



In versnelling



Inhoud

Voorwoord	4
Highlights 2023	6
Van Loon Group	8
Missie, visie, ambitie & kernwaarden	
Strategie & strategische pijlers	
Bedrijven	
Waardeketen	
Stakeholders	
De MVO-pijlers en -thema's van Van Loon Group	16
Materialiteitsanalyse	
MVO-pijlers: Overview resultaten 2023	
Bijdragen aan de SDG's van de Verenigde Naties	
 Consument en Gezondheid	23
 Duurzaam Produceren	36
 Ketenregie en Dierenwelzijn	48
 Welzijn en Veiligheid Medewerkers	56
Bijlage	70
Betrokken stakeholders	
GRI inhoudsopgave	



Groepsdirectie Van Loon Group, v.l.n.r. John Habets, CHRO | Roland van Loon, CTO | Robert van Ballegooijen, CEO | Pieter Geraerts, CFO

In versnelling

Eind 2022 hebben we onze strategie richting 2027 herijkt en in 2023 zijn we daar voortvarend mee aan de slag gegaan. Het eerste kwartaal hebben we als managementteam de randvoorwaarden voor deze strategie goed ingericht. We hebben volop ingezet op het meenemen van onze medewerkers in onze strategie en onze ambitie: Van Loon Group verder ontwikkelen tot marktleider in vlees en convenience door als ketenregisseur duurzamer eten voor iedereen bereikbaar te maken.

Gedreven medewerkers

Onze medewerkers zijn ons kapitaal en alleen door en met gedreven medewerkers worden onze ambitieuze doelstellingen behaald. We hebben afgelopen jaar de focus gelegd op welzijn en veiligheid van onze medewerkers. Natuurlijk zijn dit thema's waar we al jaren aan werken. We hebben in 2023

heel bewust van deze thema's een speerpunt gemaakt in onze HR-programma's en in de dagelijkse operatie. Voorbeelden zijn de invoering van 'Het goede gesprek', een open gesprek tussen leidinggevende en medewerker om samen te praten over het werk en persoonlijke ontwikkeling. Ook hebben we de eerste stappen gezet op de weg naar 0 ongevallen. In de cijfers over 2023 zijn onze inspanningen nog niet altijd terug te zien, toch zijn we ervan overtuigd dat we op de goede weg zijn.

Koploper in duurzaamheid

Het Science Based Targets initiative (SBTi) heeft de CO₂-reductiedoelstellingen voor Van Loon Group voor 2030 gevalideerd en goedgekeurd. Hiermee lopen we als Van Loon Group voorop in onze sector om met ambitieuze doelstellingen onze bijdrage te leveren aan het klimaatakkoord van Parijs en de wereldwijde opwarming van de aarde tot

Van Loon Group in cijfers 2023

Omzet



1 miljard

Productielocaties



10

Productie



224 mln

2.500 medewerkers



2.500

maximaal 1,5°C te beperken. In het hoofdstuk Duurzaam Ondernemen vanaf pagina 42 leest u alles over onze doelstellingen en hoe wij die gaan behalen.

In het verlengde hiervan zijn wij in 2023 samen met onze belangrijkste interne en externe stakeholders ook gestart met de voorbereidingen op de nieuwe CSRD verordening. Deze gaat in over het rapportagejaar 2025 maar zal in het jaarverslag over 2024 al de nodige wijzigingen met zich meebrengen.

Efficiënt opereren en groeien met klanten

Om onze producten betaalbaar te houden voor onze klanten is het noodzakelijk dat we onze bedrijven zo efficiënt mogelijk inrichten. In dit licht hebben we in 2023 de productie van de locaties Almere en Deventer overgebracht naar andere locaties binnen de groep. Natuurlijk had dit gevolgen voor onze medewerkers die werkzaam waren op deze locaties.

Door middel van een werk-naar-werk plan hebben we iedere medewerker goed begeleid naar of een nieuwe positie binnen onze groep of een nieuwe werkplek buiten ons bedrijf.

Waar we aan de ene kant dus soms genoodzaakt zijn locaties te sluiten, groeien we op andere vlakken hard door. Zoals in onze convenience divisie én over de grens: Maitre in Oude Tonge en het Vlaamse Q-Group in België zijn afgelopen jaar toetreden tot onze groep.

Dank aan alle collega's en relaties voor hun bijdrage in 2023. Zoals gewoonlijk 'never a dull moment' binnen ons bedrijf. Ik kijk uit naar 2024 om ons mooie familiebedrijf verder te laten floreren!

Roland van Loon - CTO Van Loon Group

Highlights 2023



JANUARI / MAART

Succesvolle deelname Horecava met ons foodservice bedrijf Enkco.
-
Sluiting locatie Van Loon Almere, de productie van vleesvervangers wordt overgebracht naar andere locaties binnen Van Loon Group.



APRIL

Overname maaltijdproducent Maître in Oude-Tonge. De overname past in de strategie van Van Loon Group om verder te groeien in maaltijden en convenience.
-
Van Loon Group berekent haar Scope 3 emissies van 2019 en 2022.



MEI

MVO-jaarverslag 2022 "Samen winnen" verschijnt.
-
Succesvolle deelname Van Loon Group aan de PLMA.



-
Safety-app Van Loon Group wordt gelanceerd voor het eenvoudig melden van gevaarlijke situaties en ongevallen.



JUNI

Van Loon Group wordt ketenpartner van Zonvarken, de revolutionaire varkensboerderij die dier-, milieu-, boer-, klimaat en buurtvriendelijk is.

In 2023 vierden we 41 jubilea van medewerkers:

waarvan 32 keer een 12,5 jarig dienstverband,
5 keer een 25-jarig dienstverband
en 4 keer een 40-jarig dienstverband.





SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION



JULI / AUGUSTUS

Van Loon Group sluit zich aan bij het Science Based Target initiative.

- Programma Obelix gaat van start om onze locaties verder te ontwikkelen naar centers of excellence
- Eerste editie nieuwe onboardingsdag Welkom bij Van Loon Group.



SEPTEMBER

Per september 2023 hebben we een deelneming gedaan in het Oost-Vlaamse Q-group. Q-group verzorgt de verkoop, productie en distributie van verse vleesproducten en charcuterie aan meer dan 2000 grootkeukens in België.

- Opvolging Medewerkerstevredenheid door middel van Pulse Survey.
- Van Loon Group wijzigt van structuur en bestaat voortaan uit drie divisies:
 - Van Loon Beef & Pork
 - Van Loon Retail & Foodservice
 - Van Loon Convenience.

OKTOBER

Van Loon Group neemt succesvol deel aan Anuga 2023.

- Jaarlijks feest voor alle medewerkers met dit keer als thema "Geniet van het leven".



NOVEMBER / DECEMBER

Varken op z'n Best-event met alle varkenshouders wordt gehouden in Kamerik.

- Roadmap Duurzaamheid en Dierenwelzijn Varken op z'n Best en Rund op z'n Best gereed.
- De productie binnen locatie Deventer stopt en wordt overgebracht naar andere locaties binnen Van Loon Group.

Van Loon Group

Van Loon Group is een ondernemend Brabants familiebedrijf. Het bestaat uit gespecialiseerde bedrijven die al meer dan 50 jaar de lekkerste en meest duurzame vleesproducten en convenience producten maken.

Onze missie

Wij winnen samen met onze klanten door de meest duurzame en lekkere vleesproducten en convenience producten voor iedereen bereikbaar te maken.

dag beter te doen. Wij zijn koploper in duurzaamheid door ons bedrijf en onze ketens iedere dag een stapje duurzamer te maken.

Onze visie

We brengen de beste, lekkerste en meest innovatieve producten via diverse kanalen naar de consument door met ons team van gedreven medewerkers het iedere

Onze ambitie

Van Loon Group is marktleider in vlees en convenience door als ketenregisseur duurzamer eten voor iedereen bereikbaar te maken.

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.



PROACTIEF EN CREATIEF

We zoeken naar oplossingen wanneer anderen bedreigingen zien. We investeren in een cultuur van ondernemerschap. We werken om het beste resultaat te leveren door elke dag met slimme en vernieuwende ideeën te komen.

Onze strategische pijlers

Gedreven medewerkers

We streven naar een gedreven en proactieve cultuur door elkaar te inspireren, te helpen en uit te dagen het iedere dag beter te doen.



Koploper in Duurzaamheid

Wij blijven voorop lopen door ons bedrijf en onze ketens iedere dag een stapje duurzamer te maken.



Operational Excellence

Wij produceren voedselveilige, integere en betaalbare producten door te standaardiseren en automatiseren wat kan en te differentiëren wat moet.



Groeien met klanten

We groeien samen met onze bestaande en nieuwe klanten door proactief onze kennis in te zetten en consumenten te laten genieten van de beste en meest innovatieve producten.



GERICHT OP DE TOEKOMST

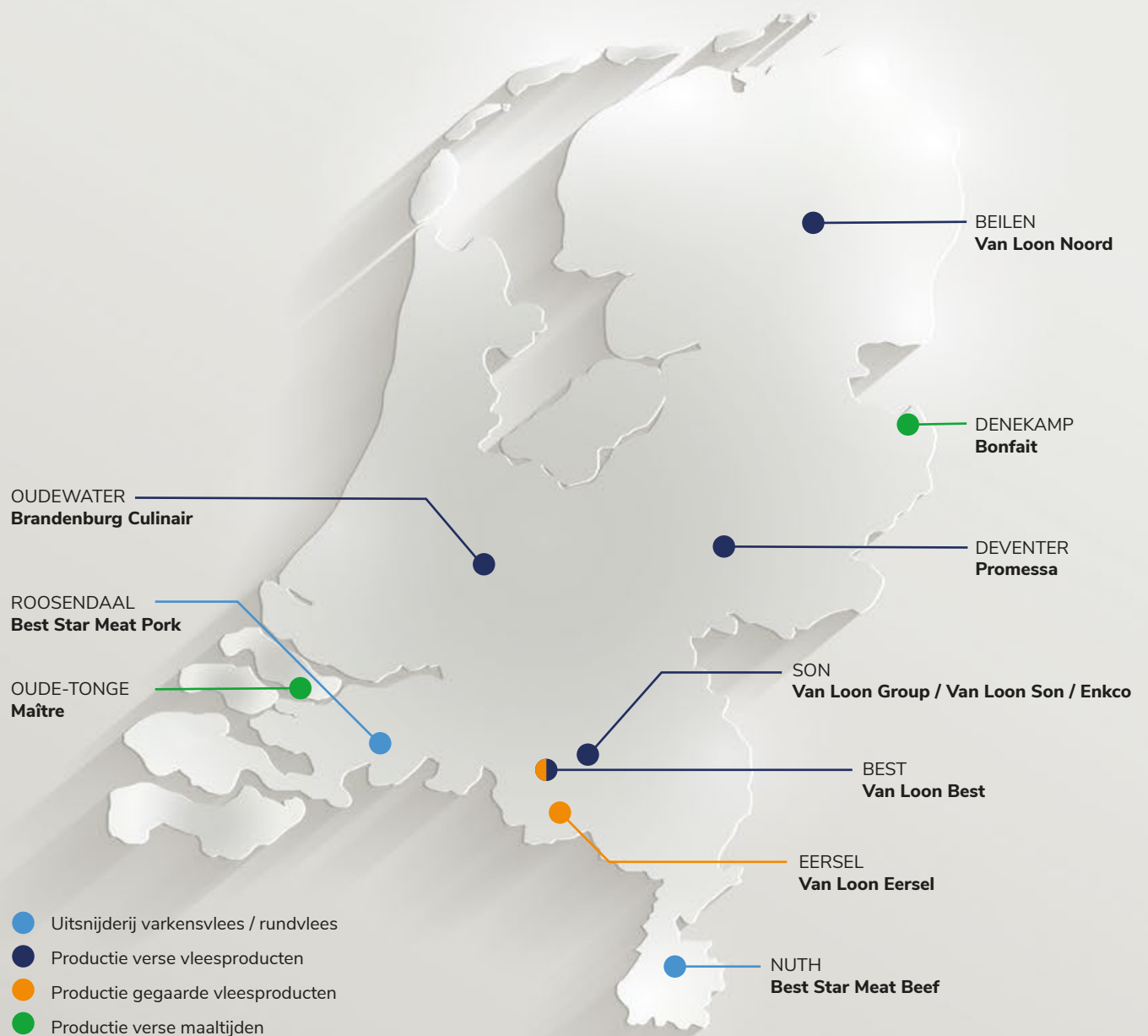
Van Loon Group maakt deel uit van de samenleving. En neemt haar verantwoordelijkheid voor de wereld van morgen. Wij geven de toekomst vorm vanuit duurzame relaties met collega, klant en leverancier. Altijd met respect voor mens, dier en milieu.



SAMEN WINNEN

Wij zijn trots op onze familiehistorie, al sinds 1971 met een team van gedreven medewerkers die begrijpen dat je alleen samen kunt winnen. 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 Son en Breugel en bestaat uit gespecialiseerde bedrijven die vleesproducten en convenience producten maken op 10 productielocaties in Nederland. Van Loon Group is georganiseerd in drie divisies:



Best StarMeat

Van Loon Beef & Pork bestaat uit de bedrijven Best Star Meat Beef en Best Star Meat Pork. De grondstofbedrijven zijn verantwoordelijk voor het vakkundig verwerken van alle varkens en runderen. Het varkens- en rundvlees wordt geleverd aan de Retail & Foodservice divisie van Van Loon Group en aan industriële klanten.

