



Impactverslag Sushi Ran & StarCuisine

'Sharing our impact,  
shaping our future'



23 | 24



# Inhoud



Voorwoord	3
Over dit impact verslag	4
Kerncijfers	5
Sushi Ran	5
StarCuisine	7
Over ons	9
Sushi Ran: van pionier tot marktleider in sushi	9
StarCuisine: Wereldse smaken, lokaal bereid	9
Sushi Ran & StarCuisine bundelen krachten op één locatie	10
D-team – Samen groeien	10
Onze partnerbedrijven	12
Externe invloeden op onze activiteiten	13
Wat impact betekent voor Sushi Ran & StarCuisine	15
1. Energie en klimaat	16
2. Grondstoffen en ingrediënten	21
3. Afval en verspilling	27
4. Sociale verantwoordelijkheid	32
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	35
Score card – Doelstellingen en acties 24/25	38
Woordenlijst	42
Bijlagen	43
Colofon	45

# Voorwoord

---

Beste lezer,

Het is met groot genoegen dat wij dit impactverslag presenteren, waarin we de gezamenlijke inspanningen van Sushi Ran en StarCuisine belichten. Dit verslag, getiteld 'Sharing our impact, shaping our future', biedt een diepgaand inzicht in hoe wij als bedrijven streven naar duurzaamheid en maatschappelijke verantwoordelijkheid. Onze reis naar een duurzamere toekomst is er een van voortdurende verbetering, innovatie en samenwerking.

Duurzaamheid is niet slechts een modewoord voor ons; het is verankerd in onze bedrijfscultuur. Bij Sushi Ran en StarCuisine geloven we dat elke medewerker een cruciale rol speelt in het realiseren van onze duurzaamheidsdoelstellingen.

Een belangrijk aspect van onze duurzaamheidsstrategie is de synergie tussen Sushi Ran en StarCuisine. Door onze krachten te bundelen op één locatie in Bleiswijk, kunnen we efficiënter opereren, kosten besparen en elkaars expertise beter benutten. Deze samenwerking stelt ons in staat om een breder, duurzamer en gevarieerder aanbod te creëren dat perfect aansluit bij de wensen van onze klanten. Bovendien biedt de nieuwe locatie een unieke kans om samen te groeien en onze duurzaamheidsdoelstellingen te realiseren.

De rol van de familie Hoogwegt en onze partnerbedrijven is eveneens van groot belang in onze duurzaamheidsreis. Als onderdeel van hetzelfde familiebedrijf delen Sushi Ran en StarCuisine dezelfde waarden en visie. Onze partnerbedrijven, zoals Henri en Bobeldijk Food Group, spelen een essentiële rol in het ondersteunen van onze duurzaamheids-

initiatieven en het bevorderen van een cultuur van verantwoordelijkheid en transparantie.

Vooruitkijkend naar de toekomst, zijn we vastbesloten om onze duurzaamheidsimpact verder te vergroten. Met de komst van Henri, een tweede generatie familiebedrijf gespecialiseerd in hoogwaardige kant-en-klare soepen, sauzen en maaltijdcomponenten, zien we nieuwe mogelijkheden om onze duurzaamheidsdoelstellingen te bereiken. Henri's motto 'Eten met geweten' sluit naadloos aan bij onze eigen waarden en versterkt onze toewijding aan duurzaamheid.

In dit impactverslag delen we niet alleen onze prestaties van het afgelopen jaar, maar ook de uitdagingen die we zijn tegengekomen en de lessen die we hebben geleerd. We zijn trots op de stappen die we hebben gezet, maar erkennen ook dat er nog veel werk te doen is. Onze focus ligt op het continu verbeteren van onze processen, het verminderen van onze ecologische voetafdruk en het bevorderen van een inclusieve en veilige werkomgeving voor al onze medewerkers.

Wij willen graag iedereen bedanken die heeft bijgedragen aan dit verslag en aan onze duurzaamheidsinspanningen. Samen kunnen we een positieve impact maken en een betere toekomst vormgeven voor de generaties die komen.

Met vriendelijke groet,

Sandrijn Poortman, CEO Bracamonte Convenient Kitchen  
Fernand Molenschot, Culinary Director StarCuisine

# Over dit impactverslag

---

In dit impactverslag delen we hoe Sushi Ran en StarCuisine zich inzetten om positieve impact te maken. Dit gezamenlijke verslag gaat over onze activiteiten van 1 oktober 2023 tot en met 30 september 2024, maar omdat dit het eerste impactverslag betreft zullen we ook inspanningen benoemen die voorgaande jaren zijn gerealiseerd.

Met dit verslag zetten we een volgende stap in het meetbaar maken en delen van onze duurzame prestaties, zodat we in de toekomst ons verder kunnen ontwikkelen en onderscheiden. We houden dit verslag bewust simpel en overzichtelijk, maar wel met de richtlijnen van de CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) in ons achterhoofd.

Met dit verslag zetten  
we een volgende stap  
in het meetbaar maken  
en delen van onze  
duurzame prestaties

We vinden het belangrijk om open en eerlijk te zijn over onze cijfers. We kunnen niet garanderen dat alle gegevens 100% nauwkeurig zijn omdat de gegevens voor sommige indicatoren handmatig zijn verzameld. Vele bedrijven met ons staan aan de beginfase van het inzichtelijk maken van de impact, dit rapport geldt als 0-meting, waarbij er waar mogelijk gebruik is gemaakt van specifieke data en waar dat nog niet mogelijk bleek op basis van data uit databases welke alom gerespecteerd zijn in de markt, maar nog niet perfect is. Niet alleen wij, maar alle stakeholders om ons heen zijn met hun eigen duurzaamheidsreis bezig. Onze verwachting is dat de data en resultaten steeds beter en nauwkeurige gaan worden.

Voor de resultaten op het gebied van energie, water en afval baseren we ons mede op gegevens die zijn aangeleverd door derde partijen.



# Kerncijfers Sushi Ran

*'Het is onze ambitie om ook op gebied van duurzaamheid bij de die beste convenience leveranciers te behoren. We willen vooruitlopen op de markt en een voorbeeld zijn voor onze ketenpartners om samen met hen duurzame ontwikkeling te stimuleren'*

**Erwin Zwart**, Salesmanager Sushi Ran



## Onze mensen in 23/24

Aantal medewerkers: **93**

Aantal FTE: **79**

Vrouw: **62 %** | Man: **38%**

Gemiddelde leeftijd: 46 jaar

Aantal flexwerkers in FTE: **37**



## Top 10 inkoop grondstoffen

o.b.v. kilogrammen over het boekjaar 22/23

1	Sushi Rijst*
2	ASC Zalm*
3	MSC Surimi*
4	Zalm*
5	Avocado
6	Komkommer
7	MSC Surimi Mousse*
8	Wakame Salade
9	Salade Zoet/zuur
10	Azijn

\*grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 41% van de uitstoot op scope 3.1



## Keurmerken en certificaten

- ASC
- IFS Beter
- MSC
- Leven 1 ster



## Energie en klimaat

Totale uitstoot van Sushi Ran (scope 1, 2 en 3) bedraagt **9.115.274 kg CO<sub>2</sub>e**, wat gelijkstaat aan de jaarlijkse uitstoot van ongeveer **467 Nederlandse huishoudens**.



**Reductie van 31%** aan CO<sub>2</sub> op scope 1,2 t.o.v. 21/22 door een lager verbruik van gas, stroom en diesel. Ook is de grijze stroom in Nederland duurzamer geworden.

**95%** van de uitstoot is afkomstig uit de waardeketen (scope 3).

(Nagenoeg) **Volledig elektrisch** leasewagenpark.



SCIENCE  
BASED  
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

SBTi commitment ingediend per september 2024

SCOPE 1,2	
2022   2023	2021   2022
430.071 kg CO <sub>2</sub>	622.246 kg CO <sub>2</sub>



## Onze focus voor 24/25

**Grondstoffen:** Verlagen footprint purchased goods and services (scope 3.1, = 57% van totale CO<sub>2</sub> footprint) door:

- Meer hybride of hoger aandeel plantaardige recepturen
- Kiezen voor meer lokale grondstoffen

**Verpakkingen:** Verlagen van End-of-life (Scope 3.12, =20% van totale CO<sub>2</sub> footprint) door:

- Werken aan beter recycleerbare (mono)verpakkingen van netto minder grondstof

**Verspilling:**

- Voedselverspilling onze operatie in kaart brengen en plan van aanpak maken over het verminderen hiervan.

**Logistiek:** Verlagen van Upstream transport and distribution (scope 3.4, =16% van totale footprint) door:

- Optimaliseren van samenwerking met leverancier en klant

**Ketentransparantie:**

- Voorbereiden op CSDDD en EUDR wetgeving

**Onze mensen:**

- Inzetten op minder verzuim (>10%)
- Voorbereiden op verhuizing en samensmelting StarCuisine
- Kennis vergroten over duurzame ontwikkeling



# Kerncijfers StarCuisine

*'Mijn doel voor 2025 is om de duurzaamheidsimpact van onze recepturen in kaart brengen en concrete verbeterplannen samen met onze partners op te stellen, hand in hand met ons motto: "Echt.Lekker.Eten" van de hoogste kwaliteit'*

**Fernand Molenschot**, Culinary Director StarCuisine



## Onze mensen in 23/24

Aantal medewerkers: **115**

Aantal FTE: **113**

Vrouw: **43%** | Man: **57%**

17 verschillende nationaliteiten

Aantal flexwerkers in FTE: **77**



## Top 10 inkoop grondstoffen

o.b.v. kilogrammen over het boekjaar 22/23

1	Kip 1 ster Beter Leven*
2	Aardappel
3	Rijst*
4	Uien
5	Biologische melk
6	Rundvlees *
7	Vegan aardappelpuree
8	Tomatenblokjes
9	Raapzaadolie
10	Kokosmelk

\*grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 76% van de uitstoot op scope 3.1



## Keurmerken en certificaten

- Beter Leven 1 en 3 ster
- Biologisch
- ASC/MSC
- Halal
- IFS



## Energie en klimaat

Totale uitstoot van StarCuisine (scope 1, 2 en 3) bedraagt **13.053.316 kg CO<sub>2</sub>e**, wat gelijkstaat aan de jaarlijkse uitstoot van ongeveer **669 Nederlandse huishoudens**.



**90%** van de uitstoot is afkomstig uit de waardeketen (scope 3).

Sinds 2022 opereert StarCuisine gasloos.



DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

SBTi commitment ingediend per september 2024

SCOPE 1,2	
2022   2023	2021   2022
1.247.024 kg CO <sub>2</sub>	n.v.t.



## Onze focus voor 24/25

**Grondstoffen:** Verlagen footprint purchased goods and services (scope 3.1, =76% van totale CO<sub>2</sub> footprint) door:

- Meer hybride of plantaardige recepturen
- Kiezen voor meer lokale en seizoensgebonden grondstoffen

**Energie:** 100% over op Europese windenergie vanaf januari 2025

**Verspilling:**

- Voedselverspilling onze operatie in kaart brengen en plan van aanpak maken over het verminderen hiervan.

