

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

Bij Holland Food Service

Samen bouwen aan een duurzame toekomst

2024



Holland Food Service. Gelukkig ouder worden.

BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

VOORWOORD

Groei met Aandacht, Verrassen en Verbinden

Bij Holland Food Service staat duurzame groei centraal. Groei die verder gaat dan cijfers, omdat wij geloven dat echte vooruitgang begint bij aandacht: voor onze klanten, onze medewerkers en onze leefomgeving. Vanuit deze overtuiging werken we dagelijks aan het leveren van betrouwbare en kwalitatieve oplossingen voor zorginstellingen. Dat doen we door trouw te blijven aan onze strategische koers, waarbij kwaliteit, klantgerichtheid en duurzaamheid leidend zijn.

De komende jaren willen we onze maatschappelijke impact verder vergroten en bijdragen aan een gezonde en toekomstbestendige invulling van het eten en drinken voor zorgorganisaties en hun bewoners. We investeren in logistiek, digitaal bestelgemak, efficiënte processen en het versterken van ons assortiment. Daarbij creëren we waarde op de lange termijn, waarbij Gelukkig ouder worden en verantwoord ondernemen hand in hand gaan.

Binnen onze bedrijfsvoering zetten we concrete stappen op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Denk aan de verduurzaming van ons wagenpark, de verdere professionalisering van onze logistieke processen. Ook bereiden we ons actief voor op de VSME *(dit is een vrijwillige standaard om te rapporteren over duurzaamheid)*, waarbij transparantie en meetbaarheid centraal staan.

Met de kracht van ons team, onze partners en onze gedeelde ambitie bouwen we verder aan een duurzame toekomst. Zodat we niet alleen vandaag, maar ook morgen van betekenis blijven voor de zorg.

“Samen bouwen we aan een toekomst, waarin wij en toekomstige generaties kunnen blijven genieten van lekker, gezond en duurzaam eten en drinken. Bij Holland Food Service is duurzaamheid geen keuze, maar een verantwoordelijkheid die we met trots dragen.”



Frank Kampschreur
Algemeen directeur

INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
	2
	5
	5
	6
	9
	14
	15
	17
	18
	19
	20
	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
2	15
5	17
5	18
6	19
9	20
14	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
2	15
5	17
5	18
6	19
9	20
14	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
2	15
5	17
5	18
6	19
9	20
14	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
2	15
5	17
5	18
6	19
9	20
14	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
2	15
5	17
5	18
6	19
9	20
14	22



INHOUDSOPGAVE	
2	3
1.1 HOLLAND FOOD SERVICE	1
	2
	5
	5
	6
	9
	14
	15
	17
	18
	19
	20
	22

1 OVER ONS

1.1 HOLLAND FOOD SERVICE

Toonaangevende partner in eten en drinken voor zorginstellingen

Bij Holland Food Service weten we dat elke zorginstelling uniek is. Met ruim 130 jaar ervaring combineren we vakmanschap en innovatie om oplossingen te bieden die écht aansluiten bij de specifieke behoeften van de zorg.

In onze eigen productiekeuken bereiden we smakvolle maaltijden en leveren we alles wat zorginstellingen nodig hebben op het gebied van eten en drinken. Dat doen we met aandacht, verrassende oplossingen en de overtuiging dat samenwerking het verschil maakt. Wij geloven dat mooie eet- en drinkmomenten bijdragen aan gelukkig ouder worden. Daarom staan kwaliteit, maatwerk en persoonlijke aandacht centraal in alles wat we doen.

Oplossingen op maat: van vers koken tot convenience

Onze dienstverlening is flexibel en sluit aan op de diversiteit binnen de zorg. Zorginstellingen kunnen kiezen voor vers koken, convenience-maaltijden of een combinatie hiervan. Onze convenience maaltijden, bereid in eigen keukens, bieden een efficiënte oplossing zonder in te leveren op smaak of kwaliteit. Met ambachtelijke zorg stemmen we deze af op de wensen en specifieke behoeften van onze klanten, zodat bewoners dagelijks kunnen genieten van smakvolle maaltijden. Zo helpen wij zorginstellingen om de juiste balans te vinden tussen efficiëntie, beleving en smaak.

Geluk is ook duurzaam en circulair ondernemen

Duurzaamheid en circulariteit vormen een vast onderdeel van onze dagelijkse praktijk. Samen met ketenpartners en de regio als verbindende factor zetten we ons in om de CO₂-uitstoot te verminderen en het eten en drinken binnen de zorg toekomstbestendig te maken. In 2024 ontvingen wij hiervoor de Regionale Cirkel Award, dé prijs voor circulair ondernemen in de regio Nijmegen. Deze erkenning sluit aan bij eerdere onderscheidingen en onderstreept onze toewijding en impact (blz 27).

Een concreet voorbeeld is het recyclingsysteem voor kunststofverpakkingen dat we samen met onze afvalverwerker hebben ontwikkeld. Zorginstellingen kunnen eenvoudig gebruikte verpakkingen retourneren, waarmee we samen restafval verminderen en waardevolle materialen opnieuw benutten.

Daarnaast ondersteunen we actief de eiwittransitie. Met innovatieve productlijnen helpen we zorginstellingen dierlijke eiwitten te combineren met, of te vervangen door, plantaardige alternatieven. Zo zorgen we samen voor gezonde en duurzame maaltijden, met positieve effecten op zowel milieu als volksgezondheid.

Ook binnen onze eigen organisatie maken we werk van duurzaamheid. Onze locatie aan de Bijsterhuizen 2513 is volop in transitie naar volledige CO₂-neutraliteit. Zo nemen we onze verantwoordelijkheid en leveren we een concrete bijdrage aan een duurzamere toekomst.

Volg onze ontwikkelingen op [LinkedIn](#).



2 Aandacht

2.1 DUURZAAMHEID

Bij Holland Food Service is duurzaamheid geen keuze, maar een verantwoordelijkheid die wij met trots dragen. Wij geloven in een toekomst waarin duurzaamheid en circulariteit vanzelfsprekend zijn en integraal onderdeel uitmaken van onze dagelijkse praktijk. Wij maken bewuste keuzes om de duurzaamheid en herkomst van onze producten te waarborgen. Daarbij letten we specifiek op producten met erkende keurmerken. Deze keurmerken vormen de basis voor ons inkoopbeleid.

Een belangrijk onderdeel van ons duurzaamheidsbeleid is het actief integreren van seizoensproducten in onze menucyclus. Door met seizoensproducten te werken, verkleinen we de ecologische voetafdruk van ons assortiment, ondersteunen we lokale telers en beperken we de noodzaak voor lang transport. Het resultaat is een gevarieerd en smaakvol menu dat aansluit bij de seizoenen en de kwaliteit van de ingrediënten ten goede komt.

Om onze duurzaamheidsdoelstellingen effectief te monitoren en te verbeteren, maken wij gebruik van geavanceerde Business Intelligence (BI)-tools. Deze tools geven ons nauwkeurig inzicht in het gebruik van producten met keurmerken binnen ons assortiment. Door deze data te analyseren, signaleren we trends, meten we prestaties en formuleren we gerichte adviezen. Zo blijven we continu verbeteren en dragen we stap voor stap bij aan het realiseren van onze gezamenlijke duurzaamheidsdoelstellingen.



Holland Food Service biedt een breed assortiment producten aan. Een deel van deze producten is in het bezit van één of meerdere keurmerken.

■ OP WEG NAAR EEN CO₂-NEUTRAAL HOLLAND FOOD SERVICE

Op onze route naar een CO₂-neutraal Holland Food Service komen we, net als veel andere organisaties, uitdagingen tegen door de huidige netcongestie. Tegelijkertijd blijven we voortgang boeken: we verduurzamen onze inkoop, hergebruiken restwarmte op locatie 2513, maken gebruik van groen gas en groene stroom en werken volop aan het vergroenen van ons transport. Dankzij deze inspanningen is onze CO₂-reductie sinds 2020 gestegen naar 49%.

