



Impactverslag Sushi Ran

'Sharing our impact,
shaping our future'



24 | 25

Inhoud



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

Voorwoord

Beste lezer,

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

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

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

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

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

Parallel aan deze organisatorische verbeteringen is gewerkt aan het verbeteren van onze locaties en werkomgeving. De huidige locatie van Sushi Ran, die in 2027 zal verhuizen naar nieuwbouw Bleiswijk, is de afgelopen periode verbeterd om medewerkers een moderne, veilige en prettige werkplek te bieden.

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

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

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

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

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

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

Veel leesplezier.

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



Over dit impactverslag

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

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

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

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

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

Materialiteitsanalyse

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

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

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



Kerncijfers

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

Erwin Zwart, Salesmanager Sushi Ran



Onze mensen in 24/25*

Aantal medewerkers: **87** | Aantal FTE: **76**

Vrouw: **59%** | Man: **41%**

Gemiddelde leeftijd: **46 jaar**

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **53**

Ongevallen met verzuim: **0** | Verzuim: **9,1%**

*Peildatum: 30 september 2025



Top 10 grondstoffen

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

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

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



Keurmerken en certificaten

- ASC
- MSC
- IFS



Energie en klimaat

Scope 1, 2 (24/25):

- Er is sprake van een lichte stijging van ongeveer 5%. Die is volledig te verklaren door groei. Dat verklaart ook een lagere intensiteitsfactor voor het boekjaar 24/25.

SCOPE 1, 2				
2024 2025		2023 2024		2021 2022
453 tCO ₂ e	Intensiteitsfactor: 0,220	430 tCO ₂ e	Intensiteitsfactor: 0,286	622 tCO ₂ e

Scope 3 (23/24):

- De totale uitstoot van het bedrijf (scope 1, 2 en 3) bedraagt **9.115.274** CO₂e in het boekjaar 2023-2024. Wat gelijkstaat aan de jaarlijkse uitstoot van ongeveer 536 Nederlandse huishoudens*.
- **95%** 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

Onze focus voor 25/26

Grondstoffen: Verlagen footprint purchased goods and services (scope 3.1, =57% van totale CO₂ footprint) door:

- Meer hybride of hoger aandeel plantaardige recepturen
- Kiezen voor meer lokale grondstoffen
- Plan van Aanpak per key account om CO₂ te reduceren

Verpakkingen: verlagen van End-of-life (Scope 3.12, =20% van totale CO₂ footprint) door:

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

Operatie:

- Paperless operation door integratie en optimalisatie digitalisering

Logistiek: Verlagen van footprint Upstream transport and distribution (scope 3.4, =16% van totale CO₂ footprint) door:

- Kiezen voor meer lokale grondstoffen
- Optimaliseren van samenwerking met leverancier en klant

Ketentransparantie:

- Nauwe samenwerking met leveranciers, klanten en partnerbedrijven

Onze mensen:

- Verzuim naar <9%
- 8/10 score op MTO, 80% deelname
- 1 HR-beleid is geïmplementeerd.
- De STAR-app introduceren
- Mensen maken kennis met elkaar door het organiseren van SR<>SC meekijkdagen en de betonparty



Van pionier tot marktleider in sushi

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

Altijd supervers

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

Overname en groei

Al enkele jaren loopt Sushi Ran tegen de grenzen van haar groei – vooral door de beperkte uitbreidingsmogelijkheden in Leimuiden. In 2024 wordt besloten om de krachten te bundelen met StarCuisine in Bleiswijk. Een belangrijke stap naar meer groei en efficiëntie. In 2026 starten we met de bouw en uitbreiding van de productielocatie vlak naast StarCuisine in Bleiswijk. Tot die tijd blijft de locatie in Leimuiden het kloppend hart van de organisatie. Met een stevige marktpositie en ambitieuze plannen voor de toekomst kijkt het bedrijf vooruit naar een nieuwe fase van succes.

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

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

Sushi Ran en StarCuisine gaan samenwerken op één locatie. Op dit moment werkt Sushi Ran nog vanuit Leimuiden, maar de plannen liggen klaar om in 2026 te starten met de uitbreiding van de prachtige fabriek van StarCuisine in Bleiswijk die in 2027 gereed moet zijn.

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

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

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



Onze partnerbedrijven

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.

