



INSTOCKMARKET

IMPACT JAARVERSLAG 2025



INHOUD

Voorwoord	3
Ons verhaal	4
Impact in 2025	6
Hoogtepunten van afgelopen jaar	8

**WIJ GELOVEN IN EEN DUURZAAM
VOEDSELSYSTEEM WAAR MENSEN
KUNNEN GENIETEN VAN ETEN**

VOORWOORD

In de grote wereld om ons heen is veel aan de hand. Het nieuws kan zo absurd zijn dat we bijna vergeten hoeveel mooie stappen we samen blijven zetten. We bouwen nu al een paar jaar aan een keten waar producenten steeds meer waarde uit hun product kunnen halen en waar chefs laten zien dat duurzaam eten niet duur hoeft te zijn, maar juist spannender, verrassender en voordeliger is!

Sinds maart ben ik weer terug van zwangerschapsverlof en zijn Bart en ik weer samen op de zaak. We krijgen superveel energie van chefs die elke week weer blij zijn met de mooie producten die ze bij ons bestellen en de besparingen die ze daarmee realiseren. Het voelt goed om andere ondernemers en bedrijven te kunnen helpen hun marges te verbeteren. Het afgelopen jaar zien we namelijk dat de horecamarkt slechts een paar procent groeit, maar dat de marges steeds meer onder druk staan door de harder stijgende prijzen. Wij weten hoe dat voelt door ons eigen restaurantverleden: je team op orde, inkooppercentages op plan en zorgen voor een volle zaak!

We willen het hele InstockMarket-team bedanken voor jullie fantastische inzet. Ontzettend knap hoe we door de juiste procesverbeteringen efficiënter zijn gaan werken, en met succes: we hebben onze kosten gereduceerd terwijl alles duurder werd.

Ook genieten we van het werken met ondernemers die door productinnovaties steeds weer lekkere plantaardige alternatieven creëren. Dat is een waanzinnige manier om impact te maken zonder dat het voelt als een beperking. Wij merken dat mensen graag willen bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem als het niet ten koste gaat van de kwaliteit of de prijs. Daar zullen we ons komend jaar ook weer 100% voor inzetten!

SELMA & BART



ONS VERHAAL

HOE INSTOCKMARKET DE HORECA VERDUURZAAMT

Sinds 2014 strijden wij tegen voedselverspilling. Het werken met geredde producten is de meest logische stap naar een duurzame keuken, maar impact maken stopt daar niet. De afgelopen jaren zijn we uitgegroeid tot hét platform waar chefs hun volledige duurzame inkoop kunnen doen. We spelen in op de laatste trends en de veranderende vraag uit de markt. Zo maken we impact maken simpel en toegankelijk, terwijl jij direct bespaart op je inkoopkosten.



EEN BASISASSORTIMENT WAAR JIJ OP KUNT VERTROUWEN

Met het redden van eten maak je de meeste impact. Vooral binnen ons groenten- en fruitassortiment (AGF) maken we het verschil: meer dan 80% van ons AGF is gered. We werken hiervoor nauw samen met een netwerk van circa 200 aanbieders van reststromen: van lokale helden tot grote spelers zoals Bakker Barendrecht en Marley Spoon. Dankzij dit schaalbare netwerk bieden we chefs de zekerheid van een constant en betrouwbaar basisassortiment.

MEER MERKEN, MEER IMPACT

We hebben ons aanbod flink uitgebreid om de professionele keuken nog beter te bedienen. Inmiddels werken we samen met 35 merken die elk op hun eigen manier een positieve impact maken. Van AGF en zuivel tot vleesvervangers en dranken: elk product in ons assortiment valt binnen één van onze vier impactcategorieën. Zo verduurzaam je als horecaondernemer moeiteloos je inkoop op één centrale plek.

ONS ASSORTIMENT VERDEELD IN VIER IMPACTCATEGORIEËN

1. Circulair

Producten die voedselverspilling tegengaan, zoals geredde producten, maar ook merken die geredde ingrediënten verwerken tot nieuwe producten.

2. Eiwittransitie

Plantaardige en hybride producten die koken met minder dierlijk eiwit makkelijker maken.

