



Impactverslag Henri

'Eten met geweten'



24 | 25

Inhoud



Voorwoord	3
Over dit impact verslag	4
Kerncijfers	5
Over ons	7
De partnerbedrijven	7
Externe invloeden op onze activiteiten	8
Wat impact betekent voor Henri	9
1. Energie en klimaat	10
2. Grondstoffen en ingrediënten	13
3. Afval en verspilling	17
4. Sociale verantwoordelijkheid	21
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	24
Score card – Doelstellingen en acties 25/26	26
Woordenlijst	27
Bijlagen	29
Colofon	30

Voorwoord

Beste lezer,

Voor u ligt het allereerste impactverslag van Henri. In dit verslag geven wij inzicht in hoe wij omgaan met onze maatschappelijke impact, welke keuzes wij maken in onze bedrijfsvoering en waar wij kansen en uitdagingen zien voor de toekomst. Het verslag beslaat het boekjaar van 1 oktober 2024 tot en met 30 september 2025.

Henri bestaat al decennialang, maar de bewuste reflectie op impact in deze vorm is nieuw. Dat betekent niet dat duurzaamheid voor ons een nieuw thema is. Integendeel. De overtuiging dat goed eten begint bij aandacht voor ingrediënten, voor mensen en voor de omgeving zit diep verankerd in onze bedrijfsvoering. Wij vatten dat samen onder het motto Eten met Geweten: koken met respect voor product, mens en context, zonder concessies te doen aan kwaliteit, smaak en voedselveiligheid.

Dit eerste impactverslag markeert een belangrijk moment. Het is een startpunt om explicieter te maken wat we al doen, waar we bewust in investeren en waar we nog stappen te zetten hebben. We doen dat open en realistisch. Duurzaamheid staat hoog in het vaandel bij Henri, maar altijd in samenhang met onze kernactiviteiten: betrouwbare producten voor de professionele keuken, ontwikkeld met kennis van zaken en oog voor de praktijk.

In december 2024 is Henri onderdeel geworden van Bracamonte Convenient Kitchen. Deze stap biedt ons nieuwe mogelijkheden om kennis te delen, processen verder te professionaliseren en gezamenlijk te werken aan toekomstbestendige oplossingen. Tegelijkertijd behouden we onze eigen identiteit, cultuur en manier van werken. De waarden van Henri, waaronder clean label, hybride productontwikkeling en aandacht voor mensen en omgeving, vormen niet alleen een stevig fundament voor de verdere ontwikkeling van Henri zelf, maar dienen ook als inspiratiebron voor andere bedrijven binnen de groep.

Dit impactverslag zien we als een uitnodiging tot verdere verbetering. In de komende jaren willen we onze inzichten verdiepen, onze data verder versterken en samen met onze zusterbedrijven gericht sturen op thema's als ingrediënten, verpakkingen, energie, afval en goed werkgeverschap.

Met dit verslag zetten we een eerste, bewuste stap om onze impact zichtbaar te maken. Niet door alles al perfect te willen doen, maar door eerlijk te laten zien waar we staan en waar we naartoe willen.

Veel leesplezier,

Els van Olphen,
Algemeen directeur Henri

Over dit impactverslag

In dit impactverslag laten we zien hoe Henri werkt aan bewuste en toekomstbestendige keuzes in haar bedrijfsvoering en hoe wij invulling geven aan positieve impact binnen onze eigen organisatie en keten. Het verslag heeft betrekking op onze activiteiten in het boekjaar 2024/2025 (1 oktober 2024 tot en met 30 september 2025). Omdat dit het eerste impactverslag van Henri is, ligt de nadruk op het zichtbaar maken van waar wij vandaag staan en welke stappen wij al zetten richting verdere verduurzaming.

Henri wil op een pragmatische en constructieve manier bijdragen aan duurzame ontwikkeling, met oog voor kwaliteit, voedselveiligheid en de praktijk van de professionele keuken. We houden dit verslag bewust overzichtelijk en toegankelijk. Daarbij gebruiken we de VSME-richtlijnen (Voluntary Sustainability Reporting Standard voor mkb-bedrijven) als kompas voor het verder verbeteren van onze transparantie en rapportage in de komende jaren.

We vinden het belangrijk om open en eerlijk te zijn over onze data. Niet alle gegevens zijn volledig geautomatiseerd; voor een aantal indicatoren is handmatige dataverzameling nodig. Dat betekent dat we niet kunnen garanderen dat alle cijfers tot op de komma nauwkeurig zijn. Wel zien we dit verslag als een startpunt: de verwachting is dat de kwaliteit en volledigheid van onze data de komende jaren verder zal toenemen, zowel binnen Henri als in samenwerking met onze ketenpartners.

Omdat dit het eerste impactverslag van Henri is, beschikken we nog niet over een volledige historische reeks aan impactdata. Voor thema's zoals energie, afval en andere operationele indicatoren maken we

deels gebruik van gegevens die zijn aangeleverd door externe partners. Deze inzichten vormen de basis om onze impact in de toekomst beter te meten en gericht te sturen op verbetering.

Materialiteitsanalyse

Door het uitstel van de CSRD-verplichting voor middelgrote ondernemingen heeft Henri besloten om een formele dubbele materialiteitsanalyse op een later moment uit te voeren. In lijn met de VSME-richtlijnen rapporteren wij in de tussentijd op basis van een pragmatische inschatting van risico's en kansen, passend bij onze schaal, activiteiten en de mate van datavolwassenheid.

Henri beschikt over goed inzicht in de voor ons meest relevante duurzaamheidsrisico's en -kansen. Deze zijn bepaald op basis van interne analyses, gesprekken met het management en medewerkers, klantvragen en relevante wet- en regelgeving. De belangrijkste aandachtsgebieden liggen bij ingrediënten en grondstoffen, verpakkingen, energie en klimaat, afval en voedselverspilling en goed werkgeverschap. Deze thema's hangen direct samen met onze productie van koelverse voedingsmiddelen en onze rol binnen de voedselketen.

Zoveel mogelijk in lijn met de VSME-richtlijnen rapporteren wij gericht over onderwerpen waarop Henri aantoonbare impact heeft en waar daadwerkelijke sturing mogelijk is. Waar data nog onvolledig is, zijn wij hier transparant over en zien wij dit als onderdeel van onze verdere professionalisering. Deze aanpak stelt ons in staat om nu al betekenisvol te rapporteren en ons stapsgewijs voor te bereiden op een toekomstige formele materialiteitsanalyse en eventuele CSRD-verplichtingen.

Kerncijfers

'Verantwoord ondernemen zit gewoon echt in de core van dit bedrijf. Het is niet dat de markt het verzonnen heeft en dat wij daarna zijn begonnen.'

