



**SAMEN
DUURZAAM
ONDERNEMEN**

MVO JAARVERSLAG 2015



INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	4
Voorwoord Van Loon Group Samenvatting Verslaglegging, reikwijdte en afbakening MVO: Missie, Visie, Strategie Ambities 2016	
2. EFFICIËNT EN DUURZAAM PRODUCEREN	14
Energie- en waterverbruik Afvalwater Palmolie en soja	
3. WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS	20
Gezonde levensstijl Veiligheid en welzijn op de werkvloer Opleiding	
4. DIERENWELZIJN	24
Varken van Morgen Beter Leven rundvlees	
5. FOCUS OP GEZONDHEID	26
Nitrietreductie Hy-Care stal	
6. KETENBEHEER	28
GFSI certificering slachthuizen Chain of Custody Varken van Morgen	
BIJLAGE GRI-TABEL 2015	30

ONZE MVO-MISSIE

Van Loon Group maakt, als groep bedrijven, deel uit van de samenleving. En in die hoedanigheid voelen wij ons ook medeverantwoordelijk voor en betrokken bij de wereld van morgen. Wij streven daarom naar een zo verantwoord mogelijke productie van vlees en geven zo op een actieve manier invulling aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Van Loon Group begrijpt dat dit een continu proces is. Het streven naar duurzaam ondernemen is dan ook structureel verankerd in onze bedrijfsvoering.

Van Loon Group 

VOORWOORD

Het jaar 2015 is een mijlpaal. In dit jaar besluiten de bedrijven Brandenburg Culinaire, Meat Friends, Slegers Quality Meat Products en Van Loon Vlees tot vergaande samenwerking. De Van Loon Group (VLG) is een feit.

De VLG-bedrijven hebben met elkaar gemeen, dat ze duurzaam ondernemen hoog op de agenda hebben staan. Ze erkennen het belang van maatschappelijk verantwoord ondernemen voor mens, dier en milieu en handelen ook daarnaar.

We hebben dit jaar hard gewerkt om ketenbeheer ('Chain of Custody') voor de hele groep te bewerkstelligen. Dit proces vergde heldere keuzes en vasthoudendheid. Ik ben blij dat het gelukt is en dat we voor de hele groep aan een eenduidig duurzaamheidsbeleid kunnen werken. We behouden in ieder geval de vijf duurzaamheidspijlers die we eerder hanteerden in de MVO-jaarverslagen van Van Loon Vlees: een efficiënt en duurzaam productieproces, welzijn en veiligheid medewerkers, dierenwelzijn, focus op gezondheid en ketenbeheer.

EIGEN KETEN EN EIGEN GRONDSTOFVOORZIENING

Het is prettig dat we - nu en in de nabije toekomst - alle bestaande activiteiten en verbeterplannen van de afzonderlijke Van Loon Group bedrijven goed op elkaar af kunnen stemmen. Wat ons vervolgens ook zeker hielp in onze ambities, was het feit dat Van Loon Vlees al een eigen keten en eigen grondstofvoorziening had. Alle varkens- en rundvleeshouders stonden al bij Van Loon Vlees onder contract, waardoor nu alle leden van VLG hiervan kunnen profiteren.

KENNIS DELEN

De afgelopen jaren is er binnen Van Loon Vlees veel kennis opgebouwd over ARBO-zaken, milieu en gezondheid en hoe deze goed te verankeren in bedrijfsvoering. Deze kennis is door Van Loon Vlees actief gedeeld met de groep. Zij konden daar hun voordeel mee doen en hun duurzaamheidsbeleid hiermee versneld naar een hoger plan brengen.

OVERGANGSJAAR

Voorheen bracht Van Loon Vlees altijd al een MVO-jaarverslag uit, maar de andere Van Loon Group bedrijven niet. Dit betekent, dat dit verslag daar waar mogelijk betrekking heeft op de hele groep, maar dit jaar nog iets meer in het teken zal staan van Van Loon Vlees. In 2016 hebben we alle doelstellingen, ambities en beleid op het gebied van duurzaamheid volledig op elkaar afgestemd. En is deze 'hobbel' ook weer genomen.

Ik ben trots op wat we tot nu toe samen bereikt hebben. Maar we zijn er natuurlijk nooit. Want het kan altijd weer beter. Dat is en blijft ons credo.

Roland van Loon

Technisch Directeur VLG



VAN LOON GROUP

De vleesverwerkende bedrijven Brandenburg Culinair, Meat Friends, Slegers Quality Meat Products en Van Loon Vlees hebben in 2015 hun krachten gebundeld in Van Loon Group.

Deze bedrijven staan garant voor kwalitatief hoogwaardige en veilige vleesproducten. Zij vertalen de steeds veranderende behoeften van de consument, samen met de klanten, naar aansprekende conceptvleesproducten (biologisch, convenience, BBQ, diervriendelijk).



VAN LOON VLEES

Van Loon Vlees is gespecialiseerd in convenience producten voor foodservicebedrijven en voor de industrie. Daarnaast bieden ze een zeer groot assortiment voorverpakte producten voor de internationale retailmarkt.



BRANDENBURG CULINAIR

Brandenburg Culinair biedt haar klanten vleesconcepten op maat (bijvoorbeeld BBQ), culinaire producten (zoals beenham of varkenshaas) en andere specialiteiten. In samenspraak met de klant worden smaken en verpakkingen ontwikkeld die onderscheid creëren in de winkel.



MEAT FRIENDS

Meat Friends levert voorverpakte vleesproducten aan de retailmarkt. Ze hechten daarbij veel waarde aan een duurzaam opgezette vleesketen. In hun uitsnijderij verwerken ze rundvlees en varkensvlees uit eigen keten voor de andere bedrijven in de groep.



SLEEGERS QUALITY MEAT PRODUCTS

Retailers kunnen bij Slegers terecht voor een ruim assortiment vleeswaren en maaltijdcomponenten. Daarnaast levert Slegers ook maaltijdcomponenten aan foodservicebedrijven en industrie.

SAMENVATTING

Graag zetten we de belangrijkste resultaten van Van Loon Group op het gebied van duurzaam ondernemen voor u op een rijtje. We doen dit aan de hand van onze vijf pijlers: efficiënt en duurzaam produceren, welzijn en veiligheid medewerkers, dierenwelzijn, focus op gezondheid en ketenbeheer. We zijn blij met klinkende resultaten, maar zien ook dat soms doelstellingen niet gehaald worden. Dit sterkt ons alleen maar in het idee, dat we er nog harder aan moeten trekken.



EFFICIËNT EN DUURZAAM PRODUCEREN

Begin 2015 zijn op de stoom- en thermische ketel bij Van Loon Vlees in Best twee warmteterugwinunits geïnstalleerd. Warmte die eerst uitgestoten werd, gebruiken we nu om water te verwarmen voor schoonmaakwerkzaamheden. Dit vermindert het gasverbruik. De grootste productieruimte van Van Loon Vlees in Best hebben we midden 2015 voorzien van LED-verlichting. De verwachte besparing bedraagt 171.000 kWh per jaar. In 2015 hebben we vervuiling van het procesafvalwater weer verder terug kunnen dringen. De vervuilinggraad is met 10% gedaald ten opzichte van het jaar 2014. Ten slotte is ook het brandstofverbruik (per kilometer) van al onze transportmiddelen met 1,6% afgenomen. Onze doelstellingen op het gebied van elektra-, gas- en waterverbruik en restafval hebben we dit jaar helaas niet behaald. Dit heeft te maken met een verschuiving in het type product (meer gegaarde producten) en kwaliteitsverbeterende maatregelen (die meer energie en water vereisten).



WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

Sleegers Quality Meat Products heeft eind 2015 haar risico-inventarisatie en -evaluatie (RIE) vernieuwd. Het hierop volgende Plan van Aanpak wordt in 2016 afgerond. Het belang van bewust veilig werken staat hierin centraal. Meat Friends heeft in 2015 een RIE fysieke belasting opgesteld. Brandenburg Culinaire heeft een 'alleen werkbeveiliging' aangeschaft. Daarnaast heeft Brandenburg afzuiging geïnstalleerd bij de printers op kantoor om het verspreiden van fijnstof tegen te gaan. Van Loon Vlees heeft het aantal modules in de Van Loon Campus flink uitgebreid in 2015. Ook zijn de opleidingseisen voor het gebruik van alle interne transportmiddelen aangescherpt. Dit om ongevallen tot een absoluut minimum te kunnen beperken. In 2015 is het Lost Workday Case cijfer (LWC = het aantal ongevallen per 200.000 gewerkte uren) bij zowel Meat Friends als Van Loon Vlees gedaald. Vanaf 2016 wordt het LWC cijfer ook geregistreerd bij Brandenburg Culinaire en Sleegers Quality Meat Products.



DIERENWELZIJN

Alle Nederlandse supermarkten hebben zichzelf verplicht om vanaf 2016 alleen nog varkensvlees te verkopen dat voldoet aan de eisen voor het 'Varken van Morgen'. Deze eisen richten zich met name op dierenwelzijn zoals met name op dierenwelzijn zoals meer ruimte voor de dieren, meer afleiding en geen castraties. Maar ook op duurzaamheid. Denk daarbij bijvoorbeeld aan het gebruik van groene stroom en duurzame soja voor het veevoer. Alle vers varkensvlees van Van Loon Group voldoet per 1 januari 2016 aan deze vereisten. Opvallend is ook dat het aandeel 'Beter Leven 2 sterren' rundvlees maar liefst verviervoudigd is in 2015.



FOCUS OP GEZONDHEID

Brandenburg Culinaire heeft een aantal E-nummers uit haar recepturen gehaald en heeft zich ingezet voor een verdere verlaging van nitriet in haar recepturen. Landelijk zien we, dat het antibioticagebruik bij varkenshouders ook in 2015 weer daalt. Dit is ook het geval bij onze varkenshouders. Wel merken we hierbij op, dat we een lichte stijging zagen bij vleesvarkensbedrijven en een forse daling bij zeugenbedrijven. Eind 2015 zijn we, in samenwerking met MS Schippers, een pilot gestart met Hy-Care stallen bij vier van onze varkenshouders. De verwachtingen (gezondere dieren en dus fors minder antibioticagebruik) zijn hoog.



