoffen. De makreel die we verwerken wordt gevangen door schepen van Cornelis Vrolijk. Onze haring kopen we bij onze vaste partner in Noorwegen, waarmee we al ruim tien jaar een intensieve samenwerking hebben. Tijdens het haring-seizoen nemen we met een team van onze eigen mensen in de Noorse fabriek de inkoop en verwerking over. Dit geeft ons de gelegenheid een hoge mate van controle uit te oefenen op de borging van de kwaliteit van onze producten.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We blijven onze medewerkers trainen om correcte naleving van onze kwaliteitsprotocollen te kunnen garanderen.
- We blijven werken aan de ontwikkeling van onze recepturen, waarbij optimale smaak en optimale houdbaarheid centraal staan.

DOELSTELLINGEN 2025

- We genieten nog steeds een uitstekende reputatie met het leveren van onze producten van topkwaliteit en dit wijzen de kwaliteitsaudits voor de verschillende certificeringen ook uit.
- We hebben in dialoog met onze ketenpartners een optimale manier gevonden voor het omgaan met additieven.



KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID

Het leveren van producten van topkwaliteit raakt aan de kern van ons bedrijf. Onze klanten en consumenten stellen hoge eisen. Het is topsport om daar aan te kunnen voldoen en het is dankzij de toewijding en de flexibiliteit van onze medewerkers dat we hier consequent in slagen. Om aan te tonen dat we voldoen aan hoge kwaliteitsnormen hebben we IFS[2] en FSSC 22000 certificeringen. Jaarlijks vinden daarvoor audits plaats door onafhankelijke instanties.

Productkwaliteit begint bij de grondstof, aan het begin van de keten. Deze dient geborgd te zijn in productspecificaties en wordt gecontroleerd met ingangscontroles en laboratoriumtesten. Het spreekt voor zich dat medewerkers goed getraind worden om zich te houden aan alle wettelijke regels met betrekking tot veiligheid en hygiëne op de werkvloer. Microbiële, chemische of fysische besmettingen voorkomen we door strikte controle op onze verwerkingsprocessen. Zo geldt voor de meeste van onze producten dat deze gedurende het proces voldoende verhit worden, waardoor bijvoorbeeld een mogelijk aanwezige bacterie gedood wordt. Ook vinden er controles plaats op de eindproducten voordat die aan de klant geleverd worden.

Een aantal van onze producten wordt niet verhit gedurende het verwerkingsproces. Haring eten we in Nederland bijvoorbeeld graag licht gerijpt. Voor dat soort producten nemen we extra maatregelen. Onze controles beginnen dan bij de inkoop van onze grondstoffen. We werken samen met onze leveranciers om te voorkomen dat een partij afgekeurd moet worden en er voedselverspilling optreedt.

Vis is een natuurproduct met een zeer verfijnde smaak, die we graag zo puur mogelijk houden. Om die reden zijn we in onze recepturen terughoudend met het toevoegen van kunstmatige additieven (E-nummers). Naast onze maatjesharing, die traditioneel in een pekelbad bereid wordt, proberen we ook zo beperkt mogelijk zout en suikers toe te voegen aan onze producten. Alleen wanneer het omwille van voedselveiligheid noodzakelijk is gebruiken we een toevoeging. Onze voorkeur gaat dan uit naar een natuurlijk middel. Een van onze grootste uitdagingen voor de komende jaren is om dit beleid te continueren, terwijl we tegelijkertijd werken aan vermindering van voedselverspilling door maximale houdbaarheid van producten te realiseren. Samen met onze ketenpartners zullen we keuzes maken over hoe we prioriteiten stellen met betrekking tot beide doelstellingen.

[2] IFS = International Featured Standards. Deze standaard is ontwikkeld door een samenwerking van retailbedrijven om productkwaliteit en -integriteit te waarborgen. Zie www.ifs-certification.com

PRODUCTINTEGRITEIT

Productintegriteit betekent voor ons dat we ervoor zorgen dat we te allen tijde betrouwbare producten leveren aan onze klanten. Wat we leveren moet overeenkomen met wat er op de verpakking staat.

Om productkwaliteit te waarborgen hanteren we de IFS-standaard, welke ook eisen stelt op het gebied van productintegriteit. Onderdeel hiervan is dat we van onze ingekochte vis inventariseren welke soorten risico lopen vervangen te worden door een goedkoper alternatief. Om die risico's te beperken zorgen we ervoor dat onze medewerkers de juiste kennis en vaardigheden hebben om het onderscheid tussen verschillende vis- en garnalensoorten te kunnen maken. Dit geldt voor de inkoop- en de productieafdeling, maar bijvoorbeeld ook voor de logistieke afdeling die de ontvangst van de grondstoffen verzorgt.

Daarnaast worden onze producten onderworpen aan integriteitscontroles voordat zij in het schap komen te liggen. Onderdeel van die controle is een DNA-analyse om te testen of de inhoud klopt. Deze controles beperken zich niet tot de vis of garnalen, maar worden ook gedaan voor ingrediënten en hulpmiddelen zoals de peperkorrels die we aan de gerookte makreelfilets toevoegen en de zonnebloemolie waarin we de vis bakken. Jaarlijks voert een onafhankelijke organisatie een PIA-audit[3] uit op onze werkwijze om productintegriteit te waarborgen.

