



Duurzaamheids verslag 2024



Inhoudsopgave

3 Voorwoord

4 Over Huuskes

6 Missie

- Dubbele materialiteitsanalyse
- Onze pijlers
- Huuskes in 2030

11 Resultaten

9 Lekker groen!

Duurzaamheid bereikt Huuskes met...



12 Verantwoord eten en drinken

Bedrijfsvoering & Assortiment

- Klimaatneutraal werken
- Duurzaam en eerlijk assortiment
- Circulaire processen



31 Liefde voor onze mensen

Onze medewerkers

- Goed werkgeverschap
- Fijne werkplek voor iedereen



38 Onze zorg- en cateringpartners

Onze klanten

- Gezond voor iedereen
- Samen duurzaam



Voorwoord

Beste lezer,

2024 stond in het teken van bouwen, bijschaven en vooral: samenwerken. Dit alles met één doel voor ogen: duurzaam, gezond en lekker eten en drinken voor iedereen. En we zijn goed op weg. Het afgelopen jaar hebben we mooie stappen gezet om die koers aan te scherpen. Het resultaat? **Lekker groen!** Ons nieuwe, overkoepelende duurzaamheidsprogramma.

Lekker groen! bestaat uit drie verschillende pijlers:

1. Verantwoord eten en drinken
2. Liefde voor onze medewerkers
3. Samenwerking met onze zorg- en cateringpartners

Ons nieuwe programma is de kapstok voor alles wat we doen op het gebied van duurzaamheid. Een stevige basis waarop we bestaande initiatieven bundelen én nieuwe plannen bouwen. Bij het bepalen van deze drie pijlers hebben we goed gekeken naar de wisselwerking: wat is onze impact op de wereld en wat doet die wereld met ons? Dit leverde waardevolle inzichten op en hielp ons om onze duurzame koers nóg verder aan te scherpen.

Het resultaat mag er zijn en ik ben dan ook trots op wat we dit jaar samen hebben neergezet.

Vanuit alle hoeken werd meegedacht. Want duurzaamheid doe je niet alleen. Dat doen we samen. Met collega's, klanten én leveranciers.

Zo zijn we onderweg naar een duurzamer wagenpark, hebben we minder voedsel verspild en is er aandacht voor blije en gezonde medewerkers. Ook op het gebied van eiwittransitie zijn we actief. Denk aan hybride producten en vernieuwende projecten. En onze maaltijden? Die maakten we duurzamer, onder andere door bewust te kiezen voor verantwoord varkensvlees.

Al deze resultaten (met nog meer informatie) vind je terug in dit jaarverslag. Dat allemaal in een nieuw jasje met een frisse opzet, helemaal in lijn met ons duurzaamheidsprogramma Lekker groen. Vanaf nu vertellen we ons verhaal aan de hand van deze drie duurzaamheidspijlers. Een verslag waarin we open en eerlijk onze plannen, resultaten en uitdagingen delen.

Van elektrische vrachtwagens en afvalscheiding tot hybride gehaktballen: wij deinzen er niet voor terug.

Anouk de Leer
Duurzaamheidsmanager

Over Huuskes

In 2024 zetten onze

1.111

medewerkers zich elke dag in voor onze zorg- en cateringpartners.

Familiebedrijf opgericht in

1956

Wij zijn

totaalleverancier

producent

kennispartner

Onze meerwaarde

vakspecialisme

partnership

innovatie



Wij werken vanuit verschillende locaties

Winschoten

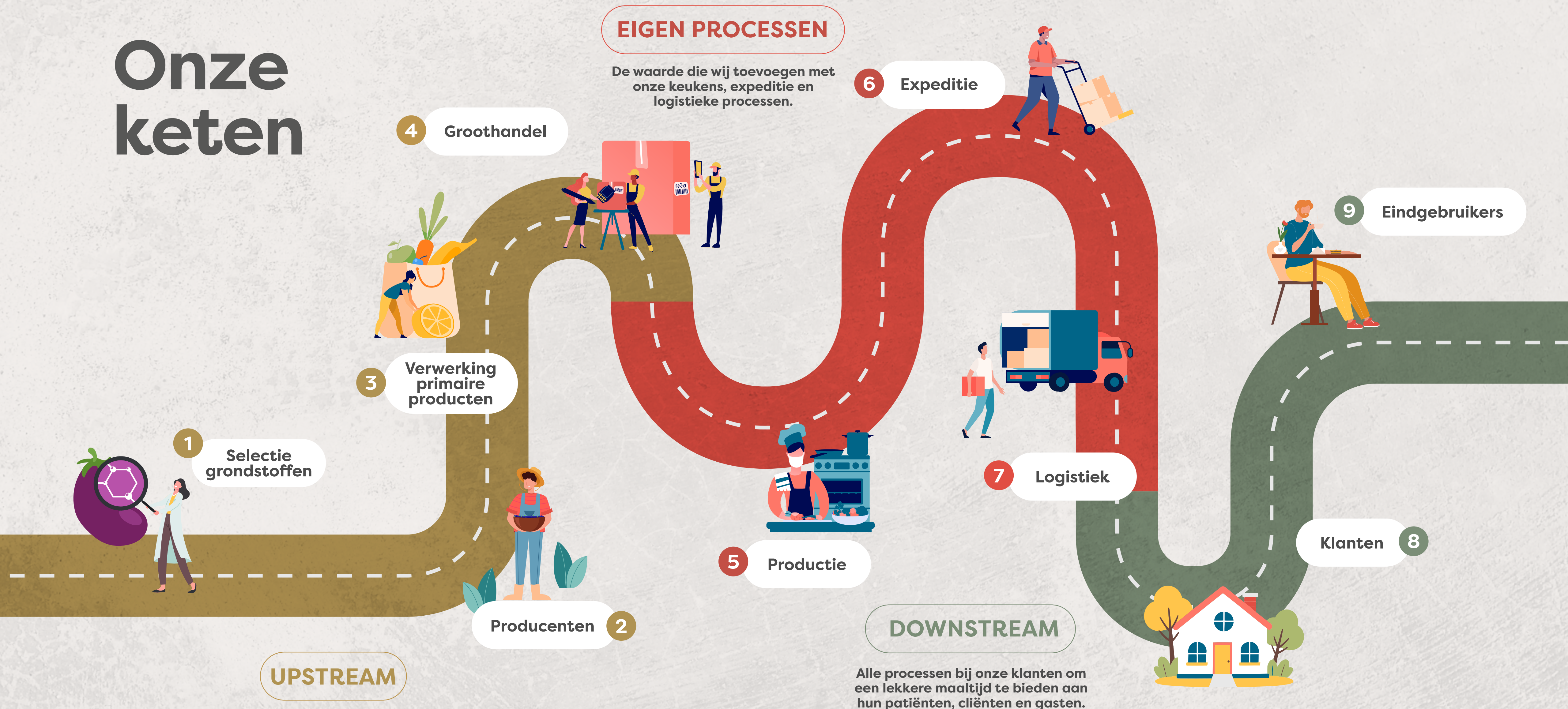
Oldenzaal

Enschede

Nijkerk

Beuningen

Onze keten





Missie

Met liefde voor lekker eten en drinken bijdragen aan gezondheid, geluk en herstel gedreven door duurzame ambities.

Duurzaam aan de slag gaan doe je niet alleen, daarom werken wij samen met onze medewerkers, klanten en leveranciers aan een betere morgen. Alleen op die manier kunnen wij zorgen voor 'duurzaam, gezond en lekker eten en drinken voor iedereen'.

Samen met onze vakspecialisten, leveranciers en zorg- en cateringpartners zetten wij ons in voor de volgende Sustainable Development Goals van de VN:



Dubbele materialiteitsanalyse

In 2024 heeft Huuskes met behulp van een extern bureau een uitgebreide dubbele materialiteitsanalyse uitgevoerd. Dit bepaalde welke duurzaamheidsthema's voor ons het belangrijkste zijn. De onderwerpen die we aanhouden zijn afkomstig uit de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), zoals vastgesteld in 2024. Per thema is gekeken naar twee aspecten:

- De (potentiële) impact van Huuskes en haar keten op dit duurzaamheidsthema (impact materialiteit);
- En de (potentiële) risico's en kansen van dit duurzaamheidsthema op Huuskes (financiële materialiteit).

Om de materiële onderwerpen vast te stellen hebben we de volgende stappen doorlopen:

1

Impact, risico's en kansen

De CSRD bestaat uit 10 thema-onderwerpen met daaronder diverse subthema's. Om de materialiteit van deze onderwerpen te bepalen is voor elk onderwerp gekeken naar de (mogelijke) impact, risico's en kansen. Dit is gedaan aan de hand van deskresearch en gesprekken met interne specialisten.

De vastgestelde impact, risico's en kansen zijn door deze interne specialisten en de financiële afdeling verder gekwantificeerd. Deze eerste analyse was de basis voor het gesprek met onze stakeholders.

2

Stakeholdergesprekken

We betrokken onze belangrijkste stakeholders om samen te kijken of onze eigen inschatting van de impact, risico's en kansen juist was. Hebben we iets over het hoofd gezien of misschien verkeerd ingeschat?

Om passende stakeholders te selecteren is eerst een uitgebreide stakeholderanalyse uitgevoerd. Aan de hand van deze analyse voerden we gesprekken met onze medewerkers, klanten, leveranciers en de gemeente.

3

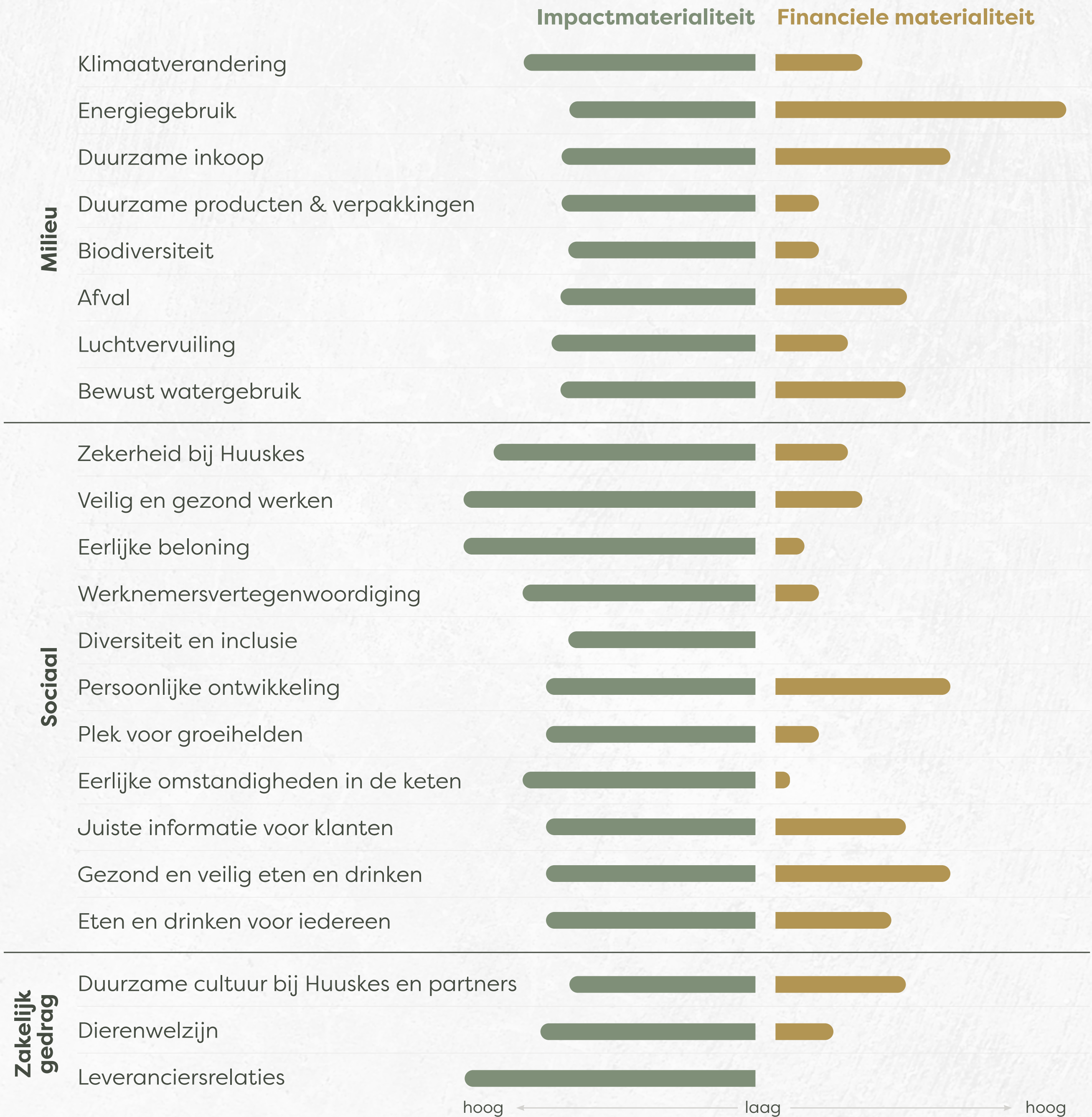
Vaststellen van thema's

De directie stelde op basis van de feedback van onze stakeholders de materiële thema's voor 2024-2025 vast. Hierbij is gekeken naar de thema's die cruciaal zijn vanwege de impact, risico's en kansen én belangrijk zijn voor onze stakeholders.

Deze thema's zijn vervolgens verwerkt in onze drie duurzaamheidspijlers van ons programma "Lekker groen!".

Dubbele materialiteits analyse

Huuskes evalueert jaarlijks de materialiteitsanalyse om de actualiteit van de uitkomsten te waarborgen.



Lekker groen!

Onze pijlers

Samen met onze medewerkers, leveranciers en zorg- en cateringpartners maken wij ons hard voor duurzaamheid. Huuskes heeft dit samengebracht tot één overkoepelend duurzaamheidsprogramma:

Lekker groen!

Huuskes bereikt duurzaamheid met drie belangrijke pijlers:

- **Verantwoord eten en drinken**

Hierbij focussen wij op onze bedrijfsvoering en het assortiment. Belangrijke onderwerpen binnen deze pijler zijn CO₂-reductie, duurzaam en eerlijk inkopen en het verkrijgen van circulaire processen.

- **Liefde voor onze mensen**

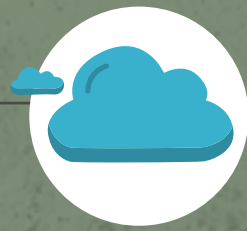
Medewerkers zijn het hart van de organisatie. Daarom zetten wij ons in voor onder andere tevredenheid, persoonlijke ontwikkeling en gezondheid. Daarnaast wil Huuskes een werkplek bieden voor iedereen.

- **Met onze zorg- en cateringpartners**

Duurzaamheid doen wij niet alleen. Samen met onze klanten werken wij aan de eiwittransitie, duurzaam eten en bestellen en het tegengaan van voedselverspilling. Ook streven wij samen naar een gezond aanbod voor iedereen.

