



Dēlicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

Duurzaamheidsverslag 2024

Voorwoord

Beste lezer,

Met trots presenteren we u het eerste duurzaamheidsverslag van Delicia. In dit verslag vertellen we meer over onze strategie, doelen en behaalde mijlpalen. Daarnaast werpen we een blik op de toekomst, waarin duurzaamheid nog verder in onze bedrijfsvoering geïntegreerd zal worden.

Het zijn de eerste stappen van een grote reis waarin we onze eerste Dubbele Materialiteits Analyse (DMA) hebben gemaakt en publiekelijk de 10 principes van het UN Global Compact onderschreven hebben. Dankzij de inspanningen van het IMVO-team en Inge van Gool als Programma manager IMVO zijn er grote stappen gezet.

We zijn er trots op dat onze duurzaamheidsinspanningen voor het derde opeenvolgende jaar zijn bekroond met een zilveren Ecovadis medaille. Er is nog veel werk te doen en er zijn nog veel uitdagingen te overwinnen, die we op de Delicia-manier aanpakken: door passie en eigenaarschap te tonen, transparant te zijn en ons samen continu te blijven ontwikkelen.

De gegevens in dit verslag gaan over het boekjaar 2024, dat loopt van 1 januari tot en met 31 december. Het omvat de prestaties van ons bedrijf Delicia, gevestigd te Tilburg, en onze inspanningen in de keten. Dit document voorziet Delicia's management, aandeelhouders, klanten en belanghebbenden van gedetailleerde informatie over ons duurzaamheidsprogramma.

We gaan door met het publiceren van duurzaamheidsrapporten op jaarbasis. Wij hopen dat dit verslag u inspireert en motiveert om samen met ons op te trekken op weg naar een duurzamere wereld, want: Together we make life delicious.



Peter van Veldhoven
Algemeen Directeur Delicia bv

Delicia
TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS



**DE CORPORATE SUSTAINABILITY REPORTING DIRECTIVE (CSRD) EN
HET OMNIBUSVOORSTEL: GEVOLGEN VOOR DELICIA**

Volgens de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), werd oorspronkelijk verwacht dat wij onder de verplichting zouden vallen vanaf het boekjaar 2025. In voorbereiding daarop hadden we onze rapporteringsthema's reeds afgestemd op de resultaten van onze Dubbele Materialiteits Analyse, conform de **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**.

Het Omnibusvoorstel, gepubliceerd op 26 februari 2025, bracht echter wijzigingen met zich mee: de deadline voor naleving werd uitgesteld naar boekjaar 2027 (rapportering in 2028) en er ontstond onzekerheid over de vraag of we nog onder de reikwijdte vallen. Op basis van de nieuw ingevoerde drempel van 1.000 werknemers zouden we uitgesloten worden van de CSRD-verplichtingen.

Voor ondernemingen die mogelijk niet langer onder de CSRD vallen, wordt de nieuwe **VSME-standaard** aanbevolen als een alternatief rapporteringskader. Daarom hebben we de VSME-standaard gebruikt als uitgangspunt voor dit verslag en waar relevant, verwijzingen naar de ESRS standaarden opgenomen.

Inhoudsopgave

Voorwoord Algemeen Directeur 3

Delicia in cijfers 6

We willen het voor iedereen beter maken 9

- Introductie door Directieteam..... 9

1. Over Delicia 11

- Producten, services en markten13

- Delicia & IMVO 14

2. Duurzaamheidsstrategie 17

- Interview Inge van Gool, Project manager IMVO 17

- Dubbele Materialiteits Analyse19

- Dubbele Materialiteits Matrix 21

3. Grondstoffen 23

- The Hunger Project..... 25

- Reisverslag Adomfe..... 26

- Shea, de kracht van vrouwen in de keten 28

4. Eigen medewerkers 31

- Interview Elise van Wijngaarden, Hoofd Personeelszaken..... 31

- De Ondernemingsraad..... 33

- Interview Jeske van Dongen, Veiligheidscoördinator 35

5. Onze fabriek 37

- Add-on warmtepomp, Interview Maichel Franke, Manager Technische dienst 38

- Reductie productieafval, Gertjan Lok, Manager Innovation & Improvement 40

6. Eerlijke producten 42

- Interview Hedwig Kaastra, Manager Risicomanagement..... 42

- Interview Ellen Moonen en Casper Speijer, Verkoop..... 44

Duurzaamheidsstatements..... 46

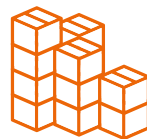
Bijlage..... 62

Delicia

TOGETHER WE MAKE LIFE DELICIOUS

2024 in cijfers

Meer dan **230** sku's
in meer dan **16 landen**
in Europa



- Directe CO₂-uitstoot (scope 1) **gereduceerd met ruim 25%** t.o.v. 2023
- Productie-afval **verminderd met 15%** t.o.v. 2023



Oktober 2024

Adomfe gemeenschap heeft zich zelfredzaam verklaard na een interventie van 3 jaar!
88% van de mensen in Adomfe heeft vertrouwen dat ze kunnen bijdragen aan verandering in de gemeenschap.



In 2024 was **onze lever-betrouwbaarheid**
98,0%



In 2024 zijn we
25
nieuwe innovatie-trajecten gestart



In 2024 hebben we
10%
minder klachten ontvangen t.o.v. 2023

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

- E** **Eigenaarschap**
Verantwoordelijkheid 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



Totaal **180**
medewerkers in dienst



137 mannen **43** vrouwen
en **12** stagiairs



18
medewerkers
hadden een
werkjubileum

Ziekteverzuim
8,2%
(kort/midden/
lang verzuim)



Algemene
**medewerkers-
tevredenheid**
gestegen met
6%



” *Together we make life delicious', dit is onze belofte aan onze medewerkers, consumenten, cocoaboeren, klanten, leveranciers én onszelf.*

We willen het voor iedereen beter maken

2024 is het jaar waarin we weer rust en overzicht kregen na een turbulente tijd. Daar hebben we met z'n allen keihard aan gewerkt. Dat klinkt misschien saai. Maar als alles om je heen beweegt, is stabiliteit precies wat nodig is.

Van uitdaging naar stabiliteit

De afgelopen jaren hadden we te maken met meerdere uitdagingen, zeker gezien de leverbetrouwbaarheid in 2023. Het leek alsof alles tegelijk op ons afkwam: covid, de oorlog in Oekraïne, krapte op de arbeidsmarkt, verhoogd ziekteverzuim, stijgende cacaoprijzen én een onverwachte leveringsstop van chocolade door een salmonellabesmetting bij onze leverancier. Tegelijkertijd vroeg intern de overstap van Baan op SAP om veel geduld en flexibiliteit. Deze klus is inmiddels succesvol afgerond dankzij het doorzettingsvermogen en de samenwerking binnen Delicia.

Deze periode maakte ons één ding duidelijk: om vooruit te kunnen, moesten we eerst zorgen voor een stevige basis. Dit is gelukt. Hierdoor schoot ons leveringsniveau omhoog naar 98%. Ook op moeilijke momenten bleven we betrouwbaar leveren. Toen een andere leverancier tijdelijk niet kon leveren, konden wij snel opschalen om zo het complete hagelslagschap bij onze klant te vullen met onze hagel. Tegelijkertijd bleven we financieel gezond door scherp op de kosten te letten en slim in te kopen.

Duurzaamheid voorop

Ondanks alle uitdagingen bleven we aandacht houden voor duurzaamheid. Dat leverde mooie resultaten op. Zo

behaalden we een zilveren Ecovadis-medaille. Hiermee staat we in de top 10 procent van onze sector. Daarnaast zetten wij een grote stap richting CO₂-neutrale productie door de installatie van onze add-on warmtepomp. Ook hebben we het Adomfe-project in Ghana succesvol afgerond. Daarmee verbeterden we het onderwijs, de lokale economische ontwikkeling en herbebossing in tien Ghanese dorpen. Niets geeft meer voldoening dan te weten dat onze hagelslag bijdraagt aan een betere wereld voor de mensen aan het begin van onze keten.

Het huis op orde

Deze mooie resultaten zijn mogelijk door de inzet en betrokkenheid van onze collega's op de werkvloer. Ook daar keerden de rust en het overzicht terug. Met focus op de administratie op orde draagt SAP nu bij aan betrouwbare data binnen Delicia. En dankzij het vernieuwde ICT-team wordt er verder gewerkt aan de borging van onze ICT-systemen en de betrouwbaarheid van onze data.

We investeerden flink in opleiding en training om zo de ontwikkeling van onze collega's te stimuleren. Mede dankzij onze nieuwe arbodienst ging het verzuim omlaag en de nieuw gevormde actieve ondernemingsraad zorgde voor betere interne communicatie en een betere samenwerking met de directie.

Digitale vooruitgang

Digitaal zijn flinke eerste stappen gezet. Met de introductie van Power BI-dashboards kregen we toegang tot heldere en eenduidige informatie. Discussies gaan niet meer over de ►



juistheid van de cijfers, maar over wat we met die cijfers doen. Dat scheelt frustratie én tijd. Hierdoor nemen we betere beslissingen, in minder tijd.

Uitdagingen bieden ook kansen

Natuurlijk gaat niet alles in één keer goed. De add-on warmtepomp leverde in het begin flink wat uitdagingen op en ook de hoge cacaoprijzen blijven een punt van aandacht. Tegelijkertijd daagt dit ons uit om te blijven vernieuwen. Zo kijken we nu naar producten met minder suiker, meer proteïne of extra vezels, zonder afbreuk te doen aan de lekkere smaak die onze klanten van ons gewend zijn.

Vooruitblik naar 2025

We hebben duidelijke doelen voor 2025. We verbeteren ons leveringsniveau zodat we structureel boven de 98% blijven. Daarnaast brengen we onze CO₂-uitstoot verder omlaag en zetten we nog meer in op datagedreven werken via Power BI. En intern blijven we werken aan het terugdringen van het ziekteverzuim. Ook het terugdringen van afval staat hoog op de agenda zodat we zo min mogelijk verspillen. Als klap op de vuurpijl introduceren we minimaal twee nieuwe producten die inspelen op de vraag naar gezondere keuzes.

Samen verder

Deze ambities kunnen we alleen realiseren als we goed met elkaar blijven communiceren. In 2024 zagen we hoe belangrijk het is om open het gesprek aan te gaan, ook als dat soms moeilijk is. Daarom blijven we in 2025 investeren in onze samenwerking en open communicatie. 'Together we make life delicious' is voor ons geen loze slogan. Het is onze belofte aan onze eigen medewerkers, consumenten, cacaoboeren, klanten, leveranciers én aan onszelf.

Tot slot willen we iedereen bedanken. Voor het harde werk, het vertrouwen, de kritische blik en de nodige humor. Zonder deze ingrediënten smaakt zelfs de lekkerste chocolade maar half zo goed. Laten we samen van 2025 een jaar maken waarin we duurzaam verder groeien, in impact, innovatie én plezier. ■

Directieteam Delicia

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

1. Over Delicia

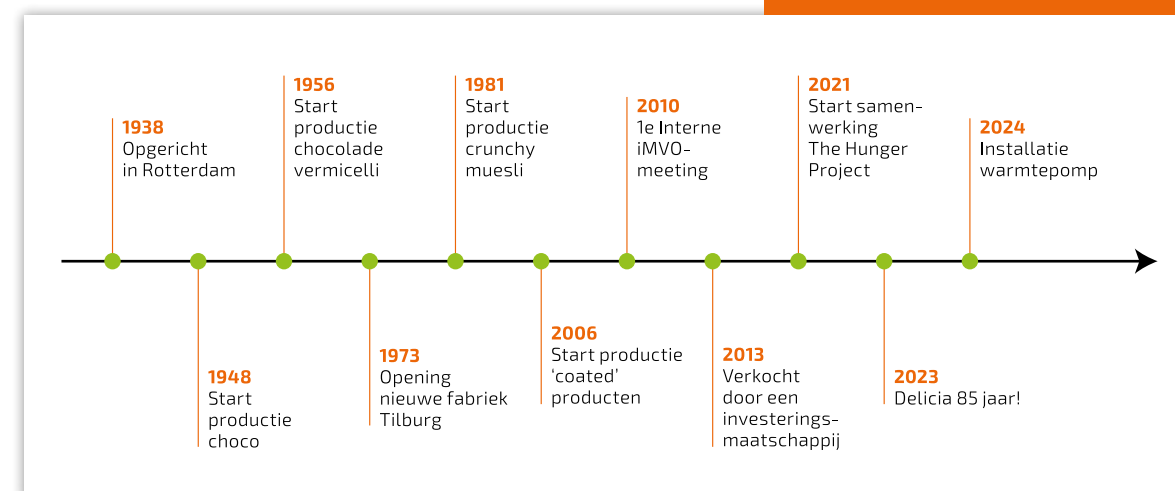
"Together we make life delicious!"

Delicia bv werd in 1938 opgericht met de overtuiging 'Together we make life delicious'. Ruim 85 jaar later is dit 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.

