



2024

MVO Jaarverslag



Hutten

Altijd meer aandacht





Inhoud

Voorwoord	4
Mijlpalen	6
Over Hutten	10
Hoofdstuk 1 Van visie naar impact	14
Hoofdstuk 2 Prestaties en activiteiten	32
Hoofdstuk 3 Governance en structuur	62

A man with short brown hair, smiling, wearing a blue button-down shirt. He is standing in front of a wall made of irregular, stacked stones in shades of grey, tan, and brown. On the left side of the image, there is a red speech bubble containing text. On the bottom right, there is a decorative pattern of white and red rounded squares.

*"Ik zie de intrinsieke
motivatie binnen beide
organisaties om écht het
verschil te maken."*

- Frank

Voorwoord

2024 was een bijzonder jaar. Een jaar van vertrouwen, groei en innovatie van Hutten. En het jaar waarin Hutten en Albron begin november de krachten bundelden. Een samengaan met een enorme potentie om samen meer impact te maken. Vanuit mijn rol zie ik die kansen dagelijks. Ik ben trots en heb het volste vertrouwen in het succes, omdat ik de intrinsieke motivatie binnen beide organisaties zie om écht het verschil te maken.

Een van de meest fundamentele ontwikkelingen voor Hutten was de implementatie van het 'Visie naar Impact-model', waarmee we ons duurzaamheidsbeleid verder hebben verankerd in onze bedrijfsvoering. Dit model helpt ons om strategische duurzaamheidsdoelen door te vertalen naar productontwikkeling, operationele processen op de locaties en richting onze opdrachtgevers en gasten.

Innovaties en samenwerkingen

Ook op het gebied van producten en ketenvernieuwing is er veel gebeurd. We zijn gestart met de Hutten Food Chain, een blockchainplatform voor transparante producttracering waarbij we de ketenregie kunnen omzetten in betrouwbare bewijslast.

We ontwikkelden plantaardige soepen in onze Verspillingsfabriek en bakkerijproducten om duurzame alternatieven te bieden. Daarbij hebben we geen concessies gedaan aan de smaak en uitstraling. We verwelkomden nieuwe leveranciers; Weerribben Zuivel voor biologische zuivel, Sempervere met hun sla uit de vertical farm en Trending Tea voor de meest transparante thee. Samen met een van onze belangrijke klanten (het ministerie van LNV) onderzochten we hoe we het biologische aanbod in de catering kunnen verbreden, zodat gasten vaker kunnen kiezen voor duurzame maaltijden.

Een andere belangrijke mijlpaal was de afronding van het meerjarige True Cost Accounting-project. Dit geeft ons kaders om de financiële, ecologische en sociale kosten van onze bedrijfsvoering mee te wegen in iedere beslissing. Deze integrale aanpak betekent dat duurzaamheid niet langer een ambitie op papier is, maar een meetbaar onderdeel van elke keuze die we maken.

We werkten samen met de nieuwe generatie studenten. In de structurele samenwerking met de Hogere Agrarische School in 's-Hertogenbosch is De Verpakkingsmonitor ontwikkeld. Deze bracht de impact van onze verpakkingen in kaart. Hierop hebben we al eerste aanpassingen bij onze AGF-leverancier doorgevoerd. Daarnaast ontwikkelden we een nieuw product: de 'Too Tasty to Leaf'-soep, gemaakt van reststromen bladeren van een bloemkool.

Ook onze sociale initiatieven zijn in ontwikkeling. Onze Sign Language Coffee Bar is dit jaar verder gegroeid in locaties en we staan aan de vooravond van de samenstelling van onze inclusieve menukaart.

Op onze locaties implementeerden we een geavanceerd bestel- en receptuursysteem. Dit systeem staat vol met lekkere, duurzame en gezonde recepturen ter inspiratie en ondersteuning van onze samenwerking. Dit zorgt voor een versnelling in de transitie naar meer plantaardig eiwit voor alle gasten.

Als we vooruitkijken naar 2025 dan ben ik vol vertrouwen en ambitieus. We bouwen voort op de basis die in 2024 is gelegd, schalen succesvolle initiatieven op en grijpen nieuwe kansen om onze impact verder te vergroten. Met de gebundelde kracht van Hutten en Albron kunnen we de lat voor duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid nog hoger leggen. Mijn intrinsieke motivatie om hierin voorop te lopen is sterker dan ooit. Ik ben ervan overtuigd dat we in 2025 als grootste foodservice-impactbedrijf van Nederland grensverleggende stappen zullen zetten op weg naar een gezondere, socialere en duurzamere toekomst.

Frank Dobbels

Manager Strategy & Sustainability Hutten

2024

Mijlpalen



Februari

Composthelden aan het werk

Bij BDO Utrecht verwerken 5000 wormen nu groente- en fruitresten tot compost. Een duurzame samenwerking die verspilling tegengaat en bewustwording vergroot.



April

Lancering FIJN! kookboek

Antoni van Leeuwenhoek en Hutten lanceren gratis kookboek FIJN! met smakelijke, makkelijk slikbare recepten volgens IDDSI-richtlijnen, bedoeld voor mensen met slikproblemen en hun zorgverleners.

Maart

Week Zonder Vlees en Zuivel

Hutten stimuleert plantaardig eten met lokale ingrediënten, creatieve gerechten, gastgerichte communicatie en datagedreven impactmeting tijdens de Week Zonder Vlees & Zuivel.



April

Live met nieuwste merk: House of Inclusion

Met House of Inclusion combineren we inclusiviteit en duurzaamheid. Hier krijgen mensen én producten met een verhaal een kans om te stralen.





April

Statiegeld voor soepdonatie aan De Voedselbank

Gasten kunnen sinds 1 april 2024 statiegeldflessen en -blikjes doneren. De opbrengst wordt gebruikt om soep van De Verspillingsfabriek te schenken aan De Voedselbank.



September

Samenwerkers halen €5.221 op voor Prinses Máxima Centrum

Met "Maak Meters voor Máxima" haalden samenwerkers €5.221,40 op voor het Prinses Máxima Centrum door vitaliteitsdoelen te koppelen aan sponsorgeld.

Mei

Doorbraak: medewerkers een gratis gezonde lunch

Koppert Cress mag medewerkers gratis gezonde lunch bieden als onderdeel van Arbo-beleid. De Hoge Raad erkent dit als vrijstelling, met steun van Hutten en brancheorganisaties.



Oktober

Hutten start op 7 TNO-locaties

Hutten viert de start van 8 jaar samenwerking met TNO. In één keer gingen zeven locaties live, met focus op gezondheid, duurzaamheid en gasttevredenheid.



TNO innovation for life



Oktober

CBS en Hutten starten nieuwe samenwerking

Hutten en CBS ondertekenden een nieuw contract, gestart op 1 juli in Den Haag en Heerlen. Focus op inclusie en duurzaamheid.



November

Sint Jacobkliniek vermindert voedselverspilling

De Sint Jacobkliniek in Haarlem gebruikt een food waste monitor om 21% minder voedsel te verspillen.

November

Hutten en Albron versterken elkaar voor toekomst

Albron heeft Hutten overgenomen, waarmee de organisaties hun krachten bundelen voor verdere groei en maatschappelijke impact.



November

Hutten ondersteunt Diabetescafé

Hutten ondersteunt het Diabetescafé "De Zoete Inval" in Bernhoven ziekenhuis, waar mensen met diabetes type 1 ervaringen delen en steun vinden voor een gezonde toekomst.



**November****Inspiratiesessie met Bernhoven**

Hutten, Bernhoven en Goede Zorg Proef Je organiseerden een sessie voor zorgprofessionals om kennis te delen over gezonde, duurzame voeding in ziekenhuizen.

**December****226.000 kilo groenten gered in 2024!**

De Verspillingsfabriek redde in 2024 226.000 kilo groenten die anders verspild zouden worden, en gebruikte ze voor soepen, sauzen en ketchup van 'imperfecte' groenten.

November**Duurzaam Koffiewagentje voor Royal Swinkels**

Hutten introduceerde een 100% elektrisch koffiewagentje op het terrein van Royal Swinkels Family Brewers, wat dagelijks 7 kilometer aflegt voor het bijvullen van machines.

**December****Hutten wint Impact Award 2024 voor Inclusie**

Hutten behaalt de eerste plaats in de Impact Awards 2024 door 13.584 sociale uren bij te dragen, gelijk aan 12 volwaardige banen voor mensen met een arbeidsbeperking.



Over Hutten

Wij zijn Hutten. In 1929 begonnen we als bakkerij. Nu verzorgen we eten, drinken en gastvrijheidsdiensten bij bedrijven, zorginstellingen, eigen horecalocaties en bij meetings & events op eventlocaties in heel Nederland. We zijn samenwerkers met een missie. Onze diensten helpen opdrachtgevers hun doelen te bereiken, waarbij de gast altijd centraal staat. En: we willen oprecht iets betekenen voor elkaar, onze opdrachtgevers, gasten en de samenleving. Dit verbindt ons en geeft energie. Het heeft ons gebracht waar we nu zijn en maakt samenwerken met Hutten betekenisvol en leuk.

Je vindt ons hier



Op je werk

Met culinair vakmanschap, ondernemende gastvrijheid en een dosis lef laten wij gasten genieten in onze bedrijfshoreca. Wij weten wat we doen én wat ons te doen staat. We ontzorgen met het lekkerste verse eten en drinken. En we zetten ons in voor een groene en goede toekomst. Want eten dat harstikke gezond is voor je lijf is dat ook voor de aarde. Vol enthousiasme laten we medewerkers en gasten dat maar al te graag weten. In een markt in ontwikkeling, zijn wij transparant, creatief, vindingrijk en flexibel. We komen met oplossingen die bijdragen. Met onze roots in de eventcatering creëren we bruisende hubs. Waar community's worden gebouwd, leggen wij de fundamenten. Waar ontmoeten steeds meer centraal staat, serveren wij de verbinding. Waar transitie noodzakelijk is, duwen wij mee. Opdrachtgevers die voor ons kiezen weten dat. Zo maken we samen impact.



In de zorg

Met de grootste zorg en toewijding en echt smaakvol eten en drinken zijn wij er elke dag voor onze gasten in de zorg. Waar wij komen, zetten we iets in beweging. We zijn hartverwarmende aanpakkers vol positieve energie. Overtuigd van de helende kracht van goede voeding in combinatie met de waarde van beleving van eten en drinken. Voor je gezondheid en weerstand, voor je welzijn en herstel. Dat onderbouwen we graag. Dus doen we samen met opdrachtgevers en organisaties wetenschappelijk onderzoek. We maken voeding toegankelijk, ook als eten moeilijk is. Onze koks in de keuken en onze gastvrouwen aan het bed zijn open, bekwaam en vooral oprecht zichzelf. Ze willen maar een ding. Een lichtpuntje zijn in de meest kwetsbare momenten van iemands leven. Met de beste voeding en oprechte gastvrijheid gaan wij zo voor hartverwarmende zorg.



Op je event en in de horeca

Met gastvrijheid, creatieve foodconcepten en vol energie maken wij elk event tot een onvergetelijke ervaring. Op een van onze eigen eventlocaties, venues of door de opdrachtgever gewenste plek. Voor ons is niets te gek en we zijn een echte alleskunner. Verrassend en veelzijdig. Ons team ademt ambacht en passie voor het vak. En die vakspecialisten hebben maar een doel: het gasten en opdrachtgevers maximaal naar de zin maken. Het eten en drinken dat wij serveren is net zo puur, eerlijk en echt als wij zijn. En reken maar dat het super lekker is. Onze gasten voelen zich fijn bij ons, want gezelligheid en gastvrijheid komen recht uit ons hart. We verbinden, brengen energie en een glimlach. Met de leukste mensen geven wij zo de mooiste momenten betekenis.





Bij Hutten draait alles om bijdragen aan geluk. Daarom zetten we ons vol overtuiging en optimisme in voor een gezonde aarde en gelukkige mensen. Door de keuzes die we maken, leveren we een positieve bijdrage aan de draagkracht van de aarde, helpen we onze gasten de gezonde keuze te maken en mag iedereen meedoen en hun talent benutten.



1.

**Van visie
naar impact**

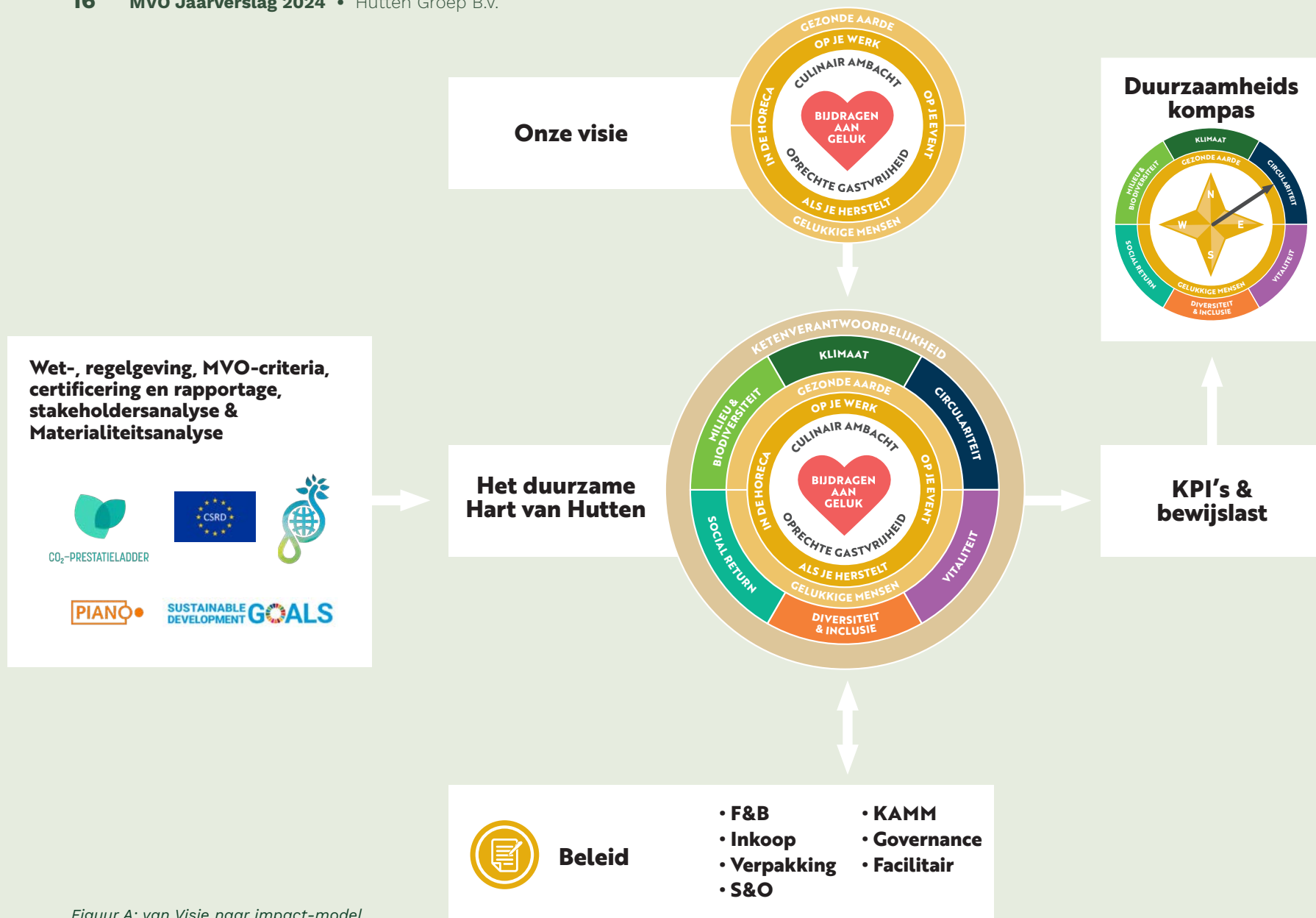
Hutten levert waarde voor haar opdrachtgevers, hun gasten en medewerkers, en de samenleving. Dat doen we met onze producten en diensten. Hiermee dragen we positief bij aan de maatschappij van nu en die van toekomstige generaties.

Onze stakeholders

Hutten heeft acht belangrijke stakeholders: gasten, opdrachtgevers, patiënten, samenwerkers, leveranciers, de overheid en niet-gouvernementele organisaties (NGO's), aandeelhouders en financiers. Met deze relaties stemmen we voortdurend af om hun verwachtingen te begrijpen. Zo kunnen we waarde blijven toevoegen met onze dienstverlening. Dit doen we onder andere met het Gastvrijheidsjaarplan, de Preview, het Beste-Leukste-Gelukkigste-onderzoek (BLG-onderzoek) voor samenwerkers en met gast- en klanttevredenheidsonderzoeken. Andersom nemen we de feedback van onze relaties mee in trainingen en workshops voor onze samenwerkers. Allemaal met het doel om samen te innoveren en te werken aan een duurzame toekomst.

Ons duurzaamheidsbeleid is met behulp van ons 'Visie naar Impact-model' verankerd in de organisatie. We gebruiken dit model om strategische duurzaamheidsdoelen te vertalen naar hoe we producten ontwikkelen, hoe we werken op onze locaties en wat we doen voor onze opdrachtgevers en gasten. Het is een helder model dat laat zien hoe wij in zeven stappen tot impact komen. Het model begint bij onze visie en missie en eindigt bij een geïntegreerd waardecreatiemodel. In het waardecreatiemodel laten we zien welke impact we maken. In 2024 zijn we verder gegaan met het verfijnen en implementeren van ons 'Visie naar Impact-model'. We hebben onder andere onze doelstellingen en KPI's samengebracht in relatie tot de CSRD. We hebben het model gevisualiseerd in figuur A en nemen je hierna kort mee in de zeven stappen van het model.





Figuur A: van Visie naar impact-model

In zeven stappen van Visie naar Impact

Stap 1: Onze visie en missie

Stap 2: Wet- en regelgeving, certificeringen en rapportage (MVO prestatieladder, CSRD, MVI-criteria)

Stap 3: Beleidsdocumenten

Stap 4: Het duurzame Hart van Hutten

Stap 5: KPI's en bewijslast

Stap 6: Programma's & interventies

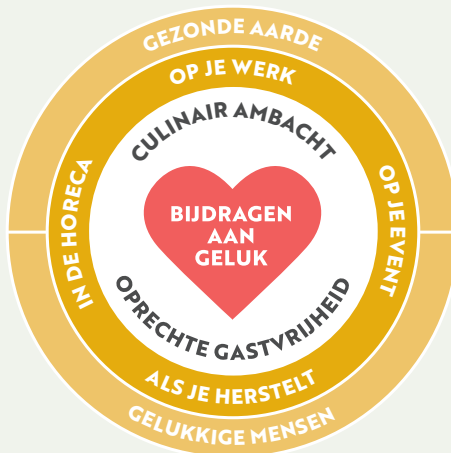
Stap 7: Waardecreatiemodel

Stap 1

Onze visie en missie

In het Hart van Hutten zijn onze visie, missie, kernwaarden, onderscheidend vermogen, drijfveren en strategie vastgelegd. Centraal in ons hart staat waarom we er zijn: Hutten wil bijdragen aan het geluk van opdrachtgevers, hun medewerkers, gasten en patiënten, leveranciers, onze eigen samenwerkers én de samenleving. Bijdragen aan geluk doen we met culinair ambacht en oprechte gastvrijheid. Culinair ambacht betekent dat we met de allerbeste, verse ingrediënten het lekkerste eten maken. Smaak staat altijd op één. Onze gastvrijheid

gaat over echt, oprecht en authentiek aandacht geven aan onze gasten. Om dat te bereiken gebruiken we twee drijfveren waarlangs we al onze activiteiten afmeten: een gezonde aarde en gelukkige mensen.



