

Delicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

Duurzaamheidsverslag 2025



Inhoudsopgave

Voorwoord Programma Manager IMVO3

Delicia in cijfers 4

Samen genieten door slimme, duurzame keuzes6

- Introductie door Directieteam

1. Over Delicia 8

2. Milieu12

- Klimaatverandering14

- Biodiversiteit en Ecosystemen16

- Circulaire economie20

3. Sociaal22

- Eigen medewerkers24

- Werknemers in de waardeketen27

- Consumenten en eindgebruikers.....32

4. Governance34

- Eerlijke bedrijfsvoering35

Duurzaamheidsstatements38

©2026
Het Duurzaamheidsverslag 2025 is een uitgave van Delicia bv.
Aan de totstandkoming van dit verslag is de uiterste zorg besteed. Met dank aan de enthousiaste en vakkundige medewerking van **Bernd Postma** en **sliding doors** voor al hun inhoudelijke bijdragen, **The Footprinters** voor hun ondersteuning bij de CO₂-berekeningen en **bjzndr communicatie** voor de toegankelijke weergave van alle input in dit uiteindelijke verslag.

Voorwoord

Beste lezer,

Met trots presenteren wij u het tweede duurzaamheidsverslag van Delicia. In dit verslag rapporteren wij over onze inspanningen, voortgang, doelstellingen en ambities op het gebied van duurzaamheid. Het geeft u een mooi inkijkje in de drijfveren van Delicia en onze ambitie om de wereld mooier te maken voor iedereen in onze waardeketen.

Ons eerste verslag over 2024 liet vooral zien hoe wij een sterk fundament bouwden voor ons duurzaamheidsprogramma. In 2025 verankerden wij duurzaamheid verder binnen onze organisatie en bereikten wij de eerste grote duurzaamheidsmijlpalen. We beschikten over betere data, waardoor het in dit tweede duurzaamheidsverslag makkelijker is om concrete resultaten te presenteren en onze vooruitgang te laten zien. Hier bouwen wij op voort in 2026 met ambitieuze doelstellingen die u ook in dit verslag vindt.

Dat wij al goed op weg zijn is duidelijk. Onze aanpak werd in 2025 bekroond met onze allereerste EcoVadis Goud medaille en een nominatie voor Sustainability Frontrunner bij het UN Global Compact Network Netherlands. Prestaties waar wij trots op zijn en waar wij met zijn allen hard voor hebben gewerkt.

Het duurzaamheidsverslag dat u gaat lezen is opgesteld in lijn met de VSME-standaard en betreft boekjaar 2025, dat loopt van 1 januari tot en met 31 december. Het bevat de prestaties van Delicia in Tilburg en onze inspanningen in de keten. Dit document geeft onze belangrijkste stakeholders gedetailleerde informatie over ons duurzaamheidsprogramma.

We nemen u graag mee in onze aanpak en blijven jaarlijks duurzaamheidsrapporten publiceren. Wij hopen dat dit verslag u inspireert en motiveert om samen met ons op weg te gaan naar een duurzamere wereld, want: "Together we make life delicious". ■



Delicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

Inge van Gool – van der Pas

Programma Manager IMVO

Delicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

2025 in cijfers

Meer dan **308** sku's
in meer dan **17 landen**
in Europa



- CO₂-uitstoot in scope 1 en 2 **gereduceerd met ruim 90%** t.o.v. 2024
- Productie-afval **verminderd met 20%** t.o.v. 2024



Totaal **167**
medewerkers in dienst



129 mannen **38** vrouwen
en **15** stagiairs



37
medewerkers
hadden een
werkjubileum

Ziekteverzuim
6,2%
(kort/midden/
lang verzuim)



Algemene
medewerkers-
tevredenheid
7,2



Oktober 2025 zijn wij het **COCODEP**-project met Agriterra gestart.

In **5 coöperaties in Aowin - Ghana** wordt gewerkt aan:

- verhogen van leefbaar inkomen;
- terugdringen van kinderarbeid.



In 2025 was
onze lever-
betrouwbaarheid
98,3%



In 2025 zijn we
19
nieuwe innovatie-
trajecten gestart



In 2025 is onze
BRCGS A-certificering
voor voedselveiligheid
& kwaliteit **verlengd**



Samen genieten door slimme, duurzame keuzes

In 2025 stond de cacaomarkt op zijn kop. Een tekort aan cacao bonen zorgt voor hoge prijzen. Nederland consumeert 8% minder chocolade. Toch presteert Delicia stabiel. Slimme, duurzame keuzes uit het verleden betalen zich uit en daar profiteert de hele keten van. We zeggen niet voor niets: "Together we make life delicious."

Een bemoedigend jaar

Na een aantal roerige jaren brengt 2025 Delicia rust. Hoewel de cacao markt extreem volatiel was en dit druk gaf op de volumes, hadden wij intern alles goed op orde. We konden de impact van de volatiele markt voor onze klanten beperken door op de juiste momenten in te kopen. En met boterhamkorrels boden wij onze klanten een betaalbaar alternatief voor hagel slag. Ook onze R&D-afdeling voelde goed aan wat de markt nodig had en breidde het assortiment uit met verrassend lekkere chocolade snacking producten. Die tijd wordt ook gekenmerkt door grote politieke onrust. Hierdoor is er mondiaal minder aandacht voor duurzaamheid en wordt internationale regelgeving uitgesteld

en/of afgezwakt. Toch behoudt Delicia haar duurzame koers. Juist nu kiezen wij er bewust voor om onze verantwoordelijkheid te nemen richting medewerkers, consumenten, cacao boeren, klanten, leveranciers én onszelf. Zo investeerden wij in het Agriterra project om de leefbaarheid van de cacao boeren in Ghana te verbeteren. Zo'n concreet project maakt lokaal echt impact. En daar doen wij het voor.

Erkenning voor ons harde werken

In 2025 kwam alles samen voor Delicia. Mede door het publiceren van ons eerste duurzaamheidsverslag, lukte het ons beter om ons verhaal te vertellen. Na meerdere zilveren EcoVadis-medailles kregen wij in 2025 onze eerste gouden EcoVadis-medaille. Daarmee behoren wij wereldwijd tot de top 5% in onze sector op het gebied van duurzaamheid. Daarnaast kwam Inge van Gool, onze Programma Manager IMVO, op de shortlist voor Sustainability Frontrunner bij het UN Global Compact Network Netherlands.

Ook ontvangen wij erkenning voor onze kwaliteit en voedselveiligheid. Tijdens een

onaangekondigde audit behalen wij een BRCS A+ certificering. Een resultaat waar wij met zijn allen hard voor hebben gewerkt en waar wij trots op mogen zijn.

Duurzame partnerschappen blijven de basis

In 2025 heeft Delicia geïnvesteerd in het verdiepen van haar relaties met klanten en leveranciers. We zagen dat klanten duurzaamheid steeds belangrijker vinden tijdens het inkoopproces. We konden goed laten zien welke fundamentele stappen Delicia al heeft gezet op dit gebied. In gesprekken verschoof de aandacht van het opleggen van eisen, naar het samen zoeken naar de beste oplossing. Dit zorgde voor meer wederkerigheid in de relatie en een intensivering van onze partnerschappen. Steeds vaker wordt duurzaamheid gezien als gezamenlijke verantwoordelijkheid. Een mooie ontwikkeling die goed is voor people, planet én profit. Want mede door de hoge energieprijzen en afvalstoffenheffingen gaat duurzaam ondernemen steeds vaker lonen.

Ook op andere terreinen laat Delicia zien een betrouwbare partner te zijn. Mooi om daarbij te noemen is ons hoge service level van 98,3%. De kers op de taart (of de hagel slag in de vla) is de Industributie nominatie voor beste privatelabelleverancier in de categorie DKW (droge kruidenierswaren). Een nominatie die wij voor het tweede jaar op rij verdienden door uit te blinken op het gebied van samenwerking, kwaliteit, betrouwbaarheid, innovatie én duurzaamheid.

Intern alles op orde?!?

Intern stevenden wij af op wat een saai jaar leek te worden. De warmtepomp was volop in bedrijf en zorgde voor een enorme reductie in scope 1 emissies. Het ICT-team is volwassen geworden en zag kans structurele verbeteringen door te voeren. En de extra investeringen in ons personeelsbeleid betaalden zich uit door een lager ziekteverzuim en gezondere werktijden.

Toch ontstond er onrust door het structureel uitroosteren van de 5e nacht voor collega's in de 3-ploegendienst. Dit leverde, naast de beoogde gezondheidswinst, het verlies van flexibele compensatie-uren voor onze medewerkers op. Het is belangrijk om hierover met elkaar in gesprek te blijven.

Delicia blijft zich inzetten voor een gezonde, veilige werkomgeving. De schrik was dan ook groot toen wij eind 2025 in korte tijd te maken kregen met twee veiligheidsincidenten. Ondanks al onze inzet voor een veilige werkomgeving, laat dit zien dat er nog werk aan de winkel is. Een taak die wij uiterst serieus nemen.

Vooruitblik naar 2026

De afgelopen jaren hebben wij goed in kaart gebracht waar wij precies staan als organisatie. Hierdoor konden wij in 2025 alle musthaves op orde krijgen en bouwen aan een stabiel fundament. Dat geeft ons de kans om in 2026 echt onderscheidende keuzes te maken, die laten zien waar Delicia voor staat. Daarbij is CO₂-reductie in onze waardeketen absoluut een speerpunt. Intern werken wij aan de migratie naar SAP Cloud én zetten wij ons in voor een veiligere werkomgeving voor onze medewerkers en het vergroten van onze digitale veiligheid. Daarmee bouwen wij verder aan een solide, duurzame basis waarmee wij ook in roerige tijden stabiel presteren.

People, planet, profit

In 2025 zagen wij dat people, planet en profit hand in hand gaan. We plukten de vruchten van de duurzame keuzes die wij jaren terug al maakten. Dat had niet gekund zonder de inzet van onze collega's, cacao boeren, leveranciers én klanten. Daar willen wij iedereen voor bedanken. Samen laten wij zien dat 'Together we make life delicious' geen loze slogan is, maar een belofte met inhoud. Op naar een nog mooier 2026. ■

Directieteam Delicia

Peter van Veldhoven, Jan Willem Pikaar, Elise van Wijngaarden en Kris Matten





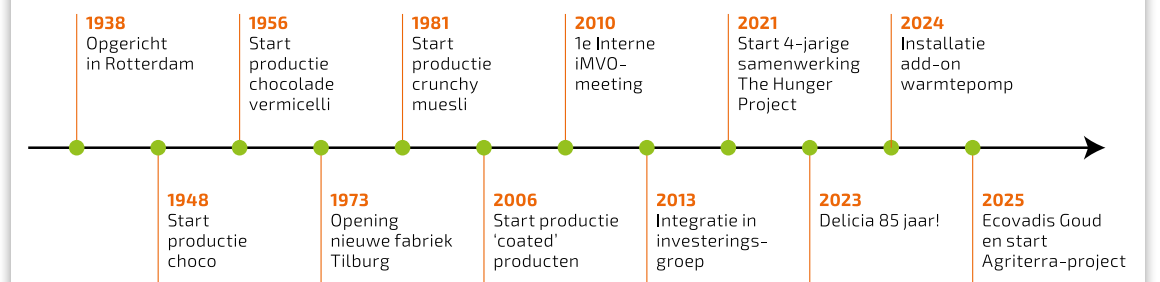
1. Over Delicia

'Together we make life delicious!'

