

Op koers

Good source. Great food.

Inhoud

Voorwoord	4
Van Loon Group	6
Missie, visie, kernwaarden, ambitie, strategie	
Bedrijven	
Waardeketen	
Stakeholders	
De MVO-pijlers en -thema's van Van Loon Group	14
Materialiteitsanalyse	
Highlights 2020	
Bijdragen aan de SDG's van de Verenigde Naties	
 Consument en Gezondheid	21
 Duurzaam produceren	32
 Ketenregie en Dierenwelzijn	44
 Welzijn en Veiligheid Medewerkers	52
Bijlage	62
Betrokkenheid stakeholders	
GRI inhoudsopgave	

Op koers

Het jaar 2020 was in vele opzichten een bijzonder jaar. Ook bij Van Loon Group had de Covid-19 pandemie grote impact op onze medewerkers en onze bedrijfsvoering. We hebben maatregelen moeten treffen die veel vroegen van het aanpassingsvermogen van onze medewerkers. Toch kunnen we zeggen dat we het jaar goed zijn doorgekomen. De coronabesmettingen binnen onze bedrijven zijn beheersbaar gebleven. Het grootste deel van onze mensen is gezond gebleven.

Voor de afzet van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden was de pandemie zowel positief als negatief. In retail zagen we een stijging van de afzet tegenover een enorme daling in de foodservice markt. Ondanks de sluiting van foodservice wereldwijd heeft onze tak van vleesvervangers een mooie ontwikkeling doorgemaakt. Dit geeft vertrouwen voor de komende jaren. We gaan door met innoveren binnen ons non-meat assortiment om verdere groei te realiseren.

2020 was ook het jaar waarin we hebben gewerkt aan de uitvoering van onze strategie. We hebben de integratie van Enkco afgerond en de overname van Groot Vlees zorgde voor een versterking van onze rundvlees-activiteiten. Met de voorgenomen overname van Bonfait geven we invulling aan onze ambitie om ons verder te ontwikkelen als food bedrijf.

Kortom, we kijken terug op een bijzonder en toch succesvol jaar. De Covid-19 pandemie heeft nog meer benadrukt hoe belangrijk onze medewerkers zijn en hun gezondheid. We hebben het Medewerkerstevredenheidsonderzoek herhaald en zijn meer dan ooit gedreven de verbeterpunten aan te pakken. Want gezonde, betrokken en bevoegen medewerkers maken het verschil!

Roland van Loon - CTO Van Loon Group



Jan Weijers - CEO Van Loon Group
“Geen enkel jaar is voor onze onderneming een normaal jaar, 2020 was echter een uitzonderlijk jaar waarin onze medewerkers veel uitdagingen hebben opgelost en daarmee de voedselketen draaiende hebben gehouden. Ik zie er naar uit om samen deze successen met elkaar vieren!”



Pieter Geraerts - CFO Van Loon Group
“Onze afzet kende hoge pieken en dalen. We kunnen wel spreken van een turbulent jaar. Ik ben trots op onze mensen omdat we, ondanks alles, er samen voor hebben gezorgd dat we onze klanten optimaal hebben bediend.”



Cyril Claassens - CCO Van Loon Group
“De wereld ging in lockdown. 2020, het jaar dat ik niet snel zal vergeten. Hierdoor heeft onze foodservice tak het heel zwaar gehad, terwijl de retailbedrijven juist een groei doormaakten. Door onze autonome positie waren we in staat om onze productgroepen en assortimenten uit te breiden, mede door de overname van een aantal mooie bedrijven. Ik ben zeer trots op de lenigheid van onze organisatie, we hebben een buitengewoon resultaat neergezet richting de markt.”

BELANGRIJKSTE GEBEURTENISSEN 2020

MAART

De Covid-19 pandemie doet zijn intrede, invoering eerste coronamaatregelen voor de hele groep

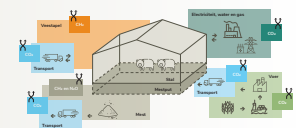
APRIL

Met een ludieke rapvideo wordt Meatpoint geïntroduceerd, het nieuwe social intranet van Van Loon Group

Meatpoint

JULI

Van Loon Group lanceert Pork Print Tool in samenwerking met HAS Hogeschool. Met deze tool monitort Van Loon Group de CO₂-footprint van haar varkensbedrijven.



SEPTEMBER

Medewerkerstevredenheidsonderzoek door Effectory voor alle bedrijven binnen de groep, locatie Son en Eersel nemen voor de tweede keer deel.

OKTOBER

Sluiting locatie Holten

Introductie Varken op z'n Best, het innovatieve ketenconcept van Van Loon Group om de kwaliteit van het varkensvlees te verhogen en de keten transparant, duurzaam en stuurbaar te maken.



NOVEMBER

Overname Groot Vlees BV en naam veranderd in Verhey Vlees Excellent

Verhey Vlees sluit voor 1 week vanwege coronabesmettingen

DECEMBER

Bekendmaking voorgenomen besluit overname Bonfait



Van Loon Group

Van Loon Group is een ondernemend familiebedrijf en bestaat uit zeven gepassioneerde, innovatieve en vooruitstrevende producenten van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden.

Onze missie

Wij dragen bij aan het succes van onze klanten door lekkere en verantwoorde vleesproducten, vleesvervangers én maaltijden te creëren waar consumenten van kunnen genieten.

Onze visie

Wij brengen een gevarieerd aanbod kwalitatieve, duurzame en innovatieve producten via diverse kanalen naar de consument. Onze medewerkers vormen het hart van ons bedrijf en zijn gedreven om elke dag het verschil te maken.

Onze ambitie

Het is onze ambitie om de meest duurzame en klantgerichte producent van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden te zijn en te blijven.

Onze strategie

Zorgen voor een duurzame, winstgevende groei van onze organisatie.

Onze strategische pijlers

Medewerkers

Onze medewerkers vormen het hart van ons bedrijf. We investeren in kennis, kunde en vakmanschap van onze mensen en zorgen voor een duurzame inzetbaarheid. Hierdoor borgen we de continuïteit van ons bedrijf en kunnen wij onze klanten beter bedienen.

Duurzaamheid

Van Loon Group maakt deel uit van de samenleving en voelt zich medeverantwoordelijk en betrokken bij de wereld van morgen. Wij voeren daarom een praktisch en concreet duurzaamheidsbeleid dat gedragen wordt in de hele organisatie. Hiermee verduurzamen we alle aspecten van onze bedrijfsvoering en kunnen we op een proactieve manier de duurzaamheidsdoelstellingen van onze klanten mogelijk maken.

Operational Excellence

Van Loon Group opereert in een competitieve markt. Om een concurrerende kostenstructuur te kunnen waarborgen, investeren we continue in geavanceerde productiefaciliteiten, processen en systemen.

Groei

We willen onze marktpositie en winstgevendheid verder versterken door autonome groei en kansrijke overnames. Dit kan met bestaande productgroepen en in bestaande markten maar ook met nieuwe productgroepen en in nieuwe (geografische) markten.

Onze kernwaarden



Iedere dag beter

Al sinds 1971 is Van Loon Group bezig met de vraag hoe het beter kan. Beter samenwerken in de keten. Efficiënter en duurzamer produceren. Daarom blijven we innoveren, testen en leren. Iedere dag weer. Om klant en eindgebruiker het beste te kunnen bieden.



Gericht op de toekomst

Van Loon Group maakt deel uit van de samenleving. En neemt haar verantwoordelijkheid voor de wereld van morgen. Wij geven de toekomst vorm vanuit duurzame relaties met collega, klant en leverancier. Altijd met respect voor mens, dier en milieu.



Betrokken teamspelers

Wij zijn trots op onze familiehistorie en zijn betrokken bij onze collega's. We luisteren, vragen en dagen uit. We geven elkaar feedback en communiceren open met elkaar. En werken als een team om het beste resultaat te leveren.



Samen winnen

We gaan voor succes. Zoeken oplossingen waar anderen bedreigingen zien. We zijn niet bang om onze nek uit te steken en nemen onze verantwoordelijkheid. We tonen daadkracht en doorzettingsvermogen en daarmee de juiste mentaliteit om te winnen.

Onze bedrijven



Van Loon Group heeft haar hoofdkantoor in Eindhoven/Son en bestaat uit 7 verschillende producenten van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden met diverse productie-locaties over heel Nederland. Van Loon Group verkoopt haar non-meat assortiment onder het merk The Blue Butcher.



Van Loon Vlees levert een zeer uitgebreid assortiment voorverpakte vleesproducten en vleesvervangers aan de internationale retailmarkt. Dit doen we vanuit een ultramoderne productielocatie op industrieterrein Ekkersrijt in Eindhoven/Son.

www.vanloonvlees.nl



Meat Friends bedient de retailmarkt met voorverpakte vleesproducten en vleesvervangers. Het bedrijf heeft productielocaties in Beilen en Best. Bij Meat Friends draait alles om de klant. Het bedrijf is uiterst flexibel als het om klantvragen gaat en uitermate sterk in het ontwikkelen van nieuwe vleesconcepten.

www.meatfriends.nl



Brandenburg Culinaire biedt zijn klanten vleesconcepten op maat, bijvoorbeeld ovenschotels, BBQ-producten en andere specialiteiten. Met de Culinaire Beenham en de Culinaire Varkenshaas verwierf Brandenburg een leidende positie op de Nederlandse retailmarkt.

www.brandenburgculinaire.nl



Enkco verkoopt koelverse en diepgevroren kwaliteitsproducten aan de foodservice en B2B markt. Denk hierbij aan burgers, ballen, slavinken en andere vlugklaarproducten.

www.enkco.com



Bonfait produceert en verkoopt koelverse maaltijden, maaltijdcomponenten, (pasta)salades, soepen en sauzen. Bonfait is sterk in het inspelen op de wensen en behoeften van hun klanten met innovatieve maaltijden. Tot de klantenkring behoren versspecialzaken, supermarkten en instellingen binnen de Europese foodmarkt.

www.bonfait.nl



Best Star Meat levert varkensvlees aan de Van Loon Group-bedrijven en aan industriële klanten. Daarnaast onderhoudt ze, in de rol van ketenregisseur, alle contacten met de veehouders die bij Best Star Meat onder contract staan.

www.beststarmeat.nl



Verhey Vlees is gespecialiseerd in het vakkundig verwerken van runderen afkomstig uit de melkveehouderij. De runderkarkassen worden in de hightech productielocatie in Nuth zorgvuldig versneden, verpakt en geëtiketteerd op klantspecificatie. Verhey Vlees Excellent richt zich op het verwerken en fijnmazig distribueren van met name lers rundvlees en 2 sterren Beter Leven Keurmerk rundvlees.

www.verheyvlees.nl

Waardeketen

Van Loon Group heeft als ketenregisseur Beter Leven Keurmerk varkenshouders en rundveehouders onder contract



Vers vlees bereidingen



Gehakt bereiden



Gegaarde
vleesproducten



Verpakken
en etiketteren



Opslag



- Fokkerijorganisatie
- Voerproducent

- Veehouders
Rund en Varken

- Slachterij
Rund en Varken

- Uitsnijderij
Rund en Varken

- Verwerking

- Retail
- Foodservice
- BtoB

- Consument

Inkoop technische delen
Kalfsvlees, Gevogelte,
Lamsvlees en Wild

Onderdelen van de waardeketen waarin Van Loon Group direct actief indirect actief is.

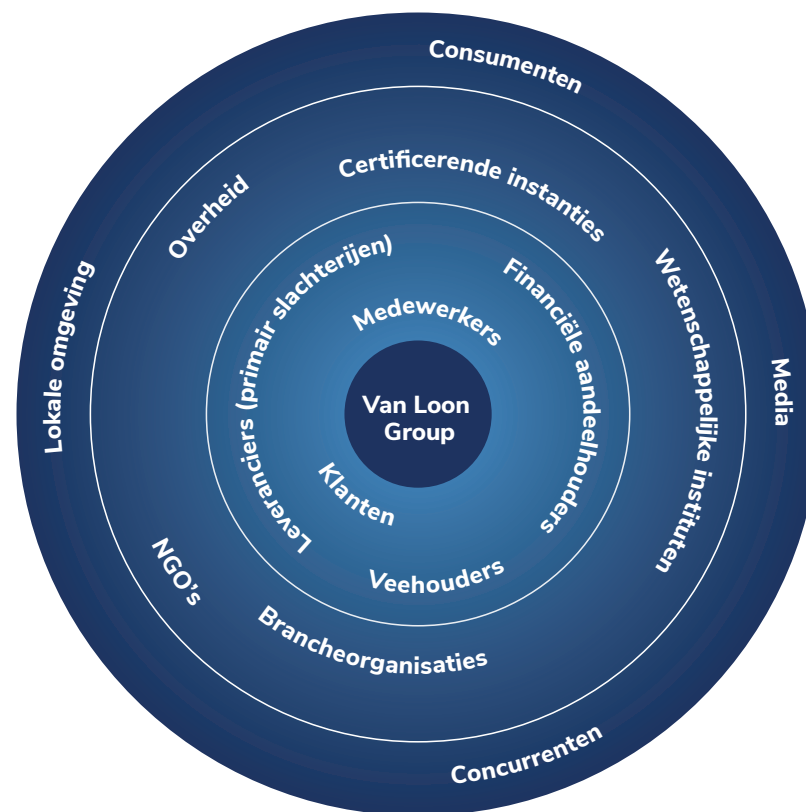


Stakeholders

Van Loon Group speelt als producent van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden een cruciale rol in de keten. Samenwerking met stakeholders is van essentieel belang voor het succes van de onderneming.

De belangrijkste directe stakeholders zijn onze medewerkers, klanten, veehouders en slachterijen. We willen deze stakeholders actief betrekken bij het vormgeven van ons duurzaamheidsprogramma. Voorkeuren en trends in duurzaamheid die zich afspelen bij consumenten houden

wij ook in de gaten door gesprekken met onze klanten te voeren en marktonderzoek bij te houden of actief uit te voeren. Het is onze ambitie om in de toekomst onze belangrijke stakeholders nog actiever te betrekken bij het verder vormgeven van ons duurzaamheidsbeleid.



MVO-pijlers en MVO-thema's

Het Van Loon Group duurzaamheidsbeleid is gebaseerd op 4 pijlers. Aan elke pijler zijn relevante MVO-thema's gekoppeld. Gebaseerd op input van onze stakeholders en onderzoek onder consumenten.



CONSUMENT EN GEZONDHEID

De Covid 19 pandemie heeft de interesse in gezond eten en bewegen verder doen groeien onder de Nederlandse bevolking. We kiezen vaker voor een dagje zonder vlees. We willen weten waar ons eten vandaan komt en hoe het geproduceerd wordt. En we willen gepersonaliseerd eten naar de specifieke levensstijl die we aanhangen. Als foodbedrijf spelen wij een belangrijke rol in het bijdragen aan een gevarieerd eetpatroon. Het borgen van voedselveiligheid is hierbij evident. Daar moeten consumenten en klanten blind op kunnen vertrouwen. Daarnaast zijn we voortdurend bezig om onze producten gezonder te maken.

MVO-thema's bij de pijler Consument en Gezondheid

- Voedselveiligheid
- Biologisch vlees
- Zout, suiker & vetgehalte
- Antibioticagebruik
- Derving en voedselverspilling
- Eiwittransitie



DUURZAAM PRODUCEREN

Van zonnepanelen op het dak tot het stimuleren van 'duurzaam gedrag' bij medewerkers. En van warmteterugwinning tot het terugdringen van de vervuilingsgraad van het procesafvalwater. Dit is een greep uit het pallet van maatregelen die Van Loon Group neemt. Wij doen er alles aan om onze footprint te verkleinen met behoud van de continuïteit van onze organisatie. Onze duurzame productielocatie in Son is daar een treffend voorbeeld van.

