



Niks mooiers dan de natuur die zijn werk doet en van rauw vlees een topproduct maakt. Ganda ham, puur en duurzaam genieten

Duurzaamheidsverslag 2014

/Bedrijfspaspoort

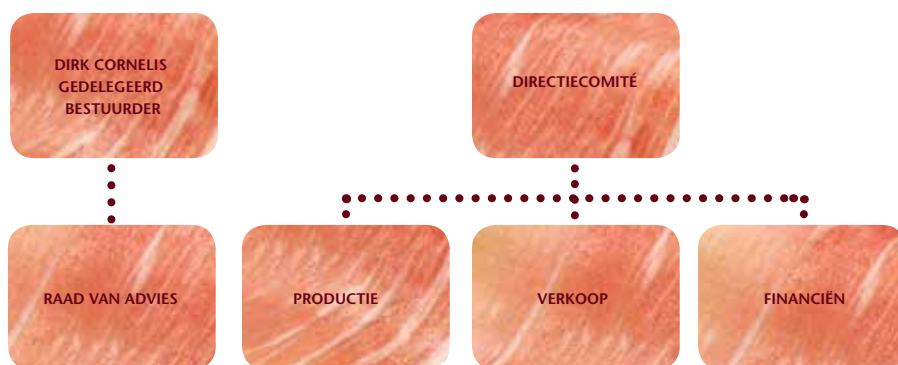
/inhoud

02	Bedrijfspaspoort
03	Voorwoord
04	Onze geschiedenis
06	Ons bedrijf
07	Onze producten
08	De productie van Ganda Ham, gestoeld op artisanale traditie
10	Kwaliteit als rode draad
12	Stakeholders
14	Topkwaliteit tot op je bord
17	Tevreden medewerkers leiden tot tevreden klanten
19	Reductie ecologische voetafdruk
22	GRI-inhoudsopgave

Groep Ganda is een Belgische groep gespecialiseerd in de productie van voedingswaren, en in het bijzonder van gedroogde ham en geitenkaas. De groep (Ganda NV) bestaat uit 5 vennootschappen: Ganda NV, Corma NV (producent van Ganda Ham), Le Larry NV (ambachtelijke geitenkaas), Vleeswaren Hoste NV (Brugse Ham) en First Selection NV (versnijder/verpakker).

De dagelijks leiding is in handen van Dirk Cornelis. Hij laat zich bijstaan door een Raad van Advies en een directiecomité.

De hoofdzetel bevindt zich in Destelbergen, in de buurt van Gent. Daar is ook de belangrijkste productiefaciliteit gevestigd. Er is eveneens een productievestiging in Maldegem.



/Afbakening van het verslag

Dit duurzaamheidsverslag gaat over Vleeswaren Corma NV, producent van de Ganda Hammen en gevestigd in de Haenhoutstraat 210, 9070 Destelbergen. Gezien de bekendheid van het merk, verwijzen we voortaan naar Vleeswaren Corma NV via haar merknaam 'Ganda'. We rapporteren over de voorbije jaren 2011 tot 2013. Dit verslag is opgemaakt volgens de GRI-richtlijnen, niveau Core. Het is onze bedoeling om tweejaarlijks een update te publiceren.



/Voorwoord



Toen mijn ouders nog een slagerij hadden voelde iedereen die meewerkte de onmiddellijke impact en reacties van de klanten die in de winkel kwamen kopen. De combinatie dienst-product diende optimaal te zijn. De mensen wilden vriendelijk en respectvol bediend worden en wilden lekkere producten voor een correcte prijs. De klanten kwamen niet terug omwille van de prijs, maar wel omwille van het totaalplaatje.

In het bedrijf van vandaag moeten wij (al de medewerkers) door de klanten (de maatschappij) aanvaard worden als **een eerlijke leverancier die lekkere producten maakt en een goede dienstverlening verzorgt.**

De maatschappij vertrouwt ons en stelt ons verantwoordelijk voor wat wij hen leveren. Daarom integreren we ook bij Ganda maatschappelijk verantwoord ondernemen in onze bedrijfsfilosofie. Na 60 jaar is het wel eens tijd om op papier te zetten waar wij voor staan.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dirk Cornelis', written over a white background.

Dirk Cornelis
Zaakvoerder

/Onze waarden



/Onze missie

“Een leidende marktpositie verwerven en behouden, door een rendabele groei in de productie en verkoop van Ganda Ham en andere delicatessen, door de consument herkend en erkend als topkwaliteit. Dit gebeurt met maximale aandacht voor het milieu, het geluk van onze medewerkers, klantentevredenheid en gezondheid.”



/Onze geschiedenis



1954

Roger Cornelis en zijn echtgenote Maria Mattheeuws vestigen zich als zelfstandige slagers in Wetteren. Na enkele jaren wordt er uitgeweken naar een groter pand in Mariakerke omwille van het grote succes.



1969

Roger Cornelis besluit zijn slagerij te verkopen en een vleesbedrijf op te starten in Destelbergen, dat zich specialiseert in de productie van kookwaren en gepekelde hammen.



1970

De zaak breidt uit met de vleeshal, CORMA (CORnelis-MATtheeuws)



1978

Roger Cornelis voert proeven uit voor de productie van rauwe hammen op basis van droogzouting volgens het oude Vlaamse procédé. De resultaten overtreffen de verwachtingen en Vleeswaren Corma begint met de productie van drooggezouten hammen van 6 maanden.



2014

Omdat tevreden medewerkers leiden tot tevreden klanten, wordt een HR scan uitgevoerd. Ook het eerste duurzaamheidsverslag komt tot stand.



2012-2013

De warmterecuperatie en warmtepomp worden in gebruik genomen.



2011

Vanuit de wens om duurzaam te ondernemen wordt geïnvesteerd in zonnepanelen. Meer dan 1000 zonnepanelen voorzien ons jaarlijks van ca. 225.000 kWh groene stroom. Zowat 8% van onze totale elektriciteitsvraag.



2010

Uitbreiding en diversificatie van het productassortiment met onder meer everzwijnham en Angus Beef.



De ham kent zijn oorsprong in de jaren 50, toen Roger Cornelis en zijn echtgenote Maria Mattheeuws een slagerij oprichtten te Wetteren. Zestig jaar later groeide het bedrijf uit tot een modern productbedrijf, waar wekelijks 3.550 Ganda Hammen de deur uitgaan.



1980

De eenmanszaak wordt een BVBA. De gedroogde hammen zorgen dan voor 10% van de totale omzet.