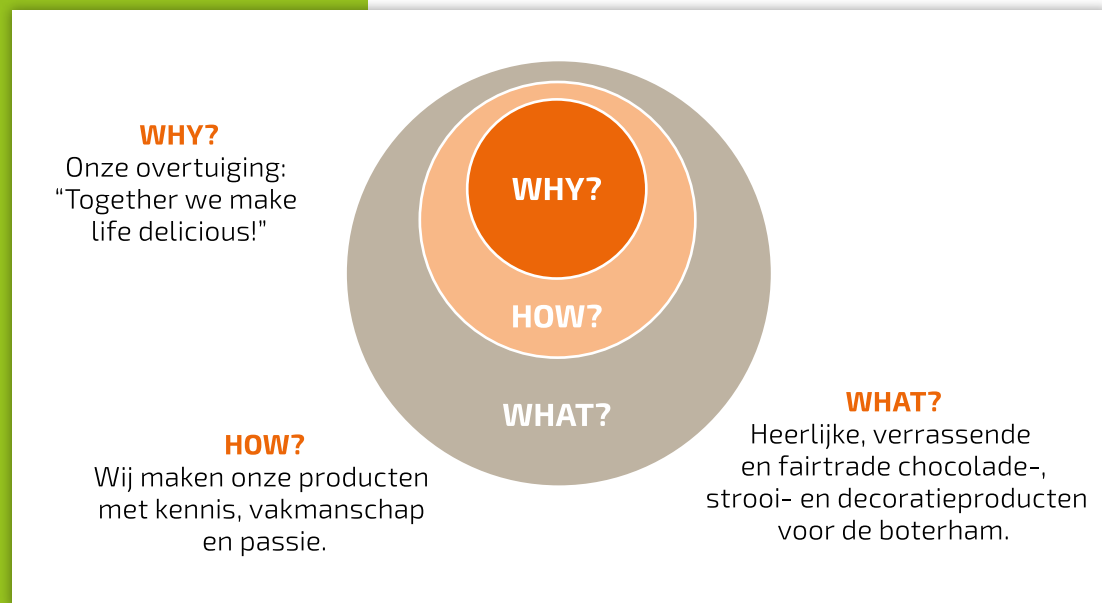
We streven ernaar een blijvende en positieve impact te maken op iedereen die bij Delicia betrokken is. De cacaoboeren in Ghana en Ivoorkust krijgen een eerlijke prijs en ondersteuning bij duurzame teeltmethoden. Met leveranciers werken we transparant samen aan innovaties en in onze lokale gemeenschap creëren we banen. Dit doen we ook door actief betrokken te zijn bij lokale initiatieven.

Voor onze aandeelhouders levert deze visie een gezond en toekomstbestendig bedrijf op, waarin duurzaamheid is verweven in elke strategische beslissing. We zijn samen op weg naar een duurzame en succesvolle toekomst wanneer al onze stakeholders – van boer tot consument – een glimlach op hun gezicht krijgen van onze werkwijze. ►

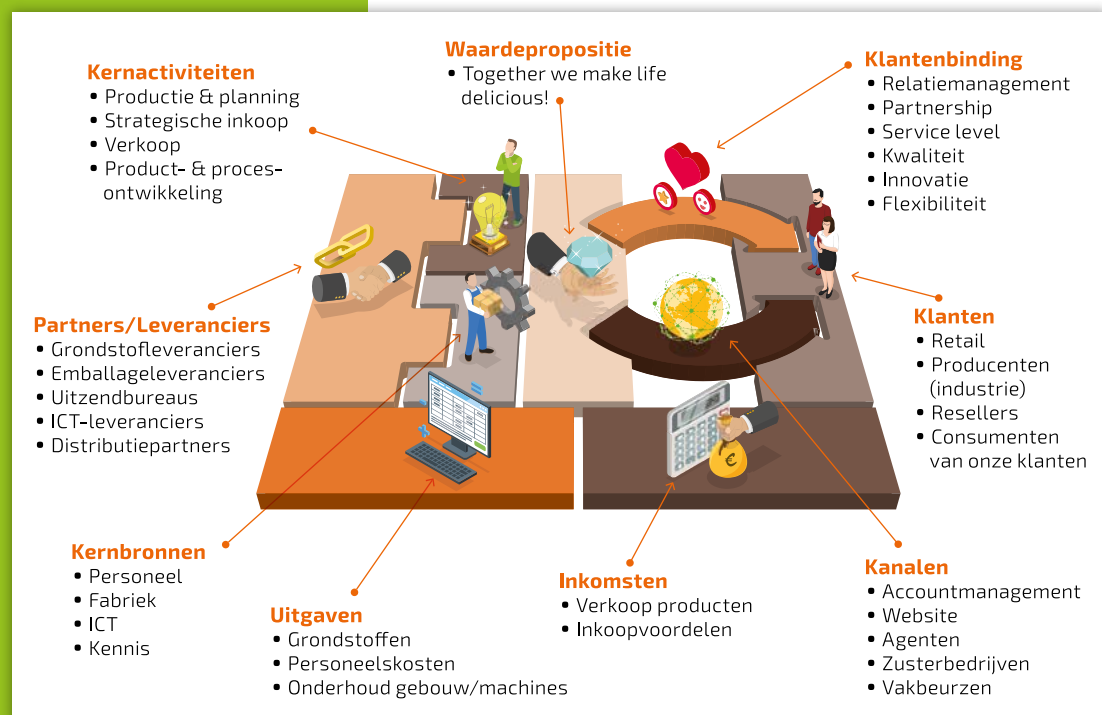
Delicia in vogelvlucht



Zo creëren we waarde



Delicia's business model canvas



Producten, services en markten

Delicia maakt de lekkerste chocolade-producten. Vol passie werken we 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 de bakkerij- en zuivelsector.

Bij Delicia geloven we in groei door partnerschappen en innovatie. We investeren in langdurige relaties met onze leveranciers en klanten. Onze verkoopafdeling werkt nauw met hen samen en bouwt aan duurzame partnerschappen voor de lange termijn. Daarbij zijn de innovatiesessies met

onze klanten een belangrijke factor om klanttevredenheid te garanderen. Door het uitwisselen van trends en co-creatie inspireren we onze klanten tot nieuwe ideeën en concepten, die leiden tot innovatieve producten. Wij geloven dat transparantie hierin het sleutelwoord is.

Het R&D team (onderzoek en ontwikkeling) is de drijvende kracht achter ontwikkelingen en innovaties. Dit team combineert klanteisen met marktinzichten en expertise. Zo ontstaan nieuwe ideeën en concepten, zowel proactief als op verzoek van de klant. Vervolgens voeren onze multidisciplinaire accountteams de lopende projecten uit om zo te voldoen aan de behoeften van de klant. Samen komen we tot de beste resultaten. ►



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

Delicia's waardeketen



Delicia & SDG's

Delicia bv werkt bewust aan het duurzaamheidsprogramma. We zetten ons in voor de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties (UNSDG's) en hebben ons daarom in 2023 aangesloten bij het UN Global Compact-programma. In 2024 koppelden we ons duurzaamheidsprogramma aan de relevante SDG's. In onze jaarverslagen communiceren we over onze voortgang. ■



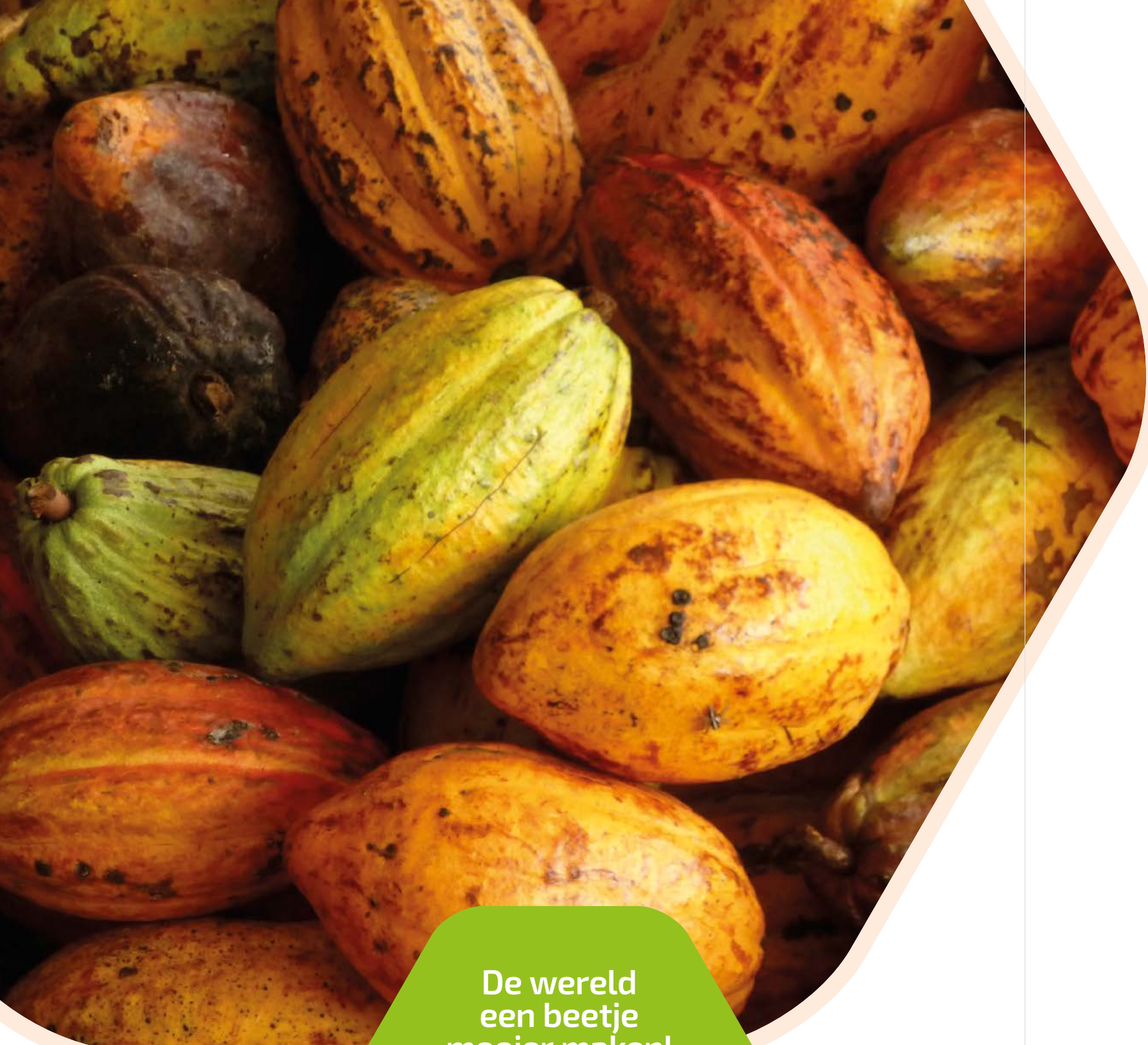
Delicia & IMVO

Al bijna 20 jaar is duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen belangrijk voor Delicia. In die tijd is er veel veranderd. De verwachtingen vanuit de maatschappij nemen toe en wet- en regelgeving wordt steeds strenger. Tegelijkertijd stond Delicia voor een paar grote uitdagingen met een wereldwijde pandemie, stijgende grondstofprijzen en een oorlog op Europees grondgebied.

In 2023 besloten we om het IMVO-team uit te breiden door het aanstellen van een Programma manager IMVO. Dit om meer focus, regie en toewijding te hebben op het uitvoeren van onze duurzaamheidsdoelstellingen.

Het IMVO-team ontwikkelde een toekomst-bestendige duurzaamheidsstrategie samen met vertegenwoordigers vanuit Inkoop, Technische Dienst, Risico Management, Personeelszaken en Communicatie. De basis van deze strategie is de uitgevoerde Dubbele Materialiteits Analyse. Deze analyse laat zien welke materiële thema's de komende jaren belangrijk zijn in ons duurzaamheidsbeleid. Met ons toegewijde IMVO-team blijven wij ook in de toekomst voorlopen op het gebied van duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Voor het duurzaamheidsprogramma werkte Delicia samen met www.slidingdoors.be.



De wereld een beetje mooier maken!

Onze duurzaamheidsreis begint bij de cacaoboeren in Ghana en eindigt in de glimlach van onze consument, die geniet van onze heerlijke producten.

2. Duurzaamheidsstrategie



“Delicia is zich zeer bewust van haar impact op de gehele keten.”

Inge van Gool,
Programma manager IMVO

In 2023 wordt Inge van Gool aangesteld als Programma manager IMVO bij Delicia. Haar eerste verantwoordelijkheid was het opstellen van een Dubbele Materialiteits Analyse. Een uitstekende manier om ons bedrijf goed te leren kennen. We vroegen haar naar haar bevindingen.

Een sector op een omslagpunt

“De chocolade-industrie staat voor grote uitdagingen: klimaatverandering, ontbossing en sociale ongelijkheid. Tegelijkertijd groeit de vraag naar verantwoorde producten. Delicia ziet hierin geen obstakel, maar een kans om voorop te lopen en bij te dragen aan verantwoord grondstoffengebruik. Als erfgenaam van een rijke traditie en voorloper in groene innovaties schrijven we een nieuw hoofdstuk - waar traditie en vernieuwing samenkomen en elke chocoladevlok een verhaal vertelt van positieve verandering.”

Van cacaoboon tot gemeenschap

“Onze duurzaamheidsreis begint bij de cacaoboeren in Ghana en eindigt in de glimlach van onze consument, die geniet van onze heerlijke producten. We kopen niet alleen cacao; we investeren in levens. Samen met The Hunger Project werken we aan betere inkomens,

bosherstel en onderwijs voor de lokale gemeenschappen. Sinds 2020 is 100% van onze cacao (cacaomassa, -poeder en -boter) gecertificeerd door Fairtrade of Rainforest Alliance én kopen we 100% RSPO-gecertificeerde palmolie in. Dat zijn belangrijke stappen op weg naar 100% duurzame chocolade in de toekomst.”