In 1938 werd Delicia bv opgericht met de overtuiging 'Together we make life delicious'. Dat is ruim 85 jaar later nog steeds onze drijfveer. We willen producten leveren die geliefd zijn bij jong en oud. En een

organisatiecultuur bouwen die vertrouwen, trots en verbinding uitstraalt. We investeren dan ook flink in het welzijn en de groei van onze medewerkers. Zo kunnen zij zich op hun beurt volledig inzetten voor onze klanten en consumenten.

Delicia in vogelvlucht



Delicia's kernwaarden vormen het fundament onder onze organisatie. Deze kernwaarden zijn voor ons een kompas, dat niet alleen richting geeft aan onze interne bedrijfsvoering, maar ook aan onze samenwerking met iedereen die bij Delicia betrokken is. Deze integrale, betrouwbare aanpak zorgt ervoor dat Delicia 85+ jaar na haar oprichting nog steeds een gezond en toekomstbestendig bedrijf is.

Wat wij doen

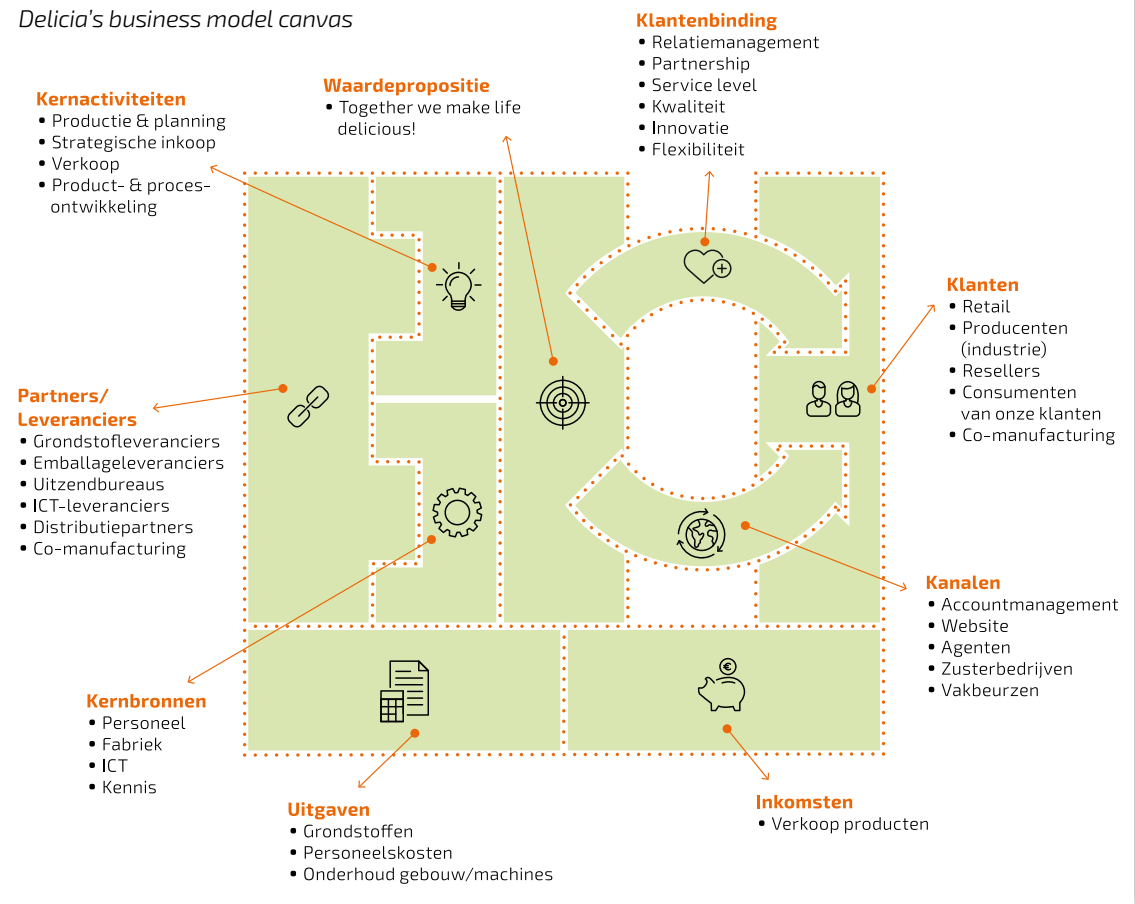
Delicia maakt de lekkerste chocolade-producten. Vol passie werken wij iedere dag samen aan de heerlijkste soorten hagelslag, vlokken, crispies, gecoate lekkernijen, bite-size snacks en nog veel meer. Wat je product ook is, wij voegen er smaak, kleur en beleving aan toe. We doen dit voor onze retail klanten, maar ook voor industriële spelers in o.a. de bakkerij- en zuivelsector.

Delicia hecht veel waarde aan langdurige partnerschappen. Wat wij doen, doen wij zo goed mogelijk, zodat onze partners kunnen rekenen op onze kwaliteit, leverbetrouwbaarheid én innovatiekracht. Door proactief mee te denken met onze partners, zorgen wij ervoor dat wij in de toekomst relevant blijven. Zo werkt onze verkoopafdeling bijvoorbeeld nauw samen met leveranciers en klanten. En worden tijdens innovatiesessies trends uitgewisseld en nieuwe ideeën en concepten gecreëerd. Het R&D-team (onderzoek en ontwikkeling) combineert de klantwensen met actuele marktinzichten en hun eigen expertise. Zo ontstaan, proactief of op verzoek van de klant, de meest verrassende producten die dankzij onze multidisciplinaire accountteams ook de weg naar de winkel weten te vinden om daar het hart van de consument te veroveren. ▶

Zo creëren wij waarde



Delicia's business model canvas



Duurzaamheid bij Delicia

Duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen zijn belangrijk voor Delicia. We willen dat iedereen in onze toeleveringsketen een fatsoenlijk, gezond en plezierig leven kan leiden in een veilige context. En dat onze planeet en haar hulpbronnen worden gerespecteerd en onderhouden voor onze generatie, en iedereen die na ons komt. Dat is wat de maatschappij en de wetgever van ons verwachten, maar bovenal iets wat wij onszelf opleggen. We nemen onze missie "Together we make life delicious" zeer serieus: een boterham met hagelslag moet iedereen in de toeleveringsketen laten genieten. Om dat te bereiken hebben wij een uitgebreid IMVO-programma opgesteld met daarin doelstellingen en kpi's op het gebied van duurzaamheid en maatschappelijk

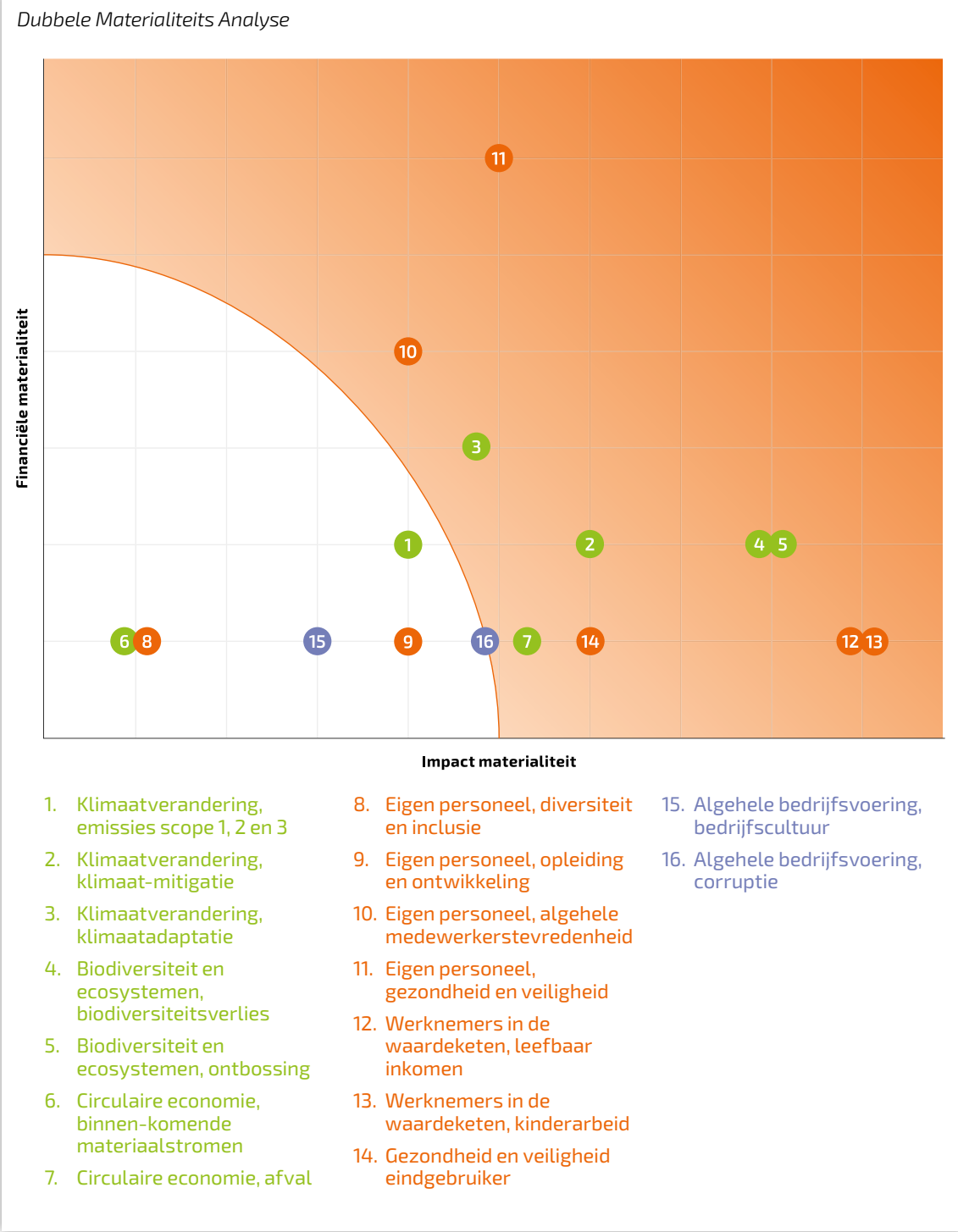
verantwoord ondernemen. Deze doelstellingen en kpi's zijn gebaseerd op de Dubbele Materialiteits Analyse die wij in 2024 uitvoerden, conform de richtlijnen uit de Corporate Sustainability Directive (CSRD). Hoewel Delicia sinds 2025 niet meer rapportageplichtig is binnen de CSRD, hebben wij de Dubbele Materialiteits Analyse behouden als fundament van ons duurzaamheidsprogramma. We voerden hiervoor een uitgebreide stakeholder analyse uit en combineerden dat met deskresearch. Vervolgens bracht een multidisciplinair team de financiële- en impact materialiteit van diverse onderwerpen op het gebied van milieu, sociaal en governance in kaart. De thema's die hoog scoorden op een of beiden assen, kregen het predicaat 'materiële thema' voor Delicia. Deze materiële thema's worden ondersteund

door de directie en vormen het fundament van ons duurzaamheidsprogramma. Op basis van deze materiële thema's formuleerden wij doelstellingen en kpi's. De materiële thema's zijn daarmee koersbepalend voor onze organisatie.