1985

Een eigen merknaam om de toenmalige Vlaamse Boerenham te vervangen dringt zich op. Het wordt 'Ganda Ham', een naam die verwijst naar de plaats van herkomst (Gent).



1987

Vader Cornelis verliest zijn partner en kompaan Maria Mattheeuws. Hij voelt de noodzaak om de organisatie te herschikken.



1991

Vader Cornelis laat het dagelijks bestuur van het bedrijf over aan zijn zoon Dirk. BVBA Corma wordt Vleeswaren Corma NV.



1993

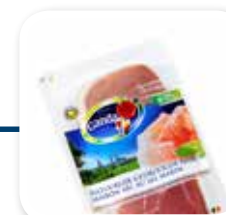
Als eerste in de sector behaalt Corma NV het ISO-9002 certificaat. Een extra bewijs van onze totale kwaliteitszorg.

Van begin de jaren '90 tot eind jaren '90 realiseert het bedrijf 10% groei per jaar. Van 3 tot 10 miljoen euro.



2008

Ganda neemt het vleeswarenbedrijf van Ronny en Annie Hoste over, producent van hammen te Maldegem. Op heden worden daar onder meer de Brugse Hammen gemaakt.



2006

Om in te spelen op de trend van stijgende voorverpakking, breidt corma de snijafdeling uit.



2004

Gino en Nadine De Clercq benaderen Dirk Cornelis voor een overname van hun geitenkaasbedrijf Le Larry. In 2004 is de overname gerealiseerd.



2002

Oprichting First Selection. De bedoeling van dit bedrijf is export te faciliteren, samen met andere bedrijven.



2001

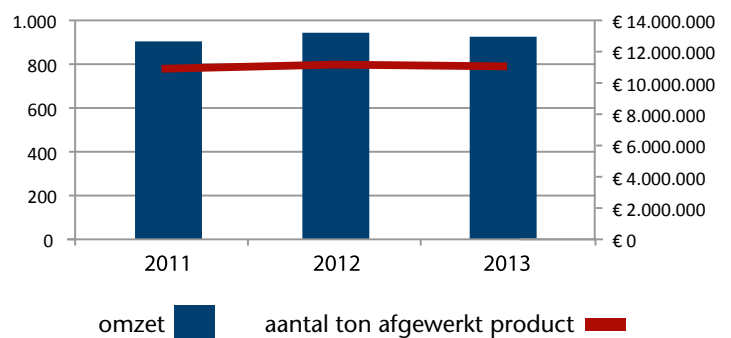
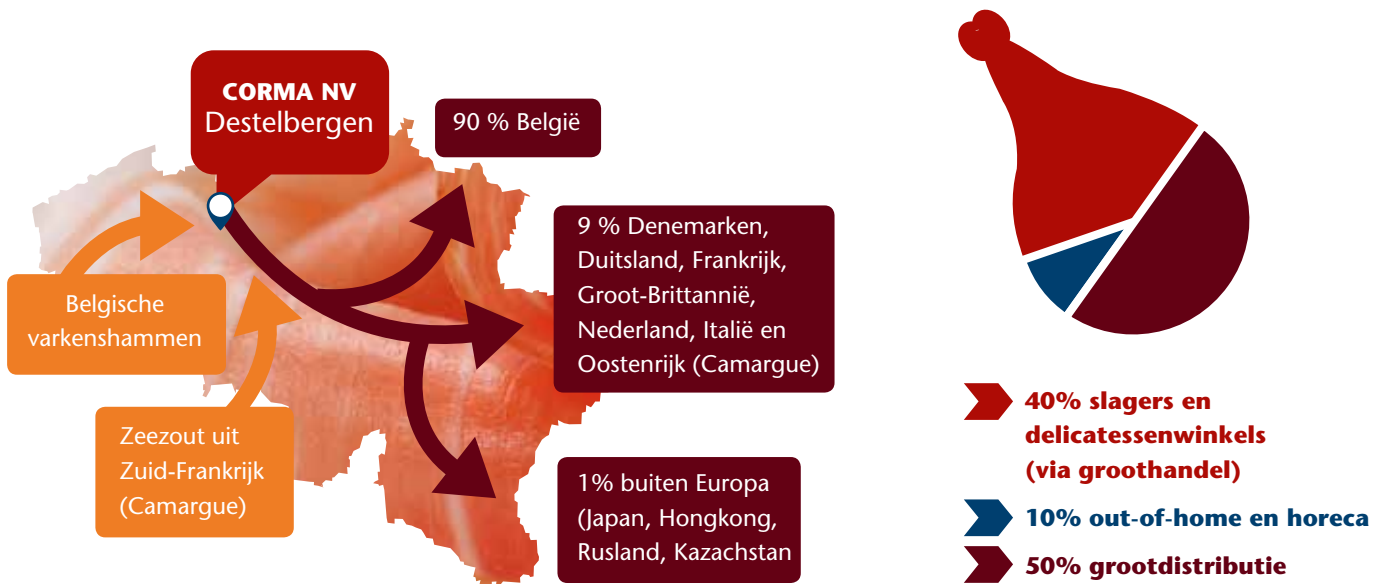
Corma werkt structureel aan milieuzorg en behaalt het Milieu Charter

installatie waterzuiveringsstation

/Ons bedrijf



Corma verwerkt jaarlijks zo'n 180.000 rauwe varkenshammen tot de vermaarde Ganda Ham. Voor de productie van de natuurlijk gedroogde Ganda Ham, gebruikt men slechts drie ingrediënten: varkensvlees, zeezout en... de tijd. Er worden geen nitriet, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Het ambachtelijk proces van het droogzouten en de natuurlijke rijping hebben een specifiek en rijk aroma als resultaat.



Ons netwerk door lidmaatschap bij en samenwerking met:



/Onze producten



Ganda biedt u een breed productassortiment voor allerhande toepassingen.

