

Groene Kracht Vooruit!

NIEUWS UIT ONZE GROENE KEUKEN



MAATSCHAPPELIJK IMPACT RAPPORT 2023

RESULTATEN, INITIATIEVEN EN AMBITIES – SAMEN MAKEN WE HET GROEN(T)ER



Groene Kracht Vooruit!

NIEUWS UIT ONZE GROENE KEUKEN

In dit Maatschappelijk Impact Rapport nemen we je mee in de Groene Keuken van HAK: geboekte resultaten, initiatieven en concrete acties.



OVER HAK

HAK in een oogopslag	3
Voorwoord van Nicole Freid, CEO	4
HAK hoogtepunten 2021-2023	6
Bijdrage van Maikel Jongenelis, CFO	8
Materialiteitsmatrix HAK	9
Waardecreatiemodel HAK	10
De groenten van HAK maken we samen	11

DE GROENE KEUKEN VAN HAK

Wat is de Groene Keuken van HAK?	13
Onze doelen en resultaten in een oogopslag	14

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN 16

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS 25

CIRCULAIR VAN GROND TOT MOND 32

BEWUST MET ENERGIE 38

TRANSPARANT ALS GLAS 42

Samen naar groen en gezond	43
Bronnen en verantwoording	44

HAK in een oogopslag

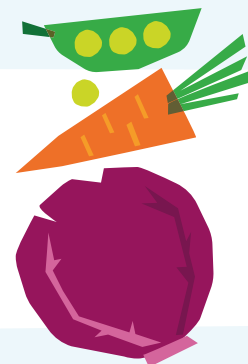


LEVEN UIT AFHANKELIJKHEID

Het motto van de familie HAK, '**leven uit afhankelijkheid**', is nog altijd leidend. Het laat zien hoe we, in alles wat we doen, werken vanuit wederkerigheid met mens, natuur en de wereld om ons heen.

ONZE GROENE MISSIE

Zoveel mogelijk mensen helpen **meer groenten en peulvruchten** te eten, op ieder moment van de dag.



ONZE VISIE

Als er meer groenten en peulvruchten worden gegeten, wordt **de wereld een betere plek** waar iedereen langer en gezonder kan leven.



PAK, ZAK EN POT

Maakt het eten van peulvruchten nog **eenvoudiger én toegankelijker**, wat de transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten moet versnellen.



GROENE KEUKEN VAN HAK

Onze strategie op duurzaamheid en gezondheid: meer groenten en peulvruchten, meer plantaardig op het bord én duurzaam werken op het land en in de fabriek.

RUIM 4 MILJOEN HUISHOUDENS

Van ingrediënt tot component: HAK maakt het lekker, makkelijk én toegankelijk in verschillende verpakkingsvormen. In **4,3 miljoen huishoudens** staat HAK regelmatig op tafel.



160 HAKKERS

(zo noemen wij onze medewerkers) werken bij **HAK**.



TOP 3 MAALTIJDMERK

Elke dag ligt HAK op bijna **1 miljoen borden** van Nederlanders. Hiermee is HAK één van de meest gegeten merken in de supermarkt en het grootste Nederlandse groentemerk.



HAK FRESH

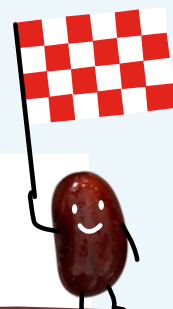
Deze tak van HAK brengt groen gemak naar de professionele keuken.

HAK-FABRIEK EN HOOFDKANTOOR

Sinds 1952 in het **Noord-Brabantse Giessen**.



GIESSEN



125KM VANAF GIESSEN

Minimaal 85 procent van onze groenten en peulvruchten komen **binnen een straal van 125 km van de fabriek** vandaan.

GECERTIFICEERDE TELERS

HAK werkt in eigen land alleen met On The Way To Planet Proof gecertificeerde telers en stapt steeds meer over naar **biologische teelt**.



Samen bouwen aan een gezonde toekomst

MET MEER GROENTEN EN PEULVRUCHTEN

Nicole Freid, CEO: "Bij HAK geloven we in de kracht van doen. We praten niet alleen over wat er beter kan, maar zetten dagelijks stappen om dat waar te maken. Door samen te werken met telers, supermarkten en andere partners helpen we mensen om meer groenten en peulvruchten te eten, op een makkelijke, lekkere en verantwoorde manier."

Dagelijks liggen de groenten van HAK op bijna 1 miljoen borden van Nederlanders. Toch is de groenten- en peulvruchtenconsumptie nog steeds relatief laag. En dat terwijl groenten vol belangrijke voedingsstoffen zitten en lekker gevarieerd zijn. Peulvruchten zijn met hun rijke eiwitgehalte en veelzijdigheid onmisbaar voor een gezond eetpatroon met meer plantaardige eiwitten. Kortom: groenten en peulvruchten verdienen hun plek in elke maaltijd.

Rijke historie

HAK is een merk en een bedrijf met een ziel. Het heeft diepe wortels in de regio en een helder doel: groenten toegankelijk maken voor iedereen. Opgericht in 1952 door de familie Hak in Giessen, Brabant, groeide het bedrijf uit tot een vertrouwd en geliefd merk. De familie Hak bouwde hun bestaansrecht op kwaliteit en gemak met seizoensgroenten van dichtbij. Hun innovatie – groenten in glas bewaren volgens de wecktechniek, zodat je de kwaliteit kon zien – legde een belangrijke basis voor hun succes. Dat was toen bijzonder, want de meeste groenten zaten in blik.

Vandaag de dag

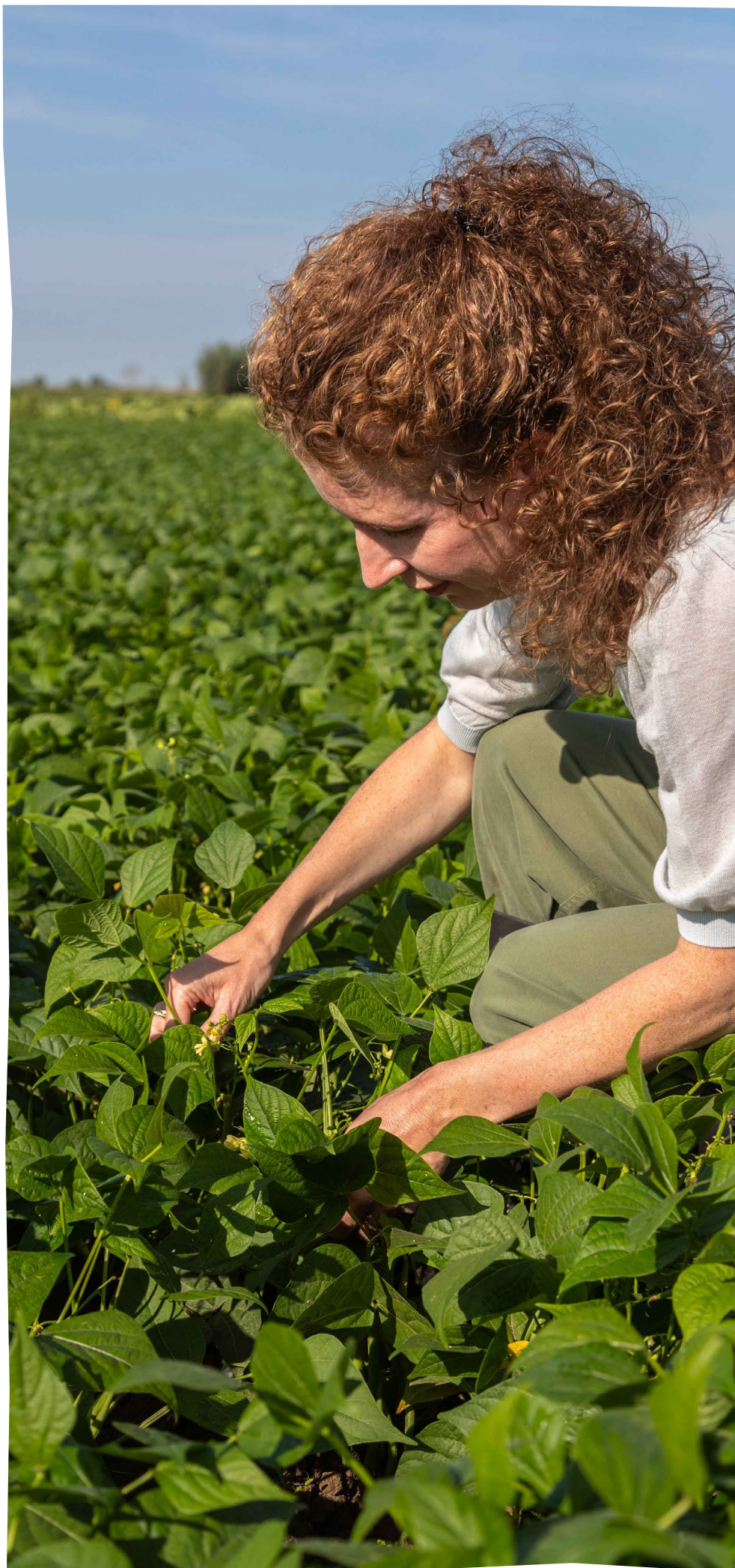
De waarden van de familie Hak, vormen nog steeds de basis van alles wat we doen. Vandaag de dag werken we bij HAK met 160 collega's: HAKkers van jong tot oud. Ons grootste kapitaal is het merk HAK. Samen bouwen we verder op de fundering gelegd door de familie Hak en blijven we trouw aan de missie: zoveel mogelijk mensen helpen om meer groenten en peulvruchten te eten, op een makkelijke en lekkere manier.

HAK speelt in op de 'gemaksgeneratie' met snelle, makkelijke en gevarieerde maaltijden uit diverse keukens. Ons assortiment is door de jaren heen aangepast aan veranderende smaken, met meer variatie en gemakkelijke oplossingen. Met producten zoals HAK-in-PAK en peulvruchten in stazak maken we het nog eenvoudiger om een gezonde maaltijd op tafel te zetten.

Hoewel we zien dat er nog werk aan de winkel is, zijn we trots op de vooruitgang die we boeken en de groeiende belangstelling voor een gezonder eetpatroon.



Nicole Freid, CEO



Onze rol in de eiwittransitie

De eiwittransitie speelt daarbij een grote rol. Peulvruchten vormen een belangrijke bron van plantaardige eiwitten. Het zijn echte krachtbommetjes van moeder natuur; rijk aan eiwitten en vezels, vol belangrijke mineralen als ijzer en magnesium. We werken er hard aan om peulvruchten aantrekkelijker te maken en stimuleren consumenten om ze vaker te eten. Dat doen we met campagnes, innovaties en aandacht op de winkelvloer. De HAK-gerechten met peulvruchten zijn een makkelijke basis voor een gezinsmaaltijd die goed past binnen een gezonde leefstijl. Ook steeds meer supermarkten zetten, gedreven door hun doelstellingen op de eiwittransitie, peulvruchten in de schijnwerpers als bron van plantaardige eiwitten. Ze spelen in op de groeiende vraag naar plantaardige producten die goed zijn voor de gezondheid en de natuur, terwijl ze ook nog eens betaalbaar, gevarieerd, makkelijk klaar te maken en te bewaren zijn. We geloven dat peulvruchten de komende jaren een van de snelst groeiende categorieën in de supermarkt zal zijn.

Als marktleider spelen we daarin een belangrijke rol. Het merk HAK maakt het verschil: in een AGF-sector waar veel producten anoniem zijn, helpt het merk om waarde en impact te creëren en consumenten bewust te maken van de kracht van groenten en peulvruchten. Het gaat niet alleen om gedragsverandering bij de consument, maar ook om systeemverandering binnen de hele keten – van producent tot consument.

Impact op mens en natuur

Een van de grote mijlpalen van de afgelopen twee jaar was onze B Corp-certificering. Het bevestigt wat wij als bedrijf belangrijk vinden: we willen financiële continuïteit behouden, maar altijd met aandacht voor de impact die we hebben op mens en natuur. Tegelijkertijd houdt B-Corp ons scherp om door te blijven bouwen aan onze positieve impact. Onze ambitie om in 2027 volledig over te stappen op

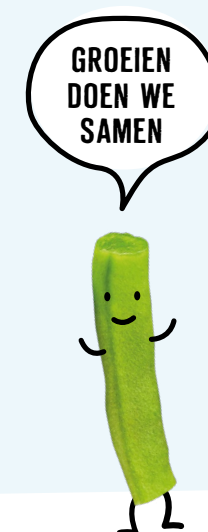
biologische teelt van onze lokale groenten en peulvruchten, past daarbinnen. Ook hier geloven we in de kracht van doen – en daarvoor trekken we op met telers. We leren en investeren samen in nieuwe teeltmethodes met nieuwe gewassen, technologie en data die biologische landbouw steeds schaalbaarder maken. Zo blijven we ook in de toekomst lokaal gezonde groenten telen, met respect voor de natuur, de bodem, waterkwaliteit en biodiversiteit.

De familie Hak gaf ons de boodschap mee: "Leven uit afhankelijkheid". Die uitspraak, die nog altijd bij de ingang van ons kantoor hangt, herinnert ons aan de wederzijdse afhankelijkheid van de wereld om ons heen. Van de telers tot de natuur, van de klanten tot de gemeenschap van Giessen. Dit rentmeesterschap is de basis voor alles wat we doen en een van de sleutels tot de toekomstbestendigheid van ons bedrijf.

Samen voor de toekomst

Onze reis is nog lang niet voorbij. Als HAKkers werken we hard aan de kansen die voor ons liggen. De doe-kracht die we in ons hebben helpt ons daarbij. Door samen te werken met andere ketenspelers, kunnen we de snelheid verhogen die we nodig hebben. Ons doel is de toekomst van ons bedrijf te waarborgen, gebouwd op de nalatenschap van de familie Hak. We zetten in op de groei van de groenten- en peulvruchtenconsumptie, met duurzame, lokale akkerbouw en gemotiveerde telers die perspectief hebben. Met slimme, innovatieve gemakoplossingen verleiden we huidige en toekomstige consumenten elke dag tot het eten van meer groenten en peulvruchten – totdat het uiteindelijk vanzelfsprekend is.

NICOLE FREID
CEO



Hallo HAK!

Er gebeurde heel wat bij HAK de afgelopen periode: hoogtepunten, successen, veranderingen en uitdagingen.

9,4%

BIOLOGISCHE TEELT

Van alle lokale groenten en peulvruchten. Stap voor stap op weg naar biologische teelt in

2027

NIEUW

HAK-IN-PAK:

kleurrijke pakjes bonen en mais met een lage CO₂-voetafdruk.



ECOVADIS-ERKENNING

ecovadis

We kregen de Committed-score: een mooie waardering voor onze duurzame aanpak.

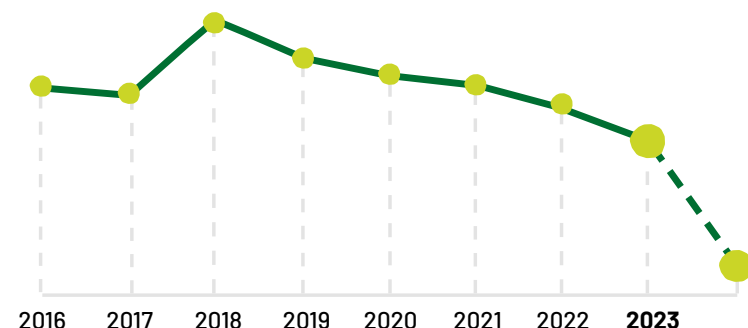


-16,4%

PER TMP

ZOUT EN SUIKER

Alle producten van HAK zitten bomvol natuurlijke ingrediënten, met steeds minder zout en suiker.



EERSTE HAK PROEFBOERDERIJ

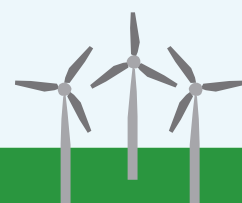
De eerste stap om nog meer met telers te innoveren én experimenteren. Zoals het opschalen van biologische teelt en het telen van peulvruchten op eigen bodem.



224

MILJOEN BORDEN

worden in Nederland elk jaar gevuld met HAK-producten.

