



Duurzaamheids verslag 2025



HUUSKES

Foodcare Specialist

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

- Klimaatbewust werken
- Duurzaam en eerlijk assortiment
- Circulaire processen



27 Liefde voor onze mensen

Onze medewerkers

- Goed werkgeverschap
- Fijne werkplek voor iedereen



36 Onze zorg- en cateringpartners

Onze klanten

- Samen duurzaam
- Gezond voor iedereen



Voorwoord

Beste lezer,

Duurzaamheid is in 2025 geen ambitie meer voor later, maar iets waar we dagelijks concreet mee aan de slag zijn. We zien dat de aandacht voor herkomst groeit, met een duidelijke beweging richting lokaal en korte ketens. Ook de vraag om duurzaamheid meetbaar te maken neemt toe. Niet alleen willen organisaties weten wát ze doen, maar vooral ook waarom en wat het oplevert.

Deze ontwikkelingen zien we ook terug bij onze zorg- en cateringpartners. Duurzaamheidsvraagstukken worden steeds specifiek en de behoefte om samen stappen te zetten groeit. Zo neemt de vraag naar oplossingen binnen de eiwittransitie toe, is er meer aandacht voor het terugdringen en meten van voedselverspilling en groeit de focus op duurzaam inkopen.

Bij Huuskes werken we dagelijks samen met onze klanten aan deze vraagstukken. Dit doen we vanuit ons duurzaamheidsprogramma Lekker groen!, waarin we werken vanuit drie pijlers: verantwoord eten en drinken, liefde voor onze mensen en samenwerking met onze zorg- en cateringpartners.

We ondersteunen klanten door een passend assortiment aan te bieden, maar ook door gerichte inzichten te delen, bijvoorbeeld op het gebied van duurzame inkoop, eiwittransitie en voedselverspilling. Dat sluit aan bij de behoefte uit de markt. Zo zagen we een toenemende vraag naar onze Veggies & Meat-producten en namen maar liefst 96 afdelingen deel aan onze voedselverspillingsmeter. Mooie ontwikkelingen die laten zien dat duurzaamheid steeds meer onderdeel wordt van de dagelijkse praktijk.

Voor ons gaat duurzaamheid hand in hand met gezondheid en toegankelijkheid. Daarom blijven we werken aan een aanbod dat voor iedereen passend is. Denk aan onze eigen halal-lijn, het vernieuwde IDDSI-assortiment in samenwerking met apetito winVitalis en maaltijden die aansluiten bij de richtlijnen van 'Goede Zorg Proef Je'.

In dit verslag laten we zien welke stappen we in 2025 hebben gezet en welke voortgang we boeken op onze duurzaamheidsdoelen. Zo bouwen we samen stap voor stap aan een duurzamere toekomst.

Anouk de Leer - Duurzaamheidsmanager

Over Huuskjes

In 2025 zetten onze

1.133

medewerkers zich elke dag in voor onze zorg- en cateringpartners

Familiebedrijf opgericht in

1956

Wij zijn

totaalleverancier

producent

kennispartner

Onze meerwaarde

vakspecialisme

partnership

innovatie



HUUSKES
ETEN & ZO



HUUSKES
ZIEKENHUIZEN & REVALIDATIE



HUUSKES
GROOTSCHALIGE ZORG



HUUSKES
RESTAURANTS & CATERING

Wij werken vanuit verschillende locaties

Winschoten

Oldenzaal

Enschede

Nijkerk

Beuningen

Onze keten

EIGEN PROCESSEN

De waarde die wij toevoegen met onze keukens, expeditie en logistieke processen.

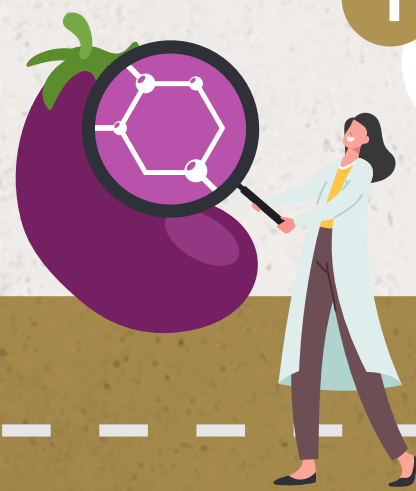
4 Groothandel



3 Verwerking primaire producten



1 Selectie grondstoffen



5 Productie



6 Expeditie



7 Logistiek



9 Eindgebruikers



Klanten 8



UPSTREAM

Alle processtappen bij onze leveranciers.

DOWNSTREAM

Alle processen bij onze klanten om een lekkere maaltijd te bieden aan hun patiënten, cliënten en gasten.



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 voor het eerst een uitgebreide dubbele materialiteitsanalyse uitgevoerd. Hiermee wordt bepaald welke duurzaamheidsthema's voor ons het meest relevant zijn. Deze thema's zijn afkomstig uit de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Dit is een Europese richtlijn die bedrijven verplicht om duidelijk te rapporteren over hun impact op milieu, sociale onderwerpen en bestuur. Hoewel Huuskes niet langer CSRD-plichtig is, blijven wij toch het CSRD-framework gebruiken als richtlijn voor het identificeren van duurzaamheidsthema's en de opzet van het jaarverslag.

Per thema is gekeken naar twee aspecten:

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

De volgende stappen zijn doorlopen om de belangrijkste duurzaamheidsthema's voor Huuskes vast te stellen:

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 in gesprek met interne specialisten.

De vastgestelde impacts, risico's en kansen zijn door deze collega's en de financiële afdeling verder in kaart gebracht. Deze eerste analyse was de basis voor het gesprek met onze stakeholders.

2

Stakeholdergesprekken

We betrokken onze belangrijkste stakeholders (onze medewerkers, klanten, leveranciers en de gemeente) 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 analyse uitgevoerd. Aan de hand van deze analyse voerden we gesprekken met de verschillende stakeholders.

3

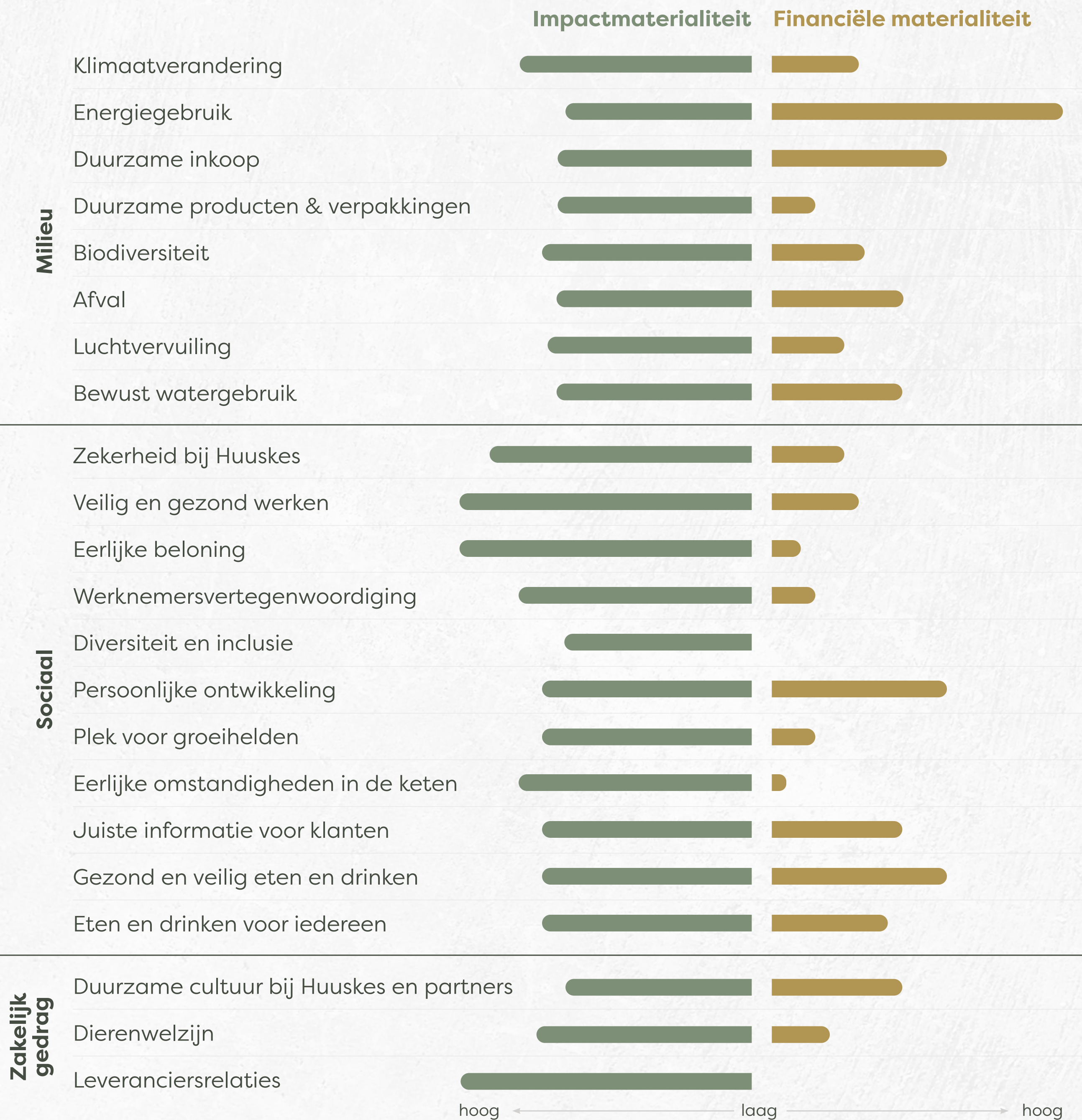
Vaststellen van thema's

De directie stelde op basis van deze feedback de materiële thema's voor 2024-2025 vast. Hierbij is gekeken naar de thema's die vanwege hun impact, risico's en kansen cruciaal zijn én de thema's die belangrijk zijn voor onze stakeholders. Deze thema's zijn vervolgens verwerkt in onze drie duurzaamheids pijlers van ons programma 'Lekker groen!'.

Huuskes evalueert jaarlijks de materialiteitsanalyse om de actualiteit van de uitkomsten te waarborgen. In de evaluatie van eind 2025 is bepaald dat biodiversiteit in de keten hoger op de agenda komt te staan. In 2026 wordt een plan gemaakt om dit verder vorm te geven.

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**

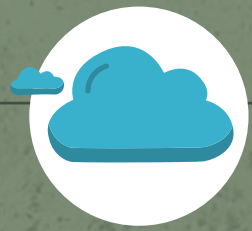
Medewerkers zijn het hart van de organisatie. Daarom zetten wij ons in voor onder andere tevredenheid, persoonlijke ontwikkeling en gezondheid. Daarnaast wil Huuskes een werkplek bieden voor iedereen.

- **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.

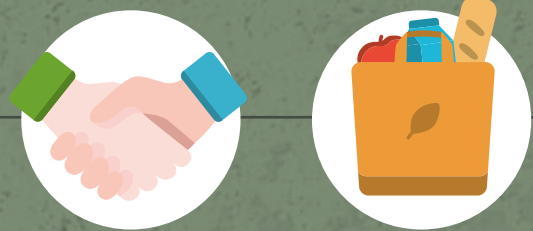


Verantwoord eten en drinken



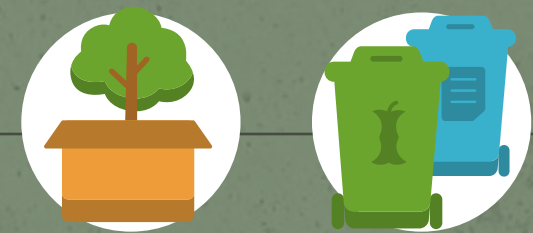
Klimaatbewust werken

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



Duurzaam en eerlijk assortiment

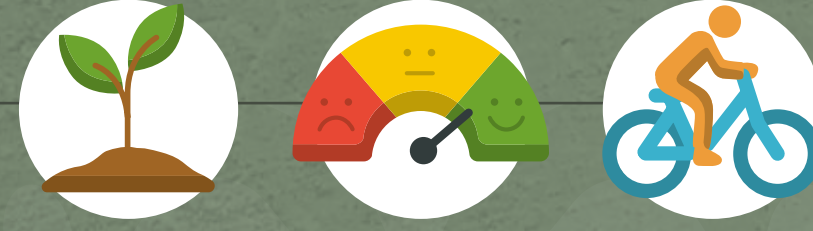
- Duurzame samenwerking met strategische leveranciers
- 100% ondertekende gedragscode



Circulaire processen

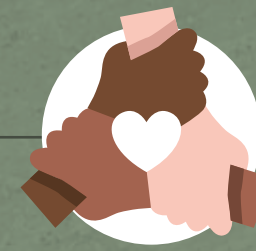
- 80% afvalscheiding
- 20% minder voedselverspilling (t.o.v. 2023)
- 100% bio-based of goed recyclebare verpakkingen

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



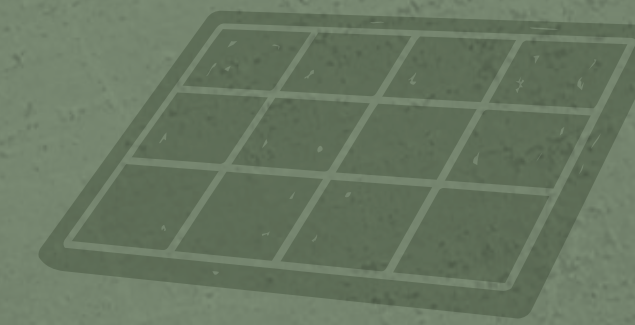
2 nieuwe elektrische busjes
(gebruik voor nalevering van producten)

-14%

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

72,7%
afvalscheiding

1,71%
voedselverspilling



Van 625 naar
4.524
zonnepanelen



8 nieuwe elektrische vrachtwagens

-18%

CO₂e uitstoot t.o.v. 2023
markt gebaseerd

RESULTATEN *in een* NOTENDOP

Onze zorg- en cateringpartners



317.080

Veggies & Meat producten verkocht

23%

duurzame inkoop klanten die MTZ-lid zijn
(op basis van MTZ v.7 richtlijnen)

96

afdelingen deelgenomen aan de voedselverspillingstrajecten

Liefde voor onze mensen



3,17

gemiddelde opleidingsuren per medewerker



63%

van de medewerkers heeft een vast contract

13%

vrouwen in managementposities
(9% in 2024)





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



Klimaatbewust werken

Het klimaat verandert en de aarde warmt op. Dit vraagt om actie. Het klimaat wacht niet en wij dus ook niet! Het afgelopen jaar hebben wij opnieuw stappen gezet om onze CO₂e-uitstoot terug te dringen. Van elektrische vrachtwagens tot een uitgebreid zonnepark.



