

EST.

De Maro

1937

FROM DOUGH TO WOW

ONS RECEPT VOOR MORGEN

Met oog
voor onze
mensen en
onze wereld!

De Maro

DUURZAAM

2024-2025

De wereld van De Maro

> 2.000.000

kilo eierkoekbeslag per jaar.

277

verschillende producten.



7

flexibele productielijnen
in één bakkerij.

Onze markten



retail



foodservice



out of home



bakkerij
groothandel



export



aircatering



cruise rederij

Kwaliteit als topprioriteit



EST.

De Maro

1937



Elke dag bij De Maro draait om bakken met aandacht. Van de eerste emmer koekjesdeeg tot de laatste eierkoeken: alles moet kloppen. Niet alleen in smaak, maar ook in de manier waarop we werken. Daar zetten we ons met z'n allen voor in.

De Maro is een professionele productiebakkerij. Dat betekent dat we niet alleen de lekkerste producten maken, maar dat we dit doen volgens de hoogste kwaliteitseisen, met oog voor voedselveiligheid en de vele regels en richtlijnen die daarbij horen. Daar zijn we trots op, want alleen zo kunnen we de betrouwbare partner zijn die onze klanten verwachten.

Duurzaamheid is voor ons een thema in ontwikkeling. We zijn nog aan het ontdekken wat het precies betekent voor De Maro en hoe we het het beste vorm kunnen geven. Eén ding is zeker: we willen hierin stappen zetten. En net zoals bij nieuwe smaken of innovaties doen we dat samen met onze collega's, leveranciers en klanten.

Dit verslag, ons recept voor morgen, laat zien waar we nu staan en waar we naartoe werken. Niet alles is al uitgedacht of afgerond, maar elke stap, groot of klein, maakt verschil voor morgen. Samen zorgen we ervoor dat De Maro ook in de toekomst blijft doen waar we goed in zijn: lekkere dingen maken, professioneel en met oog voor onze mensen en onze wereld. Nuchter, eerlijk en overzichtelijk.

Bart

DIRECTEUR

Bart Snijders

DUURZAAMHEID-
VERSLAG
2024-2025

Onze ambities

“Bij De Maro geloven we dat duurzaamheid pas echt werkt als het dichtbij en tastbaar blijft.”



DUURZAAMHEIDSIMPACT

Onze inzet vertaald in vier thema's:



Onze ovens

We bakken slim: met oog voor energie, klimaat en een productieproces dat steeds schoner en slimmer wordt.



Onze ingrediënten

We kiezen voor kwaliteit en eerlijke grondstoffen, zodat elk product begint met de beste basis.



Onze restjes

We verspillen zo min mogelijk en verminderen afval door slim om te gaan met verpakkingen en productieprocessen.



Onze mensen

We zijn trots op ons team. Samen zorgen we voor vakmanschap, plezier en een veilige werkplek.

De vier thema's bij duurzaamheidsimpact hebben we niet zomaar gekozen. We wilden weten: waar maken wij de meeste impact, en wat verwachten onze klanten, leveranciers en collega's van ons? Om die vraag te beantwoorden hebben we in 2024 een dubbele materialiteitsanalyse uitgevoerd. Daarbij hebben we niet alleen gekeken naar onze eigen impact, maar ook geluisterd naar wat onze belangrijkste stakeholders belangrijk vinden: collega's, klanten, leveranciers en partners. Hun input, gecombineerd met onze eigen analyse, heeft geleid tot de onderwerpen waar we voortaan op rapporteren. Deze sluiten aan bij de ESRS-richtlijnen.

ESRS

ESRS staat voor European Sustainability Reporting Standards. Dit is de Europese standaard voor duurzaamheidsrapportages. Ze zorgen ervoor dat bedrijven in heel Europa op een vergelijkbare manier rapporteren over hun impact, zodat prestaties inzichtelijk en meetbaar worden.

Onze prioriteiten



SDG'S

Daarnaast dragen onze inspanningen bij aan de **Sustainable Development Goals (SDG's)**. Het zijn 17 wereldwijde doelen die in 2015 zijn vastgesteld door de Verenigde Naties. Ze vormen een routekaart naar een betere en duurzamere toekomst, met aandacht voor onder meer gezondheid, werkgelegenheid en klimaat.

Onze doelen



PSIMPACT-SCORE

Om onze voortgang nog beter te kunnen meten, hebben we ons in 2025 aangesloten bij de PSimpact-score. Dit instrument maakt duurzaamheid concreet en vergelijkbaar en geeft klanten, vooral in de foodservice, helder inzicht in de prestaties van hun leveranciers. Voor ons is dit een manier om transparant te zijn en onszelf scherp te houden.