**Logistiek:** Verlagen van footprint Upstream transport and distribution (scope 3.4, =10,2% van totale CO<sub>2</sub> footprint) door:

- Betere samenwerking met leverancier (en klant)

**Ketentransparantie:**

- Voorbereiden op CSDDD en EUDR wetgeving

**Onze mensen:**

- Inzetten op minder verzuim (>10%)
- Voorbereiden op samensmelting Sushi Ran
- Kennis vergroten over duurzaamheid





## Sushi Ran: van pionier tot marktleider in sushi

Sinds de oprichting in 1986 door Jun Tsujimaru is Sushi Ran uitgegroeid tot dé naam in de Benelux als het gaat om verse sushi en Japanse lekkernijen. Wat begon met een passie voor authentieke smaken, is uitgegroeid tot een marktleider in verpakte sushi en bowls.

### Altijd supervers

Sushi Ran levert 365 dagen per jaar, dag en nacht, ambachtelijk bereide voorverpakte sushi en sushi bowls aan supermarkten in de BeNeLux. In 2019 wordt Sushi Ran onderdeel van Bracamonte Convenient Kitchen. Ondanks de overname bleef Sushi Ran innoveren en groeien zonder af te doen aan de kernwaarden authenticiteit en kwaliteit behouden blijven.

### Overname en groei

Inmiddels heeft Sushi Ran meer dan 100 medewerkers en loopt het bedrijf tegen de grenzen van haar groei. In 2024 wordt besloten te verhuizen naar een nieuwe locatie en de krachten te bundelen met StarCuisine in Bleiswijk. Een belangrijke stap naar meer groei en efficiëntie. Tot die tijd blijft de locatie in Leimuiden het kloppend hart van de organisatie. Met een stevige marktpositie en ambitieuze plannen voor de toekomst kijkt het bedrijf vooruit naar een nieuwe fase van succes.

## StarCuisine: Echt. Lekker. Eten; Convenience maaltijden van de hoogste kwaliteit

Sinds 2009 levert StarCuisine de lekkerste maaltijden aan supermarkten en foodservices in Nederland en België. Wat begon met de overname van een ambachtelijk Indonesisch familiebedrijf, groeide uit tot een dynamisch bedrijf waar kwaliteit, ambacht en passie voor eten centraal staan.

### Van Aziatisch tot Mexicaans

Inmiddels bieden we smaken van over de hele wereld. Italiaans, Frans, Surinaams, Mexicaans – onze chefs komen uit alle hoeken van de wereld en brengen authentieke recepten en bereidingswijzen mee. Zo combineren we culinaire tradities met een moderne aanpak, altijd met liefde voor écht koken. We putten uit meer dan 2500 recepten op basis van zo'n 700 ingrediënten en maken alles op de ambachtelijke manier: koken met potten en pannen, precies zoals thuis.

### Dagelijks vers

Met een team van ruim 180 medewerkers koken we zes dagen per week de allerbeste maaltijden. Van complete maaltijden tot maatwerkoplossingen, alles draait om smaak, kwaliteit en versheid. In 2019 wordt StarCuisine onderdeel van Bracamonte Convenient Kitchen en in 2022 betreft het bedrijf een nieuwe en energiezuinige productielocatie in Bleiswijk. Onze kernwaarden:

- ✓ Kwaliteit op #1
- ✓ Onze Mensen zijn Cruciaal
- ✓ Klanten zijn Partners
- ✓ Autoriteit door Authenticiteit
- ✓ Aandacht voor Ambacht

## Sushi Ran en StarCuisine bundelen krachten op één locatie

StarCuisine en Sushi Ran delen niet alleen een passie voor smaak en authenticiteit, maar ook dezelfde familiewaarden. Als onderdeel van hetzelfde familiebedrijf ligt de focus op gemak en kwaliteit, zowel voor hun klanten als in de samenwerking met medewerkers en partners.

Sushi Ran en StarCuisine gaan samenwerken op één locatie. Op dit moment werkt Sushi Ran nog vanuit Leimuiden, maar de plannen liggen klaar om in 2025 te starten met de uitbreiding van de prachtige fabriek van StarCuisine in Bleiswijk die in 2026 gereed moet zijn.

Door deze verhuizing kunnen de bedrijven efficiënter opereren, kosten besparen en elkaars expertise beter benutten. Geen dubbele faciliteiten meer, maar één plek waar alles samenkomt. De nieuwe locatie biedt een unieke kans om samen te groeien naar een robuustere organisatie. De chefs van beide bedrijven staan te popelen om hun krachten te bundelen en een vernieuwend en gevarieerd aanbod te creëren dat perfect aansluit bij de wensen van hun klanten. Sushi Ran en StarCuisine zetten hiermee een grote stap richting een duurzame, efficiënte en toekomstbestendige samenwerking. Met het bundelen van de krachten is er ook de focus op duurzaamheid een onderwerp waarop de beide bedrijven de handen in een slaan.



## D-team – Samen groeien

Om duurzaamheid sneller onderdeel te maken van de organisaties hebben we een Duurzaamheidsteam of D-team samengesteld. Een cross-functioneel team dat bestaat uit gedreven professionals die met elkaar uiting geven aan deze belangrijke fase. Ze vormen een belangrijke thermometer in de organisatie, fungerende als vraagbaak en vooral als kritisch sparringpartner. Met trots stellen we ze een voor een aan je voor:

*'Het tegengaan van verspilling heeft onze focus. Dat begint bij efficiënte procesplanningen, maar ook het verlengen van houdbaarheid, de samenstelling van recepturen en een meer hybride model waarin we minder vlees gebruiken, dragen hieraan bij.'*

**Fernand Molenschot**, Culinary Director StarCuisine

*'Duurzaam ondernemen betekent voor mij efficiëntie. Zuinig zijn met wat je hebt.'*

**Paul Ie** – Accountmanager StarCuisine

*'De consument kiest bewust voor onze traditionele en ambachtelijke bereide sushi. Het is aan ons om slimme keuzes te maken en te verduurzamen zonder af te doen aan onze klassieke producten van de hoogste smaak en kwaliteit.'*

**Erwin Zwart** – Sales Manager Sushi Ran

*'Het reduceren en beter verwaarden van onze afvalstromen staat hoog op de agenda bij Sushi Ran. Door betere registratie en meer inzicht wil ik de hoeveelheid afval de komende jaren aanzienlijk verminderen.'*

**Joerie van der Wel** – Kwaliteitsspecialist Sushi Ran

*'De extra aandacht die wij geven aan duurzaamheid biedt ook fiscale voordelen. Denk hierbij aan subsidieregelingen waar je voordeel uit kan halen of korting op leningen'*

**Michiel Zwetsloot** – Financial Controller StarCuisine

*'Ik voel me verantwoordelijk met onze activiteiten zo min mogelijke impact te hebben op milieu. Klimaatverandering en ook het verlies aan biodiversiteit zijn onderwerpen die me zorgen baren.'*

**Sandrijn Poortman** – CEO Bracamonte Convenient Kitchen



## Onze partnerbedrijven

---

**Bobeldijk Food Group** bedient de Nederlandse en internationale markt met plantaardige, vegetarische en biologische producten voor retail, foodservice en de industrie. Bobeldijk ontwikkelt private label-oplossingen voor verschillende (inter) nationale retailers. Op de afdeling productontwikkeling wordt continu gewerkt aan productinnovaties en nieuwe concepten.



**Henri** is een tweede generatie familiebedrijf uit Drunen dat gespecialiseerd is in de productie van hoogwaardige kant-en-klare soepen, sauzen en maaltijdcomponenten. Het bedrijf richt zich voornamelijk op de professionele markt en staat bekend als 'de kok van de chef'. Henri heeft een reputatie opgebouwd door het leveren van een breed scala aan innovatie en kwalitatieve producten met als motto "Eten met geweten".



# Externe invloeden op onze activiteiten

Om de externe factoren te identificeren die invloed hebben op onze operatie, hebben we een PESTEL-analyse uitgevoerd. Dit strategische hulpmiddel helpt organisaties bij het analyseren van externe factoren die hun activiteiten, strategieën en succes kunnen beïnvloeden. PESTEL staat voor zes categorieën van externe factoren: Politiek, Economisch, Sociaal, Technologisch, Ecologisch en Legaal.

## **Politieke ontwikkelingen:**

- Overheidsbeleid en groene subsidies in de voedingssector stimuleren duurzame praktijken.
- Bevordering van biologische landbouw door de overheid.
- Invoering van verplichte etikettering, zoals de Nutri-Score, om consumenten te informeren over voedingswaarden.
- Internationale verdragen, zoals het Akkoord van Parijs, verplichten marktspelers tot aantoonbare verbeteringen via certificeringen en keurmerken. Regelgeving verandert regelmatig, wat kan leiden tot inconsistent en onduidelijk beleid.
- Internationale politieke ontwikkelingen beïnvloeden de levering van producten en stimuleren lokaal inkopen.
- Belastingen op CO<sub>2</sub>-uitstoot voor bedrijven worden geïntroduceerd om milieuvriendelijkere praktijken te bevorderen.

## **Economische ontwikkelingen:**

- Stijgende prijzen en schaarste van grondstoffen en duurzame alternatieven beïnvloeden de productiekosten.
- Stijgende energieprijzen stimuleren de implementatie van energiebesparende maatregelen.
- Tekorten op het elektriciteitsnet beïnvloeden de beschikbaarheid van duurzame energie.
- Het investeringsklimaat verschuift, met financiers die meer nadruk leggen op aantoonbare duurzaamheidsimpact.
- Er is een trend naar lokale productie om de ecologische voetafdruk te verkleinen.

## **Sociale ontwikkelingen:**

- Consumentengedrag verschuift langzaam naar duurzame keuzes, zoals vegetarische, plantaardige en lokale producten.
- Er is een toenemende vraag naar gezonde alternatieven, zoals eiwitrijk voedsel met een laag vetgehalte.
- Consumenten tonen meer loyaliteit aan duurzame merken.

## **Technologische ontwikkelingen:**

- Ontwikkeling van duurzame bereidingstechnieken, zoals stoom- en elektrische verwarming, die minder energie en water verbruiken en minder chemische (koel)middelen gebruiken.
- Innovaties in verpakkingen verminderen milieu-impact.
- Voedselinnovaties, zoals de snelle ontwikkeling van eiwitrijke vervangers, spelen in op veranderende consumentenvoorkeuren.

**Ecologische ontwikkelingen:**

- Klimaatverandering beïnvloedt de beschikbaarheid van gewassen, de stabiliteit van voedselketens en de landbouwproductiviteit.
- Efficiëntere productieprocessen en technologieën voor water- en energiebesparing hebben een grote invloed op de duurzaamheidsprestaties.

**Legale ontwikkelingen:**

- Snelle veranderingen in wet- en regelgeving kunnen rigide zijn en duurzame transitie bemoeilijken, zoals de eis van 100% biologische productie.
- Nieuwe certificeringen en voedsel- en verpakkingstandaarden vereisen snelle aanpassingen.
- Wetgeving op het gebied van voedselveiligheid heeft directe invloed op productiemethoden.



# Wat impact betekent voor Sushi Ran & StarCuisine



Bij Sushi Ran en StarCuisine draait impact om meer dan alleen goede producten. Het betekent bewust kiezen voor duurzaamheid, verantwoordelijkheid nemen en bouwen aan een betere toekomst. De afgelopen jaren hebben we grote stappen gezet om onze bedrijfsvoering te verduurzamen, maar er is ook nog genoeg te doen.

