



50 jaar
Good source.
Great food.



Inhoud

Voorwoord	4
------------------	----------

Van Loon Group	8
-----------------------	----------

Missie, visie, kernwaarden, ambitie, strategie

Bedrijven

Waardeketen

Stakeholders

De MVO-pijlers en -thema's van Van Loon Group	16
--	-----------

Materialiteitsanalyse

Highlights 2021

Bijdragen aan de SDG's van de Verenigde Naties



Consument en Gezondheid	23
--------------------------------	-----------



Duurzaam produceren	34
----------------------------	-----------



Ketenregie en Dierenwelzijn	44
------------------------------------	-----------



Welzijn en Veiligheid Medewerkers	52
--	-----------

Bijlage	64
----------------	-----------

Betrokkenheid stakeholders

GRI inhoudsopgave



1971 – 2021

Good source. Great food.

2021 was voor Van Loon Group een bijzonder jaar. Op 1 november 1971 startte ons pa met zijn horecaslagerij in Eindhoven. Door hard te werken, altijd nieuwe kansen te zien en het iedere dag beter te doen, zijn we in 50 jaar uitgegroeid tot een toonaangevend bedrijf in de foodsector.

De planning was om samen met alle medewerkers ons jubileum groots te vieren. Helaas gooide de Covid-19 pandemie roet in het eten. Maar als echte Van Loons lieten wij ons hierdoor niet uit het veld slaan. We hebben in 2021 op verschillende momenten stil gestaan bij deze mijlpaal en op 1 november hebben we onze verjaardag toch gevierd. Nog in het klein maar wel zichtbaar. Gebak voor iedere medewerker en als tastbaar aandenken van 50 jaar Van Loon Group hebben we een mooi boek uitgegeven: Iedere dag beter. In dit boek vind je, naast 50 jaar geschiedenis, 24 verhalen van onze helden, onze medewerkers.

Zij vormen het hart van ons familiebedrijf. Dat was 50 jaar geleden al zo en dat is nu niet anders. Zij spannen zich dagelijks in om de beste producten te maken voor onze klanten in retail, foodservice en industrie. "Iedere dag beter" vergt een enthousiaste portie inzet. Daarom blijven we investeren in onze mensen. In kennis, kunde, vakmanschap en duurzame inzetbaarheid. En in fijne, veilige en boeiende werkomgevingen waar mensen optimaal kunnen presteren.

Ik ben enorm trots op ons bedrijf, onze mensen en de ontwikkeling die we hebben doorgemaakt. Van lokale horecaslager tot internationale ketenregisseur met onze eigen duurzame varkens- en rundvleesketens. En van vleesbedrijf naar foodbedrijf met vleesproducten, vleesvervangers en verse maaltijden. Klaar voor de toekomst maar nooit klaar met innoveren. Wij blijven bouwen aan ons mooie bedrijf. Op onze eigen manier, ondernemend en een tikkeltje eigenwijs!

Roland van Loon - CTO Van Loon Group

Van Loon Group

Fact & Figures 2021

900 miljoen omzet



900 mln

2.500 medewerkers



2.500

9 producenten van vleesproducten,
vleesvervangers en maaltijden



9

11 productielocaties



11

1971

Oprichting Van Loon in de Genneper Molen. Jos van Loon begint voor zichzelf met een horecaslagerij.

**1972**

Sporthuis Centrum (nu Center Parcs) wordt de eerste landelijke klant van Van Loon.

**1975**

Jos van Loon verhuist naar het nieuwe Horeca Groothandels Centrum van Jan Louwers in Eindhoven.

**1987**

Jan Louwers verkoopt zijn bedrijf aan Sligro. Jos van Loon gaat verder in een nieuw gebouwd pand in Eersel.

**1995**

Van Loon start met het op grote schaal leveren van gegaard vlees. De eerste klant is de cateraar van de World Jamboree, een evenement in Almere voor duizenden scouts uit de hele wereld.

**1993**

Roland en Marjan stappen in het familiebedrijf. Alle drie de kinderen van Jos en Mieke werken nu in de zaak.

**1988**

Erik van Loon, de oudste zoon van Jos van Loon, begint in de zaak.

**1996**

Van Loon innoveert met het maken van gehecht vlees. De eerste gehechte lamsmedaillons worden aan British Airways geleverd.

**2000**

Jos van Loon neemt formeel afscheid van het bedrijf, de 2e generatie staat aan het roer.

**2003**

In gebruikname van The Roastery, een eigen fabriek voor het garen van vleesproducten.

**2004**

Overname van Convenience Food Tilburg, producent van gegaarde kipproducten, snacks en halal vleesproducten.

**2008**

Het nieuwe bedrijfspand en de fabriek aan de Bedrijfsweg in Best worden opgeleverd.



Overname van Meat Friends in Roosendaal. Een varkensnijderij en producent van voorverpakte vlugklaarartikelen.



Van Loon start als ketenregisseur het eerste dierenwelzijnsprogramma bij haar varkenshouders.

**2010**

Duurzaamheid wordt een vast onderdeel van de totale bedrijfsvoering van Van Loon Group en benoemd tot 1 van de 4 strategische pijlers waarop de organisatie doorontwikkelt.

**2007**

Het Oldenlander rundergehakt dat Van Loon produceert, wordt door het Algemeen Dagblad uitgeroepen tot beste rundergehakt van Nederland in de Nationale Gehakttest.



De fabriek van Convenience Food Tilburg wordt verwoest door een grote brand. Van Loon start met de bouw van een nieuw pand aan de Bedrijfsweg in Best.

**2005**

Van Loon start met de productie van vers voorverpakt vlees onder de naam De Zaligheden.



2014

Overname van Brandenburg Culinaire Slagerij in Oudewater en Slegers Quality Meat Products in Hapert.



Van Loon start met Beter Leven keurmerk twee sterren voor het rundvlees assortiment. Het ketenregisseurschap wordt uitgebouwd binnen de rundvlees keten.



Van Loon start met een eigen trainings- en opleidingscentrum voor medewerkers: de Van Loon Campus.

VanLoonCampus

2011

Van Loon start als een van de eerste vleesverwerkers met de invoering van het Beter Leven Keurmerk bij haar varkenshouders.



2016

Overname van de centrale slagerij van supermarktketen Jumbo. De centrale slagerij gaat verder onder de naam Meat Friends Noord.



Introductie van het Beter Leven Keurmerk bij Belgische varkenshouders.



2017

Opening van een nieuw hypermodern en duurzaam pand in Son met BREEAM Outstanding certificering. Van Loon Group behaalt de tweede plek voor het duurzaamste gebouw in de categorie Industry.



2019

Overname Verhey Vlees in Nuth, gespecialiseerd in het uitsnijden van rundvlees. De grondstofvoorziening van rundvlees voor de groep wordt hier ondergebracht.



Om de foodservice tak te versterken neemt Van Loon Group Enkco uit Holten over.



Verkoop van Slegers Quality Meat Products in Hapert.

Van Loon Group introduceert het no-meat concept the Blue Butcher op de Anuga.



2018

Overname van Van de Raai Meat & More in Almere.



2020

Overname van Groot Vlees in Nuth. Hiermee wordt de capaciteit op het gebied van vakkundig en gespecialiseerd verwerken van runderen verder uitgebreid. Groot Vlees gaat verder als Verhey Vlees Excellent.



Van Loon Group en Best Star Meat introduceren Varken op z'n Best. Een innovatief ketenconcept om samen met de ketenpartners de kwaliteit van het varkensvlees te verhogen en de keten transparant, duurzaam en stuurbaar te maken.



2021

Met No Meat Today Company realiseert Van Loon Group haar eerste vleesvrije fabriek in Almere. De verkoop van alle non-meat producten waaronder The Blue Butcher, verloopt via No Meat Today Company.

NO MEAT TODAY
COMPANY

Overname van Promessa in Deventer, de centrale slagerij van COOP supermarkten.



Overname van maaltijdbereider Bonfait om het productaanbod van de groep te verbreden.



Van Loon Group

Van Loon Group is een ondernemend familiebedrijf en bestaat uit negen 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 9 producenten van vleesproducten, vleesvervangers en maaltijden met diverse productie-locaties over heel Nederland.



www.vanloonvlees.nl

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.meatfriends.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.brandenburgculinair.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.pro-messa.nl

Promessa heeft veel expertise op het gebied van vleesverwerking. De succesvolle, moderne slagerij is innovatief en investeert voortdurend in nieuw assortiment, productielijnen en verpakkingsmogelijkheden.



www.nomeattoday.com

No Meat Today Company is de partner voor heerlijke vleesvervangers voor retail, foodservice en industrie. Zij leveren halffabricaten, eindproducten en merklicenties (The Blue Butcher) op het gebied van vleesvervangers. Het bedrijf werkt wereldwijd samen met supermarkten, foodservice bedrijven, industrie en merkfabrikanten.



www.enkco.com

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



www.bonfait.nl

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.beststarmeat.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.verheyvlees.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 klant-specificatie. Verhey Vlees Excellent richt zich op het verwerken en fijnmazig distribueren van met name lers rundvlees en 2 sterren Beter Leven Keurmerk rundvlees.

Waardeketen



- Fokkerijorganisatie
- Voerproducent

- Veehouders
Rund en Varken

- Slachterij
Rund en Varken

- Uitsnijderij
Rund en Varken

Inkoop technische delen
Kalfsvlees, Gevogelte,
Lamsvlees en Wild

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





- Verwerking
- Retail
- Foodservice
- BtoB
- Consument



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

In 2021 is er nog steeds veel aandacht voor gezond eten en bewegen 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 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 voorgeschreven 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 nog 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



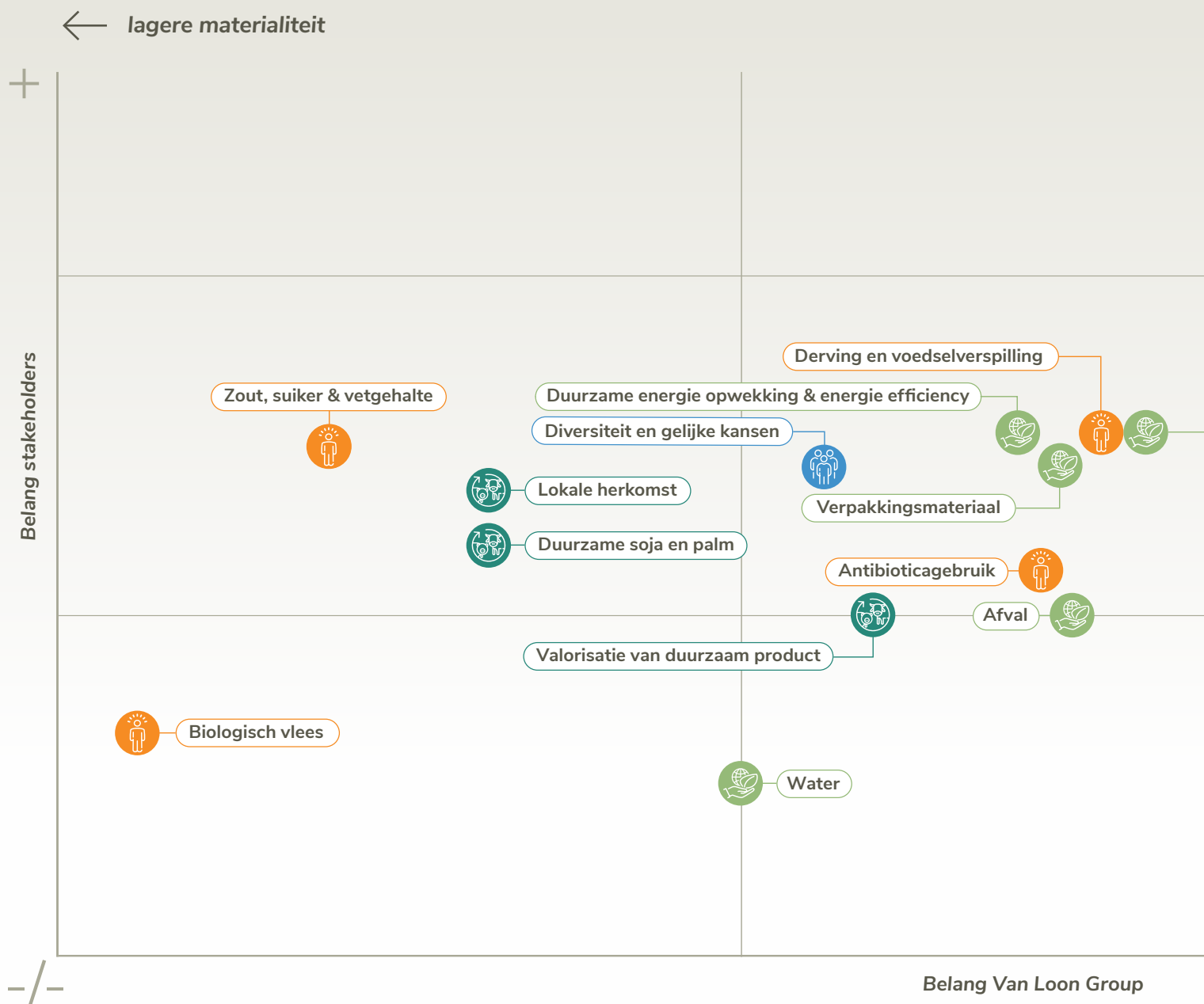
WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

