De Groene Keuken van HAK

MAATSCHAPPELIJK IMPACT RAPPORT 2019

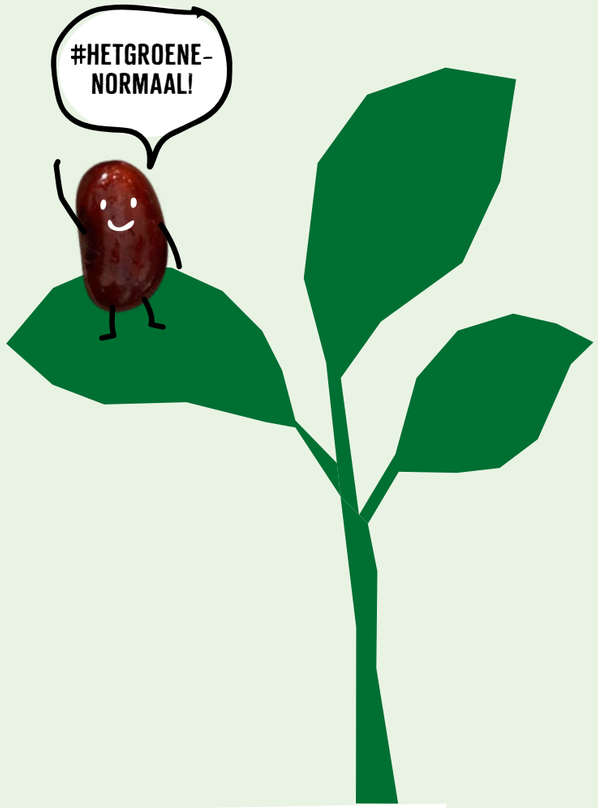
RESULTATEN, INITIATIEVEN EN AMBITIES

#HETGROENENORMAAL

HAK

INHOUDSOPGAVE

De Groene Keuken van HAK



VOORWOORD 03

door Timo Hoogeboom, CEO en HAKtivist

MISSIE EN VISIE 06

ACTUELE THEMA'S 07

Ontwikkelingen rondom gezondheid en teelt:
Werk aan de winkel

DE GROENE KEUKEN VAN HAK 22

Resultaten, initiatieven en ambities

Gezondheid & consumptie

- Meer natuurlijke groenten en bonen 24

Teelt & productie

- Bewuste teelt dichtbij huis 33
- Circulair ondernemen van grond tot pot 38
- Bewust met energie 43

TRANSPARANT ALS GLAS 45

INTERVIEWS

- Levensmiddelentechnoloog Matthijs Dekker: 'Vers of uit pot: dat maakt niet uit' 21
- Oprichter Green Protein Alliance Jeroen Willemsen: 'Van spek naar bonen' 31
- Gijs Dröge, directeur Stichting Milieukeur/On the Way to PlanetProof: 'Duurzaam in iedere schakel van de keten' 35
- Rodekoolteler Wim Straver: 'Bewuste teelt dichtbij huis' 36
- Tjeerd Jongsma, directeur Institute for Sustainable Process Technology: 'Groenten en duurzaamheid' 42
- Topkok Herman den Blijker: 'Nog lang niet klaar met bonen' 47

BIJLAGEN 48

- Waardecreatiemodel HAK 50
- Materialiteitsmatrix 51
- De keurmerken naast elkaar 52

Colofon en contactgegevens 53

VOORWOORD TIMO HOOGEBOOM

Op weg naar het Groene Normaal

Mensen helpen meer groenten en peulvruchten te eten, dat is de missie van HAK. Méér kwaliteitsgroenten en peulvruchten op het bord, passend binnen bestaande eetpatronen en bij de wijze waarop maaltijden worden samengesteld. Plantaardig met een positieve impact op de gezondheid, en een minimale negatieve impact op onze planeet. Wij noemen dat: het Groene Normaal.

De manier waarop we vandaag de dag ons voedsel telen, distribueren en consumeren is niet langer houdbaar. Het moet veranderen voor de gezondheid van mensen, de houdbaarheid van onze planeet en om telers blijvend te helpen om duurzamer te kunnen telen. Willen we ook in de toekomst lekker, gezond en duurzaam blijven eten, dan moet het huidige normaal vervangen worden door het Groene Normaal. Dat betekent: meer plantaardig en meer lokaal. In dit rapport gaan we daar uitgebreid op in. We brengen in beeld wat wij daar aan doen: geboekte resultaten, initiatieven en concrete acties. Ook autoriteiten op het vlak van gezondheid & consumptie en teelt & verwerking laten daar hun licht op schijnen.

De familie HAK

Gezondheid en duurzaamheid zijn overigens vertrouwde begrippen binnen HAK. Al sinds de oprichting in 1952 zit dit verankerd in ons bedrijfs-dna. Het motto van de familie Hak was 'leven uit afhankelijkheid', en dat geldt tot op de dag van vandaag. Het principe van wederkerigheid en respect voor mens en natuur staat centraal bij alles wat we doen.

Onze oprichters: de familie Hak

Gezonde voeding steeds belangrijker

In de afgelopen jaren groeide HAK van een traditionele conservenproducent in de Benelux naar een merkenbedrijf in plantaardige voeding, actief in Noordwest Europa. Het is verleidelijk om gezondheid en duurzaamheid puur vanuit een business perspectief te benaderen. Het is logisch dat HAK als bedrijf wil groeien, door te voldoen aan de groeiende behoefte van consumenten naar gezonde voeding. Onze missie wordt echter net zoveel gedreven door maatschappelijke relevantie en urgentie.

Beter voor de gezondheid

Groenten en peulvruchten zijn supergezond, dat weten de meeste mensen wel. Mensen die veel groente en fruit eten hebben een lager risico op chronische ziekten, hartziekte en beroerte. Ook hangt het eten van groenten samen met een lagere kans op darmkanker en een lager risico op diabetes type 2.

Desondanks eten we met z'n allen nog steeds te weinig groenten. In Nederland en omliggende landen wordt slechts de helft van de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid groenten gegeten. Met peulvruchten is het niet veel beter gesteld, hier wordt slechts een derde van de aanbevolen hoeveelheid gehaald.

Beter voor de planeet

Meer groenten en peulvruchten eten is niet alleen beter voor de gezondheid. Het is ook beter voor onze planeet. De meeste groenten en plantaardige producten hebben een lage klimaatbelasting. Peulvruchten bevatten ook veel plantaardige eiwitten en zijn de ideale vleesvervanger. Ze hebben naast hun hoge voedingswaarde een ruim 20 keer lagere broeikasgasemissie per 100 gram product dan vlees. Echte krachtbommetjes van moeder natuur dus!

De consument

Waarom lukt het niet om die aanbevolen hoeveelheid omhoog te krijgen? Daar is al veel onderzoek naar gedaan en over bekend. Het varieert van 'ik zit vast in een routine, ik weet niet hoe ik het lekker klaar moet maken' tot 'ik heb er onvoldoende tijd voor'. Daar neemt HAK het voortouw. In onze campagnes laten we onze lekkere, gezonde, makkelijke en kleurrijke oplossingen zien. Maaltijd-ideeën en -recepten die goed aansluiten op de bestaande routine van het weekmenu én die veel groenten en bonen bevatten.

HAKtivisme

We doen dat zoals je dat van HAK gewend bent: toegankelijk en met een knipoog. En: met een gezonde portie HAKtivisme. Dat laatste is een mix van HAK en activisme. HAKtivisme dus staat voor onze heldere ambitie in combinatie met onze nuchtere daadkracht die vanaf de oprichting in het bedrijf geworteld is.

De Groene Keuken van HAK

Om echt impact te maken, hebben we onze duurzaamheidsstrategie aangescherpt: de Groene Keuken van HAK. Binnen zowel gezondheid & consumptie als teelt & verwerking zijn de ambities stevig, de acties uitdagend. Ik ben trots op wat we al met onze 150 medewerkers hebben bereikt. Tegelijkertijd motiveert het ons ook om nog meer stappen te zetten. In dit rapport gaan we daar uitgebreid op in. Om enkele hoogtepunten te noemen:

Gezondheid & consumptie

Omdat we consumenten willen helpen bij gezondere keuzes tijdens het boodschappen doen (meer groenten in de boodschappenkar of het -mandje), zijn we gestart met de introductie van het Nutri-Score logo op onze producten. In België en Duitsland staan deze inmiddels in de schappen en in Nederland voeren we vooruitlopend op de officiële introductie in 2021 een pilot uit op een deel van ons assortiment. Nutri-Score is een duidelijk label dat consumenten helpt gezondere keuzes te maken bij aankopen binnen een productgroep. Nutri-Score is een stoplicht-systeem met 5 niveaus, waarbij A de beste keuze is en E de te vermijden. Eind 2020 hebben alle groenten en peulvruchten van HAK een Nutri-Score A.

Duurzame teelt & verwerking

We zetten grote stappen bij de verduurzaming van de teelt van onze producten. De eerste On the Way to PlanetProof Rode Kool is verkrijgbaar in de winkels. Het onafhankelijke On the Way to PlanetProof (voorheen Milieukeur) keurmerk heeft een brede benadering van duurzaamheid waarbij bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit een belangrijke rol spelen. In de loop van 2020 worden alle bladgroenten, zuurkool, spruiten en rode bieten op deze duurzame wijze geteeld.

Hierbij kijken we samen met de telers wat de extra kosten zijn en welke compensatie past. In 2021 willen we ook alle zomergroenten en peulvruchten die geteeld worden binnen de straal van 125 kilometer On the Way to PlanetProof gecertificeerd hebben.

Wij compenseren onze telers voor de extra kosten die zij maken voor On the Way to PlanetProof gecertificeerde teelt. Dat doen we omdat we vinden dat dit bijdraagt aan een gezond verdienmodel, en het de telers motiveert om duurzamer te telen.

100 procent recyclen van afvalstromen

We gaan voor circulair ondernemen van grond tot pot. Dat betekent recyclebare verpakkingen, hergebruik van schaarse grondstoffen, zo min mogelijk water gebruiken en bewust omgaan met energie. En met resultaat: zo goed als 100 procent van al onze afvalstromen in onze fabriek wordt gerecycled. Dat willen we niet alleen in onze fabriek, maar in de hele keten. We streven ernaar om in 2035 door de hele keten heen volledig circulair te zijn.

Bewust met energie

We nemen concrete maatregelen die onze energieconsumptie verminderen. We richten onze fabrieksprocessen en het transport naar en vanuit de fabriek zo efficiënt mogelijk in. We starten in 2020 met het vervangen van de daken om zonnepanelen aan te brengen zodat we vanaf 2022 een zonnecentrale met bijna 7.000 zonnepanelen operationeel hebben. In totaal gaat het om 20.000 m^2 oppervlakte waarmee we ongeveer 35 procent van de totale energiebehoefte van onze fabriek, magazijnen en kantoor in Giessen kunnen verzorgen.

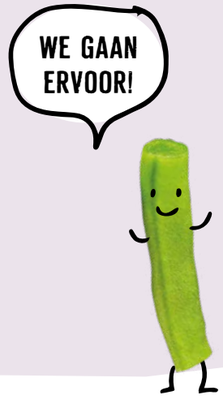
Welke structurele impact het coronavirus op onze maatschappij gaat hebben, valt nu nog moeilijk in te schatten. Echter, HAK zal zijn investeringen in onze Groene Keuken onveranderd doorzetten met de overtuiging dat de noodzaak om consumenten te helpen om gezonder te eten met meer groenten en peulvruchten wellicht alleen maar groter gaat worden. Dat gaat naar mijn mening ook op voor de behoefte aan kortere, lokale en circulaire voedselketens.

De publicatie van dit Maatschappelijk Impact Rapport is niet eenmalig en zeker niet vrijblijvend. We zijn ons ervan bewust dat we nog heel veel moeten en willen verbeteren. Ons volgende Maatschappelijk Impact Rapport verschijnt in 2022. Zo geven we invulling aan onze belofte om zo helder te zijn als glas.

Het Groene Normaal

Het is hoog tijd voor een nieuwe standaard: voor de teler, de planeet en de consument. Het Groene Normaal - meer plantaardig en meer lokaal, realiseren we alleen als producenten, consumenten, supermarkten, telers, belangenorganisaties en andere partners die hetzelfde nastreven met elkaar samenwerken. Zie dit dan ook als een oproep. Als iedereen in de keten een duit in het zakje doet, werken we aan een duurzaam voedselsysteem gericht op de toekomst. Alleen samen maken we het Groene Normaal de norm.

TIMO HOOGEBOOM
CEO en HAKtivist
Juni 2020



Visie en missie

Als groot groentemerk met een leidende positie in onze markten is het onze missie zoveel mogelijk mensen te helpen meer groenten en peulvruchten te eten – op ieder moment van de dag, thuis en onderweg. Dat kan op allerlei manieren.

Meer groenten en peulvruchten met respect voor de planeet

HAK gelooft dat de wereld een betere plek is waar iedereen langer en gezonder kan leven als er meer groenten en peulvruchten worden gegeten. We zijn daarom enorm gemotiveerd om consumenten in Nederland, België, Luxemburg en Duitsland te helpen meer groenten en peulvruchten te eten.

Dat doen we door het eten van meer groenten en peulvruchten lekkerder en gemakkelijker te maken. Met natuurlijke kwaliteitsproducten die snel en eenvoudig te bereiden zijn, als (bijna) volwaardige maaltijd of als onderdeel daarvan. Producten die bovendien zoveel mogelijk lokaal geteeld en bereid zijn met een zo minimaal mogelijk negatieve impact op de planeet. Met respect voor de aarde waar onze groenten en peulvruchten op groeien.

Gezondheid en teelt: Werk aan de winkel

WAT IS ER AAN DE HAND? 3 ACTUELE THEMA'S

We nemen je in dit hoofdstuk mee in de wereld van groenten en peulvruchten. Dat doen we aan de hand van 3 actuele thema's op het gebied van gezondheid en teelt.

We laten zien hoe het komt dat de groente- en peulvruchtenconsumptie nog steeds aan de lage kant blijft. Waarom het, ondanks de vele gezondheidsvoordelen, niet lukt om daar genoeg van te eten. En hoe we dat willen veranderen, zonder dat de consument veel hoeft te veranderen. We belichten de positieve impact van groenten en peulvruchten – gezonder voor ons én beter voor milieu en klimaat. En tot slot gaan we in op de nodige omslag naar lokale kringlooplandbouw en waarom dat zo goed bij ons past.

ACTUEEL THEMA:

GROENTE- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE: DAT KAN BETER

Het weekmenu kent vaste favorieten

De routine van de consument bestaat over het algemeen slechts uit 6-10 gerechten die regelmatig gegeten worden. Het weekmenu is de afgelopen jaren wel flink veranderd. Hoewel een AGV-maaltijd (Aardappelen, Groenten, Vlees) nog bij 80% van de huishoudens op het weekmenu te vinden is, zijn pasta (nr. 2: 62 procent) en salade (nr. 3: 60 procent) bezig met een opmars. Opvallend is de groei van de Mexicaanse maaltijd en de wrap in het wekelijkse eetpatroon. Vooral bij jonge gezinnen is deze populair. Maar liefst 57 procent van hen eet regelmatig Mexicaans. Mexicaans is dan ook de snelst groeiende maaltijd in de supermarkt.

Wat eten we het liefst?

AGV

STOOF

PASTA

SALADE

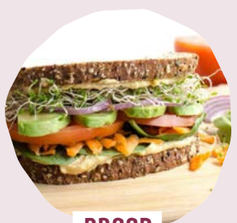
WRAPS/MEXICAANS

RIJST/AZIATISCH

PIZZA

(MAALTIJD)SOEP

CURRY


BROOD

Bronnen: Maaltijden onderzoek No Ties 2019, Eurostat 2017

50%

30%

Groenten: een schepje erbovenop

Pasta, salade en de Mexicaanse maaltijd nemen dus een steeds grotere plek op het menu in. Deze populaire maaltijden bevatten echter relatief minder groenten dan de traditionele maaltijden. Gemiddeld eet driekwart van de Nederlanders zo'n 131 gram groenten per dag, volgens het RIVM. Dat is iets meer dan de helft van dagelijkse geadviseerde hoeveelheid. De 250 gram per dag wordt in Nederland bijna nooit gehaald. Duitse en Belgische consumenten doen het niet veel beter. Alhoewel 84 procent van de Belgen dagelijks groenten eet, haalt maar 46 procent de aanbevolen hoeveelheid. Nederlanders en Duitsers eten respectievelijk in 59 en 54 procent van de gevallen dagelijks groenten. Hiermee scoren we onder het Europese gemiddelde van 64 procent. Voor peulvruchten is ook nog een weg te gaan. Hier wordt slechts 30 procent van de wekelijkse aanbevolen hoeveelheid gehaald.

WAAROM ZIJN GROENTEN EN PEULVRUCHTEN ZO GOED VOOR JE?

Het Voedingscentrum onderschrijft de positieve gezondheidseffecten van groenten en peulvruchten.

