



**WIJ
GAAN
VOOR
GROEN**

EKOPLAZA KOPLOPER IN GROEN

2x

zo groot aanbod
vleesvervangers
t.o.v. vers vlees

75%

vegetarische
recepten in
Lekker Weten
en vegan =

100%

duurzame
palmolie en vrij
van ontbossing

40%

72%

van winkelafzet
is plantaardig

0%

soja of palmolie in
veevoer van onze
grootste leverancier
Weerribben Zuivel

0%

ingevlogen
producten vanaf
1 juni 2023

Samen de aarde SCHONER ACHTERLATEN

De aarde, we hebben er maar eentje van. Dus daar moeten we zuinig op zijn. Behoud van vruchtbare landbouwgrond, goed omgaan met grondstoffen, waardig omgaan met onze dieren en met elkaar. En vooral geen troep achterlaten die toekomstige generaties voor ons moeten opruimen, zoals gifresten, plastics, gevolgen van GMO en vervuilde lucht en water. We moeten zorgen dat onze aarde weer op kracht kan komen en opnieuw een paradijs wordt voor alles wat er mag leven.

Daarvoor hebben we lef nodig. Oude gewoontes achterlaten en gezamenlijk de schouders eronder zetten. Daarbij spelen supermarkten een grote rol. Wij als supermarkt bepalen immers wat wij eten, wat leveranciers moeten produceren en voor welke prijs. Dat beseffen wij bij Ekoplaza maar al te goed en daarom voelen wij ons verantwoordelijk om altijd voor de duurzame keuze te gaan, goed voor de aarde, de teler en voor jou. Met de supermarktkeuze die jij als consument maakt, bepaal je hoeveel impact jij wil maken. Iedere dag weer.

Om supermarkten te motiveren om duurzame keuzes te maken onderzoekt Questionmark meerdere keren per jaar hoe zij scoren op verschillende duurzaamheidsthema's. Als 100% biologische supermarkt komen wij meestal als koploper uit het onderzoek. Daar zijn we uiteraard trots op, maar nog belangrijker vinden we het dat we hiermee andere supermarkten kunnen inspireren om het beter te doen.

Die kartrekkersrol hebben we altijd al gehad en zullen we ook blijven volhouden. Door te pionieren, de keten te verbinden, duurzaam belang in plaats van economisch belang voorop te stellen en consumenten te betrekken bij wat we doen kunnen we vooruitstrevend blijven. Zodat toekomstige generaties ook kunnen genieten van wat de aarde te bieden heeft.

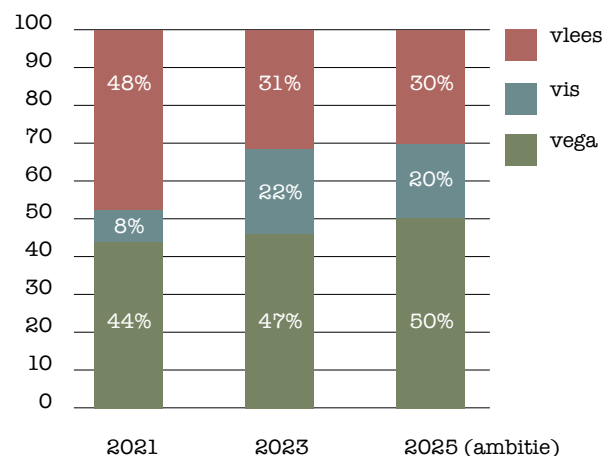


PLANTAARDIG IS DE BASIS

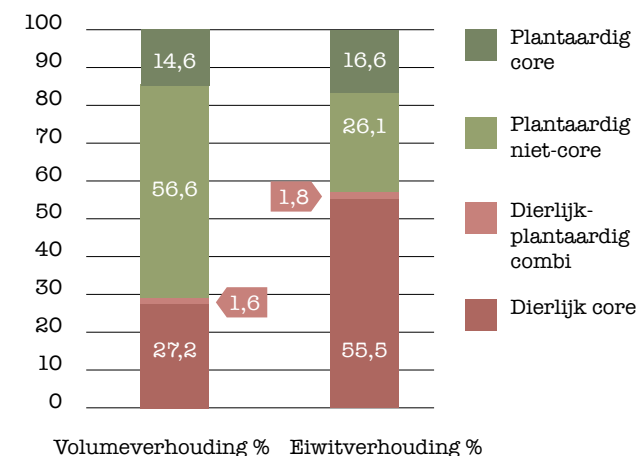
Eén van de meest simpele manieren om duurzamer te leven is om vaker voor plantaardige voeding te kiezen. Vervang je het stukje vlees door een plantaardige burger, dan garanderen wij je een lekker alternatief met echte ingrediënten zonder geknutsel. Wist je dat ons assortiment vleesvervangers in de winkel, waarvan 75% vegan, bijna 2x zo groot is als ons assortiment vlees? Wij zorgen ervoor dat dit verschil ieder jaar weer groter wordt om zo de eiwittransitie een boost te geven. Dat zien we ook aan onze verkoop: 72% van onze verkoop in 2022 bestond uit plantaardige eiwitten*.

