Nieuws uit onze Groene Keuken

MAATSCHAPPELIJK IMPACT RAPPORT 2021

RESULTATEN, INITIATIEVEN EN AMBITIES

HAK

INHOUDSOPGAVE

Nieuws uit onze Groene Keuken

VOORWOORD 3

Timo Hoogeboom, CEO en HAKtivist 3
Maikel Jongenelis, CFO HAK 6
Materialiteitsmatrix 7
Waardecreatiemodel 8

VISIE EN MISSIE 9

ACTUELE THEMA'S 10

Thema 1: De groente- en peulvruchtenconsumptie in Nederland: 'stijging zet voorzichtig door' 11
Thema 2: Meer plantaardig, minder dierlijk: 'ruim baan voor de eiwittransitie' 14
Thema 3: Toekomstbestendige landbouw: 'van meer naar beter' 18

DE GROENE KEUKEN VAN HAK 23

Introductie 24

GEZONDHEID & CONSUMPTIE 25

KPI 1: Groenten en peulvruchten met Nutri-Score A 26
KPI 2: 100 procent natuurlijke ingrediënten in al onze producten in 2021 27
KPI 3 en 4: Minder zout en suiker in onze producten 29
KPI 5: Stimuleren van groente- en peulvruchtenconsumptie 30

De groenten van HAK maken we samen 36

TEELT & PRODUCTIE 41

Bewuste teelt dichtbij huis 41
KPI 6: Groenten en peulvruchten geteeld binnen 125 km van de fabriek 42
KPI 7: 100% On the way to PlanetProof gecertificeerde groenten en peulvruchten binnen 125 km van de HAK-fabriek 43

De groene akkers van HAK 45

Circulair ondernemen van grond tot pot 48
KPI 8: Recyclen van reststromen 49
KPI 9: Recyclebare verpakkingen 52

Bewust met energie 54
KPI 10: Verduurzamen en CO_2-reductie 55

Transparant als glas 59
KPI 11: Volledige digitale keteninformatie in 2025 voor meer dan 70 procent van ons assortiment 60
KPI 12: B Corp-certificering 61

Onze doelen 62

Bronnen en verantwoording 64
Colofon en contactgegevens 65

TIMO HOOGEBOOM, CEO HAK

’Het gaat in deze tijd om Doe-leiderschap’

Dit Maatschappelijk Impact Rapport is de tweede editie. In de vorige versie kon je lezen wat onze ambities, doelstellingen en plannen zijn. Deze keer nemen we je, samen met onze medewerkers, mee in de realisatie hiervan, maar ook in welke uitdagingen we hierbij tegengekomen zijn of waar het nog niet gelukt is. Daarnaast kijken we vooruit. Want één ding is zeker. Groen kan altijd groener. Ook in onze Groene Keuken.

HAK blijft daarom investeren in duurzaamheid en gezondheid – juist nu, terwijl dat natuurlijk best uitdagend is in deze tijden waarin de crisissen over elkaar heen buitelen. Klimaatcrisis, landbouwproblematiek, energiecrisis, inflatie, en niet te vergeten een gezondheidscrisis. Het raakt ons allemaal en we kunnen ze niet langer zien als incidenten. We zien het als onze verantwoordelijkheid om actief bij te dragen aan verandering. Alleen dan hebben we de komende decennia als bedrijf bestaansrecht. Dat betekent dat we vooral – samen met onze ketenpartners – in de actiemodus moeten. Niet alleen maar praten en visies schetsen maar Doe-leiderschap tonen. Dat is in deze tijd nodig.

Op weg naar biologisch

Onder andere het verder vergroenen van de landbouw heeft daarom onze volle aandacht. Eind 2021 teelden we voor elk gewas groenten en peulvruchten binnen onze gewenste straal van 125 kilometer volgens het onafhankelijke keurmerk On the way to PlanetProof. Ik ben hier enorm trots op. Met name omdat het echt tot stand gekomen is in nauwe samenwerking met de telers die hier hun schouders onder hebben gezet. Voor de extra kosten hebben we ze een compensatie betaald en deze zijn doorberekend in de keten. Ook ontwikkelden we een succesvolle consumentencampagne met ons nieuwe gezicht Elise Schaap die op een laagdrempelige manier de waarde van lokale, duurzame teelt naar voren brengt. Hét bewijs dat verduurzaming en waardecreatie samen kunnen gaan.

We kijken ook weer verder. Want we zijn er nog niet. We hebben in ons Groene Akkerplan concrete acties benoemd die de komende jaren de bodemgezondheid en de biodiversiteit op de akkers verder moeten vergroten. We werken er met dit plan aan om in 2027 over te stappen op biologische teelt voor alle lokale groenten en peulvruchten. Dit is 85 procent van het volume. De eerste biologische groenten, rode bieten, verschijnen dit najaar al in de schappen. In de daaropvolgende jaren volgt de rest van de groenten in een stap-voor-stap programma.

Timo Hoogeboom, CEO HAK

Het is een flinke ambitie om over te stappen op biologisch want er zijn echt nog wel hobbels te nemen. Maar we durven het aan omdat wij verantwoordelijkheid voelen voor zowel het bestaansrecht van ons bedrijf, dat afhankelijk is van gezonde akkerbouw met florerende telers, als om als voorouder te zorgen voor gezonde voeding en de leefomgeving voor toekomstige generaties. Met de omschakeling die we hebben gemaakt naar On The way to PlanetProof hebben we al gezien dat het kan om stevige ambities te realiseren.

We zien biologisch ook als een kans als het gaat om het ontwikkelen van lokale, toekomstbestendige akkerbouw met een goed verdienvermogen voor de teler. Daarnaast beweegt het internationale en lokale landbouwbeleid hier snel naartoe en HAK wil in deze beweging graag een voortrekkersrol vervullen.

Het ultieme doel is om biologisch de normaalste zaak van de wereld en voor iedereen toegankelijk te maken tegen een betaalbare prijs. De eerste sleutel tot succes is het vergroten van de vraag. En dat kan alleen met een disruptieve aanpak en schaalvergroting. De transitie kan in Nederland aangejaagd worden met maatregelen als transitievergoedingen voor telers, een BTW-vrijstelling voor biologische producten en campagnes om het bio-aanbod aantrekkelijk en toegankelijk te maken voor de consument.

Ook is het sterk vergroten van het aanbod van biologische producten nodig en zelfs zodanig dat er daar waar mogelijk geen reguliere varianten meer worden aangeboden. Want er zou eigenlijk geen keuze meer moeten zijn tussen duurzaam en niet-duurzaam.

Dat is ook de reden dat wij voor ons hele assortiment lokale groenten en peulvruchten zo snel mogelijk overstappen naar biologisch. Daarnaast beloven we om telers extra te compenseren voor hun inspanningen op biologische teelt en willen we ons ervoor inzetten om samen met de overheid en de keten te kijken hoe we consumentenprijzen voor biologische producten betaalbaar maken voor iedereen. Kortom: we gaan als HAK de komende jaren een actieve bijdrage leveren aan het marktontwikkelingsplan.

HAKtivisme

Bij HAK zeggen we: je kunt veel mooie vergezichten bedenken, maar beter DOE je het. Verander door te doen. Bijvoorbeeld met de teelt van exotische peulvruchten in eigen land, de kidneyboon. Die we nu voor het eerst volledig lokaal telen in plaats van 8.000 km verderop in Noord-Amerika. Natuurlijk gaan er altijd dingen anders dan verwacht of soms mislukt het. Zo is de lokale teelt van kikkererwten mislukt. Daar leren we van en dat hoort bij vooruitgang. Het typeert de Doe-mentaliteit van HAK die we nastreven. Wij noemen dat ons HAKtivisme.

Verder verduurzamen

We investeren stevig in reduceren van het energie-verbruik en CO_2-emissie, door middel van elektrificatie en vergroening van energie. Zo plaatste HAK 10.000 vierkante meter aan zonnepanelen op het dak van de fabriek in Giessen waarmee 25 procent van het stroomverbruik kan worden opgewekt. Ook investeren we in het energiezuiniger maken van het ketelhuis om het gasverbruik waar mogelijk te verminderen. En wordt de komende tijd de restwarmte van het koelwater in de sterilisatietoren gebruikt voor het voorverwarmen van de opgiet.
Ondanks deze investeringen en maatregelen is het helaas bij lange na niet voldoende om de gestegen energieprijzen te compenseren. Op grond daarvan is het niet haalbaar om de komende winter door te produceren, dat kondigden we al eerder aan. De productiepauze voor winter 2023 heeft geen impact op de levering van HAK-producten aan winkels. In januari komen er geen verse groenten van het land, die direct verwerkt moeten worden. De winter is een relatief rustigere periode in de fabriek, waardoor de planning kan worden doorgeschoven. Onze medewerkers hebben enorm meegeholpen en -gedacht om dit te kunnen realiseren.

Timo Hoogeboom, CEO HAK

Timo Hoogeboom, CEO HAK

Peulvruchten: People, Planet en Portemonnee

De eiwittransitie blijft zich ondertussen onverminderd doorzetten. Peulvruchten vervullen daarin als bron van plantaardige eiwitten een sleutelrol. Ze zijn namelijk erg gezond, lekker, vele malen duurzamer te produceren, en een veel goedkopere bron van eiwitten voor de consument dan vlees. Gezien alle goede eigenschappen van bonen is de groei nog lang niet groot genoeg. Dit zou veel beter moeten en daar moeten we samen met de retailers aan werken.

De categorie verdient de spotlight in de supermarkt. Juist nu moeten bonen neergezet worden als dé voordelige manier om vlees te vervangen. Peulvruchten zijn de ideale combinatie van people, planet en portemonnee.

Altijd relevant

HAK vierde afgelopen jaar haar 70-jarig bestaan. Onze missie is nog altijd relevant in elk tijdsgewricht. In de jaren 50-60 namen we huishoudens het wecken van groenten uit handen, in tijden dat er nog geen koelkasten waren en vers niet het hele jaar beschikbaar was. En vandaag de dag, nu de maaltijd snel en gezond op tafel moet staan, zorgen we voor plantaardige gemaksoplossingen die helpen op een eenvoudige manier groener en plantaardiger te eten.

Ook de afgelopen jaren brachten we veel nieuwe producten op de markt die hierbij een rol spelen, zoals Mexicanez voor bij de Mexicaanse maaltijd en Uit de Oven om ook ovengerechten te verrijken met groenten en peulvruchten. Allemaal met een Nutri-Score A, zonder toegevoegde suikers en met zo min mogelijk zout. Ze worden op smaak gebracht met kruiden en specerijen. Inmiddels bevatten zo goed als al onze producten 100 procent natuurlijke ingrediënten. Echter, er zijn nog wel een paar uitdagingen. Over deze zijn we transparant en kun je meer lezen in dit rapport. We gaan het niet uit de weg en zijn ervan overtuigd dat we onze ambitie uiteindelijk gaan verwezenlijken.

Samen kom je verder

Bij HAK werken we aan onze missie om zoveel mogelijk mensen te helpen meer groenten en peulvruchten te eten op ieder moment van de dag. Dat doen we écht samen. Ook in de afgelopen jaren toen de coronacrisis extra druk legde op iedereen. Iedere collega en elke stap van het proces zijn even belangrijk. We blijven daarbij verbeteren, leren en ervaren waar het beter kan of moet. We vinden bijvoorbeeld dat we nog meer aandacht moeten hebben voor de veiligheid van onze mensen in de fabriek. Hiervoor hebben we het Programma Veilig Samenwerken opgestart. Ook de vitaliteit en de duurzame inzetbaarheid van onze medewerkers monitoren we met PAGO/PMO en we formuleren actieplannen hierop. In coronatijden hebben we bijvoorbeeld meer aandacht besteed aan het stimuleren van bewegen omdat we duidelijk een aandachtspunt hierop zagen.

Dit tweede Maatschappelijk Impact Rapport is niet alleen de verantwoording van onze duurzaamheids-inspanningen, maar duidelijk ook een ambitiedocument én oproep aan alle spelers in de keten voor verdere samenwerking. Voor ons is het een belangrijk onderdeel van de reis die we maken, onderweg naar een nog gezonder en duurzamer plantaardig voedingsbedrijf. 'De groenten van HAK maken we samen!'

TIMO HOOGEBOOM
CEO en HAKtivist
Januari 2023

MAIKEL JONGENELIS, CFO HAK

‘Impact op thema’s die ertoe doen’

In dit verslag rapporteren we over actuele thema’s waar we een wezenlijk verschil kunnen maken. We zijn transparant over de stappen die we zetten om een nog groener bedrijf te worden.

Materialiteitsbepaling

Om te bepalen of de doelstellingen die wij ons zelf als bedrijf opleggen in overeenstemming zijn met de verwachtingen vanuit onze stakeholders, zijn de materiële thema’s zoals getoond in de Materialiteitsmatrix wederom getoetst. De uitkomst is afgezet tegen de mate van impact die HAK wil hebben op deze onderwerpen. De materiële onderwerpen zijn door de directie van HAK gevalideerd.

Ten opzichte van het vorige rapport in 2019 zien we dat een aantal accenten anders worden gelegd. Vooral CO2- en energiereductie, duurzame teelt en het welzijn van onze werknemers hebben vanuit onze stakeholders nóg meer de focus gekregen in de meest recente analyse. Daarnaast is het belang van de gezondheid van de consument ongewijzigd en is het duidelijk uit de matrix dat we deze maatschappelijke bijdrage alleen kunnen leveren met een gezonde financiële positie van het bedrijf. De matrix laat zien dat de doelstellingen van HAK in lijn liggen met de verwachtingen van onze stakeholders. De meest materiële onderwerpen komen uitgebreid aan bod in dit Maatschappelijk Impact Rapport.’

Waardecreatiemodel

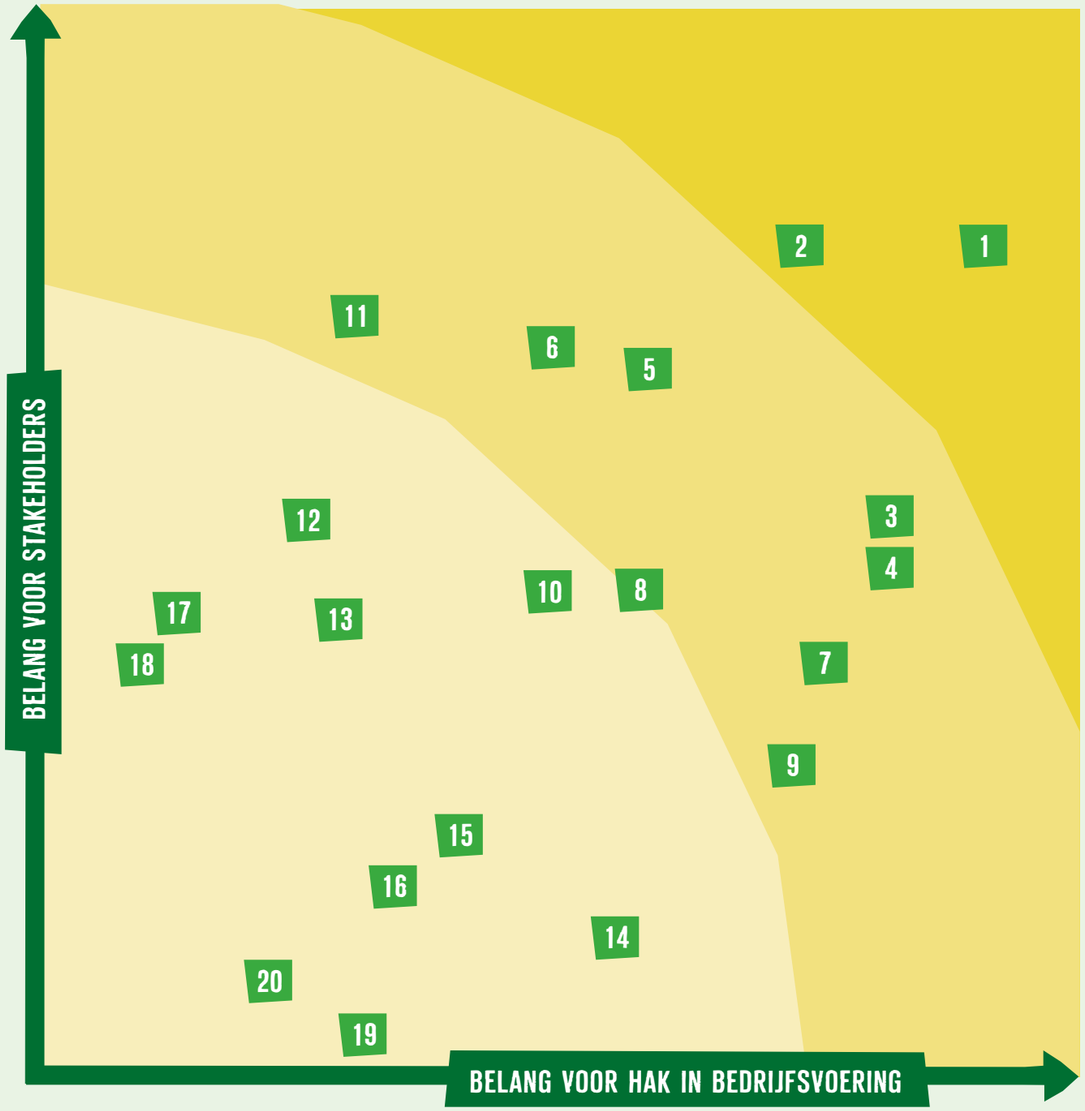
Het Waardecreatiemodel geeft inzicht in benutte sociale, economische en milieu gerelateerde kapitalen, hoe we daar waarde aan toevoegen en aan welke grote maatschappelijke thema’s en doelen onze activiteiten positief bijdragen. We laten ook zien hoe deze linken aan de Sustainable Development Goals (SDG’s). Dit zijn zeventien doelen die afgesproken zijn door de landen van de Verenigde Naties (VN) om van de wereld een betere plek te maken. We vinden het belangrijk om hiermee de financiële impact aan de maatschappelijke impact te kunnen koppelen. Dit houdt ons scherp op zowel onze verantwoordelijkheid als het gaat om de gezondheid en continuïteit van ons bedrijf als die van mens en natuur.

De doelstellingen vanuit de Groene keuken zoals de reductie van CO_2-emmissie middels investeringen in vergroening en reductie van energie, toekomstbestendige teelt door On the way to PlanetProof en Biologische teelt en het verhogen en gezonder maken van de groente- en peulvruchtenconsumptie zijn door ons omgezet naar KPI’s die in dit rapport verder worden toegelicht.

Verder blijven investeren in deze onderwerpen is essentieel voor de toekomstbestendigheid van ons als bedrijf en voor de maatschappij om op de lange termijn gezonde lokale groenten en een leefbaar milieu te behouden.

DE MATERIALITEITSMATRIX EN HET WAARDECREATIEMODEL STAAN AFGEBEELD OP DE VOLGENDE PAGINA’S.

Materialiteitsmatrix HAK



	OMSCHRIJVING
1	Voedselveiligheid en -kwaliteit
2	Duurzame teelt (biodiversiteit, bodem, water, energie)
3	Gezondheid, welzijn en veiligheid werknemers
4	Betrokkenheid en tevredenheid werknemers
5	Reductie CO_2 emissie- & energieverbruik
6	Gezondheid consument
7	Behalen financiële doelstellingen (stabiliteit)
8	Innovatie en ontwikkelen van technologieën
9	Integriteit/ ethics
10	Productverantwoordelijkheid (eerlijk en transparant)
11	Grondstofverbruik en afvalreductie/ verspilling
12	Reductie van- en recyclebare verpakkingen
13	Maatschappelijk verantwoord inkopen
14	Opleiding en ontwikkeling
15	IT security & privacy
16	Mensenrechten
17	Efficiënt watermanagement
18	Lokale betrokkenheid
19	Verantwoord belastingbeleid
20	Diversiteit en inclusiviteit

Waarde-creatie-model

6 KAPITALEN

KPI'S 2021

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.

- 148 FTE's
- 5 ongevallen met verzuim
- 4,75% ziekteverzuim
- 71/29 man/vrouw verhouding MT
- 88/12 man/vrouw verhouding productie
- 52/48 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.

- 33,8 mln euro Materiële activa (machines)
- 4,8 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.

- 53.191 ton grondstoffen
- 8,18 waterverbruik per TMP
- 2,83 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 HAK-waardige 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

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.

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

INTELLECTUEEL

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.

- 27,4 mln euro Immateriële activa
- Continue investering in merk en innovatie

FINANCIEEL

- 34,7 mln euro eigen vermogen
- 40,1 mln euro vreemd vermogen
- Netto omzet 100,2 mln euro
- Netto winst 4,7 mln euro

HAK

MISSIE

Iedereen helpen meer groenten en peulvruchten te eten

STRATEGISCHE PIJLERS

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 2021

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Output KPI's

MENSELIJK

- 91% 100% natuurlijke producten (doel: 100%) 1
- Consumptie p.p. 131 gram[1] groenten per dag en 35 gram[1] peulvruchten per week (doel: 250 gram per dag en 135 gram per week) 1
- 0,27% Toegevoegd zout (doel: 0%) 1
- 2,26% Toegevoegd suiker (doel: 0%) 1
- 100% groenten en peulvruchten met Nutri-Score A (doel: 100%) 1

3 GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN

GEPRODUCEERD

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

12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE

NATUURLIJK

- 88% groenten en peulvruchten binnen straal 125 km (doel: >85%) 2
- 91% On the way to PlanetProof gecertificeerd groenten en peulvruchten binnen straal 125 km (doel: 100%) 2
- 99% recycled reststromen (doel 100%) 3
- 96% recyclebare verpakkingen in KG's (doel: 100%) 3
- 165,1 KJ per ton CO_2 emissie (doel: -7% per jaar) 3
- 91,8 KJ per unit CO_2 emissie (doel: -7% per jaar) 3
- 95% aandeel groene stroom (doel: 100%) 3
- 0% aandeel zelf opgewekte stroom[3] (doel: 25%) 3

13 KLIMAATACTIE

15 LEVEN OP HET LAND

SOCIAAL

- 0% aandeel producten met digitale traceability informatie door de keten (Doel >70%) 5
- Maatschappelijk Impact Rapport elke 2 jaar 5
- 0 bezoekers Pottenkijkers dagen (i.v.m. Corona)
- B-corp certificering: assessment gereed in Q4 2021[4]

17 PARTNERSCHAP OM DOELSTELLINGEN TE BEREIKEN

INTELLECTUEEL

- 92% geholpen merkbekendheid HAK 1

FINANCIEEL

- 89% omzetaandeel 100% natuurlijke producten 1
- 96% omzetaandeel Nutri-Score A 1
- 17,3% omzetaandeel On the way to PlanetProof producten 1

[1] laatste gegevens uit de VCP van RIVM
[2] scope 1 en 2
[3] in 2022 zijn de zonnepanelen geïnstalleerd waarmee we ons doel moeten gaan behalen
[4] Q4 2022 in verification stage

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.