Groenten: gezond voor lijf en leden

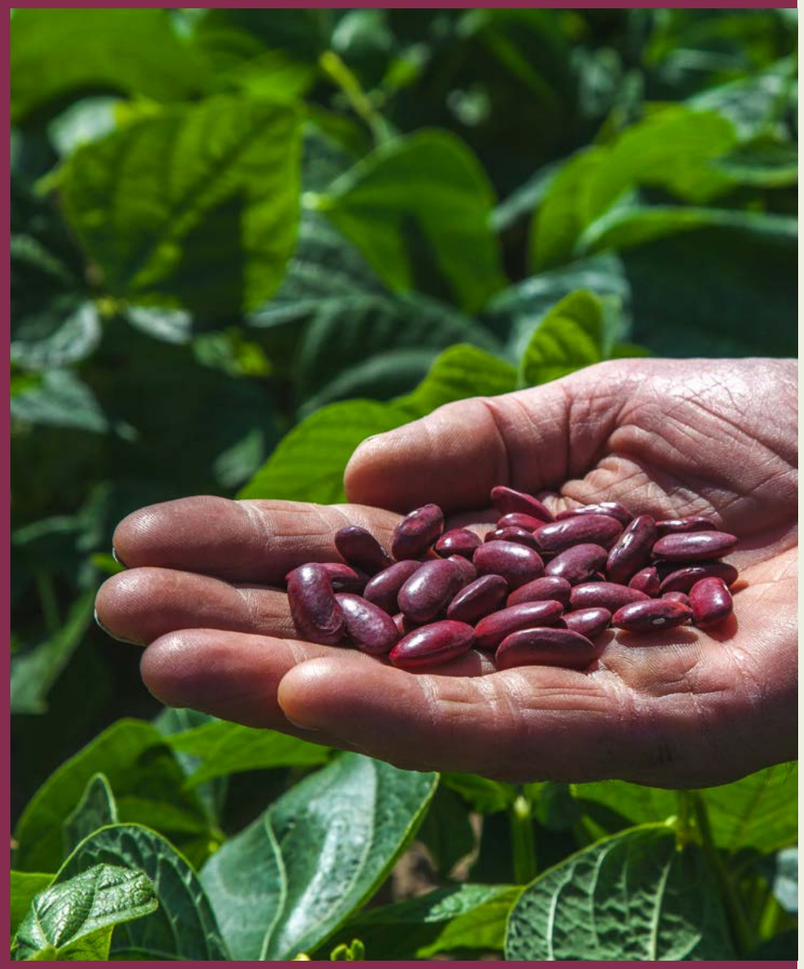
Het eten van groenten hangt samen met een lager risico op chronische ziekten. Uit verschillende wetenschappelijke onderzoeken blijkt dat een eetpatroon met meer groenten, peulvruchten, volkoren graanproducten, fruit en plantaardige vleesvervangers (en minder vlees) bijdraagt aan een goede spijsvertering, een verzadigd gevoel na het eten, en het risico vermindert op hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en darmkanker.

Groenten leveren weinig calorieën en veel voedingsstoffen zoals vezels. Ook peulvruchten bevatten veel voedingsvezels.

Het Voedingscentrum adviseert om zo'n 30 tot 40 gram voedingsvezels te eten. Dat advies wordt nog niet gehaald. Maar liefst 90 procent van de consumenten eet wekelijks te weinig vezels, zo weet het Voedingscentrum.

Peulvruchten: superhelden van moeder natuur

De peulvruchtenfamilie is een grote familie, en bestaat uit onder andere erwten, bonen en linzen. Pinda's en 'groene' peulvruchten zoals doperwten en sperziebonen zijn officieel ook peulvruchten, maar rekenen we tot noten en groenten omdat ze daar qua voedingskundige eigenschappen op lijken.



Peulvruchten zijn rijk aan plantaardige eiwitten. Ze zijn daarom ideaal om te eten op een dagje zonder vlees en hebben bovendien een duurzame lage footprint. Een soort superhelden dus.

Peulvruchten zijn onderdeel van de Schijf van Vijf en het advies van het Voedingscentrum is om wekelijks bonen te eten, zoals bruine bonen, linzen of kikkererwten.

Meer informatie over de eigenschappen van peulvruchten vind je op de website van het Voedingscentrum of bruinebonenbende.nl

5 goede redenen om vaker peulvruchten te eten

ZE HEBBEN EEN DUURZAME LAGE FOOTPRINT

Ze kunnen in Nederland worden geteeld en hebben nauwelijks kunstmest of water nodig. Ook op schrale of droge landbouwgrond zorgen peulvruchten voor een hoge opbrengst per oppervlakte. Ze maken de grond waar ze groeien zelfs gezonder en worden in de biologische landbouw vaak gebruikt als natuurlijke manier om de grond te herstellen.

ZE ZIJN GEZOND

Peulvruchten bevatten 12 procent minder calorieën, dezelfde hoeveelheid eiwit en veel meer vezels in vergelijking met dezelfde hoeveelheid vlees. Peulvruchten bevatten ongeveer twee keer zoveel eiwitten als granen zoals tarwe, haver of rijst.

ZE ZITTEN BOMVOL VITAMINEN EN MINERALEN

Peulvruchten bevatten onder andere ijzer, kalium, magnesium, zink en vitamine B.

ZE ZIJN LANG HOUDBAAR

Net zoals gedroogde peulvruchten zijn peulvruchten in pot 3 tot 4 jaar houdbaar. Hierdoor is de verspilling minimaal.

ZE ZIJN LEKKER EN EEN BRON VAN PLANTAARDIGE EIWITTEN

Daarmee zijn peulvruchten een prima vervanger van vlees, vis of ei!

Waarom het nog niet lukt

Ondanks alle gezondheidsvoordelen van groenten en peulvruchten lukt het dus maar niet om de aanbevolen hoeveelheid te halen. Hoe dat komt? Goede vraag. Over de redenen en barrières is al veel onderzoek gedaan en bekend.

Het zit allereerst in de maaltijden zelf – want daar zit dus vaak te weinig groente in. Daarnaast varieert het van 'ik zit vast in mijn weekschema/routine, ik vind groenten niet zo lekker en ik weet niet hoe ik het lekker klaar moet maken' tot 'ik heb er onvoldoende de tijd voor'. Daarnaast overschatten veel mensen hun eigen dagelijkse groente-consumptie. Dat is ook wel logisch, want het is lastig in te schatten hoeveel gram je nu echt op je bord hebt liggen.

Onze conclusie: probeer mensen niet uit hun maaltijd-routine te halen, want dat is heel moeilijk.
Ga ze niet vertellen dat ze meer groenten en peulvruchten moeten eten. Dicteren is voor niemand leuk – het belerende vingertje werkt niet. Daar gaan mensen zeker niet meer groenten en peulvruchten van eten. Hoe dan wel?
Lees verder!

Zo denkt de consument over groente

Het is echt niet moeilijk

Meer groenten en peulvruchten eten op een manier die past binnen de vaste weekroutine: dat is goed te doen. Gooi bijvoorbeeld eens doperwtjes door de pasta (snel, makkelijk, lekker en kleur!). Of gooi wat sperzie-boontjes door de salade voor wat extra bite. Zet voor de variatie eens een tweede groente op tafel: rauwe paprika en worteltjes gaan er altijd wel in. Ze maken de maaltijd tegelijkertijd meer voedzaam. Beleg de boterham met kaas, komkommer en tomaat en doe wat kikkererwten of witte bonen in de soep. Zo simpel is het!

Zo zijn er volop mogelijkheden om (nog) meer groenten en peulvruchten te eten zonder dat je echt iets verandert of anders gaat eten. Als je op deze manier bestaande maaltijden een kleine twist geeft, geldt: alle kleine beetjes helpen.

Op een presenteerblaadje

HAK laat zien dat er voor elke maaltijd in het weekmenu een oplossing is, voor iedereen. We kiezen voor een luchtige manier met oplossingen die aansluiten op de bestaande routine van het weekmenu én die veel groenten en bonen bevatten. Of je nu veel of weinig tijd hebt en of je nu een volleerd kok bent of wel wat hulp kan gebruiken: het is echt niet moeilijk.

Volop variatie

De maaltijdenstrategie van HAK helpt de consument op weg. Of het nu een pasta is ('Je pasta wordt blij met HAK erbij') of een Mexicaanse wrap ('Je wrap wordt blij met HAK erbij') of een salade ('Je salade wordt blij met HAK erbij').

En omdat de consument niet altijd weet wat hij met groenten of peulvruchten 'moet', helpen we ook daar een handje. Met een breed assortiment aan groenten peulvruchten hebben we oplossingen voor zo'n beetje elke denkbare maaltijd op het menu.

Of het nu gaat om ingrediënten, componenten of zo goed als klaar oplossingen. Om een curryschotel of gewoon een vertrouwde maaltijd met aardappelen.

We laten het zien in herkenbare, kleurrijke tv-commercials met een knipoog, online video's en veel confrontatie-momenten op de winkelvloer: wat is het, hoe maak ik het lekker klaar en waar combineer ik het mee? Alles dus met een duidelijk handelingsperspectief: wat kan ik ermee?

HAK FRESH: VERSE GROENTECONCEPTEN

HAK Fresh richt zich met tailormade groente-concepten en -oplossingen op het verrijken van maaltijden die binnenshuis en buitenshuis gegeten kunnen worden: de 'ready-to-cook' en 'ready-to-eat' groenten leveren we aan klanten in het foodservice-kanaal en aan retailketens.
HAK Fresh (voorheen Peter van Halder Grootverbruik, sinds kort onderdeel van HAK) biedt met deze versconcepten HAK-kwaliteit aan doelgroepen in grootverbruik, retail en het out-of-home kanaal. Ook de ingrediënten en componenten voor verse kant-en-klaar bereidingen op de winkelvloer. Zo werken we ook daar aan het realiseren van onze missie: mensen helpen meer groenten en peulvruchten te eten, op ieder moment van de dag – thuis en onderweg.

ACTUEEL THEMA:
DIERLIJK VERSUS PLANTAARDIG: OP WEG NAAR EEN BETERE BALANS

Plantaardig is gezond

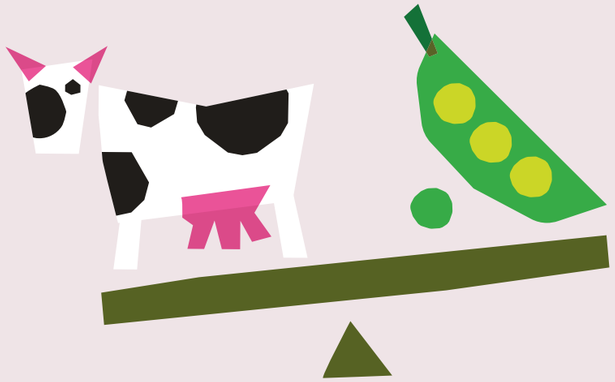
Er zijn plantaardige eiwitten en dierlijke eiwitten. Vlees, zuivel, ei en vis zijn voorbeelden van dierlijke eiwitbronnen. Behalve peulvruchten zijn bijvoorbeeld granen en noten plantaardige eiwitbronnen. Het is wetenschappelijk bewezen dat een meer plantaardig dieet zorgt voor minder kans op hart- en vaatziekten. De Gezondheidsraad adviseert daarom om plantaardig te eten en dus om vaker te kiezen voor plantaardige en minder vaak voor dierlijke eiwitbronnen. Dit noemen we 'de eiwittransitie'.

Ook goed voor de planeet

Groenten en peulvruchten hebben positieve gezondheidseffecten. Er is meer goeds over te zeggen. De teelt ervan is namelijk goed voor onze planeet. De meeste groenten en peulvruchten hebben een lage klimaatbelasting.

De huidige voedselproductie vraagt veel van de aarde. Voedsel is verantwoordelijk voor 20 tot 35 procent van de uitstoot van alle broeikasgassen. Meer dan de helft daarvan komt van dierlijke producten en zuivel. Voedsel produceren kost veel water en er gaat bos en natuur verloren.

In Westerse landen eten we te veel dierlijke eiwitten die we deels kunnen vervangen door plantaardige eiwitten. Dat is gezonder voor ons én beter voor het milieu en het klimaat. De verhouding dierlijk/plantaardig ligt momenteel op 62/38 procent. Dat moet naar een betere balans.



Moeten we dan helemaal stoppen met vlees eten?

Dat niet. Ons doel is minimaal 50/50, in lijn met de doelstellingen van de Green Protein Alliance (GPA). GPA is een brede maatschappelijke beweging met leden en kennispartners. De gezamenlijke ambitie is om de consument te helpen een meer plantaardig voedingspatroon te adopteren, want dat draagt bij aan een betere gezondheid voor mens en planeet. HAK is een van de founding members van de GPA.

Wist je trouwens dat we in de jaren '60 een balans hadden van 40 procent dierlijke eiwitten en 60 procent plantaardige eiwitten? Er is door de jaren heen dus veel veranderd in ons eetpatroon!

Meer lezen:

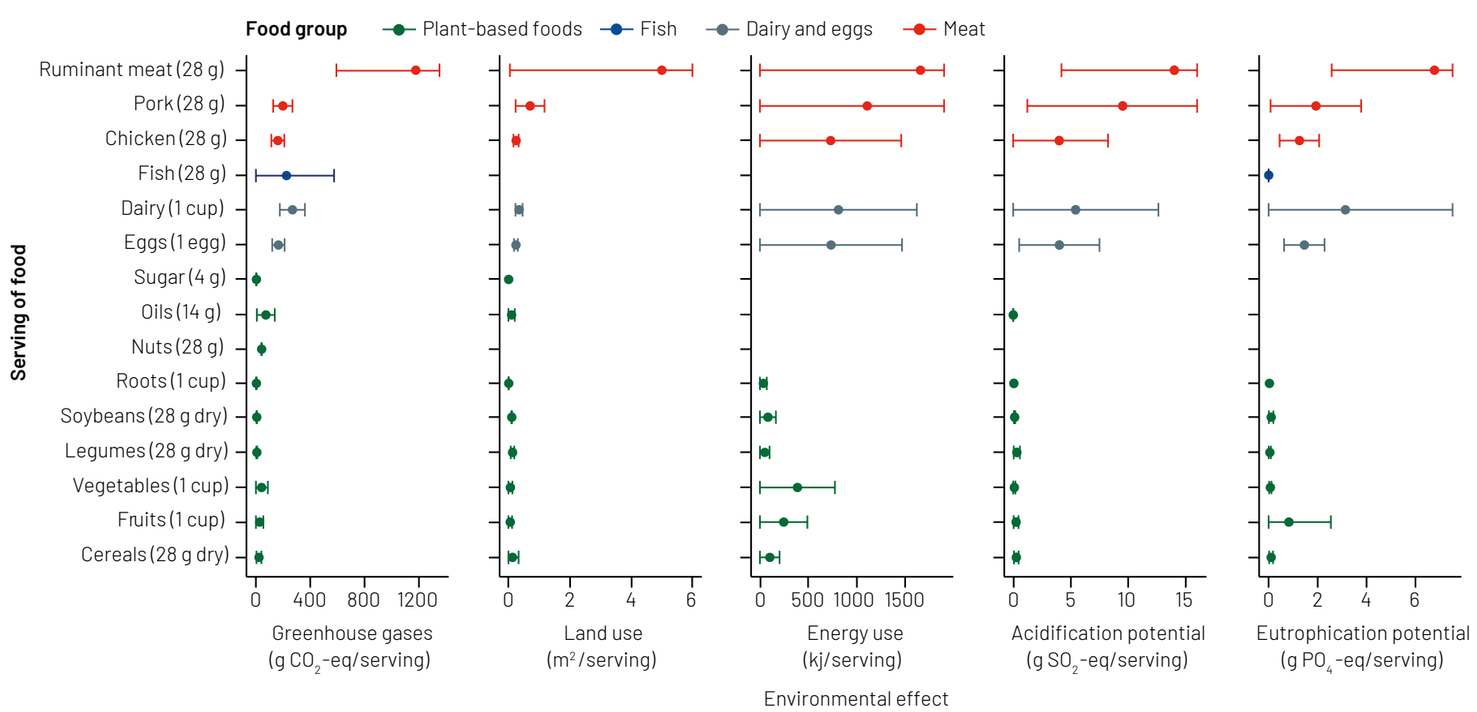
- Blog van Wageningen University Research: Meer eiwitten uit planten eten
- Het Voedingscentrum over de eiwittransitie

Goed voor jou, goed voor de planeet

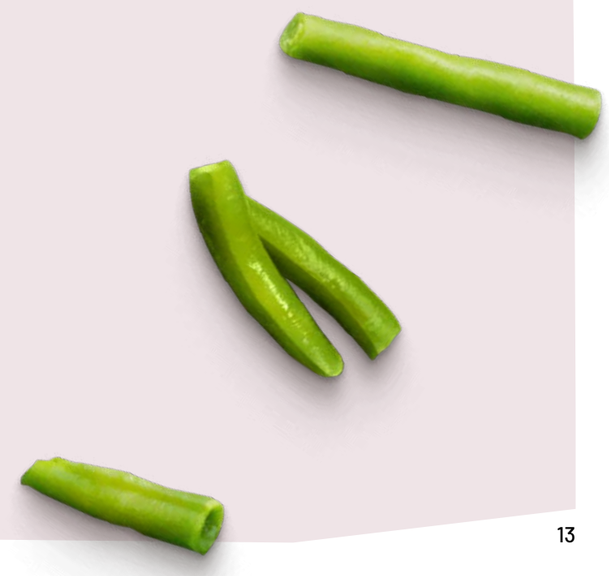
De EAT-Lancet Commissie, bestaande uit 37 experts uit 16 landen, publiceerde in 2019 Food in the Anthropocene. Dit wetenschappelijk advies geeft aanbevelingen voor een voedingspatroon 'goed voor jou en goed voor de planeet' - rekening houdend met de groei van de wereld-bevolking. In 2050 wonen er naar verwachting 9,7 miljard mensen op aarde en in 2100 11,2 miljard. De commissie ontwierp een voedingspatroon dat bestaat uit gezond en duurzaam geproduceerd voedsel.

Op het bord zie je veel groenten, fruit, plantaardige eiwitbronnen zoals peulvruchten, volkoren granen en onverzadigde plantaardige vetten. In mindere mate zuivel en dierlijke eiwitten en een bescheiden hoeveelheid suiker per dag. Het bestaat uit gezond en duurzaam geproduceerd voedsel, en zou in 2050 voor iedereen beschikbaar moeten kunnen zijn. Wil je hier meer over weten, bekijk dan het complete wetenschappelijke rapport.

