



**DUURZAAM**  
*ondernemen*

# DUURZAAMHEIDSVERSLAG

*De Graaf Bakeries - 2023*



**DUURZAAM**  
*ondernemen*

## IN DIT VERSLAG



Introductie 4  
Onze ambitie 6



Klimaatbewust 10



Minder verspilling 14



Slimmer verpakken 16



Gezondere leefstijl 18



Eerlijke, korte keten 20



Kernwaarden 22

## VOORWOORD

Met trots presenteren wij het Duurzaamheidsverslag van De Graaf Bakeries voor het jaar 2023. We zijn verheugd om de voortgang te delen die we hebben geboekt in ons streven naar een duurzamere toekomst. Dit verslag weerspiegelt onze voortdurende inzet om onze milieu-impact te verminderen, onze CO2-uitstoot te verlagen en onze bedrijfspraktijken te verduurzamen.

Onze toewijding aan duurzaamheid wordt gedreven door onze overtuiging dat we als bedrijf een verantwoordelijkheid hebben om onze planeet te beschermen voor toekomstige generaties en daarmee een voorwaarde voor een toekomstbestendig bedrijf.

Eén van de hoogtepunten van dit verslag is de indrukwekkende daling van onze milieu-impact. Ondanks een aanzienlijke toename van ons productievolume en de uitbreiding op onze locatie in Emmen, zijn we erin geslaagd om onze totale milieu-impact met maar liefst **32% te verminderen ten opzichte van 2020**. Dit toont aan dat onze inspanningen om efficiënter te opereren en milieuvriendelijke technologieën te omarmen vruchten afwerpen.

*Aart de Graaf*

Een ander belangrijk aspect dat we in dit verslag benadrukken, is onze voortdurende reductie van onze CO2-voetafdruk. Onze CO2-uitstoot per kg product is met 13% verlaagd ten opzichte van 2020. Bovendien lopen we voor op schema om onze ambitie te realiseren om tegen 2030 klimaatneutraal te zijn. **Onze Footprint scope 1-2 is sinds 2020 al met 64% gereduceerd.**

We blijven niet stilstaan bij onze prestaties, maar richten onze blik ook op de toekomst. In dit verslag delen we onze plannen om verder te gaan met initiatieven zoals het inkopen van groene stroom, de elektrificatie van ons leasewagenpark en alternatieve keuzes voor een gezondere levensstijl. We blijven ook samenwerken met onze leveranciers om hun CO2-voetafdruk te verminderen en streven naar een eerlijke en korte keten.

Tot slot bedanken we al onze medewerkers, partners en stakeholders voor hun voortdurende steun en betrokkenheid bij onze duurzaamheidsinspanningen.

**DE GRAAF BAKERIES**



## Onze ambitie

De **duurzame ontwikkelingsdoelen** van de Verenigde Naties hebben wij vertaald naar thema's met concrete doelstellingen, waarop wij als bedrijf impact kunnen maken.

We richten ons op vijf pijlers en nemen hierin onze verantwoordelijkheid.



### Klimaatneutraal

CO2 neutraal in 2030 (scope 1,2) en 50% CO2 reductie per kg product in scope 3.



### Slimmer verpakken

100% recyclebare verpakking, met steeds lagere milieu-impact en zo veel mogelijk van gerecycled materiaal.



### Eerlijke, korte keten

Palmolievrij, 'Beter Leven'-vlees, scharreleieren en inkoop in NL/EU.



### Minder verspilling

Productafval < 1%.



### Gezondere leefstijl

40% minder geraffineerde suiker, 30% van nieuwe producten Nutri-Score B of C.

# MILIEU- BAROMETER

## De Milieubarometer toont onze impact op het milieu

Wij vullen sinds 2020 de Milieubarometer in om onze milieu-impact en CO2 footprint te meten.

De totale milieu-impact van De Graaf Bakeries is in 2023 maar liefst **32% minder** dan in 2020, ondanks een toename in productievolume van ruim 50% en toevoeging van locatie Emmen sinds 2021. Per kg product is de impact zelfs met 55% afgenomen.

Op elke productielocatie is de milieu-impact per kg product gedaald:

In **Hoogeveen** is dit **71% minder** t.o.v. ons basisjaar 2020. Vooral door:

- emissiereductie van CO2 gas, door de investering in de vriestoren naar gesloten koelsysteem in 2021
- product- en restafvalreductie
- optimalisatie elektraverbruik van de vriestoren

In **Spakenburg** is het **21% beter** t.o.v. 2020. Vooral door:

- de optimale instelling van gasovens
- minder afvalwater
- minder bedrijfs(rest)afval
- reductie van elektraverbruik

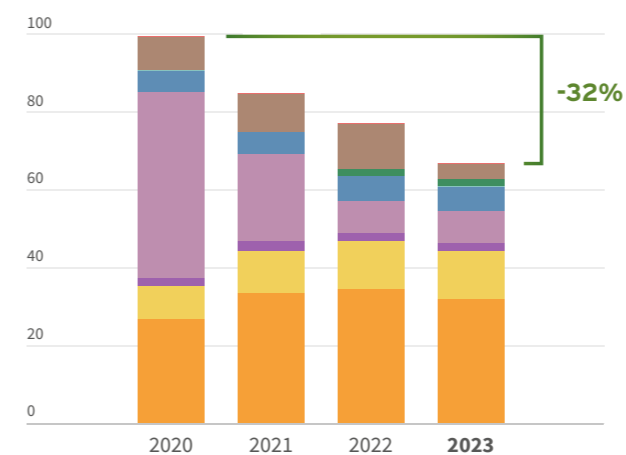
In **Emmen** is de milieubelasting in 2023 gelijk gebleven aan 2022, ondanks 50% productievolume toename.

