



Azienda ad economia circolare

Attività imprenditoriale che forma un ciclo: ciò che Peka Kroef si prende dalla natura per la produzione, lo restituisce alla natura nella stessa forma o in forma diversa. È questo l'ideale dell'economia circolare: un processo che non finisce mai, ma che va sempre avanti e in cui vengono disperse poche materie prime. Il nostro obiettivo è arrivare ad un ciclo completo, ma ci rendiamo conto che per poter raggiungere questo obiettivo dobbiamo spingerci oltre i nostri limiti. L'economia circolare esige uno spirito pionieristico.

Peka Kroef riesce a gestire in modo sempre più efficiente le materie prime a disposizione inoltre, in rapporto alla quantità prodotta, durante i nostri processi aziendali abbiamo un flusso di residui sempre più piccolo. Per la produzione dei nostri prodotti miriamo a risparmiare l'ambiente quanto più possibile in modo da poter offrire ai consumatori un prodotto sano e sostenibile.



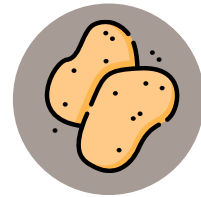
Per ulteriori informazioni tocca o clicca sulle foto.



People



Planet



Potato





I nostri fornitori

Gestire un'azienda secondo il modello di economia circolare significa esaminare in dettaglio l'intera catena produttiva. Per questo motivo Peka Kroef parte dall'inizio della catena produttiva: la qualità della patata, fattore molto curato dai i nostri coltivatori. Tutti i coltivatori sono certificati GLOBALG.A.P., il che significa che il metodo di coltivazione delle patate da loro usato soddisfa tutte le norme internazionali per le imprese agricole ed ortofrutticole in materia di sicurezza alimentare, sostenibilità e qualità dei prodotti forniti. I consulenti agricoli di Peka Kroef collaborano con i coltivatori per quanto riguarda la patata Hansa, consigliandoli ad esempio su quale è il terreno più adatto per la coltivazione di questa particolare varietà di patata. Coltiviamo una parte delle patate secondo le linee guida "On the way to Planet Proof". Planet Proof si concentra su cinque aree: suolo, paesaggio & biodiversità, acqua, energia, produzione & consumo e clima.

I coltivatori certificati Planet Proof soddisfano i requisiti come l'aria più pulita, terreno fertile, buona qualità dell'acqua, più natura in fattoria e trattamento e riciclaggio dei rifiuti con un sistema circolare.

Questi coltivatori sono controllati da un'autorità di controllo indipendente.

- I fornitori sono in possesso di **certificazione GLOBALG.A.P.**
- I coltivatori coltivano **le patate Hansa nei terreni più adatti allo scopo**
- **Sostenibilità, qualità e sicurezza alimentare** vanno di pari passo



Produzione locale

Peka Kroef si trova al centro della zona De Peel, diventata famosa attraverso la bonifica all'inizio del 20° secolo di terreni sabbiosi grezzi. Le 'nostre' patate Hansa stanno benissimo nei terreni sabbiosi. Il 90% delle nostre patate sono coltivate in un raggio di 60 chilometri da Odiliapeel. Per ridurre il più possibile la distanza che le patate devono percorrere dopo la raccolta, vengono stoccate direttamente nel circondario delle coltivazioni. La maggior parte dei coltivatori lavora da diversi anni assieme a Peka Kroef, per questo sanno esattamente come devono concimare, irrigare ed eventualmente somministrare prodotti fitosanitari alle nostre Hansa.

- **90% delle nostre patate** viene coltivato ad Odiliapeel o nel circondario
- Lo stoccaggio **avviene il più vicino possibile** al posto di raccolta
- **Lunghi rapporti di collaborazione** con i coltivatori



Zone di produzione nei Paesi Bassi, Belgio e in Germania



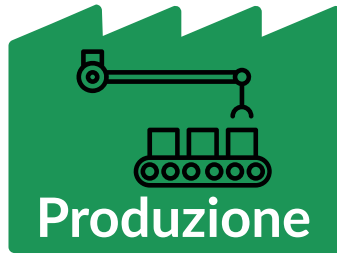
La selezione varietale previene lo spreco

Allevamento di nuove varietà di patate svolge un ruolo importante nell'economia circolare. Incrociando diverse varietà di patate siamo in grado di ottenere una qualità migliore, un rendimento di raccolta maggiore e una più forte resistenza alle malattie. In questo modo l'impatto ambientale viene ridotto al minimo.