Stap 2

Wet- en regelgeving, certificeringen en rapportage

Met onze impactrapportage sluiten we zo goed mogelijk aan op bestaande methodes van verslaglegging. Daarom zijn onze drijfveren verder uitgewerkt in onderwerpen op basis van de MVO Prestatieladder en de MVI-criteria. Vanaf 2024 zijn steeds meer bedrijven verplicht te rapporteren over hun impact op mens en milieu. Dit is vastgelegd in de CSRD, de Corporate Sustainability Reporting Directive die daarbij gebruikmaakt van 12 duurzaamheidsstandaarden: de European Single

Reporting Standards (ESRS). De ESRS zorgen ervoor dat Europese bedrijven op een duidelijke en eenduidige manier rapporteren over duurzaamheid. De CSRD verplicht bedrijven om te laten zien hoe ze mens en milieu beïnvloeden én hoe duurzaamheidskwesties hun bedrijf raken. Hiervoor moeten ze een 'dubbele materialiteitsanalyse' uitvoeren. Hutten zal deze in 2025 uitvoeren.

MVO Prestatieladder en CSRD

Hutten is gecertificeerd op niveau 4 van de MVO Prestatieladder. In de MVO Prestatieladder staan 31 maatschappelijk relevante thema's waarop je je bedrijfsstrategie kunt baseren. Maar niet alle onderwerpen zijn van belang (materieel) voor Hutten. Om te bepalen welke dat wel zijn, voor zowel Hutten als haar stakeholders, is in 2021 een materialiteitsanalyse uitgevoerd. Daarin hebben we de belangrijkste milieu-onderwerpen, sociale en bestuurlijke onderwerpen bepaald en geprioriteerd. Zo hebben we de lijst teruggebracht tot 16 thema's. Deze 16 thema's zijn vervolgens voorgelegd aan een groep in- en externe stakeholders met de vraag hoe groot de maatschappelijke en de financiële impact is die dit thema heeft of kan hebben op Hutten. In de materialiteitsmatrix is vervolgens de financiële impact tegen de maatschappelijke impact afgezet. Zo bleven er zeven thema's over (zie tabel 1). Dit zijn onze meest materiële thema's. In de tabel staat tevens welke thema's uit de MVO Prestatieladder overeenkomen met de meest materiële onderwerpen voor Hutten.

Tabel 1 De meest materiele thema's van Hutten (2021)

Materieel thema Hutten	MVO Prestatieladder criterium (2020)	Omschrijving MVO Prestatieladder
Gezondheid van consumenten	19	De organisatie draagt er zorg voor dat de gezondheid en veiligheid van afnemers en gebruikers van producten of diensten niet in gevaar worden gebracht.
Grondstoffen (voedsel)	23	De organisatie maakt haar grondstoffenverbruik inzichtelijk en neemt maatregelen om het gebruik van grondstoffen afkomstig uit recycle processen of afval te verhogen.
Diversiteit en inclusie op de werkvloer	6	De organisatie draagt zorg voor het welzijn van haar medewerkers door het uitvoeren van beleidsmaatregelen gericht op gelijke kansen en gelijke behandeling van mensen. De organisatie biedt mensen met afstand tot de arbeidsmarkt kansen om deel te nemen aan het arbeidsproces.
Gezondheid en veiligheid samenwerkers	4	De organisatie draagt zorg voor de veiligheid en gezondheid van werknemers, direct omwonenden en derden door gebruik te maken van veilige faciliteiten, technologieën en werkwijzen en door voorbereid te zijn op calamiteiten.
Flexibele arbeidskrachten	7	De organisatie draagt zorg voor het welzijn van haar flexibele arbeidskrachten door de wettelijke eisen te respecteren en niet mee te werken aan constructies van schijnzelfstandigheid.
Ontwikkeling en groei van samenwerkers	5	De organisatie draagt zorg voor het welzijn van haar werknemers door voorzieningen en mogelijkheden te bieden voor persoonlijke ontwikkeling in de vorm van opleiding en onderwijs en organisatie van het werk.
Bevorderen consumptie plantaardige eiwitten	23	De organisatie maakt haar grondstoffenverbruik inzichtelijk en neemt maatregelen om het gebruik van grondstoffen afkomstig uit recycle processen of afval te verhogen.
	31	De organisatie draagt met haar activiteiten of diensten bij aan de verbetering van de infrastructuur op People, Planet en Profit aspecten binnen de invloedsfeer van haar organisatie en vestiging(en).

Om onze maatschappelijke impact te vergroten is het belangrijk dat onze materiële onderwerpen terugkomen in onze strategie. Daarnaast willen we zo transparant mogelijk rapporteren over de maatschappelijke impact die wij hebben. Dit betekent dus helder zijn over de positieve impact die je hebt als bedrijf, maar ook over de negatieve. Met de CSRD wordt dit nog beter inzichtelijk en vergelijkbaar. Om te kunnen rapporteren volgens de CSRD maken we een match met onze materiële thema's en de 12 standaarden van de ESRS. Omdat we al gecertificeerd zijn volgens de MVO Prestatieladder, kunnen we slim inspelen op de eisen van ESRS en CSRD. Zo bouwen we een duurzaamheidsrapportage die past bij de verwachtingen van onze stakeholders.

MVI-criteria

MVI staat voor Maatschappelijk Verantwoord Inkopen. Naast de prijs van de producten en/of diensten letten inkopers hierbij ook op de effecten van de inkoop op milieu en sociale aspecten. De MVI-criteria worden (met name) gebruikt door overheidsinstellingen bij aanbestedingen. Voor het afnemen van cateringdiensten zijn dat 37 criteria. We hebben in een overzicht in kaart gebracht waar wij als Hutten staan ten opzichte van deze criteria (ambitie, plek in de organisatie, status, enz). Dit is een dynamisch document dat we continu bijwerken.

Stap 3

Beleidsdocumenten

Onze visie en duurzaamheidsambities zijn gebouwd op een aantal belangrijke beleidsdocumenten. Deze documenten zijn de basis voor onze samenwerkers en leveranciers en de onderbouwing van onze visie richting opdrachtgevers. In deze documenten staan geen doelstellingen maar richtlijnen om onze doelen te behalen. We onderscheiden de volgende beleidsdocumenten:

- Besturingssysteem (Way of Working)
- F&B-beleid
- Inkoopbeleid
- S&O-beleid
- KAMM-beleid
- Governance (ontwikkeling 2025)
- Facilitair (ontwikkeling 2025)

Stap 4

Het duurzame Hart van Hutten

We ondernemen op een duurzame en verantwoorde wijze waarbij we rekening houden met mens, milieu en maatschappij. Daarom is ons duurzaamheidsbeleid gebaseerd op twee drijfveren: een gezonde aarde en gelukkige mensen. Deze drijfveren bestaan uit de volgende thema's:

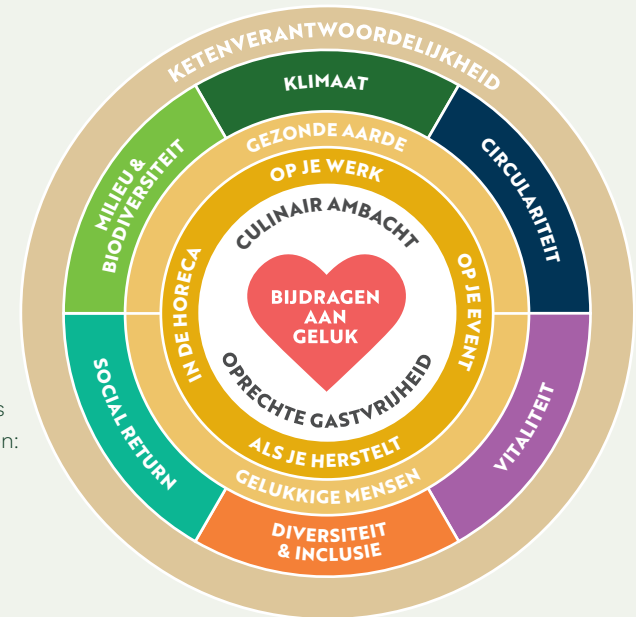
Gezonde aarde:

- Milieu & biodiversiteit
- Klimaat
- Circulariteit

Gelukkige mensen:

- Social return
- Diversiteit en inclusie
- Vitaliteit

Bij al deze thema's draait het om het nemen van ketenverantwoordelijkheid. Daarom hebben wij deze als ring geplaatst om alle thema's heen (zie figuur B het Duurzame hart van Hutten).



Figuur B: het Duurzame hart van Hutten

Risicoanalyse

Het produceren van eten en drinken heeft een grote impact op mensen, dieren en de natuur. Wij gebruiken een risicoanalyse waarmee we de risico's in onze keten inzichtelijk maken. Zo kunnen we gericht maatregelen invoeren om de keten duurzamer en veiliger te maken. We doen dit door informatie te verzamelen over de gevaren (risico's) die aan elk product of elke grondstof zijn verbonden. Dit gebeurt met verschillende hulpmiddelen en methodieken, zoals: de MVO Risicochecker, onze materiële thema's, materialiteitsmatrix, MVI-criteria, omzetvolumes, onze impactrapportage en informatie uit deskresearch. Vervolgens hebben we de risico's gekoppeld aan de in- en verkoopvolumes. Hierdoor kregen we duidelijk welke risico's het meest relevant zijn voor Hutten. We hebben zo voor elke productgroep het risico geassocieerd in hoog, midden of laag met betrekking tot sociale criteria (bijvoorbeeld arbeidsomstandigheden), ecologische criteria (bijvoorbeeld milieu-impact) en economische criteria (bijvoorbeeld financiële risico's). Zo kregen we scherp welke ketens extra aandacht nodig hebben om maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) te waarborgen.

Ketenverantwoordelijkheid

Het voorkomen of aanpakken van misstanden op het gebied van arbeidsomstandigheden, mensenrechten en milieu is in onze ogen cruciaal. Binnen ons bedrijf en binnen onze ketens ondernemen wij vanuit dezelfde visie, pakken we onze verantwoordelijkheid en gaan we voor transparantie en een eerlijke prijs voor de mensen die er werken. De risicoanalyse is voor ons de basis

voor het nemen van die ketenverantwoordelijkheid. Daarnaast hebben we maximaal grip op de keten doordat we heel veel zelf doen. We kiezen onze boeren en leveranciers zorgvuldig, produceren (bijna) alles zelf, slaan het zelf op en brengen het zelf rond. Kortom: we kunnen aan heel veel knoppen draaien om de ketens transparanter en duurzamer te maken.

Gezonde aarde

Een gezonde aarde zorgt voor het behoud van biodiversiteit, ecosystemen en natuurlijke hulpbronnen. We willen bijdragen aan het minimaliseren van de negatieve impact op het milieu, het behoud van schone lucht en water, het beschermen van bedreigde diersoorten en het voorkomen van klimaatverandering door het verminderen van de uitstoot van broeikasgassen.

Thema Milieu en biodiversiteit

We gaan milieuverontreiniging tegen. Denk hierbij aan stikstofuitstoot, luchtverontreiniging en het gebruik van schadelijke stoffen en pesticiden. Dit draagt ook bij aan het beschermen van de biodiversiteit. Ook het tegengaan van voedselverspilling en het verminderen van water- en energiegebruik vallen hieronder. We doen dit door producten te kopen die een lage milieu-impact hebben of die een positieve bijdrage leveren aan bijvoorbeeld biodiversiteit.

Thema Klimaat

We gaan klimaatverandering tegen, vooral door ons in te zetten voor de afname van de CO₂-uitstoot. Dit doen we door producten te kopen die weinig CO₂ uitstoten in de productie- en/of gebruiksfase.

Thema Circulariteit

Bij circulariteit gaat het erom dat afval en het gebruik van hulpbronnen worden geminimaliseerd door producten, materialen en grondstoffen zo efficiënt mogelijk te gebruiken en te hergebruiken. Wij verstaan onder circulariteit: het stimuleren en helpen opbouwen van een circulaire economie. Dit kan door het inkopen van producten die zo min mogelijk uit primaire grondstoffen bestaan en die na hun eerste gebruiksfase goed herbruikbaar zijn, als product, component of materiaal.

Gelukkige mensen

We bevorderen het welzijn en geluk van mensen door hen te helpen vitaler te worden. We stimuleren arbeidsparticipatie en bieden eerlijke kansen aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. We streven naar een diverse en inclusieve samenleving. Gender, seksuele voorkeur, leeftijd, culturele achtergrond, religie, opleidingsniveau of arbeidsbeperking, bij ons is iedereen gelijk.

Thema Vitaliteit (Eat Lancet, vers en onbewerkt, Nutri-score)

We bevorderen de vitaliteit van mensen door onze menu's samen te stellen volgens de richtlijnen van de EAT Lancet-studie, te koken met verse en onbewerkte ingrediënten en de Nutri-score te gebruiken bij het samenstellen van een gezond assortiment. Zo maken we steeds meer ruimte voor smakelijke groenten op ons bord en gebruiken we minder vlees en zuivel. Want meer groenten, fruit, peulvruchten, volkoren granen en noten eten is gezonder voor je lijf en de aarde.

Thema Social return

We stimuleren arbeidsparticipatie en bieden eerlijke kansen aan mensen met een begeleidingsbehoefte. Dit doen we door bij opdrachten te zorgen dat een deel van de opdracht wordt uitgevoerd door mensen met een begeleidingsbehoefte en deze ook de kans te geven om na de opdracht hun baan te behouden.

Thema Diversiteit en inclusie

We stimuleren een samenleving en bedrijfsleven die divers en inclusief zijn waarin iedereen wordt behandeld en beoordeeld op wat ze kunnen en niet op wie ze zijn, van wie ze houden, waar ze vandaan komen of wat ze geloven. Binnen onze ketens ondernemen wij vanuit dezelfde visie en gaan we voor transparantie en een eerlijke prijs voor de mensen die er werken.

Thema's, SDG en ESRS

We hebben bovenstaande thema's ook gekoppeld aan de SDG-doelen en als voorbereiding voor de CSRD-rapportage aan de ESRS-onderwerpen. Dit overzicht staat in tabel 2 op deze en de volgende pagina.

Tabel 2 Thema's gekoppeld aan SDG-doelen en ESRS

Ketenverantwoordelijkheid (Internationale Sociale Voorwaarden)		
	Relatie met SDG    Dwarsverband met SDG   	Relatie met ESRS ESRS S2 (Personeel in de waardeketen)
Thema's Gezonde aarde		
Milieu en biodiversiteit	Relatie met SDG     Dwarsverband met SDG 	Relatie met ESRS ESRS E2 (Vervuiling) ESRS E3 (Water en maritieme hulpbronnen) ESRS E4 (Biodiversiteit en ecosystemen)
Klimaat	Relatie met SDG   Dwarsverband met SDG 	Relatie met ESRS ESRS E1 (Klimaatverandering)
Circulariteit	Relatie met SDG   Dwarsverband met SDG 	Relatie met ESRS ESRS E5 (Hergebruik en circulaire economie)

Thema's Gelukkige mensen		
Vitaliteit	Relatie met SDG 	Relatie met ESRS ESRS S4 (Consumenten en eindgebruikers)
	Dwarsverband met SDG 	
Social Return	Relatie met SDG   	Relatie met ESRS ESRS S1 (Eigen personeelsbestand) ESRS S2 (Personeel in de waardeketen) ESRS S3 (Belanghebbende)
	Dwarsverband met SDG  	
Diversiteit en inclusie	Relatie met SDG   	Relatie met ESRS ESRS S1 (Eigen personeelsbestand) ESRS S2 (Personeel in de waardeketen) ESRS S3 (Belanghebbende)
	Dwarsverband met SDG 	

Stap 5

KPI's & bewijslast

Om aantoonbaar bewijslast te creëren op de zes thema's hebben we per thema doelstellingen bepaald en daar KPI's aan gekoppeld. Zo kunnen we onze verbeteringen monitoren (zie tabel 3). We monitoren gedurende het jaar met het KPI-dashboard van Hutten.