Innovatie in Tilburg

“In onze fabriek in Tilburg, het kloppende hart van Delicia, draaien we op groene stroom en hebben we in 2024 onze add-on warmtepomp in bedrijf genomen als onderdeel van onze duurzame energiestrategie. We hebben ook producten ontwikkeld met minder en zelfs zonder suiker, zodat iedereen ervan kan genieten. Momenteel werken we aan een volledig plantaardige melkchocoladehagel om onze milieu-impact te verkleinen. In de afgelopen jaren schommelde het productieafval tussen de 2 en 3%. Door onze productieprocessen beter in te richten, willen we dit structureel onder de 2% brengen, zodat we zo min mogelijk hoogwaardige grondstoffen verspillen. Zo versterken we niet alleen onze directe omgeving, maar zetten we ook Tilburg op de kaart als broedplaats voor duurzame innovatie.” ►



Een werkgever met hart voor mensen

"Delicia's duurzame missie begint dichtbij huis, met goed werkgeverschap. Met 180 medewerkers – waarvan velen al jaren bij onze 'familie' horen – investeren we in veiligheid, vitaliteit en groei. Omdat het ziekteverzuim in 2024 boven het branchegemiddelde was, heeft het terugdringen van dat percentage alle prioriteit gekregen. Door naast het blijvend werken aan een goede en veilige werkomgeving ook nóg meer in te zetten op de begeleiding van zowel de zieke medewerker als de leidinggevende. Ons vitaliteitsprogramma en een feestcommissie stimuleren ook de gezondheid en verbondenheid van onze medewerkers.

Vooruitblikken met moed en ambitie

"De plannen voor de komende jaren zijn ambitieus. We willen ons proces en onze keten namelijk nog verder verduurzamen. Volledig gecertificeerde grondstoffenstromen en het uitwerken en uitvoeren van een CO₂-reductieprogramma spelen daarbij een belangrijke rol. Geïnspireerd door onze eigen veerkracht – en ondersteund door samenwerkingen met universiteiten en investeringen in circulaire processen – blijven we innoveren, open communiceren en de lat telkens hoger leggen. Want bij Delicia draait duurzaamheid uiteindelijk om één vraag: hoe maken we het leven niet alleen lekkerder, maar ook mooier voor iederéén? Het antwoord ligt in elke stap die we zetten. **Together we make life delicious.**"

Dubbele Materialiteits Analyse

In dit rapport over 2024 rapporteren wij voor de eerste keer over niet-financiële data. Wij hebben de materiële thema's bepaald aan de hand van de Dubbele Materialiteits Analyse, **conform CSRD-richtlijnen**. We doen dit ter voorbereiding op de wettelijke verplichting in 2028. Als gevolg van het Omnibus voorstellen, hebben we de VSME-standaarden als rapporteringskader gebruikt in dit verslag.

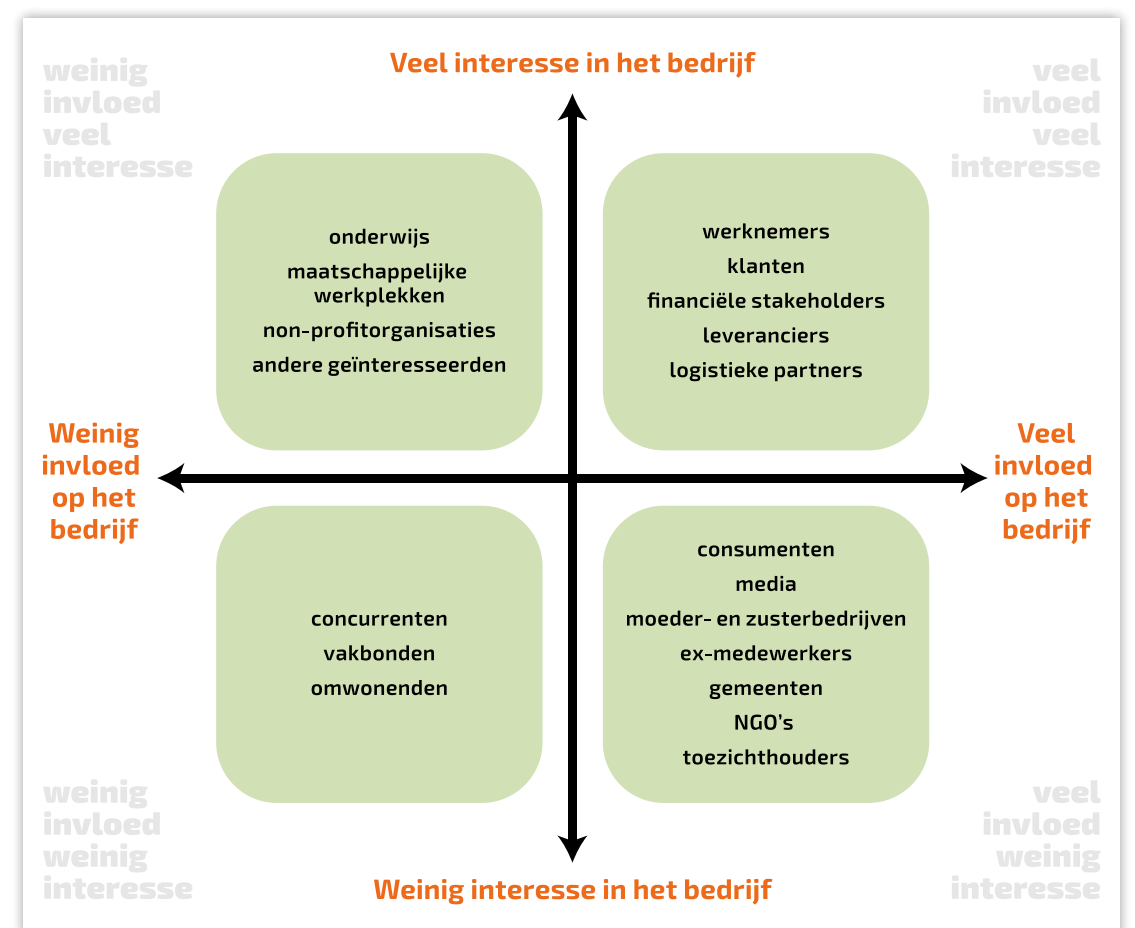
Eerst zijn de stakeholders van Delicia **geïdentificeerd en geclassificeerd**. Vervolgens zijn de interne en externe

stakeholders in kaart gebracht op een zogeheten macht-/belangenmatrix. Een representatieve selectie is geïnterviewd. De vragen die we stelden zijn:

1. Wat is je ESG-impact en wat zijn je risico's en kansen?
2. Hoe beoordeel je de prestaties van Delicia in duurzaamheid?
3. Welke risico's en kansen zie je voor Delicia?

Een schematische weergave van onze stakeholdersanalyse vindt u in de volgende grafiek en tabel. ►

Stakeholder mapping



Resultaten stakeholder interviews

Medewerkers	- Eerlijke beloning en waardering - Baanzekerheid - Ontwikkel- en carrièremogelijkheden - Veilige werkomgeving met gezonde arbeidsomstandigheden
Leveranciers	- Goede en veilige arbeidsomstandigheden in de waardeketen - Transparant inkoopproces zonder corruptie - Beperken van verlies biodiversiteit en stoppen ontbossing - Verminderen waterverbruik
Klanten	- Maatregelen om klimaatverandering tegen te gaan - Verminderen van afval en het circulair inzetten van grondstoffen - Gendergelijkheid, geen discriminatie van eigen medewerkers - Bijdragen aan de gezondheid en veiligheid van de klant
Logistiek	- Verminderen klimaatimpact - Verminderen luchtvervuiling - Goede arbeidsomstandigheden voor het eigen personeel
NGO	- Beëindigen verlies aan biodiversiteit - Goede arbeidsomstandigheden in de waardeketen (geen kinderarbeid, leefbaar inkomen) - Respecteren rechten inheemse volken

Er is ook deskresearch gedaan om:

- te benchmarken met industriestandaards;
- te meten aan de hand van duurzaamheidsindices;
- te leren van branchegenoten.

brancheorganisaties. Er is ook rekening gehouden met de risicobeoordeling van de onderneming in het afgelopen kalenderjaar. Alle verzamelde en geanalyseerde input resulteerde in een shortlist van onderwerpen.

Voor relevante duurzaamheidsthema's in de sector is gekeken naar sectorstandaarden en duurzaamheidsrapporten van branchegenoten en

De inzichten liggen vast in de lijst met relevante onderwerpen en impact, risico's en opportuniteiten.

Overzicht relevante thema's

Milieu-informatie	Sociaal
- Klimaatverandering - Klimaatadaptatie - Klimaatmitigatie - Scope 1 emissies - Energie - Water en mariene hulpbronnen - Waterverbruik - Biodiversiteit en ecosystemen - Directe drukfactoren op biodiversiteitsverlies - Verandering in landgebruik (ontbossing) - Gebruik van hulpbronnen en circulaire economie - Afval(stoffen)	- Eigen personeel - Arbeidsomstandigheden - Veiligheid en gezondheid - Gelijke behandeling en kansen voor iedereen - Werknemers in de waardeketen - Kinderarbeid - Gedwongen arbeid - Consumenten en eindgebruikers
Governance-informatie	Delicia specifiek
- Zakelijke gedragsregels - Bedrijfscultuur - Corruptie en omkoping	- Certificering - Traceerbaarheid

De impact en financiële materialiteit is in een workshop met een multidisciplinair team bepaald.

De **impactmaterialiteit** stellen we vast op basis van de ernst van de impact en de waarschijnlijkheid dat deze zich voordoet. Scoorde een van de impactmaatregelen (omvang, reikwijdte of herstelbaarheid*) een 3, dan schoven we de resultaten van de formule opzij en zetten we het niveau van de voorlopige impactmaterialiteit van dit onderwerp op 'kritiek'.

* Voor de volledige criteria, zie de tabellen op pagina 49.

De **financiële materialiteit** beoordeelden we door het scoren van de 'tijdshorizon', de 'omvang van de financiële impact' en de 'waarschijnlijkheid van optreden'.

De **Dubbele Materialiteits Matrix** is opgesteld op basis van de impact-materialiteit en de financiële materialiteit. De hoogst scorende thema's op de financiële materialiteitsas én de impactmaterialiteitsas kregen het predicaat 'materieel voor Delicia'. Ieder materieel onderwerp gaven we een definitie en motivering (zie bijlage pagina 64-65). Dit geeft een duidelijke prioriteit voor het duurzaamheidsprogramma van Delicia, in lijn met de meest urgente kwesties voor zowel het bedrijf als de industrie. ►

De directie heeft de gepresenteerde resultaten goedgekeurd.



Dubbele Materialiteits Matrix

Deze onderwerpen komen vanaf verslagjaar 2024 jaarlijks terug in deze duurzaamheidsrapportage.

In dit verslag komen aan bod: 'upstream in de waardeketen', waaronder verantwoorde inkoop, voorbereidingen op de ontbossingswetgeving (EUDR) en ons project samen met The Hunger Project in Adomfe. Verder komen onze inspanningen in de eigen operatie (en highlights) en onze samenwerking met klanten aan bod. ■



”

We tillen onze duurzaamheidsambities naar een hoger niveau.



3. Grondstoffen

In onze productiefaciliteit gebruiken we een verscheidenheid aan grondstoffen. Deze grondstoffen hebben ieder op hun eigen manier impact op de duurzaamheid van onze productie. De belangrijkste risico's om rekening mee te houden zijn ontbossing, kinderarbeid en leefbaar loon. Deze thema's spelen vroeg in onze waardeketen en zijn volgens de Dubbele Materialiteits Analyse 'materieel'.

Delicia neemt hierin haar verantwoordelijkheid en wil concreet bijdragen aan een oplossing. Onze inspanningen worden objectief erkend met diverse certificeringen. Daarmee is onze strijd niet klaar. Risico's als kinderarbeid en

ontbossing blijven aanwezig bij het verkrijgen van cacao. Door gebrek aan traceerbaarheid is het lastig om vast te stellen of er echt geen enkele vorm van dwangarbeid is gebruikt in dit proces. Daarom blijven we alert en evalueren we ons inkoopproces continu. Onze inzet reikt verder dan certificering van ons vereist. We zijn intrinsiek gemotiveerd om, van boer tot boterham, bij te dragen aan een duurzaam (én lekker) product.

Cacao is ook sterk verbonden met ontbossing en dus verlies van biodiversiteit en klimaatverandering. Dit zorgt voor onvoorspelbare weersomstandigheden die een directe invloed hebben op de kwaliteit en de volume van cacao. ►



EUDR
Eind 2025 gaat de Europese Deforestation Regulation in werking. Dat betekent onder andere dat er alleen nog maar chocolade, cacao producten 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.

Onze certificeringen en keurmerken



Rainforest Alliance
Een internationale stichting die zich inzet voor een duurzamere wereld, met aandacht voor natuurbehoud en betere leefomstandigheden voor boeren en bosgemeenschappen.

Fairtrade

Samen zetten we ons in voor een eerlijke wereld met gelijke kansen voor iedereen. Door middel van audits wordt vastgesteld of wij aan de eisen van het keurmerk voldoen.



Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)
We zetten ons in voor een duurzame palmolie industrie. Tijdens een jaarlijkse audit wordt gecontroleerd of wij alleen RSPO-gecertificeerde, duurzame palmolie gebruiken.

We willen deze risico's bestrijden en tillen onze duurzaamheidsambities daarom naar een hoger niveau.
Wat we doen:

- Inkopen van gecertificeerde grondstoffen, zoals Rainforest Alliance, Fairtrade en Round-table on Sustainable Palm Oil.
- Opbouwen van langdurige relaties met betrouwbare leveranciers.
- Duurzaam investeren in de gemeenschappen waar onze grondstoffen vandaan komen.

Maar we houden ons bezig met meer ontwikkelingen, zoals de verscherpte duurzaamheidswetgeving. De opkomende wetgeving voor duurzaamheid (bijvoorbeeld EUDR, CSRD, CSDDD) dwingt ons tot het nemen van verantwoordelijkheid in de waardeketen en te zorgen voor vergenvorderde traceerbaarheid en transparantie. Ook hebben we te maken met een scherpe prijsstijging van de belangrijkste grondstoffen, zoals cacao, door hevige speculatie op de markt.



The Hunger Project

Van 2021 tot 2024 was Delicia betrokken bij een project van The Hunger Project in Adomfe, Ghana. Dit vierjarige traject was erop gericht de gemeenschap in Adomfe te versterken in hun weg naar zelfredzaamheid. Zelfredzaamheid betekent dat de inwoners zo goed samenwerken – met elkaar en met hun lokale overheid – dat ze zelfstandig verder kunnen bouwen aan het einde van honger en armoede. Ze zijn in staat om nieuwe uitdagingen effectief samen aan te pakken, zonder verdere ondersteuning van The Hunger Project.

De lokale economie in Adomfe leunt sterk op de productie van cacao. Binnen het project hebben bewoners hun eigen plannen ontwikkeld en uitgevoerd, bijvoorbeeld op het gebied van het verbeteren van landbouwtechnieken, toegang tot zorg en onderwijs, het tegengaan van kinderarbeid en het creëren van nieuwe economische kansen. Deze door de gemeenschap zelf aangestuurde initiatieven leggen een solide basis voor blijvende groei en ontwikkeling.

Dit ambitieuze project sloot perfect aan bij onze inzet voor sociale verant-

woordelijkheid, gericht op directe, betekenisvolle impact en autonomie. We zijn er trots op dat we hebben kunnen bijdragen aan de randvoorwaarden waarmee de mensen in Adomfe zélf het verschil maken – voor nu én voor de toekomst.

Hoe het begon

In 2021 startte Delicia met de financiering van een meerjarig project van The Hunger Project in Adomfe, Ghana – in een regio waar de economie grotendeels afhankelijk is van cacao productie. Gedurende de vierjarige samenwerking ontvingen we regelmatig updates over de voortgang richting zelfredzaamheid. Zo werden landbouwmethoden verbeterd, werd ingezet op betere toegang tot zorg en onderwijs, en ontstonden door de gemeenschap geïnitieerde initiatieven om kinderarbeid te beëindigen en economische veerkracht op te bouwen.

De drie kerndoelen van Delicia binnen dit partnerschap:

1. herbebossing;
2. het uitbannen van kinderarbeid;
3. een leefbaar loon. ►



Een reisverslag van ons bezoek aan Adomfe

In 2024 bezocht Inge van Gool (Programma manager IMVO) Ghana. Het doel van deze reis was om Adomfe te bezoeken. Met eigen ogen zag zij daar hoe het door Delicia gefinancierde project van The Hunger Project een aantoonbaar verschil maakt voor de lokale gemeenschap.

Op naar Adomfe

"We vlogen van Accra naar Kumasi in de Ashanti-regio, het hart van Ghanaese cacao. Na een autorit van ongeveer twee uur arriveerden we in Morso, onderdeel van de Adomfe-gemeenschap. We werden daar warm onthaald door de Queen Mother, dorps-oudsten en 'animators' – vrijwilligers uit de gemeenschap."

"Tijdens de gesprekken vertelden de animators hoe hun leven is veranderd dankzij de trainingen van The Hunger Project: cacaoboeren hebben geleerd hoe ze hun land beter kunnen bemesten en oogsten, waardoor de opbrengst in drie jaar tijd meer dan verdubbeld is. Een ander belangrijk speerpunt was vrouwenemancipatie. Vrouwen spreken zich meer uit, staan sterker in de gemeenschap en hebben soms zelfs landrechten verworven. Dat is iets waar iedereen ter plaatse – en ook wij – met recht trots op is."

"In Adomfe bezochten we vervolgens het epicentrum van The Hunger Project. Wederom werden we enorm gastvrij ontvangen en gaven we de inwoners de kans om te vertellen wat de samenwerking voor hen betekent. Als kleine Nederlandse verrassing hadden we

hagelslag meegenomen, wat tot hilarische en positieve reacties leidde."

Een eigen kliniek en kraamkliniek

"Een van de grote veranderingen in Adomfe is de oprichting van een eigen kliniek, waardoor medicijnen en medische zorg nu veel gemakkelijker toegankelijk zijn. Er is ook een kraamkliniek, waar vrouwen kunnen bevallen onder begeleiding van een verloskundige in plaats van thuis. Dat maakt een enorm verschil in de veiligheid voor moeder en kind. De verloskundige doet haar werk zo goed dat ze er al meermaals voor is onderscheiden."

"Ook hebben we een zogeheten 'cacaobomen stekker' bezocht – een programma dat samen met de regering wordt uitgevoerd. Boeren kunnen hier stekjes krijgen van cacaobomen die beter bestand zijn tegen klimaatveranderingen en een hogere opbrengst leveren. Het is prachtig om te zien hoe overheid en gemeenschap hier samen optrekken. Wat er in Adomfe is bereikt in slechts drie jaar tijd, is ronduit indrukwekkend: betere oogsten, grotere zelfstandigheid voor vrouwen en betere toegang tot zorg."

"Voor Delicia is het essentieel om duurzaam te investeren in de gemeenschappen waar onze grondstoffen vandaan komen. Deze reis heeft laten zien dat we echt een verschil kunnen maken – en dat we nog lang niet klaar zijn. We kijken ernaar uit om verder te bouwen aan de toekomst."



Enkele resultaten uitgelicht

In vier jaar heeft The Hunger Project veel impact gemaakt: van het verbeteren van de gezondheidszorg tot het trainen van boeren op het maken van mest. We geven een aantal voorbeelden.

Indicator		Midterm-evaluatie 2021	Eind-evaluatie 2023
Kinderen die naar school gaan: • meisjes • jongens		92% 89% 95%	94% 94% 95%
Huishoudens met toegang tot schoon water		75%	100%
Huishoudens met toegang tot sanitaire voorzieningen		64%	72%



Zelfredzaam epicentrum



88%
van de mensen in Adomfe heeft vertrouwen dat ze kunnen bijdragen aan verandering in de gemeenschap.

Epicentrum Adomfe:

- heeft een zelfredzaamheids-score van 90,2 behaald (minimum was 80);
- is geregistreerd als zelfstandige stichting;
- is verbonden met het elektriciteitsnet;
- heeft een eigendomsakte voor de grond van het epicentrumgebouw;
- verdient met eigen sociale ondernemingen voldoende inkomsten voor het epicentrum.

Shea, de kracht van vrouwen in de keten

Delicia ondersteunt de duurzaamheidsprogramma's van onze palm shea-leveranciers. Sheanoten zijn één van Delicia's grondstoffen. De sheaboter in de CBE (Cacao Butter Equivalent) wordt gewonnen uit sheanoten van de sheaboom. Deze boom groeit voornamelijk in de zogeheten 'shea belt' die loopt van Guinee tot Oeganda. Ghana is een belangrijke producent van shea.

Ongeveer 16 miljoen vrouwen zijn werkzaam in deze industrie. Hun werk varieert van het oogsten tot het verwerken van de sheanoten. Wij ondersteunen de duurzaamheidsprogramma's van onze beide palm shealeveranciers door het betalen van een premium prijs.

Door deelname aan deze programma's benadrukken we onze betrokkenheid bij

maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzame inkoop. Zo dragen we bij aan het verbeteren van de ergonomische, sociale en financiële omstandigheden voor de vrouwen die de sheanoten verzamelen. Deze partnerschappen zijn cruciaal voor het stimuleren van positieve verandering in de wereldwijde toeleveringsketen.

AAK: directe inkoop van shea

Door een premium prijs te betalen, stellen we palm shealeverancier AAK in staat zich in te zetten voor het verminderen van armoede en het vergroten van de zelfredzaamheid van meer dan 240.000 vrouwen. AAK doet dit via directe handel, renteloze microkredieten en training van vrouwen (van de vrouwengroep Kolo Nafaso) die shea verzamelen in West-Afrika. Resultaat in 2021: 100% traceerbaarheid en een volledig gescheiden toeleveringsketen bij de oorsprong.

Bunge: Where life grows-program

Palm shealeverancier Bunge gebruikt onze bijdrage voor haar 'Where life grows'-programma. Dit programma is om drie redenen opgezet:

1. Empowerment van vrouwen, zodat zij duurzaam in hun levensonderhoud kunnen voorzien voor toekomstige generaties, hun gezondheid en welzijn kunnen verbeteren, stabiele inkomensmogelijkheden krijgen en onderwijs en training kunnen volgen.
2. Sociaaleconomische waarde creëren in hun gemeenschappen door het opbouwen van een duurzame shea-industrie, het versterken van de shea-infrastructuur en toeleveringsketen, het ondersteunen van lokale crushers en shea-verzamelaars en het verbeteren van de arbeidsomstandigheden en economische kansen.
3. Behoud en bescherming van het shealandschap, minimaliseren van de milieu-impact in de toeleveringsketen, behoud en herstel van savannelandschappen en ecosystemen en vermindering van de CO₂-uitstoot in de shea-toeleveringsketen. ■

De vrouwen van de Nasia en Nakpaya community werken met (door Delicia gesponsorde) shea rollers. Door deze over de grond te rollen, 'vangen' ze de nootjes tussen het ijzer en hoeven de vrouwen niet krom te staan om ze met hun handen op te rapen. Iets dat bovendien gevaarlijk kan zijn in verband met slangen en schorpioenen.





Strooi een glimlach!



” Werkplezier voor iedereen:
dàár geloof ik in!

4. Eigen medewerkers



**“Een scherp oog
voor vitaliteit van
onze medewerkers”**

Elise van Wijngaarden,
Hoofd Personeelszaken

‘Heerlijk energiek’ heet het vitaliteitsprogramma van Delicia. Dus: alles voor vitale medewerkers die zich goed voelen op de werkvloer. In 2024 was het subthema ‘meten = weten’, een laagdrempelige check waarbij het personeel vrijwillig hun metabolische leeftijd kon laten meten. Maar Delicia zette meer stappen om de gezondheid van de medewerkers beter te kunnen managen.

Hoofd Personeelszaken Elise van Wijngaarden bijt zich er dagelijks in vast. Het ziekteverzuim baarde enige zorgen. Een nieuwe aanpak leidde tot een aantal effectieve maatregelen. “Allereerst wisselden we van arbodienst. Ziekteverzuim bij productiebedrijven bleek toch een specifieke ‘tak van sport’. Onze nieuwe arbodienst had daar zijn sporen in verdiend. Zij kunnen ons veel beter helpen bij de begeleiding van zieke medewerkers, maar ook hoe we ons kunnen richten op het voorkomen van verzuim”, vertelt Elise. “Een voorbeeld daarvan is het daar waar mogelijk voorkomen van de zogenoemde ‘weekvol-makers’, waarbij een zo goed als herstelde medewerker bijvoorbeeld op donderdag met zijn leidinggevende afsprekt om pas maandag weer

- Ziekteverzuim met 14% gezakt t.o.v. 2023.
- Laatste kwartaal verzuim < 6%.
- Werkpleziermeting: 6% stijging naar 7,2.
- Thema's: Vertrouwen in de Organisatie & Welzijn en Gezondheid boven Benchmark.

te gaan werken. Daarbij willen we onze medewerkers op iedere manier motiveren om naar Delicia te komen, behalve natuurlijk als het echt niet anders kan. Daarbij uiteraard altijd met het uitgangspunt: ziek is ziek.”

Verzuimpreventie [VSME B9 – Medewerkers – Gezondheid en veiligheid]

Ook zorgen in de privésfeer kunnen leiden tot een ziekmelding. Daarom biedt Delicia voor het personeel bijvoorbeeld een budgetcoach of een mantelzorgmakelaar aan. “Wanneer je zorgen hebt of krijgt die je leven overhoop gooien, dan is het vaak ingewikkeld om je werk zo goed mogelijk te blijven doen. Daarom staat mijn deur, als vertrouwenspersoon binnen Delicia, voor iedereen altijd open. Voor een luisterend oor en/of een advies en om te bepalen of en welke interventie er kan worden ingezet om de medewerker te helpen. Inmiddels zien we zeker al positieve effecten van de nieuwe aanpak op het ziekteverzuim.” ▶



In 2024 hebben we 17
nieuwe medewerkers
verwelkomd
bij Delicia...



...en hebben 16
medewerkers Delicia
verlaten.



In 2024 waren er 10
vakbondsleden bij Delicia.