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

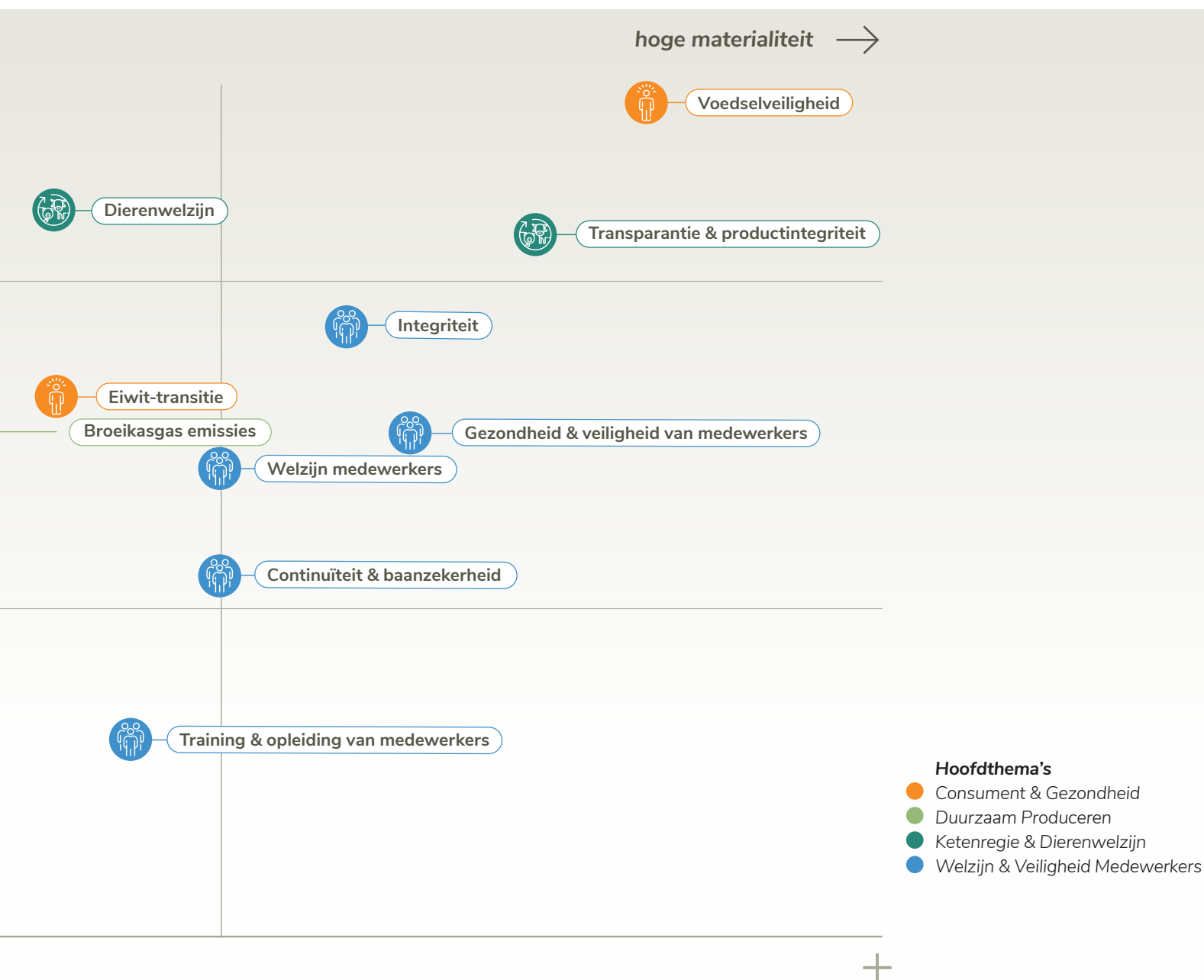
- Training en opleiding van medewerkers
- Diversiteit en gelijke kansen
- Continuïteit en baan zekerheid
- Welzijn medewerkers
- Gezondheid en veiligheid van medewerkers
- Integriteit

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 2021 bereikten per MVO-thema.



MVO-PIJLERS

Highlights 2021



CONSUMENT & GEZONDHEID

Verbeteringen Voedselveiligheid

- Op twee locaties waar met allergenen wordt gewerkt, is Vital geïntroduceerd om kruisbesmetting van allergenen meetbaar te maken.
- Om de kans op een potentiële nabesmetting op voorgegarde artikelen te minimaliseren is in Best een high-care ruimte ingericht en worden bulk artikelen voortaan in gesloten zakken verpakt.

Reductie zout & suiker

- In 2021 zijn de productgroepen “vinken” en “beenhammen” aangepakt. Hierbij zijn de allergenen melk en mosterd verwijderd, is het gebruik van e-nummers gereduceerd en het aandeel zout en suiker verlaagd. De totale reductie op jaarbasis voor deze 2 productgroepen bedraagt 750 kg zout en 2600 kg suiker.
- Brandenburg Culinair heeft een receptuuraanpassing gerealiseerd voor de gemarineerde diamanthaas waarmee het zoutgehalte met 48% wordt gereduceerd. Op jaarbasis scheelt dit ca. 250 kg.

Reductie antibioticagebruik

- Ten opzichte van 2012 is het antibioticagebruik gedaald met respectievelijk 69% (vleesvarkens), 72% (speenbiggen) en 81% (zeugen/gespeende biggen)

Tegengaan van voedselverspilling

- In totaal hebben we in 2021 ruim 221 ton eindproducten gratis verstrekt aan de voedselbanken in Nederland.



DUURZAAM PRODUCEREN

Besparing energiebronnen

- Bij Meat Friends in Best is in 2021 een nieuwe voorfilterinstallatie in gebruik genomen om proceswater voor te filteren waarmee het aantal vervuilingseenheden is verlaagd.
- Ook bij Bonfait is in 2021 een nieuwe afvalwaterzuivering installatie in gebruik genomen. Hierdoor zijn de vervuilingseenheden gedaald van 8.500 naar 2.500. In 2022 zal deze verder worden gefinetuned.
- In Eersel is een proefopstelling gebouwd om eiwitresten uit het proceswater van de vormmachines en de ovens te filteren.
- We hebben dit jaar 2.474.626 kWh elektriciteit zelf opgewekt. Dit is 6% van het totale verbruik. 5 locaties zijn nu voorzien van PV installatie (Son, Best (2x), Eersel, Roosendaal).

Verpakkingen

- Op onze locatie in Son, is 59,6 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 113 ton CO₂ ten opzichte van niet-recyclen.
- Promessa is als eerste in Nederland voor het reguliere gehaktassortiment overgestapt van een topseal trayverpakking naar een flowwrap verpakking. Met deze verpakking wordt ca. 70% minder folie gebruikt per kilo product. In totaal gaat het om een besparing van meer dan 80.000 kilo plastic op jaarbasis.
- Ook Meat Friends is overgestapt op flowwrap verpakkingen. Zowel voor het gehakt als voor het biologisch assortiment. Op jaarbasis levert dit een besparing op van meer dan 350.000 kilo plastic.



KETENREGIE & DIERENWELZIJN

Varken op z'n Best

- In 2021 hebben we ons ketenconcept Varken op z'n Best onder al onze vleesvarkenshouders uitgerold.
- Eind 2021 waren 14 van onze varkenshouders HyCare gecertificeerd en was er 1 in voorbereiding.
- We hebben een overeenkomst gesloten met een van onze VOB-varkenshouders waarbij wij de groene stroom afnemen die hij met zijn zonnepanelen opwekt. Een heel mooi voorbeeld van samenwerking in de keten.



Keurmerken

- Binnen Van Loon Group zijn alle audits omtrent gecertificeerde claims (Beter Leven Keurmerk, Skal, Halal, Varken van Morgen, NSK) succesvol afgerond en alle certificaten zijn verlengd.



WELZIJN & VEILIGHEID MEDEWERKERS

Medewerkerstevredenheidsonderzoek

- In september hebben wij voor de tweede keer het Medewerkerstevredenheidsonderzoek (MTO) door Effectory voor alle bedrijven binnen de groep gehouden. Dit jaar namen Verhey Vlees, Verhey Vlees Excellent, Promessa en Enkco voor de eerste keer deel aan het MTO. Met de uitkomsten werken we eraan om medewerkers betrokken en bevlogen te houden.



50-jarig jubileum Van Loon Group

- Op 1 november 2021 bestond Van Loon Group 50 jaar. Vanwege de Corona maatregelen konden veel festiviteiten waaronder het personeelsfeest helaas niet doorgaan. Deze worden altijd goed bezocht en dragen positief bij aan de betrokkenheid van onze medewerkers. Om onze verjaardag toch te vieren, hebben we gedurende het jaar verschillende presentjes uitgereikt aan medewerkers en kleine evenementen op locatie gehouden zoals het laten komen van foodtrucks op alle locaties. In 2022 gaan we - als het kan - alsnog een groot jubileumfeest geven.



Mensenrechten audits

- In Son, Almere en in Eersel is in september 2021 de Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) uitgevoerd. Dit is een van de meest gebruikte formats voor ethische audits ter wereld. SMETA richt zich op arbeidsnormen, gezondheid en veiligheid, en hanteert de richtlijnen van de United Nations Guiding Principles (UNGP) voor het bedrijfsleven en de Britse Modern Day Slavery Act 2015.



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.

Tenzij anders vermeldt hebben de gegevens in dit verslag betrekking op alle bedrijven die in het betreffende jaar gedurende het hele jaar onderdeel waren van Van Loon Group.

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



Consument en Gezondheid

Binnen de pijler Consument en Gezondheid focussen we op een aantal ambities. Zo dragen we onder andere bij aan de eiwittransitie. We hebben de ontwikkeling van onze FiberFort™ vezel afgerond. De FiberFort™ vezel is een vegetarisch product gebaseerd op geitenmelk en nauwelijks te onderscheiden van kip. We hebben diverse producten, voornamelijk gecoate, gefrituurde producten succesvol geïntroduceerd bij onze klanten. Daarnaast hebben we op basis van de FiberFort™ vezel een compleet assortiment ongecoate “kip” producten (reepjes, hele filet) en “vis” producten (witvis, zalm) ontwikkeld.

Verder werken we er samen met onze ketenpartners aan om het antibioticagebruik in varkensvlees zo ver mogelijk te reduceren. Doordat al onze varkenshouders in 2021 zijn aangesloten op ons ketenconcept Varken op z'n Best is het antibioticagebruik in alle categorieën gedaald.

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.



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

Als een van de toonaangevende producenten van vers voedsel in Nederland, is het beleid van Van Loon Group er op gericht

om ervoor te zorgen dat onze producten veilig en integer zijn en voldoen aan de door onze klanten gespecificeerde kwaliteit. Van Loon Group houdt zich aan alle relevante wet- en regelgeving en klanteisen. De interne kwaliteitsnorm voor al onze productielocaties is IFS (International Foods Standards) Higher Level certificering. Hiermee laten wij zien dat we voldoen aan de hoogste voedselveiligheidsstandaarden. Daarnaast streven wij ernaar dat onze leveranciers beschikken over een GFSI certificering (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.