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.

Groen moet groener. Juist nu

HAK wil een belangrijke positieve bijdrage leveren door plantaardig eten, lokale en duurzame teelt te stimuleren en daarbij een vooruitstrevende rol te spelen. Want groen moet groener. Juist nu. Laten we samen onderdeel zijn van de oplossing. Ook wij willen daarbij onze verantwoordelijkheid nemen.

3 ACTUELE MAATSCHAPPELIJKE THEMA'S

Hierbij zijn er 3 actuele maatschappelijke thema's waar wij een positieve impact willen en kunnen maken:

- Verhogen van de groente- en peulvruchtenconsumptie
- Versnellen van de eiwittransitie: meer plantaardig, minder dierlijk
- Toekomstbestendige landbouw: van meer naar beter

THEMA 1:

DE GROENTE- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE IN NEDERLAND: ‘STIJGING ZET VOORZICHTIG DOOR’

Laten we positief beginnen: de Nederlandse consument eet wat meer groenten en peulvruchten! Een gemiddeld boodschappenlijstje bevat iets meer groenten dan in de periode voor 2020. Het is een ontwikkeling die past in de trend van een gezond en meer duurzaam eetpatroon, en is deels te danken aan de coronacrisis.

Sinds het begin van de corona-epidemie zijn Nederlanders gezondere keuzes gaan maken: meer bewegen, gezonder eten, meer groenten. Veel mensen gingen thuis aan de slag met groenten en fruit, wat tot nieuwe gewoonten heeft geleid. Zoals de tijd nemen om te koken, nieuwe producten ontdekken en kiezen voor lokale seizoensgroenten.

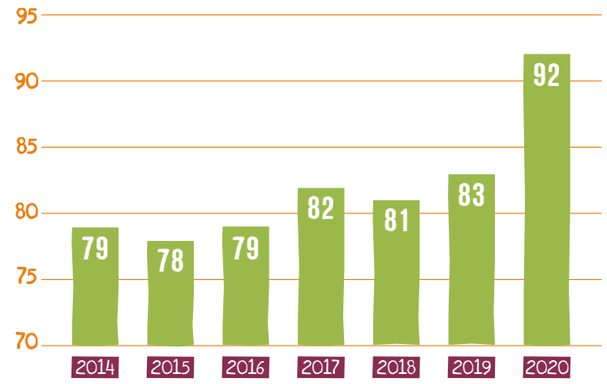
Laten we hopen dat deze goede gewoontes blijven hangen.

Toch zijn we er nog niet. De totale consumptie van groenten en peulvruchten in gram per dag is nog steeds te laag. Zeker als je het afzet tegen de aanbevolen hoeveelheid en het Europese gemiddelde.

GROENTENFRUITHUIS GFK/KANTAR

VERSE GROENTECONSUMPTIE PER HUISHOUDEN IN KG (2014 - 2020 TOTAAL NL)

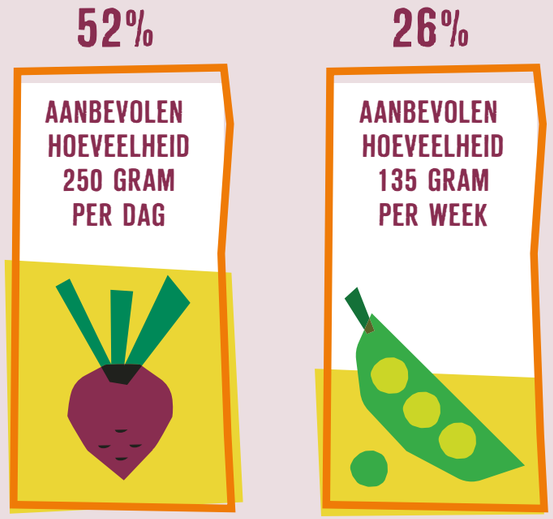
VERSE GROENTEN - TOTAAL



Stijging groente- en fruitconsumptie zet in 2021 door

In het tweede coronajaar nam de Nederlandse consumptie van verse groenten en fruit met 3 procent toe, zo blijkt uit de analyse van GroentenFruit Huis over 2021.

Da's lekker nieuws! Lees hier het bericht.



GROENTE- EN PEULVRUCHTEN: DE CIJFERS

Groenten: schepje erboven op

Nederlanders eten gemiddeld 131 gram groenten per dag, volgens het RIVM. Het advies is 250 gram per dag. Zo'n 83 procent van de groenten wordt tijdens de avondmaaltijd gegeten, 11 procent tijdens de lunch en 5 procent als tussendoortje *(Bron: Voedselconsumptiepeiling RIVM)*.

Peulvruchten: beter met bonen

Gemiddeld eten Nederlanders 1 keer in de 3 weken peulvruchten. Dit komt neer op 5 gram per dag. Het advies is om wekelijks 135 gram peulvruchten te eten (gekookt).

WAAROM ETEN WE NOG TE WEINIG GROENTEN EN PEULVRUCHTEN?

Er zijn verschillende redenen waarom de totale consumptie van groenten en peulvruchten aan de lage kant is. De belangrijkste oorzaken zijn:

DE CONSUMENT DENKT DAT HET WEL GOED ZIT

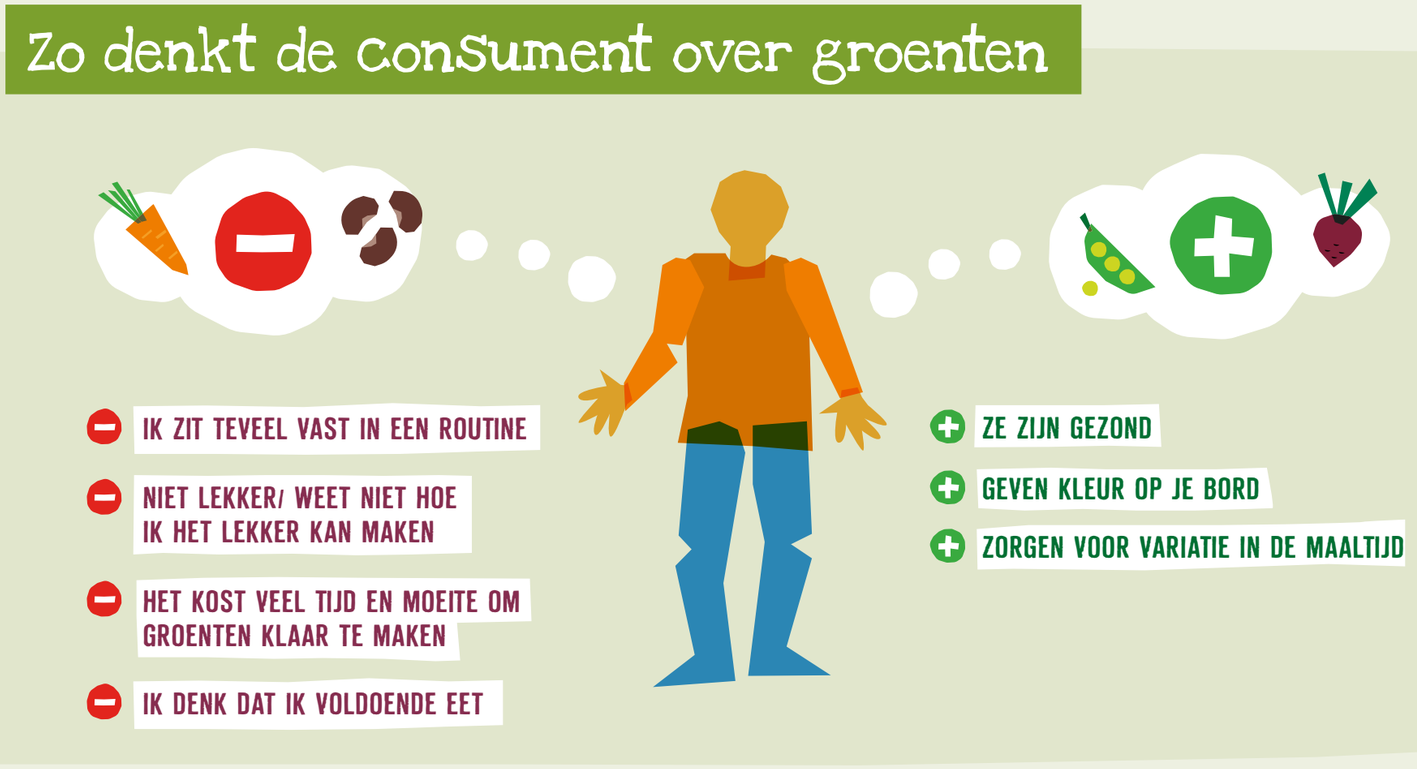
Veel mensen denken dat ze meer groenten eten dan ze daadwerkelijk doen. Ze overschatten de dagelijkse groentenconsumptie. Dat is ook wel logisch, want het is lastig te peilen hoeveel gram er op je bord ligt. Peulvruchten worden nog minder gegeten en zijn bij veel mensen helemaal nog geen onderdeel van een vaste routine.

DE FAVORIETE MAALTIJD BEVAT WEINIG GROENTEN

Het weekmenu bestaat uit zo'n 6-10 gerechten die vaak op tafel komen. Pasta en de Mexicaanse maaltijd zijn steeds vaker favoriet. Deze maaltijden bevatten relatief minder groenten dan de ouderwetse Hollandse pot met aardappelen, groenten en vlees(vervanger). Peulvruchten zijn voor af en toe. Het is lastig om eetpatronen te veranderen en vaste routines te doorbreken. Aansluiten op de routine is vaak een betere manier om gedrag te veranderen.

NIET LEKKER

Niet iedereen vindt groenten en peulvruchten lekker of weet hoe het lekker klaar te maken. Sommige mensen denken dat de bereiding ingewikkeld is, dat komt het meeste voor bij peulvruchten.



GROENTEN EN PEULVRUCHTEN: GOED VOOR MENS EN PLANEET

GROENTEN: ESSENTIEEL VOOR EEN GEZONDE MAALTIJD

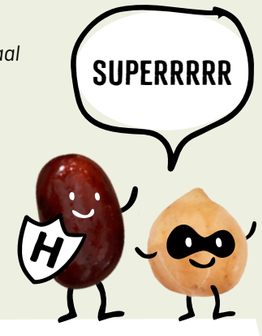
BOORDEVOL VITAMINES EN MINERALEN
Groenten bevatten veel vitamines en mineralen. Onder andere vitamine C, (de voorloper van) vitamine A, foliumzuur, kalium, ijzer en calcium.

VEEL VOEDINGSVEZELS
Groenten bevatten veel voedingsvezels, die goed zijn voor de stoelgang, de bloedsuikerspiegel en ze zorgen voor een vol gevoel na de maaltijd.

BESCHERMEN TEGEN ZIEKTES
Door al deze goede voedingsstoffen hangt het eten van groenten samen met een lager risico op chronische ziekten, hart- en vaatziekte, diabetes type 2 en verschillende soorten kanker.

LEKKER VOOR DE LIJN
Groenten bevatten (met uitzondering van avocado) erg weinig calorieën. Eet er lekker veel van!

Bronnen: Voedingscentrum, Iedereendoetwat.nl en Milieu Centraal



PEULVRUCHTEN: ECHTE SUPERHELDEN

DUURZAME LAGE FOOTPRINT
De productie van peulvruchten kost minder grondstoffen en levert minder CO_2-uitstoot op. Peulvruchten hebben nauwelijks kunstmest of water nodig en kunnen in Nederland worden geteeld. Ze maken de grond waar ze groeien gezonder en worden in de biologische landbouw vaak gebruikt als natuurlijke manier om de grond te herstellen.

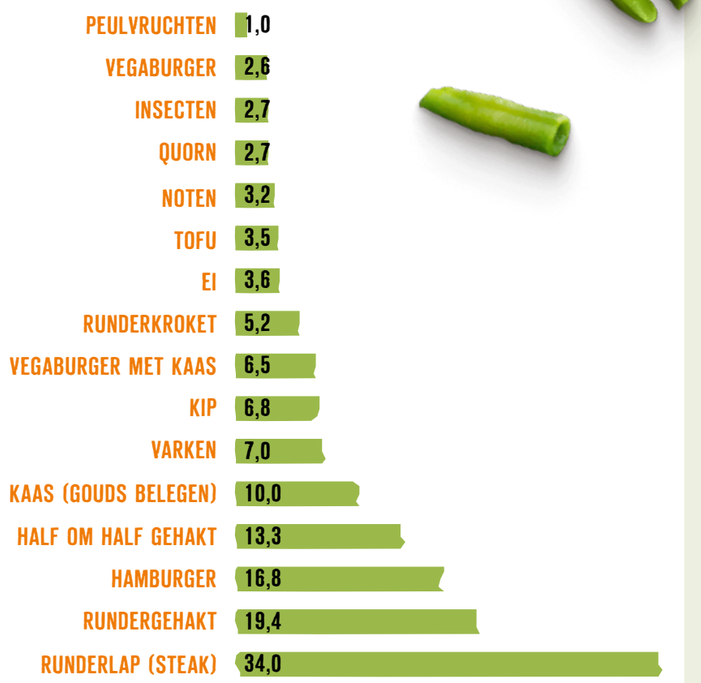
SUPERGEZOND
Peulvruchten bevatten minder calorieën en veel meer vezels in vergelijking met dezelfde hoeveelheid vlees (rund, varken en kip). Daarnaast zijn peulvruchten een bron van plantaardige eiwitten.

BOMVOL VITAMINES EN MINERALEN
Peulvruchten bevatten onder andere ijzer, kalium, magnesium, zink en vitamine B.

GEZOND KAN PRIMA MET MINDER VLEES
Peulvruchten zijn een prima vervanger op een dagje zonder vlees, vis of ei!

CO_2-UITSTOOT PER KILO

ZOVEEL CO_2 KOMT ER VRIJ BIJ DE PRODUCTIE VAN VERSCHILLENDE EIWITBRONNEN.



Cijfers per kilogram product zoals je dat koopt in de supermarkt.
Bron: Milieu Centraal

Zowel voor onze gezondheid als voor het klimaat is het nodig om meer plantaardige eiwitten zoals peulvruchten op te scheppen.

HOE DAT ZIT, ZETTEN WE UITEEN IN HET VOLGENDE THEMA: 'RUIM BAAN VOOR DE EIWITTRANSITIE'.

THEMA 2:

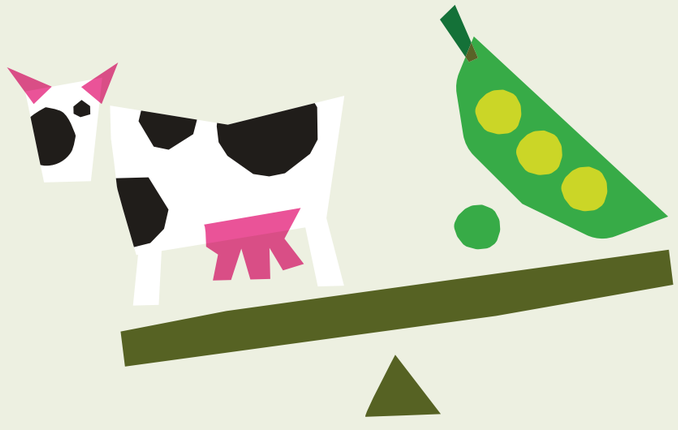
MEER PLANTAARDIG, MINDER DIERLIJK: ‘RUIM BAAN VOOR DE EIWITTRANSITIE’

In Westerse landen eten we veel dierlijke eiwitten: vlees, zuivel, eieren en vis. Plantaardige eiwitbronnen als peulvruchten, granen en noten worden minder gegeten. Nederlanders halen gemiddeld 60 procent van de eiwitten uit vlees, zuivel, ei en vis en de rest uit plantaardige bronnen. De stap van (veel) vlees en vis naar een meer plantaardig eetpatroon is misschien best wel lastig, maar belangrijk.

Waarom is het nodig?

De eiwittransitie, zoals de overgang naar een dieet met meer plantaardige eiwitten heet, is nodig om klimaatverandering tegen te gaan en de groeiende wereldbevolking blijvend gezond te kunnen voeden. Het gaat bij de eiwittransitie om een goede balans, zowel in productie als consumptie.

In Nederland komen de adviezen hierover van de Gezondheidsraad, gebaseerd op nationale en internationale wetenschappelijke literatuur.



Impact op klimaat en milieu

Het eten van dierlijke eiwitten heeft een grote impact op het klimaat en het milieu. Voor 1 kilo vlees is bijvoorbeeld gemiddeld 5 kilo plantaardig materiaal (veevoer) nodig (Milieu Centraal). Vleesproductie zorgt verder voor veel meer uitstoot van broeikasgassen en voor verzuring van de bodem en de lucht. Dat geldt ook voor de productie van zuivel.

Gezondheidsvoordelen

Ook voor de gezondheid is het gunstig om meer plantaardig te eten. Mensen hebben een lager risico op hart- en vaatziekten bij een eetpatroon met minder vlees en méér volkoren graanproducten, peulvruchten, groenten, fruit en noten.

De conclusie is dat het duurzaam en gezond is om de verhouding te veranderen; van minder dierlijke naar meer plantaardige producten.

EIWITTRANSITIE: DE DOELSTELLING

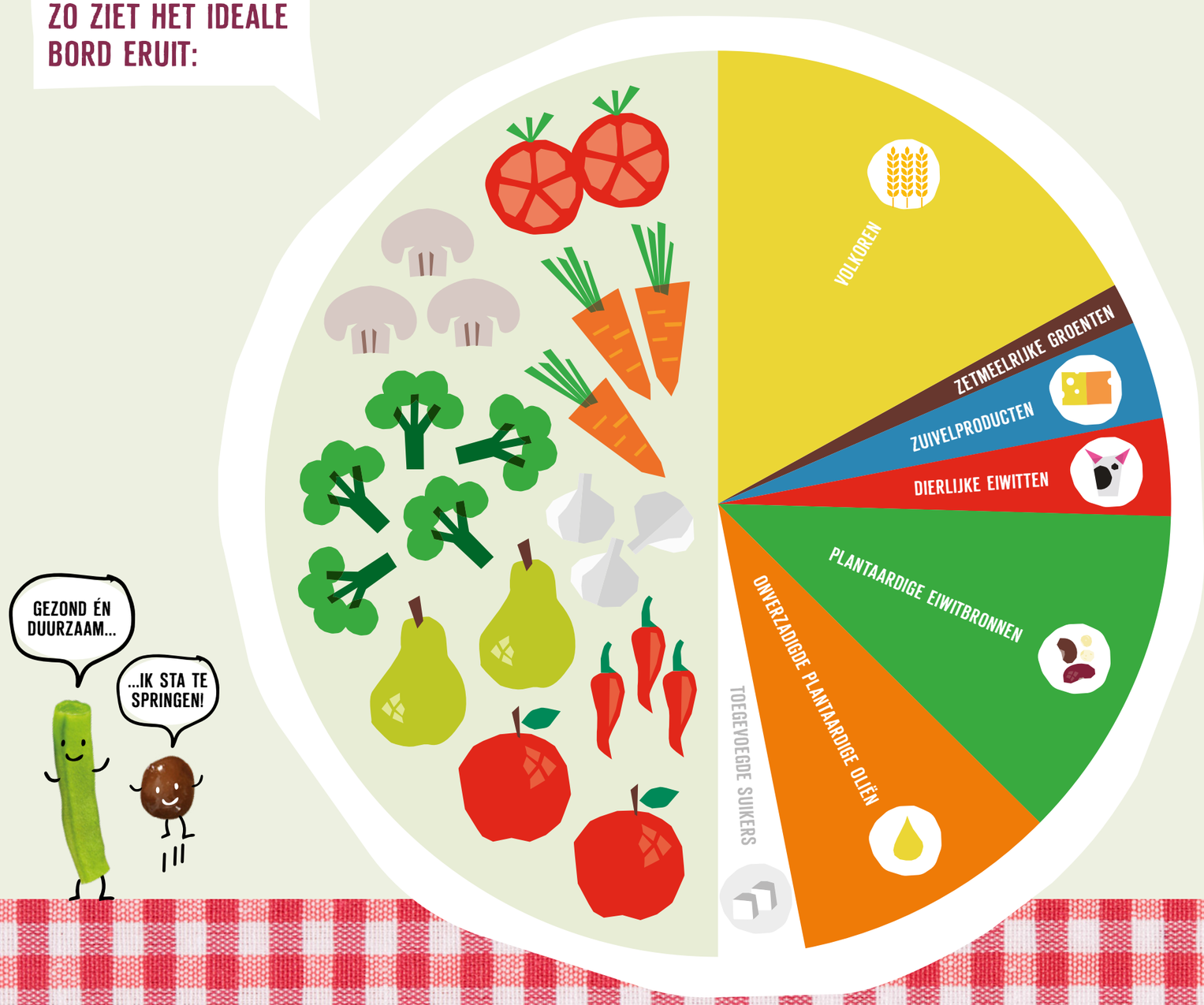
De eiwittransitie kent een heldere doelstelling, op aanbevelingen van de Gezondheidsraad (Richtlijn Goede Voeding 2015). In 2030 moet 60 procent van de eiwitten die we eten afkomstig zijn van plantaardige bronnen, en 40 procent van dierlijke bronnen – tegen 60 procent dierlijk en 40 procent plantaardig op dit moment.

De verhouding 50:50 is een belangrijke eerste stap: de helft dierlijk-de helft plantaardig (advies Gezondheidsraad, doel voor 2025).