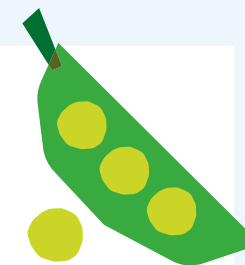


100%

GROENE STROOM

met Hollandse zonne- en windenergie

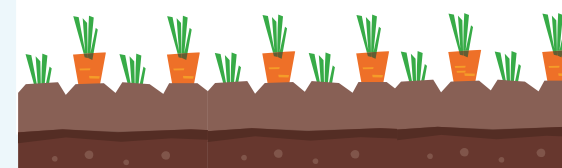
CONSUMPTIE MODERNE PEULVRUCHTEN



Jaar na jaar groeit de consumptie van moderne peulvruchten. Dit levert een positieve bijdrage aan de gezondheid.

TRANSPARANTE KETEN

In kaart gebracht met de online Veldvinder.



88%

van onze groenten en peulvruchten wordt geteeld in een straal van

125KM RONDOM GIESSEN

NR. 27

SUSTAINABLE BRAND INDEX

Mooie plek in de top 100 van meest duurzame merken volgens de Nederlandse consument.

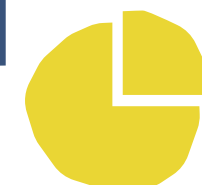
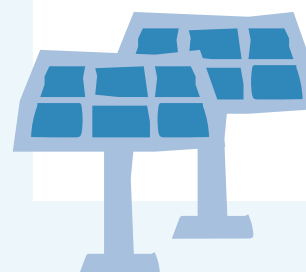


LEES VERDER OP DE VOLGENDE PAGINA!

10.000 M² ZONNEPANELEN

= 2.000 KWP

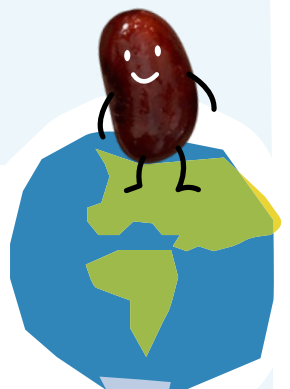
op het dak van HAK. Het aandeel zelf opgewekte energie is



25%

B CORP GECERTIFICEERD

Sinds 2023 zijn wij trots een gecertificeerd bedrijf dat zich inzet voor een betere wereld, met oog voor mens, milieu en maatschappij.



Trots op ons B Corp certificaat

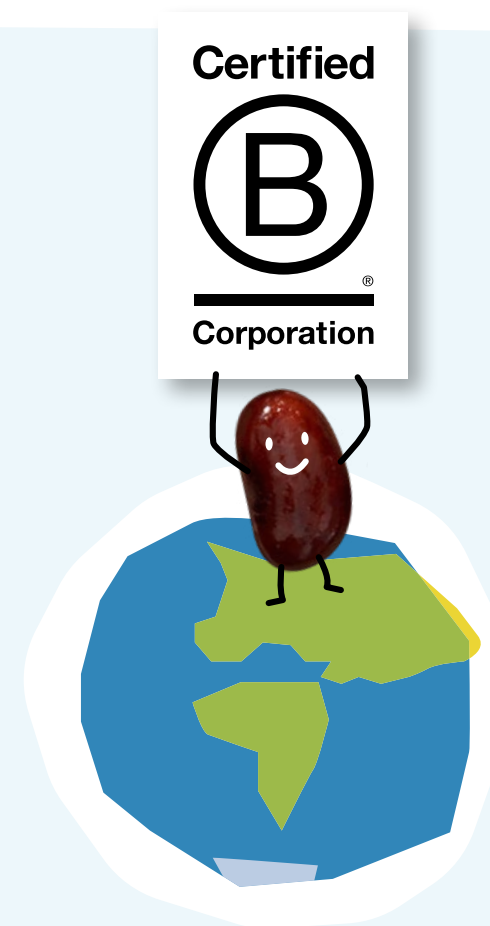
Begin 2023 hebben we ons B Corp certificaat ontvangen. En daar zijn we hartstikke trots op! De certificering is het bewijs dat we écht groen doen en een erkenning voor ons harde werk en toewijding aan duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid. Voor een duurzame onderneming is het B Corp certificaat momenteel de hoogst haalbare erkenning. Hierbij gaat het niet alleen om assortiment of producten, maar ook om de aanpak en de bedrijfsactiviteiten.

Wat onderscheidt ons?

Binnen de agrifood-categorie zijn er nog maar weinig gevestigde A-merken die zichzelf B Corp mogen noemen. Met HAK maken we positieve impact op de gezondheid van consumenten. Dit doen we met plantaardige voeding met zoveel mogelijk 100% natuurlijke ingrediënten. Daarnaast scoren we goed door de focus op duurzame en lokale teelt, met een compensatie voor de telers.

De B Corp-filosofie sluit naadloos aan bij onze missie en Groene Keuken. De afgelopen jaren deden we al veel om een positieve impact te maken, maar hadden we dat nog niet vastgelegd in een onafhankelijke certificering. Om het beter te integreren en te borgen, zijn we in 2021 gestart met het uitgebreide B Corp-proces. Na het doorlopen van het B Impact Assessment, ontvingen we maart 2023 het certificaat.

Om B Corp te blijven, is het onze ambitie om elke drie jaar een hogere score halen dan oorspronkelijk. Die periodieke vervolg-assessments zijn een goede manier om ons scherp te houden als het gaat om het vergroten van onze positieve impact.



Wat B Corp voor ons betekent

De certificering is voor ons geen eindpunt, maar een startpunt om nog verder te vergroenen. Met de punten uit het rapport waar we het nóg beter op konden doen, zijn we aan de slag gegaan. Denk aan watermanagement, klimaatneutrale keten en duurzame oplossingen voor verpakkingen. Punten die ook (al) terugkomen in onze Groene Keuken:

- Start van onderzoeksproject naar waterbesparende maatregelen.
- De Scope 3-uitvraag geeft inzicht in CO₂-uitstoot in de keten.
- Optimalisatie van het ketelhuis als voorbeeld van uitstootbesparende maatregel voor stikstof en CO₂.
- Verpakken met een lagere CO₂-footprint.

'We zijn trots dat HAK als een van de eerste bedrijven in de agrifoodsector de B Corp-certificering heeft ontvangen. De assessment heeft onze ambities voor de positieve impact die we willen maken in de toekomst nog hoger gelegd. We willen richtinggevend blijven en alle schakels binnen de keten motiveren om met ons mee te gaan op deze reis.'

FRANS KUIJPERS,
Hoofd Afdeling Kwaliteit, Arbo en Milieu



'Concrete acties, helder rapporteren'

"Het is niet genoeg om te zeggen dat je duurzaam bent, je moet het ook aantonen. Hoewel de CSRD-rapportageplicht voor HAK nog niet geldt, werken we pro-actief aan transparantie over onze impact en onze acties.

Onze missie, visie en B-Corp-certificering zorgen ervoor dat duurzaamheid een centrale rol speelt in onze rapportage.

We krijgen steeds vaker vragen van stakeholders over onderwerpen zoals SBTi-doelstellingen en de recyclebaarheid van onze producten. Met drie Maatschappelijke Impact Rapporten hebben we een sterke basis gelegd voor transparante duurzaamheidsinformatie. De overstap naar de CSRD sluit hier goed op aan en helpt ons verder in het nauwkeurig meten en stellen van doelen. Door ons te committeren aan de SBTi-doelen versterken we duurzaamheid binnen onze strategie.

In dit rapport gebruiken we de materialiteitsmatrix om onze materiële thema's en stakeholdersanalyse uit te voeren. De CSRD vraagt om een dubbele materialiteitsanalyse (DMA), die zowel kijkt naar hoe duurzaamheid de financiële prestaties beïnvloedt als naar de impact van onze activiteiten op het milieu en de samenleving. Dit biedt een breder inzicht in de risico's en kansen van duurzaamheid.

We hebben het eerste concept van onze DMA afgerond, maar het is nog te vroeg om de resultaten te delen.

Wat we wel al kunnen zeggen, is dat er veel overlap is met de belangrijkste onderdelen van 'De Groene Keuken', onze duurzaamheidsstrategie. De volgende stap is om deze analyse te formaliseren volgens de CSRD-wetgeving en hierover vrijwillig te rapporteren in ons volgende Maatschappelijk Impact Rapport.

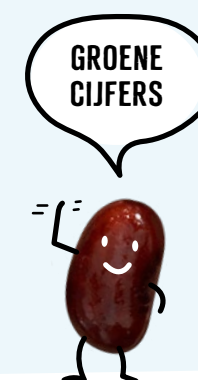
We hebben ook belangrijke stappen gezet in de digitalisering van onze systemen, zoals de invoering van een nieuw ERP-systeem. Dit helpt ons om onze impact beter te analyseren en nauwkeurige data te verzamelen voor de materiële thema's onder de CSRD, zoals de materiële ESRS-onderwerpen.

Voor ons draait alles om vergroening en verduurzaming, met oog voor financiële haalbaarheid. We kijken kritisch naar randvoorwaarden, zoals de energie-infrastructuur, en nemen onze verantwoordelijkheid. We verwachten hetzelfde van onze ketenpartners, terwijl we ervoor zorgen dat de prijzen voor consumenten betaalbaar blijven - bijvoorbeeld als het gaat om biologische teelt - en dat telers eerlijk worden beloond voor hun duurzame inspanningen. Hierin pakken we de voortrekkersrol."



Onze recente B-Corp-certificering is een belangrijke erkenning van onze inzet voor duurzaamheid en maatschappelijke verantwoordelijkheid. We zijn trots op deze mijlpaal en beschouwen het als bevestiging dat we goed op weg zijn naar positieve impact op mens, milieu en maatschappij."

MAIKEL JONGENELIS
CFO



Materialiteitsmatrix HAK

Zitten we qua duurzaamheidsthema's nog op de goede weg? Vergeleken met het vorige rapport (2021) krijgen CO₂- en energiereductie opnieuw meer focus. De gezondheid van de consument en duurzame teelt blijven hoog scoren. Deze zitten ook in het hart van onze impact en strategie.



OMSCHRIJVING

- 1 Voedselveiligheid en -kwaliteit
- 2 Duurzame teelt (biodiversiteit, bodem, water, energie)
- 3 Gezondheid, welzijn en veiligheid werknemers
- 4 Betrokkenheid en tevredenheid werknemers
- 5 Reductie CO₂ emissie- & energieverbruik
- 6 Gezondheid consument
- 7 Behalen financiële doelstellingen (stabiliteit)
- 8 Innovatie en ontwikkelen van technologieën
- 9 Productverantwoordelijkheid (eerlijk en transparant)
- 10 Grondstofverbruik en afvalreductie/ verspilling
- 11 Reductie van- en recyclebare verpakkingen
- 12 Maatschappelijk verantwoord inkopen
- 13 Opleiding en ontwikkeling
- 14 IT security & privacy
- 15 Mensenrechten
- 16 Efficiënt watermanagement
- 17 Lokale betrokkenheid
- 18 Verantwoord belastingbeleid
- 19 Diversiteit en inclusiviteit

ONZE BELANGRIJKSTE FOCUS

De belangrijkste thema's voor zowel interne als externe stakeholders zijn:

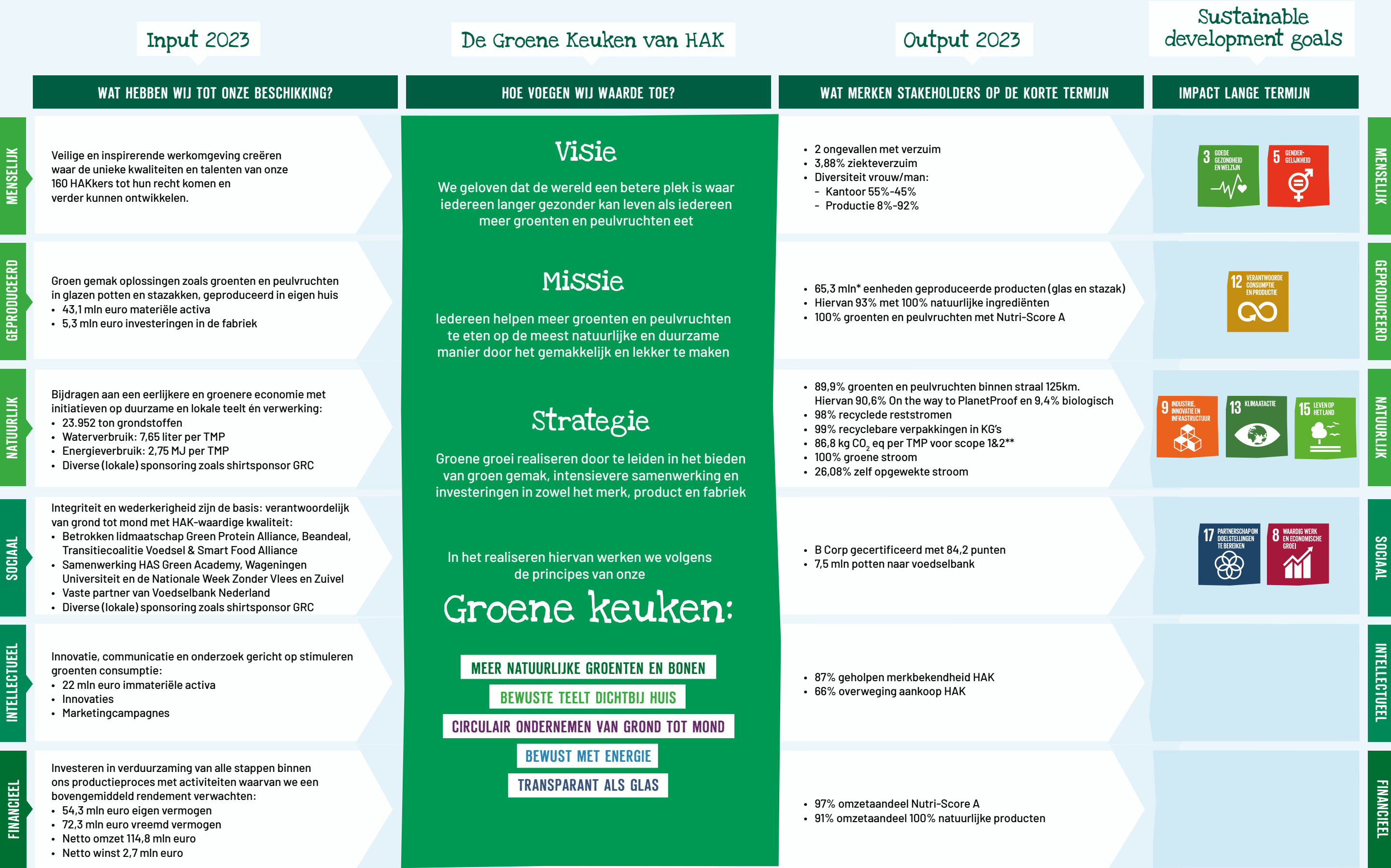
- Voedselveiligheid en kwaliteit
- Duurzame teelt
- Reductie CO₂-emissie en & energieverbruik
- Gezondheid consument
- Productverantwoordelijkheid (eerlijk en transparant)
- Grondstofverbruik en afvalreductie/verspilling

Aandacht voor de gezondheid, welzijn, veiligheid en betrokkenheid van onze werknemers is ongewijzigd en blijft een van de speerpunten. Ook laat de matrix zien dat we alleen kunnen leveren met een gezonde financiële positie van het bedrijf.

In deze editie van het Maatschappelijk Impact Rapport komen met name bovenstaande hoog-materiële onderwerpen terug. Dit kan zijn als KPI, onderdeel van beleid/strategie of doelstelling. De resultaten zijn gevalideerd door de directie van HAK en goedgekeurd door onze CEO.