KETENBEHEER

'Varken van Morgen' vlees (zie ook onder dierenwelzijn) mag alleen geleverd worden door vleesverwerkende bedrijven die beschikken over het certificaat van de 'Varken van Morgen Chain of Custody'. Deze Chain of Custody kent diverse eisen. Zo moet er bijvoorbeeld een Product Integriteits Functionaris aangesteld zijn en moet de hele keten, van varkenshouder tot vleesverwerker, gecertificeerd zijn voor Varken van Morgen. Van Loon Vlees en Meat Friends zijn in 2015 gecertificeerd hiervoor. In 2016 zullen Brandenburg Culinaire en Sleegers Quality Meat Products volgen. Alle varkenshouders die samenwerken met Van Loon Group beschikken al over het Beter Leven 1 Ster-certificaat en zijn inmiddels ook allemaal gecertificeerd voor 'Het Varken van Morgen'. In 2015 hebben we er ook voor gezorgd, dat niet alleen onze directe leveranciers maar ook de schakels daarvoor (de slachthuizen) een GFSI gecertificeerd voedselveiligheidssysteem hebben. Alle schakels in onze keten beschikken hier nu over.

"DUURZAAM ONDERNEMEN IS VAAK EEN KWESTIE VAN DOEN"



VERSLAGLEGGING, REIKWIJDTE EN AFBAKENING

Alle verzamelde input op het gebied van duurzaam ondernemen bij de Van Loon Group bedrijven vindt u in dit verslag terug. We rapporteren onze MVO-prestaties conform de GRI richtlijnen (versie G4) en de Sustainability Reporting Guidelines & Food Processing Sector Supplement (versie G4).

Aangaande duurzaamheid en MVO rapporteren alle Van Loon Group bedrijven aan (o.a.) Directie, RvC en management. Op basis van deze rapportages, en de evaluaties en de verantwoording van de MVO-resultaten, kunnen wij het MVO verslag 2015 maken. Wij hebben, uitgaande van de GRI richtlijnen, onderwerpen en indicatoren geselecteerd en deze vervolgens beoordeeld op hun relevantie. We hebben zowel kwantitatieve als kwalitatieve informatie, verkregen vanuit de diverse bedrijven, opgenomen in dit MVO-verslag.

Natuurlijk hebben we deze informatie op voorhand goed gecontroleerd en gevalideerd. Voor het maken van de diverse berekeningen zijn we uitgegaan van bestaande normeringen en gangbare methodieken. Bij het bewaken van verbruikscijfers en aanverwante parameters rapporteren we hoeveelheden in relatie tot de geproduceerde volumes. Dit wordt via bestaande audits gecontroleerd. De GRI-tabellen zijn in dit verslag per pijler geïntegreerd. U kunt per pijler lezen wat we bereikt hebben in 2015 en wat onze ambities zijn voor de (nabije) toekomst.



Consumenten willen weten wat ze eten. Ze hechten meer en meer belang aan gezondheid en voedselveiligheid. De vraag naar duurzaam geproduceerd vlees neemt bijvoorbeeld significant toe, zowel in ons land als daarbuiten. Hier ligt een belangrijke taak voor de voedselverwerkende industrie, waar ook Van Loon Group, als vleesverwerkend bedrijf, toe behoort. Van Loon Group gelooft in deze transitie naar meer duurzame voedingsmiddelen. Maar weet ook, dat duurzame vleesproducten betaalbaar moeten blijven voor consumenten. Hiervoor is een optimaal beheer van de keten onontbeerlijk. Daarnaast moeten we steeds weer het juiste evenwicht vinden tussen dierenwelzijn- en milieuaspecten en de (economische) prestaties van alle Van Loon Group bedrijven en haar ketenpartners. Dit om het voortbestaan van de Van Loon Group ook op termijn te waarborgen.



Van Loon Group maakt, als groep bedrijven, deel uit van de samenleving. En in die hoedanigheid voelen wij ons ook medeverantwoordelijk voor en betrokken bij de wereld van morgen. Wij streven daarom naar een zo verantwoord mogelijke productie van vlees en geven zo op een actieve manier invulling aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Van Loon Group begrijpt dat dit een continu proces is. Het streven naar duurzaam ondernemen is dan ook structureel verankerd in onze bedrijfsvoeringen. Van Loon Group streeft bij de uitvoering van haar kernactiviteiten (het produceren van vlees en vleesproducten) de volgende vijf algemene duurzaamheidsdoelstellingen na:

- Produceren op een zo efficiënt en duurzaam mogelijke manier (met zo min mogelijk verspilling van natuurlijke grond- en hulpstoffen en energiebronnen en met een minimale belasting voor de (directe) omgeving)
- Optimaal borgen van het welzijn en de veiligheid van onze medewerkers
- Respecteren van dierenwelzijn
- Focus op gezondheid: hoe kunnen we onze producten op dit punt verbeteren?
- Ketenbeheer: focus op transparantie en integriteit



Duurzaamheid is een structureel onderdeel van de bedrijfsvoeringen van de Van Loon Group bedrijven. Logisch. Want duurzaam ondernemen is nooit 'af'. Door pragmatisch en doelgericht aan de slag te zijn met MVO boeken we goede resultaten. Die motiveren ons verder te gaan. De pijlers die we met elkaar benoemd hebben, helpen daarbij en geven richting. De laatste pijler, ketenbeheer met een focus op transparantie en integriteit, verdient extra aandacht. Waarom? Omdat wij ons ervan bewust zijn dat consumenten - en dus ook onze klanten - willen kunnen vertrouwen op een goed en verantwoord vleesproduct. Dat vraagt van ons een regierol in de keten. Die we graag waar willen maken. Daar werken we hard aan.

AMBITIES 2016 VAN LOON GROUP

Vier bedrijven. Maar één Van Loon Group. We hebben de duurzaamheidsambities van alle bedrijven op één lijn gekregen. En ook in 2016 ligt de lat weer hoog. We gaan ervoor.



EFFICIËNT EN DUURZAAM PRODUCEREN

- Verdere verlaging van het energie- en waterverbruik per geproduceerde kilo voor alle bedrijven van de Van Loon Group.
- Invoeren van uniforme KPI's en Plan Do Check Act-systematiek voor alle bedrijven.
- Vervangen van PP plastic trays door trays van gerecycled materiaal bij Van Loon.



WELZIEN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

- Meer dan 87 nieuw afgestudeerde medewerkers aan de Van Loon Campus.
- Uitrollen van de Van Loon Campus voor Meat Friends.
- Ziekteverzuim <3%.
- Lost Workday Case voor alle locaties <1,3.
- Score voor OHSAS veiligheidsmanagementsysteem > 98% op alle locaties.



DIERENWELZIEN

- Invoeren van Code of Practice voor 2-Ster Beter Leven rundveehouders.
- Uitbreiding assortiment 1-Ster Beter Leven varkensvlees.



FOCUS OP GEZONDHEID

- Verder verlagen van het antibioticagebruik van onze varkenshouders: pilot met 5 hygiënische Hy-Care vleesvarkensstallen.
- Onderzoeken van nitriet- en natriumbeperving in vleesproducten.



KETENBEHEER

- Certificering Chain of Custody Varken van Morgen voor alle locaties.
- Uitbreiden van de GFSI verplichting voor alle leveranciers van de Van Loon Group.
- Invoeren van fTrace voor Van Loon Best (verse retailproducten).





EFFICIËNT EN DUUR- ZAAM PRODUCEREN

Slim energieverbruik. Gedragsverandering. Terugdringing van het brandstofverbruik. Allemaal voorbeelden van maatregelen die bijdragen aan een duurzame bedrijfsvoering. Ook in 2015 hebben we hier - nu als Van Loon Group - hard aan gewerkt. Waarvan acte.



ENERGIE- EN WATERVERBRUIK

Ook in 2015 hebben we weer stappen kunnen maken op dit gebied. Wel is het zo, dat we onze doelstellingen op het gebied van elektra-, gas- en waterverbruik en restafval dit jaar niet hebben kunnen behalen. De oorzaak hiervan ligt in het feit dat we:

- te maken hebben gehad met een verschuiving in het type product dat we produceren (bijv. meer gegaarde producten waarvoor in het productieproces relatief meer gas, stroom en water nodig is).
- kwaliteitsverbeterende maatregelen hebben genomen (uitbreiding koelcapaciteit, nieuwe reinigingsinstallatie) die meer energie en water vroegen.

We gaan er in 2016 alles aan doen de gestelde KPI's voor dat jaar wel te behalen.

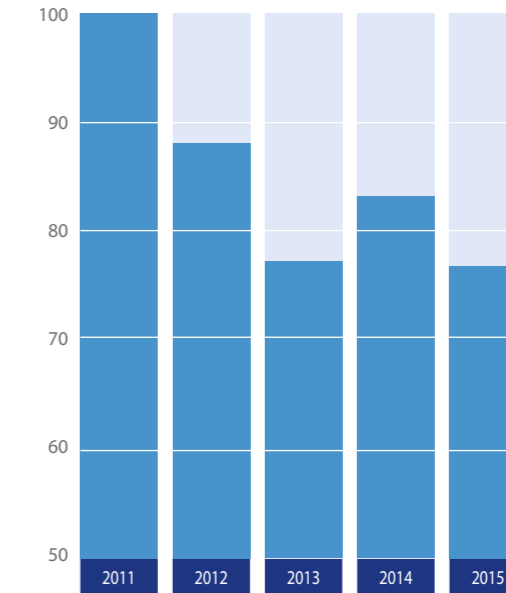


LED-VERLICHTING EN ELEKTRA

De verlichting in de grootste productieruimte van Van Loon Vlees in Best is medio 2015 volledig vervangen door energiezuinige LED-verlichting. We verwachten met deze maatregel een besparing van 171.000 kWh per jaar te realiseren. Het elektraverbruik is in 2014 - ten opzichte van 2015 - per kilogram eindproduct met 5,6% toegenomen.