Centraal staat een gezonde balans; wat meer plantaardig/alternatief en minder dierlijke producten. En als het kan dan is een dagje zonder vlees een heel goed begin.

De Voedseltransformatie

ZO ZIET HET IDEALE BORD ERUIT:



DUURZAAM EN GEZOND: DIT ZIJN DE ADVIEZEN

The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems (2019) is een wereldwijd erkend rapport met een richtlijn om de bevolking in 2050 te kunnen voeden met gezond voedsel binnen de bio-fysiologische grenzen van de aarde.

De richtlijn komt neer op gezond en duurzaam voedsel. Dus meer groenten, fruit, peulvruchten, noten en volkoren granen. In mindere mate zuivel, dierlijke eiwitten (vlees, vis en eieren) en een bescheiden hoeveelheid suiker per dag.

Bekijk het complete wetenschappelijke rapport.

Hoe zien ons menu en de landbouw eruit als we massaal overstappen op het EAT-Lancet dieet?

Bekijk hier de toelichting van deze hoogleraar voeding en gezondheid.

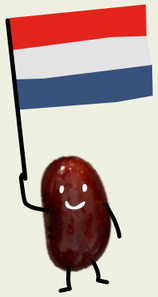
Start de film!

EIWITTRANSITIE: EEN BREDE AANPAK OP VERSCHILLENDE NIVEAUS

EUROPESE CONTEXT: FARM TO FORK STRATEGY

De Europese Farm to Fork strategy moet de transitie naar een duurzaam voedselsysteem versnellen. Farm to Fork: van boer tot bord, iedereen – van landbouwer tot consument – speelt een rol. Een van de sleutelpunten is de verschuiving van een plantaardig voedingspatroon gerelateerd aan overconsumptie en voedselverspilling. Ook is er aandacht voor biologische landbouw en duurzaam en efficiënter produceren. Het actieplan is vooral gericht op beleidsmakers en schetst in grote lijnen wat er zou moeten gebeuren.

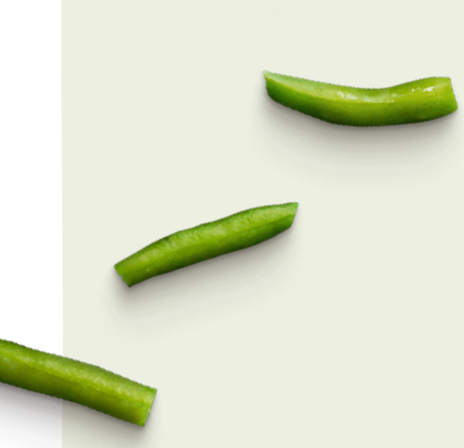
Bekijk de Farm to Fork strategie en aanbevelingen



NATIONALE CONTEXT: NATIONALE EIWITSTRATEGIE

Waar Farm to Fork op hoofdlijnen blijft, is de Nationale Eiwitstrategie al een stuk concreter. In Nederland moet het aanbod van plantaardige, duurzamere en nieuwe eiwitten worden vergroot. De Nationale Eiwitstrategie gaat in op: duurzamere landbouw, betere bodemkwaliteit en biodiversiteit, minder emissies. Ook van belang binnen de eiwitstrategie is stimuleren van de vraagkant en intensiever samenwerken in de keten. Dat laatste wordt concreet gemaakt in de Green Deal Eiwitrijke Gewassen.

De Nationale Eiwitstrategie van A tot Z



Overheidscampagne Iedereen Doet Wat

De overheidscampagne Iedereen Doet Wat laat zien dat o.a. meer peulvruchten op het bord een belangrijke stap is naar een duurzamere levensstijl. Ook wat doen?

Bekijk de website vol praktische tips eens!

GREEN DEAL: BEAN DEAL

De Green Deal Eiwitrijke Gewassen – ook bekend als de Bean Deal – is een directe uitwerking van de Nationale Eiwitstrategie. De Bean Deal is ondertekend door 57 partijen uit het bedrijfsleven, kennisinstellingen en overheden. Ook HAK is een van de ondertekenende partijen.

In de komende 5 tot 10 jaar heeft de Green Deal Eiwitrijke Gewassen meerdere doelen:

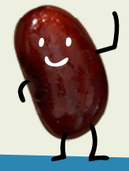
- Nederland meer zelfvoorzienend maken in nieuwe en plantaardige eiwitten
- Een gezond verdienmodel creëren voor meer Nederlandse telers van eiwitrijke gewassen
- De verkoop van levensmiddelen met in Nederland geteelde eiwitten vergroten
- Een groter aandeel van in Nederland geteelde plantaardige eiwitten in levensmiddelen
- Een goede samenwerking in de hele keten. Circulariteit is het uitgangspunt.

Bekijk de Green Deal Eiwitrijke Gewassen

Aanjagers: Green Protein Alliance

Green Protein Alliance (GPA) is een samenwerkingsverband van duurzame koplopers in de voedingsbranche. De gezamenlijke ambitie is een markt waarin producten met plantaardige proteïne een vanzelfsprekende keuze is. Voor elk moment van de dag, van hoge kwaliteit, met een goede prijs-kwaliteitverhouding.

In 2025 moet de eiwitconsumptie hersteld zijn naar 50:50, gevolgd door de balans 40:60 in 2030 (dierlijk:plantaardig), in lijn met de Nationale Eiwitstrategie. HAK is een van de founding members van de GPA.



Meer plantaardige eiwitten met meer groenten en peulvruchten consumeren is belangrijk voor mens en planeet. Hierbij speelt de teelt natuurlijk ook een belangrijke rol.

WAT DAARBIJ KOMT KIJKEN EN WELKE UITDAGINGEN SPELEN LEES JE IN THEMA 3: TOEKOMSTBESTENDIGE LANDBOUW: 'VAN MEER NAAR BETER'.

THEMA 3:

TOEKOMSTBESTENDIGE LANDBOUW: ’VAN MEER NAAR BETER’

Om ook in de toekomst kwalitatief hoogstaand voedsel, lokaal geteeld, te kunnen blijven eten, is een omslag naar een nieuwe, meer duurzame vorm van landbouw nodig.

De natuurlijke balans herstellen

Met duurzame landbouw bedoelen we o.a. produceren en ondernemen in evenwicht met de natuur, met een omslag van meer naar beter. Een aanpak waarbij we werken aan een gezonde bodem, in samenhang met de natuur, het klimaat en met de teler. Daarbij rekening houdend met uitdagingen als stikstofoverschot, klimaatverandering, waterkwaliteit, teruglopende biodiversiteit en uitstoot van broeikasgassen.

Voorwaarde is dat telers er een goede boterham mee kunnen verdienen. Dat kan alleen als de hele voedselketen, van teler tot en met de consument, bij de overgang betrokken wordt.

Waarom is het nodig?

Duurzame telers werken veel aan de gezondheid van de bodem. Uit een gezonde bodem kunnen namelijk ook op lange termijn weerbare sterke gewassen met voedzame groenten en peulvruchten blijven groeien. Het werken aan biodiversiteit draagt in grote mate bij aan een goede bodemkwaliteit en bestuiving van gewassen maar ook aan schone lucht, fris water en andere ecosysteemdiensten. Het helpt om klimaatverandering te bestrijden en het vermindert de impact van natuurrampen.

OP PAGINA 19 EN 20 LEES JE MEER OVER HET BELANG VAN EEN GEZONDE BODEM EN DE VERSCHILLENDE VORMEN VAN DUURZAME LANDBOUW.

HET BEGINT BIJ EEN GEZONDE BODEM

De sleutel tot echt duurzame teelt is een gezonde bodem. Uit een gezonde bodem blijven ook in de toekomst weerbare sterke gewassen groeien, met voedzame groenten en peulvruchten, de basis van een gezond en plantaardig dieet. Er zijn veel manieren waarop de bodemgezondheid positief beïnvloed kan worden. Bijvoorbeeld door de bodemvruchtbaarheid te verbeteren en de biodiversiteit te vergroten.

VERBETEREN VAN DE BODEMVRUCHTBAARHEID

Bodemvruchtbaarheid is belangrijk voor een goede waterregulatie, ziekte- en plaagwering, zuivering en het vastleggen van koolstofdioxide (CO_2). Als sprake is van een gezonde bodem, is minder grondbewerking nodig om gewassen te laten groeien. Duurzame telers hebben veel aandacht voor de inzet van organische meststoffen en het gebruik van granen en groenbemesters in een vruchtwisseling. Ook kunnen zij werken met groenbemesters, zoals grasklaver. Deze worden ingezaaid om op een natuurlijke manier de bodem bescherming en extra stikstof te geven. Dit zorgt voor een goede levering van voedingsstoffen en opbouw van organische stof en spaart het bodemleven.

VERGROTEN VAN DE BODEMDIVERSITEIT

Duurzame telers voeden hun bodems met dierlijke mest en compost. Op de korte termijn zorgt dat soms voor een wat lagere opbrengst per hectare, meer arbeid of hogere kosten. Tegelijkertijd krijgt de bodem meer rust en dat levert uiteindelijk een grotere biodiversiteit op, met meer bodemdiertjes. En die zijn weer belangrijk voor de vruchtbaarheid en waterhuishouding van de bodem. Een vruchtbare bodem is bovendien beter bestand tegen de extreme weersomstandigheden die de klimaatverandering met zich meebrengt.

BODEMLEVEN VEERKRACHTIG EN GEZOND

Telers zijn voor het succes van hun teelten sterk afhankelijk van het weer. Klimaatverandering brengt grote onzekerheden met zich mee: erosie, langdurige droogte of juist hevige regenbuien kunnen een bedreiging vormen voor de opbrengst. Een veerkrachtige bodem met een actief en gezond bodemleven helpt. De grotere diversiteit in de bodems (zoals wormen die gangetjes graven) maakt de bodem luchtig. Als het hard regent, werkt deze bodem als een spons. Dit voorkomt overstromingen. Gezonde bodems zijn ook beter bestand tegen hitte en droogte.

Gezonde bodem = voedzame groenten

Door intensief gebruik van de bodem is het aantal micronutriënten afgenomen. En niet alleen in de bodem, ook in groenten en fruit. Het gaat met name om de vitamines A, B, E en D, en de mineralen calcium, ijzer, fosfor, magnesium, selenium en zink. In de periode 1985-2002 nam de voedingswaarde van groenten en fruit af. Om een paar voorbeelden te noemen: in broccoli nam het gehalte calcium tussen 1985 en 2002 met 73 procent af. In bonen nam in diezelfde periode de hoeveelheid vitamine B6 af met 77 procent, en in appels het gehalte vitamine C met 60 procent. Hierover kun je meer lezen in het rapport 'De Bodem Bereikt' van de Raad voor de Leefomgeving en Infrastructuur.

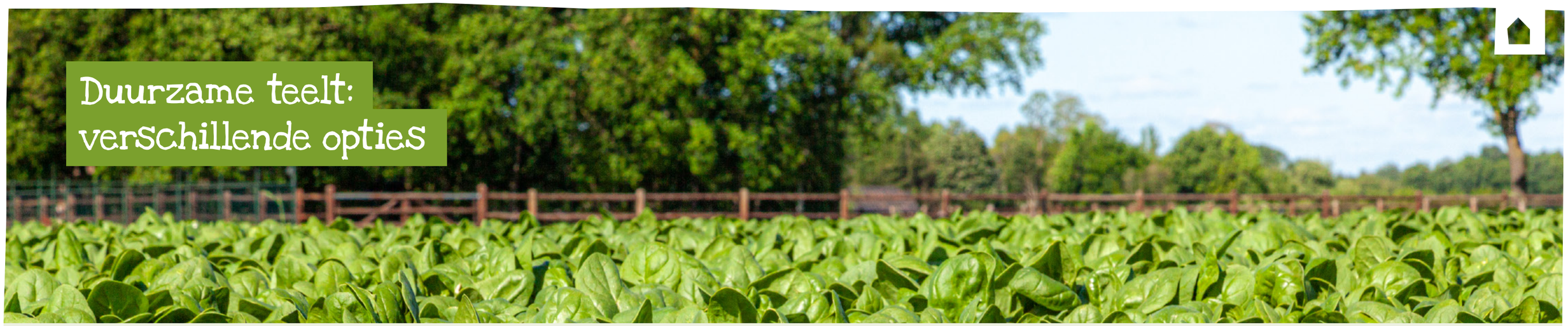
Lees De Bodem Bereikt, uitgebreid rapport van RLI

De bodem bereikt?!

Korte animatie over hoe, wat en waarom van de bodem.

Start de video!

Bronnen: Bionext Bio Greenpaper editie 2022, De Bodem Bereikt (Raad voor Leefomgeving en Infrastructuur), Atlas Natuurlijk Kapitaal en Milieu Centraal.



Duurzame teelt: verschillende opties

BEKIJK DE DIVERSE VORMEN VAN DUURZAME LOKALE TEELT.

ON THE WAY TO PLANETPROOF:

Onafhankelijk keurmerk van Stichting Milieukeur met milieu als belangrijkste aandachtspunt. Het staat voor productie waarbij onder andere weinig bestrijdingsmiddelen en kunstmest worden gebruikt. Het is een keurmerk voor zuivel, groenten en fruit, eieren, bloemen, planten, bomen en bloembollen.

NATUURINCLUSIEVE LANDBOUW:

Vorm van duurzame landbouw die uitgaat van een veerkrachtig voedsel- en ecosysteem. Deze maakt optimaal gebruik van de natuurlijke omgeving (het 'natuurlijk kapitaal') en integreert die in de bedrijfsvoering.

BIOLOGISCHE LANDBOUW:

Landbouwvorm die nadrukkelijk rekening wil houden met milieueffecten en dierenwelzijn. De biologische landbouw gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmest en genetisch gemodificeerde organismen. Dit is wettelijk vastgelegd. Dieren krijgen meer ruimte en kunnen hun natuurlijke gedrag vertonen.

KRINGLOOPLANDBOUW:

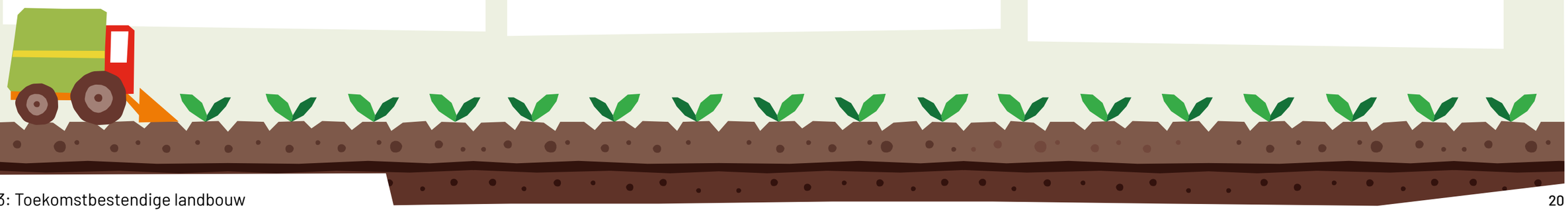
Vorm van duurzame landbouw waarbij de kringloop van stoffen gesloten is. Dit houdt in dat alle stoffen die door de landbouw uit een gebied verdwijnen ook weer teruggebracht worden in dat gebied.

REGENERATIEVE LANDBOUW:

Productiemethode waarbij natuurlijke hulpbronnen worden versterkt in plaats van uitgeput. De methode richt zich vooral op verbetering van de bodemkwaliteit.

BIODYNAMISCHE LANDBOUW:

Biodynamische landbouw gaat uit van een holistische kijk op het boerenleven en de natuur en is gestoeld op de antroposofische principes van Rudolf Steiner.



Bio = logisch

Biologische teelt wordt steeds meer gezien als het beste en internationaal meest geharmoniseerde systeem voor duurzame, toekomstbestendige landbouw. Met als doel om gezond voedsel te produceren binnen de grenzen van de natuur, milieu en leefomgeving met een positief effect op bodem, biodiversiteit en klimaat.

Een stabiel en robuust landbouwsysteem, op een veerkrachtige vorm van landbouw die klimaat-adaptief is en bestand tegen ziekten en plagen. Waarbij we uitgaan van de kracht van de natuur met biodiversiteit, natuurlijke bodemprocessen en andere ecosysteemdiensten.

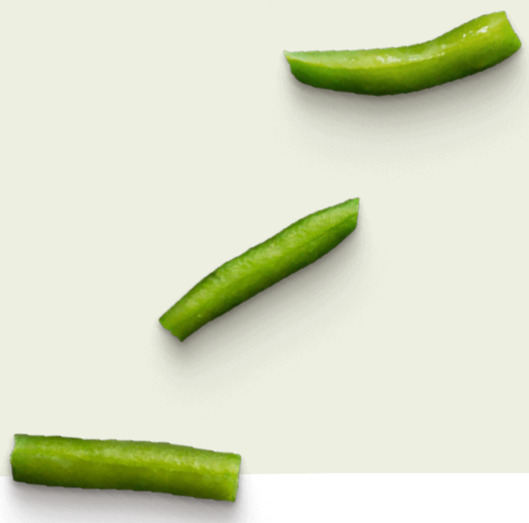
Biologische en natuurinclusieve landbouw werken vanuit dezelfde gedachtegang. Biologische boeren werken dan ook op een natuurinclusieve manier. De consument die kiest voor biologisch kiest in feite voor landbouw die in samenhang met de natuur werkt.

Een overgang naar meer biologische teelt is in Nederland overigens nog een behoorlijke uitdaging.

Uitdagingen

Allereerst zijn we in Nederland nog niet ver op het gebied van biologische landbouw. Slechts 3,9 procent van het landbouwareaal is nu biologisch ten opzichte van gemiddeld 9,2 procent in Europa. Hier moeten dus nog behoorlijke stappen worden gezet. Overigens zijn de provincies Flevoland en Friesland koplopers in Nederland met respectievelijk 17 procent en 14 procent. Uitdagingen voor een groeiversnelling zijn de omschakelkosten voor telers, de kosten en de prijsafstand versus reguliere teelt en de veel te lage vraag bij consumenten. Daar zullen we samen met de overheid en de keten in moeten investeren om dit een succes te laten worden. Denk hierbij bijvoorbeeld aan transitievergoedingen voor telers, true pricing waarbij reguliere teelt duurder wordt door de externe kosten mee te nemen, BTW-vrijstelling voor biologische producten en, bovenal, sterke (overheids) campagnes en verbreding en presentatie van het bio-aanbod.

OP ZOWEL INTERNATIONAAL, NATIONAAL ALS LOKAAL BELEIDSNIVEAU WORDT ER GEWERKT AAN BIOLOGISCHE TEELT. HIER LEES JE MEER OVER OP DE VOLGENDE PAGINA.



GROENE TEELT: EEN BREDE AANPAK OP VERSCHILLENDE NIVEAUS

EUROPESE CONTEXT: ACTIEPLAN MET 23 PUNTEN

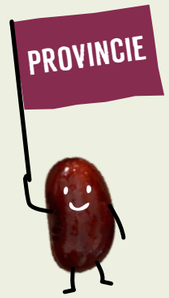
Met een nieuw Actieplan geeft Europa de biologische sector een flinke boost. Het doel: ten minste 25 procent van de Europese landbouwgrond moet biologisch zijn tegen 2030. Daarvoor zijn 23 acties rond drie assen – consumptie (vraag) stimuleren, productie opvoeren en verder verduurzamen van de sector – beschreven die een evenwichtige groei van de sector moeten garanderen. Het Actieplan is in overeenstemming met de Europese Green Deal, de 'van boer tot bord'-strategie en de biodiversiteitsstrategie. De Europese lidstaten kunnen de groei van bio mee helpen stimuleren door zelf een nationale strategie rond bio te ontwikkelen.

- Het volledige Actieplan van Europa dat de bio sector moet boosten

NATIONALE CONTEXT: ACTIEPLAN BIOLOGISCH

In Nederland werkt het ministerie van LNV aan een Nationaal Actieplan Biologisch. Belangrijkste doelstelling is dat in 2030 15 procent van het landbouwareaal biologisch is. Via een online interactieve dialoog droegen bijna 400 betrokkenen van verschillende stakeholdergroepen bij aan ideeën, randvoorwaarden en (voorkeurs) oplossingsrichtingen. Dit vond plaats in de eerste helft van 2022. Hieronder vind je zowel de uitkomsten van de consultatie als de inhoud van het Nationaal Actieplan Biologisch.

- Bekijk het eindverslag Actieplan Biologisch (stakeholdersconsultatie)
- Bekijk hier het Nationaal Actieplan Biologisch



PROVINCIALE CONTEXT: DUURZAME LANDBOUW

Het programma Duurzame Landbouw 2020-2023 biedt provincies ruimte om biologische landbouw verder te brengen. Drie voorbeelden:

- Brabant aan de slag met duurzaam produceren
- Biologisch Landbouw Groningen
- Friesland stimuleert een duurzame, toekomstbestendige landbouw

De Groene Keuken van HAK

In de Groene Keuken van HAK laten we zien wat we doen om de groente- en peulvruchtenconsumptie te verhogen, en hoe we onze producten zo duurzaam mogelijk telen en verwerken. We hebben de afgelopen twee jaar mooie concrete resultaten bereikt, maar er zijn ook uitdagingen die lastiger zijn dan we hoopten. Welke stappen zijn gezet en wat de ambities zijn, lees je op de pagina's hierna tot in detail.

In de Groene Keuken van HAK laten we zien wat we doen om een positieve impact te maken op het vlak van consumptie en teelt, en hoe we de negatieve impact van onze activiteiten minimaliseren.

We hebben onszelf ambitieuze doelstellingen opgelegd op het gebied van gezondheid en consumptie, zoals bijvoorbeeld 100% natuurlijke ingrediënten en alle groenten en peulvruchten een Nutri-Score A. Daarnaast willen we dat minimaal 85 procent van onze groenten en en peulvruchten binnen een straal van 125 km geteeld worden en dat deze On the way to PlanetProof gecertificeerd zijn. En we werken aan een CO_2-neutrale toeleveringsketen.

We focussen ons extra op die gebieden waar wij de meeste impact kunnen maken: bijdragen aan de groenteconsumptie, transitie naar meer plantaardige eiwitten en stimuleren van duurzamere lokale teelt.