Ons **hoofdkantoor** aan de Metaalweg in Spakenburg blijft minder gas verbruiken, omdat we sinds 2022 hier verwarmen met restwarmte van het naastgelegen diepvriesmagazijn.

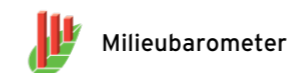
## Milieugrafiek

### Totaalbarometer

% t.o.v. 2020



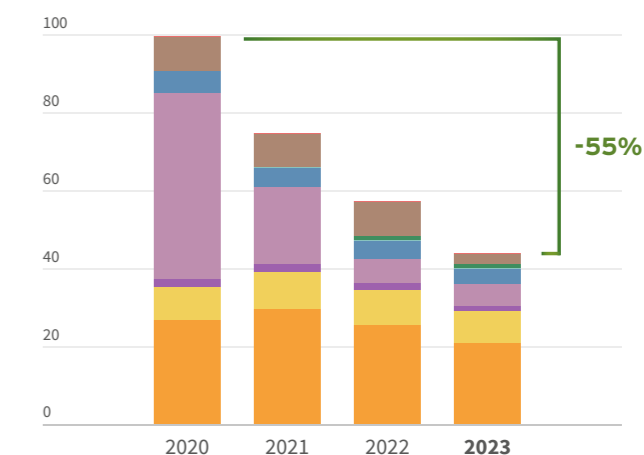
- Elektriciteit
- Brandstof & warmte
- Water & afvalwater
- Emissies
- Bedrijfsafval
- Gevaarlijk afval
- Zakelijk verkeer
- Goederenvervoer
- Papier (& Grondstoffen)



## Milieugrafiek per Productieomvang

### Totaalbarometer

% / 1000 kg product t.o.v. 2020



- Elektriciteit
- Brandstof & warmte
- Water & afvalwater
- Emissies
- Bedrijfsafval
- Gevaarlijk afval
- Zakelijk verkeer
- Goederenvervoer
- Papier (& Grondstoffen)



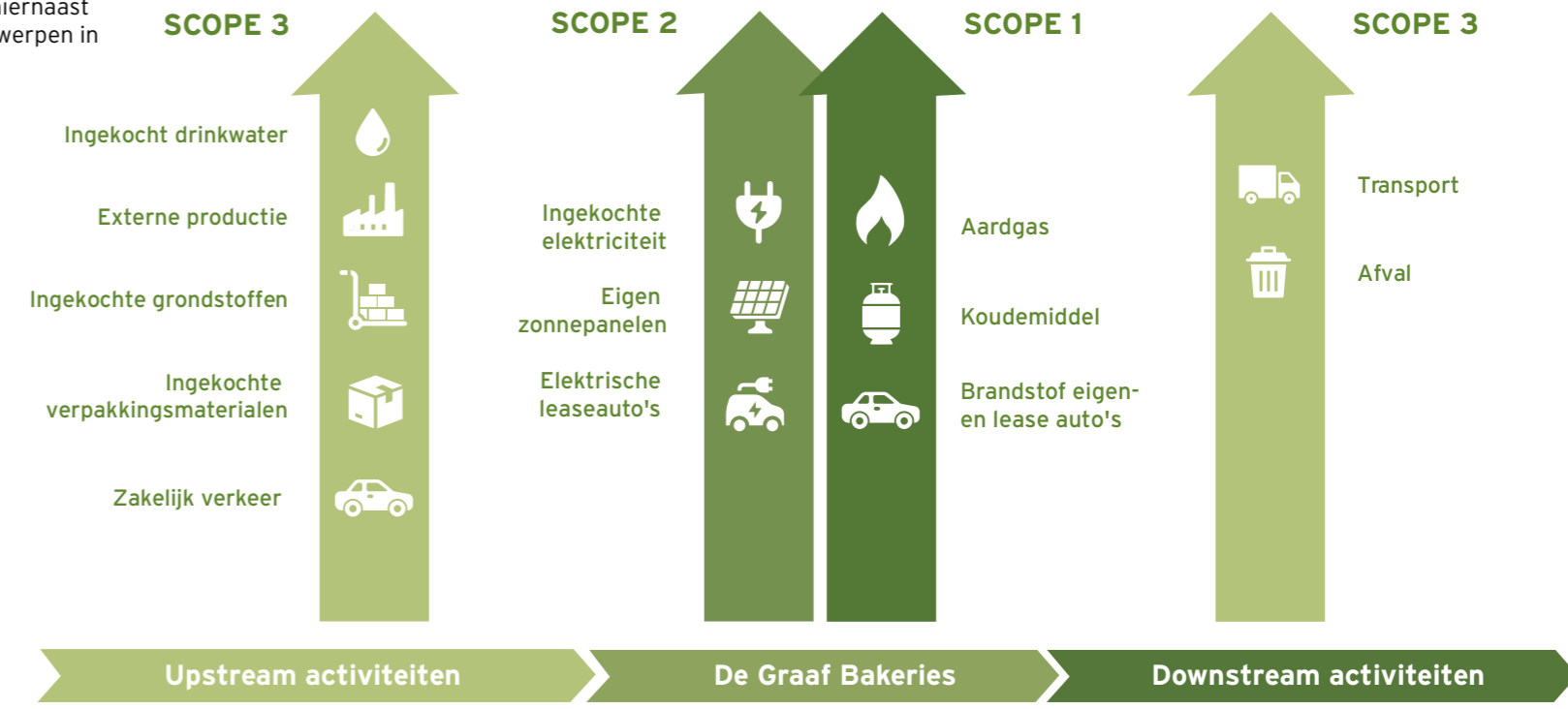
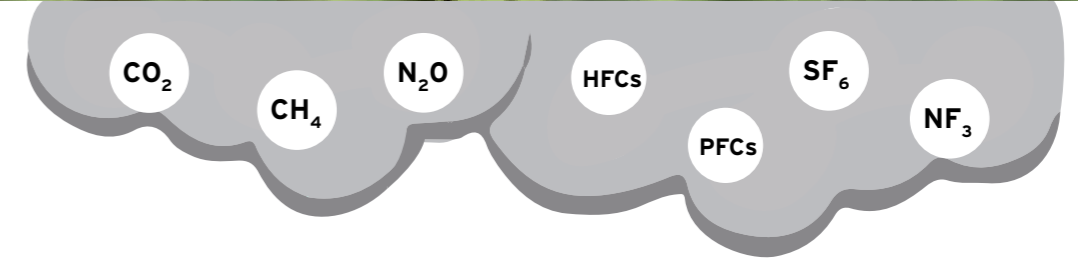