In lijn met onze inzet voor duurzaamheid en transparantie bereiden we ons actief voor om te rapporteren volgens de richtlijnen van VSME (vrijwillige standaard om te rapporteren over duurzaamheid). Hiermee bieden we stakeholders beter inzicht in onze prestaties op het gebied van milieu, sociale verantwoordelijkheid en governance. Vanuit de VSME zetten wij de voorbereidingen door om op een later moment ook volgens de standaarden van CSRD te kunnen rapporteren.

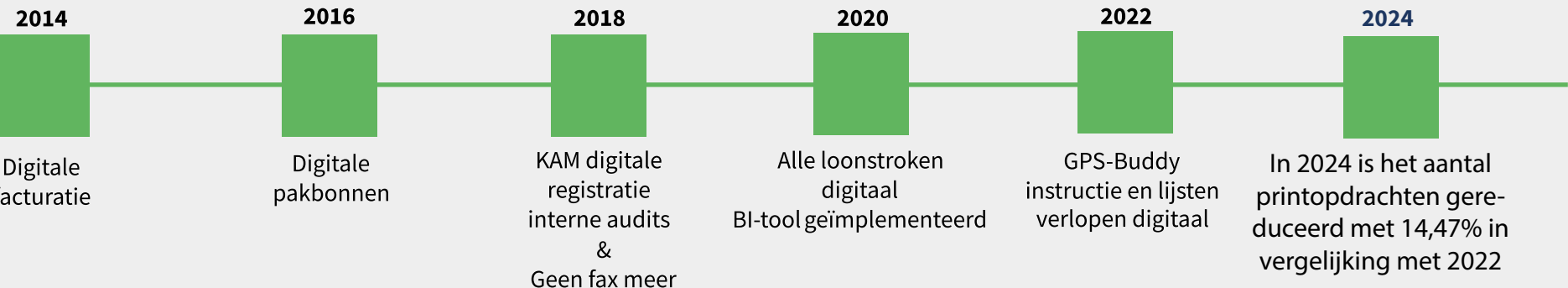
De implementatie van de VSME zien we als een waardevolle stap in onze route naar CO₂-neutraliteit. Het stelt ons in staat om onze duurzaamheidsdoelstellingen verder aan te scherpen en onze positieve impact op milieu en maatschappij te vergroten.



■ PAPIERREDUCTIE

Bij Holland Food Service hebben we de afgelopen jaren fors minder papier verbruikt. Al sinds 2014 factureren we volledig digitaal en sinds 2016 leveren we deels digitale pakbonnen.

Binnen onze productieafdelingen werken we met het digitale registratiesysteem Checkpro. Hiermee hebben we papieren registraties vervangen door tablets. Dit zorgt niet alleen voor een aanzienlijke papierbesparing, maar maakt het registreren efficiënter. Alle gegevens worden direct digitaal vastgelegd, waardoor ze eenvoudig terug te vinden en beter te analyseren zijn.



■ AFVALSCHEIDING

Bij het inzamelen en verwerken van afval komt CO₂ vrij. Door afval zorgvuldig te scheiden, zorgen we ervoor dat de verschillende afvalstromen op een milieuvriendelijke manier kunnen worden verwerkt. Zo worden levensmiddelen vergist tot bio-energie en worden papier, karton en plastic verpakkingsmaterialen gescheiden en gerecycled. Op deze manier verminderen we de milieubelasting en dragen we bij aan een circulaire economie.

■ CO₂-REDUCTIE DOOR INZET VAN HVO20-BRANDSTOF

Sinds 2022 rijden onze vrachtwagens op HVO20-brandstof. Dit is een duurzame diesel gemaakt van plantaardig afval en bestaat uit hernieuwbare grondstoffen wat zorgt voor minder uitstoot van fijnstof, roet en NO_x. De overstap naar HVO20 leidt tot een directe CO₂-reductie van maar liefst 18%. Dankzij deze oplossing kunnen wij onze routes grotendeels op HVO20 rijden en leveren we onze bestellingen aan zorginstellingen voortaan op een duurzamere manier.

■ CIRCULAIRE KICKSTART

Duurzaam ondernemen stopt voor ons niet bij onze eigen processen. We helpen ook onze klanten om stappen te zetten richting circulariteit. Daarom werken we samen met de Circulaire Kickstart, een initiatief waarmee we zorgorganisaties ondersteunen bij het concreet toepassen van circulaire oplossingen. Denk aan voorkomen van voedselverspilling, de inzet van biovergisters en de overstap naar plantaardige eiwitten.

In 2021 bezochten we samen met de Circulaire Kickstart diverse zorgorganisaties. Tijdens gezamenlijke workshops brachten we ideeën en kansen rondom circulariteit in kaart. Samen met onze klanten hebben we deze uitgewerkt tot praktische oplossingen die bijdragen aan een duurzamere zorg, samen staan wij sterk.

■ FINALIST CIRKEL AWARD 2024

In 2024 heeft Holland Food Service de Cirkel Award van de regio Rijk van Nijmegen gewonnen. Met deze award zet de regio bedrijven in de schijnwerpers die uitblinken door hun impact op het duurzame gebruik van grondstoffen. De nominatie geeft ons de kans om te laten zien hoe wij onze circulaire aanpak toepassen binnen de voedselvoorziening voor zorginstellingen.

Wil je meer weten?

Scan de QR-code en luister naar onze vestigingsmanager Giovanni Pili, die vertelt hoe wij bijdragen aan een circulaire economie en waarom wij als voorbeeld dienen voor anderen.



2.2 CERTIFICERING

Holland Food Service is een van de eerste leveranciers van eten en drinken in Nederland die zich heeft laten certificeren volgens de ISO 14001-norm. Dit certificaat vereist dat wij minimaal voldoen aan de strenge wet- en regelgeving op milieugebied én dat we jaarlijks concrete doelstellingen vaststellen om onze prestaties verder te verbeteren.

Waar mogelijk gaan wij zelfs verder dan de wettelijke verplichtingen. Zo monitoren wij maandelijks ons verbruik van water, CO₂, brandstof, gas en elektriciteit. Het overgrote deel van de benodigde elektriciteit wekken we zelf op via zonnepanelen. Voor het overige deel maken wij gebruik van groen gas en groene elektriciteit. Door ons energieverbruik structureel te analyseren, brengen we verbeterpunten in kaart. Zo realiseren we stap voor stap duurzame verbeteringen, die niet alleen het milieu ten goede komen, maar ook bijdragen aan een gezond bedrijfsresultaat.

Bekijk [hier](#) de meest actuele certificaten.



2.3 NIEUW BEDRIJFSPAND

In 2024 ging de eerste paal van onze nieuwe aanbouw de grond in. Inmiddels is ons hoofdkantoor uitgebreid met circa 5.900 m² aan extra ruimte.

5.000 m² extra bedrijfspand voor logistieke processen, inclusief ruim 800 m² diepvriesruimte en CO₂ koelingen. Hiermee hebben we het vloeroppervlak van de diepvries met 40% vergroot en 900 m² aan moderne kantoorruimtes toegevoegd (inclusief een nieuw bedrijfsrestaurant). Het bedrijfsrestaurant en de kantoorruimtes zijn gecertificeerd met het A+++++ label.

Dankzij deze uitbreiding kunnen we de logistieke processen verder professionaliseren en zorginstellingen nog beter ondersteunen.



2.4 PERSONEEL

AVR

Sinds 1 januari 2019 werkt Holland Food Service met een eigen arbeidsvoorwaardenregeling (AVR, gebaseerd op de vertrouwde afspraken uit de CAO voor de groothandel in groenten en fruit. We hebben bewust diverse aanpassingen doorgevoerd, onder andere op het gebied van beloning en de regels rondom arbeidsongeschiktheid. Hiermee stimuleren we gezond gedrag en bevorderen we duurzame inzetbaarheid. Daarnaast is een bonusregeling toegevoegd om loyaliteit en langdurige betrokkenheid van onze medewerkers te belonen.