Onze CO₂e-uitstoot

Huuskes streeft ernaar om onze eigen CO₂e-uitstoot (scope 1 en 2) in 2030 met 42% te verminderen ten opzichte van 2023. Om dit te bereiken kijken wij goed naar onze processen. Zo achterhalen wij waar de meeste uitstoot vandaan komt én hoe wij dit kunnen reduceren.

Op basis van de gegevens is in 2024 een overkoepelend klimaatplan opgesteld. Dit is de basis waarmee wij de komende jaren onze uitstoot zullen verlagen.

Het klimaatplan bestaat uit de volgende punten:

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



Afgelopen jaar zijn er diverse acties uitgezet om onze uitstoot verder te reduceren. Met effect! In 2025 reduceerden wij onze scope 1 en 2 uitstoot met 18% ten opzichte van het basisjaar 2023 (markt gebaseerde benadering). Dat is een resultaat waar Huuskes trots op is. In de rest van dit hoofdstuk leggen wij graag uit hoe wij dit gedaan hebben.

In 2025
reducerden wij
onze scope 1 en 2
uitstoot met
18%
ten opzichte van
het basisjaar
2023

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 en elektrische vrachtwagens.

Scope 3

Dit is onze indirecte uitstoot. Het is uitstoot die plaatsvindt door onze processen, maar waar wij geen eigenaar van zijn. Denk hierbij onder andere 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
- De end-of-life fase van onze verpakkingen (recycling, verbranding etc.)

CO₂e-uitstoot

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

CO ₂ e - footprint (TTW, emissies in tCO ₂ e)	2023	2025	Reductie
Scope 1	5.996	5.734	-4,4%
Scope 2 - markt gebaseerd	2.776	1.460	-47,4%
Scope 2 - locatie gebaseerd	3.575	2.789	-22,0%
Totaal markt gebaseerd	8.772	7.193	-18,0%
Totaal locatie gebaseerd	9.571	8.523	-10,9%

* De uitstoot is berekend in TTW, dat betekent tank-to-wheel en betreft de uitstoot in de gebruiksfase. Historische cijfers zijn aangepast wegens vernieuwde inzichten



Elektrische vrachtwagens

Huuskes heeft een groot wagenpark en we maken veel kilometers om onze klanten te beleveren. Vanaf 2022 zijn wij bezig om dit wagenpark te verduurzamen. Zo kijken wij bij de uitbreiding van het wagenpark en bij het vervangen van oude diesel vrachtwagens altijd naar de elektrische optie. In 2024 waren er vijf nieuwe elektrische voertuigen. In 2025 is dit aantal verhoogd. Er kwamen maar liefst acht nieuwe elektrische wagens bij.

Dit waren niet alleen vrachtwagens, maar ook twee nieuwe ID Buzz bestelbusjes. Deze busjes worden gebruikt voor eventuele naleveringen bij klanten. Leuk detail: in 1956 maakten we onze allereerste ritjes ook in zo'n legendarisch Volkswagenbusje. Onze klassieker rijdt dus weer rond, maar dan in een nieuw (elektrisch) jasje!

De elektrische voertuigen bevallen uitstekend. Onze chauffeurs zijn erg te spreken over het 'nieuwe' rijden. De wagens maken minder geluid en rijden erg soepel. Ook onze klanten zijn blij met deze verduurzamingsslag. Wij zetten de elektrische voertuigen dan ook zo optimaal mogelijk in. Dat betekent zo vaak én zo lang mogelijk. Een mooie reden om het elektrische wagenpark verder uit te breiden.

Om dit goed te kunnen faciliteren is nagedacht over de uitbreiding van ons laadplein. In 2025 zijn er zes laadpunten bijgekomen. Bij ons transportcentrum in Enschede maken wij ons op voor een grote groei. Begin 2026 zullen hier maar liefst acht nieuwe punten bijkomen. Ook voor de andere Huuskes locaties staan er uitbreidingen op de planning. Meer laadpunten voor meer elektrische kilometers.

“ Rond de feestdagen is het bij ons topdrukke. Op die momenten moeten we extra strak plannen en goed samenwerken. We rijden dan met extra aanhangers die we buiten de stad parkeren en later ophalen. Zo besparen we niet alleen CO₂e maar zorgen we ook dat alles op tijd bezorgd wordt. Duurzaamheid staat bij Huuskes hoog in het vaandel. Eind 2024 zijn er 13 nieuwe elektrische vrachtwagens besteld en ook de routes plannen we zo duurzaam mogelijk. Uiteindelijk draait het niet alleen om de vrachtwagens en routes, maar ook om de collega's. Samen zorgen we ervoor dat alles op de juiste plek belandt. ”

Dennis - Logistiek planner

Lean and Green

Metten is weten! Daarom is Huuskes al sinds 2011 lid van Lean en 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. Hierbij gaat het om de logistieke bewegingen en het energieverbruik van de logistieke hubs (bijvoorbeeld een distributiecentrum). Vijf sterren is het hoogst haalbaar.

Huuskes behaalde in 2024 de eerste Lean en Green ster. Daar zijn wij natuurlijk trots op. De komende jaren zetten wij ons in voor het behalen van de tweede en derde ster. CO₂e-reductie is daarvoor essentieel.



In 2025 is de uitstoot per kg geleverd product met 8,2% gedaald ten opzichte van 2024. Vergeleken met het basisjaar 2023 is de uitstoot zelfs met 14% gedaald. Deze reductie komt voornamelijk door verduurzaming van onze logistieke hubs, de efficiënte inzet en uitbreiding van het elektrische wagenpark en het efficiënt plannen van onze routes.

Duurzame gebouwen

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. Wij behaalden hier het niveau Excellent. Dit komt onder andere door de juiste isolatie en het gebruik van duurzame energie. Wij verwarmen ons pand met restwarmte van onze koelmachines en wekken stroom op met een groot aantal zonnepanelen. Er is geen gasafsluiting meer en wij koelen uitsluitend met CO₂ als natuurlijk koelmiddel.

Een mooie stap! 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, gezondheid, gebruikerskwaliteit en toekomstwaarde. Huuskes wil op alle punten minstens een 8 scoren om de duurzaamheid van het gebouw te garanderen. In 2024 is de bouw van het DKW-magazijn gestart. Daarnaast kijken we ook bij verbouwingen naar verduurzaming.

Groene stroom

Ook bij onze stroomvoorziening kiest Huuskes bewust voor de meest duurzame oplossing. Dat betekent: zo efficiënt mogelijk omgaan met energie én overstappen op duurzaam opgewekte stroom.

De stroom die wij momenteel inkopen is een mix van groene en grijze stroom. In 2024 hebben we besloten ons energiecontract om te zetten naar 100% groene stroom. Door bestaande contractafspraken gaat dit in vanaf 2027. Vanaf dat moment draait Huuskes volledig op groene energie.

Tegelijkertijd groeit onze energiebehoefte. Door verbouwingen en de komst en groei van het elektrische wagenpark neemt de stroomvraag toe. Helaas is het wegens netcongestie niet mogelijk om extra capaciteit af te nemen van onze energie-leveranciers.

Daarom investeert Huuskes volop in eigen duurzame energieopwekking. In 2024 lagen er 625 zonnepanelen op ons logistiek centrum. In 2025 is dit aantal fors uitgebreid naar 4.524 zonnepanelen.

De eerste resultaten zijn al zichtbaar: in de laatste maanden van 2025 nam de productie van zonnestroom duidelijk toe. Deze energie willen we zoveel mogelijk zelf benutten. Daarom plaatsen we in 2026 een externe batterij die een deel van de opgewekte stroom kan opslaan. Zo creëren we een buffer voor momenten waarop de zon niet schijnt. Hiermee kunnen onze elektrische vrachtwagens ook 's avonds laden met zonnestroom van eigen dak.

4.524



Energieverbruik (in MWh)	2024	2025
Totaal fossiele energie	35.073	31.896
Aardgas	7.988	8.563
Olie en petroleum producten	20.156	19.066
Ingekochte elektriciteit	6.929	4.268
Totaal nucleaire energie	75	27
Ingekochte elektriciteit	75	27
Totaal hernieuwbare energie	6.361	9.097
Zelf opgewekte energie	385	308
Ingekochte elektriciteit	5.976	8.788
Totaal energieverbruik	41.435	40.993
Fossiele energie (%)	84,6%	77,8%
Nucleaire energie (%)	0,2%	0,2%
Hernieuwbare energie (%)	15,4%	22,2%

Uitstoot in de keten

Naast onze directe uitstoot heeft Huuskes ook indirecte uitstoot, ook wel scope 3-emissies genoemd. Deze uitstoot vindt plaats in de waardeketen en houdt verband met de activiteiten en producten van Huuskes. Denk onder andere aan de uitstoot van onze ingekochte producten, transport van leveranciers, woon-werkverkeer en afvalverwerking.

In 2025 bedroeg de totale scope 3-uitstoot van Huuskes 94.627 ton CO₂e. Het grootste deel van deze ketenemissies wordt veroorzaakt door de inkoop van producten en diensten, namelijk 90% van de totale scope 3-uitstoot. Vooral producten zoals rundvlees en zuivel zorgen daarbij voor een relatief hoge uitstoot. Welk type producten wij inkopen en hoeveel wij hiervan gebruiken heeft dus invloed op onze ketenemissies.

Door deze emissies in kaart te brengen hebben wij een helder beeld gekregen van de totale klimaatimpact. Scope 3 vormt met 93% de grootste bijdrage aan onze totale emissies (scope 1, 2 en 3). Het is daarom belangrijk om dit inzicht om te zetten in een passend actieplan en samen met onze ketenpartners te werken aan CO₂e-reductie.

CO₂e-emissies scope 3 (in ton CO₂e)

Emissies 2025

3.1 Aangekochte goederen en diensten	85.266
3.2 Kapitaalgoederen	2.277
3.3 Brandstof en energie-gerelateerde activiteiten	2.264
3.4 Upstream transport en distributie	478
3.5 Productieafval	2.921
3.6 Zakelijk reizen	4
3.7 Woon-werk verkeer	679
3.12 End-of-life verwerking van verkochte producten	738
Totaal	94.627



Duurzaam en eerlijk assortiment

Goed eten en drinken gaat niet alleen over smaak, maar ook over de manier waarop producten tot stand komen. Daarom besteden wij binnen ons assortiment aandacht aan duurzaamheid en verantwoorde ketens. Daarbij kijken we onder andere naar mensenrechten, dierenwelzijn en biodiversiteit.



Duurzame inkoop

Bij de inkoop van onze voedingsproducten kijken we actief naar erkende duurzaamheidskeurmerken en naar de herkomst. Vooral bij producten met een verhoogd risico

op sociale- of milieuproblemen besteden we extra aandacht aan transparantie in de keten.

In 2025 bedroeg de omzet van ons totale assortiment voedingsproducten met een duurzaamheidskeurmerk 14,1%. Een kleine stijging ten opzichte van 2024, toen bedroeg dit aandeel 13,3%. Deze percentages zijn inclusief alle Huuskes eigen merkproducten. Deze producten hebben op dit moment geen duurzaamheidskeurmerk. Dit komt doordat Huuskes momenteel niet gecertificeerd is om ingekochte keurmerk-ingrediënten na bewerking als gecertificeerd eindproduct

te verkopen. Denk hierbij aan de maaltijden en maaltijdonderdelen zoals groente en vlees.

Bij de inkoop van varkensvlees wordt er zoveel mogelijk gekeken naar producten met het Beter Leven Keurmerk 1 ster (BLK). Daarnaast wordt bewust geen gebruik gemaakt van palmolie en wordt in plaats daarvan gekozen voor koolzaadolie uit Oost-Nederland. Hiermee stimuleren wij de lokale productie van deze Nederlandse koolzaadolie. Extra mooi is dat het bloeiende koolzaad positief bijdraagt aan de biodiversiteit in de regio.

Als we alleen kijken naar de artikelen die wij inkopen en doorverkopen, dan had 23,8% van de omzet uit deze producten een erkend duurzaamheidskeurmerk. Ook hier is een lichte stijging ten opzichte van 2024, toen was dit aandeel namelijk 22,2%. Hierbij gaat het om de handelsproducten die minstens één van de keurmerken bezit die in dat jaar erkend worden door Milieu Centraal. Denk onder andere aan ASC, Beter Leven (ster 1, 2 en 3), EKO, Europees biologisch, Fairtrade, MSC, On the Way to Planet Proof, Rainforest Alliance, RSPO en Weidemelk.

Omzetaandeel handelsproducten met duurzaamheidskeurmerk 2025*

Dagverse zuivel Waaronder melk, vla, yoghurt, pap	88,5%
Eieren	88,6%
Koffiebonen & koffiepad	74,8%
Overige koffiesoorten Waaronder filterkoffie, oploskoffie	49,4%
Thee	77,8%
Vis en schaaldieren	75,0%
Aardappelen	27,1%
Onbewerkt groente en fruit	0,8%

*Het omzetaandeel van onze handelsproducten in de categorie vlees en vleeswaren is niet weergegeven. De meeste producten hiervan zijn Huuskes eigen merkproducten. Dit percentage zou daarom een vertekend beeld geven van de realiteit.



Huuskes wil dit aandeel verkochte producten met een duurzaamheidskeurmerk de komende jaren verder verhogen. Deze ontwikkeling komt deels vanuit onze eigen inkoopkeuzes, maar ook vanuit de markt. Leveranciers verduurzamen hun producten steeds vaker. Daardoor worden bestaande artikelen duurzamer en krijgen ook nieuwe producten vaker een keurmerk.

Daarnaast wordt bij de vervanging van een product met een duurzaamheidskeurmerk altijd gekeken naar een gelijkwaardig duurzaam alternatief. Ook bij de introductie van nieuwe producten weegt duurzaamheid mee in onze keuzes, naast prijs en marktconformiteit.

