

2025

JAARVERSLAG

GEZOND ETEN EN DRINKEN BIJ VITAM

Aan tafel met
voedingsdeskundige
Manouk van Zoggel

LEKKER ETEN, DAAR BEGINT HET MEE EN DAAR EINDIGT HET MEE

Food Pioneers Louis Panken
en Peter Nass aan het woord

ONZE MEDEWERKERS ZIJN DE KRACHT VAN DE ORGANISATIE

CEO Marlijn van Straaten over
Vitam en de stappen in 2025



vitam

FOOD · GOOD DOING

VOORWOORD

Het jaar 2025 bracht veel. Het was een jaar van beweging, groei en betekenisvolle stappen, zowel voor Vitam als voor mij persoonlijk. Halverwege het jaar startte ik als CEO bij Vitam en keerde ik terug in de hospitality branche. Een branche die mij na aan het hart ligt vanwege de verbinding met mensen en een wereld waarin Vitam zich onderscheidt door écht lekker eten en drinken, betrokkenheid en ambitie. Precies daarin maakt Vitam het verschil.

Mijn inzichten in 2025

In deze eerste periode bij Vitam heb ik kennis mogen maken met de organisatie en de stakeholders. Wat mij het meest opviel? Dat de medewerkers van Vitam - de Vitammers - de kracht zijn van de organisatie. Ik heb zoveel bevoegenheid gezien bij iedereen: de passie voor goed en lekker eten en gastvrijheid, en de wil om steeds weer een stapje extra te zetten om gasten, opdrachtgevers en collega's te verblijven. Natuurlijk ook de centrale rol van lekker eten en drinken: dat is waar het om draait bij Vitam. Overall waar ik ben geweest, werd ik verrast door de heerlijke, verse en creatieve gerechten. Duidelijk is de overtuiging dat lekker, gezond én duurzaam eten en drinken echt samengaan.

Stappen vooruit

Met het jaarthema 'Back to the future' keken we terug naar eetgewoonten uit het verleden om stappen vooruit te zetten. Dat hebben we gedaan met nieuwe foodmodules zoals Potje Geluk, met events en met veel lekker eten en drinken.

Een grote, baanbrekende stap in 2025 was de uitbreiding van de samenwerking met Boerschappen. Wat begon als een gezamenlijke ambitie, werd werkelijkheid. We sloten onze locaties stapsgewijs aan op de korte ketens van Boerschappen, die daarvoor een versgroothandel oprichtte. De uitrol was soms uitdagend, maar is wél gelukt. Binnen een jaar sloten we ruim 70 van onze locaties aan. Een prestatie waar we trots op zijn.

Daarnaast verwelkomden we nieuwe opdrachtgevers, gasten en Vitammers, wat ons vertrouwen geeft in de koers die we varen en de relevantie van ons aanbod met concepten. Het was ook een jaar van scherpe keuzes waar we wel en niet willen

spelen, investeren in onderscheidend vermogen en bouwen aan een toekomstbestendige organisatie.

Onze mensen centraal

Als mensen je grootste kracht zijn, vraagt dat om een mensgerichte aanpak. We zijn ons bewust van ieders talent. Daarom bieden we verschillende vormen van begeleiding, training en inspiratie, van workshops in het Vitam Lab en culinaire inspiratie van de Food Pioneers tot een certificering voor de begeleiding van medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Om nog meer richting te geven aan Vitammers en hoe zij werken binnen Vitam, hebben we dit jaar onze kernwaarden scherp neergezet: Verbluffend, Verbindend en Vlot. Deze waarden vormen de basis van hoe we werken, hoe we samenwerken en hoe we waarde toevoegen voor onze opdrachtgevers, gasten en medewerkers onderling.

Waardevol verbonden met JHB Group

Tot slot zijn we als onderdeel van JHB Group steeds sterker verbonden geraakt. Dit jaar zijn stappen gezet om de synergie tussen de verschillende bedrijven die binnen JHB Group vallen te versterken. Deze verbondenheid biedt kansen, vergroot onze slagkracht en helpt ons om samen te bouwen aan een toekomstbestendige organisatie waarin de mens centraal staat.

Trots

Kortom, 2025 was een jaar van reflectie, herijking en steviger staan. Met dank aan alle Vitammers, opdrachtgevers, gasten en partners die hieraan hebben bijgedragen. Met deze energie en ambitie zetten we in 2026 de volgende stap.



MARLIJN VAN STRAATEN

CEO Vitam



INHOUD

GOOD DOING FOOD IN 2025	7
Kwaliteit en veiligheid voorop	9
Waar we actief zijn	10
MIJLPALEN IN 2025	14
LEKKER ETEN EN DRINKEN MET FOOD PIONEERS PETER EN LOUIS	16
JAARTHEMA 2025: BACK TO THE FUTURE	20
Daarmee speelden we in op deze trends	21
Back to the future foodmodules	22
Back to the future events	25
VITAM'S VOEDSELVISIE	26
Focuspunten en doelen	28
VITAM REDUCEERT DE CO2-UITSTOOT	32
CO2-reductie in de bedrijfsvoering	37
PRODUCTIEWIJZE EN INKOOP	38
Grote stappen met Boerschappen	40
MINIMALISEREN VERSPILLING	44
GEZOND ETEN EN DRINKEN BIJ VITAM	46
Aan tafel met voedingsdeskundige Manouk van Zoggel over meer vezels	48
UIT EERLIJKE EN INCLUSIEVE KETENS	52
ONZE MENSEN	54
Kernwaarden van de Vitammers	54
Investeren in ieders talent	56
STICHTING VITAM DOET GOED	62
De stichting in 2025	63
2025 IN CIJFERS	64



GOOD DOING FOOD IN 2025

Vitam is de grondlegger van bewuste catering. In onze ruim 300 gastvrije restaurants bij bedrijven en onderwijs- en zorginstellingen dragen we bij aan de identiteit en doelstellingen van die organisaties. Dat betekent dagelijks 30.000 gasten die genieten van lekker, gezond en duurzaam eten. Verzorgd door onze gastvrije medewerkers. Daarvoor maken we iedere dag bewuste keuzes, met aandacht voor mens, organisatie en milieu. Bewust verantwoord en bewust gezond. Met een hogere gasttevredenheid, een onderscheidend vermogen in tenders en sterke employer branding als resultaat.

**DIT NOEMEN WE MET TROTS:
IT'S GOOD DOING FOOD.**

7,7

MEDEWERKERS-
TEVREDENHEID

7,9

OPDRACHTGEVERS-
TEVREDENHEID

7,7

GAST-
TEVREDENHEID

30.000

GASTEN PER DAG

1.233

VITAMMERS
IN DIENST

332

LOCATIES

126

OPDRACHT-
GEVERS

KWALITEIT EN VEILIGHEID VOOROP

Natuurlijk willen we ook weten of we met onze werkwijze - Good Doing Food - bereiken wat we voor ogen hebben. Zijn de gasten, opdrachtgevers en onze medewerkers tevreden? Bovendien moet het eten niet alleen goed maar ook veilig bereid zijn. We onderzoeken daarom of het eten en drinken volgens de juiste procedures bereid is, of onze medewerkers veilig werken en of we voldoen aan mvo-voorwaarden. Om dit te borgen, audit een onafhankelijk kwaliteitsbureau onze locaties twee keer per jaar op naleving van wettelijke aspecten en regelgeving. Bij een onvoldoende score volgt er binnen een paar weken een herinspectie. In 2025 scoorde 73% van de locaties een 8 of hoger bij deze audit. Maar liefst 95% scoorde een 8 of hoger op de mvo audit.

Certificeringen

We behielden de verschillende certificeringen. Met onze ISO 9001- en 14001-certificaten borgen we dat onze processen en procedures op orde zijn en dat we voldoen aan wet- en regelgeving. Met het ISO 9001-certificaat voldoen we met een procesmatige aanpak aan de internationale norm voor kwaliteitsmanagementsystemen. De ISO 14001-norm richt zich op het beheersen en verbeteren van prestaties op het gebied van milieu.

Prestatieladders

De MVO Prestatieladder is een certificatiennorm voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. Het behalen van het certificaat maakt onze duurzame ontwikkeling concreet in een managementsysteem dat de balans vindt tussen 'people, planet, profit'. In 2025 zijn we weer gecertificeerd voor de PSO ladder, op trede 3. Dit geeft aan dat ook sociaal ondernemen geborgd is bij Vitam. Daarnaast werden we gecertificeerd voor de CO2-prestatieladder, op trede 3. Dat is de hoogste trede voor de uitstoot van de eigen organisatie.

WAAR WE ACTIEF ZIJN

Lekker, gezond en duurzaam eten en drinken voor veel mensen toegankelijk maken en stappen zetten om bij te dragen aan een betere wereld; dat is waar het voor Vitam om draait. Daarom zijn we actief in verschillende segmenten: in het bedrijfsleven, bij (semi-)overheidsinstellingen, in het onderwijs en in de zorg.



BEDRIJFSLEVEN

We werken voor uiteenlopende organisaties door heel Nederland. Van mediabedrijven en industrie tot advocatenkantoren en multi-tenantpanden. Altijd met het doel bij te dragen aan een betere werkdag van de gasten én aan de merkbeleving en de doelstellingen van de opdrachtgever.

Ontwikkelingen in het segment

In 2025 zagen we de aanhoudende focus op de 'War for Talent'. Een goede lunchvoorziening wordt steeds meer gezien als een essentieel onderdeel van employer branding. We zien dat bedrijven inzetten op high-end bedrijfshoreca in hun pand of voor hun medewerkers, om ze te verleiden naar kantoor te komen. Zo krijgen kantoren ook de functie van ontmoetingsplekken. Daarnaast is er vanwege de wisselende bezettingsgraad (piekdagen) vaak aandacht voor flexibele concepten en onbemande Grab-and-Go oplossingen, met behoud van kwaliteit en beleving. Dit zien we ook terug in aanbestedingen. Tot slot zien we een verschuiving

van het belang van gezondheid en duurzaamheid. Dit wordt gezien als een basisvoorwaarde, wat aansluit bij waar we al sinds onze oprichting voor staan.

Resultaten in 2025

Het was een sterk jaar voor new business, met mooie nieuwe toevoegingen aan ons opdrachtgeversbestand. Een aantal voorbeelden zijn Fugro, Air Offices en Landal. Bij Landal zijn we gestart op het nieuwe hoofdkantoor in Amsterdam. Daar zorgen we elke dag voor lekker en vers eten en drinken in het restaurant, aangevuld met banqueting en events.

“MET VITAM REALISEREN WE EEN GASTVRIJE, DUURZAME EN SMAAKVOLLE HORECABELEIVING VOOR DE LANDAL-MEDEWERKERS.”

- LANDAL

OVERHEID

We verzorgen het eten en drinken bij meer dan 125 verschillende (semi-) overheidslocaties. Opdrachtgevers zijn onder andere gemeenten, provincies, waterschappen, drinkwaterbedrijven, veiligheidsregio's en uiteenlopende instanties van de Rijksoverheid.

Ontwikkelingen in het segment

Binnen dit segment is veel aandacht voor social return (SROI), het tegengaan van voedselverspilling en het creëren van een ontmoetingsplek die de vitaliteit van ambtenaren ondersteunt. Bovendien zien we hier dat hybride werken de standaard blijft, waardoor de bezettingsgraad blijft fluctueren. Voor ons als cateraar ligt de uitdaging in het aanbieden van een flexibel en aantrekkelijk horecaconcept dat medewerkers motiveert om naar kantoor te komen. De restauratieve voorziening krijgt de functie van ontmoetingsplek.