VITALITEIT

Gezonde en gelukkige medewerkers vormen de basis voor een gezonde organisatie. Zij hebben meer energie, zijn productiever, scherper en verzuimen minder. Daarom investeren wij actief in vitaliteit. Zo reserveren wij jaarlijks ruimte binnen de werkkostenregeling (WKR) om medewerkers gebruik te laten maken van een fiscaal aantrekkelijk fietsplan. Hiermee stimuleren we niet alleen beweging, maar dragen we ook bij aan een beter milieu. Daarnaast bevorderen we gezonde eetgewoonten op de werkvloer. In onze kantine is dagelijks vers fruit beschikbaar en iedere woensdag serveren we soep uit eigen keuken. Ook kunnen medewerkers voordelig een sportabonnement afsluiten. Dit draagt niet alleen bij aan de gezondheid, maar versterkt ook de onderlinge verbinding binnen ons team.

DUURZAME INZETBAARHEID

In 2019 hebben onze teamleiders een duurzame inzetbaarheidstraining gevolgd. De gezondheid van medewerkers begint immers bij draagvlak vanuit de leidinggevendenden. De fysieke belasting van de medewerkers is door fysiotherapeuten in kaart gebracht door werkplekonderzoeken. Het is een continu proces om medewerkers voor te bereiden op (ver)ander(end) werk zodat zij gezond, gelukkig en gemotiveerd werken nu en in de toekomst.

PARTICIPATIE EN DIVERSITEIT

Sinds de invoering van de Participatiewet op 1 januari 2015 stimuleert de overheid bedrijven om minimaal 5% van hun personeel te laten bestaan uit medewerkers met een arbeidsbeperking, bij ons is dit 18.24%. Bij Holland Food Service bieden wij werk aan mensen met een arbeidsbeperking en creëren gelijke kansen voor iedereen, ongeacht geslacht, leeftijd, culturele of religieuze achtergrond of seksuele geaardheid.

Daarnaast werken we samen met scholen, het Werkbedrijf en re-integratiebureaus om jongeren en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt te enthousiasmeren en op te leiden. Zo leveren we actief een bijdrage aan het vergroten van werkgelegenheid voor deze doelgroep.

MEDEWERKERSBETROKKENHEIDSONDERZOEK

Bij Holland Food Service zetten we ons dagelijks in voor ‘Gelukkig ouder worden’ van bewoners en medewerkers in zorginstellingen. Maar we vinden het net zo belangrijk om Geluksmomenten te creëren voor onze eigen medewerkers. Daarom voeren we om het jaar de Fan Scan van Fan Factory BV uit.

In 2024 scoren we een 7,8 op medewerkerstevredenheid, wat ons het twee sterren keurmerk ‘Beste Werkplek’ oplevert. Op naar de derde ster!

OPLEIDEN EN ONTWIKKELEN

Naast het bieden van stage- en BBL-plaatsen investeren wij actief in de opleiding en ontwikkeling van onze medewerkers. We organiseren interne kwaliteitstrainingen en bieden medewerkers de mogelijkheid om zich digitaal te scholen. Daarnaast volgen zij praktische trainingen, zoals BHV- en Code 95-cursussen. Op deze manier versterken we continu de competenties binnen onze organisatie. Onze teamleiders hebben trainingen gevolgd in coachend leidinggeven en Lean op de werkvloer.

We hechten veel waarde aan doorgroeimogelijkheden. Zo zijn meerdere logistieke medewerkers intern opgeleid tot chauffeur en zijn oproepkrachten doorgegroeid naar de functie van meewerkend voorman. Op deze manier stimuleren we duurzame inzetbaarheid en versterken we de betrokkenheid van onze medewerkers.

ELEKTRISCHE OPLAADPUNTEN

In 2017 zijn een viertal oplaadpalen voor elektrische auto's bij het hoofdkantoor geplaatst. In combinatie met de aanschaf van hybride leaseauto's en 100% volledig elektrische auto's zorgt dit voor een toename in het aantal CO2 uitstootvrije kilometers. Daarnaast biedt dit bezoekers de kans om ook gebruik te maken van de oplaadpalen.

PERSONEELSWINKEL

Ook onze medewerkers kunnen bestellen via onze webshop Smaakvol. Hier worden producten uit eigen keuken besteld. In Smaakvol is veel informatie over gezonde voeding te vinden met diverse recepten om de maaltijd gemakkelijk te bereiden. Aan het einde van de werkdag kunnen de medewerkers bestellingen direct mee naar huis nemen.

VEILIG GEDRAG EN EEN VEILIGE WERKPLEK

We produceren lekkere en gezonde producten voor onze klanten. We kunnen dit alleen maar doen als onze medewerkers een gezonde en veilige werkplek hebben. We blijven ons sterk richten op het tijdig herkennen van mogelijke gevaarlijke situaties of gedrag. Deze kunnen we dan wegnemen én er direct van leren om ze in de toekomst te voorkomen. Onze preventiemedewerker heeft hierin een belangrijke rol en ondersteunt alle leidinggevenden hierin.

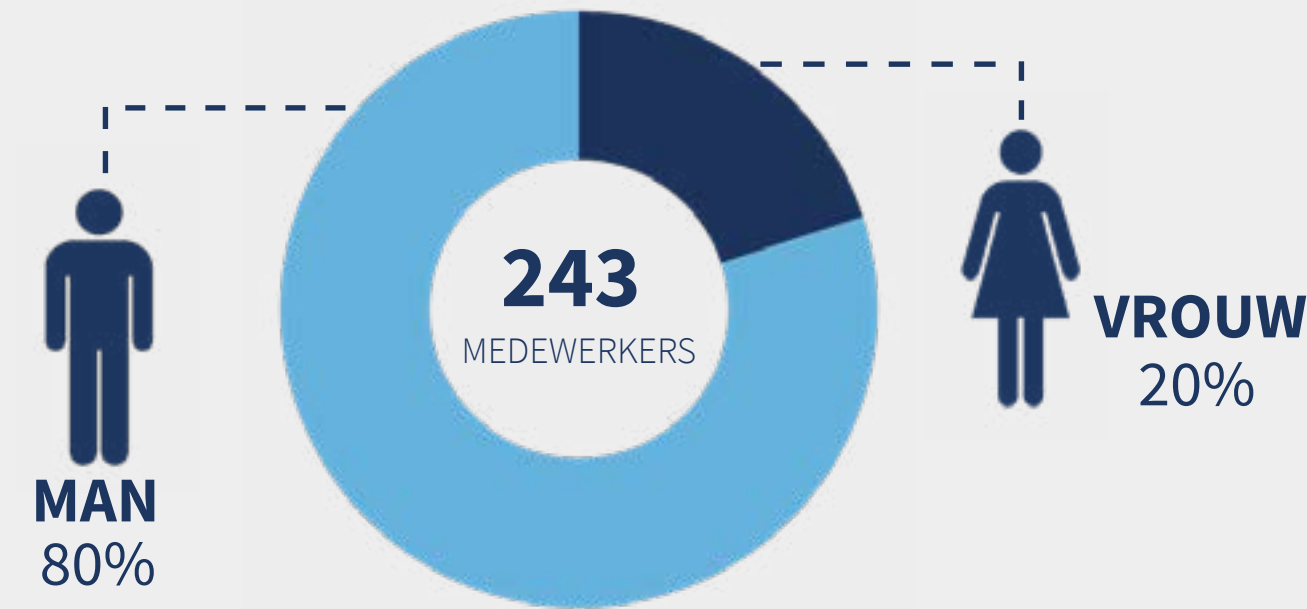
De persoonlijke veiligheid staat dan ook als eerste onderwerp op de vaste agenda van het Operationeel Team. We zijn trots op onze operationele afdelingen waar producten worden bereid en verpakt en de logistieke ruimtes waar de orders worden klaargemaakt voor transport. We ontvangen graag klanten, maar krijgen ook andere bezoekers en monteurs op bezoek die deze ruimten betreden. We vinden het belangrijk dat er geen straatvuil van buiten in onze ruimten komen en willen ook een veilige rondgang bieden. Daarom dragen onze bezoekers veiligheidsoverschoenen. Deze kunnen over de eigen schoenen worden aangetrokken. Deze overschoenen blijven in ons pand en zijn voorzien van een stroef profiel om uitglijden te voorkomen en van een stalen neus zodat de voet, mocht er onverhoopt iets gebeuren, ook goed beschermd blijft.



