

Afval en voedselverspilling - Beleid

Waarom is dit een thema voor Van Loon Group?

Bij de productie van voedingsmiddelen ontstaan restproducten en afval, met name in de vorm van verpakkingsmateriaal. Omdat grond- en hulpstoffen eindig zijn, streven we ernaar om zowel afval als restproducten te minimaliseren.

Scope

Afval dat ontstaat op de productielocaties van Van Loon Group en het verlies van materiaal in het eigen productieproces.

Ons beleid

Van Loon Group richt zich op het minimaliseren van afval en voedselverspilling binnen de productieprocessen. We produceren zo efficiënt mogelijk en streven ernaar alle grond- en hulpstoffen optimaal te benutten. Dat doen we onder andere door innovatieve verpakkingen toe te passen en producten te garen of in te vriezen om de houdbaarheid te verlengen.

Vlees is een waardevol en kostbaar product. Vanuit bedrijfseconomisch oogpunt is onze bedrijfsvoering daarom gericht op het beperken van verliezen. Door schommelingen in de vraag kan het voorkomen dat er meer eindproducten zijn geproduceerd dan er direct afgezet kunnen worden. Deze producten doneren wij vervolgens aan regionale voedselbanken.

Naast het tegengaan van voedselverspilling werken we ook actief aan het verminderen van niet recyclebaar afval in ons productieproces - uiteraard zonder concessies te doen aan voedselveiligheid.


Hoogst verantwoordelijke voor uitvoering beleid: CSO

Getekend voor Van Loon Group:

Naam: Robert van Ballegooijen

Functie: CEO

Datum: 7-5-2026

DocuSigned by:

A266BC0366F0401...

Documentcode: BEL 308	Auteur: Sustainability specialist Van Loon Group	Versiedatum: 04-05-2026
Code: 4149	Verificateur: CSO Van Loon Group	Pagina 1 van 1