Waardecreatiemodel HAK

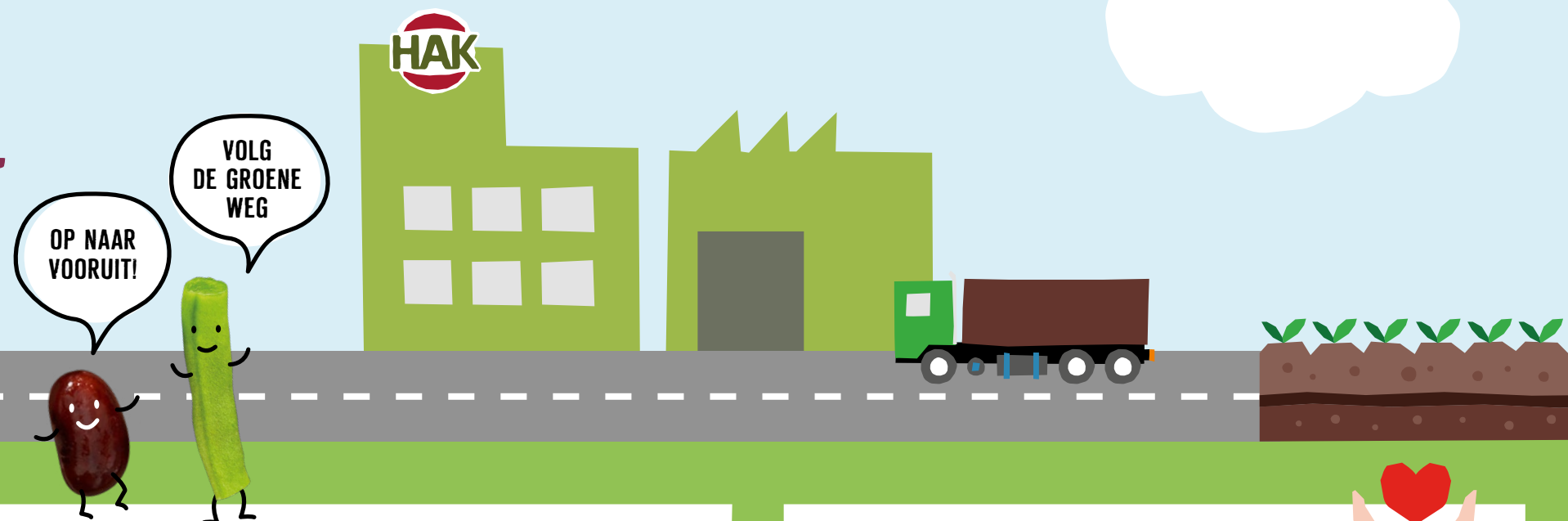
Het waardecreatiemodel van HAK laat zien hoe we samenwerken met telers, leveranciers en anderen, zodat we samen zorgen voor betere producten en een gezondere wereld.



* in verband met productiepauze door hoge energiekosten is er een laag productievolume gerealiseerd.

** uitstoot is op basis van market based berekeningen.

De groenten van HAK maken we Samen



Bij HAK werken we samen aan onze missie om zoveel mogelijk mensen te helpen meer groenten en peulvruchten te eten op ieder moment van de dag. We weten dat we elkaar nodig hebben. Daarom doen we het écht samen. Iedere collega en elke stap van het proces zijn even belangrijk. Van het zaadje dat de grond in gaat, tot het maken van de lekkerste groente die uiteindelijk bij de consument op het bord ligt: goed voor de mens en de planeet.

AANDACHT VOOR ELKAAR

Voor onze collega HAKkers willen we een fijne, veilige en gezonde werkomgeving creëren, met ruimte voor ontwikkeling van ieders talent. In deze positieve werkomgeving met aandacht voor elkaar, leveren wij iedere dag een bijdrage aan onze lekkere, smaakvolle, voedzame producten waar we supertrots op zijn.

NIEUW TALENT IS WELKOM

Het vinden en behouden van talent blijft uitdagend in een krappe arbeidsmarkt. Dit geldt niet alleen voor ons kantoorpersoneel, maar vooral voor collega's in productie en techniek. In 2022 hebben we samen met onze collega's en een extern adviesbureau HAK als werkgeversmerk sterker neergezet. Met de slogan 'De groenten van HAK maken we samen' en een nieuwe werkenbij-pagina laten we zien wat werken bij HAK uniek maakt. De inbreng van onze mensen speelt hierin een centrale rol. Hun persoonlijke verhalen laten zien wat je bij ons kunt bereiken, van doorgroeimogelijkheden tot de impact van jouw werk.

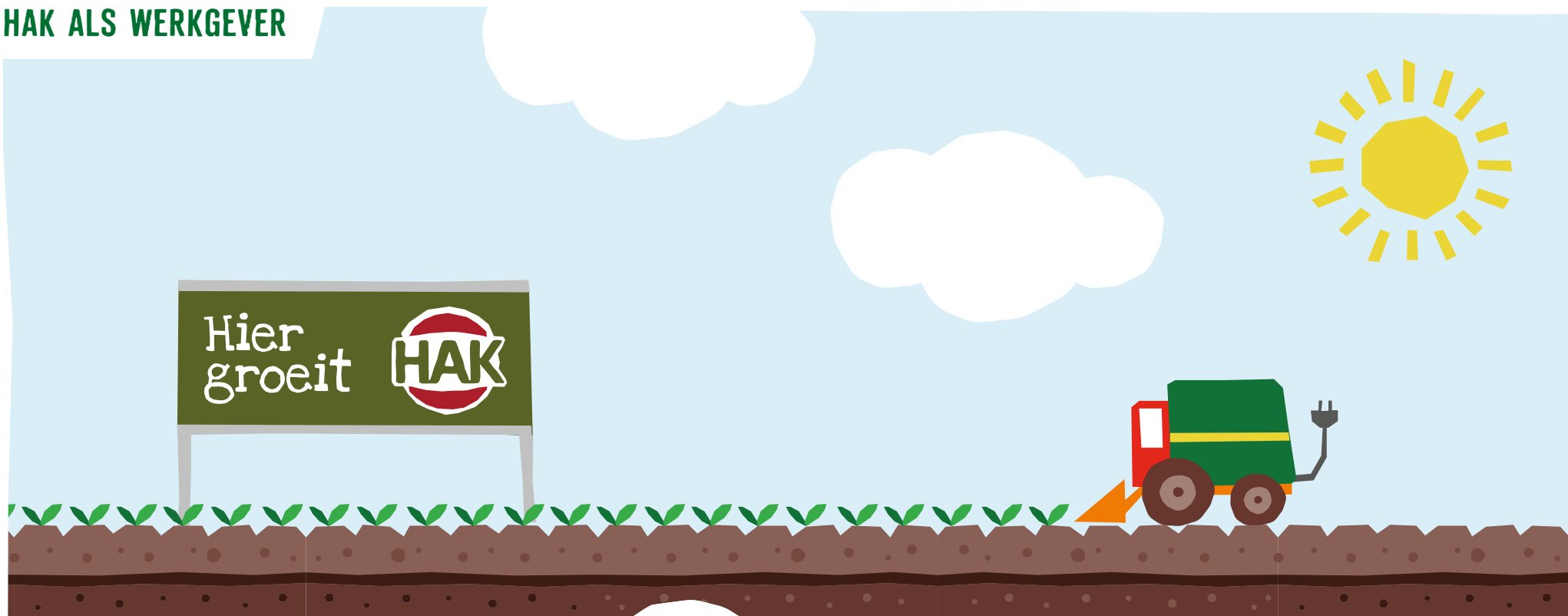
We zoeken talent niet alleen op basis van ervaring en vaardigheden. We luisteren vooral naar iemands motivatie en bieden opleidingsmogelijkheden waar nodig. Zo maken we het mogelijk om samen te groeien, ongeacht je startpunt.

GEZOND EN VEILIG WERKEN



In 2022 hebben we, samen met een gespecialiseerd bureau, onderzoek gedaan naar de veiligheidscultuur. Aanleiding hiervoor was het aantal meldingen van ongevallen en signalen uit het Preventief Medisch Onderzoek (PMO) van 2021. Daarnaast hebben we onze Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) geactualiseerd, waaruit een aantal verbeterstappen kwamen. De inzichten uit beide onderzoeken zijn verwerkt in ons Arbojaarplan.

We brengen veilig werken wekelijks onder de aandacht. Medewerkers delen praktische veiligheidstips in interviews. In 2023 startten we de Training Herkennen Onveilige Situaties voor iedereen in de operatie. Het PMO van 2025 richt zich op de aandachtsgebieden uit de RI&E. De uitkomsten worden gebruikt om ons beleid voor gezond en veilig werken verder in te vullen. Uit het vorige onderzoek bleek dat mentale werkdruk minder goed scoort. Werkplezier, werk-privébalans en werkvermogen scoren juist goed. Deze onderwerpen nemen we opnieuw mee.



OPLEIDEN EN ONTWIKKELEN



Bij HAK geloven we in de kracht van groei en ontwikkeling. In onze operatie zien we dat medewerkers gemiddeld 22 jaar bij ons werken. Dat betekent een schat aan kennis en ervaring. Om deze kennis te borgen én over te dragen, werken we aan een opleidingsprogramma voor nieuwe collega's: de HAKademie. Dit programma zorgt ervoor dat onze ervaren collega's hun expertise kunnen doorgeven en dat iedere nieuwe medewerker op een uniforme manier wordt opgeleid.

De HAKademie is in 2022 ontwikkeld op basis van de methode WerkPlekOpleiden (WPO). WPO bestaat uit duidelijke werkplekinstructies, coaching door mentoren binnen de ploegen en een systematische toetsing van de geleerde modules. Voor alle operationele basisprocessen ontwikkelen we vakinhoudelijke modules op verschillende niveaus. Inmiddels hebben meerdere collega's hun WPO-modules succesvol afgerond.

HAK ALS B CORP

Elke drie jaar laat HAK zich opnieuw toetsen als B Corp – om verder te groeien en te verbeteren. B Corp-waarden zijn gebaseerd op het streven naar een positieve impact op mens, milieu en maatschappij. Die kernwaarden komen terug in hoe HAK omgaat met collega's, van goed werkgeverschap tot welzijn, groei en betrokkenheid.

DE MENSEN VAN HAK*

	2019	2020	2021	2022	2023
#FTE's	150	151	148	156	157
#ongelukken met verzuim	0	2	5	1	2
% ziekteverzuim	3,27%	3,27%	4,75%	4,75%	3,88%
% vrouwen in managementteam	42,9%	42,9%	28,6%	28,6%	30,2%
% vrouwen kantoor	53,5%	51,1%	47,8%	48,1%	54,5%
% vrouwen productie	9,5%	10,8%	11,8%	8,9%	8,2%

* HAK BV Giessen



"Het programma WerkPlekOpleiden helpt nieuwe operationele medewerkers om goed van start te gaan. Met deze aanpak blijven we investeren in het kennisniveau en de ontwikkeling van ons team, zodat we samen sterk staan – nu en in de toekomst."

Noortje van Aart, HR Coördinator

Wat is de Groene Keuken van HAK?

Als groot groentemerk is het onze missie om zoveel mogelijk mensen te helpen meer groenten en peulvruchten te eten – op ieder moment van de dag, thuis en onderweg.

In de Groene Keuken van HAK laten we zien wat we doen om dat te bereiken. En hoe we onze producten zo duurzaam mogelijk telen en verwerken. Onze focus ligt daarbij dus enerzijds op gezondheid en consumptie, en anderzijds op teelt en verwerking.

In deze derde editie van ons tweejaarlijks Maatschappelijk Impact Rapport vertellen we welke concrete resultaten we hebben bereikt in de afgelopen twee jaar. Centraal staan meer groenten en peulvruchten op het bord, duurzamere, lokale teeltmethoden en kortere aanvoerketens.

De Groene Keuken is op z'n best als we het samen met telers, producenten, retailers en consumenten kunnen doen. Dat gaat niet zonder slag of stoot. Het betekent continu verbeteren, activeren waar mogelijk en soms een stapje terug op weg naar beter. We geloven dat we dit voor elkaar kunnen krijgen en laten op de volgende pagina's zien hoe ver we zijn.

ONZE MISSIE

MEER MENSEN HELPEN GROENTEN EN PEULVRUCHTEN TE ETEN, OVERAL EN ALTIJD.



MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

250 gram groenten per dag en 135 gram peulvruchten per week in 2035

Alle ingrediënten hebben een natuurlijke oorsprong. We gebruiken nooit kunstmatige conserveringsmiddelen

100% van onze groenten en peulvruchten met **Nutri-Score A**



BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

100% gecertificeerde teelt voor alle lokale groenten en peulvruchten.



CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT MOND

Verspillingsvrije toeleveringsketen in 2035



BEWUST MET ENERGIE

Voldoen aan de **SBTi doelstellingen** in 2035



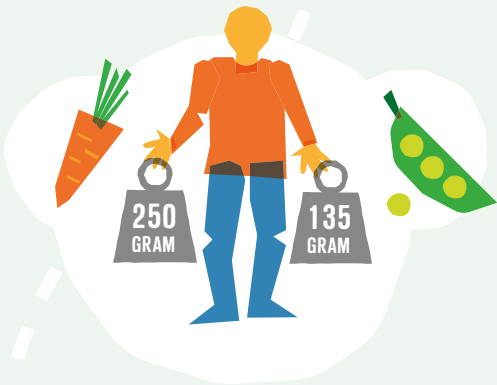
TRANSPARANT ALS GLAS

Digitale keteninformatie in 2025 >70% producten met digitale traceability

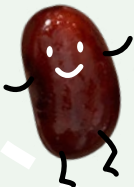


Onze doelen en resultaten in een oogopslag

We stellen doelen die ons laten zien hoe we vooruitgaan richting onze missie. Deze KPI's geven aan waar we staan en waar we nog kunnen verbeteren. Hier zie je onze KPI's:



MOOI OM TE ZIEN!



IMPACTVELD GEZONDHEID & CONSUMPTIE



MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
KPI 1	% HAK groenten en peulvruchten met Nutri-Score A	100%	N/A	N/A	89%	100%	100%	100%	100%
KPI 2	% groenten van natuurlijke oorsprong in al onze producten	100%	48%	84%	88%	90%	91%	92,8%	90,5%
KPI 3	% toegevoegd zeezout in onze producten	0,15%	0,4%	0,32%	0,32%	0,31%	0,27%	0,25%	0,26%
KPI 4	% toegevoegd suiker in onze producten	< 1,5%	3,5%	2,7%	2,47%	2,30%	2,26%	2,42%	1,97%
KPI 5	Stimuleren van groenten- en peulvruchtenconsumptie: 250gr groenten per dag en 135gr peulvruchten per week	Gerealiseerd in 2035	131gr 35gr				151,7gr 43gr		153GR 49GR*

*Bron: RIVM, Voedselconsumptiepeiling

IMPACTVELD TEELT EN PRODUCTIE



BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
KPI 6	% groenten en peulvruchten geteeld binnen 125 km van HAK fabriek	85%	88%	87%	87%	86%	88%	90%	88%
KPI 7	% gecertificeerde groenten en peulvruchten binnen een straal van 125km	100%	0%	0%	13%	40%	91%	99,5%	99,3%
	waarvan % biologisch geteeld	100% in 2027	0%	0%	0%	0%	0%	0%	9,4%
KPI 7A	Set van nieuwe duurzaamheidsindicatoren en targets opstellen (Groene Akker Monitor)								OPGESTELD
KPI 7B	Aandeel teelt lokale Biologische groenten en peulvruchten (in volume)								6%
KPI 7C	Aantal HAK proefboerderijen								1

IMPACTVELD TEELT EN PRODUCTIE



CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT MOND

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
KPI 8	Reststromen gerecycled	100%	98%	99%	98%	98%	99%	99%	98%
KPI 9	Percentage 100% recyclebare verpakkingen	100%	100%	99,8%	99%	99%	96%	98,4%	98,8%

BEWUST MET ENERGIE

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
KPI 10	CO ₂ -emissie in kg CO ₂ eq. per ton (scope 1 en 2 emissie)	-7% per jaar	152	166	170	168	165,1	98	90,7*
	CO ₂ -emissie in in kJ per 1000 units		96,3	103,6	107,7	100,5	91,8	47,9	53,5*
KPI 11	Aandeel groene stroom	100%	0%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
KPI 12	Aandeel zelf opgewekte stroom	25%	0%	0%	0%	0%	0%	16,73%	26,08%

* Resultaat van lage productie aantallen in 2023 ivm productiepauze door extreem hoge energieprijzen.

TRANSPARANT ALS GLAS

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
	% aandeel producten met digitale traceability informatie door de keten	>70% per 2025	0%	0%	0%	0%	0%	0%	59%
	Verslag elke 2 jaar		N/A	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	JA
	Commitment aan SBTi targets vastgelegd	2025							
	Pro-actief aansluiten bij CSRD	Per jaarverslag 2025							



Meer natuurlijke groenten en bonen



WAAROM IS HET NODIG?

Een plantaardig voedingspatroon is goed voor de gezondheid en beter voor de meeste Nederlanders. Dit wordt bevestigd door het rapport Gezonde Eiwittransitie van de Gezondheidsraad (2023), onderdeel van de Richtlijnen Goede Voeding (2015). De Gezondheidsraad concludeert dat een voedingspatroon met 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten de kans op hart- en vaatziekten verkleint en bijdraagt aan een gezonde leefstijl.