Maar er zijn nog veel meer manieren om meer plantaardig te eten. Met ons uitgebreide schap plantaardige dranken, toetjes, kaas, gebak en broodbeleg is de keuze voor plantaardig eigenlijk heel makkelijk te maken. De gemiddelde Ekoplaza-consument blijkt 44% van haar eiwitten uit plantaardige eiwitbronnen te halen en 56% uit dierlijke bronnen, voornamelijk uit (Goudse) kaas en eieren. Daarmee loopt de gemiddelde Ekoplaza-consument voorop ten opzichte van het landelijk gemiddelde. Volgens de Nederlandse Voedsel Consumptiepeiling is de verhouding tussen dierlijk eiwit en plantaardig eiwit van de gemiddelde Nederlander momenteel ongeveer 60:40. Een verschuiving naar een meer plantaardig voedingspatroon is een belangrijk onderdeel van het Nationale Klimaat-akkoord. Ons streven is om in 2025 het aandeel plantaardige eiwitbronnen te verhogen naar 46% om in 2030 op 50% uit te komen.

Online assortiment vlees, vis en vega



Totale omzet dierlijk en plantaardig*



Maar liefst 72% van het voedingspatroon van de gemiddelde Ekoplaza-consument bestaat uit plantaardige voeding.

* Berekend volgens de Eiweet monitor V2.0. Dit is een monitor voor de eiwittransitie, waarbij eiwitten in categorieën naar milieudruk worden ingedeeld. Plantaardig core zijn plantaardige eiwitrijke producten, zoals peulvruchten en noten. Plantaardig niet-core zijn plantaardige producten met weinig eiwitten, zoals aardappelen en fruit.

Voor een dosis gezonde inspiratie neem je ons magazine Lekker Weten mee naar huis. Maar liefst 75% van de recepten die je in dit blad vindt zijn vegetarisch en zelfs 40% vegan. In ons marketingmateriaal gebruiken wij nooit foto's waarin vlees, vis of gevogelte te zien is, tenzij het om marketing van dierlijke producten zelf gaat. Dat maakt overstappen naar plantaardig niet alleen makkelijker, maar ook lekkerder!



Ook promoten we via Lekker Weten om vaker voor peulvruchten te kiezen. En wij zorgen er dan weer voor dat die peulvruchten afkomstig zijn van Nederlandse telers, zoals André Jurrius die de Ekoplaza lupine teelt. Dat doen we onder andere door deel te nemen aan de **Bean Deal**.

Kom maar op MET DIE PLANT POWER

Wekelijks vlees in de folder? Dat vinden wij niet meer van deze tijd. Minder dan 10% van onze aanbiedingen bestaat uit rood vlees en de helft van onze aanbiedingen bestaat uit eiwitbronnen met een lage milieu-impact. Maximaal 26 weken per jaar staat er vlees in de folder en daar staat altijd een vegetarische actie tegenover. Kiloknallers komen er bij ons ook niet in. Bovendien zijn de aanbiedingen vaak gericht op 2 persoonsporties.



Angela van Horssen

“Ook voor onze verse maaltijden zorgen we dat vegetarisch de standaard is. Op dit moment is 62% van het assortiment vegetarisch en 20% veganistisch.”
Angela van Horssen, Category Manager



André Jurrius

Er is voor plantaardige voeding minder land nodig om dezelfde hoeveelheid eiwitten te produceren. Maar we beseffen ook dat niet alle landbouwgrond geschikt is om groenten en eiwitrijke gewassen op te telen. In onze visie moeten we zoveel mogelijk die landbouwgrond gebruiken voor veevoer. Daarom is vrijwel alle zuivel en vlees die je bij ons in de schappen vindt afkomstig van dieren die grazen in natuurgebieden in Nederland en België.