In dit rapport leggen wij uit waarom Delicia het zo belangrijk vindt om zich in te zetten

voor deze thema's (Why). We laten zien hoe wij ons hiervoor inzetten (How) en welke concrete stappen wij hebben gezet in 2025 (What). Natuurlijk hebben wij daarbij ook aandacht voor de behaalde resultaten. Want hoewel wij er nog niet zijn, hebben wij in 2025 hele belangrijke stappen gezet richting een nog duurzamere en transparantere keten. ■

Dubbele Materialiteits Analyse





2. Milieu



Materiële thema's Milieu

Delicia heeft op basis van de impactmaterialiteit en financiële materialiteit bepaald welke thema's prioriteit hebben voor ons duurzaamheidsprogramma. Hieronder volgt een overzicht van de geselecteerde onderwerpen op het gebied van milieu. Hierna volgt een uitleg per thema.

Klimaatverandering

Het proces van het verminderen van broeikasgasemissies (BKG) en het beperken van de stijging van de wereldwijde gemiddelde temperatuur tot 1,5°C ten opzichte van het pre-industriële niveau, in lijn met het Klimaatakkoord van Parijs.

Risico's

- Oogsten staan onder druk door klimaatverandering;
- Toename externe druk CO₂-verlaging.

Kansen

- Vooroplopen in de energietransitie.

SDG 13 Klimaatactie

- 13.2 Maatregelen inzake klimaatverandering integreren in bedrijfsvoering;
- 13.3 De bewustwording, menselijke en institutionele capaciteit verbeteren met betrekking tot impactvermindering klimaatverandering.

We nemen passende maatregelen om onze reductiedoelstellingen te behalen en dragen zo bij aan het beperken van de stijging van de gemiddelde temperatuur tot 1,5°C. Door te investeren in groene, hernieuwbare energie worden wij minder afhankelijk van fossiele brandstoffen en dragen wij bij aan de energietransitie.

Biodiversiteit en Ecosystemen

Klimaatverandering als gevolg van ontbossing leidt tot onvoorspelbare weersomstandigheden in West-Afrika.

Risico's

- Oogsten staan onder druk door ontbossing.

Kansen

- Verbeteren traceerbaarheid cacao.

SDG 15 Leven op het land

- 15.2 De ontbossing een halt toeroepen en op een duurzame manier bebossing en herbebossing mondiaal opvoeren.

We streven naar een ontbossingsvrije keten en werken daarbij intensief samen met betrouwbare leveranciers. Tegelijkertijd investeren wij via leveranciersprogramma's in herbebossing. Daarbij doen wij ons best de transparantie in de keten te vergroten en werken wij toe naar EUDR compliancy.

Circulaire economie

Afval omvat zowel voedselverlies tijdens productieprocessen als bijproducten zoals verpakkingsmaterialen.

Risico's

- Grondstoffentekort.

Kansen

- Optimaliseren grondstofgebruik;
- Kostenbesparing.

SDG 12 Verantwoorde consumptie en productie

- 12.2 Tegen 2030 het duurzame beheer en het efficiënte gebruik van natuurlijke hulpbronnen realiseren;
- 12.3 Tegen 2030 het voedselverlies in productieketens halveren;
- 12.5 Tegen 2030 de afvalproductie aanzienlijk beperken via preventie, vermindering, recyclage en hergebruik.

We zetten ons in voor een circulaire economie door maatregelen te nemen om voedselverspilling te voorkomen. We halveren de voedselverspilling in onze eigen operatie in 2030, in lijn met de SDG- en overheidsdoelstellingen.



2. Milieu

Klimaatverandering



WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Cacao is een kritische grondstof voor Delicia, het is letterlijk de basis van ons product. De kwaliteit en opbrengst van de cacao-oogst staan echter onder druk door klimaatverandering. Het weer wordt onvoorspelbaarder en de gevolgen daarvan worden gevoeld door de boeren in onze keten. We zien steeds vaker dat het droog is wanneer er regen nodig is om de cacao vruchten te laten groeien, en dat het regent wanneer de cacao hoort te drogen op het land. En ook de extremere temperaturen, droogtes en overstromingen bedreigen de kwaliteit en kwantiteit van de oogst.

Om klimaatverandering tegen te gaan, is het belangrijk dat wij met zijn allen de CO₂-uitstoot verlagen. Delicia draagt hier graag aan bij. Delicia heeft het grootste deel van haar uitstoot in scope 3, in de waardeketen. Een van de belangrijkste oorzaken hiervan is

de ontbossing die in West-Afrika plaatsvindt om ruimte te maken voor landbouw. Hierdoor wordt er minder CO₂ in de lucht afgevangen, wat zorgt voor een stijging van de temperatuur en toenemende onvoorspelbaarheid van het weer.

Vanuit de keten wordt de roep om CO₂ te verlagen steeds groter. Maar ook zonder die oproep voelen wij ons verantwoordelijk voor het tegengaan van klimaatverandering. Hoewel onze impact wereldwijd misschien maar klein is, dragen wij zo op een indirecte manier toch bij aan het beschermen van de oogsten van de boeren in onze keten. En de maatregelen die wij op onze eigen productielocatie (scope 1 en 2) nemen, zorgen ervoor dat wij minder afhankelijk zijn van fossiele brandstoffen en de bijbehorende volatiele markt. Zo zetten wij ons op meerdere manieren in voor het behouden van onze leverzekerheid.



HOW? - Doelstellingen en resultaten

De doelstellingen die wij ter validatie instuurden bij het SBTi*

Delicia committeert* zich aan het reduceren van de absolute BKG-emissies in 2035 ten opzichte van basisjaar 2024:

- 75% reductie in scope 1 en 2;
- 37,5% reductie in scope 3;
- 45,5% reductie in scope 3 FLAG**.

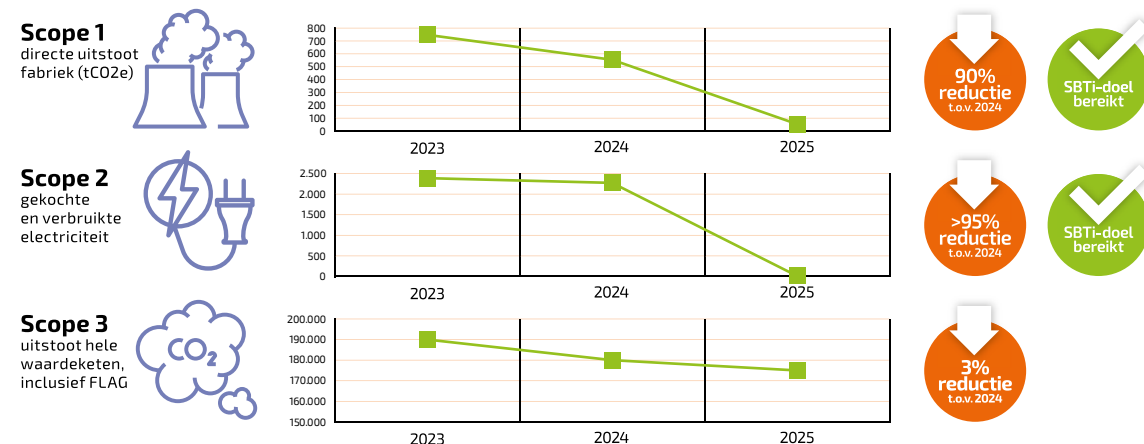
* op het moment van publiceren zijn deze doelen reeds gevalideerd door SBTi.

** FLAG (Forestry, Land and Agriculture sector) is de sector specifieke standaard binnen het GHG-protocol voor emissies gerelateerd aan intensief landgebruik.

Hoe wij bijdragen aan het stoppen van klimaatverandering

- We verlagen onze CO₂-uitstoot volgens SBTi gevalideerde doelstellingen;
- Wij dragen bij aan de energietransitie door te investeren in groene, hernieuwbare energie;
- Met onze partners in de waardeketen zoeken wij pro-actief naar initiatieven om onze scope 3 emissies te verlagen.
- Wij onderzoeken of wij onze emissiekloof willen dichten door actief bij te dragen aan klimaatprojecten.

Resultaten in 2025



Het volledige overzicht van Delicia's BKG-emissies is te vinden in de VSME-tabel op pagina 40.



WHAT? - Concrete acties in 2025

Indienen reductiedoelstellingen SBTi

Sinds 2024 is Delicia gecommitteerd aan de reductiedoelstellingen van het Science Based Targets initiative (SBTi). In 2025 stelden wij een complete CO₂ inventarisatie op over boekjaar 2024. Op basis hiervan hebben wij bedrijfsbrede reductiedoelstellingen opgesteld voor 2035 om binnen 1,5°C opwarming van de aarde te blijven, in lijn met wetenschappelijke data. Deze doelstellingen hebben wij ingestuurd ter validatie bij het SBTi.

Om tot de complete CO₂ inventarisatie te komen, hebben wij veel aandacht besteed aan het verzamelen van juiste en betrouwbare data uit onze waardeketen. We hebben bijvoorbeeld hele gespecialiseerde informatie nodig over de uitstoot van cacao als gewas. Die uitstoot verschilt per locatie en is bijvoorbeeld in Ghana anders dan in Brazilië of Indonesië. Het liefst berekenen wij onze uitstoot met primaire data die beschikbaar wordt gesteld door onze leveranciers. Dat is helaas niet altijd mogelijk omdat niet alle leveranciers over deze data beschikken. In dat geval werken wij met gevalideerde secundaire rekenmethode. De komende jaren blijven wij werken aan het verbeteren van de datakwaliteit door secundaire data zoveel mogelijk te vervangen door primaire data.

Installeren warmtepomp en energietransitie

Om voorop te blijven lopen in de energietransitie installeerden wij in 2024 een add-on warmtepomp. In 2024 hadden wij nog last van 'kinderziektes' en gebruikten wij enkele maanden een nood-dieselaggregaat. Sinds 2025 is de add-on warmtepomp volledig operationeel, waardoor wij ons eerste volledig gasloze jaar hebben gehad. Dit resulteerde in een enorme daling in Delicia's scope 1 emissies.

Om deze add-on warmtepomp goed te laten functioneren was een upgrade van de koelinstallatie nodig. Hierdoor konden wij de oude lucht- en water condensoren weghalen. Vorig jaar zagen wij daar voor het eerst de bijkomende voordelen van: ons waterverbruik is gedaald met 30% ten opzichte van voorgaande jaren.

Ook zijn wij in 2025 overgestapt op de inkoop van volledig groene stroom uit Nederland. Daarnaast gebruiken wij de stroom van onze eigen zonnepanelen. Dit zorgt ervoor dat wij de uitstoot in scope 2 enorm hebben gereduceerd.



2. Milieu

Biodiversiteit en Ecosystemen



WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Naast cacao zijn ook chocolade en palmolie kritische grondstoffen voor Delicia. Cacao en palmolie zijn beide producten die wereldwijd een significante bijdrage leveren aan ontbossing. Hierdoor gaat de biodiversiteit achteruit, versnelt de klimaatverandering en staan oogsten onder druk.

Delicia vindt het belangrijk om een bijdrage te leveren aan het tegengaan van ontbossing. Zo houden wij onze aarde gezond. Bossen zijn belangrijk als voedselbron voor de

lokale bevolking, als leefomgeving voor (inheemse) diersoorten en vormen de longen van de wereld. Ze beschermen ons tegen klimaatverandering door CO₂ uit de lucht te halen.

We zetten ons in voor het tegengaan van ontbossing én het vergroten van de transparantie van de keten. Want alleen als je precies weet waar de cacao of palmolie vandaan komt, kun je met zekerheid zeggen dat er geen sprake is van ontbossing.



HOW? - Doelstellingen en resultaten

Hoe wij bijdragen aan het beschermen van de biodiversiteit en ecosystemen

- We streven naar een verifieerbare, ontbossingsvrije toeleveringsketen voor essentiële grondstoffen. Dat doen wij door:
 - alleen samen te werken met palm shea- en cacao/chocoladeleveranciers die een ontbossingsvrije keten garanderen en zich inspannen voor het herstellen van de biodiversiteit;
 - Samen met klanten toe te werken naar een beter certificeringsniveau waarbij aandacht is voor projecten die bossen beschermen en de natuurlijke bossen herstellen die zijn aangetast door de cacao-teelt.