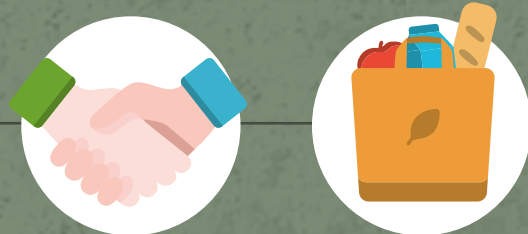


Verantwoord eten en drinken



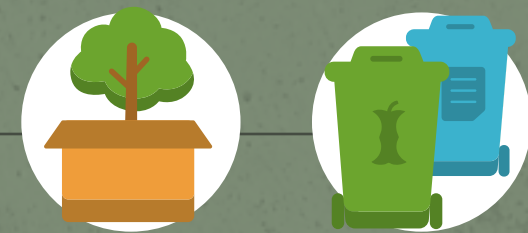
Klimaatneutraal werken

- 42% CO₂e reductie in scope 1 en 2 (t.o.v. 2023)



Duurzaam en eerlijk assortiment

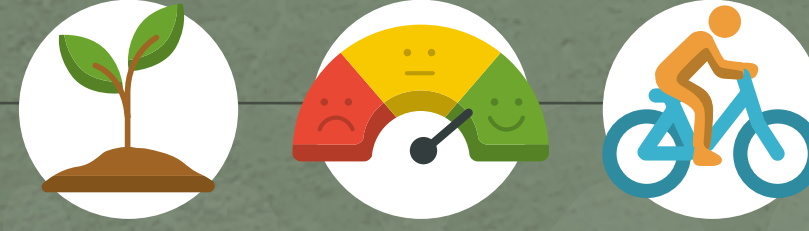
- Duurzame samenwerking met strategische leveranciers
- 100% ondertekende gedragscode



Circulaire processen

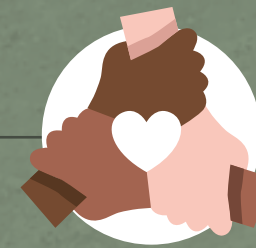
- 80% afvalscheiding
- 20% minder voedselverspilling (t.o.v. 2023)
- 100% bio-based of goed recyclebare verpakkingen

Liefde voor onze mensen



Goed werkgeverschap

- Medewerkerstevredenheid van 8+
- Ruimte voor groei en ontwikkeling
- Vitaliteitsgevoel van 8+



Fijne werkplek voor iedereen

- 33% vrouwen in managementposities
- Sociale veiligheid van 8+

Onze zorg- en cateringpartners



Samen duurzaam

- Eiwitverdeling van 60% plantaardig en 40% dierlijk
- Gemiddeld 25% duurzame inkoop bij onze klanten
- Maximaal 20% voedselverspilling



Gezond voor iedereen

- Klanttevredenheidsscore van 8+ voor gezonde en inclusieve maaltijden

Huuskes *in 2030*

Verantwoord eten en drinken



4.000KG

minder kunststof door
de nieuwe kartonnen
bananenschaal

-4,7%

KG CO₂e per vervoerd
product t.o.v. 2023
(uitstoot logistiek en logistieke hubs)

72,5%

afvalscheiding
(doelstelling 2024 behaald)

-4,2%

voedselverspilling
t.o.v. 2023

82%

van de verpakkingstypes
benoemd in ons
verpakkingspaspoort zijn
recyclebaar

(door wijzigingen in
de KIDV Recyclecheck)



5 elektrische
logistieke
voertuigen

+4,3%

CO₂e uitstoot t.o.v. 2023
(absoluut)

RESULTATEN *in een* NOTENDOP

Onze zorg- en cateringpartners

23,4%

duurzame inkoop klanten,
doelstelling MTZ 10%
(o.b.v. inkoopbedrag MTZ versie 6)



194.502

Veggies & Meat
producten verkocht

**21 locaties &
37 afdelingen**

deelgenomen aan de
voedselverspillingstrajecten

Liefde voor onze mensen

+50%

opleidingsuren
per medewerker
t.o.v. 2023

9%

vrouwen in
managementposities
(doel 33% in 2030)



-47%

bedrijfsongevallen
t.o.v. 2023



Verantwoord eten en drinken

Duurzaam en eerlijk van grondstof tot maaltijd

Bij Huuskes geloven wij in lekker én verantwoord eten en drinken. Dat betekent duurzaam en eerlijk van grondstof tot maaltijd. Een passende bedrijfsvoering en assortiment is hierbij natuurlijk essentieel. Daarom zet Huuskes zich dagelijks in voor mens, planeet en dier.

Klimaatneutraal werken



Duurzaam en eerlijk assortiment



Circulaire processen



Klimaatneutraal werken

Het klimaat verandert en dat merken we steeds vaker. Hittegolven, stortbuien of lange droogte, het weer wordt onvoorspelbaar. Daardoor mislukken oogsten vaker of zien producten er soms anders uit dan we gewend zijn. Klimaatverandering raakt Huuskes en onze bedrijfsvoering.

Tegelijkertijd dragen wij ook bij aan dit probleem. Onze activiteiten veroorzaken uitstoot, wat leidt tot verdere opwarming van de aarde. Dat is niet de bedoeling. Daarom zet Huuskes zich in om deze uitstoot te verminderen.



Onze CO₂-reductie

Wij streven ernaar om onze eigen CO₂e-uitstoot (scope 1 en 2) in 2030 met 42% te verminderen ten opzichte van 2023. Voor het bepalen van de doelstelling is gekeken naar de methodes van het

Science Based Target initiative (SBTi). Deze methode is gebaseerd op wetenschappelijke criteria om ervoor te zorgen dat de opwarming van de aarde onder de 1,5 graden blijft. Dit is in lijn met de doelstellingen vanuit het Parijs Akkoord.

In 2050 streeft Huuskes ernaar om Net Zero te zijn. Helemaal geen uitstoot is niet realistisch. Net Zero betekent daarom niet letterlijk 0 uitstoot. Volgens SBTi is een bedrijf Net Zero als minimaal 90% van de uitstoot gereduceerd is. De overige 10% uitstoot is onvermijdelijk, maar dient gecompenseerd te worden.

Ook reductie in onze keten (scope 3) is belangrijk. Om deze doelstelling te bepalen worden de ketenemissies in 2025 in kaart gebracht.

Scope 1 en 2

Dit is onze eigen uitstoot. Het is uitstoot die plaatsvindt door onze eigen processen, want wij draaien letterlijk aan de knoppen. Denk hierbij aan de brandstof voor onze logistiek, aardgas voor onze kookstellen, elektriciteit voor onze kantoren, koelingen én onze elektrische vrachtwagens. De uitstoot is berekend in TTW, dat betekent tank-to-wheel en betreft de uitstoot in de gebruiksfase.

Scope 3

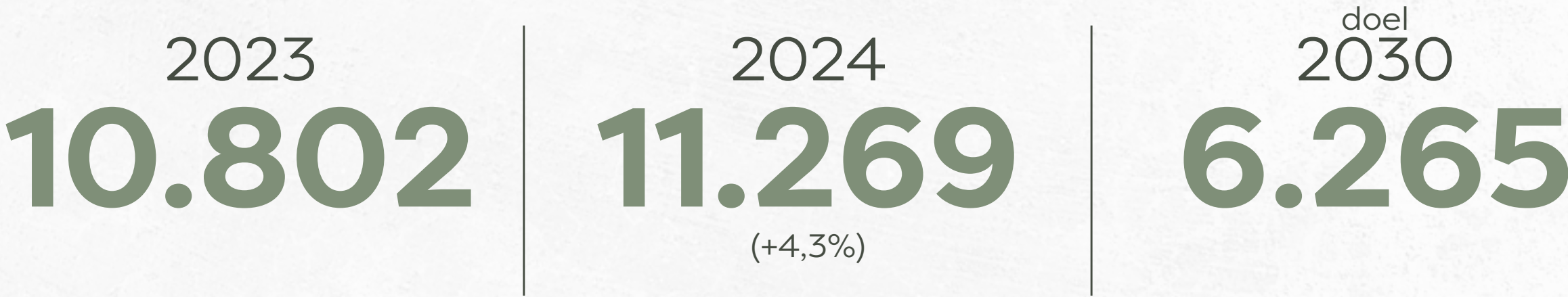
Dit is onze indirecte uitstoot. Het is uitstoot die plaatsvindt door onze processen, maar waar wij geen eigenaar van zijn. Denk hierbij aan de uitstoot van het produceren van onze gebruikte energie en brandstoffen, onze ingekochte producten en diensten, ons productieafval, zakelijke reizen en woon-werkverkeer, energie die gebruikt wordt voor het bewaren en opwarmen van onze producten en de end-of-life fase van onze verpakkingen. Deze uitstoot is berekend in WTW, dat betekent well-to-wheel, dit is de uitstoot in de gehele keten.

CO₂e-uitstoot

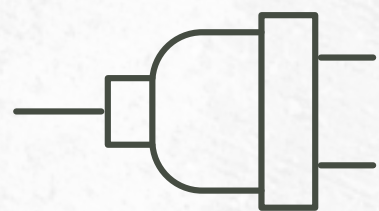
Wij meten onze uitstoot in CO₂-equivalenten, ook wel CO₂e. Bij deze rekenmethode worden alle zeven broeikasgassen meegenomen. Deze gassen hebben namelijk alle zeven effect op klimaatverandering.

Onze cijfers

Scope 1 en 2 in ton CO₂e (TTW)

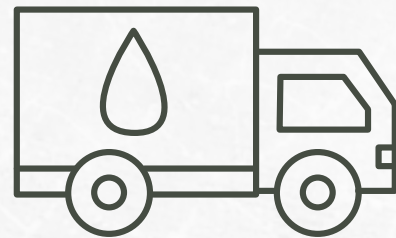


Top 3 bijdragers aan uitstoot



48%

uitstoot van
elektraverbruik
panden



37%

uitstoot van
diesel



13%

uitstoot van
aardgasverbruik

Ons klimaatplan

In 2024 hebben we belangrijke stappen gezet om onze uitstoot te verlagen. We hebben het elektrische wagenpark uitgebreid, extra zonnepanelen geplaatst en onze panden verduurzaamd. Hierdoor is onze scope 1-uitstoot met 3,2 procent afgenomen. Vooral het lagere diesel- en aardgasverbruik speelde hierin een grote rol.

Toch is onze totale CO₂e-uitstoot in 2024 met ongeveer 4,3 procent gestegen ten opzichte van 2023. Dat is natuurlijk niet wat we nastreven. De stijging komt vooral door een hoger elektriciteitsverbruik. Zo was ons elektriciteitsverbruik voor het wagenpark bijna 3,4 keer zo hoog als in 2023. Toch vinden wij deze specifieke stijging juist positief. Dit laat namelijk zien dat wij minder diesel gebruiken en steeds meer elektrisch rijden.

De uitstoot van ons elektriciteitsverbruik is daarom een belangrijk onderdeel van het klimaatplan. Met dit klimaatplan zullen wij de komende jaren onze uitstoot verlagen:

- Duurzaam transport door elektrische vrachtwagens en/of andere duurzame brandstoffen
- Duurzame stroom inkopen én opwekken
- Energiebewuste panden en machines
- Efficiënte productie- en transportprocessen

Duurzaam wagenpark

Huuskes heeft een groot wagenpark waarmee wij dagelijks onze klanten voorzien van lekker eten en drinken. Hier zijn wij trots op. Maar dit brengt wel uitstoot met zich mee. Daarom zijn er de afgelopen jaren stappen gezet om dit wagenpark te verduurzamen.

Lean and Green

Huuskes is vanaf 2011 lid van Lean and Green. Dit is een bekend reductieprogramma binnen de logistieke sector. Het programma is gebaseerd op niveaus dat aangeeft hoe ver een organisatie is in het terugdringen van de logistieke uitstoot. Vijf sterren is hierbij het hoogst haalbaar. Lean and Green kijkt naar de uitstoot van het eigen vervoer, het uitbesteedde vervoer en het energieverbruik van de logistieke hubs.

Wij behaalden in augustus 2024 onze eerste ster. Huuskes laat hiermee zien dat we inzicht hebben in onze logistieke processen en de CO₂e-uitstoot. Door het ontbreken van een geschikte sectorspecifieke benchmark konden we helaas niet direct door naar ster 2 en 3. Inmiddels werken we met onze eigen cijfers en zullen wij reductie aantonen op basis van ons basisjaar, 2023.



Als we kijken naar onze uitstoot (kg CO₂e) per kilogram vervoerd product is er in 2024 een daling van 4,7% ten opzichte van 2023 gerealiseerd. Een mooi resultaat. Dit heeft te maken met een verhoogde beladingsgraad en de inzet van elektrisch vervoer. Ook in 2025 blijven wij optimaliseren om zo de beladingsgraad verder te verhogen.

“Lean & Green is een Europees erkenningsprogramma dat bedrijven aanmoedigt om CO₂-uitstoot te verminderen en logistieke processen duurzamer en efficiënter te maken. Hierbij kun je denken aan het investeren in elektrische vrachtwagens of het optimaliseren van transportroutes om kilometers te besparen.”

Danny - logistiek planner

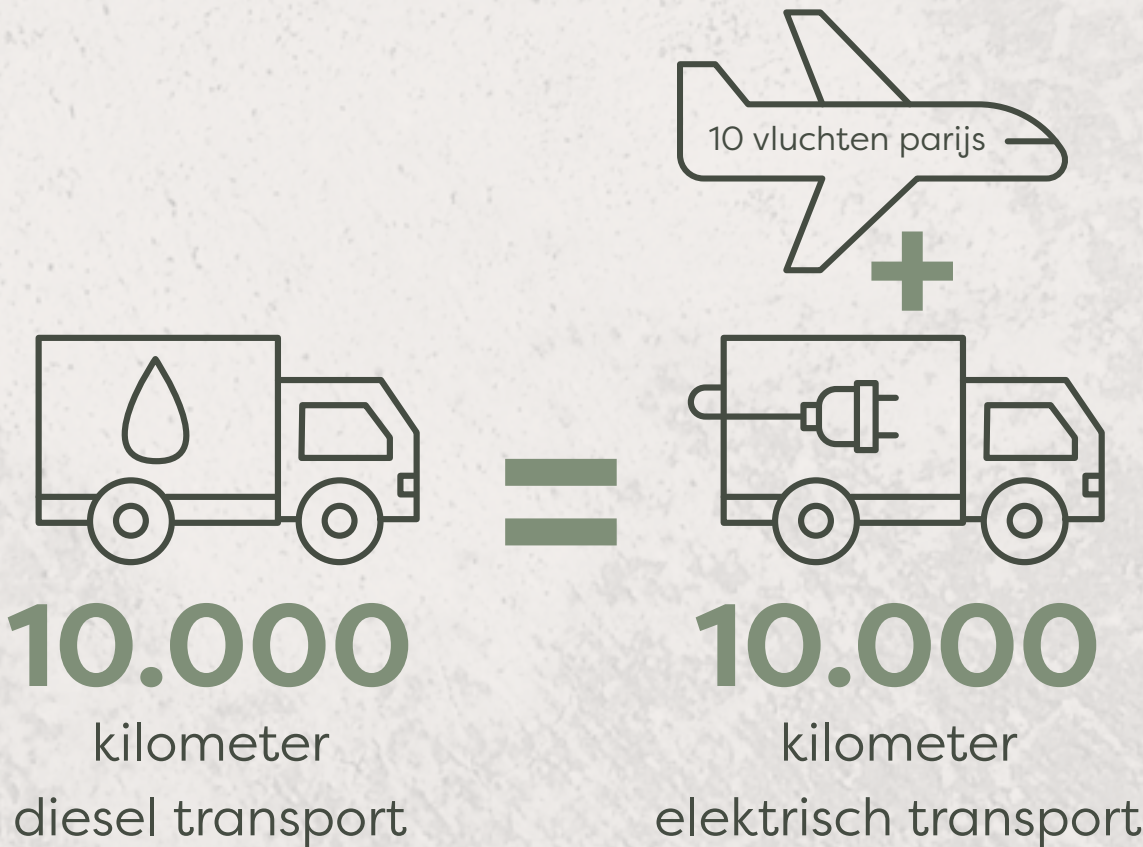


Elektrische vrachtwagens

Huuskes heeft eind 2022 de eerste twee elektrische vrachtwagens aangeschaft. Deze elektrische vrachtwagens zijn een succes, zowel voor het milieu als voor de chauffeurs.