Ook voor ons huismerk kaas werken we met twee vaste leveranciers van melk, namelijk buurboeren Willem en Wicher. De boeren achter onze **vogelvriendelijke kaas**. De koeien mogen altijd naar buiten als ze dat willen, dag en nacht. En als dat niet kan geven de boeren vers of gedroogd gras in de stal. Het gebruik van krachtvoer hebben ze tot een minimum weten te beperken. Boer Wicher: "Het enige wat ze nog krijgen is een klein beetje kuilvoer, mais en voederbieten van eigen land. Dus geen geïmporteerd veevoer zoals soja of palmolie." Wij vinden het fijn dat we precies weten wie er achter onze producten staan, zodat we zeker weten dat we dezelfde waarden hebben en op elkaar kunnen vertrouwen.



Boer Willem (links) en boer Wicher

ZUIVEL EN VLEES UIT NATUURGEBIEDEN



Henk van Oers (St. Hendrick)
en Klaas de Lange

Klaas de Lange, Weerribben Zuivel:
"Onze koeien grazen in natuurgebied Weerribben-Wieden. Daar zorgen ze voor natuurbehoud. Zonder onze koeien zou het natuurgebied overwoekeren met gras. Ze geven weliswaar minder melk dan de standaard is in Nederland, maar daar staat dan ook tegenover dat we ze kunnen voeden met de producten die op ons eigen land groeien. Ik geef ze kruidenrijk gras in de zomer en in de winter gedroogd gras. Soja of palmolie komt er bij mij niet in, want al het voer komt van mijn eigen bedrijf. Weerribben Zuivel is dus soja en palmolie vrij. Er komt een dag dat een koe geen melk meer geeft. Dan **verwaarden** we ze tot rundvlees. Dit vind je onder het merk St. Hendrick in de schappen bij Ekoplaza. Je zou het kunnen zien als vlees van reststromen."

In onze 100% biologische supermarkt kun je erop vertrouwen dat al onze producten minimaal voldoen aan de Europese biologische wetgeving. Daar bovenop voldoet een groot deel van onze producten aan de bovenwettelijke eisen voor het EKO en Demeter keurmerk. Aangevuld met ons interne beleid, zoals **ons palmoliebeleid**.

Hoewel er in de Europese biologische wetgeving geen harde eisen zijn opgenomen met betrekking tot boskap, kunnen we stellen dat er geen boskap plaatsvindt voor biologisch veevoer. Voor het produceren van biologische melk, mag er namelijk uitsluitend gebruik worden gemaakt van biologisch voer en dus biologische soja. Nederland importeert vrijwel alle biologische soja die wordt gebruikt voor biologisch veevoer uit Togo, Kazachstan, China, Europa of uit India. Het gebied waar de soja vandaan komt zijn gebieden met puur landbouwgrond. Verder is de productie Fair Trade gecertificeerd. In de overeenkomst voor de Fair Trade soja staat dat er geen bos gekapt mag worden voor de productie van soja. Ook voor Demeter producten is het kappen van ongerept regenwoud of waardevolle natuurgebieden verboden. Dit wordt mede erkend door **Bionext**, ketenorganisatie voor de biologische landbouw.

Wij stimuleren leveranciers om net als boeren Willem, Wicher en Klaas helemaal geen soja of palmolie in veevoer te gebruiken. En als het wel wordt gebruikt moet het voldoen aan de RTSR of RSPO criteria.

GEEN BOSKAP VOOR VEEVOER

DUURZAAM VERPAKKEN

Een schone aarde betekent voor ons ook minder plastic. In supermarkten is plasticgebruik een belangrijk onderdeel van voedselveiligheid en gemak, maar plastic is de oorzaak van veel milieuproblemen. Wij denken dat het anders kan. Zo min mogelijk verpakken in plastic is een belangrijk onderdeel van onze missie.

Wisselwaar al gespot?

Bij bepaalde melk- en yoghurtproducten vond je ze al jaren in onze winkel, maar sinds kort vind je ook gedroogde producten in glazen statiegeldpotten. Denk daarbij aan cereals, rijst, peulvruchten, noten en zuidvruchten. De potten staan gewoon in de schappen en zijn voordeliger dan het voorverpakte alternatief. Zo wordt boodschappen doen zonder onnodige verpakkingen dus extra makkelijk en aantrekkelijk!

Wij zijn groot voorstander van statiegeld. En met name van glazen statiegeldflessen. Glas kan namelijk (bijna) onbeperkt hergebruikt worden, in tegenstelling tot plastic, dat snel degradeert en niet of nauwelijks herbruikbaar is.