3. Sociaal

Producten van bedrijven die actief bijdragen aan sociale inclusie, bijvoorbeeld door te werken met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

4. Lokaal

Producten afkomstig uit korte, lokale ketens, waarbij de afstand tussen producent en keuken zo klein mogelijk is.

MAXIMALE WAARDE, MINIMALE VERSPILLING

Inmiddels vertrouwen meer dan 700 klanten op ons voor hun inkoop. We inspireren chefs en horecaondernemers om creatief te koken met de reststromen die we aanbieden, want er is niets mis met de kwaliteit en smaak van deze producten.

Ongeveer 80% van de geredde producten wordt verkocht aan de horeca. We streven ernaar om 10% van alle producten die we redden te doneren aan goede doelen, zoals Voedselbanken. De resterende producten worden, wanneer voedselveiligheid of kwaliteit niet kan worden gewaarborgd, via vergisting verwerkt tot energie.

MEER MARGE VOOR DE KLANT

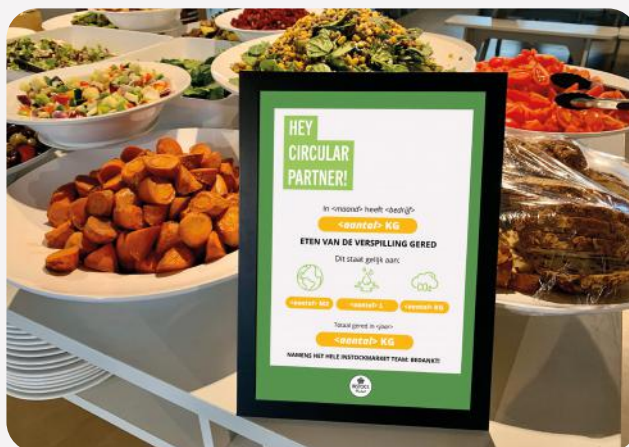
Een mooie bijkomstigheid is dat producten bij InstockMarket gemiddeld 20% tot 30% voordeliger zijn dan bij reguliere horecagroothandels. Bij producten waarvan veel gered moet worden, kan dit voordeel oplopen tot wel 70%. Wij verkopen de producten eerst en delen vervolgens de opbrengst met de aanbieders van de geredde producten. Goedkoper zijn dan onze concurrenten is voor ons belangrijk, omdat we zo het probleem van verspilling zo snel mogelijk kunnen verkleinen.



AL JE IMPACT BERSCHIKBAAR IN EEN DASHBOARD

Cijfers maken je impact tastbaar. Daarom werken we met software die de milieu-impact van elk product exact berekent, zoals de CO2-uitstoot en het water- en landverbruik. Zo maken we inzichtelijk wat de winst is wanneer je deze producten redt, in plaats van ze weg te gooien.

Deze data voegen we toe aan onze productgegevens en delen we met onze aanbieders en klanten. In jouw persoonlijke dashboard zie je zo niet alleen de waarde van je inkoop, maar ook de concrete positieve impact die je hiermee maakt. Een krachtig verhaal voor op je menukaart of in je jaarverslag.



WIJ ZIJN EEN TROTSE B CORP

Bij InstockMarket gaat ondernemen over impact, niet alleen winst: we verminderen voedselverspilling en creëren een eerlijke keten. B Corp-standaarden maken onze resultaten op milieu, bestuur en werknemerswelzijn meetbaar. We blijven verbeteren en de lat hoger leggen, want echte verandering stopt nooit.



BETROUWBAAR EN VEILIG DANKZIJ FSSC 22000

Onze FSSC 22000-certificering staat voor kwaliteit en veiligheid in alles wat we doen. Het garandeert dat onze processen voldoen aan de hoogste normen, zodat onze producten betrouwbaar en veilig zijn.

