

redbeans



Redbeans Planet A

Visie:

Alles wat we maken en wat we doen heeft impact op de aarde. We gebruiken grondstoffen, water en energie. We veroorzaken uitstoot en we creëren afval en restproducten.

We zijn ons bewust van onze positie als fabrikant en koffiebrander en willen de impact zo klein mogelijk houden. Want we willen ook in de toekomst mooie en lekkere producten blijven maken.

Missie:

Alles wat we doen heeft impact op de aarde. Daar moeten we dus zuinig op zijn. Er is maar één aarde. Er is geen planeet B.

Er is alleen een **Planet A**

Ons beleid draait om duurzaam inkopen bij de bron, reduceren van energieverbruik, uitstoot en afval en zo veel mogelijk circulair werken. Bij elke stap die we zetten kijken we naar de impact en de opties.

Dat blijft niet alleen bij mooie woorden, dat zit ons DNA.



Redbeans Planet A

Inhoudsopgave:

1. Over Redbeans
2. Duurzame ambities
3. Corporate Responsibility
4. Sustainable coffee: Sourcing
5. Sustainable operations: Klimaatneutraal
6. Sustainable distribution
7. Recycling
8. Sustainable machines
9. Té de Origen
10. Coffee Cup
11. Gecertificeerde producten

1. Over Redbeans

Redbeans biedt koffiemachines en koffie die voor elkaar gemaakt zijn. Koffie smaakt immers nóg beter als de machine haarfijn is afgesteld op de juiste koffie. De tijd dat je koffie en machines bij verschillende leveranciers bestelde, is voorbij. Niet alleen stellen we, al sinds 2008, zelf de ultieme melanges samen en branden we deze in onze eigen koffiebranderij in Almelo, maar ook ontwerpen we onze eigen koffiemachines. De Beanmachines zijn speciaal gemaakt voor de lekkerste koffie op kantoor. Inmiddels hebben we ook een koffiemachine ontwikkeld speciaal voor coffeecorners en espressobars.



REDBEANS: DE EERSTE KLIMAATNEUTRALE KOFFIE VAN NEDERLAND

Natuurlijk willen we je nog heel lang van Redbeans koffie laten genieten. Om die reden maken we onze koffie zo duurzaam mogelijk; met respect voor mens, natuur en omgeving. Al onze bonen zijn duurzaam ingekocht, maar daar stopt het niet. Ons beleid draait om duurzaam inkopen bij de bron, reduceren van energieverbruik en afval en zo veel mogelijk circulair werken.

Redbeans koffie is klimaatneutraal van de bes tot op het schap. Sterker nog, Redbeans was in 2009 de eerste klimaat neutrale koffie van Nederland. Nog steeds is onze gehele keten inclusief branden, verpakking en transport, klimaatneutraal. Ook gebruiken we uitsluitend aluminiumvrije en recyclebare verpakkingen en zorgen we met een goed milieuplan continu voor verbeteringen.

Al onze koffiesoorten zijn voorzien van een of meerdere duurzaamheidscertificaten: Biologisch, Fairtrade of UTZ.

2. Duurzame ambities

Ten aanzien van elk van onze kernproducten willen we verduurzamingsslagen maken, met concrete ambities binnen onze eigen invloedssfeer*. Dit betreft in eerste instantie onze kernproducten: koffie (en verpakkingen) en machines.

We willen verbeteren en innoveren. Ieder jaar een stapje verder, waarbij innovaties onze ambities in de tijd mogen bijstellen. De ontwikkeling gaat van een organisatie die ook aan maatschappelijke verantwoord ondernemen doet, naar een organisatie die in de kern van de geleverde producten en diensten maatschappelijk verantwoord is.

Om die reden hebben we ook het traject ingezet om de organisatie als geheel onder de loep te nemen en zijn we bezig om het certificaat B Corp dit jaar binnen te halen. B Corp staat voor 'Benefits Corporation'. Certificering als B Corp is een duurzaamheidskeurmerk voor bedrijven waarmee je aantoont dat je voldoet aan de hoogste standaarden in duurzaamheid, ethiek en transparantie.

* Waar de meest impactvolle verduurzaming zich afspeelt buiten de directe invloedssfeer van onze keten, bijvoorbeeld bij boerenorganisaties aan het begin van de koffieketen, zorgen we dat we aansluiting hebben bij internationale initiatieven.



Onze bedrijfsvoering: wat doen we en wat is onze ambitie



Wat we doen:

We houden in onze bedrijfsvoering zoveel als mogelijk is, rekening met de impact op de aarde, op onze medewerkers, leveranciers en klanten. We branden onze koffie in onze moderne branderij die als eerste in Nederland fairtrade koffie ging branden en daarmee kleine boeren een vaste, eerlijke prijs kon garanderen voor hun product.

We maken ons sterk voor het verbeteren van de economische en sociale positie van koffieboeren en koffieplukkers in koffieproducerende landen. Al onze melanges zijn duurzaam gecertificeerd: Fairtrade, Biologisch en/of UTZ. Al onze koffie is traceerbaar naar oorsprong.