Resultaten in 2025

We zijn van start gegaan bij gemeente Rijswijk. Een mooie mijlpaal was het winnen van de aanbesteding van de provincie Utrecht, waar we inmiddels zijn gestart. Een traject waarbij onze visie en ons partnership met Boerschappen goed aansluit op het convenant van de provincie om een lokaal aanbod te presenteren.



ONDERWIJS

Samen eten in een levendige omgeving draagt bij aan het welzijn van zowel studenten als medewerkers en vormt de basis van onze dienstverlening in het onderwijs. Dit vraagt om een aantrekkelijk, betaalbaar en gevarieerd aanbod, afgestemd op uiteenlopende wensen en behoeften. Zo bieden we een wisselend assortiment dat aansluit bij verschillende smaken, budgetten en momenten van de dag. Daarbij creëren we gastvrije plekken waar studenten en medewerkers samenkomen om te eten, ontspannen, ontmoeten en opladen. Dit doen we op diverse onderwijslocaties, zoals Erasmus Universiteit Rotterdam en Zuyd Hogeschool.

Ontwikkelingen in het segment

Onderwijs catering is een dynamische en prijsgevoelige markt, met sterke fluctuaties in bezetting en toenemende druk op betaalbaarheid voor studenten. We zien dat het steeds meer gaat om het faciliteren van een belevingsplek. Daarin staan bijdragen aan gezondheid, duurzaamheid en betaalbaarheid centraal.

Resultaten in 2025

We ontwikkelden ons onderwijsconcept Social door tot een volwaardig merk, en dat bracht succes. We wonnen de aanbesteding van Hogeschool Van Hall Larenstein. Daar zijn we inmiddels in januari 2026 gestart.

Social

Het concept Social draait om lekker, betaalbaar en inclusief eten in een omgeving die bruist van de energie. Social is het levendige hart van de campus, school of werkomgeving: een plek waar eten, ontmoeten en ontdekken samenkomen. Iedereen is er welkom: of je nu komt voor een snelle lunch, een borrel met collega's of een inspirerend event. Hier versterken smaak, sfeer en samenzijn elkaar, en zorgt co-creatie met de student voor blijvende vernieuwing.



ZORG

We verzorgen goed eten en drinken in ziekenhuizen en revalidatiecentra, zoals Amsterdam UMC, Martini Ziekenhuis en Reade. Voor alle doelgroepen: van medewerkers, bezoekers, studenten en begeleiders tot patiënten en cliënten. In personeelsrestaurants, bezoekersrestaurants, koffie-outlets en op de afdelingen.

Ondertekenen Green Deal

Begin 2025 ondertekenden we de Green Deal Duurzame Zorg. Dit deden we samen met Actief Zorg, dat net als Vitam onderdeel is van de JHB Group. We delen de ambitie om de verduurzaming van de zorgsector te versnellen. Samen dragen we actief bij aan de thema's van de Green Deal. Voor Vitam betekent dit bijdragen aan actievere inzet op gezondheidsbevordering, CO2-reductie en het verminderen van primair grondstoffengebruik. Daarnaast zetten we ons in om bewustwording te creëren en kennis te delen over de relatie tussen zorg, milieu en klimaat. Door onze gedeelde waarden en complementaire expertises te bundelen, versterken we gezamenlijk onze maatschappelijke impact.

ASVZ Visiefestival

In mei leverden we een bijdrage aan het 'Visie Festival 2025' van ASVZ voor alle medewerkers, cliënten en vrijwilligers. Op het plein 'Menu van de toekomst' verzorgden we verschillende stands, waaronder een kookworkshop en proeverijen rondom toekomstbestendig eten en drinken. Daarmee nodigden we bezoekers uit om op een inspirerende en toegankelijke manier anders naar eten en voedingskeuzes te kijken.



MIJLPALEN 2025



INTRODUCTIE FOODMODULE
POTJE GELUK

Q1



GOOD CAMP

Q2



START NIEUWE CEO:
MARLIJN VAN STRAATEN

Q3



10^e LOCATIE BENOEMD
TOT VITAM TALENTENTUIN

Q4



ONDERTEKENING SAMENWERKING
GROOTHANDEL BOERSCHAPPEN



START UITROL VAN DE EERSTE
VITAM-LOCATIES OP DE KORTE
KETENS VAN BOERSCHAPPEN



CERTIFICERING
PSO LADDER,
TREDE 3



1.500^e GROENTEHELD UITGEROEPEN
DOOR STICHTING VITAM DOET GOED

LEKKER ETEN EN DRINKEN

MET FOOD PIONEERS PETER EN LOUIS

Lekker eten en drinken. Daar draait het iedere dag om bij Vitam. Natuurlijk moeten de ingrediënten de juiste herkomst hebben en moeten er bewuste keuzes zijn gemaakt in de bedrijfsvoering. Wij zorgen dat dat goed zit, zodat de gasten daar niet meer over na hoeven te denken en gewoon genieten van écht lekker eten en drinken. En lekker eten is ook wat de Vitammers verbindt, aan hun werk en aan Vitam. Peter Nass, concept- en kwaliteitscoach, en Louis Panken, restaurantmanager, gingen met elkaar in gesprek over lekker eten en drinken bij Vitam. Ieder vanuit hun eigen rol én als Food Pioneer.

Louis: Hoe zie jij de rol van lekker eten bij Vitam en wat doe je om dat zo te houden of nog groter te maken?

Peter: Lekker eten, daar begint het mee en daar eindigt het mee. Daar doe ik alles aan. Het staat altijd op één bij Vitam. Dat doen we onder andere met het Vitam Lab, onze kookschool. Daar nemen we medewerkers van de locaties mee in lekker eten en drinken. Het is de basis; mensen komen naar onze restaurants voor het eten. Dat moet dus lekker zijn. Dat geldt ook voor jou, neem ik aan?

Louis: Ja, het is de reden dat ik voor Vitam heb gekozen. Ik krijg hier de vrijheid om zelf het menu in te vullen. Daarvoor krijgen we handvatten vanuit het Vitam Lab en het servicekantoor, maar ik ben wel vrij om eigen keuzes te maken. En we denken ook na over duurzaam en gezond, altijd in combinatie met lekker. Hoe zie jij dat binnen jouw rol?

Peter: We hebben natuurlijk de Food Pioneers en het team Culinaire kwaliteit. De hele structuur is gebouwd rondom lekker, gezond en duurzaam eten en drinken. De Food Pioneers zijn een team van ervaren Vitam-koks en -restaurantmanagers. Zij vormen de culinaire buffer van de operationeel managers; ze hebben culinaire vaardigheden en zijn sociaal sterk. Dat laatste

is belangrijk omdat ze andere collega's inspireren. Ze komen een aantal keer per jaar samen om te experimenteren en innoveren, ze ondersteunen bij salestrajecten en events, ontwikkelen modules en helpen team Inkoop bij het testen van producten. En team Culinaire kwaliteit biedt ondersteuning op locatie en verzorgt een uitgebreide inspiratiesite voor de Vitammers. Zodat de gasten genieten van lekker eten. Zie je op locatie dat gasten dat steeds belangrijker vinden?

LEKKER ETEN, DAAR BEGINT HET MEE EN DAAR EINDIGT HET MEE.

Louis: Ja, ik zie zeker dat gasten dat heel belangrijk vinden. Wel zie ik dat er soms een kloof bestaat tussen wat de gasten willen en wat de opdrachtgever wil. Gasten willen dat hun eten vooral lekker is en bij opdrachtgevers ligt de nadruk vaak op gezond en duurzaam. Ik denk dat we die kloof kleiner

maken met de foodmodules die we ontwikkelen en met onze kennis. We maken het aanbod zo lekker en tegelijkertijd verantwoord dat we aan beide kunnen voldoen. En daarvoor wordt volop inspiratie geboden; de receptontwikkelaar maakt heel veel bruikbare recepten voor alle medewerkers. Ik vind dat we daarin vooroplopen.

Peter: Met alle inspiratie en faciliteiten kun je bij Vitam echt Champions League spelen als het op eten en drinken aankomt. We innoveren continu door.

Louis: Zeker. Wat zie je zelf als grootste food trend waar we bij Vitam op in hebben gespeeld in 2025?

Peter: Als ik terugkijk naar 2025, kan ik daar twee opvallende punten uit halen. Met het jaarthema 'Back to the future' richtten we ons op meer plantaardig, maar mensen moeten er wel voor openstaan. We zagen eigenlijk dat we soms té grote stappen willen zetten in de eiwittransitie. Met hybride producten kunnen we ook de eindstreep halen. Dan krijgen we mensen makkelijker mee. Ik geloof daar echt in. Daarnaast hebben we ook ingezet op de combinatie van peulvruchten en granen. Dat gaat ook werken, dat past bij de trend van functionele voeding. Als voeding bijdraagt aan de gezondheid, dan werkt het.



PETER NASS

Concept- en kwaliteitscoach

LOUIS PANKEN

Restaurantmanager

WE KIEZEN NIET STANDAARD VOOR DE MAKKELIJKE WEG. WEL VOOR DE WEG WAAR WE VOOR STAAN.

Louis: Ja, zo blijven we dicht bij de trends en wat er speelt. Dat is essentieel om de gasten mee te krijgen.

Peter: We kunnen heel veel leren van retail. Onze gasten komen ook in de supermarkt, dus als daar wat verandert, willen ze dat ook zien in de Vitam-restaurants. Als Food Pioneers kunnen we dit vertalen naar de praktijk, en met het team Culinaire kwaliteit brengen we dit verder over naar alle medewerkers. Potje Geluk is daar echt een goed voorbeeld van. Daar zit alles in: veel groenten, meer plantaardig dankzij de peulvruchten en door de combinatie met granen een volledig eiwitprofiel. En het allerbelangrijkst: heel erg lekker én het ziet er aantrekkelijk uit. Wat vind jij een grote ontwikkeling van afgelopen jaar?

Louis: De samenwerking met Boerschappen vind ik één van de grootste ontwikkelingen. Ik vind het een mooie stap om zo invulling te geven aan de voedselvisie. Het was natuurlijk nieuw voor beide partijen, dus er zijn wel uitdagingen. Je moet als restaurantmanager wat meer vooruitdenken en je moet creatief zijn met het aanbod dat er is. Het is niet zoals in de supermarkt; daar kun je alles krijgen. Hier is het Nederlandse seizoen leidend. De teams op locatie krijgen veel inspiratie, zowel op ons eigen communicatieplatform als op de bestelsite van Boerschappen. Ik vond zelf de culinaire sessie met de Food Pioneers bij Boerschappen echt heel leuk en leerzaam.

Peter: Werkt het heel anders dan met een standaard leverancier?

Louis: Ja en nee. Het is gericht op van Nederlandse bodem en alle producten hebben een keurmerk. Je weet dus dat je goed zit als je bij Boerschappen bestelt. Dat wordt bij andere leveranciers niet op zo'n grote schaal gedaan. Dat het assortiment soms smaller is, maakt het ook makkelijker.

Peter: Een heel breed assortiment klopt niet meer. Dan komt het niet uit het seizoen. Het is fijn om blij te worden van een nieuw seizoen. Bovendien komen mensen niet meer vijf dagen naar kantoor, dus het mag wat minder breed. Dat dringt ook de verspilling terug. Waar ben je het meest trots op als je terugkijkt op 2025?