Daarom hebben wij ons wagenpark in 2024 uitgebreid tot 5 elektrische voertuigen. Dit heeft impact. Er is een groot verschil in de uitstoot per kilometer tussen de elektrische en dieselvrachtwagens. Zelfs als je rekent met grijze stroom.

In 2024 stond de uitstoot van onze dieselvrachtwagens bij 10.000 kilometer gelijk aan 10.000 kilometer elektrisch transport én 10 retourvluchten naar Parijs. Dat is een behoorlijke impact. In de toekomst laden wij de vrachtwagens met groene stroom, dan zal dit verschil in uitstoot nog groter zijn.



Huuskes investeert daarom in extra elektrische voertuigen. Eind 2024 hebben wij 13 nieuwe elektrische voertuigen besteld. Ook voor de komende jaren kijken wij hoe het elektrisch wagenpark uitgebreid kan worden. Vanwege de netcongestie is dit een uitdaging. Wij kijken daarom naar het opwekken en opslaan van eigen stroom, maar ook naar het werken met eventuele biobrandstoffen of waterstof.



“ Er zijn een aantal verschillen tussen een diesel en elektrische vrachtwagen. Het eerste waar chauffeur Michel aan denkt is het geluid. “De elektrische vrachtwagen is veel stiller, waardoor het rijden meer ontspannen is.” En dat merken de chauffeurs zeker na een lange dag rijden. Hanz: “Ik kom nu veel uitgeruster thuis en tijdens het rijden hoeft de muziek ook niet meer zo hard. Ik vind het geweldig rijden!”

Dat de elektrische vrachtwagen zo stil is, is niet alleen fijn voor de chauffeurs, maar ook voor de omgeving. “Wij beginnen vaak al om 4:00 uur ‘s ochtends om de eerste levering van 05:00 uur te bezorgen. Het is voor onze klanten natuurlijk heel fijn dat er niet zoveel geluid is. Bij onze klanten, veel zorglocaties, wonen mensen en die willen we liever niet storen. Hoe stiller, hoe beter.”

Michel en Hanz - Chauffeurs

Bewust energiegebruik

Naast het wagenpark staan ook het aardgas- en energieverbruik in onze top 3 uitstoot categorieën. Gezamenlijk is dit 61% van onze totale eigen uitstoot. Het is daarom belangrijk om bewust om te gaan met energie én om dit verbruik te verduurzamen.

Duurzame bouw

Huuskes groeit en dat betekent dat wij uitbreiden. Dit willen wij zo duurzaam mogelijk doen. In 2019 is ons nieuwe logistieke pand gecertificeerd volgens BREEAM. Dit is een internationale certificeringsmethode voor een duurzaam gebouwde omgeving. Het richt zich op onderwerpen zoals energiegebruik, gezondheid, management, de impact op biodiversiteit, materiaalgebruik, vervuiling, transport, afval en watergebruik. Wij behaalden hier het niveau Excellent. Dit komt onder andere door de juiste isolatie en het gebruik van duurzame energie.

Wij verwarmen dit pand met restwarmte van de onze koelmachines en wekken stroom op met een groot aantal zonnepanelen. Er is geen gasafsluiting meer en wij koelen uitsluiten met CO₂ als natuurlijk koelmiddel.

Hier zijn wij trots op. Daarom wordt ook ons nieuwe DKW magazijn volgens duurzame standaarden gebouwd. In dit geval volgens GPR-8. Een instrument waarbij gekeken wordt naar energie, milieu, gezond-

heid, gebruikerskwaliteit en toekomstwaarde. Huuskes wil op alle punten minstens een 8 scoren om de duurzaamheid van het gebouw te garanderen. In 2024 is deze bouw gestart. Daarnaast kijken we ook bij verbouwingen naar verduurzaming. Zo is het pand in Nijkerk in 2024 van het gas afgegaan.

Groene stroom

Wij vinden duurzame elektriciteit belangrijk. Daarom investeren wij in het zelf opwekken van groene stroom. Op het dak van ons logistiek centrum lagen in 2024 al 625 zonnepanelen. In 2025 wordt het aantal zonnepanelen verder uitgebreid. Daarbij kijken wij ook naar de opslag van deze groene stroom. Dit met het oog op de uitbereiding van zowel ons elektrisch wagenpark als onze keuken.

Onze ingekochte stroom is helaas nog grijs. Wegens langdurige contractafspraken kunnen wij pas in 2027 overgaan op groene stroom. In 2024 hebben wij deze overstap vastgelegd. Hierdoor zal de uitstoot van ons elektraverbruik fors omlaag gaan. Dit heeft ook impact op de uitstoot ons wagenpark. In 2024 werd namelijk 95% van onze elektrische wagens geladen op eigen locaties. Dit is nu nog grijze stroom, maar ook deze stroom zal vanaf 2027 groen zijn.

625
zonnepanelen



“ Duurzaamheid staat centraal in ons werk. Dat zie je onder andere terug in ons assortiment met verantwoord eten en drinken. Ook het vastgoed wordt steeds duurzamer: zo is ons nieuwste pand volledig gasvrij. In de toekomst blijven we investeren in de transitie van dieseltrucks naar volledig elektrisch. Op die manier dragen wij onze steentjes bij aan een beter klimaat. ”

Rob Huuskes - directeur



Duurzaam en eerlijk assortiment

Goed eten en drinken betekent dat het lekker moet zijn, maar niet ten koste mag gaan van mens, milieu en dier. Ons assortiment speelt hierin een belangrijke rol.

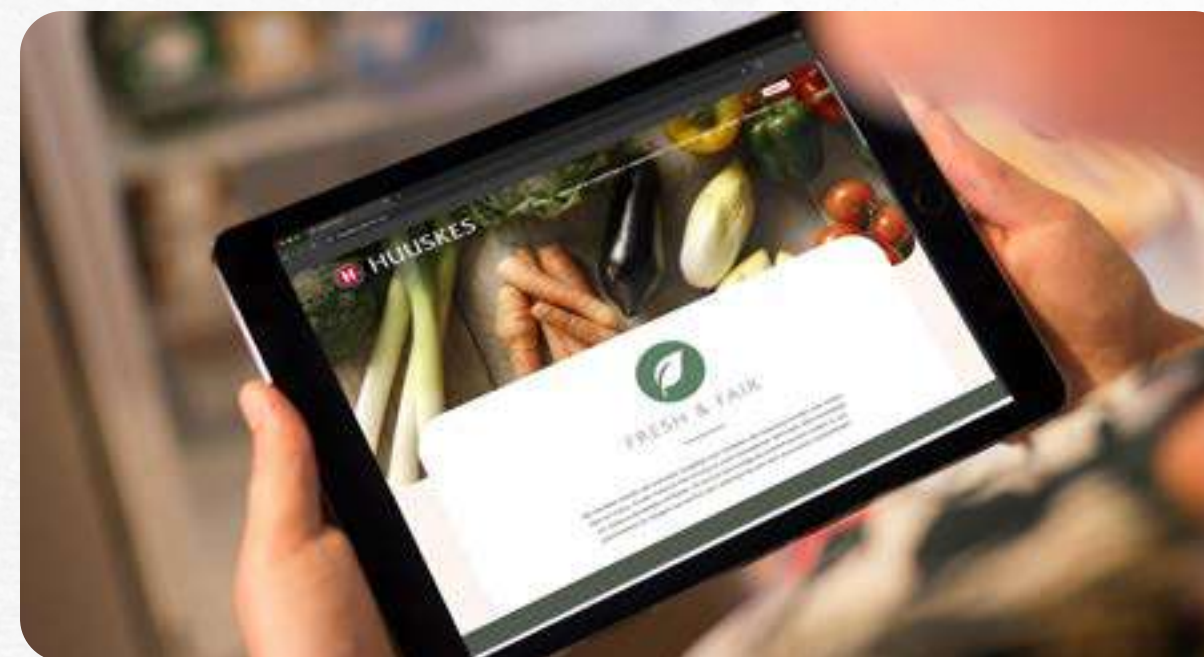
Wij nemen onze verantwoordelijkheid door goed te kijken naar onze ketens. Hierbij ligt de nadruk op mensenrechten, dierenwelzijn en biodiversiteit. Samen met onze ketenpartners werken wij aan een eerlijke, duurzame en transparante keten.



Fresh & Fair

Huuskjes ziet een product als duurzaam als deze één of meerdere Fresh & Fair keurmerken heeft. Fresh & Fair is een lijst aan keurmerken die wij binnen Huuskjes erkennen als duurzaam.

Dit zijn onafhankelijke keurmerken waarbij wordt gekeken naar onderwerpen zoals mens, milieu en dier. Deze keurmerken worden periodiek herzien. De laatste versie kan gevonden worden op onze website bij het onderdeel Fresh & Fair.



omzet
aandeel
diervriendelijk
varkensvlees
96%



Duurzaam inkopen

Een duurzaam assortiment begint bij het inkopen van duurzame producten. Huuskjes heeft in 2024 mooie stappen gezet. Hierbij maken wij onderscheid tussen onze

eigen producten, ook wel de productieartikelen, en ons overige assortiment.

Eigen producten

Onze focus voor duurzaam inkopen ligt op de productgroepen waar Huuskjes de meeste invloed op kan uitoefenen. Dit zijn de grondstoffen voor onze maaltijden, maaltijdcomponenten en snijwaren. Wij hebben ons het afgelopen jaar vooral ingezet op het inkopen van diervriendelijk varkensvlees.

Met mooie resultaten als gevolg. In 2024 was het omzetaandeel van maaltijden en maaltijdcomponenten met diervriendelijk ingekocht varkensvlees ruim 96%. Dit betekent dat het ingekochte varkensvlees minimaal het Beter Leven ster 1 keurmerk draagt.

Onze eigen productie is niet BLK-gecertificeerd waardoor wij dit keurmerk niet op onze verpakkingen mogen tonen. Toch kiezen wij er bewust voor deze diervriendelijke grondstoffen wel in te kopen. Huuskes vind dat dit past bij onze verantwoordelijkheid voor dierenwelzijn en het milieu.

Deze positieve ontwikkeling willen wij ook doorvoeren bij de inkoop van kip en rundvlees. Wel moeten wij nog de nodige stappen zetten binnen deze productcategorieën. In 2025 onderzoeken we de mogelijkheden en de beschikbaarheid van BLK-gecertificeerde kip- en rundvleesproducten. Met als doel het aandeel diervriendelijk ingekocht vlees verder te vergroten. Gezien de lage beschikbaarheid van rundvlees, zal de focus in eerste instantie liggen op diervriendelijk kippenvlees.

Naast vleesproducten kopen wij ook vis en schaaldieren voor onze maaltijden en maaltijdcomponenten. Huuskes heeft ook op dit gebied een verduurzamingslag gemaakt. In 2024 was het omzetaandeel voor de duurzaam ingekochte visproducten namelijk al 72%. Het verhogen van dit percentage blijft een aandachtspunt dat wij oppakken met onze visleveranciers.

Ook bij de aankoop van groente en fruit letten klanten steeds vaker op duurzaamheid. De hogere prijzen remmen de vraag nog wel af, maar de belangstelling voor

duurzaam geteelde producten neemt langzaam toe. Producten zonder keurmerk, met een lagere prijs, worden daarom nog steeds het meest verkocht. Bij aardappelen wordt wel sneller gekozen voor een duurzamer alternatief. In 2024 bestond 29% van het omzetaandeel uit duurzaam geteelde aardappelen.

Handelsartikelen

Huuskes biedt naast onze eigen producten ook een uitgebreid assortiment aan handelsartikelen. Populaire producten zijn onder andere zuivelproducten, eieren, koffie en thee. Ook binnen dit assortiment bieden wij diverse duurzame producten aan.

Huuskes wil ook binnen het handelsassortiment de duurzame inkoop verhogen. Dit gebeurt gedeeltelijk vanzelf. Want niet alleen wij verduurzamen onze producten, onze leveranciers doen dit ook. Huidige artikelen worden daarom duurzamer en veel nieuwe artikelen hebben ook een keurmerk.

Daarbij heeft Huuskes het beleid dat bij vervanging van een duurzaam product een gelijkwaardig duurzaam alternatief wordt aangeboden. Ook bij nieuwe producten wordt duurzaamheid, naast prijs en marktconformiteit meegewogen. In 2025 scherpen wij de inkoopcriteria en leveranciersselectie hier verder op aan.

	Omzetaandeel duurzame producten per productcategorie
Dagverse zuivel (O.a. melk, yoghurt, pap)	65%
Eieren	89%
Koffiebonen	91%
Overige koffiesoorten (Filterkoffie, koffiepads, oploskoffie)	51%
Thee	75%



Duurzame koolzaadolie

In 2024 zijn we binnen onze productie overgestapt van rijstolie naar koolzaadolie, als bewuste keuze voor gezondheid en duurzaamheid. Koolzaadolie biedt namelijk belangrijke voordelen.

Koolzaadolie is namelijk van nature rijk aan omega-3 en heeft een gezonde verhouding met omega-6. Daarnaast bevat het veel vitamine E. Doordat de olie koud geperst wordt, blijven deze vitamines en de antioxidanten goed behouden. Ook is koolzaadolie laag aan verzadigde vetzuren wat gunstig is voor de gezondheid.

De overstap naar koolzaadolie sluit mooi aan bij onze duurzame doelstellingen. De olie wordt namelijk lokaal geproduceerd. Colzaco, wat staat voor de Coöperatieve Koolzaadvereniging Oost-Nederland, is verantwoordelijk voor de teelt, oogst en verwerking van koolzaad.

Omdat de hele keten lokaal georganiseerd is, wordt de CO₂-uitstoot behoorlijk verlaagd ten opzichte van geïmporteerde olie, zoals rijstolie.

Daarnaast heeft de bloei van koolzaad een positief effect op de lokale biodiversiteit. Naast dat Huuskes de olie gebruikt voor onze maaltijden is deze ook beschikbaar via onze shop onder de naam Brassica.



Ontbossingsvrije producten

Biodiversiteit is van onschatbare waarde. Niet alleen voor de natuur zelf, maar ook voor de mens en ons klimaat.

Bossen spelen hierin een cruciale rol. Helaas wordt wereldwijd nog steeds veel bos gekapt. Vaak gebeurt dit voor de productie van landbouwgrondstoffen. Producten zoals palmolie, soja, cacao, koffie, rubber, hout en rundvlees kunnen bijdragen aan (illegale) ontbossing.

Om verdere boskap tegen te gaan introduceerde de Europese Unie de Europese Ontbossingsverordening (EUDR), die eind 2025 van kracht wordt. Deze verordening verplicht bedrijven tot gedetailleerde herkomstinformatie van producten die mogelijk bijdragen aan ontbossing.

Huuskes vindt het tegengaan van ontbossing van groot belang. We erkennen wel dat het achterhalen van de herkomst van deze producten complex en tijdrovend is. Daarom zetten we ons in om onze organisatie en keten voor te bereiden op deze nieuwe eisen.



Eerlijke keten

De landbouwsector kent wereldwijd een verhoogd risico op mensenrechtenschendingen, zoals kinderarbeid, gedwongen arbeid en onveilige werkomstandigheden.