Opmars van gezonde keuzes

De groenten- en peulvruchtenconsumptie stijgt in kleine stapjes, maar ligt in Nederland nog ver onder het aanbevolen niveau. Veel mensen lijken nog te overschatten hoeveel groenten- en peulvruchten ze eten. Hoewel dit geen positief signaal is, blijft de trend richting een groener eetpatroon zich wel verder ontwikkelen. Ook peulvruchten stonden in 2023 iets vaker op het menu, gemiddeld twee keer per maand.

Goed voor jezelf en de planeet

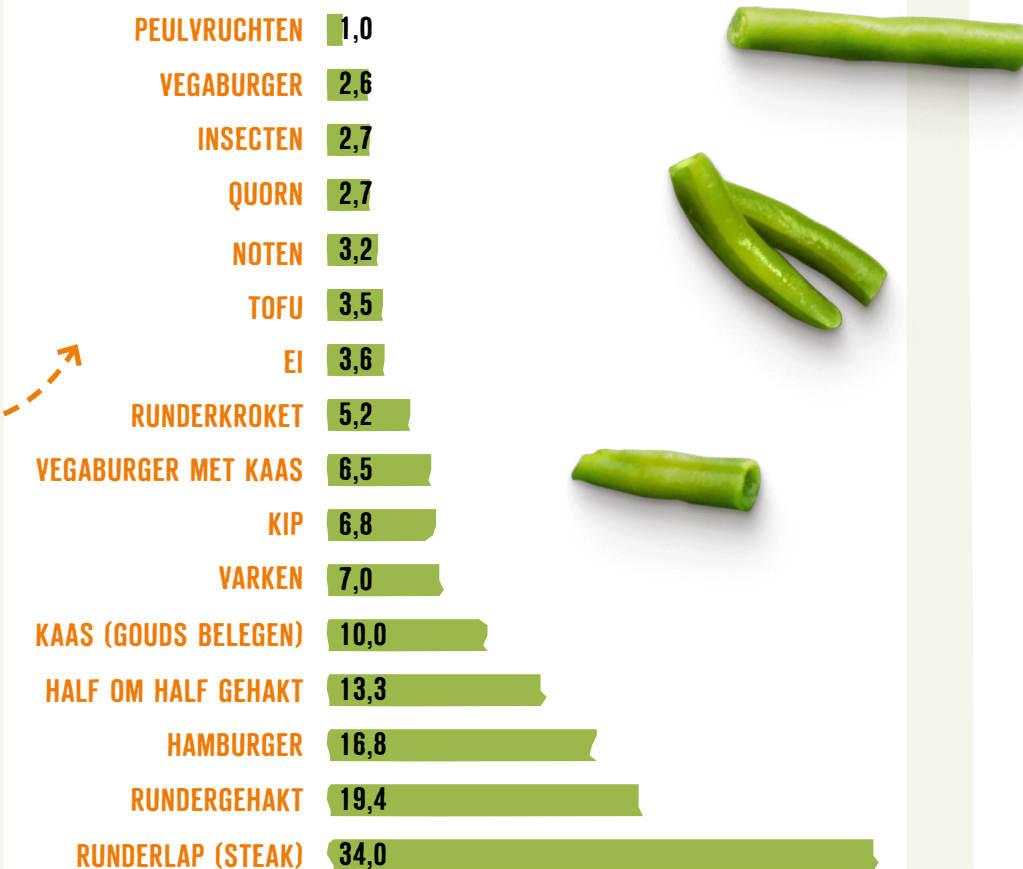
Peulvruchten, zoals bruine bonen, kidneybonen en kapucijners, zitten bomvol vezels en andere gezonde voedingsstoffen. Een dieet met meer plantaardige eiwitten is niet alleen goed voor de gezondheid, maar draagt ook bij aan een gezondere planeet.

Voor de productie van plantaardige eiwitten is namelijk minder landbouwgrond nodig dan voor dierlijke eiwitten. Peulvruchten hebben bovendien een veel lagere CO₂-uitstoot dan vlees en dragen bij aan het verbeteren van de bodemvruchtbaarheid, omdat ze stikstof opslaan in de grond.

Bovendien hebben ze maar weinig water en kunstmest nodig* om te groeien. In vergelijking met vlees zijn ze ook nog eens een goedkopere bron van eiwitten en heel makkelijk te bereiden in veel verschillende gerechten. Kortom, we hebben het hier over de real deal: peulvruchten zijn dé krachtbommetjes van moeder natuur.

CO₂-UITSTOOT PER KILO

ZOVEEL CO₂ KOMT ER VRIJ BIJ DE PRODUCTIE VAN VERSCHILLENDE EIWITBRONNEN.



Cijfers per kilogram product zoals je dat koopt in de supermarkt.

Bron: Milieu Centraal

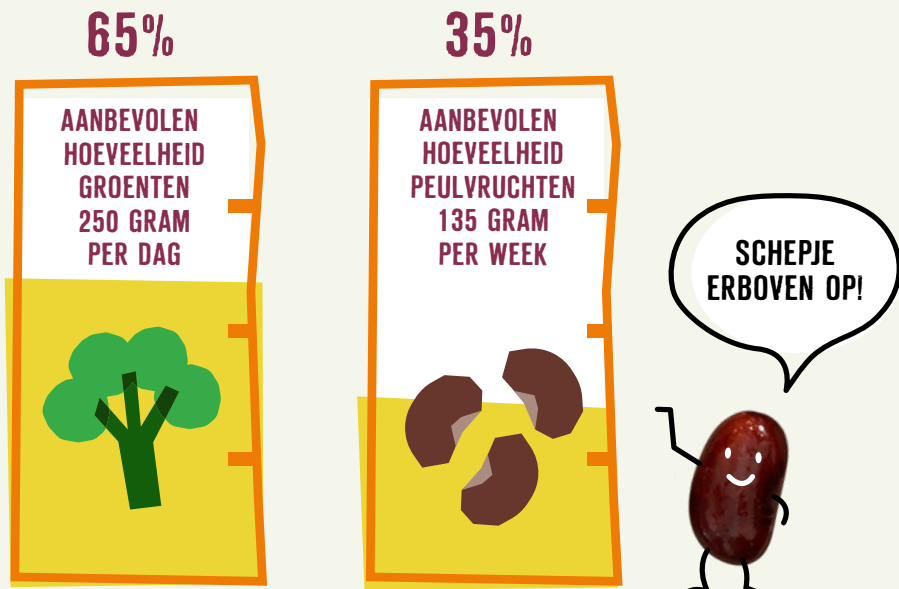
WIN-WIN

*Bron: De Nationale Eiwitstrategie (Rijksoverheid)



HOE STAAT HET ERVOOR?

Zoals eerder genoemd, is het goede nieuws dat steeds meer Nederlanders kiezen voor plantaardig eten, zoals peulvruchten, groenten, fruit en ongezouten noten. Ook wordt er minder rood en bewerkt vlees gegeten*. Dat is een stap in de goede richting!



250 gram groenten per dag

Er is echter nog ruimte voor verbetering: slechts 27% van de volwassenen haalt de richtlijn van het voedingscentrum en RIVM om dagelijks 250 gram groenten te eten. Hoewel dit een verbetering is ten opzichte van de vorige periode, kunnen we zeker nog verder verbeteren.

Eet wekelijks peulvruchten

Peulvruchten staan gemiddeld maar twee keer per maand op het menu, terwijl de Richtlijnen Goede Voeding een wekelijkse portie aanraden. Gelukkig neemt het aandeel plantaardige eiwitten toe en daalt dat van dierlijke eiwitten. Een mooie ontwikkeling die motiveert om samen verder vooruitgang te boeken!

*Voedselconsumptiepeiling RIVM 2019-2021 over de periode 2019-2021 ten opzichte van de periode 2012-2016.

HOE STAAT HET ERVOOR?



Waarom komen groenten en peulvruchten niet vaker op het bord?

Veel populaire gerechten, zoals pasta en de Mexicaanse maaltijd, bevatten vaak minder groenten dan de traditionele Hollandse pot met aardappelen, vlees en groenten.

Daarnaast weten niet alle mensen hoe ze groenten op een smakelijke manier kunnen bereiden. Groenten hebben namelijk van zichzelf niet de uitgesproken smaken zoals zout, zuur, zoet of umami, die we vaak aantrekkelijk vinden in voedsel.

Peulvruchten maken voor veel mensen nog geen deel uit van hun dagelijkse eetpatroon, en ze zijn vaak niet bekend met de vele recepten die ze met peulvruchten kunnen bereiden.

Veel mensen denken bovendien dat ze al genoeg groenten en peulvruchten eten, maar dat valt tegen. Vaste eetpatronen – zoals die woensdagse pasta of vrijdagse friet – maken het lastig om daar verandering in te brengen.



Aanjagen en versnellen

De Nederlandse overheid werkt aan een betere balans tussen dierlijke en plantaardige eiwitten. In 2025 moet dit 50-50 zijn, volgens de Gezondheidsraad, en in 2030 verschuiven naar 40% dierlijk en 60% plantaardig. Samen met andere koplopers zetten we ons hiervoor in via initiatieven zoals de Bean Deal en de Green Protein Alliance. Ook retailers stellen doelen om plantaardige keuzes makkelijker en aantrekkelijker te maken.



Bean Deal

De Bean Deal is een directe uitwerking van de Nationale Eiwitstrategie van het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. Dit initiatief stimuleert het aanbod en verkoop van in Nederland geteelde plantaardige eiwitten en bevordert duurzame landbouwpraktijken.



Green Protein Alliance

De Green Protein Alliance is een samenwerkingsverband van duurzame koplopers in de voedingsbranche, waaronder HAK. Onze gezamenlijke ambitie is een markt met goede, betaalbare plantaardige producten voor elk moment van de dag.



HAK maakt hier actief onderdeel van uit. Wil je weten wat HAK nog meer doet? Lees snel verder!

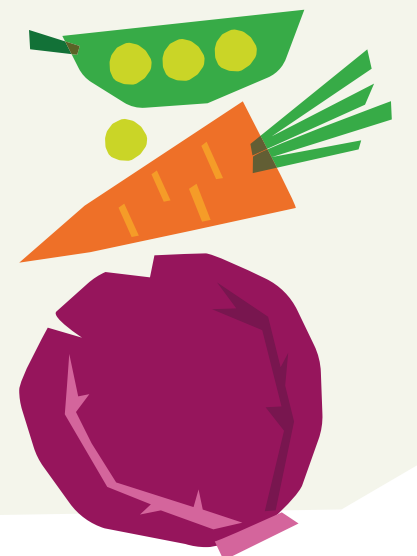


DIT DOET HAK

Dit zijn de doelen die we nastreven:

- ▶ STIMULEREN VAN GROENTEN- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE
- ▶ 100% HAK GROENTEN EN PEULVRUCHTEN MET NUTRI-SCORE A
- ▶ ALLE INGREDIËNTEN DIE OP ONS ETIKET STAAN HEBBEN EEN NATUURLIJKE OORSPRONG
- ▶ MINDER ZOUT EN SUIKER IN ONZE PRODUCTEN

Bij HAK helpen we om vaker groenten en peulvruchten te eten, op elk moment van de dag. We doen dat met producten die makkelijk passen in het dagelijks eetpatroon. Ook inspireren we consumenten met lekkere en makkelijke recepten vol groenten en peulvruchten.





GROENTEN EN PEULVRUCHTEN MET NUTRI-SCORE A

Sinds 1 januari 2024 is de Nutri-Score het officiële voedselkeuzelogo in Nederland, en bij HAK juichen we dit toe. Wij werken al sinds 2019 met het Nutri-Score label op onze producten. In 2023 hadden al onze groenten en peulvruchten een Nutri-Score A, wat staat voor de beste keuze binnen de productcategorie.

Het rekenmodel voor de Nutri-Score is sinds 2024 iets aangescherpt om beter aan te sluiten op de voedingsrichtlijnen. Zout en suiker worden nu strenger beoordeeld. Dit raakte alleen onze Rode Kool met appeltjes en Rode Kool met peer, die daardoor vanaf 2024 een Nutri-Score B hebben. Nog steeds groen en daarmee een verantwoorde keuze.

Onderzoek van Motivaction toont aan dat veel mensen de Nutri-Score goed begrijpen en dat het helpt bij het maken van gezonde keuzes. Landen die naast Nederland het logo officieel hebben ingevoerd of ondersteunen, zijn Frankrijk, Duitsland, België, Spanje, Luxemburg en Zwitserland.



Doperwtjes

Doperwtjes, water en een snufje zeezout. Dat betekent een ruime Nutri-Score A door het hoge gehalte aan groenten en slechts 0,2 gram zout per 100 gram doperwten.

Rode kool

Naar uniek traditioneel recept met azijn met een klein beetje suiker en zout: Nutri-Score A. Er is ook een 0% variant zonder toegevoegde suikers, zout of zoetstoffen.

Bonenschotels

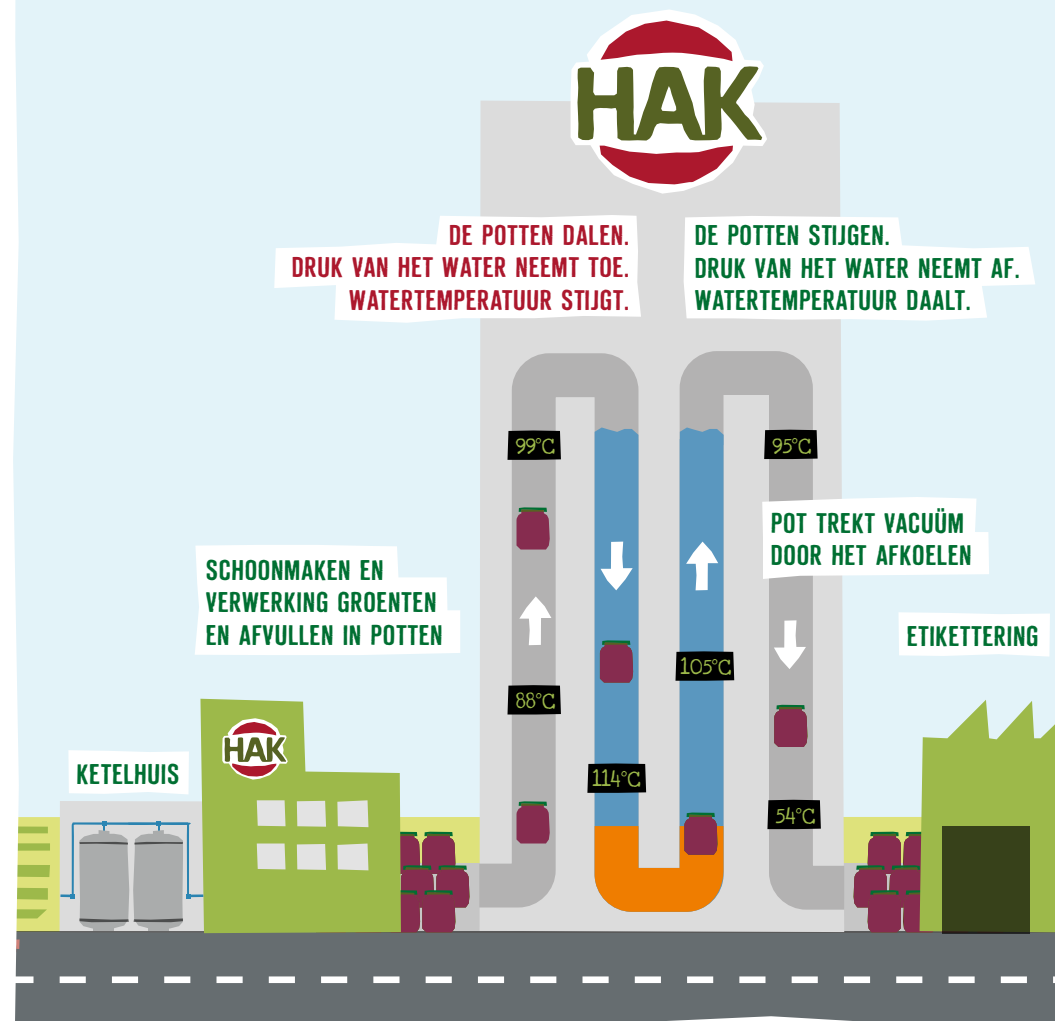
HAK bonenschotels scoren goed op de Nutri-Score, met een hoog gehalte aan vezels, eiwitten en weinig verzadigd vet, wat bijdraagt aan een gezonde maaltijd.