Onze branderij- en productielocatie is IFS Food gecertificeerd (er wordt voldaan aan een goede hygiëne praktijk- en diverse inrichtingsvereisten), en is continue bezig met het verbeteren van haar energieprestaties. Steeds zuiniger dus! Het afval wordt grotendeels gerecycled of vergist (opwekking van biogas).

Redbeans was de eerste klimaat neutrale koffie in Nederland. En is dat nog steeds! Dat betekent dat we bij de teelt, productie en verwerking van onze koffies zoveel mogelijk CO₂-uitstoot proberen te reduceren. Onze Beanmachines zijn door ons zelf ontworpen en zijn modulair opgebouwd.

Maar we realiseren ons dat we nog veel meer kunnen doen.

Onze ambitie:

WE HEBBEN DE AMBITIE OM zoveel en zo breed als mogelijk duurzaam te werken.

DAT WILLEN WE BEREIKEN OMDAT we de brede duurzaamheids-agenda belangrijk vinden, de rechten van mensen en organisaties respecteren en bruikbare materialen niet willen verspillen.

DE KOMENDE PERIODE gaan we daarom ons voorbereiden op het behalen van het B-Corp certificaat om beter inzicht te krijgen op de gevolgen van alle aspecten van onze bedrijfsvoering en om aan de hand daarvan verbetertrajecten in te kunnen zetten.

Onze verpakking: wat doen we en wat is onze ambitie



Wat we doen:

Folie is meestal opgebouwd uit een aantal componenten, waaronder metaal voor een goede barrière. Productie en verwerking hiervan kost veel energie. Redbeans heeft daarom vanaf het begin voor een alternatieve barrière gekozen: EVOH. Dit is een metaalvrije film met een goede barrière en een aanzienlijk lagere milieudruk.

Onze ambitie:

WE HEBBEN DE AMBITIE OM binnen 2 jaar een 100% recyclebare (plastic) verpakking te kunnen leveren.

DAT WILLEN WE BEREIKEN OMDAT de huidige verpakking weliswaar het milieu minder belast, maar nog steeds uit meerdere verschillende lagen bestaat en daardoor niet recyclebaar is.

DE KOMENDE PERIODE GAAN we daarom met onze toeleveranciers verder samenwerken om de ontwikkelingen een duw in de rug te geven en eerste testen op verpakkingsmachines mogelijk te maken.

Onze machines: wat doen we en wat is onze ambitie



Wat we doen:

Onze Beanmachine is gemaakt van aluminium. Aluminium is een licht, doch sterk, taai en elastisch metaal. Aluminium heeft de eigenschap zichzelf te beschermen tegen corrosie, en dit zorgt mede voor de lange levensduur van het materiaal. Aluminium kan bijna oneindig hergebruikt worden.

Aan het einde van de levensduur, halen we de machine op en geven we 'm een tweede leven: we 'refurbishen' de machine, zodat deze opnieuw en als nieuw gebruikt kan worden.

Daarnaast is de Beanmachine zeer energiezuinig (energielabel A++). Energiezuinige boilersystemen, ledverlichting en stand-by modus dragen hieraan bij.

Is de machine technisch afgeschreven? Dan bewijst het aluminium opnieuw zijn kracht dankzij een hoge mate van recyclebaarheid. Het ontwerp is gemaakt volgens de 'design for assembly & disassembly' richtlijnen: De verschillende onderdelen kunnen voor meer dan 95% opnieuw gebruikt worden als grondstof.

Onze ambitie:

WE HEBBEN DE AMBITIE OM onze machines te laten vervaardigen uit 100% gerecycled aluminium.

DAT WILLEN WE BEREIKEN OMDAT we willen bijdragen aan een meer bronefficiënte en circulaire economie. Voor gerecycled aluminium (secundaire productie) is slechts 5% van de oorspronkelijke hoeveelheid energie nodig én er vindt geen ontbossing plaats.

DE KOMENDE PERIODE GAAN we daarom kijken hoe we bij kunnen dragen aan het vergroten van de beschikbaarheid van aluminiumschroot in Nederland (om te hersmelten en raffineren).

3. Redbeans, corporate responsibility

Redbeans is een toekomstgericht bedrijf dat ook de komende jaren iconische producten wil maken. Daarom erkennen wij de noodzaak om naar duurzame oplossingen te zoeken. Wij kunnen alleen een succesvol bedrijf blijven als wij producten maken die zo min mogelijk schadelijke invloed uitoefenen op het milieu, met respect voor het welzijn van mensen. Om onze impact zo compleet mogelijk in kaart te brengen gaan we ons voorbereiden op het halen van het B Corp certificaat. Dit geeft ons vervolgens het inzicht in de mogelijkheden om onze bedrijfsvoering nog meer te verduurzamen.

Wij leggen in ons dagelijks handelen de nadruk op de maatschappelijke en milieuaspecten die komen kijken bij de vervaardiging van ons product, met name de sourcing en de productie. We branden onze koffie zelf in een moderne en efficiënte branderij. Daarnaast blijven wij kijken naar alle andere activiteiten om onze impact op het milieu te verminderen. Van verpakking, verzending en opslag, tot de manier waarop wij ons bedrijf runnen.