Daarnaast onderhoudt Best Star Meat, in de rol van keten-regisseur, alle contacten met de veehouders die bij ons onder contract staan.



VanLoonGroup



BRANDENBURG
CULINAIRE SLAGERIJ

PROMESSA



ENKCO

Van Loon Retail & Foodservice bestaat uit de bedrijven Van Loon Best, Van Loon Eersel, Van Loon Noord, Van Loon Son, Brandenburg Culinaire, Promessa en Enkco. Binnen deze divisie worden verse, gegaarde en hybride vleesproducten geproduceerd voor met name de Nederlandse retailmarkt.

Enkco is het bedrijf binnen de divisie dat zich specifiek richt op de foodservice markt. Enkco verkoopt koelverse en diepgevroren kwaliteitsproducten aan klanten in de foodservice en B2B markt. Denk hierbij aan burgers, ballen, slavinken en andere convenience producten.



Bonfait
— FOOD WITH A SMILE —



Maitre

Van Loon Convenience bestaat uit de bedrijven Bonfait en Maitre. Beide bedrijven produceren koelverse maaltijden, maaltijdcomponenten, (pasta)salades, soepen en sauzen. Tot de klantenkring behoren versspecialzaken, supermarkten en instellingen binnen Europa.

Waardeketen

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



- Fokkerijorganisatie
- Voerproducent
- Dierenartsen



- Veehouders
Rund en Varken



- Slachterij
Rund en Varken



- Uitsnijderij
Rund en Varken





Onderdelen van de waardeketen waarin Van Loon Group

direct actief indirect actief is.

- Retail
- Foodservice
- BtoB

- Consument

Inkoop technische delen
kalfsvlees, gevogelte,
lamsvlees en wild



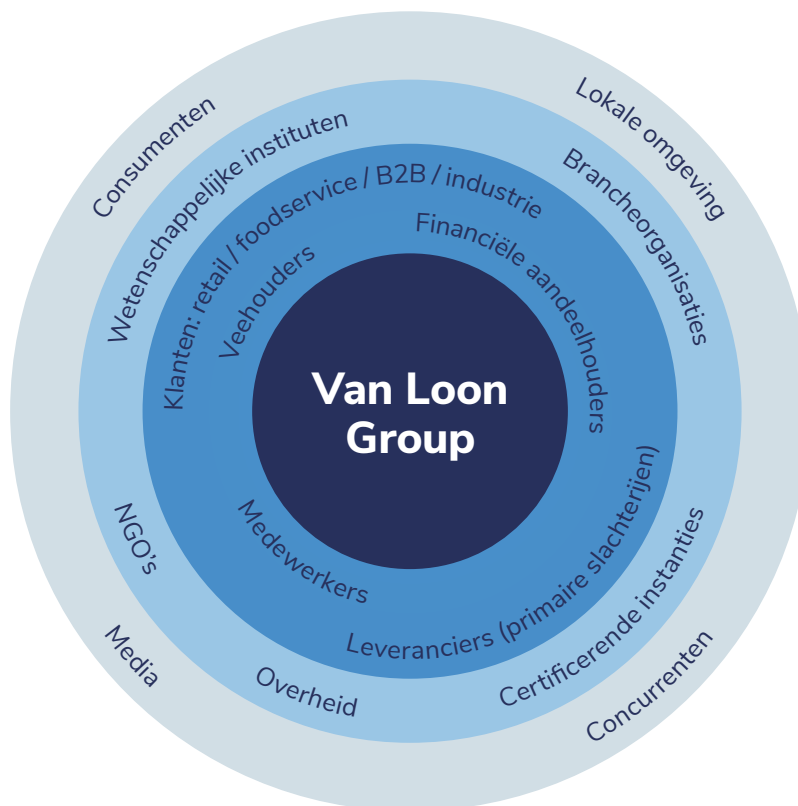
Stakeholders

Van Loon Group speelt als producent van vleesproducten en convenience producten een cruciale rol in de keten.

Samenwerking met stakeholders is van essentieel belang voor het succes van onze onderneming.

De belangrijkste directe stakeholders zijn onze medewerkers, klanten, veehouders en slachterijen. We betrekken deze stakeholders actief bij het vormgeven van ons duurzaamheidsprogramma. Wij volgen nauwgezet trends in duurzaamheid in binnen- en buitenland, onder meer door

gesprekken met onze klanten te voeren en marktanalyses te volgen. Het is onze ambitie om 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 2030 behoort meer dan de helft van de volwassen bevolking tot de Gemaksgeneratie (Generatie Z en de Millennials). Een generatie die kiest voor de gemaksgerichte levensstijl. De behoefte aan lekkere, gezonde, duurzame en snelle maaltijden neemt hiermee steeds verder toe. De keuze voor gezond eten komt onder druk te staan wanneer er weinig tijd is. Als foodbedrijf spelen we met onze duurzame en lekkere vleesproducten en convenience producten in op deze wensen van de consument. We zijn voortdurend bezig onze producten gezonder te maken en bedenken innovatieve oplossingen die voldoen aan de vraag naar gemak. Het borgen van voedselveiligheid is hierbij evident. Daar moeten consumenten en klanten blind op kunnen vertrouwen.

MVO-thema's bij de pijler Consument en Gezondheid

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



DUURZAAM PRODUCEREN

Duurzaam produceren is de norm. Als familiebedrijf is Van Loon Group al meer dan 20 jaar bezig met de vraag hoe we iedere dag een stapje duurzamer kunnen ondernemen. We zijn koploper in duurzaamheid. Binnen onze bedrijven hebben we al grote stappen gezet, zoals het overstappen naar natuurlijke koudemiddelen in onze installaties, verlichting vervangen door LED en maximaal gebruik van zonnepanelen op onze locaties. Daarbij zijn we continu bezig om binnen ons bedrijf te communiceren over duurzaamheid zodat duurzaam gedrag bij medewerkers wordt gestimuleerd.

MVO-thema's bij de pijler Duurzaam Produceren

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



KETENREGIE EN DIERENWELZIJN

Succesvol duurzaam en diervriendelijk ondernemen kan alleen als dit in de hele keten verankerd is. Van Loon Group zorgt er als ketenregisseur voor dat vereiste werkwijzen door iedere schakel in de keten goed uitgevoerd worden. Wij zijn zowel ketenregisseur rundvlees als varkensvlees. Een deel van ons rundvlees is 2-sterren Beter Leven gecertificeerd en 100% van ons varkensvlees is 1-ster Beter Leven gecertificeerd. We zijn inmiddels 4 jaar onderweg met ons innovatieve ketenconcept Varken op z'n Best. En in 2023 hebben we ook voor Rund een nieuw ketenconcept gelanceerd: Rund op z'n Best. Op die manier zetten we mooie stappen op het gebied van gezondheid, footprint en transparantie in de keten.

MVO-thema's bij de pijler Ketenregie en Dierenwelzijn

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



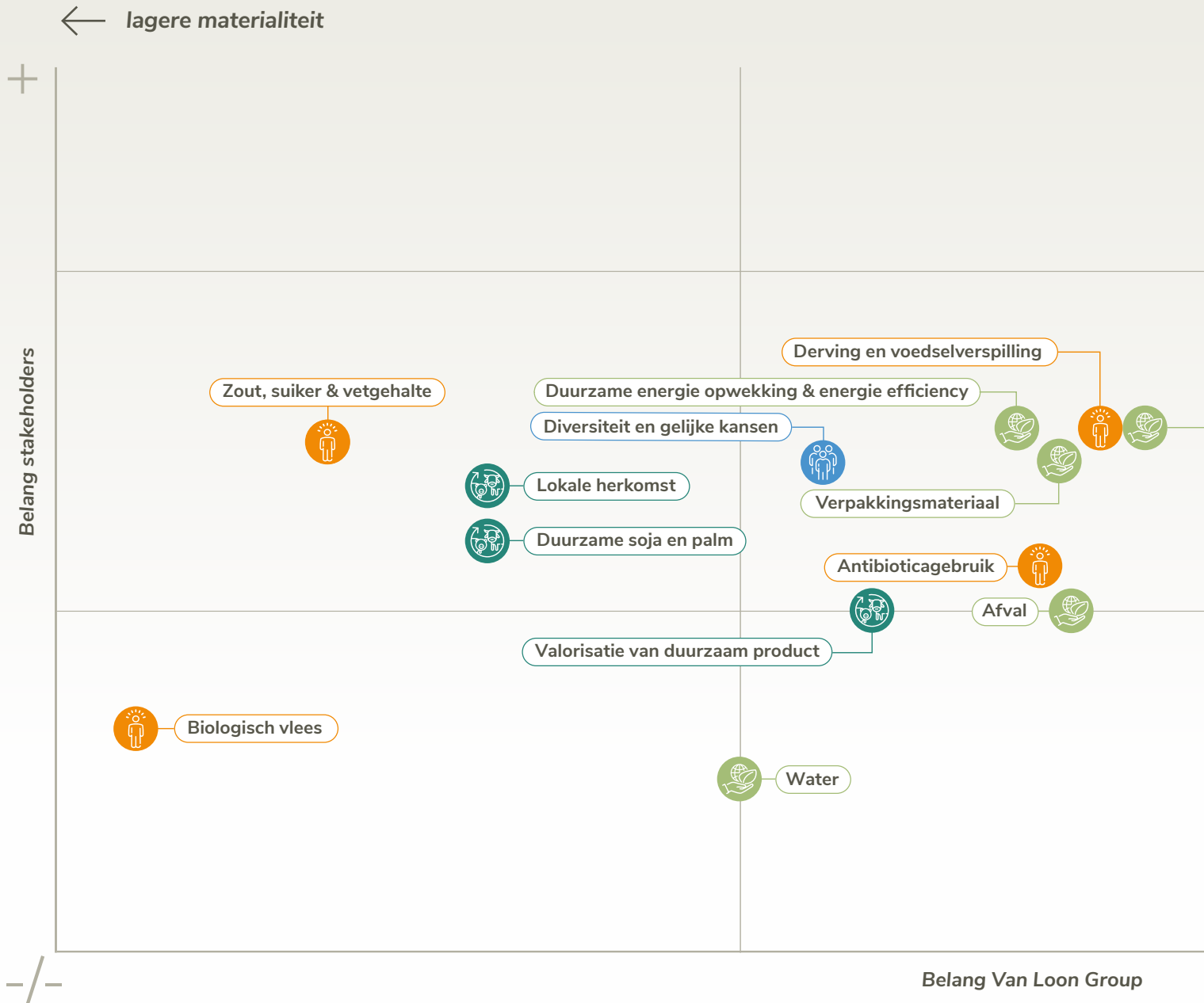
WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

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. Het is ons doel onze medewerkers te boeien en te binden door aandacht en oog voor iedere individuele medewerker. We geven medewerkers ruimte om zichzelf te ontwikkelen. Via de Van Loon 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

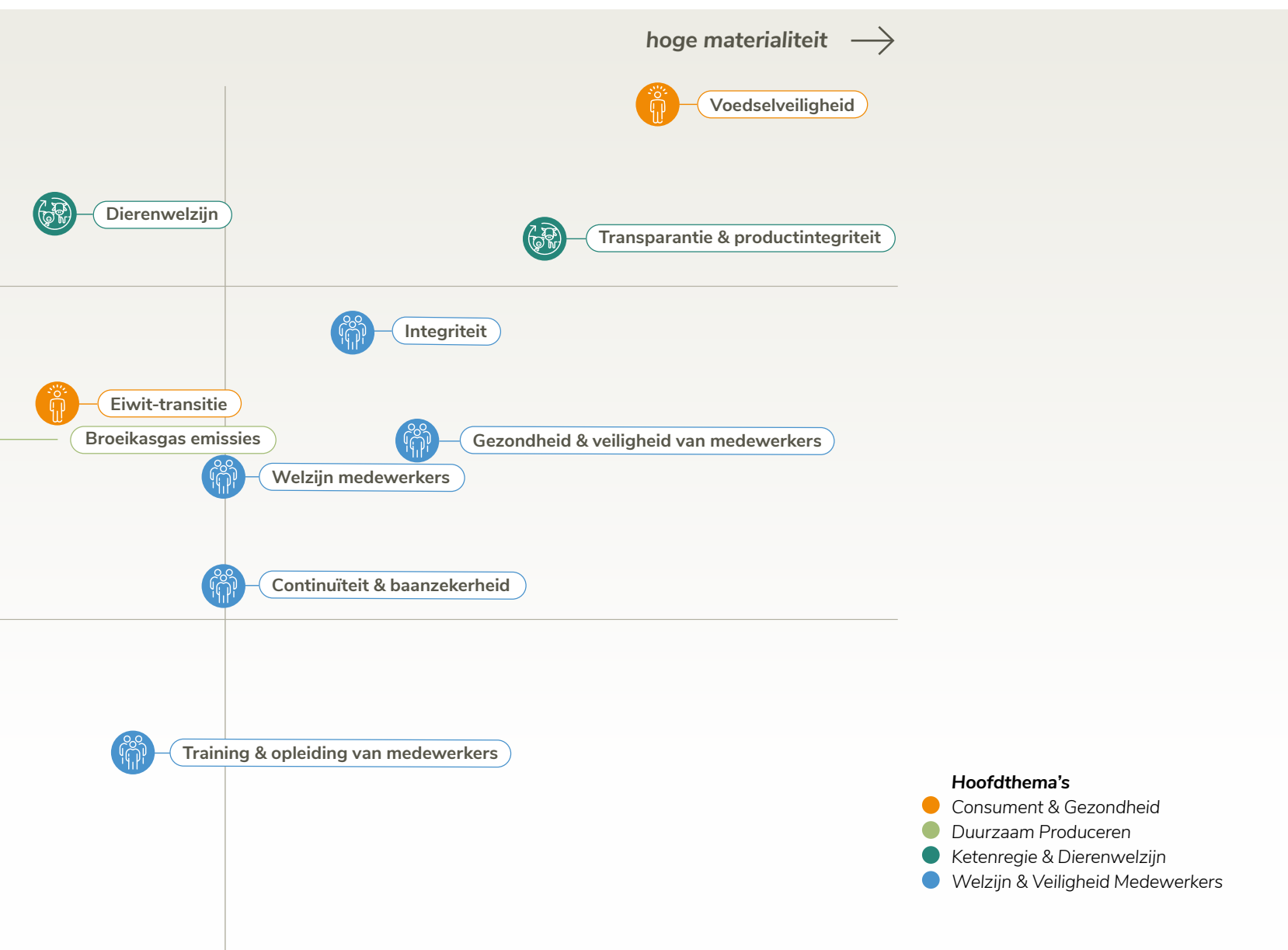
- Training en opleiding van medewerkers
- Diversiteit en gelijke kansen
- Continuïteit en baan zekerheid
- Welzijn medewerkers
- Gezondheid en veiligheid van medewerkers
- Integriteit