Naast keurmerken speelt ook de eiwittransitie een rol wanneer het gaat om het aanbieden van een duurzaam assortiment. Dit onderwerp wordt in dit jaarverslag besproken bij het hoofdstuk: Samen duurzaam.



Eerlijke keten

De wereldwijde landbouwsector kent risico's op mensenrechtenschendingen, zoals kinderarbeid, gedwongen arbeid en onveilige werkomstandigheden, vooral aan het begin van de keten waar toezicht en regelgeving beperkter zijn. Daarom vinden wij inzicht in en een verantwoorde inrichting van onze toeleveringsketen belangrijk.

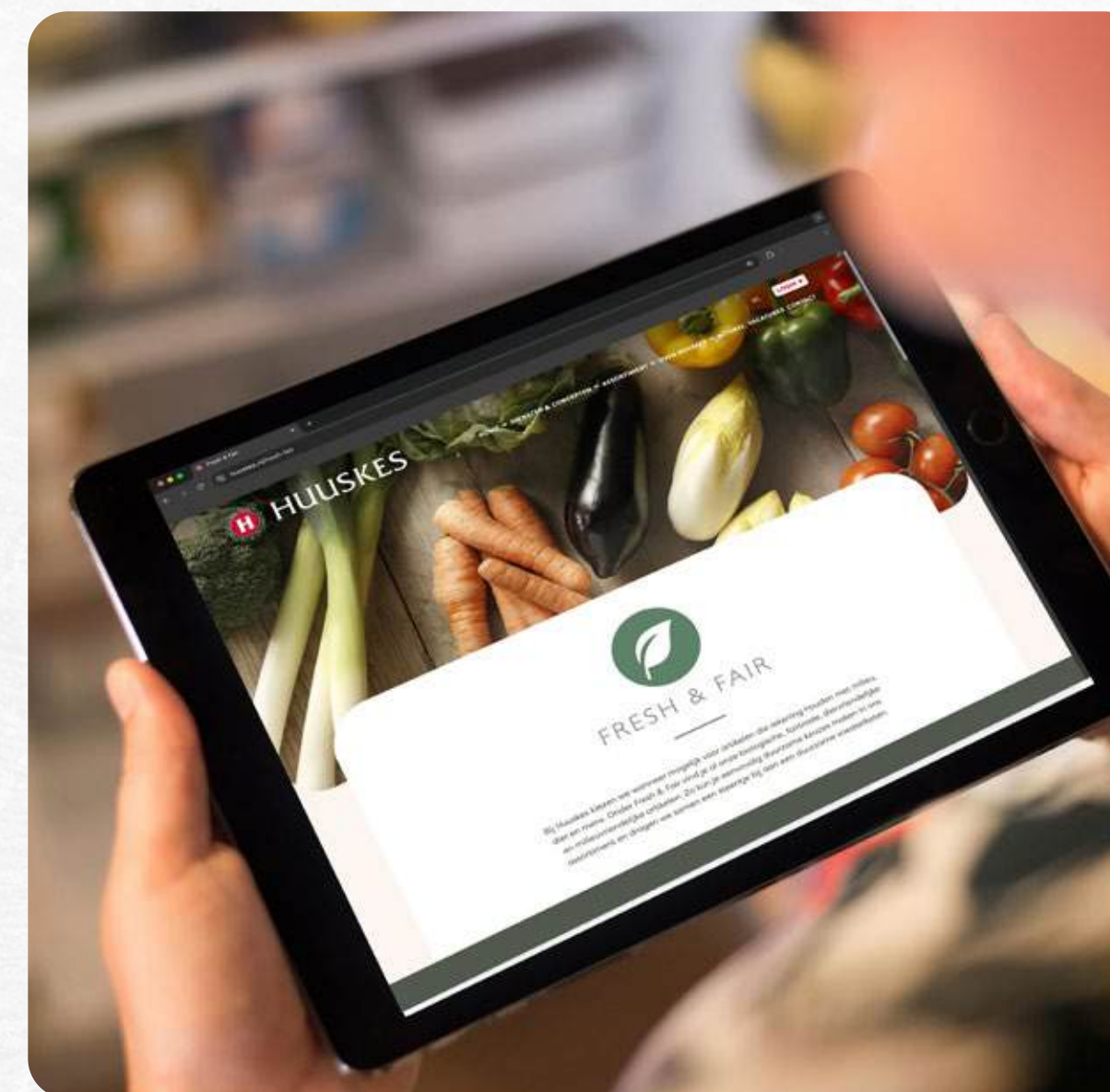
In 2025 is een uitgebreide gedragscode opgesteld. Deze code gaat in op mensenrechten en op milieuaspecten zoals overbevissing en ontbossing. De gedragscode wordt begin 2026 met alle leveranciers gedeeld om ondertekend te worden.

Naast deze gedragscode is gekeken naar de ingrediënten van onze eigen Huuskes producten en maaltijden. Hierbij is gekeken naar het land van herkomst en het type ingrediënt om te beoordelen of deze factoren risico's kunnen opleveren voor mens en milieu.

De komende jaren gaan we aan de slag met deze producten. Dat betekent dat we in gesprek gaan met onze leveranciers om te achterhalen hoe zij omgaan met de risico's die mogelijk aan deze producten zitten. Op basis van de gesprekken wordt gekeken of het nodig is om extra acties uit te voeren om de risico's op mens en milieu te beperken.

Fresh & Fair

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



Circulaire processen

Bij Huuskes gaan we efficiënt om met grondstoffen en geven we materialen graag een tweede leven. We verminderen voedselverspilling, afval en verpakkingsmateriaal, zonder in te leveren op veiligheid of kwaliteit. Zo zorgen we dat onze producten veilig blijven en tegelijk onze impact op het milieu kleiner wordt.



Beter verpakken

Onze maaltijden zijn altijd verpakt. Dit is namelijk essentieel voor de voedselveiligheid van en de houdbaarheid van de maaltijden.

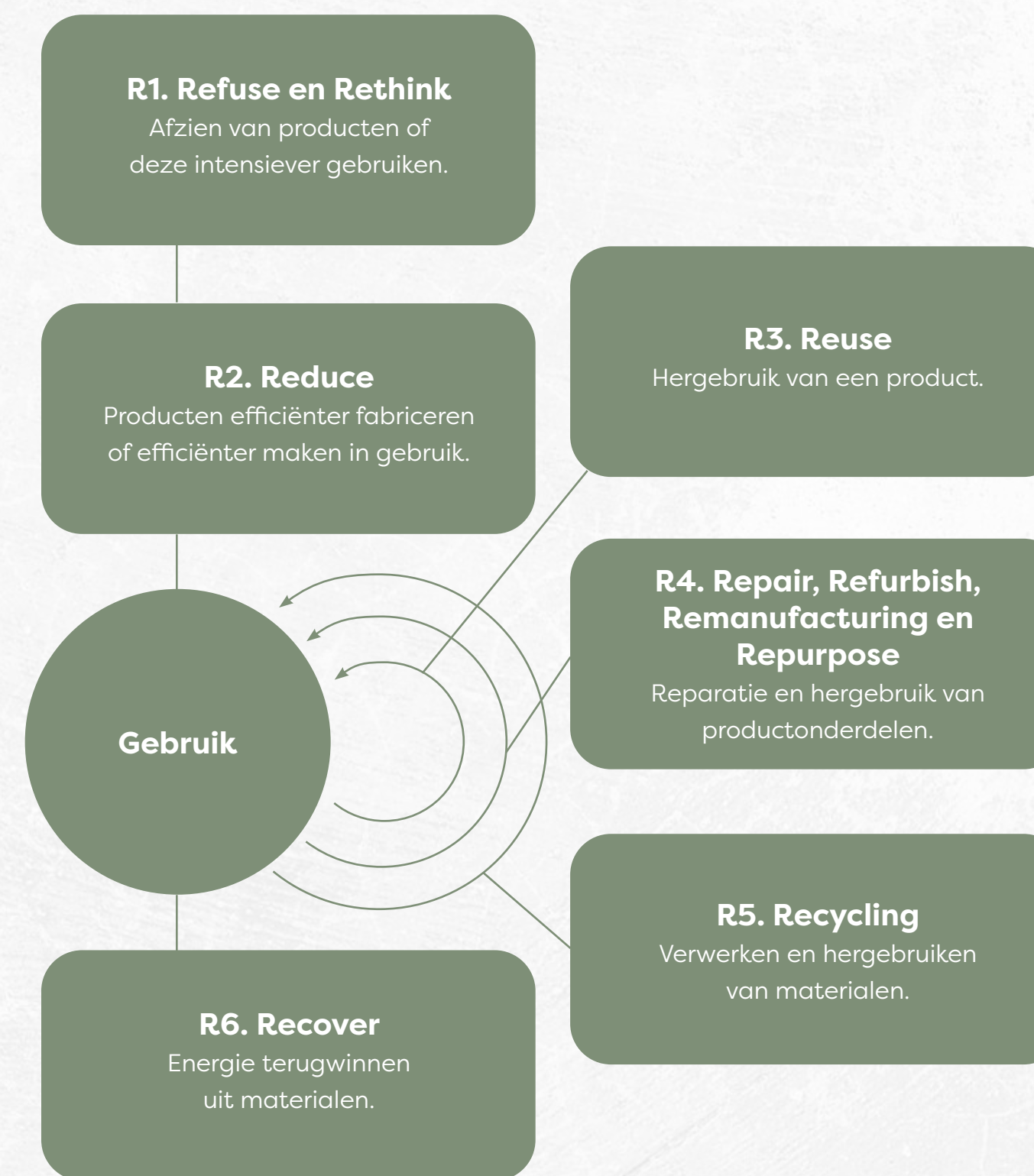
Tegelijkertijd vinden wij het belangrijk dat het verpakken op een duurzame manier gebeurt. Dat betekent niet te veel verpakking, maar vooral ook goed kijken naar het materiaal en de mogelijkheden voor recycling.

Bij de verpakkingskeuzes past Huuskes daarom de circulaire strategieën van de R-ladder toe bij het ontwikkelen van verpakkingen. Vanuit dit gedachtegoed streeft Huuskes de verpakking van alle eigen merkproducten naar 100% goed recyclebare en/of bio-afbreekbare verpakkingen in 2030.

Om te onderzoeken waar Huuskes kan verbeteren wordt jaarlijks een verpakkingspaspoort opgesteld. Dit doen wij samen met onze partner DiDutch. Wij kijken onder andere naar het type materiaal, het verpakkingsgewicht en de end-of-life fase van onze verpakkingen.

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 met minder verpakken. Daarom beperken we waar mogelijk de hoeveelheid verpakkingsmateriaal. Tegelijk blijven verpakkingen belangrijk om onze producten lekker, voedselveilig en houdbaar te houden. We zoeken daarbij steeds naar oplossingen met minder impact op het milieu.

Daarbij wordt gekeken naar de verhouding tussen het verpakkingsgewicht en het maximale vulgewicht. Hierbij wordt ook nagedacht over functionaliteit en productveiligheid. Bij het ontwerp van verpakkingen is dit essentieel: de verpakking moet stevig blijven, ook na het verwarmen van de maaltijd. De verpakkingen mogen niet vervormen of doorlekken, zodat de maaltijd veilig blijft voor patiënten, cliënten, gasten én (zorg)medewerkers.

Hoewel wij met dit onderwerp bezig zijn, zal dit onderwerp nog een belangrijke rol spelen in de komende jaren. Nog niet alle producten worden zo efficiënt mogelijk verpakt, daar zijn wij ons van bewust. Daarom zullen wij blijven identificeren waar verbeteringen mogelijk zijn en nadenken over passende oplossingen.



Recyclebaarheid

Wat er na gebruik met een verpakking gebeurt is een belangrijk aandachtspunt binnen ons verpakkingspaspoort. Daarom kijken we jaarlijks naar de mate waarin onze verpakkingen recyclebaar zijn. Wanneer een verpakking goed recyclebaar is, kan het materiaal opnieuw worden gebruikt in andere toepassingen, zoals nieuwe verpakkingen of producten voor de openbare ruimte.

Lukt recyclen niet, dan wordt verpakkingsafval in Nederland meestal verbrand met energierecuperatie. Dit is echter de minst circulaire vorm van verwerking. 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 KIDV (Kennisinstituut Duurzaam Verpakken). Nog niet al onze verpakkingen zijn goed recyclebaar. Daarom zetten wij verschillende stappen om deze recyclebaarheid te verbeteren. Een mooie stap, maar dan zijn wij er nog niet.

Van de 15 soorten Huuskes verpakkingen zijn er 11 recyclebaar. De overige verpakkingen zijn niet recyclebaar omdat ze bestaan uit moeilijk te scheiden materialen, zoals folies met papieren stickers, rekfolie en vervuild papier of karton.

Hoewel het grootste deel van de verpakkingen recyclebaar is, blijft de ambitie om verpakkingen optimaal recyclebaar te maken. Daarom wordt er toegewerkt naar een uitgebreid plan om deze en andere verpakkingen te verbeteren. Hierbij wordt gekeken naar het totale verpakkingsontwerp.

In 2025 gingen wij aan de slag met de vleeschalen. Eerder bestonden deze schalen uit 100% nieuw PET. Toen we overgingen naar een nieuwe verpakking kozen wij voor een ander materiaal, namelijk een schaal van 98% gerecycled plastic (R-PET). Mooie verbetering! Deze optimaal recyclebare schaal wordt begin 2026 geïntroduceerd.





Afvalscheiding en reductie

Bij Huuskes begint afvalreductie al vóórdat afval ontstaat. Bijvoorbeeld bij de inkoop van onze productiemiddelen. Door bewust om te gaan met de inkoop en het gebruik van deze producten

kan de hoeveelheid afval binnen de organisatie worden beperkt.

Samen met onze leveranciers zoeken we continu naar slimme keuzes om verpakkingsmateriaal te verminderen. Waar mogelijk kiezen we voor producten met minder verpakking of voor het inkopen van bulkproducten. Op deze manier wordt het aantal afzonderlijke verpakkingen teruggebracht en is er minder afval. Niet alleen voor het maken van onze maaltijd letten wij hierop.