MVO-thema's bij de pijler Duurzaam Producenten

- Water
- Afval
- Duurzame energieopwekking & energie efficiency
- Verpakkingsmateriaal
- Broeikasgasemissies



KETENREGIE EN DIERENWELZIJN

Succesvol duurzaam en diervriendelijk ondernemen kan alleen als dit in de hele keten verankerd is. Van Loon Group zorgt er als ketenregisseur voor dat vereiste werkwijzen door iedere schakel in de keten goed uitgevoerd worden. Wij zijn ketenregisseur rundvlees, waardoor een belangrijk deel van ons rundvlees 2-sterren het Beter Leven Keurmerk heeft. Met de varkensketen zijn we een stap verder gegaan. Van Loon Group nam het initiatief voor Varken op z'n Best, het innovatieve ketenconcept om de kwaliteit van het varkensvlees te verhogen en de keten transparant, duurzaam en stuurbaar te maken.

MVO-thema's bij de pijler Ketenregie en Dierenwelzijn

- Valorisatie van duurzaam product
- Dierenwelzijn
- Transparantie & productintegriteit
- Duurzame soja en palm
- Lokale herkomst



WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

Onze medewerkers zijn ons kapitaal. Wij zetten ons voortdurend in om een gezonde, veilige en boeiende werkomgeving te creëren. Dit betekent dat we zorgen voor een veilige en prettige werkplek en dat we ook een gezonde levensstijl bij onze medewerkers stimuleren. Door aandacht en oog voor onze medewerkers is ons doel iedere medewerker betrokken en bevlogen te houden. We geven medewerkers ruimte om zichzelf te ontwikkelen. Daarom hebben we de Van Loon Campus. Via de Campus volgen medewerkers niet alleen trainingen die vereist zijn voor hun werk, ook krijgen zij binnen de Campus ruimte om te groeien en ontwikkelen.

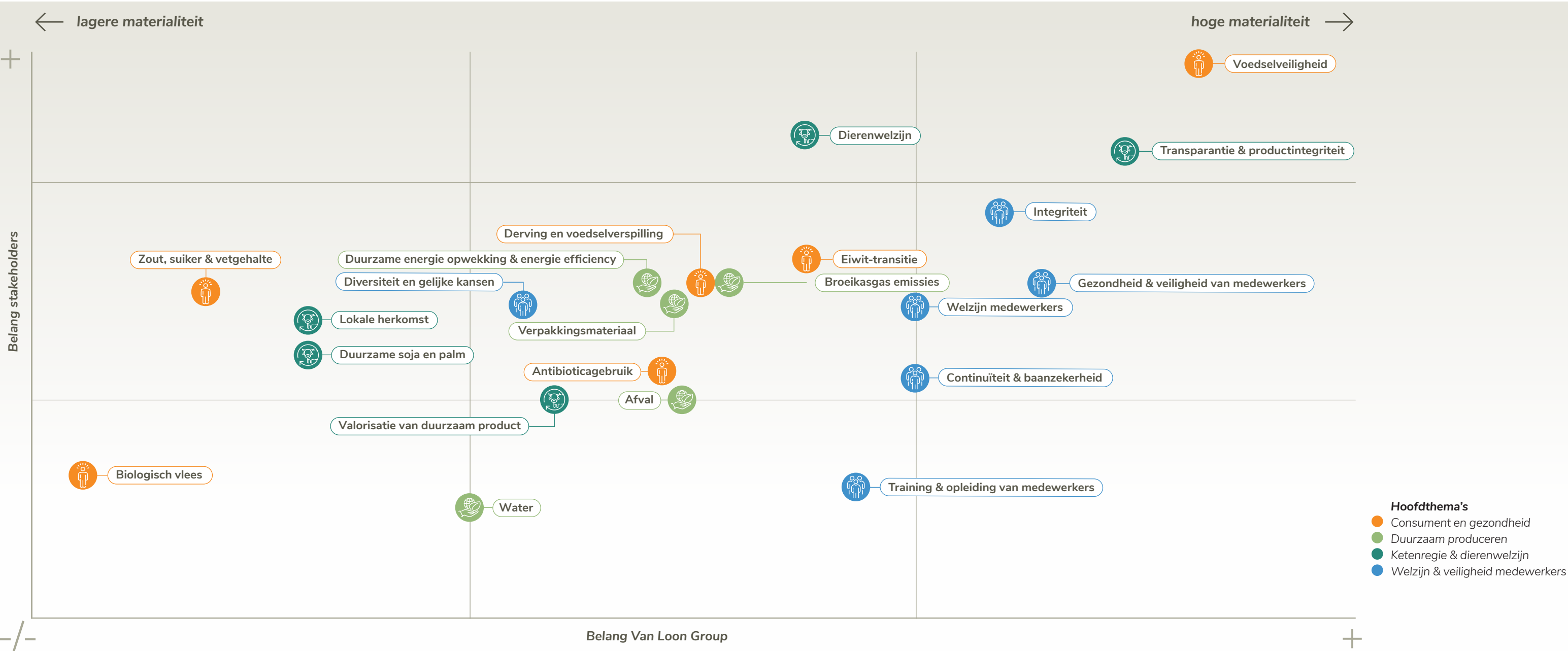
MVO-thema's bij de pijler Welzijn en Veiligheid Medewerkers

- Training en opleiding van medewerkers
- Diversiteit en gelijke kansen
- Continuïteit en baanzekerheid
- Welzijn medewerkers
- Gezondheid en veiligheid van medewerkers
- Integriteit

Materialiteitsanalyse

Periodiek herijken wij onze materialiteitsanalyse met interne en externe stakeholders. Thema's die rechtsboven staan zijn het meest materieel en thema's die linksonder staan, zijn minder materieel.

Alle materiële thema's krijgen aandacht in dit MVO-jaarverslag. Op de volgende pagina's is uitgewerkt wat wij in 2020 bereikten per MVO-thema.



MVO-PIJLERS

Highlights 2020



CONSUMENT & GEZONDHEID

Reductie zout & suiker

- In totaal hebben we in 2020 9407 kg minder zout en 4716 kg minder suiker verwerkt in onze producten ten opzichte van 2019.
- In het verse vlugklaar product boomstammetjes hebben we een zoutreductie van 42% gerealiseerd en bij het BBQ-product spekfakkels een suikerreductie van 91%.
- We hebben het afgelopen jaar ook ingezet op het verlagen van zoutgehaltes van ons vega assortiment: zo is het zoutgehalte van The Blue Butcher burger bijvoorbeeld verlaagd van 1,6% naar 1,1%.

Reductie antibioticagebruik

- Het gebruik van antibiotica bij onze varkenshouders is gedaald en ook op het gebied van Salmonella is een verbetering te zien: er zit geen enkel bedrijf meer in categorie 3 (hoog risico) en het aantal bedrijven dat in categorie 1 (gering risico) zit is gestegen.
- Binnen onze keten promoten we actief de overgang naar het HyCare managementsysteem. In 2020 zijn 3 nieuwe bedrijven gecertificeerd voor HyCare wat het totaal op 12 brengt. Deze bedrijven vertegenwoordigen ruim 8% van het totaal aantal vleesvarkensplaatsen. Het antibioticagebruik bij deze bedrijven ligt ruim een derde onder het gemiddelde.

Tegengaan van Voedselverspilling

- In 2020 hebben we ruim 80.000 kg vleesproducten aan de Nederlandse Voedselbanken gedoneerd. Hiermee kunnen zij ruim 10.000 gezinnen een kwartaal lang van vleesproducten voorzien.



DUURZAAM PRODUCEREN

Besparing energiebronnen

- Het waterverbruik per ton verkocht product is met 11% teruggebracht.
- Dit jaar hebben we 1.411.933 kWh meer eigen elektriciteit opgewekt met onze eigen PV-installaties. In totaal is er 2.688.242 kWh opgewekt, dit is 6,2% van het totale verbruik.

+1.411.933 kWh

Verpakking & emissies

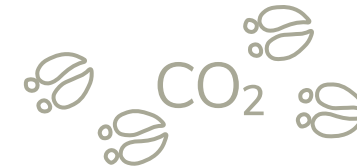
Afgelopen jaar is het bedrijf Meat Friends Noord overgestapt van een reguliere skinpack verpakking naar een flat skin verpakking. Hierbij is de kunststof tray vervangen door een kartonnen drager. Dit reduceert de gebruikte hoeveelheid kunststof aanzienlijk. Deze flat skin verpakking wordt in 2021 bij nog een tweetal bedrijven binnen Van Loon Group ingevoerd.



KETENREGIE & DIERENWELZIJN

Porkprint Tool

In juli heeft Van Loon Group de Pork Print Tool gelanceerd in samenwerking met HAS Hogeschool. Met deze tool monitort Van Loon Group de CO₂-footprint van haar varkensbedrijven. De CO₂-footprint geeft de hoeveelheid broeikasgassen aan die zijn uitgestoten per kilo varkensvlees van geboorte tot slacht. In totaal is van 38 varkenshouders de volledige footprint van geboorte tot slacht in kaart gebracht.



Varken op z'n Best

In oktober is Van Loon Group gestart met het innovatieve ketenconcept Varken op z'n Best. Met dit innovatieve ketenconcept voor Varkensvlees verhogen wij de kwaliteit van het varkensvlees en maken wij de keten transparant, duurzaam en stuurbaar.



WELZIJN & VEILIGHEID MEDEWERKERS

Meatpoint

In april hebben wij, met een ludieke rapvideo, het nieuwe social intranet van Van Loon Group gelanceerd: Meatpoint. Vanaf nu hebben medewerkers toegang tot hun eigen Van Loon Group-app waardoor ze makkelijk op de hoogte kunnen blijven van alles wat er speelt binnen de groep. De app is in te stellen in de eigen taal.

Medewerkerstevredenheidsonderzoek

In september hebben wij voor de eerste keer het Medewerkerstevredenheidsonderzoek door Effectory voor alle bedrijven binnen de groep gehouden, locatie Son en Eersel nemen voor de tweede keer deel.

Hart onder de riem acties

Gedurende het jaar hebben alle medewerkers diverse traktaties en incentives ontvangen als Hart onder de riem-actie in het kader van de Covid-19 pandemie. Begin van het jaar ontving iedere medewerker twee bossen bloemen, één voor zichzelf en één om weg te geven. Een andere actie was een borrelpakket, compleet met Van Loon Group-hoodie. Met dit borrelpakket hield iedere afdeling een online Kerstborrel.

BBL-opleidingstraject

In 2020 is het plan uitgewerkt om een BBL-bedrijfsopleiding te starten binnen de groep. In 2021 volgen de eerste medewerkers de nieuwe BBL-bedrijfsopleiding. In 2 jaar tijd behalen zij een geaccrediteerd Mbo-diploma (niveau 3) Procesoperator B. De opleiding biedt medewerkers een unieke kans om werken en leren te combineren en zich verder te ontwikkelen op technisch vlak.



Leeswijzer MVO- pijlers en thema's

In de volgende hoofdstukken gaan we dieper in op onze MVO-pijlers door per thema uit te leggen hoe we hieraan bijdragen en welke ambities of doelstellingen we hebben op een bepaald thema.

We rapporteren cijfers over de verschillende thema's en geven hier een toelichting op. Ook koppelen we onze thema's aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties.

Bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties

Van Loon Group staat als bedrijf midden in de maatschappij en de wereld. We willen, waar we kunnen, bijdragen aan de 17 door de Verenigde Naties opgestelde Sustainable

Development Goals, ofwel Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen. Deze bepalen de mondiale duurzame ontwikkelingsagenda van 2016 tot 2030.

Van Loon Group draagt bij aan ontwikkelingsdoelstellingen 2, 3, 4, 6, 7, 8, 12 en 13

01 Geen armoede

02 Geen honger

03 Goede gezondheid en welzijn

04 Kwaliteitsonderwijs

05 Gendergelijkheid

06 Schoon water en sanitair

07 Betaalbare en duurzame energie

08 Eerlijk werk en economische groei

09 Industrie, innovatie en infrastructuur

10 Ongelijkheid verminderen

11 Duurzame steden en gemeenschappen

12 Verantwoorde consumptie en productie

13 Klimaatactie

14 Leven in het water

15 Leven op het land

16 Vrede, veiligheid en sterke publieke diensten

17 Partnerschap om doelstellingen te bereiken

Consument en Gezondheid



Binnen de pijler Consument en Gezondheid focussen we op een aantal ambities. Zo dragen we onder andere bij aan de eiwittransitie. Het afgelopen jaar zijn we verder gegroeid in de afzet van onze non-meat producten van The Blue Butcher die smaken zoals vlees. Zo introduceerden we vegetarisch gehakt van The Blue Butcher bij een grote maaltijdaanbieder in de USA, lagen we in een Portugese supermarkt met het volledige assortiment van The Blue Butcher en introduceerden we diverse The Blue Butcher producten bij een grote petrol keten.

In opdracht van onze klanten hebben we het afgelopen jaar diverse producten gezonder gemaakt door de reductie van suiker en zout en het wegnemen van allergenen. Uiteraard blijft voedselveiligheid onverminderd een belangrijk thema.

Daarnaast werken we er samen met onze ketenpartners aan het antibioticagebruik in varkensvlees zo ver mogelijk te reduceren en dit ook inzichtelijk te maken voor de consument.

AMBITIES

- Bijdragen aan de eiwittransitie
- Een transparante en duurzame varkensketen
- Gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten
- Kwaliteitscertificeringen tegen het hoogste niveau
- Kwaliteitsbewustzijn verankeren in alle lagen van de organisatie



MVO-THEMA VOEDSELVEILIGHEID

02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.1

Waarom is dit een MVO-thema voor Van Loon Group?

Elke dag eten miljoenen consumenten onze producten en zij verwachten dat deze veilig en gezond zijn. Het borgen van voedselveiligheid is daarom een essentieel onderdeel van ons werk.

Afbakening

Ons kwaliteitsmanagementsysteem bestrijkt onze leveranciers, dienstverleners, productieprocessen, medewerkers en de manier waarop consumenten met onze producten omgaan.

Ambitie

De norm voor al onze productielocaties is certificering tegen IFS Higher Level (International Standards Foods). Hiermee laten wij zien dat we voldoen aan de hoogste voedselveiligheidsstandaarden. Daarnaast eisen wij van onze leveranciers dat ook zij een GFSI certificering hebben (Global Food Safety Initiative). Bij dierlijke producten is het onvermijdelijk dat er micro-organismen aanwezig zijn. Daarom monitoren wij op uitgebreide schaal de bacteriologische gesteldheid van onze grondstoffen en eindproducten. We streven er naar dat onze eindproducten maximaal voldoen aan onze gestelde normen.

Doelstellingen voor Voedselveiligheid	Resultaat
100% van de eigen productielocaties zijn IFS/BRC op het hoogste niveau gecertificeerd, of binnen 1 jaar na overname	9 van de 10 productielocaties zijn IFS Higher Level gecertificeerd. 1 productielocatie is GFSI gecertificeerd.
100% van toeleveranciers GFSI gecertificeerd	94%



Audits	2019	2020	
Aantal audits door externe partijen	78	69	-/- 9
Aantal auditdagen door externe partijen	74	65	-/- 9
Aantal uitgevoerde interne audits	507	401	-/- 106
Aantal microbiologische analyses	26.683	25.483	-/- 1.200
Aantal unieke kwaliteitscertificeringen	23	29	+6
Aantal kwaliteitscertificaten (verdeeld over 10 locaties)	91	86	-/- 5



Met name als gevolg van de Covid-19 pandemie zijn er minder audits uitgevoerd op locatie. Zowel door externe partijen bij onze bedrijven, alsook audits door Van Loon Group bij onze leveranciers. Het aantal microbiologische analyses is gedaald door een gerichtere aanpak en omdat er steeds meer grondstoffen uit eigen keten worden betrokken. Het aantal kwaliteitscertificaten is gedaald als gevolg van de sluiting van locatie Holten.

