

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.



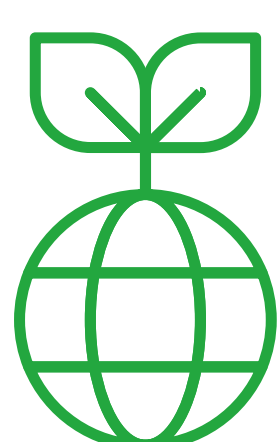
Vraag van **klanten**,
consumenten en
wetgeving



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.

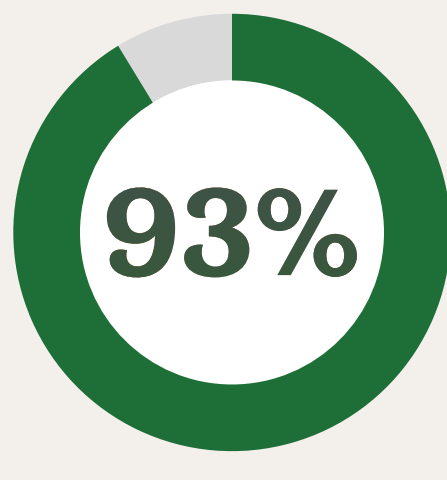
Wij verbeteren de gezondheid door de
inname van volkoren en vezels te
verhogen zonder concessies te doen
aan smaak of kwaliteit.



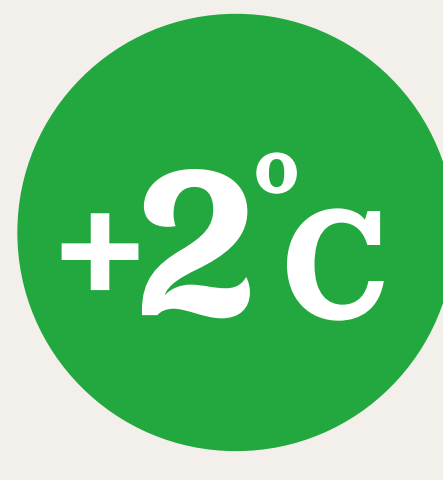
BENELUX KLIMAAT INITIATIEVEN



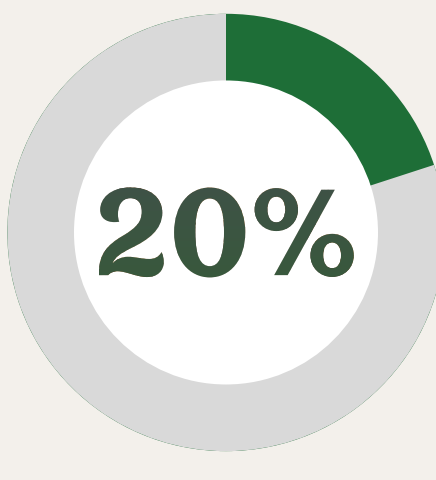
Wist je dat?



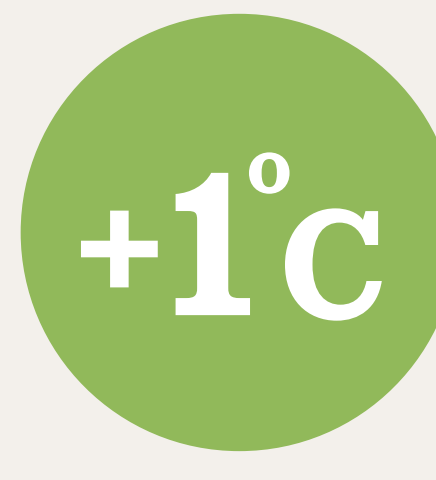
93% van de
Europeanen vindt de
klimaatwijziging een
groot probleem



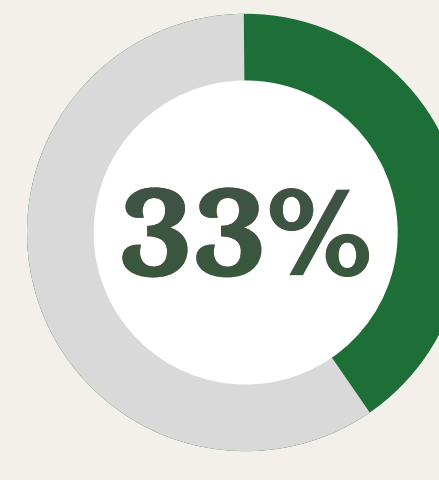
Als de temperatuur met
2 graden stijgt is de
planeet niet meer
leefbaar



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

1



Minder afval

We richten ons als voedselproducent
op het verminderen van afval en gaan
voor duurzame afvalstromen in onze
bakkerijen in Moeskroen en Londerzeel.

