

HEMA afvalbeleid

Bij HEMA maken we producten die praktischer, mooier en beter zijn. Met oog voor mens en milieu. Producten die lang meegaan en onze klanten van kunnen blijven genieten. En als onze klanten de producten niet meer gebruiken, zij met gemak deze weer kunnen doorgeven, inleveren of op een verantwoorde manier kunnen weggooien. Als onderdeel van onze ambitie om steeds meer circulair te ondernemen, zetten we ons actief in om afvalstromen te minimaliseren, hergebruik te stimuleren en recycling te optimaliseren. Daarbij richten we ons niet alleen op het afval dat binnen onze eigen operatie ontstaat, maar ook op het afval dat voortkomt uit verpakkingsmateriaal en producten die aan het einde van hun levensduur door de klant worden weggegooid.

Relatie tot andere beleidsstukken

In dit beleid leggen we uit hoe we met ons afval, onze verpakkingen en voedselverspilling omgaan. Meer beleidsstukken gerelateerd aan de milieu-impact van HEMA vind je [hier](#).

Afvalverwerking

We werken samen met externe afvalverwerkers om onze afvalstromen zo circulair mogelijk te verwerken. Het scheiden van ons afval is belangrijk hiervoor. Een deel hiervan gaat terug naar ons distributiecentrum en wordt daar per afvalstroom opgehaald. De rest wordt direct bij de winkels opgehaald. Dit doen we altijd in lijn met wat de huidige wetgeving van ons vraagt, óf beter. Hieronder vind je een overzicht van de (meest voorkomende) bestemming per afvalstroom.

Hergebruik	Recycling	Grotendeels recycling	Gemengde bestemming
Kratten Pallets Displays	Papier en karton Plastic Kledinghangers Batterijen Kleine elektrische apparaten Lampen Ijzer Statiegeld flessen Olie water slib	Glas	Hout Vertrouwelijk afval Gevaarlijk afval Textiel
		Verwerking met energierterugwinning (Frituur)vet Swill (etensresten) Over datum producten	

Daarnaast blijft een stroom restafval over. We streven naar steeds minder restafval. De belangrijkste hefbomen hierin zijn:

- Het beter scheiden van voedselresten (zowel etensresten als over datum producten);
- Het voorkomen van derving in winkels door goede (voorraad-)planning en promotie;
- Het beter scheiden van onverkocht textiel.

Daarnaast verbeteren onze afvalverwerkers de komende jaren de recyclingtechnieken, waardoor we een hoger percentage van ons afval kunnen recyclen.

Onze doelstellingen zijn:

- Het aantal KG restafval verminderen.
- Het totale aandeel operationeel afval dat hergebruikt of gerecycled wordt verhogen tot 80% in 2030.

Het is van belang dat we steeds beter inzicht in onze afvalstromen en hun bestemming krijgen. Naar aanleiding hiervan stellen we aanvullend beleid op om restafval te verminderen en recyclingpercentage te verhogen.

Slim verpakt

Ongeveer 20% van al het afval in Nederland bestaat uit verpakkingen. Dus als we het hebben over afval, dan beginnen we bij de verpakking.

Bij HEMA houden we van slimme oplossingen, ook als het gaat om verpakkingen. Want ja, een verpakking is soms nodig: om producten te beschermen, vers te houden of informatie te geven. Maar we willen alleen verpakken als het echt moet, en dan zo duurzaam mogelijk.

We gebruiken verschillende soorten verpakkingen:

- Consumentenverpakkingen: die gaan met de klant mee naar huis en worden dan afval. Soms kunnen we dit tegengaan, bijvoorbeeld door de kledinghangers zo veel mogelijk zelf te sorteren zodat we deze kunnen recyclen.
- Omverpakkingen: die beschermen producten tijdens transport naar onze winkels en distributiecentra. Alle omverpakkingen zamelen we in vanuit de winkels en DC en vormen voornamelijk afval in onze eigen operatie en HEMA rapporteert hierover in het duurzaamheidsverslag.
- Voor het transport zelf gebruiken we herbruikbare kratten, wel zo efficiënt.

Onze specialisten richten zich op de volgende strategieën:

- Het verminderen van verpakkingsmateriaal.
- Het gebruik van gerecyclede of hernieuwbare materialen.
- Het bevorderen van de recyclebaarheid en herbruikbaarheid van verpakkingen.