Activiteiten 2020

In 2020 is de aftrap geweest bij Meat Friends voor de introductie van de Vital systematiek. Hierbij wordt het kruisbesmettingsniveau van allergenen gekwantificeerd.

Daarnaast hebben we een pilot gehouden met een aantal kwaliteitsmedewerkers op het gebied van Root Cause Analysis (RCA). Een goede RCA wordt gebruikt om te leren van incidenten en de juiste, structurele verbeteringen door te kunnen voeren.

De locatie Almere heeft de IFS certificering Higher Level behaald waar deze locatie in 2019 nog basisniveau behaalde.

Het project Listeriaborging in eindproducten door middel van modelering en challenge-testen is in 2020 afgerond.

Vooruitblik 2021

Op de QA-agenda voor 2021 staat het introduceren van de Vital systematiek (kwantificeren van kruisbesmettingsniveau van allergenen) op 5 locaties en trainen van alle keyusers.

Daarnaast zal de risico-analyse voor etiketterlijnen herzien worden om etiketterfouten te voorkomen en zal de RCA-systematiek uitgerold worden over alle locaties.

Samen met onder andere de afdeling Technical Support zal de validatie voor nieuwe processen en/of machines worden aangepast en verbeterd.





MVO-THEMA BIOLOGISCH VLEES

02 Geen honger

Bijdrage aan SDG 2.4

Waarom is dit een MVO thema voor Van Loon Group?
Veel consumenten hechten waarde aan een duurzaam product. Bij de productie van biologisch vlees wordt extra aandacht besteed aan milieu en dierenwelzijn. Dieren krijgen meer ruimte en er wordt geen gebruik gemaakt van kunstmest.

Afbakening
De hele keten van veehouderij tot distributie wordt gecertificeerd om te voldoen aan het label 'biologisch'. Ook bij de verwerking van vlees bij Van Loon Group worden specifieke eisen gesteld aan biologisch vlees.

Ambitie
Wij willen onze klanten een uitgebreid aanbod biologische producten bieden, zoveel mogelijk uit eigen keten.

Het totale volume verwerkte biologische vlees is de laatste jaren licht dalende. Dit wordt met name veroorzaakt door een daling in de afzet van biologisch rundvlees. Het aandeel varkensvlees blijft nagenoeg stabiel. De voornaamste reden is dat de consument vaker kiest voor een vegetarisch alternatief of een dierlijk product met 1- of 2-sterren Beter Leven Keurmerk. De komende jaren gaan we onze eigen biologische varkensvleesketen verder uitbreiden met gesloten Nederlandse bedrijven.

	2016	2017	2018	2019	2020
Ingekocht volume Biologisch varkens- en rundvlees (index: 2015=100)	130	158	238	229	212

MVO-THEMA ZOUT-, SUIKER- EN VETGEHALTE

03 Goede gezond-
heid en welzijn

Bijdrage aan SDG 3.4

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?
Mensen eten te veel zout, suiker en vet. Welvaartsziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten worden hierdoor een steeds groter probleem. Een verlaging van zout, suiker en vet in onze bewerkte producten draagt bij aan een verbetering van de gezondheid van consumenten.

Afbakening
De productie van bewerkte niet-natuurlijk eindproducten.

Ambitie
Wij streven naar het steeds gezonder maken van onze producten door het zout-, suiker- en vetgehalte in onze bewerkte eindproducten te minimaliseren. Uiteraard zonder dat de voedselveiligheid van onze producten in gevaar komt.



Activiteiten 2020
Alle aanpassingen die we maken in de recepturen op dit thema, worden in afstemming met de klant gedaan. De kwaliteit en voedselveiligheid van het product mag uiteraard niet nadelig beïnvloed worden.

Het betreft met name aanpassingen op producten voor de verse retail. Zo hebben we in 2020 voor veel producten het aantal allergenen vermindert. Veelal is het allergeen ei uit de receptuur gehaald. Ook zijn de pekels voor veel BBQ-producten aangepast waardoor het aantal E-nummers is gereduceerd. In totaal hebben we in 2020 9407 kg minder zout en 4716 kg minder suiker verwerkt in onze producten ten opzichte van 2019. Bij de boomstammetjes hebben we een zoutreductie van 42% gerealiseerd en bij de spekfakkels een suikerreductie van 91%.

We hebben het afgelopen jaar ook ingezet op het verlagen van zoutgehaltes van ons vega assortiment. Zo is het zoutgehalte van The Blue Butcher burger bijvoorbeeld verlaagd van 1,6% naar 1,1%.

Vooruitblik 2021
Voor 2021 richt onze R&D agenda zich met name op het verminderen of verwijderen van palmvet uit de recepturen.

Verder richten we ons op het realiseren van de gezondheidsprogramma's van onze afnemers. Voorgegaarde kipproducten mogen bijvoorbeeld nog maar maximaal 1,25% zout bevatten.

Koolhydraten (suiker, zetmeel) en allergenen mogen alleen worden toegevoegd indien deze noodzakelijk zijn en toevoeging van E-nummers wordt gemaximeerd.

Tot slot willen we de zoutreducties van ons bestaande en nieuwe vega assortiment doorzetten en zijn we ook bezig om deze producten rijker aan vitamines en mineralen te maken.

MVO-THEMA ANTIBIOTICAGEBRUIK

03 Goede gezondheid en welzijn



Bijdrage aan SDG 3.8

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Antibiotica wordt curatief toegediend aan dieren door veehouders als de dieren ziek zijn. Om de overdracht van antibioticaresistentie naar mensen te voorkomen dient antibioticagebruik bij het vee geminimaliseerd te worden.

Afbakening

Als ketenregisseur hanteert Van Loon Group de strengste richtlijnen op het gebied van antibioticagebruik en monitoren wij het antibioticagebruik bij de veehouders uit eigen keten.

Ambitie

Wij streven er naar om samen met onze veehouders en ketenpartners het antibioticagebruik te minimaliseren waarbij uiteraard het dierenwelzijn of de voedselveiligheid niet in het gedrang komt.



Doelstellingen voor Antibioticagebruik	Doelstelling 2020	Resultaat 2020	Doelstelling 2025
DDDAf over hele jaar zeugen/zuigende biggen*	<3 ddd	2,9	<2,5 ddd
DDDAf over hele jaar speenbiggen	<10 ddd	14,7	<9 ddd
DDDAf over hele jaar vleesvarkens	<4 ddd	3,6	<3 ddd

*DDDAf: 'Defined Daily Dose Animal'. Dit is de indicator voor het gebruik van antibiotica op een bedrijf. De DDDAf wordt berekend als de som van de behandelbare kilogrammen op een bedrijf aanwezig over een jaar, gedeeld door het gemiddeld aantal kilogrammen dier op een bedrijf aanwezig. Deze maat geeft het gebruik weer op bedrijfsniveau en wordt gebruikt om een bedrijf te benchmarken.

Activiteiten 2020

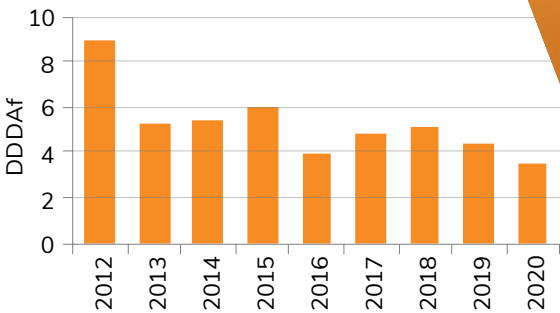
Per 1 januari 2020 hebben we een toeslag voor salmonella en DDD ingevoerd. Dit heeft er zeker voor gezorgd dat boeren meer focus gekregen hebben op antibioticagebruik en beheersing van salmonellabesmettingen wat tot uiting komt in de resultaten. Het gebruik van antibiotica is gedaald. Ook op het gebied van salmonella is een verbetering te zien.

Binnen onze keten promoten we actief de overgang naar het HyCare managementsysteem. In 2020 zijn 3 nieuwe bedrijven gecertificeerd voor HyCare wat het totaal op 12 brengt. Deze bedrijven vertegenwoordigen ruim 8% van het totaal aantal vleesvarkensplaatsen. Het antibioticagebruik bij deze bedrijven ligt ruim een derde onder het gemiddelde.

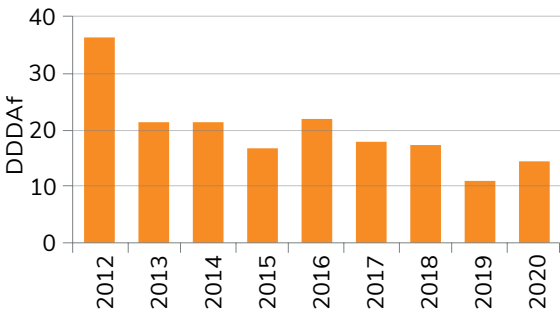
Vooruitblik 2021

Met de uitrol van ons ketenconcept Varken op z'n Best geven we verder invulling aan de verbetering van het rendement van de varkenshouders en de diergezondheid. In het concept is een prominente rol weggelegd voor het Varkens Advies Team. We verwachten dat hiermee het gebruik van antibiotica verder zal dalen.

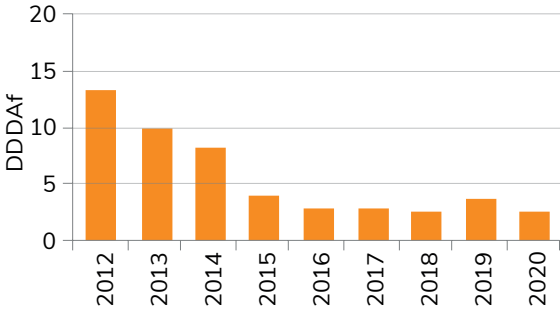
Vleesvarkens



Speenbiggen



Zeugen/zuigende biggen



MVO-THEMA DERIVING EN VOEDSELVERSPILLING

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.3

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Een aanzienlijk deel van het geproduceerde voedsel wordt weggegooid. Dit gebeurt in alle schakels van de keten: vanaf het zaaien van de gewassen, in het productieproces tot en met het opslaan bij de consument. Door deze verspilling te reduceren kan er een forse milieuwinst behaald worden.

Afbakening

Het betreft verliezen van zowel grondstoffen als andere materialen die in ons eigen productieproces worden gebruikt.

Ambitie

Van Loon Group richt zich op het minimaliseren van verliezen van zowel grondstoffen als andere materialen die in haar productieproces worden gebruikt. Dit kan onder andere door het minimaliseren van microbiologische besmettingen van onze eindproducten, door het verlengen van de houdbaarheid door bijvoorbeeld garen of invriezen van product of door het gebruik van andere verpakkingsmethodieken.

	2017	2018	2019	2020*
Donatie eindproduct aan voedselbank (kg/jaar)	64.657	21.704	32.261	81.271

*In het coronajaar 2020 hebben we de samenwerking met de Nederlandse Voedselbanken geïntensiveerd. Om hun klanten te helpen hebben we door enkele acties meer dan 80.000 kilo eindproduct verpakt en gedistribueerd onder de Nederlandse voedselbanken.

Omdat vlees een duur product is, is onze bedrijfsvoering alleen al vanuit bedrijfseconomisch perspectief er op gericht om verliezen zoveel mogelijk te beperken. Door de grilligheid van ons afzetpatroon, met name bij acties in het retailkanaal, komt het echter wel eens voor dat er meer eindproducten geproduceerd zijn dan dat er afzet voor is. In deze gevallen doneren we die producten aan de regionale voedselbanken.



Activiteiten 2020

Op diverse locaties liepen afgelopen jaar programma's om productieverliezen te verminderen. Enerzijds vanuit economisch perspectief maar anderzijds om verspilling te minimaliseren. Deze programma's zijn een verplicht onderdeel van het jaarplan voor de locatieverantwoordelijken. Ervaringen tussen de locaties worden gedeeld om samen het beste resultaat te behalen.

Vooruitblik 2021

Vanaf medio 2021 zal fasegewijs een nieuwe planningstool in gebruik worden genomen. Dit is onderdeel van het programma MOTOR, de volledige vervanging van het ERP systeem van Van Loon Group. Met deze nieuwe planningstool zal beter gepland kunnen worden wat tot een vermindering van verliezen zal leiden. De uitrol van het nieuwe ERP-pakket zal in 2023 volledig zijn afgerond.

MVO-THEMA EIWITTRANSITIE

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.8

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

De wereldbevolking groeit en de gemiddelde vleesconsumptie stijgt (vooral in opkomende economieën). In Nederland daalt de vleesconsumptie maar hebben we wel een zeer intensieve veeteelt. Om de milieudruk van ons wereldwijde voedsel-systeem te verlagen is een verschuiving nodig van consumptie van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten.



Afbakening

De productie en verkoop van non-meat producten door Van Loon Group.

Ambitie

Van Loon Group wil de consumptie van non-meat producten stimuleren door innovatieve non-meat of hybride producten te ontwikkelen die de beleving van vleesproducten hebben.

Activiteiten 2020

Na de introductie van The Blue Butcher in 2019 zijn de ontwikkelingen erg hard gegaan. Hoewel de afzet bij Food-service als gevolg van de Covid-19 pandemie achter bleef bij de verwachtingen, is de afzet binnen de retail en voor export fors gestegen. Ook het productaanbod is verder doorontwikkeld. Ons dedicated R&D team heeft naast producten op basis van tarwe en soja ook producten ontwikkeld op basis van andere natuurlijke grondstoffen.

Vooruitblik 2021

In 2021 brengen we een nieuwe vegetarische productrange op de markt op basis van onze nieuw ontwikkelde FiberFort vezel. Deze unieke producten hebben een vergelijkbare textuur en smaakbeleving als kipproducten.

Daarnaast zal in de loop van het jaar onze productielocatie in Almere 100% vleesvrij gemaakt zijn en ingericht worden als dedicated non-meat bedrijf.



Manager Research & Development Sander Krijnen



beantwoordt 7 vragen over het gezonder maken van producten bij Van Loon Group

1. Wat waren de belangrijkste trends en ontwikkelingen op het gebied van voeding en gezondheid in 2020?

Het nastreven van een gezonde levensstijl is nog steeds de belangrijkste trend als het gaat om voeding en gezondheid. Hart- en vaatziekten die voeding gerelateerd zijn, komen te vaak voor, zout en suiker zijn hier debet aan. Binnen het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) zijn er afspraken gemaakt om bepaalde productcategorieën binnen vlees te verlagen in zout. Denk hierbij aan verse vlugklaar producten; vinken, braadworsten en hamburgers. Waar we het afgelopen jaar dus veel mee bezig zijn geweest, is het reduceren van zout en suiker in onze producten. De focus lag in mindere mate op het verlagen van verzadigde vetten.

Een andere belangrijke ontwikkeling is dat de vraag naar allergeenvrije producten steeds groter wordt. Daarbij is het noodzakelijk dat je kunt aangeven van de belangrijkste allergenen of die aanwezig zijn en zo ja in welke mate. Vital 3.0 is de tool die hierbij helpt. Ook is de Nutri-score op de verpakking in opmars. Door deze score kunnen consumenten zien hoe gezond het product is binnen de betreffende categorie.

De groei van non-meat blijft onverminderd doorgaan, mensen willen minder vlees eten, maar dit betekent niet per definitie dat deze producten ook gezonder zijn. We ontwikkelen ook hybride producten waarbij een deel van het vlees wordt vervangen door groente. Dit kan natuurlijk gezonder zijn, maar ook hierbij moet je er goed op letten dat je niet te veel zout en suiker gaat toepassen.