DIT DOET HAK

WECKEN DOEN WE ZO

Bij HAK gebruiken we geen conserveringsmiddelen. Onze groenten blijven houdbaar door wecken – een methode met hitte en vacuüm, net als thuis, maar dan op grote schaal met een wecktoren. Zo blijven smaak en kwaliteit behouden. De afbeelding hieronder laat zien hoe dit werkt.



Alle klassiekers uit het HAK-assortiment zijn ook als 0%-variant beschikbaar



STEEDS MINDER ZOUT EN SUIKER

In 2022 en 2023 is het zout- en suikergehalte in bestaande producten opnieuw verder teruggebracht. Ruim driekwart van ons assortiment bevat helemaal geen toegevoegde suikers. Ook hebben we de afgelopen jaren stapsgewijs veel zout uit onze producten gehaald. Doordat we dit in kleine stapjes hebben gedaan heeft de consument dit over het algemeen helemaal niet doorgehad.

Nieuwe producten van HAK bevatten in principe helemaal geen toegevoegd suiker en zo min mogelijk zout. Daarmee passen ze perfect binnen een gezonde leefstijl. De recepturen brengen we bij voorkeur op smaak met azijn, kruiden en specerijen; herkenbare ingrediënten die in de meeste keukenkastjes te vinden zijn. Dit alles past binnen de principes van onze Groene Keuken.

“De lokale groenten van HAK worden na de oogst verwerkt tot een houdbaar product, zonder gebruik van conserveringsmiddelen. Alle goede voedingsstoffen blijven behouden en mensen kunnen het hele jaar genieten van lokale, smakvolle seizoensgroenten in pot, vers van het veld.”

Ilse van der Voort,
Productdevelopment Manager



MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

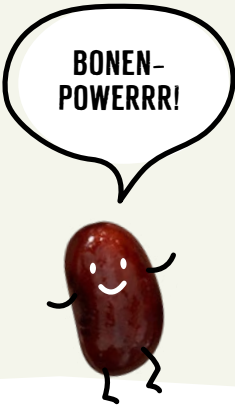
DIT DOET HAK



HAK STIMULEERT GROENTEN- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE

Lekker plantaardig

Met verschillende innovaties hebben we groenten en peulvruchten de afgelopen twee jaar nog meer op de kaart gezet én consumenten geholpen om vaker voor heerlijke plantaardige gerechten te kiezen. Zo zijn onze bonenschotels in stazak uitgebreid met HAK Shakshuka, Flageolets en een proteïnerijke Kikkererwten & Lupine mix.

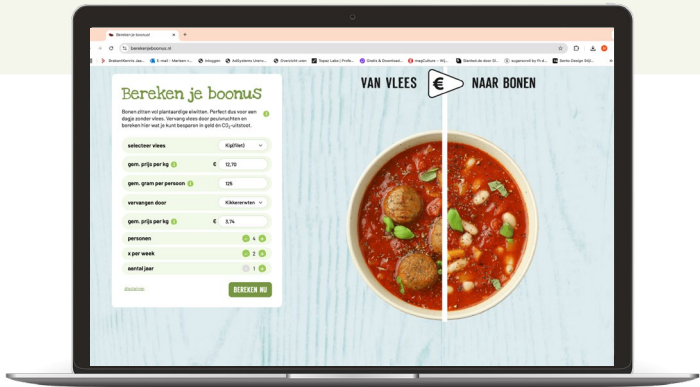


HAK-in-PAK: kleine blikvanger

Last but not least, introduceerden we HAK-in-PAK: peulvruchten en maïs in een handzame, kleurrijke kartonnen verpakking. Met deze laatste innovatie brachten we een betaalbaar, handzaam product met een moderne uitstraling in de categorie. Bovendien spreken deze pakjes een andere doelgroep aan en motiveren om peulvruchten eens te proberen. Deze innovatie biedt de retail ook een kans om de eiwittransitie verder te versnellen.

Samenwerking

HAK-in-PAK is ontwikkeld in samenwerking met verpakkingsspecialist SIG Group. De kartonnen verpakking heeft een lage CO₂-voetafdruk in vergelijking met glas en blik. We hebben ons laten inspireren door de Scandinavische markt, daar zijn kleurige, kartonnen verpakkingen al jaren de norm in de peulvruchtencategorie.



Bereken je Boonus

Voor veel mensen is de keuze voor peulvruchten in de maaltijd nog niet vanzelfsprekend, blijkt uit ons Nationale Bonenonderzoek (2024). Dit is een gemiste kans voor klimaat en portemonnee. Een gezin kan namelijk per jaar honderden euro's besparen door vlees alleen al één keer per week te vervangen door peulvruchten.

Om dit extra onder de aandacht te brengen, lanceerden we de Boonus-calculator. Deze online tool op berekenjeboonus.nl laat zien wat een dagje zonder vlees oplevert voor de portemonnee en wat de positieve impact is op de planeet. Ook hier inspireren we met heerlijke plantaardige recepten.



Nationale bonenonderzoek

Inclusief de lancering van de Boonus-calculator voor meer bonenbewustzijn



DIT DOET HAK



“Met de nieuwste HAK-in-PAK campagne zetten we onze merkkracht in om de eiwittransitie in Nederland te versnellen, door te laten zien hoe makkelijk én lekker het is om peulvruchten toe te voegen aan je dagelijkse maaltijd.”

Yolanda van Grootel,
Brand Communication Manager

Succesvolle lancering
HAK-in-PAK

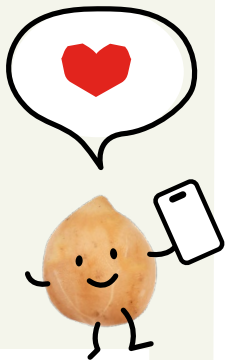
De lancering van HAK-in-PAK ging gepaard met een grote multimediale campagne met actrice Elise Schaap. Deze campagne laat zien hoe makkelijk en lekker het is om peulvruchten toe te voegen aan de dagelijkse maaltijd. Met succes: binnen driekwart jaar kochten zo’n 700.000 huishoudens in Nederland weleens een pakje. Een aanzienlijk deel daarvan probeerde zelfs voor het eerst moderne peulvruchten uit, zoals kikkererwten en linzen.



Nog meer inspiratie op het bord

Om meer mensen te verleiden om makkelijke en smakvolle gerechten vol groenten en peulvruchten te koken, delen we op zoveel mogelijk plekken inspirerende recepten. Denk aan platforms zoals hak.nl, Instagram en TikTok. Ook studenten inspireren we via een samenwerking met de studenten-startup Turff. Op hun oranje Turff Tablets, die in meer dan 2.400 studentenhuizen in Nederland hangen, vinden jongeren volop ideeën voor snelle en lekkere maaltijden.

Daarnaast werken we samen met online influencers om te laten zien hoe eenvoudig én lekker koken met groenten en peulvruchten kan zijn.



 @leukerecepten.nl	 @sannevanlierop	 @sorayariem
		
422K views	5404 likes	58 reacties
142K views	2920 likes	121 reacties
88K views	3548 likes	88 reacties

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

DIT DOET HAK



Uit de keuken van HAK Fresh

Ook de vers gegrilde en geroosterde groenten van HAK Fresh boosten de groenten- en peulvruchtenconsumptie. De groenten worden gemaakt bij HAK Fresh in 's-Hertogenbosch, in een moderne productielocatie met IFS Higher Level kwaliteitscertificering. De producten zijn overwegend bestemd voor foodservice en het out-of-homekanaal, zoals Horeca, franchiseformules, tankstations en cateringbedrijven. Alle ingrediënten die op ons etiket staan, hebben een natuurlijke oorsprong.

"De afgelopen tijd hebben we hard gewerkt aan de juiste proposities die onze partners ontzorgen en helpen om meer groente in hun menu's te verwerken. Met ons culinair team en onze green convenience oplossingen brengen we groen gemak naar de professionele keuken."

Rogier Hilkes,
directeur van HAK Fresh



Samen tegen voedselarmoede

Iedereen verdient een gezonde maaltijd met groenten en peulvruchten. Daarom zijn we al jaren partner van de Voedselbanken Nederland.

7,5 miljoen potten voor de Voedselbank

Sinds 2012 levert HAK potten groenten en fruit aan de Voedselbank. Zoals sperziebonen, appelmoes en bietjes. Alles bij elkaar zijn dit intussen al zo'n 7,5 miljoen potten. Voorheen vooral potten met een deukje in het deksel of die ondervuld waren. Tegenwoordig, omdat we werken aan "first time right", steeds meer reguliere producten om onze donaties op peil te houden en mensen te helpen die het hard nodig hebben.

Het Wintercollectief: samen sterker

HAK bundelde samen met andere merken de krachten om winterse voedselhulp te ondersteunen. Maar liefst 1,9 miljoen producten zijn dankzij dit Wintercollectief geleverd.

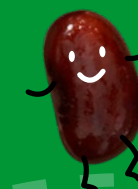


**BEWUSTE TEELT
DICHTBIJ HUIS**

Meer plantaardig
op het bord én
vers van het veld

Meer groenten en peulvruchten op het bord begint bij gezonde, duurzame landbouw. Door te kiezen voor bewuste teelt dichtbij huis, ondersteunen we lokale telers. Zo zorgen we ervoor dat niet alleen de consument en de natuur, maar ook de telers meeprofiten.

**GROEN MOET
JE DOEN!**



**OP DE VOLGENDE
PAGINA'S LEES JE HOE
WE DIT AANPAKKEN EN
WELKE STAPPEN WE AL
HEBBEN GEZET.**

Bewuste teelt dichtbij huis

WAAROM IS HET NODIG?

Om ook in de toekomst van lokaal en goed voedsel te genieten, stappen we over op steeds meer verantwoorde landbouw. Biologische, lokale teelt helpt hierbij. Hierbij worden alleen biologische gewasbeschermingsmiddelen en geen kunstmest gebruikt, wat beter is voor mens, dier en natuur.

Europese ambities voor biologische landbouw

De Europese Unie streeft ernaar om in 2030 25% van het landbouwareaal in te zetten voor biologische productie. Dit sluit aan bij de bredere Europese ambitie om meer biologisch voedsel te produceren. Lidstaten hebben de opdracht gekregen een nationale strategie te ontwikkelen met concrete doelen en maatregelen die aansluiten bij de eigen situatie.

Nederland loopt achter als het gaat om het percentage landbouwgrond dat biologisch wordt bewerkt. In vergelijking met andere Europese landen is het biologische landbouwareaal in Nederland relatief klein.

Nederlandse actieplan voor biologische groei

Het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur heeft het actieplan 'Groeï van biologische productie en consumptie' opgesteld.



Waarom biologisch toegevoegde waarde heeft:



Biologische teelt investeert in vruchtbare, gezonde en veerkrachtige bodems die beter bestand zijn tegen droogte, zware regenval, ziektes en plagen. Zo kunnen we ook in de toekomst blijven oogsten. Op biologische bedrijven is meer ruimte voor biodiversiteit – planten, insecten en micro-organismen – dankzij een rijker bodemleven zonder kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen.



Voor telers biedt biologisch telen de mogelijkheid om een hogere prijs te krijgen voor zijn producten.

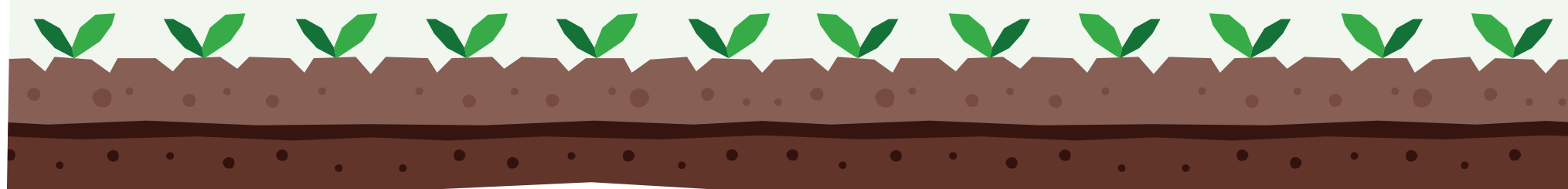


Biologische teelt voorkomt het gebruik van kunstmest en chemische middelen, wat beter is voor het milieu en de gezondheid van omwonenden.



Biologisch is een onafhankelijk bij wet vastgelegd keurmerk dat in binnen- en buitenland bekend is.

Uit het actieplan voor Groei van biologische productie en consumptie





HOE STAAT HET ERVOOR?

Het biologische landbouwareaal in Nederland groeide in 2023 licht van 88.049 hectare (eind 2022) naar ongeveer 95.550 hectare (eind 2023), inclusief percelen die nog in omschakeling zijn.

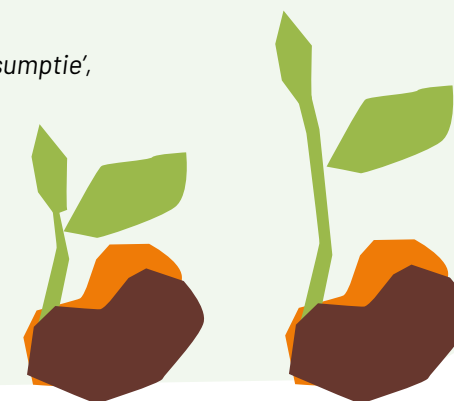
Onderzoek naar afzet en consumentengedrag

Meer biologische landbouwgrond is een goede eerste stap, maar een grotere afzetmarkt is net zo belangrijk. Overheid en bedrijfsleven hebben onderzocht wat wel en niet werkt bij het vergroten van de vraag naar biologische producten. Wat drijft consumenten om biologisch te kiezen? En wat maakt het gemakkelijker om voor biologisch te gaan? Deze inzichten vormden de basis voor een meerjarige consumentencampagne van de Rijksoverheid, die in 2024 van start ging.

Biologisch als nieuwe standaard

Naast bewustwording vergroten we samen met andere marktpartijen het aanbod aan biologische producten. Zo zetten we stappen om biologisch de nieuwe standaard te maken. De eerste biologische groenten van HAK liggen sinds 2023 in de schappen. De komende jaren breiden we het aanbod stap voor stap uit, met focus op vervangen van bestaande producten. We investeren vooruit in betaalbaarheid, toegankelijkheid en opschaling, terwijl we blijven zorgen voor een verdienmodel voor telers. Daarover later in dit rapport meer.

** Kamerbrief voortgang actieplan
'Groeit van biologische productie en consumptie',
januari 2024.*





DIT DOET HAK

Dit zijn de doelen die we nastreven:

- ▶ 85% VAN ONZE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN GETEELD BINNEN 125 KM VAN DE FABRIEK
- ▶ 100% GECERTIFICEERDE LOKAAL GETEELDE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN WAARVAN STAP VOOR STAP STEEDS MEER BIOLOGISCH (2027 100%)
- ▶ 5 HAK PROEFBOERDERIJEN

Bij HAK geloven we in de kracht van lokale teelt. Door dichtbij huis te telen, verminderen we de impact op het milieu en versterken we het inkomen van lokale telers. Zo zitten we er met onze neus bovenop en kunnen we in nauwe samenwerking met telers werken aan slimme en verantwoorde keuzes. We doen proefprojecten met bijvoorbeeld kidneybonen, witte en zwarte bonen en schalen deze verder op. De samenwerking maakt echt het verschil: samen zetten we concrete stappen richting toekomstgerichte landbouw. Dit geldt niet alleen voor de vertrouwde groenten en peulvruchten, maar ook voor de introductie van nieuwe, exotische varianten.





GROENTEN EN PEULVRUCHTEN BINNEN EEN STRAAL VAN 125 KM

Lokale teelt als basis

Meer dan 85% van alle groenten en peulvruchten worden geteeld binnen een straal van 125 kilometer van onze fabriek in Giessen.

Voordeel voor de telers

Door dichtbij huis te telen, verminderen we de impact op het milieu en versterken we het inkomen van lokale telers. Zo zitten we er met onze neus bovenop en kunnen we in nauwe samenwerking met telers werken aan slimme en verantwoorde keuzes.

Innovatie

We doen proefprojecten met de lokale teelt van bijvoorbeeld kidneybonen, witte en zwarte bonen en schalen deze verder op.

Samen vooruit

De samenwerking maakt echt het verschil: samen zetten we concrete stappen richting toekomstgerichte, lokale landbouw. Dit geldt niet alleen voor de vertrouwde groenten en peulvruchten, maar ook voor de introductie van nieuwe, exotische varianten.

