

Impactverslag StarCuisine

'Sharing our impact,
shaping our future'

24 | 25



Inhoud



Voorwoord	3
Over dit impact verslag	5
Kerncijfers	6
Over ons	8
Scorecard 24/25	10
Externe invloeden op onze activiteiten	12
Wat impact betekent voor StarCuisine	13
1. Energie en klimaat	14
2. Grondstoffen en ingrediënten	17
3. Afval en verspilling	20
4. Sociale verantwoordelijkheid	23
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	25
Doelstellingen en acties 25/26	27
Woordenlijst	28
Bijlagen	29
Colofon	30

Voorwoord

Beste lezer,

In dit tweede impactverslag blikt StarCuisine terug op de periode 2022–2024, waarin een aantal belangrijke stappen is gezet richting een duurzamere en toekomstbestendige organisatie.

In 2022 hebben wij voor StarCuisine ambitieuze klimaatdoelstellingen vastgelegd. We hebben ons gecommitteerd aan reductiedoelstellingen voor scope 1, 2 en 3 waar we mee aan de slag zijn gegaan. Begin 2026 worden deze doelstellingen door SBTi gevalideerd en verder aangescherpt. Voor deze route wordt samen met onze partners (klanten en leveranciers) een meerjarenpad uitgewerkt, waarin per jaar concreet wordt benoemd welke stappen nodig zijn om onze doelstellingen te realiseren.

Vanaf 2026 zullen wij onze volledige klanten- en productenportfolio systematisch doorlichten op klimaatimpact. Op basis daarvan worden harde doelstellingen per productgroep en klantsegment vastgelegd, zodat we samen met onze partners de footprint structureel kunnen verlagen.

De afgelopen jaren zijn diverse programma's doorgevoerd om productie, logistiek en klantstructuur te stroomlijnen. Door kritischer te kijken naar assortiment en orderpatronen, minder lijnwissels en reststromen te realiseren en bewust afscheid te nemen van een aantal kleinere ingrediënten, producten en klanten, is de organisatie eenvoudiger en robuuster geworden. Dit heeft geleid tot gezondere marges, meer rust en regelmaat in de operatie en een lager ziekteverzuim.

Deze professionaliseringsslag was hard nodig en vormt nu een solide basis om verdere impactdoelen na te streven. De combinatie van operationele efficiëntie en duidelijke keuzes in het klantenbestand versterkt zowel onze financiële gezondheid als onze maatschappelijke meerwaarde.

Parallel aan deze organisatorische verbeteringen is gewerkt aan het verbeteren van onze locaties en werkomgeving. De huidige locatie van StarCuisine is de afgelopen periode verbeterd om medewerkers een moderne, veilige en prettige werkplek te bieden.

Daarnaast benutten we data steeds beter om de impact van onze ingrediënten en recepten te kwantificeren. Samen met marktpartijen werken we aan het gebruik van uniforme databronnen en methodieken, zodat CO₂- en andere impactindicatoren eenduidig en vergelijkbaar worden. In ons productontwikkelingsproces worden ingrediënten systematisch doorgelicht op footprint, waardoor stap voor stap klimaatvriendelijkere keuzes worden gemaakt.

Met een groeiend aantal klanten worden concrete afspraken gemaakt over het verlagen van de gezamenlijke CO₂-footprint. In aanloop naar 2026 bereiden wij een grondige portfoliobeoordeling voor, waarbij zowel grote als subtiele recept- en procesaanpassingen worden ingezet om de milieu-impact stapsgewijs te reduceren.

Door telkens kleine en grotere verbeteringen te combineren, verlagen we de footprint van onze totale groep en van de gerechten die dagelijks bij gasten en consumenten op tafel komen. Daarmee maken we onze impact concreet, meetbaar en zichtbaar.

Sinds december 2024 maakt Henri deel uit van onze groep. Dit prachtige bedrijf heeft duurzaamheid diep in het DNA verankerd, onder andere in de keuze voor ingrediënten die zoveel mogelijk 'clean', eerlijk en verantwoord zijn. Henri staat voor "Eten met Geweten", aandacht voor collega's en respect voor mens en omgeving.