Deze risico's zijn vaak het grootst in de beginfase van de keten, waar toezicht en regelgeving beperkt kunnen zijn.

Juist daarom vinden wij het belangrijk om onze toeleveringsketen beter te begrijpen en verantwoord in te richten.

Onze focus ligt op de leveranciers van onze groothandels. Sommige voedingsmiddelen zijn afkomstig uit landen met verhoogd risico op mensenrechtenschendingen. Wij kijken de komende jaren eerst naar de ketens van onze grondstoffen. Denk hierbij aan vlees, groente, fruit, specerijen, noten, en diverse andere ingrediënten. Huuskes is in 2024 gestart met het in kaart brengen van de herkomst van deze grondstoffen.

Deze informatie vormt een belangrijke basis voor onze due diligence-processen. Met deze processen onderzoeken wij de (potentiële) negatieve effecten in onze keten op het gebied van mens en milieu.



Bij eerlijke handel willen wij risico's op onder meer kinderarbeid en gedwongen arbeid systematisch signaleren en aanpakken. Huuskes gaat vanaf 2025 het gesprek aan met leveranciers die (mogelijk) actief zijn in landen met een verhoogd sociaalrisico. Hierbij willen wij zicht krijgen op hun eigen due diligence processen.

Afspraken maken is hierbij cruciaal. Een duidelijke, wederzijdse gedragscode is hier een belangrijk onderdeel van. Op basis van een gelaagde uitvoer willen wij inzicht en meer grip krijgen op onze keten.

Circulaire processen

Bij Huuskes vinden wij het belangrijk om efficiënt om te gaan met grondstoffen. Dit betekent dat wij onze materialen graag nog een tweede leven geven. Denk hierbij aan het tegengaan van voedselverspilling, toewerken naar duurzame verpakkingen en het minimaliseren én het scheiden van ons productieafval.



Beter verpakken

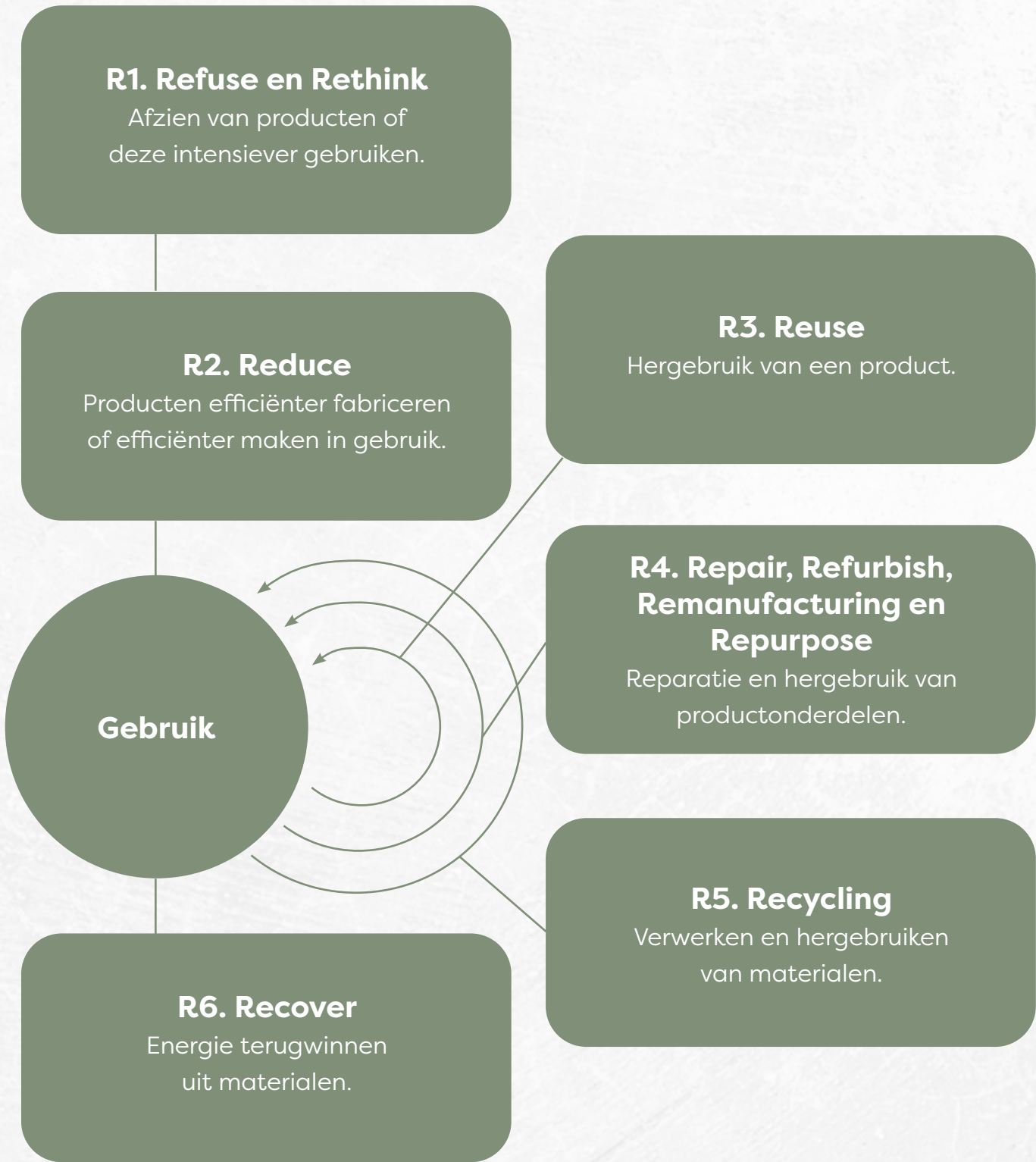
Verpakkingen zijn voor ons essentieel om de voedselveiligheid en houdbaarheid van onze maaltijden te waarborgen. Tegelijkertijd vinden wij het belangrijk dat dit op een

duurzame manier gebeurt. Daarom past Huuskes de circulaire strategieën van de R-ladder toe bij het ontwikkelen van verpakkingen.

Dit betekent dat we niet alleen beter verpakken, maar ook blijven zoeken naar verbeteringen. Vanuit dit gedachtegoed streeft Huuskes naar 100% goed recyclebare en/of bio-afbreekbare verpakkingen in 2030.

De R-ladder

In de R-ladder wordt de mate van circulariteit aangegeven. De tredes in deze ladder geven de verschillende strategieën weer. Het doel van de R-ladder is dat de gebruikte grondstoffen zo lang mogelijk in de keten blijven. Hierbij is R1 de hoogst mogelijke vorm van circulariteit.



Minder verpakken

Beter verpakken begint altijd met minder verpakken. Dat betekent dat we de hoeveelheid verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk beperken. Verpakkingen zijn essentieel om onze voeding lekker, voedselveilig en houdbaar te houden. Maar dat kan ook met minder impact op het milieu.

Binnen Huuskes werken we voortdurend aan interne verbeteringen om verpakkingen efficiënter in te zetten. Dit wordt ook meegenomen in het ontwerp van onze nieuwe keuken. Hierbij wordt gekeken naar het direct afvullen van maaltijden. Zo minimaliseren wij het interne gebruik van verpakkingen.

Wij zetten ons ook actief in voor het verminderen van verpakkingsmateriaal. Hierbij kijken wij kritisch naar de verhouding tussen het verpakkingsgewicht en het maximale vulgewicht. Huuskes wil zo min mogelijk verpakken zonder in te leveren op functionaliteit en productveiligheid.

Bij het ontwerp van verpakkingen is dit essentieel. Verpakkingen moeten stevig blijven na het verwarmen van de maaltijd. De verpakking mag niet vervormen of doorlekken. Zo blijft het veilig voor zowel de patiënt, cliënt en de (zorg)medewerkers.

Aanvullend kijkt Huuskes naar het verminderen van kleine verpakkingen. Deze producten hebben weinig inhoud, maar vragen relatief veel verpakkingsmateriaal.

Blijvend verbeteren

Wij willen niet alleen verpakkingsmateriaal verminderen, maar ook verduurzamen. Om verbeteringen te identificeren wordt jaarlijks een verpakkingspaspoort opgesteld. Dit doen wij samen met onze partner DiDutch.

Wij kijken hierbij naar het type materiaal, het verpakkingsgewicht en de end-of-life fase van onze verpakkingen. Huuskes heeft in 2023 en 2024 belangrijke stappen gezet om de verpakkingen te verduurzamen.

Bananenschaal

In 2024 zijn er ook duurzame stappen gezet bij het verpakken van onze bananen. Deze verpakkingen zijn nog nodig om de bananen tijdens het vervoer voor de kou te beschermen. Wel willen wij dit zo duurzaam mogelijk doen, het gaat namelijk om ongeveer 608.000 bananenschalen per jaar.

Daarom heeft Huuskes de eerdere piepschuim (EPS) schaaltes vervangen voor een kartonnen variant. Hierdoor wordt jaarlijks ongeveer 4.000 kilo plastic bespaard. Daarnaast is de kartonnen variant goed recyclebaar, terwijl het piepschuim dit niet was.

Het plastic afdekfolie is nog wel nodig. Door de isolerende werking zijn de bananen namelijk langer houdbaar en wordt voedselverspilling voorkomen.

608
duizend
bananenschalen
per jaar!



AGF-bakken

Vanaf april 2023 zijn de Huuskes salades en rauw-kosten verpakt in een nieuwe, duurzamere verpakking. Tot dat moment verpakten wij onze salades en rauw-kosten in half gastronomisch verpakkingen. Wij gebruikten deze bakken voor diverse vulgewichten.

Dat betekende dat sommige verpakkingen relatief veel lucht bevatten. Dit nam veel ruimte in in onze eigen koelingen, maar ook bij de klant. Het doel was daarom een nieuwe verpakking met minder én duurzamer verpakkingsmateriaal.

Onze nieuwe verpakking is van karton gemaakt. Een materiaal met minder CO₂-impact dan de eerdere plastic variant. Het is daarnaast een lichtere verpakking waardoor we op jaarbasis 6.500 kilo verpakkingsmateriaal besparen. Wel is een dunne plastic inlay nodig om de voedselveiligheid van onze producten te waarborgen.

Helaas is de combinatie van plastic en karton niet gezamenlijk te recycleren. Binnen Huuskes was recyclebaarheid een belangrijke voorwaarde. Daarom is de verpakking zo vormgegeven dat het plastic makkelijk van het karton gescheiden kan worden. In dat geval kunnen beide materialen zo optimaal mogelijk gerecycled worden.



“Wanneer we kijken naar het totale jaarverbruik van deze bakken voor salades en rauwkosten bij Huuskes, realiseren we met de nieuwe kartonnen bak een plasticreductie van 95%”, vertelt Marcel. “Dat is een enorme besparing waar we trots op zijn.”

*Marcel - business manager
operatie & innovatie*





Biobased verpakken

Huuskes is volop bezig met de ontwikkeling van onze eigen biobased verpakkingen. Het grote voordeel van biobased verpakkingen ten opzichte van plastic verpakkingen is de herkomst van het materiaal.

De grondstoffen voor biobased verpakkingen zijn namelijk hernieuwbaar. Dit betekent dat de gebruikte grondstoffen zichzelf binnen een gemiddeld mensenleven weer kunnen aanvullen. Hierbij kun je denken aan landbouwgewassen en diverse struiken en bomen. Dit is een contrast met de fossiele grondstoffen die gebruikt worden in plastic. Fossiele grondstoffen hebben daardoor ook een grotere CO₂-impact dan hernieuwbare grondstoffen.

Daarnaast wil Huuskes dat de verpakking biologisch afbreekbaar is. Dit betekent dat de verpakking door micro-organismen zoals bacteriën of schimmels afgebroken wordt. De verpakkingsmaterialen keren dan veilig terug naar de natuur. Toch willen we deze verpakking graag nóg een extra leven geven voordat het gecomposteerd wordt. Daarom werken we nauw samen met inzamelaren en recyclebedrijven voor een oplossing.

Huuskes zit in een spannende fase. De testfase moet gaan uitwijzen of wij de biobased verpakkingen kunnen inzetten. Als dit niet mogelijk is, zullen wij andere stappen zetten om al onze verpakkingen 100% goed recyclebaar te maken. In dat geval kunnen onze verpakkingen op de hoogst mogelijke manier gerecycled worden.

Voor het vaststellen van ‘goed recyclebaar’ wordt de Recyclecheck van het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIVD) gebruikt.

Recyclebaarheid

Recyclebaarheid is een belangrijk onderwerp binnen ons jaarlijks verpakkingspaspoort. Dit gaat over de end-of-life fase van onze verpakkingen. Oftewel, wat gebeurt er na het gebruik? Recyclebare verpakkingen krijgen na het gebruik een nieuw leven. Afhankelijk van de mate van recyclebaarheid wordt het plastic nogmaals toegepast. Van bierpaaletjes tot nieuwe productverpakkingen.

Verpakkingsafval dat niet gerecycled wordt, wordt in Nederland verbrand met energierterugwinning. Volgens de R-ladder is dit de laagste vorm van circulariteit. Huuskes vindt dat dit beter kan, daarom streven wij naar 100% recyclebare verpakkingen.

Wij stellen de recyclebaarheid van onze verpakkingen vast met de Recyclecheck van het KIVD. Tijdens de recyclecheck in september 2024 bleken onze verpakkingen 100% recyclebaar. Precies waar wij naar streven. In december 2024 is er een nieuwe editie van de recyclecheck uitgebracht.

Door aanscherpingen in deze checklist bleek dat twee van onze verpakkingen niet langer als recyclebaar werden aangemerkt. Dit komt door de papieren etiketten die wij gebruiken voor deze twee verpakkingsvormen.

Papier lijkt op het eerste gezicht een duurzame keuze. Toch blijkt dit in de praktijk anders. De combinatie van plastic en papier is namelijk lastig te recyclen. Om circulair te werken is het daarom nodig om voor deze verpakkingen over te stappen op plastic etiketten.

Wij onderzoeken de mogelijkheden voor nieuwe etiketten in 2025.



Afvalscheiding en -reductie

Huuskes zet zich sinds 2017 in voor optimale afvalscheiding. De juiste scheiding zorgt er namelijk voor dat het afval op de optimale wijze wordt verwerkt.

Zo kunnen sommige grondstoffen gerecycled worden of gecomposteerd.

Daarom besteden wij veel aandacht aan het verhogen van ons scheidingspercentage. Dat betekent zo min mogelijk restafval. Dit afval wordt namelijk verbrand en kan niet meer opnieuw worden ingezet. Wel wordt er energie gewonnen uit deze verbranding.

In 2024 was ons streefcijfer voor afvalscheiding 72,5%. Met trots hebben wij dit behaald. Dat maakt ruimte om de doelstelling verder te verhogen. Huuskes streeft daarom voor een scheidingspercentage van 80% in 2030.

Het afgelopen jaar hebben we ons ingezet op het vergroten van bewustwording rondom afvalscheiding. Betrokkenheid en duidelijke communicatie zijn voor cruciaal om onze gezamenlijke doelen te bereiken. Wij hebben ons daarom gericht op heldere richtlijnen en het actief betrekken van medewerkers bij dit proces.

Afvalscheiding is nu een vast aandachtspunt tijdens diverse overleggen. Onze chefs spelen een sleutelrol: zij zorgen voor duidelijke richtlijnen en spreken medewerkers aan op het correct scheiden van afval.