MILIEU EFFECTEN VAN VOEDING PER PORTIE



Bron: EAT-Lancet Commission 2019



ACTUEEL THEMA:
DUURZAME LOKALE TEELT EN KORTE KETENS

Duurzame teelt dichtbij huis

Om ook in de toekomst kwalitatief hoogstaand voedsel van dichtbij te blijven eten, is een omslag naar duurzame lokale kringlooplandbouw nodig.

De teler van nu heeft een onhoudbaar verdienmodel. Telers zijn eigenlijk rentmeesters. Zij hebben de grond van hun ouders geërfd en geven deze op hun beurt weer aan de volgende generatie door. Alleen daarom al willen telers goed voor hun bodem zorgen. Maar ze zijn in een fuik gezwommen door commodity producten voor de wereldmarkt te produceren. Hierdoor worden de rendementen van wat zij op hun grond verbouwen steeds lager. Nog meer gaan telen is geen duurzame oplossing – niet voor de teler, niet voor de consument en niet voor de planeet.

En biologische landbouw?

Biologische landbouw is beter voor de grond en levert hogere prijzen op. Toch vinden wij dat dit voor de korte termijn geen oplossing is om grote stappen te kunnen maken. We hebben samen met telers onderzocht of we volledig op biologische landbouw over konden gaan. Daarbij stuitten we op een aantal problemen op het gebied van beschikbaarheid en kwaliteit. Zo staat tegenover de hogere prijzen die biologische producten opleveren, een hogere oogstonzekerheid waardoor in een keer volledig overstappen op biologisch te grote risico's voor hen zou opleveren. Daarnaast zorgt de klimaatverandering voor meer kans op schimmels en ziektes, die de uitdaging op korte termijn nog groter maken.

Wat dan wel?

Een duurzame oplossing die op korte termijn haalbaar is, is On the Way to PlanetProof. Als het gaat over de combinatie tussen verduurzaming, grootschalige lokale teelt en opbrengstzekerheid is dit het meest optimale systeem. De drie aspecten zijn noodzakelijk voor de grote hoeveelheden groenten en peulvruchten die we bij HAK nodig hebben.

On the Way to PlanetProof betekent een verdere verduurzaming van de teelt. Voor HAK betekent dit teelt die meestal dichtbij huis plaats vindt, gecombineerd met een circulair verwerkingsproces waarbij de lat elke keer weer hoger ligt. Het systeem wordt steeds strenger. In 2021 zullen al onze in Nederland geteelde groenten en peulvruchten de certificering On the Way to PlanetProof hebben. Dit zijn ruim 85 procent van al onze groenten en peulvruchten.

Afspraak is afspraak

Duurzaam lokaal geteeld voedsel en korte transparante ketens met een aantrekkelijk verdienmodel voor de teler: dat moet nog wel veel beter. Alleen dan kunnen we ook in de toekomst kwalitatief, duurzaam en lokaal geteeld voedsel blijven eten. Doordat wij ons gecommitteerd hebben om aan telers compensatie voor de meerkosten van gecertificeerde gewassen te betalen, willen wij hen motiveren om duurzamer te telen. Uiteindelijk moet dit gedragen worden door de hele keten waarmee meer waardecreatie en een duurzamer verdienmodel voor de teler ontstaat.

Conclusie: Werk aan de winkel!

Het mag duidelijk zijn: voor ons is er nog genoeg te doen. Werk aan de winkel!

WE STIMULEREN DE CONSUMPTIE VAN PLANTAARDIGE VOEDING

En gaan door met nieuwe introducties op het gebied van groenten en peulvruchten. Smakelijke en natuurlijke producten en innovatieve oplossingen die snel en eenvoudig te bereiden zijn, als volwaardige maaltijd of als onderdeel daarvan.

BIJDRAGEN AAN DE EIWITTRANSITIE

De groenten en peulvruchten van HAK worden geteeld met een zo minimaal mogelijk negatieve impact op onze planeet. Ze zitten barstensvol vitamines, vezels en plantaardige eiwitten. Zo dragen we bij aan de transitie van minder dierlijke naar meer plantaardige eiwitten.

DUURZAME TEELT & VERWERKING

We blijven ons inzetten voor de verdere verduurzaming van lokale teelt van onze producten en het verdienvermogen van de telers die hier samen met ons aan werken.

Zeg HAK, hoe zit dat...?

Hoeveel zout zit er in een pot groenten?
Voegen jullie conserveringsmiddelen toe?
En wecken, hoe gaat dat in z'n werk?
HAK geeft antwoord op deze en meer vragen.

ZITTEN ER NU VEEL VOEDINGSSTOFFEN IN GROENTEN UIT BLIK OF POT? OF JUIST WEINIG?

Dit is onder andere onderzocht door het Voedingscentrum. Uitkomst: groenten uit blik of pot en diepvriesgroente bevatten evenveel voedingsstoffen als onbewerkte groenten. Lees er ook over op pagina 21.

HOEVEEL ZOUT ZIT ER IN 1 POT GROENTEN?

We voegen weinig tot geen zout toe. Gemiddeld 0,3-0,4 gram per 100 gram. Met dit snufje zout en/of kruiden en specerijen brengen we onze producten over het algemeen op smaak. Soms hebben we zelfs helemaal geen zout nodig en laten we het gewoon weg.

HOE ZIT HET MET SUIKER?

We onderscheiden van nature aanwezige suikers en toegevoegde suikers. Bijna alle groenten, peulvruchten en fruitproducten bevatten van nature aanwezige suikers. Aan het grootste deel van het assortiment voegen we niets toe. Alleen aan enkele klassieke oer-Hollandse recepturen voegen we nog een beetje suiker toe om de smaak van de receptuur (bijvoorbeeld als tegenhanger van azijn) in balans te brengen.

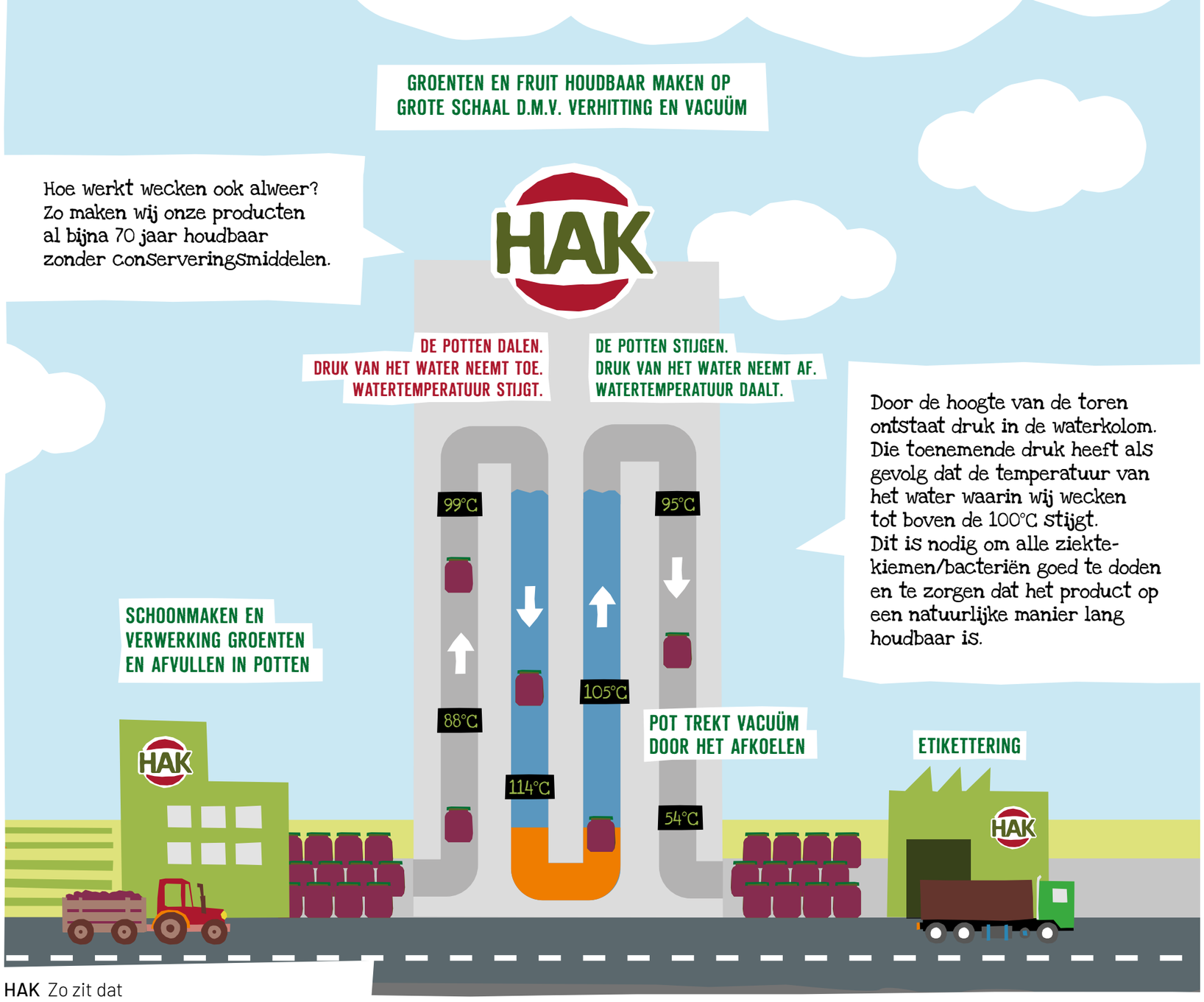
HIER VIND JE MEER INFORMATIE OVER ONZE INGREDIËNTEN

Wecken in de fabriek

BEVATTEN DE PRODUCTEN VAN HAK CONSERVERINGSMIDDELEN?

Nee. In geen enkel product zijn conserveringsmiddelen toegevoegd voor de houdbaarheid. Conserveren is een manier om voedsel langer te bewaren en dat kan op verschillende manieren. HAK conserveert groenten door te wecken met hitte en vacuüm, precies zoals onze oma's dat al deden. Hier zie je hoe dat precies werkt.

Hoe werkt wecken ook alweer? Zo maken wij onze producten al bijna 70 jaar houdbaar zonder conserveringsmiddelen.



Door de hoogte van de toren ontstaat druk in de waterkolom. Die toenemende druk heeft als gevolg dat de temperatuur van het water waarin wij wecken tot boven de 100°C stijgt. Dit is nodig om alle ziektekiemen/bacteriën goed te doden en te zorgen dat het product op een natuurlijke manier lang houdbaar is.

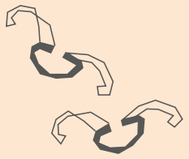
Wecken thuis

1 POT ONTSMETTEN
met soda en kokend water.

2 GEBLANCHEERDE GROENTEN AFVULLEN
opgieten tot aan de rand.

3 GLAZEN DEKSEL + WECKRING + BEUGELS PLAATSEN

4 POT KOKEN IN WATER



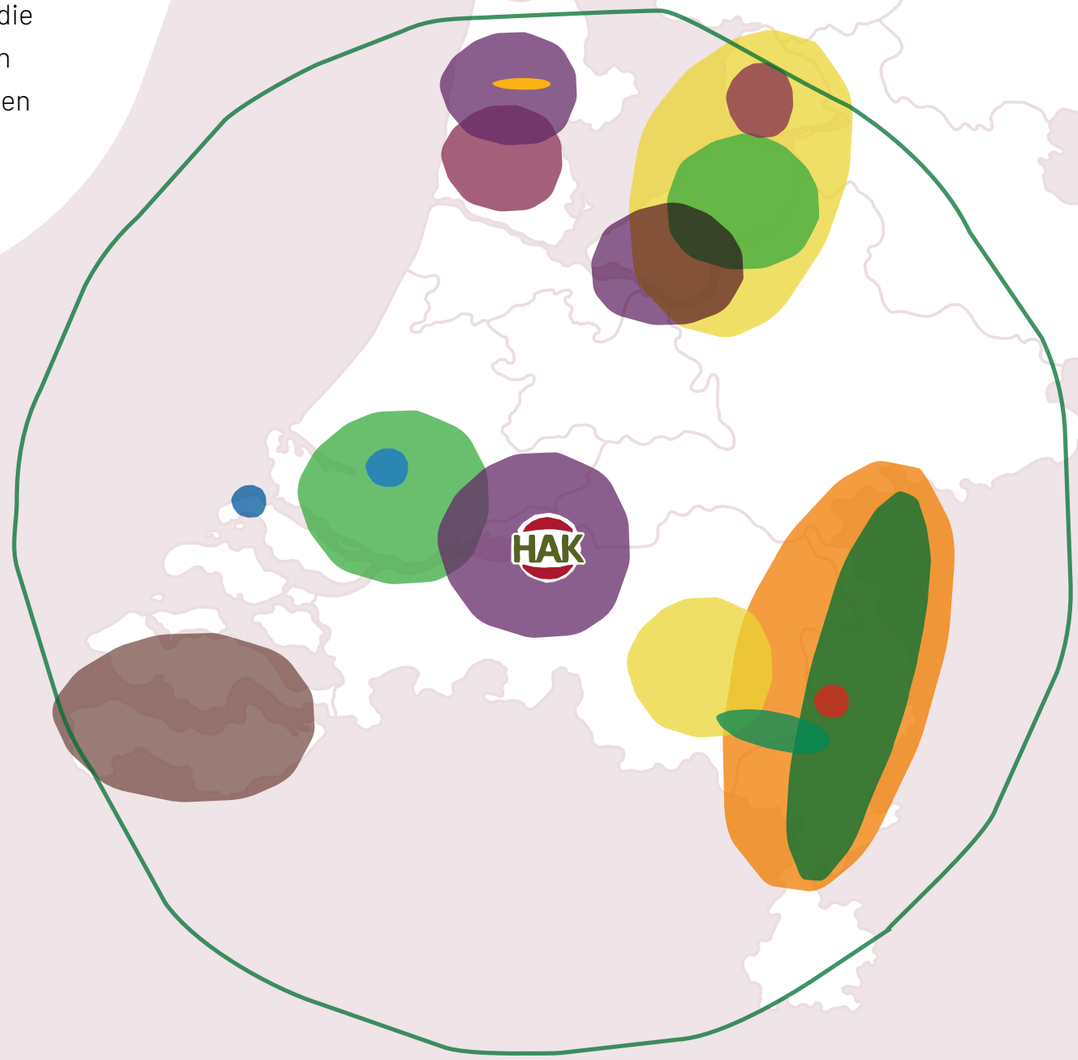
5
- AFKOELEN
- VACUÜM
- BEUGELS VERWIJDEREN

6 VERS GEWECKTE GROENTEN DIE JAREN HOUDBAAR ZIJN!*

* Als je thuis weckt moet je nog 15 minuten nakoken. In de fabriek is dat niet nodig omdat we boven de 100 graden kunnen verhitten.

WAAR KOMEN DE GROENTEN VAN HAK VANDAAN?

De groenten van HAK worden volgens de oogstkalender geteeld. Ze komen grotendeels van binnen een straal van 125 kilometer van Giessen in Noord-Brabant, waar onze fabriek staat en de groenten worden verwerkt. De bruine bonen en kapucijners komen bijvoorbeeld uit Zeeland en de rode kool vlakbij ons uit het Land van Heusden en Altena. Nog niet van alle producten kunnen in het Nederlandse klimaat worden verbouwd. Samen met telers zijn we lokale proefteelt van kikkererwten gestart (die vooral gedijen in een droog en warm klimaat). De komende jaren staan ook proeven met zwarte bonen, witte bonen en spliterwten op de planning. En kidneybonen lukken al best goed!



TEELTGEBIEDEN

- Sperziebonen
- Spinazie
- Bruine bonen
- Rode kool
- Rode bieten
- Erwten
- Wortelen
- Veldertjes
- Tuinbonen
- Boerenkool
- Zuurkool
- Rabarber

HAK teelt binnen een straal van ±125 kilometer

DUURZAAM ETEN: HOE ZIT HET MET GROENTEN?

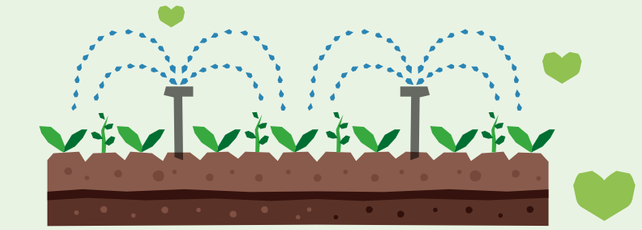
Kies voor producten met een duurzaamheidskeurmerk, zoals On the Way to PlanetProof of Biologisch (EKO). Voor een zo min mogelijk negatieve milieu-impact eet je verse groenten uit het seizoen en vermijd je per vliegtuig vervoerde groenten en fruit. Neem bijvoorbeeld sperziebonen. In het seizoen (van juli tot en met september) neem je het beste verse sperziebonen uit Nederland. Buiten het seizoen kies je voor vers van zo dichtbij mogelijk (bijvoorbeeld Zuid-Europa) of voor een pot met Hollandse sperziebonen, zoals van HAK. Die zijn in het seizoen geoogst en direct daarna geweckt, waardoor ze langer houdbaar zijn. Er is geen verspilling door bederf, geen energieverbruik tijdens opslag en er worden vanaf de teeltlocatie geen enorme transportkilometers gemaakt – want HAK teelt grotendeels binnen een straal van ongeveer 125 kilometer.

TIP BEKIJK DE HAK-OOGSTKALENDER HIERNAAST VOOR SEIZOENSGROENTEN IN DE VERSCHILLENDE JAARGETIJDEN.