- La selezione varietale **previene raccolti scarsi**
- **Una resistenza** alle malattie **più forte**
- Sviluppo di nuove varietà **limita l'impatto ambientale**

[Indietro](#)





Centrale per la produzione di biomassa

Per i nostri processi produttivi abbiamo bisogno di vapore. E visto che vogliamo essere un'azienda che opera nel rispetto dell'ambiente abbiamo avviato una collaborazione con Attero, azienda che fornisce soluzioni sostenibili per gestire i flussi di rifiuti. Di fronte ai nostri impianti è stata costruita una centrale che genera energia tramite la combustione di biomassa. Attero raccoglie 27.000 tonnellate di legno di potatura proveniente da 5 comuni del circondario. Questa biomassa viene bruciata e l'energia che ne deriva viene trasformata in vapore. Peka Kroef, fra l'altro, usa il vapore per sbucciare le patate. Così facendo sostituiamo il nostro fabbisogno di 7 milioni di Nm³ di metano con energia verde pulita.



- Trasformazione di **27.000 tonnellate di biomassa** in vapore utilizzabile
- L'equivalente di **7 milioni di Nm³ di gas naturale**
- Corrisponde al **consumo energetico annuale di più di 4.500 famiglie**

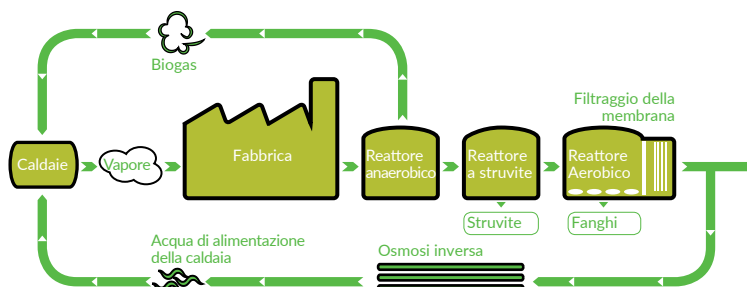
Depurazione delle acque

L'acqua è di vitale importanza per l'essere umano. L'acqua è anche un elemento irrinunciabile nel nostro processo produttivo globale, dai campi al cliente. Le patate vengono lavate a fondo, sbucciate e poi precotte. Il nostro impianto di depurazione delle acque depura l'acqua usata nel processo produttivo usando le tecniche più moderne attualmente disponibili, permettendoci pertanto di riusare annualmente 100.000 m³ di acqua. Questo corrisponde al consumo idrico annuale di 800 famiglie olandesi.



- Riutilizzo di **100.000 m³ di acqua**
- Corrisponde al consumo annuo di **800 famiglie olandesi**

Impianto di depurazione delle acque



Raffreddare solidamente

Per prolungare la durata di conservazione del prodotto si devono raffreddare e pastorizzare velocemente i prodotti imballati ponendoli in celle frigorifere a 4 gradi centigradi. Per poter mantenere la temperatura costante a 4 gradi Peka Kroef ha iniziato ad usare un nuovo sistema di raffreddamento che utilizza in modo naturale, tramite un sistema di scambio di calore, la differenza di temperatura fra il prodotto finale ancora caldo e la temperatura esterna che è sempre molto più bassa. In giornate con tempo particolarmente caldo è possibile nebulizzare dell'acqua sopra l'intero sistema come ulteriore passaggio di raffreddamento. L'acqua nebulizzata evapora per il caldo causando il raffreddamento del sistema, in quanto si toglie il calore in eccesso. Raffreddare usando acqua e aria è un modo molto efficiente da un punto di vista energetico e comporta un'enorme riduzione di CO₂.