Korte ketens, groot voordeel

Dankzij de korte keten kunnen we de teelt dichtbij huis te organiseren, binnen die straal van 125 km van onze fabriek in Giessen. Dit vergroot niet alleen de transparantie maar ook de onderlinge samenwerking met lokale telers. Door dichtbij huis te telen, kunnen we de logistiek vereenvoudigen, het aantal voedselkilometers verminderen en tegelijkertijd de waarde voor iedere schakel in de keten vergroten. Zo zorgen we ervoor dat de koek in de keten zo eerlijk mogelijk verdeeld wordt.



Peulvruchten, dichterbij

De campagne met actrice Elise Schaap maakt mensen bewust van de herkomst van peulvruchten en de voordelen van lokale teelt. De Zeeuwse kidneyboon, een peulvrucht die vroeger vooral in Noord-Amerika groeide, staat centraal. Nu halen wij steeds meer bonen uit Nederland – en dat betekent bonen zonder jetlag!

100% BIOLOGISCH LOKAAL GETEELDE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN

Stap voor stap naar biologisch

Sinds 2021 zijn alle lokaal geteelde groenten en peulvruchten van HAK gecertificeerd met het On the way to PlanetProof-keurmerk, een belangrijke stap in het verduurzamen van de grootschalige teelt. Onze ambitie voor 2027 is om alle lokale groenten en peulvruchten biologisch te telen, wat 85% van ons totale volume is.

Stapsgewijze overgang naar biologisch

In 2023 zijn we begonnen met de overgang naar biologische teelt, samen met onze telers. Dit zal een belangrijke bijdrage leveren aan de groei van het biologische akkerbouwareaal in Nederland, en we lopen hiermee vooruit op de doelen van de overheid.

Samenwerken voor de toekomst

De overgang naar biologisch is niet zonder uitdagingen. Het vergt een andere manier van werken en brengt hogere kosten met zich mee. De vraag naar biologische producten is nog klein, maar we geloven dat we met andere koplopers verschil kunnen maken. We ontwikkelen nieuwe initiatieven, verzamelen data en leren van elkaar.

De eerste biologische groenten

Onze eerste biologische groente was de rode biet, geïntroduceerd in het najaar van 2023. Dit gewas leent zich goed voor biologische teelt door de korte teeltduur en het beperkte risico op onkruid en ongedierte. In 2024 volgen boerenkool, zuurkool en sperziebonen. We testen ondertussen ook de biologische teelt van andere groenten en peulvruchten.



Geleidelijk veranderen

We richten ons dus op het geleidelijk vervangen van het huidige assortiment door biologische alternatieven. Dit doen we stap voor stap, waarbij we zorgvuldig kijken naar de producten die het beste passen in biologische teelt en de vraag van de consument. Het is niet de bedoeling om alles ineens te vervangen, maar om het assortiment op een verantwoorde manier aan te passen, zodat we telers kunnen blijven ondersteunen (net zoals bij On the way to PlanetProof) en tegelijkertijd de keuze voor biologische producten steeds toegankelijker maken voor consumenten. Zo dragen we bij aan de groei van biologische teelt, zonder concessies te doen aan de kwaliteit die consumenten van HAK gewend zijn.

"Wij geloven dat biologische landbouw bijdraagt aan een toekomstbestendige landbouw en bodem. De reis naar biologisch is uitdagend en er is geen vaste route, maar we gaan er vol energie voor. Samen met telers leren we en groeien we naar een duurzame toekomst. Dit doen we met passie en toewijding."

Arthur Koekkoek,

Data Expert Inkoop & Fieldmanagement BIO

HAK PROEFBOERDERIJ

Versnellen van duurzame innovatie

In 2027 willen we vijf HAK Proefboerderijen in Nederland hebben, met als doel snellere innovaties in duurzame teelt door robotisering, digitalisering, teeltproeven en dataverzameling. Onze eerste proefboerderij is geopend bij Straver Biologisch in Almkerk. Hier kunnen ketenpartijen zoals telers, verwerkers, supermarktorganisaties en beleidsmakers kennismaken met de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van duurzame landbouw. Het is ook een plek voor intensieve samenwerking met telers.

Biodiversiteitsmonitor: meetbare resultaten

In samenwerking met BO Akkerbouw hebben we de pilot "Biodiversiteitsmonitor Akkerbouw" gestart. Deze monitor maakt de prestaties van telers op het gebied van biodiversiteit meetbaar en werkt met acht KPI's om biodiversiteit, bodemverbetering en klimaatdoelen te bevorderen. Het helpt telers om hun inzet voor biodiversiteit te vergroten en tegelijkertijd hun verdienmodel te versterken.

AI en toekomstbestendige teelt

Samen met de Landbanking Group starten we een pilot waarbij we percelen monitoren met satellietbeelden, AI-modellen en grondonderzoek. We meten onder andere koolstofvastlegging, watervasthoudend vermogen en biodiversiteit.

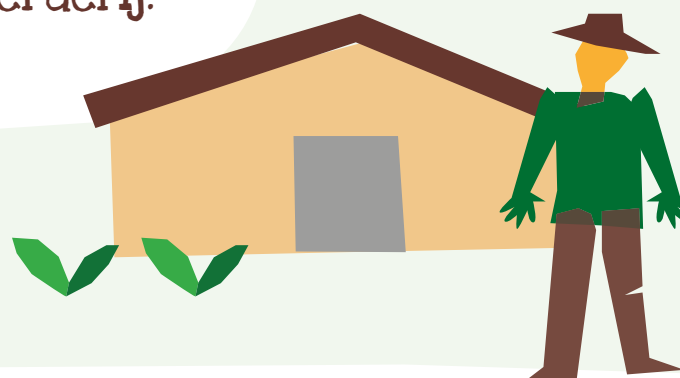
Verkennen van lokale biologische teelt

Op de proefboerderij onderzoeken we de biologische teelt van lokale groenten en peulvruchten zoals velderwten, tuinbonen, boerenkool en rode kool. We testen of gewassen die in bepaalde regio's goed groeien, ook in andere delen van Nederland succesvol geteeld kunnen worden, met aandacht voor de ervaringen van telers en het spreiden van risico's.



Beleidsmakers,
wetenschappers, media,
klanten en business-
partners zijn van harte
uitgenodigd op de
proefboerderij.*

* op afspraak



"De experimenten op de proefboerderij helpen bij duurzamere teeltmethoden en vergroten het aanbod van biologische producten. Door samen te werken en kennis te delen, kunnen we productie en kwaliteit optimaal afstemmen op de producten van HAK. Onze gezamenlijke opdracht is de biologische producten van HAK voor iedereen toegankelijk te maken, voor een eerlijke prijs. Zo kan iedereen profiteren van een duurzame biologische teeltwijze."

Johannes Straver,
Mede-eigenaar Straver Biologisch

Een aantal voorbeelden van stevige Samenwerkingen en partnerships:

We werken graag samen en bouwen aan sterke, constructieve partnerships.



Bean Deal

Het naar Nederland halen van exotische bonensoorten maakt onderdeel uit van de Bean Deal, een Green Deal tussen het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur en 56 samenwerkingspartners. Samen zetten we ons in voor opschaling van de voedselketen van eiwitrijke gewassen in Nederland.



Green Protein Alliance

Green Protein Alliance brengt bedrijven en organisaties samen om de eiwittransitie te versnellen. HAK zet zich in om peulvruchten zichtbaarder en aantrekkelijker te maken voor de Nederlandse consument.



Wageningen University Research

Met Wageningen University Research werken we samen op thema's als eiwittransitie, aanpak voedselverspilling en voedselkeuzegedrag op de winkelvloer.



Smart Food Alliance

Smart Food Alliance is het platform van ongeveer 50 (middel)grote agrofoodbedrijven.



**CIRCULAIR ONDERNEMEN
VAN GROND TOT MOND**

Slimmer omgaan met reststromen en natuur

Duurzame teelt is de basis, maar het gaat verder dan alleen wat er in de grond groeit. Het draait ook om hoe we omgaan met alles wat daarbij komt kijken – van reststromen tot het behoud van de natuur.

In dit volgende hoofdstuk duiken we in onze circulaire aanpak van grond tot mond: hoe we slimmer omgaan met alles wat we maken en gebruiken, en wat we doen om verspilling te voorkomen.

NIETS GAAT
VERLOREN



**OP DE VOLGENDE
PAGINA'S LEES JE HOE
WE DIT AANPAKKEN EN
WELKE STAPPEN WE AL
HEBBEN GEZET.**

Circulair van grond tot mond



WAAROM IS HET NODIG?

Circulair werken van grond tot mond is essentieel, omdat de vraag naar voedsel blijft, grondstoffen schaarser worden en de impact van productie op het milieu steeds duidelijker wordt. Verspilling is geen optie meer. Het beschermen van onze bodem, het verminderen van afval en het sluiten van de kringloop zijn cruciale stappen voor een betere toekomst.

Kringlooplandbouw

Kringlooplandbouw speelt hierin een belangrijke rol. Het versterkt natuurlijke processen, zodat grondstoffen zoals voedingsstoffen, water en organisch materiaal beter worden hergebruikt.

In kringlooplandbouw wordt de bodem als een levend systeem beschouwd, waarbij compost en gewasrotatie de bodemgezondheid bevorderen en de behoefte aan kunstmest en bestrijdingsmiddelen afneemt. Zo leveren we de nodige voedingsstoffen met minder externe, milieubelastende input.

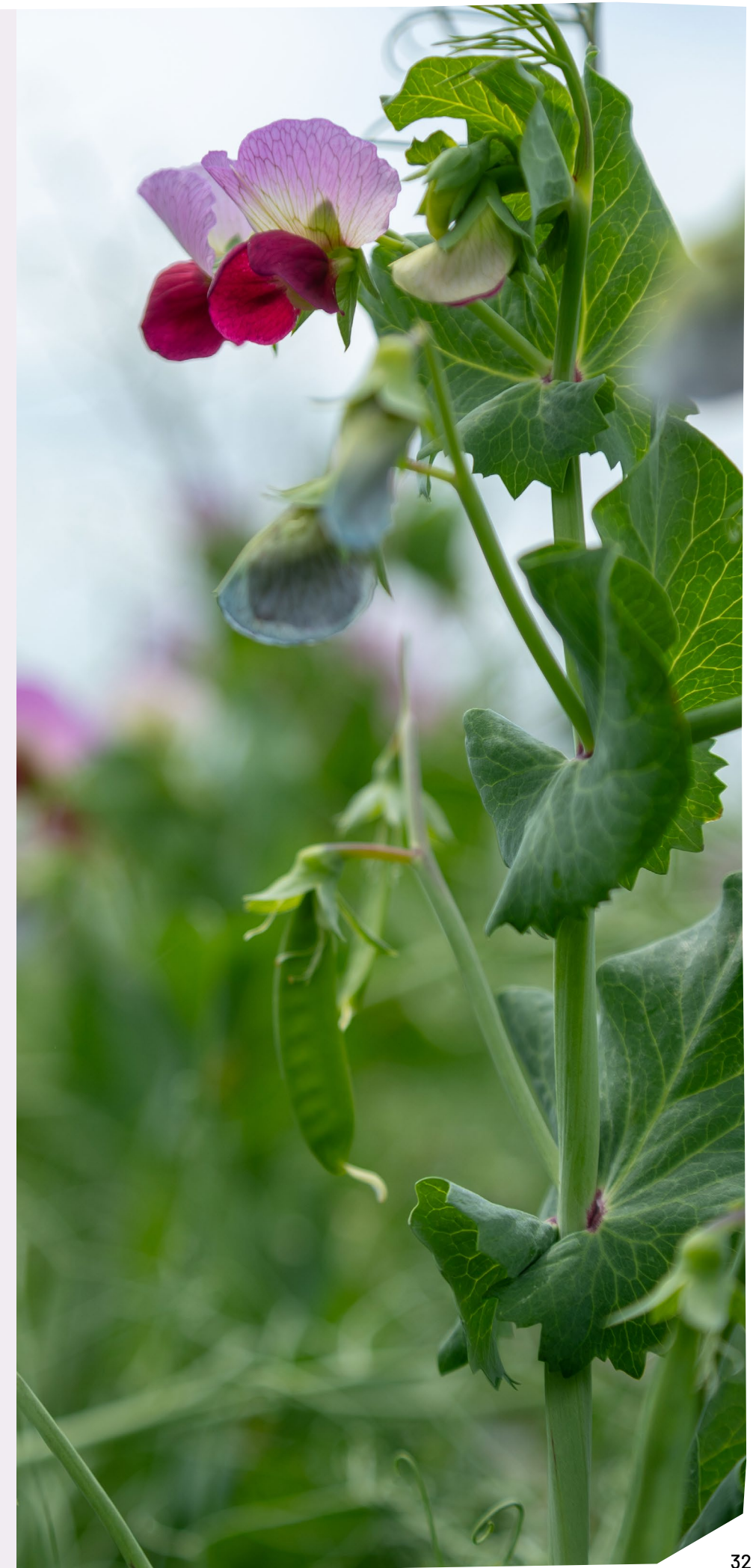
Sluiten van de kringloop

Het sluiten van de kringloop is cruciaal voor zowel circulair werken als kringlooplandbouw. Door reststromen weer in het systeem op te nemen, verminderen we afval en creëren we een efficiënter proces.

Vanuit de overheid

De overheid ondersteunt deze aanpak met het Nationale Grondstoffenakkoord, dat bedrijven en telers aanmoedigt circulaire technieken toe te passen.

Dit sluit aan bij de bredere EU-doelen en het internationale klimaatbeleid, gericht op het verminderen van grondstoffenverbruik en het stimuleren van circulaire processen in de landbouw.





HOE STAAT HET ERVOOR?

Kringlooplandbouw, duurzamer verpakken en slim gebruik van reststromen zijn in opkomst, maar er liggen ook nog genoeg uitdagingen op tafel.

Kringlooplandbouw in opkomst

Kringlooplandbouw gaat verder dan alleen het hergebruiken van grondstoffen; het richt zich op het sluiten van de voedselkringloop door middelen zoals mest, reststromen en water optimaal te benutten. Boerderijen kunnen bijvoorbeeld mest van de ene boerderij gebruiken om de bodem op een andere te verrijken, terwijl reststromen van gewassen weer dienen als voer voor dieren. Door deze systemen met elkaar te verbinden, kan de landbouwsector zowel haar ecologische voetafdruk verkleinen als de veerkracht van het ecosysteem vergroten. Het is een stap richting een circulaire economie waarin de landbouw een integraal onderdeel is van een efficiënter, duurzamer systeem.

Brancheplan Duurzaam Verpakken

Net zoals kringlooplandbouw de natuurlijke kringloop sluit, werkt de verpakkingsector aan het sluiten van de materiaalkringloop. Het Brancheplan Duurzaam Verpakken, opgesteld door 22 brancheorganisaties en het KIDV, richt zich op recyclebare verpakkingen en verantwoord materiaalgebruik om de ecologische voetafdruk te verkleinen. Gescheiden inzameling en nascheiding verbeteren recycling, verlagen de vraag naar nieuwe grondstoffen en sluiten de circulaire kring.

Reststromen zijn waardevol

Reststromen, zoals groenteresten, restwarmte, afvalwater en organisch materiaal uit waterzuiveringsinstallaties, worden vaak onterecht als afval beschouwd. Veel van deze materialen kunnen hergebruikt worden als grondstof of zelfs als veevoer, wat helpt de hoeveelheid afval te verminderen.

Kansen voor reststromen

Hoewel we steeds beter gebruik maken van reststromen, is er nog veel winst te behalen. Slimmer hergebruik van deze reststromen betekent minder afval en een kleinere ecologische voetafdruk.



Reststromen
van Spinazie,
appels en rode kool
worden dierenvoer,
zo voorkomen we
verspilling.



DIT DOET HAK

Dit zijn de doelen die we nastreven:

- ▶ 100% GERECYCLEDE RESTSTROMEN
- ▶ 100% RECYCLEBARE VERPAKKINGEN

Ons doel is duidelijk: in 2035 willen we door de hele aanvoerketen zoveel mogelijk circulair zijn. We focussen ons op hergebruik van plantaardige reststromen, verminderen van afval en verbeteren van de recyclebaarheid van verpakkingen. Dit alles past binnen ons 'van grond tot mond'-principe, waarbij we van teelt, verwerking en productie tot consument zorgvuldig omgaan met grondstoffen.