# ONZE CO2 FOOTPRINT

*Met klimaatneutraal bedoelen wij 0 uitstoot in scope 1 en 2.*

## HET BROEIKASGASPROTOCOL

Wij meten onze CO2 footprint conform het Green House Gas Protocol met de hiernaast genoemde onderwerpen in scope.



# KLIMAAT BEWUST



“Energie lijkt vanzelfsprekend, maar dat is het zeker niet. De energietransitie maakt dit maar weer duidelijk.

Afgelopen jaren hebben we er alles aan gedaan om energie te besparen. En nu is de fase aangebroken om naar duurzame alternatieven over te stappen.

Daarbij zoek ik continu naar nieuwe technologieën zoals warmtepompen, batterijen of AI die deze transitie mogelijk maken.

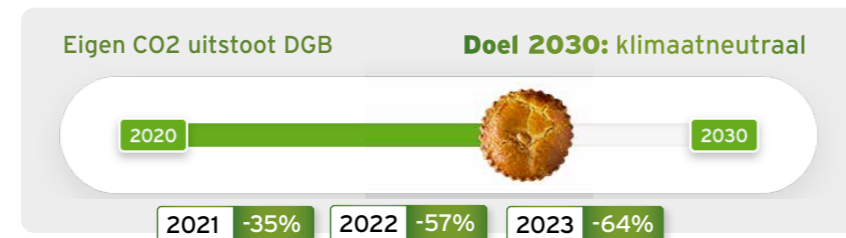
Daarnaast zal onze focus ook meer en meer naar scope 3 gaan, samen met onze leveranciers.”



*Maikel van de Groep*  
Lead Engineer & Sustainability

## SBTi goedkeuring

Omdat wij pro-actief willen bijdragen aan een net-zero economy hebben we in 2023 onze klimaatdoelstelling 2030 voor scope 1 en 2 door SBTi laten toetsen. Onze near-term target is akkoord bevonden. We committeren ons hiermee aan het klimaatakkoord van Parijs, waarin is afgesproken om in 2050 de stijging van de gemiddelde wereldtemperatuur te beperken tot 1,5 à 2 graden Celsius.



De reductie van **Footprint Scope 1-2** zet verder door van 57 naar **64%** reductie (per kg product) ten opzichte van ons basisjaar 2020.

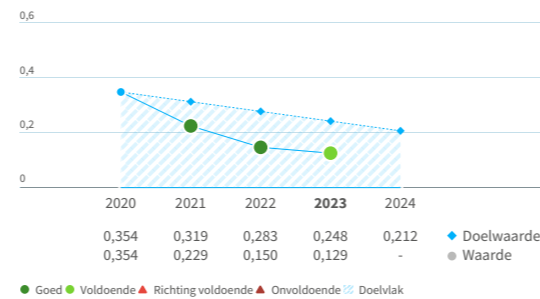
Onze **scope 1-2 footprint** per Euro omzet is zelfs met **67%** gedaald en absoluut met 45%.

Inkoop van groene stroom en elektrificeren van het leasewagenpark zijn de volgende stappen richting ons doel om klimaatneutraal te worden.