"Dankzij de toewijding van alle collega's op de kwaliteitsafdeling en in de productie slagen we erin om consequent topkwaliteit te leveren. Dit blijkt ook uit de jaarlijkse audits door onafhankelijke instanties voor de verschillende certificeringen die we hebben. Ik ben daar erg trots op."

HEDDA WOORTMEIJER
Hoofd kwaliteitsafdeling

[3] PIA = Product Integrity Audits.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We gaan door met het organiseren van trainingen in soortherkenning voor onze medewerkers en zorgen dat kennisdeling tussen collega's gestimuleerd wordt.
- We onderzoeken of we ons controleprogramma dienen uit te breiden voor een aantal grondstoffen met een laag risicoprofiel en die incidenteel aan integriteitscontroles onderworpen worden.

DOELSTELLING 2025

- We hebben onze goede reputatie als leverancier van betrouwbare en integere producten behouden en verstevigd.

PIJLER 2

VISSEN VOOR ALTIJD

Consumenten stellen steeds hogere eisen aan transparantie over de oorsprong en duurzame productie van hun voedsel. Vissen voor altijd betekent voor ons dat we willen bijdragen aan het voortbestaan van visbestanden op de lange termijn en het beschermen van de ecosystemen waarvan zij en wij afhankelijk zijn. Dit doen we door vis en garnalen in te kopen uit verantwoord beheerde visserijen of kwekerijen. We willen ook garanties over goede arbeidsomstandigheden bij onze leveranciers en uitsluiten dat we grondstoffen kopen uit een keten waarin kinderarbeid of gedwongen arbeid plaatsvindt. De OESO-richtlijnen en duurzame certificeringen vormen daarbij hulpmiddelen waarop we ons inkoopbeleid baseren.

Een deel van onze grondstoffen kopen we van bedrijven binnen Cornelis Vrolijk. De makreel die we roken, fileren en verpakken voor diverse supermarkten wordt bijvoorbeeld gevangen door schepen van Cornelis Vrolijk. Hierdoor hebben we voor die producten goed zicht op de hele keten van schip naar schap. Zo kunnen we als visverwerkend bedrijf een consumentenmarkt dicht bij huis beleveren met kwalitatief hoogstaande producten, die duurzaam gevangen zijn en waarvan de herkomst bekend is.

In een wereld waarin de vraag naar gezonde, duurzame voeding stijgt, is het ook vanzelfsprekend om zo weinig mogelijk te verspillen. Zeker met het oog op de toekomst en de geschatte groei van de wereldbevolking zal ons voedselsysteem zo efficiënt mogelijk moeten zijn. Een van onze toekomstige uitdagingen is om (samen met onze ketenpartners) voedselverspilling in de visketen te verminderen.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We blijven de ontwikkelingen op het gebied van de beoordeling van certificeringen door de GSSI op de voet volgen.
- In samenwerking met Welmar Seafood zetten we ons inkoopbeleid ten aanzien van het verkrijgen van waarborgen over verantwoorde productie op papier.
- Samen met ketenpartners zetten we voor producten die we van buiten Europa importeren een systematischere methode voor het omgaan met risico's op papier.

DOELSTELLINGEN 2025

- We hebben het aantal producten in ons assortiment uit eigen keten verhoogd.
- Samen met onze ketenpartners hebben we bepaald welke duurzaamheidsgaranties middels certificeringen wenselijk zijn.
- Van bedrijven buiten Europa die we minder goed kennen, kopen we alleen nog in als zij goede arbeidsomstandigheden kunnen garanderen voor hun medewerkers via BSCI of een gelijkwaardige certificering.

VERANTWOORDE INKOOP EN TRACEERBAARHEID IN DE VISKETEN

Als visverwerkend bedrijf midden in de voedselketen willen we bijdragen aan een goede traceerbaarheid van onze vis. Voor onze productie kopen we vis- en garnalensoorten wereldwijd in. We doen dit grotendeels in samenwerking met Welmar Seafood, een handelsbedrijf dat ook onderdeel is van Cornelis Vrolijk. Wij zien graag met eigen ogen hoe onze leveranciers, visserijbedrijven en kwekerijen, georganiseerd zijn. Door leveranciersverklaringen te vragen en deze verklaringen regelmatig in de praktijk te toetsen tijdens bezoeken aan productielocaties controleren we de kwaliteit en de integriteit van de producten die we inkopen. Daarnaast kunnen we tijdens zulke bedrijfsbezoeken ook investeren in de goede relaties met onze leveranciers.

Certificeringen helpen ons bij het maken van inkoopkeuzes. Een deel van onze producten is bijvoorbeeld duurzaam gecertificeerd met het MSC[4] - of ASC[5]-label. En de zalm die we verkopen heeft een BIO[6] -certificering. Er zijn echter veel verschillende duurzaamheidslabels voor zowel wilde vangst als gekweekte vis of garnalen. De GSSI[7] biedt een methode om de betrouwbaarheid en geloofwaardigheid van duurzaamheidscertificeringen voor visproducten te beoordelen. In 2018 werd Cornelis Vrolijk als eerste Nederlandse visserijbedrijf partner van de GSSI. We hebben vertrouwen in de onafhankelijke beoordelingen door de GSSI en volgen deze dan ook op de voet. Ook bestaan er certificeringen voor het waarborgen van goede arbeidsomstandigheden, zoals het BSCI[8]-certificaat. Deze zijn nog relatief nieuw en ook deze ontwikkelingen volgen we nauwgezet.