“Bij De Maro...
...zeggen we niet dat alles kan,
we laten het zien.
Kwaliteit als basis, innovatie als WoW.
Klaarstaan als het druk is,
dat zit in ons deeg.
Daar zijn we trots op!”



Onze ovens en machines

“We bakken slim: met oog voor energie, klimaat en een productieproces dat steeds schoner en slimmer wordt.”



Onze ovens en machines zijn het hart van onze bakkerij. Hier gebeurt het. Maar juist dit deel van ons werk vraagt veel energie en heeft impact op het klimaat. Daarom willen we onze processen zo efficiënt mogelijk inrichten en kritisch kijken naar onze uitstoot.

In 2024 hebben we daarom voor het eerst onze CO₂-footprint laten berekenen: 596 ton CO₂ eq. Deze nulmeting geeft ons een helder startpunt om de komende jaren gericht te verbeteren.

Dit hebben we al gedaan

- We gebruiken nu LED-verlichting in de fabriek, waardoor we minder energie verbruiken.
- We plannen de productie slimmer, zodat lijnen minder stil staan en efficiënter draaien.
- We werken samen met een energieconsultant die ons verbruik analyseert en verbeterkansen signaleert.
- We voldoen aan alle energiewetgeving, waaronder de informatieplicht energiebesparing.
- We optimaliseren processen met efficiëntere technieken, goed voor een besparing van gemiddeld 5–10% energie.

Onze ambitie

We willen onze uitstoot elk jaar verder verlagen. Stap voor stap, samen met onze leveranciers en partners en zonder concessies te doen aan de kwaliteit van onze producten.

Onze doelen voor de komende 365 dagen

Top 1

Samen met onze ketenpartners uitstoot verminderen.

Denk aan leveranciers die duurzamer produceren of transporteurs die efficiënter rijden. Door samen te werken, kunnen we meer bereiken dan alleen.

Top 2

Ons energieverbruik blijven monitoren en reduceren.

Met hulp van onze energieconsultant analyseren we continu ons verbruik en zetten we verbeterkansen om in actie.

Top 3

Stappen zetten richting duurzamere energiebronnen.

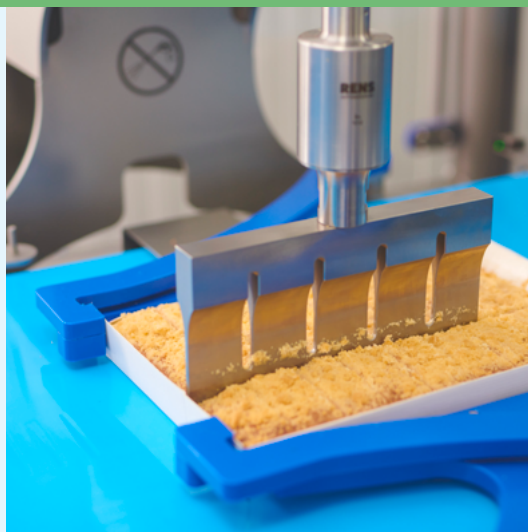
Een deel van onze energie komt al uit hernieuwbare bronnen. Ons doel is dit de komende jaren verder uit te breiden.

Hoe meten we onze uitstoot?

Scope 1

Directe uitstoot binnen onze eigen muren.

Denk aan onze ovens en machines die we gebruiken in de productie of onze bedrijfswagens.



Scope 2

De energie die we inkopen.
Zoals de elektriciteit voor onze fabriek of de warmte en koeling die we gebruiken.



Scope 3

Alles buiten de bakkerij
Denk aan de productie van graan en andere grondstoffen, het vervoer naar onze bakkerij en het maken van verpakkingen. Dit is veruit het grootste deel van onze uitstoot.



EN DAT MAAKT METEEN DUIDELIJK WAAR ONZE GROOTSTE KANS LIGT: SAMEN MET ONZE LEVERANCIERS EN PARTNERS STAPPEN ZETTEN IN VERDUURZAMING.

“Met deze aanpak verlagen we onze CO₂-uitstoot van 59,6 ton eq per 1 miljoen CE stap voor stap.”

Onze ingrediënten

“We kiezen voor kwaliteit en eerlijke grondstoffen, zodat elk product begint met de beste basis.”