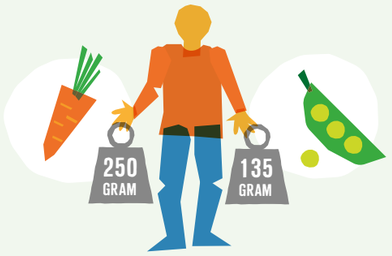
En HAK, hoe gaat het?

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
135 GRAM PEULVRUCHTEN PER WEEK
IN 2035

100%
NATUURLIJKE INGREDIENTEN
IN 2021

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

IMPACTVELD

Teelt & productie

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

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

Meer natuurlijke groenten en peulvruchten

Gezondheid & Consumptie

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN OP HET BORD

HAK wil mensen helpen gezondere keuzes te maken bij het boodschappen doen door de groente- en peulvruchtenconsumptie te stimuleren. We doen dat door producten te ontwikkelen die niet alleen lekker zijn, maar die ook makkelijk in het dagelijks eetpatroon passen. Dat geldt voor groenten én peulvruchten. Lekker en gezond voor iedereen.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

	Meer natuurlijke groenten en bonen	Target	2016	2018	2019	2020	2021
KPI 1	% HAK groenten en peul-vruchten met Nutri-Score A	100%	N/A	N/A	89%	100%	100%
KPI 2	100% natuurlijke ingrediën-ten in al onze producten	100%	48%	84%	88%	90%	91%
KPI 3	% toegevoegd zout	0%	0,40%	0,32%	0,32%	0,31%	0,27%
KPI 4	% toegevoegd suiker	0%	3,48%	2,69%	2,47%	2,30%	2,26%
KPI 5	Stimuleren van groente- en peulvruchtenconsumptie: 250 gr* groenten per dag en 135 gr* peulvruchten per week	te realiseren in 2035	131 gr** 35 gr**	N/A	N/A	N/A	N/A

** Bron: Voedingscentrum*

*** RIVM Voedselconsumptiepeiling*

KPI 1:

GROENTEN EN PEULVRUCHTEN MET NUTRI-SCORE A

We zijn gestart met de introductie van het Nutri-Score label op onze producten. De producten van HAK scoren vooral (donker)groen: een A. Dat betekent dat deze producten veel groenten, vezels en/of eiwitten bevatten, een klein beetje zout en nauwelijks tot geen toegevoegd suiker.

Nutri-Score campagne

De Belgische overheid ontwikkelde een Nutri-Score campagne.

Bekijk de spot

Nutri-Score label: positieve ervaringen

De pilot met het Nutri-Score label is positief verlopen. Het onafhankelijke en wetenschappelijk onderbouwde label wordt door de consument goed begrepen. Aan de kleuren en letters van het logo herkennen consumenten gemakkelijk hoe gezond een product is. Wel zien we dat de bekendheid van Nutri-Score nog vrij laag is en dat brede invoering en communicatie nodig is. Dit was nog niet mogelijk, omdat het voedselkeuzelogo nog niet officieel ingevoerd is in Nederland.

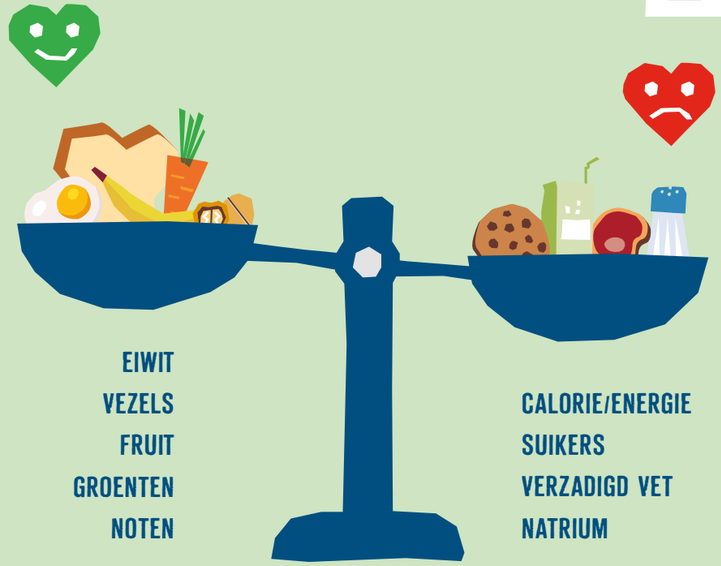
Nutri-Score HAK

Benieuwd naar de Nutri-Score per HAK-product?

Laat maar zien die score!

Landelijke invoering Nutri-Score

Het wetenschappelijk comité Nutri-Score en de internationale stuurgroep heeft in de zomer van 2022 de criteria aangescherpt, zodat het nog beter aansluit op de voedingsrichtlijnen. De Gezondheidsraad brengt eind 2022 een advies uit aan het ministerie van VWS. Als dit advies positief is, dan geeft het ministerie naar verwachting groen licht voor de invoering van Nutri-Score in Nederland (2023). De bekendheid van Nutri-Score kan dan verder uitgebouwd worden en nog meer helpen bij gezondere keuzes maken tijdens het boodschappen doen.
Overigens wordt het Nutri-Score label breed ingezet in België, Frankrijk, Duitsland, Luxemburg, Spanje en Zwitserland, en door overheden actief onder de aandacht gebracht. Zo ontwikkelde de Belgische Federale Overheidsdienst Volksgezondheid bijvoorbeeld twee Nutri-Score spots en een folder.



GUNSTIGE VOEDINGSWAARDE (TE VERKIEZEN)

ONGUNSTIGE VOEDINGSWAARDE (TE VERMIJDEN)

NUTRI-SCORE: PRODUCTEN SIMPEL EN SNEL VERGELIJKEN

Nutri-Score is onafhankelijk wetenschappelijk ontwikkeld en onderbouwd, en gemakkelijk te begrijpen. Het is het enige voedselkeuzelogo dat naar de totale voedingswaarde van een product kijkt. Het algoritme koppelt positieve eigenschappen (hoeveelheid eiwit, vezels en fruit, groenten, noten) aan negatieve eigenschappen (energie, suikers, verzadigd vet, natrium) om te komen tot een score tussen -15 (beste keuze) en +40 (ongezondste/slechtste). Die score leidt tot een combinatie van een letter A tot E, met bijbehorende kleur van donkergroen naar rood. Donkergroen staat voor de beste voedingswaarde, rood voor de slechtste voedingswaarde.

KPI 2:

100 PROCENT NATUURLIJKE INGREDIËNTEN IN AL ONZE PRODUCTEN IN 2021

We telen en verwerken groenten en peulvruchten met minimale toevoegingen, zo puur mogelijk. Ons doel is 100 procent natuurlijke ingrediënten in al onze producten en daar hebben we de afgelopen jaren hard aan gewerkt. We hebben mooie stappen gezet, maar zijn er nog niet helemaal.

Zo puur mogelijk

We zitten inmiddels op een 100 procent score voor alle groenten en appelmoes. Qua peulvruchten zijn de Mexicaanse bonenmix, kikkererwten en 0% bruine bonen in pot en alle stazakken zoals rode bruine bonenmix, zwarte bonen, edamame, linzen, kidneybonen, kikkererwten en bonenschotels allemaal 100 procent natuurlijk. Toch zijn er nog een paar uitdagingen als het gaat om 100 procent natuurlijke ingrediënten, namelijk de bruine bonen en kapucijners.

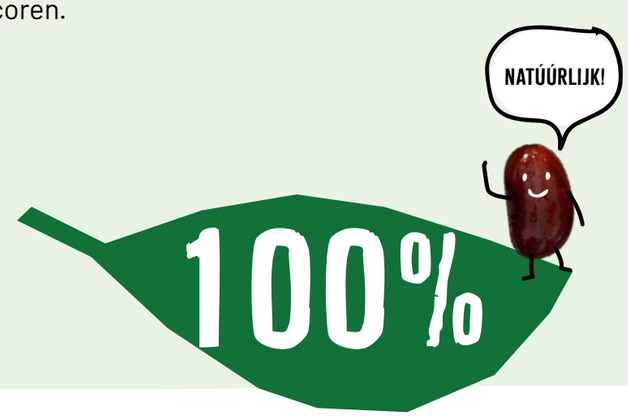
Welke toevoegingen zitten waarin?

Wil je exact weten om welke toevoegingen het gaat?

Handig overzicht ▶

Bruine bonen en kapucijners

Bruine bonen en kapucijners bevatten van nature veel ijzer. Tijdens het steriliseren (verhitten om houdbaar te maken) kleurt het vocht daarom zwart. We voegen daarom een beetje ijzervanger/antioxidant toe (EDTA). Dit is volledig veilig en onschadelijk, maar niet 100 procent natuurlijk. Onze uitdaging: lukt het zonder toevoegingen? Voor de twee Bonenmixen in glas (Mexicaanse- en Reuzebonen) en de HAK Bruine Bonen 0% gaat dat zeker op. We voegen geen ijzervanger meer toe, en onderzoek laat zien dat de consument daar inmiddels aan gewend is. De gewone bruine bonen worden nu ook op deze manier getest, live in de markt en dit ziet er veelbelovend uit. We denken dat het gaat lukken! En dan de kapucijners nog. We werken er hard aan om ook hier 100 procent natuurlijk te scoren.



Laat die peulvruchten maar zien

JOHN VAN BOKHOVEN, ACCOUNTMANAGER

‘Jaarlijks zijn we in onze categorie de belangrijkste speler. We durven het voortouw te nemen. Meer plantaardig eten, duurzaamheid en lokale teelt zijn bij HAK geen loze kreten. En vergeet niet dat peulvruchten een steeds belangrijker alternatief worden voor vlees. Dit moeten we samen met de retailers in het kader van de eiwittransitie promoten richting de consument. Iedere consument heeft een vaste looproute in de supermarkt. En eerlijk, dat is niet altijd automatisch langs het schap met peulvruchten. Met mijn collega’s hamer ik er bij de supermarkten dan ook op dat de peulvruchten ook buiten het schap te vinden zijn, op het promotiemeubel. Als dat gebeurt, zie je de verkoop direct toenemen. Goed voor de gezondheid van mens en planeet.’

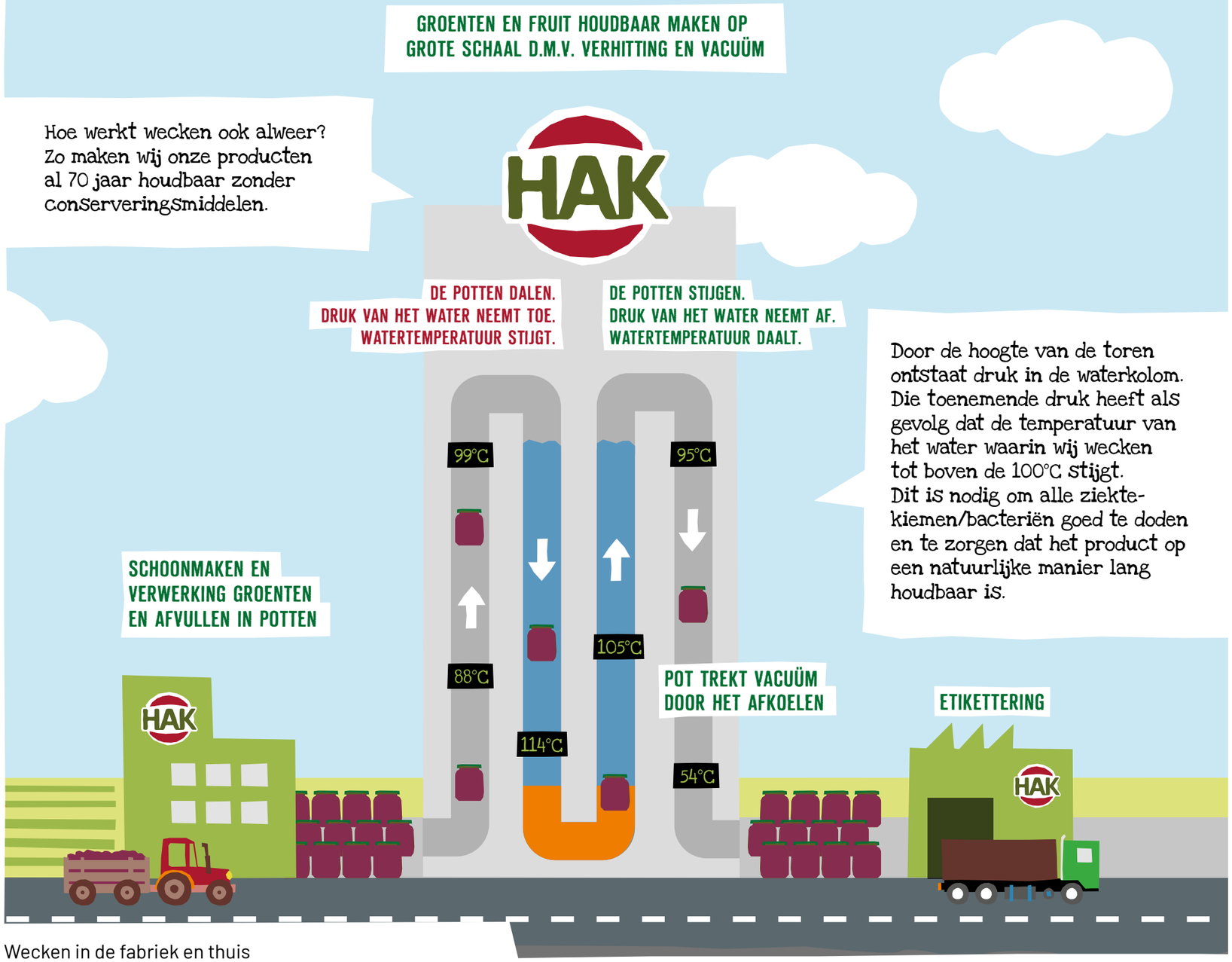
‘We durven het voortouw te nemen.’

Wecken in de fabriek

BEVATTEN DE PRODUCTEN VAN HAK CONSERVERINGSMIDDELEN?

Nee, absoluut niet. 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 door te wecken met hitte en vacuüm. Hier zie je hoe dat precies werkt.

Hoe werkt wecken ook alweer? Zo maken wij onze producten al 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 ziekte-kiemen/bacteriën goed te doden en te zorgen dat het product op een natuurlijke manier lang houdbaar is.

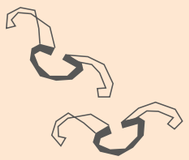
Wecken thuis

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.

KPI 3 EN 4:
MINDER ZOUT EN SUIKER IN ONZE PRODUCTEN

Ruim driekwart van ons assortiment bevat geen toegevoegde suikers. Ook blijven we de hoeveelheid toegevoegd zout stap voor stap verlagen. Dit is onderdeel van ons streven om zo ingrediënt- en receptuurcombinaties te ontwikkelen, bestaande producten te verbeteren en nieuwe te introduceren. De recepturen brengen we het liefst op smaak met azijn, kruiden en specerijen.

Steeds minder zout en suiker

Ook in 2020 en 2021 is het zout- en suikergehalte in onze producten verder verminderd, met respectievelijk 15,6 procent en 8,5 procent, zonder dat de consument dit merkt. Daarnaast blijven we vasthouden aan ons principe dat nieuwe producten geen toegevoegd suiker mogen bevatten.

Zomergroenten zonder toegevoegde suikers en zout

Al onze enkelvoudige zomergroenten zoals doperwten en sperziebonen bevatten sinds 2017 geen toegevoegde suikers meer. We willen nu ook afscheid nemen van het zout waar dat kan. Daarom brengen we sinds 2020 steeds meer producten op de markt zonder toevoeging van zout. HAK vermindert stapsgewijs; waardoor de consument het niet merkt. Dit blijkt in de meeste gevallen prima te gaan!

De echte klassiekers uit het HAK-assortiment zijn ook verkrijgbaar zonder toegevoegde suikers, zout of zoetstoffen. De recepturen zijn op smaak gebracht met natuurlijke smaakmakers als azijn, kruiden en specerijen. Liefhebbers kunnen dus naast de vertrouwde klassiekers ook kiezen voor deze 0%-variant.

Natuurlijke en toegevoegde suikers en zout, wat zit waarin?

Wil je exact weten welke producten natuurlijke en/of toegevoegde suikers of zout bevatten?

Laat maar zien! ▶

VERDER VERGROENEN MET HAK FRESH

In de HAK Fresh groenten-versfabriek in Den Bosch, BRCGS AA gecertificeerd, ligt de focus op koelverse groentenoplossingen die voedingswaarde en kleur toevoegen aan elke maaltijd. Denk aan groenteverrijkingen voor pizza's, broodjes, wraps en salades, bestemd voor foodserviceklanten als tank- en treinstations, bedrijfscatering, franchiseformules en foodproduction. HAK Fresh levert ook ready-to-eat en ready-to-heat samengestelde maaltijdoplossingen zoals salades en gegrilde en geroosterde ovengroenten aan supermarkten. Compleet en lekker en daarmee is HAK Fresh een belangrijke pijler onder onze missie en strategie om zoveel mogelijk eetmomenten en maaltijden verder te vergroenen.

KPI 5:

STIMULEREN VAN GROENTE- EN PEULVRUCHTENCONSUMPTIE

De groente- en peulvruchtenconsumptie in Nederland laat een voorzichtige stijging zien, en dat is goed nieuws! In het onderdeel Actuele Thema's lees je hoe dat zit en op welke data dat is gebaseerd. Onze focus binnen deze KPI ligt op drie vlakken: aantrekkelijke producten en nieuwe concepten op de markt brengen; herkenbare publiekscampagnes ontwikkelen; en stevige partnerships aangaan met organisaties die net als wij de groente- en peulvruchtenconsumptie willen stimuleren.

Nieuwe producten en concepten

Het dagelijks leven is in de periode 2020-2022 stevig beïnvloed door het coronavirus. Het openbare leven kwam stil te liggen, terwijl het in de supermarkten juist aanzienlijk drukker werd. Groenten in pot en blik bleken extra relevant: gezond en lang houdbaar en daarmee ideaal voor wie minder vaak de deur uit kon of wilde. We introduceerden binnen ons assortiment nieuwe producten en concepten, ontwikkeld volgens de uitgangspunten van de Groene Keuken.

Uitbreiding Bonen in Stazak

Ons assortiment Bonenschotels in stazak is uitgebreid met twee varianten: Curry Korma en de Tortilla schotel met peulvruchten en groenten. Ook introduceerden we in eigen land en in Duitsland de Edamame in stazak. Daarnaast brachten we in Duitsland ook Grüne Kidneybohnen en Adzuki Bohnen in stazak op de markt.

Uit de Oven

Ook nieuw: Uit de Oven, een rijke mix van groenten en peulvruchten uit stazak die handig en gemakkelijk te combineren is met verse ingrediënten. Twintig minuutjes in de oven en klaar. Net als bij onze andere stazakken is deze innovatie ontwikkeld volgens de uitgangspunten van de Groene Keuken. De vier variaties hebben een Nutri-Score A, zijn gemaakt met 100% natuurlijke ingrediënten en op smaak gebracht met enkel kruiden, specerijen en een snufje zout. Er wordt dus geen suiker toegevoegd. Uit de Oven bevat gemiddeld ongeveer 425 gram groenten en bonen per stazak en is volledig vegan.

Mexicanez

Mexicanez is een nieuw, kleurrijk groenten- en bonenconcept. Hiermee speelt HAK in op de groeiende populariteit van de Mexicaanse maaltijd op de Nederlandse eettafel. En wil deze verrijken met meer groenten en peulvruchten. Omdat de consument zijn keuze voor de Mexicaanse gerechten vooral bij het Mexicaanse schap maakt, zijn de drie stazakken dan ook daar te vinden: nacho's, taco's en wraps. Passend bij de meest gegeten Mexicaanse gerechten.

Lekker makkelijk en logisch

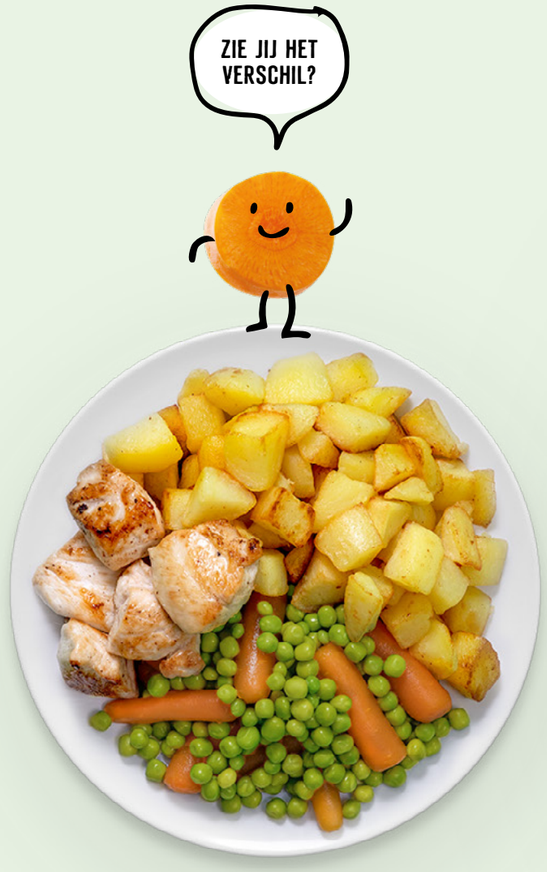
ILSE VAN DER VOORT, PRODUCTONTWIKKELAAR

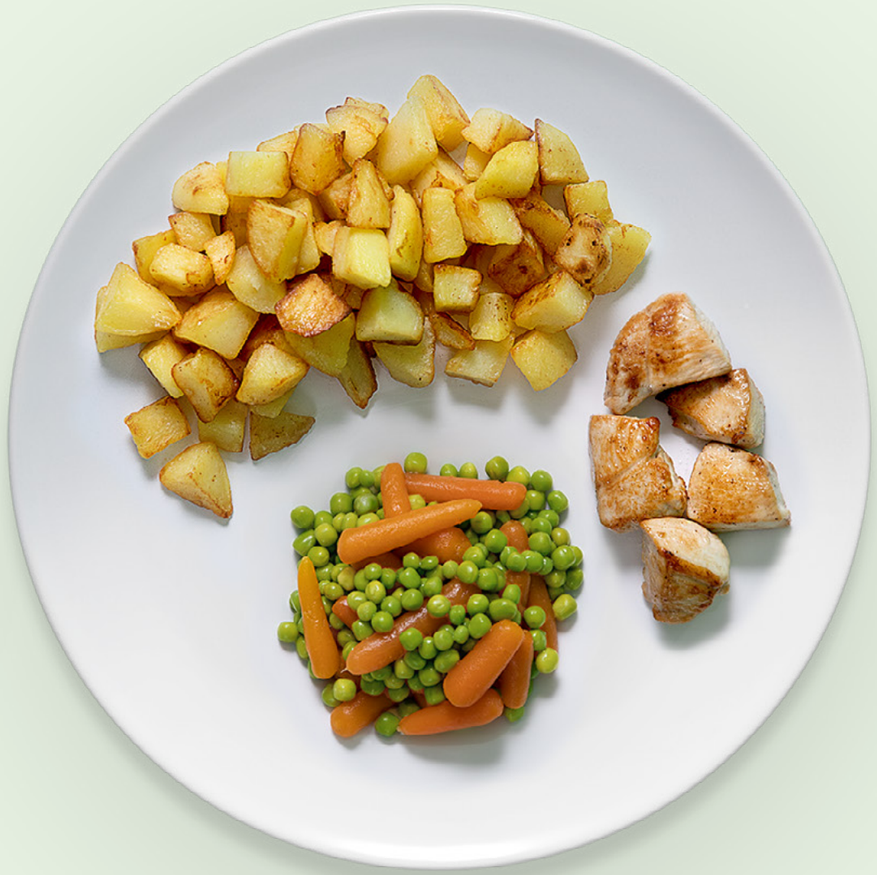
'Vernieuwen in maaltijdoplossing en smaak moet aansluiten bij een brede groep consumenten. De zoektocht naar de juiste kruidenmix, smaakvol, herkenbaar en gevarieerd groenten en peulvruchten lekkerder maken, maakt het voor mij leuk. Met geweldig resultaat: drie producten voor een nieuwe Mexicaanse lijn van HAK die snel te bereiden zijn. En uiteindelijk heel logisch, want welke maaltijden zijn favoriet en worden steeds meer plantaardig? Juist, nacho's, taco's en wraps. De consument hoeft er alleen maar Mexicanez van HAK bij te doen en er staat een lekkere maaltijd op tafel boordevol groenten en peulvruchten. Ik ben er trots op dat het is gelukt.'