We baseren ons inkoopbeleid op de OESO-richtlijnen. Op basis van een risicoanalyse hanteren we gepaste methoden om zekerheid te hebben over de oorsprong van onze grondstoffen. Traceerbaarheid is in sommige visketens vanzelfsprekender dan in anderen.

We onderscheiden daarom vier productcategorieën:

1. Uit onze 'eigen keten', oftewel van een van de bedrijven binnen Cornelis Vrolijk.
2. Van leveranciers waarmee we een langdurige relatie hebben en dus goed bekend zijn.
3. Van voor ons minder bekende leveranciers en gevangen of gekweekt binnen Europa.

[4] MSC = Marine Stewardship Council. Dit is een onafhankelijk certificeringsprogramma voor duurzaam gevangen vis. Zie www.msc.org.
[5] ASC = Aquaculture Stewardship Council. Dit is een onafhankelijk certificeringsprogramma voor verantwoorde aquacultuur. Zie www.asc-aqua.org.
[6] BIO = Biologisch. Dit is een duurzaamheidslabel waarvan de criteria vastliggen in Europese wetgeving. Zie www.skal.nl.
[7] GSSI = Global Sustainable Seafood Initiative. Dit initiatieve is opgericht in 2013 om verschillende certificeringssystemen onafhankelijk te kunnen laten beoordelen.
[8] BSCI = Business Social Compliance Initiative. Dit initiatief van bedrijven zet zich in voor betere arbeidsomstandigheden in hun wereldwijde toeleveringsketens.

4. Van voor ons minder bekende leveranciers en gevangen of gekweekt buiten Europa.

Deze categorieën nemen van 1 naar 4 toe in complexiteit en daarmee in risico's op onvoldoende garanties van oorsprong. Bij de inkoop van producten uit Europa hebben we zekere waarborgen over verantwoorde productie, omdat wet- en regelgeving en handhaving in Europa strikt georganiseerd zijn. Ook bij inkoop uit onze eigen keten of van leveranciers waar we een langdurige relatie mee hebben zijn er minimale risico's.

Omdat het verkrijgen van producten uit onze eigen keten voordelen biedt op het gebied van kwaliteitsbewaking en efficiëntie en het maximale traceerbaarheid van onze producten waarborgt, zullen we de komende jaren het aandeel van producten uit onze eigen keten proberen te vergroten. Voor het omgaan met risico's bij producten die we van buiten Europa importeren hebben we recentelijk in samenwerking met ketenpartners een start gemaakt om een systematischere methode op papier zetten.

TRANSPARANTE VISKETENS

We zien een groeiende maatschappelijke behoefte met betrekking tot transparantie over visketens. Consumenten willen volledig inzicht hebben in de oorsprong en verwerking van hun aankoop. Innovatieve ontwikkelingen, zoals blockchain technologie, kunnen worden gebruikt om voedselketens inzichtelijk te maken voor consumenten. We verwachten ook ontwikkelingen binnen visketens op dit vlak in de komende jaren en we volgen deze op de voet.

In de tussentijd investeren we in het onderhouden van goede relaties met onze ketenpartners. We hebben met hen een open dialoog en brengen bijvoorbeeld geregeld onze klanten in contact met onze leveranciers. We beogen met deze manier van werken transparantie in de visketen te bevorderen.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We stellen ons open op voor initiatieven op het gebied van transparantie binnen visketens.

DOELSTELLING 2025

- We hebben de transparantie over de oorsprong van de vis die we gebruiken voor onze producten vergroot voor consumenten.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We brengen onze reststromen in kaart; hoe groot ze zijn, hoe ze gebruikt worden en waar we verbeteringen kunnen aanbrengen, zodat we deze kunnen verminderen en verwaarden.
- Samen met ketenpartners en externe experts verkennen we de mogelijkheden om onder-gewaardeerde reststromen te gebruiken in (nieuwe) volwaardige producten.
- We gaan door met het leveren van makreel aan het restaurant Instock in Amsterdam of vergelijkbare initiatieven.
- We gaan door met het leveren van vis aan de Voedselbank in IJmuiden of vergelijkbare initiatieven en onderzoeken mogelijkheden daartoe voor onze andere productielocaties.

DOELSTELLING 2025

- We hebben de reststroom die ontstaat bij het produceren van onze producten, en nu naar diervoeder gaat, met minimaal 20% verminderd door te voorkomen dat de reststroom ontstaat of door hoogwaardiger gebruik ervan.

TEGENGAAN VAN VOEDSELVERSPILLING

Binnen onze productieprocessen en samen met onze ketenpartners en externe experts kijken we hoe we verspilling in de keten kunnen verkleinen. Een van de initiatieven die we recent in samenwerking met een klant zijn gestart is het werken aan vernieuwde recepturen van een aantal van onze producten met het oog op maximale voedselveiligheid en verbeterde houdbaarheid van de producten.

De verlenging van de houdbaarheid van onze producten met een paar dagen kan verspilling in het schap van onze ketenpartners in de retail substantieel reduceren. Vis is een natuurproduct met een zeer verfijnde smaak en het is daarom een grote uitdaging om zo weinig mogelijk hulpstoffen toe te voegen die de smaak veranderen.