Onderwerp	Doelstelling
% analyses op eindproducten wat voldoet aan de wettelijke microbiologische norm. (E-coli, stec, listeria, salmonella)	99,50%
% eigen productielocaties dat IFS/BRC gecertificeerd is op het hoogste niveau	100%
% van toeleveranciers dat GFSI gecertificeerd is	100%

Resultaten	2020	2021
% analyses op eindproducten wat voldoet aan de wettelijke microbiologische norm. (E-coli, stec, listeria, salmonella)		99,8%
% eigen productielocaties dat IFS/BRC gecertificeerd is op het hoogste niveau	90%	90%
% van toeleveranciers dat GFSI gecertificeerd is	94%	92%

Het aantal audits is het afgelopen jaar sterk toegenomen. Enerzijds doordat Verhey Vlees Nuth en Verhey Vlees Excellent sinds 2021 volledig meetellen in de cijfers. Anderzijds omdat er diverse IFS-extensieaudits zijn geweest. Onder andere voor de verwerking van vegetarische producten.

Het aantal microbiologische analyses is gestegen. Het beleid is om zo veel mogelijk te monitoren bij de bron. De extra aantallen analyses zijn met name uitgevoerd bij de grondstofbedrijven Verhey Vlees en Verhey Vlees Excellent.



Overige cijfers	2019	2020	2021
Aantal audits door externe partijen	78	69	108
Aantal auditdagen door externe partijen	74	65	128
Aantal uitgevoerde interne audits	507	401	742
Aantal microbiologische analyses	26.683	25.483	31.457
Aantal unieke kwaliteitscertificeringen	23	29	29
Aantal kwaliteitscertificaten	91	86	82

Activiteiten 2021

In 2021 is de nieuwe IFS 7.0 norm geïmplementeerd. Een werkgroep, bestaande uit QA-managers van diverse locaties, heeft alle relevante wijzigingen in kaart gebracht en doorgevoerd in het centrale kwaliteitssysteem. In de nieuwe norm wordt veel aandacht gegeven aan het creëren van een goede voedselveiligheidscultuur in het hele bedrijf. Als gevolg hiervan is voor alle relevante onderwerpen het beleid herzien en gecommuniceerd naar onze medewerkers.

De pilot op het gebied van Root Cause Analyses uit 2020 is uitgerold op alle bedrijven. Alle QA-teams hebben hiervoor een externe training gevolgd. Een belangrijk aspect binnen de training was de zogenaamde human factor analyse. Hierbij wordt doorgevraagd naar de reden van afwijkend handelen. Deze systematiek zal worden ingezet om bij mogelijke voedselveiligheidsissues of recalls de oorzaak en maatregelen te beschrijven.

Het certificeringstraject voor Verhey Vlees naar IFS is in gang gezet. Certificering staat gepland begin 2022.

De beheersing van Listeria-groei in Ready-to-eat producten is verder uitgerold op de locaties en sluit nu beter aan bij de meest recente zienswijze van de autoriteiten.

Op twee locaties waar met allergenen wordt gewerkt, is Vital geïntroduceerd om kruisbesmetting van allergenen meetbaar te maken.

Om de kans op een potentiële nabesmetting op voorgaande artikelen te minimaliseren is in Best een high-care ruimte ingericht en worden bulk artikelen voortaan in gesloten zakken verpakt.

Vooruitblik 2022

Vital wordt geïntroduceerd op drie locaties waar allergenen verwerkt worden.

Het plan voor borging grondstofrisico's wordt herzien waarbij de borging grotendeels vanuit QA-centraal zal worden geregeld door middel van audits, leveranciersinterviews en analysesresultaten.

De inrichting van het kwaliteitshandboek wordt anders vorm gegeven waarbij er meer eigenaarschap gevraagd gaat worden van de afdeling waar het kwaliteitsdocument op van toepassing is.

Het QA-framework van Van Loon Group wordt verder doorontwikkeld waarbij alle locaties moeten gaan voldoen aan deze standaard en vanuit centraal met audits worden getoetst op de invulling hiervan.

Voor de leveranciers Verhey Vlees en Excellent, Promessa en Bonfait wordt de eis van een geldig GFSI-certificaat verder aangescherpt.

Verhey Vlees in Nuth die nu nog FSSC gecertificeerd is, wordt begin 2022 omgezet naar de strengere en uitgebreidere IFS-certificering.



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.

	2017	2018	2019	2020	2021
Ingekocht volume Biologisch varkens- en rundvlees (index: 2015=100)	158	238	229	212	208

Het aandeel biologisch varkensvlees uit eigen keten is vorig jaar licht gestegen met 2%. De afzet van biologisch rundvlees is echter gedaald waardoor het totale volume biologisch vlees is afgenomen. We blijven ook in 2022 streven naar uitbreiding van biologisch vlees uit eigen keten. Zo is Verhey Vlees in 2021 een samenwerking aangegaan met de coöperatie EKO Holland. De eerste biologische koeien uit deze keten zijn reeds verwerkt.

Best Star Meat sluit aan bij de Vereniging voor Biologische Varkenshouders (VBV) en neemt de varkens af van ZON varken. Dit unieke concept heeft in 2020 de innovatieprijs gewonnen van de varkenssector en scoort 3-sterren van het Beter Leven Keurmerk. In 2022 willen we dit concept verder uitrollen bij onze klanten.

03 Goede gezondheid en welzijn



Bijdrage aan SDG 3.4

MVO-THEMA ZOUT-, SUIKER- EN VETGEHALTE

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. Wij volgen het gezond eten beleid van onze afnemers en de brancheverenigingen en zorgen er voor dat dit gerealiseerd wordt. Vlees heeft ook veel gezonde eigenschappen (o.a. vitamines/ijzer). We streven er naar om onze vleesvervangende producten net zo gezond te laten zijn.



Activiteiten 2021

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.

Voor de aanpassingen in onze producten volgen we CBL-richtlijnen en de afzonderlijke gezondheidsprogramma's van onze afnemers in Nederland en België.

In 2021 zijn de productgroepen "vinken" en "beenhammen" aangepakt. Hierbij zijn de allergenen melk en mosterd verwijderd, is het gebruik van E-nummers gereduceerd en het aandeel zout en suiker verlaagd. De totale reductie op jaarbasis voor deze 2 productgroepen bedraagt 750 kg zout en 2600 kg suiker. Deze aangepaste producten zullen in 2022 instromen. Brandenburg Culinaire heeft een receptuur-aanpassing gerealiseerd voor de gemarineerde diamanthaas waarmee het zoutgehalte met 48% wordt gereduceerd. Op jaarbasis scheelt dit ca. 250 kg.

Bonfait is vanuit Van Loon Group lid van de CBL-stuurgroep welke doelstellingen voor 2022 bepaald heeft met betrekking tot de aanwezigheid van Natrium en verzadigd vet in kant-en-klaar maaltijden. De doelstellingen voor 2022 zijn in samenspraak met de klanten, reeds behaald in 2021.

Vooruitblik 2022

Voor 2022 richt onze R&D agenda zich op een verdere verlaging van zout en suiker in een groot aantal producten voor onze retailklanten.

In het kader van het gezondheidsbeleid van een van onze retailklanten, worden ook de gegaarde producten onder de loep genomen. Hieronder vallen onder andere voorgedaarde hamburgers en de kipveka's.

Daarnaast is de verwachting dat onze klanten in 2022 het nieuwe voedselkeuzelogo, Nutri-Score, op onze producten gaan publiceren. Hier is in 2021 al veel voorbereidend werk verricht en zal in 2022 afgerond worden.

Bonfait gaat zich toeleggen op het gebruik van suikers in de maaltijden. Hierin is geen CBL norm gesteld, maar het streven is om een reductie van 50% te bewerkstelligen.

Uiteraard blijven de convenanten met de branche voorop staan in alle nieuwe ontwikkelingen.

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 antibiotica-resistentie 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 ernaar om samen met onze veehouders en ketenpartners het antibioticagebruik te minimaliseren waarbij uiteraard het dierenwelzijn of de voedselveiligheid niet in het gedrang komt.



Onderwerp	Doelstelling 2021	Doelstelling 2025
DDDAf* over hele jaar zeugen/zuigende biggen	<3	<2,5
DDDAf over hele jaar speenbiggen	<10	<9
DDDAf over hele jaar vleesvarkens	<4	<3

*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 2021

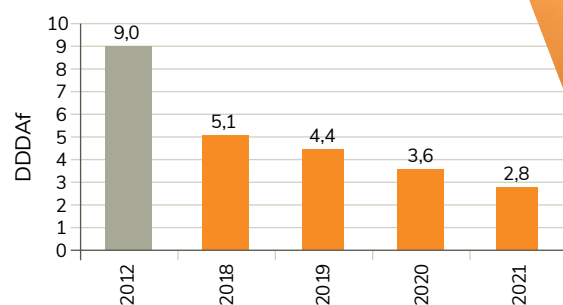
In 2021 hebben we ons ketenconcept Varken op z'n Best onder al onze vleesvarkehouders uitgerold. Hierbij werkt een vast team onder begeleiding van de dierenarts samen met de varkehouders onder andere om de gezondheid van de varkens te verbeteren. De verwachting dat dit het antibioticagebruik ten goede zou komen is uitgekomen. In alle categorieën wordt minder antibiotica gebruikt. We zien ook dat steeds meer bedrijven binnen de 'groene' streefwaardes vallen en steeds minder bedrijven in de oranje of rode categorie komen. Ten opzichte van 2012 is het antibioticagebruik gedaald met respectievelijk 69% (vleesvarkens), 72% (speenbiggen) en 81% (zeugen/gespeende biggen)

Vooruitblik 2022

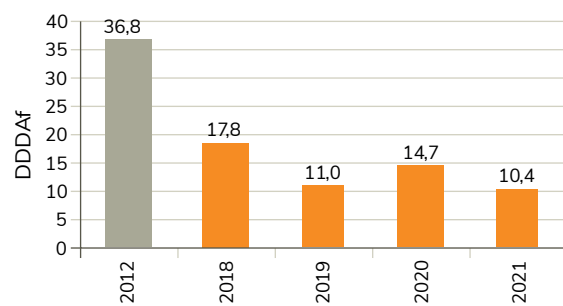
Komend jaar gaat ons Livestock team nog verder invulling geven aan Varken op z'n Best. Zo zullen we een tool in gebruik nemen waarmee we op een makkelijke manier data kunnen verzamelen op het boerenbedrijf. Hiermee krijgen we meer inzage in de gezondheidsstatus van het varkensbedrijf en kunnen we onze Best Practices beter toepassen. Daarnaast streven we ernaar om dit jaar de eerste bedrijven aan te sluiten op de blockchain voor nog meer inzage in het proces.

Resultaten

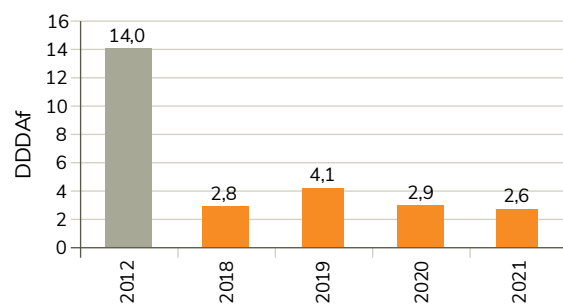
Vleesvarkens



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 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	2021
Donatie eindproduct aan voedselbank (kg/jaar)	64.657	21.704	32.261	81.271	221.839

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 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.

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 55.000 kilo eindproduct verpakt en gedistribueerd onder de Nederlandse voedselbanken. Deze samenwerking hebben we in 2021 verder doorgezet. In totaal hebben we in 2021 ruim 221 ton eindproducten gratis verstrekt aan de voedselbanken in Nederland.

Activiteiten 2021

Het verminderen van productieverliezen is een standaard onderdeel van de jaarplannen op alle locaties. Enerzijds vanuit economisch perspectief maar anderzijds om verspilling te minimaliseren. In Son is een reductie behaald van 4% in 2021 ten opzichte van 2020. In Almere zijn de gaarrendementen van vleesproducten geanalyseerd en projectmatig verbeterd. Hierdoor is minder grondstof nodig voor eenzelfde hoeveelheid eindproduct.