HR IN CIJFERS

AANTAL MEDEWERKERS IN 2024

(inclusief uitzendkrachten en stagiairs)

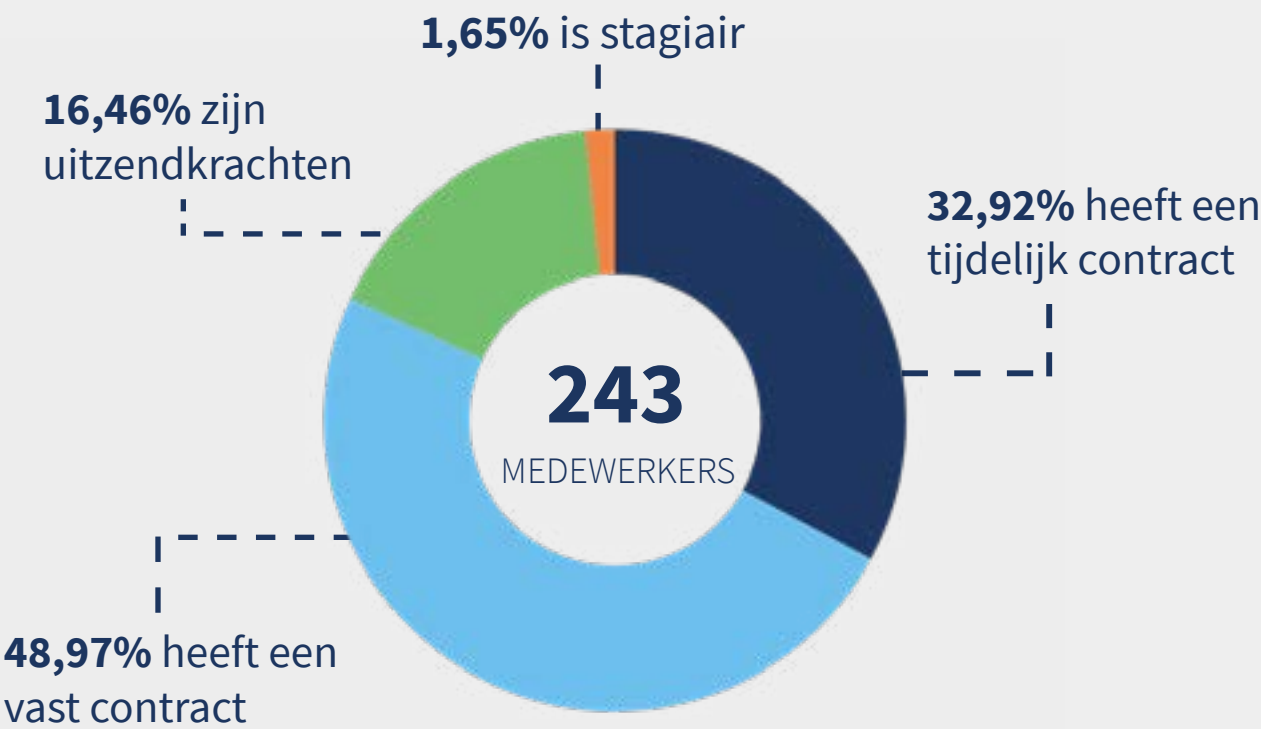


Gemiddeld aantal medewerkers in 2024: 243) (excl. uitzendkrachten: **203**)

Percentage medewerkers met afstand tot de arbeidsmarkt: **18,24%**

PERCENTAGE CONTRACTEN

(inclusief uitzendkrachten en stagiairs)



NATIONALITEITEN

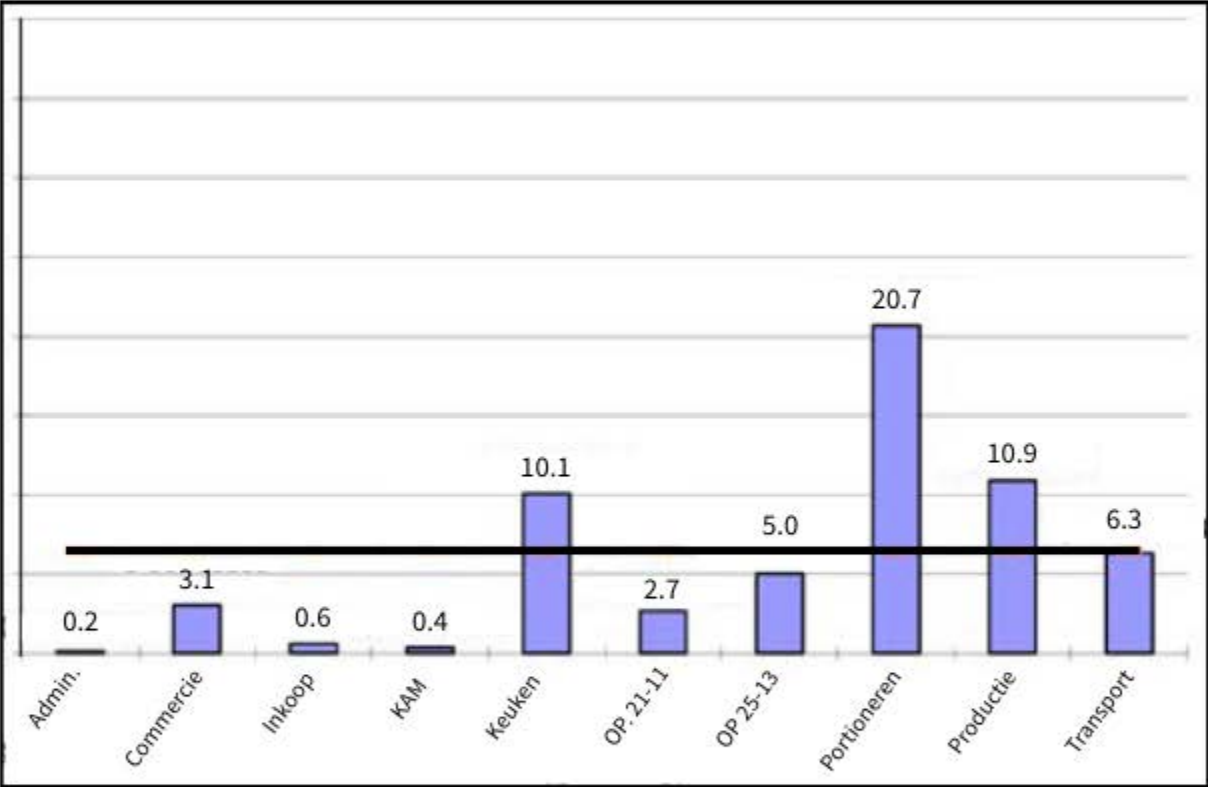
Naast de Nederlandse nationaliteit werken er nog 10 andere nationaliteiten bij Holland Food Service.

Eitrees	18	Pools	5
Filipijnse	1	Slowaaks	1
Indonesische	2	Turkse	4
Italiaans	1	Roemeens	1
Ivorians	1		
Litows	1		

AANTAL DIENSTJAREN

AANTAL JAREN	AANTAL MEDEWERKERS	% VAN TOTAAL
< 01	35	29.19%
01-05	92	37.80%
06-10	25	10.53%
11-15	14	7.18%
16-20	19	7.66%
21-25	9	3.83%
>25	9	3.83%

VERZUIM



Gemiddeld verzuim: 6,5%

Gemiddeld aantal dienstjaren is: **6,98 jaar** (incl. oproepkrachten)

Medewerker met de meest aantal dienstjaren: **39 jaar**

De gemiddelde leeftijd onder medewerkers is: **35,2 jaar**

2.5 PRODUCTIE

TOP 5 AFNAME PRODUCTEN

CATEGORIE	PRODUCTEN	VERPAKKING	AANTAL
 SOEP	1. Heldere groentesoep 2. Gebonden tomatensoep 3. Heldere Chinese kippensoep 4. Gebonden champignonsoep 5. Erwtensoepe	1200 ml 1200 ml 1200 ml 1200 ml 1200 ml	8.453 7.886 7.372 6.108 5.734
 ZETMEEL	1. Aardappelpuree met roomboter IDDSI 4 2. Kruimaardappel 3. Kruimaardappel 4. Aardappelpuree met roomboter IDDSI 4 5. Aardappelpuree IDDSI 4	1 kg 1 kg 450 g 150 g 1 kg	31.670 25.945 19.974 16.768 14.860
 GROENTEN	1. Rode kool en appel 2. Sperziebonen 3. Spinazie à la crème 4. Spruiten naturel 5. Broccoli naturel	1 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg	7.824 5.910 4.305 3.851 3.716

