

NIEUWSBRIEF.

Dagelijks duurzaam januari 2026

Ook dit jaar volgt weer iedere maand een nieuwsbrief over alle mooie initiatieven rondom onze duurzame uitdagingen.

Anneke van Kempen (*duurzaamheidsmanager*)

Van Jute naar Non-Woven: een slimme stap vooruit

We maakten de overstap van de traditionele jute tas naar een innovatieve non-woven tas van r-PET – en dat is niet zomaar een verandering. Elke tas geeft 10 tot 15 plastic flessen een tweede leven, waardoor afval verandert in waardevolle grondstof. De productie van r-PET bespaart tot 70% energie en 90% water vergeleken met nieuw polyester. Bovendien is de tas lichter, sterker en waterafstotend, wat zorgt voor een langere levensduur en betere hygiëne. Met 95% gerecycled materiaal voldoen we aan de hoogste duurzaamheidseisen én dat is een kleine stap in materiaalkeuze, maar een grote stap voor onze circulaire impact.



Eerst in je frituurpan, nu biodiesel

Vorig jaar werd bij onze winkels maar liefst 105.000 kilo gebruikt frituurvet en -olie ingeleverd. Oud frituurvet wordt verwerkt tot grondstof voor de productie van biodiesel, geschikt voor auto's en vrachtwagens. En wat helemaal mooi is: de verbranding van biobrandstof is CO2-neutraal. Dat is dubbele winst voor het milieu. Dus gooi je frituurvet niet zomaar in de grijze kliko, maar lever het in. Bij de meeste Hoogvliet-winkels staat een speciale inzamelcontainer.



LocknLock Eco - vershoudbakjes van gerecycled plastic

Op woensdag 21 januari 2026 starten we met een nieuwe spaarcampagne. De ECO-serie van LocknLock geeft plastic afval een tweede leven. De bakjes worden gemaakt van 100% gerecycled plastic, waaronder restanten en productieafval. Omdat verschillende soorten restplastic worden gebruikt, heeft elk bakje en deksel een unieke kleur.

De vershoudbakjes zijn BPA-vrij en gemaakt van polypropyleen, een veilig materiaal voor voedsel. Ze zijn geschikt voor magnetron, vaatwasser en diepvries. Dankzij de vierzijdige sluiting en siliconenafdichting zijn ze volledig lucht- en waterdicht, waardoor producten langer vers blijven en lekvrij kunnen

worden bewaard. Bovendien nemen de bakjes geen geuren op, zodat ook sterk ruikende producten zoals vis en kaas probleemloos kunnen worden opgeslagen.

Met deze aanpak geeft LocknLock restmateriaal een nieuwe functie en helpt het om grondstoffen te besparen. Zo dragen we samen met onze klanten bij aan het verminderen van afval en het voorkomen van voedselverspilling.



Samen maken we het
verschil, stap voor stap



Heb je tips of vragen? Laat het me weten via: anneke.vankempen@hoogvliet.com