



2025

Impactrapport

Duurzaam verbinden
met de kracht van
vers eten en drinken

eet-
gemak
groep

VOORWOORD

Bij de Eetgemak Groep geloven we dat voeding in de zorg pas echt impact maakt wanneer gezondheid, herstel, betaalbaarheid en duurzaamheid elkaar versterken. Daarom zien wij duurzaamheid niet als een los thema, maar als integraal onderdeel van dienstverlening aan de zorg. In 2025 hebben we opnieuw stappen gezet in het verminderen van voedselverspilling, het verduurzamen van verpakkingen, efficiënter transport en de uitbreiding van ons plantaardige assortiment.

Tegelijk weten we dat de grootste impact in de keten ligt. Samen met klanten, leveranciers en partners werken we continu aan een toekomstbestendig totaalpakket op het gebied van voeding, met minder milieu-impact en meer waarde voor mens en maatschappij. In deze eerste impactrapportage delen we onze belangrijkste ontwikkelingen, resultaten en praktijkvoorbeelden uit 2025.

We wensen u veel leesplezier!

Ronald Holtzer
Algemeen Directeur

Daniëlle van de Geer
Sustainability Coördinator



Ronald en Daniëlle bij het tekenmoment van de Green Deal Duurzame Zorg 3.0.

INHOUDSOPGAVE

Onderwerp	Pagina	Onderwerp	Pagina
 Over de Eetgemak Groep	3	 Verminderen van voedselverspilling	9
 Ketenimpact Governance	4	 Operationele impact	10
 Gezonde voeding voor iedereen	5	 Transport	11
 Eiwittransitie	6	 Hart voor onze mensen	12
 Verantwoorde inkoop	7	 Sociale impact	13
 Circulair materiaalgebruik	8		

“DUURZAAM VERBINDEN MET DE KRACHT VAN VERS ETEN EN DRINKEN”

OVER DE EETGEMAK GROEP

Wij geloven dat ieder mens - ongeacht leeftijd, gezondheid, dieet of persoonlijke voorkeur - elke dag opnieuw moet kunnen genieten van heerlijke verse gerechten. Daarom hebben wij ons, als totaalleverancier, volledig gespecialiseerd in het vers bereiden van lekkere, goede en gezonde gerechten voor klanten die zelf niet willen of kunnen koken voor hun gasten of henzelf. Voor klanten die wél zelf willen en kunnen koken bieden we een uitgebreid boodschappenassortiment en vers gesneden groenten uit onze eigen snijderij.

De Eetgemak Groep biedt, als expert in voeding voor de zorg, een keuken op afstand waar een team van ervaren, gepassioneerde koks, diëtisten en productontwikkelaars verse, op maat gemaakte gerechten bereiden. Deze gerechten worden ontwikkeld vanuit een wetenschappelijke benadering en kunnen zelf eenvoudig op locatie worden gekookt en/of geserveerd.

Dit alles doen wij vanuit onze professionele keuken, snijderij en groothandel. Hier worden dagelijks verse maaltijden bereid, groenten gesneden en boodschappen verzameld en gedistribueerd. Zo bedienen wij uiteenlopende doelgroepen en maken we impact voor jong en oud, vanuit één organisatie met vijf merken die elkaar versterken.

eet.
gemak

Totaal **VERS**

Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN

food
for **Care**

eet
komeet
Kom je mee eten?

Vers
voor
thuis



KETENIMPACT

We zijn ervan overtuigd dat gezonde voeding, betaalbaarheid en duurzaamheid elkaar kunnen versterken, mits je stuurt op de hele keten. Een belangrijk deel van de milieu-impact van voeding ontstaat in de waardeketen, bijvoorbeeld bij landbouw, transport, verspilling en verpakkingen. Daarom werken wij samen met leveranciers, klanten en partners aan structurele verduurzaming van de volledige voedselketen.

ONZE IMPACT IN DE KETEN



WAT BETEKENIT DIT VOOR ONZE KLANTEN?

Wij helpen zorgorganisaties hun voedingsgerelateerde duurzaamheidsdoelen concreet en meetbaar te maken. Met rapportages over relevante criteria uit de Milieuthermometer Zorg en praktische ondersteuning bieden we inzicht in thema's als eiwittransitie, minder rood vlees, voedselverspilling en producten met minder milieubelastende teelt.

We werken dagelijks aan innovatie en assortiment- en productontwikkeling. Om zo ons aanbod steeds wat verder te verduurzamen en af te stemmen op vraag vanuit de zorgmarkt. Hierbij houden we altijd rekening met smaak, kwaliteit en gezondheid.