Tot slot zag je een verschuiving ontstaan van clean label naar clear label. Eerst was de wens er om zoveel mogelijk E-nummers om te zetten naar natuurlijke aroma's. Nu gaat men voor transparantie tegenover een ogenschijnlijk 'schoon' label. Dus eerlijk vermelden wat er wel of niet in een product zit.

2. Hoe passen wij die ontwikkelingen toe op onze producten?

Wij zijn klantgedreven, elke klant heeft zijn eigen eisen op het gebied van voeding en gezondheid. Bij bestaande producten passen wij veel aan met name gericht op reductie van zout en suiker. Soms gaat het om E-nummer reductie. We hebben daarnaast een eigen Van Loon Group gezondheidsbeleid.

3. Zijn er nog andere acties die wij ondernemen om onze producten gezonder te maken?

Veiliger is ook gezond. De beheersing van Listeria monocytogenes bijvoorbeeld. Producten die ready to eat zijn zoals gegaarde balletjes of kipschnitzels mogen geen Listeria bevatten. Consumenten kunnen er namelijk van uit gaan dat ze deze producten kunnen eten zonder te verhitten. Listeria voorkom je o.a. door schoon te werken en "highcare" te verpakken. Door het toevoegen van bepaalde hulpstoffen kun je voorkomen dat een eventuele nabesmetting uitgroeit tot een gevaarlijk niveau. We gebruiken theoretische modellen om te onderzoeken of en hoeveel listeria in een product uit kan groeien. Deze modellen valideren we vervolgens met zogenaamde challenge testen. Hierbij wordt een product kunstmatig besmet met Listeria en wordt er bekeken wat er dan gebeurt, of het beheerst blijft of toch uitgroeit. Alle nieuwe producten worden op deze manier getoetst.

4. Gaan gezond en lekker volgens jou samen in (bewerkte) vleesproducten of vleesvervangers?

In mijn ogen kan het samen gaan. Alhoewel de mens van nature zout en suiker lekker vindt. Dit is de uitdaging, minder zout, minder aroma's, minder suiker, maar het product net zo lekker maken voor de consument. Je gaat op zoek naar alternatieven zoals spelen met kruiden. Bij vet is dat moeilijker maar wel mogelijk.



Voor non-meat is het nog lastiger, we willen een product dat zoveel mogelijk naar vlees smaakt. Hierdoor moeten we meer toevoegen om de smaak te evenaren dan bij natuurlijk vlees omdat we de ervaring hebben met vlees en vlees van nature lekkerder is.

5. Hebben onze klanten specifieke eisen ten aanzien van de producten die wij voor hen maken in relatie tot gezondheid?

Eigenlijk hebben alle klanten hun eigen specifieke eisen op het gebied van gezondheid. Bepaalde klanten willen bijvoorbeeld maximaal 3 E-nummers in een rauw vleesproduct. Sommige producten hebben we eerder omgezet naar een clean label, dus helemaal geen E-nummers op het etiket, nu gaan we terug naar het transparant vermelden van E-nummers, dus clear label. Daarnaast hebben veel klanten hun eigen normen op het gebied van allergenen en hebben ze maximale normen voor gehaltes zout en suikers.

6. Wat zijn onze doelstellingen voor de komende jaren als het gaat om het gezonder maken van producten?

De doelstelling zal met name gericht zijn op beheersen van allergenen. Dus dat van alle producten vastligt tot op welk niveau bepaalde allergenen mogelijk voorkomen. Zodat ook voor mensen met voedselallergieën duidelijk is, welke van onze producten ze zonder problemen kunnen consumeren. Dit is o.a. een uitdaging omdat je voor een deel afhankelijk bent van je leveranciers. De leveranciers van kruiden bijvoorbeeld moeten dit ook goed in kaart hebben.

7. Waarin zie jij de grootste uitdaging voor de komende jaren als het gaat om het gezonder maken van onze producten of met onze producten bijdragen aan een gezonde levensstijl?

De grootste uitdaging is de non-meat producten. Nu zijn nog best veel toevoegingen nodig om de smaak goed te krijgen, dus de plantaardige smaak te maskeren en een vleessmaak te bereiken. Het doel is laag in zout, suiker en verzadigd vet én net zo lekker en voedzaam.

Duurzaam Producersen



Het is onze ambitie het meest duurzame bedrijf te zijn in onze sector. Het afgelopen jaar hebben we hier hard aan gewerkt en diverse aanpassingen doorgevoerd die ons bedrijf een stuk duurzamer maken. Voorbeelden zijn vernieuwing van de dakisolatie op onze locaties in Almere en Nuth, installeren van zonnepanelen bij onze locatie in Best, vermindering verpakkingsmateriaal door de overstap naar skin karton in Beilen, vervangen van de verlichting door LED in Best en Almere.

Ook hebben we het recycle programma met Solid Circle voortgezet waarmee wij onze oude ICT-apparatuur op een duurzame manier afvoeren of laten hergebruiken. Het thuiswerken en digitaal samenwerken via Teams werd uitgerold waardoor er minder reisbewegingen nodig waren en dus minder CO₂-uitstoot.

AMBITIES

- Volledig gebruik van energie uit hernieuwbare energiebronnen
- Continue werken aan energie- en waterbesparing
- Verlagen van niet recyclebaar afval
- Maximaal gebruik maken van recyclebaar of composteerbaar verpakkingsmateriaal
- Verlagen van CO₂ footprint

MVO-THEMA WATER

06 Schoon water en
sanitair



Bijdrage aan SDG 6.4

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

In het productieproces van vlees, met name bij het schoonmaken van emballage, machines en productieruimtes, wordt veel water gebruikt. Dit water moet worden schoongemaakt en getransporteerd wat veel energie verbruikt.

Afbakening

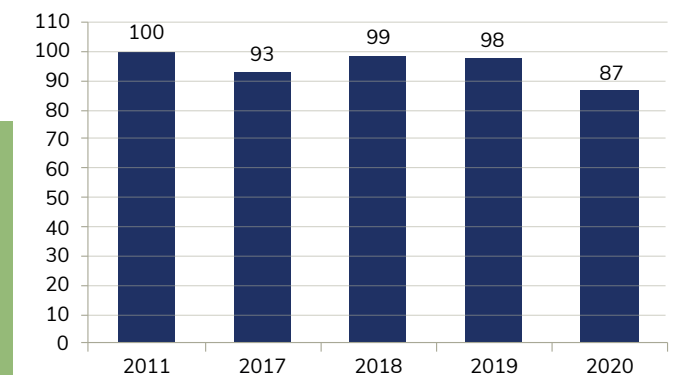
Het gaat hierbij om het gebruik van water binnen de productielocaties van Van Loon Group.

Ambitie

Wij streven er naar zowel het gebruik van water (volume) als de vervuilingsgraad van het water te minimaliseren.

Waterverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2011 = 100



We streven er naar om jaarlijks 1% minder water te verbruiken per extern verkochte kilo. Tevens willen we de vervuilingsgraad van ons proceswater verlagen. Bij Meat Friends in Best zal in 2021 een nieuwe voorfilterinstallatie in gebruik worden genomen om proceswater voor te filteren en zodoende het aantal vervuilingseenheden te verlagen.





MVO-THEMA AFVAL



Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Bij het produceren en verpakken van vlees komt veel afval vrij. Met name verpakkingsmateriaal. In het kader van de eindigheid van grondstoffen is een steeds meer circulaire manier van produceren gewenst waarbij het ontstaan van niet-recyclebaar afval geminimaliseerd worden.



We hebben 78,1 ton rugpapier van etiketten gerecycled. (+36,1 ton t.o.v. 2019). Dit leverde een besparing van 152 ton CO₂ op (+67 ton t.o.v. 2019).

Het grootste deel van ons afval wordt gecreëerd door verpakkingsmateriaal en disposables die we gebruiken in ons

Afbakening

Het gaat hierbij om het ontstaan van niet-recyclebaar afval binnen de productielocaties van Van Loon Group.

Ambitie

Wij streven er naar om het ontstaan van niet-recyclebaar afval in ons productieproces te minimaliseren. Zonder dat de voedselveiligheid in het gevaar komt.

productieproces. Om dit te minimaliseren scheiden we op alle locaties karton en schoon plastic zodat dit gerecycled kan worden. Daarnaast hebben we afgelopen jaar kritisch gekeken waar het gebruik van disposables (wegwerk handschoentjes, sloven, mouwkappen) gereduceerd kan worden zonder de voedselveiligheid van onze producten in gevaar te brengen.

MVO-THEMA DUURZAME ENERGIEOPWEKKING & ENERGIE EFFICIENCY



Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Fossiele brandstoffen zijn eindig en klimaatverandering is een groot maatschappelijk probleem. In het kader van de energietransitie is het van belang dat steeds minder fossiele brandstoffen worden gebruikt.

Afbakening

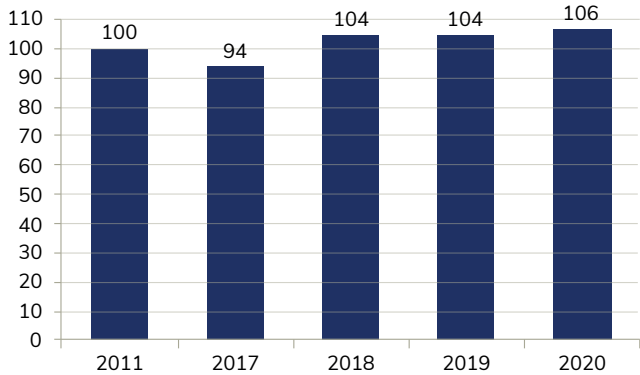
Het gebruik van elektriciteit en gas binnen de locaties van Van Loon Group.

Ambitie

Van Loon Group wil dat haar energie-intensiteit in 2030 met 5% is gedaald ten opzicht van 2020 en dat de energie uit 100% hernieuwbare bronnen komt.

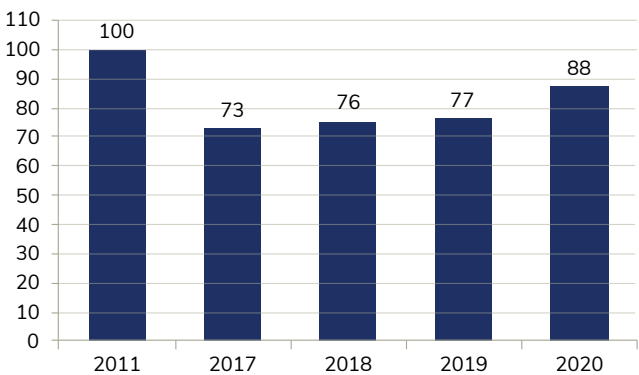
Electraverbruik: kWh per ton verkocht

Index: 2011 = 100



Gasverbruik: m³ per ton verkocht

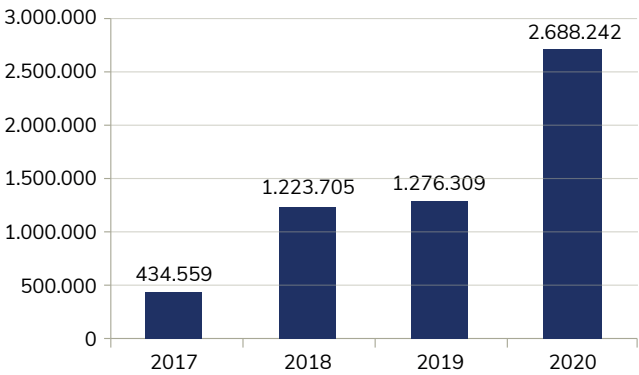
Index: 2011 = 100



De stijging van het gebruik van elektra en gas per verkochte kilo wordt veroorzaakt door de overname van Van de Raai Meat & More in Almere in 2018 en Enkco in Holten in 2019 waardoor het aandeel bewerkte en gegaarde producten in het totale assortiment fors is gestegen. Voor de productie van deze producten is meer energie nodig, met name voor gegaarde producten, waardoor de energie-intensiteit is gestegen.

Hoeveelheid elektriciteit zelf opgewekt 2020: 2.688.242 kWh. Dit is 6,2% van het totale verbruik. 5 locaties zijn nu voorzien van PV installatie (Son, Best (2x), Eersel, Roosendaal)

Electra opgewekt (kWh)





MVO-THEMA VERPAKKINGSMATERIAAL

12 Verantwoorde consumptie en productie

Bijdrage aan SDG 12.5

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Verpakken van vlees is van belang om een hoge mate van voedselveiligheid te garanderen. Daarentegen zorgt plastic afval voor uitputting van grondstoffen en een grote milieudruk.

Afbakening

Van Loon Group verpakt haar producten vanwege kwalitatieve- en productveiligheidsredenen. Dit geldt zowel voor halffabrikaten als voor eindproducten.

Ambitie

Wij streven er naar om de milieubelasting door het gebruik van (niet-recyclebaar) verpakkingsmateriaal te minimaliseren en om zoveel mogelijk recyclebaar materiaal te gebruiken. Zonder dat de voedselveiligheid in gevaar komt.

Vrijwel al onze trays zijn gemaakt van rPET. Deze bestaan voor 60 tot 65% uit gerecycled materiaal. Hierdoor is het niet nodig om nieuwe grondstoffen te gebruiken en verlagen we de CO2 uitstoot.

Daarnaast streven we er samen met onze leveranciers naar om in onze verpakkingen zo min mogelijk materiaal te gebruiken. Uiteraard zonder afbreuk te doen aan het gewenste beschermingsniveau van onze producten.

Afgelopen jaar is Meat Friends Noord overgestapt van een reguliere skinpack verpakking naar een flat skin verpakking. Hierbij is de kunststof tray vervangen door een kartonnen drager. Dit reduceert de hoeveelheid gebruikte kunststof aanzienlijk.

Organische reststromen (vet/slibafval)

	2017	2018	2019	2020
Opgewekte Bio-energie uit organische reststromen (kWh)	573.000	714.600	924.200	924.720
Reductie CO2 emissie (ton)	409	510	659	659

Om onze eindproducten op een voedselveilige en kwalitatief hoogstaande wijze te maken, hebben we veel energie nodig. Voor het produceren van onze producten (malen, mengen, vormen, slicen en verpakken) en het koelen van onze producten, gebruiken we met name elektriciteit. Voor het verhitten van onze producten (koken, frituren, pasteuriseren) gebruiken we voornamelijk gas omdat dit energetisch efficiënter is.

Ons doel is tweeledig: enerzijds streven we naar een verlaging van de energie-intensiteit. Dit betekent dat we minder elektra of gas nodig hebben per extern verkocht kilo product. Anderzijds willen we de energie die we gebruiken zo veel mogelijk van hernieuwbare bronnen betrekken. Dit doen we door deels zelf elektriciteit op te wekken met PV installaties of door groene energie in te kopen.

Activiteiten 2020

In Almere is het dak vervangen en extra geïsoleerd. Daarnaast is in Almere op diverse afdelingen de verlichting vervangen door LED verlichting. Locatie Holten is gesloten waardoor de productie nu op minder locaties plaatsvindt hierdoor zal de energiebehoefte per kilo product dalen. In Best is op de gaarafdeling en de inpakafdeling de ruimte verlichting vervangen door LED. Bij Meat Friends in Best is de PV installatie in gebruik genomen.

Vooruitblik 2021

Vanaf 2021 zal de helft van de ingekochte elektra met Nederlandse Garanties van Oorsprong worden ingekocht. Daarnaast worden de lopende energiebesparingsplannen voortgezet.