 VLEES/KIP/VIS	1. Lekkerbek (heek) gebakken 2. Kipdijfilets en jus gegaard 3. Rookworst en jus 4. Sucadelap en jus gegaard 5. Hamlap en jus gegaard	MultiPack 1 st (90-100 g) MultiPack 1 st MultiPack 1 st MultiPack 1 st (80 g) Per stuk (80 g)	59.722 36.774 36.734 34.483 33.975
 HALF-OM-PLANT/ VEGA	1. Half-om-plant bal gegaard 2. Vegetarische schnitzel 3. Macaroni vegetarisch 4. Vegetarische hachee 5. Vegetarische spaghetti	MultiPack 1 st PortionPack 1 kg 150 g 300 g	13.903 2.495 2.303 1.884 1.859
 SAMENGESTELD	1. Nasi goreng 2. Spaghetti bolognese 3. Andijviestampot 4. Macaroni bologne 5. Bami goreng	1 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg	8.129 7.446 7.428 7.086 6.345
 3-VAKS/TREK	1. Bami met kipsaté 2. Macaroni bolognese 3. Hutspot met sukadelap 4. Spaghetti 5. Rode kool en appel, kruim en hachee	500 g 500 g 500 g 500 g 500 g	3.350 3.222 2.711 2.709 2.560

 DKW-FOOD	1. Appelmoes (Huismerk) 2. Roomtopping spuitbus (Melkan) 3. Kristalsuiker 4. Aardbei jam (g'woon) 5. Extra jam aardbeien (AH)	710 g 250 g 1 kg 450 g per stuk	80.542 35.458 25.924 22.926 19.283
 DKW-DRINKS	1. Chocolademelk vol (Melkan) 2. Koffie snelfiltermaling (g'woon) 3. Koffiemelk halfvol (Melkan) 4. Koffiemelk halfvol (AH) 5. Halfvolle melk houdbaar (AH)	1 ltr 500 g 500 g 465 ml 1 ltr	66.981 58.190 51.829 49.401 44.381
 AGF VERS	1. Bananen per 6 2. Tomaten "A" 3. Komkommer 4. Mandarijnen 5. Kiwi geel	Zak 6 stuks Per stuk Per stuk 1 kg Per stuk	131.191 75.187 69.011 46.190 46.158
 AGF PANKLAAR	1. Nasi bami mix 2. Macaroni mix 3. IJsbergsla gesneden 4. Soepgroenten fijn 5. Soepgroenten fijn	500 g 500 g 500 g 500 g 250 g	14.512 13.693 7.433 7.433 7.320



- 1. Eieren (Gerrits eieren)
- 2. Kaas 48+ Jong belegen 12 plaks hsb
- 3. Karnemelk (Melkan)
- 4. Kaas 48+ jong 12 plaks hsb
- 5. Halfvolle melk (Melkan)

10 stuks
1 x 12 plaks
1 ltr
1 x 12 plaks
1 ltr

124.980
101.249
84.802
70.351
67.168

■ VERSTREKKINGSEENHEDEN PER DAG PER CATEGORIE*

Maaltijdcategorie	VSE in gram	Totaalgewicht(kg)	Aantal VSE	Gem. aantal VSE per dag
Soep	200	153.160	765.800	2.092
Zetmeel	150	213.872	1.425.816	3.896
Groente	150	205.118	1.367.455	3.736
Vlees/kip/vis	80	248.052	3.100.647	8.472
Vega	80	15.979	199.734	546
Samengesteld	300	172.822	576.072	1.574
Eigerecht	80	1.760	21.999	60
Saus	50	28.834	576.683	1.576
3-vaks	500	42.971	85.942	235

* Bovenstaande aantallen zijn op basis van onze convenience producten.

■ VOEDSELVEILIGHEID

Bij Holland Food Service staat voedselveiligheid centraal in alles wat we doen. Onze productieafdelingen werken actief aan de voedselveiligheidscultuur die wij uitdragen, met bewustwording, verantwoordelijkheid en continue verbetering als kernwaarden. Een sterke voedselveiligheidscultuur begint bij betrokkenheid op alle niveaus van de organisatie. Wij geloven dat voedselveiligheid de verantwoordelijkheid is van iedere medewerker, van productie tot management. Teamleiders en de KAM-afdeling spelen hierin een sleutelrol door bewustzijn te vergroten, beleid te implementeren en de naleving ervan te waarborgen.

Om dit te realiseren, worden medewerkers getraind en geïnformeerd over de nieuwste ontwikkelingen en vereisten op het gebied van voedselveiligheid. Trainingen richten zich op praktische kennis, zoals hygiëne en procescontroles, en stimuleren een proactieve houding. Medewerkers worden aangemoedigd om mogelijke risico's te signaleren en te melden, zodat we direct actie kunnen ondernemen.

Daarnaast bevorderen we een open communicatiecultuur waarin het bespreekbaar maken van voedselveiligheidsrisico's wordt gestimuleerd. Afwijkingen worden niet alleen gecorrigeerd, maar ook geanalyseerd om herhaling te voorkomen. We streven naar een organisatie waarin voedselveiligheid diep verankerd is in de dagelijkse werkzaamheden. Met gezamenlijke inspanningen zorgen we ervoor dat onze producten voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen en veilig zijn voor onze klanten en hun eindgebruikers.

Allergenenbeheer is ook een essentieel onderdeel van ons voedselveiligheidssysteem. Voedselveiligheid en zorg voor onze klanten staan hierbij voorop. Allergische reacties kunnen ernstige gevolgen hebben, vooral binnen de institutionele markt waarin we opereren. Daarom nemen we uitgebreide maatregelen om allergenenrisico's te minimaliseren en de veiligheid van onze producten te waarborgen.

We identificeren nauwkeurig allergenen in onze producten en elimineren deze waar mogelijk. Onze medewerkers worden opgeleid om bewust te zijn van allergenenrisico's en de juiste procedures te volgen tijdens productie en verwerking, met speciale aandacht voor kruisbesmetting. De productieteams voeren het allergenenplan uit. Met dit beleid zorgen we ervoor dat onze producten veilig zijn voor onze klanten, zonder concessies te doen aan de kwaliteit en smaak die zij van ons gewend zijn.

Om te blijven voldoen aan de voedselveiligheidseisen hebben we diverse investeringen gedaan. Zo zijn de kozijnen in de productie en keuken vervangen, zuilen bekleed met roestvrij staal, ramen in de mengkeuken afgedekt met RVS-platen en de verlichting in de mengkeuken aangepast. Daarnaast

worden de deuren van de Irinox-terugkoelers vernieuwd. Ook hebben we nieuwe machines aangeschaft, een groentewasser en een soepverpakkingsmachine zijn aangeschaft en zullen in 2025 geleverd worden.

■ DEFIBRILLATOR

De beide Automatisch Externe Defibrillators (AED) zijn recent aangemeld bij HartslagNu. HartslagNu is een hulpsysteem dat ervoor zorgt dat vrijwilligers snel ter plaatse kunnen zijn om iemand te reanimeren totdat de ambulance arriveert. Door het opnemen van onze AED's bij HartslagNu kunnen gealarmeerde vrijwilligers gebruik maken van deze AED's waardoor de overlevingskans aanzienlijk toeneemt. Deze vrijwilligers worden gelijktijdig met de inzet van een ambulancedienst door de centralist van alarmnummer 112 ingezet om naar het slachtoffer toe te gaan bij het vermoeden van een acute circulatiestilstand

■ BHV

In het afgelopen jaar zijn meerdere medewerkers opgeleid tot BHV'er. Naast de gebruikelijke trainingen met levensreddend handelen, reanimatie met gebruik van AED's, brandbestrijding met blussers en het oefenen met lotusslachtoffers is er vanwege de uitbreiding van het pand ook geoefend met de inzet van een haspelkar. Op deze kar zit een standaard brandslag bevestigd. Maar de kar zelf heeft ook een slang die tot ruim 30 meter naar de brandhaard verplaatst kan worden. Op beide locaties zijn ontruimingsoefeningen geweest. Binnen enkele minuten waren de panden op beide locaties ontruimd. Uiteraard zijn er verbeterpunten die we meenemen om de BHV organisatie steeds beter te laten worden.