Wij merken dat deze aanpak bijdraagt aan een groter gevoel van verantwoordelijkheid binnen het team. Ondanks de verbeteringen liggen er op dit gebied ook nog kansen. Deze pakken wij in 2025 verder op.

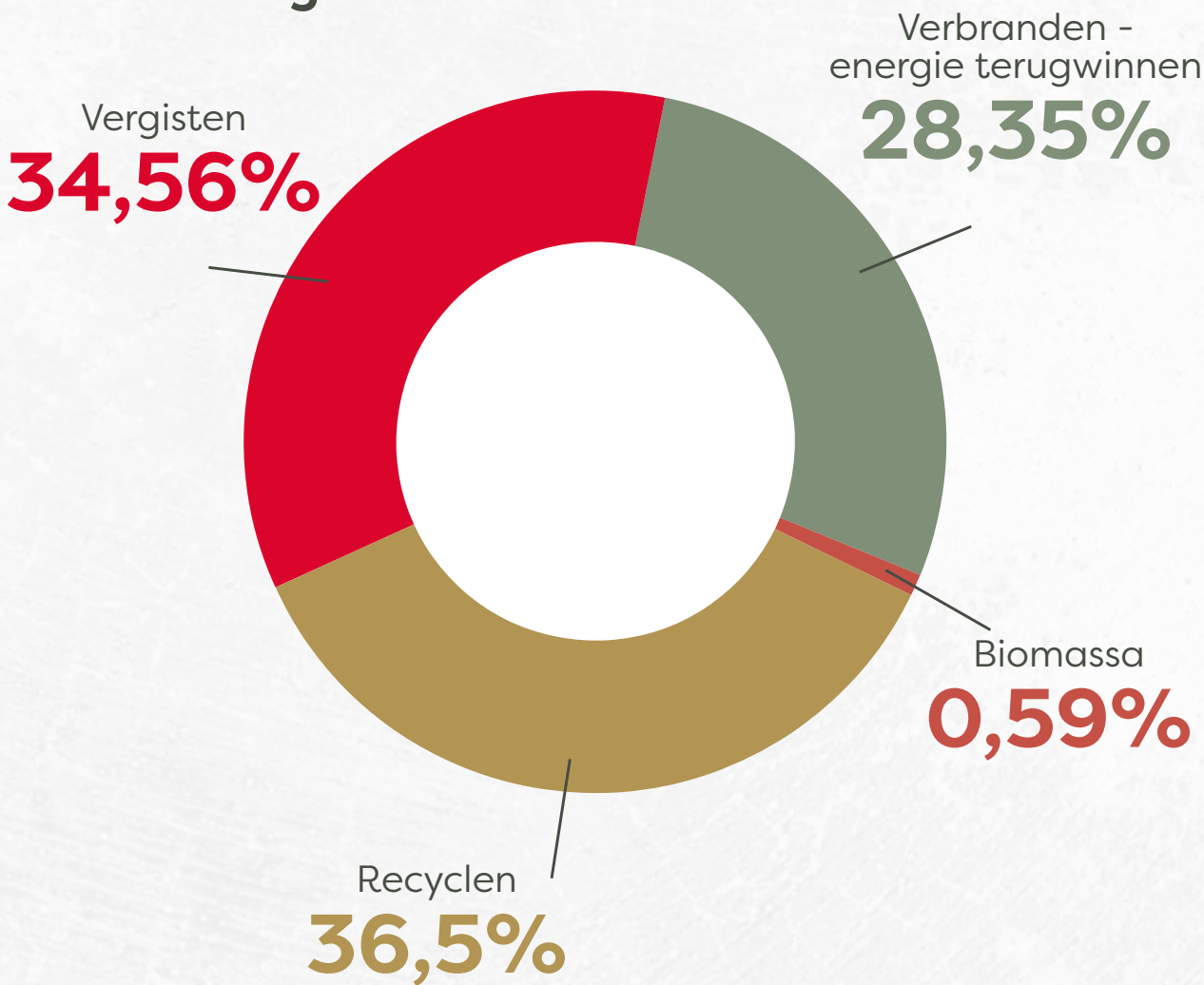
Naast het scheiden van afval, wil Huuskes afval zo veel mogelijk voorkomen. Daarom wordt gekeken hoe interne verpakkingen geminimaliseerd kunnen worden. Dit is een belangrijk onderdeel bij het ontwerpen van onze nieuwe keuken in Enschede.

Afvalscheiding

(aandeel gescheiden afval ten opzichte van ongescheiden afval)

(eerste meeting) 2017	2023	2024	doel 2030
26,7%	71,4%	72,5%	80%

Bestemming



Voedselverspilling voorkomen

Het weggooien van eten en drinken is zonde. Dit gaat ten koste van de grondstoffen en heeft negatieve effecten op het milieu. Voedselverspilling moet voorkomen worden. Toch gebeurt dit nog erg veel, in 2022 werd in Nederland per persoon gemiddeld 33,4 kilo aan voedsel verspild. Deze verspilling komt voor in de hele keten, van boer tot producent tot bord.

Huuskes wil in 2030 de voedselverspilling reduceren met 20% ten opzichte van 2023. Wij meten deze verspilling door te kijken naar het ingekochte gewicht aan voedingsmiddelen, ten opzichte van het weggegooid gewicht.

Wij gebruiken de ladder van Moerman als belangrijke leidraad in onze actieplannen. Met behulp van deze methode zetten wij voedingsproducten zo hoogwaardig mogelijk in. Met als belangrijke actie het voorkomen van voedselverspilling.

Onze acties hebben effect gehad. Kijkend naar 2023 is onze verspilling in 2024 met 4,2% gedaald.



Verbeterd inzicht

Voedselverspilling kan verschillende oorzaken hebben. Om effectief in te grijpen, is goed inzicht in de hele productieketen cruciaal. Daarom is Huuskes overstapt op één ERP-systeem voor de productie. Hierdoor zijn onze interne processen beter op elkaar afgestemd.

Eventuele afwijkingen in het proces worden ook snelleresignaleerd en gecorrigeerd. Dit komt mede door een sterkere samenwerking tussen onze afdelingen. Ook hebben wij gekeken naar het scherper afstemmen en bewaken van onze recepturen.

Door heldere recepturen en het overkoepelende systeem wordt onze inkoop van onnodige voorraden beperkt en kunnen we betere inkoopvoorspellingen doen. We hebben hierdoor meer grip op de keten, van grondstof tot eindproduct.

Efficiënter koken

Naast efficiënter plannen en inkopen kon Huuskes afgelopen jaar ook efficiënter koken. Door een groeiende afzet is het voor ons mogelijk om in grotere hoeveelheden te koken. In het verleden kwamen ook veel kleine kookhoeveelheden voor. Voornamelijk doordat de vraag naar dat product kleiner was. Voor grote keukens zoals die van ons is het lastig om kleine hoeveelheden producten te maken. Kleine productie-runs zijn inefficiënt en erg verspillingsgevoelig. Om deze reden blijven wij kijken naar ons assortiment en de afname hiervan. Producten die te weinig worden verkocht worden vervolgens uit het assortiment gehaald.



Ladder van Moerman

De Ladder van Moerman is een model dat laat zien hoe grondstoffen zo hoogwaardig mogelijk gebruikt kunnen worden. Allereerst gaat het om het voorkomen van voedselverspilling, daarna wordt gekeken naar andere opties met als meest laagwaardige optie het storten van voedsel. Het model is een hulpmiddel met het bepalen van strategieën op het gebied van voedselverspilling.



Houdbaarheid

De houdbaarheid van voedingsmiddelen speelt ook een belangrijke rol in het voorkomen van voedselverspilling. Langere houdbaarheid is daarom een belangrijk onderwerp binnen het ontwerp van onze nieuwe keukens. Hierbij kijkt Huuskes naar mogelijkheden zonder de toevoeging van conserveermiddelen.

Door een langere houdbaarheid blijven onze producten langer smaakvol. Eet een client een dagje niet mee? Dan kan de maaltijd nog bewaard worden. Het betekent ook dat Huuskes grotere porties kan produceren. Minder verspilling bij ons en bij de klant, dat is een win-win.

Kassakoopjes & voedselbank

Sinds 2023 en 2024 zijn er in de Huuskes shop regelmatig producten met hoge kortingen te vinden onder de noemer kassakoopjes. Dit kunnen verschillende artikelen zijn, waaronder producten met een kortere THT die nog prima zijn en lekker om te eten.

Huuskes wil voorkomen dat deze producten onnodig in de prullenbak belanden. Door ze met hoge kortingen van vaak 50% aan te bieden, zorgen we dat goed voedsel alsnog wordt opgegeten.

Wij bieden ook kassakoopjes voor onze medewerkers. In onze kantine zijn dagelijks Huuskes producten

verkrijgbaar met een kortere THT. Voor een zeer lage prijs kunnen medewerkers ook thuis genieten van deze maaltijden of andere etenswaren. Vanaf 2024 worden in de kantine ook ‘kaaskontjes’ en ‘rolladekontjes’ verkocht. Dit zijn onderdelen die wij niet aan klanten kunnen verkopen, maar zeker net zo lekker zijn. Ook deze koopjes zijn een succes onder ons personeel.

Daarnaast is er ook eten en drinken buiten de Huuskes producten die niet verkocht worden. Producten die nog wel geschikt zijn voor consumptie worden daarom aan de voedselbank gedoneerd. Naast deze donaties schenkt Huuskes ook vers fruit aan de voedselbank.

Vergisting

Toch blijft er ook een aandeel over dat niet meer geconsumeerd kan worden. In 2024 was dit 1,17% van onze ingekochte voedingsmiddelen. Dit aandeel wordt door onze afvalverwerkers vergist. In dat geval wordt het organische afval gebruikt voor de productie van biogas, een duurzame energiebron. Vergisting is niet de laagste vorm van voedselverspilling volgens de Moerman Ladder. Toch wil Huuskes ervoor zorgen dat dit aandeel lager wordt en voeding zo veel mogelijk wordt geconsumeerd.



Liefde voor onze mensen

Investeren in vakspecialisten die een verschil maken

Samen maken wij Huuskes. Een familiebedrijf waar wij trots op zijn. Wij willen dat onze mensen zich goed voelen en zichzelf kunnen ontplooiën. Goed werkgeverschap en een fijne werkplek voor iedereen. Dat is Huuskes.

Goed werkgeverschap



Fijne werkplek voor iedereen



Goed werkgeverschap

Onze 1.111 vakspecialisten vormen het hart van Huuskes, en hun vakmanschap is essentieel voor ons succes. Daarom investeren we in talentontwikkeling, bieden we perspectief en zekerheid en zorgen we voor een veilige en gezonde werkomgeving.

We geloven dat mensen het best tot hun recht komen wanneer ze zich kunnen blijven ontwikkelen en weten dat er op hen wordt gerekend en dat zij op ons kunnen rekenen.

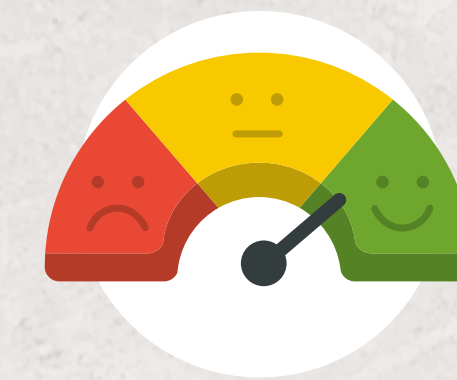


Zekerheid bij Huuskes

Bij Huuskes hechten wij veel waarde aan onze vakspecialisten. Wij zien onze mensen als onze familie en daar zijn wij trots op. Dit betekent ook dat wij mensen graag aan ons binden en hun zekerheid bieden van een baan en inkomen.

Daarom maken wij zo min mogelijk gebruik van flexibele krachten én wordt een tijdelijk dienstverband bijna altijd omgezet naar een vast dienstverband.

In 2023 zijn 88 tijdelijke contracten omgezet naar een vast contract, in 2024 waren dit er zelfs 112. Hierdoor was het aandeel medewerkers met een contract voor onbepaalde tijd 62%. Dit percentage was gelijk in 2023 en 2024. Een mooi percentage ten opzichte van het landelijk gemiddelde van 54%, zoals vastgesteld door het CBS in het vierde kwartaal van 2024.



Medewerkerstevredenheid

Doordat wij niet seizoensgebonden zijn blijft Huuskes zoeken naar vaste mensen en hopen we dit percentage nog verder te verhogen.

Mensen werken graag én lang bij Huuskes. In 2023 en 2024 zijn er veel jubilarissen geweest, waaronder zelfs een jubileum van 50 jaar. Ook medewerkers die de AOW-leeftijd bereikt hebben blijven soms nog even plakken. In 2023 waren dit 9 medewerkers en in 2024 waren dit er 8. Het zijn mensen met hart voor hun werk, die graag nog even inspringen om hun kennis en kunde te delen. Geweldig toch?



Jubilea

12,5 jaar

2023	2024
21	23

25 jaar

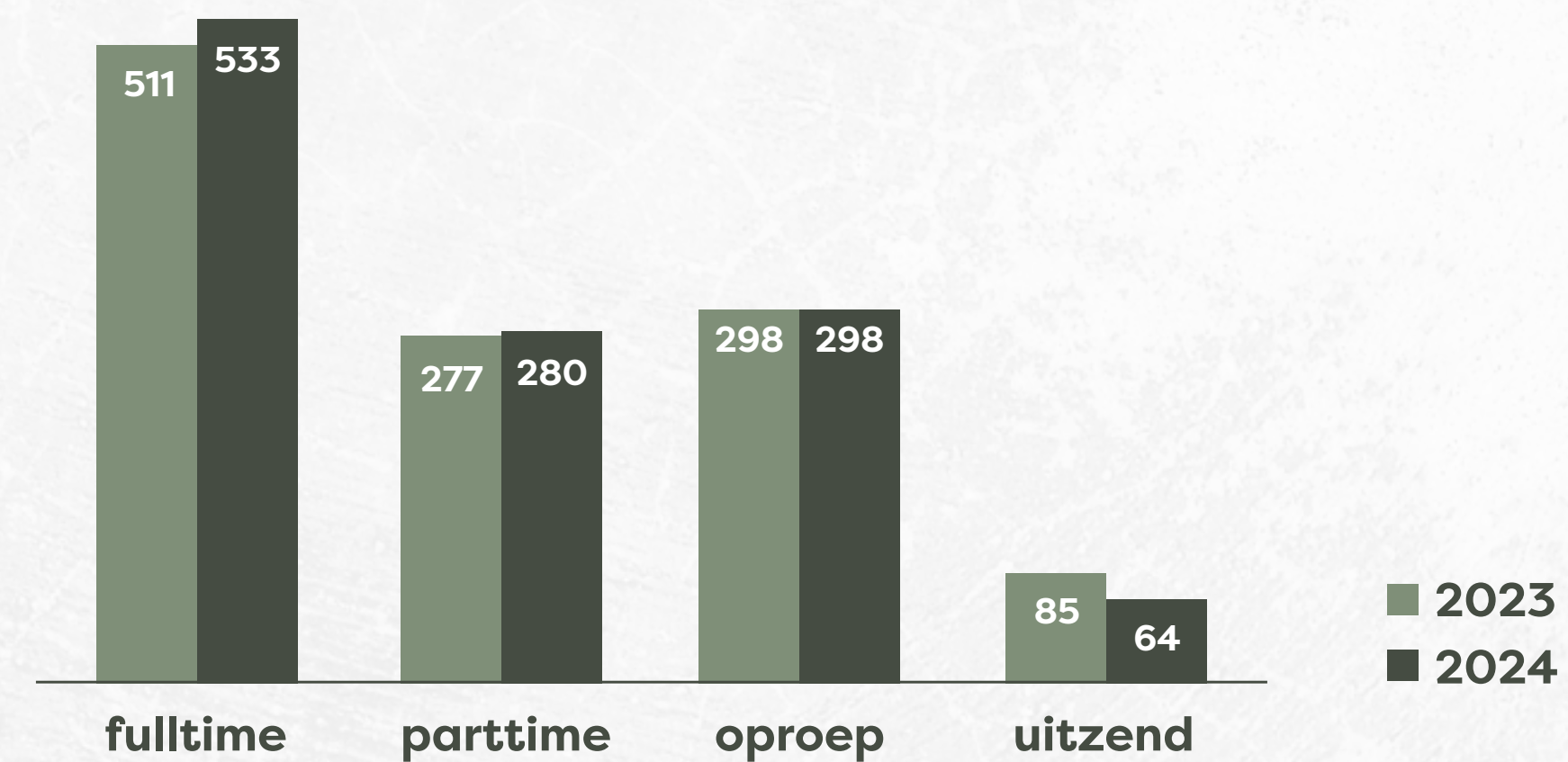
2023	2024
11	18

50 jaar

2023	2024
0	1

Aantal medewerkers per contracttype

per contracttype in 2023 en 2024





Blij en gezonde medewerkers

Goed werken is voor ons veilig werken. Daarom is in 2024 het Huuskes Arbo Management Team (AMT) opgericht. Het doel is om het arbobeleid verder te structureren en een duidelijker fundament te geven. Hiermee is een belangrijke stap gezet richting een meer samenhangende en professionele aanpak van veiligheid en gezondheid op de werkvloer.