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

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

Score card 24/25

1. Energie en klimaat

Doelstellingen

Reduceer de Scope 3.1-emissies van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
Reduceer de Scope 3.4 - Upstream transport en distributie van ingekochte goederen en diensten met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
SBTi reductiedoel op Scope 1, 2 is een vermindering van 42% tegen 2030 t.o.v. 2022.	Onderweg, doelstellingen aangepast voor 2035 (SBTi)
In 2026 opereert Sushi Ran vanuit een nieuwe locatie in Bleiswijk met een verwachte reductie van 99% op scope 1, 2.	Niet behaald, verwacht in 2027

Acties

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

2. Grondstoffen en ingrediënten

Doelstellingen

Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg
Aandeel verpakkingsmateriaal per kg eindproduct verlagen met 10% tegen 2030.	Onderweg

Acties

Plan van aanpak om met andere ingrediënt en grondstofkeuzes CO ₂ te reduceren op Scope 3.1. (productie, herkomst, etc.).	Behaald
Plan van aanpak om ons voor te bereiden op de CSDDD die tussen 2027 en 2029 van kracht wordt.	Wetgeving uitgesteld

3. Afval en verspilling

Doelstellingen

Reduceer voedselverspilling in de operationele processen (productie, opslag en logistiek) met 50% tegen 2030 t.o.v. het basisjaar 2023/2024.	Onderweg
Reduceer het restafval met 25% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg
Verlaag watergebruik met 20% tegen 2030 t.o.v. baseline 2023.	Onderweg
Realisatie van 1 verpakkingsinnovatie met hogere recycleerbaarheid en/of netto minder grondstof tot gevolg in 24/25.	Niet behaald, verwacht in 2026

Acties

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

4. Sociale verantwoordelijkheid

Doelstellingen

Ziekteverzuim naar <10% in 25/26.	Behaald
Medewerkerstevredenheidsonderzoek in 25/26.	Onderweg
Periodiek medisch onderzoek in 25/26.	Onderweg

Acties

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

5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Doelstellingen

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

Acties

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

Externe invloeden op onze activiteiten

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

Politiek/Regelgeving

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

Economisch

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

Sociaal

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

Technologisch

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

Ecologisch

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

Legal

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

Wat impact betekent voor Sushi Ran



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

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

1. Energie en klimaat

Slim en verantwoord met energie

2. Grondstoffen en ingrediënten

Bewust kiezen voor het beste

3. Afval en verspilling

Reststromen verminderen en beter verwaarden

4. Sociale verantwoordelijkheid

Een veilige, inclusieve werkomgeving; door onze keten

5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Ethisch en duurzaam ondernemen

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

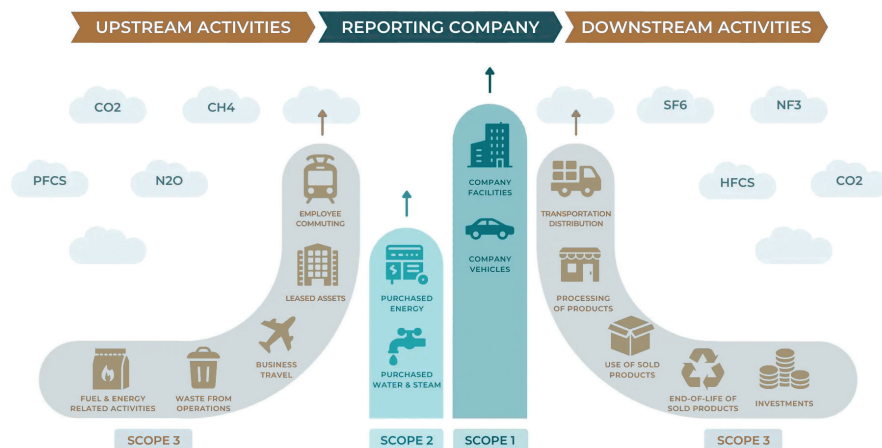


1. Energie en klimaat

Slim en verantwoord met energie

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

Ook activiteiten buiten onze productiefaciliteit liggen binnen onze directe invloedssfeer zoals de uitstoot die vrijkomt bij de productie van grondstoffen zoals rundvlees of zalm. 95% van de totale footprint van Sushi Ran 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. Zo'n CO₂-footprint geeft inzicht in de totale hoeveelheid broeikasgassen (uitgedrukt in CO₂-equivalenten) die vrijkomen door de hele keten van onze productieprocessen. We volgen daarin het Green House Gas protocol en gebruiken een indeling in drie scopes, die helpen om de verschillende bronnen van uitstoot te categoriseren:

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

Over het boekjaar 23/24 hebben we voor het eerst een footprint-analyse laten uitvoeren. Dat heeft geresulteerd in een nulmeting, heldere reductiedoelstelling in lijn met SBTi, en een reductiepad. Hierin zijn we ook verplicht om onze FLAG-emissies te rapporteren.