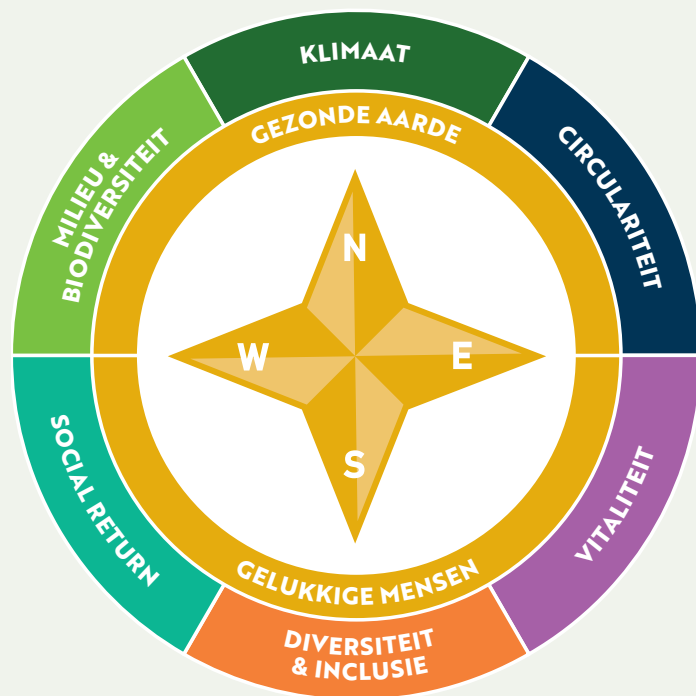
Tabel 3 Doelstellingen & KPI's Hutten 2024

Thema	Doelstelling	KPI'S	KPI-monitor
Milieu & biodiversiteit	Meer inkoop en gebruik van biologische producten	Percentage biologische Percentage Topkeurmerken	Topkeurmerkenmonitor
Klimaat	Minder CO ₂ -uitstoot door producten en uit onze keten	Eiwitbalans (aandeel plantaardig eiwit) CO ₂ -uitstoot per kg ingekocht product	Klimaatmonitor
Circulariteit	Minder verpakkingen en verlaging voedsel-verspilling op locatie en in de keten	Verspilling: % product verspild Verpakken: ingekocht groot verpakking per kg product of per gast	Verspillingsmonitor Verpakkingsmonitor (opzet 2024)
Vitaliteit	Gezonder, onbewerkter aanbod voor de gast	Schijf van 5 Gezondheidsscore (hoeveelheid vezels, aandeel groente/fruit, combi nutri- en novascore) Vitaliteitscijfer (samenwerkers) Voedselveiligheid Gasttevredenheid Inzet Eat Lancet Programma	Gezondheidsmonitor Schijf van vijf (opzet 2024)
Diversiteit & inclusie	Gelijke behandeling van mensen bij Hutten en in de keten	Aantal ISV-trajecten Diversiteit rapportage (S&O) Samenwerkerstevredenheid	
Social Return	Meer inzet mensen met afstand tot arbeidsmarkt en meer inkoop bij sociale ondernemingen.	Direct SROI (percentage inclusiviteit) Indirecte SROI (€ ingekocht PSO)	Social return monitor (opzet 2024)

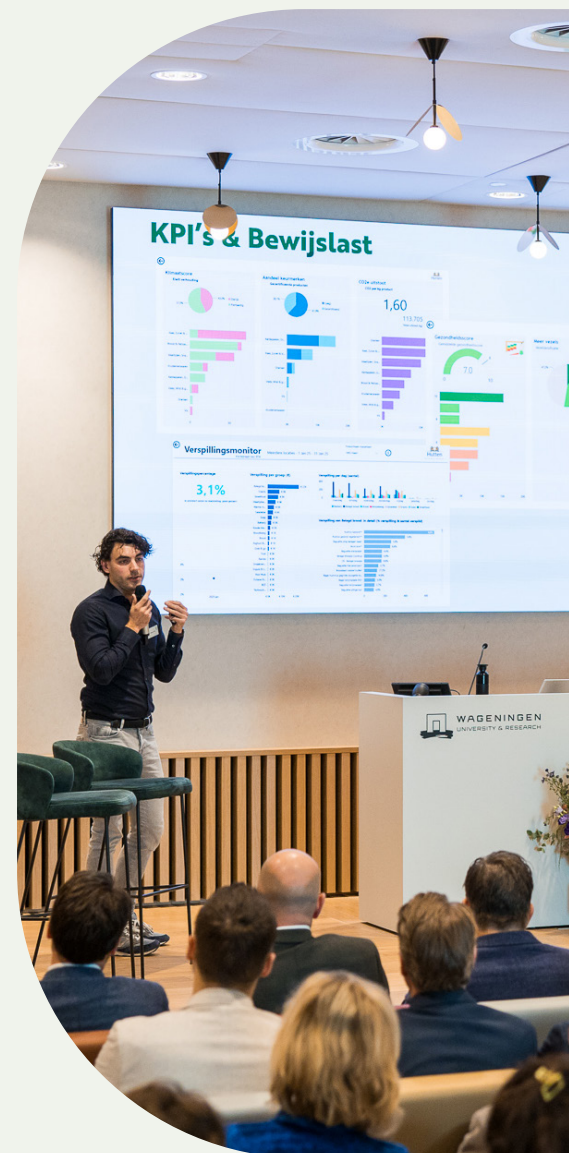
Doelstellingen bij opdrachtgevers

Naast de doelstellingen die Hutten zelf heeft, hebben onze opdrachtgevers hun eigen doelen op het gebied van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO). Ze werken in hun eigen tempo aan duurzame veranderingen en leggen de nadruk op onderwerpen die zij belangrijk vinden (materialiteiten). We gaan met hen in gesprek over

hun duurzaamheidsambities zodat we met onze dienstverlening kunnen bijdragen aan het realiseren van hun duurzaamheidsdoelstellingen. In dit gesprek bespreken we de ambities met behulp van het duurzaamheidskompas (zie figuur B) en stellen we samen doelstellingen op de KPI's op. Zo maken we samen echt impact voor onze opdrachtgevers.



Figuur B: duurzaamheidskompas



Stap 6

Programma's en interventies

Om zowel onze eigen doelstellingen als die op onze locaties te halen, heeft Hutten zes programma's met bijbehorende interventies ontwikkeld. Dit zijn zowel centrale als decentrale programma's. De centrale programma's worden uitgevoerd vanuit het servicekantoor, terwijl de decentrale programma's gericht zijn op de locaties. Onze samenwerkers op locatie voeren deze uit en stemmen ze af op de specifieke wensen van de opdrachtgever, gebaseerd op de ambities uit het duurzaamheidskompas. De interventies bij de decentrale programma's zijn voor iedereen toegankelijk via MijnHutten. Welke acties we op een locatie inzetten, leggen we vast in het gastvrijheidsjaarplan van elke opdrachtgever en volgen we op volgens een PDCA-cyclus. De koppeling tussen de doelstellingen van Hutten en de programma's en interventies zijn weergegeven in tabel 4.

Tabel 4 Programma's en interventies Hutten 2024

Thema	Doelstelling	Programma & interventies
Milieu & biodiversiteit	Meer inkoop en gebruik van biologische producten	Andere keteninkoop (voorheen anders sources/ anders inkopen)
Klimaat	Minder CO ₂ -uitstoot door producten en uit onze keten	Anders eten programma (eiwittransitie en Eat Lancet)
Circulariteit	Minder verpakkingen en verlaging voedselverspilling op locatie en in de keten	Minder verspillen (webinar verspillingsmonitor, verspillingsplan) Orbisk Minder verpakken
Vitaliteit	Gezonder, onbewerkter aanbod voor de gast	Anders eten (gezonde voeding laden als thema) Eat Lancet
Diversiteit & inclusie	Gelijke behandeling van mensen bij Hutten en in de keten	ISV S&O-beleid Inkoop governance
Social Return	Meer inzet mensen met afstand tot arbeidsmarkt en meer inkoop bij sociale ondernemingen.	PSO Certificering Andere keteninkoop House of Inclusion

Het waardecreatiemodel (zie stap 7) is de laatste stap in het proces van onze impactrapportage. We laten erin zien wat onze impact is op vier kapitalen: natuurlijk, menselijk, sociaal en financieel

kapitaal. In tabel 5 staat een overzicht van de koppeling tussen deze kapitalen en de thema's, SDG's ESRS, doelstellingen, KPI's en programma's en interventies. Bij stap 7 lees je meer over de

kapitalen en wat ze precies betekenen in het waardecreatiemodel.

Tabel 5 Totaaloverzicht impact

KETENVERANTWOORDELIJKHEID (INTERNATIONALE SOCIALE VOORWAARDEN)				TOTAALOVERZICHT IMPACT			
Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG		Relatie met ESRS ESRS S2 (Personeel in de waardeketen)					
THEMA'S GEZONDE AARDE		KAPITAAL	KPI'S	DOELSTELLING	KPI-MONITOR	PROGRAMMA & INTERVENTIES	
Milieu en biodiversiteit	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Natuurlijk	Percentage biologisch	Verhogen van de inkoop en het gebruik van biologische producten en producten met een topkeurmerk, in productcategorieën waar deze positief bijdragen aan een gezonde aarde en gelukkige mensen door het inkopen bij nieuwe duurzame boeren, telers en leveranciers die voldoen aan deze criteria. (Duurzame doeners)	Topkeurmerkenmonitor	Andere keteninkoop	
		Natuurlijk	Percentage Topkeurmerken				
Klimaat	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Natuurlijk	Eiwitbalans (aandeel plantaardig eiwit)	Het verlagen van de CO ₂ -uitstoot per kg product door het inkopen bij boeren, telers en leveranciers die aantoonbaar een lagere footprint hebben en door de transitie in te zetten naar een meer plantaardig menu richting onze gasten.	Klimaatmonitor	Anders eten programma (eiwittransitie en Eat Lancet)	
		Natuurlijk	CO ₂ -uitstoot per kg ingekocht product			Andere keteninkoop	
Circulariteit	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Natuurlijk	Verspilling: % verspild product	Het minimaliseren van verspilling op locaties en het verwaanden van verspilling uit de keten door het maken van hoogwaardige producten in de Verspillingsfabriek en op locaties.	Verspillingsmonitor	Minder verspillen (webinar verspillingsmonitor, verspillingsplan) Orisk Producten uit De Verspillingsfabriek	
		Natuurlijk	Verpakken, ingekocht grootverpakking per kg product of per gast	Het verminderen van verpakkingen in de keten van onze leveranciers door het aanpassen van verpakkingen in gewicht, materiaal en verpakkingsvorm volgens de visie van de R-cirkel.	Verpakkingsmonitor	Minder verpakken	
THEMA'S GEZONDE MENSEN		KAPITAAL	KPI'S	DOELSTELLING	KPI-MONITOR	PROGRAMMA & INTERVENTIES	
Vitaliteit	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Sociaal	Schijf van Vijf – Gezondheidsscore (hoeveelheid vezels, aandeel groente/fruit, combi nutri- en novascor)	Het verhogen van de gezondheidsscore door het verleiden van onze gasten naar een menu waarbij een gezond eetpatroon op alle vlakken de meest aantrekkelijke keuze is.	Gezondheidsmonitor Schijf van Vijf	Anders eten (gezonde voeding laden als thema)	
		Menselijk	Vitaliteitscijfers (samenwerkers)	Het verhogen van de vitaliteit van onze medewerkers door amplitude leiderschap en ondersteuning van het S&O-beleid.	S&O Dashboard	S&O-beleid	
		Sociaal	Voedselveiligheid	Het borgen van onze voedselveiligheid door uitvoering van interne en externe audits volgens FSSC 22000 en het voldoen aan geldende wet- en regelgeving samenwerkers door amplitude leiderschap en ondersteuning van het S&O-beleid.	KPI Dashboard (voedselveiligheid)	Zs per jaar Goed en Groen inspecties door Normac, interne en externe audits op basis van FSSC22000, ISO 9001, ISO 14001 en hygienecode	
		Sociaal	Gasttevredenheid	Het verhogen van onze gasttevredenheid door oprechte aandacht en door in te spelen op de wensen en behoeften van de gast amplitude leiderschap en ondersteuning van het S&O-beleid.	KPI-Dashboard (Gasttevredenheid)	Gastvrijheidsjaarplan en jaarkalender	
		Sociaal	Klanttevredenheid	Het verhogen van onze opdrachtgeverstevredenheid door in te spelen op de wensen en behoeften van de opdrachtgever en zijn werknemers amplitude leiderschap en ondersteuning van het S&O-beleid.	KPI-Dashboard (Klanttevredenheid)	Preview nieuwsbrief, gastvrijheidsjaarplan	
Social Return	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Menselijk	Direct SROI (percentage inclusiviteit)	*Het verhogen van het aandeel inzet mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt binnen onze productielocaties en exploitaties bij de opdrachtgever door de inzet van de propositie van House of Inclusion.	KPI-Dashboard (Inclusiviteit)	PSO Certificering	
		Menselijk	Indirecte SROI (= ingekocht PSO)	Verhogen van de inkoop bij boeren, telers en producenten die mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt inzetten (sociale ondernemingen met PSO-certificering).	Social return monitor	Andere keteninkoop House of Inclusion	
Diversiteit en inclusie	Relatie met SDG  Dwarsverband met SDG	Menselijk	Aantal ISV-trajecten Diversiteit rapportage (S&O), Samenwerkersstevredenheid	Het nemen van ketenverantwoordelijkheid binnen de belangrijkste inkoopstromen buiten Europa door het uitvoeren van ketenanalyse en het opstellen van ISV rapportage met onze leveranciers.		ISV S&O-beleid Inkoop governance	
		Financieel	Gemiddelde besteding, Aantal gasten, Buromtag, Arbeidsproductiviteit, Locatieresultaat, Inhuur uitzendkrachten		KPI-Dashboard (Locatiesturing)		

Stap 7

Waardecreatiemodel

Met het waardecreatiemodel laten we zien wat we gebruiken en wat we doen (input) om iets te bereiken (output). Hierbij speelt onze strategie, gericht op culinair ambacht en oprechte gastvrijheid, een cruciale rol. Onze strategie bepaalt namelijk hoe wij hulpbronnen inzetten en hoe we waarde willen creëren.

Vier kapitalen

Ons waardecreatiemodel omvat vier kapitalen. Het model is gebaseerd op het Integrated Report-raamwerk dat is ontwikkeld door de International Integrated Reporting Council (IIRC):

- Natuurlijk kapitaal
- Menselijk kapitaal
- Sociaal kapitaal
- Financieel kapitaal

Het succes van Hutten draait om deze verschillende vormen van kapitaal. Met ons bedrijfsmodel kunnen we kapitaal vergroten, verkleinen of transformeren. Zo zet Hutten bijvoorbeeld grondstoffen (natuurlijk kapitaal) om in eten (natuurlijk kapitaal) en dat doen we met onze samenwerkers (menselijk kapitaal). Door onze bedrijfsactiviteiten veranderen deze kapitalen continu; we verbeteren, gebruiken, vernieuwen of beïnvloeden ze op allerlei manieren.

Input

Natuurlijk kapitaal

Ingrediënten en producten geteeld en geproduceerd met respect voor mens en aarde
Als bedrijf zijn wij afhankelijk van de natuur voor onze grondstoffen en energie. Productie van voedsel en verpakkingen gebeurt daarom zo efficiënt, veilig en zo veel mogelijk met respect voor mens, dier en milieu.

Menselijk kapitaal

Tijd, kennis en vaardigheden van al onze samenwerkers
Door het waarborgen van veiligheid en gezondheid, het stimuleren van diversiteit en inzetten op ontwikkeling en groei proberen wij het beste uit al onze samenwerkers te halen.

Sociaal kapitaal

De relatie met onze opdrachtgevers en leveranciers vanuit gedeelde maatschappelijke waarden
We zijn maatschappelijk betrokken en werken samen met lokale ondernemers aan verduurzaming van de maatschappij. We informeren, inspireren en activeren hierbij onze stakeholders.

Financieel kapitaal

Eigen vermogen en vreemd vermogen
Financiering is de motor achter alle activiteiten die wij uitvoeren. Stabiele groei en duurzame investeringen zijn essentieel voor ons en onze aandeelhouders.

Output

Natuurlijk kapitaal

Lekker, gezond en duurzaam binnen de grenzen van de aarde
Het tegengaan van voedselverspilling, duurzaam inkopen van voedsel en verpakkingen en het verduurzamen van eigen operaties zorgt voor minder druk op mens, dier en milieu.

Menselijk kapitaal

Gelukkige, vitale, betrokken en inclusieve samenwerkers
Via trainingen en gesprekken zorgen we ervoor dat vitaliteit, kennis, tevredenheid en veiligheid wordt hooggehouden. Er wordt hierbij geen enkel onderscheid gemaakt tussen typen samenwerkers.

Sociaal kapitaal

Het welzijn van onze gasten, opdrachtgevers en leveranciers en positieve maatschappelijke impact
Gezonde relaties met tevreden gasten, klanten en leveranciers staan centraal. Verder vergroten we onze kennis en ons aanbod van gezond en duurzaam voedsel en delen deze kennis met onze relaties.

Financieel kapitaal

Rendement
Om de continuïteit van ons bedrijf te waarborgen sturen we op een gezonde omzetgroei, voldoende reserves voor investeringen en een gelimiteerde schuldenlast.

319 ton reststromen verwerkt
1.551 ton MWh stroom verbruikt
172 ton m³ gasverbruik
220 productielocaties

45 nationaliteiten
46:54 vast-flexverhouding
9,5% van samenwerkers kent een afstand tot de arbeidsmarkt

1.387 bezoekers rondgeleid
815 scholieren ontvangen
Trotse partner van:
HAS green academy, HAN, Collectief Boeren. Natuurlijk! van MVO Nederland, PPS True Price, Bean Deal, Smart Food Alliance, Robin Food Coalition, Healthy Food Coalition, Bioregio

€ 13,6 miljoen eigen vermogen

Figuur C: waardecreatiemodel

KPI

3,3% verspilling Business Horeca
2,8% verspilling Care & Cure
2.206 ton CO₂ e-Scope 1 & 2

39% van assortiment heeft
gezondheidsscore > 8

42% aandeel plantaardig eiwit

7,2 BLG Score

92% vitaliteitspercentage

145 trainingen gegeven

1.094 aantal samenwerkers
dat een fysieke training volgde

7,5 gasttevredenheidsscore
Business Horeca

8,1 gasttevredenheidsscore
Care & Cure

8,5 klanttevredenheidsscore
Meeting & Events (food & design)

97% customerretentionrate

€ 13,6 miljoen eigen vermogen

5,7% EBITDA t.o.v. netto omzet

31,9% solvabiliteitsratio

Waarde

Ketenverantwoordelijkheid

We maken met de beste, verse ingrediënten het lekkerste eten en drinken. En vinden dat het in de keten een stuk beter kan. We stimuleren het nemen van ketenverantwoordelijkheid. Het voorkomen of aanpakken van misstanden op het gebied van arbeidsomstandigheden, mensenrechten en milieu is hierin onze ogen cruciaal. Daarom kiezen we onze boeren en leveranciers zorgvuldig, produceren we (bijna) alles zelf, slaan we het zelf op en brengen het zelf rond. Binnen ons bedrijf en binnen onze ketens ondernemen wij vanuit dezelfde visie, pakken we onze verantwoordelijkheid en gaan we voor transparantie en een eerlijke prijs voor de mensen die er werken.

Gezonde aarde

We dragen bij aan een gezonde aarde door ons in te spannen voor het behoud van milieu en biodiversiteit, het klimaat en het stimuleren en helpen opbouwen van een circulaire economie.

Gelukkige mensen

We bevorderen het welzijn en geluk van mensen door hen te helpen vitaler te worden. We stimuleren arbeidsparticipatie en bieden eerlijke kansen aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. We streven naar een diverse en inclusieve samenleving. Gender, seksuele voorkeur, leeftijd, culturele achtergrond, religie, opleidingsniveau of arbeidsbeperking; bij ons is iedereen gelijk.

Impact



In figuur C zie je ons volledige waardecreatiemodel. Het model bestaat uit vier onderdelen: Input, Output, Waarde en Impact. Bij zowel de input als de output hebben we de belangrijkste KPI's weergegeven.

• **Input:** Dit zijn de middelen die we inzetten, zoals grondstoffen, medewerkers en leveranciers.

• **Output:** Dit is het resultaat van onze activiteiten. Dat kan positief zijn, maar ook negatieve effecten hebben, zoals CO₂-uitstoot. De output laat zien wat we op korte termijn bereiken, maar heeft ook impact op de lange termijn, bijvoorbeeld op de samenleving.

Onder Waarde en Impact beschrijven we hoe we op verschillende thema's waarde creëren voor onze stakeholders en hoe dit bijdraagt aan maatschappelijke verandering. We koppelen deze impact aan de Sustainable Development Goals (SDG's) en laten zien aan welke specifieke doelen we actief bijdragen. We lichten graag kort toe uit welke elementen elk kapitaal bestaat.

Natuurlijk kapitaal

Natuurlijk kapitaal zijn de natuurlijke hulpbronnen die wij gebruiken om de welvaart en het welzijn van onze stakeholders te ondersteunen. Denk aan alles wat de natuur ons biedt. Sommige van deze hulpbronnen zijn schaars en raken ooit op. Daarom gaan we hier slim en verantwoord mee om.

Om ook in de toekomst te kunnen rekenen op de beste ingrediënten en grondstoffen, zetten we in op regeneratieve en biologische landbouw. We kiezen bewust voor producten waarvan de productie minder belastend is voor het milieu. Dankzij onze Klimaatmonitor hebben we inzicht in de CO₂-voetafdruk van elke productcategorie, waardoor we gericht kunnen kiezen voor duurzame alternatieven.