De komst van Henri versterkt onze gezamenlijke ambitie om smaak, gezondheid en duurzaamheid te verbinden. De werkwijze en waarden van Henri vormen een belangrijke inspiratiebron voor verdere vernieuwing binnen Sushi Ran, Henri en StarCuisine.

Met trots kunnen wij constateren dat StarCuisine in 2022–2024 een duidelijke startpositie heeft neergezet voor het verder opschalen van impact in de komende jaren. De aanstaande validatie SBTi en de toevoeging van Henri ondersteunen dat wij structureel en langjarig werk maken van onze maatschappelijke verantwoordelijkheid.

Veel leesplezier.

Fernand Molenschot,
namens de directies van Sushi Ran, Henri en StarCuisine



Over dit impactverslag

In dit impactverslag laten we zien hoe StarCuisine investeert in duurzame ontwikkeling en werkt aan positieve impact binnen onze keten. Het verslag gaat over onze activiteiten in boekjaar 2024/2025 (1 oktober 2024 tot en met 30 september 2025). We grijpen daarin terug op eerder geformuleerde ambities en doelstellingen en laten zien welke stappen we het afgelopen jaar hebben gezet.

StarCuisine wil op een pragmatische en constructieve manier bijdragen aan duurzame ontwikkeling en vooruitlopen op de wensen en eisen van onze klanten. We houden dit verslag bewust eenvoudig en overzichtelijk, met de richtlijnen van de VSME (Voluntary Sustainability Reporting Standard voor SME's) als kompas voor toekomstige groei in transparantie.

We vinden het belangrijk om open en eerlijk te zijn over onze cijfers. Niet alle gegevens zijn volledig geautomatiseerd; voor sommige indicatoren is handmatige dataverzameling nodig. Daardoor kunnen we niet garanderen dat alle cijfers tot op de komma nauwkeurig zijn. We verwachten wel dat de kwaliteit en volledigheid van onze data de komende jaren verder verbeteren, bij onszelf én binnen onze ketenpartners.

In 2024 hebben we voor het eerst een Scope 3-analyse laten uitvoeren over ons boekjaar 2023/2024. Deze cijfers zijn niet geactualiseerd. We verwachten een nieuwe Scope 3-analyse voor StarCuisine te laten uitvoeren over boekjaar 2026/2027. Dat betekent niet dat we in de tussentijd stilzitten: ook zonder nieuwe analyse werken we actief aan het verminderen van CO₂-uitstoot binnen de relevante categorieën.

Voor de resultaten op het gebied van energie, water en afval maken we gebruik van gegevens die deels zijn aangeleverd door externe partners.

Materialiteitsanalyse

Door het uitstel van de CSRD-verplichting voor middelgrote ondernemingen heeft StarCuisine besloten de formele dubbele materialiteitsanalyse later uit te voeren. Voor nu rapporteren wij op basis van een praktische inschatting van de belangrijkste duurzaamheidsrisico's en -kansen, in lijn met de VSME-richtlijnen.

StarCuisine is onderdeel van Bracamonte Convenient Kitchen (BCK). Binnen de groep worden kennis en uitgangspunten over duurzaamheid gedeeld, terwijl de uitvoering en rapportage aansluiten bij de eigen activiteiten van StarCuisine.

De focus ligt op energie en klimaat, grondstoffen en verpakkingen, voedselverspilling, arbeidsomstandigheden in de keten en goed werkegeverschap. We rapporteren gericht over thema's waar we daadwerkelijk invloed op hebben, en zijn transparant over waar data nog beperkt is en verdere ontwikkeling nodig blijft.



Kerncijfers

'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 24/25*

Aantal medewerkers: **127** | Aantal FTE: **124,7**

Vrouw: **45%** | Man: **55%**

14 verschillende nationaliteiten

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **48**

Ongevallen met verzuim: **7** | Verzuim: **10%**

**Peildatum: 30 september 2025*



Top 10 grondstoffen

met de grootste klimaatimpact in onze keten (Scope 3.1) 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 69% van de uitstoot op scope 3.1*



Keurmerken en certificaten

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



Energie en klimaat

Scope 1, 2 (24/25):

- Sinds 2022 opereert StarCuisine gasloos.
- De toename van CO₂ op Scope 1, 2 van StarCuisine valt te verklaren door groei.