Vooruitblik 2022

Focus op productierendementen blijft een belangrijk thema op alle productielocaties. Daarnaast is voor 2022 voor 120 ton aan extra leveringen aan de voedselbanken gepland.



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 2021

In 2021 hebben we de ontwikkeling van onze FiberFort™ vezel afgerond. De FiberFort™ vezel is een vegetarisch product gebaseerd op geitenmelk en nauwelijks te onderscheiden van kip. We hebben diverse producten, voornamelijk gecoate, gefrituurde producten succesvol geïntroduceerd bij onze klanten. Daarnaast hebben we op basis van de FiberFort™ vezel een compleet assortiment ongecoate "kip" producten (reepjes, hele filet) en "vis"producten (witvis, zalm) ontwikkeld.

Samen met Unox hebben we hybride chipolataworstjes ontwikkeld en landelijk geïntroduceerd.

Om een grotere doelgroep te bereiken, is onze R&D afdeling in 2021 intensief bezig geweest met de doorontwikkeling van vegan producten, onder andere vegan knakworsten, en is een oriënterend onderzoek gestart naar het gebruik van alternatieve plantaardige eiwitten als erwten, rijst en fava bonen.

Vooruitblik 2022

Met name buiten Nederland willen potentiële klanten geen onderscheid maken tussen vegetarische of vegan/plant based producten. Het is ofwel vlees ofwel vegan/plantbased. In 2022 introduceren we daarom de vegan FiberFort™ vezel. Deze gaat op termijn de zuivel variant vervangen.

Op de R&D kalender staat ook een upgrade van de 1e generatie The Blue Butcher producten. Hierbij zal de focus liggen op voedingswaarde, kortere ingrediëntenlijst en minder allergenen.

Tenslotte wordt er in samenwerking met o.a. Wageningen UR een 3 jaar durend onderzoeksproject opgestart. Doel is om te komen tot een model dat de voedselveiligheid in plantbased producten kan voorspellen. Met name gericht op beheersing van Listeria.



Femke van Dijk (27), Duurzaamheidsmanager Albron

Samen verduurzamen



Het dagelijkse werk van Femke bestaat uit het adviseren van verschillende afdelingen binnen Albron over duurzaamheidsvraagstukken. “Het blijft niet bij adviseren alleen. Ik ben eigenlijk projectleider en werk zelf mee aan de uitvoering van onze duurzaamheidsdoelen.” Femke is onderdeel van de afdeling Inkoop en werkt veel samen met de CFO en Manager Inkoop.



Sinds augustus 2021 is Femke werkzaam als Duurzaamheidsmanager voor Albron. Voor Femke is het pionieren want de functie heeft sinds haar komst een andere invulling gekregen. De ambities zijn hoog, in 2025 wil Albron 250.000 gasten laten genieten van eten en drinken dat lekker, gezond, duurzaam en betaalbaar is. “Om de duurzaamheidsdoelstellingen te bereiken hebben we een duurzaamheidsagenda uitgewerkt. We willen impact maken over vier pijlers: de eiwittransitie, voedselverspilling, korte ketens en vitaliteit. Het doel is om onze footprint te verlagen.”

En dat het geen loze woorden zijn, bewijst Albron met concrete voorbeelden. “Om bij te dragen aan de eiwittransitie hebben we al onze dierlijke room vervangen door plantaardige room. Daarnaast promoten we het gebruik van plantaardige melk op onze barista servicepunten. Plantaardige melk moet in de toekomst de standaard worden en wil je ‘gewone’ melk dan vraag je ernaar. Op ons servicekantoor (hoofdkantoor) is dat al het geval. Hier zit in de koffieautomaten standaard Alpro sojamelk.”

“Twee andere voorbeelden zijn onze GRO kroket en onze Kipsterballen. Met de GRO kroket dragen we bij aan de eiwittransitie en korte ketens. De GRO kroket is een kroket gevuld met oesterzwammen gekweekt in Nederland. De oesterzwammen zijn ook nog eens gekweekt op de koffiedrab van de betreffende locaties waar we de kroket serveren. De kroket vervangt de klassieke vleeskroket. De Kipsterballen zijn een bijproduct van de Kipster eieren die we afnemen. Waar legkippen zijn, komen evenveel haantjes ter wereld. Het is gebruikelijk om ze direct te doden, want hanen leggen geen eieren. Wij laten de hanen opgroeien en na ca. 100 dagen gaan ze naar de slacht. Samen met Van Loon Group maken we er Kipsterballen van.”

“We willen koploper zijn, maar dat kan niet zonder onze leveranciers. Daarom zoeken we altijd naar partnerships met



leveranciers. We willen geïnspireerd en gepusht worden om te innoveren. Van Loon Group is zo'n strategisch partner. Al vanaf 1972 werken we samen. Dit dateert nog uit de tijd dat Van Loon Group het vlees aan Center Parcs leverde en wij de horeca gingen uitbaten van Center Parcs. Dat is vandaag de dag nog steeds het geval. Van Loon Group met tegenwoordig het bedrijf Enkco levert al onze vleesproducten. Een jarenlange fijne samenwerking waarbij Enkco zich heeft bewezen als innovatieve en flexibele partner."

"De productie van de Kipsterballen zijn hiervan een voorbeeld. Wij komen met dit idee en Enkco denkt meteen enthousiast mee. Ook in het verduurzamen van het vlees zien we dit terug. We streven naar zoveel mogelijk sterren of biologisch en het liefst vlees van dichtbij; Nederland of België. Enkco pakt dit op én als onderdeel van Van Loon Group gaan ze nog verder, bijvoorbeeld met het ketenconcept Varken op z'n Best dat Van Loon Group introduceerde.

Ook de flexibiliteit van Enkco is een groot voordeel, dit werd erg zichtbaar tijdens de afgelopen coronapandemie. Samen met Enkco waren we in staat om snel op en af te schalen. Dan moet je opeens binnen twee weken weer open, wat een hele logistieke operatie is en Enkco krijgt dat voor elkaar."

"We streven naar zoveel mogelijk sterren of biologisch en het liefst vlees van dichtbij; Nederland of België. Enkco pakt dit op én als onderdeel van Van Loon Group gaan ze nog verder..."

Goed voor elkaar

Albron voegt met eten en drinken sfeer en smaak toe. Overal waar mensen studeren, werken, onderweg zijn, winkelen, hun vrije tijd vieren of zorg ontvangen. Met vele tienduizenden gasten per dag voelen we verantwoordelijkheid en hebben we invloed. Daarom lopen we graag voorop en geven we de richting aan.

Facts & Figures:

- 3833 medewerkers
- 700+ locaties in Nederland en België
- Allround foodservice bedrijf met locaties binnen de segmenten Zorg/Dagrecreatie & High traffic/Bedrijfsleven & Overheid

Duurzaam produceren



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 de nieuwe voorfilterinstallatie die in gebruik is genomen bij Meat Friends Best, de nieuwe afvalwaterzuivering installatie die is geïnstalleerd bij Bonfait en de vervanging van de koelinstallatie bij Verhey Vlees. De nieuwe installatie werkt met het natuurlijke koudemiddel CO₂ en vervangt de schadelijke koudemiddelen Freon R404a en R507.

Promessa is als eerste in Nederland voor het reguliere gehakt-assortiment overgestapt van een topseal-trayverpakking naar een flowwrap verpakking. Met deze verpakking wordt ca.70% minder folie gebruikt per kilo product. In totaal gaat het om een besparing van meer dan 80.000 kilo plastic op jaarbasis. Ook MeatFriends is overgestapt op flowwrap verpakkingen. Zowel voor het gehakt als voor het biologisch assortiment. Op jaarbasis levert dit een besparing op van meer dan 350.000 kilo plastic.

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 ons productieproces, met name bij het schoonmaken van emballage, machines en productieruimtes, wordt veel water gebruikt.

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.

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

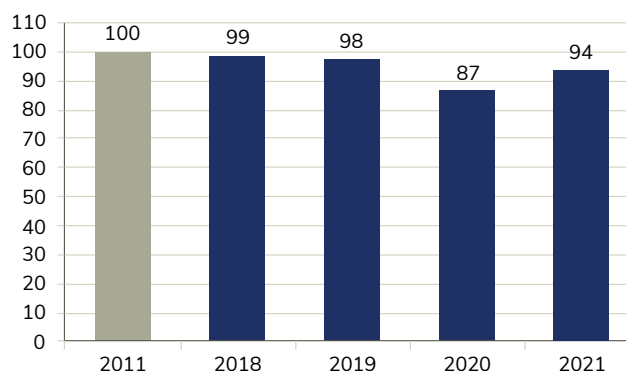
Ook bij Bonfait is in 2021 een nieuwe afvalwaterzuivering installatie in gebruik genomen. Hierdoor zijn de vervuilingseenheden gedaald van 8.500 naar 2.500. In 2022 zal deze verder worden gefinetuned.

In Eersel is een proefopstelling gebouwd om eiwitresten uit het proceswater van de vormmachines en de ovens te filteren.

Naast aanpassingen in installaties, wordt ook naar procesmatige maatregelen gekeken. Zo is in Son de productiefrequentie van laag-volume artikelen verlaagd. Hierdoor zijn minder productwissels nodig en daarmee ook minder tussentijdse schoonmaak. Daarnaast zijn ook trainingen en instructies gegeven aan medewerkers van de schoonmaakbedrijven om te voorkomen dat ze te grote nozzles gebruiken waardoor meer water dan nodig wordt verbruikt tijdens de schoonmaak.

Waterverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2011 = 100



Vestigingen

- 2011 (4): Best (3x), Eersel
- 2018 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen
- 2019 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen
- 2020 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Holten, Nuth
- 2021 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2x)



MVO-THEMA AFVAL

06 Schoon water en
sanitair



Bijdrage aan SDG 6.4

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.

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.



Op onze locatie in Son is 59,6 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 113 ton CO₂ ten opzichte van niet-recyclen.

Het grootste deel van ons afval wordt gecreëerd door verpakkingsmateriaal en disposables welke we gebruiken in ons productieproces. Om dit te minimaliseren scheiden we op alle locaties karton en schoon plastic zodat dit gerecycled kan worden. Op de afdeling deegmakerij is het gebruik van disposables beperkt tot handschoenen (eliminatie van plastic sloofjes en mouwen).

Bij Best Star Meat zijn verbeteringen doorgevoerd in de krattenwasinstallatie waardoor producten zonder kratzak verpakt kunnen worden. Het gebruik van color paper is beperkt en er worden geen plastic wegwerpmouwen meer gebruikt in de snijzaal.

In Eersel wordt in 2022 een haalbaarheidsstudie uitgevoerd naar het afwegen en rechtstreeks afstorten van kleine diepvries producten in kartonnen doosjes. Hierdoor kan het vooraf wegen en verpakken in folie vermeden worden.

MVO-THEMA DUURZAME ENERGIEOPWEKKING & ENERGIE EFFICIENCY

07 Betaalbare en duurzame energie



Bijdrage aan SDG **7.2**
7.3

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

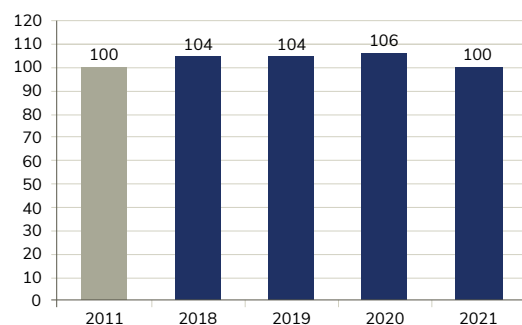
Het gebruik van elektriciteit en gas binnen de locaties van Van Loon Group.