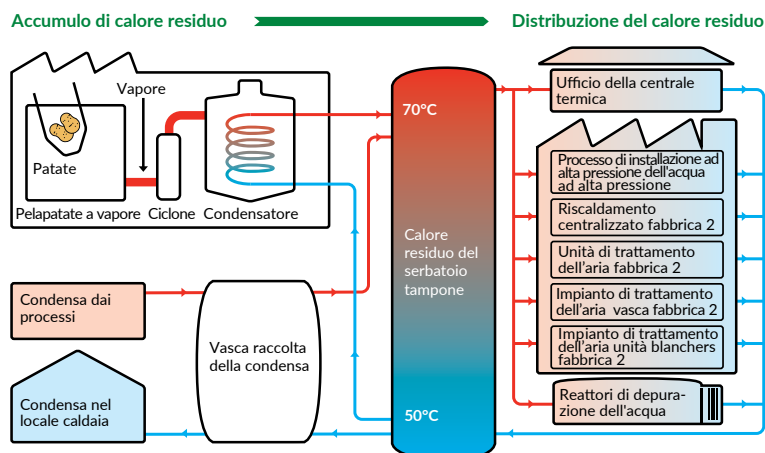
- L'impiego intelligente di acqua **riduce il consumo totale d'acqua**
- Impiego intelligente dei fattori **ambientali naturali**
- Diminuzione **significativa** di CO₂

La Rete per il calore residuo

Il riscaldamento globale deve essere frenato. Anche Peka Kroef si assume le proprie responsabilità e si impegna per una produzione CO₂ neutra. Una parte importante di questo è l'utilizzo ottimale e al massimo del calore (residuo). Per questo motivo, la prima parte della rete di calore residuo è entrata in uso alla fine del 2019. Il calore residuo, tra le altre cose, dalle pelatrici a vapore viene raccolto e immagazzinato in un serbatoio tampone. Il calore raccolto viene quindi utilizzato per il riscaldamento degli impianti termici. Nel frattempo sono collegati anche l'ufficio del personale, l'impianto di alta pressione, i reattori delle unità di depurazione dell'acqua e trattamento dell'aria. È un sistema plug-and-play "Collega e usa", quindi da ora in poi tutte le installazioni possibili sono concatenate.



Investire in modo sostenibile significa investire nel futuro e investire in un mondo senza combustibili fossili!



Produzione di vapore

Peka Kroef ha investito in caldaie a vapore nuove con un rendimento chiaramente maggiore rispetto alle caldaie vecchie. Le nuove caldaie vanno soprattutto a biogas proveniente dalla depurazione delle acque. A parte essere dotate di bruciatori significativamente più efficienti si usa anche il sistema dello scambio di calore: il calore residuo del flusso d'aria in uscita viene usato per preriscaldare sia l'aria in entrata sia l'acqua di alimentazione della caldaia. In questo modo il calore residuo viene impiegato in modo ottimale all'interno dello stesso impianto.



Indietro



peka



Diminuzione delle emissioni di CO₂

I nostri trasportatori consegnano ai nostri clienti ogni giorno le nostre patate a temperatura controllata. I camion emettono CO₂. Si tratta quindi di ridurre quanto possibile l'emissione di CO₂. I trasportatori che lavorano per noi hanno seguito tutti la formazione per 'la nuova guida', sanno pertanto come guidare consumando meno combustibile possibile e guidano di conseguenza. I motori refrigeranti dei rimorchi funzionano il più possibile ad elettricità invece che a diesel, permettendoci di ottenere un'ulteriore riduzione di CO₂. Tutti i nostri camion Volvo sono della classe Euro 5 o 6, soddisfacendo pertanto le attuali disposizioni di legge dell'Unione europea sulle emissioni di gas di scarico. Euro 5 (del 2008-2012) e Euro 6 prescrivono che un camion non può emettere più di 1,5 grammi di CO₂ per chilowatt ora.