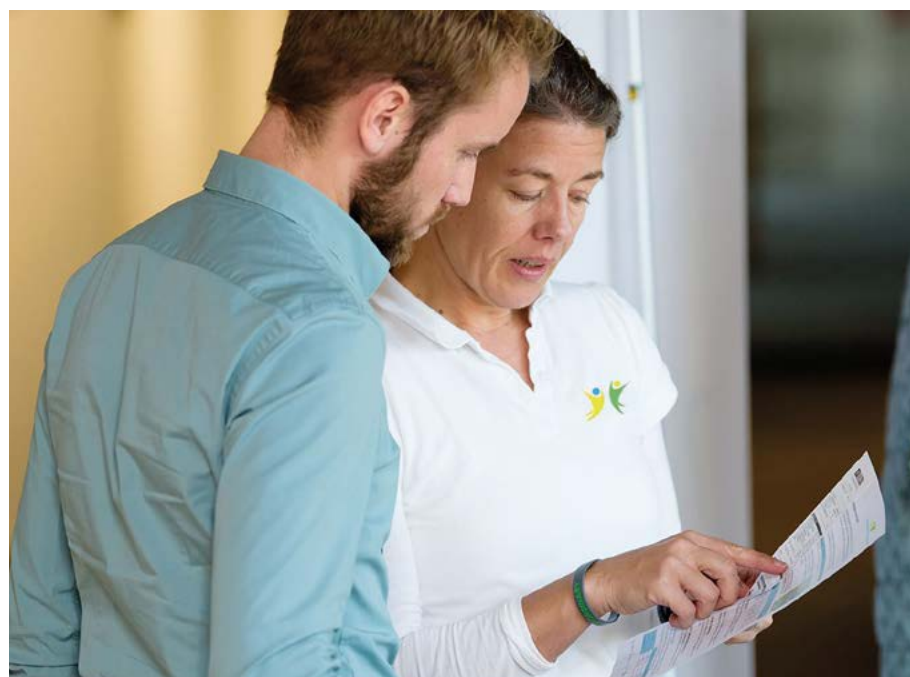
Strooi een glimlach

Werkplezier voor iedereen; dat is iets waar Elise heilig in gelooft. Daarom laat Delicia ieder jaar ook een werkpleziermeting doen door een onafhankelijk, extern bureau. Op basis van de resultaten daarvan, die in verschillende werkgroepen worden besproken, kan HR zo nodig bijsturen. Elise: "Dit programma, met de naam 'strooi een glimlach' is er uiteindelijk op gefocust om verbeteringen door te voeren die het werkplezier verhogen. Dat heeft dan weer een positief effect op het ziekteverzuim."

En we doen nog meer

[VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding]

We hechten veel waarde aan opleiding, ontwikkeling, coaching en training om het personeel te blijven prikkelen. "We luisteren naar iedereen én investeren in onze medewerkers die een loopbaanstap willen zetten bij Delicia", legt Elise uit. "Ons ontwikkelings- en leertraject 'voordoen - samen doen - zelf doen' is daarbij vrijwel altijd het uitgangspunt. Verder kan iedereen kiezen voor korting op een sportabonnement en afhankelijk van de woon-werk reisafstand op een fiscaalvriendelijke manier deelnemen aan onze fietsregeling. Zo houden we ons dus preventief met de gezondheid van onze werknemers bezig. Ook voor diegenen die nooit ziek zijn. Gezond zijn is een, maar gezond blijven is nóg belangrijker." ■



De Ondernemingsraad

[VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding]

De Ondernemingsraad (OR) heeft een intensief jaar achter de rug. Begin 2024 ging een vrijwel nieuwe OR onder het motto 'Samen voor elkaar' aan de slag. Later dat jaar vertrok er een lid en kwamen er maar liefst vier nieuwe leden bij.

Een van de belangrijkste speerpunten voor 2024 was het werk van de OR

zichtbaarder maken. Onderdeel daarvan was een persoonlijk voorstelrondje op intranet. Daarnaast werd de kwartaalrapportage (OR-signaal) weer gemaakt en gepubliceerd.

De organisatie was volop in beweging met veel wijzigingen waarover de OR meedacht en meebesliste. De raad was bijvoorbeeld nauw betrokken bij de bestuurswissel van Bernd Postma naar Peter van Veldhoven als algemeen directeur. Sinds deze wisseling zitten ►

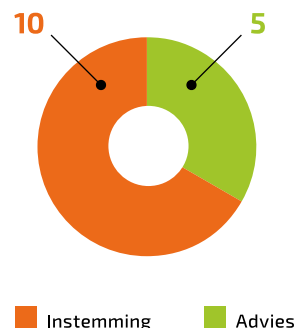
Peter van Veldhoven en Elise van Wijngaarden als bestuurders bij het OR-overleg. Ook op Arbogebied was de OR betrokken bij een aantal belangrijke ontwikkelingen. Bijvoorbeeld bij het hoge ziekteverzuim in 2024 dat hoger lag dan het branchegemiddelde. Helaas was er steeds minder aansluiting met de Arbodienstverlener in de aanpak hiervan. Delicia zocht en vond een nieuwe Arbodienstverlener. De OR was nauw betrokken bij dit proces en stelde kritische vragen om te begrijpen wat er veranderde en om in te kunnen schatten wat de impact op de medewerkers

zou zijn. Na goedkeuring door de OR ging Delicia in zee met de nieuwe Arbodienstverlener. De OR blijft de verzuimcijfers volgen en constateerde aan het eind van 2024 dat een daling is ingezet.

Volgens de Arbowetgeving moet de OR instemmen met het aanstellen van nieuwe preventiemedewerkers. De OR gaf veiligheidscoördinator Jeske van Dongen toestemming voor het aannemen van drie nieuwe preventiemedewerkers in 2024. Daarmee is het preventieteam compleet. ■

Totaal aantal OR-aanvragen 2024

- Aanstelling preventie-medewerkers (3x)
- Wijziging Arbo dienstverlener
- Aanpassing werktijden inpak 54
- Bedrijfskalender 2025
- Wijziging attentieregeling bij huwelijk
- Invoeren ADM-beleid
- Wijziging verzekeraar WIA-excedent en WGA



- Beëindiging mandaat statutair bestuurder
- Aanstelling nieuwe directeur
- Organisatiewijziging team Verkoop
- Wijziging taken magazijn-medewerkers
- Nieuwe functie: voorraad-administratie



“Streven naar een veilige werkvloer voor iedereen”

Jeske van Dongen,
Veiligheidscoördinator

[VSME B9 – Medewerkers – Gezondheid en veiligheid]

Een ongeluk zit in een klein hoekje en de truc is om de kans op een ongeluk zo klein mogelijk te maken én te houden. Het is dagelijkse kost voor Veiligheidscoördinator Jeske van Dongen en haar collega's van het preventieteam. En omdat het werk, de mensen, machines en procedures kunnen veranderen, is veiligheid een hot item bij Delicia.

Bewustzijn en het gedrag van de medewerkers zijn misschien wel de belangrijkste factoren wanneer het gaat om veilig werken. Te veel en te lange fysieke belasting passen ook bij dat rijtje. Kleine of grotere ongelukken liggen dan op de loer en juist dat wil Delicia in elke situatie voorkomen. Jeske van Dongen buigt zich er continu over: “Een melding van een onveilige situatie komt bij mij of het preventieteam terecht en wij zorgen ervoor dat de situatie wel veilig wordt. Maar er is meer.”

Actief meedenken

In elke productieafdeling zit een lid van het preventieteam aan wie de collega's vragen kunnen stellen over veiligheid. Volgens Jeske geldt: “Veiligheid is nooit achteroverleunen, maar altijd actief meedenken met je omgeving en met wat je aan het doen bent. Dat doen we scherp en met elkaar bij Delicia.”

- 42 Bedrijfshulpverleners.
- 1x Per maand preventiedag.
- 4 Toolboxen over veiligheid.

Maandelijkse preventiedag

En dus organiseert het bedrijf maandelijks een preventiedag waarop collega's met elkaar in gesprek gaan over veiligheid. Een kritisch rondje door de fabriek is op die dag vaste prik. Delicia streeft nu eenmaal naar 100% veiligheid. Jeske: “Voor iedereen is om die reden een online en praktische toolbox beschikbaar met handvatten en een training om je qua veiligheid bewuster te maken. Daar wordt veel en goed gebruik van gemaakt.”

Intern noodnummer

Jeske vervolgt: “Tegelijkertijd laten we onze bhv-trainingen jaarlijks door een externe, professionele partij aanpassen aan de actuele situatie. In 2024 sloten er zich 10 nieuwe bhv'ers aan, wat het totaal bij Delicia op 42 brengt. Een aantal dat we ook nodig hebben, gezien onze ploegendiensten. Zo kunnen we voldoen aan onze voorwaarde dat er altijd een bhv'er aanwezig is, 24 uur per dag. Hij of zij is voor iedereen herkenbaar aan een groen mutsje. Indien nodig is er een intern noodnummer waarmee een medewerker de aanwezige bhv'er aan de lijn krijgt.” ►

Bedrijfsnoodplan

Ook heeft Delicia in 2025 weer te maken met de landelijk verplichte Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) waarbij een externe partij bijvoorbeeld het geluid en de fysieke belasting toetst. "We doen eigenlijk heel veel en steeds meer om veilig werken te waarborgen. En alles wat we doen en belangrijk is om te weten, ligt vast in het zogenoemde Bedrijfsnoodplan van Delicia", vertelt Jeske. "In 2024 is dit plan weer geactualiseerd. Het noodplan is voor iedereen eenvoudig te vinden op onze sharepoint site. Zo blijven we samen alert en streven naar een veilige werkvloer voor iedereen." ■



13 KLIMAATACTIE



5. Onze fabriek

[VSME B3 - Energie en GHG-emissies] Klimaat-actie

Sinds 2016 werkt Delicia bewust aan het verminderen van onze CO₂-voetafdruk. In 2019 zetten we hierin een grote stap door over te stappen op 100% groene energie, opgewekt door windmolens en gecertificeerd door CertiQ. In 2017 werden zonnepanelen op ons dak geïnstalleerd waardoor we 4,1% van ons energieverbruik zelf opwekken.

Een groot deel van ons energieverbruik bestaat uit aardgas. Daarom is er in

2020 een projectteam opgezet om het aardgasverbruik te stoppen door een extra warmtepomp te installeren. Dit leidde in 2023 tot aanpassing van de infrastructuur in onze fabriek en in het eerste kwartaal van 2024 werd de add-on warmtepomp geïnstalleerd. Door de installatie van de warmtepomp en de inkoop van groene energie hebben we een grote stap gezet richting het minimaal halveren van onze directe uitstoot en de uitstoot van de ingekochte en verbruikte elektriciteit (scope 1 en 2) in 2030, en het klimaatneutraal zijn in 2050. ►



“Onze warmtepomp draagt bij aan een duurzamere wereld”

Maichel Franke,
Manager Technische dienst

In 2030 moeten 1,3 miljoen woningen en bedrijfsgebouwen in Nederland van het gas af zijn. Het uiteindelijke doel is volledig aardgasvrij in 2050. Op weg naar een duurzamere wereld. En dus startte ook Delicia vroegtijdig de zoektocht naar tal van mogelijke gasalternatieven. Een interessante reis met verrassende keuzes en onverwachte valkuilen. Maar mét resultaat: sinds half juli 2024 draait Delicia niet meer op aardgas, maar op een warmtepomp.

Je wilt als sterk bedrijf op tijd zijn, maar ook voortijdig al je verantwoordelijkheid nemen. Delicia was een van de pioniers op dat gebied. Manager Technische dienst Maichel Franke vertelt: “Het traject begon met een reeks interne gesprekken en een uitgebreid onderzoek door een extern adviesbureau. Wanneer je de stap neemt om op een andere manier in je energie te voorzien, mag je immers geen fout maken. Je móet de juiste keuze maken. Na de installatie van het alternatief is er geen weg meer terug.”

Kostentechnisch interessant

Na uitgebreide studies naar meerdere opties – Delicia onderzocht ook de aansluiting op ‘Ennatuurlijk’, het warmtenet van Tilburg – koos Delicia voor een eigen warmtepomp. Omdat die uiteindelijk het meest duurzaam bleek. Maar ook omdat

- Reductie energie verbruik 27% per GJ/ton.

deze relatief eenvoudig in het pand te implementeren was. Hoewel ook daar de nodige haken en ogen aan bleken te zitten.

Hobbels onderweg

Maichel: “De grootste hobbel was dat de koppeling tussen de warmtepomp en onze koelinstallatie niet mogelijk bleek. Dit omdat de warmtepomp een continue stroom restwarmte nodig heeft en die kon de oude koelcompressor niet leveren. Deze koelcompressor moesten we dus vervangen. Een forse extra investering ja, maar noodzakelijk en onvermijdelijk voor het goed functioneren van de warmtepomp. Eind goed, al goed dus. Het hele systeem staat nu bij ons op het dak. Over vier of vijf jaar gaan we terugverdienen, deels ook door de subsidie die we ontvangen van het Rijk.”

Functioneert prima

De overgang naar de warmtepomp leverde verder gelukkig weinig problemen op voor de dagelijkse gang van zaken bij Delicia. “De schoonmaakprocessen duurden ietsje langer, maar dat was ook het enige”, herinnert Maichel zich. “Wel spannend was natuurlijk het moment dat het gas er daadwerkelijk af ging en de warmtepomp aan.