In dit hoofdstuk bespreken we onze aanpak en resultaten op vijf belangrijke gebieden:

## **1. Energie en klimaat**

Slim en verantwoord met energie

## **2. Grondstoffen en ingrediënten**

Bewust kiezen voor het beste

## **3. Afval en verspilling**

Reststromen verminderen en beter verwaarden

## **4. Sociale verantwoordelijkheid**

Een veilige, inclusieve werkomgeving; door onze keten

## **5. Organisatie, communicatie en goed bestuur**

Ethisch en duurzaam ondernemen

Deze focusgebieden helpen ons om inzicht te krijgen in welke onderwerpen duurzaamheid omvatten en om zo op alle fronten een positieve impact te maken – voor onze klanten, medewerkers en de wereld om ons heen.



# 1. Energie en klimaat

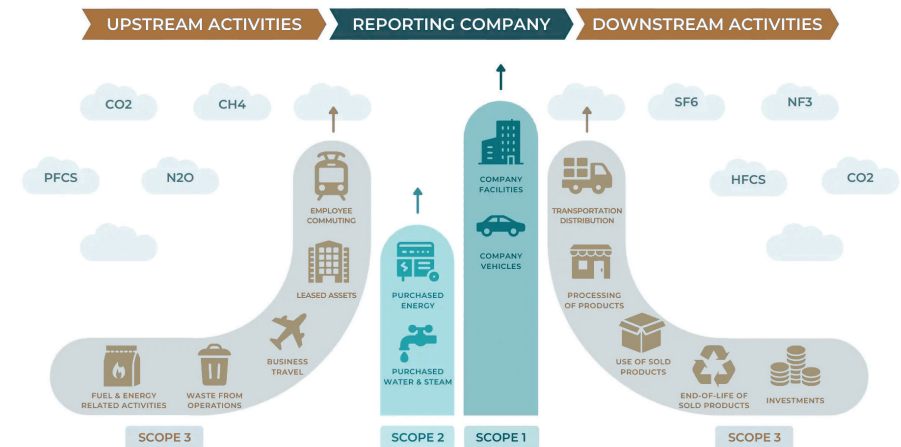
## Slim en verantwoord met energie

### Introductie

De bedrijfsactiviteiten die komen kijken bij het maken van onze verse maaltijden en sushi kosten energie. Denk hierbij aan processen als verwarmen, koelen en het verpakken bij ons op de locaties in Leimuiden en Bleiswijk. Hiervoor verbruiken we gas en elektriciteit en koelen we met koudemiddelen. Stuk voor stuk broeikasgassen die bij uitstoot het klimaat negatief beïnvloeden en bijdragen aan de opwarming van de aarde. Met alle negatieve gevolgen van dien.

Ook activiteiten buiten onze productiefaciliteit liggen binnen onze directe invloedssfeer zoals de uitstoot die vrijkomt bij de productie van grondstoffen zoals rundvlees of zalm. In het geval van onze beide bedrijven ligt ongeveer 90% bij StarCuisine en 95% voor Sushi Ran van de totale footprint buiten onze eigen activiteiten, maar elders in de keten.

Door een CO<sub>2</sub>-footprint op te stellen van onze activiteiten en deze uitstoot te analyseren kunnen we gerichte maatregelen nemen om te verbeteren en de uitstoot te verminderen. Het inzichtelijk maken van deze uitstoot is een belangrijke eerste stap richting een duurzamere toekomst. Het stellen van concrete reductiedoelen is een volgende stap.



Zo'n CO<sub>2</sub>-footprint geeft inzicht in de totale hoeveelheid broeikasgassen (uitgedrukt in CO<sub>2</sub>-equivalenten) die vrijkomen door de hele keten van onze productieprocessen. We gebruiken een duidelijke indeling in drie scopes, die helpen om de verschillende bronnen van uitstoot te categoriseren:

- **Scope 1:** Directe emissies, zoals het verbruik van brandstof in eigen voertuigen of productieprocessen, maar ook koudemiddelen die ontsnappen.
- **Scope 2:** Indirecte emissies door ingekochte energie, zoals elektriciteit, stoom of warmte.
- **Scope 3:** Indirecte emissies uit de bredere waardeketen, zoals transport, productie van grondstoffen en afvalverwerking.



Over het boekjaar 22/23 hebben we voor beide bedrijven voor het eerst een footprint-analyse laten uitvoeren. Dat heeft geresulteerd in een nulmeting, heldere reductiedoelstelling in lijn met SBTi, en een reductiepad.

## Energie en klimaat voor Sushi Ran

### Scope 1,2 (5% van totale uitstoot)

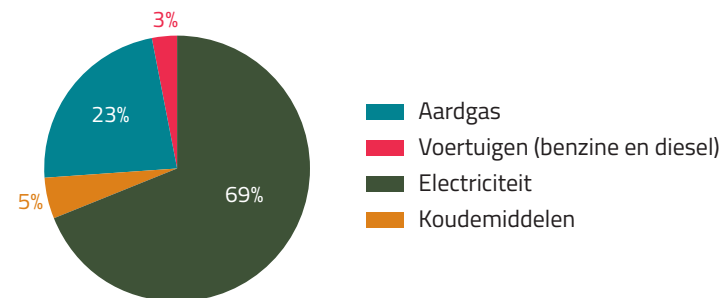
De totale CO<sub>2</sub>-uitstoot van de organisatie voor de periode van 1 oktober 2022 tot 30 september 2023 bedraagt 430.071 kg CO<sub>2</sub>e. Van deze uitstoot valt 69% onder scope 2 en wordt veroorzaakt door het gebruik van grijze elektriciteit.

De overige emissies vallen onder scope 1 en zijn afkomstig van:

- Verwarming van gebouwen met gas (23%)
- Bijvullen van koudemiddelen in koelinstallaties (5%)
- Het gebruik van voertuigen (3%)

In de voorgaande periode (1 oktober 2021 tot 30 september 2022) was de totale uitstoot 622.246 kg CO<sub>2</sub>e. Dit betekent een daling van 31%, voornamelijk dankzij een lager verbruik van gas, elektriciteit en diesel. Daarnaast is de grijze stroom in Nederland duurzamer geworden.

Vanaf 2026 zal Sushi Ran haar uitstoot op scope 1, 2 met 99% reduceren door de verhuizing naar een nieuwe locatie in Bleiswijk waar we gasloos opereren, gebruik maken van groene stroom en koelen met natuurlijke koudemiddelen.

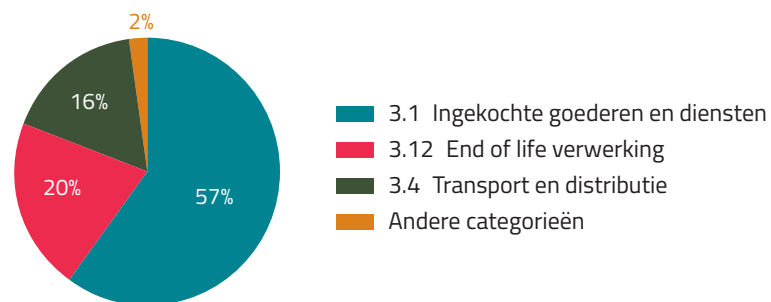


Verhouding uitstoot scope 1, 2

### Scope 3 (95% van totale uitstoot)

De uitstoot binnen scope 3 vormt met 8.685.204 kg CO<sub>2</sub>e maar liefst 95% van de totale carbon footprint van Sushi Ran. Binnen de waardeketen vertegenwoordigen de volgende categorieën de grootste voetafdruk:

- Inkoop (57%)
- Transport (16%)
- Verpakkingsafval (20%)



Verhouding uitstoot scope 3

Verantwoording over de totstandkoming van deze berekeningen zie: bijlage 1.

## Energie en klimaat voor StarCuisine

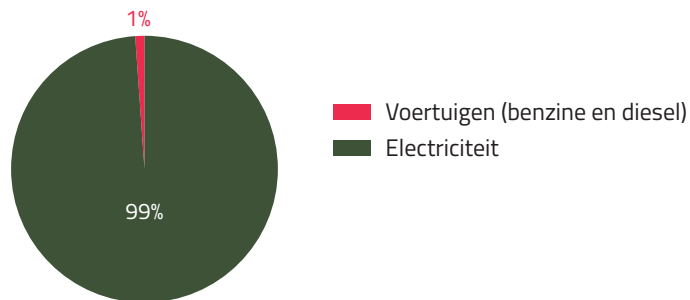
### Scope 1, 2 (10% van totale uitstoot)

De totale CO<sub>2</sub>-uitstoot van de organisatie voor de periode van 1 oktober 2023 tot 30 september 2024 bedraagt 1.247.024 kg CO<sub>2</sub>e. Maar liefst 99% van de carbon footprint van StarCuisine komt voort uit het gebruik van grijze elektriciteit (scope 2). De resterende emissies zijn afkomstig van:

- Voertuigen (0,5%)
- Bijvullen van koudemiddelen in koelinstallaties (0,007%)

Een vergelijking met voorgaande jaren is momenteel nog niet beschikbaar. Gezien de veranderingen in de bedrijfsvoering is het belangrijk om deze gegevens in kaart te brengen, aangezien de uitstoot waarschijnlijk al aanzienlijk is verminderd.

Vanaf 2025 zal StarCuisine haar uitstoot op scope 1, 2 met 99% reduceren door de keuze voor groene stroom uit wind.



Verhouding uitstoot scope 1, 2

### Scope 3 (90% van totale uitstoot)

De uitstoot binnen scope 3 vormt met 11.806.292kg CO<sub>2</sub>e maar liefst 90% van de totale carbon footprint van StarCuisine. Binnen de waardeketen vertegenwoordigen de volgende categorieën de grootste voetafdruk:

- 3.1 inkoop (84%)
- 3.4 transport (11%)
- 3.2 verpakkingsafval (2%) de grootste veroorzakers van emissies



Verhouding uitstoot scope 3

Verantwoording over de totstandkoming van deze berekeningen zie: bijlage 2.