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

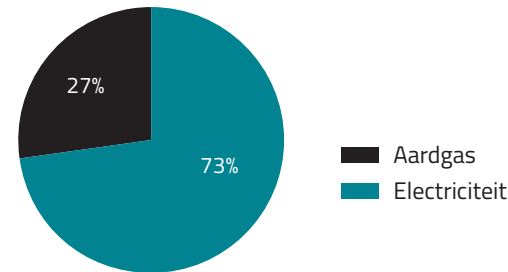
Energie en klimaat

Scope 1, 2 (5% van totale uitstoot)

De totale CO₂-uitstoot van de organisatie voor de periode van 1 oktober 2024 tot 30 september 2025 bedraagt 453 t CO₂e. Van deze uitstoot valt 73% te verklaren door de inkoop van elektriciteit. 27% is toe te schrijven aan de verbranding van gas.

In de voorgaande periode (1 oktober 2023 tot 30 september 2024) was de totale uitstoot 430 t/kg CO₂e. Dit betekent een lichte toename van 5%. Deze lichte toename komt door een groei in productie. Wanneer we kijken naar de uitstoot per verkocht product is deze lager dan vorig boekjaar. Deze lichte toename komt door een groei in productie. Wanneer we kijken naar de uitstoot per verkocht product is deze lager dan vorig boekjaar.

Vanaf 2027 zal Sushi Ran haar uitstoot op scope 1, 2 met 99% reduceren door de verhuizing naar een nieuwe locatie in Bleiswijk waar we gasloos opereren, gebruik maken van groene stroom en koelen met natuurlijke koudemiddelen.



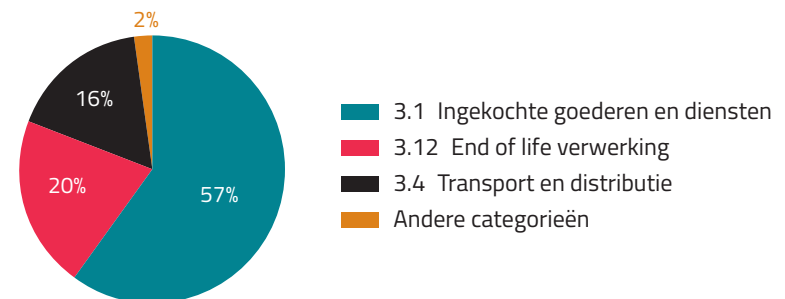
Verhouding uitstoot scope 1, 2

Scope 3 (95% van totale uitstoot t.o.v. boekjaar 23/24)

De uitstoot binnen scope 3 vormde in 23/24 met 8.685.204 kg CO₂e maar liefst 95% van de totale carbon footprint van Sushi Ran. Binnen de waardeketen vertegenwoordigen de volgende categorieën de grootste voetafdruk:

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

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



Verhouding uitstoot scope 3

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

Energie en klimaat in de praktijk



De succesverhalen

- (Nagenoeg) Volledige Elektrisch leasewagenpark.
- 1 laadpaal op locatie.
- Energiezuinige verlichting met bewegingssensoren.

De kansen

- Energie efficiënte nieuwe locatie in 2027:
 - Goede isolatie
 - Verdere elektrificatie van het productieproces met minder gebruik van gas tot gevolg
 - Verdere energie-efficiëntie m.b.v. energiebeheersystemen
- Zonnepanelen: installatie van zonnepanelen op de nieuwe locatie in Bleiswijk in 2027.
- Mobiliteitsplan om duurzaamheid in woon-werkverkeer te bevorderen.