2



Klimaatvriendelijke ingrediënten

Tegen 2030 verminderen we de CO2-
uitstoot van bloem voor Pastridor
brood met 30%.

[Ontdek meer](#)

Wat we al doen?



Scope 1 & 2 emissiereductie in onze bakkerijen



Zonnepanelen

op daken van al onze bakkerijen



Hergebruik

warmte uit koelinstallaties



Ledverlichting

in al onze bakkerijen



Energiemanagement systemen

in al onze bakkerijen



Klimaatvriendelijk produceren



Minder foodwaste

Omdat je met bake off alleen afbakt
wat je op dat moment nodig hebt



Korte baktijd

Producten met kortere afbaktijden
om energie te besparen.



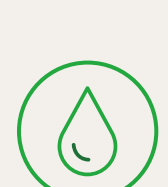
Diervoeding

Een deel van ons afval wordt omgezet
in diervoeding



Recycleerbare materialen

99% van ons verpakkingsmateriaal is
recycleerbaar



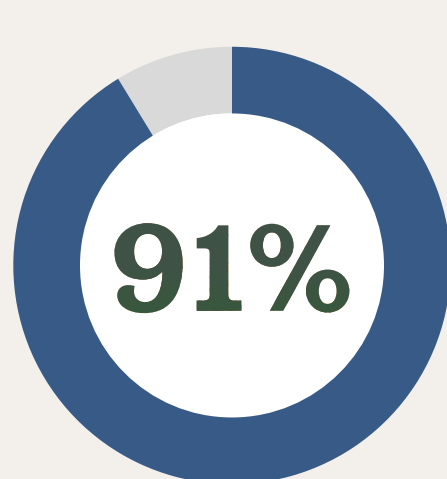
RSPO gecertificeerd

99% van onze palmolie is RSPO
gecertificeerd.

BENELUX HEALTH INITIATIEVEN



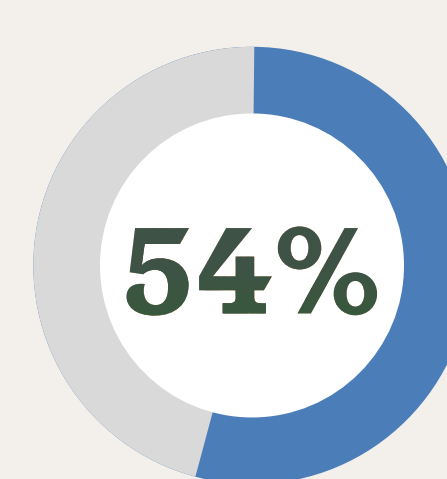
Wist je dat?



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 belangrijk
is voor hun gezondheid en welzijn.

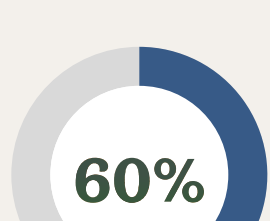


Brood is verreweg de belangrijkste
bron van volle granen in de voeding
van consumenten.

[Ontdek meer](#)

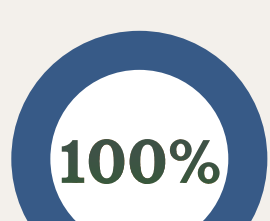
Onze beloften

1



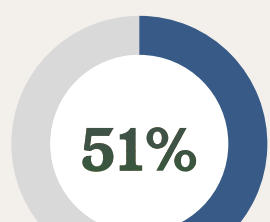
60% van het Pastridor brood gemaakt
in onze eigen bakkerijen bevat
minstens 3% vezels eind 2024.

2



100% van de Pastridor fastfood
producten gemaakt in onze eigen
bakkerijen bevat minstens 3% vezels
eind 2024.

3



Al ons Pastridor bruin brood gemaakt
in onze eigen bakkerijen bevat ten
minste 51% volkorenbloem eind 2024

Wat we al doen?

Al **40%** van onze merkproducten bevat
minimaal **3% vezels**.