GERECYCLEDE RESTSTROMEN

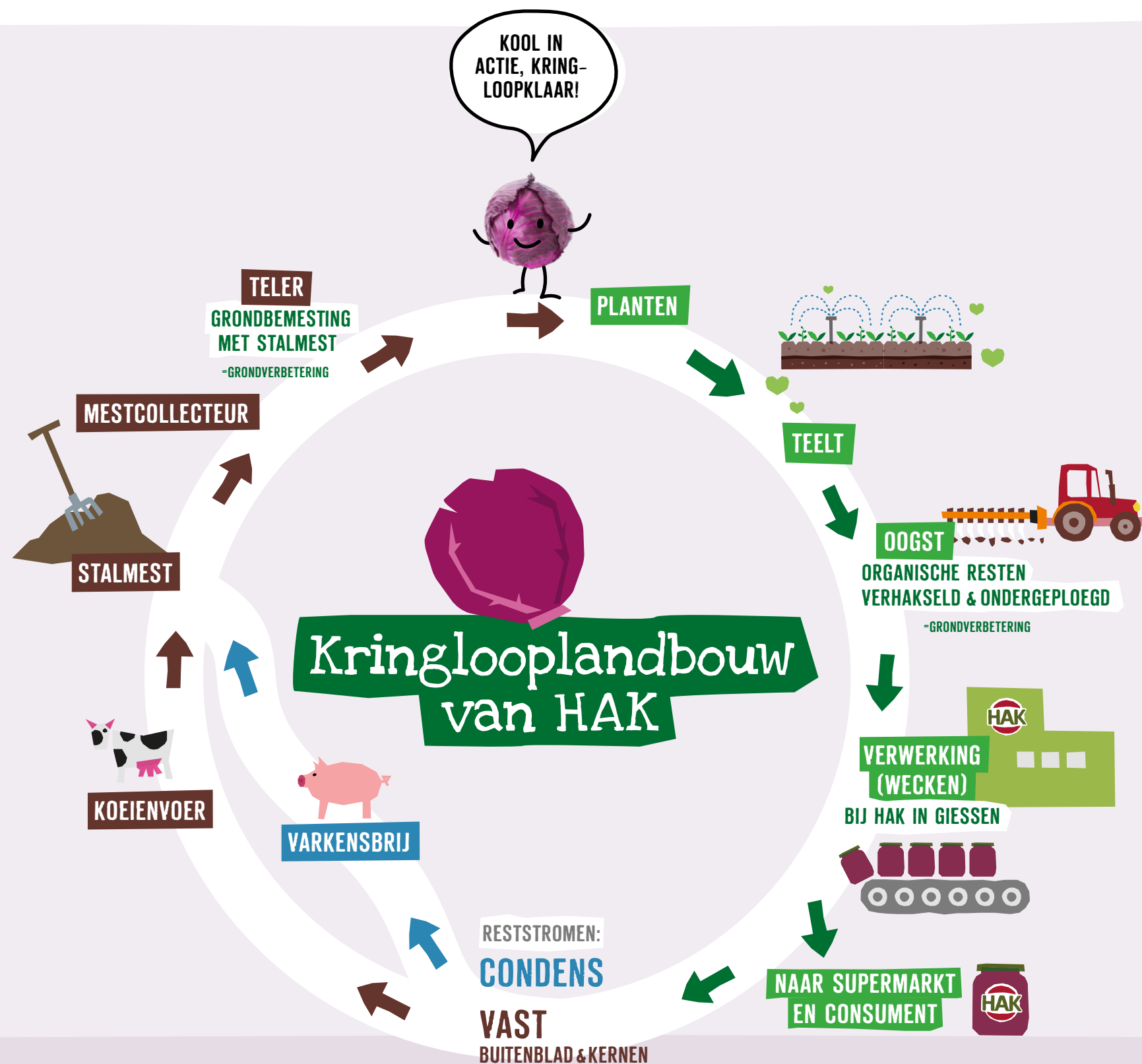
We zetten sterk in op het hergebruiken van reststromen van zowel de teelt als de productie. Jaarlijks hergebruiken we ongeveer 12.000 ton reststromen. Van groenten zoals sperziebonen, erwten en rode kool worden de puntjes, peulen en bladeren hergebruikt als veevoer. Resten die niet geschikt zijn voor veevoer, vergisten of composteren op het land, wat de bodem ten goede komt.

Ons restafval kwam uit op 2%. Iets hoger dan normaal, omdat we door lagere productie in verhouding minder reststromen hadden voor veevoer. Van papier en karton tot glas- en metaalafval, vrijwel alles wordt gerecycled, wat bijdraagt aan het verkleinen van onze ecologische voetafdruk.

Circulair waterbeheer

Net zoals we reststromen optimaal benutten, kijken we ook zorgvuldig naar ons watergebruik. Groenten en peulvruchten worden met zorg gewassen, geblancheerd en gekoeld, wat veel water vereist. Er ligt nog een flinke uitdaging voor ons de komende jaren, vooral als het gaat om de toekomstige beschikbaarheid van water. We moeten hier serieus mee aan de slag.

Onze eigen afvalwaterzuiveringsinstallatie zorgt ervoor dat het water efficiënt wordt gezuiverd en hergebruikt kan worden voor andere doeleinden dan voedselproductie. 'Rest'-slib gaat dan weer naar de biovergisting, wat bijdraagt aan circulair waterbeheer. We hebben al flinke stappen gezet, maar we blijven werken aan concrete doelstellingen om ons waterverbruik verder te verminderen en slimmer met water om te gaan.



Kringlooplandbouw is circulair

We hergebruiken middelen zoals mest en organisch afval om de bodem gezond te houden. Alles wat we gebruiken, komt weer terug in het systeem. Dit maakt de teelt efficiënter, vermindert afval en sluit de kringloop.

RECYCLEBARE VERPAKKINGEN

Bij HAK kiezen we bewust voor glas, dat nog steeds 70% van onze verpakkingen uitmaakt. Glas is transparant, puur en behoudt de smaak en kwaliteit van onze producten. HAK-verpakkingen zijn steeds meer recyclebaar, en we blijven innoveren om ook hier de ecologische voetafdruk verder te verkleinen.

Glas

Glas past bij HAK: herbruikbaar en recyclebaar. Maar het productieproces kost energie. We zoeken met onze leverancier naar manieren om dat slimmer en schoner te doen.

PAK

HAK-in-PAK heeft minder CO₂-uitstoot dan blik of glas. Het pakje is energiezuiniger ten opzichte van glas en blik en bestaat voor 90% uit hernieuwbare bronnen*. De verpakking heeft drie lagen – FSC-gecertificeerd karton, kunststof van natuurlijke tallolie* en aluminium.

Stazak

De lichtgewicht kunststof stazak heeft een van de laagste CO₂-uitstoot in de keten, volgens de leveranciersdata. De uitdaging is dat deze stazak beperkt recyclebaar is. Samen met onze verpakkingleveranciers en onderzoeksinstituten als bijvoorbeeld TNO werken we aan alternatieven die de houdbaarheid van het product niet in gevaar brengen. We zijn ook overgestapt op minder materiaal en volledig kunststof. Dit is het best beschikbare op dit moment. Daarnaast werken we samen met een consortium aan een monomateriaal zak, wat het recyclen nog makkelijker maakt.

* Volgens het Mass Balance principe. LCA uitgevoerd door SIG:
<https://www.sig.biz/nl-nl/sustainability/life-cycle-assessments>



"HAK-in-PAK zorgt voor vernieuwing binnen peulvruchten. De handzame verpakking past perfect in je voorraadkastje en draagt bij aan de CO₂-reductie. De producten zijn daarnaast gezond, plantaardig en betaalbaar. De retailers reageren positief op de introductie, ook zij gaan voor duurzaam en betaalbaar, voor gezonde producten in het schap. Win-win-win."

Karin Pepping,
Innovatiemanager



Onderzoek: Verpakken nu en in de toekomst

We hebben grondig onderzoek gedaan naar onze verpakkingen, met focus op drie belangrijke aspecten: wetgeving, technologie en de wensen van consumenten en de markt. We onderzochten nieuwe wet- en regelgeving, zoals de Europese regels voor verpakkingen en het nationale beleid voor circulair plastic. Daarnaast bekeken we de veranderende verwachtingen van consumenten en de technologische ontwikkelingen op het gebied van grondstoffen, CO₂-uitstoot en recycling.

Op basis van dit onderzoek maken we scenario's voor de toekomst (2030). Dit helpt HAK te bepalen welke verpakkingen de beste keuze zijn voor haar groenten en peulvruchten.

Dit inzicht vormt de basis voor het verder ontwikkelen van onze verpakkingstrategie, het in kaart brengen van risico's en kansen, en het zetten van de volgende stappen richting verpakken met oog voor de toekomst.

Certificeringen

Bij HAK staan voedselveiligheid en HAKwaardige kwaliteit bovenaan. Wij werken volgens vaste procedures en methodes en leggen de lat elke keer hoger. Daarom laten we ons controleren door onafhankelijke instanties en voeren wij de volgende certificeringen.



IFS

De IFS Food Standard helpt HAK om veiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van producten te waarborgen.



ISO 14001 inclusief CO₂ management level 2

Dit certificaat toont aan dat HAK een effectief milieubeheersysteem heeft, dat ook specifiek gericht is op het managen van CO₂-uitstoot. Dat is een belangrijke stap in het verminderen van onze ecologische voetafdruk.



GMP+

Good Manufacturing Practice is een wereldwijd erkende certificering en speelt een cruciale rol in het verantwoord omgaan met reststromen, zodat deze veilig kunnen worden verwerkt en gebruikt in diervoeding.

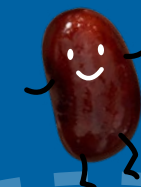


Slimme keuzes, Slimme energie

BEWUST MET
ENERGIE

Duurzaam telen en circulair werken hebben alles te maken met de manier waarop we omgaan met de wereld om ons heen. Daarbij hoort ook: bewuster omgaan met energie. Van het houdbaar maken van groenten en peulvruchten in de fabriek tot het verlichten van de productielocatie: elke stap vraagt om slimme keuzes en verduurzaming. In het volgende onderdeel laten we zien hoe we energie steeds efficiënter inzetten en welke stappen we zetten om onze impact op het milieu verder te verkleinen.

ENERGIE?
THAT'S ME!



OP DE VOLGENDE
PAGINA'S LEES JE
HOE WE DIT AANPAKKEN
EN WELKE STAPPEN WE
AL HEBBEN GEZET.

Bewust met energie



WAAROM IS HET NODIG?

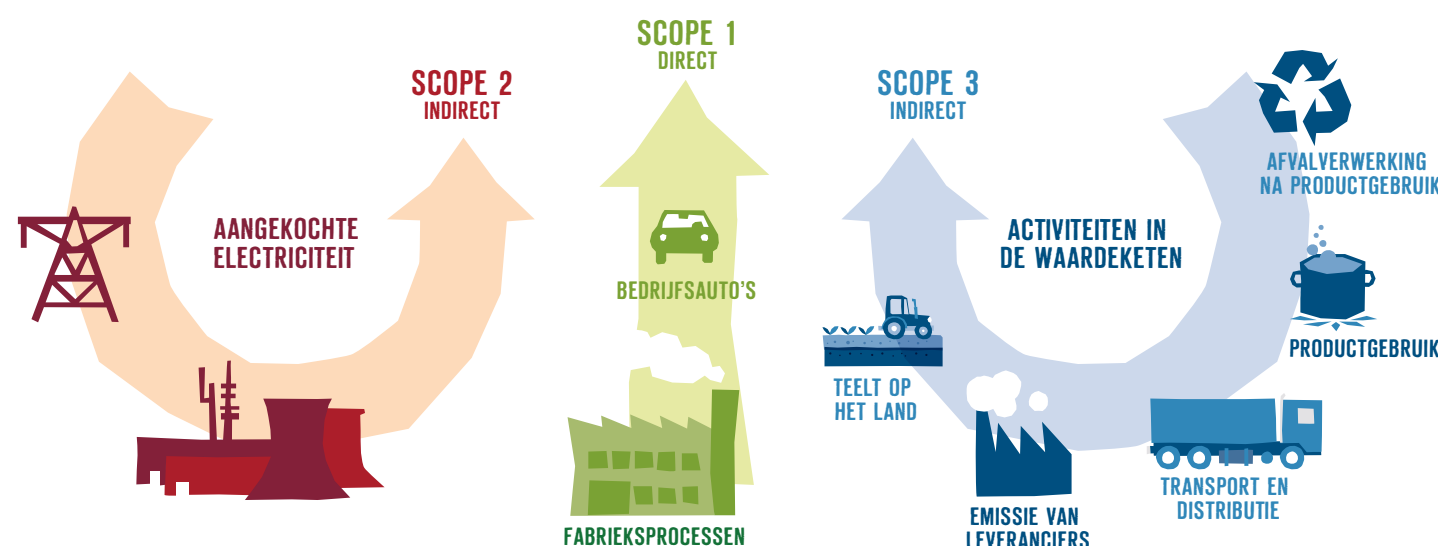
In 2030 moet Nederland 55 procent minder broeikasgassen (CO₂ en andere gassen) uitstoten vergeleken met 1990. In 2050 wil Nederland klimaatneutraal zijn, wat betekent dat de uitstoot van broeikasgassen niet hoger is dan wat erdoor natuurlijke of technologische processen wordt vastgelegd. Netto is de uitstoot dus nul: netto-nul uitstoot (net-zero).

Energie is – en daarmee vertellen we niks nieuws – de grootste bron van CO₂-uitstoot, vooral door het gebruik van fossiele brandstoffen voor elektriciteit, verwarming en transport. Duurzame energie en reductie van het verbruik kan deze uitstoot aanzienlijk verminderen en zo helpen de doelen van het Klimaatakkoord van Parijs te behalen.

Bedrijven kunnen hieraan ook bijdragen door hun scope 1-, 2- en 3-emissies in kaart te brengen en te reduceren. Deze termen beschrijven de bronnen van broeikasgasemissies en maken deel uit van het wereldwijd erkende Greenhouse Gas Protocol, een raamwerk voor het meten en rapporteren van emissies.



Scope 1, 2 en 3 in beeld



ZO STAAT HET ERVOOR

De status van het Klimaatakkoord van Parijs is wankel, omdat de wereldwijde uitstoot nog niet snel genoeg daalt om de opwarming te beperken tot 1,5 °C.

Ondanks dat landen hun klimaatplannen verbeteren en steeds meer bedrijven in actie komen, zijn de huidige maatregelen onvoldoende om grote klimaatverandering te voorkomen. Er is meer actie nodig om toekomstige schade te beperken. Tegelijkertijd is er steeds meer technologie en kennis beschikbaar om emissie te verminderen. Wij volgen dit op de voet om dit toe te kunnen passen in ons bedrijf wanneer mogelijk.



DIT DOET HAK

Dit zijn de doelen die we nastreven:

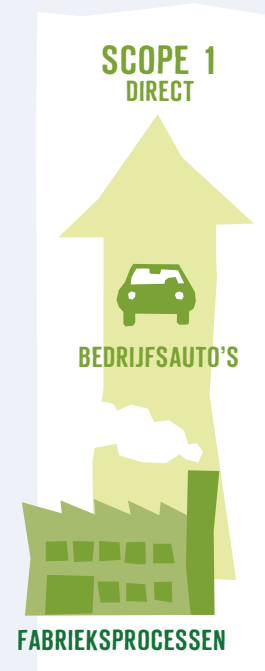
- ▶ CO₂-EMISSIE VERMINDEREN IN LIJN MET SBTi
- ▶ 100% GROENE STROOM
- ▶ 25% ZELF OPGEWekte STROOM

De reis naar netto-nul uitstoot is voor ons een grote transformatie. We doen het stap voor stap met als doel om in 2050 op netto-nul uitstoot uit te komen op onze productielocatie.



CO₂-EMISSIE

Na het in kaart brengen van de CO₂-uitstoot binnen scope 1 en scope 2 ('meten is weten'), hebben we de afgelopen periode steeds meer energiezuinige maatregelen genomen. Maar om netto-nul uitstoot te bereiken, zijn extra acties nodig. Het Science-Based Targets Initiative (SBTi)* helpt ons om deze acties te koppelen aan gevalideerde en meetbare doelen. Ons doel is om in 2025 SBTi-doelen vast te stellen voor 2035, als belangrijke stap richting netto-nul in 2050.



Energiezuiniger ketelhuis

Als het gaat om het verminderen van CO₂-uitstoot op onze productielocatie is er geen betere plek denkbaar dan HAK's ketelhuis. Daar is de afgelopen periode hard gewerkt aan en geïnvesteerd in energiezuiniger werken. Daarmee verminderen we niet alleen ons energieverbruik, maar ook de uitstoot van broeikasgassen.