Onze totale CO2 footprint per kg product is in 2023 **13%** lager dan in 2020. De gemiddelde CO2 factor van al onze producten is nu 3,39 kg CO2 per kg product.

### Scope 1 en 2 per productieomvang

Doel: 0 kg CO2/kg product in 2030  
kg CO2/kg product



## Energieverbruik

Van al onze verwarmings- en koelingsprocessen meten en monitoren wij het exacte energieverbruik (gas en electra), wat nodig is om de behaalde energiebesparingen te borgen.

Vanaf 2024 tot 2026 loopt ons gebruik van groene stroom op tot 100% conform SBTi commitment.



## Vriezers Hoogveen

De vriesprogramma's zijn opnieuw gevalideerd, waardoor we nu minimale energie in het vriesproces verbruiken en toch de kwaliteit waarborgen.



## Zonnepanelen

1,7% van onze energie wordt opgewekt door de 519 zonnepanelen op het vrieshuis. Ter voorkoming van overbelasting van het energienet hebben we afgelopen jaar enkele malen onze zonnepanelen moeten terugschakelen.

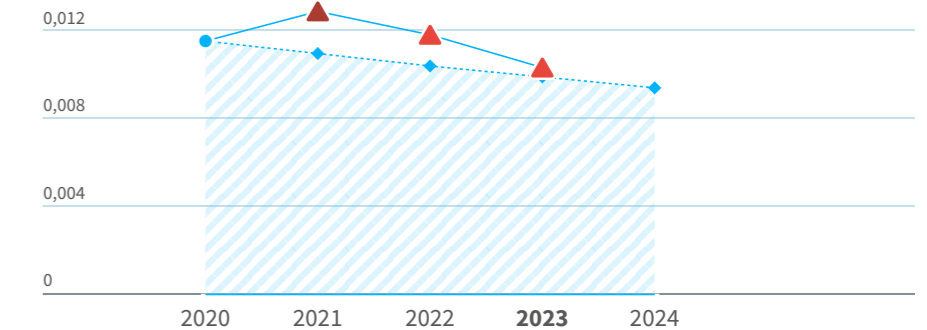


## Gasverbruik

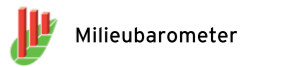
In 2023 verbruikten wij 7,5% minder gas dan in 2020 en 13% minder dan in 2022. Ons doel is om in 2025 alleen nog gas voor onze productieprocessen (ovens/frituur) te gebruiken. De verwarming van gebouwen en schoonmaakwater halen we dan volledig uit restwarmte van onze productieprocessen. De verdere electrificering van onze productieprocessen kan pas bij voldoende electra-aanbod.

## Gasverbruik per Productieomvang

Doel: Elk jaar 5% minder  
m3 gas eq./kg product



● Goed ● Voldoende ▲ Richting voldoende ▲ Onvoldoende ▨ Doelvlak

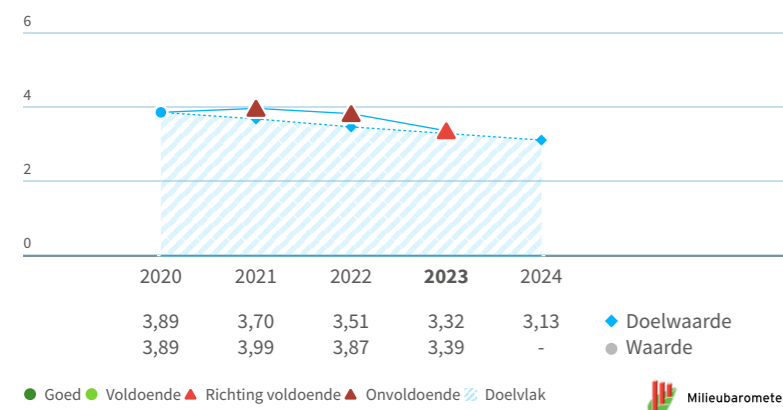




# KLIMAAT BEWUST

## Totale CO2 footprint per productieomvang

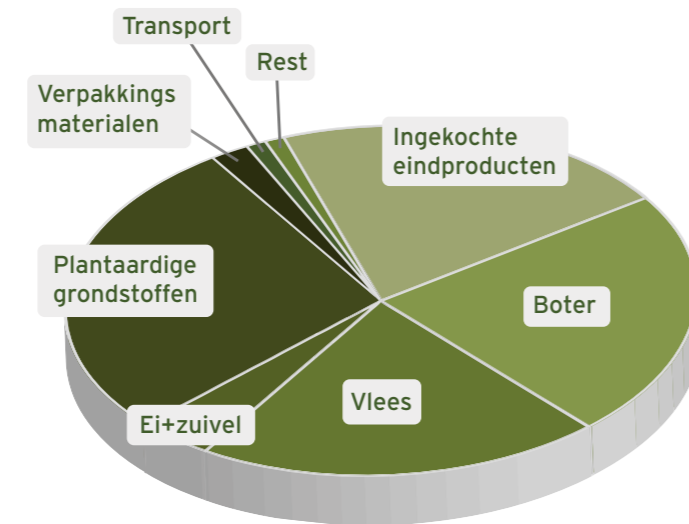
Doel: 2 kg CO2/kg product in 2030  
kg CO2/kg product



Door de reductie in scope 1 en 2 hebben we het aandeel 'eigen uitstoot' al teruggebracht van 10 naar < 4%. 96% van de CO2 uitstoot zit dus nu in scope 3, waarvan bijna alles in onze grondstoffen.