*'Duurzaamheid is complexer geworden naarmate het bedrijf groeide, maar er zijn bewust belangrijke stappen gezet, zoals gasloos werken en de keuze voor een natuurlijk koudemiddel'*

**Lart Braaksma**, Operationeel Directeur StarCuisine

# Energie en klimaat in de praktijk



## De succesverhalen

- (Nagenoeg) Volledige Elektrisch leasewagenpark
- 1 laadpaal op locatie
- Energiezuinige verlichting met bewegingssensoren
- SBTi committed in september 2024

## De kansen

- Energie efficiënte nieuwe locatie in 2026:
  - Goede isolatie
  - Verdere elektrificatie van het productieproces met minder gebruik van gas tot gevolg.
  - Verdere energie-efficiëntie m.b.v. energiebeheersystemen
- Zonnepanelen: installatie van zonnepanelen op de nieuwe locatie in Bleiswijk in 2025
- Mobiliteitsplan om duurzaamheid in woon-werkverkeer te bevorderen

## Doelstellingen

- Reduceer de Scope 3.1-emissies van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- SBTi reductiedoel op Scope 1,2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v. 2022

## Acties

- Verkennen van ingrediëntspecifieke footprints top 5 impactvolle ingrediënten
- Verkennen van mogelijkheden om keten- en product specifieke footprints te realiseren met het oog op reductie
- Opstellen van een verbeterplan om samen met onze keten-partners logistiek te optimaliseren: minder transportbewegingen
- Ontwikkelen van SBTi doelstellingen



# Energie en klimaat in de praktijk



## De succesverhalen

- Gasloos: de operatie van StarCuisine is volledig geëlektrificeerd.
- Volledig Elektrisch leasewagenpark
- 4 laadpalen op locatie
- Natuurlijke koudemiddelen: onze koelingen opereren op basis van natuurlijke koudemiddelen (CO<sub>2</sub>)
- SBTi committed in september 2024

## De kansen

- Vanaf 2025 kiezen we voor energie uit wind met een 99% reductie op scope 1,2. (Het SBTi-reductiedoel op Scope 1,2 is een vermindering van 42% binnen een periode van 10 jaar, tot en met 2030. De 2030 doelstelling is hiermee bereikt.)
- Zonnepanelen: installatie van zonnepark op de nieuwe locatie in Bleiswijk in 2025
- Efficiëntie in transportbewegingen met minder km tot gevolg door beter inzicht
- Verdere energie-efficiëntie m.b.v. energiebeheersystemen

## Doelstellingen | Energie en klimaatimpact

- Reduceer de Scope 3.1-emissies van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- SBTi reductiedoel op Scope 1,2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v 2023
- In 2026 wordt de productielocatie in Bleiswijk verder uitgebreid inclusief een zonnepark en energiemanagementsysteem

## Acties

- Verkenning van ingrediëntspecifieke footprints top 5 impactvolle ingrediënten
- Verkennen van mogelijkheden om keten- en product specifieke footprints te realiseren met het oog op reductie
- Opstellen van een verbeterplan om samen met onze keten-partners logistiek te optimaliseren: minder transportbewegingen
- Ontwikkelen van SBTi reductiedoelstellingen



## 2. Grondstoffen en ingrediënten

### Bewust kiezen voor het beste

#### Introductie

Bij Sushi Ran en StarCuisine draait alles om smaak, maar de keuzes die we maken bij de inkoop van deze grondstoffen hebben ook een directe invloed op klimaat, mens en dier. Hoewel we niet altijd directe controle hebben over alles wat er in de keten gebeurt, kunnen we met bewuste keuzes een belangrijke bijdrage leveren aan een duurzamere wereld.

Door nog beter grip te krijgen op onze ketens, onderzoek te doen naar duurzame alternatieven en continu onze recepturen te verbeteren kunnen we onze impact verder kleineren. Ondanks dat de volgende thema's elkaar kunnen bijten, houden we rekening met:

- Klimaat; voorkeur voor (lokale) ingrediënten met een lage CO<sub>2</sub> footprint
- Ecologische impact zoals ontbossing of biodiversiteitsverlies onder én bovenwater
- Dierenwelzijn
- Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten

Kort zullen we per bedrijf omschrijven wat de stand van zaken is en waar we heen willen.

### Grondstoffen en ingrediënten voor Sushi Ran

Top 10 grondstoffen o.b.v. kilogrammen over het boekjaar 22/23

1	Sushi Rijst*
2	ASC Zalm*
3	MSC Surimi*
4	Zalm*
5	Avocado
6	Komkommer
7	MSC Surimi Mousse*
8	Wakame Salade
9	Salade Zoet/zuur
10	Azijn

*\*grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 41% van de uitstoot op scope 3.1*

#### Klimaat

Zoals in de Scope 3 analyse naar voren is gekomen is de klimaatimpact van onze grondstoffen en ingrediënten (scope 3.1) voor Sushi Ran met 57% van aanzienlijke impact. Dat betekent dat hier ook onze aandacht ligt om te reduceren. Door het maken van slimme keuzes voor grondstoffen en ingrediënten met een lagere footprint of door dierlijke grondstoffen te vervangen voor meer plantaardige grondstoffen. Ook de herkomst van de grondstoffen heeft impact op de footprint. De keuze voor meer lokaal, wanneer beschikbaar, is ook van invloed op het verlagen van onze klimaatimpact.

Wat opvalt is dat drie grondstoffen met elkaar verantwoordelijk zijn voor 41% van de uitstoot binnen scope 3.1: in gekochte goederen en diensten en voor 23% van de totale CO<sub>2</sub> van Sushi Ran.

Product	Kg. CO <sub>2</sub>	% aandeel Scope 3.1 (5.211.586 kg)	% aandeel Totale CO <sub>2</sub> footprint SushiRan (9.115.274)
Sushi Rijst	832.600	16%	9%
ASC Zalm	794.769	15%	9%
MSC Surimi sticks	494.936	10%	5%

### Ecologische impact en dierenwelzijn

De ecologische impact van onze activiteiten verdienen een nadere analyse. Zo op het eerste oog zijn dierlijke producten zoals kip en vis, maar ook rijst van invloed op het leven onder en boven water. Bij Sushi Ran kiezen we voor gecertificeerde grondstoffen zoals ASC voor gekweekte zalm en garnalen, en MSC voor wildgevangen vis als grondstof van Surimisticks. Ruim 90% van de vis die wij verwerken is gecertificeerd.

Voor de kip die we inkopen voor bijvoorbeeld gyoza of yakitori spiesjes gebruiken we nog geen gecertificeerde grondstoffen.

### Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten

Binnen de toeleveringsketen van Sushi Ran zijn arbeidsomstandigheden een belangrijk aandachtspunt. In sectoren zoals visserij en landbouw, waar grondstoffen worden geproduceerd, kunnen risico's bestaan op het gebied van lange werkdagen, lage lonen en beperkte

arbeidsrechten. Denk hierbij aan de ketens van producten als garnalen en rijst. We erkennen dat we momenteel nog onvoldoende inzicht hebben in deze risico's binnen onze keten. Daarom streven we ernaar meer transparantie te creëren en deze risico's beter in kaart te brengen, zodat we in de toekomstgerichte verbeteringen kunnen realiseren. Toenemende klantvragen en de aankomende CSDDD-wetgeving zal ons stimuleren om dit proces verder te versnellen.

**Het ASC-keurmerk** (Aquaculture Stewardship Council) is een internationaal label dat garant staat voor verantwoord gekweekte vis en schaaldieren, met aandacht voor milieu, dierenwelzijn en arbeidsomstandigheden.

**Het MSC-keurmerk** (Marine Stewardship Council) is een internationaal erkend label dat staat voor duurzame en traceerbare visserij, waarbij visbestanden en mariene ecosystemen worden beschermd.

BLK staat voor **Beter Leven Keurmerk**, een certificering van de Dierenbescherming die aangeeft dat dieren onder betere leefomstandigheden zijn gehouden dan in de reguliere veehouderij. Er onder andere meer ruimte, daglicht en extra voorzieningen voor dierenwelzijn. Er is een gradatie van 1 tot en met 3 sterren. Hoe meer sterren, hoe beter de omstandigheden.

Het **biologische keurmerk** voor zuivel staat voor producten afkomstig van dieren die biologisch voer krijgen, meer ruimte hebben, toegang tot buiten en zonder het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest worden geproduceerd.

## Grondstoffen en ingrediënten voor voor StarCuisine

Top 10 grondstoffen o.b.v. kilogrammen over het boekjaar 23/24

1	Kip 1 ster Beter Leven*
2	Aardappel
3	Rijst*
4	Uien
5	Biologische melk
6	Rundvlees *
7	Vegan aardappelpuree
8	Tomatenblokjes
9	Raapzaadolie
10	Kokosmelk

\*grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 76% van de uitstoot op scope 3.1

### Klimaat

Zoals in de Scope 3 analyse naar voren is gekomen is de klimaatimpact van onze grondstoffen en ingrediënten (scope 3.1) voor StarCuisine met 84% van grote impact. Dat betekent dat hier ook onze aandacht ligt om te reduceren. Door het maken van slimme keuzes voor grondstoffen en ingrediënten met een lagere footprint of door dierlijke grondstoffen te vervangen voor meer plantaardige grondstoffen of te kiezen voor meer hybride oplossingen. Ook de herkomst van de grondstoffen heeft impact op de footprint. De keuze voor meer lokaal, wanneer beschikbaar, is ook van invloed op het verlagen van onze klimaatimpact. Op dit vlak heeft StarCuisine al een aantal successen gerealiseerd.

Wat opvalt is dat drie grondstoffen met elkaar verantwoordelijk zijn voor 41% van de uitstoot binnen scope 3.1: in gekochte goederen en diensten en voor 30% van de totale CO2 footprint van StarCuisine.

Product	Kg. CO <sub>2</sub>	% aandeel Scope 3.1 (9.874.398)	% aandeel Totale CO <sub>2</sub> footprint StarCuisine (13.053.316)
Rund	2.426.251	25%	19%
Kip BLK 1	1.239.961	13%	9%
Rijst	295.260	3%	2%

### Ecologische impact en Dierenwelzijn

De ecologische impact van onze activiteiten verdienen een nadere analyse. Zo op het eerste oog zijn dierlijke producten zoals rundvlees en kip, maar ook rijst van invloed op de ecologie. Bij rundvlees zijn impactvolle overwegingen naast de herkomst bijvoorbeeld ook of het uitsluitend vleesvee of dubbeldoel vlees betreft.

Ook onze keuze voor biologische melk en room in onze recepturen heeft een positieve uitwerking op de ecologische impact én dierenwelzijn van de koeien.

Met de keuze voor Kip en varkensvlees 1 ster Beter Leven en Biologisch kiezen we bewust voor een dierlijke grondstof waarbij de kippen en varkens onder betere levensstandaarden worden gehouden. 90% van het kipvolume is biologische of Beter Leven. Voor Varkensvlees geldt 100% Beter Leven. Bij rundvlees is 95% dubbeldoel vlees en 5% van biologische herkomst. Eieren zijn 50% Beter Leven gecertificeerd.

### **Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten**

Binnen de toeleveringsketen van StarCuisine zijn er veel grondstoffen waarbij er risico's bestaan op het gebied van ontoelaatbare arbeidsomstandigheden in de keten. Denk hierbij aan grondstoffen van ver zoals specerijen, rijst en kokosmelk. Hier kunnen risico's bestaan op het gebied van lange werkdagen, lage lonen en beperkte arbeidsrechten. We erkennen dat we momenteel nog onvoldoende inzicht hebben in deze risico's binnen onze keten. Daarom streven we ernaar meer transparantie te creëren en deze risico's beter in kaart te brengen, zodat we in de toekomst gerichte verbeteringen kunnen realiseren. Toenemende klantvragen en de aankomende CSDDD-wetgeving zal ons stimuleren om dit proces verder te versnellen.