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 2023 bereikten per MVO-thema.



Hoofdthema's

- Consument & Gezondheid
- Duurzaam Produceren
- Ketenregie & Dierenwelzijn
- Welzijn & Veiligheid Medewerkers



MVO-PIJLERS

Overview resultaten 2023



CONSUMENT & GEZONDHEID

Verbeteringen Voedselveiligheid

- Samen met HR heeft QA gewerkt aan een nieuwe verbeterde structuur ten aanzien van het opleiden van medewerkers met betrekking tot kwaliteit, voedselveiligheid en integriteit.
- Alle productielocaties zijn IFS-gecertificeerd.

Biologisch vlees

- De biologische varkens zijn in 2023 gezonder geworden. Het gemiddelde antibioticagebruik was, ondanks dat het al laag was, toch nog gezakt met 53% bij de zeugen, 31% bij de biggen en 12% bij de vleesvarkens.

Reductie zout & suiker

- Binnen de gehaktproducten zoals worsten en slavinken maar ook shoarmareepjes, schnitzels en gemarineerde speklappen zijn forse verbeteringen doorgevoerd.
- In totaal heeft dit een reductie opgeleverd van 7357 kg zout per jaar.
- Alle kant-en-klaar maaltijden van Bonfait voldoen aan Nutriscore A of B.

Tegengaan van voedselverspilling

- In 2023 hebben we in totaal 99.284 kilo product gratis geleverd aan de Voedselbanken Nederland. Bij een standaard portiegewicht van 80 gram, zijn dit ongeveer 1,25 miljoen porties.

Eiwittransitie

- In 2023 hebben we ons assortiment hybride producten fors uitgebreid. Onze hybride producten hebben een vergelijkbare smaak en textuur als vleesproducten maar wel met een lagere CO₂-footprint.



DUURZAAM PRODUCEREN

SBTi

- Verduurzaming van ons bedrijf en onze (dierlijke) ketens is een van de belangrijkste strategische pijlers voor Van Loon Group. Om hier concrete invulling aan te geven, heeft Van Loon Group zich in 2023 aangesloten bij het Science Based Targets initiative (SBTi). Het SBTi heeft de CO₂-reductiedoelstellingen van Van Loon Group voor 2030 gevalideerd en goedgekeurd.



Besparing energiebronnen

- In 2023 is het absolute elektraverbruik met 5% gedaald en het gasverbruik is gedaald met 4% ten opzichte van 2022.
- In 2023 hebben we 2.821 MWh zelf opgewekt. Procentueel was dit 6,1% (in 2022: 5,8%) van het totale elektraverbruik.
- In 2023 hebben we voor € 223.000 aan energiebesparende en milieu verbeterende investeringen gedaan. Waaronder het vervangen van warmwaterketels in Best en Eersel door een efficiënter type en het plaatsen van LED verlichting.
- In Denekamp is de luchtbehandelingsinstallatie vervangen waarmee we een beter werkklimaat creëren voor onze medewerkers maar ook energie-efficiënter kunnen koelen. Ook is een deel van de koelinstallatie van de ijswaterinstallatie vervangen.

Verpakkingen

- Op onze locatie in Son, is ruim 49 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 94 ton CO₂ ten opzichte van niet-recyclen.





KETENREGIE & DIERENWELZIJN

Varken op z'n Best

- In november hebben we voor de eerste keer een boerevent gehouden waar alle varkenshouders uitgenodigd waren. Tijdens dit event hebben we stilgestaan bij de bereikte resultaten van Varken op z'n Best over de afgelopen jaren en hebben we vooruitgekeken naar nieuwe ontwikkelingen. De reacties waren zeer positief en dit gaan we structureel oppakken in 2024.
- De pilot projecten op het gebied van ongecoupeerde staarten en vrijloopkraamhokken voor de zeug zijn gestart. Deze projecten voeren we samen uit met de Dierenbescherming, Ministerie van LNV en een van onze retailklanten. De projecten worden begeleidt door Wageningen Universiteit. Dit project loopt van 2023 tot en met 2025. Het doel is om een grote stap vooruit te zetten op het gebied van dierenwelzijn.



Rund op z'n Best

- In 2023 hebben we ook een rundvlees keten opgezet: Rund op z'n Best, topkwaliteit rundvlees van dichtbij. Nederlands vlees met regionaal voer, zonder ingrepen aan het dier en met een afnamegarantie voor de boer.



WELZIJN & VEILIGHEID MEDEWERKERS

Medewerkerstevredenheidsonderzoek

- In 2023 heeft Van Loon Group het anders aangepakt. In plaats van het uitvoeren van een jaarlijks medewerkers tevredenheidsonderzoek (MTO) zijn we gestart met het uitvoeren van pulse onderzoeken. Dit zijn verkorte onderzoeken waarin we het aantal vragen gelimiteerd hebben. Het voordeel van het inzetten van pulse onderzoeken is dat we het vaker per jaar kunnen inzetten. Zo kunnen we de voortgang van de ingezette acties sneller meten en bijsturen waar nodig.

Gezondheid en Veiligheid medewerkers

- Binnen Van Loon Group streven we naar een veilige werkplek voor onze medewerkers en derden. Dit doen we door te investeren in veilige machines en productie-locaties. In 2023 hebben we ruim 450.000 euro geïnvesteerd in veiligere of meer ergonomische machines en installaties.
- Op alle locaties hebben we een app geïntroduceerd om gevaarlijke situaties en ongevallen gemakkelijker te kunnen registreren, opvolgen en analyseren. Alle leidinggevenden, BHV'ers en SHE-medewerkers hebben de beschikking over deze app.



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 vermeld 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 (SDG's), 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. Het afgelopen jaar hebben we diverse producten gezonder gemaakt door de reductie van zout en het aantal allergenen. We streven ernaar alle maaltijden te laten voldoen aan Nutriscore A of B. Uiteraard blijft voedselveiligheid onverminderd een belangrijk thema.

Daarnaast werken we er samen met onze ketenpartners aan om het antibioticagebruik in varkensvlees zo ver mogelijk te reduceren.

We dragen bij aan de eiwittransitie. In 2023 hebben we ons assortiment hybride producten fors uitgebreid. Onze hybride producten hebben een vergelijkbare smaak en textuur als vleesproducten maar wel met een lagere CO₂-footprint.

AMBITIES

- Een transparante en duurzame varkensketen
- Gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten
- Bijdragen aan de eiwittransitie
- 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 erop 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 ernaar dat onze eindproducten maximaal voldoen aan de door ons 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	2022	2023
% analyses op eindproducten wat voldoet aan de wettelijke microbiologische norm. (E-coli, stec, listeria, salmonella)		99,8%	99,2%	99,3%
% eigen productielocaties dat IFS/BRC gecertificeerd is	90%	90%	100%	100%
% van toeleveranciers dat GFSI gecertificeerd is*	94%	92%	97%	97,7%

*Leveranciers van grondstoffen, ingrediënten en primaire verpakkingsmaterialen die gebruikt worden voor onze eindproducten.

In 2023 is een opvallende daling geweest van het aantal externe audits. De belangrijkste redenen hiervoor zijn minder klant-audits, met name bij Promessa, en de sluiting van locatie Almere. Daarnaast zijn de Varken van Morgen audits, welke we meerdere per jaar per locatie hadden, vervangen door de meer uitgebreidere IFS Product Integriteits Audits. Omdat we hier een hoge score voor hebben behaald, is de auditfrequentie hiervan verlaagd naar eens in de 2 jaar.

Het totaal aantal kwaliteitscertificaten is gestegen omdat in Best en in Denekamp voor een aantal productgroepen er een Beter Leven keurmerk certificaat is bijgekomen.

In 2023 hebben we de productie van ultraverse maaltijden bij Bonfait uitgebreid. De complexiteit van deze productgroep heeft ertoe geleid dat we in samenspraak met NVWA diverse extra validaties op onze processen hebben uitgevoerd. De verwachting is dat deze in 2024 volledig afgerond zijn.



Overige cijfers	2019	2020	2021	2022	2023
Aantal audits door externe partijen	78	69	108	110	60
Aantal auditdagen door externe partijen	74	65	128	121	65
Aantal uitgevoerde interne audits	507	401	525	597	595
Aantal microbiologische analyses en omgevingsanalyses	26.683	25.483	31.457	31.329	33.736
Aantal unieke kwaliteitscertificeringen	23	23	22	26	26
Aantal kwaliteitscertificaten	91	86	82	90	97

Activiteiten 2023

In 2023 is de wekelijkse en maandelijkse kwaliteitsrapportage herzien om het management beter te kunnen informeren over de belangrijkste issues op gebied van voedselveiligheid en integriteit. Daarnaast plaatst QA maandelijks informatieve berichten op Meatpoint (intranet) om medewerkers actief te betrekken bij kwaliteit.

Met de sluiting van onze productielocatie voor vegetarische producten in Almere zijn alle productieprocessen verplaatst naar Van Loon Son en Eersel waardoor de proces- en productvalidatie helemaal opnieuw is uitgevoerd.

Er is samen met HR gewerkt aan een nieuwe verbeterde structuur ten aanzien van opleiden van medewerkers met betrekking tot kwaliteit, voedselveiligheid en integriteit.

In 2023 is de nieuwe IFS-norm verschenen. Een projectgroep met vertegenwoordigers uit verschillende locaties is aan de slag gegaan om de gewijzigde elementen op te nemen in het kwaliteitssysteem.

Samen met de SHE medewerkers (Safety, Health, Environment) is een nieuwe applicatie geïntroduceerd voor het laagdrempelig melden van incidenten op het gebied van safety.

Bonfait heeft de aansluiting gemaakt bij het centraal kwaliteitssysteem en het QA framework. Ook zijn de leveranciers van Bonfait opgevoerd in het centraal leveranciersportaal.

Het doel was om in 2023 te starten met een aanvullend intern auditprogramma waarbij locaties van Van Loon Group getoetst worden op basis van een risicoprofiel. De inrichting en uitvoering hiervan is vertraagd en gaat daarom van start in 2024.

Vooruitblik 2024

In 2024 zal locatie Maître stap voor stap worden aangesloten op het centraal kwaliteitssysteem en QA framework van Van Loon Group.

Begin 2024 vindt er een review plaats van alle beleidsstukken en onderliggende procedures. Ook het medewerkershandboek wordt herzien zodat medewerkers op de hoogte zijn van de meest actuele richtlijnen.

Om de voorgang te meten ten aanzien van Foodsafetyculture wordt begin 2024 een vervolgenquête uitgezet onder alle vaste medewerkers.

De afdeling QA zal voortaan tijdens de maandelijkse onboardingsdagen voor nieuwe medewerkers een presentatie geven waarbij kwaliteit, voedselveiligheid en integriteit extra onder de aandacht gebracht wordt.

De inrichting van het digitale kwaliteitshandboek wordt aangepast zodat afdelingsverantwoordelijken een grotere rol krijgen bij de review van een document m.b.t. hun discipline.

Alle trainingen aangaande CCP's worden binnen Van Loon Group opgezet via een centraal format en het centrale e-learningssysteem.

De opzet van de leveranciersbeoordeling van dienstverleners welke een significante impact (kunnen) hebben op kwaliteit en integriteit wordt in 2024 herzien. Daarnaast gaan we onze leveranciers bij de grondstoffendivisie doorlopend beoordelen op basis van vastgestelde KPI's om op die manier beter inzicht te hebben in de actuele performance.