Ook bij de nieuwe aanschaf van personeelskleding is het een belangrijk punt. Tot slot speelt het voorkomen van voedselverspilling ook een belangrijke rol in het terugdringen van afval.

Voor afval dat niet voorkomen kan worden is optimale afvalscheiding belangrijk. Juiste scheiding zorgt namelijk voor de beste verwerking van het afval. Dat betekent dat bepaald afval gerecycled

wordt of verwerkt wordt tot compost. Restafval krijgt geen tweede leven. Dit afval wordt verbrand en kan daardoor niet opnieuw ingezet worden. Soms wordt er nog wel energie gewonnen uit dit afval. Toch is dat de minst optimale inzet van afval. Daarom willen wij het aandeel restafval zo laag mogelijk houden.

Het is ons doel om in 2030 zo'n 80% van ons totale afval te scheiden. In 2025 hebben wij weer stappen gezet om dit doel te bereiken. In totaal was 72,7% procent van ons afval gescheiden.

Om dit percentage verder te verhogen zijn twee dingen belangrijk: bewustwording bij medewerkers én de juiste faciliteiten om afval te scheiden.

Bewustwording vergroten begint bij de juiste informatie. Dit betekent informatie over waarom afvalscheiding belangrijk is én hoe je dit het beste kan doen. Afvalscheiding is daarom een vast aandachtspunt tijdens diverse overleggen. Er wordt gesproken over de voortgang en de verwachtingen op het gebied van afvalscheiding.

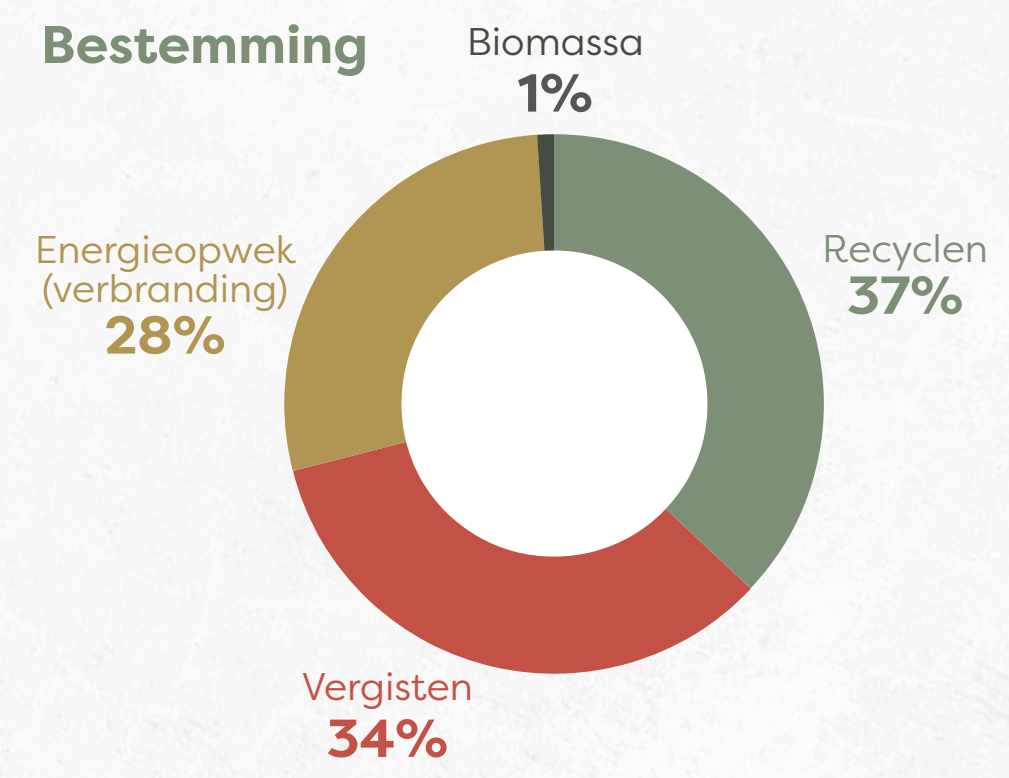
Om goed te kunnen scheiden is in 2025 uitgebreid onderzoek gedaan naar onze faciliteiten. Denk hierbij aan de verschillende soorten prullenbakken, maar ook de communicatie over wat er in deze prullenbakken mag. Op basis van de inventarisatie is een voorstel gedaan voor verbetering. Dit wordt in 2026 verder uitgerold. Zo maken we het voor onze medewerkers makkelijker om op de juiste manier te scheiden. Wel zo fijn!

Afvalscheiding

(aandeel gescheiden afval ten opzichte van ongescheiden afval)



Afvalverdeling	Afvalgewicht 2025 (in kg)
Totaalgewicht gevaarlijk afval	0
Totaalgewicht niet-gevaarlijk afval	1.827.956
Totaal afvalgewicht	1.827.956
Afvalverwerking¹	
Vorbereiding voor hergebruik	0
Recycling	682.158
Andere nuttige toepassing ²	1.145.798
Totaal circulair verwerkt afval	1.827.956
Totaal niet-circulair verwerkt afval	
Verbrand	0
Stortplaats	0
Totaal niet-circulair verwerkt afval	0



¹In 2025 was er geen sprake van gevaarlijk afval. Het afval wat in dit onderdeel van de tabel gepresenteerd wordt is enkel niet-gevaarlijk afval. ² Dit betreft verbranding met energieopwekking, vergisting en biomassa.

Van jasje tot tasje

Vanaf 2025 hebben onze medewerkers een mooie nieuwe set bedrijfskleding. Dat betekent alleen wel dat er veel ‘oude’ kleding overblijft. Weggooien is natuurlijk zonde. Daarom is al deze kleding verzameld en gerecycled tot vilt. Zo heeft maar liefst 4 ton (!) oude bedrijfskleding een tweede leven gekregen.

En dat vilt? Daarvan zijn superhandige tassen gemaakt die Huuskes zelf weer kan gebruiken als leuk relatiegeschenk. Zo blijft de oude bedrijfskleding niet alleen in gebruik, maar wordt het ook opnieuw gedragen.



Maar liefst
4 ton
oude bedrijfskleding
heeft een tweede
leven gekregen

Voedselverspilling voorkomen

Het weggooien van eten en drinken is zonde. Niet alleen van de producten zelf, maar ook van de grondstoffen, energie en arbeid die nodig zijn om ze te produceren. Bovendien heeft voedselverspilling een negatieve impact op het milieu.

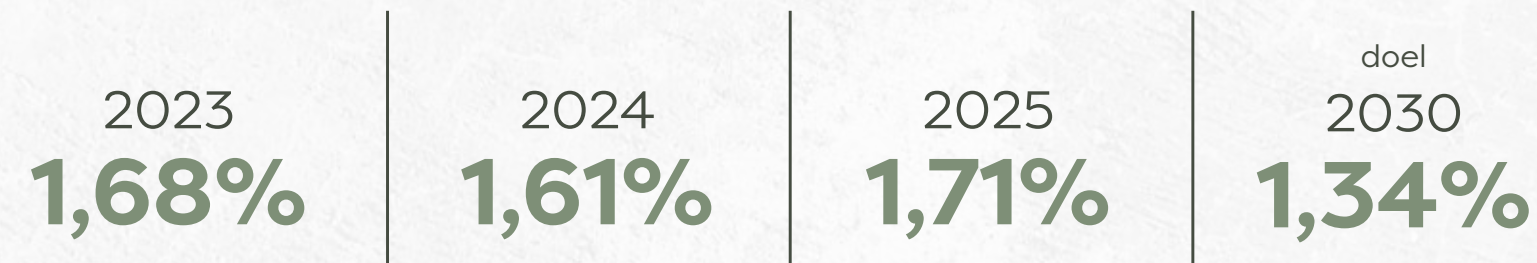
Toch komt voedselverspilling nog veel voor. In 2022 werd in Nederland gemiddeld 33,4 kilo voedsel per persoon verspild. Deze verspilling vindt plaats in de hele keten: van boer en producent tot en met de consument.

Huuskes heeft de ambitie om in 2030 de voedselverspilling met 20% te verminderen ten opzichte van 2023. Om dit te monitoren vergelijken wij het ingekochte gewicht aan voedingsmiddelen met het gewicht dat uiteindelijk wordt weggegooid.

In 2025 bedroeg onze voedselverspilling 1,71%. Dat betekent dat van iedere kilo ingekocht voedingsproduct 17,1 gram niet wordt benut. In deze berekening worden ook voedingsresten zoals schillen en pitten meegenomen. Hoewel deze niet door mensen worden gegeten, kunnen ze bijvoorbeeld nog worden ingezet als diervoeding.

Voedselverspilling

(aandeel categorie 3 afval per ingekocht voedingsproduct)



Dit percentage ligt hoger dan in 2024, maar dat heeft vooral te maken met de ontwikkeling van nieuwe concepten. In 2025 is intensief gewerkt aan nieuwe Fresh & Freeze-maaltijden en de doorontwikkeling van Veggies & Meat-producten. Hiervoor zijn veel recepten, samenstellingen en bereidingswijzen getest. Niet iedere test levert direct het gewenste resultaat op. Soms worden producten afgekeurd of moet het recept toch nét even anders. Deze ontwikkelfase kan daarom tijdelijk leiden tot meer voedselafval.

Er wordt hard gewerkt om dit percentage weer te verlagen. Voor onze actieplannen gebruiken wij de ladder van Moerman als leidraad. Met als belangrijke actie het voorkomen van voedselverspilling.



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.



Verbeterd inzicht

Voedselverspilling kan verschillende oorzaken hebben. Om hier gerichte acties op te kunnen ondernemen is goed inzicht in de hele productieketen essentieel. Daarom is Huuskes overgestapt naar één ERP-systeem voor de productie. Hierdoor sluiten onze interne processen beter op elkaar aan en kunnen afwijkingen in het proces sneller worden gesignaleerd en bijgestuurd.

Daarnaast hebben we onze recepturen opnieuw onder de loep genomen en scherper vastgelegd. Duidelijke recepturen en het centrale systeem helpen ons om voorraden beter te beheren en nauwkeuriger in te kopen. Zo voorkomen we onnodige voorraad en kunnen we betere voorspellingen doen voor onze inkoop. Zo krijgen we steeds meer grip op de volledige keten: van grondstof tot eindproduct.

Efficiënter koken

Naast efficiënter plannen en inkopen is het ook belangrijk om efficiënter te produceren. Door een groeiende afzet kunnen we vaker in grotere volumes koken. In het verleden werden regelmatig kleine hoeveelheden bereid, bijvoorbeeld doordat de vraag naar bepaalde producten beperkt was.

Voor grote keukens zoals die van Huuskes zijn kleine productieruns minder efficiënt en gevoeliger voor verspilling. Door grotere hoeveelheden tegelijk te bereiden, benutten we onze processen beter en beperken we reststromen. Tegelijkertijd blijven we kritisch kijken naar ons assortiment en de afname per product. Artikelen die structureel weinig worden verkocht, worden waar nodig uit het assortiment gehaald.

Houdbaarheid

De houdbaarheid van voedingsmiddelen speelt een belangrijke rol bij het voorkomen van voedselverspilling. Daarom is dit een belangrijk aandachtspunt bij de ontwikkeling van onze nieuwe keukens. Hierbij onderzoeken we manieren om producten langer houdbaar te maken zonder het gebruik van conserveermiddelen.

Het uitgangspunt blijft dat maaltijden lekker en gezond moeten zijn. Een langere houdbaarheid zorgt ervoor dat producten langer smaakvol blijven en minder snel worden weggegooid. Eet een cliënt bijvoorbeeld een dag niet mee, dan kan de maaltijd vaak nog worden bewaard. Daarnaast maakt een langere houdbaarheid het mogelijk om grotere hoeveelheden te produceren. Zo verminderen we verspilling bij zowel Huuskes als bij onze klanten.

Kassakoopjes & voedselbank

In 2023 zijn de kassakoopjes geïntroduceerd in de Huuskes Shop. Het gaat bijvoorbeeld om producten met een kortere THT-datum die nog prima van kwaliteit zijn. Soms ontstaat er een overschot doordat er meer is geproduceerd of ingekocht dan uiteindelijk nodig blijkt. In plaats van deze producten weg te gooien, bieden we ze met kortingen tot wel 50% aan. Op deze manier zorgen we ervoor dat goed voedsel alsnog wordt geconsumeerd.

Ook voor onze medewerkers zijn er kassakoopjes beschikbaar. In de kantine worden dagelijks Huuskes-producten met een kortere THT aangeboden tegen een lage prijs. Zo kunnen medewerkers thuis genieten van maaltijden of andere producten die anders mogelijk verloren zouden gaan.

Sinds 2024 worden hier ook ‘kaaskontjes’ en ‘rolladekontjes’ verkocht. Dit zijn de laatste stukken van een kaas of rollade die overblijven na het snijden in productie. Ze kunnen niet meer netjes worden gesneden voor verkoop aan klanten, maar zijn nog net zo lekker. Collega’s maken dankbaar gebruik van deze koopjes.

Daarnaast zijn er soms ook producten die niet meer verkocht kunnen worden, maar nog wel geschikt zijn voor consumptie. Deze doneren we aan de Voedselbank. Naast deze producten schenkt Huuskes ook vers fruit, zoals appels en sinaasappels aan de voedselbank.

Vergisting

Ondanks alle maatregelen blijft er altijd een kleine stroom over die niet meer geschikt is voor consumptie. Dit aandeel wordt door onze afvalverwerkers vergist. Bij vergisting wordt organisch afval omgezet in biogas, een duurzame energiebron.

Volgens de Moerman Ladder is vergisting niet de meest optimale bestemming voor voedsel, omdat consumptie altijd de voorkeur heeft. Daarom blijft Huuskes zich inzetten om dit aandeel verder te verkleinen en ervoor te zorgen dat zoveel mogelijk voedsel daadwerkelijk wordt gegeten.





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

Het vakmanschap van onze 1.133 collega's is het ingrediënt van ons succes. Daarom investeren we in ontwikkeling, bieden we perspectief en zekerheid, en zorgen we voor een werkplek die veilig en gezond is.



