



Bakkerij **Voordijk**
Ridderkerk



**Bakkerij Voordijk
kost de wereld niet.**

ALLES OVER VERDUURZAMING BIJ BAKKERIJ VOORDIJK



Verantwoord verduurzamen

Verduurzamen is vandaag de dag voor elk bedrijf essentieel, ook voor een bakkerij. Verantwoord verduurzamen betekent dat we als bakkerij bewust omgaan met de impact van onze activiteiten op het milieu, zonder concessies te doen aan de kwaliteit van onze producten.

Het is een evenwicht tussen zorg voor het milieu, economische groei en maatschappelijke betrokkenheid. Zo dragen we bij aan een betere wereld voor de volgende generaties.

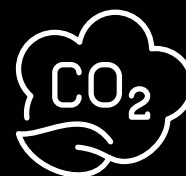
Verantwoord verduurzamen in onze bakkerij vraagt om bewuste keuzes op alle niveaus van de bedrijfsvoering. Van grondstoffen en energie tot afvalbeheer en verpakkingen, elke stap heeft bijgedragen aan een duurzamer bedrijf.

Bakkerij Voordijk heeft als missie om de verduurzaming op een verantwoorde manier te integreren in onze bakkerij en bakkerijproducten. Tevens willen wij een inspirerend voorbeeld zijn voor onze klanten. Ons doel is om een balans te vinden tussen winstgevendheid, klanttevredenheid en zorg voor de planeet.





NEDERTARWE



Grondstoffen en Inkoop

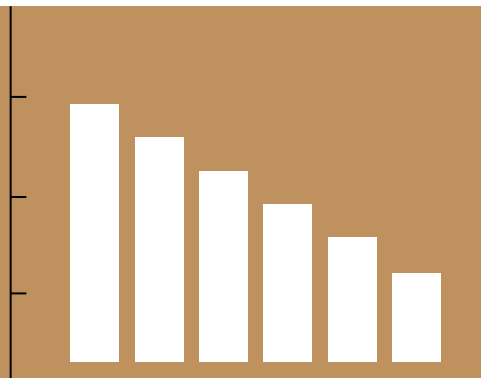
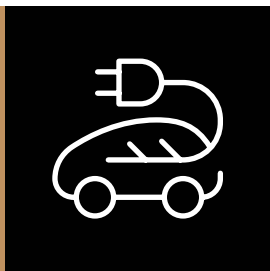
Een van de eerste stappen in het verduurzamen van onze bakkerij is het kritisch bekijken van de inkoop van grondstoffen. Wij kiezen waar mogelijk voor biologische, lokale en seizoensgebonden producten. Dit vermindert de CO2-uitstoot die gepaard gaat met transport en ondersteunt tevens lokale leveranciers.

Voor ons brood maken we gebruik van Nedertarwe, meel en bloem van Nederlandse bodem. Door te kiezen voor Nedertarwe dragen we bij aan een gezonde en duurzame toekomst voor komende generaties.



Bakkerij Voordijk is in 2024 begonnen met de verkoop van volkorenbrood welke is gemaakt met meel van de Rijsoordse Molen aan de Waalweg 11 in Rijsoord-Ridderkerk.

De historische molen is regelmatig op vrijwillige basis in bedrijf voor het malen van spelt en tarwe. Een elektromotor is er niet: er wordt uitsluitend gemalen op windkracht.

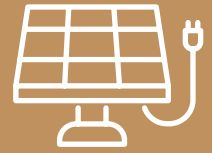


Brandstofbesparing in liters

Transport en vervoer

Veel bakkerijen leveren producten aan winkels of klanten. Verantwoord verduurzamen houdt in dat het transportproces wordt geoptimaliseerd. Bakkerij Voordijk maakt op dit moment gebruik van elektrische voertuigen en de leverroutes worden efficiënter ingericht om brandstof te besparen.





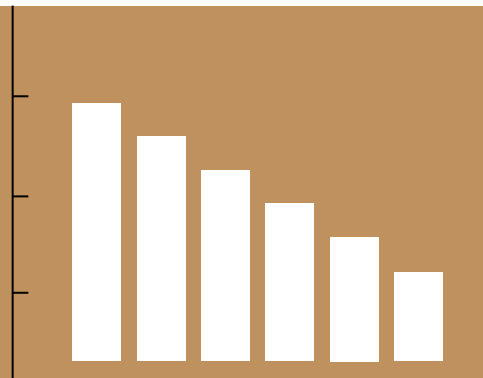
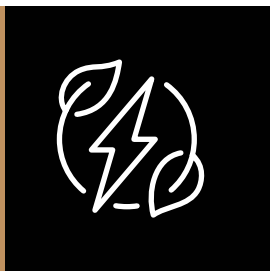
Energieverbruik en zelfvoorziening

Een bakkerij verbruikt veel energie, vooral door ovens en koelingen. Daarom stappen wij bij vervanging over op energiezuinige apparatuur. Op het dak van ons bedrijfspand in Ridderkerk liggen nu 2.000 zonnepanelen die jaarlijks samen 800.000 kWh aan schone energie kunnen opwekken. Op termijn wil Bakkerij Voordijk het aantal zonnepanelen uitbreiden. Slimme meters en timers helpen ons om het energieverbruik te monitoren en bij te sturen.

Wij onderzoeken de mogelijkheid om in de toekomst overtollig opgewekte energie op te slaan in batterijen.