2.6 LOGISTIEK

SERVICELEVEL

Een hoog servicelevel is voor onze klanten geen luxe, maar een noodzaak. Zeker in de zorg, waar bewoners en cliënten dagelijks rekenen op tijdige levering van eten en drinken, is de betrouwbaarheid van groot belang.

In 2024 zijn de logistieke processen verder geoptimaliseerd, met name door het invoeren van;

- Strikte eindcontroles
- Implementatie van een nieuw voorraadtellingsysteem
- Intensievere opvolging van aanvragen en meldingen

FYSIEKE ONTLASTING MEDEWERKERS

Op de werkvloer wordt veel (zwaar) fysiek belastend werk gedaan. Holland Food Service kijkt naar mogelijke verbeterpunten en waar medewerkers kunnen worden ontlast.

Er wordt onder andere geïnvesteerd in reachtrucks, stellingen, pompwagens, Movexx trekkers en containers. Dit resulteert in minder zware handelingen en per registratie gemiddeld 30% minder afgelegde meters te voet. Voor chauffeurs zijn er steekwagens, zodat zij kleine bestellingen van enkele kratten niet meer met de hand hoeven te tillen.

PICKKARREN

Onze producten worden gepickt met orderpickkarren. Op deze manier zijn wij in staat om 16 kratorders in één ronde te picken. De logistiek medewerkers lopen zo structureel maar liefst 70% minder per order in vergelijking met de traditionele vorm.



3 VERRASSEN

3.1 ZORGINSTELLINGEN

BEWUSTE STAP

Duurzaamheid speelt een steeds belangrijkere rol, zeker binnen de zorg. In 2030 moeten zorginstellingen voldoen aan de Green Deal en onder andere een CO₂-reductie van 55% realiseren. Wij werken samen met zorgorganisaties en ketenpartners om deze doelstellingen haalbaar te maken en samen positieve impact te creëren. Met het programma De Bewuste Stap helpen wij zorginstellingen om direct aan de slag te gaan. Binnen één kwartaal boeken zij al tastbare resultaten op drie belangrijke thema's:

- Het retourneren en recyclen van kunststof verpakkingen
- De eiwittransitie: meer plantaardig, minder dierlijk
- Het tegengaan van voedselverspilling

De Bewuste Stap biedt zorginstellingen concrete handvatten om duurzaamheid direct onderdeel te maken van hun dagelijkse praktijk en zo bij te dragen aan de doelen van de Green Deal.



GELUKKIG OUDER WORDEN CAMPAGNE

We willen allemaal ouder worden, het liefst vitaal, in goede gezondheid en omringd door dierbaren. Maar eigenlijk willen we meer dan alleen ouder worden: we willen Gelukkig ouder worden. Lekker eten en drinken, gecombineerd met goede zorg, is daarbij een onmisbare geluksfactor. Medewerkers en koks binnen zorginstellingen geven hier elke dag opnieuw invulling aan, met alle aandacht voor bewoners en cliënten.

In 2024 hebben wij ons met de campagne Gelukkig ouder worden zowel op de medewerkers als de bewoners gericht. Met het 'Geluksplein' organiseerden we tweemaal een gezellige middag vol sfeer, lekker eten en drinken en bovenal: samen genieten.

In 2025 breiden we het Geluksplein verder uit met een cadeaufestijn, waarmee we nog meer medewerkers en bewoners gaan verrassen.

Klik op de namen van de winnaars voor een sfeerimpressie bij [Zorgcentra De Betuwe](#) en [Aafje De Twee Bruggen](#).



■ KLANTVERRASSINGEN

Met onze campagne ‘Gelukkig ouder worden’ verrast Holland Food Service haar relaties meerdere keren per jaar met positieve en waardevolle initiatieven, zowel voor bewoners als voor zorgmedewerkers. Juist in een sector waar de budgetten onder druk staan, zorgen deze momenten voor extra aandacht, beleving en verbondenheid.

Ook in 2024 bezochten we weer diverse zorginstellingen met onze feestelijke kraam en introduceerden we een smakelijke nieuwkomer: het Bubbelwafelpakket. Dit verrassingspakket, inclusief wafelijzer, ingrediënten en diverse toppings, biedt zorgmedewerkers en bewoners de mogelijkheid om samen iets lekkers te maken op de afdeling.

Met het Bubbelwafelpakket creëren we:

- Een gezellige, laagdrempelige activiteit voor bewoners en medewerkers
- Een geurige en smaakvolle beleving op de afdeling
- Een leuke verrassing die weinig voorbereiding vraagt van zorgmedewerkers



Abboneer je op Mike's Mailing, ontvang tips rondom eten en drinken en mis geen enkel Geluksmoment.



3.2 ASSORTIMENT

In het streven naar een duurzaam assortiment kijken we verder dan alleen de producten zelf. We creëren bewustwording bij onze klanten over de impact van voedselkeuzes en moedigen hen aan om samen met ons bij te dragen aan een gezondere planeet. Zo serveren we niet alleen smakelijke maaltijden, maar leveren we ook een positieve bijdrage aan het milieu.

Holland Food Service biedt een grootschalig assortiment van ruim 15.000 artikelen, waarvan 80% volledig inzetbaar is in keukens en restaurants binnen de zorg. We leveren dagelijks aan meer dan 100 restaurants en gasterijen op zorglocaties. Ook de kleinschalige zorg voorzien we van verse en convenience-maaltijden en de dagelijkse boodschappen. Wij hebben een ruim aanbod van verschillende merken, waaronder de huismerken van Albert Heijn.

We blijven continu werken aan de verduurzaming en ontwikkeling van ons aanbod. Denk aan het toevoegen van duurzame alternatieven, het verminderen van verpakkingsmateriaal en het tegengaan van voedselverspilling. Zo passen we momenteel onze portiegewichten aan en introduceren we hele en halve porties, zodat klanten flexibel kunnen schakelen tussen verpakkingsformaten en verspilling wordt voorkomen.

Daarnaast monitoren we met een specifiek KPI welke voorraadartikelen onder een vastgesteld afnamepercentage blijven om zodanig derving te minimaliseren en een actueel en relevant assortiment behouden.



4 VERBINDEN

4.1 LEVERANCIERS

Op deze kaart is de spreiding van de leveranciers visueel gemaakt. Hoe groter de cirkel, hoe groter de afname bij die leverancier. Wij hebben leveranciers over heel Nederland én België. Doordat wij onze leveranciers uitsluitend binnen de Benelux hebben, wordt er bespaard op transportkosten en uitstoot.



■ VERS EN DICHTBIJ

Onze verspartners produceren voor ons onder private label. Brood en banket, kip, wild, gevogelte, vis, vlees, kaas én vleeswaren komen allemaal bij ons uit de omgeving.



4.2 BESTELPROCES

De webshop is een belangrijk systeem om zorgmedewerkers te ontzorgen. In 2025 investeren we daarom gericht in verbeteringen. We ontwikkelen onder andere een gebruiksvriendelijk dagmenu, integreren het Kook Kompas (informatie en inspiratie voor alles rondom eten en drinken en relevante thema's) en zorgen voor beter inzicht in zoekresultaten, budgetten, bestellingen en alternatieve producten. Zo ondersteunen we zorginstellingen optimaal bij het efficiënt en eenvoudig plaatsen van bestellingen. Met deze vernieuwingen verbeteren we niet alleen de gebruikerservaring, maar vergroten we ook de efficiëntie binnen onze keten. Daarmee dragen we bij aan een toekomstbestendige en toegankelijke oplossing voor het eten en drinken in de zorg.