GOVERNANCE

Beleid en borging

Duurzaamheid is structureel geborgd via ons ISO 14001 milieumanagementsysteem, dubbele materialiteitsanalyse, datagedreven monitoring en centrale aansturing.

Wij zijn aangesloten bij de Green Deal Duurzame Zorg 3.0 en ondersteunen klanten bij het behalen van o.a. de Milieuthermometer Zorg en CSRD-verplichtingen.

Onze keuken is gecertificeerd met verschillende keurmerken, om duurzaamheid door de keten heen te borgen.



GEZONDE VOEDING VOOR IEDEREEN

Iedereen eet mee

Onze voeding draagt bij aan welbevinden en herstel. Samen met zes gespecialiseerde diëtisten en productontwikkeling stemmen we ons aanbod af op medische behoeften en geldende richtlijnen.

We werken volgens:

- De Richtlijnen Goede Voeding en Schijf van Vijf.
- Planetary Health Diet (EAT-Lancet)
- Specifieke dieetbehoeften per doelgroep en ziektebeeld.

We combineren gezonde voeding met duurzamere keuzes, zonder concessies aan herstel of eetplezier.



48% van ons assortiment bestaat uit dieetvoeding

3000 verschillende dieetartikelen in ons assortiment

*Data van het assortiment van Eetgemak, FoodForCare, Eetkomeet en Vers Voor Thuis.



PASSEND VOEDINGSAAKBOD

In 2025 bestond ruim 48% van ons Eetgemak maaltijdenassortiment uit dieetvoeding, goed voor meer dan 3.000 verschillende artikelen.

We bieden één van de meest uitgebreide en gespecialiseerde voedingsassortimenten, afgestemd op uiteenlopende zorgvragen.

Dit realiseren we door:

- Een aparte dieetkeuken met speciaal opgeleide dieetkoks voor hypoallergene voeding
- IDDSI 3 en 5 assortiment voor mensen met kauw- en slikproblemen
- Eiwitrijke maaltijden en medische voeding om herstel te bevorderen en ondervoeding te verminderen
- Natriumarme gerechten
- Halal assortiment, bereid in een aparte halalkeuken

Hiermee ondersteunen we voedingsinname, herstel en cliënttevredenheid.

EIWITTRANSITIE

(Plant)aardiger voor mens, dier en de planeet

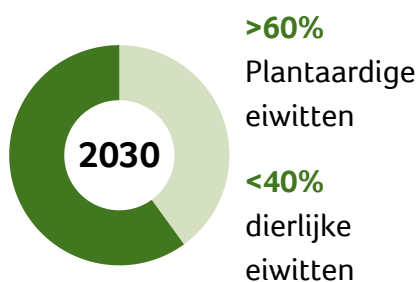
VISIE

De eiwittransitie is een effectieve manier om de klimaatimpact van voeding te verlagen. Door meer plantaardige en minder dierlijke eiwitten te gebruiken, verminderen we de druk op landgebruik, water, biodiversiteit. Tegelijk kan een meer plantaardig voedingspatroon bijdragen aan onze gezondheid.

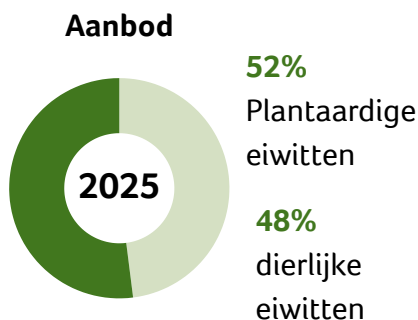
DOELSTELLING

HUIDIGE SITUATIE*

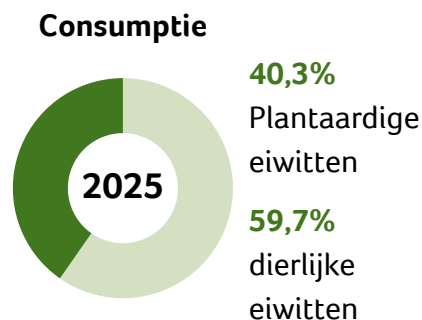
*Data van onze Eetgemak, FoodForCare, Eetkomeet en Vers Voor Thuis klanten.



Doelstelling op consumptie én aanbod.



Aanbod in de Eetgemak herfstcyclus



1% groei van de plantaardige eiwitconsumptie t.o.v. 2024.

ONZE AANPAK



Productontwikkeling

Actieve ontwikkeling van plantaardige en hybride gerechten.



Menu-optimalisatie

Menu A is ingericht volgens EAT-Lancet Planetary Health Diet: Wekelijks minimaal 2 vegetarische dagen en een sterke reductie van rood vlees.