2000 ZONNEPANELEN

800.000
kWh/jaar

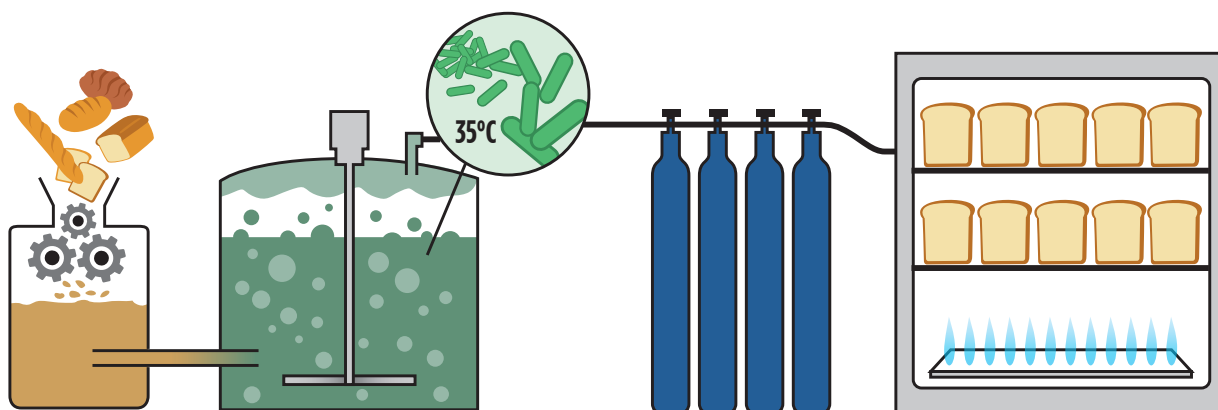


Gegenereerd biogas in m3

Biovergister: Circulair ondernemen

Met onze focus op milieuvriendelijkheid en efficiënt gebruik van grondstoffen, zet onze biovergister niet verse producten om in waardevolle energie. Denk bijvoorbeeld aan broden of andere producten die niet meer verkocht kunnen worden.

Zo kunnen wij restanten van bakkerijproducten omzetten in biogas, welke vervolgens weer wordt gebruikt voor het verwarmen van onze ovens.



De broodvergister is een vergister die broodafval via fermentatie omzet in biogas. Eén brood produceert genoeg biogas om een gaspit een uur lang voluit te laten branden.



De cacaoboeren laten met trots hun oogst zien...

Duurzame cacao

Onze chocolade wordt vervaardigd met hoogwaardige cacao afkomstig van coöperaties die deel uitmaken van Cocoa Horizons. Dit programma is gericht op het bevorderen van de welvaart van cacaoboeren en het opbouwen van duurzame landbouwgemeenschappen die zowel de natuur als kinderen beschermen.

Bij elk verkocht stuk chocolade dragen wij en deel af aan dit programma. Op deze manier dragen we bij aan meer gelijkheid op de wereld.



Ina Voordijk op bezoek bij de lokale school.



Geert Voordijk op bezoek bij cacaoboeren in Ivoorkust.



Verpakkingen

Verantwoorde verpakkingen zijn cruciaal in een duurzame bakkerij. Daarom kiezen wij voor composteerbare of herbruikbare verpakkingen in plaats van plastic. Denk aan papieren zakken voor brood, of herbruikbare bakken die klanten kunnen terugbrengen.

Door verpakkingsmaterialen bewust te kiezen, kan onze bakkerij haar ecologische voetafdruk verkleinen en inspelen op de vraag van milieubewuste consumenten.





Afvalreductie

Afval is een ander belangrijk aandachtspunt. In onze bakkerij ontstaat veel voedselafval door restanten van deeg en gebakken producten. Dit afval wordt beperkt door efficiënter te plannen en overgebleven producten slim te hergebruiken, bijvoorbeeld in de vorm van broodkruimels of ander gebak.

Verder verminderen wij de hoeveelheid restafval door het scheiden van afval voor recycling, zoals karton en plastic.





Bewustwording en educatie

Het is voor ons belangrijk om zowel medewerkers als klanten te betrekken bij het verduurzamingsproces. Medewerkers van Bakkerij Voordijk worden getraind in duurzame werkmethoden, en klanten kunnen bewust gemaakt worden van de keuzes die onze bakkerij maakt op het gebied van duurzaamheid.

Door transparantie te bieden en te laten zien welke stappen worden gezet, proberen wij onze klanten te inspireren om ook duurzamere keuzes te maken.



Overgebleven brood gaat in de vergister



Duurzaam produceren wordt doorgegeven aan de volgende generatie



Sociale verantwoordelijkheid: Voedselbank

Al het overgebleven brood uit onze eigen winkels wordt aan het einde van de dag verzameld, gesneden en de volgende dag opgehaald door zeven regionale voedselbanken.

Dit initiatief dient twee belangrijke doelen. Ten eerste voorkomt dit voedselverspilling door ervoor te zorgen dat elk stuk brood dat niet verkocht is nog steeds een waardevolle bestemming vindt.

Ten tweede ondersteunen we lokale voedselbanken, die essentiële hulp bieden aan mensen in nood binnen onze gemeenschap.



VOEDSELBANK



Bakkerij Voordijk Ridderkerk B.V.

Mandenmakerstraat 2
2984 AS Ridderkerk

T 0180-411 113

E info@bakkerijvoordijk.nl

www.bakkerijvoordijk.nl