Tijdens ons productieproces produceren we reststromen, bijvoorbeeld bij het snijden van filets. De restdelen zijn niet altijd meer te gebruiken voor menselijke consumptie en worden daarom vaak gebruikt als grondstof in de diervoederindustrie. We zijn ervan overtuigd dat het mogelijk is om een deel van onze reststromen te gebruiken voor hoogwaardigere producten. Onlangs startten we een aantal projecten om de mogelijkheden te (laten) onderzoeken. Zo pasteuriseren we nu een deel van de afsnijdsels van onze makreelfilets, zodat deze langer houdbaar zijn en kunnen worden verwerkt tot salades. De komende jaren gaan we door met het onderzoeken van dit soort mogelijkheden.

Een andere manier om voedselverspilling binnen ons eigen productieproces tegen te gaan is door vis aan te bieden aan het restaurant Instock in Amsterdam en de lokale voedselbank in IJmuiden. Het betreft vis die om esthetische of praktische redenen niet via onze reguliere verkoopkanalen verkocht kan worden, maar van uitstekende kwaliteit en smaak is. *Zie voor meer informatie ook pijler 4.*

"Als ik vis of garnalen inkoop bij een leverancier vraag ik naar kwaliteits- en duurzaamheidscertificeringen. Daarnaast ga ik regelmatig op bezoek bij onze leveranciers. Daar zie ik zelf hoe productielocaties georganiseerd zijn en bespreek ik met onze leveranciers hoe wij samen productintegriteit en duurzaamheid voor de consument kunnen garanderen."

GUIDO VAN DER MAADEN
Inkoopmanager vis en garnalen

PIJLER 3

DAGELIJKS DUURZAAM

In de pijler Dagelijks duurzaam kijken we naar de milieu-impact die onlosmakelijk verbonden is met onze productieprocessen. Bij het maken van onze producten gebruiken we energie voor het verwerken van de vis en gebruiken we materialen zoals plastic om de vis in te verpakken. Met zowel energie als de materialen die we gebruiken proberen we zo zuinig mogelijk om te gaan.

We gebruiken elektriciteit voor koel- en ontdooiings-installaties, productiemachines, rook- en bakovens en verlichting. Op sommige locaties gebruiken we gas voor verwarming van de ontdooi-installaties en stoom- of rookovens. De afgelopen jaren namen we besparende maatregelen, zoals het installeren van automatisch schakelende (led)verlichting, zodat lampen niet onnodig branden. Ook installeerden we 444 zonnepanelen op onze locatie aan de Makreelkade in IJmuiden om zelf energie op te wekken. Met deze en andere energiebesparende maatregelen minimaliseren we onze CO_2-voetafdruk.

Om bij te dragen aan de transitie naar een circulaire economie kijken we kritisch naar onze verpakkings-materialen. Waar mogelijk verminderen we het gebruik van plastic. Ook onderzoeken we de mogelijkheid om meer recyclebare materialen toe te passen. Daarnaast passen we zoveel mogelijk afvalscheiding toe, om ook hier recycling te maximaliseren.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We laten een nulmeting van de CO_2-voetafdruk van onze producten uitvoeren.
- We onderzoeken of we restwarmte uit onze bedrijfsprocessen elders kunnen gebruiken.
- We blijven groen woon-werkverkeer stimuleren, bijvoorbeeld door ervoor te zorgen dat we op al onze locaties laadfaciliteiten voor elektrische auto's hebben en door het aanbieden van een fietsplan.
- We inventariseren de verlichting op al onze locaties en maximaliseren het gebruik van ledverlichting en automatische schakelaars.
- We brengen ons waterverbruik in kaart en bepalen potentiële doelstellingen voor vermindering.

DOELSTELLINGEN 2025

- We hebben de CO_2-voetafdruk van ons eigen bedrijfsproces met 10% verminderd.
- We hebben het aandeel van ons elektriciteitsverbruik uit eigen duurzame opwek vergroot.
- We hebben met de leveranciers van onze transportdiensten een verduurzaming van het transport van onze producten gerealiseerd.
- We zijn gestart met het onderzoeken van toekomstige mogelijkheden voor productie-methodes waarbij we weinig tot geen aardgas verbruiken.

ENERGIE- EN WATERVERBRUIK

Om onze CO_2-voetafdruk te minimaliseren hebben we continu aandacht voor energiebesparingsmaatregelen. In welke verhouding verschillende aspecten van onze bedrijfsvoering bijdragen aan onze totale CO_2-voetafdruk weten we niet precies. Daarom zullen we een onderzoek laten uitvoeren naar onze CO_2-voetafdruk, bijvoorbeeld middels een LCA[9] of de CO_2-Prestatieladder[10]. Door meer inzicht te hebben in ons energieverbruik kunnen we gerichter aan de slag met effectieve besparingsmaatregelen.

In ons bedrijf gebruiken we op verschillende plekken koudetechniek. Ingevroren vis die we inkopen wordt opgeslagen in ons vrieshuis en gebakken vis moet na het bakken zo snel mogelijk worden teruggekoeld van 100 naar 4 graden Celsius. Deze installaties gebruiken verschillende koudemiddelen die in de atmosfeer een sterk broeikasgas vormen. In principe zitten de stoffen ingesloten in het systeem, maar bij schade of een ongeluk kunnen zij vrijkomen. Om de impact op het klimaat van koel- en vriessystemen te verminderen worden kunstmatige koudemiddelen via wetgeving uitgefaseerd. Recentelijk hebben wij een van onze grote vriesinstallaties laten ombouwen naar het gebruik van het natuurlijke koudemiddel CO_2, wat een veel kleinere impact heeft op het milieu, mocht het vrijkomen. De komende jaren zullen we doorgaan met het uitfaseren van kunstmatige koudemiddelen en het in gebruik nemen van natuurlijke koudemiddelen.