- We zetten ons actief in om ontbossing in de keten tegen te gaan en werken aan biodiversiteitsherstel in de cacao- en palmolie producerende landen;
- We zetten ons in om EUDR-compliant te worden.

EUDR

Eind 2026 gaat de Europese Deforestation Regulation in werking. Dat betekent onder andere dat er alleen nog maar chocolade, cacaoprodukten en palmolie op de Europese markt gebracht mag worden die aantoonbaar vrij zijn van ontbossing. Ook moet alle cacao en palmolie herleidbaar zijn naar de geografische herkomst.

Resultaten in 2025

- Delicia is in het bezit van de volgende certificaten:



Trademark license:
9-0850-14-100-00



Cocoa



- Delicia grenst niet aan biodiversiteitsgevoelige gebieden.



WHAT? - Concrete acties in 2025

Bereiken ontbossingsvrije keten conform EUDR

Delicia heeft in 2025 toegewerkt naar EUDR compliancy voor cacao en palm. Hierbij zijn wij sterk afhankelijk van onze leveranciers, omdat wij deze grondstoffen zelf niet importeren in de EU. Het leveren van ontbossingsvrije producten werd een harde eis. Onze belangrijkste leveranciers hebben daarom in 2025 een verklaring afgegeven waarin staat dat ze een ontbossingsvrije keten garanderen. Het feit dat wij al jarenlang intensief samenwerken met deze leveranciers heeft ons hierbij geholpen. Hoewel de EUDR in december 2025 is uitgesteld, blijven wij ons ook in 2026 inzetten voor een ontbossingsvrije keten en het vergroten van de transparantie in de keten.

Naast deze leveranciersverklaringen laten wij ook met certificeringsprogramma's zien dat wij alles doen wat in onze macht ligt om te kunnen garanderen dat wij niet bijdragen aan verdere ontbossing in de

complexe cacao- en palmolie keten. Wij kopen alleen gecertificeerde cacao en palmolie in van onze leveranciers. Dit betreft onder andere Fairtrade, Rainforest Alliance, Tony's Open Chain en RSPO.

Vergroten transparantie waardeketen

We hebben veel gesprekken gevoerd met onze cacao-, chocolade- en palm leveranciers om te achterhalen wat de landen van herkomst van onze materialen zijn. Want pas als wij begrijpen waar alles vandaan komt, kunnen wij precies analyseren hoe groot het probleem van ontbossing in onze waardeketen is. We voerden een uitgebreide risicoanalyse uit op de gebieden eerlijk zakendoen, mensenrechten, milieu en arbeidsrechten. Vervolgens controleerden wij of wij voldoende mitigerende maatregelen hebben genomen om al onze 'hoog risico's' aan te pakken.

Herstellen van de biodiversiteit

We leverden een actieve bijdrage aan de Shea programma's Kolo Nafaso (AAK) en Where life grows (Bunge). Deze programma's zetten zich onder andere in voor herbebossing in Ghana. Herbebossing zorgt voor de terugkeer van lokale biodiversiteit en het verminderen van de CO₂-uitstoot. Daarnaast hebben wij er met efficiënte cookstoves, gemaakt van lokale organische materialen, voor gezorgd dat er minder hout nodig is in het productieproces waardoor illegale houtkap verder wordt gereduceerd.





Where life grows (Bunge)

Het Where life grows-programma heeft als doel de shea-waardeketen duurzamer en economisch sterker te maken. Dat gebeurt bijvoorbeeld door het stimuleren van duurzame verwerkingsmethoden. Bij het koken van sheanoten wordt veel brandhout gebruikt. Dit leidt tot ontbossing en stelt vrouwen bloot aan schadelijke rook. Daarom wordt ingezet op het verspreiden van energiezuinige fornuizen. In 2025 werden met de hulp van Delicia 1.300 vrouwen in Noord-Ghana getraind in het bouwen en effectief gebruiken van deze fornuizen. Een energiezuinig fornuis gebruikt 40 tot 60% minder brandhout. Dit draagt bij aan het terugdringen van ontbossing en het behouden van de biodiversiteit. Daarnaast zijn de vrouwen minder tijd kwijt aan het verzamelen

van brandhout, waardoor ze meer tijd overhouden voor andere inkomsten generende activiteiten, onderwijs of de zorg voor hun gezin. En omdat er minder rook vrijkomt, verbetert hun gezondheid en is er sprake van meer economische stabiliteit en veerkracht. Zo zet Delicia zich in voor het behouden van ecosystemen, terwijl het tegelijk lokale gemeenschappen ondersteunt.

Bereikt in 2025

- 1.300 vrouwen uit Noord-Ghana werden getraind in het bouwen en effectief gebruiken van energiezuinige fornuizen voor het koken van sheanoten;
- De inzet van energiezuinige fornuizen zorgde voor een significante reductie CO₂-uitstoot per fornuis.



Kolo Nafaso (AAK)

Delicia koopt shea in tegen een premium prijs en levert zo een bijdrage aan het Kolo Nafaso programma in West-Afrika. Dit programma zet zich in voor de bescherming van de shea-boom die een belangrijke rol speelt in het West-Afrikaanse ecosysteem. Maar ook voor het verbeteren van het welzijn en de sociaaleconomische positie van de vrouwen die sheanoten oogsten en verwerken. De vrouwen krijgen een eerlijke prijs en worden getraind in verbeterde verwerkingsmethoden. Dat is goed voor hun gezondheid én veiligheid. Zo wordt bijvoorbeeld het gebruik van energiezuinige fornuizen gestimuleerd. Hierdoor neemt de illegale houtkap af, wordt er minder CO₂ uitgestoten en komt er minder schadelijke

rook vrij. Het Kolo Nafaso programma is het allereerste door FairWild gecertificeerde programma voor de inkoop van shea. Het zet daarmee een nieuwe standaard voor ethische, duurzame en traceerbare toeleveringsketens van wilde planten.

Bereikt in 2025

- Met Delicia's bijdrage worden 2.700 West-Afrikaanse vrouwen ondersteund door een eerlijke prijs te betalen en ze te trainen in het toepassen van verbeterde verwerkingsmethoden;
- De inzet van energiezuinige fornuizen zorgde voor 65% minder CO₂-uitstoot per fornuis.



12 VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE

2. Milieu

Circulaire economie

WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

In elke stap van de waardeketen gaat voedsel verloren. Dat is slecht voor onze planeet. Er zit immers veel energie in het produceren van eten, daar komen broeikasgassen bij vrij, en er is veel water en land voor nodig. Delicia zet zich daarom in voor het voorkomen van verspilling, het reduceren van proces gerelateerde verliezen en het verwaarden van producten die hoogwaardig teruggezet kunnen worden in de keten. Zo halen wij het maximale uit de beschikbare grondstoffen. Dat is niet alleen milieuvriendelijk, het is ook nog eens kostenefficiënt.

Ook met andere grondstoffen gaan wij voorzichtig om. We kijken hoe wij onze grondstoffen zo optimaal mogelijk kunnen gebruiken. En ontstaat er afval? Dan kijken wij waar wij dat kunnen verminderen (reduce), opnieuw inzetten (re-use) of verantwoord afvoeren (recycle). Hiermee verlagen wij onze kosten, voldoen wij aan de steeds striktere wetgeving en natuurlijk het belangrijkste: hiermee dragen wij bij aan een circulaire economie.

HOW? - Doelstellingen en resultaten

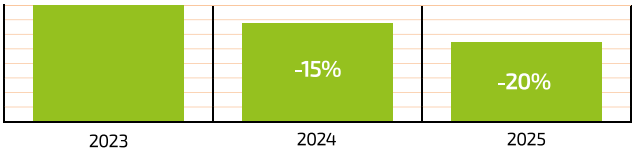
Hoe wij bijdragen aan het creëren van een circulaire economie

- Het verminderen van de absolute hoeveelheid procesafval dat wordt verwerkt tot veevoer in 2030 met 50% ten opzichte van 2024;
- Het streven naar verpakkingen met het laagst mogelijke gewicht en volume, zonder de kwaliteit en voedselveiligheid te compromitteren waardoor wij ook PPWR compliant worden;
- Stimuleren van het gebruik van gerecycled en/of verantwoord verpakkingsmateriaal;
- Inzetten op de circulariteit van restafval door stapsgewijs alternatieven te vinden, en het bevorderen van afvalscheiding.



Resultaten in 2025

Afval veevoer



35% reductie t.o.v. 2024

WHAT? - Concrete acties in 2025

Verankeren 'continu verbeteren'

Delicia zet zich in voor het reduceren van verliezen in het productieproces. Dit vraagt om een proces van continu verbeteren waarbij iedereen verantwoordelijkheid neemt voor zijn eigen aandeel in het productieproces. Daarbij is het essentieel om het gewenste gedrag te stimuleren met nieuwe inzichten, waardoor meer eigenaarschap ontstaat. Om deze werkwijze blijvend te verankeren in onze organisatie laten wij ons hierbij begeleiden door een extern adviesbureau met ruime ervaring in de maakindustrie.

We zien dat onze aanpak succesvol is. De combinatie van inzicht, eigenaarschap en structurele procesverbetering heeft geleid tot een duurzame vermindering van procesafval. Daarbij is een stevige basis ontstaan voor verdere optimalisatie in de komende jaren.

Introductie dashboard procesafval

Delicia heeft een dashboard geïntroduceerd waarop medewerkers de prestaties op batchniveau kunnen bekijken. Zij zien bijvoorbeeld hoeveel procesafval is vrijgekomen en hoe de batch scoort ten opzichte van de doelstelling. Dit heeft gezorgd voor een significante toename van awareness

op de werkvloer. Medewerkers zijn zich bewuster geworden van hun eigen invloed op procesafval en ondernemen eerder actie bij afwijkingen.

Uitvoeren verbeterprojecten

We voerden diverse verbeterprojecten uit gericht op het herstellen van de basiscondities van machines. Dit heeft gezorgd voor fundamentele verbeteringen. Hierdoor is de stabiliteit van het productieproces vergroot en hebben wij de ongewenste variatie verminderd. Er ontstaat hierdoor minder procesafval tijdens ons productieproces.

Implementatie Out of Control Action Plan (OCAP)

Het Out of Control Action Plan zorgt ervoor dat medewerkers sneller de oorzaken van afwijkingen in veevoer kunnen identificeren en effectief de juiste tegenmaatregelen kunnen nemen. In 2024 voerden wij het OCAP succesvol in op 1 area (een deel van een afdeling) en in 2025 rolden wij het uit naar meerdere afdelingen. Dit zorgt voor een duidelijke toename in bewustzijn rondom de hoeveelheid procesafval. Hierdoor ontstaan steeds meer verbeterinitiatieven gericht op verdere reductie van procesafval.

Dashboard Out of Control Action Plan

Ordernummer	Artikel	Norm	Totale waste order	Delicia TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS	
1015286	541732	1,60%	1,43%	Laatste valid batch 128	
Gemiddelde vervuiling				Norm gehaald?	Laatste batch
0,09% 1,35%				✓	laatste batch Band Verlies 0,41%
Totaal verlies laatste 10 Batches				Totaal verlies laatste batch	Laatste batch
Totaal verlies Juiste norm per artikel 2				1,18%	laatste batch Zeef Afval 0,77%



3. Sociaal



Materiële thema's Sociaal

Ook op sociaal gebied heeft Delicia haar speerpunten geselecteerd op basis van de impactmaterialiteit en financiële materialiteit. Hieronder volgt een overzicht van de geselecteerde thema's. Hierna volgt een uitleg per thema.