WERKEN VOLGENS DE SEIZOENSKALENDER

HAK werkt voor het merendeel van de producten volgens de seizoenskalender. Dat betekent dat groenten tijdens het seizoen van het land (meestal van dichtbij) worden gehaald, en kort na de oogst verwerkt en geweckt worden. Daarna slaan we ze op in een gigantische voorraadkast, om geleidelijk uit te leveren aan de winkels en uiteindelijk op het bord van de consument te belanden. Als het nieuwe oogstseizoen 12 maanden later aanbreekt, is de voorraadkast zo goed als leeg en wordt deze weer aangevuld met de nieuwe oogst. Zo werken we met en volgens de seizoenen.

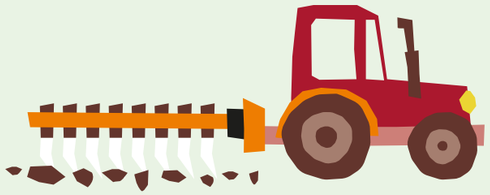
Vers verwerkte groenten van grond tot mond



DICHTBIJ EN MET ZORG GETEELD

< 85% binnen straal van 125km

IN HET SEIZOEN GEOOGST



DIRECT NA DE OOGST VERWERKT

WECKEN: MET HITTE & VACUÜM HOUDBAAR GEMAAKT

Geen conserveringsmiddelen nodig
Vitamines en mineralen optimaal behouden

EN BLIJVEN ZO GOED BEWAARD

DUURZAAM

Dichtbij geteeld en goed te bewaren

GEMAKKELIJK

Snel klaar en makkelijk te bereiden

GEZOND

Vol voedingsstoffen en variëren met groente

VS

Hoe vers is vers?

Groenten en peulvruchten in pot krijgen niet het etiket 'vers'. Een rode kool die 8 weken in de opslag heeft gelegen en daarna in de supermarkt ligt, heeft dat wel. Hoe dat zit, vertelt levensmiddelentechnoloog Matthijs Dekker van Wageningen University & Research. 'Eigenlijk is 'vers' niet meer dan een marketingterm.'

De groenten van HAK worden in het seizoen geoogst, direct verwerkt en door wecken houdbaar gemaakt. Waarom krijgen ze dan toch niet het predicaat 'vers'? Levensmiddelentechnoloog Dekker: 'Eigenlijk is 'vers' een marketingterm. Er is geen regelgeving wat we vers en niet vers mogen noemen. Vers voor een krop sla is anders dan vers voor rode kool. Het ene is langer houdbaar dan het ander. Toch zijn het allebei verse groenten.'

Verse sperziebonen

Sperziebonen zijn een ander voorbeeld van zogeheten verse groente: 'Sperziebonen zijn seizoensgroenten en worden in juli, augustus en september van Hollandse grond geoogst. Sperziebonen die je buiten deze maanden koopt, hebben voordat ze in de supermarkt liggen al een behoorlijk reis achter de rug. Ze komen uit bijvoorbeeld Kenia of Marokko. Toch noemen we die ook verse sperziebontjes. Maar ze zijn al snel een paar weken oud.'

Vitamines

Na de oogst gaan de vitaminegehaltes van groenten langzaam achteruit. Tijdens opslag en transport verliezen ze tot 30 procent van hun vitamines. Langer bewaren heeft een negatief effect. Dat pleit voor het eten van lokale seizoensgroenten, want tijdens de opslag gaan er minder vitamines verloren. Bovendien is het duurzamer.

En ook groenten in pot bevatten voldoende vitamines. Ze worden meestal lokaal geoogst en onmiddellijk of kort daarna verwerkt. Het weckproces zorgt voor iets meer verlies van vitamines vergeleken met het thuis koken van verse groenten. Maar nog steeds voldoende voor een gezond voedingspatroon.

Conserveren

Voedsel in blik of glas wordt conserven genoemd. Dat betekent dat je het lang kunt bewaren. Er zitten geen conserveringsmiddelen in. 'Misschien dat mensen conserven associëren met conserveringsmiddelen, maar dat zijn twee verschillende zaken. In geen enkele pot zijn conserveringsmiddelen toegevoegd voor de houdbaarheid. Er wordt wel zout toegevoegd en soms kruiden en specerijen. Maar dat is voor de smaak, niet voor de houdbaarheid.'

Wat is het gezondst: verse groenten, diepvries of uit pot en blik? De voedingswetenschapper: 'Het korte antwoord is: eigenlijk is alles gezond. Belangrijk is om zoveel mogelijk groenten en gevarieerd te eten. Ook in producttype kun je goed variëren: van verse groenten tot diepvries en van pot tot blik.' Dus voor wie weinig tijd heeft en toch snel iets gezonds wil eten, zijn groenten en peulvruchten uit pot en blik een prima keuze.

"Verse groenten verliezen tijdens opslag en transport tot 30 procent van hun vitamines. Langer bewaren heeft een negatief effect."

De Groene Keuken van HAK

RESULTATEN, INITIATIEVEN EN AMBITIES

Welkom in de Groene Keuken van HAK. Hier laten we zien wat we doen om de groente- en peulvruchtenconsumptie te verhogen, en hoe we onze producten telen en verwerken met een zo min mogelijk negatieve impact op de planeet.

Mensen helpen meer groenten en peulvruchten te eten kan op allerlei manieren. Wij richten ons op twee impactvelden:

Gezondheid & consumptie
We willen zoveel mogelijk consumenten op zoveel mogelijk dagelijkse momenten helpen meer groenten en peulvruchten te eten. We willen hen ook helpen dit lekker, gezond en natuurlijk te doen.

Teelt & productie
We willen onze groenten en peulvruchten telen en verwerken met een zo min mogelijk negatieve impact op de planeet. Dat wil zeggen zo dicht mogelijk bij huis en met respect voor de natuur en in nauwe samenwerking met de telers.

En HAK, hoe gaat het?

Op de pagina's hierna kun je tot in detail lezen wat we doen en hoe ver we zijn.

IMPACTVELD

Gezondheid & consumptie

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

250 GRAM GROENTEN PER DAG
100 GRAM PEULVRUCHTEN PER WEEK
IN 2035

100%
NATUURLIJKE INGREDIENTEN
IN 2021

NUTRI-SCORE A B C D E

100%
VAN ONZE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN NUTRI-SCORE A
IN 2020

IMPACTVELD

Teelt & productie

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

ON THE WAY TO PLANET PROOF

100%
ON THE WAY TO PLANETPROOF
IN 2021
voor al onze Hollandse groenten en peulvruchten

CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT MOND

VERSPILLINGSVRIJE TOELEVERINGSKETEN
IN 2035

BEWUST MET ENERGIE

EEN CO_2-NEUTRALE TOELEVERINGSKETEN
IN 2035

TRANSPARANT ALS GLAS

VOLLEDIGE DIGITALE KETENINFORMATIE
IN 2025
voor >70% van ons assortiment

Gezondheid & consumptie

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

Ambities:

- 250 gram groenten per dag en 100 gram bonen per week per persoon in 2035.
- 100 procent natuurlijke ingrediënten in al onze producten in 2021.
- 100 procent groenten en peulvruchten Nutri-Score A in 2020.

Enkele initiatieven en acties:

- Campagnes en activiteiten die de groente- en peulvruchtenconsumptie stimuleren.
- Introductie van de Nutri-Score op onze producten.
- Nog meer natuurlijke ingrediënten.
- Minder toegevoegd zout en suiker in onze producten.
- 30 nieuwe producten die consumenten helpen meer groenten en peulvruchten te eten.

Wat is tot nu toe gerealiseerd?

Meer natuurlijke groenten en bonen	Doelstelling	2016	2018	2019	2019 vs 2016
Producten met 100% natuurlijke ingrediënten	100% in 2021	48%	84%	88%	+ 83%
Consumptie groenten en peulvruchten in NL	250 gr groenten per dag 100 gr peulvruchten per week	131 gr* 35 gr*	NA	NA	
% toegevoegd zout	0%	0,41%	0,33%	0,30%	- 27%
% toegevoegd suiker	0%	3,2%	2,5%	2,5%	- 23%
Groenten en peulvruchten Nutri-Score A	100% in 2020	NA	NA	89%	

*bron: VCP RIVM 2012-2016. De nieuwe VCP 2019+ loopt nog.

De peiling duurt twee tot drie jaar en is gericht op zowel kinderen als volwassenen.

PROMOTIE VAN GROENTE- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE

Lekker voor iedereen

HAK wil mensen helpen gezondere keuzes te maken bij het boodschappen doen en zo de groenteconsumptie stimuleren. We doen dat door producten te ontwikkelen die niet alleen lekker zijn, maar die ook makkelijk in te passen zijn in het dagelijks eetpatroon en toe te voegen aan bestaande gerechten.

Aansluiten op het weekmenu

De consument gaat niet uit zichzelf meer bonen en groenten eten. De trend is er wel en die zal nog veel groter worden, maar veel mensen worstelen nog met hoe je bonen en groenten lekker klaar kunt maken. HAK helpt de consument daar op een eenvoudige manier bij: door aan te sluiten op het vaste weekmenu. Het is makkelijker om aan te sluiten op bestaande eetgewoonten, dan om totaal nieuwe gerechten toe te voegen aan het weekmenu (want daar zit behoorlijk veel routine in bij consumenten).
We vertellen de consument ook niet dat ze meer groenten en peulvruchten moeten eten, want het opgeheven vingertje werkt niet. Kortom: niet de maaltijdroutine veranderen, maar er op aansluiten met makkelijke en lekkere groente- en peulvruchtenoplossingen.

We doen dit samen met de supermarkten, al dan niet in combinatie met andere ingrediënten en componenten. We laten zien dat bestaande maaltijden rijker, voedzamer en gevarieerder worden met bonen en groenten erbij.

Reclamecampagnes en activatie

We communiceren toegankelijk, inspirerend en met een vleugje humor via reclamecampagnes en activatie op de winkelvloer. Dat deden we bijvoorbeeld met onze campagne 'Bonen erbij' (2015-2019). De Bruine Boon van HAK is de favoriete peulvrucht van Nederlanders, op de voet gevolgd door Witte Bonen in tomatensaus. Daarnaast zijn hippe peulvruchten enorm in opmars. Vooral in de grote steden is de vraag naar peulvruchten als kikkererwten en linzen enorm toegenomen. De bonen, die zijn verpakt in de innovatieve aantrekkelijke stazak, trekken de aandacht van de jongere consument en maken een grote groei door.

Onze campagne 'Blij met HAK erbij' (start januari 2020) focust op variatie. We laten zien hoe consumenten bestaande dagelijkse maaltijden gemakkelijk kunnen bereiden of verrijken met onze groenten en peulvruchten. Of het nu een pasta, burrito of salade is.

Bekijk hier de commercials:
'Blij met HAK erbij'

INTRODUCTIE VAN DE NUTRI-SCORE

Nutri-Score label

We hebben in 2019 het Nutri-Score label ingevoerd op onze producten in België en Duitsland, en voeren een pilot uit op een deel van ons assortiment in Nederland in aanloop naar de officiële introductie in 2021. Groenten uit pot of stazak zijn door hun hoge voedingswaarde een prima alternatief voor vers, en het Nutri-Score label maakt dat in één oogopslag duidelijk. Hiermee wordt de groei van de groenteconsumptie nog verder gestimuleerd. Nutri-Score is gemakkelijk te begrijpen, onafhankelijk wetenschappelijk ontwikkeld en onderbouwd. Het is het enige voedselkeuzelogo dat naar de totale voedingswaarde van een product kijkt. Vezels, eiwitten, verhouding groenten en fruit en noten zijn een plus. Energie, suikers, zout en verzadigde vetzuren zijn een min. Door deze tegen elkaar af te wegen ontstaat een totaalscore. Zo werkt de Nutri-Score.

Wetenschappelijk onderzoek

Op basis van wetenschappelijke onderzoeken en resultaten in de praktijk, blijkt dat het Nutri-Score label bijdraagt aan een hogere groenteconsumptie en dat de consument gezondere keuzes maakt tijdens het boodschappen doen.

Meer lezen over de wetenschappelijke onderzoeken, kijk dan op:

- Internationaal onderzoek over front of pack labels in 12 landen
- Consumentenonderzoek over front-of-pack labels in Nederland
- Onderzoek door de Franse supermarktketen E.Leclerc onder 300.000 consumenten

100 procent A-score

Alle peulvruchten en groenten van HAK hebben in de loop van 2020 inmiddels het Nutri-Score label A.

100 PROCENT NATUURLIJKE INGREDIËNTEN

We verwerken onze groenten en peulvruchten zo puur mogelijk, met minimale toevoegingen. Alle groenten en peulvruchten van HAK zijn vegetarisch en glutenvrij. Zo goed als al onze producten bevatten 100 procent natuurlijke ingrediënten en zijn geschikt voor veganisten of mensen met een lactose-intolerantie. In een enkel product is dat nog niet mogelijk en heeft dat te maken met voedselveiligheid en kwaliteit. Er is dan nog geen goed natuurlijk alternatief beschikbaar. We werken eraan om dat verder te ontwikkelen.

Welke toevoegingen zitten waarin?

Wil je exact weten welke ingrediënten onze groenten, peulvruchten en appelmoes bevatten? Uiteraard kun je dit op onze etiketten lezen, maar je vindt het ook in dit overzicht.

MINDER ZOUT EN SUIKER IN ONZE PRODUCTEN

Onze zomergroenten bevatten sinds 2017 geen toegevoegde suikers meer. Ze zijn namelijk zoet genoeg van zichzelf! In totaal bevat ruim 75% van het totale assortiment geen toegevoegde suikers, zoals onze bonen- en groenteschotels in stazak. We brengen deze producten op smaak met kruiden, specerijen en een snufje zout en voegen geen suikers toe.

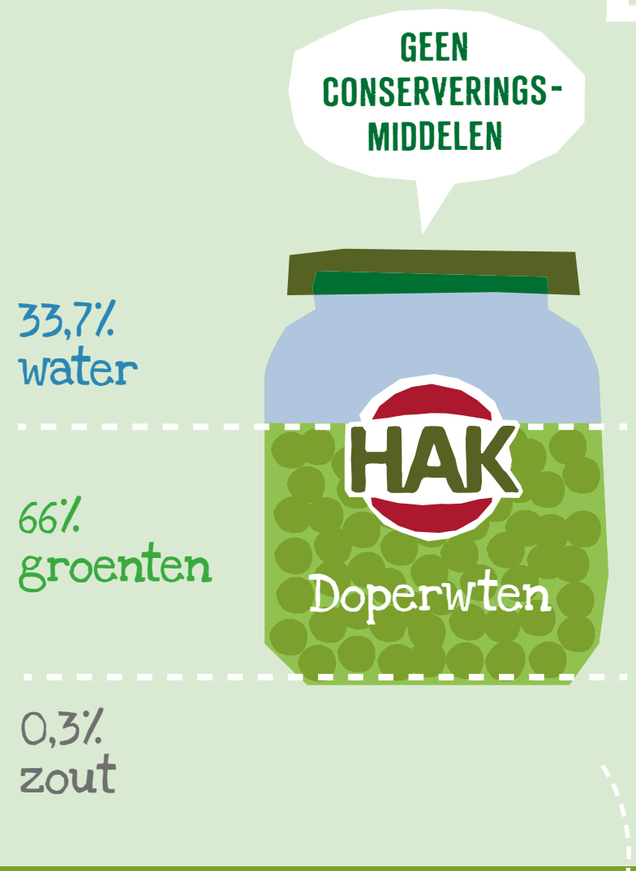
0 procent suiker

De echte klassiekers uit ons HAK-assortiment zijn sinds begin 2019 ook verkrijgbaar zonder toegevoegde suikers, zout of zoetstoffen. Het gaat om vier 0 procent-varianten: Rode Kool met appel, Rode Bieten, Bruine Bonen en Witte Bonen in tomatensaus. Voor deze klassiekers geldt dat we ze op smaak brengen met azijn, kruiden en specerijen. Ingrediënten die je ook in de meeste keukenkastjes vindt.

De klassiekers volgen op de drie Appelmoes 0 procent-varianten die al eerder op de markt werden gebracht. HAK introduceerde de Appelmoes 0 procent al in 2014. Bijzonder is dat bij deze producten niet alleen de toegevoegde suikers zijn weggelaten, maar dat ook het percentage van nature aanwezige suikers uit de appels omlaag is gebracht. Dit is gelukt door te kiezen voor lekkere friszoete appels met een van nature laag suikergehalte (9,5 gram/100 gram).

Met een korreltje zout

Behalve minder suiker, is sinds 2011 het zout in veel van onze recepturen met 40 tot 60 procent teruggebracht. Onze meeste producten bevatten nu nog gemiddeld 0,3 gram/100 gram zout. Dit is gemiddeld minder dan wat consumenten zelf thuis toevoegen aan hun verse bereide groenten (gemiddeld 0,625gram/100gram- bron: RIVM). Ondanks dat dit erg weinig is, blijven we consequent en stapsgewijs reduceren naar nog minder zout. Dat doen we door regelmatig smaaktesten te doen samen met consumenten. We kijken daarbij nauwlettend naar de smaakacceptatie. We vinden het belangrijk de groenteconsumptie blijvend te stimuleren (dus de smaak moet lekker zijn). Ook willen we voorkomen dat er op tafel toch nog zout wordt toegevoegd. Onze traditionele Hollandse Rode Kool met stukjes appel bevat bijvoorbeeld inmiddels 30 procent minder suiker en 40 procent minder zout.



wat zit er in?