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



2. Grondstoffen en ingrediënten

Bewust kiezen voor het beste

Bij Sushi Ran zijn smaak en kwaliteit leidend. Wel doen we er alles aan om met de inkoop van onze grondstoffen, de directe invloed op klimaat, mens en dier positief te beïnvloeden. Hoewel we niet altijd directe controle hebben over alles wat er in de keten gebeurt, kunnen we met bewuste keuzes een belangrijke bijdrage leveren aan een duurzamere wereld.

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

- Klimaat; voorkeur voor (lokale) ingrediënten met een lage CO₂ footprint
- Ecologische impact zoals ontbossing of biodiversiteitsverlies onder én boven water
- Dierenwelzijn
- Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten

Grondstoffen en ingrediënten

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

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

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

Klimaat

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

Wat opvalt is dat drie grondstoffen met elkaar verantwoordelijk zijn voor 41% van de uitstoot binnen scope 3.1:

Product	Kg. CO ₂	% aandeel Scope 3.1 (5.211.586 kg)
Sushi Rijst	832.600	16%
ASC Zalm	794.769	15%
MSC Surimi sticks	494.936	10%

Ecologische impact en dierenwelzijn

De ecologische impact van onze activiteiten verdienen een nadere analyse. Zo op het eerste oog zijn dierlijke producten zoals kip en vis, maar ook rijst van invloed op het leven onder en boven water. Bij Sushi Ran kiezen we voor gecertificeerde grondstoffen zoals ASC voor gekweekte zalm en garnalen, en MSC voor wildgevangen vis als grondstof van Surimisticks. Ruim 90% van de vis die wij verwerken is gecertificeerd. De kip die we inkopen voor zijn voor ruim 90% Beter Leven 1 ster. We zien een duidelijke groei van kip in de wereld van sushi en aanverwante producten zoals gyoza of yakitori spiesjes.

Arbeidsomstandigheden dichtbij en door de keten

Binnen de toeleveringsketen van Sushi Ran zijn arbeidsomstandigheden een belangrijk aandachtspunt. In sectoren zoals visserij en landbouw kunnen risico's voorkomen, zoals lange werkdagen, lage lonen en beperkte arbeidsrechten. Dit geldt bijvoorbeeld voor de ketens van garnalen en rijst. We erkennen dat we op dit moment nog onvoldoende inzicht hebben in deze risico's. Daarom zetten we stappen om meer transparantie te creëren en de risico's in onze keten beter in kaart te brengen, zodat we gericht kunnen werken aan verbeteringen.

Hoewel de Europese CSDDD-wetgeving onlangs is uitgesteld, blijft deze een belangrijke richtingwijzer. Samen met toenemende klant-

vragen stimuleert dit ons om sneller en systematischer te werken aan verantwoord ketenbeheer.

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

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

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

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

De **EUDR** (European Union Deforestation Regulation) is een EU-verordening die bedrijven verplicht ervoor te zorgen dat producten die zij in de EU op de markt brengen of exporteren, niet bijdragen aan ontbossing of bosdegradatie. Dit omvat onder meer grondstoffen zoals soja, palmolie, hout, cacao, koffie, en rubber, en geldt ook voor afgeleide producten. Bedrijven moeten bewijzen dat hun toeleveringsketen voldoet aan de eisen voor duurzaam landgebruik en ontbossingsvrije productie. De Europese Commissie heeft voorgesteld de startdatum met opnieuw een jaar te verschuiven, wat betekent dat grote bedrijven vanaf 30 december 2026 en het mkb vanaf 30 juni 2027 aan de EUDR zouden moeten voldoen. Deze wijzigingen moeten nog worden goedgekeurd door het Europees Parlement en de EU-landen, maar bedrijven worden aangeraden hun voorbereidingen voort te zetten om tijdig te voldoen aan de nieuwe regelgeving.

De **Corporate Sustainability Due Diligence Directive** (CSDDD) verplicht grote bedrijven, waaronder in de voedselketen, om risico's voor mensenrechten en milieu in hun waardeketen actief te identificeren en aan te pakken. De richtlijn is risico-gebaseerd en richt zich vooral op ketens met verhoogde impact, zoals landbouw, visserij en grondstoffen. De invoering is gefaseerd en uitgesteld; de grootste ondernemingen moeten naar verwachting vanaf 2028 voldoen.