Louis: We werken stap voor stap aan een duurzamere cateringketen. Bijvoorbeeld door de stap te maken om met Boerschappen te gaan werken. Dat betekent soms ook met vallen en opstaan. Maar dat houdt ons niet tegen. We kiezen niet standaard voor de makkelijke weg. Wel voor de weg waar we voor staan. Wat stemt jou trots?

Peter: Hetzelfde, maar ook dat we nog steeds foodmodules ontwikkelen die geen enkele partij heeft. Het zijn authentieke Vitam-gerechten. Die kun je niet kopen; die hebben we helemaal zelf ontwikkeld. Daarin is lekker, gezond en duurzaam verwerkt: alles waar we voor staan. We maken er het verschil mee, bijvoorbeeld met meer vezels, meer peulvruchten en minder zout. En natuurlijk heel lekker. Want uiteindelijk gaat het allemaal om wat er op het bord ligt.



JAARTHEMA 2025

BACK TO THE FUTURE

We blijven innoveren en spelen continu in op de wensen en behoeften van gasten en (potentiële) opdrachtgevers. Zodat we hen blijven verrassen en relevant blijven in de markt. Om focus te geven aan onze innovaties, werken we met jaarthema's. De keuze voor het jaarthema baseren we op marktdata en -ontwikkelingen, consumententrends en Vitam's voedselvisie. Met het thema maken we het voor alle Vitammers makkelijker om bij te dragen aan de doelstellingen van de voedselvisie. En door inspiratie, tips en ons enthousiasme te delen, motiveren we de medewerkers op locatie om ook de gast te helpen een bewuste keuze te maken. Het thema staat een jaar lang centraal en blijft daarna onderdeel van onze aanpak. In 2025 was het thema 'Back to the future'.

Gewoontes van toen in een nieuw jasje

Bewuste keuzes maken om goed te doen voor de mens en voor de wereld. Voor de toekomst van de mens en wereld. Dat doen we al sinds onze oprichting. En in 2025 doen we dat door terug te kijken naar het verleden, toen er veel plantaardige eiwitten en granen werden gegeten. Juist die oudere eetgewoonten bieden ons inspiratie om in de toekomst duurzamer te eten. Back to the future dus.

Dat betekent de eetgewoonten uit het verleden combineren met de kennis en technologische ontwikkelingen van nu. Dus terug naar meer plantaardig, maar vooruit naar nieuwe toepassingen en technieken. Zodat we de eiwittransitie een boost geven. Met als resultaat een toekomst waarin eiwitten op een verantwoorde manier worden geproduceerd en geconsumeerd.



DAARMEE SPEELDEN WE IN OP DEZE DRIE TRENDS

HYBRIDE

1

Een aantal jaar geleden was vegan een dominante trend, maar inmiddels verschuift de markt steeds meer richting hybride producten. Daarbij wordt een deel van het vlees vervangen door plantaardige ingrediënten, terwijl de herkenbare vleessmaak behouden blijft. Zo ontstaat een product met een lagere CO2-uitstoot, zonder concessies te doen aan smaakbeleving. Deze ontwikkeling maakt de stap naar meer plantaardig eten makkelijker, juist voor mensen die daar in eerste instantie minder snel voor kiezen.

FUNCTIONELE VOEDING

2

Er is steeds meer aandacht voor eten en drinken dat bijdraagt aan de weerstand, een goede huid of spieropbouw of -herstel. Eten moet een functie hebben; bijdragen aan een goede gezondheid.

NEW DUTCH

3

Nederlandse producten, innovatie en vakmanschap krijgen een steeds prominentere plek. De waardering voor wat van eigen bodem komt groeit, met meer focus op lokale kwaliteit, vernieuwende producten en trots op Nederlandse makers.

DÁT IS BACK TO THE FUTURE.

BACK TO THE FUTURE FOODMODULES

Op de locaties kwam het jaarthema met name tot uiting in de foodmodules die we hebben ontwikkeld. Doel van deze modules was om de gast met lekker eten en drinken meer plantaardig te laten eten.



POWER BOOST

Gasten ontdekken de kracht van plantaardig en geven hun dag een boost met Power Boost, de foodmodule met plantaardige smoothiebowls. Natuurlijk boordevol smaak en met maar liefst 20 gram hoogwaardig plantaardig eiwit. Power Boost is niet alleen een bewuste keuze, maar ook een voedzame. De bowls zijn gebalanceerd samengesteld en voldoen aan de richtlijnen Gezonde eetomgeving.

SMEER EENS ANDERS

Smeer eens iets anders op je brood. Dat maken we voor de gasten heel makkelijk met deze groentespreads. Een smaakvol en duurzaam alternatief voor margarine, én voor kaas of vlees. Zo wordt groente eten op brood heel toegankelijk en lekker.



POTJE GELUK

Peulvruchten en granen zijn een powercombinatie. Want de aminozuren van deze twee vullen elkaar perfect aan voor een compleet eiwitprofiel. Het resultaat? Een 100% plantaardige eiwitbron die moeiteloos de plaats van dierlijke eiwitten inneemt. En het mooiste? Het is niet alleen voedzaam, maar ook verrassend lekker!

In Potje Geluk vindt de gast een heerlijke plantaardige maaltijdsalade met deze powercombinatie. Gewoon het potje schudden, omdraaien op het bord en genieten van een smaakvol geluksmoment!

WORST KEPT SECRET

De hotdog: een streetfood klassieker, maar dan van nu! De gast kiest zelf: plantaardig, hybride of 100% vlees. Natuurlijk altijd op een luchtig, smaakvol broodje en met verrassende toppings. Superlekker, wel doorvertellen dus!

Met deze aantrekkelijk gepresenteerde, smaakvolle hotdogs verleiden we de gasten tot de bewuste keuze voor plantaardig of hybride. Zo dragen we bij aan de eiwittransitie.





BACK TO THE FUTURE EVENTS

BEKIJK DE
AFTERMOVIE



IT'S GOOD DOING FOOD EVENT: BACK TO THE FUTURE

In mei organiseerden we een evenement voor opdrachtgevers en relaties: het It's good doing food event. Dit vond plaats op één van onze locaties, het M-Mediagebouw, en stond in het teken van Back to the future. Tijdens het event blikten we samen terug en vooruit. Er werd inspiratie geboden door gastsprekers Inga Blokker (directeur FSIN) en Drees Peter van den Bosch (CEO Boerschappen). Daarna konden de gasten kiezen uit verschillende break-outsessies over digitale communicatiemiddelen in het bedrijfsrestaurant, korte ketens, eten op het werk als boost voor je werkgeversimago en bewuste eetkeuzes maken. Natuurlijk werd er ook volop geproefd van echt lekker eten.

VAKBEURS FACILITAIR & GEBOUWBEHEER

Onze beursstand op de Vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer stond in het teken van Back to the future. We gingen in gesprek met de vele bezoekers, met lekkere gerechten gebaseerd op de eetgewoonten van toen en de 'DeLorean', de bekende auto uit de film, als grote publiekstrekker.

VITAM'S VOEDSEL VISIE

Smaak en bewust verantwoord ondernemen vormen samen de basis voor de keuzes die we maken in ons assortiment en onze bedrijfsvoering. Dit doen we met onze voedselvisie als leidraad met daarin duidelijke doelstellingen om bij te dragen aan een betere wereld. Het team Culinaire kwaliteit borgt de uitvoering op locatie met verschillende vormen van ondersteuning.



De voedselvisie in het kort

Met de manier waarop mensen nu in Nederland eten gaat men over de grenzen van de aarde heen: het zorgt voor biodiversiteitsverlies, klimaatverandering, vervuiling, ontbossing en overbevissing. Dat wil Vitam bestrijden; we willen de wereld mooier achterlaten voor toekomstige generaties. We maken daarom al sinds de oprichting bewuste keuzes om gezond, duurzaam en sociaal eten en drinken de standaard te maken. Maar om ervoor te zorgen dat we bij Vitam in 2050 met ons eten binnen de grenzen van de aarde blijven, moeten we nog meer stappen zetten. Daar werken we gericht naartoe. Daarom hebben we de voedselvisie opgesteld, die het WNF-rapport "Gezond eten binnen de grenzen van één aarde" als basis heeft. Dit rapport is afgestemd met het Voedingscentrum, zodat ook een gezond voedingspatroon is geborgd.

FOCUSPUNTEN EN DOELEN

MEER PLANTAARDIG

Plantaardig eten is minder milieubelastend dan veel dierlijke producten consumeren. Daarom willen we een verschuiving realiseren met als doel in 2030 een verhouding van plantaardige : dierlijke eiwitten op het bord van 75 : 25%.

LOKAAL

Bij het inkopen van verse producten kiezen we voor lokaal (Nederland). Is een bepaald product niet verkrijgbaar in Nederland maar wel nodig voor een gevarieerd aanbod, dan kiezen we voor euregionaal en met uitzondering mondiaal. We vermijden vliegtransport van producten en kiezen in dat geval liever voor vervoer per boot en/of vrachtwagen.

VOEDSELVERSPILLING REDUCEREN

Ons doel is om onze voedselverspilling jaarlijks met 10% te reduceren ten opzichte van het voorgaande jaar.

RICHTLIJNEN EETOMGEVINGEN

We dragen bij aan een gezonde levensstijl. In 2030 voldoet 100% van onze locaties aan de Richtlijn Eetomgevingen van het Voedingscentrum.

REGENERATIEVE EN BIOLOGISCHE LANDBOUW

De productiewijze van ons aanbod is van groot belang. We zetten in op regeneratieve en biologische landbouw of andere duurzame en veerkrachtige systemen, omdat die bijdragen aan het herstel van de aarde. Onze doelstelling: in 2030 kopen we 40% van ons versassortiment lokaal regeneratief in en we werken er naartoe dat in 2028 al het vlees en zuivel dat we inkopen biologisch is.

VERANTWOORDE EN INCLUSIEVE KETENS

We kopen in via verantwoorde en inclusieve ketens. Waar mogelijk kiezen we voor sociale inkoop.

ONZE AANPAK

Metten en (bij)sturen

Deze doelstellingen vragen om het meten van data, zodat er bijgestuurd kan worden op de volgende onderdelen: klimaatemissies, stikstof, fosfaat, waterverbruik, landgebruik en biodiversiteit.

Samenwerken

We willen koploper zijn en het realiseren van de voedselvisie kunnen we en doen we niet alleen. Daarom werken met onze leveranciers, opdrachtgevers, onze gasten en medewerkers samen om de wereld mooier achter te laten.





Team Culinaire kwaliteit

Het team Culinaire kwaliteit heeft als doel om de teams op de locaties te ondersteunen bij het samenstellen van een lekker, gezond en duurzaam aanbod. Het team is zo ingericht dat vanuit alle expertises begeleiding wordt geboden: op het gebied van gezondheid, duurzaamheid en culinaire kwaliteit. Zodat we ons beleid op gezonde voeding en de voedselvisie in de praktijk kunnen brengen en de doelstellingen op deze thema's makkelijker worden behaald.

Het team bestaat uit een manager duurzaamheid en gezonde voeding, een voedingsdeskundige, een culinaire kwaliteits- en conceptcoach, een menu- en receptontwikkelaar, een duurzaamheidscoach en twee culinaire coaches. Samen zorgen zij ervoor dat elke locatie voldoet aan het Vitam Kompas; het handboek met richtlijnen op het gebied van assortiment en presentatie. En dat gezondheid en duurzaamheid centraal staan in het aanbod.