In 2024 wordt de verbouwing van de special care afdeling in Eersel afgerond.

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.

	2019	2020	2021	2022	2023
Ingekocht volume Biologisch varkens- en rundvlees (index: 2015=10)	182	157	172	193	185



Het totale verwerkte volume biologisch vlees is in 2023 iets gedaald ten opzichte van 2022. Dit geldt zowel voor rundvlees als varkensvlees uit eigen keten.

De boerenbijeenkomsten waar Best Star Meat in 2022 mee is gestart, zijn in 2023 voortgezet. De biologische varkenshouders hebben in onderling overleg ervoor gekozen om meer samen te gaan werken aan uniformering. Daardoor kunnen ze van elkaar leren en verbeteren.

De biologische varkens zijn in 2023 gezonder geworden. Het gemiddelde antibioticagebruik was, ondanks dat het al laag was, toch nog gezakt met 53% bij de zeugen, 31% bij de biggen en 12% bij de vleesvarkens.

Ook in 2024 blijft gezondheid een belangrijk thema: tijdens de bedrijfsbezoeken bespreken onze Livestock coördinatoren met de varkenshouders onder andere de slachtafwijkingen en het antibioticagebruik. Daarnaast besteden we tijdens gezamenlijke bijeenkomsten meer aandacht aan het gedrag van de varkens. Het doel is om ongenoegen bij het varken in een vroeg stadium te herkennen en hiermee welzijnsproblemen te voorkomen.

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 verzadigd vet. Welvaartsziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten worden hierdoor een steeds groter probleem. Een verlaging van zout, suiker en verzadigd vet in bewerkte producten draagt bij aan een verbetering van de gezondheid van consumenten.

Afbakening

De productie van bewerkte eindproducten.

Ambitie

Wij streven naar het steeds gezonder maken van onze producten door het zout-, suiker- en verzadigd 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 ervoor dat dit gerealiseerd wordt. Vlees heeft ook veel gezonde eigenschappen (o.a. vitamines/ijzer). We streven ernaar om ook onze hybride producten net zo gezond te laten zijn.



Activiteiten 2023

Het afgelopen jaar hebben onze R&D medewerkers zich vooral gericht op het verbeteren van de recepturen van gehaktproducten zoals worsten en slavinken maar ook shoarmareepjes, schnitzels en gemarineerde speklappen. In totaal heeft dit een reductie opgeleverd van 7357 kg zout per jaar.

Bij Brandenburg Culinair zijn de gegaarde sucadelapjes en gegaard draadjesvlees verlaagd in zout. Voor de locatie Best en Beilen is tarwevezel vervangen door een vezel waar het allergeen tarwe uit verwijderd is. Het totale productievolume waar deze vezel in wordt verwerkt is 172 Mton per jaar.

De voorbereidingen voor invoeren Nutriscore op vleesproducten zijn afgerond.

Bonfait streeft ernaar dat alle maaltijden voldoen aan Nutriscore A of B. Vanuit het CBL zijn geen nieuwe richtlijnen voor Nutriscore op maaltijden ontvangen.

Vooruitblik 2024

Voor vrijwel alle producten voldoen we nu al aan de gezondheidsconvenanten van onze afnemers. Maar ook hier geldt: "iedere dag beter".

Zo staat bij Brandenburg een upgrade van de pekels voor culinaire producten op de planning en wordt in Son het rund- en kipassortiment geoptimaliseerd voor wat betreft zout- en suikerreductie.

Voor een deel van onze afnemers wordt in Q3 van 2024 de Nutriscore geïntroduceerd.

Onze klanten hebben nog geen eisen/doelen gesteld voor de Nutriscore van vleesproducten. Voor 2024 staan hier dan ook geen specifieke projecten voor op stapel.

In het kader van de eiwittransitie ligt bij R&D in 2024 de focus op het ontwikkelen van hybride producten, vlees waaraan plantaardige grondstoffen zijn toegevoegd. We verwachten dat dit bijdraagt aan een (beperkte) daling van het verzadigd vet. Voor deze producten zal de positieve impact op het milieu groter zijn dan op de gezondheid.



MVO-THEMA ANTIBIOTICAGEBRUIK

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

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

Afbakening

Als ketenregisseur hanteert Van Loon Group de strengste

richtlijnen op het gebied van antibioticagebruik en monitoren wij het antibioticagebruik bij de veehouders uit eigen keten.

Ambitie

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

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

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

Activiteiten 2023

Een van de belangrijkste pijlers van ons ketenconcept Varken op z'n Best is gezondheid. Dat is niet zonder reden. Een gezond varken voelt zich beter en groeit daardoor ook beteren gedraagt zich ook beter. Dit helpt bijvoorbeeld weer in het reduceren van staartbijten.

Binnen het Varkens Advies Team (VAT) werken de dierenarts, voerleverancier en varkenshouder samen aan de verbetering van de diergezondheid en het verlagen van het antibioticagebruik. En met succes. De doelstellingen die we voor 2025 hadden geformuleerd hebben we voor alle diercategorieën al in 2023 gerealiseerd.

Het antibioticagebruik ligt al een aantal jaren onder het landelijk gemiddelde en ook het aantal varkens zonder slachtafwijking stijgt. In 2023 met 1,4% ten opzichte van 2022.

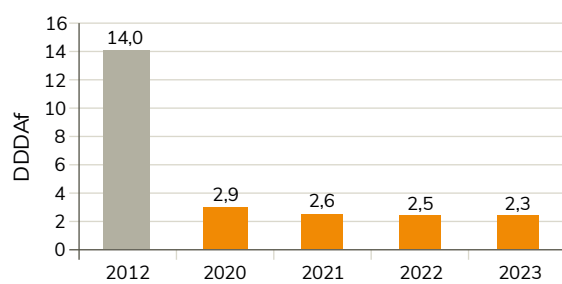
Vooruitblik 2024

Voor de komende jaren zullen we in overleg met onze varkenshouders nieuwe doelen stellen op het gebied van gezondheid. Met name de individuele bedrijven die nog boven de norm zitten, worden intensiever begeleid vanuit het Varkens Advies Team. We zetten ook meer in op het delen van data en best practices van andere bedrijven. Zowel data vanuit het varkensbedrijf als vanuit de slachterij.

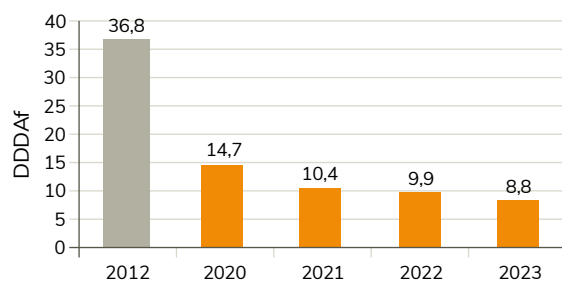
Voor onze VOB-Online applicatie zal een nieuw dashboard worden gemaakt waarmee het VAT team betere analyses kan maken op het gebied van hygiëne, management, dierenwelzijn en diergezondheid. Dit draagt bij aan een verdere verbetering van de diergezondheid en het management.

Resultaten

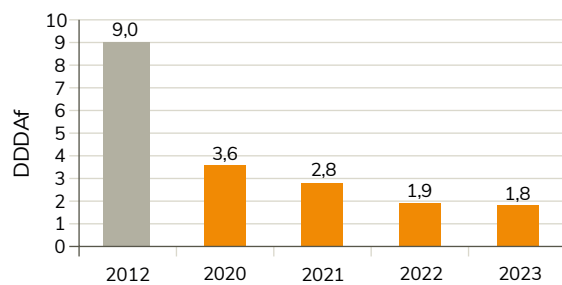
Zeugen/zuigende biggen



Speenbiggen



Vleesvarkens



MVO-THEMA DERVING 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. Verspilling vindt plaats in alle schakels van de keten: vanaf het zaaien van de gewassen op de boerderij, in het productieproces tot en met het opslaan bij de consument. Door 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.

	2019	2020	2021	2022	2023
Donatie eindproduct aan Voedselbank Nederland (kg/jaar)	32.261	81.271	221.839	320.887	99.284

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

Sinds het coronajaar 2020 hebben wij de samenwerking met Voedselbanken Nederland geïntensiveerd. Wij vinden het onze sociale verantwoordelijkheid als voedselproducent om de mensen die gebruik moeten maken van de Voedselbank te steunen. Daarom leveren we niet alleen producten die over-geproduceerd zijn maar produceren we ook producten speciaal voor de Voedselbank. In 2023 hebben we in totaal 99.284 kilo gratis geleverd aan de voedselbanken. Bij een standaard portiegewicht van 80 gram, zijn dit ongeveer 1,25 miljoen porties.

Activiteiten 2023

In 2023 is hard gewerkt aan het implementeren van een nieuwe plantool op de locatie in Son. Deze wordt in januari 2024 in gebruik genomen. Daarnaast hebben we met een grote klant een project opgestart voor joint forecasting. Dit helpt om efficiënter te plannen waardoor er minder uitval is.

Vooruitblik 2024

Het verminderen van productieverliezen is een standaard onderdeel van de jaarplannen op alle locaties. Enerzijds vanuit economisch perspectief en anderzijds om verspilling te minimaliseren. De nieuwe plantool wordt in 2024 uitgerold in Son, Eersel en Beilen. Daarnaast wordt het project joint forecasting uitgebreid naar meerdere afnemers.

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.8

MVO-THEMA EIWITTRANSITIE

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 intensieve veeteelt. Een geleidelijke verschuiving van consumptie van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten draagt bij aan het verlagen van de druk op het milieu en klimaat.

Afbakening

De productie en verkoop van hybride vleesproducten en (deels) plantaardige convenience producten door Van Loon Group.

Ambitie

Van Loon Group volgt de consument in de geleidelijke verschuiving van dierlijke naar plantaardige eiwitten, onder andere door het ontwikkelen van innovatieve hybride producten, die smaakvol, gezond, duurzaam en betaalbaar zijn.

Activiteiten 2023

Om efficiënter te kunnen produceren is in 2023 de productie van vleesvervangers verplaatst van Almere naar Son en Eersel. De locatie Almere is gesloten en de medewerkers hebben we op een goede manier kunnen herplaatsen.

In 2023 hebben we voor diverse klanten meer dan 25 vegetarische en vegan producten geïntroduceerd. Hieronder zijn veel unieke producten zoals vegan kibbeling en vegan cordon bleus.

Daarnaast hebben we ons assortiment hybride producten fors uitgebreid.

Vooruitblik 2024

De markt voor vegan- en vegetarische vleesvervangers zien we stabiliseren en zelfs teruglopen. Hoewel het aandeel vegan en vegetarische producten in de omzet van Van Loon Group in 2023 is gestegen, verleggen we de focus in 2024 naar hybride producten. Dit zijn vleesproducten die deels (10-50%) bestaan uit plantaardige grondstoffen. Hiervoor gebruiken we onze eigen vegan FiberFort™ vezels of grondstoffen zoals zeewier.

Onze hybride producten hebben een vergelijkbare smaak en textuur als vleesproducten maar wel met een lagere CO₂-footprint. En het allerbelangrijkste: ze zijn erg lekker!



Wilfred Walstra (48), Commercieel Manager van Van Loon Convenience

Consumenten kiezen voor vers en gezond

Van Loon Group is alweer 3 jaar actief in de markt van Convenience. In 2021 werd maaltijdbereider Bonfait met succes aan de groep toegevoegd. Later volgde uitbreiding met Maître. Het assortiment convenience werd hiermee breder, nu produceren we naast (ultra) koelverse maaltijden, maaltijdcomponenten en salades, ook verse soepen en sauzen. Wilfred Walstra neemt ons mee in de trends en ontwikkelingen en hoe wij daarop inspelen.

“Binnen de divisie Van Loon Convenience bedienen we zowel Retail als Foodservice, voornamelijk in Nederland. Een klein deel is export, dit betreft Scandinavië en UK. Retail is onze belangrijkste afzetmarkt. In Foodservice bieden we verschillende basisconcepten aan onder het eigen merk Bonfait, van salades, maaltijdcomponenten tot klant-en-klare nasi en bami en soepen”, vertelt Wilfred. “In Retail is het grootste deel dat we produceren koelverse maaltijden. Onze locaties in Denekamp en Oude-Tonge hebben ieder hun eigen kracht.” In Denekamp koken we basis verse maaltijden die we met diverse procedés warm afvullen. Hierdoor zijn er nagenoeg geen toevoegingen nodig, waardoor smaak behouden blijft en het product een iets langere houdbaarheid heeft. In Oude-Tonge produceren we Cold Fill, we koken, laten het afkoelen en vullen daarna, eventueel met garnering, af. Deze maaltijden zijn (ultra)vers en korter houdbaar.”