MVO-THEMA BROEIKASGASEMISSIES

13

Klimaatactie



Bijdrage aan SDG 13.3

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?
Klimaatverandering door de uitstoot van broeikasgassen is één van de belangrijkste milieuonderwerpen van dit moment en ook voor de komende jaren. Ons productieproces zorgt voor het ontstaan van broeikasgasemissies. Wij hebben daarom de verplichting om bij te dragen aan het behalen van de internationale afspraken op dit vlak.

Afbakening
Voor de berekening van onze CO₂ footprint, houden we rekening met onze eigen activiteiten. Dit betreft scope 1: directe CO₂-uitstoot, veroorzaakt door eigen bronnen binnen de organisatie. Het betreft dan de uitstoot door eigen gebouw,

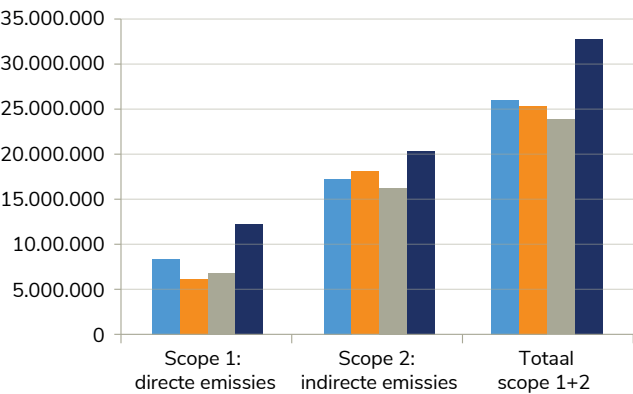
vervoer en productie gerelateerde activiteiten. En scope 2: de indirecte uitstoot van CO₂ door opwekking van zelf gekochte en verbruikte elektriciteit of warmte.

Ambitie
Wij streven ernaar om voor scope 1 en 2 te voldoen aan de klimaatdoelstellingen van Parijs. We realiseren ons dat de grootste CO₂ footprint van vlees ‘upstream’ gecreëerd wordt, bij de teelt van veevoer en emissies in de stal. Als ketenregisseur werken we samen met veehouders en andere partners in de keten om ook de CO₂-footprint van de hele keten te verlagen.

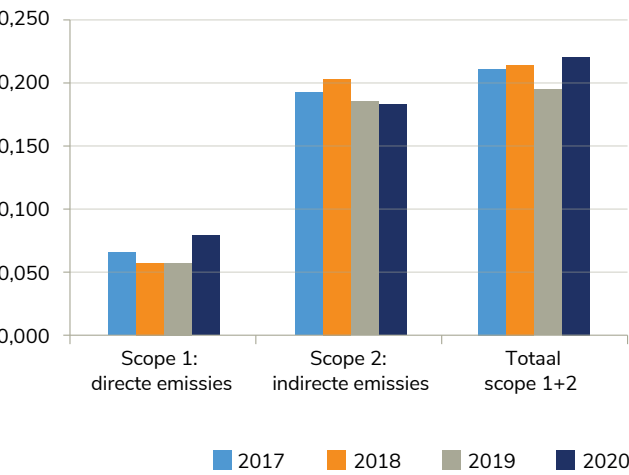
Doelstellingen Broeikasgasemissies	2017	2018	2019	2020	Doel 2020	Doel 2025
Broeikasgasemissie-intensiteit scope 1 directe emissies	0.068	0.059	0.060	0.082		
Broeikasgasemissie-intensiteit scope 2 indirecte emissies	0.144	0.154	0.135	0.135		
Broeikasgasemissie-intensiteit scope 1+2	0.212	0.213	0.195	0.217	0.191 -/-10% tov 2017	0.159 -/-25%tov 2017

In ton CO₂-eq/ton extern verkocht product

Absolute broeikasgasemissies
kg CO₂-eq



Broeikasgasemissies-intensiteit
ton CO₂/ton extern verkocht product



Toelichting
De stijging van de absolute broeikasgasemissies komt door uitbreiding van het aantal locaties en het productievolume.
2017: 9 locaties (Son, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen)
2018: 9 locaties (Son, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen)
2019: 9 locaties (Son, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen)
2020: 11 locaties (Son, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Holten, Nuth)

Activiteiten 2020
De stijging van de broeikasgasemissie intensiteit is volledig toe te schrijven aan een aantal grote lekkages van koelmedium in Roosendaal en Nuth (scope 1). In Roosendaal is de installatie ondertussen geretrofit. In Nuth zal dit in 2021 plaatsvinden. In 2020 is de spiraalvriezer in Almere vervangen door een spiraalvriezer met een natuurlijk koelmedium (NH₃).

Vooruitblik 2021
Vanaf 2021 zal de helft van de ingekochte elektra met Nederlandse groencertificaten worden ingekocht. In 2021 wordt de koelinstallatie van Nuth vervangen door een nieuwe installatie met een natuurlijk koelmiddel (CO₂).



Onderzoek naar CO₂ footprint van onze varkenshouderijen

De eerste stap die Van Loon Group heeft gezet om nog meer te sturen op het gebied van duurzaamheid is het inventariseren van de broeikasgasemissies van de aangesloten varkenshouders om de CO₂ footprint van de productie van varkensvlees in beeld te kunnen brengen. Varkensbedrijven stoten, zoals getoond in figuur 1, zowel koolstofdioxide (CO₂), methaan (CH₄) als lachgas (N₂O) uit. Het totaal van deze drie broeikasgassen wordt samengenomen om een CO₂ footprint op te kunnen

stellen. Binnen de varkenshouderij zijn grofweg 5 emissiepos-ten te onderscheiden: (1) de darmfermentatie van de veestapel, (2) voer, (3) elektriciteit, water en gas, (4) mest en (5) transport. In samenwerking met twee projectgroepen van HAS Hogeschool in Den Bosch is in 2019 en 2020 een nulmeting van de CO₂ footprint van 38 varkensbedrijven uitgevoerd. Vanaf de geboorte van een big tot het afleveren aan het

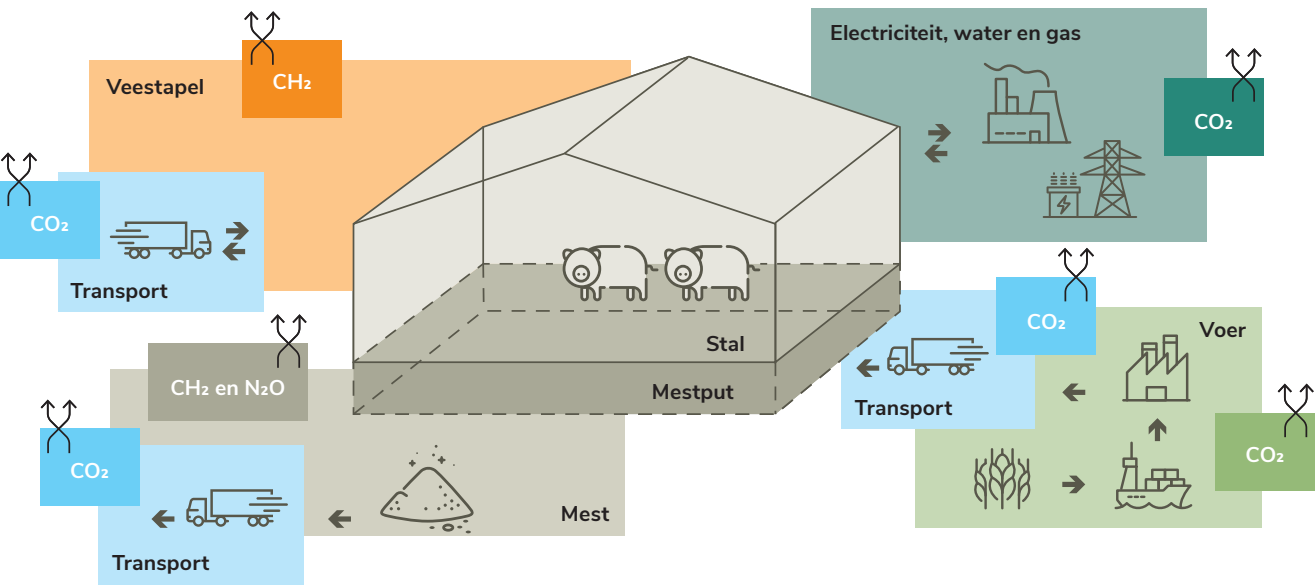


Fig.1: Emissiepos-ten van een varkensbedrijf.

Achtergrond

Van Loon Group heeft duurzaamheid zowel in haar visie als in haar ambitie opgenomen. Best Star Meat heeft als keten-regisseur de verantwoordelijkheid voor de borging van kwaliteit in de productieketen. Met kwaliteit wordt niet alleen voedsel-veiligheid bedoeld, maar ook dierenwelzijn en duurzaamheid. Het meten van duurzaamheidsprestaties wordt steeds belangrijker. Duurzaamheid is dan ook een belangrijk onderdeel van het nieuwe ketenconcept: het Varken op z'n Best (VOB).

slachthuis zijn alle factoren die invloed hebben op de CO₂-footprint onder de loep genomen. Op basis van internationaal erkende rekenregels is een tool gebouwd, de PorkPrint tool om de resultaten te vergelijken. Door middel van interviews zijn alle gegevens verzameld die als input dienen voor de PorkPrint tool; dit gaat o.a. over technische kengetallen van het bedrijf, water-, gas-, en elektraverbruik, de samenstelling van het voer van de varkens, transport-bewegingen en mestproductie en opslag/verwerking/afvoer.

Resultaten

Figuur 2 laat de gemiddelde CO₂ footprint zien per bedrijfstype. Hieruit blijkt dat de emissiepos-ten voer en mest de grootste impact hebben op de CO₂ footprint van een bedrijf, met respectievelijk gemiddeld 60-65% en 20-25% aandeel.

Emissiepost voer

Brijvoerbedrijven scoren aanzienlijk beter dan droogvoer-bedrijven: een vleesvarkensbedrijf met droogvoer heeft een CO₂ footprint van 2,33 kg CO₂-eq./kg levend gewicht, terwijl een vleesvarkensbedrijf met brijvoer een CO₂ footprint heeft van 1,37 kg CO₂-eq./kg levend gewicht. In brijvoer worden veel

reststromen en co-producten verwerkt uit de levensmiddelen-industrie, retail en horeca. Deze producten ontstaan als gevolg van snijresten, productiefouten, proefproducties en productie-verliezen. Omdat deze grondstoffen niet speciaal verbouwd worden voor de productie voor veevoer, maar vrijkomen bij de productie van humaan voedsel hebben zij een lagere impact op het milieu. Daarnaast is er minder bewerking van de producten nodig voordat het aan de varkens gevoerd kan worden en zijn deze reststromen vaak regionaal beschikbaar, waardoor er minder transportbewegingen nodig zijn. Om de CO₂ footprint te reduceren kan er op het gebied van voer dus gekeken worden naar het gebruik van duurzamere samenstellingen en herkomst van grondstoffen van het huidige veevoer en het verhogen van het aandeel circulaire grond-stoffen in het veevoer. Hierbij moet echter wel rekening worden gehouden met de beschikbaarheid van reststromen en de effecten op de voerkosten van een bedrijf.

Emissiepost mest

In mest zitten allerlei afbraak- en verteringsprocessen die broeikasgassen uitstoten. Het overgrote deel van die gassen is methaan (CH₄) en een klein deel bestaat uit lachgas (N₂O). Uit het project is gebleken dat hoe langer de mest opgeslagen is, hoe meer vluchtige stoffen worden omgezet in methaan en dus hoe hoger de CO₂ footprint. Zo blijkt dat wanneer de mest korter dan een maand opgeslagen wordt in de mestput, de emissie van broeikasgassen het laagst is. Frequent afvoeren van mest (dagontmesting) of het verwerken van mest zijn dus mogelijke maatregelen om de CO₂-footprint van een bedrijf te reduceren. Brouaanpak, door het direct scheiden van mest en urine, is ook een mogelijkheid voor de reductie van broeikas-gasemissie van mest. In 2021 start een nieuw project waarbij het verminderen van methaanemissies uit mest verder onderzocht zal worden.

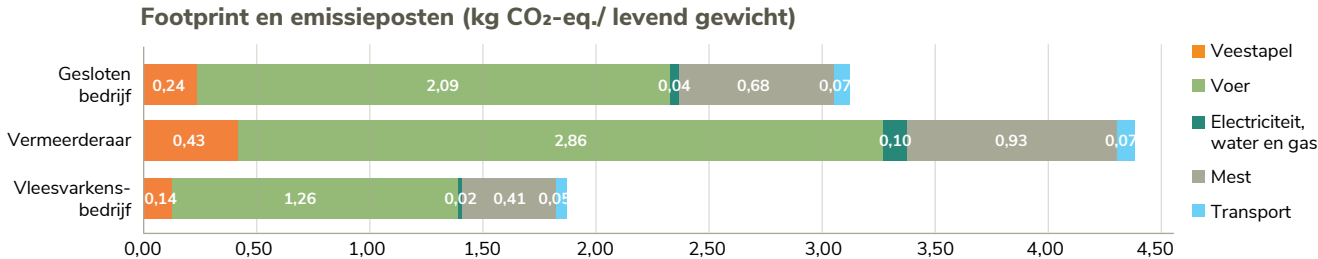


Fig. 2: Gemiddelde CO₂-footprint per type varkensbedrijf, opgedeeld in emissiepos-ten: veestapel, voer, elektriciteit, mest en transport.

René Nederpelt, Voedselverwerver



beantwoordt 7 vragen over het werk van Voedselbanken Nederland

1. Wat is de doelstelling van de Voedselbank?

Eigenlijk heeft de voedselbank twee doelstellingen die mooi samen vallen. Enerzijds willen we verspilling tegengaan én anderzijds proberen we de nood van de allerarmsten weg te nemen. Dit is een perfecte combinatie, want voedsel wat anders verspild zou worden, komt nu goed terecht. Wekelijks bedienen wij 40.000 klanten ofwel huishoudens, dit komt neer op 100.000 mensen.

2. Wat is uw rol binnen de Voedselbank?

Voedselbanken Nederland is een koepelvereniging die bestaat uit 170 onafhankelijke regionale Voedselbanken. Er is een aantal centrale taken en een daarvan is voedselverwerving. Ik ben 1 van de ongeveer 10 vrijwilligers die dit op centraal niveau doet. Ook lokaal vindt voedselverwerving plaats. Wij richten ons op de landelijk opererende spelers. Wij maken afspraken met de grote retailers of de A-merk spelers of met bedrijven zoals Van Loon Group. We verwachten dit jaar

70 miljoen producten uit te delen, hiervan is 60% landelijk geworven en 40% lokaal. In ons team is een rolverdeling afgesproken. Ik heb de focus op dierlijke eiwitten. Dit is natuurlijk niet strikt gescheiden, diegene die de beste contacten heeft bij een bepaalde stakeholder, benadert die stakeholder.

3. Kunt u iets vertellen over de werkwijze van de Voedselbank?

Je moet echt aan de grond zitten om in aanmerking te komen voor pakketten van de Voedselbank. We houden met iedereen een intakegesprek. We hebben landelijk 550 uitgiftepunten daarmee zijn wij de 3e supermarktketen van Nederland als je die vergelijking zou trekken. Alleen bij ons is het de omgekeerde wereld. Wij zijn de enige supermarkt die kleiner willen worden, we willen krimp. Het is jammer dat we er moeten zijn, maar we zijn heel blij met bedrijven als Van Loon Group die ons willen helpen. Dat er aandacht is voor diegenen die het niet zo goed hebben in deze wereld.