ELEKTRICITEITSVERBRUIK*

kWh per ton eindproduct (index : 2011 = 100)



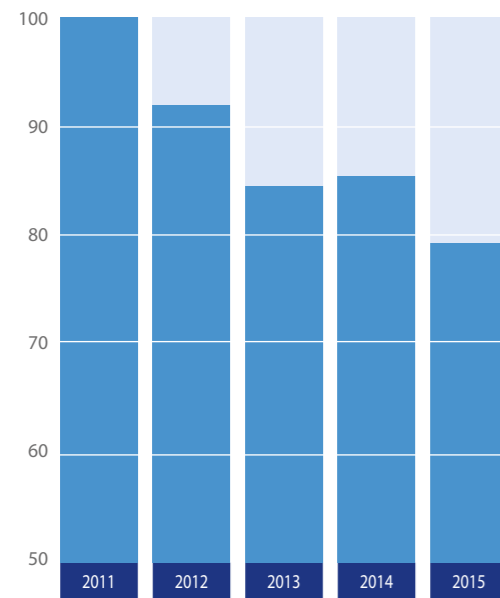
GAS EN WATER

In maart 2015 hebben we bij Van Loon Vlees in Best warmteterugwinningsinstallaties geplaatst: rookgaskoelers op de thermische olie- en stoomketel. Met deze apparatuur kunnen we de uitgestoten warmte gebruiken om het water voor schoonmaakwerkzaamheden te verwarmen. Het doel is met deze installaties het gasverbruik fors terug te dringen. Dat dit kan, is al bewezen door de warmteterugwinningsinstallatie bij Van Loon locatie Eersel. Daar is een reductie van 11% gas per kilogram eindproduct behaald.

In 2015 noteren we echter nog een verhoging van het gasverbruik met 4,7% ten opzichte van 2014. Dit komt door de (noodzakelijke) uitbreiding van de warmwatercapaciteit bij Van Loon in Best. Het waterverbruik is hierdoor ook toegenomen.

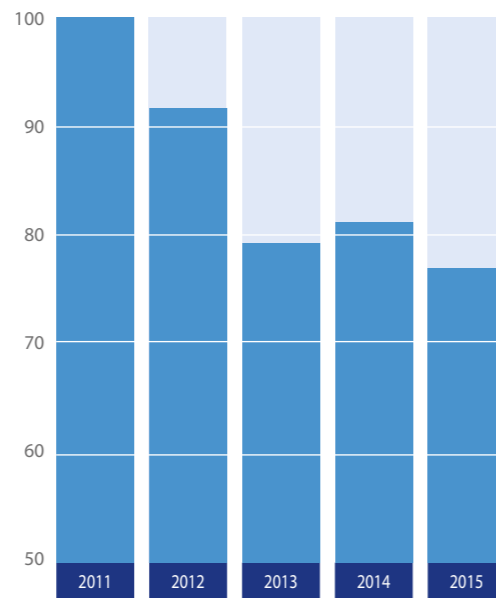
GASVERBRUIK*

m³ per ton eindproduct (index : 2011 = 100)



WATERVERBRUIK*

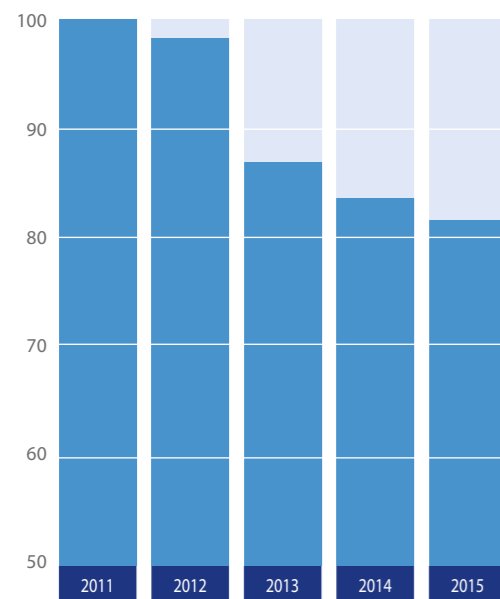
m³ per ton eindproduct (index : 2011 = 100)



* De cijfers van Brandenburg Culinaire en Slegers Quality Meat Products zijn vanaf 2014 meegenomen.

RESTAFVAL*

kg per ton eindproduct (index : 2011 = 100)



PALMOLIE EN SOJA

In 2015 gebruikten we, evenals in 2014, 100% duurzaam geproduceerde palmolie in onze producten. Dit willen we continueren in 2016. Alle 'Varken van Morgen' varkens worden, door de bij Van Loon Group aangesloten varkenshouders, vanaf 2015 gevoed met veevoer waarin alleen duurzame soja verwerkt is. We hebben hiervoor, als ketenregisseur, RTRS (Round Table Responsible Soy) aangekocht.

Het totale brandstofverbruik per kilometer - gezien over alle transportmiddelen - is in 2015 met 1,6% afgenomen. In 2016 streven we naar een afname van 2%.

AFVALWATER

Van Loon Vlees is in 2014 een project gestart om de vervuilinggraad van het procesafvalwater terug te dringen. Van Loon Group zet dat voort in 2015. Denk u hierbij aan het voorzuiveren van afvalwater en aan het verbeteren van de werking van de vetputten. Mede door deze maatregelen is de vervuilinggraad van het procesafvalwater wederom gedaald; dit keer met ruim 10%. In 2016 willen we het voorzuiveringsproces van het afvalwater nog verder optimaliseren.

We hebben op de grootste gaaroven bij Van Loon in Best een nieuw type dauwpuntsregeling geïnstalleerd. Deze zorgt voor een efficiëntere en preciezere regeling van de temperatuur en de vochtigheid. We kunnen de oven hiermee veel nauwkeuriger 'sturen' met als resultaat: efficiënter stoomverbruik - en daardoor minder gasverbruik.