Een potje groente bevat gemiddeld niet meer dan 0,3-0,4 procent zout. Voor suiker geldt dat we dit eigenlijk nog in weinig producten toevoegen omdat we vinden dat het meestal niet nodig is: dat voegen we alleen toe als de oorspronkelijke receptuur daarom vraagt. Alleen in een aantal oer-Hollandse traditionele recepturen zoals in onze Rode Kool met appel voegen we een beetje suiker toe als tegenhanger van azijn.

INNOVATIE IN SMAAK EN VERPAKKING

30 nieuwe producten

Innovatie in smaken en oplossingen is noodzakelijk om de consument te verleiden meer groenten en peulvruchten te eten, op weg naar een meer plantaardig eetpatroon. Smaak staat voorop. Dat betekent dat er een belangrijke rol is weggelegd voor de koks en productontwikkelaars van HAK. De afgelopen drie jaar brachten we na uitvoerig testen en proeven 30 nieuwe groenten en peulvruchten in stazakken in de Benelux en Duitsland op de markt.

Introductie van de stazak

De stazak is onze nieuwe lichtgewicht verpakking. Met de stazak boren we een nieuwe markt aan van vooral jongere consumenten (18 tot 40 jaar). De mogelijkheden met de stazak zijn eindeloos. We vullen 'm met onder andere bonen, bonenmixen, bonenschotels, groenteschotels, enkelvoudige groenten en saladeverrijkers.

De schotels in zak bevatten veelal ten minste 400 gram groenten en peulvruchten. Zo komt de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid al dichterbij. Deze schotels zorgen op een eenvoudige manier in combinatie met rijst, pasta of wrap voor een complete, lekkere en gezonde maaltijd.

Onze speciale productielijn voor stazakken geeft ons de mogelijkheid om nieuwe maaltijdoplossingen met groenten en peulvruchten te blijven ontwikkelen en nieuwe groepen consumenten te bereiken. De officiële ingebruikname medio 2018 was dan ook een belangrijke mijlpaal op onze strategische koers.

De stazakkenlijn is een alleskunner en kan dus feitelijk alles afvullen. Van sperzieboon, saus, paprika tot kikkererwt, elke denkbare combinatie is mogelijk. De vergaande gerobotiseerde en geautomatiseerde vul- en verpakkingslijn kan veel formaten en recepturen aan. De lijn verwerkt verpakkingen van 100 ml (ca. 100 gr) tot 2 liter (ca. 2 kg).

SAMENWERKINGEN EN PARTNERSHIPS

HAK is actief in verschillende platforms. Want onze missie kunnen we alleen volbrengen door een nauwe samenwerking met partners die hetzelfde nastreven: de groente- en peulvruchtenconsumptie verder verhogen.

HAK is aangesloten bij de **Green Protein Alliance (GPA)**. HAK heeft zich samen met andere koplopers in de voedingsbranche in plantaardige voeding als founding member gecommitteerd aan de GPA. De GPA is een brede maatschappelijke beweging die de eiwittransitie wil versnellen. Ons doel: naar 50-50 in 2025. Nu is dat nog 62/38.

Als marktleider in peulvruchten kunnen we een belangrijke sleutelrol spelen in de groeiende trend onder consumenten om meer plantaardig te eten. De gezamenlijke inspanning van de GPA-leden vormen een katalysator. Betrokken bedrijven en organisaties uit retail, horeca en voedingsindustrie delen een visie: een duurzamer voedselsysteem waar plantaardige eiwitten de voor de hand liggende keuze zijn. Met steun van overheden en kennispartners zet de GPA zich in om de consumentenvraag naar plantaardige eiwitten te vergroten.

HAK is enthousiaste partner van de Nationale Week Zonder Vlees, omdat we consumenten willen helpen om meer en vaker te kiezen voor plantaardig. We willen het lekkerder en makkelijker maken om zo een bijdrage te leveren aan een beter klimaat én een gezonder leven.

In het Noord-Brabantse Woudrichem (Land van Altena) komt een proeftuin voor de eiwittransitie in de voedselketen. Dit **Centrum voor Hulp, Innovatie, Educatie en Fascinatie**, kortweg CHIEF, is een broedplaats voor nieuwe ideeën rondom gezonde en duurzame voeding. Een educatiecentrum met onder andere proefvelden, een restaurant en bierbrouwerij. HAK is partner samen met onder andere Schouten Europe (GoodBite) en Enkco (Vivera).

We zijn lid van de **Smart Food Alliance (SFA)**, een platform van ruim 30 (middelgrote) agrofoodbedrijven die geloven dat ons huidige voedselsysteem beter en vooral duurzamer kan. De SFA wil de komende 10 jaar teelt, productie en distributie slimmer vormgeven, zodat ons eten echt gezond, klimaatneutraal en circulair wordt. En dat alles tegen een eerlijke prijs, zodat de consument zich beter voedt en de boeren kunnen blijven innoveren en investeren.

De hbo-instellingen HAS Hogeschool en de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen bieden sinds 2017 jaar het onderwijsprogramma 'Plant(w)aardige toekomst'. HAK steunt dit onderwijsprogramma met leerprojecten en heeft al diverse keren de kick-off van dit programma gefaciliteerd. Het is het eerste onderwijsprogramma dat de gehele plantaardige voedselketen van 'grond tot mond' centraal stelt en inhaakt op de transitie van dierlijke naar 'groene' eiwitten.

Lees verder:
Growcampus.nl

In België werken we samen met het **Vlaams Instituut voor Gezond Leven** om ook in België de peulvruchtenconsumptie te stimuleren.

Lees verder:
www.gezondleven.be/peulvruchten/

HAK is partner van twee projecten van **Wageningen University Research (WUR)**. Het project Naar gezondere en duurzame winkels geeft meer inzicht in voedselkeuzegedrag van consumenten op de winkelvloer van de supermarkt, met focus op de omgeving en de context. Daarbij wordt gekeken naar de effecten op de langere termijn en interventies die daadwerkelijk geïmplementeerd kunnen worden. Het doel van deze publiek-private samenwerking is om inzicht te krijgen in:

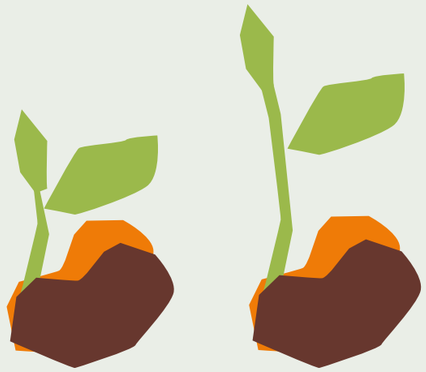
- voedselkeuzegedrag van de consument in de supermarkt.
- hoe we de verkoop van gezonde producten kunnen verhogen.
- de effectiviteit van verschillende interventies.

Doel van het andere WUR-onderzoek Food Waste: from Excess to Enough, is om een routekaart te ontwikkelen voor een nieuw voedselsysteem met zo min mogelijk verspilling. Drie aspecten staan centraal: de dynamiek van het voedselsysteem, de vraagkant (consumenten) en de aanbodkant (detailhandel). Naast HAK en WUR zijn projectpartners onder andere Rijksuniversiteit Groningen, TU Delft, Voedingscentrum, Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en HelloFresh.

Al bijna tien jaar is HAK een vaste leverancier van **Voedselbanken Nederland**. Onlangs leverden wij de 5 miljoenste pot, een nieuwe mijlpaal in de samenwerking. Ruim 35.000 gezinnen worden wekelijks voorzien van onze groenten, peulvruchten en fruit als bijdrage aan de dagelijkse maaltijd. Het gaat om gezinnen die onder een bepaald bestaansminimum leven en voor voedsel afhankelijk zijn van de pakketten van de Voedselbank. Het gaat om bijvoorbeeld sperziebonen, appelmoes en bietjes die 100 procent voedselveilig zijn, maar die niet geschikt zijn voor verkoop via het reguliere supermarktkanaal. Dat kan om verschillende redenen: er zitten deukjes in de deksel of de potten zijn onvoldoende gevuld. In plaats van weggooien of vernietigen, kiezen we ervoor deze op onze kosten te transporteren naar de Voedselbank en daarmee gezinnen te helpen aan een gezonde en voedzame maaltijd met groenten.

Lees verder:
De 5 miljoenste pot

We gaan van spek naar bonen



Voor een duurzame en eerlijke toekomst is een meer plantaardig dieet minstens zo nuttig als bijvoorbeeld elektrisch rijden of groene energie afnemen. Green Protein Alliance (GPA) maakt zich hard om plantaardige eiwitten blijvend op de menu- en beleidskaart te krijgen.

Jeroen Willemsen, Oprichter Green Protein Alliance: 'De drie stappen van bewustwording naar daadwerkelijk ander gedrag zijn: Waarom dan? Hoe dan? en Doe dan! Die laatste stap is het moeilijkst. Want consumenten hebben allemaal hun eigen routines, hun eigen lijstjes met standaardrecepten. Daar zit de grootste uitdaging: hoe maak je plantaardige producten lekker klaar en waar combineer je het mee.'
GPA is een brede maatschappelijke beweging en telt 25 leden en 10 kennispartners. Daaronder HAK, Unilever, de grote supermarkten, het Voedingscentrum en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselveiligheid. HAK is een van de founding members van GPA.

Zo kan het ook

Om consumenten te helpen met Doe dan! ontwikkelde GPA onder andere het online platform Zo kan het ook. Nu met meer dan 300 makkelijk verkrijgbare plantaardige producten en recepten. GPA zoekt de consument ook zelf op en is bijvoorbeeld te vinden op beurzen als de 50Plus-beurs, de Margriet Winter Fair en de Huishoudbeurs.

"Steeds meer mensen ontdekken peulvruchten en wisselen af met vlees."

Een gezondere keuze

Actuele cijfers laten zien dat 62 procent van de eiwitten die geconsumeerd worden uit vlees, vis en zuivel komt, en 38 procent uit plantaardige producten. Doel van de GPA is om die verhouding te brengen naar 50-50. Dat moet in 2025 zijn bereikt. Willemsen: 'Je creëert pas impact op het bord van de consument: met de keuze voor plantaardige eiwitten in plaats van dierlijke.'

Resultaten

Wat is door de GPA al bereikt? Willemsen: 'Waar ik trots op ben, is dat we het thema op de nationale politieke agenda hebben gekregen. Minister Schouten van Landbouw, Natuur en Voedselveiligheid werkt aan de Nationale Eiwitstrategie: 'hoe kunnen we de eiwittransitie versnellen'.

'Sinds de oprichting van GPA (2017) is het volume plantaardige eiwitproducten, verkocht via de supermarkten, gestegen met 52 procent. Het aandeel vleesopvolgers en peulvruchten is nog altijd klein, maar stijgt voorzichtig. Veel mensen ontdekken de peulvruchten en wisselen vaker af met vlees. Dat zijn interessante ontwikkelingen.'

Voor de hand liggend

Willemsen tot slot over de kracht van Green Protein Alliance: 'Wat heel waardevol is, is dat bedrijven elkaar ontmoeten op onze bijeenkomsten, zoals het GPA Café. Dat leidt tot mooie initiatieven en gezamenlijke inspanningen.
Zo introduceerden GPA-leden, waaronder HAK, het afgelopen jaar 70 nieuwe plantaardige eiwitproducten in het supermarktschap. Alles met het doel plantaardige eiwit makkelijker maken: als voor de hand liggende keuze.'

DE MENSEN VAN HAK: LEKKER DIVERS

De diversiteit van HAK zie je terug in de verschillende achtergronden en culturen van onze medewerkers, in talent en ervaring. Bij HAK ben je welkom, wie je ook bent of waar je vandaan komt. We zijn trots op alle medewerkers, waarvan sommigen al meer dan 40 jaar bij HAK werken. HAK heeft een unieke cultuur, die zich uit in betrokken medewerkers die staan voor kwaliteit. Belangrijke andere pijlers zijn veiligheid en gezondheid, waardering voor elkaar en het nemen van eigen verantwoordelijkheid. Deze cultuur is terug te vinden in onze kernwaarden; we nemen verantwoordelijkheid van grond tot mond en we staan voor HAK-waardige kwaliteit. Deze kernwaarden fungeren als kompas binnen onze organisatie.

HAK ALS WERKGEVER

Een prettige en plezierige werkomgeving geeft energie en voldoening. We vinden het dan ook heel belangrijk dat onze medewerkers plezier hebben in hun werk en zich op de werkvloer veilig en gezond voelen. Jaarlijks wordt binnen 5 thema's gewerkt aan duurzame inzetbaarheid. Deze thema's gaan over kwaliteit, communicatie, veilig werken, vitaliteit en samenwerken. Wij integreren deze thema's in diverse overlegvormen en in gesprekken met medewerkers. Ook bieden wij een gevarieerd en inspirerend aanbod van gezonde maaltijden in ons bedrijfsrestaurant, met veel groenten en peulvruchten (van HAK) en dagelijks gratis fruit. Daarnaast vindt op het gebied van duurzame inzetbaarheid maatwerk plaats. We kijken naar wat een medewerker wil en kan en hoe HAK daar aan kan bijdragen. Dit varieert van het invullen van opleidingswensen, inzet van coaching en specifieke vitaliteitsprogramma's tot het herplaatsen van medewerkers in andere functies of afdelingen, indien werkzaamheden in de huidige situatie niet meer mogelijk zijn.

HUMAN CAPITAL	2019
#FTE's	150,3
# ongelukken met verzuim	0
% ziekteverzuim	3,27%
man/vrouw verhouding management team	57/43
man/vrouw verhouding productie	91/9
man/vrouw verhouding kantoor	47/53

Teelt en productie

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

Ambitie:

- 100 procent van al onze Hollandse groenten en peulvruchten On the Way to PlanetProof in 2021 (geteeld binnen 125 kilometer van de HAK fabriek).

Enkele initiatieven en acties:

- Eerste On the Way to PlanetProof Rode Kool ligt in de winkels.
- Eerste kidneybonen en kikkererwten van Hollandse grond.
- Onze productielocatie is inmiddels bijna 100 procent circulair.

Wat is tot nu toe gerealiseerd?

Bewuste teelt dichtbij huis	Doelstelling	2016	2018	2019
% OPP gecertificeerd groenten en peulvruchten binnen straal 125 km	100% in 2021	0%	0%	13%
% groenten en peulvruchten binnen straal 125 km	minimaal 85%	88%	87%	87%

DE EERSTE ON THE WAY TO PLANETPROOF RODE KOOL LIGT IN DE WINKELS

100 procent On the Way to PlanetProof

We willen zorgvuldig omgaan met de aarde waar onze groenten en peulvruchten op groeien, om ook in de toekomst verzekerd te zijn van gezonde groenten en peulvruchten van hoge kwaliteit. HAK koopt daarom niet 'zomaar' groenten en peulvruchten in, maar grondstoffen van hoogwaardige kwaliteit die bovendien op een verantwoorde manier zijn geteeld. Dat laatste betekent: met respect en aandacht voor de bodemgezondheid en een beperkt gebruik van gewasbeschermingsmiddelen.

Hoewel we nu al verantwoord geteelde groenten en peulvruchten verwerken, gaan we nóg een stap verder. We leggen ons zelf namelijk op om uiterlijk in 2021 al onze producten die we binnen onze straal van 125 kilometer telen voldoen aan het On the Way to PlanetProof keurmerk. We zijn op weg, want de eerste On the Way to PlanetProof Rode Kool van HAK ligt inmiddels in de winkels. Spinazie, bietjes en zuurkool volgen dit jaar. Volgend jaar volgen alle zomergroenten, bruine bonen en kapucijners.

36 eisen

Een On the Way to PlanetProof keurmerk verkrijgen is niet niks. Het vraagt om een intensieve samenwerking met onze telers en heeft invloed op de processen in onze fabriek, de ontwikkeling van producten, verpakkingen én de samenwerking met onze distributiepartners.

Een On the Way to PlanetProof certificering stelt 36 bovenwettelijke eisen op het gebied van gewas-bescherming, bodemvruchtbaarheid, biodiversiteit, landschapsbeheer, water- en energieverbruik, verpakking en afval. Daarnaast wordt van de telers vereist dat zij nog een pakket extra maatregelen nemen om zo tien verplichte 'bonuspunten' te verwerven.

Een belangrijk onderdeel van dit duurzaamheidsschema is beperking van gewasbeschermingsmiddelen.
Zo worden meststoffen efficiënt ingezet, ook wordt zo veel mogelijk gebruik gemaakt van dierlijke stalmest in plaats van kunstmest en is er volop aandacht voor de kwaliteit van de bodem en kan men bloemrijke akkerranden inzaaien wat goed is voor bijen en overige insecten.

De eisen voor On the Way to PlanetProof kunnen jaarlijks herzien en aangescherpt worden. Zodat de lat steeds hoger wordt gelegd.
De implementatie van de eisen is ondanks dat het de nodige uitdagingen in de keten heeft, haalbaar.
Het brengt extra kosten met zich mee voor de betrokken telers. HAK vindt het belangrijk om de telers die aan deze eisen voldoen dan ook te compenseren voor de extra kosten die dit met zich meebrengt.

ON THE WAY TO PLANET PROOF

HAK IS KOPLOPER

Het On the Way to PlanetProof keurmerk is een onafhankelijk duurzaamheidskeurmerk (voorheen Milieukeur) van Stichting Milieukeur (SMK) en wordt alleen toegekend aan boeren, tuinders en producenten die op deze duurzame wijze telen, produceren en verwerken. HAK is binnen de categorie vers verwerkte groenten het eerste bedrijf die het keurmerk mag voeren.
Voor meer informatie over On the Way to PlanetProof kijk hier.

Directeur Milieukeur

Bewuste teelt en productie

Met het onafhankelijke keurmerk On the Way to PlanetProof voldoen telers aan de strenge eisen van duurzame teelt. Gijs Dröge, directeur Stichting Milieukeur (SMK), over de positieve milieu-impact van On the Way to PlanetProof.