Menu D is altijd vegetarisch.



Eiwitkwaliteit

Ons team van zes diëtisten borgt dat plantaardige(re) gerechten voldoen aan een volwaardig aminozuurprofiel.



Informatie, activatie & inspiratie

Met een dashboard Milieuthermometer Zorg. We zijn medeorganisator van Het Nieuwe Nassen en stimuleren de eiwittransitie via Eetgemak on Tour en proeverijen.



VOORUITBLIK 2026

Voor TotaalVERS klanten maken wij met behulp van de Eiweet-methode de eiwitverdeling en CO₂e uitstoot van gekochte producten inzichtelijk.

Voor klanten van Eetgemak zijn de MTZ criteria al inzichtelijk. De rapportage wordt uitgebreid met CO₂e uitstoot.

VERANTWOORDE INKOOP

Regionaal ingekocht, vers geleverd: met impact op smaak én duurzaamheid

We bouwen aan langdurige samenwerkingen met leveranciers en vergroten stap voor stap inzicht in herkomst, duurzaamheid en ketenrisico's.



LANDVERS

Bij TotaalVERS werken we met producten van dichtbij: groenten en fruit van regionale boeren, vlees van regionale slagers en versproducten van leveranciers die we persoonlijk kennen. Door korte ketens zijn deze producten vers, van het seizoen, van hoge kwaliteit en met beperkte transportafstanden.

We kiezen bewust voor lange termijn samenwerking en een eerlijke prijs voor onze telers. Zo ondersteunen we de regio, borgen we kwaliteit én dragen we bij aan een duurzamere voedselketen.

Gert van Herk (foto) is met zijn boerderij gevestigd in het Buitenland van Rhon, op zo'n 15 km afstand van TotaalVERS. Hij teelt natuur-inclusief en levert al jarenlang bij TotaalVERS. Dat noemen wij écht landvers.



DUURZAAMHEIDSKEURMERKEN

900 artikelen

met een door de Milieuthermometer Zorg erkend duurzaamheidskeurmerk in ons boodschappenassortiment.

Voor klanten is de inkoop van boodschappen met een keurmerk inzichtelijk in het managementdashboard op de webshop.



REGIONALE AANPAK

Wij definiëren regionaal als: leveranciers gevestigd binnen een straal van 50 km rondom onze locatie.

Bekijk [hier](#) ons overzicht van regionale leveranciers.



CIRCULAIR MATERIAALGEBRUIK

Meer waarde met minder grondstoffen

Verpakkingen brengen een duidelijke tweestrijd met zich mee. We gebruiken ze het liefst zo min mogelijk, maar ze zijn ook essentieel voor de houdbaarheid en voedselveiligheid van onze verse maaltijden. Daarmee voorkomen we voedselverspilling.

Vanuit die balans sturen we gericht op reductie, hergebruik en recyclebaarheid, in lijn met de R-ladder en de PPWR-wetgeving.

ONZE AANPAK



Verminderen van verpakkingsgewicht



Hergebruik en retourstromen stimuleren



Circulaire en beter recyclebare verpakkingen

NIEUWE SOEPVERPAKKING

Vervanging van plastic soep emmers voor zakken

**Minder
materiaal**



De 2 liter soepzak is 69 gram lichter dan de emmer. Op jaarbasis besparen we ruim **6.000 kg plastic!***

*O.b.v. 2024 verkoopcijfers

**Langere
houdbaarheid**



Minder THT voedselverspilling bij onze klanten: + 27 dagen houdbaarheid, doordat de zak heet afgevuld wordt.

**Efficiëntere
distributie**



In een krat passen 10 soepzakken, ten opzichte van 6 emmers.



VOORUITBLIK 2026

In 2026 introduceren we een nieuwe generatie maaltijdverpakkingen. Deze verpakking bevat minder plastic en is lichter dan de huidige variant.

HERGEBRUIK EN RETOURSTROMEN

Porseleinen pannetjes

26.000 kg

porseleinen servies hebben we bij FoodforCare hergebruikt in 2025.

Hoogwaardige recycling

7.500 kg

gebruikte plastic maaltijdverpakkingen zijn retour gehaald en gerecycled tot nieuwe kunststofgrondstoffen.

VERMINDEREN VAN VOEDSELVERSPILLING

Elke maaltijd telt

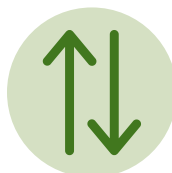
Voedselverspilling is zonde van de met zorg geteelde ingrediënten, energie en kosten. Door verspilling te voorkomen verlagen we onze milieu-impact én houden we zorg betaalbaar.