Rik Smit, Salesmanager

Onze mensen in 24/25*



Aantal medewerkers: **67** | Aantal FTE: **59**

Vrouw: **54%** | Man: **46%**

Gemiddelde leeftijd: **46 jaar**

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **49**

Ongevallen met verzuim: **3** | Verzuim: **8,2%**

**Peildatum: 30 september 2025*

Top 10 grondstoffen



met de grootste klimaatimpact in onze keten (Scope 3.1) over het boekjaar 23/24

1	Slagroom*
2	Tomatenpuree
3	Gehakt*
4	Tomatenmix (rest)
5	Kippendij BLK 1*
6	Mayonaise
7	Koolzaadolie
8	Zongedroogde tomaat
9	Gerookte worst*
10	Varkensschouderblokjes*

**grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 39% van de uitstoot op scope 3.1*



Keurmerken en certificaten

- ASC
- MSC
- Biologisch (SKAL) (kip, rundvlees en groenten)
- Beter Leven 1 ster (kippendij en varkensvlees)
- Beter Leven 2 ster (rundvlees)
- Beter Leven 3 ster
- Farm Fields (rundvlees)
- Livar varkensvlees



Energie en klimaat

De Scope 1 en 2-uitstoot van Henri is in de periode 22/23 naar 24/25 gedaald van 653 naar 363 tCO₂e. Dit komt neer op een totale reductie van 290 tCO₂e, oftewel circa 44%. De sterkste daling vond plaats in 2023/2024, waarna de reductie in 2024/2025 verder is doorgezet.

SCOPE 1, 2				
2024 2025		2023 2024		2022 2023
363 tCO ₂ e	-16,6%	435 tCO ₂ e	-33,4%	653 tCO ₂ e

Scope 3 (23/24):

- Totale uitstoot van Henri (Scope 1, 2, 3) bedroeg in 23/24 **3.256,76** ton CO₂e, wat gelijkstaat aan de jaarlijkse uitstoot van ongeveer **192** Nederlandse huishoudens.*
- **87%** van de uitstoot is afkomstig uit de waardeketen (Scope 3).
- SBTi validatie afgerond in januari 2026

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

Energie & Klimaat

- Stapsgewijze elektrificatie op basis van vervangingsbehoefte binnen de beschikbaarheid van energieaansluiting
- Samen met klanten inzetten op het verlagen van de CO₂ impact van ons productportfolio

Grondstoffen

- Grondstoffen: Verlagen ingekochte goederen (Scope 3.1, = 78,8% van totale CO₂ footprint) door:
- Aandeel plantaardig (v.s. dierlijk) in receptuurportfolio verhogen
- Klanten personal label meenemen in hogere dierenwelzijns-standaard
- Bewustwording cirkel lokaal (200 km) voorkeur voor Nederland

Verpakkingen

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

Verspilling

- Blijven sturen op het verminderen van voedselverspilling in de keten
- Verhoging aandeel reststromen ingrediënten in onze recepturen

Onze mensen

- Inzetten op minder verzuim (<8%)
- Introductie van ondernemingsraad
- Kennisuitwisseling en samenwerking met partnerbedrijven
- Kennis vergroten over duurzame ontwikkeling



Over ons

Van vakmanschap naar verantwoorde convenience

Henri werd opgericht in 1979 door Harrie van Olphen en groeide uit tot een toonaangevende producent van koelverse soepen, sauzen en maaltijd(componenten) voor professionele keukens. Als familiebedrijf stonden vakmanschap, kwaliteit en een lange-termijnvisie vanaf het begin centraal.

Henri positioneert zich als de kok voor de chef: ambachtelijk bereid, betrouwbaar in gebruik en praktisch toepasbaar op schaal. Het assortiment ontwikkelde zich van klassieke Hollandse gerechten naar een breed aanbod aan Franse, Italiaanse en wereldse maaltijden.

Vanuit deze familiewaarden is duurzaamheid geleidelijk ingebed in inkoop, productontwikkeling en algemene bedrijfsvoering. Henri werkt met verantwoorde grondstoffen, waaronder biologische ingrediënten en erkende keurmerken voor vlees en vis, en zet in op hybride producten en het verminderen van voedselverspilling.

Continuïteit binnen nieuwe structuur

In december 2024 is Henri onderdeel geworden van Bracamonte Convenient Kitchen. Els van Olphen blijft aan als directeur, waarmee continuïteit in koers, cultuur en familiewaarden is geborgd terwijl verder wordt gebouwd aan een toekomstbestendig assortiment. Daarmee heeft Henri er twee zusterbedrijven bijgekregen: Sushi Ran marktleider is in verpakte sushi en poké bowls en StarCuisine uitblinkt in ultraverse wereldse convenience-gerechten. Met de toevoeging van Henri vergroot BCK niet alleen haar productportfolio, maar ook haar flexibiliteit, schaal en positie in de snelgroeiende convenience-foodmarkt.

Onze partnerbedrijven

StarCuisine levert sinds 2009 hoogwaardige, dagverse convenience maaltijden aan supermarkten en foodservice in Nederland en België. Vanuit een ambachtelijke basis groeide het uit tot een internationaal georiënteerde keuken met meer dan 2.500 recepten en 700 ingrediënten, bereid door een team van zo'n 180 medewerkers. In de moderne locatie in Bleiswijk staan smaak, kwaliteit en versheid centraal, gedragen door kernwaarden als ambacht, authenticiteit, partnerschap en zorg voor mensen.

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 groeisporg: 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. Bobeldijk Food Group maakt geen deel uit van Bracamonte Convenient Kitchen, maar heeft met de familie Hoogwegt wel dezelfde eigenaar als de zusterbedrijven die onder de BCK-vlag vallen.

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 Henri



Bij Henri 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 en verspilling 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.

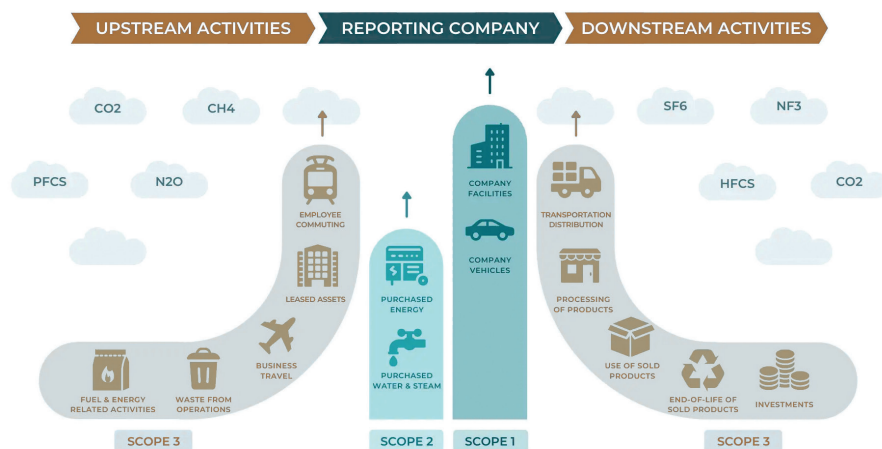


1. Energie en klimaat

Slim en verantwoord met energie

De bedrijfsactiviteiten die komen kijken bij het maken van onze kant-en-klare soepen, sauzen en maaltijdcomponenten kosten energie. Denk hierbij aan processen als koken, pasteuriseren, koelen en verpakken. Hiervoor verbruiken we gas en elektriciteit en koelen we met koudemiddelen. Stuk voor stuk komen bij deze processen broeikasgassen vrij 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. Denk hierbij aan de uitstoot die vrijkomt bij de productie van grondstoffen zoals rundvlees of slagroom. 86% van de totale footprint van Henri komt uit de keten (Scope 3).