➤ **Ganda Ham 10 tot 14 maanden gedroogd met been of ontbeend, in blok, gesneden en verpakt in diverse gewichten van 80 tot 500 gr, snippers**

➤ **Ganda Ham met peper, rozemarijn, lentekruiden of bruschetta**

➤ **Bio Ganda Ham**

➤ **Ganda Everzwijnham**

➤ **Ganda Angus Beef : gedroogd rundvlees**

➤ **Ganda gedroogde worst**

➤ **Ganda tapas**

➤ **Diverse gedroogde hamsoorten verkocht onder private label**



/De productie van Ganda Ham, gestoeld op artisanale traditie



/Een eeuwenoud productieproces

De merknaam Ganda verwijst naar de Oud-Keltische benaming voor Gent. Ook het verwerkingsprocédé voor Ganda Ham is gebaseerd op een aloude traditie om vlees te bewaren. De Oude Belgen slaagden erin om varkens, die in grote kuddes in de reusachtige bossen van toen leefden te domesticeren. Naast een bron van voedsel werden de dieren ook gebruikt

als afvalverwerker. De artisanale traditie van het droogzouten stamt uit die tijd en werd overgeleverd van generatie tot generatie. De buitenkant van de ham wordt ingewreven met droog zout. Zo onttrekt het zout vocht aan het vlees, maar de jus blijft in de ham.

De verdere droging zorgt voor bewaring en de lekkere smaak en aroma.

“Ganda Ham wordt nog steeds gemaakt zoals de boer het vroeger deed. Met varkensvlees, zeezout en ... de tijd. Puur natuur dus”





/Onze waardeketen

De productiefaciliteiten in Destelbergen (Ca 10.000 m²) omvatten de zouterij (1e en 2e zouting), rijpkamers, droogkamers, de uitbeenderij

en afdeling voor versnijding, het magazijn en de verzendafdeling en de administratie. De capaciteit van de droogkamers is altijd volledig benut.

Naast de productie van Ganda Ham worden ook andere hammen ontbeend en versneden waaronder Ardeense Ham en Mangalica Ham.



INVLOED

- ✓ **Productverantwoordelijkheid**
- 🛒 **Aankoopbeleid**



DIRECTE CONTROLE

- 🌿 **Financiële gezondheid**
- 👥 **Goed werkgeverschap**
- 🔌 **Energie-efficiëntie**
- 💧 **Waterfootprint**
- ♻️ **Afvalpreventie**
- ✓ **Productverantwoordelijkheid**



INVLOED

- ✓ **Productverantwoordelijkheid**
- 🚚 **Transport**



Varkenshouderij > Slachthuis > Uitsnijderij

Ingangscontrole: controle op kleur, geur, kwaliteit
Acclimatisatie: 2 à 3 dagen in koelkamer

Zouting: Inwrijven met zeezout + 3 tal weken in zoutfrigo bij 4°C
Ontzouten en rijpen: schoonblazen en 8 weken ophangen in gekoelde rijpfrigo's

Afwassen en drogen: afwassen zoutkristallen en verder drogen in droogkamers bij 18°C
Smouten en drogen: vetlaagje tegen korstvorming en verder drogen tot de hammen minimaal 10 maand oud zijn

Afwassen en ontbenen: verwijderen smoutlaag en been
Slicing, verpakken en verzenden: de hammen worden versneden onder beschermende atmosfeer, vacuüm verpakt en voorzien van etiketten

Transport naar **groothandel** en **grootdistributie**

Consument



/Kwaliteit als rode draad

Het streven naar **kwaliteit** vormde van meet af het sleutelwoord in de bedrijfsfilosofie van Ganda. Een consequente houding, die zich in de eerste plaats uit in de productie van een natuurlijk product, een **milieuvriendelijk bereidingsproces** en **goede sociale verhoudingen** binnen het bedrijf.

Die ambachtelijke aanpak gaat gepaard met eigentijdse technologie. Ganda verleent voortdurend haar medewerking aan tal van wetenschappelijke onderzoeksprojecten (rond bv.

zoutreductie in vleeswaren, gezondheid, vetzuursamenstelling, afvalverwerking, enz.) om de kwaliteit van de Ganda Ham te optimaliseren en het productieproces verder te doorgronden.

Zo staat ook bij ons de tijd niet stil ... we blijven continu verbeteren en vernieuwen.

/strategisch doel	status 2014	meer informatie
Financiële gezondheid 🍄		
Wij beogen een rendabele groei. Rendabel betekent dat wij gemiddeld een cashflow van 7-9 % nastreven. Groei wil zeggen dat wij als bedrijf een omzetstijging van min. 3% per jaar nastreven.	🕒	Momenteel loopt een afslankingsoefening. In totaal willen wij 400.000 € besparen / jaar.
Goed werkgeverschap 👥		
Via een duidelijke visie, missie en waarden alle medewerkers op 1 lijn krijgen en ervoor zorgen dat iedereen dezelfde normen en waarden onderschrijft	🕒	HR schan en duurzaamheidsverslag zijn lopende
Werkzekerheid tot pensioengerechtigde leeftijd We geven alle collega's die zich blijven inzetten, van welke ouderdom, herkomst of kunde ook, blijvend een kans in ons bedrijf , tot hun pensioen	🕒	Lopende, continu aandachtspunt
Bewaken van een goede werksfeer en collegialiteit	🕒	Lopende, continu aandachtspunt
Een gezonde, veilige en ergonomische werkplek, ondersteund door opleiding, evaluatie en bijsturing	🕒	Optimalisatie werkplek, opleidingen
Werken aan een transparantere en efficiëntere bedrijfsstructuur, met betere omkadering en afgelijnde bevoegdheden	🕒	Door onder andere opleidingen verhogen we de betrokkenheid
Een beter gestructureerde interne communicatie Betere opvolging medewerkers, loopbaan- en evolutiegesprekken	🕒	Externe specialisten geven advies



Aankoopbeleid

We streven naar 100% lokale sourcing (Belgisch).



Reductie van onze ecologische voetafdruk

Wij wensen Ganda Ham te maken in een zo weinig mogelijk natuurbelastend productieproces. Daarom hebben wij de volgende maatregelen genomen of voorzien:



ENERGIE-EFFICIËNTIE

Zonnepanelen



Warmterecuperatie en -hergebruik warm water



De warmte wordt hergebruikt om de kantoren en refters te verwarmen

Warmtepomp zet water om van 30° naar 65°



WATERFOOTPRINT

Productieproces: minimaal verbruik nevenproducten



Geen hogedruk, weinig schoonmaakmiddelen, ecologische producten

Waterzuivering



Biologische waterzuivering



AFVALPREVENTIE

Afvalstromen zo efficiënt mogelijk beheren



TRANSPORT

Gereden km zo goed mogelijk beheren



Productverantwoordelijkheid

Wij zijn ons bewust van het feit dat zowel onze klanten-distributeurs als klanten-consumenten maar zullen blijven kopen als zij op alle punten, maar zeker inzake kwaliteit en voedselveiligheid, ons kunnen blijven vertrouwen. Daartoe hebben wij de volgende maatregelen genomen:

ISO 9002 certificaat (behaald in 1993)



Intussen vervangen door IFS en autocontrolegids

BRC certificatie (behaald sinds 2009)



Intussen vervangen door IFS, hercertificatie indien vraag van klant

IFS certificatie



Bio certificatie



Autocontrolegids



Certificatie als erkend snijder voor Ardeense ham



Interne opleidingen



Lopende , continu aandachtspunt

Externe opleidingen

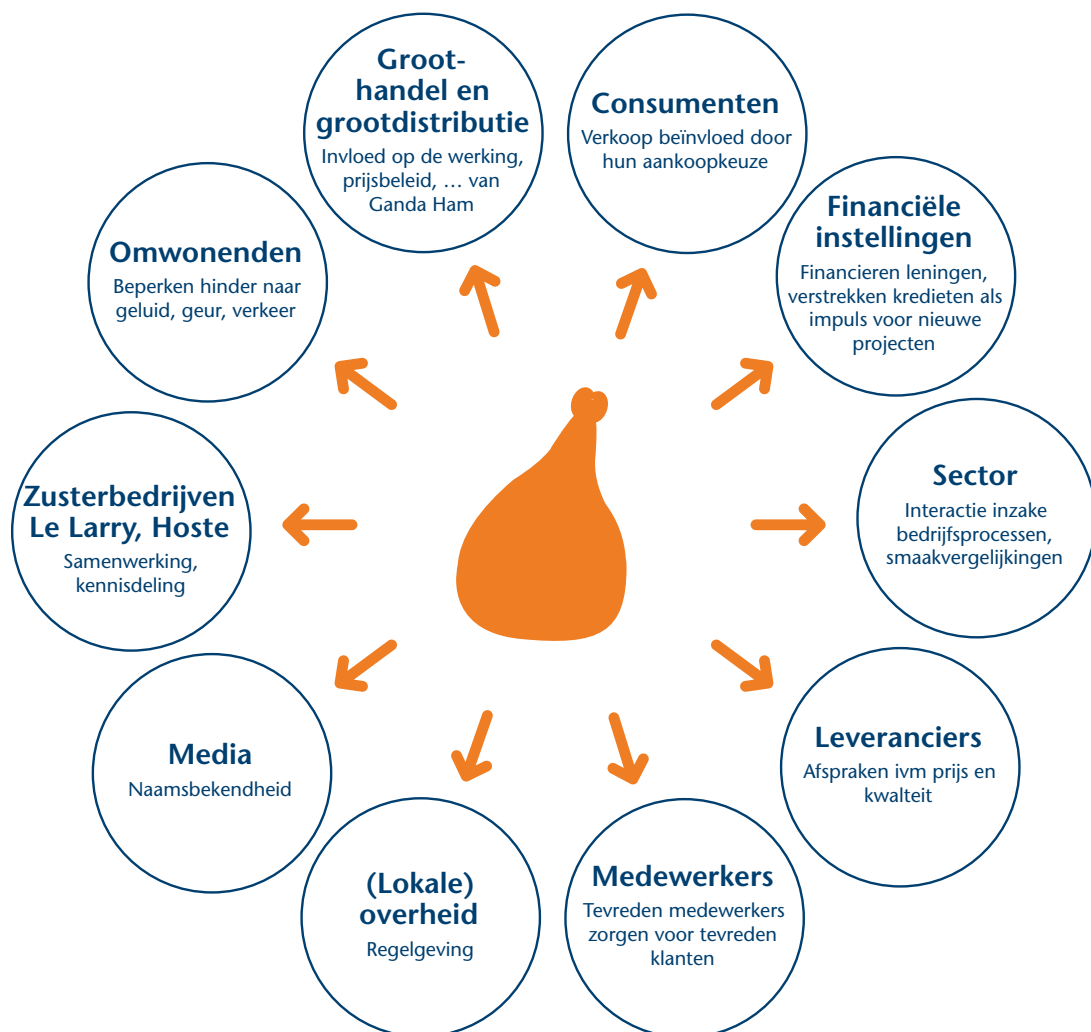


Lopende , continu aandachtspunt

ONDERNEMEN
DOEN EN KUNNEN
WE NIET ALLEEN!

/Stakeholders

Ons succes wordt bepaald door de naamsbekendheid en perceptie van onze Ganda Hammen in de markt. Het hoge kwaliteitsstreven voor onze klanten is onlosmakelijk verbonden met ons streven naar goed werkgeverschap en eerlijke leveranciersrelaties. Onze inplanting in de gemeente Destelbergen vergt een constructieve dialoog met omwonenden en de gemeente.



/De stem van de consument

Recent voerde Ganda een kleinschalige **consumentenenquête** uit om meer inzicht te krijgen in de bekendheid en perceptie van Ganda in de markt. In totaal namen 60 respondenten deel aan het onderzoek. Daaruit bleek dat de meeste (3/4) consumenten hun charcuterie momenteel in de supermarkt kopen. De meerderheid (43/60) kent Ganda Ham en een derde onder hen (18/60) kopen ook geregeld Ganda Ham. Kwaliteit blijkt daarbij het doorslaggevend aankoopargument (47%), gevolgd door de prijs (16%). Als belangrijk marketingkanaal wordt nu ook vaak de kookprogramma's op TV genoemd.

/Ons maatschappelijk engagement

Dirk Cornelis is bestuurder binnen de BMO-groep. Dit samenwerkingsverband staat voor **Bewust Mensgericht Ondernemen** en wil mensen met mogelijkheden op de arbeidsmarkt duurzaam activeren in samenwerking met maatschappelijk verbonden ondernemingen. En ook Poverello, een caritatieve instelling met 14 onthaalhuizen voor mensen in nood kan op de steun van Ganda rekenen. Tenslotte steunt Ganda jaarlijks ook enkele geselecteerde goede doelen.

/Ganda in de social media

Ganda is ook actief in de social media.

 <https://www.facebook.com/JambonGandaHam>

 <https://twitter.com/JambonGandaHam>

 <http://www.pinterest.com/JambonGandaHam>

Je kan er terecht voor een heleboel recepten en creatieve ideeën met Ganda Ham.



Ons bedrijf is te bezoeken van maandag tem donderdag.

Het volstaat te bellen op het nummer 09/353 74 10 of uw aanvraag te mailen naar info@ganda.be.