ONZE AANPAK



Koken op bestelling

Dit voorkomt verspilling in onze productie.



Flexibele portiegroottes

Afgestemd op eetlust en behoefte.



Datagedreven inzicht

Samenwerking met Orbisk.
Wastemeter en ijzeren voorraad tool voor TotaalVERS klanten.



Eenpersoonsporties

Flexibele portiegroottes.
Uitbreiding van ons assortiment met 350 g maaltijden.



Projectmanagement

Begeleiding in FoodForCare ziekenhuizen om verspilling structureel te verminderen en draagvlak te creëren in de organisatie.

RESULTAAT

1,88%

Slechts 1,88% van onze productie ging verloren door voedselverspilling.

ASSORTIMENTONTWIKKELING VOOR KLEINE ETERS

47 nieuwe éénpersoonsmaaltijden
van 350 gram toegevoegd aan het Eetgemak assortiment.

60 varianten
van 350 gram beschikbaar.

VERSPILLINGSREDUCTIE BIJ CURAMARE

Bij CuraMare werken we samen aan minder voedselverspilling door datagedreven inzicht en praktische begeleiding. Met behulp van de Orbisk-tool creëren we eerst helder inzicht in verspilling, waarna we deze inzichten vertalen naar concrete acties. Kleine aanpassingen maken samen een groot verschil.

“Gemiddeld ligt de verspilling bij zorgorganisaties op 40%. Door onze gezamenlijke inzet zitten we in 2026 bij CuraMare structureel op minder dan 10% waste.”

- Ties van Lotringen, Senior Projectmanager Eetgemak Groep



OPERATIONELE IMPACT

Sturen op efficiëntie en reductie

We verlagen de impact per maaltijd door slimmer om te gaan met energie, water en grondstoffen in onze productie. Dit doen we structureel en meetbaar, in lijn met ons ISO 14001-gecertificeerd milieubeleid.



Groene stroom

- Opwek via 1200 zonnepanelen en inkoop van Europese windenergie.
- In Katwijk hebben we ons gasverbruik gecompenseerd via een CO2-compensatieproject volgens de Verra Verified Carbon Standard (VCS). Reductie aan de bron is ons uitgangspunt. Compensatie zien wij als tijdelijke maatregel zolang een technisch haalbaar alternatief ontbreekt.



Wateroptimalisatie

- Hergebruik in de snijderij
- Om de kwaliteit van onze maaltijden te verbeteren, is het waterverbruik dit jaar gestegen. We blijven inzetten op efficiënter watergebruik en hergebruik binnen onze processen.



Slim gebruik van apparatuur

- Efficiënt combineren van recepturen en kookprocessen
- Gesloten stoomsystemen (minder water- en energieverlies)
- Nieuwe vacuümkoeler voor efficiënter terugkoelen van gerechten
- Hergebruik van restwarmte
- Door mooie ontwikkelingen in de elektrificatie van ons wagenpark, is het stroomverbruik gestegen.



	Resultaat 2025	Relatieve impact t.o.v. 2024*
CO ₂ e uitstoot (scope 1 en 2)	2.675 ton	-19,1%
Waarvan gecompenseerd (gas)	918 ton	
Elektriciteit	3.890.293 kWh	+5,3%
Waarvan eigen opwek	272.374 kWh	
Gasverbruik	499.312 Nm ³	-2,9%
Waterverbruik	47.657 m ³	+19,6%

*Berekend op basis van verkocht productgewicht.
Toename van elektriciteits- en waterverbruik hangt samen met elektrificatie van het wagenpark en kwaliteitsverbeteringen in productieprocessen.

TRANSPORT

Slimmer onderweg

Transport is een belangrijke bron van CO₂e uitstoot in onze directe keten. Daarom sturen we gericht op efficiënte logistiek en de gefaseerde vernieuwing van onze vloot met elektrische voertuigen. Waar mogelijk kiezen we voor lokale inkoop om transportbewegingen te beperken.

ONZE AANPAK



Efficiënte
routeplanning en
optimalisatie



Monitoring van CO₂e
uitstoot en
brandstofverbruik van
het wagenpark



Training chauffeurs in
zuinig rijgedrag



Regionale leveranciers

RESULTAAT

-4,8%

relatieve daling van het brandstofverbruik in 2025 t.o.v. 2024.

*Berekend op basis van verkocht productgewicht.



Onze chauffeurs trainen we op het borgen van de koelketen. Goede koeling draagt bij aan de hoge productkwaliteit. Daarmee voorkomen we voedselverspilling.