'Nacho's, taco's en wraps zijn super populair.'

Het Helpende Bord

In 2021 introduceerden we Het Helpende Bord, ontwikkeld aan de hand van wetenschap om kinderen te helpen onbewust meer groenten te eten. Het bord gebruikt vijf slimme wetenschappelijke uitgangspunten om kinderen meer groenten te laten eten. Daarmee is dit bord veel meer dan gewoon een wit bord met een kuiltje erin.





Lekker verleiden

Er zitten allerlei subtiele nudgingtechnieken in verwerkt, zoals een verdieping die speciaal voor de groenten bestemd is. Het kind wordt zo zintuigelijk en onbewust verleid om meer groenten te eten dan anders. In de praktijk blijken kinderen dagelijks gemiddeld niet boven de 73 gram groenten uit te komen (Voedingscentrum). Dat is weinig, de gezondheidsrichtlijn voor deze leeftijdsgroep is tussen de 100-150 gram groenten per dag.

Helpende hand

Ouders waarderen de slimme combinatie van maatvoering, vorm en kleurstelling en de onderliggende nudgingtechnieken. Daar zijn we trots op! Het blijft voor veel ouders een uitdaging om hun kinderen dagelijks meer groenten te laten eten. Met Het Helpende Bord hopen wij ouders een handje te helpen om de dagelijkse strijd aan tafel te beperken.

Het Helpende Bord is een initiatief van HAK en kwam tot stand in samenwerking met onder andere Waarmakers, Royal Goedewaagen, Wageningen University & Research en DDB Unlimited.

OP DE VOLGENDE PAGINA LEES JE MEER OVER HOE HET HELPENDE BORD KINDEREN HELPT ONBEWUST MEER GROENTEN TE ETEN DOOR 5 NUDGINGTECHNIEKEN GEBASEERD OP WETENSCHAPPELIJKE INZICHTEN.

ZO ZORGT HET HELPENDE BORD ERVOOR DAT KINDEREN ONBEWUST MEER GROENTEN ETEN

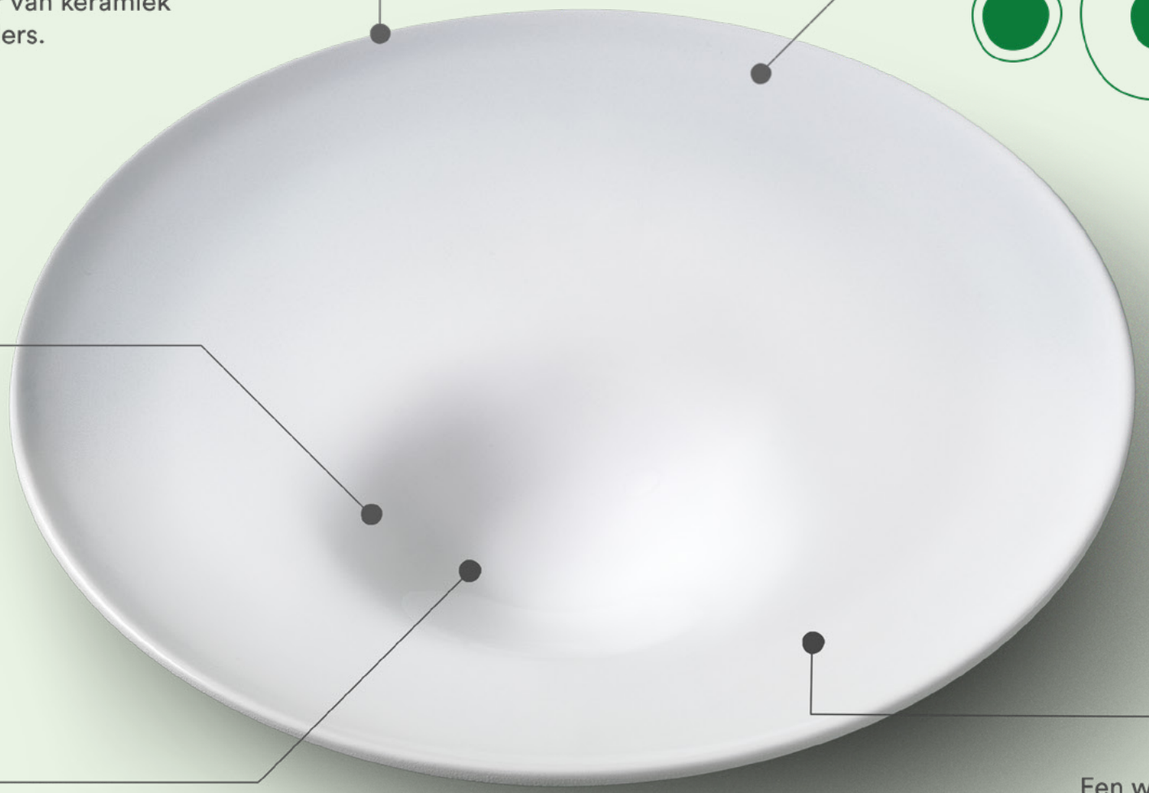
5 NUDGING TECHNIEKEN GEBASEERD OP WETENSCHAPPELIJKE INZICHTEN

Spiegelen

Het brein van een kind spiegelt zich continu aan zijn of haar ouders. Het bord is daarom niet vrolijk en van plastic, maar van keramiek en rond, net als dat van de ouders.

Delboeuf-illusie

Het bord is groter dan een gewoon kinderbord, hierdoor lijkt de portie groenten kleiner. Voor de hersenen lijkt de maaltijd zo veel beter behapbaar.



Meer = meer

Als er meer van iets op je bord ligt, eet je er automatisch ook meer van. Een verdieping in het bord zorgt ervoor dat je meer groenten kan serveren, zonder dat het meer lijkt.

De weg van de minste weerstand

Eten dat dichter bij je ligt, belandt ook makkelijker in je buik. Plaats daarom het bord altijd met de groenten naar je kind toe.

Smaakvoller door kleur

Een witte ondergrond zorgt ervoor dat onze hersenen de groenten smaakvoller kunnen ervaren. De plek voor de groenten is de witste plek op het bord, dit helpt om ze nóg aantrekkelijker te maken ten opzichte van de rest van de maaltijd.

Bekijk hier de literatuurstudie.

NIEUWE GROENE CAMPAGNE

We zijn blij met de komst van actrice Elise Schaap, met wie we een meerjarige samenwerking zijn gestart. Met de nieuwe campagne zijn de vertrouwde HAK-grapjes en -signatuur terug van weggeweest. Van meneer In ‘t Veld (voorheen meneer De Haan), die ditmaal vanuit het veld ‘groentje’ Elise van commentaar dient, tot de bekende aftiteling ‘Je moet de groenten van HAK hebben’. Elise Schaap volgt twee iconen op die lange tijd aan HAK verbonden waren, de onvergetelijke Martine Bijl en de bekende chefkok Herman den Blijker.

Herkenbare publiekscampagnes en commercials

Lichtvoetige, herkenbare, kleurrijke campagnes met een knipoog, online video’s en veel confrontatiemomenten op de winkelvloer: dat is helemaal HAK. Rode (groene!) draad is consumenten bewuster maken van duurzaam en lokaal geteelde groenten en hen te verleiden tot het maken van duurzame, lokale en plantaardige keuzes.

Dit is een groene kool

Bekijk de commercial met ons nieuwe groentje

En... actie!

STEVIGE PARTNERSHIPS EN SAMENWERKINGEN

In (inter)nationale platforms trekken we op met partners die zich kunnen vinden in onze Groene Missie: verder verhogen van de groente- en peulvruchtenconsumptie, lokaal geteeld en met een zo minimaal mogelijke impact op de planeet.

Green Protein Alliance: de brede maatschappelijke beweging die de eiwittransitie wil versnellen.

Smart Food Alliance: platform van circa 50 (middelgrote) agrofoodbedrijven. 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.

Met **Wageningen University Research** verzamelden we de inzichten voor Het Helpende Bord. Andere thema's waar we op samenwerken zijn de aanpak van voedselverspilling en voedselkeuzegedrag op de winkelvloer.

Als vaste partner van de **Voedselbanken Nederland** leveren we structureel jaarlijks groenten en peulvruchten. Om ook hun klanten te helpen een voedzame maaltijd op tafel te zetten.

De **Nationale Week Zonder Vlees** vindt elk jaar in maart plaats en wordt breed gesteund door partners uit de voedingsindustrie, zoals supermarkten en producenten. HAK is al vanaf de eerste editie partner.

HAK is partner van de Nationale **Food Boost Challenge**. Team Veggie Smooth is de winnaar van de eerste editie, en dat smaakt naar meer. De Food Boost Challenge is een initiatief van Medical Delta Living Lab VIT for Life, HortiHeroes, Foodvalley NL en de Haagse Hogeschool. Jongeren werden uitgedaagd om zelf met ideeën te komen om gezonder eten aantrekkelijker te maken voor jongeren tussen de 12-20 jaar.

Een steentje bijdragen

WILKE RAES – SUPPLY CHAIN

'Samen met mijn collega's van Supply Chain zorgen we ervoor dat de Voedselbank groenten en peulvruchten ontvangt waarmee hun klanten een voedzame maaltijd op tafel kunnen zetten. We dragen de Voedselbank een warm hart toe. Ik ben blij dat ik in mijn rol op deze manier ook mijn steentje bij kan dragen. Uiteindelijk vind ik vraagstukken die de hele Supply Chain beslaan het leukst om mee bezig te zijn zoals bijvoorbeeld met leveringsissues of voorraadtekorten. Je moet verder kijken dan alleen je eigen hokje. Dat kan complex en lastig zijn, maar we vinden altijd een oplossing.'

'We vinden altijd een oplossing.'

HAK biedt hbo-studenten van **HAS Green Academy** en **HAN** jaarlijkse gastcolleges en afstudeerprojecten op het gebied van plantaardige voeding, in het bijzonder de teelt, productontwikkeling en commercie. Alles aansluitend op de transitie naar meer plantaardig, minder dierlijk.

Adri den Dekker prijs

De Adri den Dekker prijs is door HAK in het leven geroepen en is een samenwerking met de HAS Green Academy in Den Bosch en Venlo. Dit initiatief beloont de student met het beste idee om de landbouw in Nederland duurzamer en toekomstbestendiger te maken. Thijs Brooijmans (21) is de eerste winnaar van de jaarlijkse stimuleringsprijs voor zijn essay 'Strokenteelt is de toekomst; in tegenstelling tot de huidige monocultuur, een weerbaar teeltsysteem'. Aan de prijs, vernoemd naar Adri den Dekker, oud-directeur Inkoop, landbouw en duurzaamheid van HAK, is een studiecheque van 2.000 euro verbonden.

Meer over de eerste editie

De Adri den Dekker prijs beloont de student met het beste idee om de landbouw duurzamer en toekomstbestendiger te maken.

Goed voor elkaar

De groenten van HAK maken we samen

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. Veiligheid, vertrouwen en gezondheid, elkaar waarderen en eigen verantwoordelijkheid nemen, komen terug in onze kernwaarden. We nemen verantwoordelijkheid van grond tot mond en staan voor HAK-waardige kwaliteit. We zoomen in op drie onderwerpen: impact van de coronacrisis, fysieke en mentale gezondheid en veilig werken.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

	2019	2020	2021
FTE's	150,32	150,86	148,49
Ongelukken met verzuim	0	2	5
Ziekteverzuim	3,27%	3,27%	4,75%
% vrouwen (diversiteit) in management team*	42,9%	42,9%	28,6%
% vrouwen kantoor	53,5%	51,1%	47,8%
% vrouwen productie	9,5%	10,8%	11,8%

* *De daling van het percentage vrouwen in het MT is veroorzaakt door het vertrek van een vrouwelijk MT-lid. Zij is opgevolgd door een mannelijke collega.*

IMPACT VAN CORONA: GEZONDHEID BOVEN ALLES

De coronapandemie heeft ons werk op verschillende manieren beïnvloed. De consumentenvraag naar de groenten en peulvruchten van HAK steeg tijdelijk explosief, en dat betekende alle zeilen bij. Tegelijkertijd moesten we net zoals andere bedrijven aanpassingen doorvoeren op de werkvloer om anderhalve meter afstand te houden. En uiteraard beïnvloedde de coronapandemie het werk van kantoorcollega's, zij moesten (meer) thuiswerken. We werden gedwongen om veerkrachtig te zijn, dat was soms best ingewikkeld.

Binnen HAK is een multidisciplinair coronateam opgezet, om collega's met zorg en aandacht goed door de coronaperiode heen te loodsen. Dit team was verantwoordelijk voor de diverse zaken die nodig waren om veilig en gezond te blijven werken, de continuïteit van de operatie te bewaken en voeling te houden bij de impact op collega's van productie en kantoor. Gezondheid boven alles en daarom bleven collega's preventief thuis bij klachten – ook bij milde klachten. In dat geval konden collega's zich ook direct laten testen, via een PCR test bij de GGD of het lab op het bedrijventerrein in Giessen. Hiervoor werden vouchers beschikbaar gesteld.

Productielocatie

Collega's in productie kregen te maken met het anderhalvemeterprotocol. Eenrichtingsverkeer en markeringen zorgden ervoor dat het werk door kon gaan. De fabriekshal (en uiteraard ook de kantoren) zijn in de coronaperiode vaker gereinigd en schoongemaakt. Persoonlijke beschermingsmiddelen zoals mondkapjes, desinfectiemiddelen en spatschermen zijn voorbeelden van maatregelen die verspreiding van het virus tegen moesten gaan.

Kantoor

Voor collega's op kantoor was verplicht thuiswerken de grootste verandering in coronatijd. Tijdens de eerste lockdown was er nog de hoop tot snelle terugkeer naar het 'normale' werkende leven. In de zomerperiode 2020 kwamen er versoepelingen, zodat er af en toe met iets meer collega's op kantoor kon worden gewerkt. Maar tegen het einde van 2020 veranderde de situatie weer en was het terug naar thuiswerken, dit keer voor langere tijd.

Blijk van waardering

Tijdens de coronaperiode zijn (thuiswerkende) collega's regelmatig verrast met een leuk bedankje op de deurmat. Een persoonlijke attentie als blijk van waardering, want het was pittig. Operationele collega's draaiden drukke diensten in de fabriek en kantoorcollega's moesten thuis dealen met het wegvallen van structuur en dagelijkse routine: niet naar kantoor gaan en elkaar live zien, maar aan de keukentafel werken, al dan niet in combinatie met een drukke gezinssituatie. We zijn erg trots op hoe onze medewerkers in de fabriek en op kantoor zich tijdens deze periode hebben ingezet.

Voor die tomeloze inzet tijdens de coronapiek (maart/april 2020) ontvingen de mensen in de HAK-frontlinie een financiële bonus. Eenzelfde bedrag is aan de Voedselbank geschonken. En vanwege corona ging ons jaarlijkse personeelsfeest – uiteraard – niet door, dit budget is benut om aan iedereen een extra bonus uit te keren.

FYSIEK EN MENTAAL GEZOND ZIJN

Gezond zijn is 1, goed in je vel zitten 2. Daarom is er in deze corona periode van twee jaar behalve voor lichamelijke gezondheid, ook extra aandacht geweest voor de mentale gezondheid. Er zijn een tweetal onderzoeken uitgezet voor medewerkers die thuis werkten en medewerkers die op locatie werken. De onderzoeken gingen in op: werk, privé, persoon en de organisatie. Het algemene beeld was – gelukkig – positief, maar er waren ook factoren die extra aandacht nodig hadden.

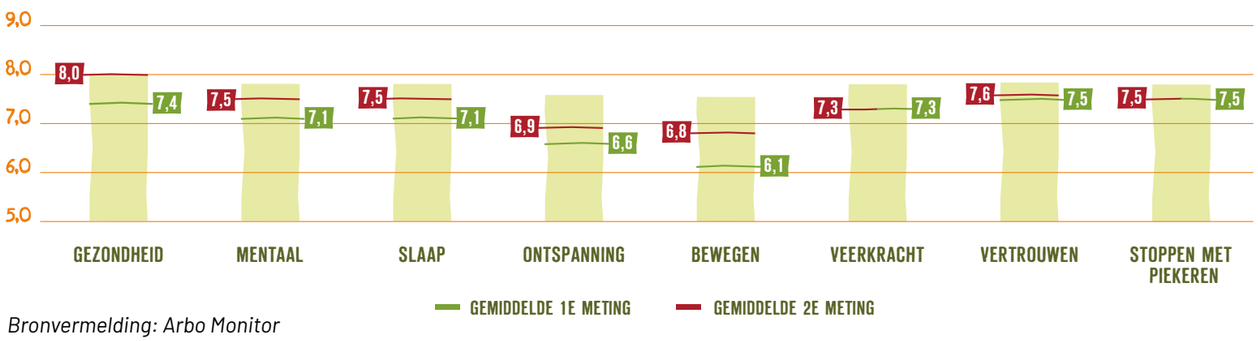
Bij de kantoorcollega's die thuis werkten werd aangegeven dat bewegen en ontspanning thema's waren. Opvallend veel mensen hadden moeite om meer te bewegen. Daar zijn we mee aan de slag gegaan. Met de app Ommetje van de Hersenstichting is de beweeg-challenge geïntroduceerd, onze eigen HAK wandelcompetitie (bedrijvenversie). Een groot aantal collega's wandelden enthousiast mee. Dat bleef niet zonder resultaat, in de monitor die erop volgde was een mooie verbetering te zien op het aspect bewegen, al is er nog steeds ruimte voor verdere verbetering.

Gezondheid en vitaliteit

Gezondheid en vitaliteit bespreken we in het jaarlijkse evaluatiegesprek; over 'willen en kunnen' en hoe we dat het komende jaar zien. Samen met de medewerker bepalen we waar (meer) behoefte ligt. Dat kan specifieke coaching zijn, opleiding, een andere werkplek of werken volgens een ander rooster. Werk en privé raken, zeker voor kantoormedewerkers in coronatijden, steeds meer met elkaar verweven, persoonlijke balans is voor iedereen belangrijk. De PAGO/PMO-rapportage 2021 laat zien dat deze balans door HAK-medewerkers als positief wordt ervaren. Wel zien we dat er risico's liggen op het terrein van psychosociale arbeidsbelasting. Hier zijn we mee aan de slag gegaan.

MONITOR THUISWERKEN 2020/2021

De eerste meting liet zien dat er ruimte is voor verbetering. De tweede meting liet op alle vlakken vooruitgang zien.



Bronvermelding: Arbo Monitor

Bij HAK mag je jezelf zijn

BRENDA AMBAGTSHEER, ARBOCOÖRDINATOR

DENISE TAN, PREVENTIEMEDEWERKER

Brenda: 'HAK biedt letterlijk en figuurlijk een veilige omgeving. Vanuit arbo en preventie zijn we scherp op veiligheidsvoorschriften en het naleven daarvan. Dat is soms schakelen, maar vooral een balans zoeken tussen output, kwaliteit en veiligheid.'
Denise: 'Daarnaast is er in de huidige tijd meer aandacht voor veilig werken. Een wereld van verschil met pakweg 50 jaar geleden. Wij zeggen: durf op basis van wat moet de juiste beslissingen te nemen. En vertel ons wat beter of anders kan. Steeds meer collega's doen dat. Vertrouwen en respect werkt als een katalysator. Hier mag je jezelf zijn.'

'Durf zelf de juiste beslissingen te nemen.'

Gezonde en leuke werkplek

Een fijne werkplek met elke dag wat gezonds en lekkers binnen handbereik, dat is wat we bij HAK proberen te bereiken. En een aardigheidje of bedankje op z'n tijd maakt het werk leuker en gezonder.

JE DOET MEER MET APPEL EN PEER

Altijd gratis werkfruit in herbruikbare fruitkistjes van onze lokale partner.

VOOR IEDEREEN BIJ HAK EEN DOPPER

Iedere HAK-collega heeft een Dopper gekregen. Met 1 Dopper zorg je ervoor dat circa 40 wegwerpwaterflesjes per jaar niet in de oceanen terechtkomen. Dus minder afval, en water drinken is ook nog eens supergezond en lekker.