Met **Wisselwaar** hebben we een uniek concept in Nederland gelanceerd wat volledig in lijn is met de duurzaamheidsambitie van de Europese Unie.



REUSE, REDUCE, RECYCLE



Stap een Ekoplaza binnen en het eerste wat je opvalt is dat maar een heel klein deel van de groenten en fruit verpakt is, zelfs de komkommers niet. Door een goede afstemming met onze telers en een korte keten zorgen we ervoor dat de tijd tussen het oogsten en moment in de winkel zo kort mogelijk is. Hierdoor hoeven we geen plastic te gebruiken om de houdbaarheid te verlengen. Alleen kwetsbare producten, zoals aardbeien, frambozen en voorgesneden groenten zijn bij ons verpakt.

We nemen constant verpakkingen onder de loep om te beoordelen of we de milieu-impact kunnen verlagen en rapporteren hierover via ons moederbedrijf Udea B.V. Voor ons huismerk Lebon hebben we bijvoorbeeld afgelopen jaar de verpakking geheel vernieuwd. Deze vind je nu in een kartonnen bakje met plastic seal. Deze verpakking bevat maar liefst 90% minder plastic ten opzichte van andere vleesproducten! De verpakking is makkelijk te scheiden in karton en plastic. Hiermee maken we recycelen nog eenvoudiger.

Ook willen we meer gebruik gaan maken van kartonnen verpakkingen met een kijkvenster dat met de papier-recycling mee kan. Dat bestaat nog niet, dus zijn we zelf gaan experimenteren met karton uit Europese grondstoffen. Met succes! We zijn nu de eerste in Nederland die deze innovatie toepast. Een grote doorbraak dus. Hierdoor kunnen we nu ook ons zacht fruit toch zonder plastic verpakken.

De Europese Unie heeft het gebruik van gratis plastic zakjes op de groente en fruitafdeling verboden. Een mooie ontwikkeling, maar als we dan wel gratis papieren zakjes gaan weggeven heeft dat nog niet zoveel effect. Daarom gaan we later dit jaar de consument door middel van een campagne stimuleren om verpakkingsvrij te winkelen.



We willen eind 2025 maximaal plasticvrij zijn. Al het plastic dat wij dan nog verkopen is 100% recyclebaar.

Op weg naar 100% KLIMAATNEUTRALE SUPERMARKT

Een beter klimaat begint vandaag en samen kunnen we impact maken. Wij willen de eerste CO₂-neutrale supermarkt zijn. Allereerst door te reduceren waar het kan. Voedselkilometers verminderen, duurzamere logistiek, zuinigere koelingen en nog minder verpakkingen. Maar ook door te compenseren door middel van projecten bij onze boeren.

Verminderen van CO₂-uitstoot

Vanaf 1 juni 2023 zetten we een grote stap voorwaarts. We garanderen dan namelijk dat geen enkel product dat wij inkopen per vliegtuig is vervoerd. Deze maatregel voeren we dus niet alleen voor groente en fruit, maar voor ons gehele assortiment. Met als gevolg dat we vanaf de zomer dus alleen nog producten in ons assortiment hebben die per boot of de weg zijn aangevoerd. Hoeveel CO₂ we daarmee precies gaan besparen hebben we nog niet helemaal inzichtelijk, maar het is in ieder geval een hele berg.

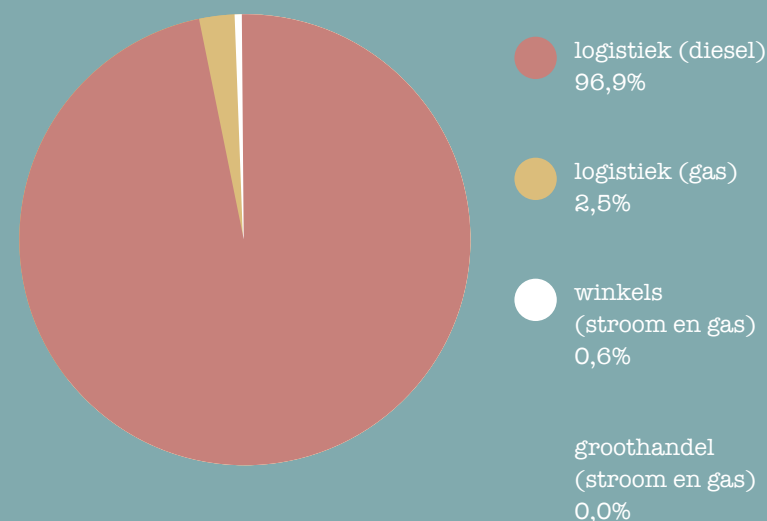
We willen de uitstoot van onze winkels volledig naar nul brengen. Daarvoor moeten nog een paar laatste winkels van het gas af. Het koelen van voedingsmiddelen gebeurt straks volledig met behulp van natuurlijke koudemiddelen. Daarnaast gaan we kijken naar alternatieve brandstoffen, zoals elektrisch, waterstof of hernieuwbare diesel, voor de vrachtwagens die de producten bij de winkels leveren en naar andere wijze van vervoer.