IMPACT IN 2025

IN 2025 REDDE INSTOCKMARKET

7 0 3 4 4 4

KG AAN ETEN
VAN DE VERSPILLING

DAARMEE HEBBEN WE OOK BESPAARD


**1.06 MILJOEN
KILO CO2**

Dit staat gelijk aan ongeveer 1.300
retourvluchten Amsterdam-Barcelona
... of het jaarlijkse elektriciteitsverbruik
van ongeveer 3.500 huishoudens

**134 MILJOEN
LITER WATER**


Hiermee kun je ruim 50 olympische
zwembaden vullen
... of kun je ongeveer 670 miljoen
koppen koffie zetten

**471 DUIZEND
M2 LAND**



Dit staat gelijk aan de oppervlakte
van 66 voetbalvelden
... of de oppervlakte van de
binnenstad van een plaats als
Naarden-Vesting

TOP 5 AAN GEREDDE AGF-PRODUCTEN



KLANTEN

We bedienen in 2025 ruim 700 klanten uit uiteenlopende sectoren. Van bedrijfscatering, restaurants en hotels tot instellingen zoals gevangenissen en ziekenhuizen. Die diversiteit laat zien dat onze producten en dienstverlening flexibel en breed inzetbaar zijn.

DE 25 GROOTSTE IMPACTMAKERS VAN 2025

(in willekeurige volgorde)

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Nobin bij Café NEO | 14. Fluor (Vermaat) |
| 2. Rijnvicus | 15. Nobin bij Young Capital |
| 3. ABN AMRO (Food & I) | 16. Fitz Utrecht |
| 4. PI Ter Apel (Sodexo) | 17. PI Achterhoek (Compass) |
| 5. KPMG (Vermaat) | 18. Deloitte Amsterdam (Compass) |
| 6. Amgen Breda (ISS) | 19. Samsung (We Canteen) |
| 7. Danone (We Canteen) | 20. PI Lelystad (Compass) |
| 8. Tata Steel (Compass) | 21. The Joan (We Canteen) |
| 9. Rijkswaterstaat (Albron) | 22. Adidas (Vermaat) |
| 10. PI Arnhem (Compass) | 23. PI Schiphol (Compass) |
| 11. DPG Media | 24. PI Zwolle (Sodexo) |
| 12. De Groene Afslag | 25. Albert Heijn Hoofdkantoor (Albron) |
| 13. PI Almelo (Sodexo) | |

ONZE HELDEN VAN 2025 IN HET ZONNETJE

Dankzij het vertrouwen van onze klanten hebben we in 2025 prachtige mijlpalen bereikt. We vierden dit door onze grootste impactmakers te eren: locaties die veel voedsel redden en actief onze missie uitdragen. Als blijk van waardering doneerden we namens hen 1.000 kg aan de voedselbank.

SOCIALE IMPACT

- Maar liefst **11,3%** van al onze geredde producten vindt een weg naar **VOEDSELBANK AMSTERDAM** en andere sociale partners. Dit is 79.542 kg aan eten!
- Ook in 2025 is InstockMarket weer de grootste leverancier van groente en fruit voor Voedselbank Amsterdam!
- Dit jaar werkten we in ons Food Rescue Center samen met **8 TOPPERS** met een **AFSTAND TOT DE ARBEIDSMARKT**.
- Onze samenwerking met Lekker Brood leverde maar liefst **5.000 WAARDEVOLLE WERKUREN** op voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt!

ASSORTIMENT

- Voor maximale continuïteit in jouw keuken bieden we een **VAST BASISASSORTIMENT** van 42 verse groente- en fruitproducten.
- Op verzoek van onze klanten is ons basis assortiment nu ook beschikbaar in handige **KLEINE VARIANTEN** van 1 of 1,5 kg!
- Ons assortiment groeide naar **35 MERKEN**.
- In 2025 alleen al hebben we **11 NIEUWE MERKEN** toegevoegd aan ons assortiment.

NIEUWE MERKEN BIJ INSTOCKMARKET



HOOGTEPUNTEN VAN 2025

FEBRUARI 2025

KONINKLIJK BEZOEK: KONINGIN MÁXIMA BIJ INSTOCKMARKET

In februari kregen we hoog bezoek: Koningin Máxima bracht een werkbezoek aan ons Food Rescue Center in Diemen. Het bezoek draaide volledig om duurzaamheid en circulariteit – thema's die haar nauw aan het hart liggen en waar wij dagelijks mee bezig zijn.