Grondstoffen in de praktijk



De succesverhalen

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

De kansen

- Alle kip opschalen naar minimaal 1 ster BLK.
- Verbeteren van traceerbaarheid van grondstoffen en realiseren van kortere ketens.
- Risicoanalyse: recepturen kritisch beoordelen op belastende ingrediënten en verbeterkansen (zoals gecertificeerde grondstoffen).
- Lokaal: Vaker kiezen voor ingrediënten die van dichtbij komen.
- Verpakkingsinnovaties: beter recyclebaar en netto minder verpakking.

Doelstellingen

- Reduceer het aandeel dierlijke grondstoffen met minimaal 10% tegen 2030 ten opzichte van baseline 22/23.
- Aandeel verpakkingsmateriaal per kg eindproduct verlagen met 10% tegen 2030. Deze worden aangescherpt op basis van SBTi validatie.

Acties

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



3. Afval en verspilling

Reststromen verminderen en beter verwaarden

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

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

Afval beter verwaarden? Kijk naar de Ladder van Lansink:



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

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

Bron: Stichting Samen tegen Voedselverspilling

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

Afval en verspilling

Afval (>1% op scope 3)

Bij de productie van onze sushi komt de afval vrij. Ondanks dat het productieafval op locatie een zeer laag aandeel van onze CO₂ footprint scope 3.5 beslaat (>1%), heeft het onze aandacht om beter om te gaan met het verwerken en scheiden van deze stromen. Dat is iets wat op dit moment nog onvoldoende gedaan wordt en daarom heeft het ook onze aandacht.

Afvalverwerking

	24/25	23/24
Restafval	95.820 kg	120.404 kg
Categorie 3-materiaal	147.600 kg	Niet gemeten

Verpakkingen (2,1% van scope 3)

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

De oorzaak hiervan is de grote impact van de verpakkingen van onze sushi en sushi bowls. De voornaamste functie hiervan is het goed houden van onze producten en ook om ze goed te kunnen presenteren aan de consument. Omdat deze relatief slecht te her te gebruiken zijn

is de impact heel groot. De keuze voor meer mono-materialen die beter recycleerbaar zijn en een lagere impact hebben biedt hierbij een oplossing.

Verspilling

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

Voor Sushi Ran leverde dit vooral meer inzicht op in de registratie van verspilling en de plekken waar verbeteringen mogelijk zijn. Daarmee zijn de eerste stappen gezet naar een effectievere aanpak. Denk hierbij aan het automatiseren van handelingen die overdosering tegengaan zoals een sauspomp, snijmachines voor wraps. Komend jaar richten we ons op betere datakwaliteit, concretere reductiemaatregelen per locatie en een actievere rol van de Waste Warriors in het monitoren van voortgang. Zo werken we samen toe naar structureel minder verspilling.

Waterverbruik

In 2025 is vastgesteld dat de watermeter op onze productielocatie niet correct functioneerde. Hierdoor was het waterverbruik in deze periode onvoldoende betrouwbaar gemeten en ontbrak een solide basis om hierop te sturen. Op basis van een trendanalyse van voorgaande jaren schatten wij het jaarlijkse waterverbruik op circa 10.973 m³. In 2026 wordt dit meetprobleem opgelost, zodat het waterverbruik weer structureel en nauwkeurig kan worden gemonitord.

Afval en verspilling in de praktijk



De succesverhalen

- Minder wegwerpverpakkingen sauzen.
- Door efficiëntere afstemming tussen planning en productie verspillen we minder dan 3%.
- Verschillende initiatieven om overdosering te verminderen.
- Samenwerking met afvalmanagementpartij voor optimale verwaarding en grip op afval en reststromen.
- Het Waste Warrior-team stimuleert blijvende focus op het verminderen van verspilling binnen de organisatie.

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 en opzichte van het basisjaar 2023/2024.
- Reduceer het restafval met 25% in 2030 t.o.v. baseline 2023.
- Reduceer watergebruik met 20% in 2030 t.o.v. baseline 2023.

Acties

- Ingebruikname nieuw ERP met focus op voorraadbeheer.
- Plan van aanpak verlenging THT van risicogroundstoffen met tegengaan van verspilling als voornaamste doel.
- Tot verhuizing grip houden op waterverbruik.
- Plan van aanpak verlenging THT van risicogroundstoffen met tegengaan van verspilling als voornaamste doel.