Verse en gezonde ingrediënten

In 2030 behoort meer dan de helft van de volwassen bevolking tot de Gemaksgeneratie (Generatie Z en de Millennials). Een generatie die kiest voor de gemaksgerichte levensstijl. De behoefte aan lekkere, gezonde, duurzame en snelle maaltijden neemt hiermee steeds verder toe. Wilfred: “We zien inderdaad een sterke ontwikkeling naar meer vers en gezond binnen de categorie maaltijden. Voor de jonge consument staat een korte houdbaarheid gelijk aan vers. Terwijl de oudere generatie een langere houdbaarheid ook percipieert als vers. Hoe dan ook, verse ingrediënten die gezond zijn, worden steeds belangrijker. We gebruiken vaker ingrediënten die een verse uitstraling geven aan de maaltijd. Denk aan verse kleurrijke groente of garnering, bijvoorbeeld verse peterselie, een verse kaas of een nootje. Ook wordt gekozen voor ingrediënten die kleur en structuur behouden.



Een voorbeeld hiervan is een andijviestamppot die wij vorig jaar gemaakt hebben. In plaats van de andijvie door de puree te mengen, wordt de rauwe andijvie bovenop de puree geserveerd. Thuis alleen even opwarmen en mengen.”

Uiteenlopende trends: van plantaardig tot functional foods

Wilfred vervolgt: “Andere trends zijn de focus op plantaardig, nieuwe wereldkeukens, functionele maaltijden, plantaardig of hybride en aandacht voor nieuwe verpakkingen. Wat je ziet in ons basisvers assortiment dat de nadruk gelegd wordt op groente in plaats van vlees. Op de verpakking staat bijvoorbeeld: bloemkool met gehaktbal in plaats van andersom. In koelverse maaltijden worden keukens uitgebreid. Denk hierbij aan wereldkeukengerechten zoals Tikka Masala, Chili con Carne of een Surinaamse Roti. Dan heb je nog de trend van de

“Andere trends zijn de focus op plantaardig, nieuwe wereldkeukens, functionele maaltijden, plantaardig of hybride en aandacht voor nieuwe verpakkingen”.

functionele maaltijden. Deze is in de UK al een stuk groter, maar begint in Nederland ook voet aan de grond te krijgen. Dit zijn maaltijden met een specifieke functionaliteit zoals Keto, Koolhydraatarm, Vegetarisch/Pescotarisch etc. Verpakkingen veranderen ook. Wij reduceren de hoeveelheid verpakkingsmateriaal. Hierin hebben we grote stappen gezet, door lagere, kleinere bakken te gebruiken en bijvoorbeeld de sleeves te vervangen door kleinere C-labels..”

Soepen hardst groeiende categorie

Kortom: genoeg kansen in convenience en dan hebben we nog niet eens ingezoomd op de andere categorieën zoals soepen en sauzen. “De categorie soepen is het hardst groeiend binnen verse convenience. Soep wordt allang niet meer alleen gegeten als voorgerecht. Soep kent inmiddels vele consumptiemomenten gedurende de dag. Bij de lunch, in de middag als oppepper of gecombineerd met bijvoorbeeld een verse salade als snelle avondmaaltijd. Consumenten associëren soep met gezond. Deze effecten hebben de afzet van soepen een enorme boost gegeven. Het begrip convenience wordt breder en ook verse sauzen sluiten hier perfect op aan. De concurrentie binnen convenience wordt wel groter, naast de verse maaltijden, zijn diepvries maaltijden en verspakketten in opkomst en het traditionele retail kanaal ondervindt steeds meer concurrentie van online aanbieders van vers gekookte maaltijden. Als commercieel team blijven we de ontwikkelingen op de voet volgen. We komen veel in winkels, monitoren wat er in de horeca gebeurt en kijken goed over de grens. Samen met R&D en Category development blijven we continu doorontwikkelen op convenience.”







Duurzaam produceren

Van Loon Group is koploper in duurzaamheid in de sector. Ook het afgelopen jaar hebben we hier weer hard aan gewerkt en diverse aanpassingen doorgevoerd die ons bedrijf een stuk duurzamer maken. Om hier concrete invulling aan te geven, heeft Van Loon Group zich in 2023 aangesloten bij het Science Based Targets initiative (SBTi). Het SBTi heeft de CO₂-reductiedoelstellingen voor Van Loon Group voor 2030

gevalideerd en goedgekeurd. Met deze ambitieuze doelen voldoet Van Loon Group aan het klimaatakkoord van Parijs om de wereldwijde opwarming van de aarde tot maximaal 1,5°C te beperken. Als ketenregisseur is Van Loon Group in staat dit commitment aan te gaan. Samen met onze ketenpartners houden we duurzame vleesproducten en convenience producten voor iedereen bereikbaar.

AMBITIES

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



06 Schoon water en
sanitair

Bijdrage aan SDG 6.4

MVO-THEMA WATER

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

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



We streven ernaar om jaarlijks 1% minder water te verbruiken per extern verkochte kilo en we willen de vervuilingsgraad van ons proceswater verlagen. In 2022 en 2023 is het waterverbruik per geproduceerde ton product flink gestegen ten opzichte van 2021. Dit wordt veroorzaakt door het opnemen van Promessa en Bonfait vanaf 2022. Bij dit type bedrijven wordt relatief meer water verbruikt per kilo dan bij de grondstofbedrijven.

Aangezien een groot deel van het water wordt gebruikt voor reiniging van machines en panden, wordt deze KPI sterk beïnvloedt door het volume dat in een locatie geproduceerd wordt. In 2023 is de productie van locatie Almere en van locatie Deventer verplaatst naar andere locaties binnen de groep. Dit zal vanaf 2024 een sterk (positief) effect hebben op het waterverbruik per kilo verkocht product.

Afbakening

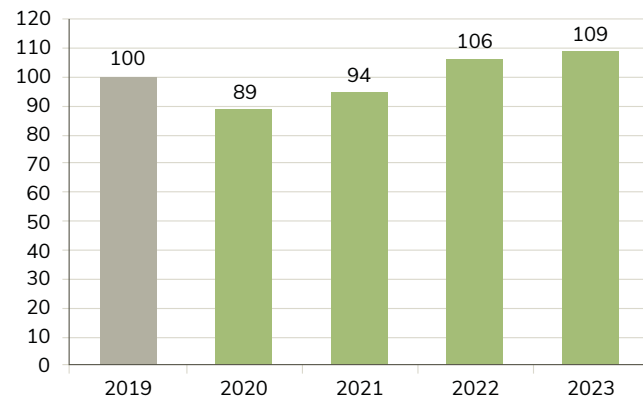
Het gaat hierbij om het gebruik van water binnen de productielocaties van Van Loon Group.

Ambitie

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

Waterverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2019 = 100



Het basisjaar van dit overzicht is aangepast van 2011 naar 2019. Hiermee is dit gelijk getrokken met het basisjaar voor onze CO₂-reductiedoelstellingen die zijn gevalideerd door het SBTi.

MVO-THEMA AFVAL

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.5



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

Bij het produceren en verpakken van vlees komt 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 wordt.

Afbakening

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

Ambitie

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

Op onze locatie in Son, is ruim 49 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 94 ton CO₂ ten opzichte van niet-recyclen.

Het grootste deel van ons afval bestaat uit verpakkingsmateriaal en disposables die we gebruiken in ons productieproces. Om dit te minimaliseren scheiden we karton en schoon plastic waar mogelijk zodat dit gerecycled kan worden.

Vanaf 2023 worden de gegevens centraal geregistreerd zodat we per locatie een goed overzicht hebben van de verschillende afvalstromen en hier besparingsprogramma's op kunnen zetten.

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 maatschappelijk probleem. In het kader van de energie-transitie is het van belang dat steeds minder fossiele brandstoffen worden gebruikt.

Afbakening

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

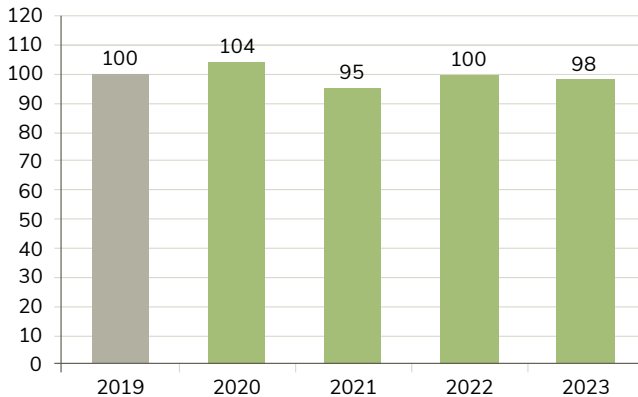
Ambitie

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

Zowel het elektraverbruik als het gasverbruik is in 2023 gedaald. Zowel absoluut als per verkochte kilo.

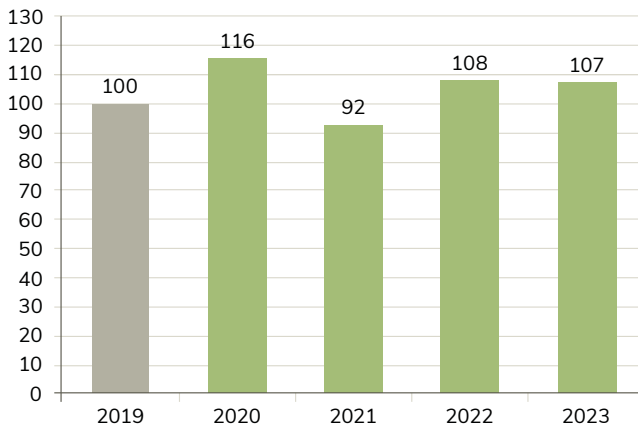
Electraverbruik: kWh per ton verkocht

Index: 2019 = 100



Gasverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2019 = 100



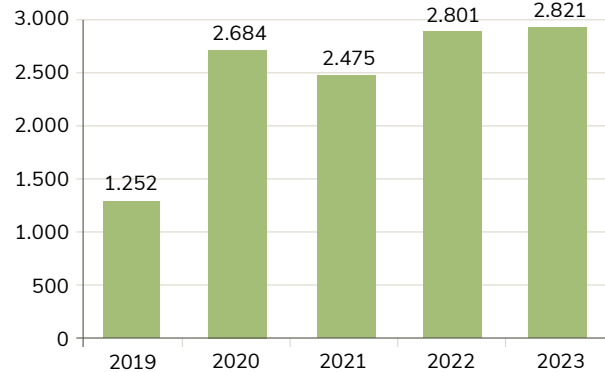
Het basisjaar van dit overzicht is aangepast van 2011 naar 2019. Hiermee is dit gelijk getrokken met het basisjaar voor onze CO₂-reductiedoelstellingen die zijn gevalideerd door het SBTi.

Naast de energiebesparende maatregelen die we de laatste jaren geïmplementeerd hebben, is een belangrijke reden de sluiting van locatie Almere en de gedeeltelijke sluiting van locatie Deventer. De productie is verplaatst naar andere locaties waardoor deze efficiënter benut worden en er per

saldo minder energie nodig is voor productie, opslag, verwarmen en koelen. We verwachten dat dit effect in 2024 nog groter zal zijn. Om onze eindproducten op een voedselveilige en kwalitatief hoogstaande wijze te maken, gebruiken we veel energie. 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 zonnepanelen of door groene energie in te kopen. In 2023 was 43% van onze ingekochte elektra afkomstig uit hernieuwbare bronnen.

Electra opgewekt (MWh) totaal alle bedrijven



In 2023 is 2.821 MWh zelf opgewekt. Dit is vergelijkbaar met 2022. Er zijn in 2023 geen zonnepanelen bijgeplaatst. De hoeveelheid zelf opgewekte elektra ten opzichte van het totale verbruik is 6,1%.

De organische reststromen die vrijkomen bij onze productieprocessen (vet en slibafval) worden gebruikt om bio-energie op te wekken. Dit draagt bij aan de beperking van inzet van fossiele brandstoffen en dus ook aan de CO₂-uitstoot.

Organische reststromen (vet/slibafval)

	2019	2020	2021	2022	2023
Opgewekte Bio-energie uit organische reststromen (MWh)	924	925	1.196	1.322	1.325
Reductie CO ₂ emissie (ton)	659	659	852	942	945

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 verkochte 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 2023

In 2023 is op alle locaties opnieuw de Energy Efficiency Directive Audit (EED) uitgevoerd. Deze EED-audit geeft een gedetailleerd overzicht van alle energiestromen binnen de onderneming en geeft een goed inzicht in de mogelijke besparingsmaatregelen en de te verwachten effecten daarvan. Het gaat hier onder andere om het energiegebruik van gebouwen, installaties, industriële processen en het zakelijk vervoer. Alle maatregelen uit de audits van 2019 waren reeds uitgevoerd. De besparingsmogelijkheden uit de nieuwe EED-audits worden op het investeringsprogramma van de komende jaren geplaatst.

In 2023 hebben we voor € 223.000 aan energiebesparende en milieu verbeterende investeringen gedaan. Waaronder het vervangen van warmwaterketels in Best en Eersel door een efficiënter type en het plaatsen van LED verlichting. In Dene-kamp is de luchtbehandelingsinstallatie vervangen voor €525.000 waarmee we een beter werkklimaat creëren voor onze medewerkers maar ook energie-efficiënter kunnen koelen. En is een deel van de koelinstallatie van de ijswaterinstallatie vervangen.