Eigen medewerkers

Het implementeren en streng handhaven van gezondheids- en veiligheidsvoorschriften om een veilige en risicovrije werkomgeving te garanderen. Dit omvat gezondheid, welzijn, veiligheid, algemene werknemers-tevredenheid, gelijke behandeling en opleiding.

Risico's

- Vergrijzing;
- Hoog ziekteverzuim.

Kansen

- Aantrekkelijk werkgeverschap.

SDG 8 Eerlijk werk en economische groei

- 8.3 Bevorderen en ondersteunen van ontwikkeling;
- 8.8 Bevorderen van een veilige en gezonde werkomgeving.

We werken aan aantrekkelijk werkgeverschap door het bieden van een gezonde en veilige werkomgeving en het stimuleren van opleiding en ontwikkeling.

Werknemers in de waardeketen

De werkomstandigheden in de keten, met name: kinderarbeid, leefbaar loon, gelijke kansen en de versterking van de positie van vrouwen.

Kinderarbeid: Werk dat kinderen berooft van hun kindertijd, hun potentieel en hun waardigheid, en dat schadelijk is voor hun lichamelijke en geestelijke ontwikkeling.

Gedwongen arbeid: Alle arbeid of diensten die van iemand worden geëist onder dreiging van straf, en waarvoor die persoon zich niet vrijwillig heeft aangeboden.

Risico's

- Negatieve beeldvorming;
- Verliezen van opdrachten.

Kansen

- Transparantie in de keten vergroten.

SDG 1 Geen armoede

- 1.1 en 1.2 Tegen 2030 extreme armoede uitroeien voor alle mensen wereldwijd en tegen 2030 armoede in al haar dimensies minstens tot de helft terugbrengen.

SDG 2 Geen honger

- 2.3 Landbouwproductiviteit en inkomens verdubbelen voor kleinschalige voedselproducenten.
- 2.4 Duurzame voedselproductiesystemen garanderen.

SDG 17 Doeltreffende openbare, publieke-private en maatschappelijke partnerschappen aanmoedigen

We zetten ons in voor de leefomstandigheden van iedereen in onze waardeketen. Met pro-actief beleid en in nauwe samenwerking met lokale NGO's maken wij positieve impact op het leven van duizenden cacao-boeren en hun gezinnen. Dit onderbouwen wij met relevante certificeringen.

Consumenten en eindgebruikers

Onze keuze van recepten en ingrediënten heeft een directe invloed op de voedingskwaliteit van onze producten. Er zijn mogelijke gezondheidsrisico's verbonden aan de producten die wij aanbieden, zoals obesitas en aandoeningen gerelateerd aan overconsumptie.

Risico's

- Relatie met overconsumptie en welvaartsziekten.
- Aansprakelijkheid bij voedselveiligheidsincidenten;
- Prijseffecten eventuele suikertaks.

Kansen

- Promoten gezonde levensstijl.

SDG 2 Geen honger

- 2.1 Toegang tot veilige, gezonde voeding.

We zetten ons in voor de gezondheid en veiligheid van consumenten door met interne processen de kwaliteit en voedselveiligheid te bewaken en voortdurend te blijven innoveren in goede samenwerking met onze klanten.



3. Sociaal Eigen medewerkers

WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Delicia wil het leven van iedereen in de keten 'delicious' maken, ook dat van haar eigen medewerkers. We willen een aantrekkelijke werkgever zijn, zodat mensen hier met plezier (blijven) werken en wij makkelijk nieuw talent aan kunnen trekken. En wij willen dat medewerkers gezond aan het arbeidsproces kunnen blijven deelnemen. Dat zorgt voor meer werkplezier en minder uitval, iets wat goed is voor werknemer én werkgever.

We doen al veel dingen goed. Collega's komen zelfs na hun pensioen nog terug omdat ze Delicia missen, en geven met alle liefde rondleidingen, verrichten hand- en spandiensten of kletsen gezellig bij tijdens

een kop koffie. Toch hebben wij net als andere bedrijven te maken met uitdagingen. Ons personeelsbestand vergrijsd, waardoor het werk als 'zwaarder' wordt ervaren en de kans op verzuim toeneemt. Daarnaast zorgt krapte op de arbeidsmarkt voor schaarste aan technisch- en productiepersoneel.

Om een aantrekkelijke werkplek te blijven bieden, investeert Delicia flink in de ontwikkeling, gezondheid en motivatie van medewerkers. Wij kijken hoe wij het werk lichter kunnen maken met automatisering en aangepaste werkroosters. Zo zijn wij, nu en in de toekomst, een heerlijke plek om te werken.

HOW? - Doelstellingen en resultaten

Delicia heeft een goed uitgewerkt personeelsbeleid waarbij wij er alles aan doen om een 'glimlach te strooien' en het werkplezier voor iedereen bij Delicia te vergroten. Dat doen wij door het bieden van een gezonde en veilige werkomgeving en het stimuleren van de ontwikkeling van medewerkers.

Hoe wij bijdragen aan de gezondheid en veiligheid van medewerkers

- We brengen het ziekteverzuim structureel onder het branchegemiddelde;
- Wij zetten ons in voor een veilige werkomgeving voor onze medewerkers;
- We gaan voor gezondere werkroosters.

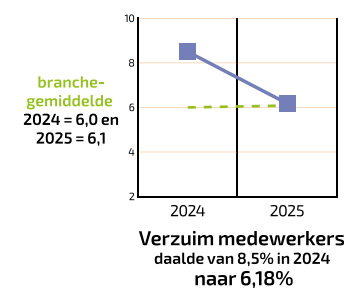
Hoe wij ons inzetten voor de opleiding en ontwikkeling van medewerkers

- Uiterlijk in 2028 hebben wij op elke productie-afdeling een score van minimaal 80% op de uitvoering van het opleidingsplan.

Hoe wij ons nog meer inzetten voor werkplezier

- We scoren minimaal een 7 op het jaarlijkse medewerkerstevredenheidsonderzoek (MTO).

Resultaten in 2025



Meer cijfers over dit onderwerp zijn te vinden in de VSME-tabellen vanaf pagina 42.

WHAT? - Concrete acties in 2025

Invoeren gezondere werkroosters

In 2025 hebben wij belangrijke stappen gezet in het verbeteren van de gezondheid van onze medewerkers door het aanpassen van werkroosters. Dit is een belangrijk thema voor ons als productiebedrijf met medewerkers in dagdienst, 2-, 3- en 5-ploegen. Onderzoek laat zien dat sommige roosters extra belastend zijn. Dit geldt vooral voor de 5e nacht in het 3-ploegen rooster. Daarom hebben wij besloten de 5e nacht structureel uit te roosteren. In 2025 is alles voorbereid voor de inwerkingtreding op 1 januari 2026.

Deze roosterwijzigingen zijn tot stand gekomen na uitvoerig overleg tussen OR en directie. Want hoewel de gezondheidsvoordelen evident zijn, betekent dit wel dat medewerkers een stukje flexibiliteit kwijtraken. Zij kunnen niet langer zelf bepalen wanneer ze hun compensatie-uren inzetten, deze worden gebruikt voor het uitroosteren van de 5e nacht. Hierdoor zorgde de wijziging voor veel ophef. De directie heeft zich hierbij ingezet voor open en toegankelijke communicatie. De verwachting is dat deze roosterwijziging ook in 2026 nog onderwerp van gesprek zal zijn. Gelukkig zijn de eerste resultaten positief en is Delicia 2026 gestart met een lager verzuimcijfer.

In 2025 heeft er nog een belangrijke roosterwijziging plaatsgevonden. De inpakafdeling is met succes afgeschaald van een 3- naar 2-ploegenrooster. Dit was mogelijk doordat de productiecapaciteit in de 18 voorgaande maanden flink was verbeterd. Door de

afschaling werd de nachtdienst uitgefaseerd, wat zorgde voor een gezonder rooster en meer tevreden medewerkers.

Verbeteren begeleiding verzuim door leidinggevenden

In 2025 zijn onze leidinggevenden door de casemanager van onze arbodienstverlener getraind in het begeleiden van zieke medewerkers. Tijdens gesprekken, trainingen en workshops ontdekten onze leidinggevenden hoe ze medewerkers nog beter konden begeleiden. Welke vragen kun je stellen? Hoe heb je oog voor de (privé) situatie van de werknemer? En hoe maak je duidelijke afspraken over het contact tijdens de ziekteperiode en de mogelijkheden voor re-integratie? Door samen op zoek te gaan naar het antwoord op deze vragen is de kwaliteit van de verzuimbegeleiding verbeterd.

Opnieuw uitvoeren Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E)

Delicia vindt het belangrijk om naast een gezonde werkomgeving, ook een veilige werkomgeving te bieden. Met een maandelijkse preventiedag, 40+ bhv'ers en een heus preventieteam, krijgt het onderwerp doorlopend aandacht. In 2025 hebben wij de verplichte RI&E uitgevoerd en extern laten beoordelen. Daarnaast hebben wij een nieuw systeem ingevoerd voor HSE-meldingen (Health Safety Environment). Veiligheid blijft een aandachtspunt voor Delicia. Eind 2025 waren er in korte tijd twee veiligheidsincidenten. We zagen hoe belangrijk het bewustzijn en het gedrag

van medewerkers zijn als het gaat om veilig werken. Dit onderwerp krijgt daarom in 2026 de nodige aandacht om het aantal werkgerelateerde ongelukken naar beneden te kunnen brengen.

Verdiepen talentenprogramma Smaakmakers

In 2023 werd Smaakmakers opgestart. Een programma voor talentvolle collega's die in de toekomst mogelijk voor een middenkaderrol in aanmerking komen. Het is een diverse club, met collega's van verschillende afdelingen. Centraal staat het ontwikkelen als individu, groep en organisatie. De Smaakmakers komen een paar keer per jaar bij elkaar onder begeleiding van een externe coach. Daarnaast werken ze samen aan een concrete opdracht. In 2025 hebben ze echt hun rol binnen de organisatie gevonden. Ze kozen kennisborging als speerpunt en willen werken aan het overdragen van de kennis en ervaring van oudere medewerkers naar jongere medewerkers. In 2026 volgen concrete verbetervoorstellen. Mooi om te zien hoe Smaakmakers (jonge) talenten extra uitdaging biedt en tegelijk bijdraagt aan de ontwikkeling van alle medewerkers. Ook in 2026 kan het programma rekenen op de steun van de directie en zal directeur Peter van Veldhoven regelmatig bij overleggen aansluiten.

Verbeteren arbeidsvoorwaarden

In 2025 is besloten een WGA-Hiaatverzekering af te sluiten voor alle medewerkers met een

contract bij Delicia. Vanaf 1 januari 2026 hebben zij bij (gedeeltelijke) arbeidsongeschiktheid recht op een aanvullende uitkering. De premie wordt volledig betaald door Delicia.

Organiseren informatiebijeenkomsten nieuwe pensioenstelsel

Op 1 januari 2026 gaat het nieuwe pensioenstelsel in. Daarom heeft Delicia een pensioenconsulent van de cao Zoetwaren uitgenodigd om informatiebijeenkomsten te verzorgen. Hierdoor snappen medewerkers beter wat de wijzigingen concreet voor hun pensioen betekenen.