De voedingsdeskundige stelt het plan op gezonde en duurzame voeding op met daarin de doelstellingen. En zij bewaakt de voortgang hiervan.

De menu- en receptontwikkelaar ontwikkelt recepturen voor de receptenbank. Deze zijn gelabeld op gezond en plantaardig, zodat locaties makkelijk zien of het gerecht voldoet aan onze gezonde en duurzame maatstaven.

De duurzaamheidscoach bezoekt de locaties en helpt de teams om stappen te zetten in het verduurzamen van het aanbod en in hun werkwijze.

Zij ondersteunt de operationeel managers die verantwoordelijk zijn voor de locaties bij de CO2-reductieplannen en andere collega's van het servicekantoor op het gebied van duurzaamheid, zoals de teams van inkoop en marketing.

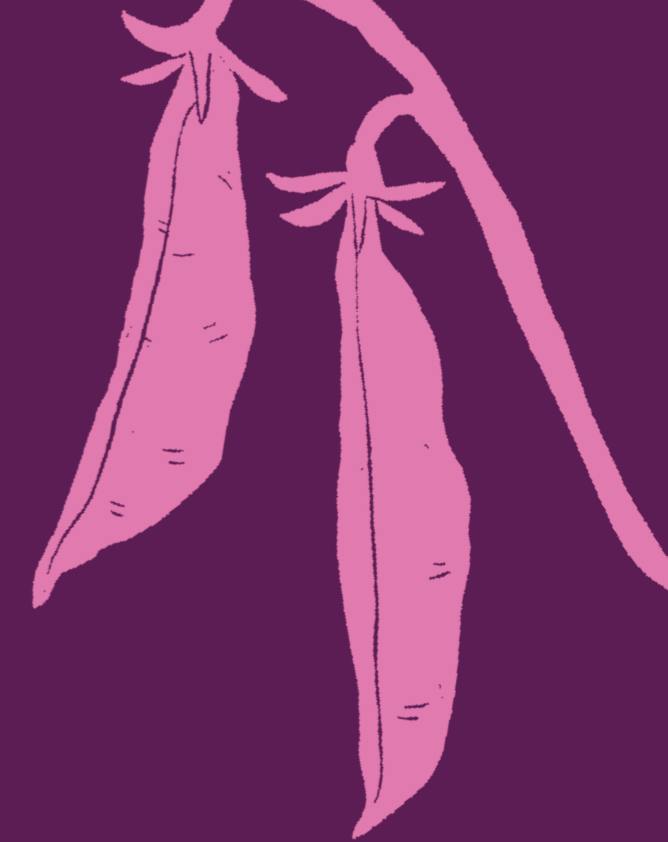
De culinaire coaches gaan langs de locaties om de teams te helpen om niet alleen lekker te koken, maar ook zo dat het aanbod voldoet aan de gezondheids- en duurzaamheidseisen. Daarbij gebruiken ze het Vitam Kompas als basis. Daarnaast verzorgen zij kookworkshops in onze eigen kookschool - het Vitam Lab - op deze thema's.

De voedingsdeskundige en de concept- en kwaliteitscoach werken nauw samen met de afdelingen Marketing & Concept en Inkoop. Concept ontwikkelt creatieve concepten en modules, en deze twee Vitammers borgen vanuit hun expertise dat deze aansluiten op de doelstellingen uit het gezondheidsplan en de voedselvisie. Dit maakt het voor de locaties makkelijker om op een inspirerende manier een mooi aanbod te presenteren én de doelstellingen te behalen. Ook ondersteunen zij de afdeling Inkoop, zodat er passende ordersets beschikbaar zijn en de locaties eenvoudig gezonde en duurzame producten kunnen inkopen.

Met deze integrale samenwerking zorgt het team Culinaire kwaliteit ervoor dat locaties optimaal worden ondersteund en ontzorgd bij het behalen van doelstellingen op de thema's gezondheid en duurzaamheid. Zo borgen we onze bewuste keuzes én lekker eten en drinken.

VITAM REDUCEERT DE CO2-UITSTOOT

Een belangrijk speerpunt binnen de voedselvisie is het reduceren van de CO2-uitstoot. Als foodservice bedrijf kunnen we daar met eten en drinken natuurlijk het grootste verschil in maken. Met name door bewust voor meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten te kiezen in het assortiment. Daarnaast maken we ook in onze bedrijfsvoering bewuste keuzes om onze CO2-uitstoot te beperken.



Stappen naar meer plantaardig: de eiwittransitie

Meer plantaardig eten? Dat is voor veel gasten niet het belangrijkste en roept vaak zelfs weerstand op. Opdrachtgevers vragen hier wel vaak om. Dat betekent dat het een uitdaging is om de gasten mee te krijgen. Hoe we dat aanpakken? We verleiden onze gasten door het eten vooral lekker te maken, zowel in smaak als presentatie. Zodat de gasten de dierlijke eiwitten niet missen. We benadrukken niet dat iets vegetarisch of plantaardig is. Daarnaast is het essentieel om de eiwittransitie stapsgewijs aan te pakken. Hybride producten blijken daarin een uitkomst. Het is een tussenstap die makkelijker wordt geaccepteerd door de gasten; ze proeven nog wel de smaak van vlees, maar het product bevat minder dierlijke eiwitten.

En kiezen we wel voor dierlijke producten, dan maken we ook binnen die categorie een selectie. Want er zijn grote verschillen in CO2-uitstoot. Bijvoorbeeld zachte kazen versus harde kazen en kip versus rundvlees. Door hierin bewuste keuzes te maken, kunnen we de CO2-uitstoot terugdringen.

Hoe brengen we dat in kaart

We zien dat er in de markt op verschillende manieren wordt gemeten: op productniveau en op eiwitniveau. Zelf zijn we bewust overgestapt. Voorheen brachten we de eiwitverhouding in kaart door het product als basis te nemen: is een product plantaardig of dierlijk. In 2025 zijn we volledig overgestapt op de Eiweetmethodiek, ontwikkeld door Green Protein Alliance en ProVeg Nederland. Dit houdt in dat we de verhouding plantaardige : dierlijke eiwitten meten. Dit zegt namelijk ook iets over de voedingswaarden.

We brengen dit in kaart met Foodstep, een organisatie die gespecialiseerd is in datagedreven werken in de foodservice. In 2025 constateerden we helaas een **daling van het aandeel plantaardig van 46% naar 41%**. Dit betekent dat we ons ook de komende jaren moeten blijven richten op een aanpak om dit aandeel te laten groeien.



Het aanbod in 2025

Wat dit betekende voor ons aanbod? In 2024 zijn we ons sterker gaan richten op peulvruchten; dit hebben we in 2025 doorgezet. Dit deden we door peulvruchten te laten terugkomen in alle onderdelen van het buffet, met de foodmodules, door recepturen te ontwikkelen en door op locaties mee te doen aan de Bean Meal Week. Met een **stijging van het inkoopvolume peulvruchten van 11,1%** als resultaat.

Daarnaast zetten we vaker in op hybride producten, waarin een deel van het dierlijke eiwit is vervangen door plantaardig eiwit. Samen met familieslagerij Kaldenberg ontwikkelden we voor Vitam een hybride gehaktbal met 44% rundvlees. Een deel van het vlees is vervangen door erwteneiwit, een plantaardige eiwitbron. Op basis van onze berekeningen zorgt dit voor een lagere CO₂-impact ten opzichte van een reguliere gehaktbal, met een reductie van ongeveer 37,5%. Bovendien bevat de gehaktbal maar 3,07 gram verzadigd vet per 100 gram; dat is minder dan een traditionele bal. We hebben onze medewerkers gestimuleerd deze hybride bal in te kopen in plaats van de traditionele. Met resultaat: **bijna 40% van het totale inkoopvolume gehaktballen was de hybride gehaktbal.**

Meer weten over peulvruchten? Scan de QR-code.

LEES
HET BLOG



Van spel naar bewuste keuze

Stapsgewijs werken we toe naar de doelstellingen in deze voedselvisie. Dat doen we samen met alle Vitammers. Soms betekent dat nieuwe kennis opdoen of het aanpassen van een werkwijze. Dat kan best even wennen zijn. Daarin biedt het team Culinaire kwaliteit de Vitammers op verschillende manieren ondersteuning met hun werkwijze. Met trainingen en inspiratie, en nog laagdrempeliger: met een spel. In 2025 hebben we het CO₂-spel ontwikkeld. Met dit kaartspel dagen Vitammers elkaar uit om te raden welk product binnen een productgroep de hoogste CO₂-uitstoot heeft. Het spel is niet alleen leuk, het geeft ook inzicht in de CO₂-uitstoot van verschillende producten en waardoor dit veroorzaakt wordt. Zo maken we een moeilijk onderwerp leuker en makkelijker. Het resultaat? Meer bewustwording, meer inzicht en meer plezier. Als leren leuk is, maak je écht stappen.





CO2-REDUCTIE IN DE BEDRIJFSVOERING

Naast de inspanningen die we verrichten voor het assortiment, zetten we ook in de bedrijfsvoering stappen om onze CO2-uitstoot te reduceren.

Poolauto

Sinds 2024 hebben we voor het servicekantoor een elektrische poolauto. Deze kunnen Vitammers die geen leaseauto hebben gebruiken voor zakelijke dienstreizen, die voorheen vaak met een privéauto met verbrandingsmotor werden gemaakt. Dit levert een mooie CO2-reductie op.

Leaseauto's

Sinds 2024 kunnen medewerkers van het servicekantoor alleen nog een elektrische auto kiezen als leaseauto, met als doel uiteindelijk een 100% elektrisch wagenpark. **In 2025 is 62,7% van de leaseauto's van het servicekantoor elektrisch.** Een mooie stijging ten opzichte van 2024, toen dit 53% was.

RESULTATEN CO2-UITSTOOT PER €1.000 OMZET

	2024	2025
Scope 1	3,1 kg CO2	2,42 kg CO2
Scope 2 (inclusief zakelijk verkeer)	2,71 kg CO2	2,36 kg CO2
Scope 3 (woon-werkverkeer en inkoop eten en drinken)	153 kg CO2	146,12 kg CO2

CO2-PRESTATIELADDER

In 2024 zijn we voor het eerst gecertificeerd voor de CO2-prestatieladder, op trede 3. En dat is in 2025 weer gedaan. De CO2-prestatieladder bestaat uit 5 tredes. Niveau 1 t/m 3 betekent dat je je als organisatie inzet om de CO2-uitstoot van de eigen organisatie te reduceren. Bij 4 en 5 geldt dit voor de CO2-uitstoot in de keten en sector. Met het behalen van niveau 3 zijn we dus mooi op weg en hebben we de hoogste trede met betrekking tot de uitstoot van de eigen organisatie bereikt.

PRODUCTIE- WIJZE EN INKOOP

Voor Vitam is bewust inkopen cruciaal: zo weten we hoe en waar ons eten is geproduceerd. Daarbij geloven we in de kracht van regeneratieve en biologische landbouw of andere duurzame en veerkrachtige systemen, omdat die bijdragen aan het herstel van de aarde. Dit betekent geen systemen met als doel maximale opbrengst op korte termijn, maar duurzame en veerkrachtige systemen voor de lange termijn. Wat bijdraagt aan het doel van eten binnen de grenzen van de aarde.

In de voedselvisie hebben we als doelstelling opgenomen dat we in 2030 40% van ons versassortiment lokaal regeneratief inkopen, en dat we ernaartoe werken dat in 2028 al het vlees en zuivel dat we inkopen biologisch is.