Duurzaamheid zit in het DNA

Redbeans is een jonge, ambitieuze organisatie. We lopen voorop bij onderwerpen als fairtrade, maatschappelijk verantwoord ondernemen, biologisch, recycling, klimaatneutraal, circulaire economie. Dit zit gewoon in ons DNA.



Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen

De Sustainable Development Goals zijn zeventien doelen om van de wereld een betere plek te maken in 2030. Ze zijn een globaal kompas voor uitdagingen als armoede, onderwijs en de klimaatcrisis en geven ons een houvast en richting bij onze keuzes die we moeten maken.

In ons dagelijks doen en laten proberen we zo veel als mogelijk te werken vanuit de uitgangspunten van de SDG, zoals terugdringen verspilling, gendergelijkheid, goede gezondheidszorg, armoedebestrijding en tegengaan van klimaatverandering.



Klimaat

De Paris Agreement stelt zich tot doel om in 2050 de GHG emissies wereldwijd te reduceren naar net-zero (een net-zero balans tussen GHG emissies en GHG reducties). Met het Nederlandse klimaatakkoord wil de Nederlandse overheid wil de opwarming van de aarde beperkt houden en stelt daarom het doel om in 2030 49% minder CO₂ uit te stoten ten opzichte van 1990. In 2050 moet de uitstoot van broeikasgassen met 95% afgenomen zijn. Dit is nodig om de opwarming niet verder te laten oplopen dan anderhalve graad. Bij deze temperatuurstijging lijken de gevolgen van klimaatverandering nog beheersbaar.

Door reductie en compensatie van onze Carbon Footprint draagt Redbeans bij aan de realisatie van de Paris Agreement, het Nederlandse klimaatakkoord en diverse SDG's, die per klimaatproject kunnen verschillen.

Tot op heden heeft Redbeans haar Carbon Footprint gecompenseerd via het Gold Standard houtoven project (offsetting). Bij Climate Neutral Group krijgen we de garantie dat de aangekochte CO₂-credits daadwerkelijk zorgen voor een afname van CO₂ in de atmosfeer. Elke credit staat voor een geverifieerde afname van 1 ton CO₂ in de atmosfeer. Het verifiëren gebeurt door onafhankelijke, internationaal erkende bureaus. Zo werken we met Gold Standard, de strengste standaard voor CO₂-reductieprojecten. Deze is ontwikkeld door een groep NGO's onder leiding van het Wereld Natuur Fonds met als doel projecten te ondersteunen, die naast het reduceren van CO₂ ook nog een meetbare bijdrage aan duurzame ontwikkeling van de lokale bevolking leveren. Met andere woorden, de CO₂-credits zijn betrouwbaar en de lokale bevolking profiteert ervan mee.

We gaan deelnemen aan het vernieuwde 'on-track' programma, waarmee we toewerken naar een net-zero carbon economy in 2050 (in overeenstemming met de doelen binnen het Parijs akkoord). We gaan actief zoveel mogelijk CO₂-uitstoot proberen te reduceren binnen onze eigen keten en stappen over van offsetting naar insetting van de emissies waar wijzelf geen invloed op kunnen uitoefenen. Bij insetting investeren we rechtstreeks in emissie reductieprojecten en doen we dit binnen onze eigen (koffie)keten.

4. Sustainable coffee



SOURCING

Door onze inkoopactiviteiten zijn wij verbonden met boeren in verschillende landen. Redbeans wil hierbij een positieve invloed uitoefenen op deze gemeenschappen. Daarom kopen wij de koffiebonen rechtstreeks in bij organisaties van kleine boeren, *direct trade*. Hierdoor creëren wij niet alleen werkgelegenheid, maar verbeteren we de vooruitzichten op de lange termijn voor deze gemeenschappen. Daarom betrekken wij enkel koffie van boerenorganisaties die gecertificeerd zijn volgens Fair Trade, UTZ en SKAL.



Met de certificering **SKAL** laten wij zien dat onze koffiebonen biologisch worden geteeld. Dat is beter voor de grond, de omgeving én voor de boon. Pesticiden, kunstmest en andere chemische middelen worden niet gebruikt bij biologische teelt. (Label: Gold, Blue, Green)



Fairtrade koffie kopen wij in volgens de handelsvoorwaarden van Fairtrade. Er wordt onder meer een minimumprijs gegarandeerd aan de boeren. We betalen altijd een prijs die hoger ligt dan de wereldmarktprijs. Daarnaast krijgen de boeren kansen om zich verder te ontwikkelen doordat zij een extra premie krijgen en gedeeltelijk al vooruitbetaald worden. (Label: Green)



Het kenmerk **Rainforest Alliance** staat voor duurzame landbouw en betere kansen voor de boeren, hun families en onze planeet. De koffieboeren leren betere landbouwmethodes, waardoor de kwaliteit van de koffiebonen verbetert en het inkomen uiteindelijk toeneemt. (Label: Bronze)