Deelname Nationale Vitaliteitsweek

Van 22 t/m 26 september nam Delicia deel aan de Nationale Vitaliteitsweek. We organiseerden samen met MyDaily-Lifestyle een inspirerende sessie rondom het thema 'Mentaal in balans'. Deelnemers ontdekten wat hen energie, stress, rust en werkplezier brengt en wat zij zelf kunnen doen om meer energie te ervaren.

Stimuleren verbondenheid medewerkers

Ook in 2025 hebben wij de verbondenheid van onze medewerkers zowel binnen als buiten werktijden gestimuleerd. Bijvoorbeeld met feestjes, een barbecue en de vrijdagmiddagborrel. Voor velen was het hoogtepunt de borrel eind september, met een heus optreden van volkszanger Henk van Dissel.

Door middel van **ETHOS** hebben we **Delicia's kernwaarden** geformuleerd



- E** **Eigenaarschap**
Verantwoording nemen voor je rol, feedback geven en willen ontvangen
- T** **Transparantie**
Zichtbaar en aanspreekbaar zijn
- H** **Hart**
(Samen)werken met passie
- O** **Ontwikkelen**
Nieuwsgierig zijn, leren en verbeteren
- S** **Samenwerken**
Focus op taak, goed luisteren, afspraken maken en deze ook nakomen



3. Sociaal

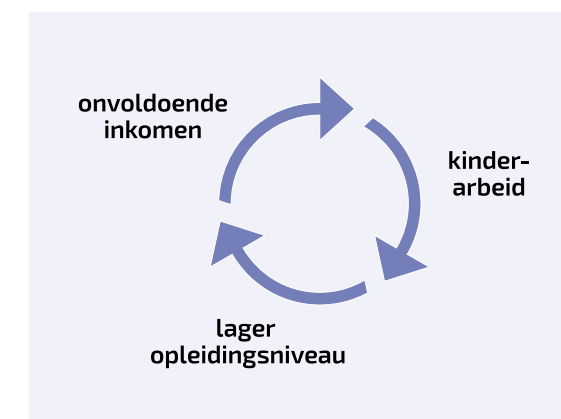
Werknemers in de waardeketen



WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Delicia vindt het belangrijk dat ook de boeren in de keten het goed hebben. Daar hoort bij dat ze een leefbaar inkomen verdienen en dat hun kinderen naar school gaan. Dat is nodig voor hun eigen ontwikkeling, en de toekomst van het familiebedrijf. Want als ze kunnen lezen, schrijven en administreren is het makkelijker om toegang te krijgen tot de premium cacaomarkt.

Helaas zijn kinderarbeid en leefbaar inkomen nog steeds onlosmakelijk verbonden met de cacaoketen. In Ghana en Ivoorkust, de belangrijkste landen van herkomst, werken naar schatting nog meer dan een miljoen kinderen op de cacaoplantages. Vaak kunnen zij niet anders: hun inzet is nodig om het gezin te kunnen onderhouden. Om kinderarbeid effectief te bestrijden, is het dus belangrijk om te zorgen voor een leefbaar inkomen. Het doorbreken van de vicieuze cirkel voelt Delicia als een gezamenlijke verantwoordelijkheid voor de hele keten.





HOW? - Doelstellingen en resultaten

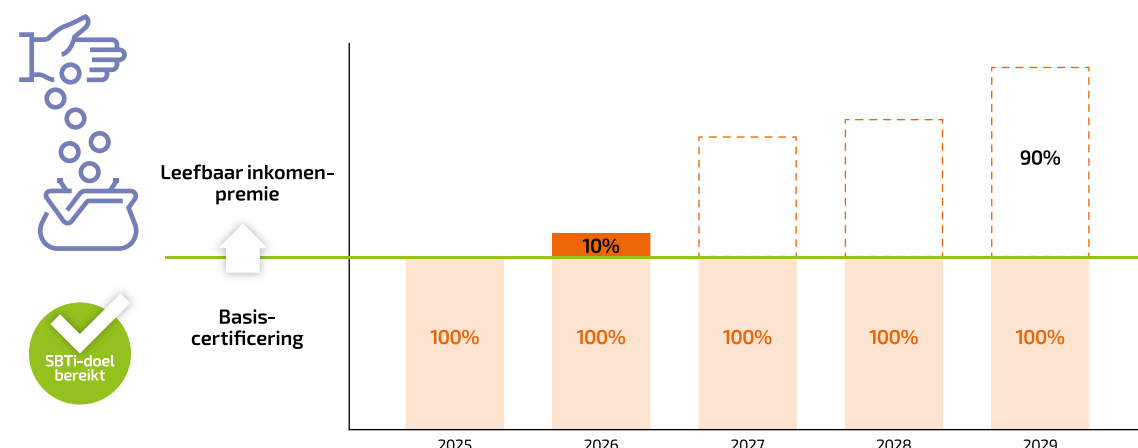
Delicia verbouwt zelf geen cacao, maar kan via samenwerking in de keten wél op een positieve manier invloed uitoefenen op de leefomstandigheden van de cacaoboeren. Dat is niet altijd makkelijk. Problemen als kinderarbeid en een gebrek aan leefbaar inkomen bestaan al heel lang. Daarbij spelen meerdere oorzaken en belangen, die soms moeilijk te doorgronden zijn. Daar laten wij ons echter niet door tegenhouden. Delicia wil écht verschil maken en kiest daarom bewust voor een proactieve aanpak.

Hoe wij bijvoorbeeld bijdragen aan een beter leven voor de medewerkers in onze keten:

- We zetten ons in voor een leefbaar loon voor alle cacaoboeren in onze keten en onderbouwen dit met certificeringen. Uiterlijk in 2027 wordt over 40% van ons retailvolume een leefbaar inkomen premie betaald en in 2029 is dat percentage gestegen naar minimaal 90%;

- We leveren maximale inspanningen om uiterlijk in 2030 geen aantoonbare gevallen van kinderarbeid meer te hebben in onze keten;
- We werken hard aan het vergroten van de transparantie in de gehele keten;
- We versterken lokale gemeenschappen door actief de samenwerking op te zoeken met NGO's;
- Als enige financier van het COCODEP-project geven wij richting aan dit waardevolle project dat de levens van 3.000 cacaoboeren positief verandert:
 - Het inkomen van de aangesloten boeren stijgt tussen 2025 en 2029 met 20%;
 - Kinderarbeid wordt tegengegaan door de inzet van de 5 'Child Labour Protection Committees' en de (minimaal) 15 bewustwordingscampagnes die stimuleren dat kinderen het hele jaar naar school gaan.

Resultaten in 2025



In 2025 bevatte 100% van ons retailvolume gecertificeerde cacao en palmolie. In 2026 verwachten we dat over 10% van ons retailvolume cacao een aanvullende Living Income-premie betaald wordt.



WHAT? - Concrete acties in 2025

Opstarten COCODEP

In oktober 2025 is het Cocoa Cooperative Development Project (COCODEP) in Ghana officieel van start gegaan. Delicia is volledig verantwoordelijk voor de financiering van dit door Agriterra uitgevoerde project. Op 4 oktober zette directeur Peter van Veldhoven namens Delicia zijn handtekening onder de vijfjarige samenwerkingsovereenkomst. Dit project kan rekenen op brede steun binnen Delicia omdat het perfect laat zien waar wij voor staan: een 'delicious' leven voor iedereen in onze keten.

In november werd ter plaatse een belangrijke multi-stakeholder meeting georganiseerd. Aanwezig waren o.a. vertegenwoordigers van de Aowin gemeenschap en lokale overheidsorganisaties. Er werd gesproken over de doelen van COCODEP en de bijdrage die het project levert aan de lokale gemeenschap. Door relevante stakeholders al vroeg bij dit project te betrekken, verzekert COCODEP zich van lokale steun.

Daarna startte Agriterra met de selectie-procedure om te bepalen welke coöperaties voor deelname aan COCODEP in aanmerking komen. Daarbij werden tien coöperaties

beoordeeld op hun vermogen en bereidheid om te veranderen. In december werd de eerste voorselectie gemaakt en werden zeven coöperaties geselecteerd. In 2026 wordt dat aantal verder teruggebracht naar de uiteindelijke vijf deelnemers.





Delicia heeft zich volledig gecommitteerd aan het Cocoa Cooperative Development Project (COCODEP) in Aowin, Ghana. Delicia is de initiatiefnemer én financier van dit door Agriterra uitgevoerde project. We hebben eind 2025 onze handtekening gezet onder een vijfjarige samenwerkingsovereenkomst die de economische en sociale positie van de boeren in onze keten zal verbeteren.

Uitdagingen in de keten

De cacaoboeren in Aowin staan voor grote uitdagingen. Voor het onderhouden van hun grote gezinnen zijn ze bijna volledig afhankelijk van de cacao-oogst. Die oogst brengt niet altijd voldoende op, en staat ook nog eens onder druk door klimaatverandering, onvoorspelbare regenval, ziektes, de beperkte vruchtbaarheid van de aanwezige landbouwgrond en Galamsey (illegale mijnbouw). En wanneer cacaoboeren geen leefbaar inkomen verdienen, is de verleiding groot om ook kinderen mee te laten helpen bij het oogsten. Om kinderarbeid effectief te bestrijden, is het dus belangrijk om te zorgen voor de basis: een leefbaar inkomen voor de cacaoboeren in onze keten.

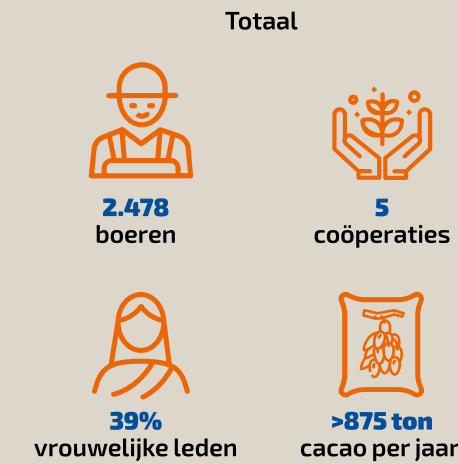
De aanpak van COCODEP

COCODEP zet zich in voor het versterken van lokale cacaocoöperaties om zo het leefbaar inkomen van de betrokken boeren te verhogen. Door beter samen te werken binnen de coöperaties is het mogelijk om betere inkoop- en verkoopafspraken te maken. De oogst levert zo meer op en er ontstaat ruimte om bijvoorbeeld samen een machine te kopen of bijscholing te volgen. Hierdoor stijgt de opbrengst verder en krijgen cacaoboeren meer mogelijkheden om hun gezin te beschermen en hun kinderen naar school te laten gaan. Met COCODEP zorgen Delicia en Agriterra zo voor een rimpeleffect. Onze inzet versterkt niet alleen de economische ontwikkeling van de boeren in onze keten, maar ook de sociale ontwikkeling van hun gezinnen.

De doelen van COCODEP

Binnen COCODEP zijn concrete doelen opgesteld. We willen de levens van 3.000 cacaoboeren verbeteren door hun inkomen binnen vijf jaar tijd met 20% te laten stijgen. Daarbij is het ook belangrijk dat hun kinderen naar school (blijven) gaan. Na een uitgebreide analyse zijn in Aowin, Ghana, vijf lokale cacaocoöperaties geselecteerd die veel groeipotentie laten zien. Deze coöperaties hebben gemotiveerde en loyale leden, die zich met de hulp van COCODEP sterk kunnen ontwikkelen.