/Topkwaliteit tot op je bord



“Tijd is het sleutelwoord. Door de rust in het vlees te brengen, proef je in de Ganda Ham een wereld die we bijna niet meer kennen. De smaak is afhankelijk van het voeder dat de dieren krijgen. In de verte proef je nog het wuivende graan.”

zouten van de Ganda Ham. Deze grondstof is afkomstig uit het Zuid-Franse Montpellier. De Camargue is de toonaangevende Franse regio voor de productie van zeezout, dat wordt gecommmercialiseerd onder de naam ‘La Baleine’.

De belangrijkste functie van het zouten is het vlees voor lange tijd goed te houden. Net zoals bij de varkenskwekers van weleer dient het zout dus als bewaarmiddel. Bij het op punt stellen van het optimale productieproces voor de Ganda Ham, experimenteerden Dirk Cornelis en zijn team lange tijd met diverse zoutsoorten en zouttechnieken. Voor het specifieke procédé van het droogzouten, bleek het gebruik van zeezout bijzondere troeven in te houden. In tegenstelling tot steenzout, bevat het zeer kleine hoeveelheden onzuiverheden: mineralen en sporenelementen. Deze zorgen voor een mooie, stabiele kleur en een zachte smaak.

/Onze ingrediënten: varkensvlees en zeezout

100% BELGISCH

Ganda koopt haar achterhammen uitsluitend bij Belgische kwekers, die hun dieren op de klassieke manier laten opgroeien. Het gaat steevast om bedrijven, die voldoen aan strenge criteria: **een goed omschreven kweekmethode en gecontroleerde voederomstandigheden**. Enkel zwaardere hammen (10 tot 12 kg) komen in aanmerking. Dergelijke hammen leveren rijper en rijker vlees op en bevatten iets meer vet, de “smaakmaker” van het vlees. Ook bolle

hammen worden geweigerd, omdat ze zich niet optimaal lenen voor de droogzouttechniek.

Ganda stimuleert tevens kwekers om hun varkens in **diervriendelijke omstandigheden** en met **natuurlijk voedsel** te laten opgroeien. Dit komt de productkwaliteit ten goede. Een natuurproduct oefent een aantrekkingskracht uit op consumenten van elke leeftijd, die de kwaliteit intuïtief herkennen.

ZEEZOUT: EEN MEERWAARDE VOOR DE HAM

Ganda gebruikt uitsluitend zeezout voor het



✓/Integrale kwaliteitszorg

Reeds in 1992 ging Ganda gestructureerd werken aan integrale kwaliteitszorg. Een jaar later werd dit bekroond, toen Ganda als **allereerste Belgische onderneming in de vleeswarenssector het ISO 9002 certificaat** behaalde. De garantie van een officieel erkend en doorgedreven kwaliteitssysteem.

Ganda was reeds jaren terug vragende partij om de **traceerbaarheid** van elk ham tot bij de varkensboer te garanderen. Een praktijk, die ondertussen gemeengoed is geworden in de voedingssector. We behaalden dan ook de **BRC Global Standard for Food Safety** en de **IFS Food Standard**. Beide standaarden zijn bedoeld voor de leveranciers van private label producten aan de retailer en hebben voedselveiligheid en hygiëne in de voedselverwerkende sector als hoofddoelstelling.

Autocontrole is het geheel van maatregelen die door Ganda worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen voldoen aan de (wettelijke) voorschriften



inzake voedselveiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid. We maken gebruik van de "autocontrolelegids", een door het FAVV goedgekeurd document opgesteld door en voor de sector met aanwijzingen hoe men kan voldoen aan de wettelijk opgelegde vereisten voor hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole.

Minstens 1x/jaar worden de grondstofleveranciers ook onderworpen aan een uitgebreide evaluatie volgens een aantal vaste criteria die omgezet worden in objectieve cijfers (o.a. stiptheid leveringen, kwaliteit, temperatuur, hygiëne, retours, correctheid van de documenten, prijs).

Voorkomende klachten worden op grondigheid onderzocht door het hoofd van de betrokken afdeling. Deze beslist in overleg met de andere betrokken verantwoordelijken of de klacht al dan niet wordt aanvaard en welke onmiddellijke acties moeten worden genomen. Acties en antwoord worden geregistreerd in een non-conformiteitsrapport. De klant wordt steeds op de hoogte gebracht. De finaliteit van de klachtenbehandeling is steeds ervoor te zorgen dat een vastgesteld probleem zich niet meer kan voordien.

Naast onze eigen strenge kwaliteitseisen, zijn ongeveer 10 ton van



onze producten ook bio gecertificeerd. De term 'biologisch' is wettelijk beschermd. Daardoor is er verplichte controle als je producten als 'bio' op de markt wilt brengen. En dit voor alle schakels in de markt: boer, verwerker, verdeler, verkoper. Ganda verwerkt en verkoopt biologische producten en is daarvoor **erkend als bioverwerker**.





✓/Een gezonde en creatieve keuken

Ganda Ham bevat geen smaak- of kleurstoffen, geen nitraten en nitrieten, geen gluten en allergenen, geen bewaarmiddelen. Een puur product dus!

Ganda Ham is licht verteerbaar en bevat minder dan 10% vet, dat bovendien voor het grootste (54%) deel uit onverzadigde vetzuren bestaat (cholesterol 85 mg/100 g).

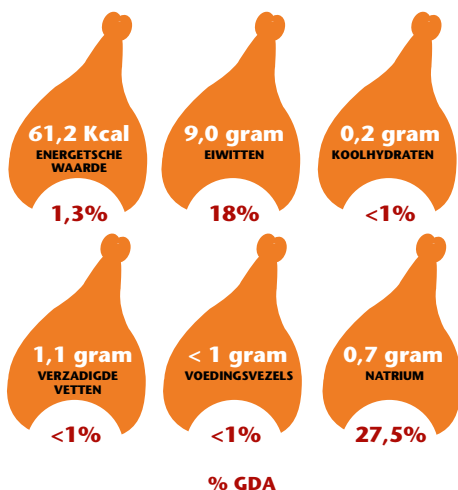
Ganda ondersteunt daarnaast een gezonde, creatieve keuken met Ganda Ham, door de medewerking aan innoverende recepten van chefs. De onderneming werkt mee aan de ontwikkeling van vernieuwende recepten met Ganda Ham en sponsort culinaire wedstrijden.