Scope 3 is in 2023 7,4% lager dan in 2020 (per kg product). Een deel komt voort uit steeds betere data in scope 3. We weten bijvoorbeeld nu de exacte gewichten van ons verpakkingmateriaal en hebben de exacte palletplaatkilometers van het goederenvervoer in beeld. Dat bleek minder te zijn dan we eerder indicatief hadden bepaald.

## Opbouw Scope 3



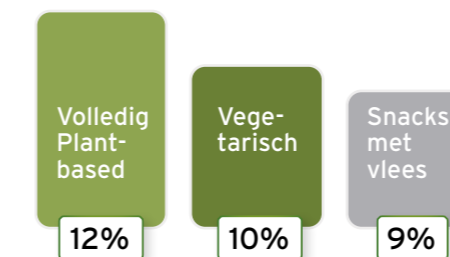
Broeikasgasprotocol: scope 3

We spreken onze leveranciers aan over hun footprint en we vragen hen om hun eigen CO2 factor aan te leveren mét hun CO2 reductieplannen. We ontvingen voor suiker en bloem dit jaar de CO2 factor van onze leveranciers en dat is verwerkt in onze data. Dit leverde ca. 3% reductie op in scope 3, omdat zij het beter doen dan het gemiddelde voor bloem en suiker, vergeleken met de RIVM database milieubelasting voedingsmiddelen.

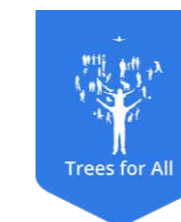
48% van onze scope 3 uitstoot wordt veroorzaakt door dierlijke grondstoffen. Daarom moet ook de transitie naar meer plantaardig eiwit ons gaan helpen om reductie in scope 3 te realiseren.

Onze afzet groeit in 2023 voor het eerst harder binnen de categorie plant-based, dan binnen vegetarisch en vleeshoudend.

## Afzetgroei 2023 t.o.v. 2022

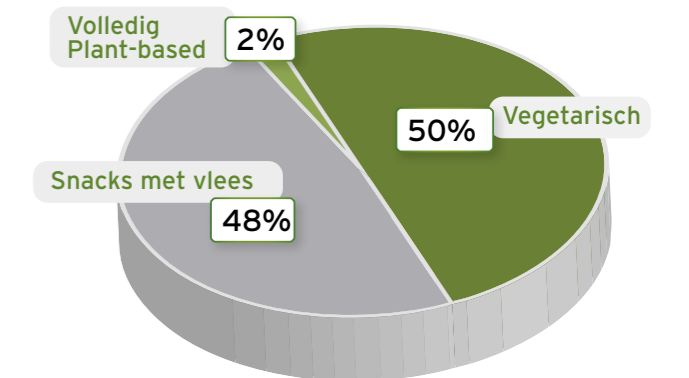


Het vleesaandeel dat we vervangen door vleesvervangers steeg in 2023 van 3 naar 6%. Steeds vaker zien we echter dat er voor een volledig plantaardig alternatief wordt gekozen in plaats van de vleesvervanger. De plant-based afzet is met 12% gegroeid. Dat is meer dan de afzetgroei van vlees- en vega-snacks. Het totale afzetaandeel van plant-based snacks is nu 2%.



De 35 ton CO2 uitstoot die is ontstaan door verzending van onze monsters naar klanten binnen de EU compenseren we met de aankoop van bomen via Trees for All. Een organisatie die zich inzet voor een bosrijke wereld.