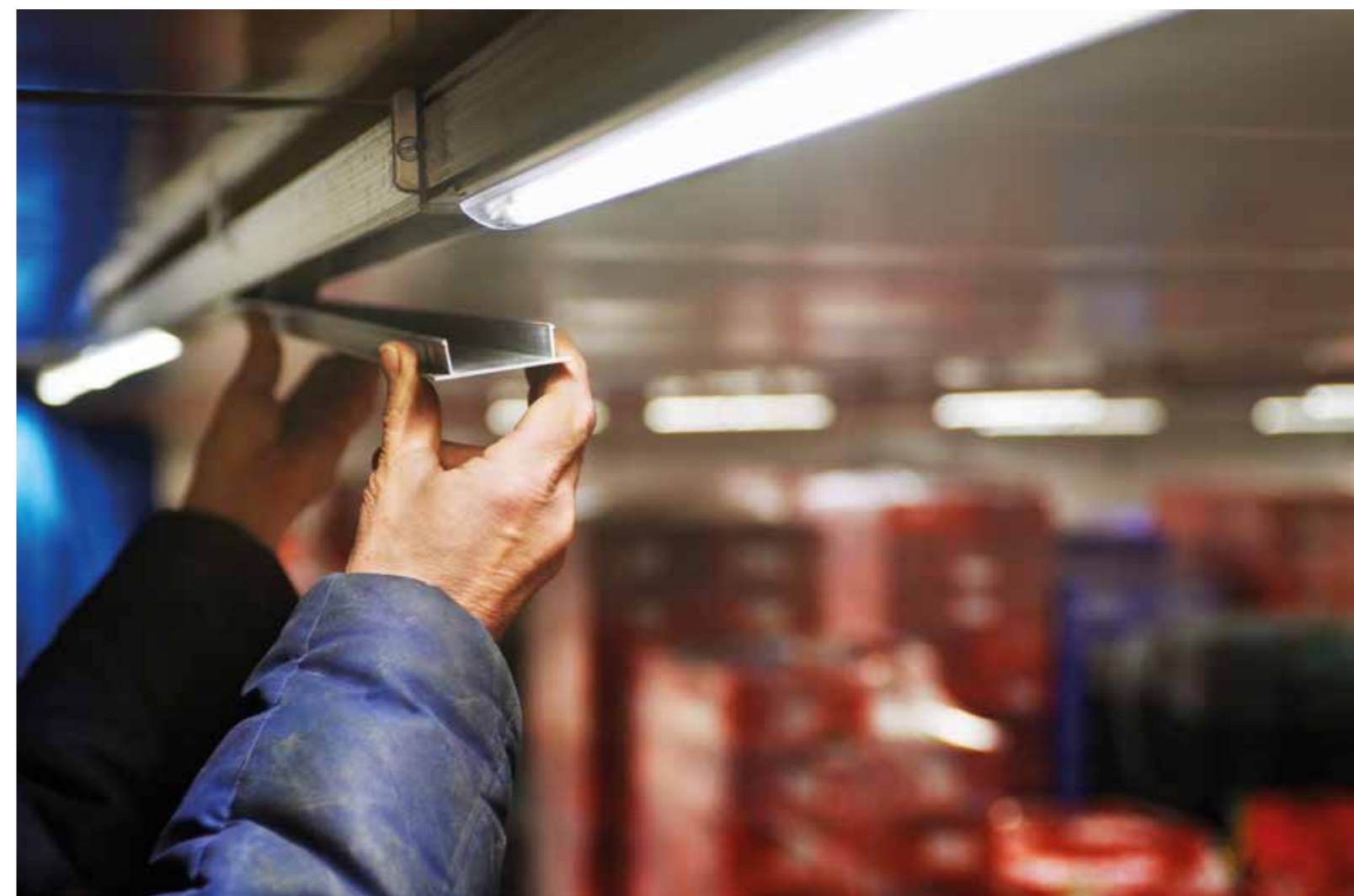


Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015
Het jaarlijks verlagen van energie- en waterverbruik per verkochte kilo eindproduct met 2% (15% in 2020 t.o.v. 2010).	<p>Elektra Zie de tabel op pagina 15 voor de elektraverbruiken per geproduceerde kilo's. Medio 2015 is de verlichting in de grootste productieruimte van Van Loon Best vervangen door LED-verlichting. Het totale elektraverbruik is echter gestegen door een verschuiving in het productievolume (meer gegaarde producten waarvoor meer gas, stroom en water nodig is om te produceren) en kwaliteitsverbeterende maatregelen (uitbreiding koelcapaciteit, nieuwe reinigingsinstallatie).</p> <p>Gas Zie de tabel op pagina 16 voor de gasverbruiken per geproduceerde kilo. In maart 2015 zijn bij Van Loon Best warmteterugwinningsinstallaties geplaatst in de vorm van rookgaskoelers op de thermische olie- en stoomketel. Hiertegenover staat uitbreiding van de warmwatercapaciteit, wat heeft geleid tot een verhoging van het gasverbruik met 4,7%. Bij Van Loon Eersel is er door de eind 2014 geplaatste warmteterugwinningsinstallatie een reductie van 11,0% gas per kg eindproduct behaald.</p> <p>Water Zie de tabel op pagina 16 voor de waterverbruiken per geproduceerde kilo. Door uitbreiding van de warmwatercapaciteit voor schoonmaak, is het waterverbruik toegenomen.</p>
Verlagen van hoeveelheid niet-recyclebaar afval met 50% t.o.v. 2010.	<p>Zie de tabel op pagina 16 voor de hoeveelheden restafval per geproduceerde kilogram verkocht product.</p> <p>"De hoeveelheid CAT 3 per geproduceerde kilo is in 2015 met 9,3 % gedaald tov 2014."</p>
Maximaal gebruikmaken van composteerbare en recyclebare verpakkingen.	In 2015 is de economische haalbaarheid van composteerbare verpakkingen verder onderzocht. Met de huidige kostprijs is het niet rendabel om hier op over te stappen.
Verminderen van de vervuiling van het afvalwater met 50% t.o.v. 2010 bij Van Loon Best. Alleen Van Loon Best is op het gebied van procesafvalwater een meetplichtig bedrijf.	Het aantal vervuilingseenheden van Van Loon Best is in 2015 met ruim 10% gedaald t.o.v. 2014. Ten opzichte van 2011 worden er 27% minder vervuilingseenheden geloosd.
Minimaliseren van geuroverlast voor de omgeving.	Door de betere werking van de luchtwassers is het aantal geurklachten in 2015 licht gedaald.
Verlagen van CO2 footprint met 50% t.o.v. 2010.	De bijdrage aan CO2-equivalenten van eindproducten is voor Van Loon licht gestegen van 77,3 g/kg naar 79,1 g/kg eindproduct. (conform scope 1 en 2 en CO2-prestatieladder).

Ambities Van Loon Group 2016
Verder verlagen van elektraverbruik per geproduceerde kilo voor alle bedrijven in de Van Loon Group. Bij Van Loon Best wordt o.a. een haalbaarheidsonderzoek opgestart naar een efficiënter gebruik van de koelinstallatie en de verlichtingsinstallatie. Op de overige locaties worden er jaarplannen opgesteld met doelstellingen per locatie.
Verder verlagen van het gasverbruik per geproduceerde kilo bij Van Loon Group. Dit willen we o.a. realiseren door een verdere verbetering van de warmteterugwinningsinstallatie op de locatie van Van Loon in Best en het optimaliseren van de gaarlijnen. Op de overige locaties worden er jaarplannen opgesteld met doelstellingen per locatie.
Verder verlagen van het waterverbruik per geproduceerde kilo voor de Van Loon Group. Hiervoor gaan we de haalbaarheid van een automatisch reinigings/ontdooisysteem op de spiraalvriezers, crustfreezers en naspoelsectie van de kratwasser bij Van Loon Best onderzoeken. Op de overige locaties worden er jaarplannen opgesteld met doelstellingen per locatie.
Verlagen van hoeveelheid bedrijfsafval met 8,5%.
Verlaging van de hoeveelheid Categorie 3 materiaal per geproduceerde kilo met 10%.
Van Loon Best zal medio 2016 alle retailverpakkingen vervangen door grotendeels (>90%) gerecycled materiaal.
Voortzetten onderzoek naar verbetering van het rendement van de huidige apparatuur en verder voorkomen van vervuiling van het procesafvalwater door 'Good Housekeeping'.
Continueren bestaande systemen.
Nulmeting uitvoeren voor alle bedrijven in de Van Loon Group en nieuwe doelstellingen bepalen m.b.t. CO2 footprint.

Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015
Gebruik van 100% duurzame palmolie, soja en andere grondstoffen voor de eigen productieketen (volgens internationale criteria).	<p>Palmolie In 2014 is 100% van de palmolie duurzaam gemaakt (RSPO gecertificeerd). Dit beleid is gecontinueerd in 2015.</p> <p>Soja Voor al het Varken van Morgen varkensvlees (in de Van Loon Group gelijk geschakeld aan Beter Leven 1-ster) dat in 2015 is geproduceerd, zijn RTRS (Round Table Responsible Soy) certificaten aangekocht.</p>
Gebruikmaken van 100% duurzaam papier en karton.	Sinds 2014 is al het ingekocht papier afkomstig van FSC, PEFC gecertificeerde bronnen of bestaat uit 100% gerecycled papier. Dit beleid is gecontinueerd in 2015.
Verlagen van het brandstofverbruik van eigen transport met 20% t.o.v. 2013.	We hebben bij Van Loon de brandstofbesparing bij de trekkers met oplegger van 8% in 2014 vast kunnen houden en zelfs met 0,4% kunnen verbeteren. Het totale verbruik per kilometer over alle transportmiddelen van Van Loon is met 1,6% afgenomen in 2015 t.o.v. 2014.

Ambities Van Loon Group 2016
Inventariseren overige locaties. Uiterlijk in 2017 dienen alle locaties gebruik te maken van 100% duurzame palmolie en soja.
Vanaf 2016 verwerken onze varkenshouders uitsluitend veevoer met RTRS certificaten.
Continuering beleid bij Van Loon en inventariseren van de FSC-status van papier en karton bij de andere bedrijven. Uiterlijk in 2017 dienen alle locaties gebruik te maken van 100% duurzaam papier en karton.
Verdere verlaging van het brandstofverbruik voor de transportmiddelen van Van Loon.





WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

Overall in Nederland zien we, dat mensen steeds bewuster omgaan met voeding, beweging en een gezonde levensstijl. Wij willen daar actief een bijdrage aan leveren. We faciliteren daarom initiatieven die gezondheidsbevorderend zijn. Ook zetten wij vol in op de veiligheid van onze mensen.

GEZONDE LEVENSTIJL

SPORTSCHOOLABONNEMENT

Van Loon Group biedt al haar medewerkers een gratis sportschoolabonnement aan. Daarnaast promoten we deelname aan sportieve evenementen, zoals bijvoorbeeld de jaarlijkse halve marathon in Eindhoven.

BEDRIJFSFRUIT

We bieden al onze medewerkers dagelijks gratis fruit aan in onze kantines. Dit willen we in 2016 continueren.

CURSUS 'STOPPEN MET ROKEN'

Als een van onze medewerkers graag wil stoppen met roken, bieden we hem of haar daar gratis professionele begeleiding bij aan.

Van Loon Group streeft naar een laag ziekteverzuimpercentage bij alle Van Loon Group bedrijven. Het ziekteverzuimpercentage in 2015 bedroeg 3%. Het overall doel voor 2016 is een ziekteverzuimpercentage van maximaal 3%. Alle initiatieven en procedures vermeld in dit hoofdstuk dragen daar aan bij.

VEILIGHEID EN WELZIJN OP DE WERKVLOER

OHSAS

OHSAS staat voor Occupational Health and Safety Assessment Series: de veiligheidsmanagementnorm die wereldwijd geaccepteerd is. De OHSAS scores bij Van Loon Vlees bedroegen in 2015 98%. Bij Meat Friends bedroegen ze 90% (locatie Best) en 88% (locatie Roosendaal). Slegers Quality Meat Products noteerde 65% en Brandenburg Culinaire heeft de audits aangaande OHSAS nog niet gedaan. In 2016 willen we bij alle Van Loon Group bedrijven een score van minimaal 98% behalen. Werk aan de winkel dus.

LOST WORKDAY CASE

Van Loon Group neemt een pakket aan maatregelen om de veiligheid en het welzijn van haar medewerkers zo goed mogelijk te borgen. Zo wil ze het Lost Workday Case cijfer (= het aantal ongevallen per 200.000 gewerkte uren) minimaliseren. In 2015 is het LWC-cijfer bij zowel Van Loon Vlees als bij Meat Friends gedaald. Van Brandenburg Culinaire en Slegers Quality Meat Products hebben we deze cijfers vanaf 2016 paraat.

RISICO-INVENTARISATIE EN -EVALUATIE (RIE)

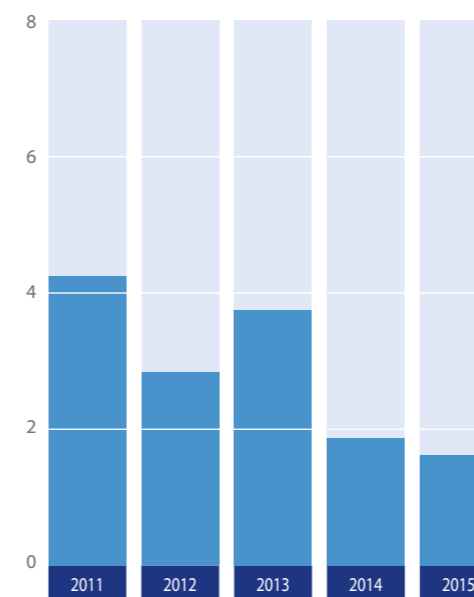
Het inventariseren van risico's en het evalueren van risicovolle situaties die zich voor hebben gedaan, zijn standaard bedrijfsprocessen bij Van Loon Group. Slegers Quality Meat Products heeft dit jaar haar RIE vernieuwd. Het plan van aanpak dat hieruit voortvloeit, wordt geïmplementeerd in 2016. Denk hierbij aan machineveiligheid of aan verscherpte eisen voor het gebruik van intern transport.