'On the Way to PlanetProof is een onafhankelijk internationaal keurmerk en kom je tegen op zuivel, groenten en fruit, eieren, bloemen, planten, bomen en bloembollen. Het bewijst – 'proof' – dat je een product koopt dat duurzamer is geproduceerd en daardoor beter is voor natuur, milieu, klimaat en dier.'

Biologisch of On the Way to PlanetProof?

Dröge: 'On the Way to PlanetProof en biologisch bestaan naast elkaar. Biologische gewassen staan bijvoorbeeld altijd in de volle grond, chemische gewasbescherming is niet toegestaan. Telen op substraat, de kunstmatige bodem die veel gebruikt wordt in de kassen, is niet toegestaan. De opbrengsten zijn daardoor relatief lager en soms is het verbruik van water en energie per kilo product daardoor ongunstiger. Bij On the Way to PlanetProof is beperkt gebruik van gewasbescherming en telen op substraat toegestaan maar wel gebonden aan allerlei aanvullende en strenge eisen waarbij de lat elke keer hoger wordt gelegd.

Alleen bedrijven die aan alle On the Way to PlanetProof eisen voldoen, mogen het keurmerk op hun producten afbeelden. 'Supermarkten doen zeker hun voordeel met On the Way to PlanetProof-producten, want zo laten ze zien dat er duurzame producten in de schappen liggen.
De consument krijgt dankzij de certificering bijvoorbeeld een pot rode kool waarvan de inhoud duurzamer geteeld is en de milieu-impact positiever is.'

Binnen handbereik

Supermarkten willen de schappen dus verduurzamen, en dat betekent dat On the Way to PlanetProof-productie haalbaar moet zijn voor bijvoorbeeld de teler. Voor groenten en andere producten is dat technisch zeker haalbaar, zegt Dröge. 'Een teler met een modern bedrijf kan daar zeker aan voldoen. Soms zullen er investeringen nodig zijn, maar voor veel telers ligt het binnen handbereik. De teelt onder de voorwaarden van On the Way to PlanetProof vraagt wel aanpassingen in de bedrijfsvoering. Dat is economisch een uitdaging. Supermarkten gaan veelal voor de laagste prijs. Dat maakt dat telers nog niet altijd automatisch kiezen wordt voor certificering. Daarom juichen we het toe dat HAK de meerkosten vergoed voor rode kool die geteeld is volgens de voorschriften van On the Way to PlanetProof. Nog niet alle afnemers betalen die meerprijs. Dat is wel wat wij beogen: de hele keten moet mee gaan.'

'We zijn er nog niet, want we zijn 'On the Way to' PlanetProof, en willen ons met nieuwe inzichten steeds opnieuw verbeteren. Ook mag het keurmerk echt goed zichtbaar zijn op het product. Bij onverpakte producten is dat nog lastiger. We zijn daarom heel blij dat het keurmerk prominent op een vertrouwd product staat: de potjes van HAK.'

"We zijn er nog niet, want we zijn 'On the Way to' PlanetProof, en willen ons met nieuwe inzichten steeds opnieuw verbeteren."

Rodekoolteler

Bewuste teelt dichtbij huis

De eerste On the Way to PlanetProof rode kool van HAK ligt sinds november 2019 in de winkels. Betrokken rodekoolteler Wim Straver over de weg naar het keurmerk. 'Het gaat om de langetermijnvisie. Dit is pas het begin.'

Straver: 'In de akkerbouw, eigenlijk in de hele landbouw, ben je altijd bezig met hoe je kunt verbeteren. Vanaf eind jaren zestig tot in de tachtiger jaren hebben we met kunstmest en chemische gewasbescherming hoge opbrengsten van een goede kwaliteit met hoge opbrengstzekerheid kunnen produceren. Nu weten we dat dat een keerzijde heeft en dat zijn we aan het bijstellen. Het is een proces van steeds verdere stappen zetten om voor grootschalige teelt onze aarde minder te belasten. We zijn 'on the Way to' en dat vraagt om een langetermijnaanpak.'

On the Way to PlanetProof-boeren en tuinders werken aan een vruchtbare bodem, schone lucht, een goede waterkwaliteit en dierenwelzijn. Ze besteden aandacht aan meer natuur op het landbouwbedrijf, circulair afval verwerken en recyclen. De eisen voor On the Way to PlanetProof worden ieder jaar herzien en waar mogelijk aangescherpt.

Volop in ontwikkeling

Rodekoolteler Straver is aangesloten bij coöperatie CIGTA, die HAK al 30 jaar de rode kool levert. Straver: 'Het eerste Planet Proof-teeltjaar verliep relatief gemakkelijk met weinig problemen. Maar één jaar is geen jaar. Je hebt een termijn van vijf jaar nodig om er iets over te zeggen. Je moet als fabrikant en als teler de tijd nemen om te kijken hoe het zich ontwikkelt.'

Investeringen

Voor Straver betekent On the Way to PlanetProof op allerlei vlakken actie om de teelt toekomstbestendiger, ja duurzamer te maken – hoewel hij aan dat woord een hekel heeft. Het vraagt meer inspanningen dan traditionele teelt: 'Je bent binnen On the Way to PlanetProof wat beperkt met het gebruik van gewasbescherming. Om ziekten, plagen en onkruid te bestrijden doen we nu meer met mechanische bescherming, en meer handmatig, en dat gaat goed. Maar dat betekent wel dat je hogere kosten maakt op dit gebied. Dat geldt ook voor andere vlakken zoals transparante verslaglegging.' De meerkosten verschillen per gewas. De extra kosten voor On the Way to PlanetProof rode kool zitten op circa 10 procent, die door HAK aan de telers wordt vergoed.

Dit is pas het begin

De rode kool met On the Way to PlanetProof-keurmerk is voor HAK slechts het begin. Alle in Nederland geteelde zomer- en wintergroenten en peulvruchten staan voor uiterlijk 2021, en eerder als dat kan, op de agenda. Voor spinazie en rode bieten lukt dat in ieder geval: die krijgen in 2020 het keurmerk.

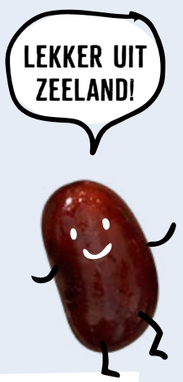
"Het gaat om de langetermijnvisie. In de akkerbouw, eigenlijk in de hele landbouw, ben je altijd bezig met hoe je kunt verbeteren."

KIDNEYBONEN EN KIKKERERWTEN VAN HOLLANDSE GROND

Liefst van dichtbij

Het grootste deel van alle groenten en peulvruchten telen we binnen een straal van 125 kilometer van onze fabriek in Giessen. Naast een lage ecologische footprint is er zo optimale controle op de kwaliteit van de teelt. Het telen gebeurt deels rechtstreeks (via onze eigen telers) en deels via gespecialiseerde teeltbedrijven waarmee we goede afspraken hebben. Onze field men lopen op het land om zo onze kwaliteitseisen te borgen. Daar waar teelt in Nederland niet lukt, willen we het naar Europa halen.

Voor populaire exotische bonensoorten zoals kidneybonen, kikkererwten en zwarte bonen is teelt dichtbij huis lastiger. In het algemeen gedijen ze niet goed in het Nederlandse zeeklimaat, en daarom komen ze voor het merendeel uit Noord-Amerika en Canada. Periodiek bezoeken we de lokale velden en fabrieken om ook daar onze kwaliteitseisen te borgen. We checken of kwaliteit, duurzaamheid en arbeidsomstandigheden bij de teelt van de groenten of peulvruchten voldoen aan onze standaarden en de afspraken die wij met de telers en leveranciers hebben gemaakt.



Maar uiteindelijk halen we bij voorkeur alle bonen en peulvruchten van eigen bodem. We telen al sinds bijna 70 jaar bruine bonen en kapucijners in Zeeland.
We kunnen de kennis en kunde van de peulvruchten- en bonenspecialisten Termont & Thomaes en coöperatie CZAV dan ook goed gebruiken.

We zijn samen met deze specialisten teeltproeven gestart om ook kidneybonen en kikkererwten op Nederlandse grond te kunnen telen. Met de kidneyboon is dat inmiddels gelukt. We schalen stapje voor stapje op zodat over een paar jaar de Hollandse kidneyboon in de schappen ligt.

Ook de eerste proeven met Nederlandse kikkererwten zijn gestart. Voorjaar 2019 zijn we samen met telers de lokale proefteelt van kikkererwten (die vooral gedijen in een droog en warm klimaat) gestart. De komende jaren staan ook proeven met zwarte bonen, witte bonen en spliterwten op de planning.

Exotische bonensoorten zijn in trek. De consumptie van moderne peulvruchten zoals kikkererwten, kidneybonen, zwarte bonen en linzen blijft groeien. Moderne peulvruchten verslaan zelfs de meer traditionele peulvruchten zoals bruine en witte bonen. HAK zette sinds 2016 gemiddeld 17,5 procent meer om in moderne peulvruchten.

DE KIKKERERWT UIT ZEEUWS-VLAANDEREN

In de zomer van 2018 startte onze Hollandse kikkererwtenproef in Zeeuws-Vlaanderen. Die verliep als gevolg van de uitzonderlijk warme en droge zomer succesvol: een opbrengst van zo'n 3.500 kilo per hectare, ruim 15 procent boven de gemiddelde gewasopbrengst. Alles fantastisch? Nog niet.
De kwaliteit van de oogst was namelijk niet wat wij vinden dat hij zou moeten zijn. We testen daarom door. Weet je trouwens waarom we juist in Zeeuws-Vlaanderen onze eerste kikkererwten telen? De grond is er vruchtbaar. Daarnaast is de zee nooit ver weg, waardoor de temperaturen gematigd zijn met tegelijkertijd meer zon dan in de rest van Nederland. Daarnaast zitten hier de bonenexperts die al jaren voor HAK Hollandse peulvruchten telen.

Teelt en productie

CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT POT

Ambitie:

- Een verspillingsvrije toeleveringsketen in 2035.

Enkele initiatieven en acties:

- Gestart met productie van de eerste kunststof recyclebare stazakken zonder aluminium.
- Onze productiesite levert nog minder dan 1 procent restafval. De andere reststromen gaan terug de kringloop in.

Wat is tot nu toe gerealiseerd?

Circulair ondernemen van grond tot mond	Doelstelling	2016	2018	2019	2019 vs 2016
% recycled reststromen	100%	98%	99%	98%	0%
% recyclebare verpakkingen	100% in 2023	100%	99,8%	99%	-1%

100 PROCENT RECYCLEBARE VERPAKKINGEN

Duurzaamheid en zero waste is ons uitgangspunt. We willen niets weggooien en in plaats van afval weggooien of verbranden, kiezen we voor hergebruik en recycling.

100 procent recyclebare verpakkingen

Onze verpakkingsmaterialen zijn zoveel mogelijk recyclebaar. Van de glazen potten die via de glasbak een tweede leven krijgen, wordt 85 procent gerecycled. Ook de meeste andere verpakkingen zijn prima te recyclen: van kartonnen doosjes tot deksels en blikken. Sinds eind 2019 zijn we gestart met de verwerking van recyclebare stazakken. Ze bestaan uit 100 procent kunststof en bevatten geen aluminiumlaag meer. De stazakken krijgen na gebruik een nieuw leven als pallets of paaltjes.
De komende tijd worden alle stazakken uit ons assortiment vervangen door het nieuwe recyclebare materiaal.
We onderzoeken tegelijkertijd hoe we naar nog dunner materiaal kunnen (met minder laagjes) zonder in te leveren op voedselveiligheid en kwaliteit. Hierdoor worden ze beter recyclebaar en hebben ze een nog lagere milieu-impact. Zo blijven we onze verpakkingen continu innoveren en doorontwikkelen.

Onze glazen potten worden voor 60 procent uit gerecycled materiaal gemaakt. We proberen dit percentage voortdurend verder naar boven op te rekken. Dat lukt echter nog niet altijd. Bijvoorbeeld omdat er te weinig gerecycled materiaal beschikbaar is of de kwaliteit ervan onvoldoende is.

AFVAL EN RESTSTROMEN: ZERO WASTE

Zo goed al niets van ons afval verdwijnt in de verbrandingsoven. We scheiden, herverwerken en recyclen. We creëren zo min mogelijk afval en werken op onze productielocatie bijna volledig zero waste.

Hoogwaardig veevoer

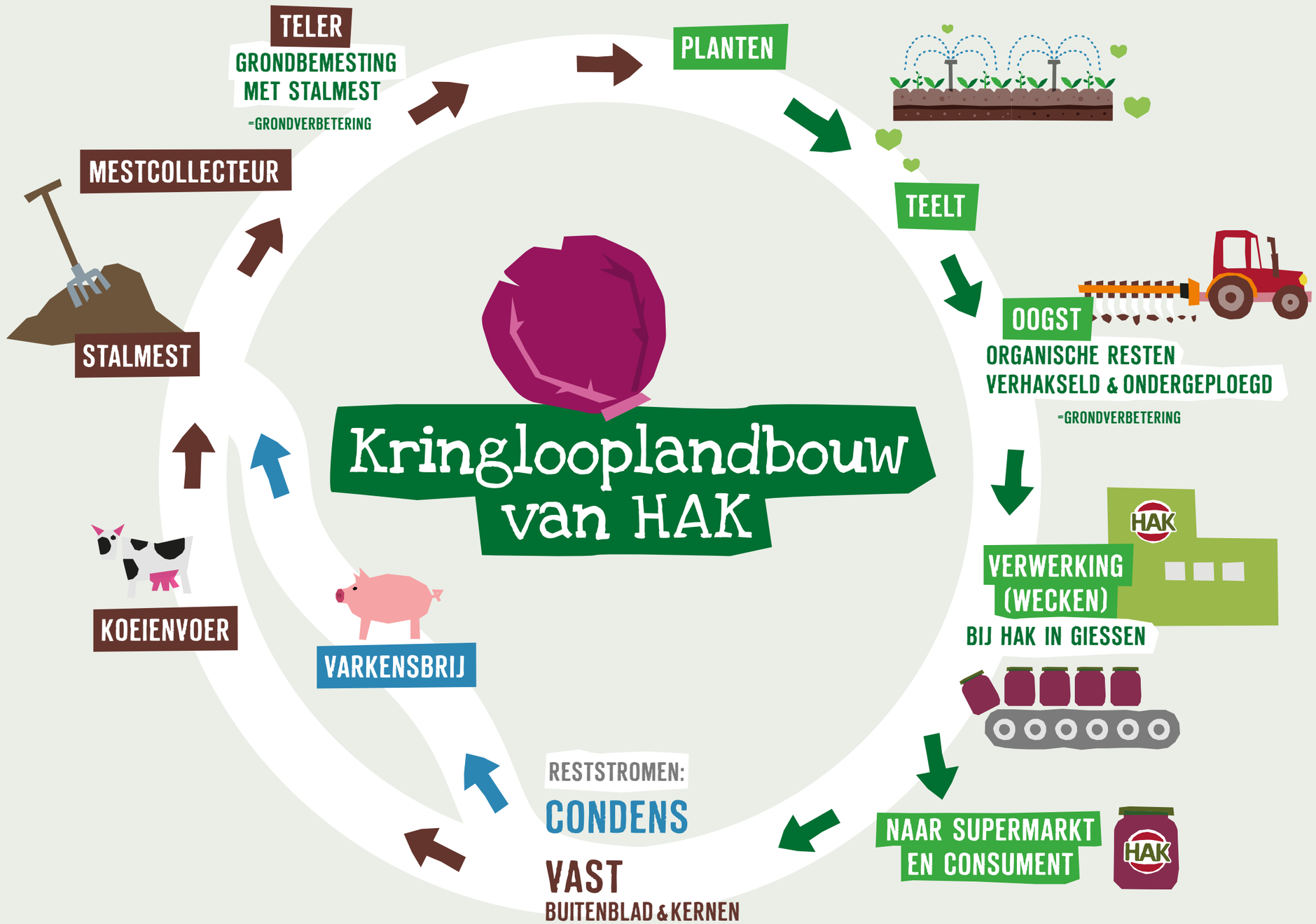
Bij de productie van onze groenten en peulvruchten ontstaat jaarlijks zo'n 12.000 ton afval: de reststromen. De ene helft bestaat uit groente- en fruitresten. Dat zijn bijvoorbeeld puntjes van sperziebonen, het hart en het buitenblad van rode kolen, peulen die om erwten zitten en het klokhuis en de schil van appels. Deze resten gooien we niet weg, maar worden verwerkt tot hoogwaardig veevoer. Een mooi voorbeeld van circulaire landbouw.

Groente- en fruitresten die niet geschikt zijn voor veevoer, composteren natuurlijk op het land of vergisten. Dat levert in het eerste geval natuurlijke meststof op, in het tweede biobrandstof. Zo verspillen we relatief weinig in de keten.

Overige reststromen

De overige 6.000 ton afval bestaat uit meer dan twintig verschillende reststromen. Denk daarbij aan papier en karton van onze verpakkingsmaterialen, diverse kunststoffen, glasafval, metaalafval, condens en dat wordt gebruikt tijdens het productieproces. Ook hier geldt dat we ervoor zorgen dat vrijwel alle reststromen nuttig worden gebruikt. Bijvoorbeeld om nieuw papier, glas, kunststof of metaal van te maken.

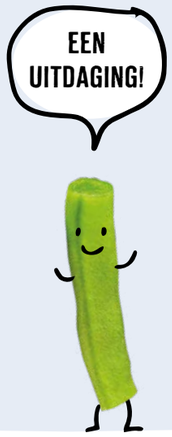
We scheiden, herverwerken en recyclen.