De Koningin kreeg een exclusief kijkje achter de schermen bij InstockMarket en zag van dichtbij wat er komt kijken bij het redden van bijna een miljoen kilo voedsel per jaar. Het bezoek liet vooral zien hoe eenvoudig je impact kunt maken door samen te werken. Boer Martin Topper

van Zonneheerdt toonde hoe “afwijkende” producten, zoals bieten bij InstockMarket een tweede kans krijgen, en Pauline Rosenberg van Vermaat Groep liet zien hoe de locaties van het cateringbedrijf deze reststromen verwerkt in meer dan honderd restaurants en bedrijfscaterars.

“Voedselverspilling is misschien onzichtbaar, maar het effect is enorm. En de oplossing ligt letterlijk voor het oprapen”, aldus Bart

Daarna vond een rondetafelgesprek plaats met spelers uit de hele keten: Debbie Rooms (Compass Group), Wolter van der Vlist (Dienst Justitiële Inrichtingen),



Leaniek van de Graaf (Bakker Barendrecht) en Michel Wouda (Food Fellows). Eén boodschap stond centraal: iedereen kan vandaag nog bijdragen aan de strijd tegen voedselverspilling.



Het bezoek eindigde met de overhandiging van ons Impact Jaarverslag 2024 aan de koningin, een symbool van alles wat we, door samen te werken met de hele keten, hebben bereikt. Voor ons was het een enorme erkenning van de kracht van samenwerking. Want, of je nu boer, chef, cateraar of koningin bent: minder verspillen kan iedereen.

EEN KRACHTIG STATEMENT TEGEN VOEDSELVERSPILLING OP DE FOOD INSPIRATION DAYS

Wist je dat 312 miljoen kilo goed voedsel de winkel nooit bereikt? Met dit krachtige statement stonden wij in juni op de Food Inspiration Days, het jaarlijkse evenement van het gelijknamige platform Food Inspiration voor foodservice.



Om onze boodschap visueel kracht bij te zetten, namen we duizenden kilo's geredde groenten en fruit mee. Daarmee bouwden we een enorme muur van kuubkisten, gevuld met voedsel dat normaal verspild zou worden. Ook onze stand stond vol met geredde producten die anders verloren zouden gaan. Chef Ron de Wagenaar maakte er ter plekke creatieve gerechten van, die bezoekers konden proeven.

Onze boodschap was duidelijk: voedselverspilling in Nederland gaat om enorme hoeveelheden, en professionals kunnen hier gemakkelijk op inspelen. Door in te kopen bij InstockMarket, maak je direct impact in je eigen keuken.

Hoe deze impact eruitziet in de praktijk, deelden we samen met onze klanten op de No Waste Stage. Sabine Koers van Vermaat en Ronald van der Vlis van We Canteen vertelden over hun ervaringen met het redden van voedsel en hoe de locaties van deze cateringbedrijven dagelijks bijdragen aan een duurzamere voedselketen.

Impact maken is mooi, maar transparantie is net zo belangrijk. Daarom deelde Igor de Koning van PS in foodservice het laatste nieuws over de validatie van onze gezamenlijke resultaten. Zo weet iedereen dat we niet alleen praten over een betere wereld, maar deze ook echt creëren ondersteund door betrouwbare data. Dit wordt steeds belangrijker, zeker in het licht van de CSRD-regels, waarbij grote bedrijven verplicht zijn inzicht te geven in waar zij impact maken.



ONZE MISSIE IN 1 TEGEN 100



InstockMarket te zien bij het spelprogramma 1 tegen 100 op RTL 4, in een item van de Nationale Postcode Loterij in samenwerking met Stichting DOEN. Caroline Tensen bracht een bezoek aan onze klant Ron Gastrobar*, waar chef Bas Brouns liet zien hoe hij onze geredde groenten omzet in een heerlijk gerecht.

“Een te kleine witte kool? Snijd die fijn en niemand ziet het verschil. Een tomaat met een beschadiging? Daar snijd je gewoon omheen”, aldus Bas. Een mooi voorbeeld hoe koken op Michelinster-niveau prima samengaat met het tegengaan van voedselverspilling.



Benieuwd naar de video?

[Bekijk hier op Youtube](#)

INSTOCKMARKET EN LEASE A BIKE IN ACTIE TIJDENS DE TOUR DE FRANCE

Tijdens de Tour de France sloegen we de handen ineen met Lease a Bike voor een mooie en tastbare actie. Voor elke 100 kilometer die een renner fietste, doneerden we 10 kg geredde groenten en fruit aan de Voedselbank.