Meat Friends (in Best en in Roosendaal) heeft in 2015 een RIE fysieke belasting opgesteld. Waar liggen eventuele gevaren en wat zijn de aandachtspunten? De resultaten van deze RIE worden in 2016 verder uitgewerkt.

Brandenburg Culinaire heeft in 2015 ook een Alleenwerkbeveiliging aangeschaft. Daarmee zijn alle Van Loon Group bedrijven nu uitgerust met deze beveiliging.

LOST WORKDAY CASE (LWC)

Ongevallen per 200.000 uur



PREVENTIEF MEDISCH ONDERZOEK

In 2015 hebben we alle medewerkers van Van Loon Vlees en Meat Friends een Preventief Medisch Onderzoek aangeboden. In dit onderzoek wordt zowel naar de arbeidsomstandigheden als naar de persoonlijke gezondheid van de medewerkers gekeken. Dit ter bevordering van een gezonde werksituatie. Denk hierbij bijvoorbeeld aan (ergonomische) bureaustoelen, goed afgestelde beeldschermen, leesbrillen en de juiste verlichting om prettig te werken. De aanbevelingen uit dit onderzoek worden in 2016 geïmplementeerd.



OPLEIDING

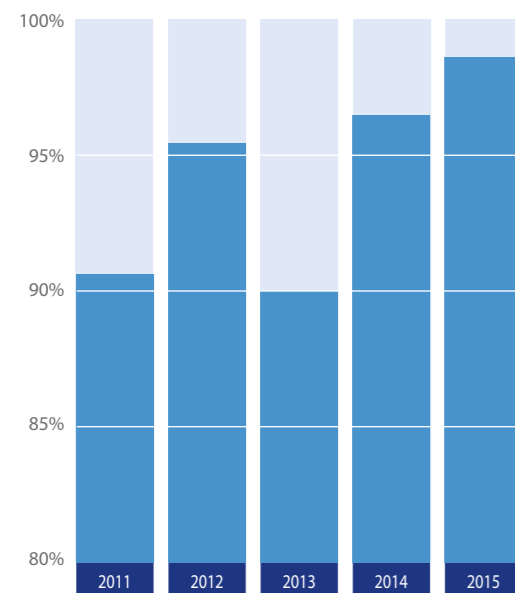
OPLEIDING INTERN TRANSPORT

De opleidingseisen ten aanzien van het gebruik van alle interne transportmiddelen zijn in 2015 verscherpt (bij Van Loon Vlees). Dit om het aantal ongevallen, ten gevolge van het gebruik van intern transport, terug te dringen. In 2016 gaan deze verscherpte opleidingseisen ook voor de andere Van Loon Group bedrijven gelden. De opleidingsmodules rondom intern transport worden ook opgenomen in het aanbod van de Van Loon Campus.

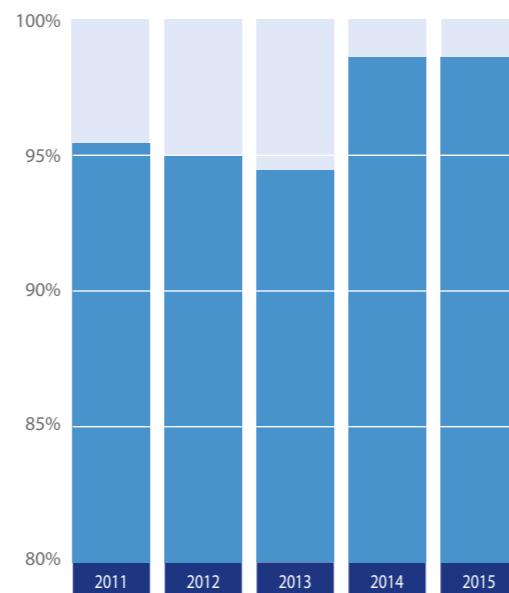
VAN LOON CAMPUS

In 2014 is de Van Loon Campus opgericht. Dit hebben we gedaan om de groei en ontwikkeling van onze medewerkers te faciliteren. Goed voor onze medewerkers en belangrijk voor de toekomst van ons bedrijf. In 2015 hebben we de Van Loon Campus verder uitgebreid. "In totaal zijn er nu 167 werknemers bij Van Loon volledig opgeleid." In 2016 gaan we ervoor zorgen dat alle werkzaamheden bij Van Loon Vlees in Best als leermodule opgenomen zijn in de Van Loon Campus. Ook starten we in 2016 met leermodules binnen de Campus voor Meat Friends Best.

OHSAS SCORE VAN LOON VLEES EERSEL*



OHSAS SCORE VAN LOON VLEES BEST*



* De OHSAS scores worden in 2015 nog niet bijgehouden bij de andere VLG-bedrijven.

Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015
Continu verbeteren van arbeidsomstandigheden aan de hand van OHSAS 18001.	OHSAS Scores: Van Loon Best 98,0%, Van Loon Acht 98,0%, Van Loon Convenience Food 98,0%, Meat Friends Best 90,3%, Meat Friends Roosendaal 88,4%, Slegers 65,2%. Bij Van Loon en Meat Friends zijn de actiepunten uit de RIE machineveiligheid opgevolgd. Het Arbo-gedeelte van de wekelijkse Hygiene-inspecties: Van Loon Best 91,0%, Van Loon Convenience Food 91,4%. In navolging van de locaties van Van Loon en Meat Friends, is in 2015 ook bij Brandenburg Culinair een alleen-werkbeveiliging aangeschaft. In 2015 is ook op de locaties van Meat Friends een verdieping RIE Fysieke belasting uitgevoerd.
In 2020 geen ongevallen meer met letsel en verzuim.	De Lost Workday Case (LWC) in 2015 is voor alle locaties van Van Loon gezamenlijk gedaald naar 1,74. Bij Meat Friends is de gezamenlijke LWC 1,36.
Opleiden van medewerkers.	De in 2014 opgestarte Van Loon Campus is in 2015 voortgezet. De Van Loon Campus is een opleidingsprogramma waarin alle medewerkers van Van Loon Vlees door middel van opleidingsmodules opgeleid worden voor hun specifieke werkplek. In 2015 hebben 75 medewerkers het volledige opleidingstraject van de Van Loon Campus succesvol afgesloten.
Structureel laag ziekteverzuim (<3,5%) door het oppakken van knelpunten in het bedrijf.	Verzuim in 2015 was voor Van Loon: 3,0% en voor Meat Friends 3,1%. In 2015 is aan alle medewerkers van Van Loon en Meat Friends een PMO (Preventief Medisch Onderzoek) aangeboden.
Actief promoten van een gezonde levensstijl bij onze medewerkers.	Het gratis sportschoolabonnement is voortgezet en wordt actief gepromoot. Het aanbieden van gratis bedrijfsfruit op de locaties van Van Loon is in 2015 gecontinueerd.

Ambities Van Loon Group 2016
Score van minimaal 98% voor alle locaties.
Uitvoer van de verdieping-RIE machineveiligheid bij Slegers in Hapert.
Score arbodeel van hygiëne-inspecties >90% voor alle locaties.
Gebruik van alleen-werkbeveiliging invoeren op alle locaties.
Uitvoeren van actiepunten uit de RIE Fysieke belasting.
Lost Workday Case (LWC) < 1,3. Vanaf 2016 zullen ook Brandenburg en Slegers opgenomen worden in de LWC rapportages. Doorvoeren van de thematische aanpak van oorzaken van ongevallen bij alle locaties.
"In 2016 streven we ernaar, dat minimaal 87 medewerkers het opleidingstraject volledig doorlopen.
In 2016 worden binnen de Campus ook opleidingen ingericht voor medewerkers van Meat Friends."
Oppakken van actiepunten uit PMO.
"Medewerkers blijven stimuleren om gebruik te maken van de sportschool bij alle locaties van de Van Loon Group.
Opstart van het 'Buitengewoon Gezond Team' voor promotie van en advies over een gezonde levensstijl.
Inventariseren mogelijkheden van het aanbieden van gratis fruit op alle locaties.



DIERENWELZIJN

Nederland staat internationaal bekend als een van de koplopers als het om dierenwelzijn en milieu gaat in de intensieve veehouderij. Ook Van Loon Group wil hieraan een constructieve bijdrage leveren. Met de invoering van onze eigen Code of Practice in 2011 (bedoeld voor varkenshouders) hebben we al grote stappen kunnen maken. Inmiddels zijn ook al onze varkenshouders gecertificeerd voor de 'Varken van Morgen' eisen.

Diergezondheid. Dierenwelzijn. Milieu en duurzaamheid. Daar gaat het om. De komst van de 'Beter Leven' certificaten van de Dierenbescherming heeft veel in gang gezet om de levensomstandigheden van de dieren te verbeteren. Met onze Code of Practice (vergelijkbaar met de Beter Leven 1 ster certificering, maar dan aangevuld met milieueisen en vereisten op het gebied van antibioticagebruik) hebben we stappen kunnen maken. En nu, met het kwaliteitsprogramma 'Varken van Morgen', zijn de regels nog verder aangescherpt. Denk hierbij aan duurzame soja in het veevoer en verplichte controles op de kwaliteit van het drinkwater. Maar ook aan meer ruimte in de stallen en meer afleidingsmaterialen voor de dieren om verveling tegen te gaan.

De eisen verbonden aan het 'Varken van Morgen' komen voort uit overleg tussen varkenshouders, Centraal Bureau Levensmiddelenhandel CBL en de vleesverwerkende industrie (het zogenaamde Verbond van Den Bosch). Vanaf 2016 verkopen de bij CBL aangesloten supermarkten alleen nog vers varkensvlees dat voldoet aan de 'Varken van Morgen' eisen.