Uiteraard was dat allemaal uitgebreid getest. Maar als het dan écht zover is, moet het ook wel werken. Ook daar zijn we goed doorheen gekomen. Nu functioneert alles prima en werken we duurzamer dan ooit. En het zorgde ook nog eens voor een vermindering van de hoeveelheid ammoniak van circa 1.500 kg naar 300 kg.”

Blij dat we zijn overgestapt

Omkijkend is Maichel tevreden: “We mogen als uitvoerend team, met vijf man van onze Technische Dienst, en als interne opdrachtgever Jan Willem Pikaar, Productie Directeur, trots zijn op het overgangstraject en het eindresultaat. Natuurlijk trekken we achteraf lering uit dit hele traject en realiseren we ons de vele lastige keuzes die we bovendien vaak onder tijdsdruk moesten maken. Maar we zijn heel blij dat we dit traject zijn aangegaan. En dat we die uiteindelijke overstap met z’n allen hebben kunnen realiseren. Een warmtepomp is voor ons simpelweg het beste alternatief voor aardgas. Qua kosten, maar belangrijker nog, ook als onze bijdrage aan een duurzamere wereld.” ■



SBTi

In 2024 hebben we voor het eerst onze CO₂-uitstoot gemeten over het voorgaande jaar (2023). Onze CO₂-emissies zijn onderverdeeld in drie onderdelen, ook wel scopes genoemd.

- **Scope 1:** de directe uitstoot door onze fabriek/vestiging, denk aan het verbruikte aardgas.
- **Scope 2:** de gekochte en verbruikte elektriciteit.
- **Scope 3:** de uitstoot van de hele waarde-keten, dus van ingekochte goederen en diensten tot het uiteindelijke productgebruik door de klant.

Ook onze klanten vragen steeds vaker om het verminderen van onze uitstoot, zij zijn namelijk zelf ook verplicht hun uitstoot te verminderen in lijn met het klimaatakkoord. Wij zijn als leverancier onderdeel van de scope 3 van onze klanten.

Het is daarom van belang om onze emissie aan de hand van reductiedoelstellingen in stappen te verminderen. Onze intenties zijn serieus en daarom hebben we ons in 2024 geregistreerd bij het Science Based Targets-initiatief. Via dit initiatief gaan we bedrijfsbrede emissiereductiedoelstellingen opstellen zodat we binnen 1,5°C opwarming van de aarde blijven. SBTi ID is 40016507.

In 2025 sturen we onze doelstellingen voor validatie in om aan te tonen dat ons programma voldoet aan deze eisen.

Reductie productieafval

[VSME B7 – Materiaalgebruik, circulaire economie en afvalbeheer]

Reductie productverliezen

Op de coated-afdeling kunnen we verliezen uit het productieproces niet opnieuw verwerken. Daardoor voeren we deze productverliezen af als veevoer. Door de sterk stijgende grondstofprijzen van cacao zorgt dit echter voor een toenemende kostenpost. Daarom staat dit onderwerp hoog op onze Operational Excellence-agenda. Om impact te maken.

Onderzoek naar oorzaak van productverlies

De hoeveelheid en oorsprong van het verlies is afhankelijk van het product, in combinatie met de gebruikte productielijn. Voor gerichte acties is in het eerste kwartaal van 2024 de hoeveelheid uitval per product en per productielijn in kaart gebracht, dat bleek een uitdagende puzzel. Desondanks stelden we vast welke producten de grootste verliesveroorzakers zijn, waarbij gekozen is om deze eerst aan te pakken.

Resultaten

In het tweede kwartaal van 2024 is een verbetersteam gestart. Doel: productverlies op cacaogranulaat reduceren. Het team gebruikte hiervoor de zogeheten 15-stappen-kaizen-methode, met als voornaamste stappen:

- Het probleem inzichtelijk maken op basis van metingen, oftewel waar en in welke hoeveelheden productieverlies ontstaat tijdens het produceren van een batch.
- De basiscondities herstellen. Dit betekent grotendeels het in goede staat brengen van de Machine, maar er is ook aandacht voor de factoren Mens, Materiaal en Methode. Het herstellen van de basiscondities resulteerde in 50% afvalreductie

vergeleken met de beginsituatie. Een besparing die, op basis van de toenmalige cacaoprijzen, direct merkbaar is. Het herstellen van de basiscondities bleek in het derde kwartaal ook van toegevoegde waarde op andere producten.

Vervolgstappen

In het vierde kwartaal van 2024 lag de focus op het vasthouden van de behaalde resultaten en het verder verbeteren:

- Vastleggen en borgen van de basiscondities op twee productielijnen.
- Automatisch in beeld krijgen van de afvalhoeveelheid op de coated-afdeling, zodat operators er direct op kunnen sturen.
- Bovenstaande aanpak verder uitrollen naar een volgend product.

Door bovenstaande initiatieven en een verhoogd bewustzijn onder de medewerkers voerden we ten opzichte van 2023 in 2024 15% minder afval af naar veevoer. Een flinke stap, maar we zijn nog lang niet klaar. In 2025 willen we het productieverlies nog verder reduceren. Ons streven is om de hoeveelheid afval ook in de toekomst structureel te blijven verminderen. ■



Gertjan Lok

Manager Innovation & Improvement



” In 2024 voerden we 15% minder afval af naar veevoer dan in 2023.

6. Eerlijke producten



“De veiligheid van de consument staat bij ons voorop”

Hedwig Kaastra,
Manager Risicomanagement

12 VERANTWOORDE
CONSUMPTIE
EN PRODUCTIE



Hoge eisen aan leveranciers en grondstoffen. En ook: Veiligheid, Hygiëne, Kwaliteit en Betrouwbaarheid. Iedere hagelslagkorrel van Delicia krijgt ermee te maken. En ook de andere producten zitten 24 uur per dag in een kwaliteitscontrolesysteem op basis van deze vier woorden. De veiligheid van de consument staat immers voorop. Dié moeten altijd zorgeloos kunnen genieten. Hedwig Kaastra ziet daar als Manager Risicomanagement al 14 jaar op toe.

Tijdens het gehele productieproces toetst Delicia de producten continu om alle risico's te managen. Hedwig Kaastra noemt een deel van de controles: “Het meeste werk vindt plaats voordat het bij ons in de fabriek komt. We hebben bijvoorbeeld de Delicia Supplier Code voor onze leveranciers, we beheren de allergenen, checken per grondstof wat de risico's zijn en voeren op iedere levering controles uit.”

Waarborgen van kwaliteit

“Controleren wat er binnenkomt is één”, vervolgt Hedwig. “Maar ook tijdens onze eigen processen hebben controles, het waarborgen van kwaliteit en het voorkomen van fouten prioriteit. Alles wat onze fabriek uitgaat, moet elke

- In 2024 is 100% van de medewerkers geslaagd voor de jaarlijkse voedselveiligheidstraining.
- In 2024 heeft Delicia wederom 2 voedselveiligheidscertificaten behaald: BRC-A en IFS-higher level.
- Collega's van 6 verschillende afdelingen voeren interne audits uit.

kwaliteitstoets kunnen doorstaan en 100% veilig zijn. Het zijn in veel gevallen immers wel consumentenproducten die we produceren, voor grote retailers en A-merken. En het is wel hún naam die op de verpakking staat. Dat brengt een extra verantwoordelijkheid met zich mee.”

Iedereen is verantwoordelijk

Omdat menselijke fouten de zwakste schakel in het productieproces zijn, investeert Delicia fors in het trainen van het huidige en nieuwe personeel. Hedwig: “Daarbij gaan we uit van de vier pijlers Veiligheid, Hygiëne, Kwaliteit en Betrouwbaarheid en ook van ETHOS, dat onderdeel is van onze voedselveiligheidscultuur en op basis waarvan we jaarlijkse evaluatiegesprekken voeren met medewerkers. ETHOS staat voor Eigenaarschap, Transparant, Hart, Ontwikkelen en Samenwerken. Rode draad in ons bedrijf is: iedereen is

verantwoordelijk voor zijn eigen werkplek.”

Controle van buitenaf

“We controleren niet alleen onszelf en onze leveranciers, maar we krijgen zelf ook te maken met controles, zoals van het gerenommeerde British Retail Consortium, bij welke organisatie we ook recent weer ons certificaat hebben behaald. Daarnaast vindt ook regelmatige controle plaats op onze naleving van alle HACCP-richtlijnen, die overigens volledig geïntegreerd is in onze processen”, aldus Hedwig.

Focus blijft belangrijk

Sinds 2024 zitten de productiecontroles en de productspecificaties van Delicia

in één nieuw systeem wat ook weer foutkansen voorkomt. “Soms ontstaan er plots nieuwe risico's zonder dat je ze ziet aankomen.”, weet Hedwig uit ervaring. “Focus is en blijft daarom heel belangrijk. Natuurlijk zijn er regels en wetten waar we aan moeten voldoen, maar onze blik op de risico's gaat een heel stuk verder. Iedereen bij Delicia is waakzaam op de risico's en vooral op de gevolgen daarvan. We kunnen het ons simpelweg niet veroorloven om laks met risico's om te gaan, omdat dat mogelijk een rechtstreeks effect heeft op het eindproduct. Iedereen weet en handelt daarnaar: we moeten 24 uur per dag met elkaar streven naar nul risico.” ■





“Ook in duurzaamheid trekken we samen op met onze klanten”

Ellen Moonen en Casper Speijer,
Verkoop

Binnen Delicia staat duurzaamheid hoog op de agenda. Bij alle medewerkers en ook bij de directie en de aandeelhouders. Het sijpelt door de hele organisatie. Deels noodgedwongen door wetten en regels, deels op eigen initiatief. Ook bij de sales-afdeling is duurzaamheid dus niet meer weg te denken. Want om je doelen te bereiken, trek je het liefst samen op met je klanten. En sterke partnerships helpen daarbij. Sales executive Ellen Moonen en Salesmanager Benelux Casper Speijer zijn daar elke dag mee bezig.

Delicia wacht liever niet op wat er gaat komen. We denken liever proactief en vroegtijdig mee en na over alle mogelijkheden rondom maatschappelijk verantwoord ondernemen. Casper Speijer geeft een voorbeeld: “Voordat een van onze grote klanten erom vroeg, hadden wij er al gekozen om onze duurzaamheidsprestaties door Ecovadis te laten beoordelen. Dat is een hele goede zet geweest, blijkt nu, omdat steeds meer klanten erom vragen of gaan vragen. We bezitten momenteel zelfs de zilveren medaille van Ecovadis. Een keiharde bevestiging dat we op de goede weg zijn.”

Bewust produceren

Met het voldoen aan de Science Based Targets initiative (SBTi) liep Delicia ook al voorop. Simpelweg omdat Delicia zich vanuit haar eigen intrinsieke motivatie

- Innovatie dierlijke eiwitten vervangen door plantaardige.
- 165 ton 'minder suiker' hagelslag verkocht.

al wenste te committeren aan de CO₂-reductiedoelen van het SBTi. Casper: “We willen 'bewust' produceren en denken voortdurend vooruit. Precies daarom kunnen we ook altijd goed meedenken met onze klanten. En komen we niet snel voor verrassingen te staan. Zo streven we met elkaar ook voortdurend naar meer transparantie voor alle partijen in de keten. Altijd op zoek naar de juiste balans tussen de producten die we leveren en duurzaamheid. Een mooi voorbeeld daarvan is de klant die een plastic-vensterverpakking wilde voor het product. Uiteindelijk bleek deze klant vatbaar voor onze argumenten - kostenverhogend en milieubelastend - en koos een duurzamere verpakking.”

Volgende stappen zetten

Langdurige relaties met klanten spelen dus een belangrijke rol. Elkaar versterken met oog voor kostenverlagingen, op zoek zijn naar cacao-alternatieven of de CO₂-footprint verlagen en nog veel meer. Tijdens innovatiesessies samen met klanten bespreken we hoe we volgende stappen kunnen zetten naar duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen. “Bij Delicia staan op dat gebied alle neuzen dezelfde kant op”, vertelt Ellen. “Iedereen, dus ook de directie en de

aandeelhouders, is ervan doordrongen dat we binnen onze mogelijkheden willen én moeten meewerken aan een betere wereld.”

Suikerreductie

Daarbij kijkt Delicia, als kartrekker binnen de hagelslagmarkt, bijvoorbeeld ook naar suikerreductie in de producten. Een forse investering en een spannend traject, want de grote vraag is en blijft altijd of de consument het 'nieuwe' product accepteert. Casper: “We maken nu eenmaal wel 'verwenproducten'. Desondanks denken we ook hierbij graag vooruit. Mogelijke cacao- of suikeralternatieven, het volgen van ontwikkelingen op het gebied eiwit-transitie, voor ons is dat allemaal

dagelijkse kost. Natuurlijk kunnen we ons volledig focussen op de producten die we maken. Maar we willen onze successen eerlijk delen met de partijen met en voor wie we werken.”

Verantwoordelijkheid nemen

Waar Delicia de komende tijd verder in wil groeien is het nog sterker uitdragen van hun duurzame bedrijfsvisie en activiteiten. “Zonder ons op de borst te willen kloppen – want daar zit niemand op te wachten – mogen we de markt best nog meer laten zien hoe we onze verantwoordelijkheid nemen als het gaat om duurzaamheid”, zegt Ellen. “Een verantwoordelijkheid die de komende jaren niet kleiner zal worden.” ■



Duurzaamheidsstatements

ESRS BP-1 – Algemene grondslag voor het opstellen van duurzaamheidsverklaringen

VSME B1 – Basis

Dit rapport betreft het duurzaamheidsverslag van Delicia bv.
Gevestigd op Zevenheuvelenweg 53-55, 5043 AN Tilburg, The Netherlands.
Geolocatie: 51.58792 / 5.04630;
NACE sector classificatie code: 1082 – Vervaardiging van chocolade en suikerwerk.