Onze voorkeur gaat uit naar regeneratieve landbouw, omdat die landbouwworm bijdraagt aan het herstel van de aarde. Daar wordt nog meer samengewerkt met de natuur dan bij biologische landbouw. Dit zijn de kernprincipes van regeneratieve landbouw:

- Bijdragen aan het herstel van het bodemleven.
- Verbeteren van de biodiversiteit.
- Verantwoord beheren van waterbronnen.
- Meer samenwerken met natuurlijke processen.
- Opslaan van koolstof door opbouw van het bodemleven en organische stof.

Er is nog geen officieel keurmerk voor regeneratieve landbouw. Samen met Boerschappen gebruiken we daarom de uitgangspunten van Boeren Natuurlijk, een initiatief van Future Up, als leidraad in onze keuzes rond regeneratieve landbouw. De beschikbaarheid van regeneratief geproduceerde producten is momenteel nog beperkt, waardoor grootschalige inkoop vanuit deze ketens nog niet haalbaar is. Daarom combineren wij dit bewust met een sterke focus op biologisch, zodat we vandaag al aantoonbare impact realiseren én tegelijkertijd bijdragen aan de verdere ontwikkeling van regeneratieve landbouw in Nederland. Onze samenwerking met Boerschappen speelt hierin een belangrijke rol. In 2025 kochten we bij hun boeren alle zuivelvarianten (melk, yoghurt en kwark) 100% biologisch in, en van de ingekochte kaas was ruim 93% biologisch.

GROTE STAPPEN MET BOERSCHAPPEN

Willen we de doelstellingen van de voedselvisie haalbaar maken, dan zijn grote stappen nodig. Dat kunnen we niet alleen; daarvoor hebben we goede samenwerkingspartners nodig. Daarom werken we samen met onze leveranciers, opdrachtgevers, onze gasten en medewerkers om onze doelen te behalen.

Maar dat is niet genoeg. Als je het voedselsysteem echt wil verduurzamen, moeten boeren, telers en makers overstappen op een duurzamere werkwijze. Dat lukt alleen met eerlijke prijzen, afnamegaranties en langetermijnpartners. En met grote stappen, baanbrekende stappen zelfs. Die hebben we gezet. In 2024 met de start van het Land van Vitam en in 2025 met de uitbreiding van de samenwerking met Boerschappen.

Verse producten rechtstreeks bij de boer vandaan

Onze samenwerking met Boerschappen bestaat al sinds 2019. In die jaren groeide onze gezamenlijke droom: zoveel mogelijk mensen laten eten uit korte, transparante ketens. In 2025 hebben we deze droom samen verwezenlijkt. Boerschappen heeft hiervoor een versgroothandel opgezet, met producten die rechtstreeks bij boeren en telers vandaan komen. Voor een eerlijke én transparante prijs. Zodat deze boeren hun werkwijze verder kunnen verduurzamen. Wij zijn als launching customer de eerste - en nu nog enige - cateraar die op deze manier producten bij deze boeren en telers vandaan haalt. Zo versnellen we de verduurzaming van ons aanbod. Want Boerschappen levert uit een korte keten producten met een biologisch, Planet Proof, 2* Beter Leven of 1* Beter Leven Keurmerk. Altijd uit het seizoen, zoveel mogelijk van Nederlandse bodem, en deels van regeneratieve telers.

Deze manier van werken is een bewuste keuze voor systeemverandering. Met duurzaamheid als uitgangspunt. Door volume te bundelen, wordt duurzaam eten haalbaar en de standaard. Wat het oplevert?

Voor de natuur: Met seizoensgebonden en lokale producten werken we aan het verkleinen van onze CO2-voetafdruk. We kiezen voor landbouwmethoden met aandacht voor het verbeteren van biodiversiteit, bodemkwaliteit, dierenwelzijn en het bewust omgaan met water en grondstoffen. Daarnaast werken we aan het verminderen van verspilling door met de seizoenen mee te koken en ons aanbod af te stemmen op wat boeren beschikbaar hebben.

Voor de boeren en telers: De boeren en telers krijgen een eerlijke prijs en afnamegarantie voor de langere termijn. Daardoor kunnen zij investeren in de verdere verduurzaming van hun werkwijzen. Bovendien kunnen zij op die manier kennis en ervaring opdoen die bijdraagt aan een nog veerkrachtiger voedselsysteem.

Voor onze gasten: Gasten eten gezonder door het aanbod van biologisch en regeneratief geteelde producten zonder chemische bestrijdingsmiddelen. En lekkerder, want producten uit het seizoen zijn nou eenmaal smaakvoller. Uit onderzoeken is bovendien gebleken dat uit een gezondere bodem ook gezondere producten groeien.

Voor onze opdrachtgevers: Catering met aantoonbaar duurzamere keuzes. We helpen organisaties hun duurzaamheidsdoelstellingen te ondersteunen door te werken met versproducten die aansluiten op duidelijke duurzaamheidscriteria en transparante keteninformatie. Die inzichten en data zijn direct bruikbaar voor MVO-rapportages en certificeringstrajecten. Daarnaast kan een bewuste keuze voor catering bijdragen aan een sterke maatschappelijke positionering en aantrekkelijk werkgeverschap. Want keuzes in foodservice zeggen iets over waar je als organisatie voor staat.

BEKIJK
DE VIDEO



>70
LOCATIES

AANGESLOTEN OP DE
KORTE KETENS VAN
BOERSCHAPPEN

53%

VAN HET ASSORTIMENT
DAT WE INKOCHTEN
BIJ BOERSCHAPPEN
IS BIOLOGISCH





REGENERATIEF MET HET LAND VAN VITAM

In 2024 zijn we gestart met het Land van Vitam: een stuk landbouwgrond in Zuid-Limburg waarop teler Gerard Mertz speciaal voor Vitam is overgestapt van de traditionele teeltwijze naar het telen van groenten op regeneratieve wijze. De oogst die van dit land afkomt, verwerken wij in het aanbod op onze locaties. In 2024 was dit vooral voor de locaties in de omgeving van het Land van Vitam, maar in 2025 hebben we dit dankzij de logistiek van Boerschappen kunnen uitbreiden naar alle locaties waar Boerschappen levert. Dit betekent dat afgelopen jaar gasten op meer dan 70 locaties hebben kunnen genieten van de regeneratief geteelde groenten van het Land van Vitam.

Voor 2026 hebben we een teeltplan opgesteld, dat inmiddels in werking is gezet.

NIEUW IN DE GOOD FOOD-LIJN: KOOLZAADOLIE

We verrijken en verduurzamen het assortiment in al onze restaurants met onze eigen Good Food-producten. Deze producten hebben altijd een gezond, duurzaam en/of sociaal karakter. Bewust verantwoord gekozen of gemaakt, en natuurlijk altijd met veel aandacht voor smaak.

In 2025 hebben we koolzaadolie aan deze lijn toegevoegd. We waren op zoek naar een alternatief voor olijfolie. Doel was om een olie uit Nederland te vinden. Dat is gelukt bij Geerts Best uit Zeewolde, die op duurzame wijze koolzaadolie maakt. Onze partner Abma's maakte hier onder andere een basilicumvariant van. Lekker én bewust gekozen.



MINIMALISEREN VERSPILLING

Bij bewust verantwoord ondernemen hoort ook het terugdringen van de voedselverspilling. Daaronder verstaan we het verlies van eetbaar voedsel tijdens productie, inkoop, voorbereiding, presentatie en distributie.

Onze bedrijfsvoering is zo ingericht dat we hierin makkelijker stappen kunnen zetten. We hebben geen centrale menuplanning en geen centrale inkoop. Op iedere locatie stelt het team zelf het menu samen, op basis van de wensen en behoeften van de gasten. En koopt ook zelf in wat daarvoor nodig is. Het eten en drinken kan daardoor gericht worden ingekocht en verwerkt. Zijn er toch ingrediënten over, dan kunnen die makkelijk worden verwerkt in het menu van de volgende dag. Door deze standaard-procedures voorkomen we al veel verspilling.

Omdat we dit onderwerp veel aandacht willen geven en er grote stappen in willen zetten, zijn we eind 2025 partner geworden van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

In de voedselvisie hebben we een ambitieus doel opgenomen: jaarlijks reduceren wij onze voedselverspilling met 10% ten opzichte van het voorgaande jaar.

DE STAPPEN OP WEG NAAR ZERO WASTE

Belangrijk in onze aanpak om voedselverspilling terug te dringen is het trainen van de medewerkers op locatie. Daarom hebben we in ons eigen online leerplatform een training toegevoegd hoe je verspilling kunt beperken. Daarnaast delen we tips en quick wins voor de locaties. Ook tijdens bijeenkomsten met de restaurantmanagers hebben we aandacht besteed aan dit onderwerp.

TEGENGAAN VAN VERSPILLING IN DE BANQUETING

Uit een eerder onderzoek onder verschillende cateraars bleek dat met name in de banqueting-dienstverlening nog veel eten wordt verspild, vooral kunnen koffie en broodjes en wraps tijdens de lunch. Daarom hebben we samen met Stichting Samen tegen Voedselverspilling en andere cateraars een workshop ontwikkeld om verspilling in de banqueting terug te dringen. Hiervoor hebben we in 2025 een nulmeting uitgevoerd op vijf locaties. Daar hebben we van ruim honderd banqueting-opdrachten de verspilling in kaart gebracht. Op basis daarvan hebben we de workshop ontwikkeld, die we eind 2025 voor het eerst hebben verzorgd aan de frequente bestellers op de betreffende locatie. Hiervoor hebben we samengewerkt met de opdrachtgevers en zijn we in gesprek gegaan met de frequente bestellers. In 2026 gaan we deze workshop op meerdere locaties verzorgen.

TOO GOOD TO GO

Als er onverhoopt nog bruikbare producten over zijn die de volgende dag niet meer gebruikt kunnen worden, bieden we ze op een aantal locaties als 'magic bags' aan in de app van Too Good To Go. De bags volstaan voor een complete maaltijd. In 2025 hebben we **2.381 magic bags** verkocht.

ONTWIKKELING EN INTRODUCTIE VAN CIRCULAIR BROOD

Niet alleen in de bereiding is verspilling te voorkomen. Ook bij het inkopen van producten maken we bewuste keuzes en gaan we in samenwerking op zoek naar oplossingen. Zo heeft onze partner Top Bakkers Groep circulaire bollen ontwikkeld en waren wij nauw betrokken bij dit proces. Dertig procent van het deeg bestaat uit circulair desem. Overgebleven brood van de dag ervoor wordt gefermenteerd en als desem gebruikt in vers deeg. De bollen passen vanwege hun vezelgehalte bovendien in de Schijf van Vijf. Circulair en gezond: perfect voor ons assortiment.



GEZOND ETEN EN DRINKEN BIJ VITAM

Eten dat je goed doet, daar zorgen we voor. Bij Vitam maken we bewuste keuzes voor onze ingrediënten en bereiding. We geloven in verleiden tot de gezonde keuze, niet in opleggen of verbieden. Door ons aanbod aantrekkelijk en vooral lekker te presenteren, maken we het gasten makkelijker om een gezonde en verantwoorde keuze te maken.