SCOPE 1, 2				
2024 2025		2023 2024		2022 2023
1.307 tCO ₂ e	+3,6%	1.261 tCO ₂ e	+6,7%	1.182 tCO ₂ e

Scope 3 (23/24):

- De totale uitstoot van het bedrijf (scope 1, 2 en 3) bedraagt **13.053** tCO₂e in het boekjaar 2023-2024. Wat gelijkstaat aan de jaarlijkse uitstoot van ongeveer 770 Nederlandse huishoudens*.
- **90%** van de uitstoot is afkomstig uit de waardeketen (scope 3).

**Bron: Milieu Centraal, gerekend met 17 tCO₂e per huishouden*



Onze focus voor 25/26

Grondstoffen: Verlagen footprint ingekochte goederen en diensten (scope 3.1, =76% van totale CO₂ footprint) door:

- Meer hybride of plantaardige recepturen
- Kiezen voor meer lokale grondstoffen
- PvA per key account over hoe te reduceren

Energie: Stapsgewijs over op Europese windenergie vanaf januari 2026

Logistiek: Verlagen van footprint Upstream transport and distribution (scope 3.4, =10,2% van totale CO₂ footprint) door:

- Kiezen voor meer lokale en seizoensgebonden grondstoffen
- Beter samenwerken met leverancier (en klant)

Ketentransparantie:

- Nauwe samenwerking met leveranciers, klanten en partnerbedrijven

Onze mensen:

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



Over ons

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 150 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

StarCuisine en Sushi Ran bundelen krachten op één locatie. Henri vergroot synergie

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 2026 te starten met de uitbreiding van de prachtige fabriek van StarCuisine in Bleiswijk die in 2027 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.

Henri vormt sinds 2025 het derde gespecialiseerde foodbedrijf binnen Bracamonte Convenient Kitchen (BCK), naast Sushi Ran en StarCuisine. Waar Sushi Ran marktleider is in verpakte sushi en poké bowls en StarCuisine uitblinkt in ultraverse wereldse convenience-gerechten,

voegt Henri daar een sterk culinair ambacht aan toe: hoogwaardige soepen, sauzen en maaltijden voor de professionele keuken, bekend als "de kok voor de chef". Met de komst van Henri vergroot BCK niet alleen haar productportfolio, maar ook haar flexibiliteit, schaal en positie in de snelgroeiende convenience-foodmarkt.



Onze partnerbedrijven

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".

Sushi Ran groeide sinds 1986 uit van pionier tot marktleider in verpakte sushi en bowls in de Benelux. Met 365 dagen per jaar superverse, ambachtelijk bereide producten en een onverminderde focus op authenticiteit en kwaliteit, blijft het merk innovatief en toonaangevend. Na de aansluiting bij Bracamonte Convenient Kitchen in 2019 en de strategische samenwerking met StarCuisine in 2024, bereidt Sushi Ran zich voor op een volgende groeisprong: een moderne, gedeelde productielocatie in Bleiswijk vanaf 2026. Tot die tijd blijft Leimuiden het bruisende hart van een merk dat klaarstaat voor de toekomst.

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.

Score card 24/25

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.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
SBTi reductiedoel op Scope 1, 2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v. 2022.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
In 2026 wordt de productielocatie in Bleiswijk verder uitgebreid inclusief een zonnepark en energiemanagementsysteem.	Onderweg, verwacht in 2027

Acties

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

2. Grondstoffen en ingrediënten

Doelstellingen

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

Acties

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

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.	Onderweg
Reduceer het restafval met 25% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg
Verlaag watergebruik met 20% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg

Acties

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

4. Sociale verantwoordelijkheid

Doelstellingen

Ziekteverzuim in 25/26: Lang <5%, Kort <2%.	Niet behaald
Medewerkerstevredenheidsonderzoek in 25/26.	Onderweg
Periodiek medisch onderzoek in 25/26.	Onderweg
Onderzoek naar werkplek ergonomie in 24/25.	Niet behaald