Vooruitblik 2024

In Eersel worden aanpassingen in de spiraalvriezer gedaan waardoor het dichtvriezen van de koelblokken wordt voorkomen of verminderd. Hiermee verlagen we het energieverbruik van de vriezer.

Door het sluiten van locaties Almere en de gedeeltelijke sluiting van locatie Deventer in 2023, zal de benodigde full year hoeveelheid elektra en gas naar verwachting verder dalen ten opzichte van 2023.

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 voedingsmiddelen is van belang om een hoge mate van voedselveiligheid te garanderen en derving te minimaliseren. Met name kunststof materialen bieden hiervoor de juiste eigenschappen, echter zorgt het gebruik van deze materialen ook voor uitputting van grondstoffen en een grote milieudruk.

Afbakening

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

Ambitie

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

Activiteiten 2023

In 2023 hebben we diverse acties uitgevoerd met betrekking tot het reduceren van de hoeveelheid verpakkingsmateriaal. Zo zijn de laatste gehaktartikelen bij Van Loon Noord omgezet van tray naar flowpack. En is locatie Deventer overgestapt naar een andere tray. Deze trays zijn gemiddeld 1 gram lichter dus ook minder plastic. Hierdoor is de reductie ca. 30.000kg plastic per jaar. Bij Brandenburg Culinair zijn we overgestapt naar een dunner vacuümfolie voor de beenhammen en varkenshazen.

Om onze verpakkingen beter te kunnen recylen hebben we onze kip vlugklaar artikelen omgezet van gekleurde trays naar transparante trays. De PE-coating van onze diepvries consumptendoosjes is vervangen door een recyclebare laklaag. Hierdoor mogen de doosjes bij het papier in plaats van bij het restafval.

Bij Van Loon Best zijn de Slagersvers verpakkingen omgezet naar mono PET tray (ca. 2.7 miljoen trays/jaar) wat voor een betere recycling zorgt van de tray.

Daarnaast hebben we diverse praktijktesten uitgevoerd naar de mogelijkheden om alle trays om te zetten van PET-PE naar mono PET. Hierbij hoort dan ook folie omzetting en eventueel aanpassen etiketten.

Vervanging skin tray door flatskin bij locatie Van Loon Son is niet doorgegaan op verzoek van de klant. Dit geldt ook voor de trays met gerecycled materiaal bij Bonfait.

Vooruitblik 2024

We blijven met onze klanten in gesprek met betrekking tot keuzes voor reductie en/of recycling. Dit gaat over een keuze tussen reductie van verpakkingsmateriaal of het beter kunnen recylen van het verpakkingsmateriaal: Mono PET 0% reductie, 100% recyclebaar, flowpack 50-70% reductie maar 0% recyclebaar. Zo zullen we samen bepalen of we bijvoorbeeld gehaktproducten omzetten naar flowpack (minder folie) of onze energie stoppen in mono PET trays (beter recyclebaar). Als Van Loon Group blijven we streven naar een 100% recyclebare consumentenverpakking. De verschillende weggooi-eenheden van de consumenteneenheden (CE's) dienen te voldoen aan de geldende richtlijnen vanuit Verpact.

Omdat een mono PET tray in combinatie met de topseal folie op de langere termijn niet geheel recyclebaar is, gaan we dit jaar testen met de omzetting naar een combinatie die wel gerecycled kan worden. We verwachten dat tegen het einde van het jaar een deel van ons assortiment is overgezet naar de nieuwe tray.

Daarnaast lopen er testen om ook de folie en de etiketten 100% recyclebaar te maken. Hierdoor zal de gehele CE en/of weggooi-eenheid recyclebaar zijn.

Het uiteindelijke doel is niet gewijzigd en dit blijft om eind 2025 te voldoen aan de richtlijnen vanuit het (oude) Plastic Pact en klanteisen.



MVO-THEMA BROEIKASGASEMISSIES

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. De producten van Van Loon Group met daarbij behorende productieprocessen leiden tot het ontstaan van broeikasgasemissies. Wij hebben de verplichting om te voldoen aan wet- en regelgeving op dit vlak.

Afbakening

Het betreft de uitstoot van eigen directe en indirecte emissies (scope 1 en 2) en van emissies in de waardeketen buiten ons bedrijf (scope 3). Upstream richting onze leveranciers en downstream richting onze afnemers.

Ambitie

Van Loon Group committeert zich aan CO₂-reductiedoelstellingen voor 2030 die door het Science Based Targeting initiative (SBTi) zijn gevalideerd en goedgekeurd. Deze doelstellingen zijn in lijn met het klimaatakkoord van Parijs om de opwarming van de aarde tot maximaal 1,5°C te beperken. In 2050 willen we net-zero zijn.

De grootste CO₂-emissie van onze producten ontstaat 'upstream' bij de teelt van veevoer en bij emissies in de stal. Als ketenregisseur werken we samen met veehouders en andere partners in de keten om de CO₂-footprint van de hele keten te verlagen.

	SCIENCE BASED TARGETS DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION	Type target	Scenario	Basisjaar 2019	2020	2021	2022	2023	Target Reductie* 2030 tov 2019
				tCO ₂ -eq	tCO ₂ -eq	tCO ₂ -eq	tCO ₂ -eq	tCO ₂ -eq	
	Scope 1 & 2	Absoluut	1.5°C	32.000	14.400	12.400	13.800	15.000	66,2%
	Scope 3 non-Flag	Absoluut	1.5°C	101.400			83.500	81.700	46,2%
	Scope 3 Flag	Absoluut (Sector Pathway)	1.5°C	3.318.100			2.625.500	2.562.800	33,3%
	Totaal			3.451.500			2.722.800	2.658.300	33,9%

* Target reductie 2030 t.o.v. 2019: doelstellingen van toepassing op SBTi inventory - alle categorieën exclusief 3.1 FLAG vlees anders dan rund of varken, 3.9 Downstream transport en 3.10 Processing of sold products.

Analyse

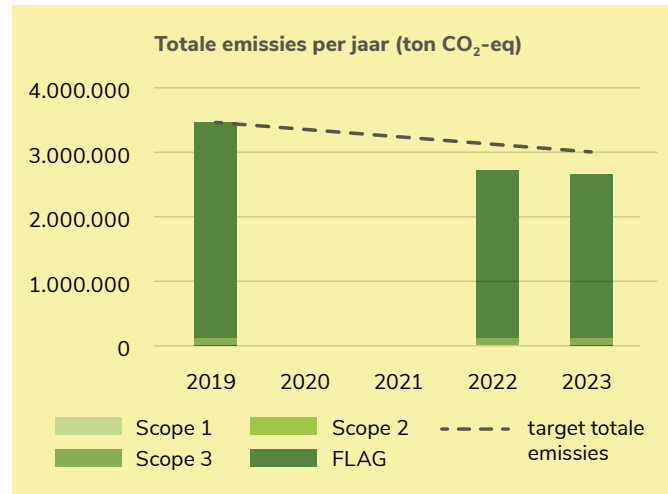
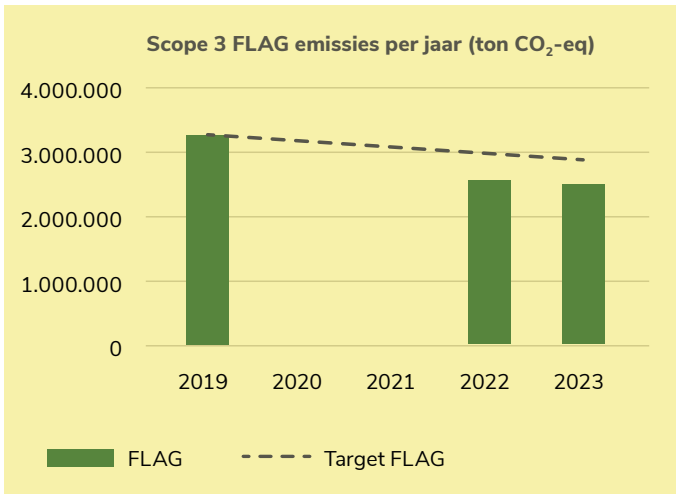
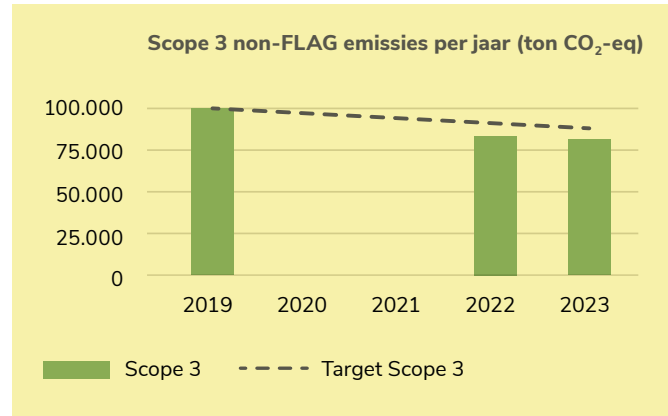
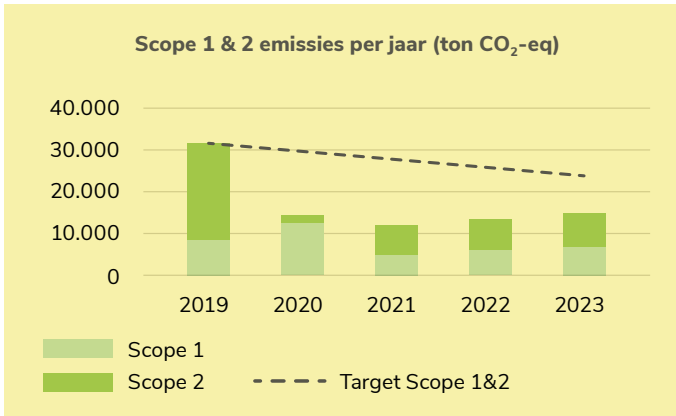
Scope 1 en 2

In 2023 is er absoluut 4% minder gas verbruikt, en 5% minder stroom verbruikt dan in 2022. Met name de sluiting van locatie Almere heeft bijgedragen aan het verlagen van het totale gasverbruik. De hoeveelheid scope 1+2 emissies in 2023 is echter met 8,5% gestegen t.o.v. 2022 ondanks de verlaging van het stroom en gas verbruik: 15.000 tCO₂-eq vs. 13.800 tCO₂-eq. Deze stijging komt voornamelijk door een verhoging in de emissiefactor van de ingekochte stroom. De emissie door lekkage van koudemiddelen is bijna verdubbeld van 561 ton CO₂-eq naar 966 ton CO₂-eq,

terwijl er netto minder kilogram koudemiddel is geëkt. Dit komt omdat de geëkte koudemiddelen een hoge GWP (Global Warming Potential) waarde hebben. De technische diensten zijn aangesproken op de impact hiervan, om waar mogelijk maatregelen te treffen om dergelijke lekkages te voorkomen. De emissie als gevolg van brandstofgebruik voor bedrijfsauto's is gestegen van 301 tCO₂-eq naar 365 tCO₂-eq. Dit komt met name door een uitbreiding van het wagenpark.

Absolute broeikasgasemissies

ton CO₂-eq



Scope 3 Non-FLAG

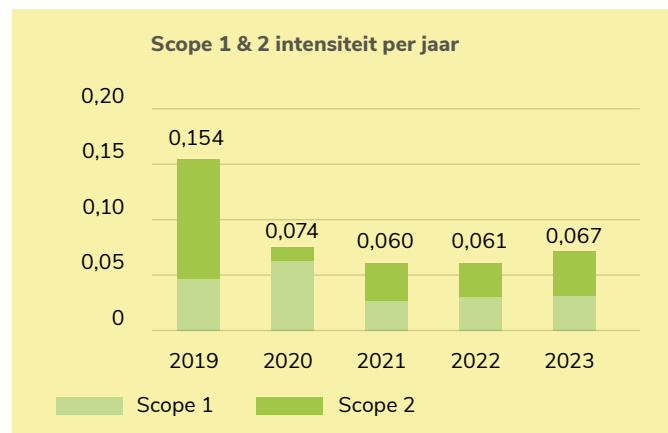
De totale emissie voor de scope 3 non-FLAG is in 2023 licht gedaald van 83.500 tCO₂-eq naar 81.700 tCO₂-eq (-/2%).

Scope 3 FLAG

De FLAG-emissie is in 2023 met 2.5% verminderd (62.700 tCO₂-eq). De belangrijkste reden hiervoor is een daling van het aandeel rundvlees in het totale verkochte volume ten opzichte van het aandeel varkensvlees. Varkensvlees heeft een gemiddelde footprint die bijna 3 keer lager is dan de gemiddelde footprint van rundvlees.

Broeikasgasemissies-intensiteit

kg CO₂-eq/kg verkocht product



Science Based Targets initiative (SBTi)

Verduurzaming van ons bedrijf en onze (dierlijke) ketens is een van de belangrijkste strategische pijlers voor Van Loon Group. Om hier concrete invulling aan te geven, heeft Van Loon Group zich in 2023 aangesloten bij het Science Based Targets initiative (SBTi).