- I trasportatori guidano secondo i principi della **'nuova guida'**
- I motori refrigeranti funzionano il più possibile **ad elettricità**
- Tutti i camion soddisfano gli **attuali requisiti** relativamente alle emissioni di CO₂



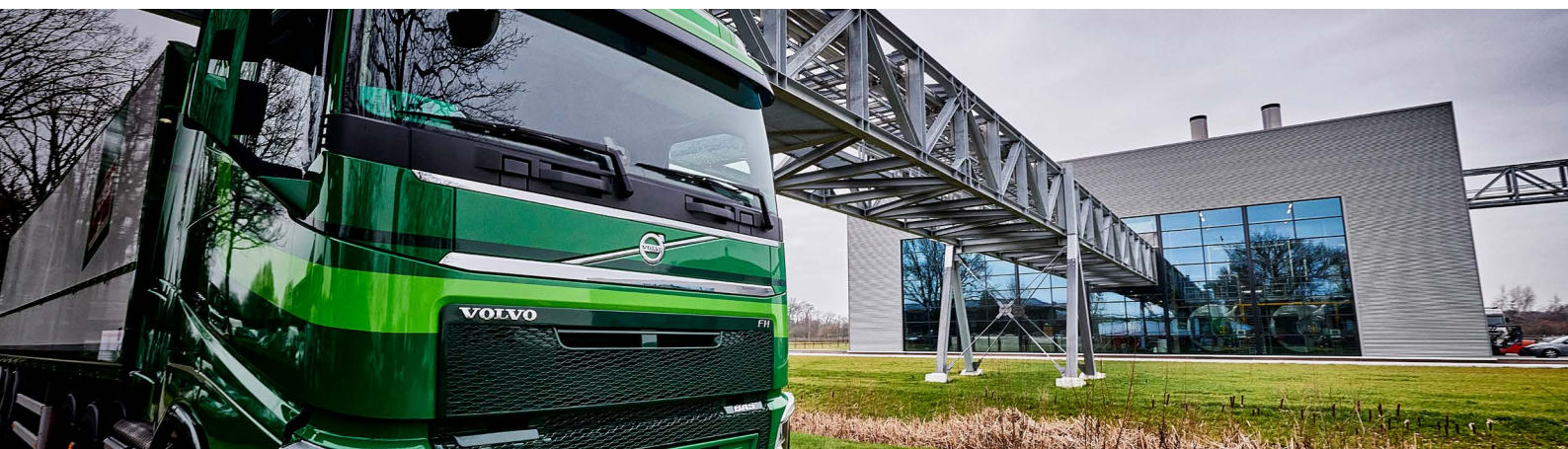
Spedizione ottimale

L'arte di guidare efficientemente è in parte dovuta ad un caricamento ottimale dei pallet e in parte ad una precisa pianificazione logistica. Caricando i pallet sul veicolo in modo ottimale riusciamo a risparmiare una notevole quantità di combustibile. E grazie ad una buona pianificazione di caricamento cerchiamo di evitare che in caso di consegne regionali i camion viaggino vuoti. In caso di esportazione dei nostri prodotti optiamo sempre per il collettame per cui un camion non viaggerà mai con pochi pallet ma con un carico completo.

- Utilizzo di **collettame**
- Durante i trasporti i nostri camion vengono caricati **sia all'andata che al ritorno**



Indietro





Purezza & onestà

Sia i nostri clienti sia il consumatore finale vogliono che il loro cibo sia stato prodotto con ingredienti il più possibile genuini e sani: i cosiddetti prodotti Clean Label. Peka Kroef segue questa tendenza e ha ridotto, ove possibile, il numero di ingredienti artificiali. Un'altra tendenza importante è data dalla riduzione del sale negli alimenti. Più del 85% della popolazione europea ingerisce giornalmente più della quantità massima consigliata di 6 grammi di sale. Contribuiamo alla riduzione del consumo di sale aggiungendo ai nostri prodotti di patate meno sale possibile, ad esempio nelle nostre patate speziate. Guardiamo quali sono le esigenze dei nostri clienti per soddisfare il loro desiderio di poter continuare a ricevere i migliori prodotti di patate!