Evenals de financiële rapportages, beslaat dit rapport het kalenderjaar dat loopt van 01-01-2024 tot en met 31-12-2024. Het bevat de impact, risico's en kansen van onze activiteiten in de hele waardeketen.

VSME B1 - Basis	2023	2024
Medewerkers (aantal)	160	180
Medewerkers (FTE)	176,0	175,3

Delicia bv. 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.

In 2024 heeft Delicia bv. wederom de Ecovadis Zilver score behaald en heeft zij zich via het Science Based Targets initiatief gecommiteerd aan het opstellen van bedrijfsbrede emissiereductie doelstellingen om binnen 1,5°C opwarming van de aarde te blijven. SBTi ID is 40016507.

In 2024 heeft Delicia bv wederom haar Rainforest Alliance-certificaat en RSPO-certifcaat behaald. Delicia bv is certificaathouder bij de volgende instanties:

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

ESRS GOV-1 t/m GOV-3

VSME C9 – Gender diversiteit 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
eindverantwoordelijk voor beleid en strategie
Borgt dat alle afdelingen bijdragen aan de gekozen koers.



Jan Willem Pikaar – Productie Directeur
verantwoordelijk voor operatie en investeringen
Vertaalt de strategie naar de werkvloer, met continue verbetering als leidend principe



Elise van Wijngaarden – Hoofd Personeelszaken
verantwoordelijk voor het personeelsbeleid
Een belangrijke sparringpartner voor directie en leidinggevenden.



Kris Matten – Financieel Directeur
verantwoordelijk voor controlling en administratie
Waarborgt de solide en toekomstbestendige financiële basis.

VSME C9 Gender diversiteit in de bestuursorganen	2023	2024
Gender diversiteit RvB	0,25	0,33

Een aantal duurzaamheids KPI's zijn rechtstreeks gekoppeld aan de beloningsregelingen:

- Doelstelling aangaande het ziekteverzuim,
- Doelstelling aangaande afvalreductie.

Strategie

ESRS SBM-1 t/m SBM-3 / IRO-1, IRO-2

VSME C1 – Strategie: Bedrijfsmodel en duurzaamheid

Zie Hoofdstuk 1. Over Delicia, pag. 9-11.

Governance op het gebied van duurzaamheid

Zie ook hoofdstuk 2. Duurzaamheidsstrategie (pagina 19 en verder).
De algehele/uiteindelijke verantwoordelijkheid voor duurzaamheid ligt bij de algemeen directeur. De algemeen directeur werkt nauw samen met de Programma manager IMVO op inschatten (evalueren) en adresseren van duurzaamheidsrisico's, -kansen en bedreigingen. De programma-manager IMVO is verantwoordelijk voor het opstellen en naleven van Delicia's duurzaamheidsstrategie binnen de overkoepelende bedrijfsstrategie. De Programma manager IMVO rapporteert aan de algemeen directeur.

IMVO-team Delicia 2024

Inge van Gool-van der Pas
Programma manager IMVO

Maichel Franke
Manager technische dienst

ESRS - E1
Climate Change

Mark Doorakkers
Inkoop manager

ESRS - S2 Workers
in the value chain

Hedwig Kaastra
Manager risicomanagement

ESRS - G1
Governance

Elise van Wijngaarden
Hoofd personeelszaken

ESRS - S1
Own Workforce

Ellen Moonen
Verkoop

Internal/External
Communication

IMVO-sponsor

Peter van Veldhoven
Algemeen directeur

Dubbele Materialiteits Analyse

Zie ook hoofdstuk 2. Duurzaamheidsstrategie (pagina 21 en verder).
Gedurende 2023 en 2024 heeft Delicia bv. haar eerste Dubbele Materialiteits Analyse uitgevoerd.

Alle antwoorden zijn verzameld en geanalyseerd. De inzichten liggen vast in de lijst met relevante onderwerpen en impact, risico's en opportuniteiten.

Impact	Risico	Opportunities
Kinderarbeid	Klimaatverandering	Traceerbaarheid grondstoffen
Leefbaar inkomen	Ontbossing	Directe inkoop
Volksgezondheid	Voedselverspilling	Talenten aantrekken met duurzaam ondernemen
	Gezondheid en veiligheid medewerkers	

Disclaimer

De ESRS IRO 1 vereist dat wordt vastgesteld of een onderwerp materieel is op het gebied van impact of financiën, evenals de kwalitatieve of kwantitatieve drempels/criteria. De mate van materialiteit hoeft daarbij niet te worden beoordeeld. Er is door de ESRS geen universele schaal gedefinieerd of vereist om onderwerpen met elkaar te vergelijken. De toegekende score is dan ook puur indicatief en alleen bedoeld om te helpen beslissen of een thema materieel is. De score is niet bedoeld om thema's onderling te vergelijken, zoals bijvoorbeeld emissies versus veiligheidsincidenten, omdat objectieve vergelijking onmogelijk is vanwege de verschillende gronden waarop materialiteit wordt beoordeeld.

De **impactmaterialiteit** stellen we vast op basis van de ernst van de impact en de waarschijnlijkheid dat deze zich voordoet.

Voorlopige impactmaterialiteit = impactomvang + impactreikwijdte (+ herstelbaarheid)

Impactomvang	Impactreikwijdte	Herstelbaarheid
3. Hoog	3. Globaal/totaal	3. Moeilijk te herstellen (of op lange termijn)
2. Gemiddeld	2. Wijdverbreid	2. Met inspanning te herstellen (tijd & geld)
1. Laag	1. Lokaal/gelimiteerd	1. Relatief makkelijk te herstellen op korte termijn

De voorlopige impactmaterialiteit wordt omschreven met behulp van onderstaande tabel:

Voorlopige impactmaterialiteit - Score	Voorlopige impactmaterialiteit - Naam
≥ 6	Kritiek
4,5 – 6	Belangrijk
< 4,5	Minimaal

Scoorde een van de impactmaatregelen (omvang, reikwijdte of herstelbaarheid) een 3, dan schoven we de resultaten van de formule opzij en zetten we het niveau van de voorlopige impactmaterialiteit van dit onderwerp op 'kritiek'. De uiteindelijke impactmaterialiteit berekenden we met de formule: **Impactmaterialiteit = voorlopige impact x waarschijnlijkheid van optreden**

De **financiële materialiteit** beoordeelden we door het scoren van de 'tijdshorizon', de 'omvang van de financiële impact' en de 'waarschijnlijkheid van optreden'.

Tijdshorizon	Omvang financiële impact zonder maatregelen te nemen	Kans op optreden na nemen risicobeperkende maatregelen
3. Lange termijn (> 5 jaar)	3. Groot effect	3. Hoog (66% - 100%)
2. Middellange termijn (1 - 5 jaar)	2. Gemiddeld effect	2. Gemiddeld (33% - 66%)
1. Korte termijn (< 1 jaar)	1. Klein effect	1. Laag (0% - 33%)

Om de financiële materialiteit te berekenen gebruikten we de volgende formule: **Financiële materialiteit = voorlopige impact x waarschijnlijkheid van optreden**

Op basis van deze uitgangspunten is de Dubbele Materialiteits Analyse opgemaakt.

VSME C8 – Omzet uit bepaalde sectoren en uitsluiting van EU-referentiebenchmarks

VSME C8 – Omzet uit bepaalde sectoren en uitsluiting van EU-referentiebenchmarks	2023	2024	Eenheid
Wapens	0	0	euro
Tabak	0	0	euro
Fossiele brandstoffen	0	0	euro
Pesticides en agrochemie	0	0	euro
Uitgesloten van EU Paris-aligned benchmarks	0	0	euro
Kolen	0	0	euro
Brandstoffen	0	0	euro
Gas	0	0	euro
Elektriciteit met > 100 g CO ₂ e/kWh	0	0	euro

ESRS MDR-P

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven						
VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven						
	B2	C2	B2	B2	C2	C2
Beleid	Bestaande duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven?	Indien JA, korte beschrijving samen met de bijbehorende actie	Publiek beschikbaar?	Bevat het beleid doelstellingen?	Indien JA op toekomstige initiatieven/doelstellingen, graag specificeren	Hoogste senior niveau binnen de onderneming dat verantwoordelijk is voor de uitvoering
Klimaatverandering	Y	Zie pagina 36-38	Y	Y	Zie pagina 36-38	Algemeen directeur
Verontreiniging	Niet Materieel					
Water en mariene bronnen	Niet Materieel					
Biodiversiteit en eco-systemen	Y	Zie pagina 23-28	Y	Y	Zie pagina 23-28	Algemeen directeur
Circulaire economie	Y	Zie pagina 39	Y	Y	Veevoer reductie met 110tkg tov 2024	Productie directeur
Eigen medewerkers	Y	Zie pagina 30-35	Y	Y	Zie pagina 30-35	Algemeen directeur
Medewerkers in de keten	Y	Zie pagina 23-28	Y	Y	Opstarten nieuw project in land van herkomst cacao, EUDR compliant	Algemeen directeur
Geïmpacteerde gemeenschappen	Niet Materieel					
Consumenten en eindgebruikers	Y	Zie pagina 41-44	Y	Y	Ontwikkeling van nieuwe producten die bijdragen aan klimaat- en eiwittransitie	Algemeen directeur
Zakelijk gedrag	Y	Zie stukje van de directie	Y	Y	Herzien supplier code of conduct, toewerken naar NIS 2-certificering	Algemeen directeur

ESRS E1-1 t/m E1-6

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Delicia bv heeft een milieubeleid. om richting te geven aan onze doelstellingen m.b.t. milieu. Hierin is opgenomen:

- Reductie van Delicia's energie verbruik en het terugdringen van de uitstoot van broeikasgassen (BKG) in de waardeketen.
- Het tegengaan van ontbossing en het actief bevorderen van herstel van biodiversiteit in onze waardeketen.
- Het reduceren van afval in onze productieproces en het terugdringen van voedselverspilling.

De doelstellingen uit het milieubeleid zijn uitgesplitst per thema.

VSME C3 – GHG reductiedoelstellingen en klimaattransitie

Delicia bv. heeft zich in oktober 2024 via het SBTi gecommitteerd aan het opstellen van bedrijfsbrede emissiereductie doelstellingen om binnen 1,5°C opwarming van de aarde te blijven, in lijn met wetenschappelijke data. SBTi ID is 40016507.

VSME C3 – GHG reductiedoelstellingen en klimaattransitie

In opmaak op moment van publiceren van dit verslag.

VSME B3 – Energie en GHG-emissies

VSME B3 – Energie en GHG-emissies	2023	2024	Eenheid
(Scope 1 + locatie gebonden Scope 2)	3.136	2.827	ton CO ₂ e
Scope 1	748	554	ton CO ₂ e
Scope 2	3.237	3.719	ton CO ₂ e
Locatiegebonden	2.388	2.273	ton CO ₂ e
Marktgebonden	3.237	3.719	ton CO ₂ e
Totaal (Scope 1 + 2 + 3)	210.065	188.714	ton CO ₂ e
Scope 3	206.929	185.887	ton CO ₂ e
Upstream	206.930	184.683	ton CO ₂ e
Downstream	0	0	ton CO ₂ e
Aangekochte goederen en diensten	205.842	178.749	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	715	851	ton CO ₂ e
Afval gegenereerd in operaties	168	204	ton CO ₂ e
Zakenreizen	4	3	ton CO ₂ e
Woon-werkverkeer van werknemers	201	146	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
Investeringen	N.v.t.	N.v.t.	ton CO ₂ e

ESRS E4-1, E4-2 en E4-5

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Op het gebied van biodiversiteit zijn in het milieubeleid de volgende doelstellingen vastgelegd:

- Delicia erkent haar rol en verantwoordelijkheid in relatie tot ontbossing in de cacaoketen.
- Delicia verwerkt geen cacao waarvoor ontbost is na 30 december 2020 (conform EUDR).
- Delicia zet zich actief in om ontbossing in de keten tegen te gaan en werkt aan biodiversiteitsherstel in de cacao producerende landen.
- Delicia verwerkt 100% gecertificeerde cacao grondstoffen.
- Delicia koopt 20% meer gecertificeerde chocolade in ten opzichte van 2023.
- Delicia werkt alleen met leveranciers die zich ook inspannen voor duurzaam ondernemen.

In 2025 gaat Delicia bv. zich verder voorbereiden op de implementatie van EUDR, hieronder valt:

- Opmaken van Due Diligence Statements,
- Zorg dragen dat Delicia alleen samenwerkt met leveranciers die kunnen voldoen aan EUDR eisen,
- Traceerbaarheid inrichten conform EUDR richtlijnen,
- Biodiversiteit/herbebossing opnemen in het COCODEP project in samenwerking met Agriterra.

VSME B5 – Biodiversiteit

Delicia bv. grenst niet aan biodiversiteitsgevoelige gebieden.