Voor de invulling van een gezond eetpatroon volgen we de Richtlijnen Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. We hebben een voedingsdeskundige in dienst die het beleid rondom gezonde voeding ontwikkelt en collega's ondersteunt met trainingen, tips en advies bij assortimentskeuzes. Zij heeft het Plan Gezonde voeding 2025-2026 opgesteld met daarin vijf duidelijke speerpunten:

- meer plantaardige eiwitten;
- meer groenten, peulvruchten en fruit;
- meer vezels;
- minder zout;
- minder suiker.

Door te focussen op deze speerpunten en omdat we kiezen voor versbereiding op locatie, dragen we indirect ook bij aan het verminderen van het gebruik van ultra-bewerkte producten. Daarbij hebben groente en peulvruchten de hoofdrol in het buffet, met de saladebar als eyecatcher van het restaurant.

Het plan Gezonde voeding richt zich op drie kerngebieden: het aanbod in onze restaurants, het creëren van draagvlak binnen onze operationele teams en het meenemen van opdrachtgevers en gasten in deze ontwikkeling.

AAN TAFEL MET VOEDINGSDESKUNDIGE MANOUK VAN ZOGGEL OVER MEER VEZELS

Het plan Gezonde voeding begint bij Vitam's voedingsdeskundige Manouk van Zoggel. Eén van de speerpunten in dit plan is de verhoging van de vezelinname. Manouk licht toe waarom Vitam hiervoor heeft gekozen en wat er wordt gedaan om de vezelinname daadwerkelijk te verhogen.

Nederlanders krijgen gemiddeld te weinig vezels binnen, terwijl er van eiwitten vaak te veel worden gegeten. Een volwassene heeft 25 à 30 gram vezels per dag nodig. En die vezels zijn wel essentieel, vertelt Manouk. "Vezels zijn belangrijk voor de gezondheid. Voldoende vezels eten is goed voor de darmen en de spijsvertering, en verlaagt het risico op een aantal ziektes, zoals hart- en vaatziekten en diabetes type 2."

Wat het voor Vitam extra logisch maakt om te kiezen voor het verhogen van de vezelinname is het feit dat vezels plantaardig zijn. Manouk: "Kiezen voor meer vezels kan ook bijdragen aan een groter aandeel

plantaardige eiwitten. Dat is mooi meegenomen, want dat is een ander speerpunt in ons plan. Het is dus duurzamer. Veel productgroepen bevatten vezels, dat maakt het makkelijker."

Hoewel Nederlanders gemiddeld te weinig vezels eten, is er ook een andere beweging gaande. Door de fibermaxxing trend is er ook juist weer meer interesse in het eten van vezels. Manouk legt uit: "Het is een trend waar we blij mee zijn. Van vezels kun je eigenlijk niet te veel binnenkrijgen."

"VAN VEZELS KUN JE EIGENLIJK NIET TE VEEL BINNENKRIJGEN"

MANOUK VAN ZOGGEL

Voedingsdeskundige



Vitam en vezels in 2025

In 2025 was er volop aandacht voor het verhogen van de vezelinname. Manouk vertelt: "In het plan Gezonde voeding hebben we doelstellingen opgenomen voor eind 2026 voor het verhogen van de vezelinname, met name door in te zetten op meer vezels in brood en deegwaren. Daar hebben we in 2025 al naartoe gewerkt. Met brood zaten we al goed door de eerdere ontwikkeling van diverse vezelrijke broodsoorten. Dit hebben we gedaan in samenwerking met Bakkers Brigade. Daarbij hebben we het vooral nog makkelijker gemaakt om vezels binnen te krijgen, zelfs als het geen volkorenbrood is. Zo hebben we witte bollen die verrijkt zijn met vezels en volkoren krentenbollen. En natuurlijk het Vitam-brood: bruin vezelrijk brood met een fijnere structuur dan volkorenbrood. Dit voldoet aan de Schijf van Vijf en is een vast onderdeel van het Vitam Kompas. Voor onze medewerkers maken we het makkelijk om vezelrijk brood in te kopen met de 'Schijf van Vijf'-lijst; daar hebben we alleen brood op gezet dat binnen de Schijf van Vijf valt. Zo zit je altijd goed."

Het aanbod is dus vezelrijker, maar ook in de presentatie van het aanbod ligt de focus op vezelrijk. Manouk legt uit: "We verleiden de gasten te kiezen voor de vezelrijke variant door die vooraan in het buffet te presenteren. Daarnaast kiezen we bij de ontwikkeling van nieuwe recepten en modules zoveel mogelijk voor vezelrijke varianten van producten."

Inzetten op andere productgroepen

Niet alleen brood had de focus, maar ook andere graanproducten. Manouk: "We hebben volkoren pasta de standaard gemaakt. Dit is ook opgenomen in het Vitam Kompas: de pasta in de saladebar moet volkoren zijn."

De ontdekkingstocht naar meer vezels gaat door. "Samen met team Inkoop bekijken we continu of er van bepaalde producten varianten zijn met meer vezels. Zo zijn we in 2025 ook gestart met Vita pizza; lekkere pizzabodems die passen binnen de Schijf van Vijf. Daarmee verleid je de gasten op een andere manier weer tot een vezelrijke keuze, want een pizza spreekt heel veel mensen aan. Onze menu- en receptontwikkelaar heeft hier mooie recepturen bij gemaakt voor alle collega's. Die promoten we dan op ons interne communicatieplatform."

Meten is natuurlijk van groot belang om te weten of er resultaten zijn geboekt. Manouk: "We zijn overgestapt op een nieuw systeem om inzicht te krijgen in de gezondheid van onze producten. Dit doen we met Foodstep, die classificeert op basis van de criteria van de Schijf van Vijf of een product gezond of ongezond is. Daarmee kunnen we ook zien wat het vezelgehalte is van de ingekochte producten. Zo hebben we inzichtelijk waar we het goed doen en waar nog winst te behalen is. En soms bekijken we samen met een leverancier of bepaalde producten nog gezonder te maken zijn."

RESULTATEN

Manouk is tevreden over de resultaten van 2025. "Met het brood zaten we al boven de norm voor de Schijf van Vijf, en dat is zo gebleven. En verder is er een flinke stijging te zien in de vezelinname, onder andere dankzij de switch naar volkoren pasta. Dat is heel mooi en daar gaan we op doorbouwen. We houden in ons plan de focus op vezels, door te blijven kijken naar het aanbod en ook de Food Pioneers gaan hiermee verder aan de slag. Zodat er weer extra inspiratie kan worden geboden aan de Vitammers op locatie."

DE NIEUWE LUNCHCULTUUR

We hebben ons aangesloten bij de Nieuwe Lunch Cultuur, een beweging die bedrijven inspireert en motiveert om lunchmomenten groenterijker, relaxter en socialer te maken. Hier hebben we voor gekozen omdat we het belangrijk vinden dat werkgevers zich ervan bewust zijn dat je met een lekkere en goede lunchvoorziening op het werk kan bijdragen aan een betere werkdag voor je medewerkers en hun welzijn. Uit onderzoek is gebleken dat een gezonde lunch op het werk kan zorgen voor minder ziekteverzuim en uitval.

GEZONDER KIEZEN MET DE VITA PIZZA

Om de medewerkers op locatie te ondersteunen, selecteren we producten waarmee zij stappen kunnen zetten in het gezonder maken van het aanbod. Zo hebben we de Vita Pizza geselecteerd en daar verschillende recepten mee ontwikkeld ter inspiratie. Deze pizzabodems voldoen aan de richtlijnen van het Voedingscentrum; ze bevatten veel vezels en eiwitten. Daarmee wordt een minder gezond lunchitem ineens een meer verantwoorde én lekkere keuze.



VITA PIZZA

RESULTATEN:

TOTALE GEZONDE FOOD INKOOP



INKOOPVOLUME PEULVRUCHTEN

GESTEGEN MET
11,1%

VEZELS IN DEEGWAREN

GESTEGEN MET
11,1%

SUIKER IN INGEKOCHTE FRISDRANKEN

GEDAALD MET
5,9%

SUIKER IN INGEKOCHTE ZUIVELPRODUCTEN

GEDAALD MET
4,0%

UIT EERLIJKE EN INCLUSIEVE KETENS

Eten moet eerlijk en inclusief zijn. Daarom kiezen we onze ingrediënten bewust. In samenwerking met onze groothandels en partners brengen we de herkomst van alle producten in kaart. Bij het inkopen van verse producten kiezen we voor lokaal (Nederland). Is een bepaald product niet verkrijgbaar in Nederland maar wel nodig voor een gevarieerd aanbod, dan kiezen we voor eureginaal en bij uitzondering mondiaal. We vermijden vliegtransport van producten en kiezen in dat geval liever voor vervoer per boot en/of vrachtwagen.

Opvallend hierin is dat Vitam Nederland beschouwt als lokaal. Daar bestaan verschillende opvattingen over. In aanbestedingen zien we nog regelmatig dat dit wordt ingevuld als regionaal, ofwel hyperlokaal. Dit zien wij anders. Ten eerste is het aantal transportkilometers niet het meest bepalend voor de CO2-uitstoot. Productiewijze heeft een veel grotere invloed. Bovendien blijkt hyperlokaal niet altijd praktisch uitvoerbaar én niet schaalbaar. Door te kiezen voor producten uit het Nederlandse seizoen van boeren of telers waarvan we de werkwijze kennen, kunnen we een groter verschil maken. Door in te kopen bij Boerschappen borgen wij een groot aandeel lokale inkoop en stimuleren we grotere afname bij één boer. Volume is voor de boer essentieel om concurrerend te kunnen blijven met internationale ketens.



Verantwoorde ketens

We verleiden onze gasten tot de bewuste keuze. Dit ondersteunen we met een verantwoord inkoopbeleid. Hierin is het uitbannen van sociale misstanden - als onderdeel van de internationale sociale voorwaarden - een belangrijk aspect. Daarbij kopen we zoveel mogelijk in uit ketens met erkende standaarden of certificeringen. Waar deze nog ontbreken, onderzoeken we samen met leveranciers mogelijkheden om meer transparantie en borging in deze ketens te realiseren.

Sociale inkoop

Daarnaast vinden we het belangrijk dat iedereen in onze maatschappij gelijke en goede kansen krijgt. We zijn ons bewust van ieders talent en geloven in leuk werk voor iedereen. Wel of geen beperking. We werken dan ook met onze opdrachtgevers en partners samen om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt naar zo regulier mogelijk werk te begeleiden. Waar mogelijk kiezen we voor sociale inkoop en werken we samen met verschillende toeleveranciers, zoals zorgboerderijen en sociale werkplaatsen. Dit zijn een aantal voorbeelden van sociale inkoop en initiatieven uit 2025:

Haverkoeken van Twente Uniek. Deze zijn er in een Goedemorgen en een Goedemiddag variant en bieden we aan in de banquetingdienstverlening. Twente Uniek is een werk- en dagbestedingslocatie in Nijverdal, onderdeel van Stichting Philadelphia Zorg. Hier werken mensen met een (licht) verstandelijke beperking.

We kopen presentatiemateriaal in bij Heppiehout, een werkplaats waar cliënten van Iriszorg Nijmegen het presentatiemateriaal in elkaar zetten van gerecycled hout.

Cello Printservise verzorgt een deel van onze repro-werkzaamheden, en verpakt en verstuurt de middelen ook. Cello is een werkplaats voor mensen met een verstandelijke beperking.