Ook doen we risicoanalyses per productgroep via de MVO Risicochecker. Een concreet voorbeeld is ook het vergroten van het aandeel plantaardige eiwitten in ons assortiment. Daarnaast letten we goed op hoe onze ingekochte producten worden verbouwd en kiezen we waar mogelijk voor gecertificeerde, verantwoord geproduceerde ingrediënten. Voedselverspilling minimaliseren is voor ons een prioriteit. Op onze locaties gaan we hier bewust mee om en in De Verspillingsfabriek geven we reststromen een tweede leven – zo hoeft er minder nieuw voedsel te worden geproduceerd.

Naast grondstoffen vallen ook onze materialen en middelen onder natuurlijk kapitaal, zoals machines, gereedschap en transportmiddelen. Of het nu gaat om de broodbakmachines in onze zorgbakkerij of de vrachtwagens die naar onze opdrachtgevers rijden: we werken continu aan efficiëntere processen. Door slimmer te produceren, besparen we energie, gas en water – en dragen we bij aan het behoud van natuurlijk kapitaal.

Menselijk kapitaal

Bij Hutten zien we menselijk en intellectueel kapitaal als één geheel. De kennis van een organisatie zit vooral in de mensen – in hun vaardigheden, ervaringen en expertise. Door nauw samen te werken met leveranciers en partners bouwen we continu aan nieuw intellectueel eigendom. Die kennis delen we actief naar onze interne stakeholders, zodat iedereen ervan profiteert.

Menselijk kapitaal draait om de tijd, kennis en talenten die onze samenwerkers dagelijks inzetten om waarde te creëren met onze producten en diensten voor onze opdrachtgevers. Of het nu gaat om de vakmensen in onze productiekeukens of de gastvrije hosts op locatie – zij maken het verschil.

Een fijne en veilige werkomgeving is daarbij essentieel. Daarom zorgen we voor een veilige werkplek door middel van arbo-controles en up-to-date Risico Inventarisatie & Evaluaties (RI&E's). We zetten vol in op werkgeluk, diversiteit en inclusie. We geloven dat iedereen unieke talenten heeft en dat een diverse groep samenwerkers ons sterker maakt.

In 2023 hebben we dit versterkt met de oprichting van House of Inclusion. Hier draait alles om gelijkwaardige kansen in een commerciële werkomgeving (30% van de samenwerkers heeft een begeleidingsbehoefte). House of Inclusion omvat bijzondere productielocaties zoals De Verspillingsfabriek, de Zorgbakkerij en de Sign Language Coffee Bar, waar inclusie niet alleen een streven is, maar dagelijkse praktijk.

We zetten ons ook in voor gelijke kansen voor mannen en vrouwen op alle niveaus in de organisatie. Via ons intranet MijnHutten bouwen we aan een levendige community, waar collega's kennis en ervaringen met elkaar delen.

En we stoppen nooit met leren. Daarom bieden we onze samenwerkers een breed scala aan trainingen om zich persoonlijk en professioneel te blijven ontwikkelen.



Sociaal kapitaal

Sociaal kapitaal draait bij Hutten om de kracht van relaties. Door de jaren heen hebben we een waardevol netwerk opgebouwd – van (grondstof)leveranciers en opdrachtgevers tot overheden, brancheorganisaties, NGO's en lokale gemeenschappen. Betrokkenheid staat daarbij altijd centraal.

We geloven in nauwe en duurzame samenwerkingen. Daarom kennen we onze leveranciers goed en werken we vaak in gesloten ketens. Deze hechte banden leiden tot innovatieve producten en oplossingen. We zijn ons ervan bewust dat onze impact op mens, dier en planeet direct samenhangt met hoe we met onze leveranciers omgaan.

Ook de relatie met onze opdrachtgevers en gasten is voor ons cruciaal. Op al onze locaties zetten we ons in om consumenten de best mogelijke ervaring te bieden. Dat betekent een lekker, gezond en vers assortiment voor elk budget. Om te blijven verbeteren, voeren we regelmatig klant- en gasttevredenheidsonderzoeken uit.

Maar onze ambitie gaat verder. We geloven dat we als organisatie een bredere maatschappelijke verantwoordelijkheid hebben. Voedsel speelt immers een enorme rol in de gezondheid en het welzijn van mensen. Daarom willen we vooroplopen in de transitie naar een duurzamer voedselsysteem. Om deze verandering te versnellen, werken we samen met andere partijen in kenniscoalities – omdat we samen meer impact maken dan alleen.

Financieel kapitaal

Financieel kapitaal gaat over de middelen die Hutten inzet om haar activiteiten te financieren. Aan de hand van duurzame investeringen willen wij de continuïteit van Hutten garanderen en zowel op korte als lange termijn financiële meerwaarde creëren.





Welke belangrijke resultaten hebben we behaald in 2024? In dit hoofdstuk zoomen we verder in op de input en output van de verschillende kapitalen.

2.

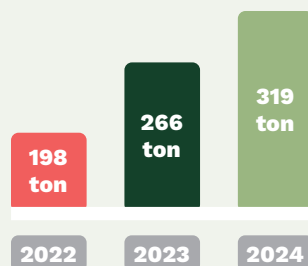
Prestaties en activiteiten

Natuurlijk kapitaal

Input

Voedselreststromen

We zetten ons actief in tegen voedselverspilling. Dat doen we onder andere door zoveel mogelijk externe voedselreststromen te gebruiken. Onze Verspillingsfabriek heeft in 2024 in totaal 319 ton aan reststromen verwerkt tot heerlijke soepen en sauzen. Dit is ruim 50 ton meer dan in 2023, toen we 266 ton verwerkten. Ook in 2024 bestond de grootste reststroom weer uit tomaten, 184 ton (2023: 169 ton, 2022: 109 ton).



Duurzaam assortiment – Regeneratieve landbouw

Met regeneratieve landbouw zetten we vol in op landbouw die de natuur een handje helpt. Centraal staan gezonde bodems en meer biodiversiteit. We kiezen boeren die kiezen voor organische bemesting, minder gewasbeschermingsmiddelen, meer organisch stofgehalte in de bodem en een grotere variatie aan gewassen. In 2021 zijn we

gestart met het koppelen van duurzame boeren aan onze verspartners. Sindsdien hebben we dat plan steeds verder uitgewerkt. We brengen de keten in beeld door onze belangrijkste productgroepen onder de loep te nemen en te checken of onze leveranciers voldoen aan de gestelde criteria. Een concreet voorbeeld is onze overstap naar de biologische zuivel van Weerribben. Daarmee dragen we direct bij aan het verbeteren van de biodiversiteit. Lees het inspirerende verhaal van Weerribben Zuivel op pagina 35.

Duurzaam assortiment – Keurmerken

Een keurmerk voor duurzaamheid stelt eisen op het gebied van milieu, dierenwelzijn en sociale omstandigheden. Het helpt consumenten bij het kiezen van een duurzaam product. Een goed keurmerk gaat verder dan de wet voorschrijft, is transparant over de regels en zorgt voor strikte controles. Er zijn meer dan 300 keurmerken voor duurzaamheid – van milieu tot arbeidsomstandigheden – maar de meeste mensen hebben geen idee wat ze precies betekenen of hoe de controle werkt. Zelfs bij bekende keurmerken is dat vaak onduidelijk.

Milieu Centraal bracht orde in de ‘chaos’ en onderzocht alle voedselkeurmerken met een duurzaamheidsclaim. Hun conclusie? Er zijn 9 zogeheten **topkeurmerken** die de lat écht hoog leggen voor milieu, dierenwelzijn en sociale aspecten.

Zijn producten met een topkeurmerk dan 100% duurzaam? Niet altijd. Zelfs bij de beste keurmerken is er soms nog ruimte voor verbetering.

Maar één ding is zeker: ze zijn wél een stap in de goede richting.

Bij het inkoopbeleid hanteert Hutten deze 9 topkeurmerken.



Een topkeurmerk voldoet aan 3 eisen:

- 1. Streng en ambitieus** De eisen voor milieu, dierenwelzijn en/of arbeidsomstandigheden gaan veel verder dan de standaard in de branche.
- 2. Duidelijk en transparant** Geen vage beloften, maar heldere informatie. De eisen zijn makkelijk te vinden, concreet en begrijpelijk. Je weet precies waar het keurmerk voor staat.
- 3. Betrouwbare controle** Er wordt streng gecontroleerd, bij voorkeur door een organisatie die is erkend door de Raad voor Accreditatie of een vergelijkbare buitenlandse instelling. Of het keurmerk is aangesloten bij ISEAL, een wereldwijd platform voor duurzame standaarden. Daarnaast zijn er duidelijke sancties als een keurmerkgebruiker zich niet aan de regels houdt en er wordt jaarlijks verslag gedaan van de duurzaamheidsprestaties.



”



Weerribben Zuivel zet biodiversiteit op één



"Met deze overstap zetten wij in op de smaak en kwaliteit van onze zuivel en dragen we bij aan een beter milieu, een sterkere lokale keten en het behoud van een rijke biodiversiteit"

- Rens Faes

In de eerste week van 2024 stapte Hutten over naar yoghurt en melk van Weerribben Zuivel, een extensieve biologische veehouderij met daarbij een ambachtelijk zuivelfabriekje. Rens Faes, inkoper bij Hutten: "Een hele bewuste keuze, want we weten nu precies welke boer onze melk produceert." Die boer is Klaas de Lange, eigenaar van Weerribben Zuivel.

Klaas de Lange past zijn productie helemaal aan op de natuurlijke omgeving: "De koeien grazen buiten op natuurlijke wijze en bepalen zelf wanneer zij gemolken willen worden. Als het land te nat is en er te weinig gras op staat, verblijven ze in een grote stal waar ze uitsluitend biologisch voer krijgen dat voor 90% uit Nederland komt."

Actief in vogelbescherming

Met Vogelbescherming Nederland zorgt De Lange voor bloemrijke weides vol vlinders en bijen, waarin niet alleen de koeien heerlijk grazen maar ook de Nederlandse boerenlandvogels en hun kuikens goed gedijen. Zo gebruikt hij onder andere vaste mest in plaats van drijfmest, past hij mozaïekbeheer op kruidenrijk grasland toe en zorgt voor een hoog grondwaterpeil "Hierdoor voldoet de biologische melk van Weerribben Zuivel vanaf 2017 aan de strenge criteria van Vogelbescherming Nederland," aldus Rens Faes.

Koploper in duurzaamheid

Weerribben Zuivel produceert zonder toevoeging van synthetische conserveringsmiddelen, geur-, kleur- en smaakstoffen en mag daarom ook het Eko-keurmerk en het 'Groene Blaadje' dragen. Klaas de Lange: "Maar we zitten niet stil en proberen altijd een stap verder te gaan. We gebruiken alleen groene stroom voor de productie van onze producten. En we kijken verder dan onze eigen weides en ondersteunen kleine ondernemers in ontwikkelingslanden via microkrediet van Novib. Op het gebied van verpakkingen kiezen we voor de meest duurzame optie. Hierdoor besparen we ruim 30% op de CO₂-uitstoot."



Keurmerken F&B per categorie

De topkeurmerken die we hanteren, zijn maar op een deel van onze inkoopgroepen van toepassing. De productgroepen zijn hieronder in beeld gebracht met bijbehorende keurmerken die in de groep een rol spelen. De productgroepen voldoen minimaal aan 3 keurmerken:

	BIO	DEMETER	EKO	BETER LEVEN ¹	PLANET PROOF	MSC	ASC	FAIR TRADE	RA ²
Koffie, thee en chocolade	•		•					•	•
Vlees	•	•	•	•					
Vis, schaal- en schelpdieren	•					•	•		
Aardappelen, groente en fruit	•	•	•		•			•	•
Zuivel	•	•	•	•	•				
Eieren	•	•	•	•	•				
Wijn	•	•	•					•	

¹ Momenteel worden Beter Leven 1/2/3 meegenomen.

² UTZ en Rainforest Alliance gaan per 2022 verder onder de vlag van Rainforest Alliance.

Klimaatmonitor

Net zoals we onze gasten helpen gezonder te kiezen, stimuleren we duurzaamheid bij onze opdrachtgevers. Inzicht is daarbij key. Daarom stellen we elk jaar duidelijke KPI's op, die we meten en verbeteren via onze klimaatmonitor.

Voor het thema duurzaamheid leggen we KPI's vast voor:

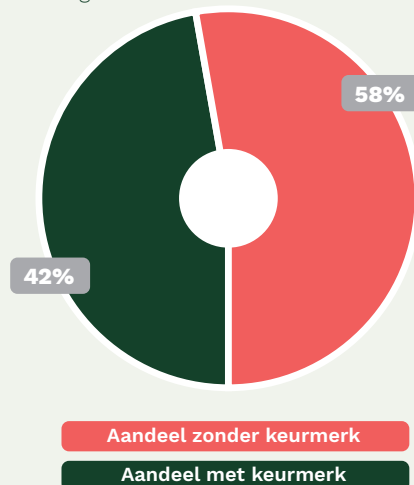
- De eiwitverhouding dierlijk/plantaardig
- Het aandeel topkeurmerken
- CO₂-uitstoot per kg product

Zoals eerder gezegd, werken we alleen met de beste duurzaamheidskeurmerken binnen de categorieën waar dat mogelijk is. Ons doel is het aandeel van deze topkeurmerken te vergroten en samen met onze opdrachtgevers haalbare doelen te stellen.

Naast de eiwitverhouding en de gezondheidsscore maken we het aandeel topkeurmerken inzichtelijk voor al onze locaties. Deze cijfers zijn onderdeel van de klimaatmonitor en zijn realtime inzichtelijk.

In 2022 hebben we voor het eerst gerapporteerd op het aandeel topkeurmerken – toen lag dit op 68%. In 2023 groeide dat naar 70%, maar het percentage daalde vorig jaar naar 42%. Dit kunnen we echter goed verklaren. Sinds 2021 streven we ernaar dat al onze Nederlandse aardappelen, groente en fruit voldoen aan het On the way to PlanetProof-keurmerk. In 2024 merkten we echter dat sommige leveranciers – Duurzame Doeners die aantoonbare stappen zetten voor bodem, dier en omgeving – nog niet gecertificeerd waren. Een voorbeeld

hiervan is SemperVere. Omdat we geloven in hun positieve impact, geven we in 2025 extra aandacht aan deze groep en ondersteunen we hen richting certificering.



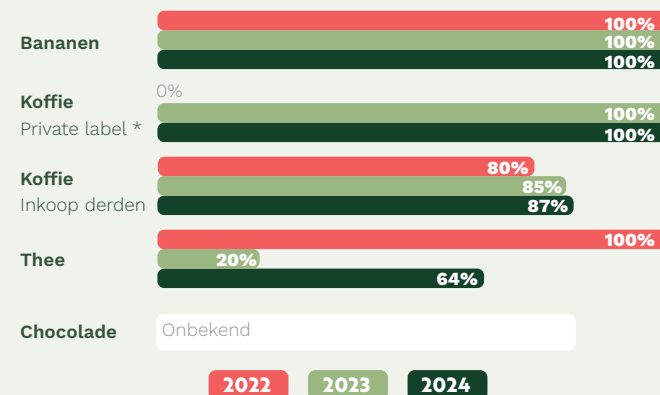
Dit aandeel wordt berekend naar volume (kg/l). De formule van deze berekening is: $\text{Totaal volume van gecertificeerde producten}^2 / \text{Totaal volume}^2 \times 100$ in productgroepen met topkeurmerken.

Leefbaar inkomen

- Internationale Sociale Voorwaarden

Bij sommige producten is het risico op uitbuiting van arbeidskrachten groter dan bij andere producten. Denk aan koffie, thee, bananen, hazelnoten en cashewnoten. Daarom houden we deze extra goed in de gaten. We monitoren en rapporteren actief hoe het zit met de arbeidsomstandigheden en kiezen bewust voor producten met een keurmerk zoals Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance of CEDEX.

In de tabel hieronder zie je precies welk aandeel van deze producten we met zo'n keurmerk inkopen. Vooral bij onze thee hebben we flinke stappen gezet dankzij onze samenwerking met Trending Tea. Hun inspirerende verhaal lees je op pagina 41.



**Het andere aandeel is specialty coffee die we rechtstreeks bij de boer inkopen, door de manier van werken garanderen we een (eerlijke) farmgate prijs.*

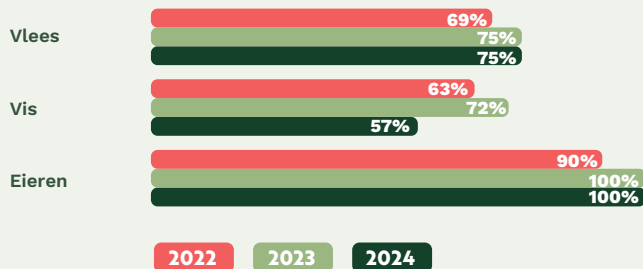
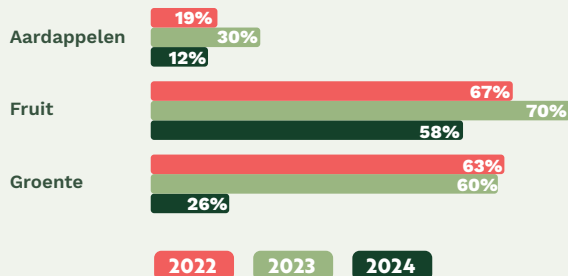
Duurzaam assortiment – Aardappelen, groente en fruit

Voor onze aardappelen, groente en fruit (AGF) hebben we een helder doel: sinds 2021 willen we dat alle Nederlandse producten voldoen aan het On the way to PlanetProof-keurmerk. Vanaf dat jaar meten we ons volledige assortiment aan de hand van de topkeurmerken, en On the way to PlanetProof is er daar dus een van.

In 2022 was het aandeel 61% en in 2023 steeg het verder naar 63%. In 2024 daalde dit percentage echter naar 37%. De verklaring hiervoor hebben we eerder in dit hoofdstuk al gegeven.

Duurzaam assortiment – Diervriendelijke producten

Voor ons verse vlees geldt dat het percentage topkeurmerken gelijk is gebleven op 75%. (2022: 69%). Voor vis geldt dat van onze ingekochte verse vis 57% een topkeurmerk had (2023: 72%; 2022: 63%). In 2024 hadden al onze ingekochte verse eieren een topkeurmerk, net als in 2023 (2022: 90%)



Energie- en waterverbruik

Elektra

Om onze productielocaties draaiende te houden, hebben we energie nodig. In 2024 verbruikten we in totaal 1.551 MWh aan elektriciteit, waarmee we voor het eerst in jaren een lichte daling zien (2023: 1.632 MWh, 2022: 1.624 MWh).

De grootste energieverbruiker is ons Hutten Culinair Centrum, goed voor 1045 MWh. Dat is minder dan in 2023 en 2022 (2023: 1.104 MWh, 2022: 1.109 MWh). Bij THREE SIXTY, de locatie waar De Verspillingsfabriek is gevestigd, lag het verbruik in 2024 op 505 MWh (2023: 527 MWh, 2022: 515 MWh). Voor het eerst in jaren is ons elektriciteitsverbruik gedaald, daar zijn we trots op en we zetten in op een verdere verlaging van ons verbruik.