Wij hebben hierbij gekeken naar het beter verdelen van taken en verantwoordelijkheden op het gebied van arbo en veiligheid. Arborondes, ook wel de controleronde op het gebied van arbo en veiligheid, zijn daarbij een belangrijk instrument. Onze leidinggevenden lopen deze rondes zelf. Hierdoor komt de verantwoordelijkheid van veilig en gezond werken bij onze leidinggevenden te liggen.

Wij merken dat dit het veiligheidsbewustzijn vergroot. Om dit bewustzijn verder te vergroten hebben zowel onze leidinggevenden als onze managers veiligheids-trainingen gevolgd. Hierbij lag de nadruk op het herkennen van onveilige situaties en het aanspreken van collega's.

Naast deze trainingen zijn er ook meer praktijkgerichte opleidingen verzorgd. Denk hierbij aan Bhv-cursussen, instructies over het gebruik van materieel en chemische stoffen en afdelingsspecifieke e-learnings. Ook voedselveiligheid stond op de agenda voor onze koks. De benoemde trainingen zijn verplicht en maken inmiddels structureel onderdeel uit van ons inwerken en bijscholingstraject.

Onze initiatieven hebben effect. In 2024 zagen wij een forse vermindering van 47% van het aantal bedrijfsongevallen met verzuim ten opzichte van 2023. Ook hebben er geen ongevallen met meldingsplicht plaatsgevonden. Dit zijn ongevallen die leiden tot een ziekenhuisopname of blijvend letsel. Overige ongevallen betreft alle ongevallen die hebben geleden tot 3 of meer verzuimdagen.

Als onderdeel van onze structurele aanpak is in 2024 een volledige Risico-Inventarisatie & -Evaluatie (RI&E) uitgevoerd. In 2025 wordt gestart met het toewijzen van concrete acties aan verantwoordelijken. Wij hopen hiermee het aantal ongevallen nog verder te verlagen.



Welkom bij Huuskes!

Voor jouw en onze veiligheid vragen wij graag aandacht voor het volgende:



Draag veiligheidsschoenen
Het dragen van veiligheidsschoenen is in dit hele gebied verplicht.



Foto-/videoapparatuur verboden
Het gebruik van foto-/videoapparatuur is alleen toegestaan met uitdrukkelijke toestemming van de directie van Huuskes.



Eten en drinken verboden
Het is niet toegestaan om te eten of te drinken in onze productie.



Gebruik van transportmiddelen
Op deze locatie maken wij gebruik van transportmiddelen zoals elektropallettrucks en reachtrucks. Houd voor jouw en onze veiligheid voldoende afstand en verleen voorrang aan deze middelen. Gebruik van deze middelen is alleen toegestaan na afronding van de voorgeschreven training.



Gevaren
Ondanks genomen maatregelen, zijn er meerdere gevaren in onze magazijnen en logistieke afdelingen. Dit zijn onder andere het risico op uitglijden, botsingsgevaar met voertuigen, gevaar door warme machines of stoom en het risico op letsel door (zelf startende) machines. Wees alert op deze en andere gevaren. Roep bij twijfel de hulp in van jouw contactpersoon of leidinggevende.



Persoonlijke ontwikkeling
Blijven ontwikkelen vindt Huuskes belangrijk. Daarom krijgen onze medewerkers de ruimte om zich te ontwikkelen. Zowel voor hun werkzaamheden als op persoonlijk vlak.

Om deze redenen worden er diverse trainingen en cursussen aangeboden. Sommigen zijn verplicht, zoals veiligheid en Code 95, andere zijn op aanvraag van onze mensen. Onze vakspecialisten ontwikkelen graag. En dat is terug te zien in de cijfers. In 2024 steeg het aantal gemiddelde opleidingsuren per medewerker met 50% ten opzichte van 2023.

Stages		Totale opleidingsuren	
2023	2024	2023	2024
9	14	2.502	4.382

Taalcursussen
Bij Huuskes vinden wij het belangrijk dat al onze medewerkers mee kunnen doen. Zowel binnen als buiten de muren van ons bedrijf. Een aantal van onze medewerkers zijn uitzendkrachten, waarvan sommigen (nog) geen of minder goed Nederlands spreken. Binnen Huuskes geloven wij in het bieden van baanzekerheid, ook voor deze groep medewerkers.

Om deze medewerkers op weg te helpen bieden wij taalcursussen aan voor diverse niveaus: van beginners tot gevorderden. Zo zorgen wij ervoor dat iedereen op zijn eigen tempo kan meedoen en groeien. De cursus is niet alleen handig voor het begrijpen van instructies, het draagt ook bij aan een betere groepsvorming en samenwerking op de werkvloer.

Praktijkcentrum Procestechnologie Oost-Nederland
Ook wel PCPT genoemd, is een coöperatie tussen het mbo-onderwijs en diverse toonaangevende bedrijven in de proces- en voedingsmiddelentechnologie in Oost-Nederland. Het initiatief heeft als doel jongeren én volwassenen te enthousiasmeren voor een toekomst in deze industrieën.

Binnen deze samenwerking worden studenten actief verbonden met bedrijven in de branche, waaronder Huuskes. Zo krijgen studenten niet alleen inzicht in de mogelijkheden binnen de sector, maar ook direct contact met hun potentiële werkgevers.

OT&L Oldenzaal
Het Opleidingscentrum Techniek en Logistiek (OT&L) is een coöperatie tussen het ROC van Twente en diverse logistieke lid-bedrijven in Noordoost-Twente. Bij OT&L volgen MBO-studenten een BBL traject waarnaast zij 3 tot 4 dagen per week bij een lid-bedrijf zoals Huuskes werken. Zo kunnen studenten hun diploma halen én betaalde werkervaring opdoen.

Daarnaast biedt OT&L voor de logistiek medewerkers en chauffeurs in spé ook 100% baangarantie. Het is een leuke en fijne samenwerking voor zowel de studenten als voor Huuskes.

	Deelnemers OT&L bij Huuskes
Schooljaar '22-'23	6
Schooljaar '23-'24	5
Schooljaar '24-'25	6

Fijne werkplek voor iedereen

Huuskes wil een afspiegeling van de maatschappij zijn. Dat betekent dat wij graag een werkplek bieden voor iedereen, ongeacht achtergrond, cultuur, geslacht of leeftijd. Bij Huuskes geloven wij dat een fijne werkplek begint jezelf kunnen zijn. Of je nu jong bent of oud, starter of doorgewinterde collega – iedereen telt mee.



Werkplek voor iedereen

We streven naar een inclusieve werkomgeving waarin sociale veiligheid vanzelfsprekend is en collega's voor elkaar klaarstaan.

Sociale veiligheid

Om jezelf te kunnen zijn moet je je wel veilig voelen. Daarom staat sociale veiligheid centraal bij Huuskes. Bij diverse veiligheidstrainingen wordt aandacht besteed aan omgangsvormen, onderlinge verhoudingen en het tijdig signaleren van grensoverschrijdend gedrag of intimidatie. Medewerkers kunnen daarnaast altijd terecht bij onze interne vertrouwenspersonen en vanaf

2024 ook bij een externe vertrouwenspersoon. In 2025 blijft Huuskes investeren in een veilige werkomgeving. De uitkomsten van het geplande medewerkerstevredenheidsonderzoek (MTO) zullen een verbeterd inzicht geven in de sociale thema's die spelen onder onze medewerkers.

Voor alle leeftijden

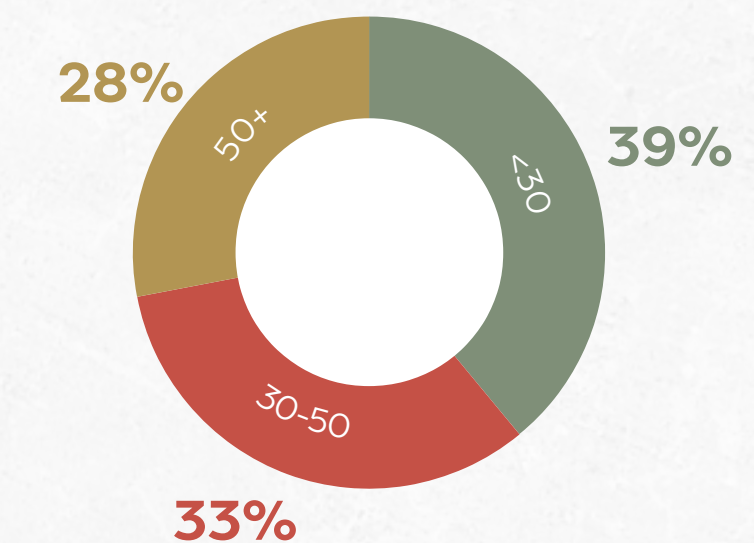
Bij Huuskes werken veel ervaren vakspecialisten, maar ook veel jonge werknemers die een frisse wind zijn voor onze organisatie. Wij zijn dan ook trots op onze evenredige leeftijdsverdeling. Daarnaast zetten wij ons in op het enthousiasmeren van de nieuwe generatie. Dit doen wij onder andere door het bieden van stages en BBL-trajecten.

Groeihelden

Ook hebben wij meerdere collega's in dienst met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zelf spreken wij overigens liever over onze groeihelden. Dit zijn fijne collega's die soms wat extra begeleiding nodig hebben. Daarom zetten wij ons in om deze collega goed te begrijpen zodat wij de juiste begeleiding kunnen bieden.

In 2023 bestond 5,2% van ons medewerkersbestand uit groeihelden, in 2024 was dit 5,7%.