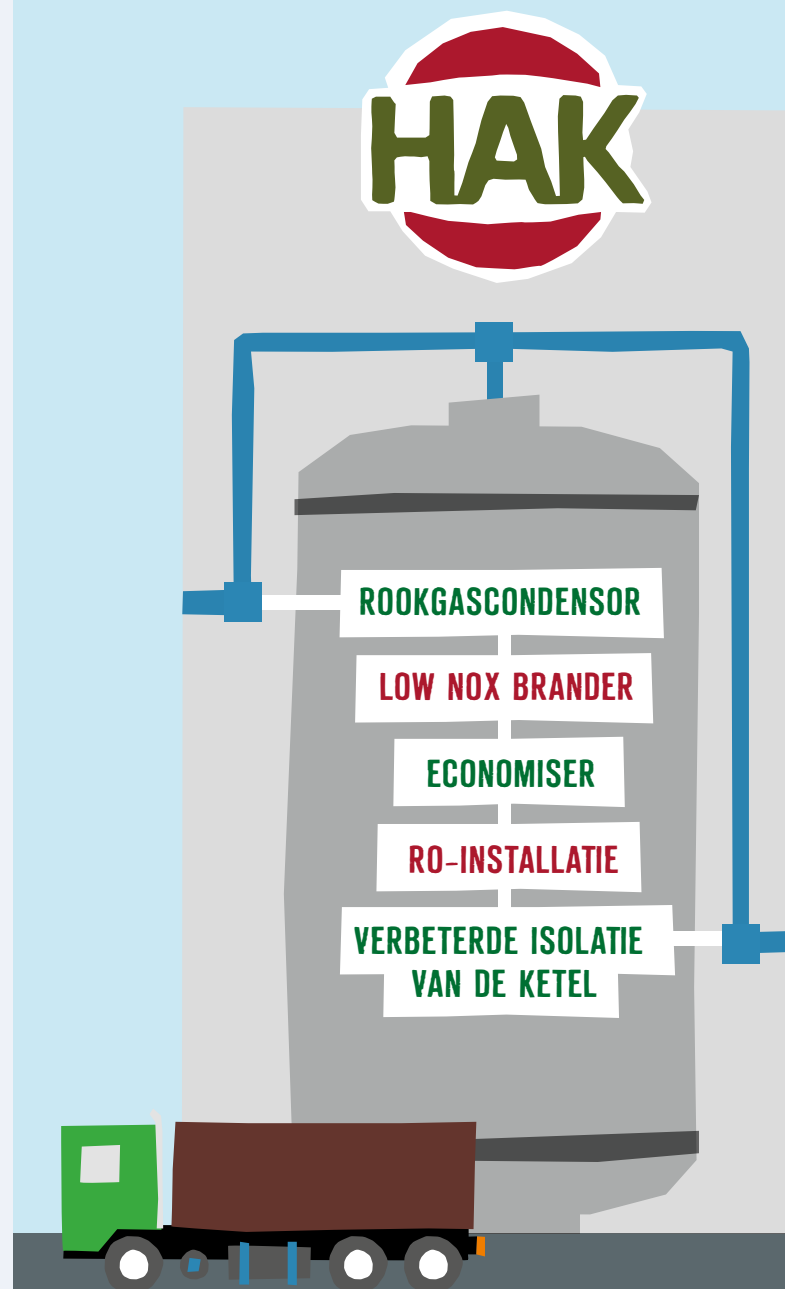
Energie besparen

Met slimme verbeteringen en efficiëntere processen hebben we de uitstoot van het ketelhuis aanzienlijk kunnen terugdringen. Het resultaat is een energiebesparing van 20% op de ketels. Dit vermindert niet alleen de impact op het milieu, maar maakt ons ook (wat) minder afhankelijk van energief fluctuaties, wat bijdraagt aan onze lange-termijn duurzaamheid en toekomstbestendigheid.

*In het onderdeel 'Transparant als glas' lees je hier veel meer over

Het ketelhuis van HAK

IN 2023 ZIJN MAATREGELEN
GENOMEN DIE HELPEN OM
EFFICIËNTER TE WERKEN.



"De duurzaamheidsambities van HAK zijn groot, en daarmee de uitdagingen ook. Denk bijvoorbeeld aan energieverbruik, ketenuitstoot en duurzamer verpakken. Het is daarom belangrijk om uit te zoeken welke maatregelen de meeste positieve impact hebben en deze door te voeren binnen het bedrijf. In veel opzichten is het pionieren."

Ruben van Wigen, Coördinator Duurzaamheid HAK

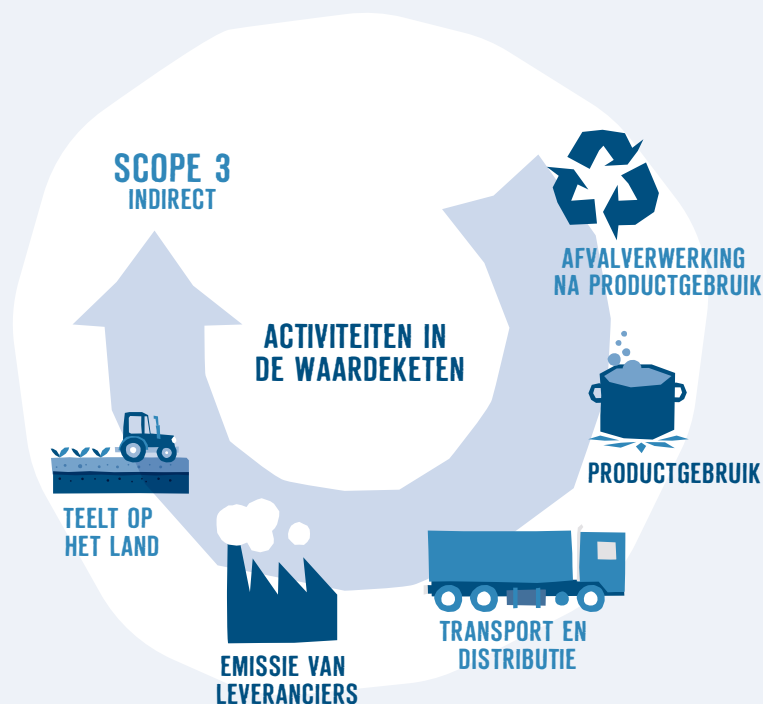
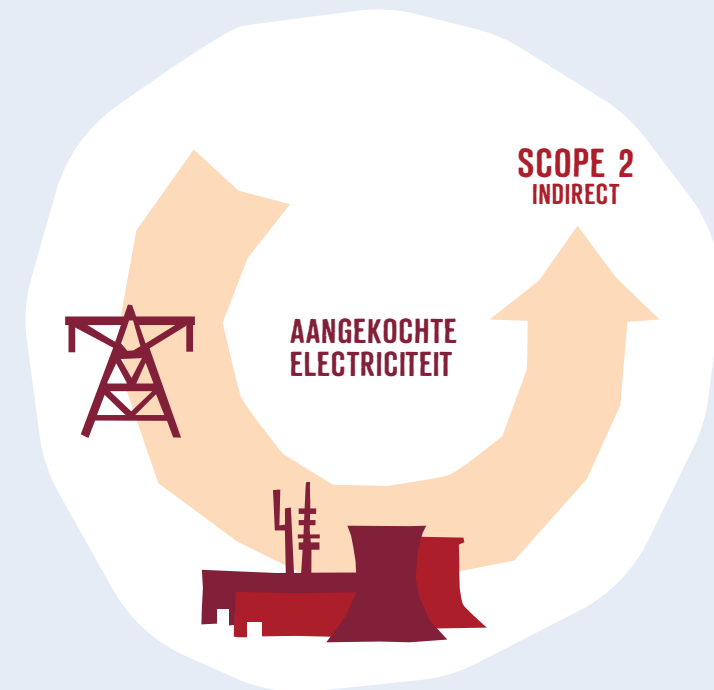


AANDEEL GROENE STROOM

Groene stroom komt van hernieuwbare bronnen zoals wind en zon, die geen CO₂ uitstoten. Door over te schakelen op groene stroom in plaats van fossiele brandstoffen, verminderen we de CO₂-uitstoot en dragen we bij aan een beter milieu. Groene stroom wekken we sinds 2022 op met de 10.000 vierkante meter aan zonnepanelen op de daken van HAK: goed voor een vermogen van bijna 2.000 kilowattpiek. Onder andere door deze overstap op 100% groene stroom hebben we in 2022 een absolute reductie van -39% ten opzichte van 2020. 2023 was een speciaal jaar, omdat we productiepauzes ingelast hebben. Vanwege de hoge energieprijzen was het niet verantwoord om te produceren en hebben we de productie stil moeten leggen.

Naar minder uitstoot

In onze fabriek en op kantoor hebben we verschillende stappen gezet om energiezuiniger en duurzamer te werken. We zijn overgestapt op 100% groene stroom, opgewekt uit Hollandse windenergie, en hebben ledverlichting geïnstalleerd. Ook zijn energiezuinige motoren en ventilatoren geplaatst en hebben we ons zakelijk vervoer (auto's) groener gemaakt (elektrisch rijden). Deze maatregelen, samen met het gebruik van hernieuwbare energie in onze waardeketen, helpen ons de CO₂-uitstoot te verminderen en onze ecologische voetafdruk te verkleinen.



IN DE WAARDEKETEN

Broeikasgasuitstoot komt voor in de hele toeleveringsketen: van teelt en transport tot het gebruik van onze producten en de verwerking van verpakkingsafval. Deze emissies vormen een belangrijk onderdeel van onze CO₂-voetafdruk. In 2022 hebben we de verschillende categorieën uit het Greenhouse Gas Protocol met betrekking tot scope 3-emissies geëvalueerd. Conclusie: we weten vooral waar de grootste impact zit en wat dus materieel is. Zo kunnen we onze leveranciers in de keten hier de komende tijd op aansturen.

Van data naar daadkracht

Momenteel berekenen we de exacte scope 3-uitstoot, op basis van de gegevens die onze leveranciers in 2024 aanleveren (via het Carbon Disclosure Project, CDP). Zodra deze informatie compleet is, stellen we de SBTi-doelen voor scope 3 op en dienen we deze ter validatie in bij SBTi. Binnen scope 3 zijn dit de categorieën waarop we vooral het meeste verschil kunnen maken:

- Uitstoot van ingekochte producten en diensten
- Brandstof en energie buiten scope 1 en 2
- Afval en reststromen uit eigen productie
- Transport en zakelijk vervoer
- Gebruik en afvalverwerking van ons assortiment bij de consument

Transparant als glas

Niet alleen onze glazen potten, maar ook de toegang tot onze informatie is transparant als glas. We willen dat die duidelijk, precies, nauwkeurig en voor iedereen begrijpelijk zijn. Binnen en buiten HAK.



We werken vaak al jaren samen met vaste telers en zullen dit in de toekomst alleen nog maar meer doen. Daarbij willen we de keten zo transparant mogelijk maken. Van het zaaien op het land tot de oogst en verwerking in onze potten: we kunnen elke stap volgen. Zo weten we niet alleen hoe onze groenten geteeld zijn, maar ook waar ze vandaan komen.

Keteninformatie digitaal en toegankelijk

Afgelopen twee jaar hebben we verdere stappen gezet in het transparant meten, registreren en delen van ketendata. Van onze lokale groenten en peulvruchten kennen we de exacte ligging van de percelen, de telers, zaaidata en rassen. Deze data delen we via de online Veldvinder, waarmee

iedereen kan bekijken waar de groenten van HAK zijn geteeld. Uiteraard volgen we zelf de ontwikkelingen van onze percelen en gewassen ook nauwgezet en kunnen we dit vanuit de fabriek terug traceren.

Rapporteren volgens richtlijnen

Als het gaat over informatie delen over maatschappelijk verantwoord ondernemen, sluiten we ons pro-actief aan bij de richtlijn van de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) en de ESG-criteria van de EU, vanuit de Green Deal. Dat komt de transparantie, duidelijkheid en vergelijkbaarheid van duurzaamheidsinformatie ten goede. Het spreekt voor zich dat we dit van harte toejuichen. In het kader hiernaast lees je er meer over.

Klimaatdoelen

Op weg naar effectieve klimaatdoelen volgen we het Science Based Targets initiative (SBTi). Momenteel scherpen we onze klimaatdoelen verder aan, gebaseerd op een uitgebreide analyse van onze totale uitstoot in de keten. Hiervoor moeten we nauw samenwerken met onze leveranciers. We hebben officieel onze commitment gegeven dat we ons aansluiten bij de SBTi doelstellingen om onze emissies verder terug te brengen. Onze klimaatdoelstellingen zullen we in 2025 indienen bij het SBTi voor validatie.

Transparant rapporteren

Bij HAK verbinden we ons actief aan drie belangrijke richtlijnen die ons helpen richting een duurzamere toekomst: de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), de ESG-criteria van de EU en de Science Based Targets initiative (SBTi).

CSRD

Hoewel de CSRD-rapportageplicht voor HAK nog niet geldt, werken we pro-actief aan transparantie over onze impact en onze acties.

ESG

We sluiten ons pro-actief aan bij de ESG-principes; de milieu-, sociale en bestuurscriteria om duurzaamheid en ethische impact te evalueren.

Science Based Targets initiative (SBTi)

De SBTi-organisatie ziet erop toe dat de juiste aanpak wordt gevolgd en valideert de klimaatdoelstellingen van bedrijven. Zo krijgen deze zekerheid dat hun emissiereductie inspanningen effectief bijdragen aan de doelstelling om de CO₂-emissies te halveren tegen 2030, en om CO₂-neutraal te zijn tegen 2050.



BOON IN
ZICHT!

Veldvinder

De Veldvinder laat zien waar de groenten en peulvruchten van HAK geteeld worden, tot op veldniveau.

Bekijk de Veldvinder

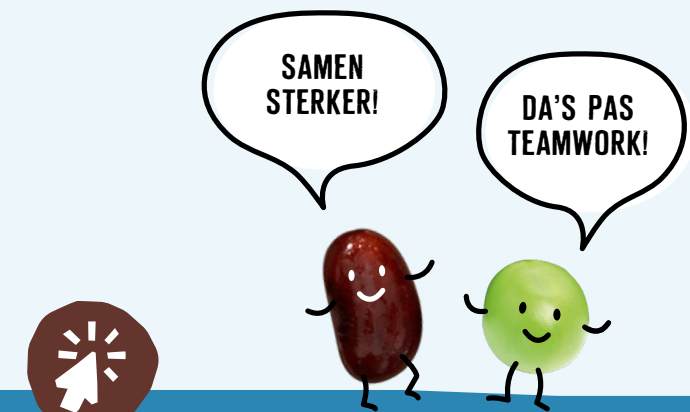


Samen naar groen en gezond

Producenten, retailers, overheden en andere ketenpartners: samen kunnen we de transformatie van ons voedselsysteem versnellen. Veel partijen zijn al goed op weg, maar als marktleider nemen wij onze verantwoordelijkheid om de lat hoger te leggen.

Sinds de oprichting in 1952 zit gezondheid en duurzaamheid in ons bedrijfs-dna. Ons voornemen is om dit nog generaties lang voort te blijven zetten. We zetten in op gezondheid, duurzame teelt, circulaire processen en verduurzamen van ons bedrijf, altijd met oog voor het versterken van de lokale teelt en ondersteunen van telers.

Door samen te werken, versnellen we de verandering. We zorgen ervoor dat groenten en peulvruchten vanzelfsprekend worden op ieders bord – als basis voor een gezond en voedzaam eetpatroon.



Neem contact op

We staan open voor gelijkgestemde partners uit de retail, de industrie en de keten. Je kunt ons mailen, bellen, of stuur via de socials een berichtje:

✉ info@hak.nl

☎ 0183 446 500

🌐 hak.nl



COLOFON

HAK BV

Hendrik Cornelis Hakstraat 1
4283 KA Giessen
0183 446 500
info@HAK.nl
HAK.nl

Socials

 hak
 @hakgroenten
 HAKgroenten

Bronnen en verantwoording

Voor de totstandkoming van het Maatschappelijk Impact Rapport 2022-2023 hebben we verschillende bronnen gebruikt. We baseren ons onder andere op informatie van Ministerie van Landbouw, Visserij, Natuur en Voedselkwaliteit, Gezondheidsraad, RIVM, Voedingscentrum, EAT-Lancet Commission, online wetenschappelijke publicaties en analyses en verdiepingsdossiers.

Colofon

Tekst en inhoud
HAK i.s.m. Elles Rozing Tekst & Redactie
Vormgeving
Communicatie Team, Den Bosch