ALLE VARKENSHOUDERS 'VARKEN VAN MORGEN' GECERTIFICEERD

In 2015 hebben we ervoor zorg gedragen dat alle varkenshouders verbonden aan Van Loon Groep 'Varken van Morgen' gecertificeerd zijn.

UITBOUW AANDEEL 'BETER LEVEN 1 STER' VARKENSVLEES

Het aandeel 'Beter Leven 1 ster' varkensvlees is in 2015 opnieuw gestegen. Verse varkensvleesproducten van Van Loon Vlees zijn zelfs 100% 'Beter Leven 1 Ster' gecertificeerd.

'BETER LEVEN 2 STERREN' RUNDVLEES

Dit aandeel is in 2015 meer dan verdubbeld (ten opzichte van 2014).

In 2015 wilden we ook onze Code of Practice voor 'Beter Leven 2 sterren' rundvlees invoeren bij onze rundveehouders. Dat hebben we helaas niet gehaald en dit staat nu op de agenda voor 2016. In 2016 zetten we tevens een scoringssysteem op om onze rundveehouders hier goed op te kunnen auditen.

Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015	Ambities Van Loon Group 2016
In 2020 is al het vlees dat op de Nederlandse markt wordt gebracht duurzaam.	In 2015 is het Varken van Morgen ingevoerd. Per 1-1-2016 is al het verse varkensvlees voor de retail 100% Varken van Morgen en Beter Leven 1-ster.	Continueren van certificering Varken van Morgen voor varkenshouders.
	Volume Beter Leven 2-Ster rundvlees is bij Van Loon met 228% gestegen t.o.v. 2014.	Optimaliseren van de verwaarding van 2-ster rundvlees.
	Alle varkenshouders voldoen in 2015 aan de minimale scoringseisen van de Code of Practice (COP). De eisen voor varkenshouders zijn uitgebreid met de Varken van Morgen eisen.	Continueren van controle op en begeleiding van varkenshouders.
Actief bezig zijn met het verbeteren van dierenwelzijn.	In 2015 is de in 2014 opgezette eigen keten voor Beter Leven Kenmerk 2-Ster rundvlees verder uitgebreid.	Uitbouwen van het aandeel Beter Leven 2-Ster rundvlees.
	De Code of Practice voor 2-Ster rundveehouders is in 2015 niet ingevoerd als gevolg van andere prioriteiten.	Invoeren Code of Practice voor 2-ster rundveehouders.



FOCUS OP GEZONDHEID

Onze klanten en de consumenten moeten kunnen vertrouwen op optimale voedselveiligheid. Daar doen we bij Van Loon Group alles aan. De Van Loon Group bedrijven zijn daarom allemaal BRC of IFS Higher Level gecertificeerd. Maar we willen meer. Zo werken we bijvoorbeeld aan het verminderen van E-nummers en niet-natuurlijke aroma's in onze recepturen. En proberen we het nitriet- en natriumgehalte in onze recepturen te verlagen. Ook maken we locaties vrij van bepaalde allergenen en verlagen we in diverse recepturen het vetgehalte.

NITRIET UIT RECEPTUREN

Eind 2015 is Van Loon Group een R&D traject gestart met als doel nitriet (wat vooral voorkomt in beenham en culinaire varkenshaas) volledig uit al haar recepturen te verwijderen. We verwachten hier veel van en vertrouwen erop in 2016 al grote stappen gemaakt te hebben.

Brandenburg Culinaire heeft in 2015 de E-nummers uit een aantal van haar recepturen verwijderd.

PILOT MET HY-CARE STAL

In samenwerking met MS Schippers is Van Loon Group in 2015 gestart met een pilot met de zogenaamde Hy-Care stal bij vier varkenshouders. Het doel? Optimale Hygiëne (Hy) en optimale verzorging voor de dieren (Care). De Hy-Care stal heeft gecoate vloeren en wanden (waardoor deze poriënvrij zijn). Ook wordt de stal na iedere ronde grondig gereinigd en gedesinfecteerd. Het (drink) water wordt geoptimaliseerd en ongedierte wordt actief bestreden. De kans op kruisbesmetting/kiembesmetting wordt hiermee tot een absoluut minimum beperkt. Het resultaat: veel gezondere dieren waardoor het antibioticaverbruik zeer fors teruggedrongen kan worden.

Het antibioticagebruik bij onze varkenshouders is in 2015 wederom gedaald ten opzichte van 2014. We merken hierbij op dat we een lichte stijging noteerden bij de vleesvarkens maar een sterke daling bij de zeugenbedrijven. De grafiek geeft dit ook weer.

Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015	Ambities Van Loon Group 2016
Verlagen van het antibioticagebruik bij dieren uit eigen keten met 75% t.o.v. 2009.	Beperken van het antibioticagebruik is onderdeel van de Code of Practice. Het antibioticagebruik wordt per varkenshouder gemonitord en weergegeven in dagdoseringen per dierjaar. Dit geeft per dierhouderijbedrijf aan hoeveel dagen per jaar een gemiddeld aanwezig dier antibiotica krijgt toegediend. In 2015 is het antibioticagebruik bij vleesvarkensbedrijven gestegen met 24%. Bij zeugenbedrijven is het gedaald met 45%	Verder verlagen van het antibioticagebruik bij alle varkenshouders. In 2016 wordt een pilot opgezet bij 5 vleesvarkenshouders met het hygiënische Hy-Care-concept van MS Schippers.
Streven naar 'Clean Label' producten.	In 2015 zijn er geen nieuwe allergenen bij gekomen.	Minimaal gelijk houden van het aantal allergenen en waar mogelijk het gebruik van allergenen verminderen. Verlagen van nitrietgehalte in vleesbereidingen. Met name in beenhammen en culinaire varkenshaasjes.
Verlagen natriumgehalte in eindproducten.	Een beperking van het natriumgehalte is een standaard onderdeel bij productontwikkeling.	Continueren van beleid en uitbreiden naar alle locaties van Van Loon Group.



KETENBEHEER

Kijkend naar ketenbeheer was 2015 een doorbraak voor Van Loon Group. In dit jaar hebben we kunnen bereiken, dat niet alleen onze directe leveranciers maar ook de schakels daarvoor (de slachthuizen) over een GFSI gecertificeerd voedselveiligheidssysteem beschikken. Alle schakels in onze keten beschikken hier nu over. Daarmee zijn wij in staat kwaliteit en betrouwbaarheid binnen de hele keten optimaal te borgen.

GFSI VERPLICHTING AANLEVERENDE SLACHTHUIZEN

Vanaf september 2015 beschikken ook de aan Van Loon Groep leverende slachthuizen over een GFSI geaccrediteerd voedselveiligheidssysteem (IFS, BRC, FSSC 22.000 of GRMS). Om dit daadwerkelijk verplicht te kunnen stellen, zijn we in 2014 al gestart met het omzetten. Zo konden we ruimschoots op tijd met de desbetreffende leveranciers afspreken, dat ze in 2015 aan de vereisten moesten voldoen. Vanaf september 2015 hebben we het verplicht gesteld.

CHAIN OF CUSTODY

U heeft onder de pijler dierenwelzijn al kunnen lezen dat vanaf 2016 CBL supermarkten alleen nog vers varkensvlees verkopen dat voldoet aan de 'Varken van Morgen' eisen. Om dit vlees te mogen leveren als vleesverwerkend bedrijf, moet je gecertificeerd zijn voor de 'Varken van Morgen Chain of Custody'.

Dit vereist onder anderen:

- een klokkenluidersregeling
- een Product Integriteits Coördinator
- dagelijks toezicht op het verweken van 'Varken van Morgen' vlees
- controles op massabalansen
- een risico-inventarisatie op integriteitsrisico's in het eigen bedrijf maar ook van leveranciers.

In 2015 zijn Van Loon Vlees en Meat Friends gecertificeerd hiervoor. In 2016 zullen ook Brandenburg Culinaire en Slegers Quality Meat Products volgen.



Doelstellingen Van Loon 2015	Resultaten 2015	Ambities Van Loon Group 2016
Volledige inzage in de keten en borging van de integriteit.	Van Loon Best, Meat Friends Best en Meat Friends Roosendaal zijn in 2015 gecertificeerd voor de Chain of Custody Varken van Morgen. In 2015 is de Code of Conduct voor de hele van Loon Group ingevoerd. Hierin staan (ethische) gedragsregels, waaraan alle medewerkers van de Van Loon Group zich dienen te houden. In 2015 is een Product Integriteits Manager aangesteld voor alle locaties van de Van Loon Group. De leveranciersbeoordeling is uitgebreid met een risicoanalyse voedsel fraude. Hiervoor zijn ook controlerende maatregelen (bijv. DNA bepalingen) ter controle van mogelijke voedsel fraude ingevoerd.	Certificeren van Brandenburg voor de Chain of Custody Varken van Morgen. Invoeren Code of Conduct voor alle leden van de Van Loon Group.
Borgen van kwaliteitsnivo in de hele keten.	Sinds september 2015 beschikken alle aan Van Loon Vlees en Meatfriends leverende slachthuizen over een GFSI geaccrediteerd voedselveiligheidssysteem (IFS, BRC, FSSC 22.000 of GRMS).	Invoeren van de risicoanalyse van alle grondstoffen en leveranciers van de Van Loon Group. Uitbreiden GFSI verplichting voor alle leveranciers van de Van Loon Group.
Volledige transparantie in de productieketen.	fTrace ingevoerd voor Meat Friends Roosendaal (bulk vlees)	Invoeren fTrace voor Van Loon Best (verse retail producten)



GRI-TABEL 2015



MVO-JAARVERSLAG VAN LOON GROUP

(GRI: Versie G4)