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.

Een 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.

Energie en klimaat

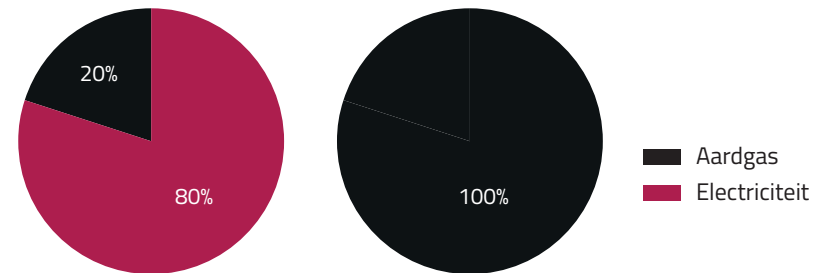
Scope 1, 2 (5% van totale uitstoot)

De totale CO₂-uitstoot van de organisatie voor de periode van 1 oktober 2024 tot 30 september 2025 bedraagt 363 t CO₂e. Van deze uitstoot valt 100 % onder Scope 1 en wordt veroorzaakt door het gebruik van aardgas. Dat komt door de keuze voor groene elektriciteit. Onze 565 zonnepanelen zorgden voor een beperkt deel eigen opwek.

In de voorgaande periode (1 oktober 2023 tot 30 september 2024) was de totale uitstoot 434 t CO₂e. Dit betekent een daling van 16%. Voornaamste reden hiervoor is dat er volledig is overgestapt op groene energie.

'Het grootste deel van onze uitstoot zit in energie voor koken, pasteuriseren en koeling. Daar kijken we continu waar we efficiënter kunnen worden.'

Marty Hasenbalg, Manager operations



Verhouding uitstoot scope 1, 2, links 23/24, rechts 24/25

Scope 3

De uitstoot binnen Scope 3 vormde in 23/24 met 2.822,21 t/ CO₂e maar liefst 86.7% van de totale carbon footprint van Henri. Binnen de waardeketen vertegenwoordigen de volgende categorieën de grootste voetafdruk:

- Ingekochte goederen en diensten (78,8%)
- Gebruik van verkochte producten (bereiding bij eindgebruiker) (16%)
- Brandstof – en energie gerelateerde activiteiten (niet opgenomen in Scope 1, 2) (3,7%).

Naar verwachting zullen we over 26/27 opnieuw een scope 3 analyse laten uitvoeren.

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

Energie en klimaat in de praktijk



De succesverhalen

- Overgestapt op 100% groene energie van Nederlandse windstroom.
- Zonnepanelen 565.
- 95% van de verlichting is Led.
- 4 laadpalen op locatie.
- Gordijn bij de koelcellen.
- SBTi gevalideerd in januari 2026.
- Sluipverbruik aangepakt door timers in weekenden en vakanties.
- Vergroting batchgrote per klant verhoogt efficiëntie.

De kansen

- Vervanging van koelcellen met (natuurlijke) koudemiddelen.
- Vervanging ventilatoren voor energiezuinigere alternatieven.
- Elektrificeren van pasteurisatieproces mits het net het toelaat.
- Elektrificeren van de gasoven mits het net het toelaat.
- Plan van aanpak restwarmte efficiëntie in productieproces.

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

- Vervanging koudemiddelen naar hogere (niet natuurlijke) standaard.
- Stapsgewijze elektrificatie op basis van vervangingsbehoefte binnen de beschikbaarheid van energieaansluiting.

2. Grondstoffen en ingrediënten

Bewust kiezen voor het beste

Bij Henri staan smaak, kwaliteit en gemak centraal. Tegelijkertijd is de impact van onze grondstoffen op klimaat, mens en dier een vast onderdeel van onze besluitvorming. Juist omdat grondstoffen het grootste aandeel vormen in onze totale milieu-impact, hebben we de afgelopen decennia altijd bewust geïnvesteerd in het verduurzamen van ons assortiment en onze ketens.

Die aanpak werpt zichtbaar haar vruchten af. Door nauwere samenwerking met leveranciers, scherpere inkoopcriteria en het structureel verbeteren van recepturen heeft Henri al aantoonbare stappen gezet in het verlagen van de impact van haar producten.

Door steeds beter grip te krijgen op onze ketens, actief onderzoek te doen naar duurzamere alternatieven en bewuste keuzes te maken in samenstelling en herkomst, werken we gericht aan verdere impact-reductie, zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit.

CO₂-footprint: lokale herkomst en hybride recepturen

Henri verlaagt de CO₂-impact van haar maaltijden door bewust te sturen op herkomst en samenstelling van ingrediënten. Waar mogelijk worden grondstoffen van dichtbij ingekocht, daarbij ligt onze focus op Nederland wanneer de producten dat toelaten. We merken wel dat het steeds lastiger wordt om vanuit het oog van beschikbaarheid, kwaliteit en leverbetrouwbaarheid ultralokaal in te kopen. Natuurlijk geldt dit niet voor alle grondstoffen die we inkopen. Helaas groeien veel kruiden en specerijen niet in Nederland en zijn we toch genoodzaakt deze van ver te halen. Het is onze ambitie om hier de komende jaren bewuster op te sturen en te rapporteren.

Tegelijkertijd zet Henri in op hybride recepturen, waarin dierlijke ingrediënten worden gecombineerd met plantaardige componenten. Hiermee wordt de milieu-impact van maaltijden verlaagd zonder concessies te doen aan smaak of structuur. Dit is met name relevant omdat een beperkt aantal grondstoffen verantwoordelijk is voor een groot deel van de uitstoot. In het boekjaar 2023/2024 waren slagroom, gehakt, kippendij (BLK 1) en varkensschouderblokjes samen goed voor 39% van de Scope 3.1-uitstoot. Door juist in deze productgroepen te sturen op receptuurverbetering, hybride samenstelling en waar mogelijk lokale herkomst, werkt Henri gericht aan het verkleinen van haar CO₂-voetafdruk op een manier die voor chefs en consumenten laagdrempelig blijft. Zo werken we met hoogwaardige vlees- en zuivelvervangers op basis van soja en peulvruchten waarbij de smaak en herkenbaarheid van het eindproduct altijd leidend is.