Kringlooplandbouw van HAK
TELER
GRONDBEMESTING MET STALMEST
=GRONDVERBETERING
PLANTEN
TEELT
OOGST
ORGANISCHE RESTEN VERHAKSELD & ONDERGEPLOEGD
=GRONDVERBETERING
VERWERKING (WECKEN)
BIJ HAK IN GIESSEN
HAK
NAAR SUPERMARKT EN CONSUMENT
HAK
RESTSTROMEN:
CONDENS
VAST
BUITENBLAD & KERNEN
VARKENSBRIJ
KOEIENVOER
MESTCOLLECTEUR
STALMEST

ONS PRODUCTIEPROCES IS ZOVEEL MOGELIJK WATERBESPAREND

Het wassen, blancheren en koelen van onze groenten en peulvruchten vraagt veel water. In de fabriek zijn verschillende maatregelen genomen die het watergebruik tot een minimum beperken. HAK heeft een eigen afvalwaterzuiveringsinstallatie die het water zuivert tot een dusdanig niveau dat de afvalwaterzuivering in Werkendam het efficiënt kan verwerken.

Het slib dat tijdens het zuiveringsproces vrijkomt, gebruiken we als natuurlijke meststof (als het aan de gestelde normen voldoet). Worden de normen niet gehaald, dan gebruiken we het slib in de biovergisting en wekken we energie op. Elk jaar opnieuw zijn we bezig aan besparingsopties die we in de fabriek kunnen doorvoeren. Denk daarbij aan hergebruik van koelwater, vermindering van schoonmaakwater en andere koeltechnieken.



CERTIFICERINGEN

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

BRC (A LEVEL)

Dit is een standaard voor voedselveiligheid. In deze standaard worden de hygiëne- en voedselveiligheidseisen voor de voedselverwerkende bedrijven beschreven die geborgd moeten worden.

ISO 14001

Dit is de internationaal geaccepteerde standaard met eisen voor een milieumanagementsysteem die werd ontwikkeld door de Internationale Organisatie voor Standaardisatie. Het milieumanagementsysteem wordt gebruikt om een bij de organisatie passend milieubeleid te ontwikkelen en de uitvoering ervan te borgen.

GMP+

Hiermee zorgen we dat onze reststromen waar mogelijk benut kunnen worden als diervoeder. Hiermee kunnen bedrijven aantonen dat diervoeders en ingrediënten voor diervoeders voldoen aan de wettelijke voorschriften en aan bovenwettelijke eisen, overeengekomen met ketenpartijen.

Directeur Institute for Sustainable Process Technology

Groenten en duurzaamheid

WAT IS DUURZAMER: VERS OF IN GLAS?

Je kunt groente en fruit in de supermarkt vers, voorgesneden, ingevroren of in blik en pot kopen. Als je het hebt over verspilling, wat is dan eigenlijk beter? Tjeerd Jongsma, directeur van het Institute for Sustainable Process Technology. 'Van oogst tot pot is de verspilling te verwaarlozen.'

Jongsma: 'Ik zeg altijd vers, v-e-r-s dat zijn de eerste vier letters van verspilling. De hele versketen is er op gericht spullen binnen 10 dagen te verwerken. Daarvan wordt 50 tot 60 procent weggegooid, in iedere stap van de keten.'

Weggooien

'Neem bijvoorbeeld verse sperzieboontjes. In de teelt al is er verspilling, iedereen wil de beste boontjes, dat betekent dat een deel verloren gaat. In de supermarkt: mensen zoeken de mooiste er uit. Niet alles wordt verkocht, dus ook hier verdwijnt een deel weer. Van de boontjes die de consumenten kopen, wordt niet alles opgegeten. Zo zijn er door de hele keten verliezen.'

Ook voorgesneden groenten hebben nadelen. Je betaalt er vaak meer voor, de zakjes hebben een te-gebruiken-tot-datum (TGT-datum).

Van grond tot mond

'Maar kijk nu naar het proces van HAK: binnen 24 uur, worden de boontjes in het seizoen geoogst, vervoerd en geconserveerd. Zodra een gewas rijp is, wordt het geoogst en gaat het in korte tijd de HAK-fabriek door. Dat is efficiënt en het levert veel minder afval op vergeleken met de verwerking van verse groenten. De boontjes worden portioneel verpakt en zijn lang houdbaar, een paar jaar lang. Het levert een heel gezond product op, met een relatief hoge voedingswaarde en weinig calorieën. In dit hele proces is de verspilling te verwaarlozen. Ja, de puntjes van de sperziebonen moeten eraf, maar dat moet thuis ook.'

Energie besparen

Institute for Sustainable Process Technology brengt bedrijven en kennisinstellingen bij elkaar om een versnelling te realiseren in de verduurzaming van procestechnologie. Hoe doet HAK het? 'Het mooie vind ik dat het hele proces gebaseerd is op efficiënt landgebruik. Daardoor levert het minder fosfaat en stikstof op dan de versverkoop.'

Glas of plastic?

Als je kijkt naar de verpakking, wat is dan beter: glas of plastic? Jongsma tekent aan dat glas niet de meest milieueffectieve verpakking is. Wellicht zou je beter plastic kunnen kiezen. Hoe dat zit? Bij de recycling van glas wordt erg veel energie gebruikt voor het omsmelten van het glas. Per verpakking is dat veel meer dan one-way plastic. Dat gaat daarna in de vuilverbranding om er energie uit terug te winnen.

Waar zit de winst?

Jongsma: 'Groenten in glas of diepvries is duurzamer – omdat in de hele keten veel minder wordt verspild of weggegooid. Bijkomende voordelen: producten uit blik, glas of diepvries zijn makkelijk lang in voorraad te houden, gebruiksklaar en eenvoudig en snel te bereiden.'

'Het mooie vind ik dat het hele proces gebaseerd is op efficiënt landgebruik. Daardoor levert het minder fosfaat en stikstof op dan versverkoop.'

Teelt en productie

BEWUST MET ENERGIE

Ambitie:

- Een CO_2-neutrale toeleveringsketen in 2035.

Enkele initiatieven en acties:

- Startsein van project om 22.000m² zonnepanelen aan te brengen op onze daken.
- Ledverlichting in al onze magazijnen, productieruimten en magazijnen.
- Elektrische heftrucks.

Wat is tot nu toe gerealiseerd?

Bewust met energie	Doelstelling	2016	2018	2019	2019 vs 2016
CO_2 emissie[1]	n.t.b.	152	166	172	+13%
Aandeel groene energie	100%	0%	100%	100%	+100%

[1] De definitie voor CO_2 emissie is gebaseerd op ons energieverbruik op de site. Wij willen dit uitbreiden naar de totale keten en hier meer onderzoek naar doen. De nieuwe definitie, resultaten én doelstelling zullen in ons volgende rapport opgenomen worden.

Opmerking: de stijging van de CO_2 emissie komt door de stijging van ons energieverbruik vanwege het in huis halen van de productie van onze stazakken medio 2018. Voorheen gebeurde dit bij een externe producent waarvan het energieverbruik niet opgenomen was in de rapportage van 2016.

De komende jaren willen we een aanzienlijk deel van onze energie gaan invullen met duurzaam opgewekte energie, zon en wind. Veel van onze daken krijgen zonnepanelen zodat vanaf 2022 een zonnecentrale met bijna 7.000 zonnepanelen operationeel is. In totaal gaat het om 22.000 m² oppervlakte. Daar kunnen we ongeveer 35 procent van onze totale energiebehoefte in Giessen mee verzorgen. Daarnaast gaan we ook aan de slag om de uitstoot uit fossiele brandstoffen en mest terug te dringen. We streven ernaar om in 2035 CO_2-neutraal te kunnen werken.

Energiebesparing

We nemen concrete maatregelen om onze energieconsumptie te verminderen. Bij alle investeringen in onze fabriek is vermindering van energiegebruik een randvoorwaarde. Zo zijn we in de magazijnen, productieruimten en kantoren overgestapt op ledverlichting. We richten onze fabrieksprocessen maar ook het transport naar en vanuit de fabriek, zo efficiënt mogelijk in. In de fabriek rijden alleen elektrische heftrucks.

Stazakkenproductielijn

Met het in eigen huis halen van de vul- en verpakkingslijn kunnen we de kwaliteit en duurzaamheid volledig zelf regisseren. Op de productielijn is de best beschikbare en energie efficiënte technologie geplaatst. Daarnaast besparen we op transportbewegingen die we voorheen nog hadden tussen de externe producent en Giessen. Qua energieresultaten verloopt het bijna volgens plan. Tijdens de opstartfase van de lijn hadden we te maken met testen en inefficiënte batches die een vertekend beeld gaven van de werkelijke energieresultaten.
We hebben veel geleerd en zijn er nu klaar voor om zo optimaal en efficiënt mogelijk te gaan produceren.

Waterzuiveringsinstallatie

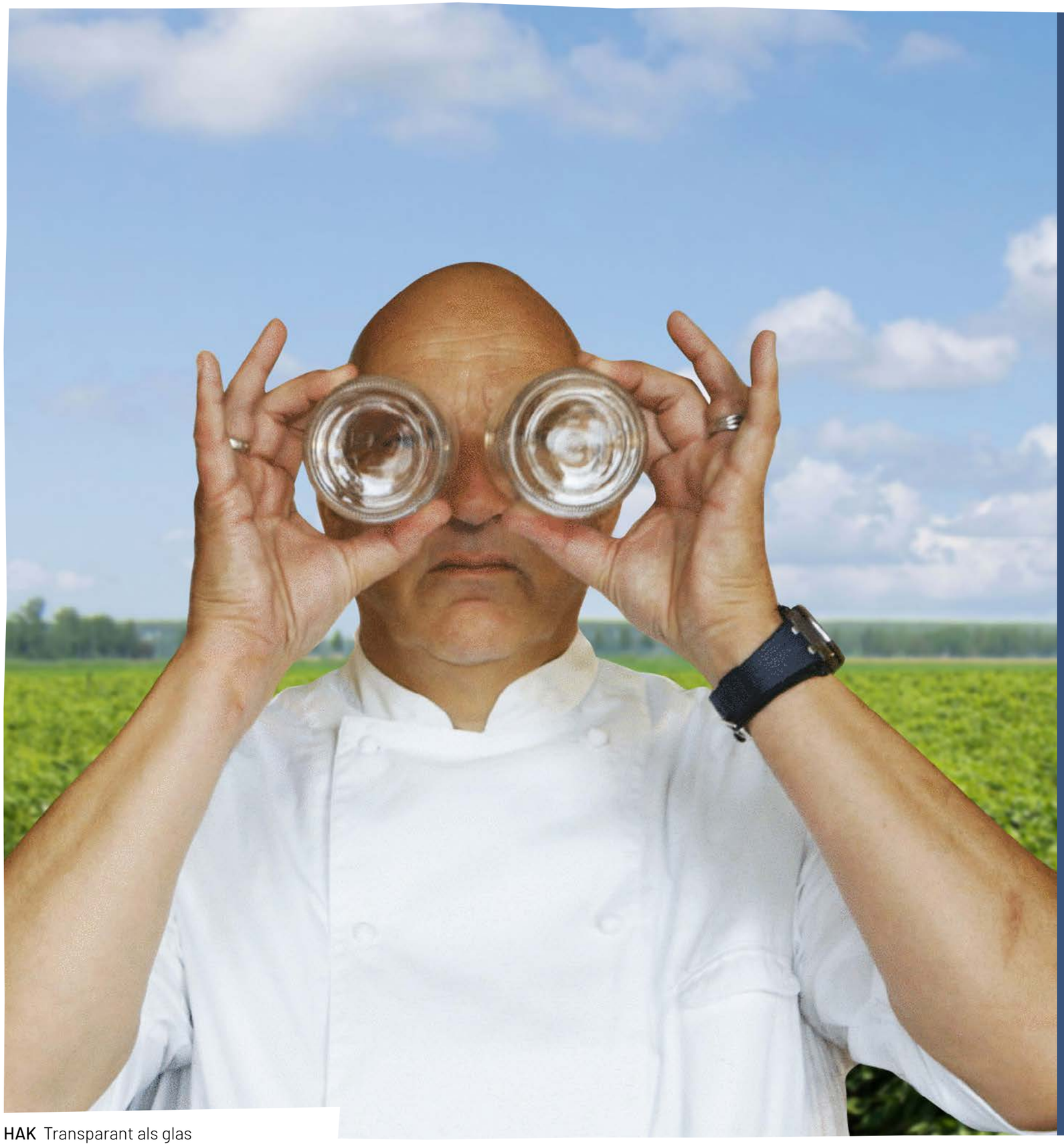
Met het plaatsen van een nieuw IT-besturingsstysteem werkt de waterzuiveringsinstallatie energie-efficiënter. Dit besturingssysteem zorgt ervoor dat de beluchters in de waterzuivering van een start / stop regeling naar een regeling is gegaan waarbij de beluchters op een lager tempo continue blijven draaien. Dit is beter voor het energiegebruik maar zorgt er ook voor dat de bacterieën in de waterzuivering beter hun werk kunnen doen omdat ze minder worden beschadigd met dit type regeling. De afzuiging naar de schoorsteen is ook aangepast. Er is een windsnelheidsmeter geplaatst, als de wind hard blaast is er een natuurlijke trek en kan de afzuiging lager worden gezet. Als het windstil is gaat de afzuiging harder draaien zodat de lucht van de waterzuivering hoger in de lucht wordt geblazen. Hierdoor voorkomen wij dat de ventilator te zacht draait bij lage windsnelheden en de buren last hebben van de lucht van de waterzuivering en voorkomen wij dat we onnodig energie gebruiken omdat we de natuurlijke trek optimaal gebruiken als het kan.

Vrachtvervoer

Dagelijks rijden er vrachtwagens de poorten van de fabriek in en uit. Waar mogelijk zijn dit zuinige vrachtwagens die voldoen aan euronorm 6. Ook zijn we streng op de optimale voertuiggrootte en de beladingsgraad, zodat we 'leeg rijden' zoveel mogelijk voorkomen. Vanzelfsprekend zijn zaken als rijgedrag en bandenspanning afgestemd op een lage milieubelasting.

Wecken

Wecken is een proces dat dat relatief veel energie vraagt. Om dit toch zo efficiënt mogelijk te doen gebruiken we de warmte die vrijkomt in het kookproces opnieuw.
Om wecken zo efficiënt mogelijk te doen gebruiken we een sterilisatieproces dat de warmte en het water zo efficiënt mogelijk gebruiken. Warmte die vrijkomt bij het afkoelen wordt weer gebruikt voor het opwarmen van nieuwe potten.



Transparant als glas

Bij HAK zijn we glashelder over hoe onze producten worden gemaakt en wat de samenstelling van onze producten is. Van de grond tot op het bord nemen we onze verantwoordelijkheid.

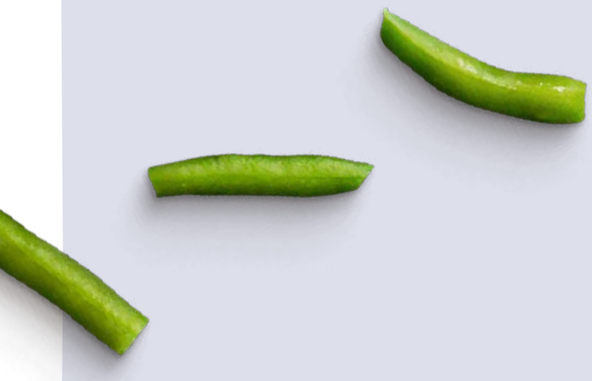
B Corp certificering

HAK is bezig om zich officieel te certificeren als 'B Corp' (Benefit Corporation). Daarmee willen we gaan behoren tot een wereldwijd netwerk van organisaties die bijdragen aan een duurzame en verantwoorde samenleving.
Het certificaat gaat naar bedrijven met sociale en/of ecologische impact, die verantwoordelijkheid nemen, transparant zijn én bijdragen aan de economie van de toekomst.

Het certificaat zal HAK een nog duidelijker profiel geven en onze impact laten zien. We willen daarmee een goed voorbeeld zijn voor andere food companies en hen inspireren om ook impact te maken.

Wereldwijd zijn er inmiddels meer dan tweeduizend B Corps, verdeeld over meer dan dertig landen. Andere Nederlandse B Corp bedrijven zijn onder meer Dopper en Tony's Chocolonely. Wereldwijd zijn Ben & Jerry's en Wessanen B Corp gecertificeerd.

Ons doel is om in 2021 deze B Corp certificering te behalen. Maar die krijg je niet zomaar, dus we zetten onze tanden er nog even in.



Transparante ketens en keteninformatie

Onze toeleveringsketen voor de zomer- en wintergroenten en de Nederlandse peulvruchten is relatief kort en transparant. Met de individuele telers van wintergroenten sluiten we directe volumecontracten af. Voor de zomergroenten en Nederlandse peulvruchten is de contractpartner een coöperatie of een zogeheten Verdeler, die de teler ondersteunt en bijvoorbeeld de oogstmachines ter beschikking stelt.

Met het kennen van onze telers, de regelmatige inspectie van de percelen en het beoordelen van de kwaliteit weten we al veel over onze groenten. Ook aan de afzetkant weten we uiteraard precies welke pot uit welke productie, wanneer is uitgeleverd aan welke klant. Echter zijn nog niet alle data van boer tot consument, en van zaad tot boon digitaal beschikbaar. Er is nog geen centraal gedeeld digitaal data-en kennisplatform waarin alle ketenpartners open en efficiënt informatie uitwisselen en samenwerken. In 2019 zijn we met onze ketenpartners gestart om tot een gemeenschappelijke visie op efficiënte digitale informatie-uitwisseling komen. De vervolgstap is de implementatie van een digitaal platform waarmee enkele pilots kunnen worden opgestart. Doel is om in 2025 van meer dan 70% van onze producten de volledige informatiestroom in de keten gedigitaliseerd te hebben door de data van telers, fabriek en supermarkten met elkaar te verbinden en zo met één druk op de knop toegankelijk te maken.