Science Based Targets (SBT) zijn wetenschappelijk onderbouwde CO₂-reductie doelstellingen die zorgen dat Van Loon Group haar bijdrage levert om te voldoen aan het Klimaatakkoord van Parijs. Sinds 2010 rapporteren we al over de reductie van onze eigen directe en indirecte CO₂-emissies (scope 1 en 2). Ons doel is om de absolute uitstoot hiervan in 2030 met 66% te reduceren ten opzichte van ons referentiejaar 2019. Dit doen we onder andere door binnen onze bedrijven te verduurzamen op het gebied van koudemiddelen, hernieuwbare energie en energie-efficiëntie.

De grootste CO₂-emissies komen uit de indirecte broeikasgasemissies in de waardeketen buiten ons bedrijf (scope 3). Hier zetten we vooral in op verduurzaming van verpakkingsmateriaal, transport, afval, veevoer en mestverwerking. Van Loon Group committeert zich om deze broeikasgas-

emissies te reduceren met 46% voor de fossiele emissies en 33% voor de FLAG* emissies.

Het SBTi heeft de CO₂-reductiedoelstellingen voor Van Loon Group voor 2030 gevalideerd en goedgekeurd. Met deze ambitieuze doelen voldoet Van Loon Group aan het klimaatakkoord van Parijs om de wereldwijde opwarming van de aarde tot maximaal 1,5°C te beperken.

Als ketenregisseur is Van Loon Group in staat dit commitment aan te gaan. Samen met onze ketenpartners houden we duurzame vleesproducten en convenience producten voor iedereen bereikbaar.

Over Science Based Targets initiative

Science Based Targets initiative (SBTi) is een wereldwijde organisatie die bedrijven en financiële instellingen in staat stelt ambitieuze doelen voor de vermindering van emissies vast te stellen in lijn met de nieuwste klimaatwetenschap. Het doel van het SBTi is om bedrijven over de hele wereld te versnellen en zo de mondiale economie te ondersteunen bij het halveren van emissies vóór 2030 en het bereiken van netto-nul vóór 2050.

*FLAG staat voor 'Forest, Land and Agriculture' (Bos, Land en Landbouw) met een specifieke focus op het verminderen van de Carbon Footprint van de landbouw en het stoppen van de ontbossing voor de teelt van gewassen voor o.a. veevoer.

Activiteiten 2023

De emissiereductiedoelstellingen van Van Loon Group zijn gevalideerd door het Science Based Targets initiative (SBTi). Hiermee geeft Van Loon Group concrete invulling aan de strategische pijler verduurzaming van het bedrijf en haar (dierlijke) ketens.

Over 2023 is de kwaliteit van de data binnen scope 3 verder verbeterd. Het aantal kostencategorieën is uitgebreid van 21 naar 39 waardoor we een specifiekere emissiefactor per kostencategorie kunnen hanteren. De totale emissiedata wordt hierdoor nog specifiek.

In oktober 2023 is voor de eerste keer een boerevent gehouden voor onze Varken op z'n Best-varkenshouders. Hierbij zijn ze meegenomen in onze plannen voor verdere verduurzaming van onze dierlijke ketens en de rol die zij daarin kunnen spelen. Met name op het gebied van mestverwerking, voersamenstelling en voerherkomst en de bouw van een nieuw dataplatform in 2024.

Vooruitblik 2023

In 2024 wordt een hoger aandeel elektriciteit uit hernieuwbare bronnen ingekocht. Dit zal zorgen voor een verdere verlaging van de scope 2 emissie.

In april 2024 wordt gestart met het invoeren van een block-chain welke data gaat genereren voor het berekenen van de CO₂-footprint van al onze Varken Op z'n Best-varkenshouders. Vanaf dat moment hebben we de exacte CO₂-footprint van ons varkensvlees in kaart wat ons helpt om verdere reductie-maatregelen te kunnen nemen.

In april 2024 staat de eerste leveranciersdag gepland voor onze belangrijkste niet-vleesleveranciers. Zij worden tijdens deze dag meegenomen in onze ambities om verder te verduurzamen en welke bijdrage zij hieraan kunnen leveren.



Varken op z'n Best en Rund op z'n Best

Duurzaam en betaalbaar vlees door ketenconcepten

Hoe maak je de vertaalslag van de boerderij naar de consument? Manon Houben (53), Programmamanager Ketenconcepten bij Van Loon Group heeft het tot haar missie gemaakt. “Ik breng de wensen van onze klanten naar de boerderij en andersom. Door in stapjes de vertaalslag te maken, wordt het behapbaar voor de boer.”

Wat betekent dat dan in stapjes behapbaar maken? “Neem als voorbeeld dierenwelzijn, de consument wil dat hier meer aandacht voor is. Maar wat betekent dit dan concreet op de boerderij? Door de juiste vragen te stellen, kom je met elkaar tot concrete maatregelen die in dit voorbeeld bijdragen aan een verhoogd dierenwelzijn. We zorgen vervolgens dat die maatregelen worden vastgelegd in procedures en geborgd en gecertificeerd zijn”, vertelt Manon. “Dit doe ik natuurlijk niet alleen, met mijn Livestockteam gaan we letterlijk de boer op. We geven ondersteuning, advies en verzamelen de benodigde gegevens en data, onderhouden alle handboeken van de verschillende ketenconcepten.”

Uiteenlopende ketenconcepten

“Als je naar het spectrum kijkt dan hebben we uiteenlopende ketenconcepten in Varken en Rund. Varken op z'n Best is speciaal voor de Nederlandse retail, gericht op de alledaagse consument. Het is een goed, degelijk concept waarin de keten al ver is doorontwikkeld samen met onze vaste ketenpartners. Daarnaast hebben we twee meer uitzonderlijke Varkensconcepten. Dit zijn Zonvarken en Bio-varkens. Zonvarken is uniek door de circulariteit en het familiesysteem. De varkens leven in groepen en blijven net als in de natuur als

familie bij elkaar. De biologische varkenshouderij houdt zoveel mogelijk rekening met het milieu en dierenwelzijn. En is erop gericht om te voorkomen dat er niet-natuurlijke middelen voorkomen in de dieren en de natuur. Denk aan het niet gebruiken van bestrijdingsmiddelen, kunstmest en diergeneesmiddelen.”

Rund op z'n Best

“In Rund is ons belangrijkste concept Rund op z'n Best. Binnen dit concept worden de kalveren die geboren worden in de melkveehouderij om te zorgen dat koeien melk geven, afgemest als vleesvee. Het is echt goed en lekker vlees doordat de melkkoeien worden geïnsemineerd met een vlees-typisch ras. Nu is het concept nog op vaarzen gericht omdat de stiertjes hun weg wel vinden naar de markt. Daarbij onderscheidt het concept zich op een aantal punten. Door de keuze voor vaarzen is de vleeskwiteit hoger, het is smakelijker en malser. Ook onderscheiden we ons op dierenwelzijn. We doen geen ingrepen zoals onthoornen of castreren. We houden de dieren in stallen met veel ruimte en met een lekker ligbed, meestal op stro, waar ze lekker rond kunnen lopen. Voor komend jaar is ons doel om een welzijnskeurmerk te krijgen voor Rund op z'n Best.”



Van Loon Group heeft ambitieuze doelstellingen als het gaat om het vlees verduurzamen. Recent kondigde Van Loon Group aan 33% reductie te gaan behalen op de zogenaamde FLAG-emissies (scope 3). Volgens Van Loon Group moet dit grotendeels behaald worden met de ketenconcepten die gevoerd worden.

2-sterren Beter leven rundvlees

Naast Rund op z'n Best heeft Van Loon Group nog een ander rundvlees concept: het 2-sterren Beter Leven rundvlees. Manon vertelt: "Het 2-sterren concept gaat om stieren van de Franse rassen Blonde d'Aquitaine en Limousin. De kalveren blijven een lange tijd bij de moeder, daarna komen ze naar Nederland en worden hier door ons verzorgd en afgemest.

Als boer niet meer alleen

"Onze ketenconcepten gaan hierin het verschil maken", zegt Manon. "De complexiteit van de boerenonderneming is sterk toegenomen. Voorheen was een boer met name bezig om zo efficiënt mogelijk te voeren om op die manier de beste dieren te laten opgroeien die zorgen voor kwalitatief goed vlees. Nu zijn daar veel andere waarden bijgekomen, zoals de CO₂-footprint en een andere invulling van dierenwelzijn. Om hier resultaten op te behalen, kun je dit als boer niet meer alleen doen. Je moet onderdeel zijn van een keten om zo toegang te krijgen tot kennis en middelen en grootschaliger veranderingen door te voeren. Onze ketens zijn hierin onderscheidend. Wij durven streng te selecteren op boeren die passen in onze ketens. We maken duidelijke keuzes, zoals specifiek voor de

Nederlandse markt, en durven onze nek uit te steken voor innovaties."

Innovatie met voer en mest

"Voor de komende jaren ligt de focus binnen onze Ketenconcepten op innovaties met voer en mest, dierenwelzijn en op het verzamelen en ontsluiten van data van al die boerenbedrijven. Als keten ben je in staat al die informatie binnen te halen en hier betekenis aan te geven. Wij denken nu door bepaalde ingrediënten in het voer aan te passen CO₂ reductie te halen. Ook zien wij kansen in nieuwe manieren van mestverwerking, bijvoorbeeld door de mest sneller uit de putten te halen. In de toekomst gaan er verschillende projecten en pilots lopen. Bijvoorbeeld binnen ons Runderconcept, hier gaan we een ingrediënt in het voer toevoegen dat in de pens van het rund methaan reduceert. Zodra dit ingrediënt beschikbaar komt, passen we deze innovatie direct toe. Daarnaast doen HAS-studenten een onderzoek voor onze varkensketen. 'Geef een overzicht van alle CO₂-reducerende maatregelen en hun economische impact.' Dat laatste is belangrijk want het vlees moet wel betaalbaar blijven."



Ketenregie en Dierenwelzijn

Wij zijn ketenregisseur, vanuit deze verantwoordelijkheid werken we steeds aan het verhogen van diergezondheid en dierenwelzijn en aan 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. Al onze varkenshouders nemen inmiddels deel aan dit concept.

In 2023 is een uitgewerkte Roadmap voor Varken op z'n Best ontwikkeld om de volgende stappen te zetten. Ook hebben we in 2023 een rundvlees keten opgezet: Rund op z'n Best, topkwaliteit rundvlees van dichtbij. Nederlands vlees met regionaal voer, zonder ingrepen aan het dier en met een afnamegarantie voor de boer.

AMBITIES

Samen met veehouders en andere stakeholders streven naar:

- Verbetering van het dierenwelzijn
- Oplossingen voor maatschappelijke thema's (couperen, mestproblematiek, geur, huisvesting etc.)
- Keteninformatie en transparantie voor de consument

02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.3

MVO-THEMA VALORISATIE VAN DUURZAAM PRODUCT

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 gezonde waardeverdeling in de keten is van belang. Duurzaamheidsmaatregelen op de boerderij of ergens anders in de keten dienen het verdienmodel van de ketenpartners te ondersteunen. Tegelijkertijd moeten de producten betaalbaar blijven.

Afbakening

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

Ambitie

De prijs die Van Loon Group kan betalen 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 die de boer treft op het gebied van dierenwelzijn, 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. Daarnaast ontvangen de varkenshouders een ketentoeslag voor deelname aan het ketenconcept Varken op z'n Best en kunnen ze incentives krijgen voor gezonde varkens (antibiotica-gebruik, salmonellastatus en HyCare management).

Activiteiten 2023

Het afgelopen jaar is hard gewerkt aan de doorontwikkeling van ons ketenconcept Varken op z'n Best (VOB).

Samen met accountantskantoor ABAB is het VOB-prijmodel verder uitgewerkt. In dit transparante prijsmodel krijgen VOB-varkenshouders een kostprijsvergoeding voor aanvullende eisen vanuit het concept onder andere op het gebied van dierenwelzijn of milieu. Varkenshouders krijgen een meerjarige afnamegarantie en het prijsmodel dempt de fluctuaties in de marktprijzen.

In november hebben we voor de eerste keer een event gehouden waar alle varkenshouders uitgenodigd waren. Tijdens dit event hebben we stilgestaan bij de bereikte resultaten van VOB en hebben we vooruitgekeken naar nieuwe ontwikkelingen. De reacties waren zeer positief en dit gaan we structureel oppakken in 2024.

Focus is belangrijk. Daarom is in 2023 een roadmap opgezet voor VOB tot 2026 en met een doorkijk naar 2035. Dit is een

duidelijk handvat voor zowel de boeren als de afnemers van het concept.

Naast Varken op z'n Best is in 2023 ook een rundvlees keten opgezet: Rund op z'n Best, topkwaliteit rundvlees van dichtbij. Nederlands vlees met regionaal voer, zonder ingrepen aan het dier en met een afnamegarantie voor de boer.

Vooruitblik 2024

In 2024 gaan we verder werken aan de uitvoering van onze roadmap voor VOB. Zo wordt in 2024 een blockchain in gebruik genomen die de basis vormt voor de CO₂-footprint berekeningen die we van alle varkenshouders gaan doen.

Alle VOB-boeren zullen onafhankelijk gecertificeerd worden en per januari 2024 worden alle palm(olie) bestanddelen uit het varkensvoer gehaald. Hiermee dragen we bij aan verminderen van ontbossing.