Gas

Om onze kantoren warm te houden en machines te laten draaien zijn wij nog steeds afhankelijk van gas. Het verbruik van gas was in 2024 172.384 m3 en bleef daarmee nagenoeg gelijk met het verbruik van vorig jaar (2023: 172.895 m3, 2022: 155.145 m3).

Water

Voor de bewerking van ingekochte ingrediënten is ook het nodige water nodig, zeker in onze centrale keuken binnen het Hutten Culinair Centrum. Het waterverbruik in 2024 bedroeg daar 4.448 m3 (2023: 4.849 m3, 2022: 5.296 m3). Na een stijging in 2022, zien we hier nu weer een daling. Het waterverbruik binnen het grote complex aan de Huygensweg met meerdere huurders kan helaas niet specifiek voor Hutten-bestemmingen worden gespecificeerd.

Duurzame verpakkingen

Het terugdringen van verpakkingsafval en het verduurzamen van verpakkingsmaterialen binnen de keten is een van de speerpunten binnen het duurzaamheidsbeleid van Hutten. Naast regelgeving die het gebruik van single used plastics en wegwerpverpakkingen steeds verder reguleert, vragen ook opdrachtgevers vaker naar het inperken van verpakkingen. Onze focus ligt op het verminderen van niet-herbruikbare verpakkingen. Soms is verpakken nuttig en nodig: het voorkomt schade aan het product, speelt een rol binnen voedselveiligheid en verlengt houdbaarheid wat een positief effect heeft op voedselverspilling. We kunnen de materiaalkringloop nooit helemaal dicht krijgen, daarom werken we aan de volgende stap: intrinsiek duurzaam verpakken. Om impact te kunnen maken is samenwerking in de keten van grondstofleverancier tot de gast cruciaal. In 2024 hebben we hiervoor de eerste stappen gezet. In samenwerking met de HAS Hogeschool zijn we een onderzoek gestart dat zich richtte op afvalreductie, hergebruik en recycling van verpakkingen met aandacht voor het concept 'Closing The Loop'. Naar aanleiding van het onderzoek implementeerden we de Verpakkingsmonitor.

De Verpakkingsmonitor

De Verpakkingsmonitor geeft inzicht in de hoeveelheid verpakking per productgroep, de materiaalsoort en de recyclebaarheid. We rekenen dit om naar een impactratio: het aantal gram verpakking per 100 gram product. Met de impactratio wordt dus vergeleken hoeveel product er is ten opzichte van verpakking. Daarnaast gingen we in 2024 aan de slag met het verminderen van verpakkingen en het gebruik van duurzame en recyclebare materialen voor AGF-producten tijdens het transport, de opslag en het gebruik op locatie. Lees op pagina 45 hoe onze slaverancier SemperVere verpakkingsmateriaal met 70% terugdringt.





**KETENVERANT-
WOORDELIJKHEID**



”

Nieuwe samenwerking: TrendingTea



Lees het complete verhaal van Roeland Veen in de serie Duurzame Doeners

Sinds begin 2024 is TrendingTea de nieuwe theeleverancier van Hutten. Roeland Veen en Niels Schutter startten TrendingTea in 2016 met één doel: een 100% eerlijke theeketen. Ze zijn Social Enterprise en Fairtrade gecertificeerd en importeren theeblaadjes rechtstreeks van boerencoöperaties in Sri Lanka. Hutten koos voor TrendingTea vanwege hun inzet voor milieu & biodiversiteit, social return en circulariteit.

Geen tussenschakels als importeurs en groothandels voor TrendingTea. Van de plantage/boerencoöperatie gaan de thee en kruiden in Sri Lanka naar een lokale verpakkingsfabriek, op transport over zee naar Nederland en van de haven daar rechtstreeks naar het warehouse van TrendingTea. Het maakt de thee 100% traceerbaar. De thee van TrendingTea is biologisch geteeld en wordt niet vermalen. De boerencoöperaties in Sri

Lanka ontvangen de hoogst mogelijke Fairtrade fee; voor de theeboeren betekent dat gemiddeld 30% - 50% meer per kilo.

Biodiversiteit stimuleren

Het losse theeblaadjes-concept draagt bovendien bij aan het terugdringen van verpakkingsmateriaal. Door de presentatie in stijlvolle presentatiedisplays en handige navulverpakkingen besparen we 80% verpakkingsmateriaal. TrendingTea zet ook in op het bevorderen van biodiversiteit. Roeland Veen: “Er groeien meer dan 120 florasoorten zoals bomen, struiken, grassen en waterplanten en we maken alleen gebruik van regenwater. Dit water wordt opgeslagen in vijvers om biodiversiteit te stimuleren en in te spelen op droogte. Door landbouw met meerdere gewassen voorkomen we bodemuitputting. Verder nemen we diverse maatregelen om de CO₂-uitstoot terug te dringen. Zo maakt de verpakkingslocatie gebruik van zonne-energie en windenergie. En we bezorgen CO₂-

neutraal in heel Nederland. Eén van onze doelen is om op korte termijn een CO₂-neutraal assortiment te leveren.”

Investeren in lokale gemeenschap

TrendingTea staat in direct contact met de boerencoöperaties en partners in Sri Lanka. Samen met het Fairtrade-comité investeren ze in zorg, educatie voor kinderen en duurzame landbouw. Daarnaast organiseert de boerencoöperatie speciale projecten zoals gratis maaltijden voor werknemers. Roeland: “Wij investeren zelf ook in de gemeenschap van theeboeren waar wij mee samenwerken. Hier worden bijvoorbeeld maaltijden, schoolmaterialen of andere benodigdheden van gekocht. Zo hebben we recentelijk mogen investeren in een nieuw ICT-gebouw bij een school waar de kinderen heengaan van de boeren waar wij onze thee kopen. Dit gebouw wordt momenteel gebouwd.”



Productielocaties & Transport

Via 19 verschillende routes voorziet Hutten dagelijks haar gasten op talloze locaties van gezond, smakvol eten. Naast het Hutten Culinaire Centrum en De Verspillingsfabriek waren wij in 2024 actief bij 220 bedrijfscateringlocaties, 11 zorglocaties en 15 horecalocaties (2023: 252 bedrijfscateringlocaties, 12 zorglocaties en 15 horecalocaties, 2022: 224 bedrijfscateringlocaties, 13 zorglocaties en 14 horecalocaties). Hutten heeft eigen vervoersmiddelen waarmee we ons eten, drinken en materialen naar cateringlocaties en events brengen. Dit is het 'grijze' transport. We streven daarbij altijd naar efficiëntie in routes en reductie in brandstof. In 2024 hebben we voor het grijze vervoer 186.520 liter brandstof verbruikt (2023: 202.898, 2022: 186.135) en 5929 liter Adblue (2023: 6.619 liter, 2022: 5.704 liter). We zien bij beide brandstoffen voor het eerst in jaren een daling. Dit kan komen doordat we iets minder locaties hebben dan vorig jaar wat ook de transportbewegingen deed afnemen. In november en december is ons wagenpark grotendeels vernieuwd met 9 nieuwe vrachtwagens en 6 nieuwe bussen, waarmee al onze voertuigen nu emissieklasse 6 hebben. Eind 2023 namen we onze eerste elektrische vrachtwagen in gebruik. We hebben nu voor het eerst het elektriciteitsgebruik van deze wagen kunnen meten. In 2024 gebruikte de vrachtwagen 18.918 kWh aan elektriciteit.

We leggen de komende jaren de focus op het vergroten van het aandeel elektrische transportmiddelen. Daarnaast gaan we inzetten op minder inhuur en dus meer zelf rijden. Met diverse leveranciers van vrachtwagens kijken we naar de mogelijkheden van elektrische transportmiddelen en we onderzoeken het gebruik van diverse 'City Hubs'. Dit houdt in dat we in bepaalde steden onze locaties niet meer rechtstreeks beleveren, maar hun bestellingen aan de rand van de stad overdragen aan een externe partij die vervolgens met elektrisch vervoer de stad in gaat.

Het 'gele' transport betreft het gebruik van zakelijk verkeer zoals lease-personeelwagens. In 2024 is 152.523 liter brandstof gebruikt voor personeelwagens (2023: 161.815 liter, 2022: 121.181 liter) en 182 MWh voor het elektrische vervoer (2023: 196 MWh, 2022: 114 MWh). We willen het leasewagenpark graag zoveel mogelijk elektrificeren. Dit zien we ook al in een toename van het aantal elektrische auto's bij vervanging.

Wist je dat...?

Hutten 30 eigen chauffeurs in dienst heeft? Dagelijks brengen zij via 19 routes het verse eten en drinken naar onze Business Horeca-locaties. Daarnaast maken ze nog de nodige tripjes naar alle evenementen. Samen reden ze in 2024 meer dan 1 miljoen kilometer! Voor de vaste routes starten de eerste chauffeurs midden in de nacht, al om 1:30 uur en dit gaat door tot 6:00 uur.



ISO-, MVO-, PSO- en HACCP-certificeringen, audits en veiligheidsinspecties

Hutten maakt voor de borging van kwaliteit, voedselveiligheid, duurzaamheid en sociaal beleid onder meer gebruik van de volgende normen ter ondersteuning: ISO 9001 en ISO 14001 certificering, MVO Prestatieladder, FSSC 22000 certificering en PSO certificering. Onderstaand lichten we deze certificeringen toe.

ISO-certificering / MVO prestatieladder

Hutten (met uitzondering van De Verspillingsfabriek), is gecertificeerd voor ISO 9001 (kwaliteitsmanagement). Daarnaast voldoen Business Horeca en de ondersteunende stafafdelingen aan de eisen van ISO 14001, de norm voor milieumanagement. Ook is Hutten, deze keer wél inclusief De Verspillingsfabriek, in het bezit van het certificaat MVO Prestatieladder niveau 4. Deze laatste norm certificeert duurzaamheid in de volledige breedte van de organisatie. Daarbij gaan we dus verder dan alleen onze eigen branche en zetten we ons zichtbaar in voor bredere maatschappelijke doelen.

In maart 2024 vonden de audits plaats voor de ISO 9001 (kwaliteit), ISO 14001 (milieu) en de MVO Prestatieladder-normen. Tijdens deze audits werden verbetermogelijkheden geconstateerd en ook een paar afwijkingen van de normen vastgesteld. Voor al deze afwijkingen is een verbeterplan opgesteld en voorgelegd aan de Certificerende Instelling (CI). De oorzaakanalyses en bijbehorende maatregelen zijn inmiddels goedgekeurd. De implementatie ervan wordt tijdens de volgende

audit in 2025 beoordeeld. Tot die tijd blijven de afwijkingen formeel openstaan. Ook de afwijkingen uit de audit van 2023 zijn dit jaar onder de loep genomen en op één na zijn ze allemaal afgerond. Die laatste blijft ter beoordeling nog open staan tot de audit van 2025.

FSSC-certificering

Het Hutten Culinaire Centrum (HCC) en Hutten Logistiek Centrum (HLC) worden jaarlijks getoetst door een Certificerende Instelling op FSSC 22000: een wereldwijde standaard voor de voedingsmiddelenindustrie, waarbij het voornamelijk om de risicobeheersing met betrekking tot voedselveiligheid, Food Fraude en Food Defense gaat. In 2024 zijn HCC en HLC geaudit in januari met goed resultaat, het FSSC 22000-certificaat blijft behouden. De eerstvolgende audit is gepland in februari 2025.

In februari 2024 heeft De Verspillingsfabriek de jaarlijkse FSSC 22000-audit gehad. Deze is met een goed resultaat afgesloten. Alle minors uit de vorige audit zijn met succes afgesloten en daarnaast zijn tien nieuwe minors geconstateerd. De acties zijn binnen de gestelde termijn verholpen en daarmee blijft het certificaat behouden. De volgende certificeringsaudit zal onaangekondigd zijn tussen oktober 2024 en maart 2025.

PSO-certificering

Na de hercertificering van De Verspillingsfabriek in 2023 voor de Prestatieladder Socialer Ondernemen (PSO), heeft in 2024 ook de Sign Language Coffee Bar (SLCB) dit keurmerk behaald. Vanaf 1 oktober 2024 mag SLCB zich trots Trede 3 /

30+-gecertificeerd noemen, het hoogste niveau op de PSO-ladder. Dit certificaat is twee jaar geldig. De PSO-certificering laat zien in hoeverre een organisatie zich extra inzet voor inclusief ondernemen, met speciale aandacht voor de arbeidsparticipatie van kwetsbare groepen op de arbeidsmarkt.

Interne audits

Een goed werkend managementsysteem vraagt om regelmatige checks – daarom voeren we interne audits uit. We maken daarbij onderscheid tussen verschillende soorten audits.

Systeemaudits

Bij de systeemaudits zijn vooral interne afdelingen en managers betrokken. We beoordelen hoe werkprocessen verlopen en hoe er wordt omgegaan met thema's zoals milieu en duurzaamheid. Om dit gestructureerd aan te pakken, werken we met een meerjarenauditplanning. De frequentie hangt af van het type proces:

- **Bestuurlijke processen:** eens per 3 jaar
- **Ondersteunende processen:** eens per 2 jaar
- **Primaire (operationele) processen:** jaarlijks

Bij dringende zaken of verhoogd risico kunnen we hiervan afwijken.

In 2024 voerden we in totaal 37 interne audits uit. Er zijn geen bevindingen die de uitvoering van de ISO-, MVO- of FSSC-normen in gevaar brengen.



CIRCULARITEIT



”

Minder verspilling en maximaal duurzaam: sla van SemperVere



Lees het complete verhaal van Thomas Baars in de serie Duurzame Doeners

Vanaf 2024 werkt Hutten samen met slateler SemperVere, pionier op het gebied van duurzame indoor farming. In hun Circulaire Indoor Kas in Venlo telen ze jaarrond pesticidevrije slasoorten en kruiden onder ideale omstandigheden. “Zonder gebruik van bestrijdingsmiddelen, met 95% minder water én volledig CO₂-neutraal,” somt CEO Thomas Baars op. Sterker nog: SemperVere levert energie terug aan het net.

Een grote meerwaarde voor Hutten is de manier waarop SemperVere verspilling aanpakt. Thomas Baars: “De sla hoeft niet gewassen te worden, wat betekent dat ze aanzienlijk langer vers blijft, vaak wel een week langer dan gebruikelijk. Dat zorgt voor minder derving in keukens en draagt direct bij aan de strijd tegen voedselverspilling. Bovendien wordt de sla verpakt in herbruikbare kratten met alleen een binnenzak, goed voor 70% minder plastic verpakkingsmateriaal.”

Sla in kratten

Na een succesvolle pilot op drie locaties is de samenwerking uitgebreid. Vanaf januari 2025 zijn de kratten van 1 of 2 kilo de standaard bij alle Hutten-locaties. De logistiek verloopt via versleverancier Heerkens, die de kratten efficiënt over de locaties verspreidt. De kas van SemperVere is ontworpen

met maximale duurzaamheid voor ogen. Op het dak liggen 25.000 m² zonnepanelen, goed voor vier keer de eigen energiebehoefte. Ook op sociaal vlak draagt het bedrijf bij. “Wij vinden het belangrijk dat de organisaties waar we mee werken aandacht besteden aan biodiversiteit & milieu, klimaat, circulariteit, maar ook aan de sociale aspecten, zoals goede arbeidsomstandigheden. Zeker in deze sector is dat belangrijk. Doordat SemperVere jaarrond produceert, gaat de kas niet dicht en dat betekent continuïteit voor de medewerkers,” legt manager Strategy & Sustainability Frank Dobbelsteen uit.

Dankzij deze samenwerking pakken we verspilling aan de bron aan, gebruiken we minder plastic en leveren we samen een positieve bijdrage aan een duurzamer voedselsysteem.



Locatieaudits

Onze cateringlocaties, horeca daglocaties en zorglocaties worden gecontroleerd aan de hand van een uitgebreide checklist. Hierin staan alle belangrijke onderwerpen centraal: van algemene zaken en voedselveiligheid tot arbeidsveiligheid, MVO en persoonlijke veiligheid bij noodsituaties.

Ook in 2024 bezocht KAMM weer een groot aantal locaties voor deze beoordelingen. Alle afzonderlijke rapporten zijn gebundeld in één totaaloverzicht om het grotere plaatje inzichtelijk te maken. Na elk kwaliteitsbezoek ontvangen de regiomanagers en beheerders de inspectieresultaten en worden zij gevraagd een plan van aanpak te maken voor de geconstateerde afwijkingen.

Daarnaast voeren we samen met een onafhankelijke, gespecialiseerde organisatie twee keer per jaar voedselveiligheidsinspecties uit. Deze inspecties zijn gebaseerd op de vragenlijst 'Goed & Groen', die door de NVWA als volledig is beoordeeld. Tijdens deze controles worden ook monsters en contactafdrukken genomen. Alle bevindingen worden vastgelegd in een actieplan. Het is aan de locatieverantwoordelijke om hiermee aan de slag te gaan. Tijdens de volgende inspectie controleert de inspecteur of de verbeterpunten zijn doorgevoerd.

Leveranciersaudits

We beoordelen de producten die onze essentiële leveranciers leveren vrijwel dagelijks. Deze Ingangscontrole gebeurt op basis van de HACCP-richtlijnen. Als er kwaliteitsproblemen zijn, kunnen die eenvoudig gemeld worden via ons klachtensysteem. Leveranciers krijgen de kans om

te reageren en verbeteringen door te voeren.

Nieuwe leveranciers vullen bij de start een vragenlijst in, zodat we over alle belangrijke informatie beschikken. Na twee jaar vragen we hen om die gegevens te vernieuwen. Per leverancierscategorie beoordelen verschillende afdelingen diverse aspecten, wat leidt tot een totaalbeoordeling per leverancier. Afhankelijk van het resultaat zetten we waar nodig noodzakelijke acties uit.

Onze leveranciersbeoordeling is geïmplementeerd in InSite. Omdat we met veel leveranciers werken, kunnen we niet iedere leverancier elk half jaar beoordelen. Daarom hanteren we een hiërarchie op basis van omzetvolume. Hoe groter de leverancier, hoe vaker we beoordelen. Bij incidenten kunnen we deze controles altijd opschalen.

Alle leveranciers zijn onderverdeeld in verschillende groepen, elk met eigen criteria:

- prijs/kwaliteit
- duurzaamheid
- leverbetrouwbaarheid
- klachten
- nakomen contractafspraken
- documentatie compleet en actueel

Verschillende stakeholders, zoals inkoop en facilitair, beoordelen de criteria via InSite en bewaken tegelijkertijd de status. Daarnaast heeft de afdeling KAMM leveranciersaudits en bezoeken gedaan. De leveranciers worden geselecteerd op basis van risico, private label of incidenten. De audits en beoordelingen hebben niet geleid tot

bijzondere maatregelen en we hebben in 2024 geen afscheid hoeven nemen van essentiële leveranciers. Klachten zijn naar tevredenheid opgepakt en afgehandeld.