*'Duurzaam willen zijn gaat ook over het hebben van controle in deze wereld. Op het gebied van inkopen heeft ook te maken dat je inzicht en efficiënt met je voorraden om moet gaan en 100% grip moet krijgen op je productieproces'*

**Ronald Jansen**, operationeel manager StarCuisine

De **EUDR** (European Union Deforestation Regulation) is een EU-verordening die bedrijven verplicht ervoor te zorgen dat producten die zij in de EU op de markt brengen of exporteren, niet bijdragen aan ontbossing of bosdegradatie. Dit omvat onder meer grondstoffen zoals soja, palmolie, hout, cacao, koffie, en rubber, en geldt ook voor afgeleide producten. Bedrijven moeten bewijzen dat hun toeleveringsketen voldoet aan de eisen voor duurzaam landgebruik en ontbossingsvrije productie. De Europese Commissie heeft voorgesteld de startdatum met een jaar te verschuiven, wat betekent dat grote bedrijven vanaf 30 december 2025 en het mkb vanaf 30 juni 2026 aan de EUDR zouden moeten voldoen. Deze wijzigingen moeten nog worden goedgekeurd door het Europees Parlement en de EU-landen, maar bedrijven worden aangeraden hun voorbereidingen voort te zetten om tijdig te voldoen aan de nieuwe regelgeving.

De **Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD)** is een EU-richtlijn die grote bedrijven verplicht om negatieve effecten op mensenrechten en het milieu binnen hun gehele waardeketen te identificeren, te voorkomen en aan te pakken. De richtlijn legt vooral nadruk op transparantie en samenwerking binnen de keten, waarbij ook leveranciers en andere partners betrokken worden. Het is bedoeld om duurzaamheid structureel te integreren in het bedrijfsmodel. Afhankelijk van de grootte van de onderneming, moeten bedrijven vanaf 2027 tot 2029 aan de verplichtingen voldoen.



# Grondstoffen in de praktijk



## De succesverhalen

- Verpakkingsreductie: we hebben concrete stappen gezet om bijvoorbeeld onnodige stokjes en het gebruik van plastic inserts te stoppen
- Gespecificeerd assortiment: we zijn door de jaren heen naar een meer gespecificeerd assortiment gegaan. Dit zorgt voor verschillende duurzaamheidsvoordelen, waaronder minder opslag en minder reisbewegingen en minder complexiteit
- Certificeringen: bijna alle dierlijke producten zoals vis en ei zijn al gecertificeerd met het Beter Leven keurmerk 1 ster en ASC/MSC

## De kansen

- Verbeteren van traceerbaarheid van grondstoffen en realiseren van kortere ketens
- Risicoanalyse: recepturen kritisch beoordelen op belastende ingrediënten en verbeterkansen (zoals gecertificeerde grondstoffen)
- Lokaal: Vaker kiezen voor ingrediënten die van dichtbij komen
- Eiwittransitie: verder ontwikkeling van hybride producten met een lager aandeel dierlijke grondstoffen en meer plantaardige grondstoffen
- Verpakkingsinnovaties: beter recyclebaar en netto minder verpakking



## Doelstellingen

- Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Aandeel verpakkingsmateriaal per kg eindproduct verlagen met 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Realisatie van 1 verpakkingsinnovatie met hogere recycleerbaarheid en/of netto minder grondstof tot gevolg in 24/25

## Acties

- Plan van aanpak om met andere ingrediënt en grondstofkeuzes CO<sub>2</sub> te reduceren op Scope 3.1. (Productie, herkomst, etc.)
- Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de CSDDD die tussen 2027 en 2029 van kracht wordt
- Implementatie van een supplier code of conduct

# Grondstoffen in de praktijk



## De succesverhalen

- Dubbeldoel rundvlees: het gebruik van rundvlees van melkvee uit Nederland (5% = Biologisch)
- Gebruik van biologische melk en room in onze recepturen
- Gebruik van tomatenpulp van tomaten uit het Westland in plaats vanuit het Middellandse zeegebied
- Aandeel groenten verhoogd in onze recepturen
- Project waarbij recepturen met gehakt geheel of gedeeltelijk zijn vervangen door een plantaardig of hybride alternatief hebben geleid tot een reductie van CO<sub>2</sub>-uitstoot
- Lokaal:
  - 85% van het totale volume grondstoffen komt uit Europa
  - 81% binnen een range van 700km rondom Nederland
  - 78% binnen een range van 500 km
  - 55% vanuit de Benelux
- Verpakkingsmateriaal: merendeel nu afkomstig uit EU
- Keuze voor Biologisch en Beter Leven 1 ster varkensvlees en kip

## De kansen

- Eiwittransitie: verder ontwikkeling van hybride producten met een lager aandeel dierlijke grondstoffen en meer plantaardige grondstoffen
- Lokaal: Vaker kiezen voor ingrediënten die van dichtbij komen
- CO<sub>2</sub> product footprint: door inzicht te krijgen in de grondstoffen met de grootste impact kunnen we slimmere keuzes maken en de footprint van het portfolio van de klant stapsgewijs verkleinen

## Doelstellingen

- Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- In 2026 zijn alle verpakkingen inclusief folies en etiketten van mono-materiaal

## Acties

- Plan van aanpak om met andere ingrediënt en grondstofkeuzes CO<sub>2</sub> te reduceren op Scope 3.1. (Productie, herkomst, etc.)
- Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de EUDR-wetgeving die per 30 december '25 in werking treedt
- Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de CSDDD die tussen 2027 en 2029 van kracht wordt
- Implementatie van een supplier code of conduct



# 3. Afval en verspilling

## Reststromen verminderen en beter verwaarden

### Introductie

Bij de productie en consumptie van onze sushi en kant-en-klare maaltijden ontstaat onvermijdelijk afval en verspilling. Wereldwijd bereikt ongeveer een derde van het voor menselijke consumptie geschikte voedsel de consument niet. In Nederland gaat jaarlijks circa 25% van het voedsel verloren, wat neerkomt op 2 miljard kilo. Deze verspilling vindt plaats door de hele keten, en wij dragen een deel van die verantwoordelijkheid.

Ons eerste doel is om de hoeveelheid afval binnen onze eigen processen zoveel mogelijk te minimaliseren. Als er toch reststromen ontstaan die we niet volledig kunnen benutten, zoeken we naar manieren om deze optimaal te verwaarden. Maar ook het verminderen van voedselverspilling door de hele keten heen draagt bij aan een duurzamer voedselsysteem.

### Afval beter verwaarden? Kijk naar de Ladder van Lansink:

1. **Preventie** – Het voorkomen van afval
2. **Hergebruik** – Producten of onderdelen opnieuw gebruiken
3. **Recycling** – Materialen verwerken tot nieuwe grondstoffen
4. **Energieterugwinning** – Afval gebruiken voor energieopwekking
5. **Verbranden** – Afval vernietigen zonder energierecuperatie
6. **Storten** – Afval deponeren op stortplaatsen

Het verminderen van voedselverspilling in de voedselverwerkende industrie kan worden bereikt door:

- **Preventie:** Nauwe samenwerking met leveranciers, distributiecentra en retailers om afstemming te verbeteren en overbodige voorraden te minimaliseren
- **Houdbaarheid verlengen:** Toepassing van technologieën zoals plantaardige coatings en 'dry misting' om producten langer vers te houden
- **Houdbaarheid beter voorspellen:** Gebruik van real-time houdbaarheidsindicatoren en intelligente scanners om de versheid van producten nauwkeurig te monitoren
- **Beter verpakken:** Inzet van geavanceerde verpakkingsmaterialen en -technieken om de houdbaarheid te verlengen en bederf te voorkomen
- **Metten en monitoren:** Implementatie van systemen om voedselverspilling binnen het bedrijf te meten en te analyseren, wat helpt bij het nemen van gerichte maatregelen

*Bron: Stichting Samen tegen Voedselverspilling*

Het is onze wens om deze maatregelen door ons hele keten te integreren.

## Afval en verspilling Sushi Ran

### Afval (>1% op scope 3)

Bij de productie van onze sushi komt de afval vrij. Ondanks dat het productieafval op locatie een zeer laag aandeel van onze CO<sub>2</sub> footprint scope 3.5 beslaat (>1%), heeft het onze aandacht om beter om te gaan met het verwerken en scheiden van deze stromen. Dat is iets wat op dit moment nog onvoldoende gedaan wordt en daarom heeft het ook onze aandacht.

### Afvalverwerking Sushi Ran 22/23

Restafval	120.404 kg
-----------	------------

### Verpakkingen (21% van scope 3)

End-of-life verwerking van verkochte producten, oftewel scope 3.12 verwijst naar de uitstoot die ontstaat bij het afvalbeheer van producten na het einde van hun levenscyclus. Dit omvat bijvoorbeeld de emissies van het transport, de verwerking, recycling of verwijdering van verpakkingen en andere productrestanten die door consumenten worden weggegooid. Dit aandeel is voor Sushi Ran met 21% verantwoordelijk voor een aanzienlijk aandeel van onze uitstoot op scope 3.

De oorzaak hiervan is de grote impact van de verpakkingen van onze sushi en sushi bowls. De voornaamste functie hiervan is het goed houden van onze producten en ook om ze goed te kunnen presenteren aan de consument. Omdat deze relatief slecht te her te gebruiken zijn is de impact heel groot. De keuze voor meer mono-materialen die beter recycleerbaar zijn en een lagere impact hebben biedt hierbij een oplossing.

### Verspilling

Voedselverspilling in de productie kan worden verminderd door betere samenwerking met leveranciers, houdbaarheid verlengende technologieën, slimme verpakkingen en systemen om verspilling te meten. Dit verhoogt efficiëntie en draagt bij aan een duurzamer voedselsysteem. Er is meer aandacht nodig op dit onderwerp om hier succes te realiseren. Op dit moment zijn er nog onvoldoende initiatieven om de verspilling door de keten heen te stimuleren. Het is onze ambitie om hier mee aan de slag te gaan.

### Waterverbruik

2023	2022
4.264 m <sup>3</sup>	4.486 m <sup>3</sup>

*\*gecombineerde jaarverbruik van de adressen Waaier 21, Waaier 27 en Waaier 52*



## Afval en verspilling StarCuisine

### Afval (0,01% van scope 3)

Bij de productie van onze maaltijden komt de afval vrij. Ondanks dat het productieafval op locatie een zeer laag aandeel van onze CO<sub>2</sub> footprint beslaat (scope 3.5, 0,01%) en wij de afval op locatie al goed scheiden zetten we dit verder voort. Wel verkennen we de mogelijkheid om in de toekomst beter te monitoren om mogelijke efficiëntie verder te realiseren.

### Afvalverwerking StarCuisine 23/24

Restafval	390.000 kg
Organisch materiaal	138.690 kg
Papier	76.000 kg
Plastics	34.000 kg
Grofvuil	5.180 kg
Hout	740 kg

### Verpakkingen (2,1% van scope 3)

End-of-life verwerking van verkochte producten, oftewel scope 3.12 verwijst naar de uitstoot die ontstaat bij het afvalbeheer van producten na het einde van hun levenscyclus. Dit omvat bijvoorbeeld de emissies van het transport, de verwerking, recycling of verwijdering van verpakkingen en andere productrestanten die door consumenten worden weggegooid. Dit aandeel met 2,1% verantwoordelijk voor een relatief beperkt aandeel van de uitstoot van StarCuisine. Al jaren zijn we met het optimaliseren van onze verpakingsoplossingen (zie fig. hiernaast).