Ambitie

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

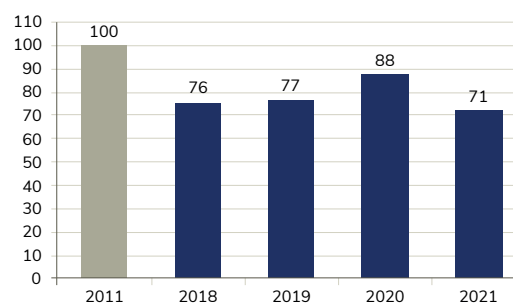
Electraverbruik: kWh per ton verkocht

Index: 2011 = 100

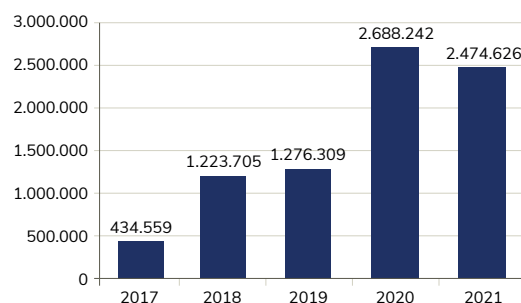


Gasverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2011 = 100



Electra opgewekt (kWh)



Vestigingen

2011 (4): Best (3x), Eersel
 2018 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen
 2019 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen
 2020 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Holten, Nuth
 2021 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2x)

Onderwerp	Doelstelling 2021	Doelstelling 2030
Verlagen van energieintensiteit elektriciteit t.o.v. 2020	1%	5%
Verlagen van energie-intensiteit gas t. o.v. 2020	1%	5%
Gebruik van elektra uit hernieuwbare bronnen	40%	100%

Organische reststromen (vet/slibafval)

	2017	2018	2019	2020	2021
Opgewekte Bio-energie uit organische reststromen (kWh)	573.000	714.600	924.200	924.720	1.195.500
Reductie CO2 emissie (ton)	409	510	659	659	852

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 2021

Vanaf 2021 kopen we voor 50% van onze ingekochte stroom Nederlandse Garanties van Oorsprong (GVO's). Hiermee zijn we halverwege onze doelstelling voor 2030 met betrekking tot ons elektraverbruik.

We hebben een overeenkomst gesloten met een van onze VOB-varkenshouders waarbij wij de groene stroom afnemen die hij met zijn zonnepanelen opwekt. Een heel mooi voorbeeld van samenwerking in de keten.

Bij Verhey Vlees in Nuth is in 2021 het grootste deel van de koelinstallatie vervangen. De nieuwe installatie werkt met het natuurlijke koudemiddel CO2 en vervangt de schadelijke koudemiddelen Freon R404a en R507. Tegelijkertijd is de reinigingsinstallatie vervangen en is een nieuwe watertank van 60m3 geplaatst. Dit water wordt door restwarmte van de koelinstallatie verwarmd tot 55°C en wordt gebruikt voor de dagelijkse reiniging van de fabriek. Tot slot is het grootste deel van de verlichting in productie en op kantoor vervangen door LED. In totaal wordt met deze maatregelen meer dan 2000 GigaJoules per jaar bespaard.

Bij Meat Friends in Best is een nieuwe oven in gebruik genomen welke 10% zuiniger is dan de huidige modellen en er zijn aanpassingen gedaan aan de warmwatervoorziening waardoor deze zuiniger met gas omgaat.

Vooruitblik 2022

Met de EED audits (Energie Efficiency Directive) zijn voor alle locaties mogelijke maatregelen reeds in kaart gebracht. Door de fors gestegen energieprijzen worden in 2022 veel energiebesparende investeringen naar voren gehaald. Deels vanuit milieubeleid, deels omdat de terugverdientijd door de hoge energieprijzen een stuk korter is dan voorheen. Het streven is om in totaal een besparing van 5% op het energieverbruik te realiseren.

Aangeduide projecten zijn onder andere plaatsen van LED verlichting, isoleren leidingwerk, plaatsen van frequentie-regelaars, aanpassen van temperatuurregelingen, toepassen van warmtepompen en warmtewisselaars en het vervangen van koudemiddelen.

In Almere wordt in 2022 de spiraaloven voorzien van een dauwpuntsregeling wat een flinke besparing op moet leveren van het gasverbruik.

Bij Bonfait worden de mogelijkheden voor gebruik van biogas onderzocht. Hiermee kunnen we tot 1 miljoen m3 aardgas besparen en kunnen veehouders uit de directe omgeving de uitstoot van methaan en CO2 vrijwel neutraliseren

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.5

MVO-THEMA VERPAKKINGSMATERIAAL

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 ernaar 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.

Activiteiten 2021

Afgelopen jaar is Promessa als eerste in Nederland voor het reguliere gehaktassortiment overgestapt van een top-seal-trayverpakking naar een flowwrap verpakking. Met deze verpakking wordt ca.70% minder folie gebruikt per kilo product. In totaal gaat het om een besparing van meer dan 80.000 kilo plastic op jaarbasis.

Ook Meat Friends is overgestapt op flowwrap verpakkingen. Zowel voor het gehakt als voor het biologisch assortiment. Op jaarbasis levert dit een besparing op van meer dan 350.000 kilo plastic.

Meat Friends Noord en Brandenburg Culinaire zijn overgestapt naar lichtere trays. Daarnaast heeft Meat Friends de laatste zwarte en gekleurde trays omgezet naar transparante trays welke beter gerecycled kunnen worden.

Bonfait heeft in 2021 samen met haar verpakkingsleveranciers een project uitgevoerd om de topsealtrays lichter te maken. Dit heeft geleid tot een gewichtsbesparing van ca.11%. Op jaarbasis gebruiken we hiermee 35.500 kilo minder kunststof.

Zowel bij Best Star Meat als bij Verhey Vlees zijn aanpassingen gedaan waardoor producten zonder kratzak verpakt kunnen worden.

Vooruitblik 2022

Voor een van onze klanten ligt er een voorstel om over te stappen van een reguliere skinverpakking naar een flat skin verpakking. Hierbij wordt de kunststof tray vervangen door een kartonnen drager. Met deze aanpassing kunnen we het gebruik van kunststof folie met 85% reduceren.

Daarnaast onderzoeken we de mogelijkheden om flowwrap verpakking in te zetten voor andere productgroepen dan vers gehakt zoals shoarma, hamburgers en verse worsten.

Voor Bonfait onderzoeken we het gebruik van kartonnen tray's met een dunne laag folie. Na scheiding van de barrière folie kan het resterende karton 1 op 1 gerecycled worden. Daarnaast neemt Bonfait de lead in een onderzoek met een etiket leverancier en Rodepa/Suez naar het gebruik van lijm welke met koud water afneembaar is. Hiermee kan de recycler makkelijker lijmresten van de verpakking verwijderen die anders het recycalaat zouden vervuilen.

Om onze verpakkingsmaterialen beter te kunnen recycleren, wordt een onderzoek gestart naar de mogelijkheden om alle trays om te zetten van PET-PE naar mono PET. Hierbij hoort ook folie omzetting en eventueel het aanpassen van etiketten.



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

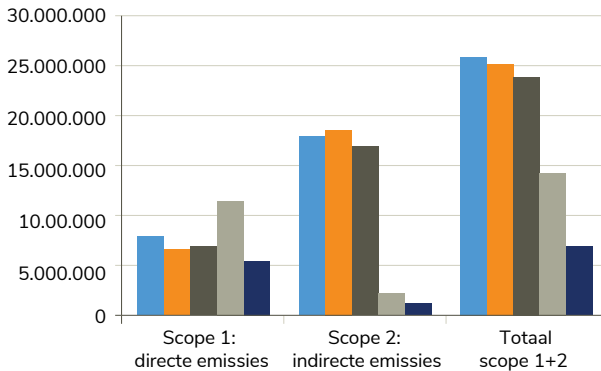
We willen, waar we kunnen, bijdragen aan de 17 door de Verenigde Naties opgestelde Sustainable Development Goals. Wij streven ernaar om voor scope 1 en 2 te voldoen aan de klimaatdoelstellingen van Parijs. We realiseren ons dat de grootste CO₂ footprint van onze eindproducten 'upstream' gecreëerd wordt, 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 (scope 3).

Onderwerp	Doelstelling 2025	Doelstelling 2030
Verlagen van broeikasgasemissie-intensiteit scope 1+2 t.o.v. 2017 (0,212)	25% (0,159)	50% (0,106)

De doelstellingen die we in 2017 hadden geformuleerd voor 2030 zijn in 2021 reeds behaald. Het komende jaar zullen we nieuwe doelstellingen opstellen voor de periode tot 2030.

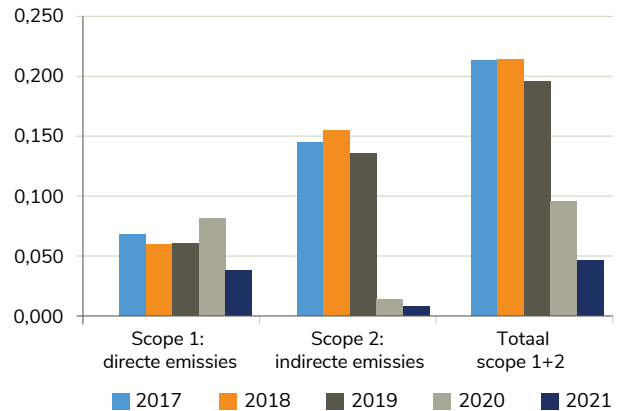
Absolute broeikasgasemissies

kg CO₂-eq



Broeikasgasemissies-intensiteit

ton CO₂/ton extern verkocht product



Vestigingen

2017 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen

2018 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen

2019 (9): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen

2020 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Holten, Nuth*

2021 (11): Son en Breugel, Best (3x), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2x)

*In het jaarverslag van 2020 is een waarde vermeld van 0,217 ton CO₂-eq per ton verkocht product. Na correctie van enkele CO₂-emissiefactoren, is de CO₂ waarde herberekend en vastgesteld op 0,095 ton CO₂-eq per ton verkocht product.

Activiteiten 2021

Vanaf 2021 wordt de helft van de ingekochte elektra met groene Nederlandse Windenergie certificaten ingekocht. Hierdoor en door een sterke daling van koudemiddellekkages, is de absolute emissie sterk gedaald.

Bij Verhey Vlees in Nuth is in 2021 het grootste deel van de koelinstallatie vervangen. De nieuwe installatie werkt met het natuurlijke koudemiddel CO₂ en vervangt de schadelijke koudemiddelen Freon R404a en R507. Tegelijkertijd is de reinigingsinstallatie vervangen en is een nieuwe watertank van 60m³ geplaatst. Dit water wordt door restwarmte van de koelinstallatie verwarmd tot 55°C en wordt gebruikt voor de dagelijkse reiniging van de fabriek. Tot slot is het grootste deel van de verlichting vervangen door LED. In totaal wordt met deze maatregelen meer dan 2000 GigaJoules per jaar bespaard.

In oktober 2021 is een productielocatie in Best gesloten. De producten die hier geproduceerd werden, zijn onder-

gebracht bij andere locaties. Hierdoor zal het energieverbruik per geproduceerde kilo eindproduct dalen.

Vooruitblik 2022

In 2022 worden (een deel van) de koelinstallaties bij Promessa, Verhey Vlees Excellent en Van Loon Eersel vervangen. Hierbij is het streven om deze door koelinstallaties met natuurlijke koudemiddelen te vervangen.

Met ons ketenconcept Varken Op z'n Best kunnen we door aanpassingen in het voer en de mestverwerking, de CO₂ footprint van een kilo varkensvlees tot 30% verlagen. Voor 2022 zetten we vol in om dit concept samen met onze afnemers verder te ontwikkelen.

Bij Bonfait worden de mogelijkheden voor gebruik van biogas onderzocht. Hiermee kunnen we tot 1 miljoen m³ aardgas besparen en kunnen veehouders uit de directe omgeving de uitstoot van methaan en CO₂ vrijwel neutraliseren.

Marjan van Loon (48), mede-eigenaar HMP Meat Products en HMP Vleeswaren én zus van Erik en Roland van Loon

We blijven familie

Ik ben de jongste in het gezin. Ik scheel bijna 5 jaar met Erik en bijna 4 jaar met Roland. Na mijn opleiding tot secretaresse aan Schroeveners ben ik meteen aan het werk gegaan. Een leuk baantje totdat mijn baas vroeg of ik voortaan van 14u tot 17u wilde werken. Ik was immers een invaller. Dat zag ik niet zitten en toen ben ik gestopt. Ons pa Jos zei :“Kom maar tijdelijk bij mij werken en dan zoek je vanuit hier naar een andere baan”. Ik denk dat hij dit met voorbedachten rade deed, want van die andere baan kwam het niet. Ik bleef werken bij Van Loon.