5. Sustainable operations

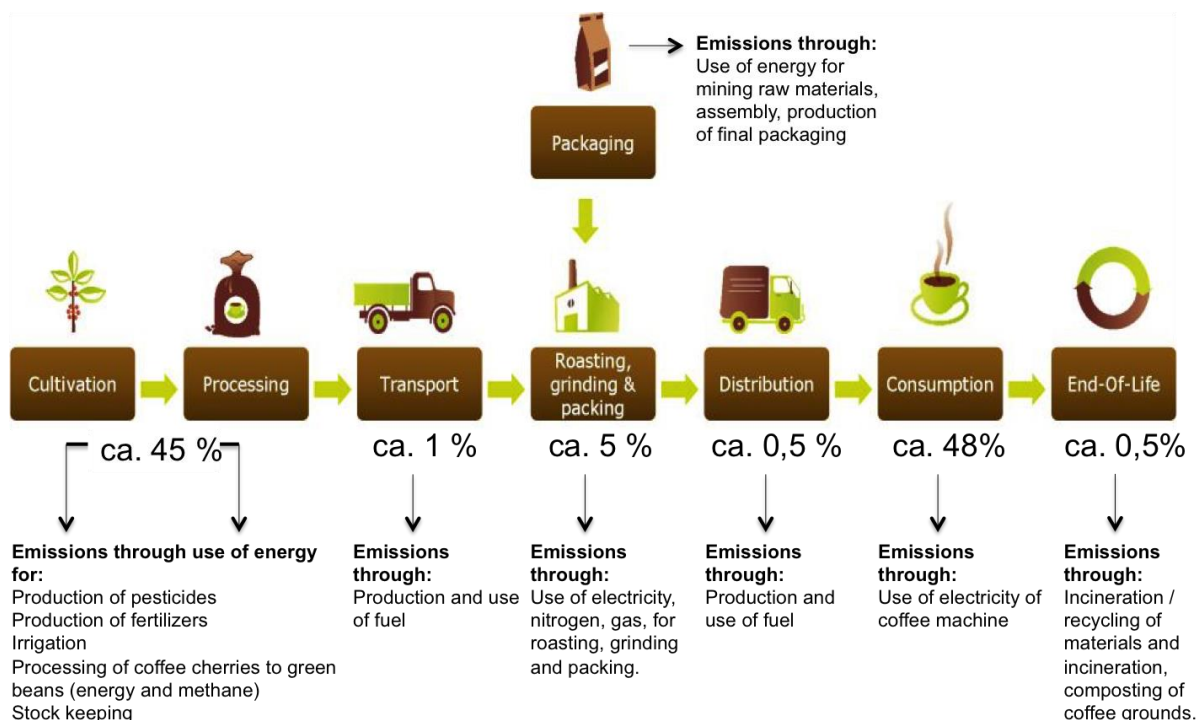
KLIMAATNEUTRAAL

Koffiebranden en verpakken kost energie die CO₂ uitstoot veroorzaakt. Direct bij onze start in 2008 is Redbeans aan de slag gegaan om de gehele keten CO₂ neutraal te krijgen. Onze ambitie ligt erin om op onze locatie de CO₂ uitstoot te verminderen: reduceren in plaats van compenseren dus. In onze vernieuwde en moderne branderij zijn veel initiatieven doorgevoerd om het energie- en waterverbruik te reduceren. Alle afvalstromen worden gescheiden en waar mogelijk hergebruikt. Redbeans gebruikt groene stroom. In 2009 ontving Redbeans als eerste koffiemark in Nederland het predicaat "Klimaat Neutrale Koffie".

Energie

Voor het branden van onze koffie, in onze moderne branderij in Almelo, gebruiken we met name gas, dit is KlimaatNeutraal Gas via Vattenfall. Daarnaast gebruiken we in de productie en kantoren elektriciteit, onder meer opgewekt uit het zonnepanelenpark bij de banderij.

Redbeans weert verpakkingsmateriaal met een hoge milieubelasting. Vanuit die overtuiging verpakken wij al onze koffies in recyclebaar plastic (géén aluminiumfolies dus), gebruiken wij (voor meer dan 80%) gerecycled karton en kiezen wij bijvoorbeeld voor composteerbare en biologisch afbreekbare koffiebekers.



