

# NIEUWSBRIEF.

## *Dagelijks duurzaam maart 2026*

Hierbij een update over alle mooie initiatieven en concrete acties rondom een duurzamer Hoogvliet.

Anneke van Kempen (*duurzaamheidsmanager*)

### Updates

Om voedselverspilling te verminderen richten we ons eerst op de categorieën waar de grootste winst te behalen is. In verschillende winkels testen we de volgende maatregelen:

- Bij een doosje met een kapot ei verwijderen we het beschadigde ei en prijzen we de rest af. Deze doosjes worden gepresenteerd in het afprijsrek.
- Slagerijproducten die aan het einde van hun THT-datum komen, worden ingevroren en binnen twee weken gedoneerd aan de voedselbank.
- Zeer lang houdbare artikelen mogen ook na de THT-datum verkocht worden, mits de kwaliteit goed is.

Met deze aanpak verminderen we verspilling, blijven we binnen de wettelijke kaders en behouden we transparantie richting de klant.



### Geveltuin Leiden

Op 20 maart gaven supermarktmanager John de Roos en de gemeente Leiden het startsein voor het verticaal vergroenen van onze supermarkt aan het Levendaal. Onze gevels worden voorzien van geurige, wintergroene Toscaanse jasmijn en sierlijke Blauwe Regen. Verder plaatsen we regentonnen die de geveltuinen van water gaan voorzien. Meer groen in de stad betekent niet alleen meer verkoeling, maar draagt ook bij aan biodiversiteit, een prettigere leefomgeving en een mooiere uitstraling van de wijk.



## Streek, lekker uit de buurt

In onze winkels vind je inmiddels zo'n veertig streekproducten van boeren uit het Groene Hart. Een mooi voorbeeld zijn de StolWELtjes\* van de familie Snoek uit Stolwijk, een melk- en legpluimveebedrijf midden in de Krimpenerwaard. De kippen leven hier in ruime stallen met extra voorzieningen volgens het Beter Leven-keurmerk 2 sterren, waaronder extra strooisel, ruwvoer en graan voor afleiding. Overdag scharrelen ze

buiten op tien hectare kruidenrijke veenweide, waar ook speciale paraplu-bomen schaduw en beschutting bieden.

De kippen krijgen gezuiverd bronwater en voer dat deels bestaat uit reststromen, wat voedselverspilling voorkomt. Antibiotica wordt niet gebruikt; alleen wanneer nodig worden extra vitamines en mineralen ingezet. De dagverse eieren worden direct gesorteerd, verpakt en vrijwel dezelfde dag naar ons distributiecentrum in Bleiswijk gebracht.

De familie Snoek werkt bovendien energiezuinig: met 1.100 zonnepanelen wekken ze hun eigen stroom op en kunnen ze tot honderd huishoudens van zonnestroom voorzien. Overschotten worden opgeslagen in een thuisbatterij, waardoor het elektriciteitsnet minder belast wordt. Zo combineren de StolWELtjes dierenwelzijn, lokale herkomst en duurzame energie.

\* De naam StolWELtjes is een vervoeging van Stolwijk, de Wei waar de kippen in scharrelen en de eitjes.



Samen maken we het  
verschil, stap voor stap



Heb je tips of vragen? Laat het me weten via: [anneke.vankempen@hoogvliet.com](mailto:anneke.vankempen@hoogvliet.com)