Zo werkten we vanaf 1993 met ons drieën - Erik, Roland en ik - in het bedrijf. Vanaf het begin hadden we alle drie duidelijk onze eigen rol. Erik bedacht nieuwe concepten en regelde alles in productie, Roland zat op kantoor en deed alles van kwaliteit tot ICT en ik deed de vleeswarentak. Erik was in die tijd super ambitieus. Hij bedacht alles. Zo wilde hij een bepaald soort hamburger maken, dan ging hij net zolang door tot het was gelukt.

In die tijd werkten we keihard. Elke dag werken van vijf uur in de ochtend tot s`avonds laat was normaal. Maar op een gegeven moment dacht ik bij mezelf, wil ik dit tot mijn 60e blijven doen? Ik had ook nog andere dromen in het leven, ik wilde trouwen en kinderen krijgen. Wie ging er dan voor die kinderen zorgen? Toen heb ik besloten te stoppen en uit het bedrijf te stappen. Ik trouwde met mijn man Mol en we kregen twee mooie kinderen Kees en Sam.

Mijn man Mol komt ook uit een ondernemersfamilie, zijn vader had destijds een vleesbedrijf en dat begon te groot te worden. Daarom nam Mol een deel van dit bedrijf over en begon in 1996 voor zichzelf met HMP Meat Products. Ik werkte mee in het bedrijf en was verantwoordelijk voor personeel, kwaliteit en administratie.





“Als klant word ik op mijn wenken bediend. Dit vind ik typisch Van Loon, alles voor de klant.”

In augustus 2006 benaderde Erik mij. Of ik interesse had om de vleeswarentak van Van Loon over te nemen. Het paste niet meer bij Van Loon en mijn opvolger bleek het ook niet zo goed te doen. In oktober was het al beklonken. Ik startte HMP Vleeswaren. En zo werkten we toch weer samen. We blijven dan ook echt familie. Ik kan altijd terugvallen op de kennis en kunde van het grote Van Loon Group.

Nu ben ik leverancier en klant van Van Loon Group. Als leverancier moet ik voldoen aan hoge eisen, passend bij hoe Van Loon Group is. Iedere dag werken aan een nog hogere kwaliteit. Als klant word ik op mijn wenken bediend. Dit vind ik typisch Van Loon, alles voor de klant. Zo sta ik er ook in richting mijn eigen klanten. Ik ben super trots op wat mijn broers hebben neergezet en ik weet zeker dat mijn vader ook trots zou zijn. In 50 jaar tijd zo'n geweldig mooi bedrijf opgebouwd!

HMP Meat Products en HMP Vleeswaren

HMP Meat Products heeft een breed assortiment van diverse soorten vlees van kip, rund, lam en kalkoen. Ze richten zich op diverse soorten Horeca. De grootste klanten zijn nu Turkse- & Griekse Restaurants. We bedienen klanten in de regio Noord Brabant en Limburg.

HMP Vleeswaren levert diverse soorten vleeswaren aan bedrijfs- en scholenkantines, bezinepompen en maaltijdbereiders. Dagelijks worden vleeswaren vers gesneden en geleverd door heel Nederland.

Ketenregie en Dierenwelzijn



Wij zijn ketenregisseur en 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 2021

Het verhogen van de hygiëne en diergezondheid op varkens-bedrijven zijn belangrijke doelen voor ons als ketenregisseur. Om deze reden heeft Best Star Meat in 2021 verschillende toeslagen ingevoerd voor varkenshouders die goed presteren op het gebied van bijvoorbeeld salmonella en antibiotica. Daar bovenop wordt er een ketentoeslag betaald aan varkenshouders die deelnemen aan Varken op z'n Best, ons duurzame ketenconcept waar we in 2020 mee zijn gestart. En met succes. Eind 2021 waren al onze 1-ster Beter Leven Keurmerk vleesvarkenshouders ook deelnemer aan Varken op z'n Best.

Vooruitblik 2022

Met ons ketenconcept Varken op z'n Best willen we ons varkensvlees verder verduurzamen. Door een andere voersamenstelling en aanpassingen in de mestverwerking kunnen we de CO₂ footprint van het varkensvlees tot 30% verlagen. Met onze klanten zijn we intensief bezig om dit concept te vermarkten zodat alle ketenpartners ook beloond worden voor hun extra inspanningen.

Aan enkele retailklanten hebben we een nieuw Nederlands Premium rundvleesconcept voorgesteld. Hiermee creëren we nog kortere ketens en kunnen we lokale boeren belonen voor hun inspanningen op het gebied van duurzaamheid.



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 in de maatschappij en van de consument. Als vleesproducent erkent Van Loon Group het strategisch belang van dierenwelzijn voor het bedrijf en zijn stakeholders. Hoewel Van Loon Group zelf geen dieren houdt en ook niet slacht, heeft Van Loon Group als ketenregisseur wel invloed op het dierenwelzijn in alle schakels van de keten.

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 heeft voor varkensvlees en rundvlees eigen ketens opgezet die voldoen aan de Beter Leven keurmerk certificering van de Dierenbescherming of SKAL certificering. Van Loon Group streeft ernaar 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.

		2017	2018	2019	2020	2021
	Hoeveelheid verwerkt rundvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2013=100)	1.907	2.592	3.011	4.055	3.552
	Hoeveelheid verwerkt varkensvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2012 =100)	851	1.132	1.214	1.269	1.550

Aantal varkenshouders BLK 1-ster totaal	290 (+4)
Aantal rundveehouders BLK 2-ster totaal	168 (+4)
Aantal rundveehouders BLK 3-ster totaal	9 (+4)



altijd beter

Activiteiten 2021

In 2020 zijn pilots gestart om het dierenwelzijn te verbeteren. Niet meer couperen van staarten, meer afleidingsmateriaal en vrije uitloop kraamhokken. Deze pilots zijn vervolgd in 2021 maar nog niet afgerond.

Binnen QA is een medewerker opgeleid tot Welfare Officer die ingezet wordt om periodiek de grotere slachterijen te toetsen op de dierenwelzijnsregels. Slachterijen worden gecontroleerd op dierenwelzijn bij het lossen, stallen en slachten van de dieren.

Het Varken op z'n Best team is uitgebreid met twee experts, Manon Houben (Diergezondheid en Dierenwelzijn) en Imelda Gielen (Diervoeding).

Naast het verhogen van de hygiëne en diergezondheid, draagt ook een goed stalklimaat bij aan het dierenwelzijn. Dit is de reden dat wij het HyCare management systeem nog steeds actief promoten en onze varkenshouders hier een toeslag voor betalen. Eind 2021 waren 14 van onze varkenshouders HyCare gecertificeerd en was er 1 in voorbereiding.

Vooruitblik 2022

De nieuwe eisen van het Beter Leven Keurmerk worden in 2022 van kracht. Mogelijk wordt een deel van onze lopende pilots onderdeel van toekomstige nieuwe eisen van het Beter Leven Keurmerk.

Voor ons ketenconcept Varken op z'n Best is een nieuwe applicatie in ontwikkeling waarmee de boer en de leden van het

Varkens Advies Team op een makkelijke manier informatie vast kunnen leggen op het gebied van diergezondheid, hygiëne en dierenwelzijn. Door deze data te analyseren en hier gerichte acties op uit te zetten, creëren we meer bewustzijn bij de boer en de overige ketenpartners waarmee uiteindelijk ook het dierenwelzijn zal verbeteren.

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. Lokale herkomst van producten is ook steeds meer van belang bij de consument.

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 beperken.

		2019	2020	2021	delta
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis NL	76,5 km	73,1 km	75,9 km	+ 2,8
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis BE	106,0 km	105,5 km	98,2 km	-/- 7,3
	% varkensboeren <200km van slachthuis NL	100%	100%	99,3%	-/- 0,7
	% varkensboeren <200km van slachthuis BE	99%	100%	100%	-
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis NL	111,6 km	112,7 km	113,5 km	+ 0,8
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis BE	106,7 km	104,1 km	104,2 km	+ 0,1
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis FR	55,2 km	59,5 km	57,9 km	-/- 1,6
	% rundveehouders <200km van slachthuis NL	90%	88%	89,3%	+ 1,3
	% rundveehouders <200km van slachthuis BE	98%	100%	100%	-
	% rundveehouders <200km van slachthuis FR	100%	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 een transparante communicatie mbt 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 te allen tijde 100% correct zijn.

Activiteiten 2021

Binnen Van Loon Group zijn alle audits omtrent gecertificeerde claims (Beter Leven Keurmerk, Skal, Halal, Varken van Morgen, NSK) succesvol afgerond en alle certificaten zijn verlengd.

Vooruitblik 2022

Een van de onderdelen van Varken Op z'n Best is het gebruik van een dataplatform om de activiteiten in de keten verder transparant te maken, de kwaliteit te verbeteren en de bedrijfsvoering van onze varkenshouders te verbeteren. Hiervoor willen we alle transacties die betrekking hebben op het varken, vastleggen in een blockchain. Dit betreft gegevens op het gebied van genetica, voer, medicijngebruik, transport en slacht. Van Loon Group wil in 2022 de eerste 10 varkenshouders aansluiten op deze blockchain.

13 Klimaatactie



Bijdrage aan SDG 13.3

MVO-THEMA DUURZAME SOJA EN PALM

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.

Met een aantal van onze afnemers zijn aanvullende afspraken gemaakt met betrekking tot aanschaf van RTRS credits voor de soja welke in het veevoer is gebruikt voor de vleesproducten die we aan hen leveren.



Gerben Klein Lebbink (51), Verkoopleider Varkens bij AgruniekRijnvallei Voer

Samen voor een duurzame varkenshouderij

Gerben adviseert samen met zijn team van 12 accountmanagers dagelijks veehouders op het gebied van voer in relatie tot gezondheid en duurzaamheid. Het team is onderverdeeld in specialisten die alles weten over zeugen of vleesvarkens, droogvoer of brijvoer, biologisch voer of regulier voer.

Gerben werkt al 12 jaar als verkoopleider Varkens voor AgruniekRijnvallei. Zijn geschiedenis en kennis in de varkenssector gaan ver terug. Na zijn studie Intensieve Veehouderij aan CAH Dronten, richting Varkenshouderij, deed hij veel ervaring op als foktechnisch medewerker bij Topigs en daarna als voorlichter bij Agruniek (voorloper van AgruniekRijnvallei). “Al onze buitendienstmensen zijn kundig in het maken van voer. Ze komen regelmatig in de stal en zien direct wat er nodig is op het gebied van voer. Hoe ze dit beoordelen? Door hun kennis en ervaring vertelt de status van de dieren en de mest hen wat er nodig is op het gebied van voer. Ze geven advies op

maat. Alle voersamenstellingen worden dan ook op maat gemaakt. De boer bestelt en binnen twee dagen is het klaar.”

AgruniekRijnvallei is een bedrijf dat wil blijven door ontwikkelen. “Zo kwam ik samen met onze Commercieel Directeur Johan Schuttert jaren geleden op het idee om een ‘rondje langs de slachterijen en vleesverwerkers’ te maken. We wilden weten wat er speelt in de keten en ontdekken welke ontwikkelingen er in de markt zijn. We kwamen in contact met Stan Quinten van Best Star Meat onderdeel van Van Loon Group. Hij nam ons mee in de wereld van Van Loon en vertelde ons over het concept dat Van Loon Group aan het opzetten was voor de varkensketen, het huidige Varken op z’n Best. Stan was op zoek naar een betrouwbare voerleverancier die bereid was om kennis breed te delen. AgruniekRijnvallei bleek die partij te zijn en zo ontstond de eerste samenwerking.”

Inmiddels is AgruniekRijnvallei een belangrijke ketenpartner in het ketenconcept Varkens op z’n Best. “Wij hebben ons altijd bescheiden opgesteld. We zien Van Loon Group als de ketenregisseur, zij staan dichtbij de consument en kunnen dus inschatten wat de consument vraagt en wil betalen als het om varkensvlees gaat. Wij zijn de specialisten die het verschil maken op het gebied van duurzaamheid en dierenwelzijn met voer. Een belangrijk thema is bijvoorbeeld het verlagen van de

Coöperatie AgruniekRijnvallei (AR) telt ongeveer 2.000 actieve leden en heeft circa 300 medewerkers in dienst. AR is een actieve land- en tuinbouwcoöperatie met veehouders, akkerbouwers en fruittelers als leden. Onze ambitie? Het helpen van agrarische ondernemers met hun uitdagingen van vandaag de dag en met hun plannen voor later. We beloven ze daarbij niet alleen resultaat, maar maken onze beloftes ook waar. Dit doen we met behulp van praktische adviezen en een breed scala aan doordachte oplossingen.



