

Wir übernehmen Verantwortung

De Menken Keuken ist gewachsen. Das ist schön. Aber dieses Wachstum vergrößert auch unsere gesellschaftliche Verantwortung. Diese Verantwortung übernehmen wir gerne. Jeden Tag. Also schrauben wir unseren Energieverbrauch immer weiter zurück, legen nicht mehr Kilometer zurück als notwendig, begrenzen unseren Abfall und sorgen für immer weniger Verpackungsmaterial. Dabei behalten wir Mensch und Tier im Blick.

Hier erzählen wir Ihnen, wie wir unsere Versprechen in der Praxis einlösen.

Wir schaffen einen guten Ort für unsere Leute

Bei einem gesellschaftlich verantwortungsvollen Unternehmen denken wir sehr schnell an große Begriffe wie unsere Zukunft und unsere Erde. Aber auch ganz in der Nähe kann – und muss – es immer besser werden. Deshalb arbeiten wir an einem angenehmen Arbeitsplatz für unsere Leute. Einem Ort, wo sie nicht nur gerne arbeiten, sondern sich auch als Teil des Ganzen fühlen. So sind zum Beispiel an unserem Tag der offenen Tür auch Verwandte und Freunde immer mehr als willkommen.

An unserem Tag der offenen Tür sehen die Verwandten und Freunde unserer Mitarbeiter genau, wie es bei De Menken Keuken zugeht. Groß und Klein wird in hygienische Kleidung gepackt, jeder bekommt eine Führung, und hinterher essen und trinken wir zusammen etwas. Das ist simpel, aber es gibt einen ungeheuren Impuls.

Auch inhaltlich beziehen wir unsere Leute gerne mit ein. Indem wir sie zum Beispiel vorher über neue Pläne und Investitionen informieren und mitdenken lassen. Indem wir regelmäßig einen Gesundheitscheck innerhalb des Betriebs durchführen lassen, der uns einen objektiven Überblick über die Zufriedenheit unserer Leute verschafft.

Und, noch konkreter, indem wir als Organisation mit einem festen Team von Physiotherapeuten zusammenarbeiten. Sie beraten uns bezüglich der ergonomischen Einrichtung des Arbeitsplatzes, sodass wir Beschwerden vorbeugen können. Wenn ein Mitarbeiter doch Probleme bekommt, können wir schnell Abhilfe schaffen. Auch wenn die Menschen selbst nicht dagegen versichert sind.

Zusammen arbeiten wir an einer gesunden Auswahl

Gesättigte Fettsäuren vergrößern bei uns die Gefahr von Herz- und Gefäßerkrankungen. Deshalb sind wir auf Rapsöl umgestiegen, das deutlich weniger gesättigte Fettsäuren als Sojaöl hat. Auch die Fettmenge in unserer Basissauce haben wir gesenkt. Und 2013 mussten unsere Spitzenprodukte im Fleischsegment eine Natriumreduzierung hinnehmen..

Denn wenn es um gesunde, verantwortungsbewusste Ernährung geht, ist auch der Salzkonsum ein wichtiger Faktor. Selbst die Aufstriche, die schon seit Jahren unsere Top 3 darstellen, haben wir analysiert und angepasst. Und es ist uns gelungen. Ab Juni 2013 bleiben Vorderschinken, Fleischwurst und Grillwürstchen deutlich unter der landesweit festgelegten Salznorm. Der Salzgehalt all unserer Fleischwaren liegt jetzt 5 % unter der landesweiten Norm und die gesättigten Fettsäuren 27 %. Wobei der Geschmack der alte geblieben ist.

Manchmal können wir plötzlich noch mehr große Schritte machen. Wenn wir zusammen mit unseren Kunden neue Rezepturen entwickeln zum Beispiel. Dank der Zusammenarbeit enthalten jetzt sage und schreibe 58 % unserer Salate weniger Salz, Fett und Allergene und sie sind komplett ohne künstliche Geschmack und Farbstoffe.

Einschnitte bei den Verpackungen

Wir sehen auch sehr genau bei den Verpackungen unserer Fleischwaren und Salate hin. Wir haben bei den meisten Spritzgussverpackungen die Plastikmenge gesenkt, wodurch wir sage und schreibe 16.433 Kilo weniger Plastik verbrauchen, und unsere Salattrays aus Karton tragen jetzt das offizielle FSC-Gütezeichen. Aber wir schauen auch auf die Verpackungen der ... Verpackungen.

Die Verpackungen erstellen wir zusammen mit unseren Lieferanten, denn auch dort lässt sich Gewinn erzielen. Also bekommen wir unsere Eier nicht länger in Plastik, sondern in Containern. Die Mohrrüben kommen heute ungeschnitten an. Weil wir sie jetzt selbst schneiden, sind die kleinen Plastikverpackungen auch nicht mehr notwendig. Sie kommen einfach so in der Kiste an. Seit 2014 erhalten wir 62 % der Spritzgussverpackungen in stählernen Käfigen und nicht mehr im Karton: Das spart 21.300 Kilo Karton pro Jahr.

Fleisch kommt in problemlos wiederverwendbaren Jumbokisten an, Zutaten wie Gurke und Sellerie in 10-Kilo-Verpackungen statt in 5-Kilo-Verpackungen, und auch unsere Salatbehälter bekommen wir direkt in stählernen Käfigen, die jedes Mal wieder eingesetzt werden können.