Grondstoffen met de meeste impact op basis van CO₂

Top 10 grondstoffen met de grootste klimaatimpact in onze keten (Scope 3.1) over het boekjaar 23/24

1	Slagroom*
2	Tomatenpuree
3	Gehakt*
4	Tomatenmix (rest)
5	Kippendij BLK 1*
6	Mayonaise
7	Koolzaadolie
8	Zongedroogde tomaat
9	Gerookte worst*
10	Varkensschouderblokjes*

**grondstoffen zijn verantwoordelijk voor 39% van de uitstoot op scope 3.1*

Dierenwelzijn: Henri versus personal label

Dierenwelzijn is een belangrijk thema bij Henri. Het grootste deel van de dierlijke grondstoffen is afkomstig uit gecertificeerde ketens. Daarin zien we een duidelijke scheiding. Het merk Henri kiest vanzelfsprekend altijd voor de hoogst beschikbare dierenwelzijnstandaarden. Zo is het geplukte kippenvlees in onze soepen en ragouts afkomstig van biologische uitgelegde leghennen, kiezen we voor onze eigen erwtensoep soep voor Livar varkensvlees en verwerken we in onze hachee, goulash of boeuf bourguignon rundvlees met een BLK 2 ster certificering en Farm Fields. Ondanks dat Farm Fields (zie kader) geen BLK-certificaat hebben is de dierenwelzijnsstandaard daar in onze ogen meer dan uitstekend.

Wanneer wij produceren voor derden partijen (personal label) produceren zijn de klantbehoeften vanzelfsprekend verschillend. Altijd proberen wij ook hier het belang van dierenwelzijn bespreekbaar te maken en in te zetten op verbetering. En met resultaat. Een aantal van onze klanten zijn door de jaren heen overgestapt op hogere BLK-standaarden.

Clean label: puur en herkenbaar

Henri streeft ernaar om producten te maken met een korte, begrijpelijke ingrediëntenlijst en zonder onnodige kunstmatige toevoegingen. Inmiddels voldoet het grootste deel van het assortiment aan de clean-label principes, wat betekent dat een overgrote meerderheid van de soepen, sauzen en maaltijdcomponenten is samengesteld rond herkenbare, natuurlijke grondstoffen. Dit sluit aan bij onze ambitie om transparantie, eenvoud en kwaliteit te maximaliseren, terwijl we tegelijk de impact van onnodige hulpstoffen verminderen. Dat betekent in de praktijk:

- Vrij van synthetische E-nummers
- Vrij van synthetische smaakversterkers (waaronder MSG)
- Vrij van conserveringsmiddelen
- Vrij van kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen
- GMO-vrij

Gezondheid

Gezondheid staat centraal in de keuzes die Henri maakt, met extra aandacht voor recepturen die wij maken voor kinderen. Voor deze doelgroep hanteren we strikte uitgangspunten: clean label recepturen, rijk aan groenten, verlaagd zout en uitsluitend volkoren granen zoals zilvervliesrijst en volkorenpasta. Zo dragen onze producten bij aan een evenwichtige voeding op jonge leeftijd. Ook waar dierlijke ingrediënten worden gebruikt, kiezen we bewust voor hoge kwaliteits- en dierenwelzijnsstandaarden.

ASC/ MSC – vis en zeevruchten

Henri gebruikt ASC-gecertificeerde kweekvis en MSC-gecertificeerde wild-gevangen vis. Dit zie je terug in vissoepen en vismaaltijden, zoals romige vissoep en visstoofschotels, waarbij duurzame herkomst en traceerbaarheid centraal staan.

Beter Leven Keurmerk – dierenwelzijn

Voor vlees werkt Henri met het Beter Leven Keurmerk:

- 1 ster: kip met verbeterde leefomstandigheden ten opzichte van gangbaar.
- 2 ster: runderen met bovengemiddelde dierenwelzijnsstandaarden met aandacht voor natuurlijk gedrag.
- 3 sterren: hoogste dierenwelzijnsstandaard, met veel ruimte en aandacht voor natuurlijk gedrag.

Deze keuzes zijn zichtbaar in onder andere kippengerechten, stoofgerechten en klassieke vleesmaaltijden.

Farm Fields – rundvlees

Voor rundvlees kiest Henri leveranciers zoals Farm Fields, specialist in weiden en rosé-vlees met aandacht voor diervriendelijk weiden, natuurlijke groei en respect voor natuur en bodem. Farm Fields-runderen leven veel buiten, grazen op weides en worden gevoed met natuurlijke gewassen, wat een rijkere smaak en betere structuur oplevert — bijvoorbeeld in rundvleesstoofgerechten en gehaktbereidingen.

Livar -varkensvlees

Livar varkensvlees is afkomstig van varkens die in Limburg worden gehouden. De dieren hebben meer ruimte, stro en daglicht dan gangbaar. Livar werkt met vaste boeren en slagers binnen een relatief korte keten. Het concept is niet biologisch gecertificeerd, maar richt zich aantoonbaar op dierenwelzijn, herkomst en consistente productkwaliteit.

Biologisch – Zuivel & groenten

Voor onze kindermaaltijden kiest Henri ook voor biologische groenten. Denk hierbij aan aardappelpuree, pompoen en tomatenpuree en paprika. Deze worden geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest, met aandacht voor bodemkwaliteit en biodiversiteit.

Ook voor zuivel kiezen we in een beperkt deel van onze maaltijden voor biologisch. Deze melkproducten zoals room en kaas zijn afkomstig van dieren die biologisch voer krijgen, meer ruimte hebben, toegang tot buiten en zonder het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest worden geproduceerd.

'We werken met leveranciers die dezelfde visie hebben op kwaliteit en duurzaamheid, en zoeken samen naar betere oplossingen.'

Marty Hasenbalg, Manager operations

Grondstoffen in de praktijk



De succesverhalen

- Groot deel van het assortiment van Henri is Clean label gebaseerd op een duidelijk Clean label beleid.
- Gebruik van hoogwaardige dierlijke producten met keurmerk of goed verhaal.
- Kwaliteitsverbeteringen hoogwaardige vleesvervangers zonder smaak en structuurverlies.
- Wel overwogen keuze voor grondstoffen van dichtbij.
- Hybride maaltijden of componenten zijn succesvol geïmplementeerd.
- Henri maakt Supersoepen en -sauzen op basis van minimaal 30% ingekochte reststromen
- Clean label recepturen, verlaagd zout en uitsluitend volkoren granen zoals zilvervriesrijst en volkorenpasta voor baby- en kindervoeding.
- Recepturen volgens de NAPV (Nationale Aanpak Productverbetering) productgroep-specifieke richtlijnen.

De kansen

- Verkenning vergroten aandeel duurzame room (BLK 1/ Biologisch?).
- Verkenning vergroting toepassing van gebruik hybride room/ melk bestanddelen. Ook ter verlaging van CO₂.
- Verdere ontwikkeling van hybride producten met een lager aandeel dierlijke grondstoffen en meer plantaardige grondstoffen.
- Inzicht in CO₂ op basis van product of grondstof met behulp van modeleringssoftware.