Onze doelstellingen:

- 10% reductie in totale hoeveelheid verpakkingsmateriaal in 2030 tov 2025 van alle ingekochte artikelen.
- 75% van de artikelen ligt zonder plastic verpakking in de winkel (excl. food & beauty) in 2030.
- plastic verpakkingen zijn gemaakt van 35% gerecycled of biobased plastic in 2030.
- alle verpakkingen zijn recyclebaar in 2025 (en in 2030) inclusief herbruikbare verpakkingen.
- al het papier en karton in onze verpakkingen komt van gerecyclede of FSC-gecertificeerde bronnen.

Eten is niet om weg te gooien

Toch belandt wereldwijd zo'n eenderde van al het eten in de prullenbak. In Nederland verspillen we elk jaar zelfs zo'n twee miljard kilo aan eten. Dat is zonde. Niet alleen van het eten, maar ook van alles wat nodig was om het te maken: water, energie, landbouwgrond. Het zorgt voor onnodige CO₂-uitstoot, verlies van biodiversiteit en verspilling van waardevolle grondstoffen. Bij HEMA vinden we dat dit anders moet. Minder voedselverlies en -verspilling is daarom een belangrijk onderdeel van ons afvalbeleid, en daarmee van onze bredere circulariteitsstrategie.

We maken onderscheid tussen voedselverlies en voedselverspilling.

- Voedselverlies gebeurt vroeg in de keten, tijdens of vlak na de oogst, bij transport of opslag. Denk aan paprika's die niet aan de 'perfecte' vorm voldoen en daardoor niet in de winkel belanden.

- Voedselverspilling gebeurt later, vaak in de winkel of bij mensen thuis. Bijvoorbeeld als producten over de datum raken of niet verkocht worden.

De meeste impact maken we door voedselverlies en -verspilling te voorkomen. Dat is stap één. Lukt voorkomen niet? Dan kiezen we bewust welke strategie we toepassen, in volgorde van impact:

- Doneren
- Verwerken tot diervoeding
- Vergisten voor biogas
- Composteren
- En als laatste redmiddel: verbranden of storten

Om voedselverlies tegen te gaan werken HEMA's productontwikkelaars samen met onze groente- en soepleverancier aan slimme oplossingen. Zo ontstond bijvoorbeeld soep van geredde paprika's of courgettes. We streven ernaar samenwerking met leveranciers uit te breiden zodat we beter zicht krijgen op voedselverlies in onze keten en hier gezamenlijk actie op nemen.

HEMA zet zich daarnaast actief in om voedselverspilling te verminderen via het 'Weggooiën is zonde'-programma. In horeca en take-away plannen we het bereiden van maaltijden op basis van verkoopgeschiedenis. Producten die de THT-datum bereiken worden afgeprijsd om verkoop te stimuleren. Wanneer er aan het einde van de dag nog producten over zijn, worden deze via Magic Boxen op Too Good To Go aangeboden om verspilling zo klein mogelijk te houden. Ook werken we samen met de voedselbank: Op lokaal niveau doneren we HEMA producten die bijna de THT-datum bereiken, op landelijk niveau doneert onze leverancier het voorraadoverschot. Echter, minder voedselverspilling begint natuurlijk bij het verbeteren van de voorraadplanning. We optimaliseren ons dashboard en bestellen daarom steeds slimmer en alleen wat nodig is. We streven ernaar dat in 2030 we onze voedselverspilling met 50% gereduceerd hebben ten opzichte van 2023.

Recyclingprogramma's

Bij HEMA nemen we ook verantwoordelijkheid voor onze producten ná gebruik. We zamelen in onze winkels verschillende gebruikte producten in, zoals lampen, kleine elektrische apparaten en batterijen. Zo zorgen we ervoor dat deze materialen op een veilige en circulaire manier worden verwerkt, waarbij schadelijke stoffen worden verwijderd en waardevolle grondstoffen opnieuw worden ingezet.

Klanten kunnen daarnaast gebruikt textiel inleveren in ruil voor 10% korting op een nieuw item dat langer meegaat. In samenwerking met circulaire textielverwerker Wolkat zorgen we ervoor dat bruikbare artikelen een tweede leven krijgen en niet-bruikbare kleding wordt omgezet in gerecyclede producten. Om ons in te zetten voor een efficiënte verduurzaming van de textielsector werken we ook nauw samen met Stichting Uitgebreide Producentenverantwoordelijkheid (UPV) Textiel.

Transparantie

Jaarlijks brengen wij onze afvalstromen in kaart. Op deze manier kunnen wij monitoren of we daadwerkelijk ons afval verminderen en een steeds groter deel ervan hergebruiken en recycleren. Maak je je zorgen over hoe HEMA met afval omgaat? Dan kun je jouw melding sturen naar sustainability@hema.nl. Je melding wordt vertrouwelijk behandeld. Meer informatie over hoe wij omgaan met klachten en meldingen vind je [hier](#).