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Visie en strategie	G4-1	Visie en strategie Van Loon Group mbt MVO	Pag.@.	Ja, IFS
	G4-2	Beschrijving van meest kritische factoren, kansen en bedreigingen	pag. @ (visie+strategie)	Nee
Profiel van de organisatie	G4-3	Naam van de organisatie	Van Loon Group, hieronder vallen: Van Loon, Meat Friends, Slegers Quality Meat Products en Brandenburg Culinaire.	
	G4-4	Belangrijkste merken, producten en/of diensten	Vers vlees, vlog klaar- en convenience producten onder eigen merk en private label.	
	G4-5	Locatie hoofdkantoor	Bedrijfsweg 12 te Best	
	G4-6	Landen waarin het bedrijf actief is	Europa	
	G4-7	Eigendomsstructuur en de rechtsvorm	Afzonderlijke bedrijven: Besloten Vennootschap	
	G4-8	Afzetmarkten	Retail, foodservice en maaltijdbereiders	
	G4-9	Omvang van de organisatie	1.400 medewerkers	
	G4-10	Personeelsomvang	Zie managementreview 2015	Ja, IFS
	G4-11	Personeelsverloop	Zie managementreview 2015	Ja, IFS
	G4-12	Supply Chain	De Van Loon Group verwerkt vleesgrondstoffen tot hoofdzakelijk verpakt vlees in consumentenporties.	Nee
	G4-13	Significante organisatieveranderingen	Vanaf 2015 treedt de Van Loon Group als collectief naar buiten. Per locatie zijn er in 2015 geen significante organisatieveranderingen.	Nee
	G4-14	Voorzorgsprincipe	Zie handboek: "Missie", "beleid" & "Management Review"	Nee
	G4-15	Overige externe initiatieven	Samenwerking WUR Wageningen	Nee
	G4-16	Deelnemingen / lidmaatschappen	MVO Nederland, Verbond van Den Bosch, Best Duurzaam	Nee
Geïdentificeerde Materialiteiten	G4-17	Operationele structuur	Zie handboek: "Organigram"	Ja, IFS
	G4-18	Proces verslaggeving	pag. @	Nee
	G4-19	Lijst van Materialiteiten	Pag @	Nee
	G4-20	Reikwijdte en afbakening materialiteiten intern	pag. @	Nee
	G4-21	Reikwijdte en afbakening materialiteiten extern	pag. @	Nee
	G4-22	Herformulering van eerder verstrekte informatie	Geen significante herformuleringen in 2015	Nee
	G4-23	Significante veranderingen tov vorige verslagperiode (reikwijdte, afbakening en/of meetmethoden)	Uitbreiding van de reikwijdte van verslaggeving: Tot en met 2014 Alleen verslaggeving van Van Loon Best b.v. en Van Loon Convenience Food b.v. Vanaf 2015 van alle bedrijven van de Van Loon Group.	Nee

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Belanghebbenden	G4-24	Overzicht (groepen) betrokken belanghebbenden	Niet gerapporteerd.	Nee
	G4-25	Basis voor inventarisatie en selectie van belanghebbenden	Niet gerapporteerd.	Nee
	G4-26	Procedure betrekken belanghebbenden	Niet gerapporteerd.	Nee
	G4-27	Onderwerpen belanghebbenden	Niet gerapporteerd.	Nee
Rapport Profiel	G4-28	Verslagperiode	1-1-2015 / 31-12-2015	Nee
	G4-29	Datum van het meest recente verslag	januari 2014 (MVO-jaarverslag Van Loon)	Nee
	G4-30	Verslaggevingscyclus	Jaarlijks	Nee
	G4-31	Contact voor verdere informatie	info@vanloonvlees.nl	Nee
	G4-32	Externe verslaggeving (GRI-tabel)	Bijlage GRI-tabel	Nee
	G4-33	Beleid externe verificatie en goedkeuring	Geen certificatie MVO verslag. Wel verificatie van het management systeem door IsaCert (IFS en Varken van Morgen), Product-integriteit borging systeem door IsaCert (Varken van Morgen), Skal en CBD.	Ja, IFS, VvM, Skal en CBD.
Bestuur, verplichtingen en betrokkenheid	G4-34	Bestuursstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-37	Aanbevelingsmechanismen voor aandeelhouders en medewerkers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-38	Raad van Commissarissen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-39	Voorzitter hoofdbestuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-40	Procedure samenstellen topkader inclusief vereiste expertises	Zie handboek: Personeelsmanagement	Nee
	G4-41	Methodieken ter borging onafhankelijkheid / preventie belangenverstrengelingen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-44	Procedure review hoofdbestuur	Zie handboek: "Missie", "beleid" & "Management Review"	Ja, IFS en VvM
	G4-45	Procedures managementreview	Zie handboek: Procedure Managementreview	Ja, IFS en VvM
	G4-46	Verantwoordelijkheid managementreview	Zie handboek: Procedure Managementreview	Ja, IFS en VvM
	G4-47	Frequentie managementreview	Jaarlijks	Ja, IFS en VvM
	G4-48	Hoogste functie welke het MVO jaarverslag beoordeeld	Technisch Directeur Van Loon Best b.v.	Nee
	G4-51	Beloningsstructuur topkader in relatie tot MVO-prestaties	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-52	Proces van beloningsstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	Ethiek en Integriteit	G4-56	Interne waarden, principes en gedragsregels	Zie handboek: "Missie", "beleid", "Management Review" en "Code of conduct".
G4-57		Onderzoeksmethode ethisch gedrag	Code of Conduct, klokkenluidersregeling	Ja, VvM
G4-58		Rapportering onethisch gedrag	Code of Conduct, klokkenluidersregeling	Ja, VvM

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Economisch	G4-EC1	Financiële resultaten/ data	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC2	Kansen en bedreiging op financieel terrein	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC3	Pensioenvoorzieningen / -zekerheden	Bedrijfstakpensioenfondsen voor Vlees, Vleeswaren, Gemaksvlees en Pluimveevlees	Nee
	G4-EC4	Overheidssteuning financieel	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC5	(ratio's) Beloning werknemers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC6	Inzet lokale krachten (van laag tot hoog)	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC7	Ontwikkeling en realisatie van lokale infrastructurele activiteiten	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC8	Inzicht en beschrijving van directe en indirecte economische impact	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC9	Beleid en activiteiten in kader uitgaven voor lokale inkoop	Zie financieel jaarverslag	Nee
Milieu	G4-EN1	Gebruikte materialen/grond- en hulpstoffen	Zie handboek: Leveranciers en bedrijven & managementreview 2015	Nee
	G4-EN2	Percentage hergebruikte materialen/ grondstoffen/hulpstoffen op totaal	pag. @ (AFVAL)	Nee
	G4-EN3	Direct energieverbruik	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN4	Indirect energieverbruik	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN5	Energie-intensiteit	Van Loon Group relateert het energieverbruik aan het verkocht aantal kilogram vlees. Pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN6	Energiebesparingen	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN7	Initiatieven voor energiebesparingen / efficiëntieverbeteringen	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN8	Waterverbruik	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN9	Waterherkomst/-onttrekking met effect op de omgeving en milieu	geen (enkel gebruik van leidingwater via Brabant Water en Vitens)	Nee
	G4-EN10	Percentages hergebruikt water	19% (toelichting: water wordt enkel hergebruikt voor indirecte doelen (oa. koelen/ontdooien machines en installatieonderdelen) en nooit voor direct contact met product en/of productielijnen ter preventie van mogelijke productcontaminaties)	Nee
	G4-EN11	Bezit grond/water binnen en buiten beschermde natuurgebieden	Nvt	Nee
	G4-EN12	Invloed op biodiversiteit binnen en buiten beschermde natuurgebieden	Biodiversiteit Actie Plan (BAP) wordt gestimuleerd bij varkenshouders middels de Code of Practice.	Nee

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-EN13	Gebieden beschermd of hersteld	Nvt	Nee
	G4-EN14	Aantal bedreigde diersoorten door activiteiten/aanwezigheid	geen	Nee
	G4-EN15	Directe CO2 emissie	pag. @	Nee
	G4-EN16	Indirecte CO2 emissie	pag. @	Nee
	G4-EN17	Andere CO2 impact	pag. @	Nee
	G4-EN18	Intensiteit CO2 emissie	CO2-emissie is gerelateerd aan het aantal verkochte kilogrammen vlees. Pag. @	Nee
	G4-EN19	Initiatieven en resultaten voor reductie CO2 emissie	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN20	Emissie ozonlaag aantastende stoffen	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN21	Andere luchtvervuilende emissies	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN22	Afvalwater	pag. @ en KPI-overzichten	Ja, Waterschap
	G4-EN23	Afvalstoffen	pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN24	Milieu-incidenten	Geen incidenten	Nee
	G4-EN25	Import en/of export milieuschadelijke stoffen	nvt / nnb	Nee
	G4-EN26	Beschrijving bedreigde gebieden door lozing afvalwater	nvt (lozing en zuivering via rioolwaterzuiveringsinstallaties (RWZI) Waterschappen De Dommel, Brabantse Delta en De Stichtse Rijnlanden)	Nee
	G4-EN27	Milieu-impact beperkende activiteiten en resultaten	Reductie CO2 uitstoot met @,% tov 2014 (o.b.v. CO2 uitstoot per kg eindproduct).. Zie ook pag. @ en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN28	Percentage producten/verpakkingen welke ingezameld en hergebruikt worden	pag. @	Nee
	G4-EN29	Boetes en verbalen tgv milieuovertredingen	Er zijn geen boetes/verbalen opgelegd in dit kader	Nee
	G4-EN30	Milieu-impact logistiek (overall)	Pag. @	Nee
	G4-EN31	Uitgaven ter bescherming en herstel milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN32	Percentage onderzochte leveranciers	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN33	Negatieve impact o het milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN34	Aantal klachten m.b.t. milieu	Niet gerapporteerd	Nee