## Aandeel in afzetvolume 2023



## MINDER VERSPILLING



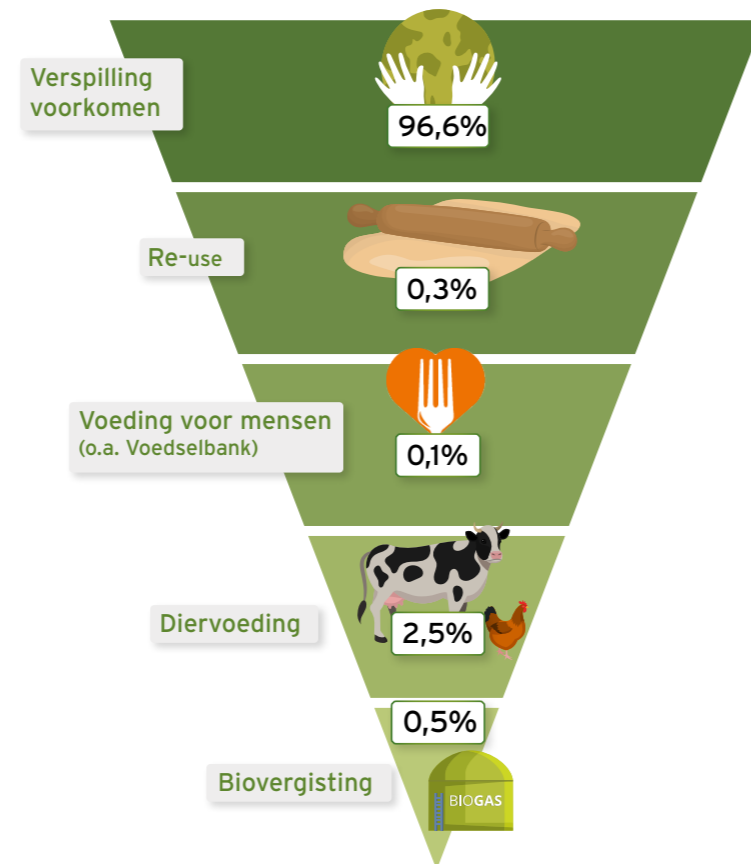
"We realiseren ons vaak niet hoeveel moeite en milieu-impact het kost om voedsel te produceren. De kosten gaan verder dan alleen geld; het gaat om de inspanning van boeren, de natuurlijke hulpbronnen die worden gebruikt en de ecologische voetafdruk die wordt achtergelaten. Daarom is het essentieel om niets te verspillen. Door continu te verbeteren in onze processen en gewoonten, kunnen we efficiënter omgaan met onze grondstoffen, verpakkingsmaterialen, energie en water om voedsel te produceren."



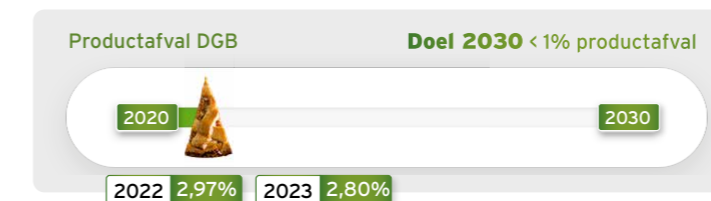
*Zeger de Graaf*  
Continuous Improvement  
Specialist

**Productafval** is verspilling van voedsel en willen we allereerst voorkomen of ten minste zo hoogwaardig mogelijk inzetten.

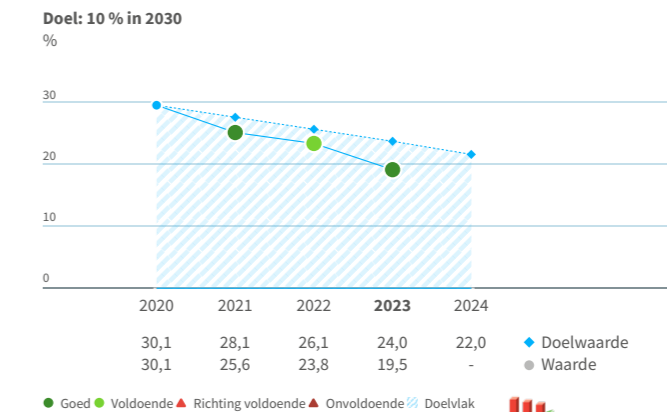
Totale hoeveelheid productafval is met **3% gedaald** van 3,10 in 2022 naar 3,00% in 2023. Dit is inclusief het logistieke traject. Hiervan gaat 2,5% naar diervoeding en 0,5% wordt verwerkt tot biogas.



Ons doel is < 1% productieafval in onze bakkerijen in 2030. Afgelopen jaar realiseerden we 6% reductie: van 2,97 naar 2,80% op onze 3 productielocaties. Dit is vooral gerealiseerd in Hoogeveen door de dagelijkse focus op het productafval.



### Percentage ongesorteerd bedrijfsval



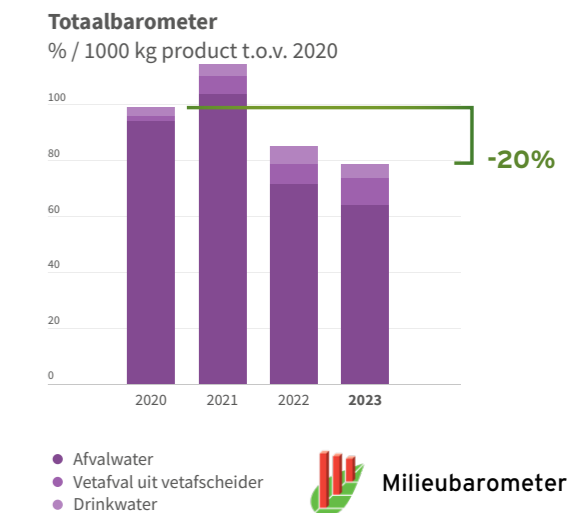
### Restafvalstroom

De verbetering van afvalscheiding heeft zich verder doorgezet. De restafvalstroom is gereduceerd van 30 naar 20%. We scheiden papier, kunststof folie, hard kunststof en productafval.