- Peka vuole usare **meno possibile ingredienti artificiali**
- Negli ultimi anni quasi tutti i prodotti **naturali di patata** per il mercato dei consumatori **sono senza sale**
- La pastorizzazione e la conservazione in luogo fresco rendono **superflui i conservanti artificiali**



Contro gli sprechi

Milioni di europei fanno del proprio meglio per fare la raccolta differenziata della plastica. I consumatori si aspettano anche dalle aziende che vengano eliminati gli sprechi e che venga fatta la raccolta differenziata. Peka Kroef non soltanto ha ridotto l'uso degli imballaggi ma si aspetta che anche i suoi partner commerciali facciano lo stesso. Assieme ai nostri clienti discutiamo delle vendite, del grado di rotazione per negozio e delle quantità di prodotto in occasione delle campagne promozionali che ci si aspetta. Ottimizzando questo processo riusciamo a far corrispondere le quantità di prodotto alle vendite. Grazie a quest'intensa collaborazione siamo in grado di minimizzare eventuali prodotti di patata residui e materiali di imballaggio. Il consumatore può contribuire alla lotta contro gli sprechi scegliendo un'imballaggio dalla dimensione adatta. Per questo motivo i nostri imballaggi variano dalle confezioni da 200 grammi fino alla confezione più grande da 5 chili, con tutta una serie di varianti nel mezzo. Un'ulteriore maniera per combattere gli sprechi è scegliere quei prodotti che grazie ad un trattamento termico hanno una durata di conservazione più lunga.

- **Confezioni di varia grandezza** per permettere ad ognuno di acquistare solamente la quantità necessaria
- **Durata di conservazione maggiore** con una conseguente diminuzione degli alimenti gettati nella spazzatura



peka



Peka e il riciclaggio

I flussi residui vengono divisi e poi reinseriti nella catena produttiva; il cerchio è completo, questo è il principio dell'economia circolare. Una gran parte dei nostri flussi residui è composta da bucce o resti di patata che sono venduti come mangime per animali. Un aspetto normale e inerente al processo produttivo sono i sottoprodotti dei nostri processi produttivi, quali pellicole (di avvolgimento), carta e fanghi derivanti dalla depurazione. Questi prodotti vengono riusati. Peka Kroef ha come obiettivo di riciclare il più possibile ed è per questo sempre alla ricerca di nuove possibilità ed opportunità nel mercato. Le postazioni di lavoro nei nostri impianti sono allestiti in maniera tale da facilitare il più possibile la separazione dei rifiuti, ciò contribuisce non solo ad un posto di lavoro ordinato e pulito ma anche a rendere il lavoro più agevole. Inizia a separare i rifiuti, ben presto gli altri ti seguiranno!

- Il prodotto residuo viene venduto come mangime per animali in quanto **alimento altamente proteico e ricco di fibre**
- Grazie alla collaborazione di GMP+ (Good Manufacturing Practice) Peka Kroef è un **produttore qualificato e riconosciuto di mangime per animali**
- **Impiego efficiente dei sottoprodotti** nella catena produttiva



Terra tara

Le patate si coltivano in piena terra. Tuttavia quando vengono raccolte, sulle patate rimane attaccata sempre un po' di terra, che si chiama terra tara. La patata, prima di essere immessa nel processo produttivo, deve essere pulita, per questo la terra attaccata alla patata, la terra tara, viene filtrata o rimossa in fabbrica. La terra così ottenuta viene reintrodotta nel terreno. Per prevenire malattie le scorte di terra tara vengono depositate in terreni selezionati. Ricerche scientifiche hanno dimostrato che la terra tara soddisfa tutte le caratteristiche d'igiene ambientale previste dalla legge. In questo modo anche la terra tara viene reimpressa nell'ambiente in una maniera responsabile da un punto di vista ambientale.

- Deposito delimitato della terra tara per **prevenire malattie e un eccessivo impatto ambientale**
- Sistema di controllo interno per mantenere una **qualità costante della terra tara**
- Consulta **l'autodichiarazione del produttore FEV009/1**



Indietro



People



Le persone al centro dell'attenzione

La catena di produzione di Peka Kroef è composta da persone. Persone che raccolgono le nostre patate, persone che creano i nostri prodotti, persone che comprano i nostri prodotti, persone che mangiano i nostri prodotti. Obiettivo di Peka Kroef è avere un rapporto di fiducia con tutti i nostri coltivatori, collaboratori, clienti e fornitori. È da questo principio che Peka Kroef ha basato la propria politica di RSI per i propri collaboratori, che formano il nostro Capitale Umano. Sproniamo i nostri dipendenti sulla nostra strada verso il futuro nel futuro, ma non rinunciamo all'atmosfera, cultura aziendale e un senso di famiglia. Vogliamo sapere cosa pensano i consumatori al fine di adattare i nostri prodotti e i nostri servizi alle loro necessità.