POTTENKIJKERSDAGEN

We openen regelmatig de deuren van onze fabriek voor consumenten en journalisten tijdens onze 'Pottenkijkersdagen'. Nieuwsgierig naar hoe de groenten en peulvruchten van het land in de pot terechtkomen? Bekijk dan onze Pottenkijkers-pagina.

Transparant als glas	Doelstelling	2016	2018	2019
% aandeel producten met volledige digitale informatie door de hele keten	>70% in 2025	0%	0%	0%
Maatschappelijk impact rapport elke 2 jaar		-	-	✓
B-corp certificering in 2021		-	-	-

Topchef

Nog lang niet klaar met groenten en bonen

Samen met topchef Herman den Blijker laten we zien hoe elke maaltijd in het weekmenu eenvoudig lekker en makkelijk wordt met groenten en bonen erbij.

Den Blijker: 'Je kunt echt veel meer doen met bonen en groenten dan je denkt. Je moet alleen weten hoe je het lekker makkelijk klaar maakt. Gebruik veel kleur en gooi structuren met een verschillende bite door elkaar. Joh, je weet niet wat je meemaakt.'

'Vers geweckte groenten in een potje zijn een prima alternatief voor verse groenten. Helemaal in de keuken en ook bij de mensen thuis. En bonen, die zijn heel bijzonder. Qua voedingswaarde zijn het krachtbommetjes en culinair kun je er alle kanten mee op.'

'Peulvruchten in glas en blik zijn even gezond. Gek eigenlijk dat iets wat zo goed voor je is, zo weinig aandacht krijgt. Als je het hebt over vergeten groenten en peulvruchten, dan spannen bonen de kroon. Ze zitten wel heel erg in het verdomhoekje.'

Bonen zijn oké

'Veel mensen denken bij bonen nog steeds aan zo'n blik of pot, ergens in de voorraadkast. Zo van: o, ja, als we niks meer te eten hebben, dan kijken we of nog iets in de voorraad hebben. En dan gaan we bonen eten. Maar je kunt er zoveel mee. Maak er wat van. Met extra power aan je pasta, meer bite aan je burrito, extra smaak aan je salade. Witte bonen. Snijbonen. Ze zijn ongelofelijk goed te combineren in een internationale keuken. Je kunt linzencurry maken, pastasaus met bonen, Zuid-Amerikaanse tortilla's met bonen. Maar ook gewoon tussendoor. Ik heb een recept voor brownies met bonen. Bruine bonen, beetje witte chocolade, zeezout.'

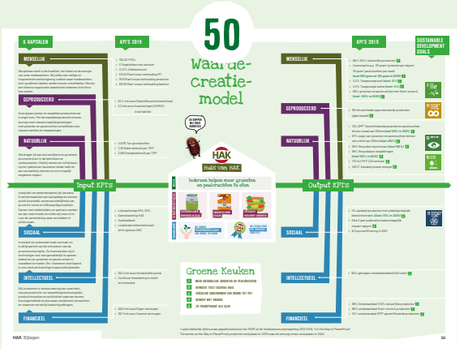
Eerlijk eten

Sinds 2015 werkt de oer-Hollandse chef-kok voor HAK. 'We laten zien wat je met groenten en bonen kunt doen. Goed bereiden, goeie spullen. Oneindig veel mogelijkheden. De groenten en bonen van HAK zijn perfect, want niemand heeft tijd om elke dag uitgebreid in de keuken te staan. Dan zijn groenten en bonen uit een pot of uit een zak prima om mee te werken. Ook groente uit een pot en zak zijn puur. Gezond, vol voedingsstoffen, zonder rommel zoals conserveringsmiddelen. Eerlijk en lekker.'

Herman den Blijker laat zien hoe blij je SALADE of wrap wordt met HAK erbij.

Bijlagen

- Waardecreatiemodel HAK
- Materialiteitsmatrix
- Verschil tussen On the Way to PlanetProof en biologisch



WAARDECREATIEMODEL HAK 50

Het waardecreatieproces bij HAK drijft onze innovatie en is erop gericht om via onze bedrijfsprocessen te voorzien in de wensen en behoeften van onze consumenten en belanghebbenden.

We sluiten hier aan bij het waardecreatiemodel van het International Integrated Reporting Council (IIRC), wat voortkomt uit het groeiende besef dat een breed scala van factoren de maatschappelijke waarde van een organisatie bepaalt. De methodologie maakt gebruik van een 'multi-kapitaal' lens, waarbij de zes kapitalen 'waardevoorraden' zijn, die worden beïnvloed of getransformeerd door de activiteiten van een organisatie:

- **Menselijk kapitaal**
  competenties, capaciteiten en talenten van individuen
- **Geproduceerd kapitaal**
  door mensen gecreëerde producten en apparatuur
- **Natuurlijk kapitaal**
  het vermogen van de ecologische omgeving om goederen te leveren in het verleden, heden en toekomst
- **Sociaal kapitaal**
  relaties met gemeenschappen en belanghebbenden
- **Intellectueel kapitaal**
  organisatorische, op kennis gebaseerde immateriële zaken
- **Financieel kapitaal**
  beschikbare fondsen

Ons waardecreatiemodel geeft inzicht in welke kapitalen we benutten en hoe we maatschappelijke waarde creëren, wat de impact is op de samenleving en hoe we een bijdrage leveren aan de Sustainable Development Goals (SDG's) of Duurzame Ontwikkelingsdoelen. Dit zijn zeventien doelen om van de wereld een betere plek te maken in 2030. De SDG's zijn afgesproken door de landen die zijn aangesloten bij de Verenigde Naties (VN).

HAK wil een stap verder zetten dan integrated reporting, want uiteindelijk draait het om de implementatie van integrated thinking, de achterliggende filosofie, in onze bedrijfsvoering.

Meer lezen:

- Integratedreporting
- Sustainable development
- Ecoda

MATERIALITEITSMATRIX 2019 51

Het is voor HAK van belang om te weten welke aspecten van onze bedrijfsvoering onze stakeholders belangrijk vinden. In september 2019 hebben wij onze klanten, leveranciers, medewerkers, aandeelhouders, kredietverstrekker en toezichthouders om input gevraagd via een enquête en hebben we op basis daarvan een materialiteitsanalyse uitgevoerd. In de materialiteitsmatrix staan de zaken die voor ons én voor hen belangrijk zijn rechtsboven.

Voedselveiligheid en kwaliteit zijn de belangrijkste aandachtsgebieden. Daarnaast is het voor onze continuïteit van essentieel belang om onze financiële doelstellingen te behalen. Daar zijn we het over eens. Andere belangrijke thema's die deel uitmaken van de materialiteitsmatrix zijn:

- Transparantie en integriteit
- Gezondheid van de consument
- Duurzame teelt
- Innovatie en ontwikkelen van technologieën

Deze onderwerpen staan niet alleen in onze matrix maar ook hoog op onze agenda. Het zijn thema's waar wij aan werken en waar we de komende jaren over rapporteren.

DE KEURMERKEN NAAST ELKAAR 52

De keurmerken On the Way to PlanetProof en Biologisch streven beiden een duurzame teelt & verwerking na. Echter er zijn ook verschillen. In dit overzicht zijn de belangrijkste kenmerken en verschillen op een rij gezet.

Waarde-creatie-model

6 KAPITALEN

KPI'S 2019

MENSELIJK

We geloven sterk in de kwaliteit, het talent en de energie van onze medewerkers. Wij willen een veilige en inspirerende werkomgeving creëren waar medewerkers zich op allerlei vlakken verder kunnen ontwikkelen. We zijn een diverse organisatie waarbinnen iedereen zich thuis kan voelen.

- 150,32 FTE's
- 0 Ongelukken met verzuim
- 3,27% Ziekteverzuim
- 57/43 Man/vrouw verhouding MT
- 91/9 Man/vrouw verhouding productie
- 47/53 Man/vrouw verhouding kantoor

GEPRODUCEERD

Onze glazen potten en stazakken produceren we in eigen huis. Met de stazakkenproductie kunnen we nog meer nieuwe maaltijdoplossingen met groenten en peulvruchten ontwikkelen voor nieuwe markten en toepassingen.

- 20,1 mln euro Materiële activa (machines)
- 3,3 mln euro Investeringen (CAPEX) in de fabriek

NATUURLIJK

We dragen bij aan een eerlijkere en groenere economie door in de hele keten te verduurzamen. Hierbij nemen we initiatieven op het gebied van duurzame lokale teelt én een verwerking met een zo min mogelijk negatieve impact.

- 44376 Ton grondstoffen
- 7,18 Waterverbruik per TMP
- 2,68 Energieverbruik per TMP

Input KPI'S

Integriteit en wederkerigheid zijn de basis. Onze kernwaarden zijn vastgelegd en worden actief doorleefd: verantwoordelijkheid van grond tot mond en HAKwaardige kwaliteit. Samen met stakeholders en partners werken we aan onze missie en vullen wij onze rol in voor de samenleving waar we midden in willen staan.

SOCIAAL

- Lidmaatschap GPA, SFA
- Samenwerking HAS
- Voedselbank
- Lokale betrokkenheid zoals shirt sponsor GRC

Innovatie en onderzoek staat centraal, en is altijd gericht op het stimuleren van de groenteconsumptie. Zo investeerden wij in technologie voor een gemakkelijk te openen deksel en om groenten en peulvruchten in stazakken te maken. We investeren doorlopend in ons merk als krachtige impactvolle afzender.

INTELLECTUEEL

- 26,2 mln euro Immateriële activa
- Continue investering in merk en innovatie

Wij investeren in verduurzaming van onze teelt, nieuwe productie- en verpakkingstechnologieën, productinnovaties en activiteiten waarvan we een bovengemiddeld en duurzaam rendement verwachten en waarover we eerlijk belasting afdragen.

FINANCIEEL

- 26,0 mln euro Eigen vermogen
- 36,7 mln euro Vreemd vermogen
- Netto omzet 86,5 mio €
- Netto winst 1,9 mio €

HAK

MISSIE

Iedereen helpen meer groenten en peulvruchten te eten

STRATEGISCHE PULERS

KERNWAARDEN

Groene Keuken

1. MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN
2. BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS
3. CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT POT
4. BEWUST MET ENERGIE
5. ZO TRANSPARANT ALS GLAS

KPI'S 2019

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

MENSELIJK

- 88% 100% natuurlijke producten 1
- Consumptie p.p. 131 gram[1] groenten per dag en 35 gram[1] peulvruchten per week (doel 250 gram en 100 gram in 2035) 1
- 0,3% Toegevoegd zout (doel: 0%) 1
- 2,5% Toegevoegd suiker (doel: 0%) 1
- 89% groenten en peulvruchten met Nutri-score A (doel: 100% in 2020) 1

3 GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN

GEPRODUCEERD

- 95 mln eenheden geproduceerde producten (glas/stazak) 1

12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE

NATUURLIJK

- 13% OPP[2]-Gecertificeerde groenten en peulvruchten binnen straal van 125km (doel 100% in 2021) 2
- 87% oogst van groenten en peulvruchten binnen een cirkel van 125km (doel >85%) 2
- 98% Recycled reststromen (doel 100%) 3
- 99% Recyclebare verpakkingen (doel 100% in 2023) 3
- 172 KJ/TMP CO2 emissie 3
- 100%[3] Aandeel groene energie 3

13 KLIMAATACTIE

15 LEVEN OP HET LAND

Output KPI'S

SOCIAAL

- 0% aandeel producten met volledige digitale keteninformatie (Doel >70% in 2025) 5
- Elke 2 jaar publicatie maatschappelijk impact rapport 5
- B Corp certificering in 2021

17 PARTNERSCHAP OM DOELSTELLINGEN TE BEREIKEN

INTELLECTUEEL

- 90% geholpen merkbekendheid HAK merk 1

FINANCIEEL

- 88% Omzetaandeel 100% natuurlijke producten 1
- 86% omzetaandeel Nutri-score A producten 1
- 0%[3] omzetaandeel OPP[2] gecertificeerde producten 1

[1] Laatst bekende cijfers zoals gepubliceerd door het RIVM uit de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016, [2] On the Way to PlanetProof,
[3] De eerste on the Way to PlanetProof productie vond plaats in 2019 maar de verkoop ervan vond plaats in 2020

HAK Materialiteitsmatrix

OMSCHRIJVING

1	Voedselveiligheid en kwaliteit
2	Behalen financiële doelstellingen (stabiliteit)
3	Productverantwoordelijkheid (eerlijk en transparant)
4	Integriteit
5	Gezondheid consument
6	Duurzame teelt
7	Innovatie en ontwikkelen van technologieën
8	Maatschappelijk verantwoord inkopen
9	Recyclebare verpakkingsvormen
10	Grondstofverbruik en afvalreductie
11	CO_2- en energieverbruik
12	Duurzame inzetbaarheid
13	Goed werknemersschap
14	Mensenrechten
15	Opleiding en training

Verschillen On the Way to Planetproof en Biologische plantaardige producten

THEMA	GANGBARE TEELT (WETTELIJK NIVEAU)	ON THE WAY TO PLANETPROOF TEELT	BIOLOGISCH
ALGEMEEN	• Geproduceerd binnen de wettelijke regels	Geproduceerd volgens bovenwettelijke eisen gericht op vermindering van de milieubelasting op breed aantal thema's: gewasbescherming, biodiversiteit, bodemvruchtbaarheid, water, energie en afval. • Gebruik van duurzame maatregelen en nieuwste teelttechnieken • Teelt op groeimedium is toegestaan mits water wordt opgevangen en hergebruikt	Geproduceerd volgens Europese biologische wettelijke regels die gebaseerd zijn op een aantal basisprincipes: • Gewasrotatie (=vruchtwisseling) • Meststoffen van natuurlijke herkomst • Eerst zonder gewasbescherming. • Indien noodzakelijk, gebruik van natuurlijke middelen toegestaan • Planten staan in de volle grond • Gentechvrij zaadgoed
GEWASBESCHERMINGS-MIDDELEN	• Teler is vrij in keuze en toepassing van chemische gewasbeschermings-middelen zolang deze wettelijk zijn toegelaten en wettelijke restricties in acht worden genomen	• Inzet van biologische en mechanische gewasbescherming waar mogelijk • Actieve stoffen waarvoor beter alternatief beschikbaar is mogen niet toegepast worden. • Bonus/ malussysteem (compensatie met duurzame maatregelen). • Verplichte emissiebeperkende maatregelen • Limiet per gewas voor de toegepaste hoeveelheid actieve stof	• Alleen beperkt gebruik van natuurlijke gewasbeschermingsmiddelen • Geen enkele chemische onkruidbestrijding toegestaan, ook geen natuurlijke stoffen (in plaats daarvan mechanische onkruidbestrijding)
MESTSTOFFEN	• Mestwetgeving gericht op voorkómen van verliezen naar grond- en oppervlaktewater	• Bemesten met dierlijke mest, compost en kunstmest op basis van grond- / gewasanalyses • In standhouden bodemvruchtbaarheid • Voorkómen van verliezen van meststoffen • Recirculatie (hergebruik) in glastuinbouw	• Alleen organische meststoffen toegestaan (dierlijke mest en compost) en hulpmeststoffen van natuurlijke oorsprong • Eigen wettelijke norm voor maximum hoeveelheid meststoffen per hectare
BIODIVERSITEIT & NATUUR EN LANDSCHAP	• Geen eisen	• Verplichting om biodiversiteit en natuur op het bedrijf te stimuleren • Teler kiest de maatregelen die bij zijn/haar bedrijf passen, zoals nestgelegenheid, bloeiende akkerranden, etc.	• Verplichte vruchtwisseling (wettelijk 1 op 2, in de praktijk meestal 1 op 6 à 7) • Telen in harmonie met de natuur. Bedrijf is zo ingericht dat het voedsel en schuilplaats biedt aan natuurlijke vijanden van vervelende insecten etc.
ENERGIE	• Geen eisen	• Energiebesparing • Gebruik groene energie	• Geen eisen, wel principe: zuinig met eindige grondstoffen
WATERKWALITEIT	• Wetgeving	• Aanvullende eisen om vervuiling van oppervlakte- en grondwater te voorkomen	• Wetgeving; geen eisen, door productie-eisen minder vervuiling van grond- en oppervlaktewater
WATERKWANTITEIT	• Geen eisen	• Monitoring en waterbesparing of hergebruik	• Geen eisen
AFVAL EN VERPAKKING	• Wetgeving	• Afval scheiden • Goed recyclebare verpakkingen	• Wetgeving
EERLIJK EN SOCIAAL	• Wetgeving	• Wetgeving	• Wetgeving, geen eigen eisen, wel principes
BETROUWBAARHEID / CONTROLE	• Geen	• Controle door onafhankelijke certificatie instellingen dat producten voldoen aan de eisen van On the Way to PlanetProof	• Onafhankelijke controle (door SKAL) dat producten aan eisen van de Europese biologische wetgeving voldoen

COLOFON

Inhoud: HAK B.V.
Tekst & Redactie: Elles Rozing i.s.m. Karin Broer
Vormgeving: CommunicatieTeam

HAK B.V.
Hendrik Cornelis Hakstraat 1
4283 KA Giessen
Nederland
0183 446 500
info@HAK.nl
www.HAK.nl

Volg ons via de socials:

@hakgroenten
@HAKgroenten
@HAKgroenten
youtube.com/hakgroenten
linkedin.com/company/hak

#hetgroenenormaal