Er is er één jarig

Kadootje voor jarige HAK-collega's: het Insectenhotel. Nuttig, groen en duurzaam, waar ook de natuur blij mee is.

Lekker zonder vlees

We willen ook onze collega's inspireren om wat vaker te kiezen voor plantaardig. Tijdens de Nationale Week zonder Vlees kreeg iedereen daarom thuis een lekker plant-aardigheidje.

DE GROENTJES VAN HAK

Jong HAK is de netwerkclub voor young profesionals binnen HAK en bestaat sinds september 2022. Jong HAK organiseert inhoudelijke workshops, trainingen en bedrijfsbezoeken, maar ook sociale en sportieve events. Het is een prima plek om collega's beter te leren kennen, en biedt de mogelijkheid om een kijkje in de keuken te nemen bij bijvoorbeeld telers, en/of andere bedrijven.

GEZOND EN VEILIG WERKEN

In 2020 zagen we nog een laag verzuimcijfer van 3,30 procent, maar in 2021 steeg het ziekteverzuim naar 4,75 procent. We kregen te maken met meer langdurig verzuim en voor het eerst ook met mentaal verzuim. Het coronavirus was hiervoor sterk bepalend, maar ook de nasleep van de coronaperiode en mensen met griep bleven langer thuis.

Binnen productie en op kantoor ligt de focus op gezond en veilig werken, op basis van protocollen en procedures. Desondanks waren er het afgelopen jaar helaas 5 bedrijfsongevallen met verzuim. Gelukkig was er geen sprake van ernstig letsel met ziekenhuisopname. Toch is elk ongeval er een teveel, en daarom heeft veilig werken topprioriteit. Ons belangrijkste doel is om ongevallen te voorkomen en leren van hoe ze zijn ontstaan.

Daarnaast is veiligheid geen eenmalige actie, maar een permanente cultuur die we willen onderhouden. Door corona en de druk(te) die dit met zich meebracht, was die wellicht wat verzwakt. Zaak om hier weer veel aandacht aan te besteden, en dat gebeurt binnen het Actieprogramma Veiligheid.

Programma Veilig Samenwerken

Binnen het Programma Veilig Samenwerken is er veel aandacht voor naleven van procedures, gebruik van veiligheidsmiddelen en instructies over veilig werken, kwaliteit en controle. Voorbeeldgedrag van leidinggevenden en elkaar aanspreken op veilig werken hoort daar ook bij. Dus net zoals groen altijd groener kan – kan veilig altijd veiliger. Dat betekent vergroten van (inhoudelijke technische) veiligheidskennis bij collega's en pro-actief werken aan veilig(er) gedrag.

WerkPlekOpleiden

De komende jaren verwachten we op de productielocatie (veel) nieuwe medewerkers te verwelkomen, vanwege natuurlijke uitstroom in combinatie met verwachte groei. Daarom is er gestart met het programma Werkplek opleiden (WPO). Nieuwe collega's worden begeleid door een ervaren medewerker, eenduidig ingewerkt en aanwezige kennis over productieprocessen is geborgd. De afgelopen periode is het opleidingsplan vormgegeven, en zijn vakinhoudelijke WPO-modules ontwikkeld voor de Stazakkenlijn – op ieder niveau. WPO-modules voor de overige processen zijn in ontwikkeling.

Nieuw: employer branding campagne

Tot slot lichten we een tipje van de sluier op van onze employer branding campagne. Een hele nieuwe campagne met een uitnodigende online jobsite en vacaturepagina. Met de slogan 'de groenten van HAK maken we samen (met jou)' laten we zien waar HAK voor staat. Nieuw talent is welkom bij HAK en we willen tegelijkertijd huidige collega's behouden en betrekken.

De campagne kwam tot stand met inbreng van onze medewerkers. Je ziet ze bijvoorbeeld terug op de campagnebeelden en de slogan is op basis van medewerker-interviews geformuleerd.

Binnen het WerkPlekOpleiden op de werkvloer worden nieuwe collega's begeleid door een mentor.

Bewuste teelt dichtbij huis

Teelt en productie

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

Minimaal 85 procent van onze groenten en peulvruchten komen binnen een straal van 125 kilometer van Giessen in Noord-Brabant, waar onze fabriek staat. Bruine bonen en kapucijners komen bijvoorbeeld uit Zeeland en de rode kool onder andere uit het Land van Heusden en Altena. Lokale teelt zorgt voor verminderen van voedselkilometers en is goed voor het verdienvermogen van lokale telers. Daarnaast willen we zo duurzaam mogelijk telen.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

	Bewuste teelt dichtbij huis	Target	2016	2018	2019	2020	2021
KPI 6	% groenten en peulvruchten geteeld binnen 125 km van HAK fabriek	85%	88%	87%	87%	86%	88%
KPI 7	% On the way to PlanetProof gecertificeerde groenten en peulvruchten binnen 125 km van HAK fabriek	100%	0%	0%	13%	40%	91%* (NL 100%)

** Voor de Nederlandse markt bedroeg dit percentage 100 procent. Inmiddels bedraagt dit percentage voor alle markten inclusief België en Duitsland 100 procent.*

KPI 6:

GROENTEN EN PEULVRUCHTEN GETEELD BINNEN 125 KILOMETER VAN DE FABRIEK

De groenten van HAK worden grotendeels geteeld 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 de fabriek uit het Land van Heusden en Altena. De groenten van HAK worden volgens de oogstkalender geteeld. Niet alle producten kunnen in het Nederlandse klimaat worden verbouwd, maar we experimenteren met proefteelt en leren volop over exotische bonen van eigen bodem.

Succes met kidneybonen

HAK deed de afgelopen jaren een succesvolle proef met grote rode kidneybonen in Zeeuws-Vlaanderen (NL), waaruit blijkt dat deze bonen goed gedijen in de Nederlandse grond. Inmiddels worden de bonen ook in Zuid-Holland geteeld. HAK schaalt de productie van kidneybonen daarom op en stapt dit jaar volledig over naar grote rode kidneybonen die lokaal geteeld zijn. Steeds meer telers zien kans om deze en andere bonensoorten te telen, met het oog op de groeiende vraag naar plantaardige eiwitten én de positieve eigenschappen voor de bodem en de biodiversiteit. Het is dan ook een ontwikkeling die naadloos past binnen de noodzakelijke eiwittransitie (Bean Deal Eiwitrijke Gewassen), verduurzaming van de landbouw en de omschakeling naar lokaal geproduceerd voedsel.

We telen van oudsher bruine bonen en kapucijners in Nederland, voornamelijk in Zeeland en Zuid-Holland. Dit zijn ook nog steeds de meest gegeten bonen in Nederland, maar de sterkste groei zit in exotische bonen zoals kidneybonen en linzen.

Exotische bonen van eigen bodem

Naast rode kidney hebben de telers-bonenexperts in Zuid-Holland, Zeeland/Zeeuws-Vlaanderen proefvelden ingezaaid met verschillende soorten witte bonen (groot en klein), zwarte bonen, edamame bonen, pinto bonen en borlotti bonen. Lokaal telen zorgt voor minder transportkilometers. Daarnaast heeft dichtbij telen als voordeel dat HAK nog beter kan samenwerken met de telers en teeltorganisaties en daardoor meer stappen kan zetten op het gebied van duurzame teelt.

Ons uitgangspunt is dat we het van zo dichtbij mogelijk halen. Het liefste uit Nederland, maar kwaliteit staat wel voorop. Voor kikkererwten lukt het bijvoorbeeld echt niet om in Nederland te telen. Het seizoen is hier te kort en het is toch te nat, hebben we geconcludeerd. Dan kijken we of dit wel binnen de EU kan. In het geval van kikkererwten halen we dan ook uit Frankrijk en Spanje in plaats van uit Canada.

Samen verder vergroenen

JOACHIM NIEUWHOFF, DIRECTEUR INKOOP, SUPPLY CHAIN EN LANDBOUW

‘De teler en wij moeten elkaar vinden, goed kennen en begrijpen om samen verder te werken aan verduurzaming. Mijn belangrijkste opdracht was om ervoor te zorgen dat de On the way to PlanetProof-missie slaagde. Samen met de telers is dat gelukt. Duurzaamheid zit in de teelt en ook in de samenwerking. Het is meer dan alleen bijpraten in een kidneybonenveld. Telers kunnen eerlijk zijn over waar ze tegenaan lopen. Of waar ze aarzeling voelen. Zoals we binnen HAK met elkaar omgaan, zo zie ik de samenwerking met alle schakels in de keten. Zorgvuldig en met respect.’

‘Eerlijk zijn over waar je tegenaan loopt.’

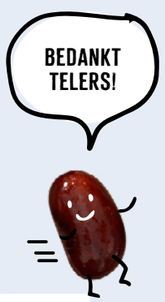
KPI 7:

100% ON THE WAY TO PLANETPROOF GECERTIFICEERDE GROENTEN EN PEULVRUCHTEN BINNEN 125 KM VAN DE HAK-FABRIEK

Een belangrijke mijlpaal binnen de duurzaamheidsstrategie is het afronden van het On the way to PlanetProof duurzaamheidsplan. We zijn trots op de certificering, die in nauwe samenwerking met de telers is gerealiseerd.

On the way to PlanetProof

We willen dat alle groenten en peulvruchten die we lokaal telen (binnen een straal van 125 km) zijn gecertificeerd met het onafhankelijke On the way to PlanetProof keurmerk. Desondanks is het op de vorige pagina gerapporteerde percentage* iets lager dan de doelstelling (91 procent). Hoe kan dat? Het percentage heeft betrekking op producten bestemd voor alle markten. In 2021 lukte het net niet helemaal om voor alle markten On the way to PlanetProof te leveren, maar realiseerden we al wel 100 procent voor alle lokaal geteelde groenten en peulvruchten voor de Nederlandse markt. Inmiddels leveren we aan alle markten inclusief België en Duitsland deze groenten en peulvruchten 100 procent gecertificeerd. Een mooie mijlpaal.
En dit hebben we zeker niet alleen gedaan.
Dankzij de inzet van onze telers hebben we dit kunnen realiseren.



Duurzame teelt belonen

In totaal werken ongeveer 250 telers binnen een straal van 125 kilometer van de HAK-fabriek in Giessen mee aan de implementatie van de On the way to PlanetProof-certificering. De extra compensatie hiervoor aan deze telers verschilt afhankelijk van het gewas en varieerde tussen 2019 en 2021 van circa +7 procent tot circa +30 procent.

On the way to PlanetProof is op korte termijn het meest optimale systeem als het gaat over de combinatie tussen verduurzaming, grootschalige lokale teelt en opbrengstzekerheid. Deze drie aspecten zijn noodzakelijk om grote stappen te zetten bij het verder verduurzamen van de teelt, ook wordt het systeem steeds strenger. Het nieuwe certificeringsschema gaat in op 1 januari 2023.
De belangrijkste aanscherpingen richten zich op het verder terugbrengen van het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen en bevordering van de biodiversiteit.

On the way to PlanetProof

On the way to PlanetProof is een onafhankelijk keurmerk dat bewijst ('Proof') dat het product duurzamer is geproduceerd.

On the way to PlanetProof ▶

Je weet wat je aan elkaar hebt

MAURIJN LODDERS, TELER

Voor ons verliep de overstap van conventionele teelt naar On the way to PlanetProof vrij natuurlijk. We geloven intrinsiek in het feit dat als je goed voor de grond zorgt, de grond ook goed voor jou zorgt. Overschakelen naar biologische teelt is een lastige volgende stap met veel uitdagingen. Daar moet je het dan ook met elkaar over hebben. De lijnen zijn kort, het contact is goed en kwaliteit staat bovenaan. Drie generaties lang werken we al met HAK samen, je weet je wat je aan elkaar hebt – ook als het lastig wordt.'

ONS TOEKOMSTPLAN: DE GROENE AKKERS VAN HAK

Het mag duidelijk zijn dat het verder vergroenen van de landbouw onze volle aandacht heeft. De komende jaren staan in het teken van een nóg duurzamere manier van landbouw. Want groen kan altijd groener. We houden daarbij rekening met actuele uitdagingen als stikstofoverschot, klimaatverandering, waterkwaliteit en de uitstoot van broeikasgassen. Met als uiteindelijke doelen: een gezonde voedingsbodem en herstel van de biodiversiteit.

Herstel van biodiversiteit

We gaan hard aan de slag om de biodiversiteit op onze akkers te verhogen. Biodiversiteit draagt bij aan schone lucht, fris water, een goede kwaliteit van de bodem en de bestuiving van gewassen. Het helpt om klimaatverandering te bestrijden en het vermindert de impact van natuurrampen.

Werken aan een gezonde voedingsbodem

De aarde is niet alleen onze leefomgeving, maar ook onze voedingsbodem. Uit een gezonde bodem blijven weerbare sterke gewassen met voedzame groenten en peulvruchten groeien, niet alleen voor de huidige bevolking, maar ook voor de generaties na ons. Voedzame groenten en peulvruchten zijn de basis van een gezond en plantaardig dieet. Een ongezonde bodem die uitgeput raakt, kan deze voeding niet meer leveren.

Door uitdagingen aan te gaan en risico's te nemen, kunnen we de zo noodzakelijke, meer duurzame, toekomstbestendige en gezonde manier van landbouw realiseren.

Nieuwe indicatoren

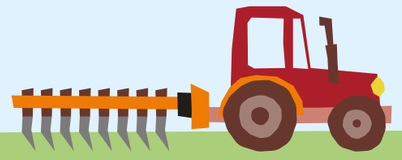
We stellen vanaf 2023 nieuwe indicatoren samen die de meeste impact hebben op bodemvruchtbaarheid, biodiversiteit en klimaat. Deze gaan we samen met de teeltpartners structureel registreren, volgen en omzetten in acties.

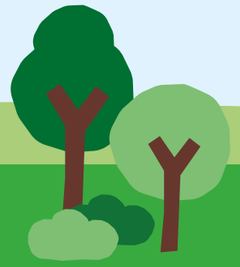
Bewuste teelt dichtbij huis	2023	2025	2027
Set van nieuwe duurzaamheidsindicatoren en targets opstellen (Groene Akker Monitor)	v		
Aandeel teelt lokale Biologische groenten en peulvruchten (in volume)	6%	30%	100%
Aantal HAK proefboerderijen	1	3	5

IN ONS GROENE AKKERPLAN ZETTEN WE CONCREET UITEEN MET WELKE ACTIES WE AAN DE SLAG GAAN. JE LEEST HET OP DE VOLGENDE PAGINA'S.

De groene akkers van HAK

Onze aanpak kenmerkt zich door een gezonde portie HAKtivisme: nuchtere doe-daadkracht en een zeer heldere ambitie (op korte termijn verder vergroenen van de akkers voor een toekomstbestendig landbouwsysteem voor de generaties na ons). (Provinciale) overheden en telers nodigen we actief uit om met ons op te trekken en willen we houvast geven voor de toekomst. Samen vooruit, stap voor stap. Soms op kleine schaal beginnen, en daarvan leren en verder uitbouwen. Welkom op de groene akkers van HAK.



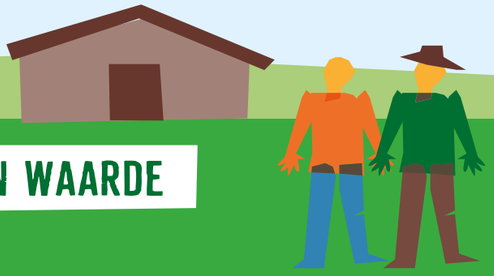


OP WEG NAAR BIOLOGISCH

- Aanscherping eisen On the way to PlanetProof
- Alle lokale teelt van onze groenten en peulvruchten 100% biologisch in 2027
- Actieve bijdrage aan marktontwikkelingsplan biologisch
- Eerste biologische groenten (bieten) in 2023 op de markt

VAN DICHTBIJ

- Vergroten lokale teelt van exotische peulvruchten
  - Verder opschalen lokale kidneybonen
  - Proefteelten met zwarte bonen, pintobonen, witte bonen, edamame bonen en borlotti bonen



SAMEN VAN WAARDE

- Nog nauwere en lange termijn samenwerking met telers
- Compensatie van duurzame inspanningen door telers
- Innoveren op HAK Proefboerderijen

OP WEG NAAR KLIMAATNEUTRAAL

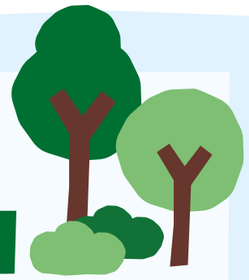
- Vergroten CO_2 opslag door gezondere bodem
- Sturen op elektrificatie van landbouwmachines

EEN RONDE KETEN

- Testen groene cirkels van 50 km voor hergebruik van reststromen

DATA EN ROBOTISERING

- Opstellen nieuwe set van indicatoren (Groene Akkermonitor)
- Inzetten drones en robots



OP WEG NAAR BIOLOGISCH

Onze akkers maken deel uit van de natuur. Vanuit die gedachte willen we ook telen. Met het onafhankelijke keurmerk On the way to PlanetProof hebben we de eerste stap gezet. Onze volgende stap: biologische teelt voor alle lokale groenten en peulvruchten in 2027. In dat geval mogen er helemaal geen chemische gewasbeschermingsmiddelen en kunstmest meer worden gebruikt. Om deze ambitie te realiseren volgen we een stappenplan waarbij we al in 2022 gestart zijn met biologische proefteelten. In 2023 brengen we de eerste biologische groenten al op de markt met de rode bieten. En elk jaar daarna willen we dit verder uitbreiden met nieuwe gewassen. Dit is een behoorlijke ambitie die niet gemakkelijk te realiseren is en waarbij we nog veel hobbels moeten overwinnen. Maar we gaan ervoor!

Waarom biologisch nog ingewikkeld is

De kosten en de prijsafstand versus reguliere teelt zijn nog heel erg groot, en de vraag bij de consument naar biologische producten is nog te laag. We zullen samen met de overheid en de keten onze schouders eronder moeten zetten om dit een succes te laten worden. Denk bijvoorbeeld aan transitievergoedingen voor telers, true pricing, BTW-vrijstelling voor biologische producten en vooral sterke campagnes en verbreding en presentatie van het bio-aanbod. We moeten hiervoor samen een marktontwikkelingsplan opstellen. HAK wil hier graag een actieve bijdrage aan leveren!

VAN DICHTBIJ

Sinds jaar en dag teelt HAK dichtbij huis, volgens de seizoenen. Lokale teelt zorgt voor verminderen van voedselkilometers en is goed voor het verdienvermogen van de lokale telers, zij hoeven dan niet te concurreren op een wereldmarkt tegen lage prijzen.

We werken heel nauw met de telers samen en kunnen verder verduurzamen, met daarbij een transparante korte keten voor de consument. We experimenteren al volop met de lokale teelt van nieuwe eiwitten: exotische peulvruchten zoals rode kidneybonen. Deze telen we inmiddels volledig lokaal. Met zwarte bonen, verschillende rassen witte bonen, pintobonen en edamame bonen zijn we nog bezig. Voor een gewas als kikkererwten lukt lokaal telen na diverse pogingen niet. Dan gaan we op zoek naar teeltpartners zo dichtbij mogelijk in Europa. Lokale teelt zorgt tot slot voor meer verbinding tussen consument en teler. Met de online Veldvinder en de HAK-borden in de velden zien consumenten nu al waar onze groenten en peulvruchten groeien. En consumenten, maar ook onze klanten en stakeholders, zijn welkom op de toekomstige lokale HAK Proefboerderijen.

SAMEN VAN WAARDE

Wij willen samen met onze telers een nieuwe weg inslaan om de akkers van HAK verder te vergroenen. Het duurzamer telen van groenten en peulvruchten vraagt om een extra inspanning van onze telers, een andere manier van werken, samen ontdekken en nieuwe dingen uitproberen. En anders denken: niet per definitie inzetten op meer, maar op beter telen. Wij realiseren ons bij HAK dat dat niet vanzelfsprekend is en willen de telers daarom hierbij ondersteunen.

Belonen van extra inspanning

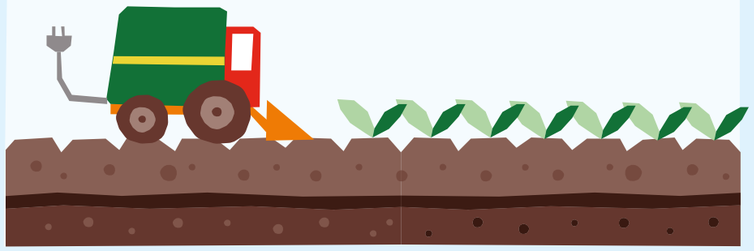
Bij HAK vinden we dat een keten pas duurzaam is als iedereen die zich inspant, dat ook terugziet. Als je waarde toevoegt aan de keten, verdien je daar ook de beloning voor. Dat betekent dat we willen zorgen voor waardecreatie en verdienvermogen. We belonen de telers voor hun extra inspanningen met een hogere prijs die we transparant communiceren naar de buitenwereld. Daarbij streven we naar samenwerking op de lange termijn. Zo kunnen we echt samen leren en bouwen en zijn onze telers ook zeker van afname.

HAK Proefboerderijen

Er zijn telers die graag voorop lopen en samen met ons nieuwe praktijken willen uitproberen en innoveren. Deze toekomstige HAK Proefboerderijen zijn de broedplaats voor nieuwe technieken en teeltmethodes die we bij succes verder op kunnen schalen. Ook ontvangen wij in de toekomst graag consumenten, klanten en stakeholders op deze Proefboerderijen om van dichtbij te zien hoe telers werken aan kwaliteitsgroenten en een meer duurzame toekomst en om met elkaar hierover in gesprek te gaan.

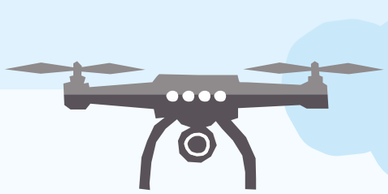
OP WEG NAAR KLIMAATNEUTRAAL

Bij HAK hebben we onszelf als doel gesteld om in 2035 te werken in een klimaatneutrale keten. Een duurzame en slimme manier van telen levert daaraan een belangrijke bijdrage: betere CO_2-opslag in de bodem en reductie van CO_2-uitstoot. Een andere belangrijke vooruitgang de we willen gaan boeken is de elektrificatie van (landbouw)machines, en/of inzet van andere niet-fossiele brandstoffen om het land te bewerken.