Zekerheid bij Huuskes

Bij Huuskes vinden we onze vakspecialisten ontzettend belangrijk en zijn we trots op wat we samen bereiken. Daar geven we graag een stukje zekerheid voor terug: een vaste baan en stabiel inkomen staan centraal. Tijdelijke contracten zetten we bij voorkeur om in een vast dienstverband, zodat iedereen zich onderdeel voelt van ons team en op de lange termijn kan groeien.

In 2025 zijn 105 nieuwe onbepaalde tijd contracten getekend. Hierdoor heeft 63% van onze collega's een vast contract. Dit vinden wij mooi. Het biedt een stuk zekerheid voor onze collega's en voor ons. Daarnaast willen wij dit percentage altijd verhogen. Zeker gezien wij niet seizoensgebonden werken hopen wij onze medewerkers zo lang mogelijk aan Huuskes te binden.

Mensen werken graag én lang bij Huuskes. Ook in 2025 waren er weer mooie jubilea. Allemaal vakspecialisten met hart voor het werk en hart voor de zaak. Geweldig toch?





Goed werkgeverschap

Jubilea

12,5 jaar

12

25 jaar

11

40 jaar

1

Aantal medewerkers per contracttype

Parttime

24%

Oproepkracht

25%

4%

Uitzendkracht

Fulltime

47%



Gezonde medewerkers

Vitaliteit en veiligheid gaan hand in hand. Wie gezond én veilig werkt, haalt het beste uit zichzelf en uit het team. Daar investeren wij graag in.

Veilig werken

Bij Huuskes staat veiligheid altijd voorop. We zorgen dat iedereen veilig kan werken door duidelijke regels, goede instructies en de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen. Er wordt continu gecontroleerd of deze middelen nog voldoen en of aanvullende maatregelen nodig zijn, bijvoorbeeld aan de hand van geluidsmetingen en andere veiligheidscontroles.

Daarnaast gelooft Huuskes in de kracht van bewustwording en training. In 2025 zijn op alle locaties herhaaltrainingen voor BHV'ers uitgevoerd om kennis en vaardigheden op peil te houden. Daarnaast zijn er nieuwe vertrouwenspersonen geworven en opgeleid, zodat medewerkers altijd terecht kunnen bij vragen of zorgen over veiligheid en welzijn. Ook zijn de preventiemedewerkers getraind om arbo en veiligheid binnen de organisatie verder te versterken. Deze collega's hebben ook diverse sessies verzorgd voor leidinggevenden, zodat het veiligheidsbewustzijn onderdeel wordt van de dagelijkse gang van zaken.

Ondanks deze maatregelen zijn er 31 arbeidsongevallen geregistreerd in 2025.

Wij onderzoeken deze ongevallen om te achterhalen hoe we dit in de toekomst zo goed mogelijk voorkomen. Daarom staat er ook voor 2026 een uitgebreid trainingsprogramma op de planning. Zo krijgen leidinggevenden een training over een veilige werkomgeving en het omgaan met ongewenst gedrag, terwijl medewerkers op de werkvloer deelnemen aan sessies over veiligheidsbewustzijn en het herkennen van risico's. Door het combineren van de benoemde praktische maatregelen, bewustwording en training willen wij een veilige en gezonde werkplek waarborgen.

Fit op je werk

Vitaliteit gaat over meer dan gezond eten of sporten: het gaat om een energiek lichaam en een frisse geest. Wie fysiek en mentaal in balans is, voelt zich beter, werkt met plezier en draagt bij aan een positieve werksfeer.

Bij Huuskes stimuleren we vitaliteit op verschillende manieren. Zo is er een fietsplan om medewerkers aan te moedigen in beweging te blijven, een cursus om te stoppen met roken en ondersteuning bij financiële vragen.

Dit zijn mooie dingen, toch willen wij meer aandacht vragen voor vitaliteit. Daarom is er in 2025 hard nagedacht over een vitaliteitskalender. Deze is bedoeld om medewerkers te attenderen op wat er al is en tegelijkertijd nieuwe initiatieven aan te reiken. In 2026 gaat deze kalender van start.

Belangrijke thema's zijn het stimuleren van bewegen, maatschappelijke betrokkenheid en het versterken van saamhorigheid. Saamhorigheid gaat hierbij verder dan teamgevoel: het betekent ook aandacht en respect voor verschillende culturen en achtergronden. Zo draagt de kalender bij aan zowel fysieke als mentale vitaliteit en een werkomgeving waarin iedereen zich gezien en ondersteund voelt.





Persoonlijke ontwikkeling

Bij Huuskes geloven we dat ontwikkeling nooit stilstaat. Daarom stimuleren we onze collega's om te blijven leren en groeien. Zo zorgen we er samen voor dat iedereen zijn of haar

talenten kan blijven ontwikkelen. Sommige opleidingen zijn een vast onderdeel van het vak, zoals verplichte beroepsopleidingen.

Veel trainingen en cursussen ontstaan ook juist op initiatief van collega's zelf. Door te investeren in kennis en vaardigheden, bouwen we samen aan werkplezier en een mooie toekomst.

Totaal aantal opleidingsuren	3.593
Gemiddelde uren per medewerker	3,17
Gemiddelde uren per man	3,24
Gemiddeld uren per vrouw	2,87

Taalcursussen

Elkaar goed begrijpen is belangrijk. Niet alleen voor het werk zelf, maar ook zeker voor het werkplezier. Er werken veel enthousiaste collega's bij Huuskes.

Een deel hiervan heeft een andere moedertaal dan Nederlands. Op de werkvloer wordt voornamelijk Nederlands gesproken. Dit is logisch, maar we willen wel dat iedereen mee kan doen. Niet alleen voor het praktische werk, maar vooral ook sociaal.

Daarom moedigen wij onze collega's aan om Nederlands te leren. In samenwerking met ROC van Twente worden daarom Nederlandse cursussen aangeboden. Door cursussen op verschillende niveaus aan te bieden kan iedereen op zijn of haar eigen tempo meedoen. Wij merken dat dit zeer gewaardeerd wordt. De opkomst voor deze taalcursussen is ruim boven de 80%. Daarnaast zijn onze Nederlands lerende collega's ook erg blij met hun resultaten. Lekker bezig!



*Ruben -
Magazijnmedewerker*

Taal verbindt...

... En dat merken onze collega's elke dag! Zo ook Mateusz, die vrolijk verteld over zijn deelname: "Nu ik goed Nederlands begrijp en spreek, krijg ik veel meer mee van de grapjes op de werkvloer. Dat maakt het nog leuker om hier te werken."

Voor Zabiullah, geboren in Afghanistan, is de cursus een mooie kans. Als sociaal persoon vindt hij het belangrijk om goed met mensen te kunnen praten. "Ik spreek goed Engels, daardoor schakel je al snel door naar Engels. Maar juist daarom probeer ik zoveel mogelijk Nederlands te oefenen. Het helpt op het werk, maar ook gewoon in de winkel. Door de lessen heb ik meer vertrouwen gekregen."

Ook Ruben uit Spanje komt graag naar de lessen. "Oefening baart kunst," zegt hij lachend. Hij praat met sommige collega's Nederlands en met anderen Engels. "Zo leer ik beide talen tegelijk." Ook buiten het werk probeert hij zo veel mogelijk Nederlands te praten. Hoewel Nederlands soms best lastig is, helpen de lessen om meer zelfvertrouwen te krijgen en het gewoon te blijven proberen.

Samen leren we niet alleen een taal, maar ook elkaar steeds beter begrijpen. En dat maakt het werk een stuk leuker.

IKBINDR

Afgelopen jaar heeft Huuskes zich aangesloten bij IKBINDR. Een initiatief dat helpt bij een stukje bijscholing of omscholing. Zo helpen zij bij loopbaangesprekken, verbinden zij de juiste mensen aan elkaar en denken mee over nodige middelen. Hierbij helpt IKBINDR werkende en werkzoekende inwoners van Twente die opzoek zijn naar iets passends.

Met de deelname zetten wij ons in voor een positieve leercultuur, scholing van collega's en zorgen we ervoor dat de regio sterk vertegenwoordigd blijft. Dat is natuurlijk mooi. En extra leuk, Huuskes bleek de 400e IKBINDR-ambassadeur!



Hygiëne en voedselveiligheid

In samenwerking met het Zonnegoedcollege hebben we op maat gemaakte trainingen aangeboden voor onze productiemedewerkers op de versafdelingen. We volgden een nieuwe aanpak: eerst een nulmeting, vervolgens meelopen op de afdeling om kansen en risico's te ontdekken, en daaruit ontstond een gerichte, praktische training.

Tijdens interactieve workshops zijn de belangrijkste punten concreet toegelicht. Vooral collega's zonder vakgerichte opleiding konden zo hun kennis bijspijkeren en direct toepassen in hun werk. Voor 2026 staat een verdiepende training voor eerste medewerkers op de planning, om kennis en vaardigheden verder te versterken.

AI-training

De wereld verandert, ook op technisch vlak. AI is daar een mooi voorbeeld van. Wat is het precies en hoe kan Huuskes deze ontwikkeling positief inzetten? Om hier meer over te leren hebben alle medewerkers in 2025 een uitgebreide AI-cursus gevolgd. Met mooie gevolgen.

Veel afdelingen denken na over hoe AI-ondersteuning kan helpen in procesoptimalisatie en hoe we onze klanten nóg beter kunnen helpen. Denk hierbij aan hulp in onze shop, maar ook aan bepaalde rapportages en efficiency.

Praktijkcentrum Procestechnologie (PCPT) Oost-Nederland

PCPT is een coöperatie tussen het mbo-onderwijs en diverse bedrijven in de proces- en voedingsmiddelentechnologie in Oost-Nederland. 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.

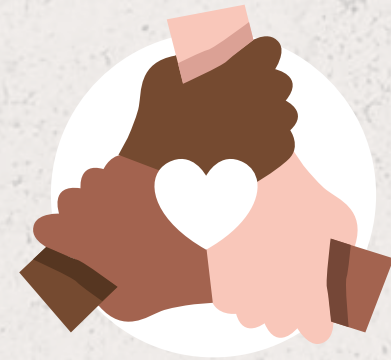
Stagelopen bij Huuskes

De toekomst ligt in de handen van de volgende generatie. Daarom vinden we het bij Huuskes belangrijk om onze deuren open te stellen voor studenten. We bieden jaarlijks meerdere stageplekken aan op verschillende afdelingen.

In 2025 hebben zes jongens en meiden stagegelopen bij Huuskes. Van business control, tot onze keuken en logistiek. Mooie stages met interessante resultaten voor de studenten én voor ons. Zo blijven we samen leren.

Fijne werkplek voor iedereen

Bij Huuskes staan onze mensen centraal. Als familiebedrijf vinden we het belangrijk dat iedereen zich welkom, gezien en gewaardeerd voelt. Daarom werken we samen aan een werkomgeving waarin respect, vertrouwen en werkplezier vooropstaan.



Werkplek voor iedereen

Bij Huuskes werken mensen met verschillende achtergronden, leeftijden en ervaringen samen. Die diversiteit zien wij als onze kracht. Daar vertellen wij graag meer over.

Voor alle leeftijden

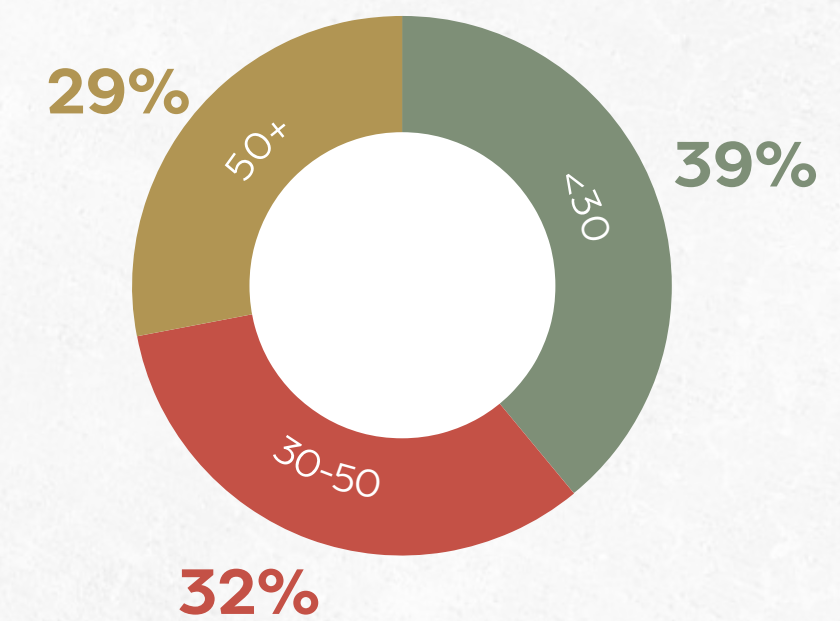
Binnen Huuskes is er een mooie balans tussen ervaren vakspecialisten en jonge collega's. Dat betekent een mix van doorgewinterde collega's met lange dienstverbanden bij Huuskes en nieuwe medewerkers met een frisse blik. Die combinatie zorgt voor kennisoverdracht, vernieuwing en een sterke basis voor de toekomst.