Doelstellingen

- Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 15% tegen 2030 ten opzichte van baseline 2023.
- Voldoen aan PPWR in 2030.

Acties

- Verkenning duurzame room (BLK 1/ Biologisch?) of hybride oplossing.
- Co2 reductieplan op basis van top 10 impactvolle grondstoffen.
- Op basis van de PS impact score blijven sturen op verbetering
- Opstellen van een verbeterplan om samen met onze ketenpartners logistiek te optimaliseren: minder transportbewegingen.



3. Afval en verspilling

Reststromen verminderen en beter verwaarden

Bij de productie van koelverse maaltijden ontstaan onvermijdelijk afval en reststromen. Henri richt zich primair op preventie en, waar afval niet te voorkomen is, op hoogwaardige verwerking. In het verslagjaar bedroeg de totale afvalstroom circa 280 ton, waarvan het grootste deel bestaat uit organische reststromen en procesgebonden afval met een footprint die minder is dan 0,1% van de totale footprint van Henri.

Een aanzienlijk aandeel van deze stromen wordt afgevoerd voor vergisting, waarmee energie wordt teruggewonnen. Ook vetvangputafval vormt een structurele stroom die inherent is aan de bereiding van verse maaltijden. Hoewel het aandeel klassiek restafval beperkt is, ziet Henri verdere optimalisatie van processen en afvalscheiding als een belangrijk verbeterpunt.

Daarnaast worden goed recyclebare materialen zoals karton, glas en metalen zoveel mogelijk gescheiden ingezameld. Voor moeilijker recyclebare materialen, zoals folies en samengestelde verpakkingen, wordt samen met partners gezocht naar verbeteringen.

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

Afval en verspilling

Rapportsubgroep	kg
Total	280.469
Categorie 3 onverpakt (vergisting)	70.730
Gruis/shreddervoormateriaal	2.812
Organisch afval - categorie 2 (vergisting)	1.100
Harde Kunststoffen	93
Archief	330
Vetvangputafval	92.500
Folie (bont)	33.860
Pallets	785
PD	10.920
Raffineer	618
RVS	2.140
Categorie 3 verpakt (vergisting)	31
Blik	50.422
Laminaatfolie	4.589
Emmers	6.940
Glas	1.611
Oud ijzer	900
PMD	88

Verpakkingen: essentieel voor houdbaarheid, kritisch op impact

Verpakkingen spelen bij Henri een cruciale rol in voedselveiligheid en houdbaarheid. In combinatie met pasteurisatie zorgen zij ervoor dat producten langer veilig en van constante kwaliteit blijven. Deze combinatie is essentieel om voedselverspilling in de keten te voorkomen; zonder adequate verpakking en pasteurisatie zou de uitval aanzienlijk hoger zijn.

Tegelijkertijd dragen verpakkingen bij aan de milieu-impact na gebruik. Henri stuurt daarom kritisch op:

- het beperken van materiaalgebruik
- de inzet van beter recyclebare, bij voorkeur mono-materialen
- het terugdringen van lastig recyclebare laminaatfolies waar dat mogelijk is

De kern van deze afweging is steeds dezelfde: een lichtere verpakking is niet automatisch duurzamer als dit leidt tot kortere houdbaarheid en meer verspilling. Henri beoordeelt verpakking, pasteurisatie en verspilling daarom altijd in samenhang.

Overzicht van onze huidige verpakkingsoplossingen en de samenstelling:

Type	Materiaal
PP tray	PP + Laminaat folie OPA 25μ/CPP 70μ
PP beker + kartonnen sleeve	PP + PET 23μ/CPP 40μ + papier
PP beker + deksel	PP + PP + PET 23μ/CPP 40μ
PP emmer + deksel	PP + PP
HDPE fles + dop	HDPE + HDPE

Reststromen benutten: van bijproduct naar ingrediënt

Waar reststromen onvermijdelijk ontstaan, zoekt Henri actief naar manieren om deze hoogwaardig te benutten in producten. Een aansprekend voorbeeld hiervan is Supersoep: soepen die deels – minimaal voor 30% – worden bereid met groenten die qua vorm of formaat niet altijd geschikt zijn voor reguliere verwerking, maar inhoudelijk van uitstekende kwaliteit zijn. Door deze groenten te verwerken in soepen krijgen waardevolle grondstoffen een tweede leven en wordt voedselverspilling voorkomen.

Ook breder in het assortiment wordt kritisch gekeken naar hoe snijresten, overschotten en restpartijen beter kunnen worden ingezet, bijvoorbeeld in soepen, sauzen en basiscomponenten. Deze aanpak vraagt om nauwe afstemming tussen inkoop, productie en receptuurontwikkeling, maar laat zien dat reststromen niet per definitie afval zijn, maar ook een grondstof kunnen vormen.

Met dit type toepassingen combineert Henri verspillingreductie met smaak en kwaliteit, en draagt het bedrijf concreet bij aan een efficiënter en duurzamer voedselsysteem.

Waste Warriors

In 2024/2025 is Henri samen met Sushi Ran en StarCuisine gestart met een gezamenlijk 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. De aanpak richt zich op drie sporen:

- Verbeteren van processen en recepturen
- Beter benutten van reststromen
- Creëren van draagvlak en bewustwording in de organisatie

Voor Henri heeft dit traject vooral geleid tot meer inzicht in waar verspilling ontstaat en hoe deze beter kan worden geregistreerd. Dit vormt de basis voor vervolgstappen. In de komende periode ligt de focus op betere datakwaliteit, concretere reductiemaatregelen en een actievere rol van de Waste Warriors in het monitoren van voortgang. Zo werkt Henri gericht toe naar structureel minder verspilling.

Waterverbruik

Water is een onmisbare grondstof binnen de productie van koelverse maaltijden bij Henri, voornamelijk wordt er watergebruik voor de bereiding. Een ander deel is van onze waterbehoefte gebruiken we voor reiniging en hygiëne. Dit proceswater is waar we met meer zorgvuldigheid mee om moeten gaan. Henri stuurt daarom op efficiënt watergebruik, onder andere door het optimaliseren van schoonmaakprocessen en het kritisch beoordelen van spoel- en reinigingsroutines.

Door beter inzicht en monitoring onderzoekt Henri waar verdere optimalisatie mogelijk is, zonder concessies te doen aan voedselveiligheid en kwaliteit. In het afgelopen boekjaar is er een kleine reductie geweest in het verbruik van water.

Afvalverwerking

	24/25	23/24
M3	19.598 kg	20.787 kg

'Wat ooit begon met het verwerken van aspergekontjes, is uitgegroeid tot structurele verwaarding van reststromen in onze producten.'