Goed doen voor goede doelen: Good Camp

In 2024 vond Good Camp voor het eerst plaats, een dag waarin mensen helpen en bijdragen aan de natuur centraal stond. Dat was een succes, dus volgde in 2025 de tweede editie. Tijdens deze dag gingen de medewerkers van het servicekantoor helpen bij verschillende goede doelen, zoals het Ronald McDonald Huis Nijmegen, De Tussenvoorziening, Dierenwei Geitenbrij Rosmalen, Voedseltuin Villanueva en Voedselbos Velics.

ONZE MENSEN

We geloven in de kracht van onze medewerkers. Zij brengen onze merkbelofte tot uiting in de dagelijkse praktijk. We werken op basis van ondernemerschap op locatie: de teams op locatie hebben de ruimte om de dienstverlening zelf in te vullen, natuurlijk langs de lat van Vitam en die van de opdrachtgever. In de praktijk betekent dit dat zij zelf het menu samenstellen op basis van de behoeften en wensen van de gasten, inkopen, roosters maken en inzicht hebben in de financiële administratie van de locatie. De medewerkers krijgen de ruimte om een eigen sausje over het werk te gieten. Iedereen doet dit op zijn eigen manier, op de verschillende locaties

door heel Nederland. Het werk is dus iedere dag anders. Het resultaat is altijd verbluffend. Om dit te bereiken begeleiden we de medewerkersreis - van begin tot eind. Van nieuwe medewerker tot trotse ambassadeur. Belangrijk hierin zijn de bedrijfscultuur, ontwikkelingsmogelijkheden, vitaliteit, persoonlijke milestones en financiële fitheid van de medewerkers. Met onze focus op deze thema's garanderen wij de goede zorg voor onze medewerkers én kunnen Vitam's werkwijze en merkbelofte in de praktijk worden gebracht.

KERNWAARDEN VAN DE VITAMMERS

Wat kenmerkt een Vitammer? Vitammers maken dagelijks het verschil met als doel écht lekker eten en drinken te verzorgen in de restaurants. Zodat zij geluksmomenten creëren voor collega's, gasten en opdrachtgevers. Dat kunnen zij omdat ze verbluffend, verbindend en vlot zijn. Dat zijn de kernwaarden van de Vitammers.

VERBLUFFEND

VITAMMERS VALLEN OP DOOR HUN GASTVRIJHEID EN WETEN DE ANDER VANUIT OPRECHT ENTHOUSIASME STEEDS WEER TE VERRASSEN.

VERBINDEND

VITAMMERS ZIJN SOCIAAL EN OPEN, EN WERKEN SAMEN OM HET VERSCHIL TE MAKEN.

VLOT

VITAMMERS ZIJN ONDERNEMEND EN POSITIEF INGESTELD, EN MAKEN DOELGERICHTE, BEWUSTE KEUZES.



INVESTEREN IN IEDERS TALENT: TRAINING EN ONTWIKKELING

Goed werkgeverschap betekent voor Vitam ook investeren in de talenten. Met een eigen online opleidingsplatform V'Academy, met praktische trainingen in het Vitam Lab én met aansprekende, laagdrempelige communicatiemiddelen. Die het mogelijk maken voor de Vitammers om makkelijk informatie en inspiratie te delen. Goed voor de kennisdeling én de onderlinge verbinding.

V'ACADEMY

We hebben een eigen opleidingsplatform, V'Academy. Daar vinden de medewerkers uiteenlopende trainingen, in verschillende leervormen. Sommige zijn verplicht, andere ter inspiratie. Onderwerpen zijn onder andere duurzaamheid, gezonde voeding, HACCP, allergenen en concepten.

In 2025 waren er **35 trainingen** beschikbaar op V'Academy, met in totaal **113 lessen**.



V'TALENT

Speciaal voor (assistent-)restaurantmanagers hebben we een eigen managementtraineeship ontwikkeld: V'Talent. Deelnemers maken kennis met alle afdelingen van het servicekantoor. Vanuit hun expertise delen deze afdelingen hun kennis over uiteenlopende onderwerpen. Daarnaast gaan zij op bezoek bij leveranciers en leren zij praktisch leidinggeven. Op basis van een assessment stellen de deelnemers hun persoonlijke leerdoelen op. Zo worden deze Vitammers voorbereid op een vervolgstap, waardoor doorgroeien binnen Vitam nog makkelijker én leuker wordt. In 2025 namen **7 Vitammers** deel aan V'Talent en sloten dit met goed gevolg af.

Naast dit programma boden we in 2025 voor het eerst een compacte vorm van dit traineeship aan: V'Talent Grow, voor assistent-managers en restaurantmanagers van kleinere locaties. Hier namen **11 Vitammers** vol enthousiasme aan deel.



ONZE MENSEN



VITAM LAB

We beschikken over een eigen kookschool, het Vitam Lab in Amstelveen. In de goed uitgeruste keuken met volledig ingerichte workstations verzorgen onze culinaire kwaliteitscoaches uiteenlopende kooktrainingen voor Vitammers. Van koken met recepten uit een internationale keuken tot het samenstellen van de saladebar volgens het seizoen. In 2025 waren er **98 deelnemers** aan trainingen in het Vitam Lab.

CULINAIRE INSPIRATIE

Naast de uiteenlopende trainingen bieden we de Vitammers ook culinaire inspiratie. Zo kunnen zij op het interne communicatieplatform tips en gerechten delen met collega's. Ook vinden ze daar een uitgebreide receptenbank. De recepten zijn ontwikkeld door team Culinaire kwaliteit en met name de menu- en recepten engineer. In samenwerking met onze voedingsdeskundige labelt zij deze op gezond en plantaardig.

VITAM MANAGERS EVENT

In 2025 organiseerden we de derde editie van het Vitam Managers Event, deze keer in de Fabrique in Utrecht. Restaurantmanagers van Vitam-locaties uit het hele land kwamen bij elkaar. Ze volgden leerzame workshops, proefden lekker eten en drinken van uiteenlopende leveranciers op de culinaire inspiratiemarkt en wisselden kennis uit met collega's.

VITAM JOURNAAL

De voedingsdeskundige en de concept- en kwaliteitscoach bieden de Vitammers op locatie ondersteuning bij het koken volgens de voedselvisie met het Vitam Journaal. In deze video-boodschappen bieden zij inspiratie, inkoop tips en andere ideeën.

BEKIJK
DE VIDEO



57

RECRUITMENT

Het vinden van voldoende geschikt personeel was ook in 2025 soms uitdagend. We hebben verschillende tools en campagnes ingezet om mensen te werven, solliciteren nog makkelijker te maken en ons werkgeversimago te versterken. Met een mooi resultaat: er kwamen **375 nieuwe Vitammers** in dienst en we sloten het jaar af met het laagste aantal openstaande vacatures in 3 jaar.

HET ONBOARDING TRAJECT BIJ VITAM

Al voordat nieuwe medewerkers hun eerste werkdag hebben gehad, start de onboarding. Nieuwe Vitammers ontvangen ruim voor hun eerste werkdag leuke welkomstberichten als voorbereiding. Daarnaast hebben ze ook al toegang tot het interne communicatie- en opleidingsplatform.

WELKOM BIJ VITAM-DAG

In 2025 hebben we drie keer een Welkom bij Vitam-dag georganiseerd. Deze dag is voor restaurantmanagers die nog niet zo lang in dienst zijn. Zij worden ontvangen op het servicekantoor. Daar krijgen zij de kans om kennis te maken met de verschillende afdelingen en leren ze collega's van andere locaties kennen.

TOOLS EN CAMPAGNES

Op de werkbij-site implementeerden we een AI chatbot: Solly. Aan deze chatbot kunnen bezoekers vragen stellen over vacatures of direct solliciteren. Daarnaast hebben we een succesvolle TikTok campagne opgezet, met een grote groei in het aantal volgers als resultaat. Eind 2025 zijn we gestart met de aanzet voor een ambassadeursprogramma, dat we in 2026 gaan uitrollen.



PARTNER VAN TREES FOR ALL

Voor iedere nieuwe medewerker die we aannemen wordt een boom geplant: **375 bomen** in 2025. Dit doen we in samenwerking met Trees For All. Zo vieren we een succesvol sollicitatieproces en dragen we bij aan een bosrijkere wereld.

SOCIAL RETURN: ONZE VISIE

Bewust van ieders talent. Vitam gelooft in leuk werk voor iedereen. Wel of geen beperking. Niet voor niets zijn we koploper in inclusie en diversiteit in de cateringmarkt. Geen enkele commerciële cateraar in Nederland heeft in verhouding zoveel mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in dienst. Dat doen we gewoon. Gewoon anders. Met de juiste persoonlijke begeleiding en aandacht. Op maat dus. Zodat iedereen zich goed voelt en zich optimaal kan ontwikkelen. Zo laat Vitam een inclusieve voetafdruk achter.

Sociaal werkgeverschap betekent voor Vitam zorgen voor het welzijn en de ontwikkeling van de medewerkers, ook voor medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. We bieden deze medewerkers begeleiding en zetten hen in hun kracht. Door ons te focussen op talenten, want die heeft iedereen. Daarmee maak je mensen sterker en bereiken ze vaak nog meer dan ze zelf van tevoren hadden gedacht.

DE VITAM TALENTENTUIN

De begeleiding en ondersteuning van medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt hebben we geborgd met de Vitam Talententuin. Dit is een eigen certificering die we geven aan locaties die voldoen aan al onze begeleidingsvoorwaarden. In 2025 zijn we gestart met deze certificering en hebben we **10 locaties** uitgeroepen tot Vitam Talententuin-locatie.



GECERTIFICEERD VOOR PSO LADDER TREDE 3

In 2025 zijn we voor de tweede keer gecertificeerd voor de Prestatieladder Socialer Ondernemen, op trede 3. De hoogste trede, onder andere dankzij ons hoge percentage medewerkers die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt: maar liefst **16,1%**.



VITALITEIT

Als goed werkgever zetten we ons in om ervoor te zorgen dat onze medewerkers duurzaam inzetbaar kunnen blijven in een fysieke baan. We stimuleren vitaliteit door hier continu aandacht voor te hebben en door persoonlijk in gesprek te gaan met medewerkers wanneer het werk te zwaar of te intensief wordt. We denken mee en dragen bij aan een maatwerk oplossing. Laat de gezondheid het toch afweten of zit een medewerker minder lekker in zijn vel, dan bieden we persoonlijke begeleiding. Hierbij zetten wij een interventie in als dit bijdraagt aan de vitaliteit.

In 2025 hebben we extra aandacht besteed aan het omgaan met werkdruk. Zo hebben we tijdens het

Vitam Managers Event een training verzorgd voor de restaurantmanagers over het herkennen van signalen bij medewerkers. Voor servicekantomedewerkers hebben we een training timemanagement en een training energiemangement aangeboden.

Naast werkgerelateerde ondersteuning kijken we ook naar wat er mogelijk buiten de werkvloer speelt bij medewerkers. Zo helpen we als er tegenslagen of uitdagingen zijn. Financieel of in de privésfeer. Van de inzet van een budgetcoach tot flexibele arbeidsvoorwaarden en van meedenken bij mantelzorgsituaties tot ondersteuning bij rouw.

Het verzuimpercentage was in 2025 **6,7%**.

FINANCIËLE HULP

Merken medewerkers dat het steeds lastiger wordt om rond te komen, of zijn er al grotere problemen ontstaan, dan kunnen ze dat aangeven bij de afdeling HR. We kijken dan samen welke hulp het beste past. Dit kunnen algemene tips zijn zoals het wijzen op de diverse praktische websites rondom financiën, of het uitbreiden van het aantal contracturen en het inzetten van flexibele arbeidsvoorwaarden. Zijn de problemen moeilijker op te lossen, dan is er de mogelijkheid om een budgetcoach in te schakelen.