Acties

Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering.	Behaald
Samenwerking met Arbodienst en OR van Sushi Ran.	Verwacht 25/26
Actief aanbieden van leiderschapstrainingen.	Behaald
Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier.	Behaald

5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Doelstellingen

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

Acties

Plan van aanpak communiceren over duurzaamheid (extern en intern).	Behaald
Implementatie van een supplier code of conduct.	Niet behaald
Verkenning fiscale voordelen voor duurzaam ondernemerschap.	Behaald
Plan van aanpak CSRD.	Behaald

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.

Politiek/Regelgeving

EU-wetgeving zet sterk in op duurzaamheid. PPWR verplicht minder én beter recycleerbare verpakkingen, EUDR vereist ontbossingsvrije grondstoffen zoals soja, en CSDDD vraagt aantoonbare due-diligence in de keten. Ondanks dat de introductie van de EUDR en CSDDD zijn uitgesteld is de verwachting dat in sobere vorm wel van invloed zullen zijn op onze operatie. Fiscale regelingen ondersteunen investeringen in energiezuinige apparatuur.

Economisch

Prijsvolatiliteit in grondstoffen en energie maakt efficiëntie belangrijker. De markt voor convenience-maaltijden groeit, maar klantbudgetten blijven onder druk. Minder verspilling en betere planning zijn directe kostenvoordelen.

Sociaal

Consumenten verwachten transparantie en een hoge, constante kwaliteit. Interesse in plantaardige en hybride alternatieven groeit, zolang smaak en beleving gelijk blijven. Convenience-oplossingen blijven populair in retail en foodservice.

Technologisch

Digitalisering biedt kansen: betere planning en forecasting verminderen derving, en digitale etikettering kan informatie transparanter maken. Investeren in moderne, energiezuinige apparatuur verlaagt kosten en CO₂-uitstoot.

Ecologisch

Klimaatverandering beïnvloedt de beschikbaarheid van vis en andere kerningrediënten. Druk op verpakkingsreductie en afvalscheiding neemt toe. Bedrijven moeten hun CO₂-impact verlagen en reststromen slimmer benutten.

Legal

Foodbedrijven staan onder strengere toezicht van NVWA en Europese voedselveiligheidsnormen. Arbeids- en milieuregels vragen nauwkeurige documentatie en compliance, vooral bij rauwe ingrediënten en internationale ketens.

Wat impact betekent voor StarCuisine



Bij 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.

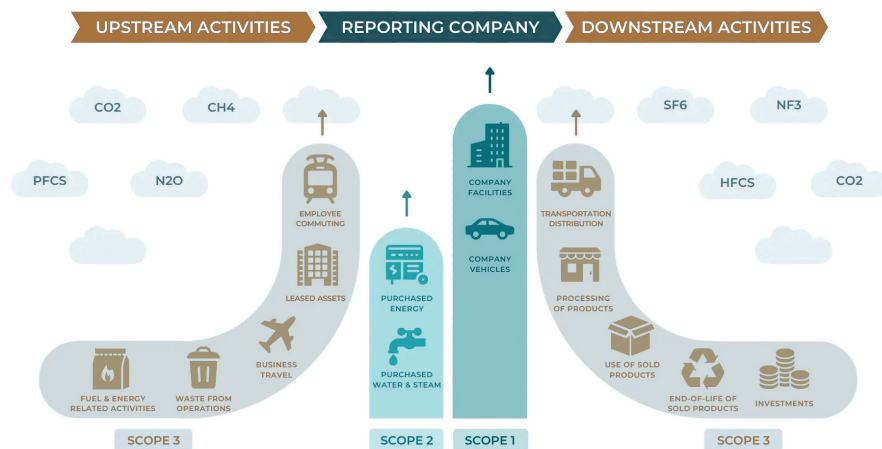


1. Energie en klimaat

Slim en verantwoord met energie

De bedrijfsactiviteiten die komen kijken bij het maken van onze verse maaltijden kosten energie. Denk hierbij aan processen als verwarmen, koelen en het verpakken bij ons op de locatie in 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 van de totale footprint buiten onze eigen activiteiten, maar elders in de keten.