Type	Materiaal	Recyclebaarheid korte termijn	Recyclebaarheid lange termijn	% Footprint verpakking t.o.v. de maaltijd
Kraft plastic free	Karton + PLA-coating	Bij oud papier	Restafval	4%
TINCROWD	PLA + PBAT	Bij oud papier (geen PLA)	Restafval	5%
Karton	Aluminium	Extern moeten scheiden	Restafval	4%
Alu	Schuim PS + papier	Restafval	Restafval	4%
PS	Polypropyleen (PP)	Plastics moeten scheiden	Plastics moeten scheiden	4%
PP	Polypropyleen (PP)	Plastics moeten scheiden	Plastics moeten scheiden	4%

Overzicht type verpakkingen StarCuisine juli '23

### Waterverbruik in m<sup>3</sup>

2023	2022
15.019 m <sup>3</sup>	8.456 m <sup>3</sup>



# Afval en verspilling in de praktijk



## De succesverhalen

- Aandeel wegwerpverpakkingen sauzen significant verlaagd
- Door efficiëntere afstemming tussen planning en productie verspillen we minder dan 3%
- Verschillende initiatieven om overdosering te verminderen

## De kansen

- Afvalmanagementsysteem: betere registratie en verwerking van verschillende afvalstromen en inzicht in de oorzaken van afval en verspilling
- Voorraadbeheer: scherp beheer van voorraden met behulp van ERP leidt tot minder verspilling
- THT: Verlengen van houdbaarheidsdata om efficiënter te kunnen inkopen
- Planning: betere afstemming tussen planning en productie om overproductie tegen te gaan
- Samenwerking: betere samenwerking met klanten om verspilling tegen te gaan
- Overdosering: nieuwe initiatieven om overdosering en dus overproductie tegen te gaan

## Doelstellingen | Afval en verspilling

- Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 en opzichte van het basisjaar 2023/2024
- Reduceer het restafval met 25% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Verlaag watergebruik met 20% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023

## Acties | Afval en verspilling

- Plan van aanpak verspilling in productie (productie, opslag, THT)
- Plan van aanpak optimalisatie verpakkingen (Co2) met als doel een reductie op scope 3.12
- Realisatie samenwerking afvalmanagement partner in 2025
- Ingebruikname nieuw ERP met focus op voorraadbeheer
- Plan van aanpak om watergebruik te reduceren



# Afval en verspilling in de praktijk



## De succesverhalen

- Voedselbank: één keer per week worden maaltijden met een te korte tht opgehaald door de voedselbank.
- Afval scheiden (plastics, karton en rest)

## De kansen

- Afvalmanagementsysteem: betere registratie en verwerking van verschillende afvalstromen en inzicht in de oorzaken van afval en verspilling
- Voorraadbeheer: scherp beheer van voorraden met behulp van ERP leidt tot minder verspilling
- Minder recepturen: het stroomlijnen van ons recepturenportfolio leidt tot minder ingrediënten en daarmee tot minder verspilling
- THT: producten met een kortere houdbaarheid alsnog proberen te verkopen te bevorderen.
- Door gerichte tht verlening (nader onderzoeken) minder verspilling in de gehele keten)
- Samenwerking: betere samenwerking met klanten om verspilling tegen te gaan
- Overdosering: nieuwe initiatieven om overdosering en dus overproductie tegen te gaan
- Terugdringen verpakkingsmateriaal bij grondstoffen; bijvoorbeeld pasta en diepvriesgroenten in zakken i.p.v. doos en zak

## Doelstellingen

- Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 en opzichte van het basisjaar 2023/2024
- Reduceer het restafval met 25% in 2030 ten opzichte van baseline 2023
- Reduceer watergebruik met 20% in 2030 ten opzichte van baseline 2023

## Acties

- Realisatie samenwerking afvalmanagement partner in 2025.
- Plan van aanpak verspilling in productie (voorraadbeheer, THT, overdosering)
- Terugbrengen van aantal actieve recepturen met een reductie van diversiteit aan grondstoffen en grote batchgrote
- Plan van aanpak om watergebruik te reduceren



## 4. Sociale verantwoordelijkheid

### Sociale verantwoordelijkheid en goed werkgeverschap bij Sushi Ran en StarCuisine

#### Introductie

Bij Sushi Ran en StarCuisine staan onze mensen centraal. We weten dat gezonde, gelukkige en betrokken medewerkers de basis vormen voor het succes van ons bedrijf en de kwaliteit van onze producten. Daarom zetten we ons in voor veilige, gezonde en inspirerende arbeidsomstandigheden, zowel op als buiten de werkvloer.

We investeren in een werkomgeving waarin onze medewerkers zich gewaardeerd en ondersteund voelen. Of het nu gaat om fysieke veiligheid, mentale gezondheid of persoonlijke groei, we streven ernaar om een plek te bieden waar iedereen zich op zijn best voelt – en dat het liefst tot aan hun pensioen.

Zowel Sushi Ran als StarCuisine heeft ook een flink aantal medewerkers die via flexbureaus voor ons werken. Deze mensen vormen een belangrijk onderdeel van onze flexibele schil en geven ons de mogelijkheid om gemakkelijk te kunnen opschalen wanneer de klant of de periode in het jaar dat van ons vraagt. We vinden het belangrijk om ook voor hen onder zo goed mogelijke werkomstandigheden te kunnen opereren. Een goede relatie met de bureaus die deze arbeidskrachten leveren is essentieel voor een fijne samenwerking en een goed resultaat.

Onze verantwoordelijkheid gaat verder dan onze medewerkers. Als producent met een uitgebreide keten streven we naar positieve sociale impact op onze partners en gemeenschappen. We hechten veel waarde aan eerlijke samenwerking, respect voor mensenrechten en een cultuur van vertrouwen.

Van veilige en inclusieve arbeidsomstandigheden tot welzijnsprogramma's en mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling, we zetten alles op alles om medewerkers gelukkig en gezond te houden. Daarnaast gaan we in op hoe we onze bedrijfscultuur versterken en langdurige relaties bouwen met respect voor iedereen in onze keten.

Met deze aanpak creëren we niet alleen een duurzame bedrijfsvoering, maar ook een werkomgeving waar mensen met trots en plezier kunnen bijdragen aan onze missie.

#### Personeelsbestand Sushi Ran 23/24

Aantal medewerkers: **93** | Aantal FTE: **79**

Vrouw: **62%** | Man: **38%**

Gemiddelde leeftijd: 46 jaar

Aantal flexwerkers in FTE: **37**

#### Personeelsbestand StarCuisine 23/24

Aantal medewerkers: **115** | Aantal FTE: **113**

Vrouw: **43%** | Man: **57%**

17 verschillende nationaliteiten

Aantal flexwerkers in FTE: **77**

*'Ontwikkelingen zoals vergrijzing, fysiek zwaar werk, hoog verzuim, de huidige arbeidsmarkt en wisselend politiek beleid maken het moeilijk om de juiste mensen aan te trekken en te behouden. Duurzame inzetbaarheid is daarom een belangrijk onderwerp en essentieel voor onze toekomst'*

**Irma Scheerder**, Financieel directeur Bracamonte Convenient Kitchen



# Sociale verantwoordelijkheid in de praktijk



## De succesverhalen

- Gezondheidscheck: wij bieden onze medewerkers jaarlijks een vrijwillige en onafhankelijke gezondheidscheck
- Goed functionerende ondernemingsraad
- Kennisuitwisseling op de vloer: initiatief om afdelingen met elkaar in verbinding te brengen onder het genot van een broodje kroket
- Eigen arbodienst en een bedrijfsarts die altijd bereikbaar is en waar een periodiek arbeidsgezondheidsonderzoek kan worden ondergaan
- Samenwerking met fysiotherapeut voor behandeling en advies

## De kansen

- Mechanisering/robotisering: intensieve arbeidsprocessen willen we stap voor stap mechaniseren zodat de fysieke belasting lager wordt
- Duurzame inzetbaarheid: verder vergroten van het werkplezier en verder investeren in onze mensen om hun betrokkenheid bij het bedrijf te bevorderen
- Stimuleren van goed leiderschap met meer aandacht voor menselijke waarden



## Doelstellingen

- Ziekteverzuim naar <10% in 25/26

## Acties

- Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering
- Actief aanbieden van leiderschapstrainingen
- Verkenning in gebruikname Star People app
- Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier

# Sociale verantwoordelijkheid in de praktijk



## De succesverhalen

- We bieden vluchtelingen een werkplek en vast dienstverband aan
- We bieden mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een werkplek en vast dienstverband.
- Gebruik van de Star People app om laagdrempelig te informeren en communiceren
- Eigen arbodienst en een bedrijfsarts die altijd bereikbaar is en waar een periodiek arbeidsgezondheidsonderzoek kan worden ondergaan

## De kansen

- Mechanisering/robotisering: intensieve arbeidsprocessen willen we stap voor stap mechaniseren zodat de fysieke belasting lager wordt.
- Duurzame inzetbaarheid: verder vergroten van het werkplezier en verder investeren in onze mensen om hun betrokkenheid bij het bedrijf te bevorderen.
- Stimuleren van goed leiderschap met meer aandacht voor menselijke waarden
- Samenwerking met Arbodienst en OR van Sushi-Ran

## Doelstellingen

- Ziekteverzuim in 25/26:
  - Lang <5%
  - Kort <2%
- Onderzoek naar werkplek ergonomie in 24/25

## Acties

- Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering
- Samenwerking met Arbodienst en OR van Sushi Ran.
- Actief aanbieden van leiderschapstrainingen
- Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier



# 5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

## Samen ethisch en verantwoord ondernemen

### Introductie

Bij Sushi Ran en StarCuisine draait alles om eerlijk en verantwoord ondernemen. Duidelijke afspraken, open communicatie en respectvolle samenwerking met onze medewerkers, klanten en partners staan hoog in ons vaandel. Verantwoord ondernemen betekent voor ons dat we transparant zijn in wat we doen en hoe we beslissingen nemen. We volgen de regels, luisteren naar feedback en zorgen dat iedereen weet waar we voor staan. Door korte lijnen en een praktische aanpak blijven we dicht bij onze mensen en onze missie.

### Communiceren over duurzaamheid

Communicatie speelt hierbij een sleutelrol. Het delen van onze visie, plannen en resultaten helpt niet alleen om vertrouwen te bouwen, maar ook om duurzame ontwikkeling te stimuleren. Door bewustwording te creëren en samen te werken met onze stakeholders, maken we samen impact en zetten we stappen richting een betere toekomst.

### Duurzaamheidsrapportages

Governance speelt een centrale rol binnen de rapportagevereisten van de CSRD, waarbij bedrijven moeten aantonen hoe duurzaamheidsdoelen worden geïntegreerd in hun strategie en besluitvorming. Transparantie over de verantwoordelijkheden van bestuur en toezicht, evenals risicobeheer en ethisch ondernemen, is essentieel. Dit helpt bedrijven niet alleen om aan regelgeving te voldoen, maar versterkt ook het vertrouwen van stakeholders en bevordert langetermijnwaardecreatie. Dit document is de eerst stap voor ons om deze structuur te realiseren.

### Dubbele Materialiteitsanalyse

Vanaf 2026 vereist de CSRD een volledige materialiteitsanalyse. Voor het verslagjaar 2023-2024 hebben Sushi Ran en StarCuisine nog geen Dubbele Materialiteitsanalyse (DBA) uitgevoerd. Toch gekozen onderwerpen zijn willekeurig bepaald, zonder systematische input van stakeholders, maar wel overwogen.