WEBSHOP SMAAKVOL

2025 staat opnieuw in het teken van verdere optimalisatie van Smaakvol. Dit met de volgende uitgangspunten:

- Beschikbaarheid webshop; doel is 100% bereikbaar
- Snelheid webshop: doel is dat klant hier geen hinder van ondervindt (norm bepalen)
- Vereenvoudiging werkzaamheden backoffice (Wiser); doel: reductie in werkbesteding en reductie kans op fouten
- Optimaliseren zoekfunctie
- Gebruiksvriendelijker dagmenu
- Nieuw Dagmenu ontwikkelen (breder menu icm verder dichtzetten assortiment)
- Alternatieven inkoopartikel tonen

SLIMMER INKOPEN

Bij diverse zorginstellingen valt nog veel winst te behalen op het gebied van voedselverspilling. Met onze inkoopmodule ondersteunen wij onze klanten bij het slimmer inkopen van eten & drinken. De inkoopmodule wordt afgestemd op de wensen en behoeften van de klant. Daarnaast stemmen wij het portiegewicht af op de doelgroep en werken we met een dagmenu. Zorginstellingen kunnen gebruik maken van onze verspillingschecker om verder te onderzoeken hoe de verspilling van eten en drinken geminimaliseerd kan worden.

DUURZAME MAALTIJD

Binnen ons assortiment bieden wij een breed scala aan producten met erkende duurzaamheidskeurmerken, zoals On the Way to PlanetProof, Fairtrade, en Beter Leven. Zo ondersteunen wij onze klanten bij het maken van verantwoorde keuzes.

Met het samenstellen van de menu's houden we rekening met de belasting op het milieu. We kiezen waar mogelijk voor seizoenproducten van Hollandse bodem en vervangen we de dierlijke eiwitten voor plantaardige eiwitten. Zo gebruiken we in onze ambachtelijke keuken plantaardige zuivel voor het bereiden van de à la crème groentes, en de Half-om-Plant lijn.

	Januari	Februari	Maart	April	Mai	Juni	Juli	Augustus	September	Oktober	November	December
Wortel												
Vriesvers	597	597	587	587	577	583	583	583	583	607	607	607
Koelvers	0	0	0	0	564	594	594	594	600	600	600	606
Rode biet												
Vriesvers	378	441	438	438	428	478	478	478	468	468	458	458
Koelvers	0	0	0	0	642	536	536	536	536	520	0	0
Rode kool												
Vriesvers	459	539	539	529	529	519	559	559	559	559	559	549
Koelvers	0	0	0	0	0	0	582	582	588	520	588	556
Sperziebonen												
Vriesvers	395	465	447	437	437	427	477	477	477	467	467	457
Koelvers	334	334	334	334	334	328	328	482	498	328	328	328
Snijbonen incl. Romanov												
Vriesvers	403	473	473	483	483	453	503	503	503	493	493	483
Koelvers	0	0	0	0	0	0	626	626	643	0	0	0
Rencoll												

TEGENGAAN VOEDSELVERSPILLING

Om voedselverspilling te minimaliseren, biedt onze bestelomgeving de mogelijkheid om op portie of stuks niveau bestellingen te plaatsen. Het systeem kan tevens een besteladvies genereren op basis van het aantal personen en specifieke behoeften. In het geval van onverhoopte voedselresten (swill) kunnen deze via ons retoursysteem worden ingezameld en verwerkt tot een duurzame toepassingen. Holland Food Service zet zich in voor CO₂-reductie binnen de gehele keten, van inkoop tot levering.

Onze strategie omvat diverse initiatieven die een meetbare impact hebben op het verkleinen van onze ecologische voetafdruk. Door slim voorraadbeheer voorkomen we derving en daarmee voedselverspilling. Wanneer de omloopsnelheid te laag is, doneren wij deze producten aan de voedselbank. Hiermee dragen we bij aan sociale doelen en zorgen we voor een efficiëntere benutting van het eten en drinken.

4.3 TRANSPORT

Holland Food Service heeft in 2024 belangrijke stappen gezet om de transportafdeling te verbeteren. Door betere samenwerking tussen afdelingen, efficiëntere processen en technologische vernieuwingen is het aantal naleveringen sterk verminderd en de klanttevredenheid verhoogd. De introductie van tablets, uitgebreid gebruik van GPS-Buddy, invoeren van een rangeerdienst, een vierdaagse werkweek en een herstructurering van taken zorgen voor meer controle, efficiëntere planning en naleving van normuren. Daarnaast droeg de vervanging van een aantal vrachtwagens bij aan zowel betrouwbaarheid als verduurzaming van het wagenpark. Zo werd een solide basis gelegd voor verdere groei en duurzame logistiek.

■ LEAN & GREEN

We werken naar een CO₂-neutrale organisatie. Een belangrijk onderdeel hiervan is ons wagenpark. Onlangs hebben wij de 3e ster van Lean en Green behaald. Lean en green is het erkenningsprogramma voor CO₂-reductie in de transport en logistiek. Deze derde ster is een fantastische erkenning voor de verduurzaming binnen onze logistieke processen en het transport naar diverse zorginstellingen in Nederland. In 2019 hebben we de eerste ster in ontvangst mogen nemen, waarna we de stap naar de 3de ster hebben gezet! Hiervoor is een reductie van 35% vereist. Als totaalleverancier binnen de zorg zijn we, naast het verzorgen van lekker eten en drinken, continue bezig met ontwikkelingen rondom duurzaamheid.



Wij zorgen voor een hoge efficiëntie in routes en rijden op HVO20 om de uitstoot terug te dringen. Met de derde ster op zak blijft Holland Food Service zich richten op nieuwe ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid. Voor de toekomst en het behalen van de vierde ster, staan optimalisatie van bedrijfsprocessen en het elektrificeren van het wagenpark op de agenda. De eerste elektrische vrachtwagen wordt in 2025 aan het wagenpark toegevoegd. Ook wordt er op termijn naar alternatieve energiebronnen gekeken, wat momenteel nog een uitdaging is vanwege de netcongestie.

Onze logistieke processen zijn ingericht voor maximale efficiëntie en minimale milieubelasting. Dankzij geoptimaliseerde routes, het gebruik van HVO20-brandstof en een modern wagenpark beperken wij onze CO₂-uitstoot aanzienlijk. Deze inspanningen hebben geleid tot het behalen van de derde ster in het Lean & Green-programma, een erkenning voor onze voortdurende inzet om duurzame logistiek te realiseren. Bij Holland Food Service blijven we innoveren en samenwerken met onze partners om een duurzame en verantwoorde voedselketen te waarborgen.

■ VITALITEIT CHAUFFEURS

Door een steeds verdergaande ontwikkeling naar decentraal leveren is de fysieke belasting van de chauffeurs toegenomen. Met de invoering van een rangeerdienst tussen onze locaties en een vierdaagse werkweek konden we niet alleen onze operationele stabiliteit verbeteren, maar ook de tevredenheid van onze chauffeurs verhogen.

■ REDUCTIE TRANSPORTBEWEGINGEN

Een van de meest zichtbare verbeteringen was de aanzienlijke reductie van het aantal naleveringen en hierdoor minder transportbewegingen en minder CO₂ uitstoot. Een direct resultaat van een nauwere afstemming tussen de afdelingen Logistiek en Transport. Ook de communicatie tussen Sales, Klantenservice en Transport onderging een transformatie. Waar klantafspraken en dagelijkse issues voorheen soms onrealistisch werden gecommuniceerd, is er nu een duidelijke workflow waarbij Transport eerst wordt geïnformeerd. Dit heeft geleid tot meer haalbare afspraken en een hogere klanttevredenheid.

■ TECHNOLOGIE/HULPSYSTEMEN

Op technologisch vlak hebben we grote stappen gezet in 2024. De introductie van tablets in al onze voertuigen, inclusief huur- en leenwagens, verbeterde de operationele controle en communicatie. Daarnaast werden meer functionaliteiten van GPS-Buddy ingezet, wat ons in staat stelde om routes beter te optimaliseren en realtime inzicht te krijgen in rij- en arbeidstijden. Dit inzicht heeft niet alleen bijgedragen aan efficiëntere planningen, maar ook aan een betere naleving van normuren en bloktijden.