4. Sociale verantwoordelijkheid

Sociale verantwoordelijkheid en goed werkgeverschap

Bij Sushi Ran staan onze mensen centraal. Gezonde en betrokken medewerkers vormen de basis van ons succes. Daarom investeren we in veilige en prettige arbeidsomstandigheden, aandacht voor welzijn en kansen voor ontwikkeling.

Het afgelopen jaar hebben we belangrijke stappen gezet. Het verzuimpercentage is teruggebracht tot onder de doelstelling van 10 procent. Een combinatie van maatregelen heeft hieraan bijgedragen: het afschaffen van nachtdiensten, waardoor de belasting voor medewerkers is verminderd; verdere automatisering, waardoor fysiek en repetitief werk is afgenomen; en betere training van de ploegleiding in het omgaan met verzuim. Ook is de opvolging van verzuimdossiers strakker georganiseerd, zodat medewerkers eerder passende ondersteuning krijgen.

Daarnaast hebben we geïnvesteerd in de ontwikkeling van onze leidinggevenden. Zowel teamleiders als ploegchefs volgen een jaarprogramma met trainingen over leiderschap en Lean werken. Deze programma's zorgen voor meer stabiliteit op de werkvloer en versterken het dagelijks aansturen van teams.

Sushi Ran werkt daarnaast met een flexibele groep uitzendkrachten die belangrijk is tijdens piekperiodes. We zorgen ook voor hen voor goede werkomstandigheden en onderhouden nauw contact met de bureaus waarmee we samenwerken. Duidelijke verwachtingen en regelmatige afstemming zorgen voor een stabiele samenwerking.

Als onderdeel van een bredere groep werken we nauwer samen met StarCuisine en Henri. De integratie van de HR-afdelingen heeft geleid tot meer kennisdeling en een professionelere aanpak van thema's zoals veiligheid, scholing en verzuim. Zo bouwen we aan een organisatie waar medewerkers met plezier bijdragen aan onze missie.

Personeelsbestand 24/25

Aantal medewerkers: **87** | Aantal FTE: **76**

Vrouw: **59%** | Man: **41%**

Gemiddelde leeftijd: **46 jaar**

Aantal flexwerkers in FTE per maand: **53**

Ongevallen met verzuim: **0** | Verzuim: **9,1%**

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

Irma Scheerder, Financieel directeur Bracamonte Convenient Kitchen

Sociale verantwoordelijkheid in de praktijk



De succesverhalen

- Gezondheidscheck: wij bieden onze medewerkers jaarlijks een vrijwillige en onafhankelijke gezondheidscheck.
- Goed functionerende ondernemingsraad.
- Kennisuitwisseling op de vloer: initiatief om afdelingen met elkaar in verbinding te brengen onder het genot van een broodje kroket
- Eigen arbodienst en een bedrijfsarts die altijd bereikbaar is en waar een periodiek arbeidsgezondheidsonderzoek kan worden ondergaan.
- Samenwerking met fysiotherapeut voor behandeling en advies.
- Beëindiging nachtdiensten.
- Door automatisering is er minder fysiek, repetitief werk medewerkers kunnen lichter, afwisselender werk doen.
- Teamleiders jaarprogramma voor zowel teamleiders als ploegchefs waarbij ze getraind worden op leiderschap en Lean.
- Training voor de Ploegleiding hoe om te gaan met ziekteverzuim
- Touch-up van locatie in Leimuiden om tot de verhuizing naar Bleiswijk een prettige werkomgeving te zijn.

De kansen

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

Doelstellingen

- Ziekteverzuim naar <9%.
- 1 geïntegreerd HR-beleid voor BCK in 25/26.

Acties

- Medewerkerstevredeheidsonderzoek samen met Henri en StarCuisine.
- Periodiek medisch onderzoek.
- In gebruikname Star People app.
- Plan van aanpak vergroten duurzame inzetbaarheid en werkplezier.
- Medewerkers van de verschillende bedrijven met elkaar laten kennismaken en samenwerken.



5. Organisatie, communicatie en goed bestuur

Samen ethisch en verantwoord ondernemen

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

Bracamonte Convenient Kitchen

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

Duurzaamheidsbeleid

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

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

Yahya El Garmaoui, productiemanager Sushi Ran

Organisatie, communicatie en goed bestuur in de praktijk



De succesverhalen

- SBTi gevalideerd.
- Familiaire werkomgeving met positieve sfeer.
- Nauwe samenwerking binnen BCK op duurzaamheid en governance.