Schema: CO₂ uitstoot in de koffieketen



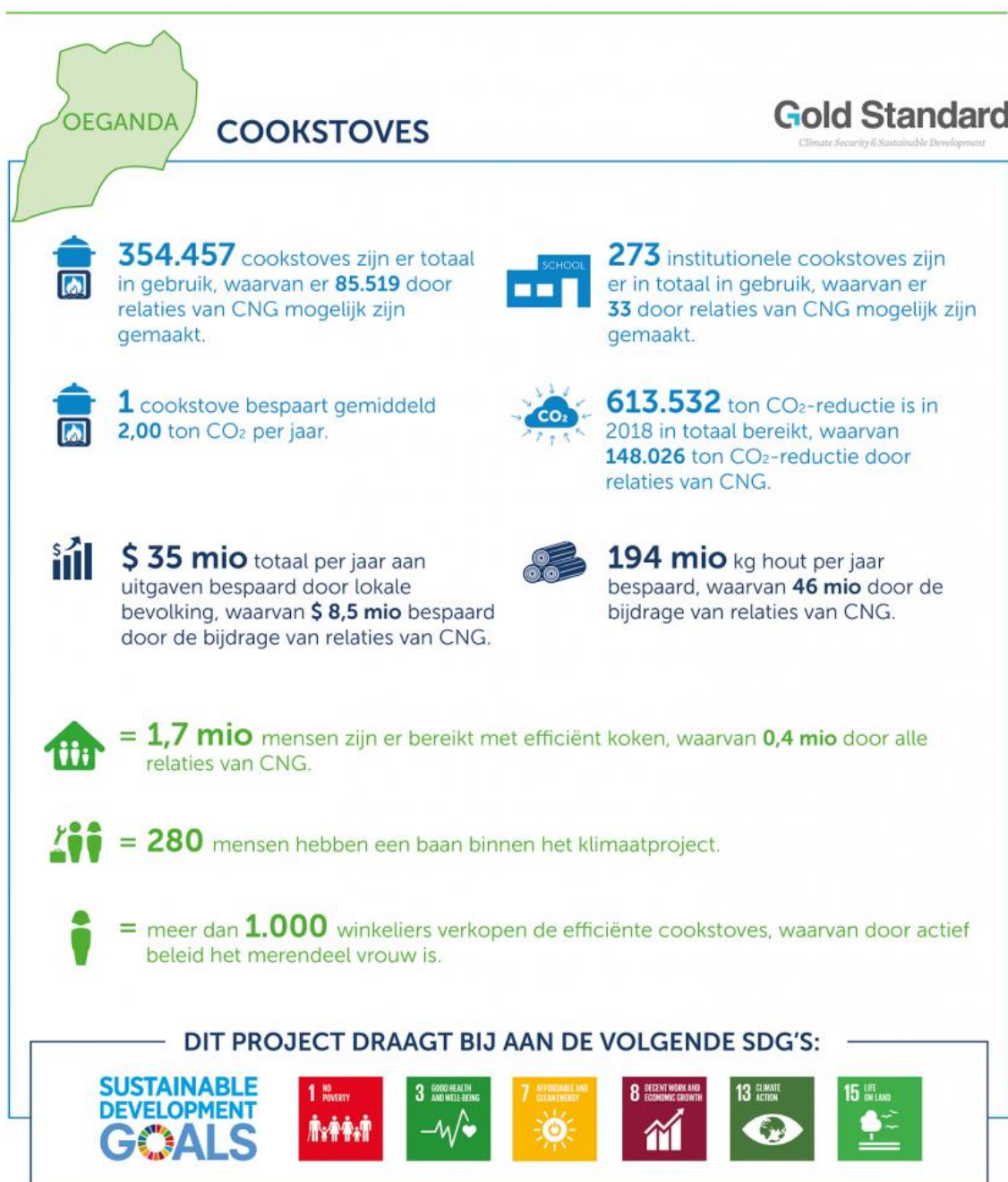
Klimaatneutrale koffie

Alle koffies van Redbeans zijn volledig klimaatneutraal: van de bes tot op het schap. Het laatste beetje CO₂-uitstoot wordt gecompenseerd. Dit doen wij door emissierechten op te kopen volgens de Gold Standard van het WNF. De opbrengst hiervan gaat naar een houtovenproject in Afrika. Certificering vindt plaats via Climate Neutral Group.

CO₂ Compensatie

Redbeans werkt via Climate Neutral Group samen met het klimaatproject Cookstoves in Afrika door vooraf te investeren in de productie, distributie en verkoop van cookstoves middels Carbon credits, ook wel CO₂-credits genoemd. Het project maakt efficiënte cookstoves bereikbaar voor het armste deel van de lokale bevolking. Binnen dit project worden houtovens verspreid onder koffieboeren in onder meer Oeganda en Ethiopië. Koken op deze houtovens vermindert het houtgebruik met 50% en zorgt voor 70% minder CO₂-uitstoot. Daarnaast besparen de vrouwen twee tot drie uur per dag, omdat er minder hout gesprokkeld moet worden.

Het project is volgens Gold Standard gecertificeerd. Climate Neutral Group is lid van The International Carbon Reduction and Offset Alliance (ICROA). De Gold Standard certificering geeft de garantie dat de klimaatprojecten jaarlijks nauwkeurig worden gemonitord en gecontroleerd. Samen met het lidmaatschap van ICROA zorgt dit voor een betrouwbare klimaatcompensatie.



6. Sustainable distribution



Efficiëntie is van vitaal belang bij de distributie van onze producten naar onze klanten. Daarom eisen wij van onze fabriek en toeleveranciers, maximale flexibiliteit, schaalbaarheid en automatisering.

Om de uitstoot van schadelijke stoffen zoveel mogelijk te beperken, verbruiken we zo min mogelijk energie en werken we samen met transportbedrijven die voldoen aan hoge normen op het gebied van duurzaamheid en milieubescherming.