We zijn bovendien aangesloten bij de Nationale Coalitie Financiële Gezondheid (NCFG). Dit betekent dat we samen met andere werkgevers in Nederland bekijken hoe we onze medewerkers ondersteuning kunnen bieden en de financiële gezondheid van huishoudens in Nederland kunnen verbeteren.



STICHTING VITAM DOET GOED

Goed eten begint al bij de jeugd. En daar is soms hulp bij nodig. Daarom hebben we Stichting Vitam Doet Goed opgericht in 2018. Het doel van deze stichting is om kinderen bewust te maken van het belang van lekker en goed eten en drinken. De stichting organiseert activiteiten voor kinderen, om te leren waarom het belangrijk is, wat dan precies gezond is, maar vooral hoe lekker én leuk het is om goed te eten! De activiteiten lopen uiteen van het verzorgen van een lesprogramma over groente en fruit op basisscholen (in samenwerking met TommyTomato), tot strips over eten en drinken met mascotte Harry Covèrt in de hoofdrol en een speurtocht door een voedselbos. De stichting haalt inkomsten van het statiegeld van de ingeleverde petflesjes en blikjes in de restaurants van Vitam en van donaties.



DE STICHTING IN 2025

Stichting Vitam Doet Goed werkt samen met collega's, scholen, festivals en partners door het hele land. In 2025 organiseerden zij uiteenlopende activiteiten.

Workshops op school

Via een collega kreeg de stichting de kans om een jubileumdag op een basisschool in Kerkdriel te verzorgen. Maar liefst **450 enthousiaste leerlingen** volgden workshops van de stichting, verzorgd door Vitammers. Zo leerden zij alles over gezond en duurzaam eten en drinken en werden zij in één dag ware groente-experts.

Samen in actie op Nationale Boomfeestdag

Op de Nationale Boomfeestdag plantte de stichting planten en struiken in het Vitaminibos, onderdeel van het voedselbos in Schijndel. Omdat kinderen en de natuur centraal staan op deze dag, kreeg de stichting hulp van een aantal actieve kinderen. Leuk en leerzaam! Met een mooi resultaat, want er zijn **ruim 60 meerjarige planten en struiken** geplant.

Groenteplezier op 1 Ander Festival

In juni was de stichting aanwezig op het 1 Ander Festival in Schijndel. Speciaal voor basisschoolkinderen was de mascotte Harry Covèrt erbij met de Groentespelen: met een groente-herkomstspel en groentetwister leerden **60 kinderen** waar groenten vandaan komen.

Hoogvliegers in Eelde

Samen met Stichting Hoogvliegers droeg de stichting in juli bij aan een magische dag voor zieke en gehandicapte kinderen. Het team van onze locatie het Martini Ziekenhuis verzorgde de catering tijdens dit bijzondere event, waar **45 kinderen** voor één dag piloot waren.

Speuren in het nieuwe Vitaminibos

In de lente ontving de stichting **40 basisschoolkinderen** in het Vitaminibos in Schijndel. In dit bos opende de stichting een eigen speurtocht: een route met opdrachten die via QR-codes te scannen zijn. Zo leerden de kinderen onder andere meer over hoe groenten en fruit groeien. De speurtocht is voor iedereen toegankelijk.

685 nieuwe groentehelden

In 2025 hebben vele kinderen deelgenomen aan het lesprogramma dat de stichting samen met TommyTomato heeft ontwikkeld. Deze lessen zijn gegeven door TommyTomato of via eigen workshops op scholen en tijdens festivals. Het blijft geweldig om te zien hoe de kinderen luisteren naar het verhaal van Harry en zijn vrienden, en gemotiveerd zijn om meer te leren over goed eten en drinken. In 2025 zijn er **685 kinderen** uitgeroepen tot groenteheld, wat het totaal sinds de oprichting van de stichting op **1.500 groentehelden** bracht.

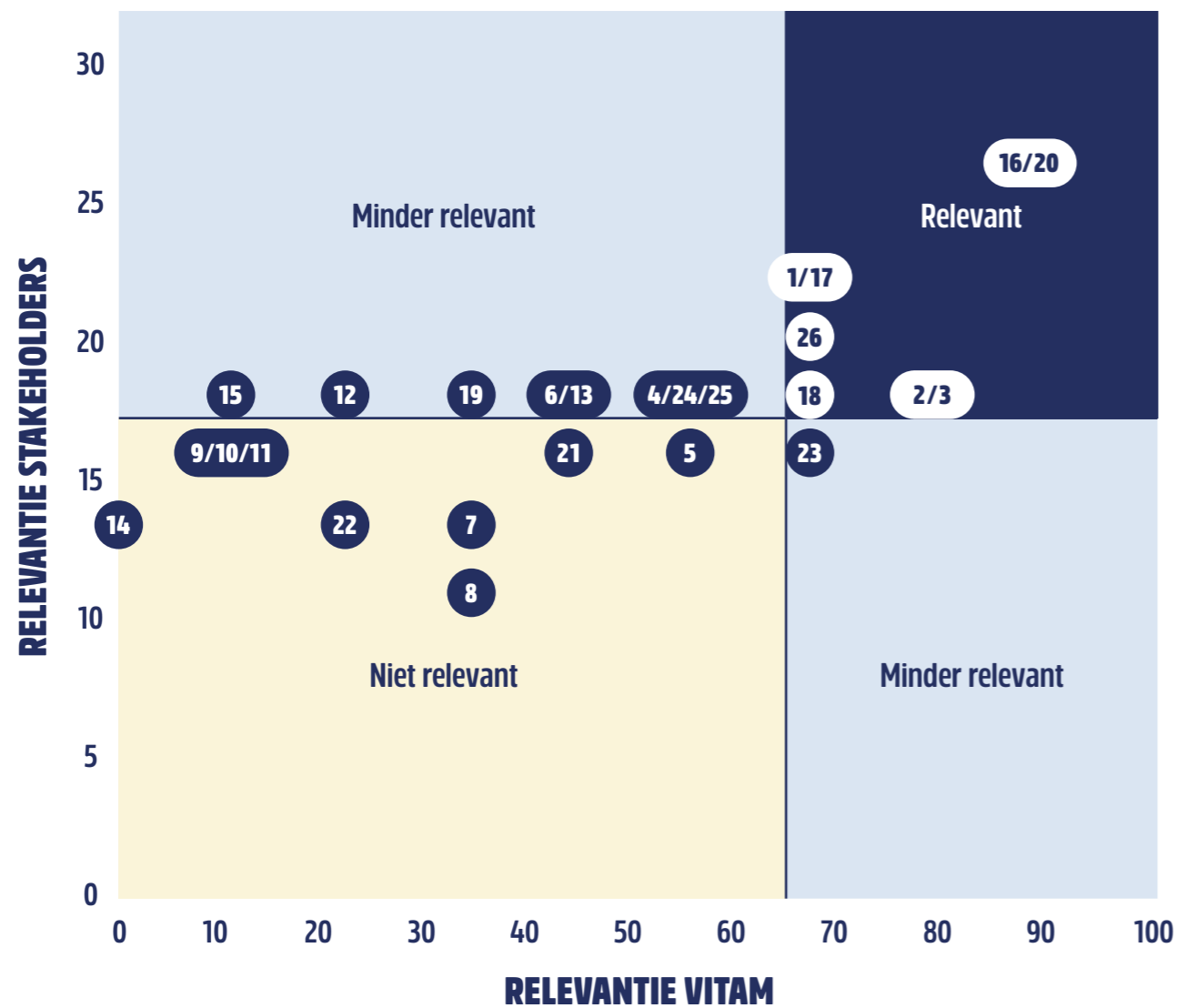
WTC Rotterdam kwam in actie

Bij WTC Rotterdam hebben we de gasten met verschillende soorten signing geactiveerd om te doneren voor gezonde maaltijden op een basisschool, verzorgd door TommyTomato. Stichting Vitam Doet Goed verdubbelde dit opgehaalde bedrag. Met dat geld konden **1.425 gezonde maaltijden** worden aangeboden aan een school in de buurt van Rotterdam.



2025 IN CIJFERS

MATERIALITEITS- MATRIX



- 1 Behoorlijk bestuur
- 2 Werkgelegenheid en verhouding tussen werkgever en personeel
- 3 Gezondheid en veiligheid van personeel
- 4 Opleiding en Onderwijs
- 5 Diversiteit en kansen
- 6 Mensenrechten van werkenden in de waardeketen
- 7 Gelijke behandeling van kwetsbare groepen
- 8 Vrijheid van vereniging en collectieve arbeidsonderhandelingen
- 9 Kinderarbeid in de waardeketen
- 10 Gedwongen en verplichte arbeid in de waardeketen
- 11 Rechten van inheemse bevolking
- 12 Eigendomsrecht en betalingen
- 13 Corruptie en omkoping
- 14 Publiek beleid
- 15 Concurrentie belemmerend gedrag
- 16 Gezondheid en veiligheid van consumenten en eindgebruikers
- 17 Productinformatie
- 18 Marketing en communicatie
- 19 Privacy
- 20 Grondstoffen
- 21 Energiebehoefte voor productie en faciliteiten
- 22 Water
- 23 Biodiversiteit
- 24 Uitstoot, afvalwater en afvalstoffen
- 25 Transport
- 26 Betrokkenheid bij en ontwikkeling van de samenleving

	THEMA	SDG	KPI'S 2025
1	Behoorlijk bestuur		Goedkeurende verklaring accountant
2	Werkgelegenheid en verhouding tussen werkgever en personeel	8	Verloop < 25%
			MTO > 8
3	Gezondheid en veiligheid van personeel	3, 8	Ziekmeldingen AFAS < 8,5%
			Aantal bedrijfsongevallen onder de 2% van de gemiddelde bezetting in dat jaar.
16	Gezondheid en veiligheid van consumenten en eindgebruikers	2, 3	80% van de locaties scoort minimaal een 8 of hoger voor Goed & Groen
			Rapportage inkoop gezonde voeding: > 70%
			Meting Opdrachtgeverstevredenheid ≥ 8
			Behouden certificeringen 9001,14001 & MVO prestatieladder.
17	Productinformatie	12	100% - % PSO heeft training afgerond
18	Marketing en communicatie	12	Jaarlijks publiceren MVO-jaarverslag
20	Grondstoffen	12	CO2-meting assortiment
26	Betrokkenheid bij en ontwikkeling van de samenleving	1, 8, 11	Afname 23.000 kg product Land van Vitam
			Harry@school programma aanbieden ism Tommy Tomato

	GEREALISEERD 2025	GEREALISEERD 2024	GEREALISEERD 2023
	Accountantscontrole afgerond mei 2025	Accountantscontrole afgerond mei 2024	Accountantscontrole afgerond mei 2023
	29,0%	34,0%	23,7%
	MTO 7,74	MTO: 7,7	MTO: 7,7
	6,7%	5,5%	6,1%
	1,2%	1,9%	1,7%
	73,8%	69,1%	72,9%
	53,0%	49%	63%
	7,9	7,8	7,7
	Behouden	Behouden	Behouden
	91,58% / 83,9% afgerond	-	-
	Gepubliceerd	Gepubliceerd	Gepubliceerd
	18.797 ton CO2	18.514 ton CO2	16.678 ton CO2
	12.150 kg afgenomen	-	-
	685 kinderen	170 kinderen	-