Wir leisten unseren Beitrag zum Wohlbefinden der Tiere

Die Fischbetriebe, die Garnelen, Krabben, Thunfisch und Lachs für unsere Salate liefern, haben das MSC-Zertifikat in der Tasche. So wie wir. Außerdem nehmen wir natürlich die Datenbank der Good Fish Foundation für nachhaltige Fischerei als Richtlinie. Alle Eier in unseren Salaten stammen von freilaufenden Hühnern, und die Basissauce für all unsere Salate stellen wir gegenwärtig aus Eigelb von Freilandeiern her. Bis zum Ende des Jahres 2015 basiert sogar ein bedeutender Anteil (29 %) unserer Salate auf Eigelb von Freilandeiern und ein bedeutender Teil der Eiersalate auf Eiern von freilaufenden Hühnern. Außerdem haben wir unser biologisches und vegetarisches Sortiment kräftig erweitert.

Seit 2011 besitzen wir das Skal-Zertifikat, das Gütezeichen für nachweislich biologische Produkte. Für unsere Supermärkte bereiten wir jetzt drei Salate zu, die zu 100 % biologisch sind: Hähnchen-Curry, Ei und Thunfisch. Insgesamt bereiten wir etwa 90.000 Kilo biologische Salate pro Jahr zu.

Und beim Huhn gehen wir sogar noch einen Schritt weiter: In Absprache mit unseren Kunden und mit der Kette sorgen wir dafür, dass wir alle unsere Hähnchensalate mit „Huhn für morgen“ zubereiten. Und dass sie direkt, so wie ein Großteil unseres Fleischsortiments, allesamt das Gütezeichen „Besser leben“ verdienen.

Außerdem haben wir unser Sortiment um eine Serie 100 % vegetarischer Salate ergänzt. Zusammen mit dem Vegetarischen Schlachter aus Den Haag stellen wir jetzt vegetarischen Hähnchen-Curry-, Thunfisch- und Hähnchensalat her.

Wir sind sauberer und verbrauchen weniger Energie

Der Bau unserer neuen Fabrik in Sassenheim hat uns einen netten Vorsprung verschafft. Unsere neue Kläranlage stößt zum Beispiel sage und schreibe 70 % weniger CO₂ aus, als die Anlage in unserer vorherigen Fabrik. Auch günstig: Diese neue Kühlung verwendet Kohlensäure anstelle des Treibhausgases Freon, es treten weniger Kältemittel aus und sie ist um einiges wartungsfreundlicher als die vorherige. Aber wir sparen auch durch eine ausgeklügelte Isolierung.

Denn eine hochwertige Isolierung sowohl des Gebäudes als auch der Kühl- und Gefrierräume sorgt für ordentliche Energieeinsparungen. Die Kühlraumtüren schließen sich binnen zehn Sekunden von selbst. Und wenn die Tür offen steht, sorgen Luftschleusen mit Gebläse dafür, dass die gesamte Kälte in der Zelle bleibt.

Wir haben in doppelwandige Silos investiert, um Warmwasser zu speichern. Dieses Wasser wird nicht länger mit Gas erwärmt, sondern durch die Hitze unserer Kühlmotoren. Unser Gasverbrauch ist dadurch kräftig gesunken.

Wir verbrauchen nicht nur weniger Energie. Die Energie, die wir verbrauchen, wird auch immer grüner. Selbst mit Sonne oder Wind Energie zu erzeugen ist für uns noch Zukunftsmusik, aber mit unserem Energieversorger zusammen haben wir es geschafft, dass unser Stromverbrauch jetzt schon zu 20 % grün ist.

Sauberes Wasser, weniger Wasser und effiziente Kilometer

Wir reduzieren wo möglich unsere Umweltbelastung. Unser Wasserreinigungssystem hat es zum Beispiel durch das Herausfiltern von Fetten aus unserem Abwasser geschafft, die Verschmutzung inzwischen um 58 % zu senken.

Das Wasser, mit dem wir unsere zwölf Fleischwarenschneidelinien kühlen, haben inzwischen ein geschlossenes System bekommen, sodass auch kein Wasser mehr verlorengeht. Aber manchmal machen wir auch gerade durch kleine Eingriffe große Sprünge.

Die Öffnungen unserer Hochdruckpistolen haben wir zum Beispiel verkleinert. Dadurch haben wir zwar weiterhin den hohen Druck, verbrauchen aber viel weniger Wasser. Die Hochdruckspritzen selbst verwenden wir übrigens auch viel seltener: Maschinen und Fußböden reinigen wir derzeit wieder ganz einfach mit Eimern, Bürsten und Schwämmen. Und das macht einen großen Unterschied aus.

Mit der Vermeidung von Leerfahrten sorgen wir dafür, dass wir nicht häufiger als notwendig auf der Straße sind: Wenn ein Lieferwagen von uns seine Ladung gelöscht hat, holt derselbe Lieferwagen, wenn es nur irgend möglich ist, auf dem Rückweg Rohstoffe oder Verpackungen bei unserem Lieferanten ab.

Wir stehen für ehrliche Handelspraktiken

Je enger wir in der Kette zusammenarbeiten, desto größer wird der Gewinn für die Zukunft. Das gilt natürlich auf mehreren Ebenen. Deshalb beteiligen wir uns auch an der Supply Chain Initiative. Zusammen fördern wir auf europäischem Niveau ehrliche Handelspraktiken zwischen Vertragspartnern in der Lebensmittelversorgungskette.

Wohltätige Zwecke

Wir spenden jede Woche Salate und Fleischwaren an zwei Tafeln in unserer Region. Wir hoffen, dass wir damit einigen Familien helfen können. Sportvereinen gilt unsere Sympathie. Sie können alle Aufmerksamkeit und Hilfe gebrauchen. Helfen auch Sie!