GANDA HAM IS ERKEND ALS STREEKPRODUCT. EEN EXTRA ERKENNING OP BASIS VAN VIJF CRITERIA:

- 1 bereid met **grondstoffen uit de streek**
- 2 door de lokale bevolking of door een **breder publiek** aanvaard als een **traditioneel streekeigen product**.
- 3 naar **ambachtelijke wijze** vervaardigd volgens de streektraditie
- 4 bereid in hun **streek van oorsprong**
- 5 **minimaal 25 jaar** bekend als streekspecialiteit

GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE

IEDERE PORTIE BEVAT 30 G



"De vraag naar authentieke, streekgebonden producten zit duidelijk in de lift. Met de erkenning van onze Ganda Ham als streekproduct spelen we hier op in."



/Tevreden medewerkers leiden tot tevreden klanten



Het produceren van een lekkere Ganda Ham en andere delicatessen leidt tot tevreden klanten. We kunnen dit alleen maar realiseren als alle medewerkers tevreden zijn en er een toffe bedrijfscultuur heerst. Naast de kwaliteit van het product willen wij daarom continu en formeel aandacht hebben voor opleiding, medewerkersontplooiing en een goede interne communicatie.

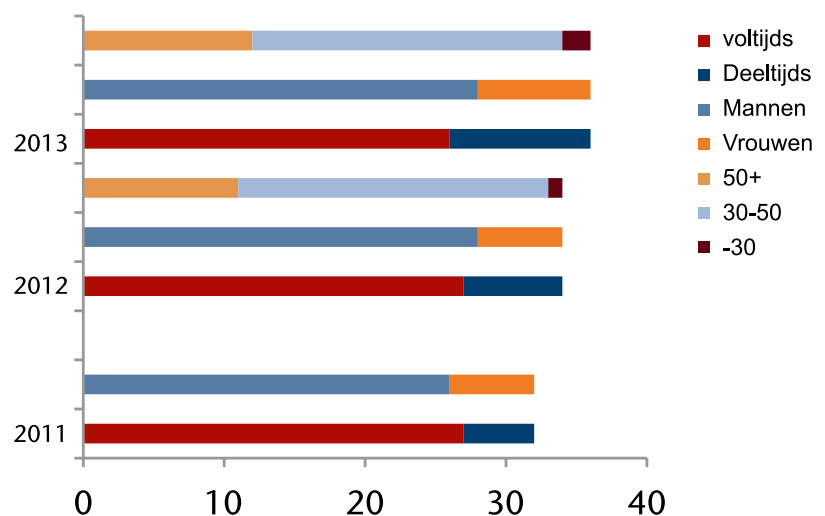
Collega's die zich blijven inzetten, van welke ouderdom, herkomst of kunde ook, geven we blijvend een kans in ons bedrijf, tot hun pensioen. De enige vereiste die Ganda Ham stelt, is dat je Nederlands begrijpt of de taal leert. Alle veiligheids- en kwaliteitsvoorschriften zijn immers in het Nederlands. En het komt de teamgeest ook ten goede als iedereen elkaar goed begrijpt.

Wist je dat?

- Onze medewerkers zijn – door de aard van het werk - voornamelijk mannen.
- 1/3 van de medewerkers is ouder dan 50 jaar
- 1/5 van de medewerkers is van vreemde origine
- 1/2 van de medewerkers reeds meer dan 5 jaar voor Ganda werkt, 1/5 zelfs meer dan 20 jaar



ONS TEAM





Ganda Ham wil een goede werkgever zijn die zijn **personeel waardeert**. Maar mensen komen en gaan uit vrije wil. Het is aan de leidinggevenden en collega's om een zo aangenaam mogelijke sfeer te scheppen. Hierdoor komen mensen met plezier naar het werk. We geven vertrouwen. Maar met een transparante, eerlijke structuur met de nodige afspraken, is de organisatie nog sterker.

En ook naast het werk is er aandacht voor teambuilding via de organisatie van een biljart, nieuwjaarsdrink, personeelsfeest.

We bieden een gezonde, veilige en ergonomische werkplek, maar de veiligheid en gezondheid op de werkplek is ook de verantwoordelijkheid van iedere medewerker en vergt

continue aandacht en opvolging. Via teamvergaderingen en opleidingen proberen we de aandacht hiervoor scherp te houden en regelmatig bij te sturen. Dit geholpen door externe audits zoals IFS (jaarlijks) en een HR scan, die in 2014 voor het eerst wordt afgenomen.

Tijdens de **HR-scan** werden werknemers (zowel arbeiders en bedienden) ondervraagd door een HR expert met als doel een zicht te krijgen op de arbeidsomstandigheden en de tevredenheid bij de werknemers. Uit het verslag zijn een aantal werkpunten naar voor gekomen zoals het uitwerken van een onthaalbeleid en een intern communicatiebeleid. Sterke punten waren dan weer de sterke collegialiteit tussen collega's van dezelfde afdeling en het belonen van het aantal dienstjaren.

Zo zijn er dit jaar 2 collega's met hun partner op citytrip naar Rome geweest als bedanking voor hun 25 jaar dienst.

Werken aan een goede werksfeer is een blijvend aandachtspunt. De midden 2014 uitgevoerde HR-scan bracht dit ook als een prioriteit naar voor. We willen daarom:

- Via een duidelijke visie, missie en waarden alle medewerkers op 1 lijn krijgen en ervoor zorgen dat iedereen dezelfde normen en waarden onderschrijft;
- Werken aan een transparantere en efficiëntere bedrijfsstructuur, met betere omkadering en afgelijnde bevoegdheden
- Een beter gestructureerde interne communicatie
- Beter opvolging medewerkers, loopbaan- en evolutiegesprekken