De verspilling en daarmee de milieu-impact van ons **afval- en drinkwater** nam in 2023 verder af. We vangen 85% meer productresten op uit het schoonmaakwater ten opzichte van 2022. Dit komt onder andere door de grotere vetput die we in 2022 plaatsten in Spakenburg. Deze productresten komen dus niet meer in ons afvalwater terecht, maar wordt omgezet naar biogas. Samen met absoluut 9% minder drinkwaterverbruik, verlaagden we deze categorie met 20% (per kg product) ten opzichte van 2020. Ondanks toevoeging van locatie Emmen in 2021.

Komend jaar focussen we verder op het voorkomen van waterverspilling en het voorkomen van productresten in het afvalwater.

### Milieugrafiek per Productieomvang





## SLIMMER VERPAKKEN



"Om de juiste keuzes te maken in het verduurzamen van verpakkingen is actuele kennis nodig.

Wij willen deze kennis graag in eigen huis hebben en leiden daarom een verpakkingstechnoloog op.

Zo kunnen wij onze klanten naast product- ook duurzaam verpakingsadvies geven."



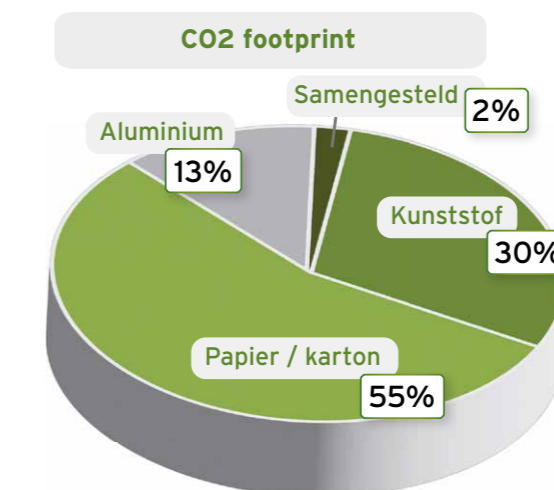
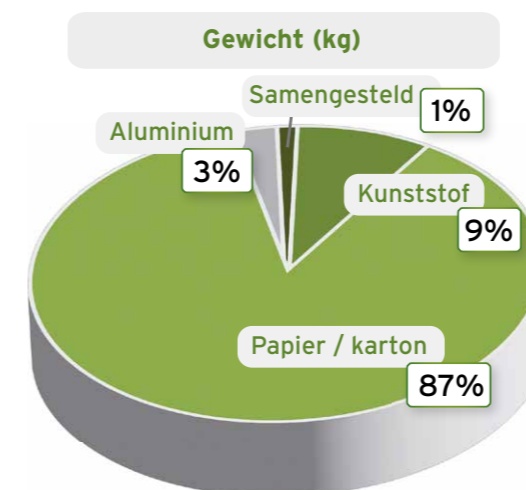
*Maikel van de Groep*  
Lead Engineer & Sustainability

We hebben de exacte gewichten en materialen van onze verpakkingen sinds 2023 in beeld. Daardoor weten we nu dat we gemiddeld 81 gr verpakkingsmateriaal per kg product gebruiken met een gemiddelde milieu-impact van 87,5 gr CO2/kg product.



**Ons doel** is om allereerst 100% **recyclebaar materiaal** te gebruiken en vervolgens de milieu-impact per kg product verder te reduceren. Daar waar mogelijk zetten we maximaal gerecycled materiaal in.

- Alle kartonnen dozen en trays die we gebruiken zijn **FSC®** en/of **PEFC®** gecertificeerd.



**Verbeterprojecten** die we in 2023 gerealiseerd hebben zijn:

- Rationalisatie naar minder verschillende omdozen en afstemming op de inhoud heeft geleid tot meer dunnere omdozen en **36 ton minder karton gebruik per jaar**.
- Voor een grote klant zijn we van kunststof naar papieren clips overgegaan, voor minder kans op (plastic) zwerfafval.
- De laatste witte trays, zijn omgezet naar bruin karton, van 80% gerecycled materiaal en FSC® gecertificeerd. **Dit betreft 152 ton karton per jaar**.
- We gebruiken tegenwoordig bakblikken in plaats van wegwerptrays, voor de cake die wordt vermalen tot decoratie cakekrumels. Hierdoor gebruiken we **6 ton minder karton per jaar**.

### Monomaterialen



*"Onze kartonnen omdozen bestaan uit 80% gerecycled materiaal"*

## GEZONDERE LEEFSTIJL



"Bij duurzaam ontwikkelen is het belangrijk om de smaak niet uit het oog te verliezen. We zijn allemaal gewend geraakt aan de smaak van boter, suiker en zout.

Vervangers zijn er inmiddels wel voldoende, maar veel leveren in op de smaak. Het afgelopen jaar ontwikkelden wij het concept Snackrolls. Plant-based producten met Nutri-Score C. Een nieuw deeg, pure vullingen en veel testen.

Het blijft een weg van de lange adem. Met suikerreductie maken we ook al stappen door de grens op te zoeken hoeveel we kunnen reduceren zonder concessies te doen aan de smaak."

*Marco van Wijk*  
Marketing manager

### Ons doel in 2030

**40%** minder geraffineerde suiker per kg product verwerken.

**30%** van het nieuw ontwikkelde assortiment heeft een Nutri-Score van B/C.



### Gezonder alternatief

We nemen onze verantwoordelijkheid door gezondere alternatieven te bieden met minder toegevoegde geraffineerde suiker, minder verzadigd vet, meer vezels, meer plantaardig en portiecontrole tijdens genietmomenten. Van al onze bestsellers bieden we een gezonder alternatief.