4. Heeft u meer klanten gekregen bij de Voedselbank door de Covid-19 crisis?

Ja door de Covid-19 crisis is het aantal klanten met 15% gestegen en dat kan nog wel eens oplopen tot 50%. Dit is een zorg, want aan de andere kant zien we een probleem met een daling in het aantal aangeboden producten. Tot zo'n drie jaar geleden kregen we vrijwel automatisch producten aangeboden. Doordat er een sterke focus is op het terugdringen van verspilling in de retail en bedrijven steeds efficiënter produceren blijft er weinig over. Producenten monitoren meer op het tegengaan van verspilling. We moeten hierdoor veel actiever werven, moeten producenten pro-actiever benaderen.

5. Welke impact heeft de coronacrisis op de vrijwilligers?

Bij de Voedselbanken werken ongeveer 13.000 mensen, de een 60 uur en de ander 10 uur, zonder betaald te worden. Het zijn vaak mensen die al klaar zijn met werken, dus de leeftijd ligt

wat hoger. Hierdoor horen zij bij de risicogroep van Covid-19. Een aantal mensen zijn daarom tijdelijk gestopt met werken vanuit veiligheidsoogpunt, ondanks alle maatregelen die wij hebben genomen tegen Covid-19. Helaas is een aantal mensen ziek geworden. Het heeft echter ook geleid tot aanwas van jongere vrijwilligers. Nu is het weer redelijk gestabiliseerd. We maken ons nu klaar voor de komende periode. Het ergste moet nog komen, als dadelijk de overheidssteun wegvalt en als gevolg hiervan bedrijven het niet meer redden.

6. Hoe bent u in contact gekomen met Van Loon Group?

Ik ken Erik en Roland van Loon al veel langer, want ik kende hun vader Jos van Loon erg goed. Met Pasen had Erik al 55 ton vlees (rund en varken) aan ons aangeboden. Toen heb ik

eind oktober Erik weer gebeld met de vraag of wij over een structurele samenwerking konden praten. Hij stond hier direct voor open.

7. Hoeveel voedsel heeft Van Loon Group geschonken aan de voedselbank?

In totaal heeft Van Loon Group zo'n 200 ton vlees en 17.000 trays vegetarische producten van The Blue Butcher gedoneerd aan de Voedselbank. Meat Friends Best, onderdeel van de groep, doneert elke week vlees aan de Eindhovense voedselbank. Wij kunnen hiermee ruim 26.000 gezinnen een kwartaal lang van vlees voorzien. We zijn daarbij ook heel blij met de vegetarische producten want daarin zien wij een stijging bij onze klanten. Als je het mij vraagt, smaakt het naar meer.



Ketenregie en Dierenwelzijn



Wij zijn ketenregisseur, vanuit deze verantwoordelijkheid werken we steeds aan het verhogen van het dierenwelzijn en een verduurzaming van de keten. Zo ontwikkelden we Varken op z'n Best. Met dit concept zetten we een stap extra qua

duurzaamheid en diergezondheid in vergelijking met het Beter Leven Keurmerk. Het is onze ambitie dit concept verder uit te rollen binnen onze keten in samenwerking met onze leveranciers en klanten.

AMBITIES

Samen met veehouders en andere stakeholders streven naar:

- Verbetering van het dierenwelzijn
- Lagere CO2 footprint
- Betere kwaliteit
- Transparantere keten
- Betere gezondheid en lager antibioticagebruik

MVO-THEMA VALORISATIE VAN DUURZAAM PRODUCT

02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.3

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

De productie van het vlees dat Van Loon Group verkoopt zorgt voor een bron van inkomsten voor vele boeren. Een eerlijke waardeverdeling in de keten is van belang. Duurzaamheidsmaatregelen op de boerderij of bij andere ketenpartners moeten zich uit kunnen betalen in een betere prijs voor het product.

Afbakening

De prijs die Van Loon Group betaalt aan veehouders en andere ketenpartners uit eigen keten.

Ambitie

De prijs die Van Loon Group betaalt aan haar veehouders, is indirect afhankelijk van de bereidheid van de klant om een eerlijke prijs voor duurzaam voedsel te betalen. Wij werken aan innovatieve marktconcepten in samenwerking met onze klanten en ketenpartners waarbij de meerkosten of besparingen eerlijk verdeeld worden over de keten.

- Alle veehouders uit eigen keten krijgen een vaste toeslag per geleverd dier voor alles wat zij leveren onder Beter Leven Keurmerk. Afhankelijk van het aantal sterren wordt hier een toeslag voor betaald. De duurzaamheidsmaatregelen op het gebied van dierenwelzijn die de boer treft, betalen zich dus uit in een betere prijs voor hun product.
- Voor varkenshouders is dit een vaste toeslag per varken. Voor rundveehouders is de duurzaamheidstoeslag verrekend in de prijs. De reden hiervoor is dat de prijs voor rundvee minder volatiel is als varkensvlees.



Activiteiten 2020

In 2020 hebben wij Varken op z'n Best (VOB) geïntroduceerd. Voor varkenshouders die deelnemen aan VOB zijn nieuwe ketentoeslagen geïntroduceerd die zij kunnen behalen voor hun inspanningen op het gebied van CO2 footprint, gezondheid en kwaliteit. Vooralsnog worden deze extra toeslagen door Van Loon Group betaald. Wij zien dit als investering om de keten duurzamer, transparanter en kwalitatief beter te maken.

Vooruitblik 2021

We blijven streven om samen met onze afnemers de keten verder te verduurzamen en de resultaten van onze inspanningen te vertalen in een hogere opbrengst voor de ketenpartners.

MVO-THEMA DIERENWELZIJN

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.2

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Dierenwelzijn krijgt veel aandacht bij de consument en in de maatschappij. Van Loon Group heeft als vleesproducent en als ketenregisseur invloed op het dierenwelzijn in de veehouderij, transport en slacht.

Afbakening

Het betreft de ketenpartners uit de eigen keten van Van Loon Group en de producten die Van Loon Group inkoopt onder gecertificeerde dierenwelzijnsprogramma's.

Ambitie

Van Loon Group streeft er naar om zo veel mogelijk vlees uit gecertificeerde dierenwelzijnsprogramma's te betrekken. Dit past binnen het duurzaamheidsbeleid van Van Loon Group en wordt actief gepromoot bij haar klanten.

		2016	2017	2018	2019	2020
	Hoeveelheid verwerkt rundvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2013=100)	1.417	1.907	2.592	3.011	4.055
	Hoeveelheid verwerkt varkensvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2012 =100)	737	851	1.132	1.214	1.269

Aantal varkenshouders BLK 1-ster totaal	286 (-/-3)
Aantal rundveehouders BLK 2-ster totaal	164 (-/-3)
Aantal rundveehouders BLK 3-ster totaal	5 (-/-7)



altijd beter

Activiteiten 2020

Buiten het feit dat al onze veehouders uit eigen keten minimaal aan de criteria van het Beter Leven Keurmerk voldoen, hebben we diverse projecten lopen om het dierenwelzijn verder te verbeteren. Zo worden op 2 varkensbedrijven de varkens niet meer gecoupeerd en worden op andere bedrijven pilots gedraaid met meer ruimte voor de varkens, meer afleidingsmateriaal en met vrije uitloop kraamhokken.

Vooruitblik 2021

De verschillende pilots worden ook in 2021 verder gevolgd. De resultaten worden gedeeld met de overige ketenpartners. In afstemming met onze klanten kunnen deze onderwerpen in de toekomst mogelijk een onderdeel worden van Varken op z'n Best.



MVO-THEMA LOKALE HERKOMST

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.2

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Een organisatie kan een positieve impact uitoefenen op de lokale gemeenschap door werkgelegenheid te bieden, bij te dragen aan de sociale infrastructuur en zoveel mogelijk lokaal in te kopen. Ook consumenten hechten steeds meer belang aan lokale herkomst van producten.

Afbakening

Alle goederen en diensten welke Van Loon Group verwerkt en gebruikt.

Ambitie

Van Loon Group werkt aan een korte keten van veehouder naar consument. Maar ook andere goederen en diensten kopen we zo dicht mogelijk bij huis. Daarnaast streeft Van Loon Group ernaar eventuele overlast van haar activiteiten voor de directe omgeving tot een minimum te beperken.

		2019	2020	delta
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis NL	76,5 km	73,1 km	-/- 3,4
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis BE	106,0 km	105,5 km	-/- 0,5
	% varkensboeren <200km van slachthuis NL	100%	100%	-
	% varkensboeren <200km van slachthuis BE	99%	100%	+1%
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis NL	111,6 km	112,7 km	+1,1
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis BE	106,7 km	104,1 km	-/- 2,6
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis FR	55,2 km	59,5 km	+4,3
	% rundveehouders <200km van slachthuis NL	90%	88%	-/-2%
	% rundveehouders <200km van slachthuis BE	98%	100%	+2%
	% rundveehouders <200km van slachthuis FR	100%	100%	-

Voor het meten van de afstand gebruiken we de routeplanner van Google Maps waarin de kortste weg wordt gekozen.



MVO-THEMA TRANSPARANTIE & PRODUCTINTEGRITEIT

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.8

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Consumenten willen informatie over de herkomst van hun voedsel en hebben vaak weinig kennis hoe hun voedsel wordt geproduceerd. In het verleden hebben er misstanden plaatsgevonden in de vleessector over herkomst. Inzicht in sociale en ecologische issues in de keten kunnen consumenten overtuigen voor duurzame productie te kiezen.

Afbakening

Van Loon Group draagt bij aan open communicatie over de herkomst van haar producten. Dit betreft de hele keten van boer tot bord.

Ambitie

Als ketenregisseur streven wij ernaar de transparantie in onze keten te bevorderen. Samen met leveranciers werken wij er aan dat onze producten 100% traceerbaar zijn en dat de consumenten op een eenvoudige manier over deze informatie kunnen beschikken. Productintegriteit moet ten allen tijde 100% correct zijn.

Activiteiten 2020

Afgelopen jaar is Verhey Vlees opnieuw FSSC gecertificeerd. Al onze overige productielocaties hebben hun IFS Higher Level certificaten behaald. Het streven is om Verhey Vlees ook conform deze standaard te certificeren. Controle op productintegriteit en tracering zijn hierbij standaard onderdelen. Ook met interne audits en traceercontroles wordt hier continue op toegezien. Medewerkers worden onder andere door onze Code of Conduct actief gestimuleerd om afwijkingen te melden.

Vooruitblik 2021

Een van de onderdelen van Varken op z'n Best is het opzetten van een dataplatform om de activiteiten in de keten verder transparant te maken. In 2021 wil Van Loon Group hiervoor een blockchain in gebruik nemen. In deze blockchain worden alle transacties die betrekking hebben op het varken vastgelegd. Dit betreft onder andere gegevens op het gebied van voeding, medicijngebruik, transport en slacht. Deze blockchain zal bijdragen aan het verder transparant maken van de keten.

MVO-THEMA DUURZAME SOJA EN PALM

13 Klimaatactie



Bijdrage aan SDG 13.3

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Teelt van soja en palm(olie) gaat vaak gepaard met ontbossing en verlies van biodiversiteit. Aangezien soja en palm gebruikt worden in veevoer en hulpstoffen kan Van Loon Group bijdragen aan het tegengaan van ontbossing en verlies van biodiversiteit door hier in haar inkoop duurzame eisen aan te stellen.



Afbakening

Soja en palm(olie) in veevoer dat gebruikt wordt in onze eigen keten en als ingrediënt in onze ingekochte kruiden en hulpstoffen.

Ambitie

De soja en palm(olie) welke gebruikt wordt in het veevoer en als ingrediënt in onze producten zijn volledig duurzaam (RTRS/RSPO of gelijkwaardig).

Vanuit het Varken van Morgen is geborgd dat alleen duurzame (RTRS) soja in het veevoer wordt gebruikt. Daarnaast heeft Van Loon Group in haar inkoop eisen vastgelegd dat ook de soja welke gebruikt wordt in kruiden en hulpstoffen moet voldoen aan de RTRS criteria en voor palm(olie) aan de RSPO voorwaarden.



Varkenshouder Govert Frederix



beantwoordt 7 vragen over zijn bedrijf en Varken op z'n Best

Varken op z'n Best (VOB) is het innovatieve ketenconcept van Van Loon Group om de kwaliteit van het varkensvlees te verhogen en de keten transparant, duurzaam en stuurbaar te maken.

Govert Frederix is één van de eerste varkenshouders die zich heeft aangesloten bij Varken op z'n Best. Vanuit twee locaties levert hij met zijn familiebedrijf varkens aan Van Loon Group. Samen met zijn vrouw Susanne verzorgen ze dagelijks bijna 8.000 vleesvarkens.

1. Waarom heb je gekozen voor Varken op z'n Best?

Ons bedrijf is enkele jaren geleden verplaatst, daarbij is gekozen voor verbreding in de zin van Beter Leven / Varken van morgen. Hierbij zijn de eisen van 2025 toegepast binnen ons bedrijf als het gaat om daglicht en groepsgrootte. De varkens krijgen hierdoor een beter leven. Voor ons was het dan ook logisch om een ketenorganisatie te zoeken die soortgelijke eisen stelt. Het sprak ons aan hoe Van Loon Group de keten aanpakt en extern wil presenteren. De transparantie die zij willen bewerkstelligen in de keten zoals openheid over de CO2-footprint vinden wij een goede zaak. We denken dat consumenten deze transparantie kunnen waarderen en dit uiteindelijk tot een positievere imago leidt voor de sector.

2. Welke verbeteringen ervaar je tot nu toe in jouw bedrijfsvoering en welke uitdagingen zijn er nog?

De VOB-keten maakt het werk tot nu toe leuker en uitdagender. De uitdaging om nieuwe klanten en leveranciers te bedienen en te sleutelen aan het bedrijf zodat het optimaal wordt binnen de eisen die gelden voor Varken op z'n Best. Een van de uitdagingen is het uniformeren van de gewichten van onze biggen. Het doel is om vleesvarkens te leveren die

nagenoeg hetzelfde gewicht hebben. Dit kan bij ons nog beter. Daarnaast zijn wij in het kader van VOB gewisseld van voerleverancier om zo te kunnen voldoen aan de keteneisen. Nu moeten we zorgen dat we alles goed gaan inregelen met de nieuwe leverancier.

3. Waarom zijn VOB-varkens gezonder?

We werken samen met alle ketenpartners, hierdoor zijn veearts, voerleverancier, fokkerijorganisatie en verwerker veel nauwer betrokken bij het bedrijf. Door het werken met uniforme methodes, worden de varkens gezonder waardoor we als resultaat minder antibiotica nodig hebben. Het uiteindelijke doel is antibiotica vrije varkens.

4. Hebben VOB-varkens een beter leven dan andere varkens?

VOB- varkens met 1 ster Beter Leven keurmerk hebben een beter leven op het gebied van voeding, gezondheid en leefruimte dan traditioneel gehuisveste varkens. Ze hebben bijvoorbeeld meer vierkante meters dan traditionele varkens. Ook is hun voeding beter afgestemd op hetgeen ze nodig hebben.

5. Wat betekent voor jou een transparante keten?

Voor mij betekent transparantie openheid over hoe we onze varkens voeden, hoe het gaat met hun gezondheid en wat de achterliggende genetica is van een specifiek varken. Alle stakeholders in de keten moeten hier inzicht in hebben, ook



consumenten. Ik vind dit heel logisch want als veehouderij hebben we niets te verbergen. Ik zou het mooi vinden als straks zichtbaar op de verpakking richting consumenten wordt gecommuniceerd dat de VOB-varkens een lagere footprint hebben dus een lagere CO₂-uitstoot.

6. Krijg je nu een betere prijs voor jouw varkens?

Doordat alle schakels in de keten met elkaar verbonden zijn, kunnen we dus aan de hoge eisen voldoen op het gebied van voeding, gezondheid, genetica. Hierdoor ontstaat er een beter verdienmodel.