Gender en diversiteit

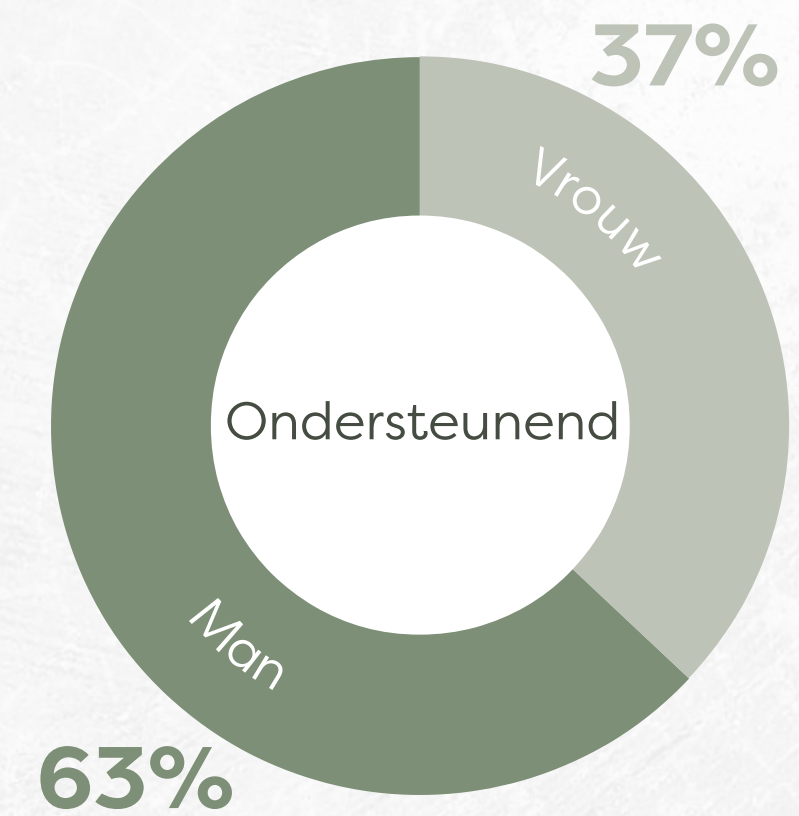
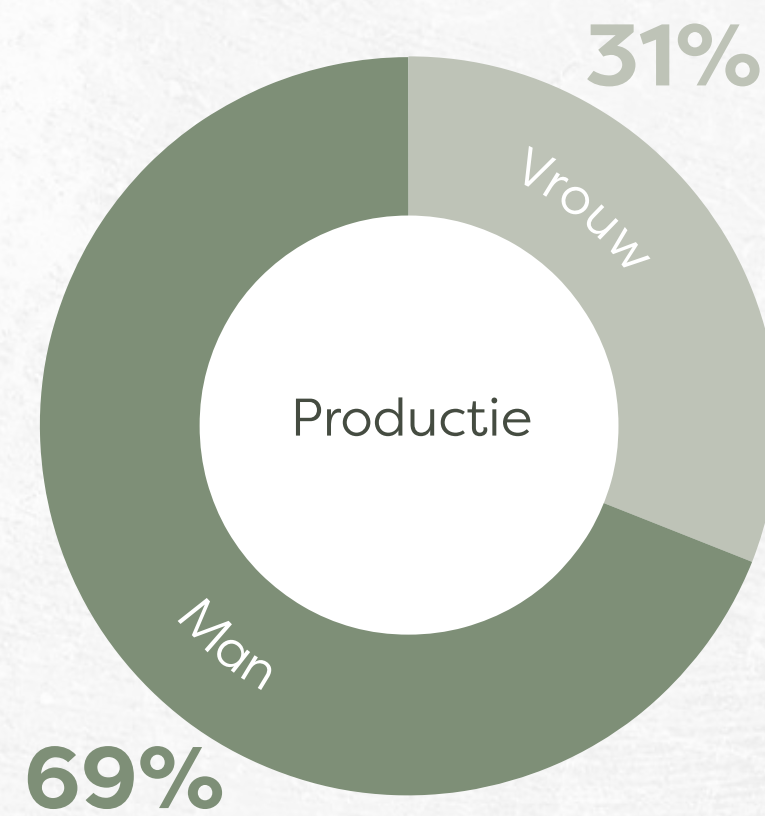
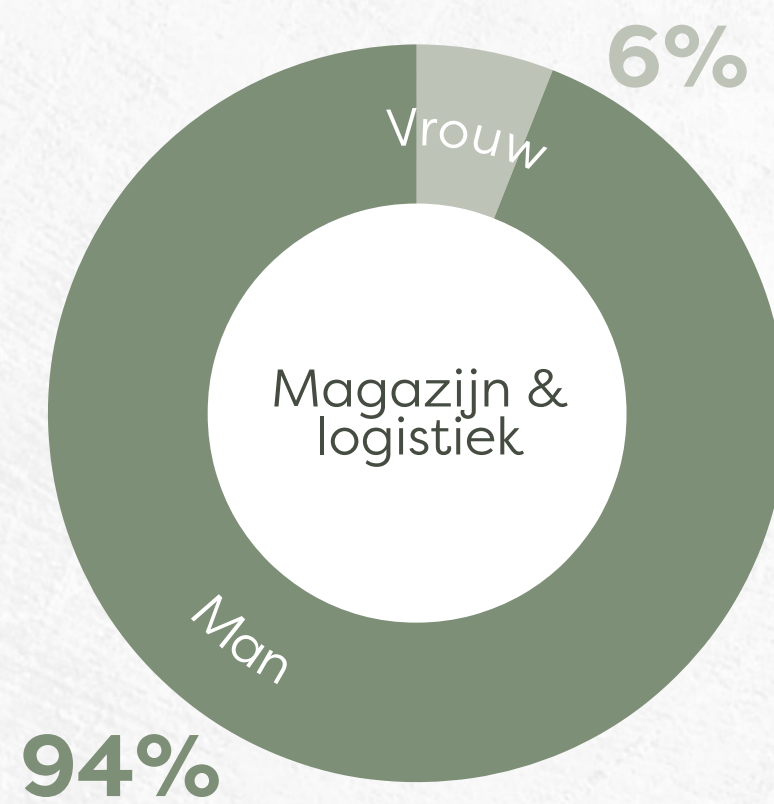
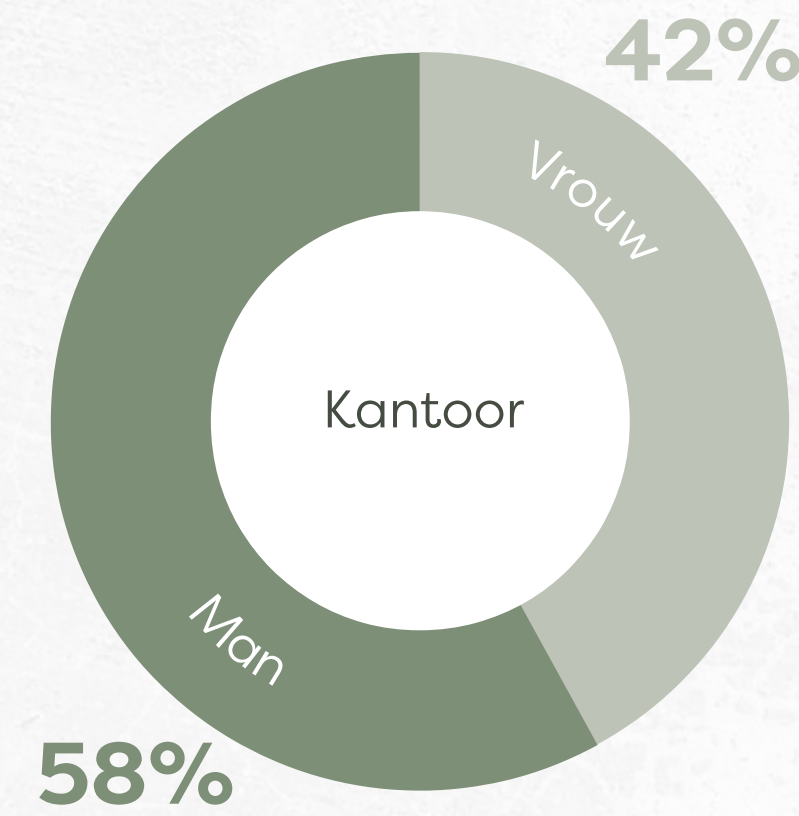
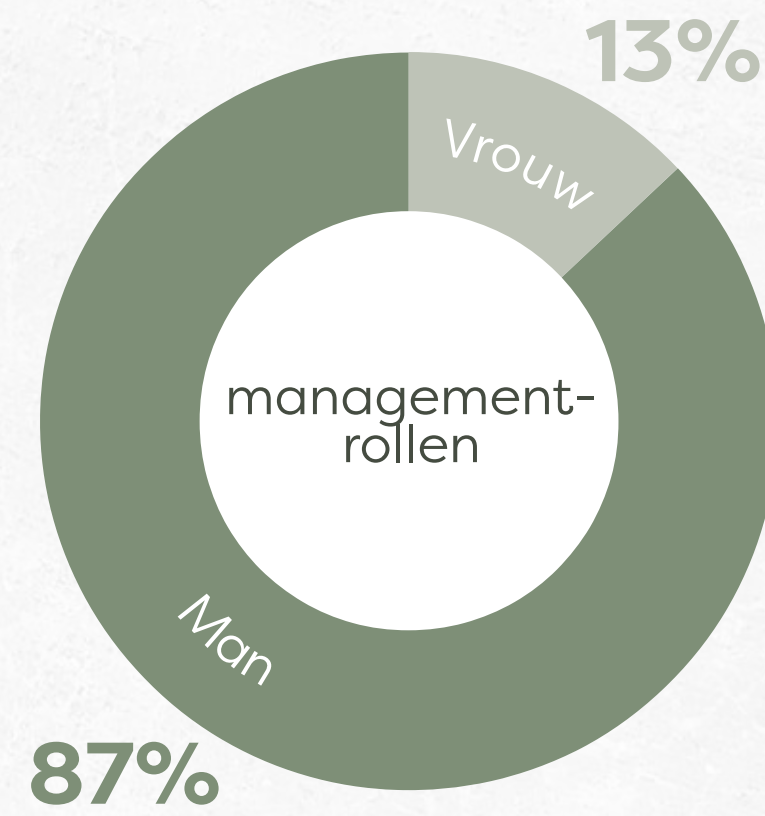
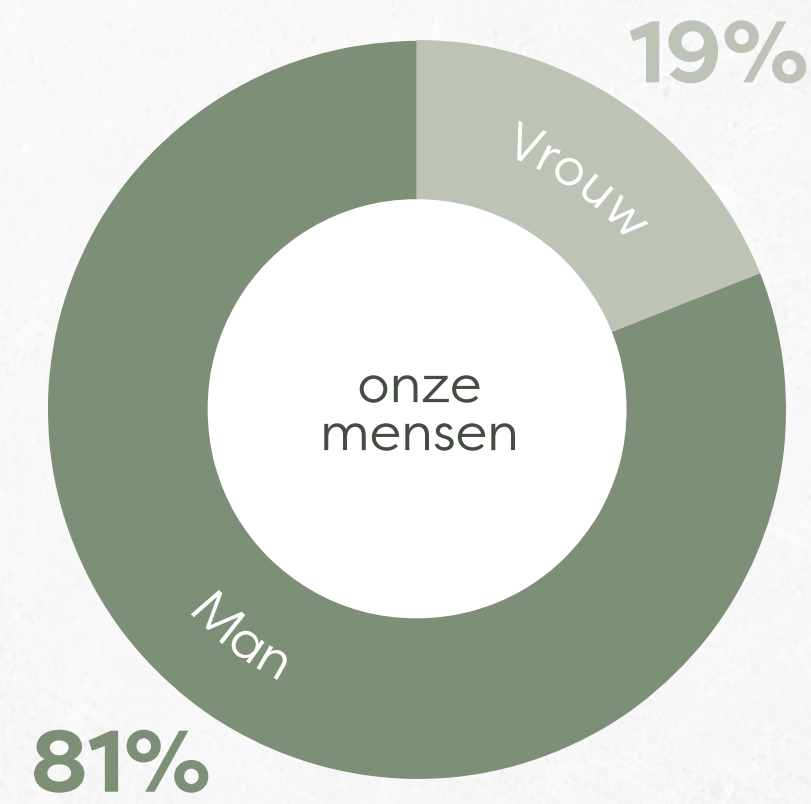
Een diverse en inclusieve werkomgeving vinden wij belangrijk. De genderverdeling van ons personeel is hier een belangrijk onderdeel van. Binnen Huuskes zien we dat de man-vrouwverhouding nog niet op alle onderdelen in balans is. Vooral in onze magazijnen en bij de logistieke afdelingen werken veel mannen. Dit blijkt vooral te komen door de fysieke belasting van de werkzaamheden. Maar ook bij andere organisatieonderdelen is de man-vrouwverhouding overwegend man. Dat beeld zien we ook terug in de managementlagen.

Tegelijkertijd zien we dat hier langzaam verbetering optreedt en dat de balans stap voor stap verschuift. Zo was het vrouwelijk aandeel in de top in 2024 nog 9%, in 2025 was dit 13%. Een verschuiving die wij graag vasthouden.

Onze medewerkers in cijfers (2025) Leeftijdsverdeling



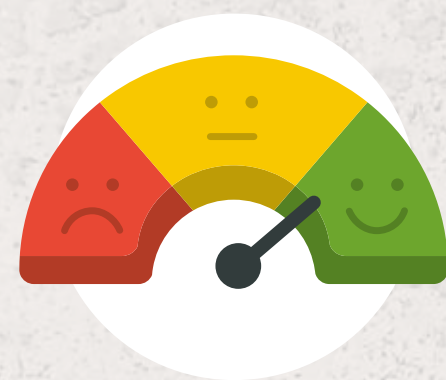
Genderverdeling



Deze cijfers omvatten alle medewerkers. Er zijn geen registraties in de categorieën 'anders' of 'niet gerapporteerd'.

Groeihelden

Bij ons werken diverse collega's met een afstand tot de arbeidsmarkt. Het zijn waardevolle teamleden die met de juiste begeleiding (weer) kunnen schitteren. Daarom investeren wij in een omgeving waarin zij zich begrepen voelen en op de juiste manier worden ondersteund, zodat zij hun talenten maximaal kunnen inzetten. Ook wel onze groeihelden genoemd. In 2025 waren er 47 groeihelden werkzaam bij Huskes.



Medewerkerstevredenheid

Tevreden medewerkers zijn goud waard. Daarom willen we weten wat we bij Huskes goed doen én waar we samen kunnen verbeteren.

In 2025 hebben we gewerkt aan de opzet van een uitgebreid medewerkerstevredenheidsonderzoek (MTO). In het MTO is aandacht voor onderwerpen zoals arbeidsvoorwaarden, inclusiviteit, sociale veiligheid, ontwikkeling en werkgeluk.

In januari 2026 delen we de eerste vragenlijst met onze collega's. Met deze vragen brengen wij op hoofdlijnen in beeld hoe medewerkers diverse onderwerpen ervaren. Op basis van de resultaten sturen we vervolgens verdiepende vragenlijsten, bijvoorbeeld over thema's waarop we opvallend hoog of juist lager scoren. Met de resultaten kunnen wij verbeteren waar ook echt behoefte aan is. Waardevolle inzichten waar wij zeer benieuwd naar zijn.