ELEKTRIFICATIE IN ACTIE

We werken aan de gefaseerde inzet van elektrische voertuigen. In 2025 hebben we ons wagenpark uitgebreid met een elektrisch bestelbusje voor regionale distributie.



VOORUITBLIK 2026

In 2026 breiden we ons wagenpark verder uit met ten minste drie elektrische bakwagens!

HART VOOR ONZE MENSEN

De liefde van gelukkige medewerkers, die proef je

Het maken van duurzame impact kunnen we alleen samen, met het hele team. We investeren in een veilige en gezonde werkomgeving, houden we de sfeer hoog en bieden ruimte om te ontwikkelen en door te groeien. We willen een werkgever zijn waar medewerkers zich welkom, gewaardeerd en ondersteund voelen. Zo zorgen we ervoor dat iedereen elke dag kan genieten van een vers gerecht.



ONZE AANPAK



Veilige werkomgeving en stimuleren van gezondheid door o.a. fysiotherapie en een fietsregeling.



Duurzame inzetbaarheid, ontwikkelkansen en doorgroeimogelijkheden.



Inclusieve arbeidsmarkt en sociale impact.

ONZE SOCIALE IMPACT

7,5

onze gemiddelde score bij het MTO in 2025,

499

FTE in dienst bij de Eetgemak Groep.

Ruim 6 jaar

Is de gemiddelde diensttijd van onze medewerkers

47 jaar

is momenteel het langste dienstverband

62,6%

van onze medewerkers is vrouw



GELIJKE KANSEN VOOR IEDEREEN

Meer dan 25 collega's zijn bij ons aan het werk via een SROI- of participatietraject.

We vinden het vanzelfsprekend dat iedereen een kans verdient. Iedereen met de juiste motivatie die voldoet aan de functievereisten is welkom. Wat je kan, of kan leren, staat centraal en binnen dat uitgangspunt kan en mag je jezelf zijn.

Met persoonlijke jobcoaches, samenwerking met het UWV en re-integratiepartners helpen we mensen uit de brede doelgroep van de participatiewet om duurzaam mee te doen. In vrijwel elke fase van ons proces zetten we mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in. Zo worden onze klanten dagelijks voorzien van verse ingrediënten en maaltijden, maar ook met maatschappelijke meerwaarde.

SOCIALE IMPACT

Voeding met maatschappelijke waarde

Goede voeding gaat voor ons verder dan alleen de maaltijd. Als organisatie voelen we ons verbonden met de mensen en gemeenschappen om ons heen. Daarom zetten we ons actief in voor maatschappelijke initiatieven die bijdragen aan gezondheid, welzijn en gelijke kansen.

ONZE AANPAK



Maaltijd donaties

We doneren regelmatig verse maaltijden aan verschillende organisaties:

- Voedselbank Katwijk, Leiden, Teylingen;
- Stichting de Brug;
- De Voorraadkast
- Stichting Samen Voor Elkaar Nissewaard



Steun aan de gemeenschap

Sponsoring van lokale voetbalverenigingen, de scouting, dartvereniging en lokale activiteiten zoals de truckrun.



Lokale werkgelegenheid

Door veel samen te werken met lokale leveranciers stimuleren we de lokale werkgelegenheid en economie.

STICHTING DE BRUG

Voeding als middel om contact te leggen met mensen in sociaal isolement.

Samen met Stichting De Brug ondersteunen we een wekelijks maaltijdenproject voor mensen die in sociaal isolement verkeren of extra aandacht nodig hebben.

Vrijwilligers bezorgen onze verse maaltijden aan huis en serveren dagelijks maaltijden in het inloophuis voor mensen zonder vaste woon- of verblijfplaats.

Een maaltijd biedt niet alleen praktische ondersteuning, maar vormt vaak ook een eerste moment van contact. Vanuit vertrouwen en aandacht ontstaat soms ruimte voor een gesprek, ondersteuning of een eerste stap richting herstel.



Tenzij anders vermeld hebben de gerapporteerde gegevens betrekking op alle operationele activiteiten van de Eetgemak Groep in boekjaar 2025. Milieuprestaties worden gemonitord binnen het ISO 14001-gecertificeerde milieumanagementsysteem en ESG rapportage. Gegevens zijn afkomstig uit interne registraties, energiemetingen, afvalregistraties, logistieke data, leveranciersinformatie en erkende methodieken. We toetsen periodiek de naleving van relevante milieu- en verpakkingwetgeving en gebruiken de resultaten voor continue verbetering van onze milieuprestaties.