Met de steun van COCODEP werken de coöperatieleden bijvoorbeeld aan het versterken van het coöperatiebestuur en het verhogen van de productiviteit, die nu nog relatief laag is. Maar ook wordt gekeken naar een zogenaamd 'village savings and loans system' om zo fluctuerende inkomsten op te vangen en investeringen mogelijk te maken. Met Cooperative Child Labour Protection Committees (CLPCs) wordt meer bewustwording gecreëerd rondom kinderarbeid. Gelukkig gaan veel kinderen van coöperatieleden al regelmatig naar school, maar tijdens de oogstseizoenen daalt hun aanwezigheid sterk. COCODEP wil ervoor zorgen dat kinderen het hele jaar consistent naar school blijven gaan. Daarom is het zo belangrijk om in te zetten op stabiele inkomens, beschikbaarheid van financiering en toegang tot premiummarkten voor gecertificeerde cacao. Zo wordt een solide basis gelegd waarop de coöperaties in de toekomst zelf verder kunnen bouwen.



	 aantal leden	 aandeel vrouwen	 aandeel jeugd	 productie-volume (ton cacao)	karakterisering
Enchi	220	100%	6%	62.5	Jonge vrouwen-coöperatie met sterke sociale impact en groei-potentieel
Boinso	588	34%	18%	285	Hoog productie-niveau en goede basis voor aggregatie
Kramokrom	612	35%	23%	213	Sterke productiviteit en relatief hoge inkomens
Acquai	700	27%	16%	176	Grote leden-organisatie met potentieel voor professionalisering
Domeabra	358	38%	33%	140	Innovatieve coöperatie met focus op inkomens-diversificatie



3. Sociaal

Consumenten en eindgebruikers



WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Delicia maakt de lekkerste chocolade-producten. Onze producten zorgen voor een heerlijk genietmomentje: vol smaak, kleur en beleving. Wij willen dat consumenten zorgeloos van onze producten kunnen genieten. Vol vertrouwen dat onze producten veilig, lekker én van hoge kwaliteit zijn. Hierdoor blijven consumenten hun vertrouwde producten kopen en blijven onze klanten vertrouwen op de kwaliteit van Delicia. Daarom doen wij er alles aan om de voedselveiligheid van onze producten te waarborgen en zo bij te dragen aan de gezondheid en veiligheid van de consument.

De gezondheid en veiligheid van de consument speelt ook een rol bij de selectie van ingrediënten. Als leverancier van typische verwenproducten zoals hagelslag, gecoate lekkernijen en bite-size snacks, hebben wij te maken met producten die geassocieerd

kunnen worden met obesitas, overgewicht en aanverwante welvaartsziektes. Delicia vindt het te makkelijk om te zeggen dat het volhouden van een gezonde leefstijl volledig de verantwoordelijkheid is van de consument. Daarom blijven wij bij het (door)ontwikkelen van onze producten nadenken over het gezonder maken van onze producten door minder suiker en bewerkte ingrediënten te gebruiken, zonder daarbij in te leveren op smaakbeleving.

Dat betekent dat wij voortdurend innoveren om zo in te blijven spelen op de behoefte van de markt. Die innovatiekracht komt in de toekomst goed van pas nu de plannen rondom de suikertaks steeds vastere vorm aan gaan nemen. We zijn ervan overtuigd dat wij door onze langdurige samenwerkingen met klanten ook daar een weg in zullen vinden, zodat het leven ook dan 'delicious' blijft voor iedereen in de waardeketen.



HOW? - Doelstellingen en resultaten

Om de gezondheid en veiligheid van de consument te waarborgen, zet Delicia in op drie pijlers:

1. Interne processen die de voedselveiligheid bewaken.
2. Innovaties die inspelen op de marktvraag naar producten passend bij een gezonde leefstijl.
3. Klantrelaties die uitgroeien tot partnerschappen waarbij wij samen het assortiment vernieuwen en verbeteren.

Hoe wij ons inzetten voor de gezondheid en veiligheid van consumenten

- We behouden de hoogste voedselveiligheidsstandaard;
- Elk jaar starten wij minimaal 15 nieuwe innovatietrajecten om te blijven inspelen op de marktvraag;
- Onze leverbetrouwbaarheid is ieder jaar minimaal 98%.

Resultaten in 2025



Leverbetrouwbaarheid
98,3%



19 nieuwe
innovatietrajecten
opgestart



Voedselveiligheid & kwaliteit
BRCGS A-certificering
verlengd



WHAT? - Concrete acties in 2025

Innoveren productassortiment

Innoveren is natuurlijk niets nieuws voor Delicia. Al sinds onze oprichting ontwikkelen wij continu nieuwe producten, op eigen initiatief of in samenwerking met onze klanten. In 2025 gingen wij een partnerschap aan met één van de snelst groeiende clean label producenten van Nederland. Samen ontwikkelden wij een clean label hagelslag waarbij 'goede' grondstoffen centraal stonden. Zo vervingen wij bijvoorbeeld de geraffineerde suiker en voegden wij extra vezels toe. Er ontstond hierdoor een uniek product dat een echte gamechanger is in onze categorie. Daarnaast laat dit traject zien waar Delicia goed in is: snel schakelen, pro-actief samenwerken en openstaan voor inbreng van de klant. In dit geval was de klant ook actief in het mee-ontwikkelen en sourcen van ingrediënten.

Verdiepen klantrelaties

Bij Delicia geloven wij in partnerschap. Samen met klanten werken we aan vernieuwing. In 2025 zagen wij daarvan een mooi voorbeeld. We werden door één van onze belangrijkste zuivelklanten benaderd met de vraag of wij met productoptimalisaties de carbon footprint van onze chocolade gecoate producten konden verlagen. Er ontstond vervolgens een mooie ketensamenwerking waarbij wij het gesprek voerden (triloog) met onze chocoladeleverancier en klant aan tafel. Gezamenlijk kwamen wij tot een overeenkomst waarbij wij op de producten van onze klant chocolade doen van de leverancier waarbij maximaal is ingezet op CO₂-reductie. Een echte win-win-win-situatie.

Verbeteren kwaliteit interne audits

Uit onze interne kwaliteitssystemen bleek dat onze interne auditoren niet meer voldoende waren opgeleid om hun werk conform de nieuwste eisen uit te voeren. Daarom organiseerden wij een interne audit training voor alle (toekomstige) auditoren. Tijdens deze training leerden de medewerkers hoe zij zelfstandig op een uniforme wijze een interne audit kunnen voorbereiden, uitvoeren en erover rapporteren.

Afnemen onaangekondigde BRCGS/IFS-audit

In september 2025 vond er een onaangekondigde BRCGS/IFS-audit plaats. Delicia is hierbij met vlag en wimpel geslaagd. Onze medewerkers hebben laten zien dat ze niet alleen hun werkzaamheden tot in de puntjes beheersen, maar ook precies weten wat er nodig is op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit. Er waren een paar kleine verbeterpunten die direct zijn opgepakt conform onze interne standaarden.



4. Governance



Materiële thema's Governance

Op basis van de impactmaterialiteit en financiële materialiteit heeft Delicia haar speerpunten geselecteerd op het gebied van governance. Hieronder volgt een overzicht van de geselecteerde thema's. Hierna volgt een uitleg per thema.

Eerlijke bedrijfsvoering

De bedrijfscultuur laat zien waar een organisatie naartoe wil, via haar waarden en overtuigingen. Ze stuurt het dagelijks handelen op basis van gedeelde uitgangspunten en normen, zoals kernwaarden, een missie of een gedragscode.

Risico's

- Associatie met corruptie in de (cacao)keten.

Kansen

- Transparantie in de keten vergroten;
- Samenwerking met integere ketenpartners.

SDG 8 Waardig werk en economische groei

- 8.3 Het formaliseren en bevorderen van groei door productieve activiteiten, ondernemerschap, innovatie.

SDG 16 Vrede, justitie en sterke publieke diensten

- 16.5 Einde maken aan corruptie en omkoperij in al haar vormen.

Wij geven richting aan de toekomst vanuit onze kernwaarden en overtuigingen. Deze sturen ons dagelijks handelen en zijn erop gericht om via integere handelspraktijken winstgevend te zijn.



4. Governance

Eerlijke bedrijfsvoering



WHY? - Waarom Delicia zich hiervoor inzet

Voor Delicia is 'Together we make life delicious' niet zomaar een slogan. Het is de drijfveer die ons handelen beïnvloedt, iedere dag weer. En hoewel het woord 'delicious' misschien de meeste aandacht trekt, is 'together' voor ons minstens net zo belangrijk. Want het leven mooier (of lekkerder) maken, is iets wat wij samen doen. Met alle partijen in onze waardeketen. Daarom hebben wij in ons beleid opgenomen dat onze bedrijfsvoering niet alleen effectief en economisch moet zijn, maar ook maatschappelijk verantwoord.

We zetten ons ook in voor een eerlijke en transparante bedrijfsvoering. Daarbij is geen ruimte voor corruptie. Cacao producerende landen, zoals Ghana, hebben daar veel last van. De oogst staat er o.a. onder druk door de illegale zoektocht naar goud (Galamsey). Gelukkig kan Delicia rekenen op langdurige samenwerkingen met eerlijke en betrouwbare leveranciers. Daarbij kiezen wij bewust voor

leveranciers die hun bedrijfsvoering op orde hebben, ook al moeten wij daar wat extra voor betalen.

Onze langdurige samenwerkingen met leveranciers helpen ons ook bij het vergroten van de transparantie in onze waardeketen. Dat helpt ons bij het nemen van onze verantwoordelijkheid. We kunnen risico's beter in kaart brengen en hierop acteren. Maar ook kunnen wij beter laten zien waar wij mee bezig zijn en voorzien in de informatiebehoefte van onze klanten en lokale overheden. Zo voorkomen wij niet alleen sancties, maar versterken wij ook onze relatie met onze afnemers.

Voor Delicia zijn een strategisch inkoopbeleid en goede leveranciersrelaties belangrijke pijlers die ons helpen winstgevend en relevant te blijven.



HOW? - Doelstellingen en resultaten

Delicia zet haar invloed in de waardeketen in om integer handelen te bevorderen, zodat wij samen het leven van iedereen in de waardeketen 'delicious' maken.

Hoe wij bijvoorbeeld bijdragen aan eerlijke bedrijfsvoering

- We passen voortdurend due diligence toe in de ketens van onze kritische grondstoffen om zo hoog risico's te bepalen en gerichte maatregelen te kunnen nemen.

- We delen in 2026 onze nieuwe Delicia Supplier code en Code of Conduct met onze leveranciers en zorgen ervoor dat deze uiterlijk in 2027 door minimaal 50% is ondertekend.
- Vanaf 2026 integreren wij een ESG-assessment in de leveranciersbeoordeling van al onze grondstoffenleveranciers, vanaf 2027 geldt dit ook voor verpakkingsleveranciers.

Resultaten in 2025



Klokkenluidersmeldingen
0



97% van de leveranciers
heeft supplier code getekend



ESG in leveranciersbeoordeling:

- Beoordelingscriteria opgesteld
- 100% grondstoffenleveranciers beoordeeld
- Resultaten pro-actief bespreken



WHAT? - Concrete acties in 2025

Toepassen 'due diligence' (gepaste zorgvuldigheid)

We evalueren doorlopend of ons duurzaamheidsbeleid nog actueel is en stellen bij waar nodig. We doen dit aan de hand van de richtlijnen van de OESO en de Guiding Principles on Business and Human Rights van de Verenigde Naties. Dit helpt ons om de risico's waar wij mee te maken hebben in kaart te brengen en te beoordelen. Heel concreet hebben wij in 2025 een onderzoek uitgevoerd naar onze leveranciers van cacao en palm. We hebben per grondstof-/leverancier-/landcombinatie bekeken met welke risico's wij te maken hebben en maakten een plan om de grootste risico's aan te pakken. Zo dragen wij bij aan het voorkomen van mensenrechtenschendingen zoals kinderarbeid en milieuproblemen zoals ontbossing.