7. Denk je dat de consument bereid is om meer te betalen voor VOB-varkensvlees?

Ik hoop dat de consument bereid is om meer te betalen

doordat ze circulaire landbouw meer gaan waarderen. Door de transparantie die wij geven, krijgen ze hier hopelijk inzicht in. Wij hebben één brijvoerbedrijf. De voeding van de varkens wordt samengesteld uit o.a. bijproducten die overblijven bij de productie van kaas zoals kaaswei of stoomschillen die overblijven na de productie van friet. We hebben 6 tanks voor bijproducten, 3 silo's voor granen en 3 silo's voor verschillende voeders. Er zitten 10 componenten in 1 soort voer. De voerleverancier is verantwoordelijk voor het menu van de varkens. Dit past uitstekend binnen het VOB want de footprint van brijvoer is een stuk lager. We maken dus gebruik van reststromen en hebben hierdoor geen of minder granen en soja nodig uit Zuid-Amerika. Dit verhaal moet de consument horen dan ontstaat in mijn ogen echt waardering voor circulaire landbouw.



MVO-THEMA TRAINING & OPLEIDING VAN MEDEWERKERS

04 Kwaliteits-
onderwijs



Bijdrage aan SDG 4.4

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Trainen en opleiden van onze medewerkers is essentieel om te zorgen dat onze producten en processen aan de kwaliteitsnormen voldoen maar zeker ook voor de algemene ontwikkeling van onze medewerkers. Daarnaast werken bij Van Loon Group veel anderstaligen en onderlinge communicatie is belangrijk voor een goede samenwerking.

Afbakening

Het betreft hier in eerste instantie alle medewerkers in dienst van Van Loon Group maar op een aantal gebieden ook flex-medewerkers.

Ambitie

Wij streven er naar om al onze medewerkers die trainingen en opleidingen te bieden zodat zij hun werk zo optimaal mogelijk kunnen vervullen.

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Totaal
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor Campus	75	98	39	85	73	168	538
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor NL les	20	26	14	51	128	61	300



Welzijn en Veiligheid Medewerkers



2020 stond voor een groot deel in het teken van de Covid-19 pandemie. Bij Van Loon Group hebben we vanaf het begin van de crisis vergaande maatregelen doorgevoerd om de gezondheid van onze medewerkers zo goed mogelijk te beschermen. En daarmee besmettingen onder medewerkers zoveel mogelijk te beperken. We hebben gewerkt met:

- een gezondheidscheck aan de deur;
- het dragen van mondkapjes;
- wekelijks onze medewerkers preventief testen op corona;
- de inzet van Corona Chiefs;
- strenge richtlijnen met betrekking tot vervoersregels voor woon- werkverkeer;
- extra hygiëne maatregelen;
- voortdurende communicatie hierover richting onze medewerkers.

AMBITIES

- **We werken eraan om in de top 3 Beste Werkgevers te komen.**
- **0 ongevallen met verzuim**
- **Ziekteverzuim <4%**
- **Goed opgeleide medewerkers**
- **Gezonde en tevreden medewerkers**

Activiteiten 2020

2020 was voor iedereen het jaar wat in het teken stond van Corona en de onzekerheid die dit met zich meebracht, dit was voor het thema Opleidingen niet anders.

Toch zijn er mooie resultaten neergezet. De afgelopen jaren werd er met enige regelmaat een groep medewerkers aangemeld voor de Vleeskennis cursus bij SVO in Best. In 2020 hebben we dit voor het eerst met onze eigen collega's georganiseerd. Voor de trainers was dit een leuke uitdaging naast hun reguliere werkzaamheden. De reacties vanuit de deelnemers waren erg positief.

Ook maakten we kennis met het Virtual classroom leren, waarmee diverse Nederlandse lessen toch doorgang hebben kunnen vinden. Met als resultaat dat in december medewerkers zijn geslaagd voor het C1 niveau, het hoogste niveau wat we binnen Van Loon Group aanbieden. Een knappe prestatie! Ook andersoortige trainingen, waaronder de cursus Praktisch Leidinggeven heeft (deels) via online meetings plaatsgevonden. De deelnemers waren sceptisch in het begin, maar na het ervaren te hebben, zijn de reacties heel positief. Uiteraard kent

online lesgeven beperkingen maar ook nieuwe mogelijkheden. Hier gaan we in 2021 meer gebruik van maken.

Vooruitblik 2021

In 2020 is er een plan uitgewerkt om BBL bedrijfsopleidingen te gaan verzorgen binnen de groep. Dit heeft ertoe geleid dat we in september 2021 starten met een BBL bedrijfsopleiding Food & Technology om in 2 jaar een geaccrediteerd MBO diploma (niveau 3) Procesoperator B te kunnen behalen. Deze opleiding biedt medewerkers een unieke kans om werken en leren te combineren en zich verder te ontwikkelen op technisch vlak. De organisatie kan hierdoor in de toekomst beter inspelen op vernieuwende technologie en de daarbij horende Operators. Daarnaast gaan we verder met het ontwikkelen van de werkplekopleidingen binnen de Van Loon Campus, waardoor medewerkers goed zijn opgeleid en ook kunnen doorgroeien. Ook blijft de Van Loon Campus in beweging door het toevoegen van nieuwe content. In 2020 zijn bijvoorbeeld al de modules 'Tillen' en 'Een goede (thuis)werkplek' toegevoegd.

MVO-THEMA DIVERSITEIT & GELIJKE KANSEN

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.5

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

In de vleessector werken traditioneel gezien grotendeels mannen. Medewerkers met dezelfde vaardigheden moeten echter dezelfde kansen krijgen, ongeacht hun leeftijd, geslacht, ras, nationaliteit of religie. Een diverse organisatie zorgt ook voor betere resultaten.

Afbakening

Het betreft medewerkers op alle afdelingen en op alle niveaus binnen de organisatie.

Ambitie

Van Loon Group streeft naar een optimale man/vrouw verhouding in de verschillende lagen van de organisatie.



	2017	2018	2019	2020
% man heel Van Loon Group	64%	60%	60%	58%
% vrouw heel Van Loon Group	36%	40%	40%	42%
% man Kantoor			51%	55%
% vrouw Kantoor			49%	45%
% man productie			62%	61%
% vrouw productie			38%	39%
Gemiddelde leeftijd man	41,0	41,0	42,5	42,4
Gemiddelde leeftijd vrouw	38,0	38,0	39,6	38,3



Binnen Van Loon Group wordt geen onderscheid gemaakt tussen mannen en vrouwen. Alle vacatures worden open-gesteld voor zowel mannen als vrouwen. Bij werving en selectie van nieuwe medewerkers kijken we naar de meest geschikte kandidaat maar streven bij de samenstelling van een team altijd naar een zo goed mogelijke verhouding tussen man en vrouw.

MVO-THEMA CONTINUÏTEIT EN BAANZEKERHEID

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Een duurzame relatie tussen werkgever en werknemer en het perspectief op continuïteit van werk geeft medewerkers vertrouwen en zekerheid.

Afbakening

Een duurzaam geleid en financieel gezond bedrijf zorgt voor continuïteit van werkgelegenheid. Van Loon Group kan door middel van arbeidsvoorwaarden een bepaalde mate van zekerheid bieden aan haar medewerkers.

Ambitie

De strategie van Van Loon Group is gericht op een duurzame, winstgevende groei van de organisatie. Door hier samen met onze medewerkers invulling aan te geven kunnen wij ook zorgen voor continuïteit van de onderneming.



	2018	2019	2020
Gemiddeld aantal medewerkers in fte's inclusief flexwerkers	1.912	1.843	2.088
Totaal aantal medewerkers in dienst per einde jaar	991	1.023	1.144
Gemiddeld aantal medewerkers op inhuurbasis	974	873	1.013
% van het aantal medewerkers wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	99,6%
% van het aantal medewerkers op inhuurbasis wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	100%
Aantal eigen medewerkers met vast contract			1.028
Aantal eigen medewerkers met tijdelijk contract			116
Aantal medewerkers met fulltime contract (38> uur)			885
Aantal medewerkers met parttime contract (<38 uur)			259

Alle bedrijven van Van Loon Group volgen de cao welke op het betreffende bedrijf van toepassing is. Een klein deel van het stafpersoneel valt niet onder een cao. De cao's worden ook toegepast op alle ingehuurd flex-medewerkers. De noodzaak voor operationele flexibiliteit en de beschikbaarheid van vaste medewerkers zorgen voor een relatief groot aantal flexwerkers. Deze zijn overwegend werkzaam in de productie en logistiek.



MVO-THEMA WELZIJN MEDEWERKERS

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

De medewerkers van Van Loon Group zijn het belangrijkste kapitaal. Dit vloeit ook voort uit haar historie als familiebedrijf. Een betrokken medewerker zorgt voor een duurzame relatie en hogere productiviteit.

Afbakening

Het gaat hierbij om zowel de vaste medewerkers als medewerkers met een tijdelijk contract bij Van Loon Group.

Ambitie

We streven naar een maximale medewerkerstevredenheid.

Doelstellingen voor dit thema	Resultaat 2020
We streven naar een score in de top 3 van referentiebedrijven in 2024	Respons: 83,2% Werksfeer: 7,3 Leiderschap: 7,4 Betrokkenheid: 7,2 Werkgeverschap: 7,1

Overige cijfers	2017	2018	2019	2020
# gevallen van discriminatie	0	0	0	0
# gevallen van seksuele intimidatie	0	0	0	0
Werktijd verloren door staking of onenigheid (dagen)	0	0	0	0

In 2019 hebben we samen met Effectory een medewerkers-tevredenheidsonderzoek (MTO) gehouden onder de medewerkers van Van Loon Son en Van Loon Eersel. De belangrijkste aandachtspunten die hier uit naar voren kwamen, was dat we meer en beter moeten communiceren richting onze medewerkers en we hen beter mee moeten nemen in de strategie en de ontwikkeling van de organisatie. Daarnaast is er behoefte aan meer persoonlijke aandacht en waardering van collega's en leidinggevend.

Meatpoint

Inmiddels hebben we een social intranet ingericht "Meatpoint", waarin we informatie met en van onze medewerkers delen.

Zowel de need-to-know als de nice-to-know onderwerpen worden hier gepubliceerd en gedeeld. Ook kunnen zij regelingen en procedures raadplegen, hun uren inzien en wekelijks hun bestelling plaatsen voor het avondeten bij een avonddienst. De app is in te stellen in de eigen taal en er is veel ruimte voor interactie.

Daarnaast heeft ieder team een plan gemaakt om met de uitkomsten van het MTO aan de slag te gaan en de betrokkenheid en bevlogenheid van de medewerkers te verhogen. In september 2020 hebben we het MTO gehouden onder alle medewerkers van Van Loon Group. Het MTO zal jaarlijks worden herhaald met als doel om in 2024 in de top 3 van referentiebedrijven te eindigen.



MVO-THEMA GEZONDHEID & VEILIGHEID VAN MEDEWERKERS



Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

De gezondheid en veiligheid van onze medewerkers is van het grootste belang. Gezonde en betrokken medewerkers verzuimen minder vaak. Ze zijn productiever en gelukkiger in hun werk.

Afbakening

Het gaat hierbij in eerste instantie om de gezondheid en veiligheid van alle medewerkers van Van Loon Group, zowel

eigen medewerkers als flex. Daarnaast geldt dit ook voor medewerkers van externe bedrijven die op onze locaties actief zijn.

Ambitie

Van Loon Group zorgt voor veilige en gezonde werkomstandigheden zodat er geen ongevallen met verzuim plaatsvinden.

Doelstellingen voor dit thema	2017	2018	2019	2020	Doel 2020	Doel 2025
Aantal ongevallen met verzuim	28	34	30	52*		
Lost Workday Case (# ongevallen met verzuim per 200.000 gewerkte uren)	1,55	1,98	1,68	2,50	2,0	1,0
Ziekteverzuim	4,9%	5,4%	5,3%	5,8%	4,5%	4,5%

* De stijging van de LWC in 2020 komt vrijwel volledig voor rekening Verhey Vlees en Van Loon Industrieweg. In 2021 zal de focus op deze locaties liggen wat betreft het terugdringen van ongevallen.

Activiteiten 2020

Afgelopen jaar hebben we op 5 locaties de machine verdiepings-RI&E afgerond. Mede naar aanleiding van deze RI&E's is al een aantal investeringen gedaan: een aanpassing aan de karkassenlijn in Roosendaal en de introductie van een autorisatiesysteem op het rijdend materieel in Best. Daarnaast is in Best vloerbelijning aangebracht om een goede scheiding te creëren tussen voetgangers, opslag materialen en rijdend materieel.

Afgelopen jaar is per locatie het plan van aanpak uitgewerkt ten behoeve van de algemene RI&E. Dit plan van aanpak is de basis voor het ESH-overleg dat 4 of 6-wekelijks per locatie plaatsvindt. Op alle locaties zijn geluidsmetingen gedaan met aanbevelingen voor het dragen van gehoorbescherming.

2020 heeft uiteraard ook in het teken gestaan van de Covid-19 pandemie. Direct vanaf het begin is een Coronacrisisteam opgericht en is centraal een protocol opgesteld waarin alle maatregelen rondom de corona aanpak zijn opgenomen. Een essentieel onderdeel van het corona protocol was de RI&E Covid-19. Onze arbodienst heeft deze RI&E uitgevoerd waarbij zij ook de goedkeuring van het plan van aanpak hebben gedaan.

Een deel van het verzuim in 2020 is te wijten aan corona.

Vooruitblik 2021

In 2021 gaan we op de laatste 5 locaties de machine RI&E afronden of uitvoeren. Een aantal investeringen is reeds gebudgetteerd: extra valbeveiliging in het automatisch magazijn in Son en aanpassing van de los-conveyor in Roosendaal.

Nuth zal verder worden geïntegreerd op het gebied van arbo en veiligheid: de algemene RI&E zal uitgevoerd worden door een externe deskundige inclusief toetsing en er wordt gestart met het standaard ESH-overleg. De focus zal hierbij met name liggen op het voorkomen van ongevallen.

Het Business Contingency Plan wordt dit jaar geüpdatet en er wordt een opzet gedaan voor een veiligheidshandboek voor de groep.

Bij Bonfait zullen de veiligheidsstandaarden vanuit Van Loon Group geïntroduceerd worden. Denk hierbij aan de protocollen voor RI&E, bedrijfshulpverlening, corona en ongevallen.

Uiteraard zullen ook alle lopende projecten op het gebied van arbo en veiligheid worden doorgetrokken in 2021.

MVO-THEMA INTEGRITEIT



Waarom is dit een MVO- thema voor Van Loon Group?

Een niet-integere organisatie is een afbreukrisico voor het imago van het bedrijf en de branche. Een integere organisatie respecteert wetgeving, mensen- en arbeidsrechten, minimaliseert sociale en milieurisico's en heeft een integer bestuur.

Afbakening

Van Loon Group zorgt intern voor een integere organisatie-structuur en biedt mogelijkheden aan stakeholders om klachten hierover te plaatsen. Ook gebruiken wij onze invloed als ketenregisseur om te zorgen dat onze ketenpartners integer opereren.

Ambitie

Van Loon Group streeft ernaar dat haar acties en medewerkers van onbesproken gedrag zijn.

Van Loon Group vindt integriteit en transparantie zeer belangrijk. Zowel van onze medewerkers als ook van onze producten. Om dit zo onafhankelijk mogelijk te bewaken heeft Van Loon Group een interne én een externe klokkenluiders-regeling. Medewerkers kunnen hier terecht als zij mogelijke misstanden en/of onregelmatigheden aantreffen op het gebied van naleven van wet- en regelgeving, voedselveiligheid of productclaims. Er spelen veel maatschappelijke en politieke thema's omtrent dierenwelzijn, fraude, klimaatverandering en sociale misstanden. De vleessector ligt hierbij onder een vergrootglas. Van Loon Group is zich hiervan bewust en laat zien dat zij voor integriteit staat.