De vriesinstallaties bieden ook een kans om onze energie-efficiëntie te verbeteren. Ze produceren namelijk restwarmte die ingezet kan worden in andere onderdelen van onze productieprocessen. De komende jaren zullen we de mogelijkheden hiervan onderzoeken.

Ook buiten ons productieproces kijken we naar mogelijkheden tot het nemen van besparende maatregelen. Zo heeft ook het verduurzamen van transport onze aandacht. We stimuleren de vergroening van het woon-werkverkeer van onze medewerkers door laadfaciliteiten voor elektrische auto's te plaatsen bij onze kantoren en productielocaties en door een fietsplan aan te bieden. Daarnaast kunnen we verduurzaming van het transport van verpakkings-materialen die we inkopen en het producttransport naar onze klanten wellicht in samenwerking met onze ketenpartners bevorderen. De komende jaren gaan we hierover in gesprek met onze logistiek dienstverleners.

In onze productieprocessen gebruiken we ook substantiële hoeveelheden water. Zowel in het productieproces zelf, als tijdens de zeer frequente schoonmaakactiviteiten in de productieruimtes. Wereldwijd heeft het gebruik van deze natuurlijke hulpbron en het schaarser worden ervan de aandacht. De komende jaren starten we met het inventariseren van ons waterverbruik en het onderzoeken van maatregelen om ons verbruik te minimaliseren.

[9] LCA = Life Cycle Assessment. Dit is een methode om de milieu-impact van specifieke producten te berekenen voor hun hele leven, vanaf het moment dat de grondstoffen gewonnen worden totdat ze afval worden.
[10] De CO_2-Prestatieladder is een gecertificeerde methode voor een bedrijf om CO_2-uitstoot te meten en te verminderen.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- Samen met onze ketenpartners en het KIDV onderzoeken we de mogelijkheid voor het verduurzamen van onze verpakkingsmaterialen, zonder in te leveren op de kwaliteit van het verpakkingsmateriaal.
- We brengen onze huidige afvalstromen in kaart om te kunnen identificeren waar we verbeteringen kunnen realiseren.

DOELSTELLINGEN 2025

- We hebben duurzamere verpakkingen in gebruik genomen voor (een deel van) onze producten.
- We hebben onze totale afvalstroom met 20% gereduceerd dan wel opgewaardeerd voor hoogwaardiger gebruik.

DUURZAME VERPAKKINGEN EN VERANTWOORD AFVALBEHEER

Er is veel maatschappelijke discussie over het gebruik van plastic en vooral het verminderen ervan. Onze product-verpakkingen zijn grotendeels van plastic. Om een bijdrage te leveren aan de transitie naar een circulaire economie zullen we de komende jaren de mogelijkheden voor het verduurzamen van onze verpakkingsmaterialen onderzoeken.

Onze grote uitdaging is om duurzamere verpakkingen in gebruik te nemen zonder compromissen te sluiten aangaande de kwaliteit van de verpakking en daardoor de houdbaarheid van onze producten. Het kan duurzamer lijken om minder plastic of een biologisch afbreekbaar materiaal te gebruiken, maar als die niet dezelfde kwaliteit en houdbaarheid van onze producten waarborgen wordt voedselverspilling in de hand gewerkt. In samenwerking met ketenpartners en met hulp van het KIDV[11] zijn we sinds 2019 actief aan de slag met het zoeken naar duurzamere oplossingen. Zo hebben we recent besloten te stoppen met het gebruik van gekleurde kunststoffen. Verder zullen we mogelijk-heden onderzoeken om materiaalgebruik te reduceren en meer gebruik te maken van recyclebare materialen.

Het afval dat we zelf produceren, behandelen we op een zo verantwoord mogelijke manier. We passen overal waar mogelijk afvalscheiding toe, zodat recycling gemaximaliseerd wordt. Om verdere verbeteringen te realiseren in ons afvalbeheer zullen we in kaart brengen hoe groot afvalstromen van verschillende typen zijn, zodat we gericht te werk kunnen gaan.

Met betrekking tot de reststromen die ontstaan tijdens ons productieproces zoeken we naar manieren om die beter te verwaarden, zodat we voedselverspilling tegengaan. *Zie ook pijler 2*.

[11] KIDV = Kennisinstituut Duurzaam Verpakken. Zie voor meer informatie www.kidv.nl

"Ik ervaar het als een persoonlijke uitdaging om te onderzoeken hoe wij als bedrijf een bijdrage kunnen leveren aan een circulaire economie, bijvoorbeeld door verduurzaming van onze verpakkingen. Tegelijkertijd willen we daarbij uiteraard geen compromissen sluiten aangaande de kwaliteit van onze verpakkingen en daarmee de houdbaarheid van onze producten."

MIKE SLOOTWEG
Hoofd inkoopafdeling

PIJLER 4

ZORG VOOR MENSEN

Verdeeld over onze verschillende locaties werken ongeveer 200 mensen aan het produceren en leveren van onze producten. Ons werk kent sterke en soms onvoorspelbare pieken. We zijn trots op de toewijding en flexibiliteit waarmee onze medewerkers continu topkwaliteit weten te leveren. In de pijler Zorg voor mensen kijken we naar hoe we omgaan met onze medewerkers.