Updaten Delicia Supplier-code

We maakten een goede start met het updaten van de Delicia Supplier-code. In dit document

maken wij afspraken met onze leveranciers over hoe wij zakendoen en de eisen die gelden op het gebied van grondstoffen en logistiek. In de nieuwe versie hebben wij duurzaamheid verder uitgewerkt aan de hand van de ESG-thema's. Ook stellen wij op het gebied van duurzaamheid strengere eisen aan onze leveranciers. Daarnaast hebben wij extra aandacht voor ethiek door bijvoorbeeld de klokkenluiderprocedure expliciet onder de aandacht te brengen van onze leveranciers en uit te leggen hoe zij hier zelf gebruik van kunnen maken.

Wanneer de nieuwe Delicia Supplier-code gereed is, moet hij worden ondertekend door al onze leveranciers.

Uitbreiden leveranciersbeoordelingen met ESG-prestaties

Ieder jaar beoordelen wij de prestaties van onze leveranciers op het gebied van leverbetrouwbaarheid en kwaliteit/voedselveiligheid. Sinds 2025 kijken wij ook naar

de prestaties op het gebied van ESG. Zo beoordelen wij bijvoorbeeld wat zij doen op het gebied van CO₂-reductie en kijken wij hoe ver ze zijn op het gebied van social compliance. We vragen onder andere of ze sociale audits uitvoeren waarbij gekeken wordt naar arbeidsomstandigheden en eerlijke lonen. De komende jaren willen wij dit verder doorontwikkelen zodat wij nog gerichtere maatregelen kunnen nemen.

Doorlopende maatschappelijke betrokkenheid

Delicia toont haar maatschappelijke betrokkenheid niet alleen in cacao producerende landen, maar ook lokaal in Nederland. Wat wij in 2025 bijvoorbeeld deden:

- Producten doneren aan de Voedselbank en Villa Pardoës;
- Rondleidingen verzorgen voor diverse onderwijsinstellingen (bijv. Yonder, HAN, HAS en diverse basisschoolklassen);
- Bijdragen aan sponsoractiviteiten van medewerkers, waaronder Alpe d'HuZes en Samen tegen kanker Liempde;
- Doneren van producten en deelnemen aan het voetbaltoernooi van The Zero Hunger Games.
- Jaarlijkse sponsoring lionsclub voor kerstpakketten voor mensen die onder de armoedegrens leven.



Duurzaamheidsstatements

1. ALGEMEEN

Dit rapport betreft het duurzaamheidsverslag van Delicia bv.

Gevestigd op Zevenheuvelenweg 53-55, 5043 AN Tilburg, The Netherlands.

Geolocatie: 51.58792 / 5.04630.

EU ID: NLNHR.18005095

NACE-sector classificatiecode: 1082 – Vervaardiging van chocolade en suikerwerk.

B1 – Grondslag voor het opstellen van duurzaamheidsverklaringen en duurzaamheid gerelateerde certificaten of onderschrijvingen

Dit rapport beslaat het kalenderjaar 2025 dat loopt van 01-01-2025 tot en met 31-12-2025 en is opgesteld volgens de VSME-standaard. Als grondslag voor deze rapportage is de basis- en uitgebreide module gekozen.

B11 en C8 zijn ongewijzigd ten opzichte van het verslag van 2024 en weggelaten uit deze rapportage.

Delicia had aan het eind van de rapportageperiode 167 medewerkers.

Delicia is lid van de United Nations Global Compact (UNGC) en onderschrijft daarmee de 10 principes van de UNGC op het gebied van mensenrechten, arbeid, milieu en anti-corruptie.

Delicia heeft in 2025 de Ecovadis Gouden medaille behaald.

Delicia staat geregistreerd bij Sedex onder company referentie ZC1008101 en site referentie ZS1072237.

Delicia heeft zich via het Science Based Targets initiatief gecommitteerd aan het opstellen van bedrijfsbrede emissiereductie-doelstellingen om binnen 1,5°C opwarming van de aarde te blijven. SBTi ID is 40016507.

Delicia heeft in 2025 wederom haar Fair trade en RSPO-certificaat behaald. Delicia is certificaathouder bij de volgende instanties:

- Rainforest Alliance, ID RA_00034342108,
- Fairtrade, FLO ID 32677,
- RSPO, lidmaatschapsnummer 9-0850-14-000-00.

C1 – Strategie: Bedrijfsmodel en duurzaamheid

Zie Hoofdstuk 1. Over Delicia, pagina 8-11.

B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

	B2	B2	B2	C2	C2
Beleid	Bestaande duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven?	Publiek beschikbaar?	Bevat het beleid doelstellingen?	Indien JA: korte beschrijving en doelstellingen	Hoogste senior niveau binnen de onderneming dat verantwoordelijk is voor de uitvoering
Klimaatverandering	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 14-15	Algemeen directeur
Verontreiniging	Niet Materieel voor Delicia				
Water en mariene bronnen	Niet Materieel voor Delicia				
Biodiversiteit en ecosystemen	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 16-19	Algemeen directeur
Circulaire economie	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 20-21	Productie directeur
Eigen medewerkers	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 24-26	Algemeen directeur
Medewerkers in de keten	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 27-31	Algemeen directeur
Geïmpacteerde gemeenschappen	Niet Materieel voor Delicia				
Consumenten en eindgebruikers	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 32-33	Algemeen directeur
Zakelijk gedrag	Ja	Ja	Ja	Zie pagina 35-37	Algemeen directeur

2. MILIEU

B3 – Broeikasgasemissies, berekend volgens het GHG-protocol

	2024	2025	Eenheid
(Scope 1 + locatie gebonden Scope 2)	2.827	57	ton CO ₂ e
Scope 1	554	54	ton CO ₂ e
Scope 2	3.719	3	ton CO ₂ e
Locatiegebonden	2.273	3	ton CO ₂ e
Marktgebonden	3.719	3	ton CO ₂ e
Totaal (Scope 1 + 2 + 3)	188.714	174.258	ton CO ₂ e
Scope 3	185.887	174.201	ton CO ₂ e
Aangekochte goederen en diensten	178.749	173.247	ton CO ₂ e
Cloud computing en datacentra	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Kapitaalgoederen	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Brandstof- en energiegerelateerde activiteiten	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Transport en distributie stroomopwaarts	851	740	ton CO ₂ e
Afval gegenereerd in operaties	204	214	ton CO ₂ e
Zakenreizen	3	uitgesloten	ton CO ₂ e
Woon-werkverkeer van werknemers	146	uitgesloten	ton CO ₂ e
Geleasede activa stroomopwaarts	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Transport stroomafwaarts	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Verwerking van verkochte producten	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Gebruik van verkochte producten	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Einde-levensduur behandeling van verkochte producten	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Geleasede activa stroomafwaarts	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Franchises	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e
Investeringsen	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e

C3 – GHG-reductiedoelstellingen en klimaattransitie

In 2025 heeft Delicia haar CO₂-reductiedoelstellingen ingestuurd ter validatie bij het SBTi. Op het moment van publiceren van dit rapport zijn Delicia's bedrijfsbrede emissiereductie doelstellingen om binnen 1,5°C opwarming van de aarde te blijven, in lijn met wetenschappelijke data, gevalideerd door SBTi. SBTi ID is 40016507.

Lees meer over Delicia's transitieplan op pagina 14-15.

B4 – Verontreiniging van lucht, water en bodem

Delicia is niet verplicht bij wet of via andere relevante autoriteiten om te rapporteren over verontreiniging.

Delicia laat jaarlijks een milieu-audit uitvoeren.

B5 – Biodiversiteit

Delicia grenst niet aan biodiversiteitsgevoelige gebieden.

B6 – Wateronttrekking

	2024	2025
Totale hoeveelheid waterverbruik (m³)	14.229	9.968
Hoeveelheid waterverbruik op overstromingsgevoelige locaties (m³)	Delicia ligt niet op een overstromingsgevoelige locatie.	Delicia ligt niet op een overstromingsgevoelige locatie.

B7 – Materiaalgebruik en circulaire economie

	2024	2025
Totaal afval	443 ton	432 ton
Niet-gevaarlijk	442 ton	431 ton
Recyclage of hergebruik	251 ton	255 ton
Verbranding of storting	191 ton	176 ton
Gevaarlijk	0,53 ton	1,29 ton
Recyclage of hergebruik	Nog niet bekend	Nog niet bekend
Verbranding of storting	Nog niet bekend	Nog niet bekend

3. SOCIAAL

B8 – Medewerkers – Algemene kenmerken

	2023	2024	2025
Totaal medewerkers	160	180	167
Type contract: Onbepaalde duur	126	169	155
Bepaalde duur of bepaald werk	34	11	12
Geslacht			
Man	128	137	129
Vrouw	32	43	38
Medewerkersverloop (%)	6,3	8,9	4,2
Aantal stagiaires	8	12	15

B9 – Medewerkers – Gezondheid en veiligheid

	2023	2024	2025
Aantal registreerbare werkgerelateerde ongevallen	10	13	11
Ratio registreerbare werkgerelateerde ongevallen (ongevallen/100 mdw)	6,3	7,2	8,0
Aantal dodelijke ongevallen als gevolg van werkgerelateerde verwondingen of gezondheidsissues	0	0	0

B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding

	2025
Medewerkers die gelijk of meer dan het geldend minimum loon ontvangen, bepaald door de CAO	100%
Beloningsverschil tussen mannelijke en vrouwelijke medewerkers	2%
Medewerkers dat onder CAO valt	100%
Totaal aantal opleidingsuren	1.424

C5 – Aanvullende (algemene) kenmerken van het personeelsbestand

	2024	2025
Gender diversiteit management	0.5	0.33
Man	8	12
Vrouw	4	4
Niet-loontrekkende werknemers		
Zelfstandigen	0	0
Interims	23	1

C6 – Aanvullende informatie over eigen personeel: Mensenrechtenbeleid en – processen
C7 – Ernstige negatieve mensenrechten incidenten

Mensenrechten	Kinder-arbeid	Gedwongen arbeid	Mensen-handel	Discriminatie	Ongevallen-preventie
Code of conduct of human rights policy eigen medewerkers?	Y	Y	Y	Y	Y
Klantenbehandelings-mechanisme eigen medewerkers?	Y	Y	Y	Y	Y
Bevestigde incidenten eigen medewerkers?	N	N	N	N	Y
Ondernomen acties?	Zie pagina 27-31	Zie pagina 18-19 en 27-31	Zie pagina 18-19 en 27-31	Zie pagina 24-26	Zie pagina 24-26
Bevestigde incidenten medewerkers in de keten, geïmpacteerde gemeenschappen of consumenten en eindgebruikers?	N	N	N	N	N

4. GOVERNANCE

C9 – Genderdiversiteit in de bestuursorganen

Het dagelijks bestuur van Delicia bv bestaat uit 4 directieleden, die gezamenlijk met complementaire talenten en gedeelde ambitie bouwen aan een sterke, toekomstbestendige organisatie.



Peter van Veldhoven
Algemeen Directeur



Elise van Wijngaarden
Hoofd Personeelszaken



Jan Willem Pikaar
Productie Directeur



Kris Matten
Financieel Directeur

	2024	2025
Genderdiversiteit RvB	0,25	0,25



Delicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

Postadres

Postbus 5052
5004 EB Tilburg
Nederland

Bezoekadres

Zevenheuvelenweg 53
5048 AN Tilburg
Nederland

T: +31 13 462 55 25

E: info@delicia.nl