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Mensenrechten	G4-HR1	Percentage en aantal overeenkomsten gesloten waarin clauses voor mensenrechten een onderdeel zijn	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI-code of Conduct.	Nee
	G4-HR2	Aantal en tijd besteed aan de training van medewerkers in kader mensenrechtenbeleid en -procedures	Nvt	Nee
	G4-HR3	Aantal incidenten van discriminatie en genomen acties	Geen incidenten	Nee
	G4-HR4	Activiteiten waarbij de rechten tot vrijheid van vereniging (vakbond) onder druk staan	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR5	Activiteiten waarbij kindarbeid aan de orde is/kan zijn	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR6	Activiteiten waarbij dwangarbeid een rol speelt / kan spelen	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR7	Percentage opgeleide medewerkers op terrein mensenrechten	nvt	Nee
	G4-HR8	Aantal incidenten met de rechten van inheemse eigen medewerkers en nabije omgeving	Geen incidenten	Nee
	G4-HR9	Aantal gevallen van onderzoek naar mensenrechten	Geen	Nee
	G4-HR10	Percentages leveranciers die gescreend zijn op mensenrechten	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI-code of Conduct.)	Nee
	G4-HR11	Negatieve gevolgen mensenrechten	Geen bekend	Nee
	G4-HR12	Aantal klachten m.b.t. mensenrechten	Geen	Nee
Arbeid	G4-LA1	Uitkeringen	Niet gerapporteerd	
	G4-LA2	Arbeidsvoorwaarden verschaft aan vaste medewerkers welke niet aan flexkrachten geboden worden	Geen afwijkende voorwaarden; voorwaarden voor vaste- en flexkrachten zijn alle gelijk	Nee
	G4-LA3	Terugkeer na ouderschapsverlof	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-LA4	Minimale meldperiode bij ingrijpende veranderingen	Conform (CAO-) regelgeving	Nee
	G4-LA5	Percentage medewerkers welke actief betrokken wordt bij Arbo-zaken	Via arbo-overleg, werkgroepen, BHV-leden, preventiemedewerkers en vertrouwenspersonen zijn alle werknemers direct en/of indirect vertegenwoordigd	Nee
	G4-LA6	Verzuimcijfers	Zie managementreview 2015 en pag. @	Nee
	G4-LA7	Risico op ongevallen	Zie pagina @ (LWC)	Nee
	G4-LA8	Formele arbo-afspraken	pag. @(inrichting Arbo-managementsysteem conform OHSAS 18001 en geldende Wet- en regelgeving)	Nee
	G4-LA9	Gemiddeld aantal opleidingsuren per jaar	Zie managementreview 2015	Nee
	G4-LA10	Aantal programma's in kader medewerkerontwikkeling	Zie pagina@ Van Loon Campus	

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-LA11	Percentage medewerkers die functionerings- en beoordelingsgesprekken heeft	Met 100% van de vaste medewerkers zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd	Nee
	G4-LA12	Personeelsopbouw	Zie managementreview 2015 & Personeels Informatie Systeem	Nee
	G4-LA13	Verhouding basissalarissen van mannen en vrouwen	Salarisgebouw conform CAO (Loontabellen CAO voor het Slagersbedrijf). In 2012 een eigen salarisgebouw gemaakt voor niet CAO functies.	Nee
	G4-LA14	Samenstelling bestuurslichamen	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-LA15	Negatieve gevolgen arbeidsomstandigheden in de leveranciersketen	Geen bekend	Nee
	G4-LA16	Aantal klachten met betrekking tot arbeidsomstandigheden	Niet gerapporteerd	Nee
Maatschappij	G4-SO1	Programma's ter bevordering relaties, impact richting omgeving	Er is proactief overleg met de lokale overheden gevoerd in kader mogelijke milieuonderwerpen (bijv. geluid). Binnen de Code of Practice is nadrukkelijk aandacht besteed aan een goede / gezonde relatie met de directe omgeving voor de primaire bedrijven.	Nee
	G4-SO2	Negatieve effecten op lokale gemeenschappen	Geen bekend	Nee
	G4-SO3	Aantal onderzoek naar corruptie/omkooppraktijken	Geen onderzoeken in dit kader	Nee
	G4-SO4	Aantal medewerkers die opgeleid worden in anticorruptie/omkoop	Code of Conduct, Deelname Supply Chain initiative	Nee
	G4-SO5	Genomen acties tgv omkoop/corruptie	Code of Conduct, Deelname Supply Chain initiative	Nee
	G4-SO6	Bijdragen (financieel) richting politieke partijen, politici	Geen	Nee
	G4-SO7	Graad van monopolie en mededingingsissues	Geen	Nee
	G4-SO8	Gevolgen (inclusief financieel) van niet-naleving wet- en regelgeving	Geen bekende gevolgen	Nee
	G4-SO9	Nieuwe leveranciers onderzocht o impact samenleving	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-SO10	Negatieve invloed op samenleving en de keten	Geen bekend	Nee
	G4-SO11	Klachten m.b.t. negatieve invloeden op samenleving	Geen	Nee
Productverantwoordelijkheid	G4-PR1	Fases in productieketen waarin veiligheid en kwaliteit betrokken wordt	Alle productielocaties zijn gecertificeerd volgens IFS waarbij alle fases vanaf leverancierskeuze, inkoop, R&D, opslag, productie, verkoop etc. tot en met het logistiek / uitleveren aan de klant betrokken wordt. Voor de primaire sector zijn stringente afspraken gemaakt richting voedselveiligheid en kwaliteit (waaronder IKB en GMP+). Zie ook pag. @	Ja, IFS

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-PR2	Klachten	Zie managementreview	Ja, IFS
	G4-PR3	Consumenteninformatie op product	Informatie over herkomst, samenstelling, bereidingswijze, etc. geschiedt conform geldende (EU-) wet- en regelgeving en conform eisen van de betreffende afnemer. Middels een QR-code is directe informatie over de herkomst van het vlees te vinden.	Ja, IFS
	G4-PR4	Aantal klachten/verbalen over labelling productinformatie aan afnemers	Zie managementreview	Ja, IFS
	G4-PR5	Klanttevredenheid	Zie managementreview.	Ja, IFS
	G4-PR6	Procedures aanwezig voor naleving wet- en regelgeving	Alle locaties zijn GFSI gecertificeerd (IFS of BRC) en Beter Leven. De locaties Van Loon Best, Meat Friends Best en Roosendaal en Slegers zijn ook gecertificeerd voor productie van biologische producten. Tenslotte zijn Van Loon Best, Meat Friends Beste en Roosendaal en Brandenburg Culinair gecertificeerd voor het Varken van Morgen. Hiervoor staan deze locaties onder regelmatige controle van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), Stichting Beter Leven Kenmerk, Stichting Skal en IsaCert, waarbij procedures voor naleving wet- en regelgeving een "basisvoorwaarde voor het bestaansrecht" (license to produce) zijn.	Ja, IFS, Skal, CBD
	G4-PR7	Aantal incidenten op gebied van (vrijwillige) informatieverschaffing afnemers	Zie managementreview.	Ja, IFS
	G4-PR8	Aantal incidenten van inbreuk op klanten-privacybescherming	geen	Nee
	G4-PR9	Financiële waarde aantal boetes / claims in relatie tot niet naleven wet- en regelgeving	Zie managementreview.	Nee
Food Processing	G4-FP5	Percentage productie dat geproduceerd is in een locatie die gecertificeerd is voor een voedselveiligheidsstandaard	100% GFSI (IFS of BRC)	Ja, IFS/BRC
	G4-FP6	Percentages van verkoopvolume met significant lager vetgehalte (verzadigd, trans), suiker, zout etc.	Zie Verkoopanalyse	Nee
	G4-FP7	Percentage van verkoopvolume met significant hoger gehalte aan vezels, vitamines, mineralen, etc.	Zie Verkoopanalyse	Nee
	G4-FP8	Beleid en uitvoering voorlichting aan afnemers over ingrediënten en gezondheidsclaims boven de wettelijke eisen	Voorlichting over ingrediënten en gezondheidsclaims etc. geschiedt conform geldende (EU-)wet- en regelgeving en in nauw overleg met de betreffende afnemer	Nee

Categorie	#	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Dierenwelzijn	G4-FP 9	Percentage gehouden / verwerkte dieren in relatie tot initiatieven ter verbetering dierenwelzijn	Alle dieren in de keten van de Van Loon Group zijn gehouden volgens de Beter Leven 1-Ster (varkens) en 2-Ster (rund) eisen van Stichting Beter Leven. De hoeveelheid vlees met 1, 2 of 3 sterren (biologisch) is gestegen met 27%. Het percentage varkensvlees voor retailorganisaties met 1-Ster is gedurende 2015 opgebouwd tot 100% op het einde van het jaar.	Ja, CBD / Verin
	G4-FP 10	Beleid en handelen tav ingrepen op dieren	Zie Code of Practice varkens (voldoet aan Beter Leven 1-ster en Varken van morgen) en Code of Practice Rund (voldoet aan Beter Leven 2-Ster).	Ja, CBD / Verin
	G4-FP 11	Percentage dieren gehouden per houderijsysteem	Start vanaf 1 juli 2011 met leveringen van Beter leven Ster Keurmerk gecertificeerde dieren. Het aantal runderen met Beter Leven 2-sterren keurmerk is in 2015 gestegen met 228%. Het percentage varkensvlees met 1-Ster voor retailorganisaties is gedurende 2015 opgebouwd tot 100% op het eind van het jaar.	Nee
	G4-FP 12	Beleid en handelen tav antibioticagebruik, hormonen, groeibevorderaars	Zie Code of Practice. Zie ook pagina @	Nee
	G4-FP13	Aantal incidenten voor het niet-naleven van wet en regelgeving op gebied van transport, behandelen en slachten van dieren	Geen incidenten in dit kader.	Ja, CBD / Verin

De GRI-tabel geeft een toelichting over de onderwerpen en/of een verwijzing waar hierover gerapporteerd is.



Van Loon Group



Hoofdkantoor:

Bedrijfsweg 12
5683 CP Best, Nederland
T: +31(0)499 37 88 31
F: +31(0)499 32 70 99
info@vanloonvlees.nl
www.vanloonvlees.nl