Alle acht renners haalden de finish in Parijs en reden samen 26.710 kilometer. Goed voor 2.671 kg groenten en fruit voor de Voedselbank.

Extra leuk: Bart reed tijdens de 19e etappe mee met de gastenauto van Team Visma | Lease a Bike om het team aan te moedigen.

SELMA IN DE FOOD100!

Selma is opnieuw opgenomen in de Food100, de lijst van de 100 belangrijkste Nederlandse voedselveranderaars.

Eerder werd ze al genomineerd toen InstockMarket nog restaurants had, nu voor haar werk bij InstockMarket. De nominatie erkent haar inzet voor een duurzamere voedselketen en het tegengaan van voedselverspilling. Daar zijn we trots op!

INSTOCKMARKET IN DE TOP 5 BIJ DE TRANSITIONAWARDS

De Transition Awards erkennen organisaties die innovatie en duurzaamheid stimuleren, van energie tot voedsel en maatschappelijke verandering. Dat InstockMarket in de Top 5 staat, onderstreept onze inzet tegen voedselverspilling en voor een duurzamere voedselketen. We zijn trots dat onze impact op een betere toekomst zo zichtbaar wordt.

AMSTERDAMSE INITIATIEVEN REDDEN 1.021 KG AAN ETEN VAN DE VERSPILLING

Tijdens de Verspillingsvrije Week in september gaven we, in samenwerking met de Gemeente Amsterdam, een flinke boost aan de lokale voedselbeweging. Via het platform Van Amsterdamse Bodem konden sociale stadsinitiatieven een InstockMarket-tegoedbon van € 200,- aanvragen. Dit bleek een schot in de roos, aangezien deze initiatieven vaak met beperkte budgetten werken.

× Gemeente
× Amsterdam

De actie was een groot succes: de 49 deelnemers redde samen 1.021 kg eten via onze webshop. Dankzij dit initiatief konden zij heerlijke maaltijden bereiden en goedgevulde voedselpakketten samenstellen voor een grote groep Amsterdammers.



INSPIRATIEMENU TIJDENS DE VERSPILLINGSVRIJE WEEK

September stond bij InstockMarket in het teken van de Verspillingsvrije Week. Ons doel? Chefs prikkelen om het maximale uit geredde producten te halen. We lanceerden een inspiratiemenu vol verrassende gerechten die laten zien dat een duurzame keuken barst van de smaak.

We gingen verder dan alleen het menu: chefs kregen een receptenboekje vol 'waste-free' inspiratie en promotiemateriaal om hun gasten mee te nemen in hun duurzame keuze. Het resultaat? Enthousiaste reacties van chefs die bewezen dat koken zonder verspilling simpelweg een kwestie is van de juiste mindset (en de juiste ingrediënten!).