ESRS E5-1 en E5-5

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Op het gebied van afval zijn in het milieubeleid de volgende doelstellingen vastgelegd:

- Delicia streeft ernaar het laagste mogelijke gewicht en volume verpakking te hanteren, zonder de kwaliteit en voedselveiligheid te compromitteren.
- Delicia volgt de ontwikkelingen op het gebied van milieuvriendelijke verpakkingsmaterialen en streeft er naar om de milieu impact van verpakkingen continu te verlagen.
- Delicia stimuleert het gebruik van gerecycled verpakkingsmateriaal
- Delicia gaat voedselverspilling tegen door in 2025 110 tkg veevoer te reduceren ten opzichte van 2024.

VSME B7 – Materiaalgebruik, circulaire economie en afvalbeheer

VSME B7 - Materiaalgebruik en circulaire economie	2023	2024
Totaal afval	417 ton	443 ton
Niet-gevaarlijk	416 ton	442 ton
Recyclage of hergebruik	252 ton	251 ton
Verbranding of storting	164 ton	191 ton
Gevaarlijk	1 ton	0,53 ton
Recyclage of hergebruik	Nog niet bekend	Nog niet bekend
Verbranding of storting	Nog niet bekend	Nog niet bekend

ESRS S1-01, S1-6 t/m S1-10, S1-13, S1-14 en S1-17

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

In Delicia's algemeen beleid en het bedrijfsboekje voor het personeel zijn sociale thema's ten aanzien van eigen medewerkers opgenomen:

- Wij streven naar duurzame inzetbaarheid van onze werknemers door onze medewerkers een veilige en gezonde werkomgeving te bieden.
- Wij stimuleren verantwoording nemen en betrokkenheid van medewerkers bij Delicia door o.a. de verantwoording en bevoegdheden zo diep mogelijk in de organisatie te leggen.
- De medewerkers van Delicia hebben medezeggenschap. Hun belangen worden behartigd door de ondernemingsraad.
- Wij faciliteren medewerkers met persoonlijke ontwikkeling en opleiding.
- Delicia biedt een werkomgeving waarin iedereen zich welkom voelt en zichzelf kan zijn ongeacht afkomst, gender of geloofsovertuiging.
- De verwachtingen over de houding en het gedrag van onze medewerkers wordt beoordeeld aan de hand van onze ETHOS Methodiek; Eigenaarschap, Transparantie, Hart, Ontwikkeling en Samenwerking.
- Wij meten jaarlijks de medewerkerstevredenheid door middel van ons MBO (medewerkers betrokkenheid onderzoek) en nemen actie om de tevredenheid van onze medewerkers verder te vergroten.

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Zie ook Hoofdstuk 4. Eigen medewerkers, pagina 30-35.

VSME B8 – Workforce – Generieke eigenschappen

VSME B8 – Medewerkers – algemene kenmerken	2023	2024
Totaal medewerkers	160	180
Type contract		
Onbepaalde duur	126	169
Bepaalde duur of bepaald werk	34	11
Geslacht		
Man	128	137
Vrouw	32	43
Medewerkersverloop	6,3	8,9
Aantal stagiaires	8	12

VSME C5 – Aanvullende (algemene) kenmerken van het personeelsbestand

VSME C5 – Aanvullende (algemene) kenmerken van het personeelsbestand	2023	2024
Niet-loontrekkende werknemers		
Zelfstandigen	0	0
Interims	15	23

VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding

VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding	2023	2024
Percentage medewerkers dat onder CAO valt	100%	100%
Aantal vakbondsleden	13	10

VSME C5 – Aanvullende (algemene) kenmerken van het personeelsbestand

VSME C5 – Aanvullende (algemene) kenmerken van het personeelsbestand	2023	2024
Gender diversiteit management	0.4	0.5
Man	10	8
Vrouw	4	4

VSME B9 – Medewerkers – Gezondheid en veiligheid

VSME B9 – Medewerkers – Gezondheid en veiligheid	2023	2024	Eenheid
Aantal registreerbare werkgerelateerde ongevallen	10	13	
Aantal verloren dagen door werkgerelateerde verwondingen, dodelijke ongevallen en gezondheidsproblemen	3,2	4,4	dagen
Ratio registreerbare werkgerelateerde ongevallen	6,3	7,2	ongevallen/ 100 mdw
Aantal dodelijke ongevallen als gevolg van werkgerelateerde verwondingen of gezondheidsissues	0	0	

VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding

VSME B10 – Medewerkers – Verloning, collectieve onderhandelingen en opleiding	2023	2024
Totaal aantal opleidingsuren	3.669	4.036
Gemiddeld aantal opleidingsuren per medewerker	23	20

VSME C6 – Aanvullende informatie over eigen personeel: Mensenrechtenbeleid en -processen
VSME C7 – Ernstige negatieve mensenrechtenincidenten

VSME C6 – Aanvullende informatie over het personeelsbestand - Mensenrechten beleid en processen						
VSME C7 – Ernstige mensenrechtenincidenten						
Mensenrechten	Kinderarbeid	Gedwongen arbeid	Mensenhandel	Discriminatie	Ongevallenpreventie	Andere
Code of conduct of human rights policy eigen medewerkers?	Y	Y	Y	Y	Y	
Klantenbehandelingsmechanisme eigen medewerkers?	Y	Y	Y	Y	Y	
Bevestigde incidenten eigen medewerkers?	N	N	N	N	Y	
Ondernomen acties?	Zie pagina 23-28/30-35	Zie pagina 23-28/30-35	Zie pagina 25-27/31-32	Zie pagina 30-31	Zie pagina 34-35	
Bevestigde incidenten medewerkers in de keten, geïmpacteerde gemeenschappen of consumenten en eindgebruikers?	N	N	N	N	N	

ESRS S2-1 en S2-4
VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

- Delicia bv. onderschrijft de 10 principes van de United Nations Global Compact. Dit is ook in ons algemeen beleid opgenomen. Daarnaast is in het algemeen beleid beschreven:
- Onze IMVO-visie: Iedereen in onze toeleveringsketen kan een fatsoenlijk, gezond en plezierig leven leiden in een veilige context waarin de planeet en haar hulpbronnen worden gerespecteerd en onderhouden voor onze generatie en alles wat ons zal volgen. Onze IMVO-missie: Wij kiezen voor eerlijke producten en bij elke investering die wij doen houden wij rekening met de impact van onze bedrijfsvoering op mens en milieu.
 - Wij streven naar duurzame, transparante partnerships met onze klanten en leveranciers. Wij doen alleen zaken met partners met integere handelspraktijken.
 - Wij streven naar gezonde werkomstandigheden in de keten en nemen initiatieven om kinderarbeid tegen te gaan.
 - In 2025 verwerkt Delicia 100% gecertificeerde cacao grondstoffen (UTZ, Fairtrade, Rainforest Alliance, RSPO).
 - Wij verwerken geen genetisch gemodificeerde grondstoffen.

Een mensenrechten beleid is op het moment van publiceren van dit verslag in opmaak. De Delicia supplier code is op het moment van publiceren onder revisie.

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven
Zie ook Hoofdstuk 3. Grondstoffen, pagina 23-28.

ESRS S4-1 en S4-4

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Delicia bv. Heeft in haar algemeen beleid opgenomen:

T.a.v. klanttevredenheid

- Wij houden ons aan de afspraken met onze klanten.
- Wij leveren kwaliteit.
- Wij ontwikkelen nieuwe toepassingen en zijn daarmee de chocoladeafdeling van onze klanten.

T.a.v. voedselveiligheid

- Wij produceren producten volgens de eisen van HACCP en zijn GFSI-gecertificeerd.
- De Directie legt de standaard vast (VHKB), zet de verwachtingen over gedrag (ETHOS) en besef over voedselveiligheid neer in de organisatie.
- De directie is vertegenwoordigd in het HACCP-team.
- Het Voedselveiligheidshandboek is actueel en wordt minimaal één keer per jaar door het HACCP-team getoetst.
- Verificatie Voedselveiligheid (CCP's en het basisvoorwaardenprogramma) wordt met gehele Directie besproken tijdens de jaarlijkse management review.
- Wij zetten voederstromen af volgens de eisen van GMP+.
- Alle nieuwe medewerkers starten met een Voedselveiligheids- en Food Defense training en toetsing en deze wordt jaarlijkse herhaald voor alle medewerkers.
- Wij bespreken alle klachten en blokkades met medewerkers van de betrokken afdeling. Er zijn maandelijksse rapportages over de trends aan management, directie en aandeelhouders.
- Het HACCP ticketsysteem is een laagdrempel en eenvoudig systeem om wijzigingen m.b.t. voedselveiligheid door te geven voor alle medewerkers.
- Het beheer van het voedselveiligheidssysteem ligt bij de afdeling Risicomanagement. De manager Risicomanagement is verantwoordelijk voor de inrichting, implementatie, bewaking en rapportage van de managementsystemen op het gebied van kwaliteit, arbo en milieu.

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

Zie ook Hoofdstuk 6. Eerlijke producten, pagina 41-44.

ESRS G1-1 t/m G1-4

VSME B2 – Duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

VSME C2 – Beschrijving van duurzaamheidspraktijken/-beleid/toekomstige initiatieven

De directie is verantwoordelijk voor het beleid van Delicia dat erop gericht is onze bedrijfsvoering op een zo effectieve, economische en maatschappelijk verantwoorde wijze uit te voeren. De pijlers voor het beleid worden gevormd door onze identiteit, onze missie en strategie voor de bedrijfsvoering van Delicia.

Om misstanden anoniem te kunnen melden maakt Delicia gebruik van een klokkenluidersregeling, deze wordt jaarlijks onder de aandacht van onze medewerkers gebracht. Wij staan voor open bedrijfscultuur waardoor medewerkers zich veilig voelen om niet-anoniem te melden.

Daarnaast hebben wij In het bedrijfsboekje voor alle personeelsleden de beloftes vastgelegd die wij aan elkaar doen:

- Je biedt een veilige werkomgeving;
- Je hebt respect en ondersteunt de ontwikkeling van jezelf en je collega's;
- Je signaleert en anticipeert als er iets aan de hand is;
- Je doet je best.

Elke leverancier van Delicia bv. heeft de Delicia supplier code ondertekend.

- Delicia heeft een kernteam AVG;
- Gedragscode & opleiding voor 'gevoelige functies';
- In 2025 werken wij toe naar een NIS 2-certificering.

VSME B11 – Veroordelingen en boetes voor corruptie en omkoping

VSME B11 – Veroordelingen en boetes voor corruptie en omkoping			
Corruptie en omkoping	2023	2024	Eenheid
Aantal bevestigde incidenten	0	0	
Veroordelingen	0	0	
Boetes	0	0	Euro
Klokkenluiders	2023	2024	Eenheid
Aantal meldingen	0	0	
Gegevensbescherming	2023	2024	Eenheid
Aantal bevestigde incidenten	1	0	

Bijlage bij pagina 21 – Dubbele Materialiteits Analyse

	Thema	Subthema	Rationale	Definitie
E1	Klimaat-verandering	Klimaatmitigatie en scope 3 BKG-emissies	Klimaatverandering veroorzaakt onvoorspelbare weersomstandigheden, wat de opbrengst en kwaliteit van oogsten onder druk zet. Delicia heeft een aanzienlijke uitstoot in scope 3, waardoor een doordachte reductiestrategie noodzakelijk is.	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. Scope 3 zijn de emissies binnen onze waardeketen.
E4	Biodiversiteit en ecosystemen/opportunities	Directe drukfactoren voor biodiversiteitsverlies/traceerbaarheid	Ontbossing in West-Afrika vormt een ernstig risico voor de duurzame aanvoer en kwaliteit van cacao, mede door veranderende weersomstandigheden. De invoering van de EUDR maakt traceerbaarheid van cacao/chocolade een wettelijke verplichting, met mogelijke financiële gevolgen.	Klimaatverandering als gevolg van ontbossing: leidt tot onvoorspelbare weersomstandigheden in West-Afrika. De EUDR verplicht dat belangrijke grondstoffen traceerbaar zijn tot aan de locatie van oorsprong.
S1	Eigen medewerkers	Gezondheid en veiligheid, ziekteverzuim	Door vergrijzing en het verlies van gekwalificeerde medewerkers bij pensionering, komt continuïteit in het gedrag. Delicia richt zich daarom sterk op gezonde werkomstandigheden en het beperken van ziekteverzuim.	Het implementeren en streng handhaven van gezondheids- en veiligheidsvoorschriften om een veilige en risico-vrije werkomgeving te garanderen. Dit omvat gezondheid, welzijn, veiligheid, algemene werknemerstevredenheid, gelijke behandeling en opleiding.

	Thema	Subthema	Rationale	Definitie
S2	Medewerkers in de keten	Kinderarbeid en gedwongen arbeid	In Ghana en Ivoorkust werkten naar schatting twee miljoen kinderen op cacaoplantages tijdens het seizoen 2013–2014. Kinderarbeid is een belangrijke oorzaak dat deze kinderen geen toegang hebben tot onderwijs.	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.
S4	Consumenten en eindgebruikers	Gezondheid en veiligheid, gezonde voeding	Onze producten dragen momenteel onvoldoende bij aan een gezond voedingspatroon, wat vraagt om heroverweging binnen ons assortiment.	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 we aanbieden, zoals obesitas en aandoeningen gerelateerd aan overconsumptie.
E5	Circulaire economie	Afval	Delicia streeft naar maximale valorisatie van voedselafval, een waardevolle stroom gezien de schaarste aan grondstoffen. Door toenemende regelgeving krijgt ook verpakkingsafval meer aandacht.	Afval omvat zowel voedselverlies tijdens productieprocessen als bijproducten zoals verpakkingsmaterialen.



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