Hans de Kruijff, Key accountmanager

Afval en verspilling in de praktijk



De succesverhalen

- Meer dan 150k kg ingekochte reststromen over 24/25.
- Door efficiëntere afstemming tussen planning en productie met lage verspilling tot gevolg.
- Verschillende initiatieven om overdosering te verminderen.
- Goede samenwerking met afvalmanagement partij.
- Minder wegwerpverpakkingen sauzen met vegetarische room.
- Samenwerking met Fire-off om PP emmers te recyclen.

De kansen

- 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

- Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 ten 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.
- Realisatie van 1 verpakkingsinnovatie met hogere recycleerbaarheid en/of netto minder grondstof tot gevolg in 25/26.

Acties

- Start project om planning en forecasting beter op elkaar te laten aansluiten.
- Plan van aanpak om watergebruik te reduceren.



4. Sociale verantwoordelijkheid

Sociale verantwoordelijkheid en goed werkgeverschap

Het personeelsbeleid bij Henri is sterk gericht op de dagelijkse praktijk. De HR-functie wordt ingevuld door één HR-adviseur, die zowel administratieve taken als advisering en ondersteuning op de werkvloer combineert. Wat ooit begon als een administratieve rol is in de loop der jaren uitgegroeid tot een brede HR-functie, met een duidelijke focus op continuïteit van de productie en het ondersteunen van medewerkers en teamleiders. Beleidsontwikkeling vindt grotendeels stapsgewijs plaats en is sterk geworteld in de dagelijkse praktijk.

Teamleiders vormen het eerste aanspreekpunt voor medewerkers en zijn verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing op de werkvloer. Henri zet erop in dat teamleiders steeds meer eerstelijns HR-taken oppakken, zoals verzuimbegeleiding, functioneringsgesprekken en inzetbaarheid. HR vervult hierin een coachende en ondersteunende rol. Door de huidige druk op de organisatie, onder andere als gevolg van langdurig ziekteverzuim, vraagt deze rolverdeling in de praktijk soms om aanvullende ondersteuning.

Medezeggenschap

Om medewerkers structureel te betrekken bij organisatieontwikkelingen is Henri gestart met de oprichting van een ondernemingsraad (OR). Deze stap bouwt voort op eerdere vormen van personeelsvertegenwoordiging en markeert een volgende fase in het versterken van dialoog, transparantie en medezeggenschap. Het voorlopig reglement is opgesteld en de voorbereidingen voor verkiezingen zijn in gang gezet.

De OR wordt gezien als een belangrijk instrument om medewerkers meer structureel te betrekken bij besluitvorming en organisatieontwikkeling. De verwachting is dat in 2026 de OR officieel wordt geïnstalleerd.

Welzijn en medewerkertevredenheid

Henri streeft naar een veilige en werkbare werkomgeving voor alle medewerkers. De afgelopen jaren zijn diverse procesverbeteringen en ergonomische maatregelen doorgevoerd om de fysieke belasting in de productie te verminderen. Daarbij wordt actief gekeken naar tilbelasting, werkhoudingen en hulpmiddelen, en worden medewerkers gestimuleerd om onveilige situaties of verbetermogelijkheden te melden.

Mentale belasting krijgt steeds meer aandacht binnen de organisatie. De toename van langdurig verzuim maakt dit thema nadrukkelijk zichtbaar. Henri beschikt over een vertrouwenspersoon en basisprocedures zijn vastgelegd, maar erkent dat verdere cultuurontwikkeling nodig is om mentale gezondheid bespreekbaar te maken en structureler te ondersteunen. Dit vraagt tijd, aandacht en duidelijke kaders.

Verzuim en inzetbaarheid

Langdurig ziekteverzuim vormt een belangrijk aandachtspunt binnen Henri. De aanpak is gericht op persoonlijk en regelmatig contact tussen medewerker, teamleider en HR, met als doel betrokkenheid te behouden en duurzame terugkeer naar werk te ondersteunen. Waar mogelijk wordt ingezet op fysiek contact en aanwezigheid op locatie, omdat dit bijdraagt aan herstel en verbondenheid met het team. Hoewel de effectiviteit van maatregelen niet altijd direct meetbaar is, wordt deze persoonlijke benadering als essentieel gezien om uitval te beperken en inzetbaarheid te vergroten.

Opleiding en ontwikkeling

Opleiding en training bij Henri zijn vooral praktisch en functiegericht ingericht. Nieuwe medewerkers volgen een introductieprogramma en verplichte veiligheids- en hygiënetrainingen, die structureel worden geborgd en geregistreerd. Aanvullende scholing vindt plaats op basis van individuele behoefte of operationele noodzaak, bijvoorbeeld wanneer een teamleider dit wenselijk acht of een medewerker zelf initiatief neemt. De ambitie is om deze aanpak in de toekomst verder te structureren en inzichtelijker te maken ook in samenwerking met de dochterbedrijven Sushi Ran en StarCuisine.

Veiligheid en arbeidsomstandigheden

Veiligheid is een vast onderdeel van de bedrijfsvoering bij Henri. Via het Risico- & Nalevingsanalyse-overleg (RI&E) worden incidenten, risico's en verbetermaatregelen periodiek besproken. Praktijkervaringen van medewerkers spelen hierbij een belangrijke rol. Door continue aandacht voor risico's en concrete verbeteringen wordt gewerkt aan een veilige werkomgeving, waarin medewerkers worden gestimuleerd om verantwoordelijkheid te nemen en signalen te delen.

Keten en sociale verantwoordelijkheid

Ook in de keten neemt Henri haar sociale verantwoordelijkheid serieus. Het bedrijf werkt met leveranciers die voldoen aan geldende wet- en regelgeving en erkende standaarden. De focus ligt hierbij vooral op naleving en audits. Tegelijkertijd wordt erkend dat het eigen inzicht in sociale risico's, met name in internationale ketens, beperkt is. Het verder verdiepen van dit inzicht wordt gezien als een ontwikkelpunt voor de komende jaren.

Samenwerking binnen Bracamonte Convenient Kitchen

Binnen Bracamonte Convenient Kitchen verkent Henri de samenwerking met StarCuisine en Sushi Ran op sociale thema's zoals veiligheid, verzuim, opleiding en werving. Deze samenwerking biedt kansen voor kennisdeling en verdere professionalisering. De afstemming bevindt zich nog in een ontwikkelfase en wordt stap voor stap vormgegeven, met behoud van de eigen identiteit en cultuur van de bedrijven.