Lean & Green Derde Ster

Onze vervoerder is koploper in duurzaam transport. Zij hebben inmiddels al hun derde Lean & Green ster binnen. Hiermee erkennen zij onder andere dat zij hun CO₂-uitstoot kunnen monitoren en dat zij actief bezig zijn én blijven met verdere verduurzaming.

7. Recycling

Wij zijn steeds op zoek naar manieren om nog duurzamer te werken. Wij richten ons niet alleen op de recycling van onze verpakkingen, maar ook op bijvoorbeeld de recycling van koffiedik. Samenwerken is hierbij het uitgangspunt.

Koffievliezen recyclen

Bij het branden van de bonen komen de koffievliezen vrij, deze verwerken wij tot brokjes die daarna aangeboden worden aan de energiecentrale als nieuwe brandstof.

Koffiedik recyclen

Wij werken samen met Prezéro aan het apart inzamelen van koffiedik. Prezéro zorgt er vervolgens voor dat de koffiedik verwerkt wordt tot 100% natuurlijke, brandbare bio-pellets en briketten. Deze kunnen gebruikt worden in plaats van fossiele brandstoffen.

Recycling van koffiedik

Van koffiedik naar zeepjes en biobrandstof

1. Koffiedik wordt apart ingezameld in rolcontainers.
2. Prezéro haalt het koffiedik gescheiden op en brengt het naar een overslaglocatie.
3. Als er voldoende koffiedik is, gaat het naar een fabriek die gespecialiseerd is in de verwerking van koffiedik.
4. De fabriek haalt eventuele vervuilingen eruit.
5. Enerzijds wordt hier koffiedik gedroogd.
Anderzijds wordt hier koffiedik gemengd met andere bio-stromen, zoals schoon houtstof.
6. De gedroogde koffiedik gaat op transport naar producenten. Ze maken er o.a. notitieblokken van.
De fabriek droogt de mix en perst er bio-pellets van.
7. Bio-pellets worden verkocht voor in biomassaketels en pelletkachels



Koffiedrab als grondstof

Onze klanten Dierenpark Amersfoort en Grandcafé De Resident in het Ministerie van Sociale Zaken in Den Haag, hebben positieve ervaringen met het op laten halen van koffiedik door een oesterzwam teler, die dit gebruikt als compost. Er worden zelfs op deze locaties oesterzwamkroketteren geserveerd, waarvan de oesterzwammen van dit project komen.

Bekerrecycling

Met de partners in de keten werken we samen bij het inzamelen en verwerken van onze koffiebekers tot een nieuwe grondstof, voor bijvoorbeeld hygiëne papier. Helaas werkt het in de praktijk nog niet. De meeste bekertjes, composteerbaar of niet, verdwijnen in de verbrandingsoven.

Dozen

De dozen die we gebruiken om onze producten in te verpakken zijn altijd gemaakt van minimaal 80% gerecycled papier en waar mogelijk in combinatie met FSC papier.

8. Sustainable machines



Bij de ontwikkeling en productie van onze Beanmachines kijken we nadrukkelijk naar energieverbruik en recyclebaarheid.

De Beanmachine Large en XL scoren voortreffelijk op energiezuinigheid (energielabel A+). Energiezuinige boilersystemen, led-verlichting en stand-by-modus dragen hier aan bij.

De Beanmachines worden in Nederland geproduceerd, zijn voor meer dan 95% recyclebaar en zijn zeer energiezuinig. De machines kennen een gemiddelde levensduur van vijf jaar. Na deze periode worden de machines opgehaald en gerecycled of gerefurbisht voor een zogenoemd 'second life'.

Bij de ontwikkeling en productie van onze Beanmachines werken we volgens de principes van “10 x R”:

1. Rethink

De vertaling van ‘Rethink’ is heroverwegen. Het gaat om anders denken en een andere manier van organiseren. Dit vraagt om sociale innovatie. Het is het begin van circulair denken en doen.

2. Redesign

De vertaling van ‘Redesign’ is herontwerpen. Het gaat hierbij om het anders of nieuw ontwerpen of het zodanig aanpassen van het ontwerp dat het product een langere levensduur heeft, een betere modulaire opbouw en bestaat uit duurzame materialen.

3. Reduce

Reduce betekent verminderen. Het gaat er hierbij om het verbruik van grondstoffen tijdens de productie te reduceren.

4. Reuse

Reuse betekent hergebruik. Het gaat hierbij om het volwaardig hergebruik van producten in zijn geheel in dezelfde functie door een andere gebruiker.

5. Repair

Repair betekent repareren. Vanuit duurzaamheidsoogpunt is het beter om goed onderhoud en reparatie uit te voeren dan materialen af te danken en nieuwe materialen te gebruiken.

6. Refurbish

Refurbish betekent renoveren of opknappen. Het gaat er hierbij om producten of bouwdelen te herstellen of te vernieuwen door ze op te knappen. Niet alles hoeft nieuw te zijn.