Hygiëneronde

Elke maand voert de afdeling KAMM hygiënerondes uit bij de centrale keuken, bakkerij, het logistiek centrum en De Verspillingsfabriek. Naast een aantal vaste controlepunten staat er elke maand een specifiek aandachtspunt centraal.

Deze rondes worden samen met een verantwoordelijke van de betreffende afdeling uitgevoerd. De bevindingen worden achteraf gedeeld met alle verantwoordelijken en zij zorgen voor een juiste afhandeling. Vervolgens checkt KAMM of alle actiepunten zijn opgepakt en afgerond.

Arbo-inspectieronde

Vier keer per jaar, elk kwartaal, voert de afdeling KAMM een arbo-inspectieronde uit binnen THREESIXTY/De Verspillingsfabriek en het Hutten Culinaire Centrum. In deze momentopname controleren we diverse arbo-gerelateerde onderwerpen. Denk aan het gedrag van en met medewerkers, sociale veiligheid, kwaliteit, veiligheid en opslag van arbeidsmiddelen en noodmaatregelen. Alle bevindingen worden vastgelegd in een verslag dat gedeeld wordt met de afdelingsmanagers. Waar nodig nemen zij direct actie. Tijdens volgende inspecties wordt geverifieerd of eerder geconstateerde bevindingen zijn afgehandeld.





”

AVL en Hutten maken kookboek FIJN! Voor mensen met slikproblemen



*Wil je het boek inzien?
Ga dan naar de pagina
op de site van AVL*

Goed eten draagt bij aan je herstel. Maar als je door je ziekte slikproblemen hebt, is eten lastig. Bijvoorbeeld voor mensen met hoofd-halskanker. Zij verslikken zich vaak en verliezen het plezier in eten. Medewerkers van de afdelingen logopedie en diëtetiek van het Antoni van Leeuwenhoek (AVL) ontwikkelden daarom samen met Daan Duives, chef-kok van Hutten, speciaal voor deze groep mensen een online kookboek: FIJN! En extra fijn: het kookboek is gratis te bekijken voor iedereen op de website van het AVL.



Het boek is in april 2024 uitgekomen en bevat lekkere, verrassende en alledaags gerechten. Ze zijn goed door te slikken op verschillende niveaus van dikte, de zogenaamde IDDSI-niveaus. IDDSI staat voor International Dysphagia Diet Standardisation Initiative en is de nieuwe internationale standaard voor voedingsdiktes. Bij elk recept staan richtlijnen hoe het gerecht het juiste IDDSI-niveau krijgt. Er zijn acht IDDSI-niveaus. Deze gaan van dun vloeibaar eten dat je door een rietje kunt drinken tot normale vaste voeding. In FIJN! staan recepten voor gladgemalen, fijngemalen en smeulige gerechten. Denk aan kabeljauwfilet, salade caprese en wentelteefjes met appel en kaneel. Daarnaast staat het boek vol inspiratie en tips over hoe je een maaltijd kunt aanpassen qua vloeibaarheid, zodat iedereen aan tafel hetzelfde kan eten.

Voor iedereen FIJN!

FIJN! is geschikt voor alle mensen met slikproblemen. Want niet alleen kanker kan slikproblemen veroorzaken, maar ook een aandoening van het zenuwstelsel of ouderdom. Zorgverleners of koks in zorginstellingen kunnen het boek ook gebruiken. De schrijvers hopen zo mensen met slikproblemen te helpen om goed te blijven eten en het plezier in lekker eten te behouden óf terug te krijgen.

Hutten en het AVL

Hutten staat elke dag klaar voor patiënten, bezoekers en medewerkers in het Antoni van Leeuwenhoek, zodat zij kunnen genieten van lekker en gezond eten en drinken. Het Antoni van Leeuwenhoek is het Nederlands Kanker Instituut dat gespecialiseerd is in onderzoek, diagnose, behandeling en zorg op het gebied van kanker.



Output

Voedselverspilling

Hutten bestrijdt voedselverspilling door de eigen productie al jaren. We meten de voedselverspilling binnen de diverse divisies. De scope en de resultaten daarbij zijn de volgende:

Business Horeca: Alle producten, in stuks, die overblijven van de lunch (display of buffet). De target hiervoor was 4% en deze is gehaald. Het gemeten percentage verspilling bedroeg in 2024 bij de participerende locaties namelijk 3,3% (2023: 3,2%, 2022: 3,7%). We hebben hiermee de target gehaald, hoewel we een tiende procent meer verspilling hadden. Het inschatten van het aantal pandbewoners blijft cruciaal om hierop te kunnen sturen.

Zorgcatering: Alle gederfde artikelen uit diverse verkoopgroepen ten opzichte van het totale aanbod, uitgedrukt in percentage, gederfde omzet en geschat gewicht. De doelstelling van ‘overall’ dervingspercentage was 4% en deze is met 2,8% ruim gehaald binnen de 4 deelnemende locaties (2023: 2,3%, 2022: 2,7 %)

Horeca, Meetings & Events: Onder ‘waste’ verstaan we binnen deze divisie al het eten dat overblijft van buffetten na een feest of evenement, gemeten in grammen. Vijf jaar geleden heeft er een nulmeting plaatsgevonden en is het ons gelukt om het waste-gemiddelde terug te brengen naar 7%. Helaas hebben we sindsdien geen betrouwbare metingen meer gedaan voor deze divisie. Voor 2025 staan er wel pilots gepland waarbij we deze derving weer willen meten. Daarbij is het de ambitie om een onderscheid te maken tussen percentage waste vanwege no-show (buiten invloedssfeer) en derving (eigen invloedssfeer). No show betekent dat mensen die zich eerder hadden opgegeven voor een event, zonder afmelding niet komen opdagen.



CO₂-uitstoot

We meten de CO₂-uitstoot in lijn met het Greenhouse Gas (GHG) Protocol. Deze standaard maakt onderscheid tussen drie verschillende scopes. Scope 1 en 2 zijn direct gelinkt aan onze eigen operaties en hebben betrekking op gasverbruik, brandstofverbruik, koelvloeistoffen en elektriciteit. Onze eigen gebouwen (Hutten Culinaire Centrum en THREESIXTY) en ons transport (grijze en gele wagenpark, zakelijk en privé-vervoer) waren in 2024 verantwoordelijk voor 2.208 ton CO₂ (2023: 2.307 ton, 2022: 2.191 ton CO₂). Een overzicht van alle Scope 1- en 2-emissies plus zakelijk verkeer is weergegeven in tabel 6.

Tabel 6 Scope 1- en 2- emissies

Uitstoot in ton CO ₂	2024	2023	2022
Gasverbruik	367,9	369,8	239,5
Brandstofgebruik	1118,3	1.196,8	996,3
Koelvloeistoffen / koude middelen	129,7	92,7	372,4
Ingekochte elektriciteit	508,8	592,2	535,4
Zakelijk vliegverkeer	0	0	0,4
Zakelijke verkeer in privé-auto's	83,3	55,1	47,3
Totaal	2.208	2.307	2.191

De CO₂-uitstoot is afgenomen ten opzichte van 2023. Als we kijken naar het gasverbruik dan is dit nauwelijks gedaald. Zoomen we verder in dan zien we een afname van het gasverbruik in ons Hutten Culinaire Centrum door de afname van een andere energiemix. Bij De Verspillingsfabriek is wel een stijging te zien, omdat de productie daar is toegenomen. Deze daling en stijging heffen elkaar min of meer op. De uitstoot door brandstofgebruik van auto's is gedaald, omdat het aandeel diesel in deze mix afneemt. Bij de koelmiddelen zien we wel weer een stijging van de uitstoot, deze is veroorzaakt door een lekkage bij De Verspillingsfabriek. De uitstoot veroorzaakt door ingekochte elektriciteit is gedaald. Het volume aan elektriciteit dat we inkochten is wel gelijk gebleven, maar de daling komt door een verandering van stroometiket; we hebben meer groene stroom ingekocht. We zien een stijging in de uitstoot veroorzaakt door zakelijk verkeer in privé-auto's. De verklaring hiervoor is dat er is overgestapt van een vaste maandelijkse vergoeding naar een vergoeding op declaratiebasis voor onder andere de partycoördinatoren binnen Hutten food & design. De vaste maandelijkse vergoeding werd eerder niet meegenomen. Onze acties gericht op het reduceren van CO₂ veroorzaakt in de keten zijn hierna omschreven.

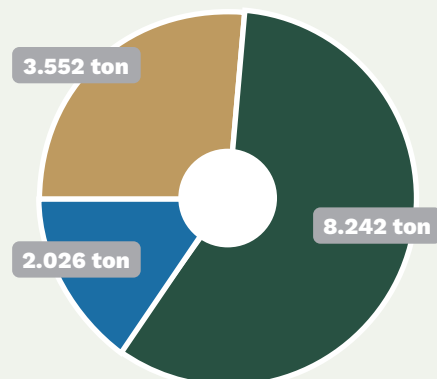
Onze scope 3-emissies zijn verantwoordelijk voor de meeste CO₂-uitstoot, net zoals bij veel andere productgeoriënteerde bedrijven. Scope 3-emissies gaan over emissies van onze ingekochte producten. Deze vinden plaats in de keten en we hebben daar als bedrijf dus niet direct controle over. We hebben nu nog de Scope 3-uitstoot in kaart gebracht

op basis van standaard databasegegevens. In de komende jaren willen wij deze emissies verder verbeteren op basis van leveranciersinformatie en hier reductiedoelstellingen aan hangen. Onze grootste bron van uitstoot zijn de producten die wij inkopen.

Al enige jaren hebben we een Life Cycle Analysis-CO₂ database geïntegreerd in onze eigen dashboarding tools. Met deze LCA meten we niet alleen de CO₂ die Hutten in dit proces toevoegt, maar de totale CO₂-uitstoot van het eten in de hele keten. Op die manier maken we heel goed inzichtelijk wat de impact is en wat we kunnen doen als we andere keuzes gaan maken in aanbod en consumptie. Oftewel, we sturen op basis van CO₂-uitstoot. In 2022 hebben we voor het eerst de totale CO₂-uitstoot van onze divisie Business Horeca gemeten. Deze was toen 7.279 ton. In 2023 was dit 8.242 ton en in 2024 8290 ton. Het getal moeten we echter niet absoluut bekijken, maar per kg ingekocht product. Want doordat wij meer gasten van het lekkerste eten en drinken hebben voorzien, hebben we meer uitgestoten. Qua uitstoot per kg ingekocht product is deze een beetje omhoog gegaan. In 2024 was dit 2,05 kg CO₂ per kg product binnen de divisie Business Horeca (2023: 2,01 kg CO₂ per kg product, 2022: 2,14 kg CO₂ per ingekocht product).

De daling in 2023 heeft voornamelijk te maken met onze inzet op de eiwittransitie: we gebruiken steeds meer plantaardige en minder dierlijke producten. In 2024 zien we op dit vlak voor wat betreft de CO₂-uitstoot verandering in de inkoopmix. Verderop laten we zien dat het percentage plantaardig eiwit

ten opzichte van dierlijk eiwit wel is gestegen in 2024. In 2023 is de meting van de CO₂-uitstoot van ons eten en drinken uitgebreid bij de divisies Hutten food & design (excl. maatwerk en culinaire inkoop van derden) en Hutten zorgcatering (excl. bestellingen via het CuliCart systeem). Voor zorgcatering bedroeg de uitstoot in 2024 2067 ton (2023: 2026 ton). Bij Hutten food & design is er een daling in de uitstoot te zien (2024: 2186 ton) ten opzichte van 2023 (3552 ton). De verklaring hiervoor is dat er in 2023 een dubbele telling is geweest in de inkopen via ons Hutten Bestel Systeem (HBS), waarbij een foutieve rapportage van 1.160 ton werd vastgesteld, terwijl dit in werkelijkheid 580 ton had moeten zijn (580 ton te veel dus). Daarnaast is bij de berekening geen rekening gehouden met retour gestuurde dranken na een partij. Voor 2024 is de berekening gebaseerd op de daadwerkelijke inkoop van dranken bij (toe)leveranciers, zonder niet-gebruikte volumes. Hiermee laat de totale CO₂-uitstoot van Hutten een daling zien van 13820 ton (2023) naar 12543 ton (2024). Voor het eerst hebben wij voor een deel van onze opdrachtgevers de CO₂-uitstoot van de ingekochte F&B gecompenseerd aan de hand van VCS-certificaten. Het ging om 766 ton CO₂.

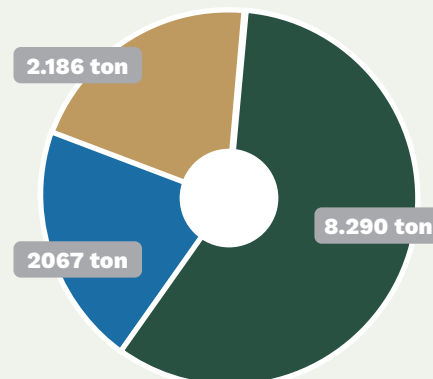
CO₂-uitstoot scope 3: Hutten totaal 2023

Business Horeca

Care & Cure

Hutten food & design

Totaal CO₂-uitstoot scope 3:
13.820 ton

CO₂-uitstoot scope 3: Hutten totaal 2024

Business Horeca

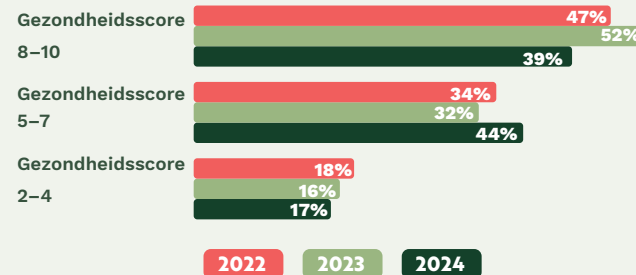
Care & Cure

Hutten food & design

Totaal CO₂-uitstoot scope 3:
12.543 ton

Gezond assortiment

Om de impact van ons assortiment op de gezondheid van de consument te meten, gebruiken we een eigen gezondheidsscore. De gezondheidsscore is een combinatie van twee wetenschappelijke methodes (de Nutri-Score en het NOVA-model). De NOVA-score is een methode om de bewerktheid van een product te bepalen. Elk product in ons assortiment is voorzien van een gezondheidsscore. Hoe hoger de score, hoe gezonder een product is. De gezondheidsscore is in zijn geheel afgebeeld in de figuur hieronder. Sinds 2021 is er een doorlopende analyse ingericht voor de gezondheidsscore. Deze analyse is dagelijks inzichtelijk en up-to-date voor de verschillende lagen van de organisatie. Zo kunnen we nog beter sturen op de gezondheidsscores van het assortiment. In 2024 had 39% van de totale afname een gezondheidsscore van 8-10 (2023: 41%, 2022: 47%), en 44% van de totale afname heeft een gezondheidsscore van 5-7 (2023: 43%, 2022 34%), de totale afname in 2024 met een gezondheidsscore van 2-4 was 17% (2023: 16%, 2022 18%). We zien helaas een lichte daling in het aandeel gezondste producten. De gemiddelde gezondheidsscore van onze producten was in 2024 een 6,9 (2023: 7, 2022: 7,2).



Eiwitbalans: plantaardig versus dierlijk

De belangrijkste maatregel die we kunnen nemen om de CO₂-footprint te verlagen is de verschuiving van een dierlijk dieet naar een meer plantaardig dieet. Een belangrijke reden dat we dierlijke producten eten – naast dat veel mensen het lekker vinden – is omdat dit voor mensen een belangrijke bron van eiwit is. We geloven dat het simpelweg weghalen van dierlijke producten niet de oplossing is. Daarom vervangen we ze door lekkere en aantrekkelijke plantaardige alternatieven. Automatisch verschuift hierdoor de eiwitbalans. Er is een aantal plantaardige bronnen die veel eiwitten levert, zoals granen, bonen, peulvruchten en noten. We voegen deze ingrediënten in de praktijk dus meer toe aan ons assortiment en onze gerechten. De eerste stappen in deze transitie waren eenvoudig – denk aan de introductie van hybride producten. Hoe verder we echter komen in deze transitie, hoe meer obstakels we tegenkomen. Zo komen we op het punt dat we ook basale producten zoals hele eieren en kaas moeten vervangen. En juist voor deze producten is nog altijd geen volwaardig plantaardig alternatief beschikbaar. Daarnaast vertraagt de populariteit van eiwitverrijkte voeding deze transitie.

In 2024 was het aandeel plantaardige eiwitten 42,3 % (2023: 39,7, 2022: 36,5%). Voor onze divisie Business Horeca betrof het percentage 44,6 % plantaardige eiwitten (2023: 41,5 %, 2022: 38,2%).





”

Hoe een kleine koek een verschil maakt!



Uit de zorgbakkerij van Hutten komen de lekkerste creaties. Onze ambachtelijke worstenbroodjes en de bananenbroden van overrijpe bananen zijn inmiddels beroemd, maar zij hebben er sinds dit jaar een geduchte concurrent bij. We hebben het natuurlijk over onze roze koeken. Uit de bakkerij rolden in 2024 maar liefst 35.000 exemplaren.

De roze koeken zijn een echte hit binnen onze bedrijfshorecalocaties en op events. Onder het roze glazuurlaagje schuilt een duurzaam verhaal. Zo zorgen de koeken voor maar liefst 34% minder CO₂-uitstoot, omdat ze 100% plantaardig zijn.

Lof voor lupine

In plaats van ei, maken we gebruik van PLANT B Egg, 's werelds eerste plantaardige eivervanger gemaakt van lupine. Lupine is een peulvrucht en een bron van plantaardige eiwitten mét vezels en diverse vitaminen en mineralen zoals zink. Lupine wordt steeds vaker verwerkt in plantaardige voeding, want het is een voedzaam en gemakkelijk plantje. Zo kan lupine bijna overal groeien, zonder kunstmatige bemesting. De plant heeft zelfs een positieve invloed op de bodem. Door de aanmaak van stikstof bemest de plant zichzelf. Door de late oogst van de lupines profiteren insecten, bijen en vlinders tot ver in de herfst van deze waardevolle voedselbron. PLANT B Egg is een 100% natuurlijk product zonder conserveringsmiddelen. Doordat het weinig vet en koolhydraten bevat, draagt het een Nutriscore A. Ook zit er 50% minder calorieën in PLANT B Egg als je het vergelijkt met een kippenei en geen cholesterol. Bij de productie wordt 99% minder water gebruikt en is er 40% minder land nodig. Egg-citing vind je niet?

Alle 'bietjes' helpen!

Naast de lupineboon, verwerken we kikkererwtenmeel in onze roze koeken. En dat frisse roze kleurtje? Dat komt van het sap van onze bieten van onze bietenteler Zonneheerdt uit Dronten. We testen de komende tijd meer recepturen met plantaardige krachtpatsers van eigen bodem. Daarvoor werken we samen met LekkerLupine en De Eiwitboeren van Nederland. To be continued!



Menselijk kapitaal

Input

Welkom & afscheid

Net als vorig jaar hebben we last van de zeer overspannen arbeidsmarkt. Het is nog steeds erg lastig om personeel te vinden met de juiste competenties voor de vacatures die open staan. Met name koks zijn moeilijk te vinden. Ondanks deze situatie lukte het ons 1063 nieuwe samenwerkers te verwelkomen in 2024. In totaal eindigen we het jaar met 2323 samenwerkers, 263 samenwerkers meer dan waar we het jaar mee startten. In het verlooppercentage zien we gelukkig weer een dalende lijn: het percentage nam met 5% af van 43% naar 38%. We blijven in 2025 inzetten op het boeien en binden van onze samenwerkers.