We zorgen voor goede arbeidsomstandigheden die voor iedereen inzichtelijk zijn. De afgelopen jaren hebben we gewerkt aan het gelijktrekken van arbeidsomstandigheden en werkwijzen binnen en tussen onze verschillende locaties. Onder andere op deze manier zetten we in op het faciliteren van goede samenwerkingsmogelijkheden.

We besteden aandacht aan scholing en bijscholing, zodat medewerkers de kans hebben zich te ontwikkelen in hun werk. Om ook een goede samenwerking tussen medewerkers met verschillende nationaliteiten te behouden, en waar nodig te bevorderen, zullen we de komende jaren aandacht besteden aan het aanbieden van taalcursussen in ons opleidingsprogramma.

Naast goede zorg voor onze eigen medewerkers, willen we ook in bredere zin een positieve bijdrage leveren aan mensen in de lokale gemeenschappen waar we actief zijn. Dit doen we bijvoorbeeld door samen te werken met voedselbanken, lokale stichtingen of (sport)verenigingen.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We analyseren ons personeelsverloop en maken, waar gewenst, een plan om het verloop te verlagen.
- We werken verder aan het aanvullen en actueel houden van ons 'sociaal handboek' zodat we steeds meer een geharmoniseerd, centraal personeelsbeleid voeren.

DOELSTELLINGEN 2025

- Het verloop in ons personeelsbestand per kantoor of productielocatie is nergens hoger dan 20%, de onvermijdelijke seizoensgebonden pieken buiten beschouwing latend.
- We hebben een personeelsbeleid dat voor iedereen inzichtelijk is en dat gelijke arbeidsvoorwaarden biedt voor al onze medewerkers.

ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

We willen goede arbeidsomstandigheden bieden aan onze medewerkers, wat op zijn minst betekent dat mensen veilig hun werk kunnen doen. We hebben aandacht voor veiligheidsinstructies en -trainingen voor de mensen die werken in onze productieomgeving. Hier wordt met machines gewerkt en met heftrucks gereden. Daarnaast vinden we het belangrijk om een prettige werksfeer te creëren.

In sommige onderdelen van ons bedrijf zien we een relatief hoog personeelsverloop. We willen meer inzicht krijgen in de oorzaken en gevolgen van ons personeelsverloop en zullen hier daarom een onderzoek naar starten. We willen mensen graag langdurig aan ons binden, zodat we waardevolle vakkennis opbouwen en in huis houden.

In de loop der jaren is ons bedrijf gegroeid door uitbreidingen en overnames. Om verschillen in werkwijzen en arbeidsvoorwaarden binnen en tussen onze productielocaties te verminderen, hebben we de afgelopen jaren gewerkt aan een gecentraliseerd personeelsbeleid. Arbeidsvoorwaarden en regelingen staan nu overzichtelijk op één plek in ons 'sociaal handboek'.

TRAINING EN ONTWIKKELING VAN MEDEWERKERS

Door structureel aandacht te besteden aan scholing en bijscholing geven we medewerkers de kans om zich te ontwikkelen in hun werk en houden we het kennisniveau binnen de organisatie op peil. In 2018 hebben we een flinke stap gezet met een proactiever opleidingsbeleid. We plannen regelmatig tijd in voor trainingen en instructies op al onze vestigingen.

In pijler 1 is de complexiteit van kwaliteitseisen op ons werk belicht. Voor de perfect gerookte makreel of een met zorg bereide Hollandse Nieuwe is ambachtelijke kennis nodig. Ook op het gebied van hygiënisch werken en voedselveiligheid moeten medewerkers veel informatie tot zich nemen om aan onze strikte standaarden te voldoen. Opleidingsprogramma's, trainingen en werkinstructies voor onze productiemedewerkers hebben om die reden hoge prioriteit.
De komende jaren gaan we door met het ontwikkelen van onze eigen opleidingsprogramma's.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We evalueren onze aanpak met regelmatige instructie- en trainingsmomenten.

DOELSTELLING 2025

- We hebben een opleidingsbeleid uitgewerkt om toe te voegen aan ons sociaal handboek.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We laten taalvaardigheid zwaarder wegen in ons wervingsbeleid.
- Aan medewerkers met een dienstverband bieden we (Nederlandse) taalcursussen aan.

DOELSTELLING 2025

- De voertaal op alle locaties is Nederlands of Engels.

VERSCHILLENDE NATIONALITEITEN

In ons bedrijf werken veel mensen met een niet-Nederlandse afkomst, bijvoorbeeld uit Noord-Afrikaanse en Oost-Europese landen. De verscheidenheid aan nationaliteiten geeft kleur en dynamiek aan ons bedrijf. We zijn trots op ons inclusieve personeelsbeleid en de succesvolle samenwerkingen tussen mensen met zo veel verschillende achtergronden. Soms zorgt die diversiteit echter ook voor uitdagingen. Zo laten we sommige werkinstructies vertalen in negen talen om iedereen te kunnen bereiken en ervoor te zorgen dat iedereen volgens de juiste protocollen werkt.