Alles wat wij maken, begint bij ingrediënten. Van meel en eieren tot chocolade en noten, de kwaliteit van de basis bepaalt de smaak en de beleving. Daarom stellen we hoge eisen aan onze grondstoffen en aan de mensen met wie we samenwerken.

Onze leveranciers zijn partners: we kiezen bewust voor lange relaties en duidelijke afspraken. Alleen zo weten we zeker dat onze ingrediënten voldoen aan de eisen van vandaag en morgen. Daarbij houden we rekening met duurzaamheid, transparantie en herkomst.

ONS PLANT-BASED ASSORTIMENT.

Dit hebben we al gedaan

- We hebben een IFS-score van 98,62% (Higher Level) behaald. Een bevestiging van onze focus op kwaliteit en voedselveiligheid.
- Onze certificeringen zijn opnieuw bevestigd, waaronder RSPO palmolie en Rainforest Alliance cacao. En we blijven up to date met wet-en regelgeving zoals de ontbossingswet.
- Ons Plant-based assortiment uitgebreid: we hebben inmiddels drie plantaardige producten, waarvan twee met een vernieuwde receptuur.
- We hebben het zoutgehalte verlaagd in de brownie salted caramel beter voor gezondheid, zonder concessies aan smaak.

Waarom dit belangrijk is

Kwaliteit en duurzaamheid gaan hand in hand. Ingrediënten die op een eerlijke en verantwoorde manier zijn geproduceerd, geven niet alleen een beter product, maar zorgen ook voor een keten waarin iedereen meedoet.

Onze ambitie

We willen de lat elk jaar hoger leggen: meer duurzame ingrediënten, minder afhankelijkheid van risicovolle grondstoffen en steeds meer transparantie in de keten.

Onze doelen voor de komende 365 dagen

- **Ingrediënten inkopen die voldoen aan wet- en regelgeving én duurzaamheidsnormen.** Zo borgen we kwaliteit en betrouwbaarheid in de hele keten.
- **Transpanter inkopen.** Samen met leveranciers in kaart brengen waar onze grondstoffen vandaan komen en wat de impact is op mens en milieu.
- **Recepturen verder verbeteren.** Waar mogelijk gezondere keuzes maken (zoals minder zout of suiker, of eiwit verrijkt) en zoeken naar duurzamere alternatieven.
- **Plantaardige initiatieven onderzoeken.** Op dit moment doet een stagiaire van onze R&D-afdeling onderzoek naar het (deels) vervangen van roomboter door een plantaardige variant.

choc chip cookie



appel-noten plaatcake



american cookie



“Met deze aanpak zorgen we ervoor dat elk product begint bij de beste basis: ingrediënten die niet alleen lekker zijn, maar ook verantwoord gekozen.”

Onze restjes

“We verspillen zo min mogelijk en verminderen afval door slim om te gaan met verpakkingen en productieprocessen.”

FEEDBACK CONSUMENT:
“HET IS EVEN WENNEN ZONDER
TOEF, MAAR DE EIERKOEKEN BEWAAR
JE EENVOUDIG IN EEN TROMMELTJE.”



In de bakkerij werken we met grondstoffen, verpakkingen en productieprocessen waar altijd restjes ontstaan. Ons doel: daar zo slim mogelijk mee omgaan. Door verspilling te voorkomen en door materialen opnieuw te gebruiken of duurzamer te kiezen.

Dit hebben we al gedaan

- Ons foliegebruik is verminderd bij onder andere de witte koek en mini-eierkoeken.
- We zijn overgeschakeld van een plastic tray naar een kartonnen bakje bij de brosse eierkoek en de witte koek. Minder plastic, meer recyclebaar materiaal.
- We verpakken de zoete muffins voortaan in bulk in plaats van in trays, hierdoor is er een stuk minder verpakkingsmateriaal.



KARTONNEN BAKJE
WITTE KOEK.

Waarom dit belangrijk is

Elk stukje folie en elke verpakking telt mee. Minder materiaalgebruik betekent minder afval, minder CO₂-uitstoot en een productieproces dat beter aansluit bij de circulaire economie.

Onze ambitie

Meer duurzame keuzes bij inkoop, zonder concessies aan smaak of kwaliteit.

Onze doelen voor de komende 365 dagen

- **Nog meer verpakkingen verduurzamen.** Samen met leveranciers en klanten kijken waar we folie of plastic verder kunnen terugdringen.
- **Reststromen slimmer benutten.** Zoeken naar manieren om restjes uit het productieproces te benutten.
- **Meer inzicht in afvalstromen.** Door data uit de fabriek beter te verzamelen en te analyseren krijgen we scherper in beeld waar de grootste verbeterkansen liggen.