De komende jaren richten we ons op het ontwikkelen van een materialiteitsmatrix en structureel stakeholderoverleg. Dit proces zal inzicht bieden in de belangrijkste thema's en onze impact op ESG. Ons doel is om in 2026 een representatieve analyse te voltooien, volledig volgens de CSRD-standaarden.

*'Duurzaamheid wordt snel geassocieerd met energie- en waterbeheer, maar blijft vaak abstract. Het is een uitdaging om het concreet te maken en onderdeel van bedrijfsprocessen te laten worden'*

**Yahya El Garmaoui**, Productiemanager Sushi Ran

# Organisatie, communicatie en goed bestuur in de praktijk



## De succesverhalen

- Scope 1,2 footprint-analyse uitgevoerd in 22/23
- Introductie D-team in 2024

## De kansen

- Duurzaamheid concreter onderdeel maken van tenders
- Betere communicatie over de duurzaamheid van onze recepturen (front of pack)
- Regelmatig communiceren over duurzaamheid naar medewerkers en integreren in voortgangsgesprekken
- Medewerkers moeten aanspreken op eigen verantwoordelijkheid voor duurzame keuzes
- Synergie met StarCuisine
- Governancestructuur ontwikkelen met duidelijkheid over CSRD vereisten en verwachtingen

## Doelstellingen

- Organisatie van 1 interne bijeenkomst waarin duurzaamheid centraal staat in 24/25
- Ieder MT-lid krijgt eigen duurzaamheidsdoelstelling in 24/25

## Acties

- Plan van aanpak communiceren over duurzaamheid (extern en intern)
- Verkenning fiscale voordelen voor duurzaam ondernemerschap
- Plan van aanpak CSRD



# Organisatie, communicatie en goed bestuur in de praktijk



## De succesverhalen

- Duurzame ontwikkeling al jaren onderdeel van gezond ondernemerschap
- Familiaire werkomgeving met positieve sfeer
- Introductie D-team in 2024

## De kansen

- Nieuwe ERP-systeem met meer grip op supply chain
- Duurzaamheid meenemen in tenders en klant betrekken
- Cultuur: duurzaamheid meer te verankeren in de bedrijfscultuur. Naast kosten en kwaliteit zou duurzaamheid een kernwaarde moeten worden waar consistent over wordt nagedacht bij elke zakelijke beslissing.
- Fiscale voordelen door duurzaam te ondernemen
- Kennisniveau over duurzaamheid in organisatie verhogen.
- Synergie met Sushi Ran
- Governancestructuur ontwikkelen met duidelijkheid over CSRD vereisten en verwachtingen

## Doelstellingen

- Organisatie van 1 interne bijeenkomst waarin duurzaamheid centraal staat in 24/25
- Ieder MT-lid krijgt eigen duurzaamheidsdoelstelling in 24/25

## Acties

- Plan van aanpak communiceren over duurzaamheid (extern en intern)
- Verkenning fiscale voordelen voor duurzaam ondernemerschap
- Plan van aanpak CSRD



# 6. Score card – Doelstellingen en acties 24/25

## Sushi Ran



### 1. Energie en klimaat

#### Doelstellingen

Reduceer de Scope 3.1-emissies van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023

Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023

SBTi reductiedoel op Scope 1,2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v. 2022

In 2026 opereert Sushi Ran vanuit een nieuwe locatie in Bleiswijk met een verwachte reductie van 99% op scope 1,2

#### Acties

Verkenning ingrediëntspecifieke footprints top 5 impactvolle ingrediënten

Verkennen van mogelijkheden om keten- en productspecifieke footprints te realiseren met het oog op reductie

Opstellen van een verbeterplan om samen met ketenpartners logistiek te optimaliseren

Ontwikkelen van SBTi doelstellingen

### 2. Grondstoffen en ingrediënten

#### Doelstellingen

Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023

Aandeel verpakkingsmateriaal per kg eindproduct verlagen met 10% tegen 2030

#### Acties

Plan van aanpak om met andere ingrediënt en grondstofkeuzes CO<sub>2</sub> te reduceren op Scope 3.1. (productie, herkomst, etc.)

Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de CSDDD die tussen 2027 en 2029 van kracht wordt

Implementatie van een supplier code of conduct

### 3. Afval en verspilling

#### Doelstellingen

Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 t.o.v. het basisjaar 2023/2024
Reduceer het restafval met 25% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023
Verlaag watergebruik met 20% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023
Realisatie van 1 verpakkingsinnovatie met hogere recycleerbaarheid en/of netto minder grondstof tot gevolg in 24/25.

#### Acties

Plan van aanpak verspilling in productie (productie, opslag, THT)
Plan van aanpak optimalisatie verpakkingen (CO <sub>2</sub> ) met als doel een reductie op scope 3.12
Realisatie samenwerking afvalmanagementpartner in 2025
Ingebruikname nieuw ERP met focus op voorraadbeheer
Plan van aanpak om watergebruik te reduceren

### 4. Sociale verantwoordelijkheid

#### Doelstellingen

Ziekteverzuim naar <10% in 25/26
----------------------------------

#### Acties

Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier actief aanbieden van leiderschapstrainingen
Verkenning in gebruikname Star People app
Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering

### 5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

#### Doelstellingen

Organisatie van 1 interne bijeenkomst waarin duurzaamheid centraal staat in 24/25
Ieder MT-lid krijgt eigen duurzaamheidsdoelstelling in 24/25

#### Acties

Plan van aanpak communiceren over duurzaamheid (extern en intern)
Verkenning fiscale voordelen voor duurzaam ondernemerschap
Plan van aanpak CSRD

# Starcuisine



## 1. Energie en klimaat

### Doelstellingen

Reduceer de Scope 3.1-emissies van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023
Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023
SBTi reductiedoel op Scope 1,2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v. 2022
In 2026 wordt de productielocatie in Bleiswijk verder uitgebreid inclusief een zonnepark en energiemanagementsysteem

### Acties

Verkenning ingrediëntspecifieke footprints top 5 impactvolle ingrediënten
Verkennen van mogelijkheden om keten- en productspecifieke footprints te realiseren met het oog op reductie
Opstellen van een verbeterplan om samen met ketenpartners logistiek te optimaliseren: minder transportbewegingen
Ontwikkelen van SBTi reductiedoelstellingen

## 2. Grondstoffen en ingrediënten

### Doelstellingen

Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023
In 2026 zijn alle verpakkingen inclusief folies en etiketten van mono-materiaal

### Acties

Plan van aanpak om met andere ingrediënt en grondstofkeuzes CO <sub>2</sub> te reduceren op Scope 3.1. (productie, herkomst, etc.)
Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de EUDR-wetgeving die per 30 december 2025 in werking treedt
Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de CSDDD die tussen 2027 en 2029 van kracht wordt
Implementatie van een supplier code of conduct



### 3. Afval en verspilling

#### Doelstellingen

Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 t.o.v. het basisjaar 2023/2024

Reduceer het restafval met 25% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023

Verlaag watergebruik met 20% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023

#### Acties

Realisatie samenwerking afvalmanagement partner in 2025

Plan van aanpak verspilling in productie (voorraadbeheer, THT, overdosering)

Terugbrengen van aantal actieve recepturen met een reductie van diversiteit aan grondstoffen en grote batchgrootte

Plan van aanpak om watergebruik te reduceren

### 4. Sociale verantwoordelijkheid

#### Doelstellingen

Ziekteverzuim in 25/26: Lang <5%, Kort <2%

#### Acties

Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering

Samenwerking met Arbodienst en OR van Sushi Ran

Actief aanbieden van leiderschapstrainingen

Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier

### 5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

#### Doelstellingen

Organisatie van 1 interne bijeenkomst waarin duurzaamheid centraal staat in 24/25

Ieder MT-lid krijgt eigen duurzaamheidsdoelstelling in 24/25

#### Acties

Plan van aanpak communiceren over duurzaamheid (extern en intern)

Verkenning fiscale voordelen voor duurzaam ondernemerschap

Plan van aanpak CSRD

## 7. Woordenlijst

Deze woordenlijst is opgesteld om technische termen en vakjargon in het impactverslag te verduidelijken en de toegankelijkheid en het begrip voor alle lezers te vergroten.

1. **ASC (Aquaculture Stewardship Council):** Een internationale certificering voor verantwoord gekweekte zeevruchten, met aandacht voor milieuduurzaamheid, dierenwelzijn en sociale verantwoordelijkheid.
2. **MSC (Marine Stewardship Council):** Een wereldwijd erkende certificering voor duurzame en traceerbare wildgevangen vis, die bescherming biedt aan mariene ecosystemen en visbestanden.
3. **BLK1 (Beter Leven Keurmerk 1 ster):** Een Nederlands keurmerk dat aangeeft dat dieren onder betere leefomstandigheden worden gehouden dan in de standaardpraktijk, inclusief meer ruimte en natuurlijk licht.
4. **Scope 1:** Directe broeikasgasemissies (GHG) van bronnen die eigendom zijn van of beheerd worden door het bedrijf, zoals brandstofverbruik en koudemiddelen.
5. **Scope 2:** Indirecte GHG-emissies door de opwekking van ingekochte elektriciteit, stoom, verwarming of koeling die het bedrijf verbruikt.
6. **Scope 3:** Alle andere indirecte GHG-emissies die plaatsvinden in de waardeketen van een bedrijf, inclusief emissies van ingekochte goederen, transport, afvalverwerking en verwerking van producten aan het einde van hun levenscyclus.
7. **EUDR (European Union Deforestation Regulation):** Een EU-verordening die bedrijven verplicht ervoor te zorgen dat producten die op de EU-markt worden gebracht, niet bijdragen aan ontbossing of bosdegradatie, van toepassing op grondstoffen zoals soja, palmolie en koffie.
8. **CSDDD (Corporate Sustainability Due Diligence Directive):** Een EU-richtlijn die bedrijven verplicht om negatieve effecten op mensenrechten en het milieu binnen hun waardeketen te identificeren, te voorkomen en aan te pakken.
9. **SBTi (Science-Based Targets initiative):** Een wereldwijde standaard voor het vaststellen en valideren van emissiereductiedoelen van bedrijven in lijn met klimaatwetenschap en het Akkoord van Parijs.
10. **GHG Protocol:** Het meest gebruikte raamwerk voor het meten en beheren van broeikasgasemissies, waarbij emissies worden verdeeld over scope 1, 2 en 3.
11. **FSSC 22000 (Food Safety System Certification):** Een internationaal erkende certificering voor voedselveiligheidsmanagementsystemen in de toeleveringsketen.
12. **IFS (International Featured Standards):** Een reeks wereldwijd geaccepteerde normen voor het auditen van voedselkwaliteit en -veiligheid tijdens het productieproces.
13. **PESTEL-analyse:** Een strategisch hulpmiddel voor het analyseren van externe factoren die invloed hebben op een organisatie, met focus op Politieke, Economische, Sociale, Technologische, Ecologische en Legale categorieën.
14. **Ladder van Lansink:** Een afvalbeheermodel dat prioriteit geeft aan preventie, hergebruik, recycling, energierugwinning, verbranding zonder energierugwinning en storten.
15. **Mono-materialen:** Verpakkingsmaterialen gemaakt van één type materiaal, wat recycling vergemakkelijkt en de milieu-impact vermindert.
16. **ERP (Enterprise Resource Planning):** Geïntegreerde softwaresystemen die worden gebruikt om bedrijfsprocessen zoals voorraadbeheer, productie en logistiek te beheren.
17. **CO2 voetafdruk:** De totale broeikasgasemissies (uitgedrukt in CO<sub>2</sub>-equivalenten) die direct en indirect verband houden met een organisatie, product of activiteit.
18. **Hybride producten:** Producten die dierlijke en plantaardige ingrediënten combineren om de milieubelasting te verminderen en de eiwittransitie te ondersteunen.
19. **Eiwittransitie:** De verschuiving van dierlijke naar plantaardige eiwitbronnen om de ecologische en milieubelasting te verminderen.
20. **Circulaire economie:** Een economisch model gericht op het minimaliseren van afval en het hergebruiken van grondstoffen om een gesloten kringloop te creëren.
21. **Duurzaamheids-KPI's:** Kritieke prestatie-indicatoren die worden gebruikt om de voortgang naar duurzaamheidsdoelen te meten en bij te houden, zoals het verminderen van CO<sub>2</sub>-uitstoot of het verbeteren van afvalbeheer.
22. **Nutri-Score:** Een voedingslabel dat een eenvoudige visuele weergave biedt van de voedingswaarde van producten, beoordeeld van A (gezondst) tot E (minst gezond).
23. **Verlies van biodiversiteit:** De achteruitgang van de verscheidenheid aan planten- en diersoorten in een ecosysteem, vaak versneld door menselijke activiteiten zoals ontbossing en vervuiling.
24. **Grijze stroom:** Elektriciteit opgewekt uit niet-hernieuwbare bronnen zoals kolen of gas, wat zorgt voor hogere koolstofemissies in vergelijking met groene energiebronnen.