- Vogliamo essere dei **buoni datori di lavoro** e dare le stesse opportunità a tutte le persone, indipendentemente da sesso, età, appartenenza etnica, orientamento sessuale, fede religiosa, etc.
- Investiamo **in formazione, arricchimento delle mansioni e posti di lavoro ergonomici**
- **Collaboriamo con le scuole** e siamo qualificati per offrire posti di tirocinio e di lavoro



Numero collaboratori
328



rata media del rapporto
di lavoro
12 anni - Avvicendamento
del personale nullo



Assenza dal lavoro
per malattia
**Molto al di sotto della
media nazionale**



Domicilio dei dipendenti
**Quasi tutti entro un
raggio di 15 km**

[Indietro](#)



Planet

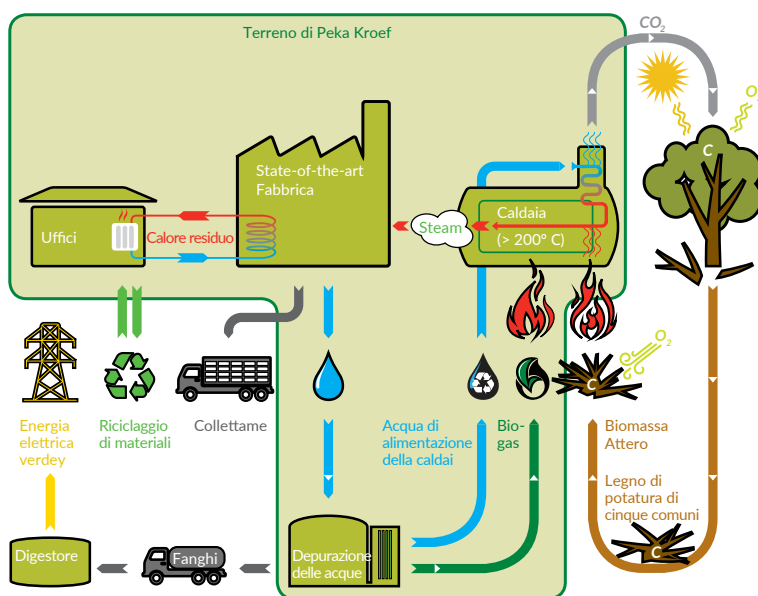


Una grande importanza

Per un'azienda come Peka Kroef un ambiente sano e sostenibile è di grande importanza. La qualità dei nostri prodotti derivati dalla patata dipende pur sempre da fattori ambientali quali le condizioni atmosferiche e a più lungo termine anche dal cambiamento del clima. Condizioni atmosferiche estreme hanno un impatto sulla qualità e la crescita delle patate e influenzano pertanto direttamente il nostro modo di conduzione aziendale. Per questo motivo è logico che Peka Kroef abbia un serio rispetto per l'ambiente. Gran parte del vapore di cui abbiamo bisogno viene ad esempio prodotto dalla combustione di biogas e biomassa. Tramite sistemi di economia circolare miriamo a trattare l'ambiente in modo neutrale: ciò che prendiamo dalla natura, lo restituiamo sotto altra forma o lo immettiamo sul mercato per essere riusato.