Stimuleren graanteelt in Nederland

Maar we werken ook aan de **vermindering van voedselkilometers** door lokale teelt te stimuleren. Zo hebben we afgelopen jaar samen met vijf telers en onze Ekovrienden de graanteelt in Nederland weer nieuw leven ingeblazen. De spelt die zij nu telen wordt bij de Meesters van de Halm in het Brabantse Heeswijk Dinther geplet en verwerkt tot vlokken en verschillende soorten muesli. Hiermee verlagen we de voedselkilometers aanzienlijk.

In 2022 kwam er vanuit onze bedrijfsactiviteiten* een CO₂-equivalent emissie van 3396 ton. Daarvan zit 99% in scope 1 (het vervoer van producten naar de winkels) en 1% in scope 2 (benodigde energie voor de winkels). Het distributiecentrum voldoet aan de BREEAM Excellent normen en is volledig energieneutraal, waardoor we dus direct bijdragen aan het klimaatdoel netto-nul in 2050. Onze doelstelling voor 2025 is om scope 1 en 2 met 20% te verlagen. Daarnaast gaan we scope 3 (uitstoot bij de teelt en productie) in kaart brengen en verlagen. Daarvoor hebben we bijvoorbeeld al meegedaan aan een pilot om de CO₂-emissie van onze eierketen in kaart te brengen.

Verdeling CO₂-uitstoot in 2022



* De bedrijfsactiviteiten betreffen het Nederlandse onderdeel van ons bedrijf wat bestaat uit de groothandel Udea BV en het winkelbedrijf, waarbij ook het energieverbruik van enkele franchisers is meegenomen. Het gaat hier in totaal om 36 winkels, van de 85 vestigingen in 2022.



COMPENSEREN VIA CARBON FARMING

V.l.n.r.: Gerrit Marsman sr., Pipie Smits van Oyjen, Joris Kollewijn, Erik Does (Ekoplaza), Steven IJzerman (Ekoplaza), Heleen Klinkert, Harrie van den Elzen, Otto Verschuer en Arnoud Kipping.

Om een klimaatneutrale supermarkt te worden gaan we ons zoveel mogelijk focussen op het verminderen van CO₂-uitstoot. Tegelijkertijd weten we ook dat we niet kunnen reduceren tot nul. Om het resterende deel te compenseren investeren we samen met onze Ekvrienden in **Carbon Farming** bij onze eigen telers.

Een van de boeren, die in het Carbon Farming-project participeert, is Joris Kollewijn van De Lepelaar: "Hoe mooi is het dat de uitstoot van onze kool op weg naar de consument weer wordt geïnvesteerd in onze bodemkwaliteit waardoor zij volgend jaar nog beter groeit."

Koolstofvastlegging in de bodem door het verhogen van het organische stof (OS) gehalte heeft agrarische voordelen. Koolstof kan onder andere zorgen voor een goede bodemstructuur, een verbeterde waterhuishouding en een divers bodemleven.

Naast deze landbouwkundige voordelen, kunnen maatregelen om het OS-gehalte te verhogen ervoor zorgen dat CO₂ uit de atmosfeer wordt vastgelegd in de bodem. Hierdoor kunnen 'koolstofboeren' bijdragen aan het tegengaan van klimaatverandering en het behalen van de gestelde klimaatdoelen.

Colofon

'Wij gaan voor groen' is een uitgave van Ekoplaza.

Team Ekoplaza: Yvon Hoogers, Lorenzo van Nistelrooij
en Steven IJzerman

Tekst: Christianne de Kort

Vormgeving: Vincent Smits

Ekoplaza, Kempkens 1000, 5465 PR Veghel

© Ekoplaza - 2023

Informatie uit deze uitgave mag worden overgenomen
mits Ekoplaza voorafgaand toestemming heeft gegeven,
echter uitsluitend met bronvermelding.