7. Remanufacture

Remanufacture betekent reviseren. Het gaat er hierbij om nieuwe producten te maken van oude producten of onderdelen hiervan.

8. Repurpose

Repurpose is hergebruiken van producten met een ander doel.

9. Recycle

Recycle is een brede term die we gebruiken voor de verwerking en hergebruik van materialen.

10. Recover

Recover is herwinnen. Hierbij gaat het om energierugwinning uit materialen. Verbranding zonder energierugwinning en storten horen niet in een circulaire economie.

Circulaire Beanmachine

Fase 1

Ontwerp en productie

- Modulair ontwerp
- Tijdloos design
- Gerecyclede materialen

Fase 2

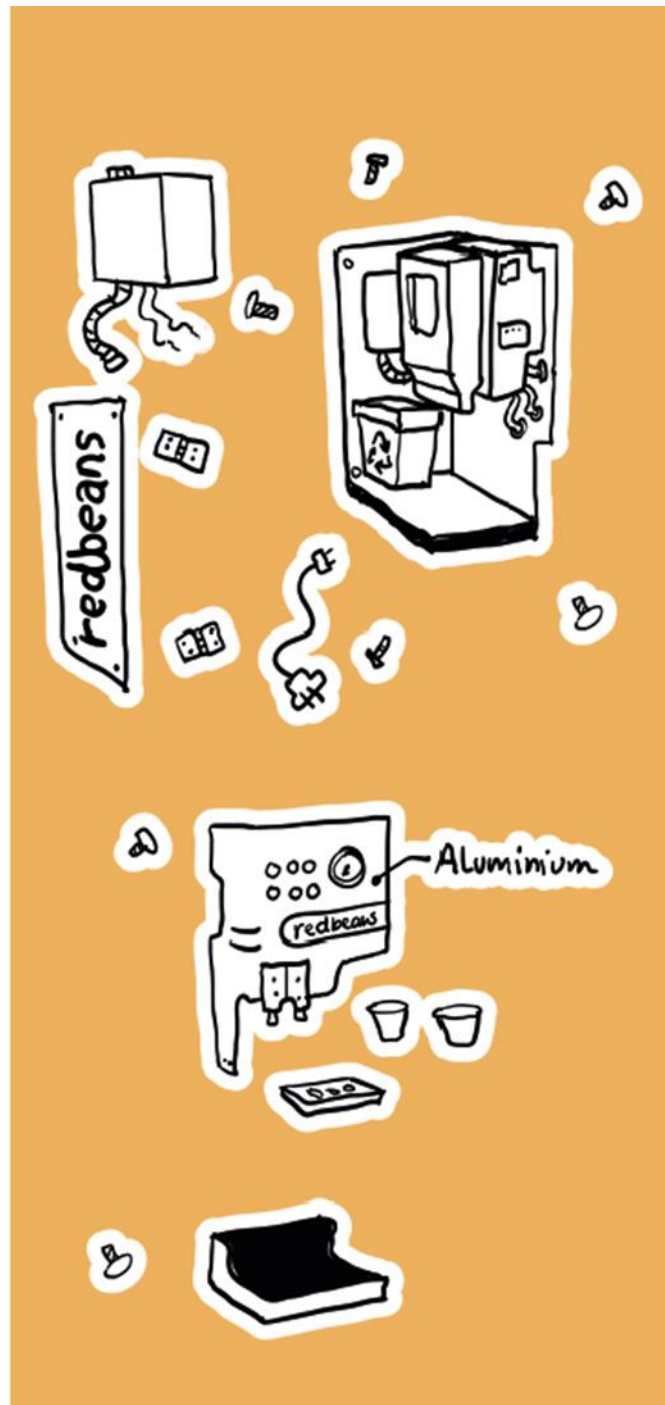
Gebruik en onderhoud

- Energiezuinig (AA+)
- Onderhouden, repareren
- 10 jaar levensduur

Fase 3

Afval

- Recycling (>97%)



Duurzaamheid begint bij het ontwerp

Bij de ontwikkeling van de Beanmachines hebben we rekening gehouden met de mogelijkheden om te repareren, te refurbishen en te recyclen. Dit wordt gedaan door te ontwerpen op basis van de zogenaamde "design for assembly and disassembly" richtlijnen. Naast het zo effectief mogelijk kunnen samenstellen van de apparatuur wordt er bij het ontwerp hiervan reeds rekening gehouden met het op eenvoudige wijze kunnen demonteren van de machines en accessoires.

Om een zo hoog mogelijke herbruikbaarheid te realiseren bestaat er een grote voorkeur voor duurzame en herbruikbare materialen. Bij het inkopen van materialen en componenten wordt daarom gekozen voor grondstoffen die herbruikbaar zijn.

Bijvoorbeeld voor de behuizing kiezen we om die reden voor aluminium. Aluminium is een licht, doch sterk, taai en elastisch metaal. Aluminium heeft de eigenschap zichzelf te beschermen tegen corrosie, en dit zorgt mede voor de lange levensduur van het materiaal. Aluminium kan bijna oneindig hergebruikt worden.