Luc Lentjes, adjunct-directeur Verhey Vlees



beantwoordt 7 vragen over de gevolgen van de covid-19 pandemie

Ondanks alle maatregelen hebben we in november toch een corona-uitbraak gehad binnen één bedrijf van onze groep: Verhey Vlees. In overleg met de Veiligheidsregio heeft de directie van Van Loon Group besloten het bedrijf tijdelijk te sluiten voor de duur van 1 week. Door nauwe samenwerking tussen Van Loon Group, GGD Zuid-Limburg en Veiligheidsregio Zuid Limburg is het gelukt de besmettingen in relatief korte tijd weer onder controle te krijgen. Luc Lentjes, Adjunct-directeur van Verhey Vlees heeft zich samen met het coronacrisisteam Verhey Vlees hiervoor ingezet. Aan de hand van 7 vragen blikken we terug op deze periode.

1. Hoe kijk jij terug op de sluiting van 1 week in november?

Achteraf is het ons wel overvallen, we deden er alles aan om onze mensen veilig te laten werken. Zoveel besmettingen zie je dan niet aankomen. Uiteindelijk was het de juiste keuze om op een snelle manier iedereen weer veilig te kunnen laten werken. Onder de medewerkers waren namelijk veel mensen die asymptomatisch waren en toch besmet bleken. Het aparte is dan wel dat je uiteindelijk als eerste mag starten met de mensen die positief zijn geweest.

2. Had deze sluiting volgens jou voorkomen kunnen worden?

Dat is lastig te zeggen. We hadden misschien wel veilig kunnen doorwerken met de groep mensen die niet besmet waren. Of het had misschien een kortere sluiting kunnen zijn. We hebben een extra Covid-19 RI&E laten uitvoeren. Op basis daarvan hebben we nog een aantal zaken aangepast daarmee had ik het misschien veilig gevonden om toch door te werken. Feit was wel dat er veel medewerkers positief getest waren, dus het was een risico gebleven. Voor de maximale veiligheid en het welzijn van de medewerkers was het op dat moment de juiste keuze.

3. Welke acties hebben jullie ondernomen om de besmettingen weer onder controle te krijgen?

De meeste maatregelen hadden wij van tevoren al getroffen.

We hebben iedereen laten testen in samenwerking met de GGD Zuid-Limburg. Daarna hebben we onder de arbeidsmigranten in de huisvesting de positief geteste medewerkers gescheiden van de negatief geteste medewerkers. Ook hebben we toegezien op de naleving en bij controle zagen we dat mensen zich gelukkig zelf goed hielden aan deze scheiding.

Toen we weer openden, hebben we als extra maatregel de vervoersregels nog strikter gemaakt, de gezondheidscheck aangescherpt en deze door onze Arbodienst laten afnemen. Ook hebben we een specifieke maatregel ingevoerd rondom de pauze; bij verplaatsing van de werkplek naar de kantine en andersom werd dit in kleinere groepen gedaan met een speciale looproute.

4. Hoe hebben jullie gecommuniceerd met jullie medewerkers?

Het was ons doel onze medewerkers gerust te stellen en goed te informeren over de situatie. We hebben elke medewerker persoonlijk gebeld, daarnaast onze interne communicatiemiddelen ingezet zoals Meatpoint en de infoborden. Ook hebben we een WhatsApp-groep aangemaakt voor alle vaste medewerkers, op die manier kon er snel gecommuniceerd worden. Alle uitzendkrachten hebben we via de contactpersonen van de uitzendbureaus benaderd, zodat ook onze flexwerkers de situatie kenden en

wisten waar ze rekening mee moesten houden. We werkten hierbij nauw samen met het coronacrisisteam van de groep en hebben steeds samen de boodschap opgesteld en verspreid.

5. Wat was de impact op jullie medewerkers?

Wat je wel merkte was dat mensen veel vragen hadden. Soms werden mensen er onzekerder van. Gelukkig heeft de situatie niet tot grote onrust geleid, mensen begrepen dat tijdelijke sluiting noodzakelijk was. We hebben ze goed meegenomen in de te nemen stappen. Arbeidsmigranten vroegen extra aandacht in deze door de culturele verschillen en de taalbarrière. Ze zijn niet perse zo volgzzaam daarom moesten we er extra energie op zetten om ze uit te leggen dat het naleven van de maatregelen heel belangrijk is, voor ieders gezondheid en welzijn. Ook met de buitenlandse bedrijven met wie wij samenwerken voor

flexkrachten hebben wij echt een aantal keer om de tafel moeten gaan om ze goed uit te leggen waarom bepaalde maatregelen noodzakelijk waren en nageleefd dienden te worden.

6. Wat heb je geleerd van deze situatie?

Dat de communicatie naar medewerkers super belangrijk is. Wij waren dit niet zo gewend voordat we bij Van Loon Group hoorden. We waren ook niet zo gewend om inspraak te vragen aan medewerkers. Van deze situatie geleerd dat betrokkenheid creëren door communicatie je enorm kan helpen om medewerkers mee te krijgen in alles wat je van ze verwacht.

7. Hoe gaat het nu bij Verhey Vlees corona aangaande?

Uitstekend, na die tijd is er niemand meer positief bevonden.



BIJLAGE

Betrokkenheid stakeholders

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Klanten • Retail • Foodservice • Industrie	Directe gesprekken met klant Inkoopproces/voorwaarden Productspecificatie Sector overleg (convenant)	Voedselveiligheid Gezondheid (vet/zout/suiker/allergenen/antibiotica) Dierenwelzijn (beter leven) Transparantie in de keten Sociale risicobeheersing in de keten (kinderarbeid, arbeidsomstandigheden, veiligheid) Derving & voedselverspilling Energieverbruik proces en gebouw Duurzame soja en palm Verpakking (reductie plastic en FSC-papier) Kleur- & smaakstoffen (E-nummers) Klimaat & CO ₂ footprint
Consumenten	Via klanten (retail & foodservice) Via website & social media Informatiesessies met personeel	Voedselveiligheid Transparantie Gezondheid Voedselverspilling Dierenwelzijn Klimaat & CO ₂ footprint Lokale producten
Medewerkers	Van Loon Group Interne Code of conduct Medewerkershandboek en introductiefilm Van Loon Group Campus Functioneringsgesprek	Loopbaanontwikkeling/opleiding medewerkers Veilig werken & gezondheid Baanzekerheid & continuïteit (verhouding flex/vast) Integere bedrijfsvoering Welzijn (duurzame inzetbaarheid, identiteit & saamhorigheid)
Veehouders	Gesprekken & bedrijfsbezoeken Diverse bijeenkomsten voor varkens- en rundveehouders Nieuwsbrief	Continuïteit/afnamegarantie Valorisatie van (duurzaam) product/eerlijke prijs voor boer
Slachterij	Directe gesprekken met slachterijen	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Continuïteit
Overige leveranciers (facilitair)	Directe gesprekken met leveranciers	Continuïteit Verpakkingen Energieverbruik Emissies

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Financiële aandeelhouders	Regelmatig overleg	Continuïteit Integere bedrijfsvoering Welzijn medewerkers Dierenwelzijn Klimaat & CO ₂ footprint
Certificerende instanties	Auditbezoeken	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Veilig werken & gezondheid
Brancheorganisatie • KNS • FNLI • VNV • AKSV • COV	Overleg binnen de brancheorganisatie	Energieverbruik proces en gebouw Verpakkingen Derving & voedselverspilling Transparantie in de keten Klimaat & CO ₂ footprint Duurzame soja en palm
NGO's • Dierenbescherming • Natuur & Milieu • Wakker Dier • Varkens in nood • GAIA • Consumentenbond	Van Loon Group neemt deel aan Raad van Advies van Beter Leven keurmerk Van Loon Group organiseert klankbordgroepen onder veehouders voor de Dierenbescherming	Dierenwelzijn Biodiversiteit Transparantie van de keten Valorisatie van (duurzaam) product/ eerlijke prijs voor boer
Wetenschappelijke instituten • WUR/HAS Hogeschool • VIC	Gezamenlijke project monitoren en reduceren van de CO ₂ footprint van de varkensketen	Klimaat & CO ₂ footprint Afvalwaterzuivering
Overheid	Via milieudienst (wetgeving)	Afvalwater Emissies Energieverbruik (EED) Lokale omgeving
Media	Persberichten	Misstanden in de sector
Lokale omgeving	Ondernemersverenigingen	Emissies (geur/geluid) Lokale betrokkenheid
Concurrenten	Via brancheorganisaties	Alle genoemde thema's zijn ook relevant voor de concurrenten

BIJLAGE Selectie van GRI-indicatoren

Op basis van de materiele duurzaamheidsthema's is een selectie gemaakt van GRI-indicatoren die gerapporteerd worden. Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie.

MVO-pijler	Van Loon Group thema	Relevante GRI-indicatoren	Pagina
Consument en Gezondheid	Voedselveiligheid	GRI 416-FP5 Aandeel van productielocaties dat gecertificeerd is volgens internationale veiligheidstandaard	22
	Biologisch vlees	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	24
	Zout, suiker & vetgehalte	GRI 416-FP6 Aandeel van volume dat een verlaagd gehalte aan vet, zout en suiker heeft	25
	Antibioticagebruik	GRI 416-1 Beoordeling van gezondheid & veiligheid	
		impact van producten	44 t/m 46
	Derving en voedselverspilling	GRI 306-3 Verspilling (grondstof, volume en locatie)	28
	Eiwittransitie	Geen specifieke GRI-indicator	29
Duurzaam Produceren	Water	GRI 303-3 Waterverbruik	33
		GRI 306-1 Kwaliteit en bestemming van afvoerwater	33
	Afval	GRI 306-2 Afval	34
	Duurzame energieopwekking & energie efficiency	GRI 302-3 Energie intensiteit	35
	Verpakkingsmateriaal	GRI 301-1 Hoeveelheid materiaal per type	37
	Broeikasgasemissies	GRI 305-1 Directe emissies	35, 36, 38 en 39
		GRI 305-2 Indirecte emissies van ingekochte energie	38 en 39
		GRI 305-4 Intensiteit emissies	35, 36, 38 en 39
Ketenregie en Dierenwelzijn	Valorisatie van duurzaam product	GRI 203-2 Indirecte economische impact	45
	Dierenwelzijn	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	46
	Transparantie & productintegriteit	GRI 417-1 Eisen omtrent productinformatie en etikettering	48
	Duurzame soja en palm	GRI 204-FP1 Aandeel soja/palm volgens internationale	
		standaard duurzaam gesourced	49
	Lokale herkomst	GRI 204-1 Aandeel inkoop bij lokale leveranciers	47
Welzijn en Veiligheid medewerkers	Training en opleiding van medewerkers	GRI 404-2 Programma voor medewerker ontwikkeling	53
	Diversiteit en gelijke kansen	GRI 405-1 Diversiteit onder personeel en management (geslacht, leeftijdsgroep per medewerkersgroep)	54
	Continuïteit en baanzekerheid	GRI 201-1 Directe economische gegenereerde waarde	55
	Welzijn medewerkers	GRI 401-1 Aantal nieuwe medewerkers	55
		GRI 406-1 Non-discriminatie: Aantal incidenten/klachten	54 en 56
		GRI 402-FP3 Werktijd verloren door staking of onenigheid	56
	Gezondheid en veiligheid van medewerkers	GRI 403-10 Werk gerelateerd verzuim	58
		GRI 403-9 Werk gerelateerde ongelukken	58
	Integriteit	GRI 205-2 Communicatie over anti-corruptie beleid	54 en 59

Daarnaast zijn er een aantal algemene GRI-indicatoren die gerapporteerd dienen te worden. Volgens de 'core' rapportage zijn dit de indicatoren in onderstaande tabel. Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie.

GRI-thema	GRI#	GRI-indicatoren	Pagina/toelichting
Algemeen	102-1	Naam van de organisatie	6
	102-2	Activiteiten, merken, producten en diensten	6 t/m 11
	102-3	Locatie van het hoofdkantoor	8 en 9
	102-4	Landen waar de organisatie actief is	8 en 9
	102-5	Eigendom en rechtsvorm	Van Loon Group is een Besloten Vennootschap in privaat eigendom.
	102-6	Afzetmarkten	9 t/m 11
	102-7	Omvang van de organisatie	8, 12 en 55
	102-8	Informatie over werknemers en ander personeel	52 t/m 59
	102-9	Keten	10 en 11
	102-10	Belangrijke veranderingen binnen de organisatie en keten	5
	102-11	Voorzorgsprincipes of aanpak	12
	102-12	Externe initiatieven	62 en 63
	102-13	Lidmaatschap van verenigingen en belangenorganisaties	62 en 63
	102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde	4
	102-15	Beschrijving van belangrijke gevolgen, risico's en mogelijkheden	14 en 15
	102-16	Waarden, principes, standaarden en gedragsnormen	6 en 7
	102-17	Mechanismes voor advies en zorgen omtrent ethiek	Van Loon Group heeft een klokkenluidersregeling en een Code of Conduct. Deze worden beide actief onder de aandacht gebracht bij de medewerkers. De kwaliteitdienst houdt toezicht op naleving van de productintegriteitsregels.
	102-18	Bestuursstructuur	Het bestuur van de Van Loon Group bestaat naast de uitvoerende bestuursleden (zie p.5) uit drie niet-uitvoerende bestuursleden en de bestuursvoorzitter.
	102-40	Lijst van stakeholdergroepen	12
	102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	55
	102-42	Identificeren en selecteren stakeholders	12, 62 en 63
	102-43	Aanpak met betrekking tot betrokkenheid van stakeholders	12, 62 en 63
	102-44	Belangrijkste onderwerpen voor stakeholders	16 en 17
	102-45	Entiteiten die opgenomen zijn in de geconsolideerde jaarrekening	8 en 9
	102-46	Bepalen inhoud rapport en afbakening onderwerpen	Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie. De inhoud van dit rapport wordt bepaald door de meeste aandacht te geven aan de materiële MVO-thema's.
	102-47	Lijst van materiële thema's	16 en 17
	102-48	Herformulering van informatie	n.v.t.
	102-49	Veranderingen in rapportage	Van Loon Group rapporteert al sinds 2011 haar duurzaamheidsprestaties in het MVO-verslag. Het huidige MVO-verslag voldoet aan de GRI-richtlijn voor duurzaamheidsverslaglegging.
	102-50	Rapportageperiode	Vanaf 2011
	102-51	Datum van het meest recente rapport	2020
	102-52	Rapportagecyclus	jaarlijks
	102-53	Contactpunt voor vragen over het rapport en de inhoud ervan	Roland van Loon: rvanloon@vanloongroup.com Lindsay Kemps: lkemps@vanloongroup.com
	102-54	GRI-toepassingsniveau	Dit MVO-verslag is opgesteld in overeenstemming met de GRI-standaard: core optie
	102-55	GRI-inhoudsopgave	Deze tabel pagina 64 en 65
	102-56	Beleid met betrekking tot assurance	Dit MVO-verslag is intern gereviewed. Het verslag is niet gevalideerd door een externe partij.
Management aanpak	103-1	Uitleg van het materiële thema en de afbakening ervan	16, 17, 21 t/m 59
	103-2	Managementaanpak	6 en 7
	103-3	Evaluatie van de management aanpak	Alle Van Group bedrijven rapporteren periodiek aan het bestuur. Het MVO beleid is een structureel verankerd in de operatie. Zowel operationele KPI's als MVO KPI's worden periodiek geëvalueerd en er wordt waar nodig bijgestuurd.



VanLoonGroup*

Good source. Great food.

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

T +31(0)499 37 88 31
info@vanloongroup.com

vanloongroup.com