Medewerkers	2024	2023	2022
Totaal aantal in dienst op 1-1	2060	1.959	1.564
Totaal uitstroom in jaar	800	855	371
Totaal instroom in jaar	1063	1.157	766
Verlooppercentage	38%	43%	24%

Diversiteit & inclusie

Hutten heeft altijd een zeer diverse populatie aan samenwerkers gehad. Mensen met verschillende nationaliteiten brengen hun vaardigheden en kennis van keukens over de hele wereld mee. Dit is een grote pre voor onze concepten met authentieke ambachtelijke wereldgerechten en voor de propositie richting locaties. Ook in 2024 was diversiteit en inclusie een onderdeel van onze kernstrategie. Belangrijkste uitgangspunten hierbij zijn:

- Toegang bieden tot zinvol werk waarmee je bij kunt dragen.
- Zekerheid bieden door acceptabele salarissen en passende contractvormen.
- Perspectief bieden door training/coaching waardoor men zich kan blijven ontwikkelen.

Wij richten ons op de volgende thema's:

- **Eerlijk belonen:** door de afstand tussen de hoogste en laagste inkomens niet verder te laten groeien, door flexibiliteit beter te belonen en eerder een vorm van baan zekerheid te geven.
- **Eerlijke kansen:** door iedereen perspectief te bieden om zichzelf te ontwikkelen, door te groeien, meer uren te werken en zo meer inkomen te genereren.
- **Diversiteit:** door maximale verscheidenheid na te streven binnen de organisatie. Voorbeelden hiervan zijn; theoretische en praktisch opgeleiden, goede verhouding man-vrouw en een gemengde cultuur en etnische achtergrond.

- **Inclusie:** door het creëren van een werkomgeving waarin iedereen welkom is en zichzelf kan zijn. Samenwerkers voelen zich allemaal, los van hun beperking, een volwaardig deel van de organisatie en komen, op basis van hun talenten, tot hun recht.

In 2024 speelde een overspannen arbeidsmarkt ons wederom parten. Ondanks deze situatie hebben wij geprobeerd bij het aannemen van mensen onze strategie vast te houden: iedereen verdient een kans op werk en we willen niemand buitensluiten.

	2023	2024
% man	33,2	33,3
% vrouw	66,6	66,6
% non-binair	0,2	0,1
% onbepaalde tijd dienstverband	45,8	46,4
% bepaalde tijd dienstverband	54,2	53,6
Aantal verschillende nationaliteiten	46	45
% van samenwerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt	8,7	9,5
Gemiddelde leeftijd	39,8	41,1
Gemiddeld dienstverband (in jaren)	5,3	5,4

Output

Ontwikkeling & groei

Hutten maakt persoonlijke ontwikkeling mogelijk. We sturen actief op interne kennisoverdracht, leren op de werkvloer en stimuleren onze medewerkers zich te blijven ontwikkelen. Ook in 2024 hebben we fysieke trainingen verzorgd en hebben medewerkers gebruikgemaakt van de digitale mogelijkheden en een digitale leerreis afgelegd. In 2024 rondde 2544 mensen een digitale leerreis af (2023: 1.902, 2022: 1.626) onder andere op het gebied van HACCP, allergenen, voedings- en dieetleer, maar ook wijn, koffie en recruitment zijn trainingsonderwerpen. In 2024 volgden 1094 medewerkers een fysieke training (2023: 1.062, 2022: 754). Het aantal trainingen daalde licht naar 145 (2023: 156, 2022: 145). Dit zijn onder andere BHV-trainingen, workshops Geluksschilderij en Koffietrainingen die in kleine groepjes zijn georganiseerd.

Geluk

Hutten wil mensen gelukkig maken. Dat geldt ook voor onze medewerkers. We doen er alles aan hen zich de Beste, Leukste en Gelukkigste (BLG) versie van zichzelf te laten zijn en te laten blijven. Hutten doet hier doorlopend onderzoek naar met het BLG-onderzoek. Op basis van de inzichten uit het onderzoek sturen we bij wanneer nodig en benutten we kansen om het BLG-niveau verder te optimaliseren. Het gemiddelde BLG-niveau in 2024 kwam uit op een 7,2 (2023: 7,1, 2022: 7,5). De medewerkers waren het meest tevreden over de geluksdomeinen Betekenis & Bijdragen en Relaties &

Plezier (beide een 7,4) (2023: Betekenis & Bijdragen en Relaties & Plezier beide een 7,3; 2022: Betekenis & Bijdragen 7,7). Net als in 2023 hebben we alle medewerkers in een keer de vragenlijst gestuurd zodat we het onderzoek campagnematig konden promoten. De respons is dit jaar licht gestegen van 35% naar 37%, maar nog altijd laag. Sinds 2023 hebben we ook open vragen toegevoegd en bestaat er een rapportagemogelijkheid per divisie/bedrijfsonderdeel waardoor we verschillen en meer gedetailleerdere inzichten per divisie hebben gekregen. Elke divisie bespreekt deze uitkomsten en onderneemt gepaste actie zodat de interventies aansluiten op wat er in de divisie speelt. Met de juiste aandacht en interventies hopen we op een positief effect in 2025 op werkgeluk en dus ook op verloop en verzuim.

Vitaliteit & gezondheid

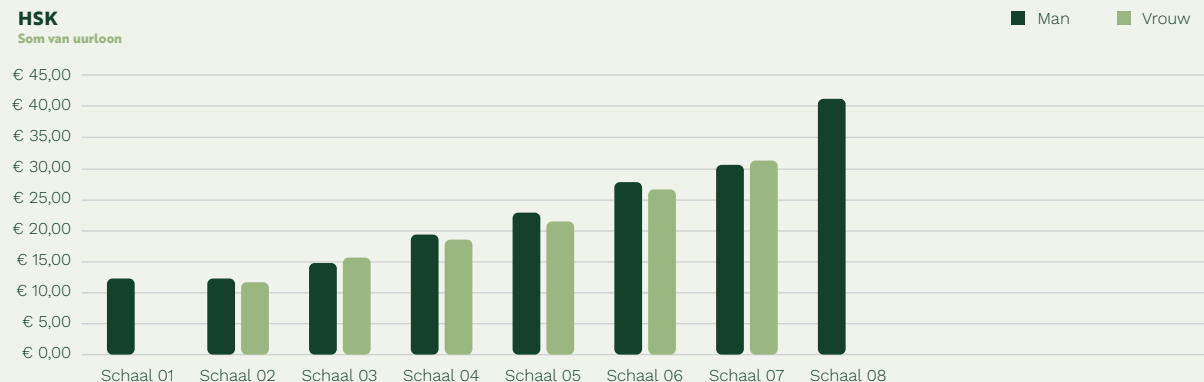
Hutten kiest nadrukkelijk voor een positieve benadering en stuurt op een vitaliteitspercentage in plaats van op een verzuimpercentage. We acteren preventief in plaats van reactief door VIP-gesprekken te voeren en te spreken over een fluctuerend werkvermogen. Het vitaliteitspercentage kwam in 2024 uit op 92,3 (2023: 91,8 %, 2022: 92,9%). We zijn blij dat het cijfer na twee jaar van daling nu weer met 0,5% is gestegen. Het verzuim blijft hoog. Blijvende krapte op de arbeidsmarkt en de daardoor verhoogde werkdruk zijn hiervan de belangrijkste oorzaak. Ook in 2024 lag de focus op grip op verzuim en het verhogen van vitaliteit vanuit preventie. Hoe houden we onze medewerkers vitaal. In 2025 blijven wij vanuit het BLG-onderzoek en de VIP-gesprekken de juiste analyses draaien om vanuit preventie

met elkaar het gesprek aan te gaan. Belangrijkste doelstelling hierbij is de juiste persoon op de juiste plek vanuit doorgroei, vitaliteit en duurzaamheid. De betrokkenheid binnen onze organisatie is hoog vanuit onze medewerkers, we moeten hen laten zien dat we als bedrijf er alles aan doen om te zorgen dat zijn hun werk zo goed mogelijk kunnen uitvoeren. Dat gevoel is essentieel voor een optimaal werkvermogen van onze medewerkers. Met andere woorden: leidinggevenden en staf moeten attent blijven op wat onze medewerkers nodig hebben en dit laten zien in concrete oplossingen of interventies.

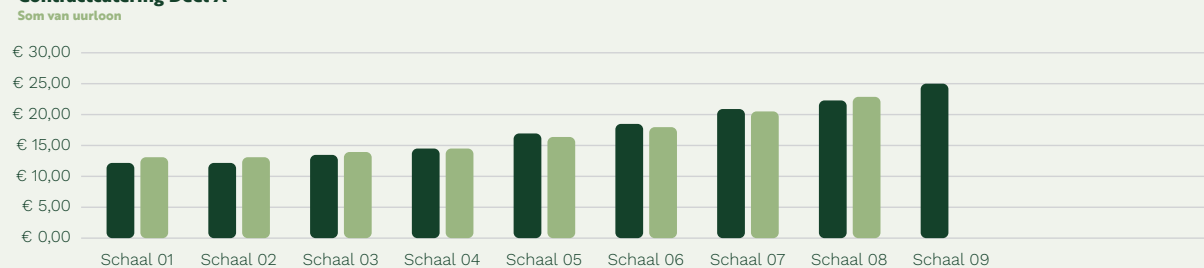
Arbeidsongevallen

We registreren arbeidsongevallen conform de arbeidsomstandighedenwet. Binnen Hutten zijn 39 ongevallen gemeld in 2024 (2023: 20, 2022: 13). Dit is een forse stijging ten opzichte van 2023. De verklaring is dat door extra aandacht van de casemanager er in 2024 meer arbeidsongevallen zijn geregistreerd dan de jaren ervoor. Dit betekent niet per definitie dat er ook méér ongevallen hebben plaatsgevonden, maar omdat de casemanager het gemelde verzuim vaker koppelde aan een bedrijfsongeval zijn er ook meer bedrijfsongevallen geregistreerd. Daarnaast nemen we alle gemelde incidenten op in deze telling. Het laten dalen van arbeidsongevallen heeft uiteraard continu onze aandacht. Dit doen we door de bewustwording bij alle collega's ten aanzien van de Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E), ongevalsonderzoeken en arbotrainingen te vergroten.

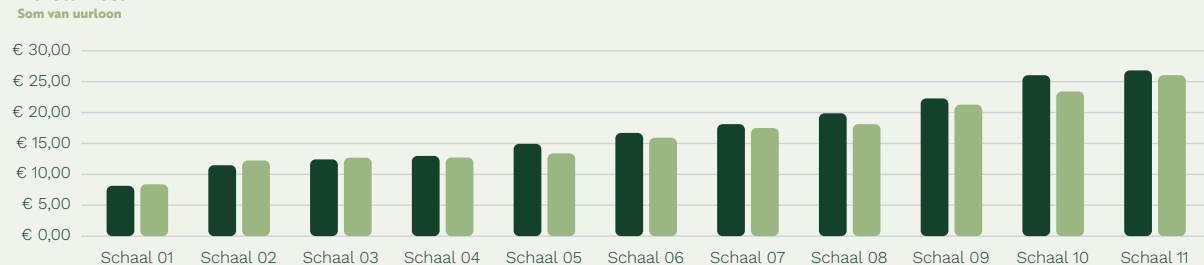
Gender Pay Gap / loonkloof



Contractcatering Deel A



Horeca Deel B



Hutten heeft een heldere beloningsstructuur. We gebruiken de salaristabellen uit de diverse CAO's en voor het servicekantoor is een beloningsstructuur opgesteld in het samenwerkersreglement. Onderstaand hebben we voor deze 3 categorieën de zogenaamde 'Gender Pay Gap' beoordeeld. Deze geeft inzicht in het gemiddelde verschil in salariering tussen mannen en vrouwen* over de diverse loonschalen. Het beeld wat zich hier voordoet is het volgende:

- Binnen de CAO-contractcatering deel A zijn de verschillen tussen vrouwen en mannen klein. In de schalen 2 en 3 en 8 is het gemiddelde salaris bij vrouwen hoger. In de schalen 1 en 4 was dit in 2023 ook zo, maar we zien in 2024 dat deze getallen gelijkgetrokken zijn. In de overige schalen is het uurloon bij mannen hoger.
- Binnen de CAO-contractcatering deel B hebben vrouwen in de schalen 1, 4 en 5 gemiddeld een hoger uurloon. Vorig jaar was dat in schaal 1 t/m 4 het geval, dus in de schalen 2 en 3 is ook hier het gemiddelde loon tussen mannen en vrouwen gelijkgetrokken. In schaal 6 t/m 11 is het gemiddeld uurloon hoger bij mannen.
- Binnen HSK** zijn de verschillen tussen de uurlonen van mannen en vrouwen minimaal en ten opzichte van vorig jaar verder verkleind. Toen verdienden mannen gemiddeld een hoger salaris met uitzondering van schaal 3 en schaal 7. Nu zien we dat in schaal 3 en 4 mannen meer verdienen per uur, maar in schaal 5, 6 en 7 verdienen vrouwen gemiddeld meer dan mannen. Bij de gemiddeldes is geen rekening gehouden met

de duur van het dienstverband of aantal. Het is dus geen gewogen gemiddelde. De insteek van Hutten is in ieder geval dat er niet op basis van geslacht een verschil mag zitten in de hoogte van het salaris. Dit mag alleen afhangen van kwaliteit, leeftijd en/of anciënniteit.

* Het geslacht non-binair is achterwege gelaten in deze weergave, omdat het aantal zo laag is dat een gemiddeld salaris per schaal direct te herleiden is naar een persoon.

** Bij HSK zijn de hogere schalen achterwege gelaten omdat het aantal laag is en daardoor een gemiddeld salaris per schaal direct te herleiden is naar een persoon.





SOCIAL RETURN



Hutten en de samenwerking met Social Capital

Social Capital werft en coacht mensen met een arbeidsbeperking die graag willen werken. Afgelopen december kondigde de organisatie de eerste editie van de Impact Awards aan waarmee zij hun top 3 partners jaarlijks in het zonnetje gaan zetten. Hutten had de eer om op de eerste plek te eindigen met 13.584 sociale uren in 2024. Dit aantal staat gelijk aan 12 volwaardige banen! Hutten en Social Capital werken al jaren samen, onder andere bij FMHaaglanden en DPG Media. Hutten is ontzettend dankbaar voor dit mooie compliment en trots dat we samen sociale impact mogen maken!

Social Capital zoekt samen met een horecapartner naar werkzaamheden die passen bij de kwaliteiten en vaardigheden van de medewerker. Door middel van jobcarving en social outsourcing helpen zij de werkprocessen binnen bedrijven aan te passen zodat hun medewerkers altijd meerwaarde opleveren. In 2024 detacheerde Social Capital bij 21 bedrijven mensen met een arbeidsbeperking. Jasper Kool, Algemeen Directeur Social Capital: “Onze droom kan alleen uitkomen als organisaties beter met elkaar gaan samenwerken en openstaan voor een inclusief medewerkersbestand. Hutten is één van die partners.”

Social Capital bij FMHaaglanden

Bij Hutten draait het ook om het maken van positieve impact op de wereld van vandaag en morgen. Daarom stimuleren we arbeidsparticipatie en bieden iedereen eerlijke kansen. Dat doen we zowel binnen onze bedrijfshoreca-locaties als met House of Inclusion, waar de Zorgbakkerij





en De Verspillingsfabriek onderdeel van zijn. Een van de opdrachtgevers waar medewerkers van Social Capital aan de slag zijn is FMHaaglanden. Jos Oosterhuis, regiomanager bij Hutten: “Momenteel werken er op de vijf panden waar wij voor FMHaaglanden de catering mogen doen 10 collega’s van Social Capital. We zijn gestart in januari 2023, toen wij het cateringcontract bij FMH startten. Een van de doelstellingen vanuit de aanbesteding is social return on investment en dit hebben wij samen met Social Capital ingevuld. De werkzaamheden lopen uiteen van het bijvullen van koffieautomaten tot de spoelkeuken en van het wegbrengen van vergaderlunches tot keukenwerkzaamheden.”

“De lijnen zijn kort en we weten wat we aan elkaar hebben.”



Betrokken gasten

De gasten zijn over het algemeen zeer betrokken. Jos Oosterhuis: “We hebben alle collega’s in het begin kort geïntroduceerd via intranet en diverse posters bij de koffieautomaten. Met name bij het ministerie van Sociale Zaken is er veel aandacht voor het wel en wee van onze Social Capital-collega’s. De medewerkers zelf zijn blij en dankbaar om van betekenis te kunnen zijn. Veel van de collega’s die in januari 2023 zijn gestart werken nog steeds met plezier iedere dag samen met ons.”



Inspiratie voor andere organisaties

Het samenwerken met Social Capital gaat volgens Jos Oosterhuis heel erg goed. “De lijnen zijn kort en we weten wat we aan elkaar hebben. Natuurlijk lopen we tegen uitdagingen aan omdat de ene collega wat meer begeleiding nodig heeft dan de andere, maar over het algemeen zijn deze medewerkers echt onderdeel van Hutten en een toegevoegde waarde aan de teams. Ik kan geen argumenten bedenken waarom je als organisatie niet met een organisatie als Social Capital in zee zou gaan. Er is zo veel onbenut potentieel! En met de huidige arbeidsmarkt is een samenwerking met Social Capital bijna onmisbaar. De hubs van Social Capital, waarin mensen eerst in een veilige werkomgeving hun ervaring kunnen opdoen voordat ze ‘buiten’ aan de slag gaan zijn uniek. En ook de begeleiding van de jobcoaches en accountmanagers van Social Capital is goed en betrokken.”

Sociaal kapitaal

Input

Bezoekers & rondleidingen De Verspillingsfabriek

De Verspillingsfabriek is een van onze productielocaties, maar we gebruiken deze ook om mensen de urgentie van het verspillingsprobleem (zowel van voedsel als van mensen) te laten inzien. Bezoeken aan De Verspillingsfabriek en de rondleidingen die we hier verzorgen, helpen hier enorm bij. We hebben in 2024 2367 bezoekers ontvangen, waarvan er 1387 een rondleiding hebben gekregen (2023: 3.292 bezoekers waarvan 1462 rondleiding, 2022: 5.308 bezoekers waarvan 1.600 rondleiding).

Partner van maatschappelijke organisaties

We zijn aangesloten bij kennisinstututen en coalities die net als wij een verandering in ons voedselsysteem proberen te versnellen. Zo vergaren we veel kennis en stimuleren we samenwerkingen tussen verschillende sectoren met als doel het creëren van een duurzaam ecosysteem.