Door een CO₂-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. Zo'n CO₂-footprint geeft inzicht in de totale hoeveelheid broeikasgassen (uitgedrukt in CO₂-equivalenten) die vrijkomen door de hele keten van onze productieprocessen. We volgen daarin het Green House Gas protocol en gebruiken een 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 23/24 hebben we voor het eerst een footprint-analyse laten uitvoeren. Dat heeft geresulteerd in een nulmeting, heldere reductiedoelstelling in lijn met SBTi, en een reductiepad. Hierin zijn we ook verplicht om onze FLAG-emissies te rapporteren.

FLAG-emissies (Forest, Land and Agriculture) vormen een specifiek onderdeel van Scope 3-emissies en hebben betrekking op uitstoot en vastlegging van broeikasgassen uit landgebruik, landbouw en ontbossing. Voor voedselbedrijven zijn FLAG-emissies vaak dominant, doordat ze samenhangen met grondstoffen zoals granen, soja, palmolie, cacao, vlees en zuivel. Binnen internationale klimaatkaders, zoals het Science Based Targets initiative (SBTi), worden FLAG-emissies afzonderlijk gemeten en gereduceerd, met extra aandacht voor ontbossingsvrije ketens en landbouwpraktijken met lagere klimaatimpact.

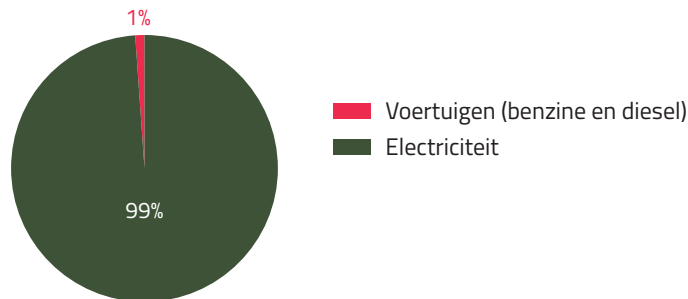
Energie en klimaat

Scope 1, 2 (±15% van totale uitstoot)

De totale CO₂-uitstoot van de organisatie voor de periode van 1 oktober 2024 tot 30 september 2025 bedraagt 1307,32 tCO₂e. 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 (0,001%)

De uitstoot ten opzichte van het vorige boekjaar 23/24 is de uitstoot op scope 1, 2 met 3,6% toegenomen. Dit valt te verklaren door een groei in aandeel verkocht product.



Verhouding uitstoot scope 1, 2

Scope 3 (90% van totale uitstoot)

De uitstoot binnen scope 3 vormt met 11.806.292kg CO₂e 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

- Gasloos: de operatie van StarCuisine is volledig geëlektrificeerd.
- Samen met externe partij de energie intensiteit van onze operatie doorgemeten waardoor er verschillende besparen handelingen zijn verricht.
- Volledig Elektrisch leasewagenpark.
- 4 laadpalen op locatie.
- Natuurlijke koudemiddelen: onze koelingen opereren op basis van natuurlijke koudemiddelen (CO₂).
- SBTi gevalideerd in januari 2026.

De kansen

- Vanaf 2026 kiezen we voor energie uit wind met een 99% reductie op scope 1, 2.
- Zonnepanelen: installatie van zonnepark op de nieuwe locatie in Bleiswijk in 2026.
- Verdere energie-efficiëntie m.b.v. energiebeheersystemen.

Doelstellingen

- Scope 1 & 2 (Bracamonte Convenient Kitchen):
Reductie van de absolute scope 1- en 2-emissies met 63,0% in 2035, ten opzichte van 2024.
- Scope 3 – ingekochte goederen en diensten (Bracamonte Convenient Kitchen):
Reductie van scope 3-emissies met 68,69% per kg verkocht product binnen dezelfde periode.
- Scope 3 – FLAG & ontbossing (Bracamonte Convenient Kitchen):
Reductie van de absolute scope 3 FLAG-emissies met 48,5% in 2035, ten opzichte van 2024, en nul ontbossing uiterlijk 31 december 2025.