Onze medewerkers in cijfers (2024) Leeftijdsverdeling



Onze mannen en vrouwen

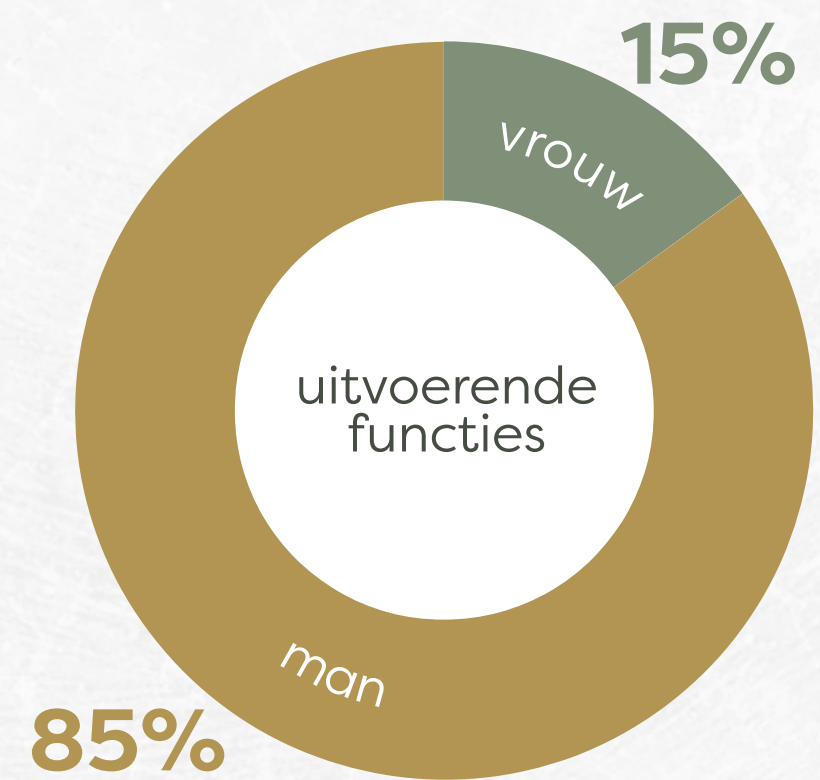
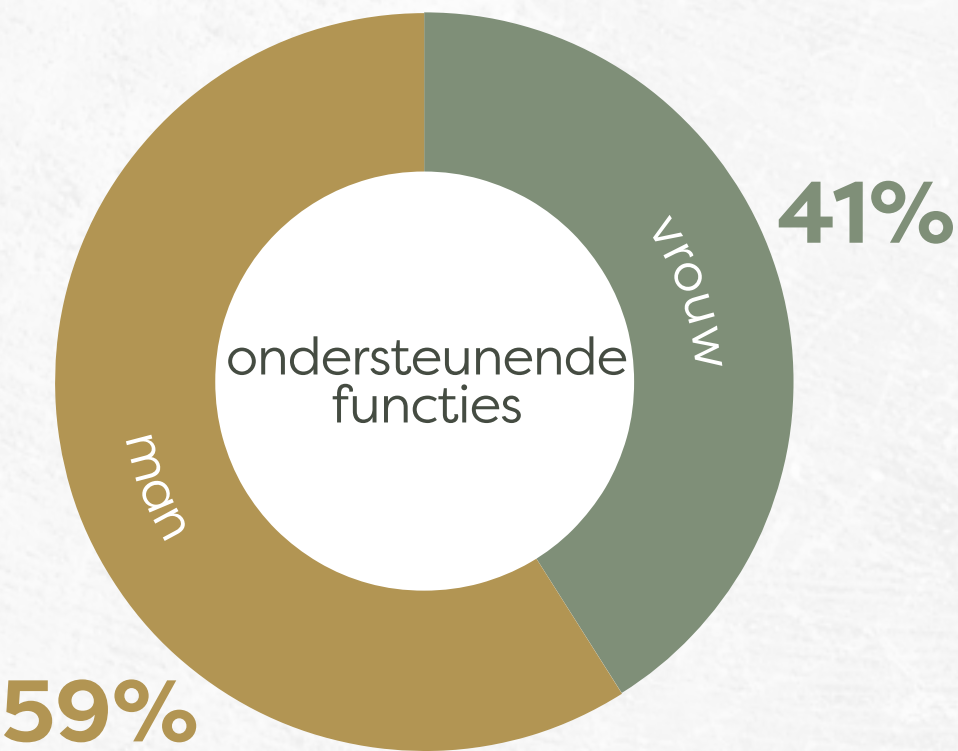
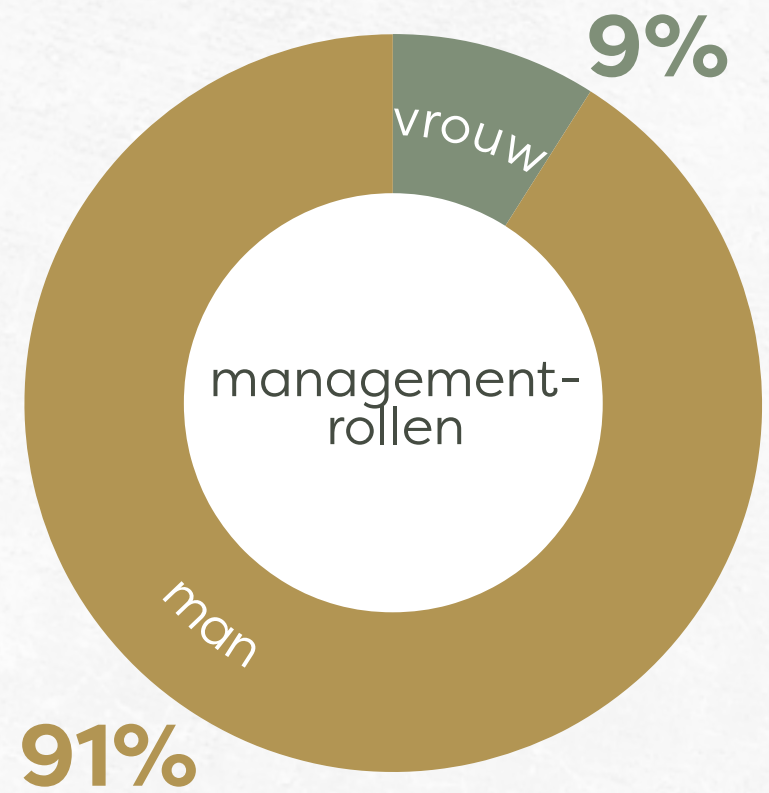
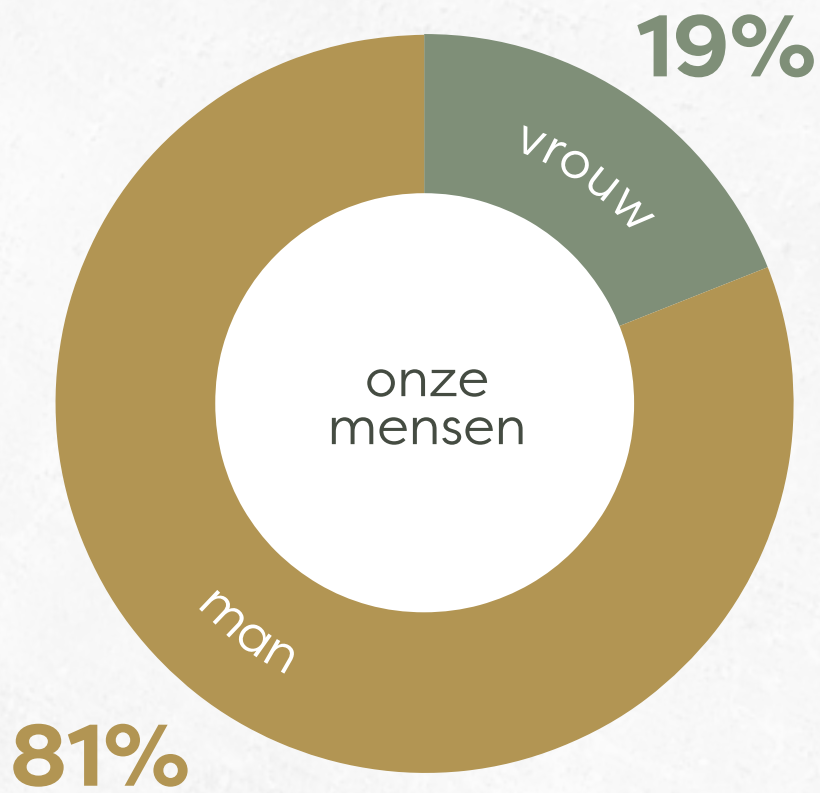
Naast een evenwichtige leeftijdsverdeling hecht Huuskes ook veel waarde aan een evenredige man-vrouw verhouding. Op dit moment is het merendeel van onze medewerkers man. Vooral in uitvoerende functies zoals chauffeurs en productiemedewerkers. Hoewel het aandeel mannelijke collega's hoog is sluit dit beeld wel aan bij het landelijke gemiddelde. Zo bestond in 2023 slechts 13,8% van de werkzame beroepsbevolking in transport en logistiek uit vrouwen (CBS).

Dat betekent echter niet dat wij daarmee genoeg nemen. Wij willen juist stappen zetten om ook in deze uitvoerende functies het aandeel vrouwen te verhogen. Bij onze ondersteunende afdelingen is de man-vrouw-verdeling veel evenwichtiger. Dit zijn bijvoorbeeld de kantoorfuncties.

Het afgelopen jaar hebben we onze wervingsstrategie aangepast om ook vrouwelijke kandidaten te enthousiasmeren. We zijn ons ervan bewust dat dit slechts een eerste stap is en dat er nog veel werk te doen is. Daarom onderzoeken we welke aanvullende maatregelen en initiatieven we kunnen inzetten om het aandeel vrouwen structureel te vergroten.

Hierbij is er speciale aandacht voor vrouwen in managementposities. Ons doel is om in 2030 minimaal 33% vrouwen in het management te hebben. In 2024 was dit aandeel 9%.

Genderverdeling





Onze zorg- en cateringpartners

Samen verduurzamen door ambities, kennis en ervaring te delen

Bij Huuskes geloven wij in de kracht van samenwerking. Duurzaam zijn doe je namelijk niet alleen. Samen met onze zorg- en cateringpartners werken wij aan gezamenlijke doelen. Daarom kijkt Huuskes hoe wij onze partners kunnen helpen bij diverse vraagstukken.

Samen duurzaam



Gezond voor iedereen



Samen duurzaam

Samen met onze zorg- en cateringpartners zet Huuskes zich in voor verantwoord eten en drinken. De Green Deal Zorg en de Milieu Thermometer Zorg zijn hierin belangrijk. Hierbij ligt de focus op thema's zoals de eiwittransitie, duurzame inkoop en voedselverspilling.

Wij nemen onze verantwoordelijkheid om samen met onze partners te zoeken naar kansen op deze gebieden. Zo willen wij samen bijdragen aan een gezonde en duurzame toekomst.



Eiwittransitie

De wereldbevolking groeit, en daarmee ook de vraag naar eten en drinken. Om deze groei op een duurzame manier op te vangen, is een verandering in ons voedingspatroon nodig.

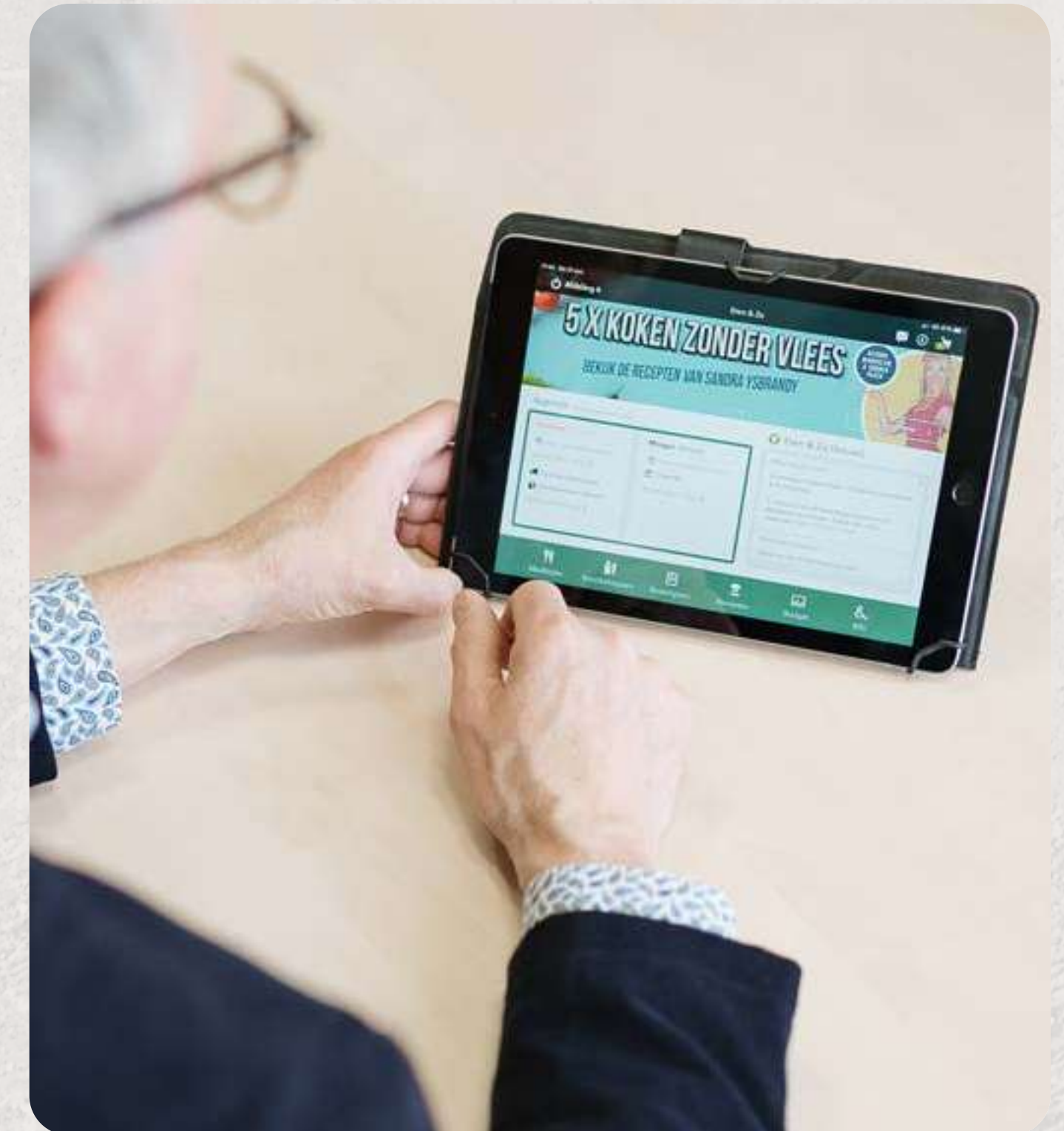
De eiwittransitie – de verschuiving van dierlijke naar meer plantaardige eiwitten – speelt hierin een belangrijke rol.

doel:
60%
plantaardige
eiwitten in 2030

Plantaardige voeding biedt namelijk veel voordelen. De productie ervan vraagt minder land, water en grondstoffen, stoot minder CO₂ uit en draagt positief bij aan de biodiversiteit. De productie is dus effectiever dan die van dierlijke eiwitten, waardoor plantaardig eten bijdraagt aan wereldwijde zekerheid.

Ook voor onze gezondheid is plantaardig eten gunstig. Volgens het Voedingscentrum en de Gezondheidsraad verkleint een plantaardig dieet de kans op chronische ziekten, zoals hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en bepaalde vormen van kanker. Zo werkt de eiwittransitie aan een gezondere én duurzamere toekomst voor iedereen.

Huuskes heeft daarom als doel dat 60% van onze verkochte eiwitten plantaardig is in 2030. Wij bereiken dit op twee manieren: het bieden van smakelijke plantaardige producten en het stimuleren van onze zorg- en cateringpartners naar een meer plantaardig voedingspatroon.



Eiwit-rapportages

Om een doel te kunnen behalen is het nodig om te weten waar je nu staat. Huuskes is in 2024 gestart met het in kaart brengen van de eiwitsamenstelling van onze eigen producten. Dit traject is in nauwe samenwerking met ProVeg opgepakt.

Instrumenten zoals de Eiweet-methode en de NEVO-tabel zijn hierbij belangrijk. De Eiweet-methode is een manier om de verhouding tussen plantaardige eiwitten in de verkoop van foodservicebedrijven, zoals Huuskes, te meten en te monitoren.

Deze ontwikkeling sluit aan bij de ambities vanuit de Green Deal Zorg, waarin de eiwittransitie een belangrijke rol speelt. De doelstelling om in 2030 naar 60% plantaardige eiwitten te gaan is namelijk niet alleen onze eigen doelstelling, maar ook die van onze klanten. Betrouwbaar inzicht in de eiwitverdeling van onze klanten zorgt ervoor dat we ze kunnen informeren en adviseren over de eiwittransitie.

In 2024 stonden onze eigen producten centraal, in 2025 wordt dit traject verder uitgebreid naar onze handelsartikelen. Zo kan Huuskes vanaf 2025 de eerste complete Eiweet-rapportages opleveren.

Veggies & Meat

De verschuiving naar een plantaardig voedingspatroon is nodig, maar soms ook lastig. Veel mensen willen vanwege de milieubelasting en hun gezondheid minder vlees eten, maar willen wel de smaak van vlees behouden. Om deze reden heeft Huuskes een nieuwe lijn vleesproducten geïntroduceerd: Veggies & Meat. In 2021 is het eerste product ontwikkeld, de champignon-rundergehaktbal.

Vanaf 2024 is onze nieuwe reeks Veggies & Meat op de markt gebracht. Dit keer zijn het drie vleesproducten met minimaal 50% minder vlees. Het assortiment bestaat nu uit de vernieuwde champignon-rundergehaktbal, bloemkool-kip-burger en de broccoli-varkens-saucijs. Drie heerlijke combinaties met een goede structuur.

Door onze gedreven afdeling productontwikkeling zijn deze producten qua voedingswaarden vergelijkbaar met vleesproducten. Door de toevoeging van eiwitten, ijzer en vitamine B12 zijn onze Veggies & Meat producten vergelijkbaar met vleesalternatieven.

Ook deze nieuwe lijn valt in de smaak bij onze klanten. In 2024 zijn er maar liefst 194.502 Veggies & Meat producten verkocht. Dat zijn ongeveer 3.740 producten per week!

194.502
Veggies & Meat
producten
verkocht





“ De ontwikkeling van Veggies & Meat heeft circa een jaar geduurd. “Het is een complex proces, zeker wanneer er veel regels en kaders zijn op het gebied van voedingswaarden” vertelt Mark. “Eén van de grootste uitdagingen was om de juiste combinatie te vinden met het juiste eiwitgehalte en de juiste structuur. Eiwitten zijn natuurlijk een essentieel onderdeel van een maaltijd. We wilden geen gebruik maken van kunstmatige eiwitverrijking, maar juist werken met producten die van nature veel eiwitten hebben. Zo hebben we bijvoorbeeld gekozen voor erwten, bloemkool en kaas. ”

Mark - productontwikkeling



Vega(n)-dagkeuze

Huuskes biedt voor haar klanten een gevarieerd dag-menu aan. Dit menu, het ABCD-menu, bestaat uit vier verschillende maaltijden. Menu C, het menu zonder vlees en vis, is een maaltijd die vegetarisch óf veganistisch is. Klanten hebben daardoor dagelijks de mogelijkheid om een dagje geen vlees of vis te eten.