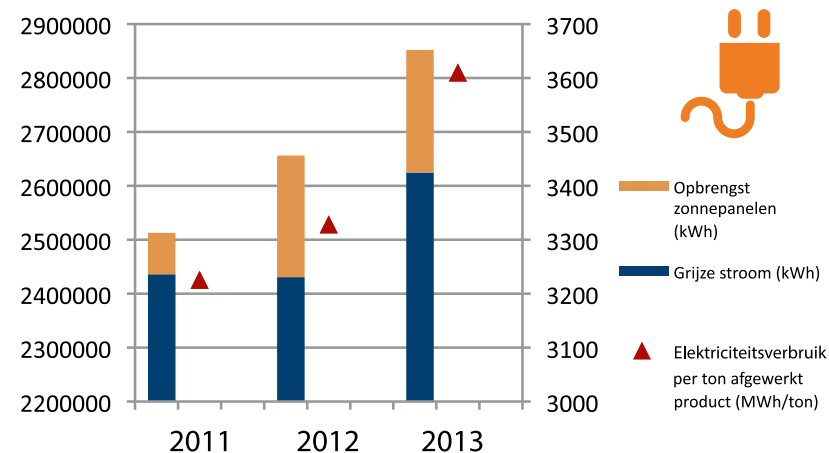
/Reductie ecologische voetafdruk



Ganda stelde een actieprogramma milieuzorg op, dat de permanente evaluatie en de registratie van de invloed van elke processtap in de productie op het milieu inhoudt. Vanuit dit vertrekpunt worden alle mogelijke acties ter preventie en beheersing van

de milieuzorg opgesteld en uitgevoerd. In het kader van het Milieucharter onderschreef Ganda op vrijwillige basis tien milieudoelstellingen in verband met het rationeel gebruik van water en energie, het beperken van het verpakkingsafval, het stimuleren van

afvalpreventie en -recuperatie, het terugdringen van water-, bodem- en luchtverontreiniging en de integratie van milieuzorg in het bedrijfsbeleid. Hoewel we onze deelname aan het Milieucharter niet hebben verlengd, werd hiermee de basis gelegd voor verschillende milieubesparende investeringen.



/Energie-efficiëntie

Het stijgende elektriciteitsverbruik is te verklaren omdat er in februari van 2013 een nieuwe elektriciteitskast werd geplaatst. Die levert stroom voor zowel Corma als Le Larry (geen aparte tellers). De cijfers van 2011 en 2012 zijn dus exclusief Le Larry en in 2013 inclusief Le Larry. Bovendien werd bij Le Larry in 2013 ook een stuk bijgebouwd met nieuwe diepvriezers.





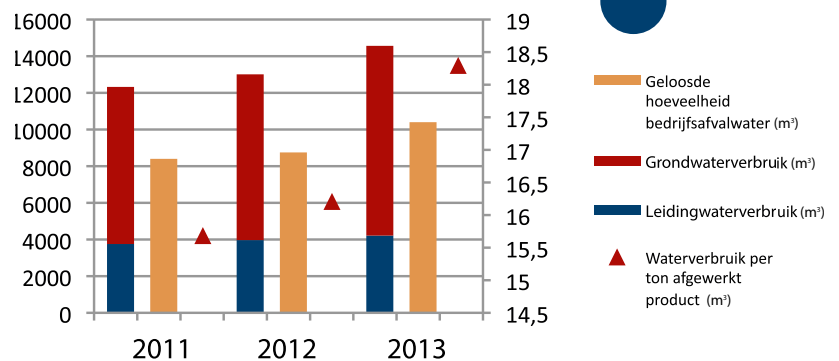
Een installatie van meer dan 1.700 m² zonnepanelen voorziet ons jaarlijks van ca. 225.000 kWh groene stroom. Dit komt overeen met 377 ton CO₂. Onze kantoren worden verwarmd via een warmtepomp en de recuperatiewarmte van onze koelcellen (droogkamers/frigo's). De resterende warmtevraag wordt ingevuld via een verwarmingsinstallatie op stookolie.

Waterfootprint

We maken zowel gebruik van leidingwater als grondwater. Alle afvalwater (zowel huishoudelijk als bedrijfsafvalwater) ondergaat een zuivering in onze biologische waterzuiveringsinstallatie, alvorens te worden geloosd op de riool. Daarnaast vangen we ook het hemelwater op van onze daken. Dat wordt gebruikt door onze buurman (tuintuiver).

Het stijgende waterverbruik heeft als oorzaak dat er vanaf 2013 in 2 ploegen wordt gewerkt in de slicing. Deze machines zijn watergekoeld.

Waterfootprint





De hoeveelheid verpakkingsmateriaal is ten opzichte van 2011 met 0,55 ton of 5,3% gedaald.



Hoeveelheid verpakkingsmateriaal

/Afvalpreventie

Gemiddeld verliezen de aangekochte hammen 1/3 van hun gewicht. Enerzijds vanwege het procédé van het droogzouten en anderzijds omdat dit vet, restjes vlees, ed.

Verder komen bij de productie nog de volgende afvalstromen vrij:

✓ Afvalzout:

bij het zouten van de hammen

✓ Afvalwater:

voor het afvalwater naar de waterzuivering gaat, wordt het meeste vet afgescheiden. Hierdoor ontstaat (flotatie)vet en waterzuiveringsslib.

✓ Beenderen en snijlingen:

harde stukjes vlees, zwoerd of vet en beenderen

✓ Verpakkingsafval:

een klein deel hiervan (enkel de zuivere verpakkingsfolie) wordt afzonderlijk gehouden en gerecycled.

Ganda heeft op dit moment geen formeel beleid op het gebied van verpakkingen. We opteren wel voor monoverpakking en zo laag mogelijk gewicht. Maar de kwaliteit (houdbaarheid, zuurstofbarrière) van het product primeert.

Vroeger werden de hammen verpakt in een plastic netje. Dit is veranderd in een textiel netje omdat dit minder schadelijke stoffen bevat. Uiteindelijk wordt er nu nog enkel een netje voorzien als de klanten het uitdrukkelijk vragen.



/Transport

Ganda beschikt zelf over 2 vrachtwagens, die worden ingezet voor spoedleveringen en eigen transporten. Door een efficiënte routeplanning wordt het brandstofverbruik beperkt. Het overige transport wordt uitbesteed en gegroepeerd. Gemiddeld worden per dag zo'n 10 vrachtwagens geladen en gelost. Onze medewerkers komen voor 60% met de eigen wagen naar het werk. 15 medewerkers beschikken ook over een bedrijfswagen. Daarnaast wordt ook gebruik gemaakt van het openbaar vervoer. De bushalte voor de deur wordt door 15% van onze mensen benut. De rest verplaatst zich met de bromfiets (15%) of de fiets (10%).