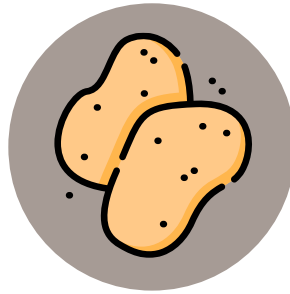
Sintesi degli sforzi a rispetto dell'ambiente



[Indietro](#)



Potato



La patata sana

La patata è alla base della nostra esistenza. Sia in quanto azienda sia in quanto parte essenziale dell'alimentazione di una persona sana. Le patate di Peka vengono preparate in vapore e acqua in modo da mantenere tutte le proprietà e i benefici nutrizionali. La patata è inoltre perfetta per un mondo sostenibile. Per ogni chilo di prodotto raccolto la patata necessita di pochi fertilizzanti, soprattutto in confronto ad altri prodotti agricoli. Inoltre la patata ha bisogno di poca acqua per ogni chilo di prodotto raccolto. Questo è un vantaggio in quanto la disponibilità di acqua dolce sarà sempre più un fattore produttivo scarso nel futuro. Per questo motivo le patate possono svolgere un ruolo importante nel nutrire la sempre crescente popolazione mondiale. Così si prendono due piccioni con una...patata...

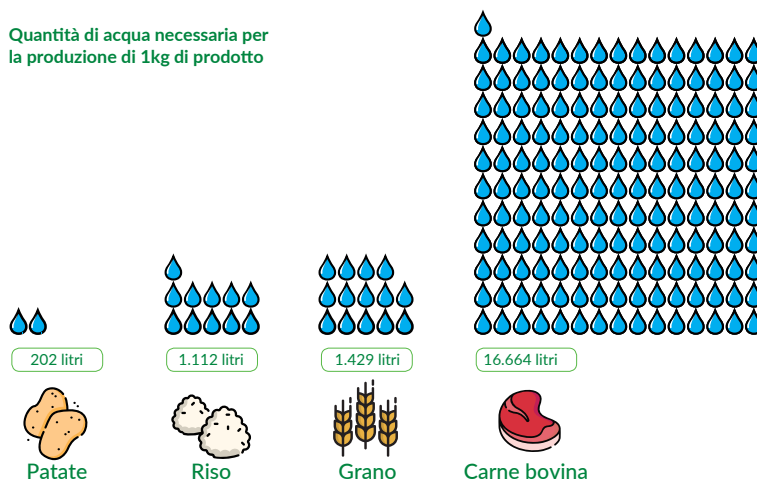


Proprietà particolari

- La patata è un alimento molto sano: è stata infatti anche inclusa nella **piramide alimentare** del Centro olandese per **l'Alimentazione**
- È un'importante **fonte di fibre**: contiene più fibre del riso bianco e della pasta non integrale
- Le patate contengono **nutrienti essenziali** come magnesio, zinco e rame, vitamina C-B1-B6, ferro, e sono inoltre una fonte di potassio e acido folico

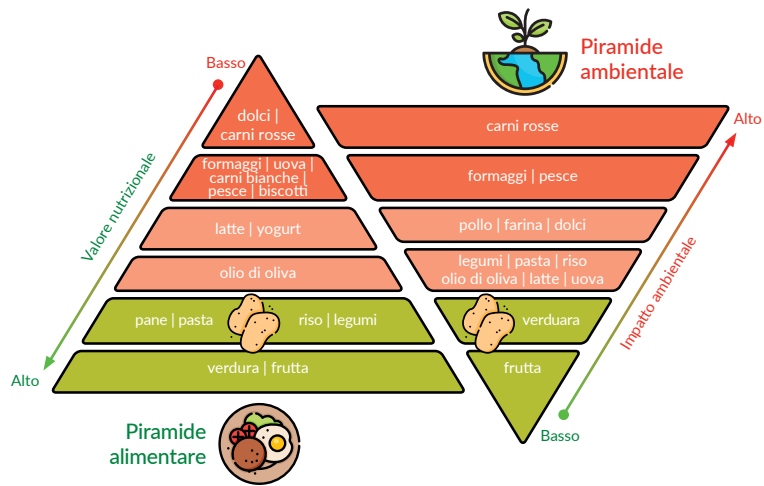
La patata è la base della nostra esistenza

Quantità di acqua necessaria per la produzione di 1kg di prodotto



Fonte: UNESCO-IHE 2010

Alto valore nutrizionale della patata rispetto al suo impatto ambientale



Fonte: Barilla Center for Food & Nutrition

Indietro