EEN RONDE KETEN

Bij HAK geloven we in kringlooplandbouw met gesloten stromen: reststromen zijn niet het einde, maar juist de grondstof voor een nieuwe keten. 100 procent van al onze plantaardige reststromen worden hergebruikt. Zo zijn de resten van onze groenten en peulvruchten uit de fabriek weer de basis voor een gezonde voeding voor koeien en varkens. Het liefst richten we cirkels in met een radius van maximaal 50 kilometer, waarbij we de kringloop helemaal kunnen sluiten. Waarbinnen akkerbouwers en veehouders met elkaar samenwerken om elkaars reststromen optimaal te gebruiken. Bijvoorbeeld door plantaardige resten van het land of grasklaver als voer aan de geitenboer te leveren, die in ruil daarvoor weer zijn geitenmest levert aan de akkerbouwer. Hier starten we testen voor op met onze Proefboerderijen.



DATA EN ROBOTISERING

Natuur en innovatie gaan hand in hand als het om verduurzaming gaat. Om de milieu-impact te minimaliseren en tegelijkertijd de kwaliteit en de opbrengsten binnen extensieve teeltsystemen te optimaliseren, zijn de inzet van data en innovatie essentieel. Met de gegevens die we o.a. verzamelen in onze Groene Akkermonitor krijgen we informatie over de bodemgesteldheid, biodiversiteitsindicatoren, klimatologische omstandigheden, ziektedruk en bijvoorbeeld het gebruik van mest. De verzamelde data gebruiken we om samen met de telers kennis te ontwikkelen, te leren en volgende stappen te kunnen zetten. Ook willen we data transparant kunnen delen met stakeholders en consumenten om zo meer te leren en te waarderen als het gaat om de teelt van de groenten van HAK. We leren over en gebruiken de mogelijkheden voor (niet fossiel aangedreven) mechanisatie en robotisering. Daarmee kunnen we chemie in bijvoorbeeld de onkruidbestrijding vervangen en toekomstige personeelstekorten opvangen.

Drones zullen we met telers steeds vaker inzetten om op een efficiënte manier gewassen tijdens de teeltperiode te volgen. Met sensoren en camera's kunnen tijdens de oogst de kwaliteit en opbrengst beoordeeld worden. Het draagt bij aan een efficiëntere verwerking in de fabriek en voorkomt verliezen en verspilling in de keten.

Circulair ondernemen van grond tot pot

Teelt en productie

CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT POT

We gaan voor circulair ondernemen van grond tot pot. We streven ernaar om in 2035 door de hele aanvoerketen heen volledig circulair te zijn. Dat betekent volop hergebruik van schaarse grondstoffen, zuinig met water en aan de slag met recyclebare verpakkingen. Voor dat laatste geldt dat nog niet alles technisch mogelijk is, al gaan de ontwikkelingen op dit moment hard.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

	Circulair ondernemen van grond tot pot	Target	2016	2018	2019	2020	2021
KPI 8	% gerecyclede reststromen on site	100%	98%	99%	98%	98%	99%
KPI 9	100% reyclebare verpakkingen	100%	100%	99,8%	99%	99%	96%*

** Doordat we in verhouding meer stazakken dan glazen potten zijn gaan verkopen en stazakken nog niet volledig recyclebaar zijn is dit percentage gedaald. Wel is een volledig recylebare oplossing onderweg. Hier lees je meer over op pagina 52.*

KPI 8:
RECYCLEN VAN RESTSTROMEN

We creëren zo min mogelijk afval en werken op onze productielocatie bijna volledig zero waste. Onze productiesite levert nog minder dan 1 procent restafval. De andere reststromen gaan van de fabriek terug de keten in.

Reststromen groenten en fruit

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, hart en buitenblad van rode kolen, peulen die om erwten zitten en het klokhuis en de schil van appels. Dat gooien we allemaal niet weg, maar wordt verwerkt tot hoogwaardig veevoer. Een mooi voorbeeld van kringlooplandbouw.

Groente- en fruitresten die ongeschikt zijn voor veevoer, vergisten of composteren natuurlijk op het land. Dat levert in het eerste geval biobrandstof op en in het tweede geval natuurlijke meststof op.

Meer dan 20 verschillende reststromen

De overige 6.000 ton afval bestaat uit meer dan 20 verschillende reststromen. Denk daarbij aan papier en karton van verpakkingsmaterialen, diverse kunststoffen, glasafval, metaalafval, condens dat wordt gebruikt tijdens het productieproces. Ook hier zorgen we ervoor dat vrijwel alle reststromen nuttig worden (her)gebruikt: als grondstof voor nieuw papier, glas, kunststof of metaal.

De kringloop maakt de cirkel rond

SJOERD KORVING, PRODUCTIE

'Ik hou van afwisseling en dat kan hier. Sinds kort ben ik een van de mentoren van WerkPlekOpleiden; ervaren rotten zoals ik zijn gekoppeld aan (nieuwe) collega's. Die weten bijvoorbeeld wél dat alle reststromen worden afgevoerd, maar niet altijd dat HAK dit al van oudsher doet. Doperwtenafval, rode koolbladeren; het gaat sinds jaar en dag naar veebedrijven in de buurt. Peulvruchtenafval gaat naar professionele composteerbedrijven. De kringloop maakt de cirkel rond, en dat is typisch HAK. Bij de hoofdingang staat niet voor niets 'Leven uit afhankelijkheid'. Niet alleen nemen, maar ook geven. Ik kan me geen andere werkwijze voorstellen.'

'Niet alleen nemen, maar ook geven. Ik kan me geen andere werkwijze voorstellen.'

LOKALE EN DUURZAME KRINGLOOPLANDBOUW: TEELT EN VERWERKEN VAN RODE KOOL.
DE RESTSTROMEN GAAN BINNEN EEN STRAAL VAN 60 KILOMETER VAN DE FABRIEK TERUG DE KETEN IN.

Bewust met water

De groenten en peulvruchten worden gewassen, geblancheerd en gekoeld. Dat vraagt veel water en daarom zijn er in de fabriek verschillende maatregelen die het watergebruik beperken. Zo verkleinen we onze watervoetafdruk. Maar we vinden ook dat we hier nog verder op kunnen verbeteren. We willen actief het waterverbruik verlagen. Hierop gaan we dan ook harde doelstellingen formuleren en mee aan de slag. In ons volgende rapport lees je hier zeker meer over.

Waterzuivering

HAK heeft een eigen afvalwaterzuiveringsinstallatie die het water zuivert tot een dusdanig niveau dat de afvalwaterzuivering in Werkendam het efficiënt kan verwerken. 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.

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.

BRCGS A

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 INCLUSIEF CO_2 MANAGEMENT LEVEL 1

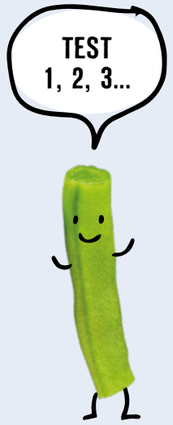
Dit is de internationaal geaccepteerde standaard met eisen voor een milieumanagementsysteem die werd ontwikkeld door de Internationale Organisatie voor Standaardisatie. Het milieumanagementsysteem wordt gebruikt om een bij de organisatie passend milieubeleid te ontwikkelen en de uitvoering ervan te borgen. Daarnaast hebben wij een tevens CO_2 management Niveau 1 Energiemanagement behaald: op dit niveau worden per energiedrager de mogelijkheden tot energiebesparing bepaald voor de scope 1- en 2-emissies*, aangevuld met transport.

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.

** Voor uitleg over scope 1 en 2 zie p.58*

KPI 9:
RECYCLEBARE VERPAKKINGEN



Stazak, glazen pot, deksel, blik, papieren etiket, kartonnen (om)doos: de meeste HAK-verpakkingen zijn zoveel mogelijk recyclebaar. We zijn niet snel tevreden en blijven onderzoeken en innoveren. De ene keer zijn we nauw betrokken bij de ontwikkeling van nieuwe materialen, de andere keer is het een ontwikkeling van een fabrikant die we bij HAK testen en waar mogelijk implementeren.

Constant balanceren

Nog niet alles is technisch mogelijk én er moeten vaak afwegingen worden gemaakt. Een nieuwe verpakking mag niet leiden tot kwaliteitsverlies of een kortere levensduur – dan zou voedselverspilling ontstaan. Kortom, als het gaat om recyclebare verpakking is het constant balanceren.

Lichtere zak: -10.000 KG

De stazak heeft talloze voordelen. Lichtgewicht ten opzichte van pot en blik, en dat is duurzamer in transport. De stazak voor de enkelvoudige peulvruchten (zoals linzen, kidneybonen en kikkererwten) werd dunner gemaakt door 1 laagje te verwijderen en dat is goed voor bijna 10.000 kg minder verpakkingsgewicht per jaar (in Nederland, België en Duitsland). Natuurlijk voldoet de verpakking nog steeds aan de strenge eisen rondom onder meer houdbaarheid, steriliseerbaarheid, waterdamp- en zuurstofdoorlaatbaarheid.

Stazak: CO_2-reductie

Gewichts- en materiaalverandering leidt dus tot behoorlijk minder afval. Daarnaast is er lagere CO_2-impact, tot maximaal 32 procent zo is berekend in het geval van de dunnere/lichtere stazak voor peulvruchten. Lichtgewicht en lagere CO_2-impact, dat pleit allemaal voor de stazak. Helaas zit er ook een nadeel aan deze verpakking, want deze is nu nog niet altijd goed recyclebaar. In een breed consortium van producenten, grondstofleveranciers en kennisinstellingen, wordt de weg gezocht naar een volledig recyclebare zak.

De volledig recyclebare stazak is een ketenvraagstuk: kunststofproducenten die een recyclebare folie kunnen maken, converters voor de zakken, producenten die kunnen afvullen, de consument die weet waar deze weg te gooien en de sorteerder/afvalverwerker die de stazak uiteindelijk recyclet. We werken samen met al deze partijen en kunnen alvast verklappen dat we samen met de verpakkingsleveranciers volop in de ontwikkeling zitten naar nieuwe stazak-materialen die goed recyclebaar zijn. De oplossing is in zicht en daarmee kan onze lang gekoesterde wens – de recyclebare stazak – gerealiseerd worden. In het kader 'Stazak gaat vooruit' lees je daar meer over.

STAZAK GAAT VOORUIT

De kunststof stazak is één van de verpakkingen die in de keten het minste CO_2-uitstoot. Dat zit zo. Er is weinig materiaal nodig om de grondstof in te verpakken (vergelijk een lege stazak qua gewicht met een leeg blikje of potje; dat scheelt nogal). Weinig verpakkingsmateriaal betekent weinig ruimte en energie in productie en transport .

Het enige nadeel is dat de kunststofverpakkingen die HAK gebruikt – en ook bijvoorbeeld de bekende soep-producenten – zeer hoge temperaturen moeten doorstaan tijdens verwerking. Omdat de stazak voedsel veilig en lang houdbaar moet houden, is er bovendien een zeer sterke – technische term – barrièrefunctie nodig. Dat is dan ook de reden dat de stazak-verpakking nu nog uit verschillende kunststofmaterialen bestaat en nog niet altijd goed recyclebaar is.

We werken volop aan alternatieven waarbij maar één soort kunststof nodig is, en die niet ten koste gaat van houdbaarheid. Gelukkig gaan de ontwikkelingen snel en we verwachten dan ook dat deze verpakkingen in de nabije toekomst steeds beter recyclebaar zijn.

Niet na eenmalig gebruik de glasbak in, maar schoonmaken en opnieuw inzetten?

Futureproof 1-2-open deksel

Het deksel is ook een mooi voorbeeld van de afwegingen die je als fabrikant moet maken. Wij kiezen als één van de weinigen voor gebruik van het 1-2-open deksel. Dit deksel is (voedsel)veilig en zorgt ervoor dat de pot voor alle consumenten eenvoudig te openen is. Het deksel bevat een dun kunststof PVC-binnenlaagje, dit zorgt voor een goed vacuüm en voor soepel opendraaien. Tijdens de afvalverwerking komen er echter stoffen vrij, en daarom zouden we graag overgaan tot een PVC-vrije binnenlaag. Samen met onze dekselleverancier werken we eraan om binnen afzienbare tijd de gewenste oplossing te hebben. De uitdaging is dat het deksel niet onderdoet voor het huidige: (voedsel)veilig en gebruiksvriendelijk. Omdat onze deksel nog geen gelijke kent, kost het tijd om deze noot te kraken.

Glazen potten

Glas tot slot kun je goed hergebruiken en recyclen. We werken voor een groot deel met gerecyclede glasscherven (71 procent). De hele pot hergebruiken, in plaats van omsmelten, kan (veel) energie besparen. De technologische ontwikkelingen staan ook op dit vlak niet stil, en we steunen initiatieven die dit onderzoeken en in de praktijk testen. Zoals PAKT Packaging, een jonge start-up. PAKT Packaging probeert glas herbruikbaar te maken. Dat betekent schoonmaken en opnieuw inzetten, en niet na eenmalig gebruik de glasbak in. De winst zit erin dat je minder nieuw glas hoeft te maken en dat scheelt heel veel energie. PAKT werkt daarvoor aan een nieuw logistiek model. Een interessante case met potentie en tegelijkertijd een complex vraagstuk. Als het succesvol is, schalen we verder op. Tot die tijd hopen we eerst veel te leren van deze pilot.

Glas blijft glas

Bekijk ins and outs van de PAKT-proef.

Bekijk de PAKT-proef hier

In de praktijk maken we het verschil

ARIANNE GROENHEIDE, INNOVATIE MANAGER

‘Ik werk met veel collega’s samen, want voor nieuwe introducties of productverbeteringen hebben we iedereen nodig: van kwaliteit en productie tot productontwikkeling en logistiek. Plannen maken is leuk, maar om het samen in de praktijk te brengen, daar maak je het verschil én het meeste plezier. Waar ik trots op ben, is dat we de afgelopen jaren grote stappen hebben gezet in de verduurzaming van de stazakverpakking: deze ging van aluminium naar kunststof (wat de CO_2-footprint verlaagt) en reduceerde flink in gewicht. De volgende stap is dat de verpakking beter recyclebaar wordt. Ik ben ervan overtuigd dat we het samen voor elkaar gaan krijgen.’

‘We gaan het samen voor elkaar krijgen.’

Bewust met energie

Teelt en productie

BEWUST MET ENERGIE

Naast het verder vergroenen van de teelt, heeft het verder vergroenen van de productielocatie prioriteit. Verduurzamen, elektrificatie en CO_2-reductie zijn de norm. Inmiddels is een reductie gerealiseerd van bijna 25 procent (door nieuwe processen & beleid, technologie en manier van werken). Groene stroom wekken we zelf op met de HAK Zonnecentrale: maar liefst 10.000 vierkante meter aan zonnepanelen zijn goed voor een vermogen van bijna 2.000 kilowattpiek.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

Bewust met energie	Target	2016	2018	2019	2020	2021	vs. 2019
CO_2 emissie in KJ per ton	-7% per jaar	152	166	170	168	165,1	-2.9%
CO_2 emissie in KJ per unit	-7% per jaar	96,3	103,6	107,7	100,5	91,8	-14.8%
Aandeel groene stroom	100%	0%	100%	100%	100%	95%*	
Aandeel zelf opgewekte stroom	25%	0%	0%	0%	0%	in 2022 in gebruik	

** In 2021 verbruikten we door hogere verkoopvolumes dan gedacht meer (groene) stroom dan waar ons energiecontract in voorzag. Vanaf 2022 hebben we dit opgelost. Alle stroom, ongeacht de hoeveelheid, die wij verbruiken is groen (Nederlandse windenergie of van onze eigen zonnecentrale).*

KPI 10:
VERDUURZAMEN EN CO_2-REDUCTIE

We maken serieus werk van energiebesparing en verminderen van CO_2-uitstoot. De afgelopen periode namen we maatregelen die niet alleen zorgen voor een lagere footprint. We hebben het gasverbruik in de fabriek en de impact van de bedrijfsauto's laten doormeten (directe emissies, scope 1*), net zoals het elektriciteitsverbruik (indirecte emissies, Scope 2*). Niet alleen weten we nu precies waar we staan, maar ook waar de grootste verbeteringen en reducties zijn te realiseren. Daarnaast hebben we de afgelopen tijd verschillende energiebesparende verbeteringen doorgevoerd:

Duurzame hydrofoor
Zuinige hydrofoorpompen en aanvullende maatregelen die de waterverbruik energie-efficiënter maken en verspilling tegengaan. Er is een hydrofoor geplaatst voor het verpompen van schoonmaakwater over het schoonmaakwaterleidingnet. De hydrofoor verbruikt ongeveer 22.680 kWh per jaar. De oude pomp verbruikte ongeveer 86.100 kWh per jaar. Oftewel een energiereductie-factor van ruim 3,5.

Zuurstofmeter
De waterzuivering is een aerobe (zuurstof) waterzuivering. Het afvalwater in het bassin wordt belucht door maximaal 6 beluchters met een flink vermogen. De zuurstofmeter raakte na verloop van tijd vervuild. De automatische zuurstofmeter zorgt er nu voor dat de meter altijd schoon blijft en de correcte waarde aangeeft. Dit betekent een energiereductie van ongeveer 10 procent (op het totale energieverbruik van de waterzuivering).

Optimale isolatie blancheerhal
De blancheerhal is voorzien van dubbele beglazing en duurzame wandpanelen.

LED-verlichting buitenterrein, productiehal en kantoor
Het overgrote deel van de lampen op het buitenterrein waren HPL-N lampen (hogedruk kwikdamplampen) en zijn vervangen door zo'n 100 LED-armaturen. De energiereductie-factor is ongeveer 2,5.

Zakelijk elektrisch rijden
De 6 laadpalen voor elektrische auto's worden deels gevoed met groene stroom afkomstig van de HAK-zonnepanelen. Volledig elektrisch rijden heeft vanaf nu de voorkeur en anders minimaal hybride.

Op de fiets
We stimuleren (middels ons fietsplan) om met de fiets naar het werk te komen.

Afvalmanagement
Circulaire schoonmaak/afvalscheiding in de fabriek. Op kantoor zou het wat ons betreft nog beter kunnen.

Ambitie om veel voor elkaar te krijgen

FRANS KUIJPERS, HOOFD KWALITEITSDIENST

'Mijn motto: als je de wereld wilt verbeteren, dan moet je iedere dag één dingetje oppakken. Aan het eind van het jaar heb je dan zo 250 zaken verbeterd. Mijn werk geeft mij ontzettend veel energie, al meer dan 20 jaar. Noem mij een generalist. De impact van de energiecrisis, de juiste milieucertificeringen, audits, voedselveiligheid en consumentenvragen en -klachten. Alles komt voorbij. Een integrale kijk op de zaak, waarbij je soms één stap vooruitzet en twee terug. Dat hoort erbij. HAK is een groot merk, tegelijkertijd zijn we een compacte organisatie en dat geeft ruimte om veel voor elkaar te krijgen.'

'Als je de wereld wil verbeteren, dan moet je iedere dag één dingetje oppakken.'

* Zie pagina 58 voor de visual van de 3 scopes

Ambitie 2024

Het volgende meetmoment ligt in 2024. Dan moet minimaal 5.200 ton CO_2-uitstoot reductie zijn gerealiseerd, uitkomend op -46 procent directe en indirecte emissies (Scope 1 en Scope 2*).
Belangrijke maatregelen de komende jaren zijn reductie van het gasverbruik en vergroening van elektriciteit:

Optimalisatie van het ketelhuis

De hoofdketel wordt geoptimaliseerd door de meest energie efficiënte technieken met optimaal terugwinsysteem:

- Levert -700 ton CO_2-uitstoot.
- Besparing van 280.000 m^3 gas per jaar.
- -10 procent gasverbruik.

Hergebruik van warmte

Koelwaterwarmte van de sterilisatietorens hergebruiken voor voorverwarmen van opgiet, en TSA's (warmtewisselaars) met restwarmte in plaats van stoom:

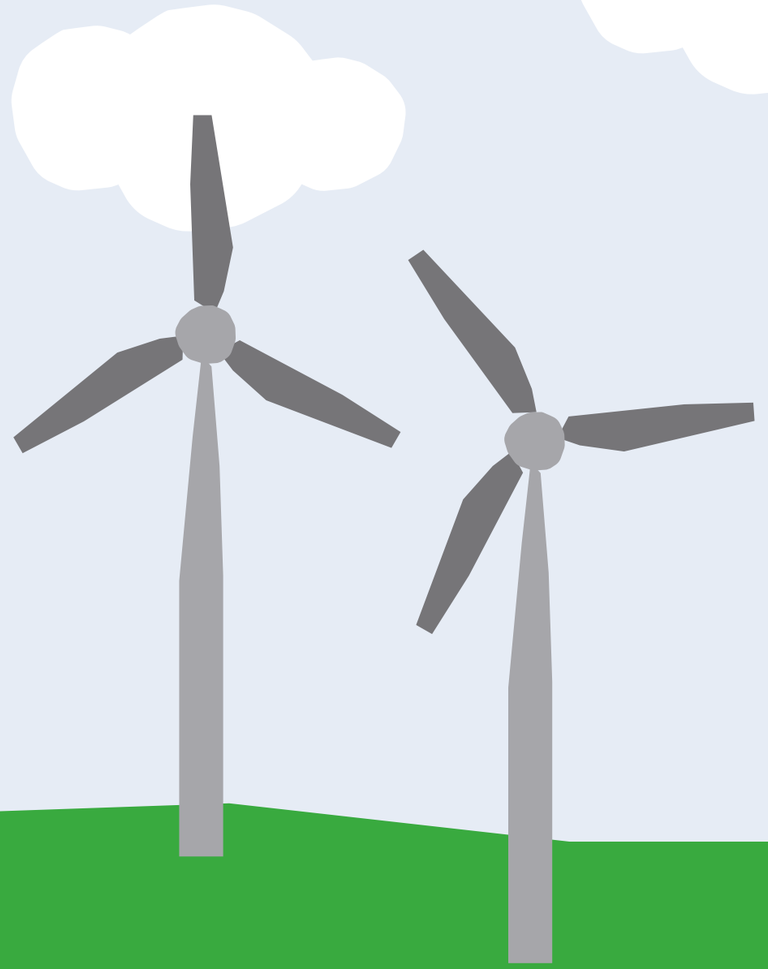
- Realisatie van -500 ton CO_2-uitstoot.
- Besparing van 240.000 m^3 gas per jaar.