Acties

- Opstellen van een verbeterplan om samen met onze ketenpartners logistiek te optimaliseren: minder transportbewegingen.



2. Grondstoffen en ingrediënten

Bewust kiezen voor het beste

Bij StarCuisine draait alles om smaak en kwaliteit, 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 CO₂ footprint
- Ecologische impact zoals ontbossing of biodiversiteitsverlies onder én boven water
- Dierenwelzijn
- Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten

'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

Grondstoffen en ingrediënten

Top 10 grondstoffen met de grootste klimaatimpact in onze keten (Scope 3.1) 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 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 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 & 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:

Product	Kg. CO ₂	% aandeel Scope 3.1 (9.874.398 kg)
Rund	2.426.251	25%
Kip BLK 1	1.239.961	13%
Rijst	295.260	3%

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. Al onze kip is biologisch of Beter Leven gecertificeerd. 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 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.

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 opnieuw een jaar te verschuiven, wat betekent dat grote bedrijven vanaf 30 december 2026 en het mkb vanaf 30 juni 2027 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) verplicht grote bedrijven, waaronder in de voedselketen, om risico's voor mensenrechten en milieu in hun waardeketen actief te identificeren en aan te pakken. De richtlijn is risico-gebaseerd en richt zich vooral op ketens met verhoogde impact, zoals landbouw, visserij en grondstoffen. De invoering is gefaseerd en uitgesteld; de grootste ondernemingen moeten naar verwachting vanaf 2028 voldoen.

Grondstoffen in de praktijk



De succesverhalen

- Inzet op hybride vlees maaltijdoplossingen waar dit de smaak en presentatie niet negatief beïnvloedt.
- 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.
- % 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 CO₂-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.
- 100% van onze kip heeft het keurmerk Beter Leven 1 Ster of Biologisch.

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.
- CO₂ 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

- Vaststellen Scope 3-roadmap richting 2030 per jaar en per klant.
- Plan van aanpak PPWR richting 2030.



3. Afval en verspilling

Reststromen verminderen en beter verwaarden

Bij de productie en consumptie van onze 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 energierugwinning
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 onze hele keten te integreren.

Afval en verspilling

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 CO₂ 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

	24/25	23/24
Restafval	291.260 kg	390.000 kg
Organisch materiaal	201.600 kg	138.690 kg
Papier/karton	42.630 kg	76.000 kg
Plastics	17.660 kg	34.000 kg
Bouw/sloop	2.360 kg	5.920 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 is met 2,1% verantwoordelijk voor een relatief beperkt aandeel van de uitstoot van StarCuisine. Al jaren zijn we bezig met het optimaliseren van onze verpakkingso oplossingen (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%

Verspilling

In 2024/2025 zijn Henri, Sushi Ran en StarCuisine gezamenlijk gestart met een programma om meer grip te krijgen op verspilling in de productie. Met een crossfunctioneel team van Waste Warriors is kennis gedeeld, een gezamenlijke aanpak ontwikkeld en een reductiedoel bepaald. Het team kwam één keer fysiek en twee keer digitaal bijeen. We werkten vanuit drie sporen: processen en recepturen verbeteren, reststromen beter benutten en draagvlak creëren in de organisatie.

Voor StarCuisine betekende dit een bestending van de ingeslagen weg. Over de hele linie werd in kaart gebracht waar de voornaamste oorzaken van verspilling vandaan kwamen en samen met verschillende interne teams is het gelukt om hier grip op te krijgen. Zo is het percentage derving in vier kwartalen gedaald.

Waterverbruik

2024	2023	2022
15.622 m ³	15.019 m ³	8.456 m ³

*De toename in waterverbruik valt te verklaren door de toename in geproduceerd eindproduct.

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).
- Samenwerking met afvalmanager Milgro.
- Het Waste Warrior-team stimuleert blijvende focus op het verminderen van verspilling binnen de organisatie.
- Succesvolle aanpak op terugdringen van derving.