“Wij zijn de specialisten die het verschil kunnen maken op het gebied van duurzaamheid en dierenwelzijn met voer. Een belangrijk thema is bijvoorbeeld het verlagen van de CO₂ footprint van het varkensvlees.”

CO₂ footprint van het varkensvlees. Met voer kun je hier een goede bijdrage aan leveren; door het gebruik van alternatieve grondstoffen. Zo proberen we soja zoveel mogelijk uit het voer te halen, wat niet makkelijk is. Een goed alternatief is dierlijk eiwit, je zou dan reststromen uit de slachterij kunnen verwerken om circulariteit te bereiken. Het gebruik van dierlijk eiwit is echter pas sinds afgelopen september weer toegestaan en er zijn strenge eisen aan verbonden. Wij onderzoeken nu hoe we dit kunnen realiseren in varkensvoer”

“Een ander voordeel van dierlijke eiwitten in voer ten opzichte van plantaardige eiwitten is het gezondheidsaspect. Dierlijke eiwitten bevatten hoogwaardige essentiële voedingsstoffen. Gezondheid en daarmee dierenwelzijn zijn naast duurzaamheid de onderwerpen waarop wij willen innoveren. Op de achter-

grond onderzoeken we bijvoorbeeld hoe we voer kunnen produceren dat minder stress veroorzaakt bij varkens. Je kijkt dan hoe het er in de natuur aan toegaat. Daar vreten de varkens met zijn allen tegelijk in één keer hun buik vol waarna ze gaan rusten, zodat het eten langzaam kan verteren. Dit wil je nabootsen in de industrie, maar daar zijn nu de stallen bijvoorbeeld nog niet op ingericht. Varkens moeten om de beurt eten.”

“Wij willen verandering. We gaan voor een varkenssector waarin het normaal is om reststromen te verwaarden, minder grondstoffen aan te voeren en minder te exporteren. En met al die stappen vooruit hoop ik dat we weer trots worden op onze varkenshouders en de sector én vooral dat de varkenshouder zelf trots is op wat hij elke dag bijdraagt.”



Welzijn en Veiligheid Medewerkers



Onze medewerkers vormen het hart van ons familiebedrijf. Zij spannen zich dagelijks in om de beste producten te maken voor onze klanten in retail, foodservice en industrie. "Iedere dag beter" vergt een enthousiaste portie inzet. Daarom blijven we investeren in onze mensen. In kennis, kunde, vakmanschap en duurzame inzetbaarheid. En in fijne, veilige en boeiende werkomgevingen waar mensen optimaal kunnen presteren.

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

04 Kwaliteits-
onderwijs

Bijdrage aan SDG 4.4

MVO-THEMA TRAINING & OPLEIDING VAN MEDEWERKERS

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 kwaliteits-normen 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.

	2017	2018	2019	2020	2021	Totaal
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor Campus	739	85	73	168	61	538
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor NL les	14	51	128	61	9	300

Activiteiten 2021

Ook in 2021 heeft Covid-19 een zwaar stempel gedrukt op het opleidingsprogramma van de Van Loon Campus. Vanwege de restricties konden veel opleidingen niet doorgaan wat ook tot uiting is gekomen in het aantal verstrekte certificaten. Daar waar mogelijk hebben alle noodzakelijke trainingen, al dan niet online, wel doorgang gevonden. Zo is de opleiding Praktisch Leidinggeven voor alle Plus-medewerkers toch uitgevoerd.

Het format wat we in 2020 uitgewerkt hebben voor de BBL bedrijfsopleiding Food & Technology, is in 2021 geïntroduceerd. Helaas hebben we ondanks een uitgebreide promotie-campagne, onvoldoende aanmeldingen gekregen om daadwerkelijk met de opleiding te starten.

Bonfait is in 2021 gestart met TWI (Training Within Industries). Hiermee krijgen medewerkers heel gericht, per thema, training op de werkvloer. Het opzetten van deze methodiek vergt veel

tijd maar zorgt er wel voor dat medewerkers volgens de "best practice" worden opgeleid.

Vooruitblik 2022

In 2022 gaan we het online learning platform introduceren van Good Habitz. Good Habitz biedt een breed scala online trainingen aan, variërend van het gebruik van Excel, toepassing van zakelijk Engels, tot scrum technieken en communicatie trainingen. Hiermee bieden we alle medewerkers binnen Van Loon Group op een laagdrempelige manier de mogelijkheid om te blijven leren. Dit kan op initiatief van de medewerker zelf, maar ook op initiatief van een team of leidinggevende. Zo maken we Van Loon Group een nog breder lerende organisatie.

Als Covid-19 achter de rug is, gaan we de BBL bedrijfsopleiding Food & Technology opnieuw introduceren.



Olga Kos - etikettering Van Loon Son

“Er is altijd wel iets te verbeteren”

Mijn echte thuis

“Thuis betekende voor mij nog lang Polen. Ik ben opgegroeid in een dorpje in het Reuzengebergte. In 2007 kwam ik hier als uitzendkracht bij Van Loon. Ik woonde toen samen met vijf andere meiden in een huis. We waren heel close, omdat we verder niemand kenden in Nederland. Kerst is een belangrijk Pools familiefeest, maar vanwege drukte in de fabriek konden we niet naar huis. Daarom vierden we Kerst met elkaar. Dat schept een band. Tegenwoordig woon ik in Boekel samen met mijn partner (en collega) David, toen expediteur, maar inmiddels Assistent Productiemanager bij Van Loon. Thuis praten we niet over het werk, dat hebben we zo afgesproken. Nou, heel soms dan.

Het is mijn taak om het proces van het etiketteren te optimaliseren. Er is altijd wel iets te verbeteren. Een voorbeeld van een verbetering die ik heb doorgevoerd is dat ik alle

verpakkingsmachines heb voorzien van eenzelfde menu. Daarna heb ik een document gemaakt waar alle instellingen vastliggen, waardoor iedereen makkelijk kan terugvinden hoe de programma's ingesteld moeten staan en weten we snel of we met de juiste snelheden werken. Door deze verbetering behalen we betere productiviteitsnormen.

Als ontspanning bak ik in mijn vrije tijd taarten. De restjes neem ik altijd mee naar het werk. Ik vind het leuk om de specialiteiten van andere landen te maken. De originele recepten vind ik op YouTube. Ik versta er niets van, maar ik doe gewoon precies na wat ik zie. Nederlands versta ik inmiddels goed. Van Loon verplichtte mij de taal te leren: vaste dienst, dan ook Nederlands spreken. In eerste instantie wilde ik niet, maar ik ben heel blij dat ik nu de taal kan praten, thuis en op het werk. Dat maakt Nederland mijn echte thuis.”

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

Bij Van Loon Group doen we er alles aan om een werkomgeving met gelijke kansen te realiseren, waar werving en ontwikkeling zijn gebaseerd op de competenties (kennis,

vaardigheden, houding), ervaring, resultaten en potentieel van elk individu. We staan geen discriminatie toe waarbij een persoon of een groep personen gediscrimineerd wordt op basis van hun leeftijd, geslacht, ras, nationaliteit of religie, afkomst, etniciteit, seksuele oriëntatie, enz., zonder dat deze lijst als volledig wordt beschouwd. In overeenstemming met lokale wetgeving of internationale normen kunnen speciale maatregelen worden getroffen ter bescherming, ondersteuning en versterking van achtergestelde groepen.

Van Loon Group streeft naar een optimale man/vrouw verhouding in de verschillende lagen van de organisatie waarbij zij niet perse gedwongen diversiteit nastreeft, maar wel gelijke behandeling en kansen.



	2017	2018	2019	2020	2021
% man heel Van Loon Group	64%	60%	60%	58%	60%
% vrouw heel Van Loon Group	36%	40%	40%	42%	40%
% man kantoor			51%	55%	57%
% vrouw kantoor			49%	45%	43%
% man productie			62%	61%	60%
% vrouw productie			38%	39%	40%
Gemiddelde leeftijd man	41,0	41,0	42,5	42,4	43,0
Gemiddelde leeftijd vrouw	38,0	38,0	39,6	38,3	39,0

Binnen Van Loon Group wordt geen onderscheid gemaakt tussen mannen en vrouwen. Alle vacatures worden opengesteld 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.

Met name in de hogere managementfuncties is de verhouding man/vrouw nog niet op het gewenste niveau. Voor toekomstige vacatures blijven we hier kritisch naar kijken.

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	2021
Gemiddeld aantal medewerkers in fte's inclusief flexwerkers	1.912	1.843	2.088	2.527
Totaal aantal medewerkers in dienst per einde jaar	991	1.023	1.144	1.531
Gemiddeld aantal medewerkers op inhuurbasis	974	873	1.013	1.097
% van het aantal medewerkers wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	99,6%	99,7%
% van het aantal medewerkers op inhuurbasis wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	100%	100%
Aantal eigen medewerkers met vast contract			1.028	1.357
Aantal eigen medewerkers met tijdelijk contract			116	174
Aantal medewerkers met fulltime contract (38> uur)			885	1.242
Aantal medewerkers met parttime contract (<38 uur)			259	289

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 ingehuurde flex-medewerkers. De noodzaak voor operationele flexibiliteit en de beschikbaarheid van vaste medewerkers zorgt voor een relatief groot aantal flex-werkers. 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.

Onderwerp	Doelstellingen 2024
Medewerkerstevredenheid ten opzichte van referentiebedrijven uit de industrie, gemeten op het vlak van Werksfeer, Leiderschap, Betrokkenheid en Werkgeverschap.	In de top 3 voor minimaal 2 van de 4 onderwerpen

Resultaten	2020	2021
Respons	83,2%	72,2%
Werksfeer	7,3	7,1
Leiderschap	7,4	7,1
Betrokkenheid	7,2	6,9
Werkgeverschap	7,1	6,9

Overige cijfers	2017	2018	2019	2020	2021
# gevallen van discriminatie	0	0	0	0	0
# gevallen van seksuele intimidatie	0	0	0	0	0
Werktijd verloren door staking of onenigheid (dagen)	0	0	0	0	0

In 2021 heeft Effectory het jaarlijkse medewerkers tevredenheidsonderzoek (MTO) uitgevoerd. Ten opzichte van 2020 namen dit jaar 5 nieuwe bedrijven deel aan het onderzoek: Verhey Vlees, Verhey Vlees Excellent, Promessa, Bonfait en Enkco. Hierdoor zijn de resultaten op groepsniveau niet 1 op 1 vergelijkbaar met vorig jaar. Maar uiteraard is het teleurstellend dat de resultaten gemiddeld genomen achteruit zijn gegaan.

De belangrijkste aandachtspunten uit het MTO van 2021 waren de samenwerking tussen teams en de werkdruk. Daarnaast blijft er behoefte aan meer persoonlijke aandacht en waardering van collega's en leidinggevend. De belangrijkste punten waar men trots op is, zijn de collega's, de leiding-

gevenden en de ontwikkeling van de organisatie. Net als in 2020 hebben alle teams een plan opgesteld om met elkaar naar meer betrokken en bevlogen medewerkers toe te werken. Ook in 2022 zal het MTO worden herhaald met als doel om in 2024 in de top 3 van referentiebedrijven te eindigen.

In 2021 bestond Van Loon Group 50 jaar. Vanwege de Corona maatregelen konden veel festiviteiten waaronder het personeelsfeest helaas niet doorgaan. Deze worden altijd goed bezocht en dragen positief bij aan de betrokkenheid van onze medewerkers. In 2022 gaan we - als het kan - alsnog een groot jubileumfeest geven.



Theo van Gameren - administratief medewerker Bedrijfsbureau

“In dertig jaar heb ik me hier nog geen dag verveeld.”