Vooraf voor onze klanten die Milieu Thermometer Zorg (MTZ) hanteren is dit een fijne optie. Vanuit MTZ wordt namelijk aangeraden om een dag vegetarisch te eten met het oog op de eiwittransitie. Vooral de vega(n) menggerechten, zoals spaghetti, nasi en bami, slaan goed aan.

Naast deze dagkeuze heeft Huuskes ook de Veggies & Meat toegevoegd aan de menucyclus. Op deze manier is ons hybride product ook onderdeel van traditionele maaltijden. Zo raken onze klanten bekend met deze lekkere producten. Wij kijken ook naar mogelijkheden om het ABCD-menu richting meer plantaardige eiwitten kunnen bewegen.

Natuurlijk is het ook mogelijk om een vegetarisch of veganistische maaltijd te kiezen buiten de ABCD-cyclus om.



De mungboon

Huuskes is in maart 2023 onderdeel geworden van een innovatief traject vanuit EFRO Oost. Een traject volledig gericht op de teelt van de mungboon. Een veelbelovende peulvrucht die ons kan helpen in de eiwittransitie. De gedroogde mungboon heeft namelijk een indrukwekkend eiwitgehalte van 24 gram per 100 gram. Een passend plantaardig alternatief voor dierlijke eiwitten.

De boon is daarnaast neutraal van smaak waardoor wij het breed kunnen inzetten binnen onze voedingsconcepten. Ook is de boon rijk aan vezels, heeft een laag vetgehalte en werkt cholesterol verlagend.



Een mooi plantaardig alternatief, maar van oorsprong groeit de mungboon in Azië. De import van deze peulvrucht brengt daardoor veel uitstoot met zich mee. De kern van het traject is daarom het verkorten van deze voedselketen. Door de mungboon lokaal te telen en te verwerken, willen we het aantal transportbewegingen en zo de CO₂-uitstoot drastisch verlagen.

Bovendien biedt dit project nieuwe kansen voor Nederlandse boeren die betrokken raken bij de eiwittransitie. Het project richt zich dan ook op de hele keten: van teelt en verwerking tot productontwikkeling.

In 2023 is een eerste kleinschalige proef uitgevoerd met acht rassen. In 2024 is deze proef opgeschaald tot een veldproef van 400.000 zaden per hectare. Deze fase is cruciaal om te bepalen welk ras het best gedijt onder Nederlandse klimaatomstandigheden.

Deze testen worden in 2025 voortgezet. Ook wordt dan verder getest met de verwerking van de mungboon als voedingsingrediënt. Huuskes zal hier een belangrijke rol in spelen. Het is onze taak om van halffabricaten mooie, gezonde en smakvolle eindproducten te ontwikkelen.





Duurzaam eten en bestellen

Naast de eiwittransitie zien wij dat steeds meer van onze klanten actief bezig zijn met duurzame inkoop. Een mooie ontwikkeling volgens Huuskes.

Duurzame inkoop van voedingsmiddelen is een belangrijk onderdeel van de Green Deal Zorg. Deze ambitie is niet alleen omarmd door onze zorg- en cateringpartners, maar is ook door onszelf ondertekend. Veel van onze klanten gebruiken de Milieu Thermometer Zorg (MTZ) als tool om aan de Green Deal Zorg ambities te voldoen.

Onze klanten die MTZ volgen streven naar een minimumpercentage van 10% duurzame inkoop (versie 6). Hierbij wordt gekeken naar de totale inkoop en welk aandeel van deze inkoop voldoet aan de keurmerken.

Om voortgang te bewaken krijgen onze klanten elk kwartaal een rapportage van hun duurzame inkoop. Samen met onze account- en projectmanagers wordt gekeken of de klant op koers ligt of dat bijsturen nodig is.

Daarnaast kunnen klanten ook zelfstandig het aandeel duurzame inkoop verhogen. Op de artikelkaartjes in onze webshop tonen we een groen blaadje bij producten met een erkend duurzaam keurmerk. Zo kunnen bestellers op een snelle en eenvoudige manier een bewuste keuze maken.

Deze aanpak blijkt te werken. In 2024 bestond gemiddeld 23,4% van de aankopen van al onze klanten uit duurzame producten. Dat is een resultaat waar we trots op zijn.

In 2025 treedt het nieuwe certificeringsschema van MTZ in werking. Hierbij wordt bij de duurzame inkoop gekeken naar het ingekochte gewicht in plaats van het inkoopbedrag. Om onze klanten te ondersteunen worden onze rapportages vanaf 2025 aangepast naar deze nieuwe richtlijn.

23,4%
van de aankopen
bestond uit duurzame
producten





Voedselverspilling

Het voorkomen van voedselverspilling is een belangrijk onderwerp voor onze zorg- en cateringpartners.

Om hen hierbij te helpen biedt Huuskes sinds 2021 een

voedselverspillingstraject aan. Tussen 2021 en 2024 werkten wij samen met 13 organisaties. In totaal hebben wij de verspilling bij 113 afdelingen gemeten bij diverse grootschalige en kleinschalige zorginstellingen.

Elk traject begint met een meetperiode van twee weken. Hierbij wordt nauwkeurig in kaart gebracht hoeveel voeding er wordt weggegooid. Wij zien dat dit inzicht een belangrijke vorm van bewustwording meebrengt. Dit is ook direct te zien in de resultaten. Vaak zien wij in de tweede meetweek al een daling in de voedselverspilling.

Na de meetperiode gaan wij met de klant om tafel. Wat zijn de resultaten en waar liggen verbetermogelijkheden? De klant kan vervolgens zelfstandig met deze inzichten aan de slag. Om het effect van het actieplan te meten voeren veel organisaties een herhaalmeting uit. Er wordt dan opnieuw gemeten hoeveel voedsel verspild wordt. Eén klant voerde twee jaar op rij metingen uit en behaalde indrukwekkende resultaten. Op één locatie verminderde de verspilling van 22,5% naar 13,5%. Bij de andere locatie ging het percentage van 26,5% naar 17%.

Onze ervaring leert dat het menuaanbod en bewustwording een belangrijke rol spelen in de voedselverspilling. Wij zien dat grootschalige organisaties vaak meer voedsel verspillen dan kleinschalige locaties, namelijk 21,8% ten opzichte van 17,4%. Dit komt deels doordat grote locaties, zoals verpleeg- en verzorgingshuizen, vaak wisselende aantallen patiënten, cliënten en/of gasten per dag hebben.

De belangstelling voor deze trajecten is de afgelopen jaren sterk gegroeid.

2022	2023	2024
5 locaties	25 locaties	21 locaties
15 afdelingen	61 afdelingen	37 afdelingen

Voedselverspilling daling

locatie A
2022
22,5%
↓
2023
13,5%

locatie B
2022
26,5%
↓
2024
17%

Daarnaast wordt bij deze grote locaties vaak gewerkt met meerdere menu keuzes. Deze factoren maakt het moeilijk om de voedselverspilling te beheersen. Bij locaties met meerdere dagmenu's was de verspilling namelijk gemiddeld 22,4%, terwijl dit bij één dagmenu gemiddeld op 18,7% bedroeg.

Wij kijken daarom goed met onze klanten naar wat zij afnemen en hoeveel keuzes er geboden worden. Zo kijken wij samen hoe voedselverspilling voorkomen kan worden.

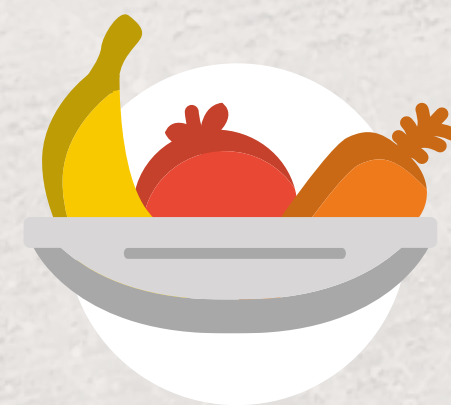
“In de zorgsector belandt er nog steeds 30 tot 40 procent van al het ingekochte eten en drinken in de vuilnisbak. Huuskes kan helpen om dat in kaart te brengen middels het voedselverspillingstraject.”, vertelt Marc. “Na de onderzoeksperiode zet Huuskes de data om in een duidelijke rapportage. Zo krijg je goed inzicht in wat je verspilt en kan de organisatie zelf aan de slag met een verbeterplan.”



*Marc - Foodcare
Specialist Duurzaamheid
& Academy*

Gezond voor iedereen

Gezonde voeding is belangrijk. Maar voor patiënten en cliënten betekent het meer dan alleen eten: het helpt het lichaam te versterken, het herstel te versnellen en energie op te bouwen. Daarom werken we continu aan een gezond, voedzaam maaltijd aanbod dat niet alleen goed smaakt, maar ook echt bijdraagt aan een betere gezondheid voor iedereen.

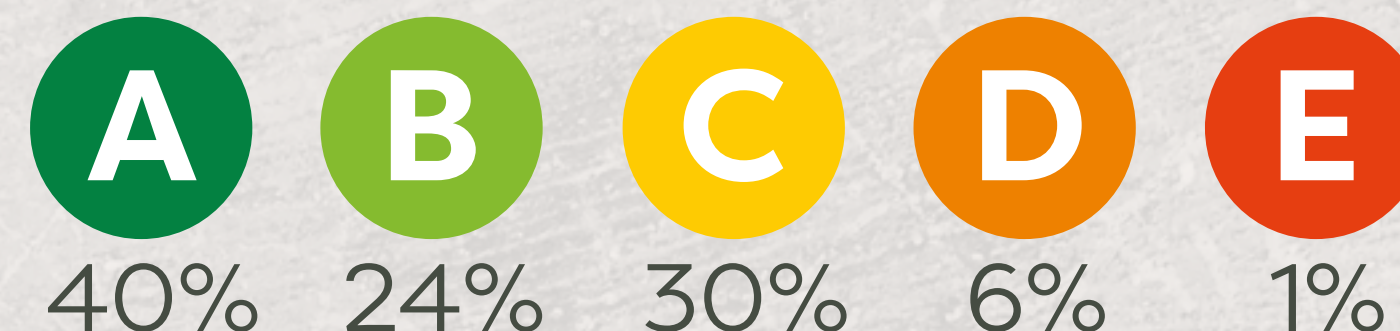


Gezonde voeding

Gezond eten is ontzettend belangrijk daarom helpen wij onze zorg- en cateringpartners om gezondere keuzes te maken. Ons assortiment speelt hierin een belangrijke rol. Daarom kiezen wij zorgvuldig onze producten en werken wij aan lekkere én gezonde recepten voor onze maaltijden.

Nutri-Score

Tegenwoordig wordt de gezondheid van producten vaak aangeduid aan de hand van de Nutri-Score. Ook Huuskes heeft deze score toegekend aan de eigen maaltijden. In onze maaltijdcyclus kunnen klanten makkelijk zien welke score de maaltijden hebben. Op basis van deze score kan de klant een gezondere keuze maken. In 2024 was de verdeling van onze maaltijden en maaltijdcomponenten als volgt:



Wat is de Nutri-Score?

Nutri-Score is een voedselkeuzelogo wat inzicht geeft in de voedingswaarden van een bepaald product per 100 gram.

Er wordt gewerkt met vijf groepen met letters en kleuren: donkergroen A tot rood E. Waarbij A de gezonde keuze is en E de ongezonde keuze.



Deze score is bedoeld om gezondere keuzes te maken binnen een bepaalde productcategorie. Een product met score A of B geeft aan dat het product betere voedingswaarden heeft dan andere producten in dezelfde productgroep.

Goede Zorg Proef Je

Een andere methode om de gezondheid van maaltijden te evalueren is de richtlijn Goede Zorg Proef Je (GZPJ). Deze richtlijn vormt een belangrijk kompas voor het verbeteren van voeding in de zorg. Deze richtlijn is gebaseerd op het Nationaal Preventieakkoord en is ontwikkeld in nauwe samenwerking met het Voedingscentrum. GZPJ sluit daarmee naadloos aan op actuele voedingsinzichten én op de wensen van onze klanten.

Waar let Goede Zorg Proef Je op?



eiwitten

min. 20 gram
per maaltijd



zout

max. 2 gram
per maaltijd



energie

min. 400 Kcal
per maaltijd

Dankzij heldere richtlijnen voor onder andere eiwitten, zout en energie, biedt GZPJ een solide basis om onze maaltijden te verbeteren. Deze richtlijnen helpen ons om gezondere en voedzamere maaltijden samen te stellen, die beter aansluiten bij de specifieke behoeften vanuit de zorg. In 2024 zijn op basis van deze richtlijn de eerste Fresh&Freeze maaltijden ontwikkeld. Deze maaltijden zijn vanaf 2025 beschikbaar in de Huuskes webshop.

Daarnaast worden in 2025 de bestaande maaltijden geanalyseerd aan de hand van de GZPJ-richtlijnen. Dit geeft inzicht in de mogelijke verbeteringen. Het biedt de basis voor een doelstelling én gestructureerd plan voor de toekomst.



Lekker voor iedereen

Bij Huuskes geloven we dat goed eten voor iedereen toegankelijk moet zijn. Ieder mens verdient een maaltijd die niet alleen voedzaam en smakelijk is, maar ook afgestemd op zijn of haar persoonlijke behoeften, overtuigingen en gezondheid. Daarom zetten wij ons dagelijks in voor een breed en inclusief maaltijd-aanbod.

Ons aanbod is zo samengesteld dat het aansluit bij een diversiteit aan voedingswensen en -eisen:



Natrium-arm

Maaltijden met een laag natriumgehalte zijn voor diverse cliënten en patiënten essentieel. Om die reden bieden wij voor de meeste maaltijden ook een natriumarme versie aan.



Allergeenvrij

In onze keuken in Oldenzaal worden maaltijden en gerechten gemaakt die geschikt zijn voor een glutenvrij, lactose-vrij, koemelkeiwitvrij, kipeiwitvrij en pinda/notenvrij dieet.



Halal

Via diverse leveranciers bieden wij ook heerlijke Halal maaltijden, vlees en vleeswaren aan. Heerlijke producten mét een Halal certificaat.



Petit Chef

Deze eiwitrijke mini-maaltijden zijn zeer geschikt bij ondervoeding of in het geval van intensief herstel. De eiwit-behoefte is dan groter dan normaal, terwijl de eetlust juist minder is. Petit Chef biedt dan de juiste oplossing.



GG en GM

Lekker eten en drinken voor iedereen betekent ook voor mensen met slikproblematiek. Huuskes biedt een uitgebreid assortiment gladgebonden en fijn gemalen producten.



Vegetarisch & vegan

Dagje zonder vlees en vis of juist een volledig vega of vegan dieet? Ook voor heerlijke vega en vegan maaltijden kan je bij Huuskes terecht.

Om er zeker van te zijn dat onze maaltijden inclusief zijn én blijven wordt de inclusiviteit de maaltijden vanaf 2025 meegenomen in ons klantonderzoek. Daarnaast wordt ook via marktonderzoek gekeken of onze maaltijden nog aansluiten op de vraag van de patiënt, client en gast van vandaag en morgen.

Dit duurzaamheidsverslag belicht de acties van Huuskes' duurzaamheidsprogramma Lekker Groen! Het betreft geconsolideerde informatie over alle vestigingen van HH Huuskes B.V. over het jaar 2024 en waar mogelijk ook over 2023.

Heb je vragen of wil je meer weten over duurzaamheid bij Huuskes?
Neem contact op via duurzaam@huuskes.nl



HH Huuskes B.V.
Gronausestraat 425
7533 BM Enschede
[Huuskes.nl](https://huuskes.nl)