De kansen

- 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).
- Overdosering: nieuwe initiatieven om overdosering en dus overproductie tegen te gaan.
- Terugdringen verpakkingsmateriaal bij grondstoffen; bijvoorbeeld pasta en diepvriesgroenten in zakken ipv doos en zak.
- Samenwerking met afvalmanagementpartij voor optimale verwaarding en grip op afval en reststromen.

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

- Plan van aanpak om watergebruik te reduceren.
- Plan van aanpak verlenging THT van risicogroundstoffen met tegengaan van verspilling als voornaamste doel.



4. Sociale verantwoordelijkheid

Sociale verantwoordelijkheid en goed werkgeverschap

Bij 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.

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 24/25

Aantal medewerkers: **127** | Aantal FTE: **124,7**

Vrouw: **45%** | Man: **55%**

14 verschillende nationaliteiten

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **48**

Ongevallen met verzuim: **7** | Verzuim: **10%**

'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

- Vluchtelingen in dienst.
- Mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.
- Gebruik van de Star People app om laagdrempelig te informeren en communiceren.
- Eigen arbodienst en een bedrijfsarts die altijd bereikbaar is en waar een 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 <9%
 - Kort <2%
- Medewerkerstevredeheidsonderzoek in 25/26.
- Periodiek medisch onderzoek in 26/27.
- 1 geïntegreerd HR-beleid voor BCK in 25/26.

Acties

- Analyse van intensieve arbeidsprocessen en kansen tot mechanisering/robotisering.
- Samenwerking met Arbodienst en OR van Sushi Ran.
- Actief aanbieden van leiderschapstrainingen.
- Medewerkers van de verschillende bedrijven met elkaar laten kennismaken en samenwerken.



5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Samen ethisch en verantwoord ondernemen

Bij 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.

Bracamonte Convenient Kitchen

Henri, StarCuisine en Sushi Ran maken deel uit van de holding Bracamonte Convenient Kitchen die volledig eigendom is van de familie Hoogwegt. De familie is via de raad van commissarissen (RvC) actief betrokken bij het strategische toezicht op de bedrijven. De RvC vervult een toezichthoudende en adviserende rol op alle aspecten van de bedrijfsvoering, waarbij duurzaamheid vanzelfsprekend een vast onderdeel vormt. Binnen de familie bestaat de overtuiging dat voedselbedrijven die duurzaamheid onvoldoende omarmen op termijn hun concurrentiekracht verliezen. Toekomstbestendigheid en verantwoord ondernemen gaan daarbij hand in hand. In de afgelopen jaren hebben de familie Hoogwegt en het management een duidelijke extra focus gelegd op maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Duurzaamheidsbeleid

Goed en transparant beleid is essentieel om te zorgen dat de ambities en doelstellingen een plek krijgen in een heldere structuur. Door de samenvoeging van Sushi Ran, StarCuisine en Henri is er het afgelopen jaar ingezet op het nauwer samenwerken van verschillende afdelingen. Op het gebied van duurzaamheid is er ook begonnen met het vastleggen van verantwoordelijkheden binnen de organisaties. Ieder MT-lid heeft dan ook concrete ontwikkeldoelen die worden gerapporteerd aan de directie. Vervolgens is ook de directie weer verantwoordelijk om te rapporteren aan de Raad van Commissarissen van Bracamonte Convenient kitchen.

'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.'

Ronald Jansen, operationeel manager StarCuisine

Organisatie, communicatie en goed bestuur in de praktijk



De succesverhalen

- Duurzame ontwikkeling al jaren onderdeel van gezond ondernemerschap.
- Familiaire werkomgeving met positieve sfeer.

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.
- Kennisniveau over duurzaamheid in organisatie verhogen.
- Governancestructuur ontwikkelen met duidelijkheid over CSRD vereisten en verwachtingen.

Doelstellingen

- Organisatie van 1 interne bijeenkomst waarin duurzaamheid centraal staat in 25/26.
- Ieder MT-lid krijgt eigen duurzaamheidsdoelstelling in 25/26.

Acties

- Implementatie van een BCK supplier code of conduct.
- Plan van aanpak CSRD t.a.v. holding.