De kansen

- Duurzaamheid meenemen in tenders.
- Betere communicatie over de duurzaamheid van onze recepturen.
- Regelmatig communiceren over duurzaamheid naar medewerkers en integreren in voortgangsgesprekken.
- Duurzaamheidseisen vanuit BCK vaststellen en delen.

Doelstellingen

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

Acties

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



Doelstellingen en acties 25/26

Thema	Doelstellingen	Acties (focus 2025–2026)
1. Energie en klimaatimpact	<ul style="list-style-type: none"> Scope 1 & 2 (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van de absolute scope 1- en 2-emissies met 63,0% in 2035, ten opzichte van 2024 Scope 3 – ingekochte goederen en diensten (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van scope 3-emissies met 68,69% per kg verkocht product binnen dezelfde periode Scope 3 – FLAG & ontbossing (Bracamonte Convenient Kitchen): Reductie van de absolute scope 3 FLAG-emissies met 48,5% in 2035, ten opzichte van 2024, en nul ontbossing uiterlijk 31 december 2025 Reductie Scope 3.4 $\geq 10\%$ in 2030 t.o.v. 2023 	
2. Grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> Verpakkingsmateriaal per kg eindproduct –10% in 2030 	<ul style="list-style-type: none"> Vaststellen Scope 3-roadmap richting 2030 per jaar en per klant Plan van aanpak PPWR richting 2030
3. Afval en verspilling	<ul style="list-style-type: none"> Voedselverspilling –50% in 2030 t.o.v. 2023/2024 Restafval –25% in 2030 t.o.v. baseline 2023 Watergebruik –20% in 2030 t.o.v. baseline 2023 	<ul style="list-style-type: none"> Roadmap 2030 op scope 3 per jaar per klant vaststellen Plan van aanpak PPWR voor 2030
4. Sociale verantwoordelijkheid	<ul style="list-style-type: none"> Ziekteverzuim <9% in 2025/2026 Medewerkerstevredenheidsonderzoek in 2025/2026 Periodiek medisch onderzoek in 2025/2026 Eén geïntegreerd HR-beleid voor BCK 	<ul style="list-style-type: none"> Ingebruikname nieuw ERP met focus op voorraadbeheer Plan van aanpak verlenging THT van risicogrondstoffen met tegengaan van verspilling als voornaamste doel Tot verhuizing grip houden op waterverbruik
5. Organisatie, communicatie en goed bestuur	<ul style="list-style-type: none"> Minimaal één interne bijeenkomst met focus op duurzaamheid in 2025/2026 Duurzaamheidsdoelstelling per MT-lid in 2025/2026 	<ul style="list-style-type: none"> Implementatie BCK Supplier Code of Conduct Plan van aanpak CSRD op holdingniveau

Woordenlijst

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

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

Bijlagen

Verantwoording Footprint berekening

Rapportage-informatie

Rapportagemethode: GHG-protocol Scope 1, 2 en 3

Gekozen consolidatiemethode: Operationele controle

Rapportageperiode: 1 oktober - 30 september

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

Herberekeningsbeleid: Als een situatie een significante verandering in totale CO₂-uitstoot veroorzaakt (meer dan 5%), wordt het basisjaar herberekend om de gegevens vergelijkbaar te houden. Dergelijke situaties omvatten fusies, overnames en afstotingen, uitbesteding en inbesteding van CO₂-uitstotende activiteiten, wijzigingen in de berekeningsmethode of aanzienlijke fouten uit voorgaande jaren.

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

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

Geen locaties buiten scope

Rapportageproces

1. Sushi Ran 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 Sushi Ran.
3. Tijdens dit proces vinden meerdere feedbackrondes plaats tussen Sushi Ran 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: Geen materieel onderwerp voor Sushi Ran, daarom uitgesloten voor dit rapportagejaar. **(Nee)**

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

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

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

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

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

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

Bij meerdere vervoersmodi wordt een splitsing van 1/2 (twee soorten) of 1/3 (drie soorten) toegepast. **(Ja)**

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

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

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

3.11: Gebruik van verkochte producten: Geen verplichte rapportage voor dit jaar. **(Nee)**

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

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

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

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

Colofon

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

Tekst: Sushi Ran

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 Sushi Ran.

Contact: sushiran.nl