■ WAGENPARK

Ook hebben we ons wagenpark in 2024 vernieuwd, met de vervanging van vijf vrachtwagens door nieuwe modellen die voldoen aan de huidige emissienormen. Deze investering draagt bij aan zowel onze operationele betrouwbaarheid als onze duurzaamheidsdoelen; minder brandstofgebruik, hogere vitaliteit en veiligheid met de ergonomische chauffeurscabine en de ADAS-veiligheidssystemen.

■ PROCESOPTIMALISATIE

Onze strategische focus ligt op het verder optimaliseren van processen en het inzetten van datagedreven besluitvorming. Het gebruik van GPS-Buddy wordt uitgebreid met aanvullende functionaliteiten, zoals geautomatiseerde meldingen bij verwachte temperatuurafwijkingen en integratie van bloktijden in de dagplanning samen met de BI-tool.

Daarnaast willen we onze chauffeurs beter ondersteunen met trainingen gericht op zuinig rijden, schadepreventie en klantgerichtheid. Het is onze ambitie om niet alleen efficiënter te werken, maar ook de fysieke belasting van onze chauffeurs verder te normaliseren, wat bijdraagt aan een lager ziekteverzuim.

■ DUURZAAMHEID

Duurzaamheid blijft een integraal onderdeel van onze strategie. In 2024 hebben we de derde ster van het Lean & Green programma behaald. In 2025 verwachten we de levering van een elektrische vrachtwagen, waarmee we praktijkervaring gaan opdoen met emissievrij transport. Deze stap sluit aan bij onze ambitie om in 2026 de vierde Lean & Green-ster te behalen, waarvoor een CO2-reductie van totaal 55% vereist is. Daarnaast gaan we ons wagenpark verder moderniseren met de aanschaf van drie nieuwe BE-combinaties, wat onze operationele flexibiliteit vergroot en het rijden op HVO100 mogelijk maakt.

■ WERKPLEK

Tot slot werken we aan het verbeteren van onze faciliteiten. Begin 2025 opereert de afdeling Transport vanuit onze nieuwbouwlocatie, die is uitgerust met een moderne chauffeursruimte en geavanceerde IT- en telefoniesystemen. Deze verbeteringen dragen niet alleen bij aan een efficiëntere operatie, maar ook aan een betere werkomgeving voor onze medewerkers.

■ NALEVERINGEN

Voor 2024 is het KPI voor naleveringen vastgesteld op 50 naleveringen per maand (wij hebben meer dan 20.000 leveringen per maand). Met een totaal van 45 naleveringen is deze doelstelling behaald, en een resultaat waar we trots op zijn. We hebben dit gerealiseerd door iedere aanvraag grondig te analyseren en de juiste oplossingen door te voeren. Vervolgens hebben wij de nodige tijd geïnvesteerd in het bijscholen en trainen van onze medewerkers. In combinatie met extra controlemomenten blijven wij het proces optimaliseren en werken aan een hogere klanttevredenheid.

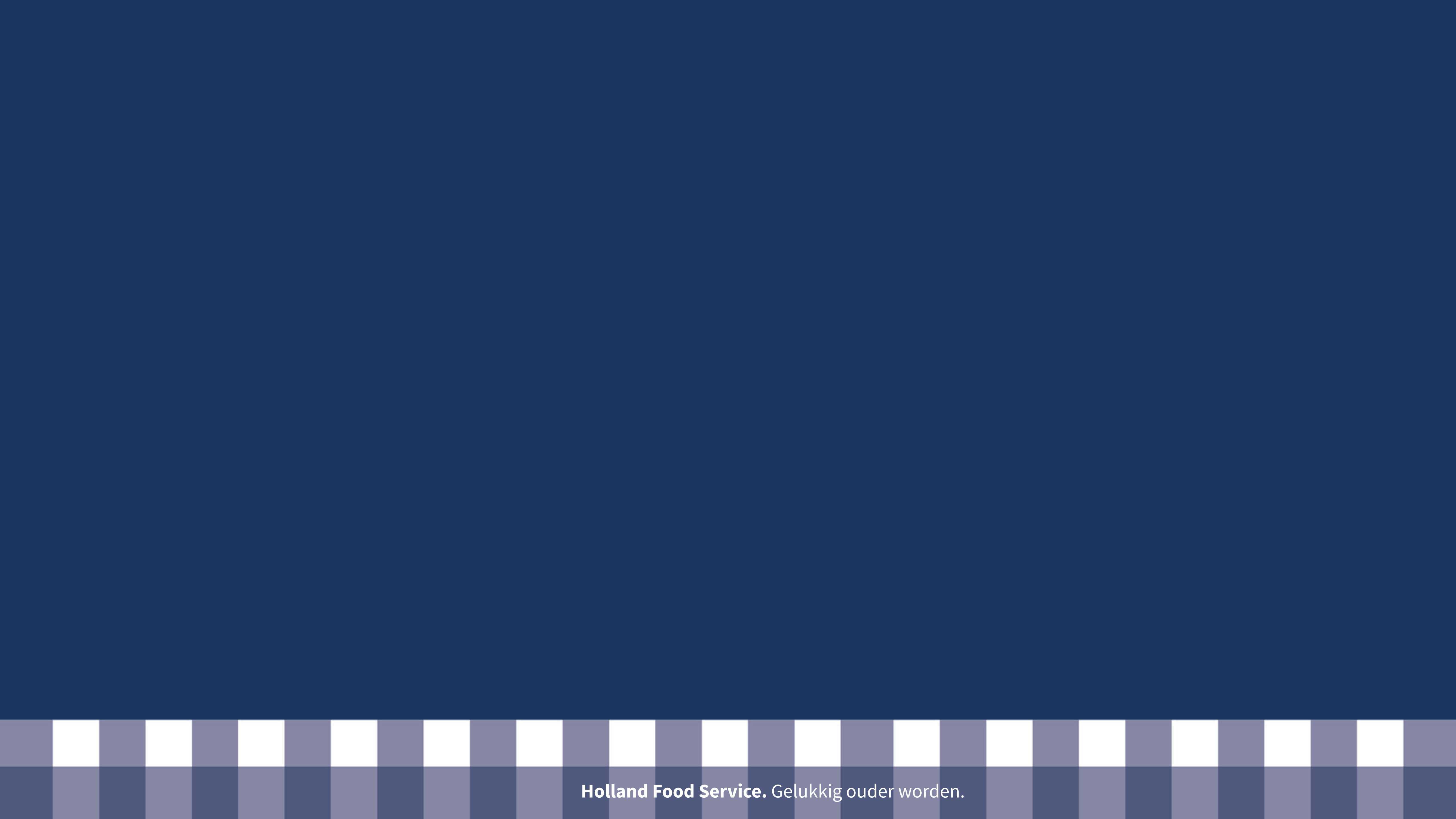


4.4 RECYCLING

Bij Holland Food Service streven we actief naar een duurzame bedrijfsvoering en verantwoorde processen om een positieve impact op het milieu te realiseren. Onze duurzaamheidsmaatregelen richten zich op verpakkingen, transport en het tegengaan van voedselverspilling. We gebruiken kunststof verpakkingen voor het verpakken en transporteren van voedselproducten. Om de milieu-impact te verminderen bieden we zorginstellingen de mogelijkheid om onze PP5 kunststof verpakkingen te retourneren.

Onze maaltijdverpakkingen zijn gemaakt van mono-materiaal (PP), wat zorgt voor een optimale recyclebaarheid. Door kunststof te scheiden, voorkom je dat de verpakkingen bij het restafval belanden. Op die manier kunnen we de verpakking hoogwaardig laten recycleren, Swill dat nog in de verpakkingen zit wordt omgezet naar biobrandstof. Momenteel nemen we 1500 kg aan verpakkingen per maand mee retour. De verpakkingen worden zo hoogwaardig als mogelijk gerecycled. Momenteel is dat PMD en blijven we naar nieuwe mogelijkheden zoeken.





Holland Food Service. Gelukkig ouder worden.