/GRI referentietabel

/strategie en analyse

GRI	Disclosure	Rapporteringsniveau	pagina
1. Strategie en Analyse			
G4.1	Een verklaring van raad van bestuur over relevantie van duurzame ontwikkeling voor de organisatie en haar strategie	Volledig	p3
2. Organisatieprofiel			
G4.3	Naam van de organisatie	Volledig	p2
G4.4	Voornaamste merken, producten en/of diensten	Volledig	p6-7
G4.5	Locatie van het hoofdkantoor van de organisatie	Volledig	p2
G4.6	Het aantal landen waar de organisatie actief is (met relevantie voor de duurzaamheidskwesities)	Volledig	p6
G4.7	Eigendomsstructuur en de rechtsvorm	Volledig	p2
G4.8	Afzetmarkten	Volledig	p6
G4.9	Omvang	Volledig	p6
G4.10	Medewerkers	Volledig	p17
G4.11	Percentage medewerkers dat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt		100%
G4.12	Beschrijf de toeleveringsketen	Volledig	p9
G4.13	Significante veranderingen tijdens de verslagperiode wat betreft omvang, structuur of eigendom		nvt
Betrokkenheid bij externe initiatieven			
G4.14	Beschrijf op welke manier het voorzorgsprincipe wordt gehanteerd	Volledig	p3
G4.15	Extern ontwikkelde MVO handvesten, principes of andere initiatieven die de organisatie onderschrijft	Volledig	p4-5
G4.16	Lidmaatschap van verenigingen, waarbinnen de organisatie functies uitoefent, financiële bijdragen levert of lidmaatschap als strategisch beschouwt	Volledig	p6
3. Materiële Aspecten en Afbakening			
G4.17	Operationele structuur, afbakening van het rapport	Volledig	p2
G4.18	Beschrijving proces voor bepalen inhoud van het rapport en toepassing verslaggevingsprincipes		
G4.19	Oplijsting materiële aspecten	Volledig	p9
G4.20	Afbakening materiële aspecten binnen de organisatie	Volledig	p9
G4.21	Afbakening materiële aspecten buiten de organisatie	Volledig	p9
G4.22	Uitleg over de gevolgen van eventuele herformuleringen van eerder verstrekte informatie		nvt
G4.23	Significante veranderingen ten opzichte van vorige verslagperiodes ten aanzien van reikwijdte of afbakening		nvt
4. Stakeholderbetrokkenheid			
G4.24	Lijst van relevante groepen belanghebbenden die de organisatie heeft betrokken	Volledig	p12
G4.25	Basis voor inventarisatie en selectie van stakeholders	Volledig	p12
G4.26	Benadering van het betrekken van belanghebbenden, waaronder de frequentie ervan per type en groep belanghebbenden	Volledig	p13
G4.27	Voornaamste feedback van belanghebbenden en hoe de organisatie hierop heeft gereageerd	Volledig	p12-13, 18
5. Verslag profiel			
G4.28	Verslagperiode waarop de verstrekte informatie betrekking heeft	Volledig	p2
G4.29	Datum van het meest recente verslag		nvt
G4.30	Verslaggevingscyclus	Volledig	p2
G4.31	Contactpunt voor vragen over het verslag of de inhoud ervan		
G4.32	Core/Comprehensive GRI-inhoudsopgave	Volledig	p2, 22
G4.33	Beleid en huidige praktijk met betrekking tot het verstrekken van externe assurance van het verslag		nvt

/bestuur en ethiek

GRI	Disclosure	Rapporteringsniveau	pagina
6. Bestuur			
G4.34	De bestuursstructuur van de organisatie, met inbegrip van commissies die vallen onder het hoogste bestuurslichaam	Volledig	p2
7. Ethiek en integriteit			
G4.56	Intern ontwikkelde missie- of beginselverklaringen, gedragscodes en uitgangspunten met belang op vlak van MVO	Volledig	p3

/G4 specifieke standaard informatievoorziening

GRI	Disclosure	Rapporteringsniveau	pagina
Disclosures on Management Approach (DMAs)			
G4 DMA		Volledig	p 6-21
Economisch			
Economische prestaties			
G4 EC1	Directe economische waarden die zijn gegeneerd en gedistribueerd	Volledig	p6
Aankoopbeleid			
G4 EC9	Deel van de uitgaven dat besteed wordt bij lokaal gevestigde leveranciers op belangrijke bedrijfslocaties	Volledig	p14, 16
Milieu			
Energie			
G4 EN3	Energie (verbruik / opwekking) binnen de organisatie	Volledig	p19
G4 EN6	Gerealiseerde energiebesparing		
Water			
G4 EN8	Totale wateronttrekking per bron	Volledig	p20
Afvalwater en afvalstromen			
G4 EN22	Totale waterafvoer naar kwaliteit en bestemming	Volledig	p20
G4 EN23	Totaalgewicht afval naar type en verwijderingsmethode	Gedeeltelijk	p21
Transport			
G4 EN30	Significante milieugevolgen van het transport van producten en andere goederen en materialen die worden gebruikt voor de activiteiten van de organisatie en het vervoer van personeelsleden	Gedeeltelijk	p21
Sociaal: arbeidsomstandigheden en volwaardig werk			
Opleiding en onderwijs			
G4 LA10	Programma's voor competentie management en levenslang leren die de blijvende inzetbaarheid van werknemers garanderen en hen helpen bij het afronden van hun loopbaan	Gedeeltelijk	p17-18
Diversiteit en gelijke kansen			
G4 LA12	Samenstelling van bestuurslichamen en onderverdeling van medewerkers per medewerkerscategorie, naar geslacht, leeftijdsgroep, het behoren tot een bepaalde maatschappelijke minderheid en andere indicatoren van diversiteit	Gedeeltelijk	p17
Sociaal: Maatschappij			
Lokale gemeenschap			
G4 SO2	Activiteiten met een significante potentiële en actuele negatieve impact op de lokale gemeenschap	Volledig	p13
Sociaal: Productverantwoordelijkheid			
Gezondheid en veiligheid van de consument			
G4 PR1	Percentage van belangrijke product- en dienstencategorieën, waarvan de gevolgen inzake gezondheid en veiligheid worden beoordeeld met het oog op verbetering	Volledig	p15-16
Etiketgeving van producten en diensten			
G4 PR3	Type informatie over producten en diensten dat verplicht wordt gesteld door procedures en het percentage van belangrijke producten en diensten die onderhevig zijn aan dergelijke informatie-eisen	Volledig	p15-16

Vragen of suggesties i.v.m.
het duurzaamheidsverslag?
Contacteer ons op 09/353 74 10
of via info@ganda.be



Corma NV | Haenhoutstraat 210 | 9070 Destelbergen

Volg ons...

 <https://www.facebook.com/JambonGandaHam>

 <https://twitter.com/JambonGandaHam>

 <http://www.pinterest.com/JambonGandaHam>

Je kan er terecht voor een heleboel recepten en creatieve ideeën met Ganda Ham.

Meer heerlijke recepten met Ganda: www.ganda.be