Tevreden medewerkers zijn goud waard!





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

Niet alleen Huuskes is bezig met verduurzamen, dat zijn onze zorg- en cateringpartners ook! De focus bij het verduurzamen van het eten en drinken ligt vaak op onderwerpen zoals de eiwittransitie, duurzame inkoop en het tegengaan van voedselverspilling. Huuskes wil haar partners helpen om samen te kijken naar de kansen op deze gebieden. Zo willen wij gezamenlijk bijdragen aan een gezonde en duurzame toekomst.



Eiwittransitie

De eiwittransitie gaat over het verschuiven van een deel van de eiwitten in onze voeding van dierlijke naar meer plantaardige bronnen, zoals peulvruchten, noten en granen. Wereldwijd

groeit de bevolking, waardoor de vraag naar eiwitten en voedselproductie toeneemt. De productie van dierlijke eiwitten vraagt relatief veel land, water en energie en veroorzaakt meer uitstoot van broeikasgassen dan veel plantaardige alternatieven.

Daarnaast kan een voedingspatroon met meer plantaardige eiwitten bijdragen aan een gezonder en evenwichtiger dieet. 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 in de overgang naar een meer plantaardig voedingspatroon.

Eiwitrapportages

Niet alleen Huuskes heeft een doelstelling op de eiwittransitie, veel van onze klanten hebben deze ook. Dit is ook een belangrijk onderwerp binnen de Green Deal Zorg en daarmee ook binnen de Milieu-Thermometer Zorg (MTZ). Hierbij is het streven om in 2026 in het voedingsaanbod een eiwitverhouding van 50% plantaardig en 50% dierlijk te realiseren (mits medisch verantwoord). Voor restaurants voor personeel

Doel:
60%
plantaardige
eiwitten in 2030

en bezoekers geldt daarnaast een doelstelling van 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten in 2030. Deze doelstellingen zijn gebaseerd op het aandeel plantaardige en dierlijke eiwitten in verhouding tot het totale eiwitgewicht.

Om dit doel te behalen, is het nodig dat onze zorg- en cateringpartners weten waar zij nu staan. Daarom heeft Huuskes de eiwitsamenstelling van het assortiment in kaart gebracht. In 2024 hebben wij stappen gezet door onze eigen producten te categoriseren met behulp van de Eiweet-methode, aangevuld met grondstofspectificaties en de NEVO-tabel. Dit is de officiële RIVM-database met voedingswaarden van duizenden Nederlandse voedingsmiddelen.

Afgelopen jaar is deze analyse uitgebreid met de eiwitcategorisatie van ons handels-assortiment. Ook hierbij is gebruik gemaakt van de Eiweet-methodiek. Deze methode is ontwikkeld zodat de verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten inzichtelijk wordt.

Wij kunnen met trots vertellen dat onze eiwitrapportages volledig gevalideerd zijn door ProVeg en de Green Protein Alliance. Dit betekent dat wij een betrouwbaar inzicht geven in de eiwitverhouding van onze klanten. Deze rapportage geeft inzicht in de eiwitverhouding van alle afgenomen voedingsproducten die Huuskes in het assortiment heeft.

Hierbij wordt gekeken naar het totale eiwitgewicht dat de organisatie heeft afgenomen en welk aandeel hiervan dierlijke en plantaardige eiwitten zijn. Deze gegevens zijn een belangrijke basis om toe te kunnen werken naar de doelstellingen die MTZ stelt in het kader van de eiwittransitie.



In 2025 bedroeg de eiwitverhouding van al onze klanten gemiddeld 74% dierlijk en 26% plantaardig. Voor klanten die lid van MTZ zijn was deze gemiddelde verhouding ongeveer hetzelfde, namelijk: 75% dierlijk

en 25% plantaardig. Met organisatie-specifieke rapportages krijgen de klanten meer inzicht in hun eigen verhoudingen.

Deze rapportage geeft namelijk informatie over de eiwitverhoudingen op organisatie-, locatie- en afdelingsniveau. Daarnaast wordt ook de top 10 productcategorieën met het hoogste aandeel dierlijke eiwitten weergegeven. Ook deze top 10 is beschikbaar op de benoemde detailniveaus. Zo kan de organisatie gerichtere keuzes maken om het aandeel plantaardige eiwitten verder te verhogen.

Voor extra ondersteuning is in 2025 ook een adviesdocument opgesteld met mogelijke foodswaps per eetmoment. Hiermee willen wij onze klanten ondersteunen in hun zoektocht naar een meer plantaardig aanbod. Daarnaast is het een mooie basis voor een gesprek over plantaardige eetmomenten binnen de organisatie. Natuurlijk dient een daadwerkelijke foodswap altijd afgestemd te worden met de diëtiste van de eigen organisatie. Zo is het zeker dat de juiste swap gemaakt wordt voor de desbetreffende doelgroep.

De rapportages zijn per kwartaal beschikbaar via de accountmanagers van Huuskes. Hier maken klanten ook graag gebruik van. We merken dat het goed ontvangen wordt. Het vormt een mooie basis voor een actieplan om het aandeel plantaardige eiwitten te verhogen.



“ Door structuur aan te brengen in de eiwitdata van ons assortiment, maken we de eiwittransitie meetbaar én bespreekbaar. Dat helpt organisaties om daadwerkelijk stappen te zetten richting een meer plantaardige eiwitverhouding. ”

Lisa - Kwaliteitsspecialist

Plantaardig assortiment

Huuskes wil haar zorg- en cateringpartners graag helpen om deze eiwitpercentages te veranderen. Daar is natuurlijk een passend plantaardig aanbod voor nodig. Om het maken van plantaardige keuzes makkelijker te maken is er vanaf 2025 een nieuwe productgroep in de Huuskes shop: plantaardig. In deze groep staan producten zoals plantaardige vleesvervangers, plantaardig broodbeleg en plantaardige zuivelproducten. Deze producten bevatten geen dierlijke eiwitten en dragen daarmee direct bij aan de eiwittransitie.

Naast deze plantaardige producten heeft Huuskes ook een aanbod in vegetarische producten. Deze producten bevatten nog wel dierlijke eiwitten, maar dit aandeel is over het algemeen lager dan het aantal eiwitten in de dierlijke variant zoals in vlees of vis.

Ook biedt Huuskes een dagelijks vega(n) maaltijd aan in de ABCD-menucyclus. Het menu C van deze cyclus is het menu zonder vlees en vis. Hierbij zijn de maaltijden altijd vegetarisch óf plantaardig. Hierdoor kunnen organisaties dagelijks de keuze maken om een dagje geen vlees of vis te eten.

Vooraf voor klanten die 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.

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

Veggies & Meat

Meer plantaardig eten is dus nodig, maar soms ook lastig. Veel mensen willen wel minder vlees eten, maar ook de smaak van vlees behouden. Om deze reden ontwikkelde Huuskes een reeks hybride vleesproducten: Veggies & Meat.

In 2021 werd het eerste product ontwikkeld: de champignon-rundergehaktbal. Vanaf 2024 is dit assortiment aangevuld met totaal drie Veggies & Meat-producten. Dit zijn alle drie producten met minimaal 50% minder vlees. Het huidige assortiment bestaat uit de champignon-rundergehaktbal, bloemkool-kipburger en de broccoli-varkenssaucijs. Drie heerlijke combinaties met een goede structuur. Door de toevoeging van natuurlijke eiwitten, ijzer en vitamine B12 zijn onze Veggies & Meat-producten vergelijkbaar met vleesalternatieven.

Deze producten zijn zowel los verkrijgbaar en als onderdeel van een complete maaltijd. Om zoveel mogelijk mensen kennis te laten maken met Veggies & Meat zijn de producten ook onderdeel van het ABCD-menu.

Of onze klanten de producten lekker vinden? Dat zeker. In 2025 werden er maar liefst

317.080 Veggies & Meat-producten verkocht. Dat zijn bijna 6.100 producten per week! Doordat de producten zo'n succes zijn is er in 2025 hard gewerkt aan de ontwikkeling van drie nieuwe varianten die in 2026 gelanceerd worden. Dat zijn mooie ontwikkelingen!

317.080
Veggies & Meat-
producten
verkocht





Duurzaam eten en bestellen

Wat je koopt heeft impact. Dat begrijpen onze zorg- en cateringpartners als geen ander. Daarom willen steeds meer klanten duurzaam inkopen. Duurzame

inkoop is ook een belangrijk onderdeel van de Green Deal Zorg. Dit is een set van doelstellingen waarin de zorg toewerkt naar een duurzamere toekomst. Veel zorginstellingen maken gebruik van de MTZ als hulpmiddel om te voldoen aan deze Green Deal.

Onderdeel van MTZ is het inkopen van voedingsmiddelen van minder milieubelastende teelt. Volgens de certificering zijn dit producten die één of meerdere MTZ-erkende keurmerken dragen. Denk bijvoorbeeld aan Rainforest Alliance of Beter Leven 2 sterren. Het doel is dat minimaal 25% van het ingekochte voedingsgewicht hieraan voldoet (MTZ v7). Het is ons doel om onze klanten te helpen met het behalen van die 25%. In 2025 bedroeg de duurzame inkoop van onze klanten met een MTZ-lidmaatschap gemiddeld 23%.

Om deze voortgang goed te volgen, ontvangen Huuskes klanten ieder kwartaal een rapportage over hun duurzame inkoop. Samen met de accountmanager van Huuskes worden deze cijfers uitgebreid geanalyseerd. Zo wordt snel duidelijk of de organisatie nog op koers ligt. Voor extra diepgang gaat deze rapportage in op organisatieniveau, locatieniveau en debiteurniveau. Op die manier kan bijgestuurd worden waar het ook écht nodig is.

Vervolgens kan de klant in onze shop makkelijk zien welke producten een duurzaamheidskeurmerk hebben. Deze zijn herkenbaar aan het groene blaadje op het artikelkaartje. Dit zijn producten in ons Fresh&Fair assortiment en bevatten één of meerdere erkende keurmerken van Milieu Centraal. Wil de klant alleen de keurmerken zien die gelden binnen de MTZ-norm? Makkelijk! Sinds eind 2025 kan de klant ook filteren op deze keurmerken bij de filteroptie “Alle MTZ-keurmerken” in de shop. Wel zo handig.

23%
van de aankopen
bestond uit duurzame
producten





Minder voedselverspilling

Voedselverspilling is zonde en moet waar mogelijk worden voorkomen. Ook onze zorg- en cateringpartners zetten zich actief in om verspilling te beperken. Om onze partners

te helpen biedt Huuskes een uitgebreid voedselverspillingstraject aan.

Dit begint met een uitgebreide meetperiode van twee weken. In deze weken wordt nauwkeurig in kaart gebracht hoeveel voeding er wordt weggegooid. Denk hierbij aan eten dat te veel is gemaakt, niet verkocht is en bordresten. Alles wordt netjes gewogen en geregistreerd. Dit geeft vaak veel inzicht en bewustwording. Hierdoor zien wij in de tweede meetweek vaak al een daling in de voedselverspilling. Dat is natuurlijk mooi!

Na de meetweken gaan wij samen met de klant kijken naar de resultaten. Wat gaat er al goed en wat kan beter? Deze inzichten geven een mooie basis waarmee onze klanten zelf aan de slag gaan met een actieplan. Er is dan ook een groeiende vraag naar deze trajecten. In 2024 namen er 21 locaties en 24 afdelingen deel. In 2025 waren dit maar liefst 45 locaties en 96 afdelingen. Mooi om te zien dat de aandacht voor dit belangrijke onderwerp groeit.

Uit de metingen van 2025 kwam naar voren dat de gemiddelde verspilling 23,3% bedroeg. Deze voedselverspilling heeft vaak meerdere oorzaken. Uit onze ervaring blijkt dat vooral het menuaanbod en de bewustwording van het personeel een belangrijke rol spelen. Organisaties met veel menukeuzes zien doorgaans meer verspilling. Dat komt vooral doordat er meer verschillende voorraden nodig zijn, terwijl de afname vooraf lastig te voorspellen is.

Ook portiegroottes hebben hier invloed op: te ruime porties leiden sneller tot bordresten en dus voedselverspilling. In ziekenhuizen speelt daarnaast nog een extra factor: het aantal patiënten kan per dag sterk wisselen. Daardoor is het moeilijk om precies te bepalen hoeveel eten en drinken nodig is. Te ruim inkopen lijkt veilig, maar vergroot het risico op verspilling.

Daarom kijken wij samen met onze klanten goed naar hun situatie. We analyseren wat er wordt besteld, hoeveel keuze er op het menu staat en hoe sterk het aantal patiënten, cliënten of bewoners fluctueert. Op basis daarvan zoeken we samen naar praktische oplossingen. Denk bijvoorbeeld aan het aanbieden van een vaste menucyclus (ABCD-menu) of diepvriesmaaltijden van ons Fresh & Freeze-assortiment.

De diepvriesmaaltijden zijn lang houdbaar en daardoor een perfecte manier om pieken en dalen in maaltijdbehoefte op te vangen. Zo helpen we organisaties om voedselverspilling stap voor stap terug te dringen.

“ Het in kaart brengen van voedselverspilling is inmiddels een vast onderdeel binnen het verduurzamen van eten & drinken in de zorg. Dit is ook terug te zien in het aantal aanvragen van het verspillingstraject van Huuskes door zorgorganisaties. Het aantal deelnemende zorglocaties is namelijk meer dan verdubbeld ten opzichte van het jaar 2024. De verspillingstool van Huuskes is een bewezen waardepropositie in het partnership tussen Huuskes en haar klantrelaties. Huuskes ontwikkelt in 2026 een nieuwe verspillingstool die nog beter aansluit bij de sterk toenemende klantvraag voor het verspillingstraject. ”



Marc - Foodcare Specialist
Duurzaamheid & Academy

“ 8.000 kilo minder verspilling

We weten dat bij zorginstellingen in Nederland gemiddeld 30 tot 40% van het eten wordt weggegooid, dus verwachtten we dat dit bij ons waarschijnlijk niet anders zou zijn,” vertelt Inge, Adviseur Duurzaamheid bij AxionContinu. “Daarom hebben we in 2023 met behulp van de Huuskes Verspillingsmeter een onderzoek uitgevoerd. Dat onderzoek is niet zonder resultaat gebleven: inmiddels wordt er bijna 8.000 kilo (!) minder eten verspild.