BART BIJ LEADERS IN FOOD



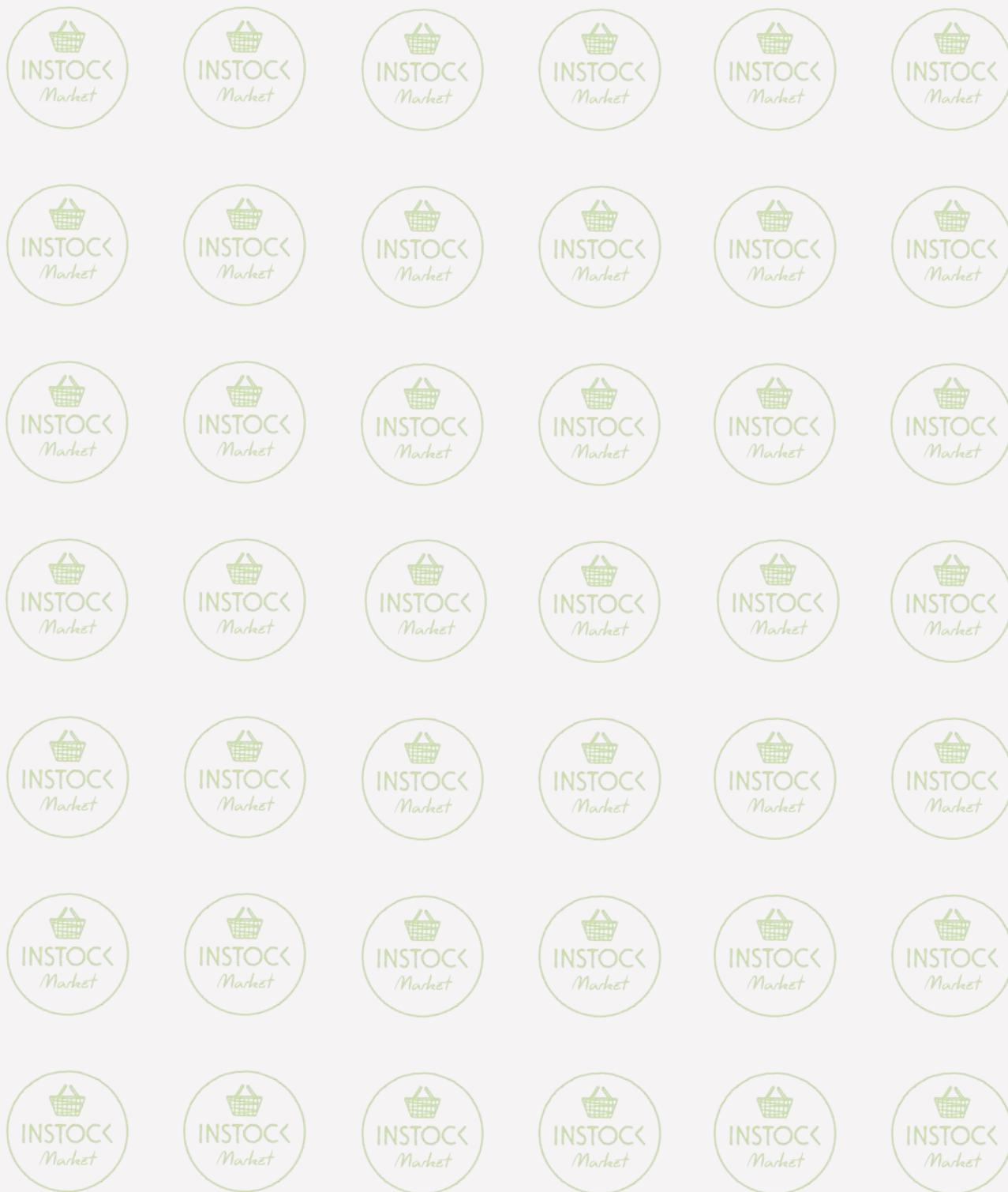
Bart was te gast bij de podcast Leaders in Food om te praten over de missie van InstockMarket en de lessen uit 11 jaar duurzaam ondernemen.

Zijn belangrijkste les? Impact maken vereist schaal. In een land waar jaarlijks 2 miljard kilo voedsel wordt verspild, lijkt onze ambitie van 5 miljoen kilo misschien een druppel op een gloeiende plaat. Maar voor Bart gaat het om meer dan alleen die kilo's: het gaat om het creëren van bewustwording in de hele keten en het leveren van het bewijs dat een circulair model commercieel rendabel kan zijn. Duurzaam ondernemen voelt volgens hem vaak als "tegen de wind in fietsen", maar door te durven groeien en de markt te inspireren, maken we de weg vrij voor een gezonder voedselsysteem.

Benieuwd naar het hele interview?

[Luister hier op Spotify](#)

[Bekijk hier op Youtube](#)



COLOFON

BRONNEN

LCA-database van het RIVM en de Wageningen Universiteit

BEELD

Wardie Hellendoorn Photography

TEKST & VORMGEVING

Demi Roelfs

DISCLAIMER

Dit rapport is met de grootst mogelijke zorg samengesteld op basis van de informatie die wij op dit moment hebben. We blijven echter voortdurend op zoek naar nieuwe inzichten. Heb je vragen of suggesties voor verbetering? Stuur ze dan naar dem@instock.nl. We horen graag van je!

© InstockMarket 2026
Stammerdijk 7B, Diemen