De Beanmachine Large en XL scoren voortreffelijk op energiezuinigheid (energielabel AA+). Energiezuinige boilersystemen, led-verlichting en stand-by-modus dragen hier aan bij.

Onze Beanmachines worden op locatie bij de klant onderhouden en gerepareerd. Jaarlijks komen we langs voor een grote beurt om de levensduur van de machine te verlengen en de kans op storingen te verminderen.

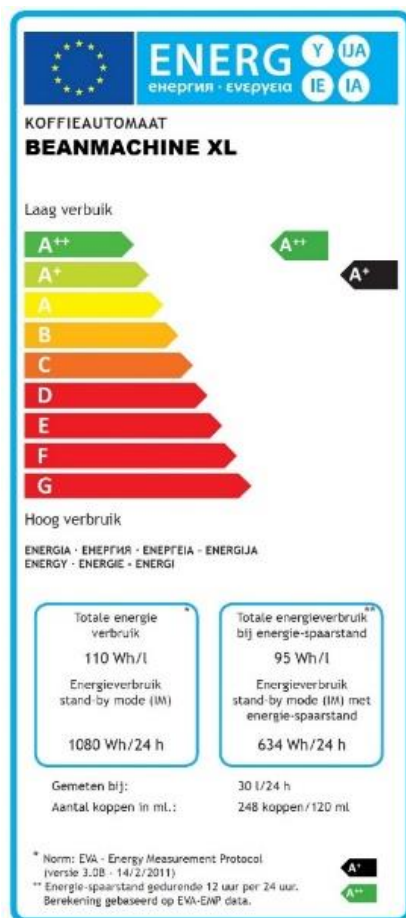
Na vijf of zes jaar gebruik halen we de machine retour en gaan we de machine refurbishen. Alle gevoelige en bewegende onderdelen worden dan vervangen. Daarnaast worden onderdelen aan de binnen- en buitenkant vervangen om de machine er weer als nieuw uit te laten zien. Uitgangspunt is dat de machine er weer uit ziet als nieuw, werkt als nieuw en smaakt als nieuw. De machine wordt dan weer voor minimaal vijf jaar gegarandeerd. Gebruikte onderdelen worden vervolgens gereviseerd of gerecycled.

Op deze manier geven we onze Beanmachines allemaal een extended life: geen 5 maar minimaal 10 jaar.



De fabrikant van onze Beanmachines is lid van Stichting Open / WeCycle. Wecycle organiseert in Nederland de inzameling en recycling van elektrische apparaten en energiezuinige verlichting (e-waste). Wecycle wil zoveel mogelijk e-waste inzamelen en werkt hiervoor samen met gemeenten, kringloopbedrijven, winkels, installateurs, kinderboerderijen en consumenten. Wecycle zorgt in opdracht van producenten en importeurs voor verantwoorde inzameling, garandeert recycling met een hoog milieurendement en rapporteert hierover aan de overheid. De producenten en importeurs hebben een wettelijke verantwoordelijkheid om afgedankte elektrische apparaten en energiezuinige verlichting verantwoord te laten inzamelen en recyclen.

Voor meer informatie: <https://www.stichting-open.org/>



9. Té de Origen

Onze zwarte en groene thee komt uit theeland nummer één Sri Lanka. Uniek is dat er géén productie plaats vindt in Nederland. Té de Origen wordt **biologisch** geteeld door lokale boeren, **fairtrade** ingekocht en verwerkt en verpakt in Sri Lanka. Zo zorgen we dat de boeren trots zijn op hun product, dat er zo veel mogelijk omzet achterblijft in het land van herkomst en ook niet onbelangrijk; dat we de allerhoogste kwaliteit thee hebben.

De theezakjes zijn gemaakt van Abaca. Abaca is een mix van vezels van bananenbladeren, houtschilfers en plantaardige cellulose. Deze theezakjes kunnen na gebruik, inclusief touwtje en labeltje, bij het **GFT-afval**.



10. Redbeans Coffee Cup

De Redbeans Coffee Cup is een nieuwe ontwikkeling voor iedereen die duurzaam van z'n koffie wil genieten. Deze beker, gemaakt van gerecyclede plantaardige oliën zoals zonnebloemolie, komt uit Nederland. Hij is niet alleen herbruikbaar en 100% recyclebaar, maar bevat ook geen BPA. Na einde levensduur nemen we de bekens weer terug en zorgen voor optimale verwerking, bij voorkeur tot nieuwe bekens.



11. Gecertificeerde producten

De volgende Redbeans producten zijn duurzaam gecertificeerd:



Espresso Gold: biologisch, klimaatneutraal
Espresso Blue: biologisch, klimaatneutraal
Espresso Green: biologisch, fairtrade, klimaatneutraal
Espresso Bronze: Rainforest Alliance, klimaatneutraal
Snelfilter Gold: biologisch, klimaatneutraal

Instant Dark Roast: biologisch, fairtrade
Instant Medium Roast: Rainforest Alliance

Chocomix: fairtrade
Suikersticks: fairtrade

Té de Origen: fairtrade, biologisch