De grootste winst bleek te zitten in het aanpassen van het uitgebreide aanbod. Hoe meer keuze je biedt, hoe meer voorraad je moet aanhouden en dus des te meer er uiteindelijk kan worden weggegooid. Daarom hebben we het dagmenu geïntroduceerd, met altijd alternatieven voor bewoners die iets niet lusten. Ook hebben we kritisch gekeken naar portiegroottes en een eenduidige werkwijze afgesproken. Dit alles is zorgvuldig afgestemd met bewoners en bestellers.

Deze aanpak voorkomt niet alleen veel voedselverspilling, maar levert ook ruimte op binnen het voedingsbudget. Doordat we nu efficiënter kunnen inkopen, blijft er geld over voor extra's, zoals iets lekkers met Pasen of Pinksteren. We kunnen dus méér doen met hetzelfde budget, een duidelijke win-win. ”

*Inge - Adviseur Duurzaamheid
bij AxionContinu*



“ Flinke portie bewustwording

M'n weegschaaltje was m'n beste vriend die dagen”, lacht Monique. “Het was even zoeken naar de juiste aanpak, maar uiteindelijk was het ook best leuk om te doen. Ik maakte er ook een beetje een grapje van met de bewoners: ‘Eet die laatste wortel toch nog even op!’” Zo blijft het luchtig. De meetweek gaf mooie inzichten. Zo werd er opnieuw nagedacht over het maaltijdaanbod en de portiegrootte.

“Eerder was het een standaard aantal porties voor iedereen. Nu houden we rekening met wie er daadwerkelijk eet,” legt Hetty uit. “Het was best confronterend en schokkend om te zien hoeveel eten er dagelijks werd weggegooid, maar het gaf ons zoveel inzicht.” Het resultaat was dus een flinke portie bewustwording en heel wat kleine, slimme aanpassingen.

Hetty en Monique zijn dan ook enthousiast: “De Huuskes Verspillingsmeter geeft je alles wat je nodig hebt om bewust met eten om te gaan en verspilling te verminderen. En dat is niet alleen goed voor je portemonnee, maar ook voor de planeet. ”

Monique & Hetty - Rivas

Gezond voor iedereen

Gezonde voeding draait bij Huuskes om balans: voedzaam, gevarieerd en aantrekkelijk eten en drinken. Tegelijk betekent dit voor ons een inclusief aanbod, waarin ruimte is voor verschillende smaken, voorkeuren en diëten. Zo zorgen we dat gezonde keuzes voor iedereen toegankelijk zijn.



Gezonde voeding

Gezonde voeding maakt het verschil. Daarom ondersteunen wij onze zorg- en cateringpartners bij het maken van betere keuzes. Ons assortiment

helpt daarbij. We selecteren onze producten met zorg en ontwikkelen smakelijke én voedzame maaltijden.

Onze klanten zijn hier ook blij mee. In het klanttevredenheidsonderzoek van 2025 hebben wij gevraagd of er voldoende gezonde opties zijn binnen het Huuskes assortiment. Maar liefst 83% was het hiermee eens. Dat is natuurlijk goed om te horen!

Fresh & Freeze assortiment

Gezonde voeding is voor iedereen belangrijk. Maar wat is precies gezond? Dit kan per persoon verschillen en is bijvoorbeeld afhankelijk van de voedingsbehoefte en is ook afhankelijk van factoren zoals ziekte, herstel en dieetwensen en -eisen. Om te bepalen of een maaltijd aansluit op de patiëntenvoeding wordt binnen de zorg onder andere gebruik gemaakt van de richtlijnen en kaders vanuit Goede Zorg Proef Je (GZPJ). Deze richtlijn is gebaseerd op de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad en de Kritische Succesfactoren van het Kenniscentrum Ondervoeding. GZPJ stelt heldere richtlijnen voor onder andere energie, eiwitten en zout per maaltijd.

Tijdens een verblijf in een ziekenhuis, revalidatiecentrum of zorginstelling is het extra belangrijk om een voedzame (en het liefst een lekkere) maaltijd te krijgen. Hiervoor heeft Huuskes in 2025 een geheel vernieuwd assortiment Fresh & Freeze-maaltijden geïntroduceerd. Het overgrote deel van deze maaltijden zijn ontwikkeld volgens de GZPJ-richtlijnen. Deze Goede Zorg Proef Je maaltijden bevatten minimaal 400 kcal, minimaal 20 gram eiwitten en maximaal 2 gram zout per portie.

Het assortiment bestaat uit verschillende maaltijden en voor ieder wat wils: plantaardig, vegetarisch, vis of vlees. Ook zijn bijna alle maaltijden natriumarm verkrijgbaar.

Naast de GZPJ-maaltijden zijn er ook maaltijden ontwikkeld die niet volledig voldoen aan deze richtlijnen. Dit zijn bijvoorbeeld halal en feestelijke maaltijden. Daarnaast zijn er ook andere populaire gerechten opgenomen in het assortiment zoals stampot boerenkool met rookworst of een lekkerbek met hollandaisesaus, wortelen en aardappelpuree.

Alle Fresh & Freeze-maaltijden worden vers bereid door onze koks en daarna direct ingevroren. Hierdoor blijven de smaak, consistentie en voedingswaarden optimaal behouden. Door de langere houdbaarheid van deze maaltijden maakt voedselverspilling weinig kans. Ook wanneer van tevoren niet altijd duidelijk is hoeveel patiënten of cliënten mee eten.

* In geval van grondstofmutaties kan tijdelijk een afwijking tot maximaal 5% op deze hoeveelheden voorkomen.



“ Fresh & Freeze is geen nieuw concept voor Huuskes. De vriesverse maaltijden waren voor 2025 ook al te koop en vielen goed in de smaak. Toch was het tijd voor verandering en begon het bij de afdeling productontwikkeling te kriebelen. In samenwerking met twee studenten die afstudeerden op dit project ging het team een jaar lang op zoek naar de perfecte balans tussen smaak, gezondheid én gemak.

Maaltijden die voldoen aan de richtlijnen van Goede Zorg Proef Je, maar vooral gewoon ook heel lekker zijn. “Het is soms een flinke puzzel om een maaltijd aan bepaalde eisen te laten voldoen,” legt Rick uit. “Een component kan perfect op smaak zijn, maar als je de hele maaltijd bij elkaar optelt, zit je al snel te hoog in zout. Alles wat we zelf produceren kunnen we aanpassen, opnieuw maken en ontwikkelen.”

Het resultaat mag er zijn: 97 gloednieuwe maaltijden waarvan er 67 voldoen aan de richtlijnen van Goede Zorg Proef Je! ”

Rick - Productontwikkelaar



Nutri-Score

Naast Goede Zorg Proef Je zijn er ook andere hulpmiddelen om gezondere keuzes te maken. Een van deze methodes is de Nutri-Score. De score zegt iets over de voedingswaarden van een specifiek product in de bijbehorende productcategorie.

Het doel van de Nutri-Score is om sneller en eenvoudiger gezondere keuzes te maken. Dit is vooral handig voor producten die niet in de Schijf van Vijf staan, waaronder ook samengestelde maaltijden.

Daarom heeft Huuskes ook de Nutri-Score toegekend aan de eigen maaltijden. Zo kan de besteller eenvoudig een gezondere keuze maken!



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.

Producten scoren beter door een hoog gehalte aan eiwit, vezels, fruit, groente en peulvruchten. De score verslechterd door een hoog gehalte aan energie (kcal), verzadigd vet, suikers en zout. Op basis van de combinatie van deze scores krijgt het product de totaalscore.

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. Het zegt alleen niet iets over de algemene gezondheid, een A of B product is niet automatisch een gezonde keuze. Het advies voor gezonde voeding blijft om vooral te kijken naar de Schijf van Vijf.



IDDSI 4 en 5

Steeds meer zorgorganisaties en ziekenhuizen maken gebruik van de IDDSI-normering en vragen om maaltijden die hieraan voldoen. De IDDSI-normering is een internationale standaard die de consistentie van eten en drinken weergeeft voor mensen met slikproblemen (dysfagie). Voor deze mensen is het belangrijk dat voeding precies de goede dikte en structuur heeft. Met deze normering weet iedereen – van kok tot zorgmedewerker – wat wel en niet veilig is om te geven.

Om deze reden is Huuskes een samenwerking aangegaan met *apetito*, de specialist op het gebied van IDDSI-maaltijden. Onder de naam *winVitalis* zijn deze maaltijden en maaltijdcomponenten in de wintercyclus van 2025 geïntroduceerd in onze maaltijdmodule. Deze bestaat uit een 3-weekse cyclus met smakvolle, vriesverse IDDSI 4 en IDDSI 5 maaltijden.

Naast het feit dat al deze maaltijden voldoen aan de IDDSI-normering, bieden de maaltijden nog meer voordelen. Zo zijn de maaltijden hoog op smaak en hebben zij een herkenbare vorm. Zo ziet een stukje zalm eruit als zalm en broccoli als broccoli. Dat is wel zo prettig.

De maaltijden in de menucyclus hebben ook goede voedingswaarden. Zo bevat de maaltijd minimaal 500 kcal en 20 gram eiwitten, voor de vega(n) maaltijden

is dit 15 gram eiwitten. Daarnaast maken de maaltijdcomponenten het ook mogelijk een maaltijd naar eigen wens samen te stellen.

De maaltijden en maaltijdcomponenten zijn bestelbaar via de maaltijdmodule en zijn ook los verkrijgbaar in onze Huuskes shop.



Halal maaltijden

Voor iedereen die halal eet en op zoek is naar smakvolle, voedzame en praktische maaltijden biedt Huuskes vanaf 2025 een eigen assortiment halal-gecertificeerde maaltijden aan. Deze maaltijden

zijn gebaseerd op authentieke wereldkeukens.

De gerechten worden bereid met verse ingrediënten en volgens ambachtelijke recepten. Een mooie aanvulling op de maaltijden die wij aanbieden via onze partner-leveranciers.

Bij de ontwikkeling van de maaltijden is ook veel aandacht besteed aan het creëren van authentieke smaken met aandacht voor de gezondheid. Daarom is voornamelijk gewerkt met heerlijke kruiden en specerijen en zo min mogelijk zout. Ook bevatten de maaltijden minimaal 20 gram eiwit en een flinke portie groente.

De bereiding vindt plaats in onze diëtkeuken. Hier wordt halal en niet-halal strikt gescheiden. Ingrediënten worden afzonderlijk opgeslagen en verwerkt, met gescheiden productielijnen en duidelijke maatregelen ter scheiding, om optimale voedselveiligheid en naleving van religieuze voorschriften te garanderen.



Huuskes is hala-gecertificeerd door Halal Audit Company. Deze organisatie voert regelmatig controles uit. Zo garanderen wij betrouwbaarheid, transparantie en naleving van islamitische voedingsvoorschriften.

“Inclusie is niet alleen het maaltijdaanbod, het betekent ook dat iedereen kan meedoen en dat iedereen zelfstandige keuzes kan maken. En soms kan dat al zo simpel zijn als het aanbieden van een toegankelijk menubord waarop afbeeldingen van de maaltijdcomponenten te zien zijn. “Het bord werkt voor iedereen: het helpt bewoners met dementie, maakt het makkelijker voor mensen die moeite hebben met de Nederlandse taal en zorgt ervoor dat iedereen weet wat er op tafel komt.”

Het idee voor een menubord borrelde al jaren bij Jeanine. “Toen ik nog in het ziekenhuis werkte zag ik hoe lastig het soms voor patiënten was om een keuze te maken bij het eten als je alleen tekst leest”. De toegevoegde waarde van duidelijke plaatjes was volgens Jeanine dan ook groot. “Samen met Huuskes werd dit plan werkelijkheid: een duidelijk, prikkelarm menubord waarop bewoners in één oogopslag kunnen zien wat er op het menu staat. En het werkt!

Bewoners voelen zich meer betrokken, er is meer plezier rondom de maaltijd en het zorgt voor gezelligheid in de groep. Een kleine verandering met een groot effect. En dat maakt het menubord écht een blijvertje. ”

*Jeanine - Adviseur Gastrijheid
Eten en Drinken bij Thebe*

Menu van de dag



Broccoli-varkenssauceijs



Lekkerbek



Sperziebonen



Bloemkool à la crème



Zoete aardappelpuree



Gebakken krieltjes

Eet smakelijk! 

**Het Huuskes
menubord:
kleine innovatie
met groot effect**



Lekker voor iedereen

Bij Huuskes maken we goede voeding toegankelijk voor iedereen. Iedereen verdient een maaltijd die voedzaam is en goed smaakt. Een maaltijd die past bij persoonlijke wensen, overtuigingen en gezondheid. Daarom werken we elke dag aan een breed en inclusief aanbod. Zo zorgen we dat iedereen een lekkere en vooral passende keuze heeft.

Om te achterhalen of onze klanten dit ook zo zien is dit onderwerp uitgevraagd tijdens ons klanttevredenheidsonderzoek van 2025. Slechts 9% van de respondenten gaf aan behoefte te hebben aan meer opties voor specifieke diëten, allergenen of levensovertuigingen. Om ervoor te zorgen dat ons aanbod inclusief is én blijft keken wij ook in 2025 goed naar ons assortiment en hebben wij dit verder uitgebreid met onder andere Halal en maaltijden van apetito winVitalis.

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

Heerlijke halal maaltijden, vlees en vleeswaren via Huuskes of via onze partners. Authentiek van smaak en volledig volgens de islamitische voedingsvoorschriften.



Petit Chef

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



IDDSI

Lekker eten en drinken hoort voor iedereen toegankelijk te zijn, ook voor mensen met slikproblematiek. Met apetito winVitalis biedt Huuskes een passend assortiment IDDSI-maaltijden.



Vega(n)

Dagje zonder vlees en vis of juist een volledig vegetarisch of plantaardig dieet? Ook voor heerlijke vega(n) maaltijden kun je bij Huuskes terecht.

Dit duurzaamheidsverslag belicht de acties van Huuskes' duurzaamheidsprogramma Lekker Groen! Het betreft geconsolideerde informatie over alle vestigingen van H.H. Huuskes B.V. over het jaar 2025.

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



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