Nummer 7

“13 mei 1991. Dat was mijn eerste dag bij Van Loon. Ik ben opgeleid als metselaar/tegelsetter. In 1991 ging het slecht in de bouw en daardoor zat ik werkloos thuis. Rond die tijd kwam mijn vader Marjan Stottelaar tegen, de toenmalige directie-secretaresse van Jos van Loon. Marjan zei dat Jos een chauffeur zocht. Mijn pa zei dat ik wel een baan kon gebruiken. Een week later kon ik aan de slag en reed ik bestellingen rond. Ik was personeelslid nummer 7. Ik was gretig en pakte iedere klus aan. Alleen uitbenen was niet zo'n succes, dat mocht ik al snel niet meer doen. Binnen het bedrijf heb ik me verder kunnen ontwikkelen. Tegenwoordig zit ik op de planning bij Van Loon in Son en order entry voor Lidl.

In de dertig jaar dat ik hier nu werk, heb ik me nog nooit verveeld. Iedere dag is er wel iets dat beter kan.

Ik ben Jos dankbaar voor de kans die hij mij gaf om hier te werken. Als ik over hem praat, krijg ik nog een brok in mijn keel. Op zijn sterfbed heb ik hem bedankt. Die baan betekent voor mij rijkdom, omdat ik mede hierdoor samen met mijn gezin een goed leven heb. Ik ben getrouwd, maar voel me ook een beetje getrouwd met Van Loon.

Ontspannen doe ik door te sporten - mountainbiken of wielrennen - en op mijn Harley te rijden. Ik begin hier 's ochtends vroeg. Rond drie uur ga ik naar huis en dan stap ik vaak meteen op de racefiets of de mountainbike. Daarna is het eten, maar dan heb ik mijn beweging al gehad. Ik kom niet naar huis om te eten, ik kom naar huis omdat ik klaar ben met het werk.”

MVO-THEMA GEZONDHEID & VEILIGHEID VAN MEDEWERKERS

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

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

Onze medewerkers vormen het hart van ons bedrijf. 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 flexmedewerkers. Daarnaast geldt dit ook voor medewerkers van externe bedrijven die op onze locaties actief zijn.

Ambitie

Het Gezondheids- en Veiligheidsbeleid van Van Loon Group heeft als doel om alle medewerkers een gezonde en veilige werkplek aan te bieden. Het senior management onderschrijft dit

en bevordert een open en transparante cultuur binnen het bedrijf en stelt middelen beschikbaar om aan de gestelde eisen te voldoen. Medewerkers moeten zich vrij voelen om afwijkingen te melden en ervan uit kunnen gaan dat hier op een passende en integere manier mee om wordt gegaan door het bedrijf.

Van Loon Group committeert zich aan vigerende wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid en gezondheid. De basis van het Veiligheids- en Gezondheidsbeleid is de Risico Inventarisatie & Evaluatie. We zorgen er voor dat deze actueel is en dat afwijkingen voortvarend worden opgepakt om veiligheids- en gezondheidsrisico's te elimineren voor zover dit redelijkerwijs mogelijk is.

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



Doelstellingen voor dit thema	Doelstelling
Lost Workday Case (# ongevallen met verzuim per 200.000 gewerkte uren)	Max. 2,0
Ziekteverzuim%	Max. 4,5%

Resultaten	2017	2018	2019	2020	2021
Aantal ongevallen met verzuim	28	34	30	52	67
Lost Workday Case	1,55	1,98	1,68	2,50	2,78
Ziekteverzuim	4,9%	5,4%	5,3%	5,8%	6,1%

2017 (8): Son, Best (2x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen

2018 (8): Son, Best (2x), Eersel, Hapert, Oudewater, Roosendaal, Beilen

2019 (9): Son, Best (2x), Eersel, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Almere, Nuth

2020 (9): Son, Best (2x), Eersel, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Almere, Nuth

2021 (12): Son, Best (2x), Eersel, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Almere, Nuth (2x), Deventer, Denekamp. Ziekteverzuim is excl. Denekamp

Activiteiten 2021

In 2021 zijn diverse investeringen gedaan om potentiële veiligheidsrisico's te minimaliseren. Zo zijn in Son looproosters geplaatst in het automatisch magazijn waardoor het valgevaar wordt beperkt en is in Roosendaal de losconveyor aangepast waardoor karkassen niet meer kunnen vallen. In Roosendaal zijn verder diverse aanpassingen gedaan om de werkomgeving te verbeteren: nieuwe zwoerd- en vliesmachines, verhogers voor kleinere medewerkers, koelingen zijn verhangen waardoor de luchtstroom geen tocht meer veroorzaakt en toepassing van veiligheidskooien om diverse machines veiliger te maken.

In Nuth is op beide locaties de Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) uitgevoerd en een plan van aanpak opgesteld. Samen met het schoonmaakbedrijf is een aparte RI&E en plan van aanpak opgesteld voor de schoonmaak medewerkers. Het maandelijks arbo-overleg is opgestart en de Bedrijfshulpverleningsorganisatie (BHV) opgericht. Daarnaast wordt in het dagelijkse ochtendoverleg nu standaard ongevallen of onveilige situaties besproken met als doel het veiligheidsbewustzijn te verhogen en daarmee ongevallen te voorkomen.

Vooruitblik 2022

De LWC (Lost Workday Case) van de totale Van Loon Group was 2,78 in 2021. Dit is 11% hoger dan de LWC in 2020. De nieuwe locaties die in 2021 toegevoegd zijn, dragen nog negatief bij aan deze KPI. Het doel blijft om de LWC komend jaar onder de 2,0 te krijgen. Hiervoor worden diverse acties ondernomen zoals het uitvoeren van de resterende machine RI&E's op alle (nieuwe) locaties en het verder doorvoeren van het ESH-handboek op alle bedrijven.

Met betrekking tot veiligheid is het belangrijk om goed in te zoomen op de oorzaak van een ongeval om zo gerichte maatregelen te treffen als dit nog niet is gebeurd. In 2021 betrof 70% van de ongevallen bij Verhey Vlees snijwonden door het gebruik van een mes. Voor beide locaties in Nuth wordt in 2022 het messenbeleid ingericht conform de systematiek in Roosendaal. Hiermee verwachten we het aantal snij-incidenten fors te verlagen.

Bij Verhey Vlees wordt in 2022 een haalbaarheidsonderzoek afgerond naar "hangend" uitbenen om werk lichter te maken. Daarnaast worden de arbo-omstandigheden van het schoonmaakproces verder geanalyseerd. Hier zal met name gekeken worden om met lagere waterdruk te reinigen.

Het ESH-handboek zal in 2022 worden afgerond en uitgerold op alle locaties.

MVO-THEMA INTEGRITEIT

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.6

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 klokkenluidersregeling. 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 hier van bewust en laat zien dat zij voor integriteit staat.

Activiteiten 2021

Er is door QA een trainingsprogramma voor integriteit opgezet waarbij alle keyfunctionarissen de training hebben doorlopen.

Op iedere locatie is door QA een interne audit uitgevoerd, specifiek gericht op (product)integriteit.

De Code of Conduct en Klokkenluidersregeling hebben extra aandacht gekregen via verschillende communicatiekanalen om bekendheid te vergroten onder alle medewerkers.

Het medewerkershandboek is herzien waarbij er extra aandacht is uitgegaan naar het vastleggen van het beleid ten aanzien van onder andere transparantie en integriteit.

In Son, Almere en in Eersel is in september 2021 de Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) uitgevoerd. Dit is een van de meest gebruikte formats voor ethische audits ter wereld. SMETA richt zich op arbeidsnormen, gezondheid en veiligheid, en hanteert de richtlijnen van de United Nations Guiding Principles (UNGP) voor het bedrijfsleven en de mensenrechten en de Britse Modern Day Slavery Act 2015.

Vooruitblik 2022

In 2022 wordt extra aandacht gegeven aan het (maatschappelijk) thema grensoverschrijdend gedrag.

Locaties welke te maken hebben met de claim 'Varken voor Morgen' zullen getoetst gaan worden tegen een nieuwe norm (IFS PIA) waarbij de totale integriteit van een locatie tegen het licht wordt gehouden. Een projectgroep zal de eisen van deze standaard gaan integreren in het huidige kwaliteitssysteem waarna de uitrol lokaal zal plaatsvinden.

Interne integriteitsaudits zullen intercompany uitgevoerd worden waardoor er een grotere onafhankelijkheid van de auditor gecreëerd wordt en ook hier de integriteit vergroot wordt.



BIJLAGE

Betrokkenheid stakeholders

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Klanten • Retail • Foodservice • Industrie • B2B	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 Inzet van de Welzijns Officer	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	24
	Biologisch vlees	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	26
	Zout, suiker & vetgehalte	GRI 416-FP6 Aandeel van volume dat een verlaagd gehalte aan vet, zout en suiker heeft	27
	Antibioticagebruik	GRI 416-1 Beoordeling van gezondheid & veiligheid	
		impact van producten	28 en 29
	Derving en voedselverspilling	GRI 306-3 Verspilling (grondstof, volume en locatie)	30
	Eiwittransitie	Geen specifieke GRI-indicator	31
Duurzaam Produceren	Water	GRI 303-3 Waterverbruik	35
		GRI 306-1 Kwaliteit en bestemming van afvoerwater	35
	Afval	GRI 306-2 Afval	36
	Duurzame energieopwekking & energie efficiency	GRI 302-3 Energie intensiteit	37 en 38
	Verpakkingsmateriaal	GRI 301-1 Hoeveelheid materiaal per type	39
	Broeikasgasemissies	GRI 305-1 Directe emissies	40 en 41
		GRI 305-2 Indirecte emissies van ingekochte energie	40 en 41
Ketenregie en Dierenwelzijn		GRI 305-4 Intensiteit emissies	40 en 41
	Valorisatie van duurzaam product	GRI 203-2 Indirecte economische impact	45
	Dierenwelzijn	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	46
	Lokale herkomst	GRI 204-1 Aandeel inkoop bij lokale leveranciers	47
	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
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)	55
	Continuïteit en baanzekerheid	GRI 201-1 Directe economische gegenereerde waarde	56
	Welzijn medewerkers	GRI 401-1 Aantal nieuwe medewerkers	58
		GRI 406-1 Non-discriminatie: Aantal incidenten/klachten	58
		GRI 402-FP3 Werktijd verloren door staking of onenigheid	58
	Gezondheid en veiligheid van medewerkers	GRI 403-10 Werk gerelateerd verzuim	60
		GRI 403-9 Werk gerelateerde ongelukken	60
	Integriteit	GRI 205-2 Communicatie over anti-corruptie beleid	62

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	8
	102-2	Activiteiten, merken, producten en diensten	8 t/m 13
	102-3	Locatie van het hoofdkantoor	10 en 11
	102-4	Landen waar de organisatie actief is	10 en 11
	102-5	Eigendom en rechtsvorm	Van Loon Group is een Besloten Vennootschap in privaat eigendom.
	102-6	Afzetmarkten	11 t/m 13
	102-7	Omvang van de organisatie	5, 11 en 55
	102-8	Informatie over werknemers en ander personeel	52 t/m 63
	102-9	Keten	12 en 13
	102-10	Belangrijke veranderingen binnen de organisatie en keten	6 en 7
	102-11	Voorzorgsprincipes of aanpak	14
	102-12	Externe initiatieven	64 en 65
	102-13	Lidmaatschap van verenigingen en belangenorganisaties	64 en 65
	102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde	4
	102-15	Beschrijving van belangrijke gevolgen, risico's en mogelijkheden	16 en 17
	102-16	Waarden, principes, standaarden en gedragsnormen	8 en 9
	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	14
	102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	55
	102-42	Identificeren en selecteren stakeholders	14, 64 en 65
	102-43	Aanpak met betrekking tot betrokkenheid van stakeholders	14, 64 en 65
	102-44	Belangrijkste onderwerpen voor stakeholders	18 en 19
	102-45	Entiteiten die opgenomen zijn in de geconsolideerde jaarrekening	10 en 11
	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	18 en 19
	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	2021
	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 66 en 67
	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	18, 19, 22 t/m 63
	103-2	Managementaanpak	8 en 9
	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 bijgesteld.





VanLoonGroup*

Good source. Great food.

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

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

vanloongroup.com