- **HAS green academy.** Innovatie in groene educatie en onderzoek, ter ondersteuning van duurzame landbouwpraktijken.
- **HAN** Een samenwerking met de module Food and Business. Hierin gaan studenten aan de slag met de Food chain of the future (ketenanalyse). De adviezen van de studenten moeten bijdragen aan een meer toekomstbestendige foodketen voor 2030.
- **Robin Food Coalition** Een collectief van 70 (bio) MKB-koplopers in de voedingssector. Samen ontsluiten zij de collectieve intelligentie voor innovatie en verduurzaming van de coalitiegenoten. Ze werken nauw samen met NGO's en universiteiten om een systeemtransitie te bewerkstelligen.
- **Healthy Food Coalition (HFC)** Een collectief van voorlopers uit de voedselsector: een mix van bedrijven, wetenschap en organisaties. HFC is onderdeel van de Transitiecoalitie Voedsel.
- **ProteinAction Consortium (PACT)** In samenwerking de eiwittransitie versnellen. PACT streeft naar een duurzaam en gezond 'Nederland eiwitland' in 2030 met duurzaam geproduceerde plantaardige eiwitten (primair) bestemd voor humane consumptie en een afname van dierlijke eiwitproductie.
- **Bioregio:** een gebied waarin (agri & food) ondernemers, overheid, onderwijs- en zorginstellingen de handen ineen slaan om te komen tot meer biologische productie en consumptie.
- **Leverancierssamenwerking met AGF-telers en specifieke telers.** Bevordering van duurzaam geteelde aardappelen, groente en fruit (NL + PlanetProof).
- **Collectief Boeren. Natuurlijk!** van MVO Nederland. Ondersteuning van boeren bij de omschakeling naar natuurlijke landbouw, met als doel de biodiversiteit in de Nederlandse landbouw te vergroten.
- **PPS True Price.** Initiëren van eerlijke prijzen voor duurzame producten, gericht op het stimuleren van duurzame landbouw.
- **Bean Deal.** Verduurzamen van peulvruchtenteelt en consumptie, ter bevordering van duurzame gewasproductie.
- **Expertmeeting narratief voor de Nationale eiwitstrategieën.** Promotie van alternatieve eiwitbronnen in samenwerking met het ministerie van LNV, ter ondersteuning van duurzame landbouwpraktijken.
- **Smart Food Alliance.** Platform voor foodbedrijven die bijdragen aan het nieuwe voedselsysteem, met focus op duurzame landbouwmethoden.

Output

Gasttevredenheid

Misschien wel ons belangrijkste sociaal kapitaal is de waardering die onze gasten, patiënten en bezoekers voor onze prestaties hebben. Ieder jaar voeren we een Gasttevredenheidsonderzoek (GTO) uit. Dat doen we aan de hand van een waardering in cijfers en een waardering via de zogenaamde Net Promotor Score (NPS). Deze NPS meet in welke mate de organisatie wordt aanbevolen aan de hand van de vraag hoe waarschijnlijk het is dat je het bedrijf aanbeveelt bij vrienden of bekenden. De NPS-score kan lopen van -100 tot +100. Voor de Horecalocaties volgen we daarnaast ook waarderingen die we ontvangen via Resengo en Tripadvisor. Alle resultaten zijn weergegeven in tabel 7.

Overzicht van klantbeoordelingen

Jaar	HME / HFD*
2024	8,5
2023	8,7
2022	78,2

* Via Klanten Vertellen

Klanttevredenheid

Met het Klanttevredenheidsonderzoek (KTO) gaan we na in welke mate onze klanten (opdrachtgevers) tevreden zijn over Hutten als opdrachtnemer. Voor de divisies Business Horeca en Care & Cure gebeurt dat aan de hand van een eigen enquêtesystematiek,

Tabel 7 Gasttevredenheid

Jaar	Gasttevredenheid + Net Promotor Score (NPS) Business Horeca	Gasttevredenheid + Net Promotor Score (NPS) Care & Cure	Gasttevredenheid Horeca, HFD via Google
2024	NPS: 15 Gemiddelde score: 7,5	NPS: 30 Gemiddelde score: 8,1 (van 10)	5,0 (van 5)
2023	NPS: 15 Gemiddelde score: 7,4	NPS: 33,7 Gemiddelde score: 8,3 (van 10)	4,3 (van 5)
2022	NPS: 12 Gemiddelde score 7,3 Winnaar GfK Out of Home 'At Work' 2022	HFC patiëntenvoeding score 8.5 / NPS: 33 Bernhoven patiëntenvoeding: 8.8 / NPS: 63 PMC: 7,7 / NPS: 6 HFC Restaurants: 7.4 / NPS: 13	4,3 (van 5)

voor Horeca, Meetings & Events wordt de klanttevredenheid uitgevoerd via het online enquêteportaal 'Klanten Vertellen'. In 2024 zijn er geen KTO's gehouden voor Business Horeca en Care & Cure. De resultaten van Hutten food & design zijn zijn hiernaast weergegeven. We zien daar een lichte daling in de Klanttevredenheid na jaren van een flinke stijging na corona.

Customer retention rate

Een andere goede maatstaf voor het meten van de tevredenheid van onze opdrachtgevers is de 'Customer Retention Rate' (CRR). Dit is een waarde die gekoppeld wordt aan klantretentie, ofwel het opbouwen en behouden van een duurzame relatie.

De CRR wordt berekend op de volgende manier:

CRR =
$$\frac{\text{\# klanten eind 2024} - / - \text{\# nieuwe klanten 2024}}{\text{\# klanten begin 2024}} \times 100\%$$

Voor Hutten bedroeg de CRR in 2024 96,92% (2023 93%, 2022: 97%). Het percentage is hiermee terug op het niveau van 2022. Het percentage laat zien dat bijna al onze klanten jaar na jaar opnieuw voor ons kiezen. In een snel ontwikkelende bedrijfscateringmarkt, onderstreept dit cijfer onze marktpositie en het vertrouwen dat we krijgen. Bovendien laat onze hoge score zien dat we effectief inspelen op de ontwikkelingen rondom hybride werken.



DIVERSITEIT & INCLUSIE



Even voorstellen... House of Inclusion

Ken jij de bijzondere bakkers van de Zorgbakkerij al? Of de kanjers uit De Verspillingsfabriek? De gebarenbazen van de Sign Language Coffee Bar? Al deze toppers werken bij HOI, House of Inclusion. Graag stellen we HOI nader aan je voor.



Sinds 2009 bouwt Hutten aan onze impactvolle community. Wat begon bij ons huislabel De Guijt, breidde zich uit met de Zorgbakkerij, De Verspillingsfabriek, We Care Coffee Roasters en de Sign Language Coffee Bar. Bij HOI krijgt menselijk kapitaal betekenis in smaakvolle en (h)eerlijke producten. HOI omarmt diversiteit als kern in alles wat ze doen. Daarom bieden ze een podium aan iedereen, met ieders talent of ervaring. Zo creëren ze niet alleen smaakvol eten, maar bouwen ze bruggen tussen mensen, talenten én ingrediënten. De heerlijk en eerlijke producten van HOI vinden hun weg naar cateringbedrijven, speciaalzaken, horeca en retail.

De Zorgbakkerij

We zijn trots op de merken binnen HOI. Neem onze bijzondere bakkers uit de Zorgbakkerij. De meesten hebben een gehoorbeperking. Dus gebruiken ze niet veel woorden, maar hun handen des te meer. Om te communiceren en al dat ambachtelijke

lekkers te kneden, rollen en bakken. In onze zorgbakkerij ruikt het altijd lekker. Heerlijk zoet als we koekjes, muffins, brownies of ons bananenbrood van geredde en overrijpe bananen bakken. Lekker kruidig als onze worstenbroodjes in de oven zitten. Of naar chocola! Want uit onze patisserie komen de geurigste brokken pure chocola, maar ook fijne bonbons met verrassende vullingen.



”



De Verspillingsfabriek

De Verspillingsfabriek maakt smakvolle soepen en sauzen van verse ingrediënten die overblijven bij versnijders, boeren en telers. Een lading beschadigde courgettes, te kleine uien, bobbelige pompoenen, snijresten van bloemkool en broccoli, paprika's met vlekken... de fabriek weet er wel raad mee! We maken er producten vol goeds mee: meer verse groenten, geen onnatuurlijke E-nummers en heel veel kruiden. Een aanzienlijk deel van het team heeft een afstand tot de arbeidsmarkt. Maar een etiketje? Die plakken ze liever. Ze denken in mogelijkheden, want talent verspillen is ook zonde.



Sign Language Coffee Bar

Een ware koffiebeleving is meer dan alleen goede koffie, vinden wij! Onze gecertificeerde Gebaarista's maken daarin écht het verschil. Bij de Sign Language Coffee Bar bestel je al gebarend je bestelling met behulp van het menu op een videoscherm. De barista bereidt daarna met veel passie jouw bestelling. Precies zoals jij je koffie lekker vindt. Zo geniet je van je koffiemoment, leer je iets nieuws en leg je op een andere manier contact met mensen.

We Care Coffee

Onze zoektocht naar echt goede, duurzame koffie leidde ons naar het hooggebergte van Colombia. Daar vonden we 100% biologische Arabica-koffiebonen voor We Colombian Coffee. Deze bonen worden geteeld in een regio op wel 1800 meter. Dat zorgt voor een zoetere, fruitige en volle smaak. Met de koffiebonen van We Colombian Coffee ondersteunt House of Inclusion de International

Women's Coffee Alliance (IWCA), een wereldwijd netwerk dat het werk en de groei van vrouwen in de internationale koffiegemeenschap stimuleert. Per kilo We Colombian koffiebonen gaat er 1 euro naar IWCA. In Nederland verpakken talentvolle helden met een afstand tot de arbeidsmarkt de bonen met zorg.



Financieel kapitaal

Input

Eigen vermogen

We streven naar een solvabiliteitsratio van minimaal 30%.

Ultimo 2024 was dit 31,9%

Netto schuld / EBITDA-ratio

(Rentedragende verplichtingen minus liquide middelen / EBITDA)

We streven naar een netto schuld / EBITDA-ratio < 3. Ultimo 2024 wordt voldaan aan deze ratio.

EBITDA

We streven naar een EBITDA in % van de netto-omzet > 5%.

In 2024 was dit 5,7%.

Resultaat voor belasting

We streven naar een resultaat voor belasting in % van de netto-omzet > 4%.

In 2024 was dit 3,5%.







3.

Governance en structuur

Goed werkgeverschap

Alle samenwerkers hebben een vast of tijdelijk dienstverband dat is vastgelegd in een samenwerkingsovereenkomst. De registratie hiervan en de controle hierop ligt bij de afdeling Samenwerkers & Organisatie (S&O). Alle taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden (tvb's) van de Hutten-samenwerkers zijn terug te vinden in een functieprofiel. Overige arbeidsvoorwaarden zijn terug te vinden via Mijn Hutten waar alle loongebouwen van elke cao of elk samenwerkersreglement worden gedeeld. Daarnaast heeft elke samenwerker inzicht in zijn/haar eigen dossier via InSite. Dit biedt duidelijkheid en transparantie aan elke samenwerker. Samenwerkers van Hutten zijn vrij om zich aan te sluiten bij verenigingen en de organisatie staat open voor collectieve arbeidsonderhandelingen. Ten behoeve van de duidelijkheid en eenduidigheid zijn alle samenwerkers gekoppeld aan een cao of aan een, ook door de Ondernemingsraad (OR) bekrachtigd samenwerkersreglement. Mocht het nodig zijn dan kan naast de vertrouwenspersoon ook de OR bemiddelen wanneer de hiervoor genoemde vrijheid in het geding is. Dit is in 2023 niet van toepassing geweest.

CAO's en samenwerkersreglementen:

- **Business Horeca:** contractcatering cao deel A of deel B, samenwerkersreglement HHS;
- **Care & Cure:** contractcatering cao deel A of deel B, samenwerkersreglement HHS;
- **Hutten Food & Design:** contractcatering cao deel B;
- **Productie:** contractcatering cao deel A of deel B, cao voor de Gemaksvoedingsindustrie;
- **Supply Chain:** contractcatering cao deel B;
- **Service Kantoor:** Samenwerkersreglement HSK.

Governance

Hutten heeft in- en externe vertrouwenspersonen. We attenderen onze samenwerkers daarop via het bedrijfsreglement, kennispagina's op Mijn Hutten en de Risico-Inventarisatie & Evaluatie die op elke locatie aanwezig is. Samenwerkers kunnen hen benaderen als ze te maken krijgen met interne conflicten als gevolg van pestgedrag, agressie en geweld, discriminatie of seksuele intimidatie, ofwel vormen van psychosociale arbeidsbelasting (PSA). Ook in 2024 is van die mogelijkheid gebruik gemaakt. Elke situatie is er één te veel, maar vooralsnog zien de vertrouwenspersonen geen reden om het huidige PSA-beleid aan te passen. Het aantal bezoeken en de onderwerpen die daarin besproken zijn geven hiertoe volgens hen geen aanleiding. Het is wel belangrijk om attent te blijven op signalen. Door de vertrouwenspersonen is een jaarverslag opgesteld dat voorgelegd is aan de OR van Hutten.

Risicomanagement

Suggesties en klachten

Het identificeren, kwantificeren en beheersen van risico's, bijvoorbeeld op voedselveiligheids- en arbeidsveiligheidsvlak, is niet alleen een wettelijke verplichting maar draagt ook bij aan onder meer goed ondernemerschap en tevredenheid van gasten en opdrachtgevers. We zijn dan ook blij met elke suggestie of klacht die we ontvangen. Want deze geven ons de kans om omstandigheden te verbeteren, processen aan te passen en daarmee risico's te verkleinen of, nog liever, helemaal weg te nemen.

Suggestiemeldingen

In 2024 zijn via de mailadressen 'suggestie@hutten.eu', 'concepten@hutten.eu', 'info@hutten.eu' en 'welkom@hutten.eu' meldingen, opmerkingen en vragen van gasten ontvangen. Naast enkele tips ontvingen we ook enkele meldingen over het assortiment, de kwaliteit, service of prijs. Alle inzenders van de suggesties hebben een reactie ontvangen van de locatieverantwoordelijken waar het voorval speelde, en daar waar nodig of relevant zijn aanpassingen doorgevoerd.

Klachtenanalyse

De afdeling Customer Support ontvangt alle klachten centraal via InSite. Via dit platform kan alle informatie die voor een juiste klachtenafhandeling nodig is worden ingevuld. Alle locaties zijn onderverdeeld onder een 'Customer Support Buddy', deze is het eerste aanspreekpunt om een passende, kwantitatieve én kwalitatieve oplossing te bieden. De Customer Support Buddy draagt

ook zorg voor de klachtenafhandeling van zijn of haar locaties. Tijdens het maandelijks "Klachten Management Overleg" bespreken de Managers van de afdelingen Customer Support, Development Operations, Magazijn & Logistiek, Productiebedrijven, Inkoop en KAMM de klachtenanalyse en zetten ze de daaropvolgende actiepunten uit waar zijn of haar afdeling verantwoordelijk voor is.

Ook overleggen de Manager Customer Support en Account Support Sligro wekelijks waarbij ook de structurele klachten, voedselveiligheid- en productkwaliteit-klachten besproken en opgepakt worden. Mede door deze nieuwe werkwijze kunnen we klachten op zowel product- als locatieniveau in een vroeg stadium identificeren en oplossen.

NVWA-controles

Hutten kwam in 2024 te vallen onder de 'Formuleaanpak' van de NVWA. Dit werd vanuit de NVWA geïnitieerd. Voor het eerste bezoek zijn management en KAMM op de hoogte gebracht van de werkwijze. In Q4-2024 is deze aanpak van start gegaan.

Locaties die op dit moment structureel (twee keer achter elkaar) een cijfer boven de 8,0 halen conform 'Checkpoint Voedselveiligheid' van Normec, worden aangemeld bij de NVWA. Dit zorgt voor verminderd toezicht door de NVWA. Bij een onvoldoende score, gemeten over een X-aantal locaties, kan Hutten op de openbare website van NVWA de kwalificatie 'onvoldoende' krijgen en is er van verminderd toezicht geen sprake.

In november is de NVWA gestart met inspecties bij diverse Business Horeca-, Hutten food & design- en Zorgcatering-locaties, de zogenaamde 'handhavende steekproef'. Steekproefsgewijs, op basis van een aangeleverd overzicht van alle Hutten-locaties, zijn 30 locaties beoordeeld; 15 fysiek en 15 online vanuit inspectierapporten.

Aan enkele locaties zijn tijdens deze steekproef waarschuwingen uitgedeeld. Herstelacties zijn hierna binnen de gestelde termijn gedeeld met de NVWA. De NVWA heeft vervolgens laten weten dat de inspectieresultaten van Hutten-locaties binnen de norm vallen en dat de terugmeldingen akkoord zijn bevonden. Daarop is toegezegd dat Hutten 'voldoet' voor wat betreft de 'Formuleaanpak'. De basisvoorwaarden en processen blijken voldoende beheerst. In principe betekent dit dat over drie jaar een kantooronderzoek zal plaatsvinden bij Hutten, als volgende stap in de 'Formuleaanpak'.

Buiten deze 'Formuleaanpak' zijn in 2024 twee waarschuwingen ontvangen van de NVWA met betrekking tot meldingen over allergenenbeheer en vermeende voedselvergiftiging. In samenwerking met de betreffende locaties zijn onderzoeken uitgevoerd en is een verbeterplan en bewijsmateriaal aangeleverd aan de NVWA. Dit heeft geen verdere gevolgen gehad.

Binnen het Hutten Culinaire Centrum (HCC) heeft de NVWA in november 2024 onaangekondigd een inspectie uitgevoerd, hierbij zijn geen afwijkingen geconstateerd waar acties voor nodig zijn.

Op 9 december 2024 heeft de NVWA een kort onaangekondigd bezoek gebracht aan De Verspillingsfabriek. Dit betrof een algemene hygiëne-inspectie waarvan geen rapport is opgesteld. Er zijn tips gegeven voor het verbeteren van schoonmaak en onderhoud pand waarvoor acties zijn uitgezet.

Relevante wetgeving en reglementen

Jaarlijks controleren we onder begeleiding van de afdeling KAMM de relevante wet- en regelgeving (incl. CAO's) voor alle werkprocessen op wijzigingen en/of vernieuwing. Het gaat daarbij om wetgeving die van invloed zou kunnen zijn op de interne processen en op de bedrijfsvoering. Hierbij maken we gebruik van diverse informatiebronnen zoals nieuwsbrieven, nieuwsfeeds en websites. Denk daarbij aan die van de ReclameCode, P&O actueel, Arbowetweter, Veneca en Normec, en ook aan informatievoorziening met betrekking tot milieu(wetgeving) volgend uit publicaties van SCCM (platform voor certificatie milieu- en arbomanagementsystemen), Infomill, Pianoo, PGS en uit diverse interne overleggen en bijeenkomsten. De wijzigingen die betrekking hebben op onze organisatie variëren van het vervallen van wetgeving tot aanpassingen in bijvoorbeeld infobladen. Alle wijzigingen zijn intern kenbaar gemaakt bij hen die daar direct mee te maken hebben en de impact voor Hutten is bekend.





MVO Jaarverslag 2024

Is een uitgave van Hutten Groep B.V.

Mountbattenweg 2 • 5466 AX Veghel
0413 36 66 33 • www.hutten.eu



Hutten

Altijd meer aandacht