Personeelsbestand 24/25*

Aantal medewerkers: **67** | Aantal FTE: **59**

Vrouw: **54%** | Man: **46%**

Gemiddelde leeftijd: **46 jaar**

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **49**

Ongevallen met verzuim: **3** | Verzuim: **8,2%**

**Peildatum: 30 september 2025*

*'Veel van onze mensen werken hier al heel lang.
Dat betekent dat mensen zich verbonden
voelen met het bedrijf en met elkaar.'*

Daniëlle Kluivers, HR-adviseur

Sociale verantwoordelijkheid in de praktijk



De succesverhalen

- Gezondheidscheck: wij bieden onze medewerkers jaarlijks een vrijwillige en onafhankelijke gezondheidscheck.
- Goed functionerende personeelsvereniging.
- Kennisuitwisseling op de vloer: initiatief om afdelingen met elkaar in verbinding te brengen onder het genot van een kop supersoep.
- 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: verlagen van de fysieke belasting door intensieve arbeidsprocessen te verminderen/verlagen.
- 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 <8% in 25/26.
- Installatie van ondernemingsraad in 25/26.
- Medewerkerstevredeheidsonderzoek in 25/26.

Acties

- Analyse van intensieve arbeidsprocessen.
- Actief aanbieden van leiderschapstrainingen.
- Verkenning in gebruikname Star People app.
- Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier.



5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Samen ethisch en verantwoord ondernemen

Bij Henri staat eerlijk en verantwoord ondernemen centraal. Duidelijke afspraken, open communicatie en respectvolle samenwerking met medewerkers, klanten en partners vormen de basis van de organisatie. Besluitvorming is transparant en praktisch ingericht: we volgen geldende wet- en regelgeving, staan open voor feedback en zorgen dat verantwoordelijkheden helder zijn belegd. Door korte lijnen en een nuchtere aanpak blijft Henri dicht bij de werkvloer en bij de kern van het bedrijf.

Bracamonte Convenient Kitchen

Henri maakt samen met StarCuisine en Sushi Ran deel uit van Bracamonte Convenient Kitchen, dat volledig eigendom is van de familie Hoogwegt. De familie is via de Raad van Commissarissen (RvC) actief betrokken bij het strategisch toezicht op de bedrijven. De RvC vervult een toezichthoudende en adviserende rol op alle aspecten van de bedrijfsvoering, waarbij duurzaamheid een vast onderdeel vormt. Binnen Bracamonte bestaat de overtuiging dat toekomstbestendig ondernemerschap onlosmakelijk verbonden is met verantwoord en duurzaam handelen.

Duurzaamheidsbeleid en governance

Goed bestuur en heldere structuren zijn essentieel om duurzaamheidsambities daadwerkelijk te realiseren. Door de nauwere samenwerking tussen Henri, StarCuisine en Sushi Ran is het afgelopen jaar ingezet op verdere afstemming van processen en verantwoordelijkheden. Op het gebied van duurzaamheid zijn rollen en verantwoordelijkheden binnen de organisaties duidelijker vastgelegd.

Binnen Henri zijn MT-leden verantwoordelijk voor specifieke ontwikkeldoelen, die periodiek worden gemonitord en besproken. De directie rapporteert hierover aan de Raad van Commissarissen van Bracamonte Convenient Kitchen. Deze governance-structuur zorgt voor samenhang, transparantie en borging van duurzaamheid binnen de bredere groep.

'Ik ben ervan overtuigd dat investeren in duurzaamheid zich uiteindelijk altijd terugbetaalt.'

Harold van der Velden, Controller

Organisatie, communicatie en goed bestuur in de praktijk



De succesverhalen

- Duurzame ontwikkeling al jaren onderdeel van gezond ondernemerschap.
- Familiaire werkomgeving met positieve sfeer.
- Transparant over duurzame keuzes en dilemma's.

De kansen

- Duurzaamheid meenemen in tenders.
- Regelmatig communiceren over duurzaamheid naar medewerkers en integreren in voortgangsgesprekken.
- Synergie met StarCuisine en Sushi Ran.
- Governancestructuur ontwikkelen met duidelijkheid over CSRD vereisten en verwachtingen.

Doelstellingen

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

Acties

- Implementatie van een supplier code of conduct.



Score card – Doelstellingen en acties 25/26

Thema	Doelstellingen	Acties (focus 2025–2026)
1. Energie en klimaatimpact	- 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	- Vervanging van koudemiddelen naar een hogere (niet-natuurlijke) standaard - Stapsgewijze elektrificatie op basis van vervangingsmomenten en beschikbare energieaansluiting
2. Grondstoffen	- Reductie van het aandeel dierlijke grondstoffen met $\geq 15\%$ t.o.v. baseline 2023 - Voldoen aan PPWR-vereisten in 2030	- Verkenning van duurzame room (BLK 1 / biologisch) of hybride oplossingen - Opstellen CO₂-reductieplan op basis van de top-10 impactvolle grondstoffen - Sturing op verbetering via de PS Impact Score - Verbeterplan met ketenpartners voor logistieke optimalisatie (minder transportbewegingen)
3. Afval en verspilling	–50% voedselverspilling in productie, opslag en logistiek t.o.v. 2023/2024 –25% restafval t.o.v. baseline 2023 –20% watergebruik t.o.v. baseline 2023 - Realisatie van 1 verpakkingsinnovatie met hogere recycleerbaarheid en/of minder grondstof in 2025/2026	- Start project om planning en forecasting beter op elkaar te laten aansluiten. - Opstellen en uitvoeren van een plan van aanpak voor waterreductie
4. Sociale verantwoordelijkheid	- Ziekteverzuim < 8% in 2025/2026 - Installatie van een ondernemingsraad in 2025/2026 - Uitvoering medewerkerstevredenheidsonderzoek in 2025/2026	- Analyse van arbeidsintensieve processen - Actief aanbieden van leiderschapstrainingen - Verkenning inzet Star People-app - Plan van aanpak voor duurzame inzetbaarheid en werkplezier
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	- Organisatie van minimaal één interne bijeenkomst met focus op duurzaamheid in 2025/2026 - Elk MT-lid heeft een eigen duurzaamheidsdoelstelling in 2025/2026	Implementatie van een Supplier Code of Conduct