“Met deze aanpak maken we verspilling steeds kleiner en geven we onze producten en verpakkingen een steeds duurzamer jasje.”

Onze mensen

“We zijn trots op ons team.
Samen zorgen we voor vakmanschap,
plezier en een veilige werkplek.”

WE DOEN LEUKE DINGEN SAMEN.
ONS UITJE NAAR DE TILBURG
TRAPPERS IS TOCH WEL WAAR IK ELK
JAAR HET MEEST NAAR UITKIJK.



Bij De Maro draait het om mensen. Zonder onze collega's geen eierkoek, geen plaatcake, geen WoW-moment voor en door de klant. Daarom zorgen we voor een veilige werkplek, aandacht voor werkplezier en ruimte om samen beter te worden.

Dit hebben we al gedaan

- We hebben een MTO (Medewerkerstevredenheids-onderzoek) uitgevoerd. Collega's geven aan zich gewaardeerd en veilig te voelen op de werkvloer.
- We investeerden in vitaliteit en duurzame inzetbaarheid. Ons verzuimpercentage blijft structureel onder het branchegemiddelde.
- Zo'n 70% van onze collega's volgde training of bijscholing, gericht op persoonlijke ontwikkeling of veiligheid.
- We hebben diverse teamactiviteiten georganiseerd om plezier en verbinding op de werkvloer te versterken.

Waarom dit belangrijk is

Een sterke organisatie begint bij gemotiveerde mensen. Als medewerkers zich veilig en gewaardeerd voelen, straalt dat af op de kwaliteit van ons werk en de producten die we maken.

Onze ambitie

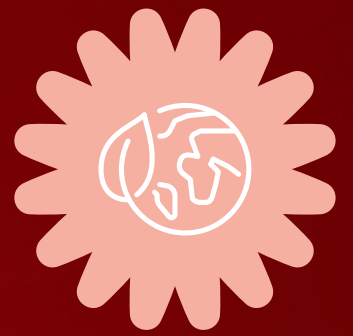
Een werkomgeving waar iedereen zich thuis voelt, kan groeien en met trots werkt.

Onze doelen voor de komende 365 dagen

- **Nog meer aandacht voor opleiding en ontwikkeling.** We willen dat collega's kunnen groeien in hun vak en plezier houden in hun werk.
- **Werkplezier vergroten.** Met initiatieven die zorgen voor verbinding en trots.
- **Veiligheid continu verbeteren.** Door scherp te blijven op procedures én door medewerkers actief te betrekken bij verbeteringen.

“Met deze aanpak zorgen we dat De Maro niet alleen bekendstaat om lekkere producten, maar ook om een sterke en betrokken club mensen die er elke dag samen voor gaat.”

Ons recept voor morgen



“Elke stap die we zetten, brengt ons dichterbij een duurzamere bakkerij. De afgelopen periode hebben we een goede basis gelegd. Nu kijken we vooruit: welke ingrediënten hebben we nodig om ook morgen weer een WoW-moment te creëren voor onze mensen, onze klanten en onze wereld?”

INGREDIËNTEN

- 1 flinke schep CO₂-reductie.
- Een handvol duurzame en verantwoorde ingrediënten.
- Een portie minder verspilling.
- Een royale hoeveelheid werkplezier en veiligheid.

BEREIDINGSWIJZE

- Meng de ambities uit 2024 met nieuwe doelen voor 2025 en verder.
- Voeg stap voor stap verbeteringen toe in productie, ingrediënten en verpakkingen.
- Roer dit door met de inzet van onze collega's en de steun van onze leveranciers.
- Laat het samen groeien tot een stevig fundament voor de toekomst.



SERVEERTIP

Serveer dit recept in 2026, met trots, een sterke bakkerij en een hecht team.

We hebben in 2024 en 2025 mooie stappen gezet, maar we zijn er nog niet. Voor de komende jaren willen we:

- Onze CO₂-uitstoot verder verlagen.
- Meer duurzame en verantwoorde ingrediënten inkopen.
- Nog minder verspilling realiseren.
- Blijven bouwen aan een veilige, fijne werkplek.

“Samen met onze leveranciers, collega's en klanten maken we dit waar. Want alleen dan kunnen we blijven zeggen: From Dough to WoW, met oog voor onze mensen en onze wereld.”

EST.

De Maro

1937

OP NAAR DE VOLGENDE WOW

Met oog voor onze mensen en onze wereld!



DEMARO.NL