# 8. Bijlagen

## Bijlage 1

### Verantwoording Footprint berekening Sushi Ran

#### Rapportage-informatie

**Rapportagemethode:** GHG-protocol Scope 1, 2 en 3

**Gekozen consolidatiemethode (aandelenmethode, operationele controle of financiële controle):** Operationele controle

**Rapportageperiode:** 1 oktober - 30 september

**Basisjaar voor rapportage:** 2023 voor scope 3, 2022 voor scope 1 en 2

#### Herberekeningsbeleid:

Als een situatie een significante verandering in totale CO<sub>2</sub>-uitstoot veroorzaakt (meer dan 5%), wordt het basisjaar herberekend om de gegevens vergelijkbaar te houden. Dergelijke situaties omvatten fusies, overnames en afstotingen, uitbesteding en inbesteding van CO<sub>2</sub>-uitstotende activiteiten, wijzigingen in de berekeningsmethode of aanzienlijke fouten uit voorgaande jaren.

**Gerapporteerde organisatieactiviteiten/locaties (organisatiegrenzen binnen scope van rapportage):** De productiefaciliteit en het kantoor van Sushi Ran B.V. in Leimuiden.

**Niet-gerapporteerde locaties (organisatiegrenzen buiten scope van rapportage):** Geen locaties buiten scope

#### Rapportageproces:

1. Greener Company paste het rapportagesjabloon aan op de situatie van Sushi Ran.
2. Sushi Ran verzamelde de gegevens. Alle facturen en andere onderliggende ondersteunende documenten werden geplaatst in de bewijsfolder.
3. Greener Company aggregateerde de gegevens en berekende de voetafdruk met het rapportagesjabloon.
4. Meerdere feedbackrondes werden gehouden over de nauwkeurigheid, volledigheid en tijdigheid van de gegevens.

**Rapporteringsystemen:** Exact

#### Beschrijving van de gerapporteerde informatie

**Beschrijving van de soorten en bronnen van gegevens die worden gebruikt om emissies te berekenen**

**Onderdeel van het rapport (JA/NEE)**

**Scope 1:** Directe verbranding en energieopwekking, koelmiddelen, brandstoffen en voertuigen **(Ja)**

**Scope 2:** Ingekochte elektriciteit **(Ja)**

**3.1: Ingekochte goederen en diensten:** Grondstoffen voor productie, verpakking. Diensten, software zijn uitgesloten; alleen voedsel- en productgerelateerde emissies zijn opgenomen. **(Ja)**

**3.2: Kapitaalgoederen:** Geen materieel onderwerp voor Sushi Ran, daarom uitgesloten voor dit rapportagejaar. **(Nee)**

**3.3: Brandstof- en energiegerelateerde activiteiten (niet inbegrepen in scope 1 of 2):** Emissies gerelateerd aan de productie van ingekochte brandstoffen en energie. **(Ja)**

**3.4: Opwaarts transport en distributie:** Transport van leveranciers naar Sushi Ran voor voedsel en verpakkingsproducten. **(Ja)**

**3.5: Productieafval:** Afval uit productieprocessen op onze eigen locaties. **(Ja)**

**3.6: Zakenreizen:** Zakelijk openbaar vervoer, zakenreizen per vliegtuig en transport met eigen middelen. **(Ja)**

**3.7: Woon-werkverkeer:**

Woon-werkverkeer van werknemers en ingehuurd werknemers. De brandstofspectificatie van de auto's van werknemers is niet beschikbaar, dus wordt de emissiefactor voor 'brandstoftype onbekend' gebruikt.

- Voor werknemers met 3 of 4 reisdagen per week wordt een 4-daags contract aangenomen (4 feestdagen, 16 vakantiedagen), waarbij niet-reisdagen thuiswerken zijn.
  - Werknemers met 1 reisdag per week: 5-daags contract (5 feestdagen, 25 vakantiedagen), waarbij niet-reisdagen bij klanten zijn.
  - Contracten van 2 dagen = 1 feestdag en 8 vakantiedagen
  - Contracten van 1 dag = geen feestdag en 4 vakantiedagen
- Bij meerdere vervoersmodi wordt een splitsing van 1/2 (twee soorten) of 1/3 (drie soorten) toegepast. **(Ja)**

**3.8: Opwaarts geleasede activa:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

**3.9: Neerwaarts transport en distributie:** Geen verplichte rapportage voor dit jaar. **(Nee)**

**3.10: Verwerking van verkochte producten:** Geen onderdeel van de waardeketen en

daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

**3.11: Gebruik van verkochte producten:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

**3.12: End-of-life verwerking van verkochte producten:** Afval van verpakkingen van producten van Sushi Ran. **(Ja)**

**3.13: Neerwaarts geleasede activa:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

**3.14: Franchisenemers:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

**3.15: Investerings:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

## Bijlage 2

### Verantwoording Footprint berekening StarCuisine

#### Rapportage-informatie

**Rapportagemethode:** GHG-protocol Scope 1, 2 en 3

**Gekozen consolidatiemethode (aandelenmethode, operationele controle of financiële controle):** Operationele controle

**Rapportageperiode:** 1 oktober - 30 september

**Basisjaar voor rapportage:** 2023/2024 voor scope 1, 2 en 3. Soms worden verschillende rapportageperiodes gebruikt met een verdeling van één maand.

#### Herberekeningsbeleid:

Als een situatie een significante verandering in totale CO<sub>2</sub>-uitstoot veroorzaakt (meer dan 5%), wordt het basisjaar herberekend om de gegevens vergelijkbaar te houden. Dergelijke situaties omvatten fusies, overnames en afstotingen, uitbesteding en investering van CO<sub>2</sub>-uitstotende activiteiten, wijzigingen in de berekeningsmethode of aanzienlijke fouten uit voorgaande jaren.

**Gerapporteerde organisatieactiviteiten/locaties (organisatiegrenzen binnen scope van rapportage):** De productiefaciliteit en het kantoor van StarCuisine op de Aquamarijnweg 3, 2665 PB Bleiswijk en in Leimuiden.

**Niet-gerapporteerde locaties (organisatiegrenzen buiten scope van rapportage):** Geen locaties buiten scope

#### Rapportageproces:

1. Greener Company paste het rapportagesjabloon aan op de situatie van StarCuisine.
2. StarCuisine verzamelde de gegevens. Alle facturen en andere onderliggende ondersteunende documenten werden geplaatst in de bewijsfolder.
3. Greener Company aggregateerde de gegevens en berekende de voetafdruk met het rapportagesjabloon.
4. Meerdere feedbackrondes werden gehouden over de nauwkeurigheid, volledigheid en tijdigheid van de gegevens.

**Rapporteringssystemen:** Exact

#### Beschrijving van de gerapporteerde informatie

**Beschrijving van de soorten en bronnen van gegevens die worden gebruikt om emissies te berekenen**

**Onderdeel van het rapport (JA/NEE)**

**Scope 1:** Directe verbranding en energieopwekking, koelmiddelen, brandstoffen en voertuigen **(Ja)**

**Scope 2:** Ingekochte elektriciteit **(Ja)**

**3.1: Ingekochte goederen en diensten:** Grondstoffen voor productie, verpakking. Diensten, software zijn uitgesloten; alleen voedsel- en productgerelateerde emissies zijn opgenomen. **(Ja)**

**3.2: Kapitaalgoederen:** Geen materieel onderwerp voor StarCuisine, daarom uitgesloten voor dit rapportagejaar. **(Nee)**

**3.3: Brandstof- en energiegerelateerde activiteiten (niet inbegrepen in scope 1 of 2):** Emissies gerelateerd aan de productie van ingekochte brandstoffen en energie. **(Ja)**

**3.4: Opwaarts transport en distributie:** Transport van leveranciers naar StarCuisine voor voedsel en verpakkingsproducten. **(Ja)**

**3.5: Productieafval:** Afval uit productieprocessen op onze eigen locaties. **(Ja)**

**3.6: Zakenreizen:** Zakelijk openbaar vervoer, zakenreizen per vliegtuig en transport met eigen middelen. **(Ja)**

**3.7: Woon-werkverkeer:** Woon-werkverkeer van werknemers. **(Ja)**

- 
- 3.8: Opwaarts geleasede activa:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**
- 3.9: Neerwaarts transport en distributie:** Geen verplichte rapportage voor dit jaar. **(Nee)**
- 3.10: Verwerking van verkochte producten:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**
- 3.11: Gebruik van verkochte producten:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**
- 3.12: End-of-life verwerking van verkochte producten:** Afval van verpakkingen van producten van StarCuisine. **(Ja)**
- 3.13: Neerwaarts geleasede activa:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**
- 3.14: Franchisenemers:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**
- 3.15: Investeringen:** Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

## Colofon

Dit impactverslag is uitgegeven door Sushi Ran en StarCuisine en heeft betrekking op het boekjaar 2023-2024, dat loopt van 1 oktober 2023 tot en met 30 september 2024.

Tekst:

Sushi Ran en StarCuisine

Realisatie: Jurre Zwinkels Communications and Sustainability en Sanne Steggerda, Sanadvies  
Klimaatrapportage: Greener Company

Publicatie: Januari 2025

Niets uit deze uitgave mag op enige manier gekopieerd, vermenigvuldigd of verspreid worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de Sushi Ran en StarCuisine.

Sushi Ran & StarCuisine