Doelstellingen en acties 25/26

Thema	Doelstellingen	Acties (2025–2026)
1. Energie en klimaatimpact	<ul style="list-style-type: none"> Scope 1 & 2 (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van de absolute scope 1- en 2-emissies met 63,0% in 2035, ten opzichte van 2024 Scope 3 – ingekochte goederen en diensten (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van scope 3-emissies met 68,69% per kg verkocht product binnen dezelfde periode Scope 3 – FLAG & ontbossing (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van de absolute scope 3 FLAG-emissies met 48,5% in 2035, ten opzichte van 2024, en nul ontbossing uiterlijk 31 december 2025 	<ul style="list-style-type: none"> Opstellen verbeterplan met ketenpartners om logistiek te optimaliseren en transportbewegingen te verminderen
2. Grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> Aandeel dierlijke grondstoffen –10% in 2030 t.o.v. 2023 In 2026 zijn alle verpakkingen (incl. folies en etiketten) van mono-materiaal 	<ul style="list-style-type: none"> Vaststellen Scope 3-roadmap richting 2030 per jaar en per klant Plan van aanpak PPWR richting 2030
3. Afval en verspilling	<ul style="list-style-type: none"> Voedselverspilling –50% in 2030 t.o.v. 2023/2024 Restafval –25% in 2030 t.o.v. baseline 2023 Watergebruik –20% in 2030 t.o.v. baseline 2023 	<ul style="list-style-type: none"> Terugbrengen aantal actieve recepturen en reductie grondstoffendiversiteit en batchgrootte Plan van aanpak reductie watergebruik Plan van aanpak verlenging THT van risicogroundstoffen met verspilling als hoofddoel
4. Sociale verantwoordelijkheid	<ul style="list-style-type: none"> Ziekteverzuim 2025/2026: Lang <9%, Kort <2% Medewerkerstevredenheidsonderzoek in 2025/2026 Periodiek medisch onderzoek in 2026/2027 Eén geïntegreerd HR-beleid voor BCK in 2025/2026 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse intensieve arbeidsprocessen en kansen voor mechanisering/robotisering Samenwerking met Arbodienst en OR Sushi Ran Actief aanbieden leiderschapstrainingen Bevorderen samenwerking tussen medewerkers van verschillende bedrijven
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	<ul style="list-style-type: none"> Eén interne bijeenkomst met focus op duurzaamheid in 2025/2026 Duurzaamheidsdoelstelling per MT-lid in 2025/2026 	<ul style="list-style-type: none"> Implementatie BCK Supplier Code of Conduct Plan van aanpak CSRD op holdingniveau

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 CO₂-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 CO₂-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.

Bijlagen

Verantwoording Footprint berekening

Rapportage-informatie

Rapportagemethode: GHG-protocol Scope 1, 2 en 3

Gekozen consolidatiemethode: 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 CO₂-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 CO₂-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. StarCuisine verzamelt de brondata, waaronder energieverbruik, mobiliteit en overige relevante emissiegegevens.
2. Greener Company verwerkt deze gegevens en berekent met behulp van de software Carbon Alt + Delete de carbon footprint van StarCuisine.
3. Tijdens dit proces vinden meerdere feedbackrondes plaats tussen StarCuisine en Greener Company, gericht op het waarborgen van de nauwkeurigheid, volledigheid en tijdigheid van de aangeleverde gegevens.

Rapporteringsystemen: Exact en Carbon Alt + Delete

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 verpakingsproducten. **(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 verplichte rapportage voor dit jaar. **(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: Investerings: Geen onderdeel van de waardeketen en daarom geen emissies te rapporteren. **(Nee)**

Colofon

Dit impactverslag is uitgegeven door StarCuisine en heeft betrekking op het boekjaar 2024-2025, dat loopt van 1 oktober 2024 tot en met 30 september 2025.

Tekst: StarCuisine

Realisatie: Jurre Zwinkels Communications and Sustainability

Klimaatrapportage: Greener Company

Publicatie: Januari 2026

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

Contact: starcuisine.nl