

Toelichting keteninitiatieven Vleesbedrijf Bolscher

Eis 3.D.1

Versie 1.2

1 december 2017

Vleesbedrijf Bolscher is als vleesproducent continu op de hoogte van relevantie initiatieven omtrent energievraagstukken en duurzaamheid in de sector. Zo is het bedrijf aangesloten bij:

- Meating XL (<https://www.knsnet.nl/inspiratiegroepen>)
- Innofood (<http://www.innofood.org/>)

Samenwerking en kennisverbreding zijn de belangrijkste uitgangspunten van deze initiatieven..

Verder is het bedrijf geabonneerd op diverse vakbladen zoals:

- Agrio Vork (<https://www.agrio.nl/producten/vork/>)
- Meat & CO (<http://meat-co.nl/over-ons/>)
- Boerderij Weekend (krant)

Hieronder zijn twee keteninitiatieven toegelicht waar Bolscher een actieve rol heeft.

Energie Koplopers Overijssel (EKO)

Energie Koplopers in Overijssel (EKO) is een initiatief van de Provincie Overijssel om grootgebruikers van energie te ondersteunen om hun verbruik te reduceren.

Vleesbedrijf Bolscher maakt onderdeel uit van de tweede groep koplopers waar verder onder andere Sportcentrum De Scheg en Auping deel van uit maken.

De groep Energie Koplopers komt periodiek bijeen om onder meer de volgende zaken op te pakken:

- ‘Meten is weten’ en de volgende stap ‘hoe kom je van data naar informatie’
- De invloed van inkoop op energie(zuinige) productiemiddelen. Voor witgoed zijn de A en A+++ labels inmiddels bekend, maar hoe zie je dat bij productiemiddelen? Hoe voorkom je dat gekozen wordt voor een goedkopere versie terwijl een iets hoger aanschafwaarde binnen 1 jaar terugverdiend is door een lager energiegebruik.
- Lean energy; hoe kun je energie toepassen in de Lean filosofie (verspilling voorkomen)?
- Communicatie; de vertaling van visie en ambities naar de werkvloer, maar ook terug naar de beslissers.

In de werkbijeenkomsten staat de implementatie van Energiemanagementsysteem ISO 50001 centraal. Doel is om van elkaar te leren, bij elkaar in de keuken te kijken en in gezamenlijkheid energie efficiëntie te borgen in de organisatie, ook door het houden van zogenaamde ‘friendly audits’.

Input Bolscher

Tijdsinvestering: Elke maand 4 uur (groepssessie). Daarnaast is er tijd geïnvesteerd in de voorbereiding en opvolging van de sessies.

Ingebrachte kennis/ervaring: Bolscher heeft in alle sessies haar ervaringen gedeeld waar het gaat om het realiseren van energiebesparingen en de juiste aanpak hiervoor.

Vanuit Bolscher zijn Roy Bolscher (directeur) en Jurgen Oosterwijk (CO₂manager) betrokken.

Output Bolscher

Bolscher heeft veel ideeën en tips meegenomen uit deze sessies en deze in de praktijk gebracht.

Door deelname aan de Energie Koplopers Overijssel heeft Bolscher naast de eigen CO₂ reductieplannen en de Meerjarenaafspraken een extra stok achter de deur als het gaat om het realiseren van energiebesparingen in gebouw en processen.

Meat your veggies

Dit betreft de ontwikkeling van een product voor 50% bestaande uit vlees en 50% uit groenten.

Vleesbedrijf Bolscher is initiator van het project en eigenaar van het productconcept. Meat your veggies is met een aantal samenwerkingspartners opgezet.

Vanuit Bolscher zijn Roy Bolscher (directeur) en Gerben ten Kate (verkoop) betrokken geweest. Onderstaand is weergegeven wat de rol van elke partner is geweest in het project:



Partners

- Scelta mushrooms, leverancier reststroom champignons
- Harry's Farm leverancier, Black Angus rundvlees gehouden op lokaal natuurgrond
- Veldhoeve kip, leverancier antibioticavrije scharrelkip
- Foo Marketing4u, Marketingdeskundige en mede ontwikkelaar van het concept

Input Partners

- Scelta Mushrooms: beschikbaar stellen kennis en product tijdens ontwikkeling
- Harry's Farm: beschikbaar stellen kennis en product tijdens ontwikkeling
- Veldhoeve kip: idem
- FoodMarketing4u: beschikbaar stellen kennis over het in de markt zetten van Meat your veggies

Uitkomsten en toekomstige toepassing

- 3 nieuwe producten die in de markt worden gezet;
- Toekomst: het uitbreiden van het assortiment met als kernwaarde: 50% vlees 50% groente met een duidelijke focus op duurzame ingrediënten

Zoals gesteld wordt in dit vleesproduct slechts 50% rundvlees of kip toegepast. Daarom verwachten wij dat dit product, in vergelijking met generieke rundvleesproducten, een significant lagere CO₂-uitstoot (gehele levenscyclus) met zich meebrengt. Door klanten te stimuleren voor dit product te kiezen willen wij de CO₂-uitstoot in de keten dan ook verlagen.