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):** Internationale certificering voor verantwoord gekweekte vis en zeevruchten, met eisen voor milieu, dierenwelzijn en sociale aspecten in de keten.
2. **MSC (Marine Stewardship Council):** Wereldwijde certificering voor duurzame wildvang, gericht op gezonde visbestanden en bescherming van mariene ecosystemen.
3. **BLK (Beter Leven Keurmerk):** Nederlands keurmerk van de Dierenbescherming dat het dierenwelzijnsniveau aangeeft (1, 2 of 3 sterren), met oplopende eisen aan o.a. ruimte, leefomgeving en natuurlijk gedrag.
4. **Clean label:** Productbenadering met een korte, herkenbare ingrediëntenlijst en zo min mogelijk kunstmatige toevoegingen; bij Henri o.a. focus op herkenbare grondstoffen en het vermijden van onnodige additieven.
5. **CO₂-voetafdruk (carbon footprint):** Totale uitstoot van broeikasgassen die samenhangt met een organisatie, product of activiteit, uitgedrukt in CO₂-equivalenten (CO₂e).
6. **CO₂e (CO₂-equivalent):** Rekeneenheid waarin verschillende broeikasgassen (zoals methaan) worden omgerekend naar het effect van CO₂.
7. **tCO₂e:** Ton CO₂-equivalent. Veelgebruikte eenheid voor totale uitstoot in footprintberekeningen.
8. **GHG Protocol (Greenhouse Gas Protocol):** Meest gebruikte internationale raamwerk voor het meten en rapporteren van broeikasgasemissies, verdeeld in Scope 1, 2 en 3.
9. **Scope 1:** Directe emissies uit eigen bronnen, zoals aardgasverbruik in de productie en (waar van toepassing) lekkage van koudemiddelen.
10. **Scope 2:** Indirecte emissies door ingekochte energie (elektriciteit/warmte/koeling). Vaak gerapporteerd als location-based en/of market-based.
11. **Scope 3:** Overige indirecte emissies in de waardeketen, zoals productie van ingekochte ingrediënten, transport, afvalverwerking en gebruik van producten door klanten/eindgebruikers.
12. **SBTi (Science Based Targets initiative):** Standaard voor het vaststellen en laten valideren van emissiereductiedoelen die in lijn zijn met klimaatwetenschap en het Akkoord van Parijs.
13. **VSME (Voluntary Sustainability Reporting Standard for SMEs):** Vrijwillige rapportagestandaard voor mkb-bedrijven, bedoeld om op een pragmatische manier transparant te rapporteren over duurzaamheid.
14. **CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive):** EU-richtlijn die duurzaamheidsrapportage verplicht stelt voor (grotere) bedrijven en keteneffecten versterkt via informatievragen richting leveranciers.
15. **Dubbele materialiteit:** Benadering om te bepalen welke onderwerpen materieel zijn op basis van (1) impact van het bedrijf op mens en milieu én (2) financiële risico's en kansen voor het bedrijf.
16. **CSDDD (Corporate Sustainability Due Diligence Directive):** EU-richtlijn die due diligence in de keten vraagt: risico's voor mensenrechten en milieu identificeren, voorkomen, beperken en opvolgen.
17. **Due diligence (ketenonderzoek):** Proces om risico's in de waardeketen systematisch in kaart te brengen, maatregelen te nemen en voortgang te monitoren.
18. **EUDR (EU Deforestation Regulation):** EU-verordening die vereist dat bepaalde grondstoffen/producten (zoals soja) aantoonbaar niet bijdragen aan ontbossing of bosdegradatie.
19. **PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation):** EU-regels gericht op het verminderen van verpakkingsafval en het verbeteren van herbruikbaarheid en recycleerbaarheid van verpakkingen.
20. **Mono-materiaal (mono-material):** Verpakking die uit één materiaalsoort bestaat (bijv. alleen PP of alleen PET), waardoor recycling doorgaans makkelijker is.
21. **PESTEL-analyse:** Model om externe invloeden te analyseren: Politiek, Economisch, Sociaal, Technologisch, Ecologisch en Legaal.
22. **Ladder van Lansink:** Afvalhiërarchie: preventie hergebruik recycling energierugwinning verbranden storten.
23. **Voedselverspilling:** Voedsel dat bedoeld was voor consumptie maar verloren gaat in productie, opslag, distributie of bij de klant/eindgebruiker.
24. **Reststromen / restverwaarding:** Bijproducten of restpartijen (bijv. snijresten of "niet-standaard" groenten) die alsnog hoogwaardig worden ingezet als grondstof in nieuwe producten.
25. **Categorie 2 / categorie 3 (dierlijke bijproducten):** Indeling van dierlijke bijproducten volgens EU-regels. In de praktijk gaat het om stromen met verschillende verwerkingsroutes en eisen (bijv. vergisting/verwerking).
26. **Vergisting:** Biologisch proces waarbij organisch materiaal wordt omgezet in biogas/energie en digestaat; vaak een vorm van energierugwinning.

- 
-
- 27. **ERP (Enterprise Resource Planning):** Geïntegreerd softwaresysteem voor o.a. productie, voorraadbeheer, planning, inkoop en logistiek.
 - 28. **THT (Ten minste houdbaar tot):** Datum die aangeeft tot wanneer een product bij juiste bewaring zijn kwaliteit behoudt; relevant voor planning, derving en verspilling.
 - 29. **NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit):** Toezichthouder op voedselveiligheid en naleving van wet- en regelgeving in de voedselketen.
 - 30. **FSSC 22000:** Internationale certificering voor voedselveiligheidsmanagementsystemen in de voedselketen.
 - 31. **IFS (International Featured Standards):** Normen voor audits op voedselveiligheid en kwaliteit in productie en logistiek (kan per klant/keten verschillen welke variant geldt).
 - 32. **RI&E (Risico-Inventarisatie en -Evaluatie):** Verplichte inventarisatie van arbeidsrisico's en plan van aanpak voor verbetermaatregelen.
 - 33. **OR (Ondernemingsraad):** Medezeggenschapsorgaan waarin medewerkers meepraten en adviseren over belangrijke organisatiebesluiten.
 - 34. **KPI (Key Performance Indicator):** Meetbare indicator om prestaties of voortgang op doelen te volgen, zoals uitstoot, verspilling, waterverbruik of verzuim.
 - 35. **Verzuimpercentage:** Het aandeel van de (contract)uren dat uitvalt door ziekteverzuim binnen een bepaalde periode.
 - 36. **Koudemiddelen:** Stoffen die worden gebruikt in koelsystemen; bij lekkage kunnen sommige koudemiddelen een hoge klimaatimpact hebben.
 - 37. **Eiwittransitie:** Verschuiving naar meer plantaardige (en hybride) eiwitten om milieu-impact te verlagen en het voedselsysteem toekomstbestendiger te maken.
 - 38. **Hybride producten/recepturen:** Producten waarin dierlijke en plantaardige ingrediënten worden gecombineerd, met als doel impactreductie met behoud van smaak en functionaliteit.

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: 2020/2021 voor scope 1, 2 en 23/24 voor scope 3.

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 investering 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 Henri B.V. op de Antonie van Leeuwenhoekweg 11 te Drunen.

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

Rapportageproces

1. Henri 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 Henri.
3. Tijdens dit proces vinden meerdere feedbackrondes plaats tussen Henri en Greener Company, gericht op het waarborgen van de nauwkeurigheid, volledigheid en tijdigheid van de aangeleverde gegevens.

Rapporteringssystemen: 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: materieel onderwerp voor Henri. **(Ja)**

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 Henri voor voedsel en verpakingsproducten. **(Ja)**

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

3.6: Zakenreizen: Geen sprake zakenreizen. **(Nee)**

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: onderdeel van de waardeketen en daarom emissies te rapporteren. **(Ja)**

3.12: End-of-life verwerking van verkochte producten: Afval van verpakkingen van producten van Henri. **(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 Henri en heeft betrekking op het boekjaar 2024-2025, dat loopt van 1 oktober 2024 tot en met 30 september 2025.

Tekst: Henri

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 Henri.

Contact: henri.nl