Ook op de werkvloer wordt communicatie tussen leidinggevenden en teamleden soms bemoeilijkt. Sommige medewerkers spreken geen Nederlands of Engels. Met hen kan alleen via een andere medewerker gecommuniceerd worden. We zien dat ons werk en de navolging van steeds strengere kwaliteitsprotocollen de afgelopen jaren complexer is geworden. Om die reden, maar ook omdat veiligheid op de werkvloer gebaat is bij heldere en snelle communicatiemogelijkheden, willen we de taalbarrières verminderen. We zullen de komende jaren meer stimuleren om op al onze locaties Nederlands of Engels als voertaal te hanteren. We zullen dit doen door taalvaardigheid sterker mee te wegen in ons wervingsbeleid en medewerkers met een dienstverband taalcursussen aan te bieden.

“Ik ben trots op ons inclusieve personeelsbeleid en de samenwerkingen tussen mensen met veel verschillende achtergronden. De afgelopen jaren is hard gewerkt aan een gecentraliseerd personeelsbeleid in de vorm van een sociaal handboek. Ik kijk er naar uit om de komende jaren samen met mijn collega’s te werken aan de doorontwikkeling van dit handboek en ons opleidingsbeleid. Zo optimaliseren we de samenwerking en maken we van Seafood Parlevliet dé werkgever waar mensen trots op zijn om voor te werken.”

MIRJAM VAN TUIJL
Hoofd personeelszaken

MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID

Als bedrijf met meerdere productielocaties in Nederland willen we een positieve bijdrage leveren aan de lokale gemeenschappen waar we actief zijn. We bieden werkgelegenheid aan ongeveer 200 mensen. De komende jaren willen we onderzoeken of we mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt met de juiste begeleiding een baan kunnen bieden. Om ons hierover te informeren zullen we contact leggen met maatschappelijke partijen die hier ervaring mee hebben en expertise kunnen bieden, zoals lokale overheidsinstanties of kennisinstituten.

Een andere manier waarop we een lokale bijdrage leveren, en dan met name aan minderbedeelden in de gemeenschap, is via onze samenwerking met de lokale voedselbank in IJmuiden. Een van de producten die we maken is lekkerbek. Tijdens het bakken van de lekkerbekken trekken sommigen krom, waardoor ze om esthetische redenen niet meer geschikt zijn om in de supermarkt te verkopen. Wekelijks worden lekkerbekken die tijdens het bakken kromgetrokken zijn in dozen van 5 kilo aan de voedselbank in IJmuiden aangeboden. De komende jaren blijven we deze samenwerking continueren en zullen we ook onderzoeken of we die kunnen uitbreiden naar onze andere productielocaties.

We hebben een samenwerking met restaurant Instock in Amsterdam. Het uitgangspunt van Instock is om te koken met producten waaraan bijvoorbeeld esthetisch iets mankeert, maar waarvan de kwaliteit prima is. We doneren onze makrelen die te klein of te groot zijn om in onze standaardverpakkingen in supermarkten verkocht te worden.

Verder bieden we ondersteuning aan (visserij gerelateerde) lokale evenementen of aan een lokale stichting of (sport)vereniging.

ACTIVITEITEN 2020/2021

- We gaan door met onze samenwerking met de voedselbank in IJmuiden en onderzoeken mogelijkheden daartoe voor onze andere productielocaties.

DOELSTELLINGEN 2025

- We hebben de mogelijkheid om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt met de juiste begeleiding werk aan te bieden in ons bedrijf onderzocht.
- We onderzoeken steeds mogelijkheden om als bedrijf een positieve bijdrage te leveren aan de lokale gemeenschappen waar we actief in zijn.

IMPLEMENTATIE EN COMMUNICATIE

We zullen alleen slagen in onze MVO-ambities als onze medewerkers en onze ketenpartners van die ambities op de hoogte zijn en betrokken willen zijn bij de implementatie ervan. Daarom is actieve communicatie over ons MVO-beleid, zowel binnen onze organisatie als met stakeholders, van groot belang. We moeten niet alleen zorgen dat we onze verantwoordelijkheid nemen om duurzaam en sociaal te ondernemen, maar ook dat we aan de buitenwereld uitleggen hoe we die verantwoordelijkheid nemen. Zo zijn MVO en heldere communicatie onlosmakelijk met elkaar verbonden.

INTERNE COMMUNICATIE EN IMPLEMENTATIE VAN HET BELEID

Om de implementatie van ons MVO-beleid succesvol te maken hebben we binnen Seafood Parlevliet een MVO-team opgericht, dat regelmatig bijeenkomt om de initiëring en voortgang van verschillende activiteiten te waarborgen. Per MVO-pijler is één ambassadeur benoemd die voor de doelstellingen en activiteiten in zijn of haar pijler de verantwoordelijkheid neemt. Daarnaast zetten de ambassadeurs zich ten algemene in om het bewustzijn over MVO en onze doelstellingen binnen ons bedrijf te vergroten. Verder vinden we het belangrijk dat zo veel mogelijk medewerkers onze duurzaamheidsambities begrijpen en er ook aan kunnen bijdragen. Want uiteindelijk komen goede ideeën juist vaak van de werkvloer. We zullen via interne communicatie zorgen dat mensen betrokken worden bij de uitvoering en doorontwikkeling van ons MVO-beleid.

“Ik kijk ernaar uit om de komende jaren aan de slag te gaan met onze duurzame ambities. Ik wil daar veel collega’s binnen ons bedrijf bij betrekken. Hopelijk kunnen wij met elkaar uitdagende, maar wel praktisch haalbare plannen maken en uitvoeren.”