Het afgelopen jaar ontwikkelden we 12 nieuwe producten voor ons eigen merk waarvan de helft met een Nutri-Score C. Hieronder een paar voorbeelden van nieuw ontwikkelde snacks:



In 2024 zal onze focus liggen op **suikerreductie**. Het plan hiervoor ligt al klaar.

## DUURZAAM PRODUCTONTWIKKELEN



### WAAR HOUDEN WE REKENING MEE

- ✓ Reststromen verwaarden
- ✓ Slim verpakken
- ✓ Portiegrootte reduceren
- ✓ Vrije uitloop eieren gebruiken
- ✓ Energiereductie
- ✓ Afval- en uitval reduceren



*Bake the world a better place*



### Gezonde medewerkers, duurzaam inzetbaar

We richten ons niet alleen op de ontwikkeling van gezondere producten, maar zorgen er ook voor dat onze mensen kunnen werken in een eerlijke, veilige en gezonde bakkerijomgeving.



### Voorbeelden

- Interne Academy om medewerkers op te leiden en ontwikkelen
- Medewerkerstevredenheidsonderzoek
- Up-to-date Risico Inventarisatie en Evaluaties met actieplannen per locatie
- Geïnvesteed in veilig klimmateriaal en betere visualisatie voor veiligheid
- Actieve arbo-teams op locatie
- Bedrijfsfysiotherapeut
- Fruit voor personeel
- Gezondheidsbonus voor medewerkers zonder verzuim
- Vertrouwenspersoon
- Mobiliteitsscan van woon-werkverkeer gedaan, waaruit nóg meer fietspotentie blijkt. We scoren nu label B (gemiddeld 1200 kg CO2/FTE)

### VEILIG WERKEN



## EERLIJKE, KORTE KETEN



"Duurzaam inkopen vormt een essentieel onderdeel van onze duurzaamheidsstrategie, waarbij we ons richten op lokale inkoop, eerlijke handel, armoedebestrijding en de bescherming van arbeids- en mensenrechten.

Hiermee streven we naar een ethische en verantwoorde benadering van onze inkooppraktijken, waarbij we niet alleen letten op de producten die we verwerven, maar ook op de impact ervan op onze wereld en bewoners. Deze onderwerpen gaan we aankomend jaar verwerken in een code of conduct voor onze leveranciers om duurzaam inkopen nog meer kracht bij te zetten."



*Lute  
Stoelwinder*  
Senior Inkoper



### Ecovadis

Ecovadis is een erkend systeem dat door retailers wordt gebruikt om ons te auditen op duurzaamheid (sociale- en milieuaspecten).

We scoorden in 2022 een zilveren medaille. In 2024 gaan we deze audit opnieuw uitvoeren.

### Korte keten

We kopen grondstoffen zoveel mogelijk binnen Nederland en Europa, waar dat kan. Dit bevordert de ketentransparantie en leverbetrouwbaarheid. Bovendien minimaliseren we zo transportafstanden.

- Onze boter, bloem, suiker, appels en rozijnen komen voor 100% uit Europa.



### Eerlijke keten

Onze margarine, maar ook alle kleinere grondstoffen met een palm(pit)olie-ingrediënt zijn **100% RSPO** (Certified Sustainable Palm Oil). We werken aan gebruik van alleen nog maar volledig palmolievrije margarine.



- 59% van het vlees in ons totale assortiment heeft een **Beter Leven** keurmerk.
- 99,98% van de eiproducten in ons totale assortiment is scharrelei. De beschikbaarheid van vrijuitloopeieren was afgelopen jaar een probleem door de ophokplicht tegen vogelgriep.



- 96% van de chocolade in ons assortiment is **Fairtrade of Rainforest Alliance** (UTZ) gecertificeerd
- Voor onze nieuw ontwikkelde eigen merk producten hanteren we altijd het BeterLeven keurmerk op vlees, vrije uitloop- of scharreleieren en Fairtrade chocolade.



## KERNWAARDEN

### WAAR WIJ IN GELOVEN



#### Veiligheid

*Wij stellen veiligheid voorop*

- Wij werken veilig
- Wij zorgen ervoor dat iedereen zich veilig voelt
- Wij voldoen aan de hoogste eisen en regelgeving



#### Vakmanschap

*Wij zijn de beste in ons vak*

- Wij maken de lekkerste kwaliteitsproducten
- Wij zijn innovatief
- Wij zijn professionals en gaan voor resultaat



#### Klantgericht

*Wij groeien samen met klanten*

- Wij zetten de klant en kwaliteit centraal
- Wij denken in kansen
- Wij werken samen: nummer 1 word je nooit alleen



#### Team de Graaf

*Wij creëren werkgeluk*

- Wij hebben respect voor elkaar en zijn betrouwbaar
- Wij nemen initiatief en verantwoordelijkheid
- Wij maken plezier



*de Graaf*  
**BAKERIES**