Groene lokale energie

Opwekken van groene elektriciteit: 10.000 m^2 zonnepanelen op de daken van de productielocatie. Daarnaast de inkoop van Nederlandse windenergie (in plaats van Spaanse).

- Goed voor –800 ton CO_2-uitstoot.

De verdere elektrificatie van de bedrijfs- en productieprocessen is een uitdaging, omdat de netwerkbeheerder heeft aangegeven dat het net vol zit. Voorlopig komt onze verduurzaming dus uit gasreductie en vergroening van elektriciteit (dit laatste is gerealiseerd). Ook onderzoeken we nieuwe technologieën en alternatieve energiebronnen, zoals bijvoorbeeld het gebruik van waterstof.



* Zie pagina 58 voor de visual van de 3 scopes

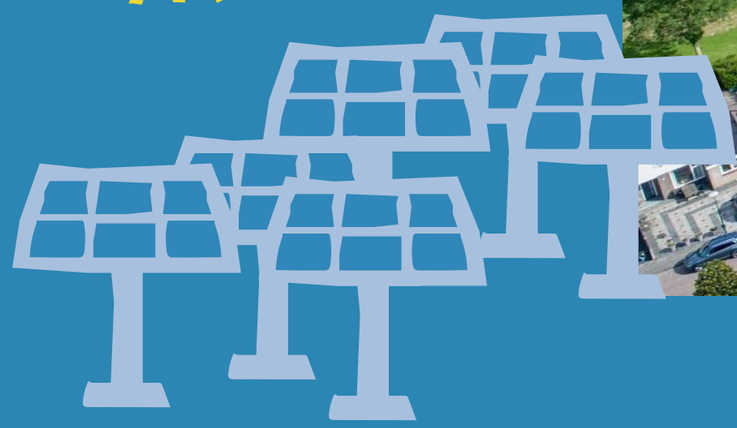
Nieuwe technologie is onontkoombaar

HENK DE GRAAF
ENGINEER INDUSTRIËLE AUTOMATISERING

'We hebben al waanzinnig veel energiebesparende maatregelen gerealiseerd, in de fabriek en op het terrein. De fabrieksverlichting bijvoorbeeld. Ook op andere vlakken betekent het winst. LED heeft een langere levensduur dan conventionele verlichting, en er is dus periodiek veel minder onderhoud nodig. Wel denk ik dat er nog veel te winnen is in onze doelstelling om klimaatneutraal te worden.
De uitdaging is dat we in de fabriek relatief veel energie nodig hebben en gebruiken.
We investeren daarom veel in energiebesparing.
Ook gaan de ontwikkelingen ontzettend hard: nieuwe technologie is onontkoombaar, we gaan richting alternatieve energiebronnen. Zodra de middelen beschikbaar zijn, en de mensen om het uit voeren, dan gaan we het zeker halen. Geen twijfel over mogelijk.'

'De ontwikkelingen gaan op dit moment ontzettend hard.'

ZONNECENTRALE
10.000 M² ZONNEPANELEN
OP HET DAK VAN HAK



De opwekking van stroom door middel van zon-, wind- of waterenergie is duurzamer en er komt geen extra CO_2 vrij.

Het dak van onze productielocatie in Giessen biedt plaats aan een indrukwekkende zonnepaneelinstallatie. Maar liefst 4.380 zonnepanelen zijn geïnstalleerd door energienetwerk Groendus. Het gaat om een oppervlakte van 10.000m² zonnepanelen. Hiermee kunnen we zelf een kwart van onze elektriciteit opwekken.

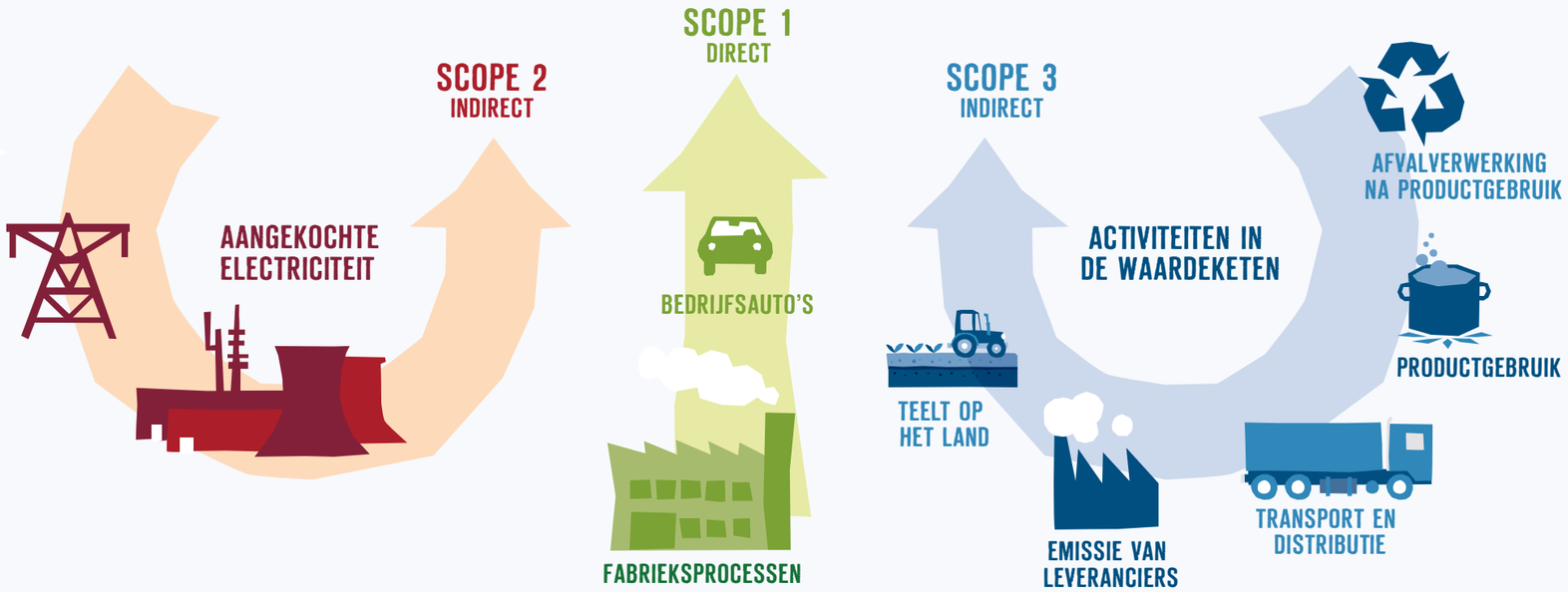
De transitie naar duurzame energie gaat gepaard met uitdagingen. Zoals netcongestie: het elektriciteitsaanbod is groter dan de hoeveelheid die het elektriciteitsnet aan kan. Giessen is een netcongestie-gebied en daarom profiteert HAK niet van de teruglevering van overcapaciteit van de zonnepanelen aan het net.

Grote projecten in netcongestie-gebieden worden om die reden vaak uitgesteld of geannuleerd totdat de capaciteit is vergroot. Dat geldt niet voor onze zonnecentrale: we hebben doorgepakt en het gerealiseerd. We onderzoeken met diverse partijen hoe we overcapaciteit verder kunnen gaan benutten.

Samen met de Rabobank en Groendus spreiden we de risico's. Groendus neemt de investering voor zijn rekening, HAK betaalt een maandelijkse leasevergoeding, waarbij we tenminste 80 procent van de opgewekte zonnestroom vergoeden. Rabobank zorgt voor de financiering. De onzekerheid over capaciteit en terugleverCapaciteit is hiermee afgedekt. De verwachting is dat de netcongestie over 3 tot 5 jaar is opgelost.

Hoe werkt CO_2-emissie

In de regel wordt onderscheid gemaakt tussen directe en indirecte uitstoot; in Scope 1 (wat komt er uit mijn eigen schoorsteen en uit mijn bedrijfsauto's?), Scope 2 (wat komt er uit de schoorsteen van mijn energieleverancier?) en Scope 3 (wat komt er uit de schoorsteen van mijn leveranciers, klanten, medewerkers etc.?).



2035: klimaatneutrale keten

Met 46 procent reductie te realiseren in 2024 zijn we er nog niet. We werken door om in 2035 onze klimaatneutrale keten voor elkaar te hebben. Daarvoor moeten we naast energie- en emissiereducties op onze productiesite, ook de impact van Scope 3 meenemen: alle overige indirecte emissies. Daarvoor gaan we analyses uitvoeren en samen met onze ketenpartners actief kijken hoe we de CO_2 uitstoot hier verder terug kunnen brengen.

Impact Scope 3

Scope 3 wordt in kaart gebracht op basis van de gehele ketenanalyse of volledige Life Cycle Analysis (LCA): alle veroorzaakte emissies bij grondstofwinning, vervoerbewegingen, productie, assemblage en verkoop van één specifiek product. Doel is om dit in ons volgende Maatschappelijk Impact Rapport verder te ontvouwen. Op weg naar een klimaatneutrale aanvoerketen in 2035.

De kracht van appels

Een appelboom haalt CO_2 uit de lucht, houdt die vast én stoot zuurstof uit. De door HAK ingekochte appels dragen daarmee bij aan een CO_2 compensatie van gemiddeld 454 ton CO_2/jaar. Deze reductie nemen we nu nog niet mee in onze CO_2-analyse, maar de effecten hiervan kunnen wel een rol gaan spelen in de Life Cycle Analysis.

Transparant als glas

De koppeling van alle data leidt onder andere tot het specifieker plannen, optimaliseren van opbrengsten en minimaliseren van verliezen. Niet alleen voor eigen gebruik, ook richting de consument. De online Veldvinder is gerealiseerd op basis van data afkomstig van telers. Ondertussen zijn we klaar voor de B Corp-certificering. De B Corp-filosofie sluit aan bij onze missie en onze duurzaamheidsstrategie. Het assessment traject is inmiddels doorlopen.

DIT ZIJN ONZE DOELSTELLINGEN EN BEHAALDE RESULTATEN

	Target	2016	2018	2019	2020	2021
% aandeel producten met digitale tracebility informatie door de keten	>70% per 2025	0%	0%	0%	0%	_*
Verslag elke 2 jaar		N/A	N/A	N/A	Ja	Ja
Aantal bezoekers Pottenkijkersdagen		N/A	330	230	0	0**
B Corp-certificering	eind 2021					assessment gereed

** We zijn halverwege, lees meer op p. 60.*

*** De jaarlijkse Pottenkijkersdagen zijn in 2020 en 2021 niet doorgegaan. De coronaregels lieten het niet toe om met grote groepen mensen bij elkaar te komen, ook voor veiligheid van onze eigen medewerkers.*

KPI 11

VOLLEDIGE DIGITALE KETENINFORMATIE IN 2025 VOOR MEER DAN 70 PROCENT VAN ONS ASSORTIMENT

We werken hard aan duurzame toegankelijkheid en transparante informatie. We hebben grote stappen gezet op het vlak van transparant meten, registreren en delen van ketendata. We zijn inmiddels halverwege ons doel!

Transparantie in de keten

Inmiddels kennen we van al onze lokale groenten en peulvruchten de ligging van alle percelen, telers, zaaidata, rassen en hebben we dit volledig gedigitaliseerd. We volgen de ontwikkelingen van onze percelen en gewassen hiermee op de voet en kunnen dit vanuit de fabriek terug traceren. De koppeling van alle data leidt onder andere tot het specifieker plannen, samen bepalen van teeltmaatregelen, optimaliseren van kwaliteit en opbrengsten en minimaliseren van verliezen. Daarnaast heeft het een positieve invloed op de samenwerking met partners en telers in de keten.

Met dit inzicht in de data zijn we halverwege ons doel om de hele keten digitaal inzichtelijk te maken: met de introductie van ons nieuwe ERP systeem in 2024 zullen we de digitale tracering tot op potniveau voor elke eenheid volledig kunnen maken.

Veldvinder

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

Bekijk de Veldvinder ▶

Veldvinder

Naast analyse, meten en plannen delen we een deel van alle data ook al met het grote publiek. Dat doen we met de online Veldvinder, die tot op veldniveau nauwkeurig laat zien waar de groenten van HAK worden geteeld. We breiden de Veldvinder stap voor stap uit met steeds meer informatie voor de consument over de teelt van onze gewassen. Uiteindelijk willen we dit bijvoorbeeld gaan koppelen aan de producten zelf door middel van QR-codes, zodat we tot en met het bord alle informatie kunnen verschaffen.

Weten wat je eet

ARTHUR KOEKKOEK, DATA-ANALIST

‘De online Veldvinder is gerealiseerd op basis van data afkomstig van telers. Alle percelen binnen de straal van 125 km van de fabriek staan in de Veldvinder. Soms met wat extra uitleg van onze kant richting de telers, want waar komen de data terecht? Terechte vraag en er zijn goede afspraken over gemaakt. De Veldvinder is pas het begin, want we kunnen nog veel meer laten zien. Met bijvoorbeeld een scanbare QR-code op de pot met meer informatie over het gewas: van lokale teelt en oogst tot uiteindelijk lekker klaargemaakt op het bord. Ik zie het wel voor me.’

‘De Veldvinder is pas het begin, want we kunnen nog veel meer laten zien.’

KPI 12:
B CORP-CERTIFICERING

Het traject naar de officiële B Corp-certificering is inmiddels grotendeels doorlopen. De certificering zelf laat nog even op zich wachten. In het najaar van 2021 hebben we de uitgebreide B Impact Assessment volledig afgerond. Sindsdien staan we in de wachtrij voor het B Corp-verificatiegesprek. Omdat de B-corp movement in rap tempo groeit, is het nogal druk bij de beoordelingen waardoor de wachttijden voor de beoordeling en verificatie oplopen. We hebben even moeten wachten maar inmiddels hebben we de bevestiging dat dit gaat plaats vinden eind 2022.

B Corp

De B Corp Impact Assessment geeft inzicht in de impact van de activiteiten en het bedrijfsmodel van HAK op medewerkers, omgeving, klanten en milieu. Voor ons een zeer interessant en leerzaam traject dat ons intern nog meer op scherp heeft gezet als het gaat om onze ambities en de impact die we willen realiseren.

Bedrijfsstatuten aangepast

Een belangrijke stap richting de B Corp-certificering is dat onze statuten zijn aangepast. Daarin is nu vastgelegd dat HAK zich ten doel stelt om 'door middel van haar bedrijfsvoering en activiteiten een significant positieve invloed te hebben op de maatschappij en het milieu in zijn algemeenheid', en dat het Management Team in haar besluitvorming 'ook rekening houdt met de sociale, economische, juridische of andere gevolgen voor stakeholders en milieu'. Het geeft aan al onze stakeholders een duidelijk signaal af waar wij nu en in de toekomst als bedrijf voor staan.

Kortom, wij zijn helemaal klaar voor de B Corp-certificering. Overigens betekent dat niet dat we dan rustig achterover kunnen leunen. Om de 3 jaar worden we door de certificeringscommissie opnieuw beoordeeld. Dat houdt ons bij de les en ambitieus als het gaat om het vergroten en versnellen van onze positieve impact.

B CORP

De B Corp-filosofie sluit aan bij onze missie en onze duurzaamheidsstrategie. Het onafhankelijke B Corp-keurmerk is een initiatief van de in 2006 opgerichte Amerikaanse non-profit organisatie B Lab en geldt als hét bewijs dat een onderneming sociale en duurzame impact realiseert, zonder in te boeten op winst. Een B Corp is transparant in alles wat ze doen. Ze monitoren en zijn transparant over hun impact op de samenleving en het milieu, en voldoen aan verantwoordingsnormen.
Bekende B Corps zijn ijsfabrikant Ben & Jerry's, outdoorkledingfabrikant Patagonia en (plantaardige) zuivelfabrikant Danone.

Onze doelen nog een keer bij elkaar

Je hebt in het rapport al gelezen welke doelen we ons zelf stellen voor de toekomst. Om te laten zien dat we deze ook echt serieus nemen en we ons hieraan willen verbinden hebben we ze voor het gemak hier nog even samengevat. Een mooie manier om het rapport mee af te sluiten. We gaan er weer voor!

Gezondheid & consumptie

MEER NATUURLIJKE GROENTEN EN BONEN

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

100% NATUURLIJKE INGREDIËNTEN
IN 2021

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

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021
KPI 1	% HAK groenten en peul-vruchten met Nutri-Score A	100%	N/A	N/A	89%	100%	100%
KPI 2	100% natuurlijke ingrediën-ten in al onze producten	100%	48%	84%	88%	90%	91%
KPI 3	% toegevoegd zout	0%	0,40%	0,32%	0,32%	0,31%	0,27%
KPI 4	% toegevoegd suiker	0%	3,48%	2,69%	2,47%	2,30%	2,26%
KPI 5	Stimuleren van groente- en peulvruchtenconsumptie: 250 gr* groenten per dag en 135 gr* peulvruchten per week	te rea-liseren in 2035	131 gr** 35 gr**	N/A	N/A	N/A	N/A

** Bron: Voedingscentrum*

*** RIVM Voedselconsumptiepeiling*

Teelt en productie

BEWUSTE TEELT DICHTBIJ HUIS

100% ON THE WAY TO PLANETPROOF IN 2021

	KPI	Target	2016	2018	2019	2020	2021
KPI 6	% groenten en peulvruchten geteeld binnen 125 km van HAK fabriek	85%	88%	87%	87%	86%	88%
KPI 7	% On the way to PlanetProof gecertificeerde groenten en peulvruchten binnen 125 km van HAK fabriek	100%	0%	0%	13%	40%	91%[1] (NL 100%)

Nieuwe doelen	2023	2025	2027
Set van nieuwe duurzaamheids-indicatoren en targets opstellen (Groene Akker Monitor)	v		
Aandeel teelt lokale Biologische groenten en peulvruchten (in volume)	6%	30%	100%
Aantal HAK proefboerderijen	1	3	5

CIRCULAIR ONDERNEMEN VAN GROND TOT POT

VERSPILLINGSVRIJE TOELEVERINGSKETEN IN 2035

KPI 8	% gerecyclede reststromen on site	100%	98%	99%	98%	98%	99%
KPI 9	100% reyclebare verpakkingen	100%	100%	99,8%	99%	99%	96%[2]

BEWUST MET ENERGIE

EEN CO_2-NEUTRALE TOELEVERINGSKETEN IN 2035

	CO_2 emissie in KJ per ton	-7% per jaar	152	166	170	168	165,1
	CO_2 emissie in KJ per unit	-7% per jaar	96,3	103,6	107,7	100,5	91,8
	Aandeel groene stroom	100%	0%	100%	100%	100%	95%[3]
	Aandeel zelf opgewekte stroom	25%	0%	0%	0%	0%	in 2022 in gebruik

TRANSPARANT ALS GLAS

VOLLEDIGE DIGITALE KETENINFORMATIE IN 2025

	% aandeel producten met digitale tracebility informa-tie door de keten	>70% per 2025	0%	0%	0%	0%	_[4]
	Verslag elke 2 jaar		N/A	N/A	N/A	Ja	Ja
	Aantal bezoekers Pottenkijkersdagen		N/A	330	230	0	0[5]
	B Corp-certificering	eind 2021					assessment gereed

[1] Voor de Nederlandse markt bedroeg dit percentage 100 procent. Inmiddels bedraagt dit percentage voor alle markten inclusief België en Duitsland 100 procent.

[2] Doordat we in verhouding meer stazakken dan glazen potten zijn gaan verkopen en stazakken nog niet volledig recyclebaar zijn is dit percentage gedaald. Wel is een volledig recylebare oplossing onderweg. Hier lees je meer over op pagina 52.

[3] In 2021 verbruikten we door hogere verkoopvolumes dan gedacht meer (groene) stroom dan waar ons energiecontract in voorzag. Vanaf 2022 hebben we dit opgelost. Alle stroom, ongeacht de hoeveelheid, die wij verbruiken is groen (Nederlandse windenergie of van onze eigen zonnecentrale).

[4] We zijn halverwege, lees meer op p. 60.

[5] De jaarlijkse Pottenkijkersdagen zijn in 2020 en 2021 niet doorgegaan. De coronaregels lieten het niet toe om met grote groepen mensen bij elkaar te komen, ook voor veiligheid van onze eigen medewerkers.

BRONNEN EN VERANTWOORDING

De informatie in dit MIR is afkomstig van diverse bronnen. Voor wat betreft de groente- en peulvruchtenconsumptie baseren we ons onder andere op de VCP, de RIVM voedselconsumptiepeiling. De meest actuele VCP laat cijfers zien over de periode 2012-2016. Actueler gegevens en recenter ontwikkelingen komen onder andere van branchevereniging GroentenFruit Huis (consumptiecijfers en analyse periode 2021-22), IRI Nederland (dat onder andere de ontwikkeling van verkopen via de supermarkten in beeld brengt), en Wageningen University Research (de impact van de coronapandemie op voedselkeuzegedrag van Nederlanders tijdens de pandemie). Daarnaast is gebruik gemaakt van online publicaties, analyses en verdiepingsdossiers.

NOG 1 DING VOOR WE DIT GROENE KEUKEN RAPPORT DICHTSLAAN

Dit tweede HAK Maatschappelijk Impact Rapport over onze Groene Keuken is de verantwoording van onze duurzaamheidsinspanningen, maar vooral ook ons ambitiedocument én een oproep aan alle spelers in de keten om samen te werken om zoveel mogelijk mensen te helpen meer plantaardig te eten met meer lokale en duurzame groenten en peulvruchten.

De groenten van HAK maken we samen.

Daarom nog 1 ding voor we deze editie echt dichtslaan: laat ons weten wat je vindt van de aanpak, concrete acties en resultaten. Je vindt ons hier:

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

COLOFON

Inhoud: HAK B.V.
Tekst & Redactie: Elles Rozing
Vormgeving: Communicatie Team

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