PETER LANGEVELD
Productiemanager

EXTERNE COMMUNICATIE VIA MVO-JAARRAPPORTAGES

We doen jaarlijks verslag van de voortgang van onze MVO-activiteiten, middels jaarrapportages. Cornelis Vrolijk heeft inmiddels een aantal jaar ervaring met het verslag doen van MVO-activiteiten en resultaten en daar kunnen wij gebruik van maken. Ten behoeve van onze jaarverslagen zullen we onze MVO-doelstellingen vertalen naar Key Performance Indicators (KPI’s). Naast kwantitatieve gegevens zullen we ook kwalitatieve informatie opnemen in onze jaarverslagen.

“MVO doe je samen. Ik wil daarom mensen enthousiasmeren en aanspreekpunt zijn voor vragen of ideeën over duurzame projecten. Dat geldt voor de medewerkers binnen ons bedrijf, maar ook voor externe stakeholders, zoals onze klanten en andere ketenpartners.”

ERWIN KOOPSTRA
Accountmanager

COLOFON

REDACTIE
Aukje Coers & Daniëlle de Nijs
(Cornelis Vrolijk)
Seafood Parlevliet
Schuttelaar & Partners

VORMGEVING
Schuttelaar & Partners

FOTOGRAFIE
John Oosterhuis
Ed Geels
Flying Focus

CONTACT
Seafood Parlevliet
Makreelkade 5
1976 DK IJmuiden
Tel.: +31 255 53 51 11

MVO
Voor vragen of suggesties
op het gebied van MVO,
neem contact op via

mvo@seafoodparlevliet.nl

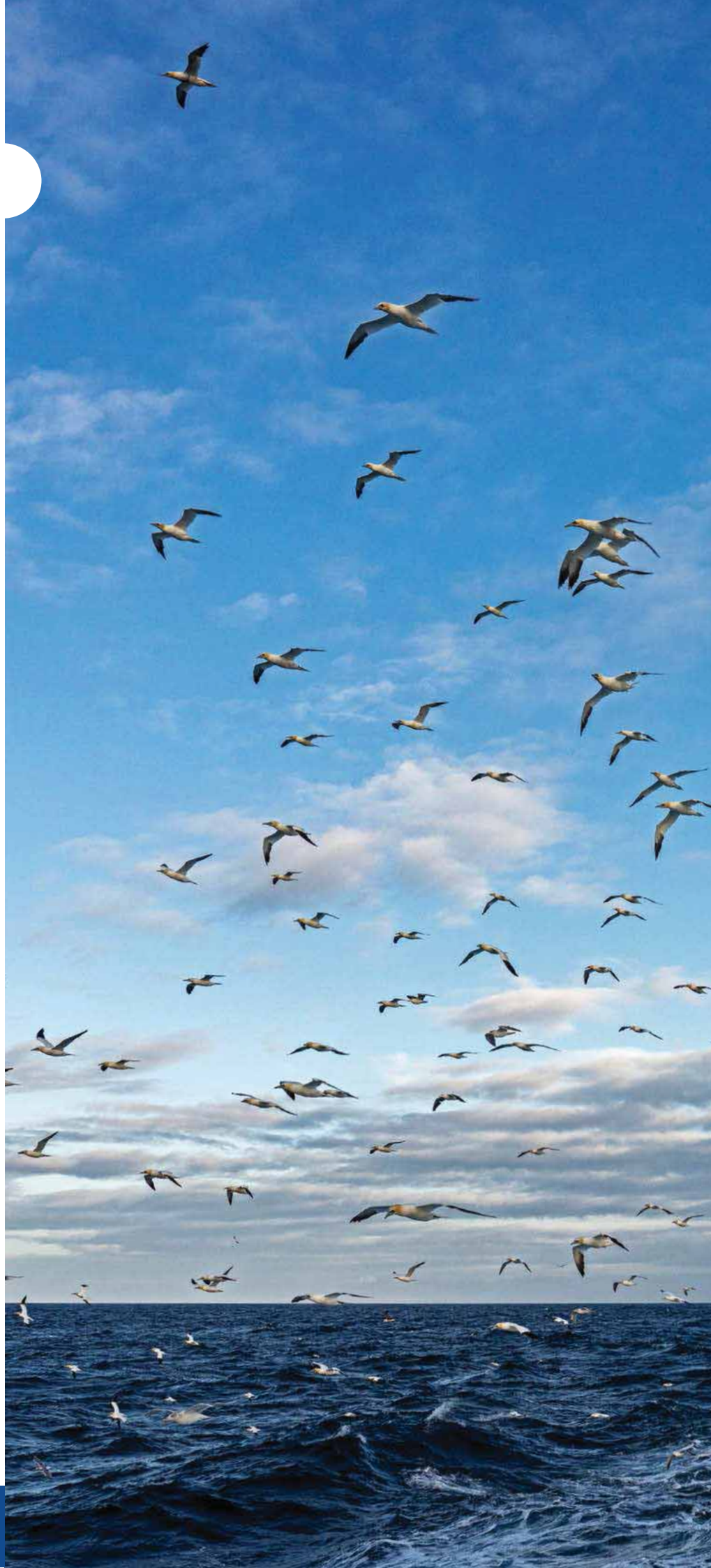
CORNELIS VROLIJK
Seafood Parlevliet is een
dochterbedrijf van
Cornelis Vrolijk

www.cornelisvrolijk.eu

CORNELIS VROLIJK

©2020

SEAFOOD
PARLEVLIET



WWW.SEAFOODPARLEVLIET.NL