Rund op z'n Best zullen we verder gaan ontwikkelen en uitrollen onder onze afnemers.

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. Van Loon Group erkent het strategisch belang van dierenwelzijn voor het bedrijf en zijn stakeholders. Van Loon Group heeft als ketenregisseur veel 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 inkoop 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 varkens- en rundvlees uit zijn eigen, gecertificeerde ketens te verwerken voor zijn klanten. Dit past binnen het duurzaamheidsbeleid van Van Loon Group en wordt actief gepromoot bij zijn klanten.

	2019	2020	2021	2022	2023
 Hoeveelheid verwerkt rundvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2013=100)	3.301	3.301	3.716	3.088	2.579
 Hoeveelheid verwerkt varkensvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2012=100)	1.189	1.260	1.485	1.546	1.597

Activiteiten 2023

Het aandeel Zonvarkens dat door van Loon Group verwerkt is, is meer dan verdubbeld. Zonvarken is een uniek concept waar varkens gehouden worden op een dier- milieu- en boer-vriendelijke manier. www.zonvarken.nl

De pilotprojecten op het gebied van ongecoupeerde staarten en vrijloopkraamhokken voor de zeug zijn gestart. Deze projecten doen we samen met de Dierenbescherming, Ministerie van LNV en een van onze retailklanten. De projecten worden begeleidt door Wageningen Universiteit. Dit project loopt van 2023 tot en met 2025. Het doel is om een grote stap vooruit te zetten op het gebied van dierenwelzijn.

In 2023 is een van onze Livestock coördinatoren opgeleid tot welzijnscoach. Hierdoor kunnen we varkenshouders beter helpen en bijstaan bij vraagstukken omtrent welzijn en gedrag van varkens.

Het op een juiste manier komen tot de beslissing om een dier niet langer te laten lijden is een belangrijk onderdeel van de gesprekken tussen de varkenshouder, dierenarts en Best Star Meat. Varkenshouders ontvangen hiervoor de beslis-ondersteuner euthanasie.

Vooruitblik 2024

In 2024 streven we naar verdere uitbreiding van het Zonvarken concept. Afhankelijk van het vergunnings-verleningstraject komen er een of twee nieuwe Zonvarkenstallen bij.

In 2023 is een aanvraag ingediend voor een innovatieproject om meerdere varkensbedrijven geheel te laten stoppen met couperen. In dit project zal ook de staartlengte automatisch

afgelezen kunnen worden aan de slachtlijn. Dit maakt het in de toekomst mogelijk om varkenshouders te belonen als ze niet meer couperen.

Best Star Meat wil meer in zetten op het gebruik van dierlijke eiwitten in het varkensvoer. Dit heeft een verlagend effect op de CO₂-footprint van de varkens, maar als bijkomend effect blijkt dat varkens minder snel bijgedrag vertonen.

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.

		2020	2021	2022	2023
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis NL	73,1 km	75,9 km	76,2 km	68,3 km
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis BE	105,5 km	98,2 km	83,7 km	93,0 km
	% varkensboeren <200km van slachthuis NL	100%	99,3%	97,5%	98,5%
	% varkensboeren <200km van slachthuis BE	100%	100%	91,4%	89,1%
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis NL	112,7 km	113,5 km	113,5 km	113,1 km
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis BE	104,1 km	104,2 km	103,2 km	87,5 km
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis FR	59,5 km	57,9 km	54,6 km	48,9 km
	% rundveehouders <200km van slachthuis NL	88%	89,3%	88,8%	88,6%
	% rundveehouders <200km van slachthuis BE	100%	100%	100%	100%
	% rundveehouders <200km van slachthuis FR	100%	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 mogelijke sociale-, economische- of milieu-issues bij de productie hiervan. Door hier inzicht in te verschaffen kunnen consumenten een bewuste keuze maken voor onze producten.

Afbakening

Van Loon Group draagt bij aan een transparante communicatie met betrekking tot 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 zorgen wij ervoor dat onze producten volledig traceerbaar zijn en dat de consumenten op een eenvoudige manier over deze informatie kunnen beschikken. Productintegriteit moet altijd 100% correct zijn.

Activiteiten 2023

Alle audits rondom integriteit (IFS-PIA), keurmerken en kanalisaties (Beter Leven Keurmerk, Skal, Halal, NSK) zijn succesvol afgerond waarbij de certificering wordt gecontinueerd.

Er is in 2023 een nieuwe norm voor het Beter Leven Keurmerk verschenen welke door een projectgroep binnen Van Loon groep succesvol is geïmplementeerd.

Onder leiding van CoViVa (Coalitie Vitale Varkenshouderij) hebben we in 2023 de rekenregels geüniformeerd voor het berekenen van de CO2-footprint van varkensvlees. Deze rekenregels worden in 2024 gevalideerd en gedocumenteerd door Wageningen University & Research waarna wij de nieuwe rekenregels toepassen binnen onze varkensketen, Varken op z'n Best.

De manuals van Varken op z'n Best (VOB) en Rund op z'n Best (ROB) zijn geactualiseerd. De opzet voor de VOB-certificering is gestart.

Vooruitblik 2024

In 2024 worden alle varkenshouders van Varken op z'n Best aangesloten op een nieuwe blockchain waarmee we gegevens op het gebied van genetica, voer, medicijngebruik, transport en slacht automatisch en uniform kunnen registreren.

De blockchain zal ook de data generen die nodig is voor het berekenen van de CO2-footprint per varkenshouder. In 2024 gaan we van alle varkenshouders de CO2-footprint over 2023 berekenen.

Bovenop de reguliere audits voor IKB en Beter Leven Keurmerk, worden de VOB-varkenshouders in 2024 ook geaudit voor de VOB voorwaarden.

In 2024 wordt gestart met DNA tracing van de producten uit de vleesvarkensconcepten van Best Star Meat. Door het opzetten van een bibliotheek met het DNA van de ouderdieren in onze ketenconcepten, kan worden vastgesteld of het eindproduct afkomstig is van een varkensbedrijf uit onze keten.



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 wordt 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 Beter Leven Keurmerk 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.

Per januari 2024 is alle palm(olie) uit het varkensvoer verwijderd. Het vervangen van soja in varkensvoer door Processed Animal Protein (PAP) gaan we stapsgewijs verder uitbouwen in 2024.

Ketenconcept Rund op z'n Best

Rundveehouder Jorden van 't Zand boert duurzaam en lokaal

Jorden (31) en zijn schoonvader Gerco Wermink zijn in 2022 ingestapt in het ketenconcept Rund op z'n Best. Samen houden ze gemiddeld 70 vaarzen in hun Veestal Wermink. Het van oorsprong melkveebedrijf zocht een nieuwe bestemming. Jorden en zijn vrouw Irene (30) zagen het vaarzenconcept wel zitten.

"We waren op zoek naar een nieuwe bestemming voor de stal. Ik heb verschillende opties bekeken, in de eerste instantie dacht ik aan het houden van stieren. Dit zag mijn vrouw en schoonfamilie niet zitten. Ze wilden liever rustige dieren, toen kwam ik in contact met Teun Voets van Best Star Meat. Hij vertelde ons over Rund op z'n Best en we waren meteen enthousiast.

Lokaal en Nederlands

Jorden koopt alle vaarzen lokaal in, bij bedrijven die in de nabije omgeving liggen. "We zetten de vaarzen vanaf 3 maanden op. Gemiddeld hebben we 70 dieren op het bedrijf staan. We houden ze 18 maanden en daarna zijn ze rijp voor de slacht. Ze wegen dan tussen de 630 en 650 kg. We houden de dieren in twee verschillende stallen, verdeeld over 7 afdelingen. In de kleine stal komen de dieren binnen en naar gelang ze groeien schuiven ze door naar de volgende stal." Het zijn allemaal vaarzen van een kruising tussen een melkveeras en een vleesveeras geboren, getogen, afgemest en geslacht in Nederland."

Betrouwbare keten

"We hebben gekozen om in te stappen in de keten Rund op z'n Best omdat we het een betrouwbare keten met een goede structuur vinden. We werken nu al met een aantal vaste ketenpartners zoals ForFarmers voor het voer en de lokale dierenarts." De vaarzen volgen een uitgebalanceerd voerschema opgesteld door de voerleverancier. "In het begin bestaat dit voer vooral uit kuilvoer en als ze ouder zijn krijgen ze weer wat meer maïs. Bij de opstart van ons bedrijf in de keten kwamen Teun (BSM) en Jeroen, de voeradviseur, vaak langs. Nu alles zo goed loopt, is de frequentie wat lager. Het loopt gewoon heel lekker, de dieren groeien goed en zonder gezondheidsproblemen. Dit komt ook omdat we kleinschalig zijn. We zitten er goed bovenop en detecteren snel als er iets niet goed is."

Circulaire boerderij

Veestal Wermink is het schoolvoorbeeld van een circulaire boerderij. "Wij verbouwen al ons ruwvoer zelf, denk aan gras en klaver, het eiwitrijke rantsoen. Ook verbouwen we



“We hebben gekozen om in te stappen in de keten Rund op z’n Best omdat we het een betrouwbare keten met een goede structuur vinden”.

zelf maïs. De mest die de dieren produceren, gebruiken wij ook weer voor onze eigen gewassen. Alle mest rijden wij uit over ons eigen land, rondom de boerderij. Dit scheelt veel CO₂-uitstoot, de mest hoeft niet opgeslagen te worden. En er komen geen extra vrachtwagens aan te pas die de mest moeten halen en brengen. Zo maken wij de cirkel rond. Daarnaast hebben we zonnepanelen neergelegd om onze energie duurzaam op te wekken.”

Toekomst van de keten

Rund op z’n Best is nog een jong ketenconcept. “We hebben nog niet veel contact met andere boeren uit de keten, maar zien dit wel als een mooie stap voor de toekomst. Zo kun je ervaringen met elkaar uitwisselen en van elkaar leren. Of we nog verder willen groeien? Ik ben een nuchtere boer. Het loopt nu heel goed. Door de kleinschaligheid kunnen we de dieren alle aandacht geven en zijn we echt circulair. Nu gaat het mooi en is het kleinschalig. Als het zo gaat en het goed loont, heeft het zin om veel groter te worden?”



Welzijn en Veiligheid Medewerkers

Een gedreven en proactieve cultuur door elkaar te inspireren, te helpen en uit te dagen het iedere dag beter te doen. Dat is de strategie richting medewerkers binnen Van Loon Group. 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

- 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 kwaliteitsnormen voldoen maar zeker ook voor de algemene ontwikkeling van onze medewerkers. Daarnaast werken bij Van Loon Group veel anderstaligen en onderlinge communicatie is belangrijk voor een goede samenwerking.



Afbakening

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

Ambitie

Wij streven ernaar om al onze medewerkers de trainingen en opleidingen te bieden om zijn/haar werk zo optimaal mogelijk te kunnen vervullen. En daarnaast voldoende ruimte te creëren voor persoonlijke ontwikkeling.

	2019	2020	2021	2022	2023
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat heeft behaald voor Campus	73	168	61	727	1165
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat heeft behaald voor Nederlandse taallessen	128	61	9	53	25

Activiteiten 2023

Goed getrainde medewerkers zijn essentieel om het werk goed te kunnen doen. Het afgelopen jaar hebben 1165 medewerkers een certificaat behaald via onze Campus.

Maar ook hier streven we naar iedere dag beter. Daarom hebben we in 2023 onze opleidingsorganisatie uitgebreid. Op verschillende locaties hebben we nu Learning & Development coördinatoren (L&D) aangesteld, die fungeren als het directe aanspreekpunt voor medewerkers en leidinggevend op die specifieke locaties met betrekking tot opleidingsaangelegenheden.

Daarnaast hebben we een L&D Specialist in dienst genomen die zich richt op het verder uitbouwen en onderhouden van ons leersysteem. Deze versterkingen in het L&D team zullen zorgen voor een meer gestructureerde en effectieve aanpak van onze leerinitiatieven op diverse niveaus binnen de organisatie.

Ook zijn er in 2023 een groot aantal opleidingen in Learn-It (e-learningssysteem) herzien. Inhoudelijk waren onze opleidingen op niveau, door foto's en video's toe te voegen en te variëren met interactieve opdrachtvormen zijn de opleidingen visueel aantrekkelijker en toegankelijker geworden. Dankzij de geïntegreerde AI gaat het maken van opleidingen ook nog eens sneller dan voorheen. Wij als Van Loon Group zorgen voor de content, het systeem maakt er een geheel van. Een ander pluspunt is de integratie van een automatische vertaalfunctie waardoor we opleidingen nu in meer talen kunnen aanbieden.

Samen met de afdeling QA zijn alle CCP- en CP-trainingen geüpdatet en waar mogelijk gestandaardiseerd.





In 2023 hebben we vaste leveranciers geselecteerd voor BHV-trainingen en intern transportopleidingen, met als prioriteit het waarborgen van kwaliteit en veiligheid op alle Van Loon Group locaties. Dankzij deze samenwerking profiteren alle locaties van consistente kwaliteit en expertise, daarnaast weten we zeker dat er op alle locaties wordt opgeleid volgens onze vastgestelde kwaliteits- en veiligheidsnormen.

We hebben ons Nederlandse taalbeleid aangepast, waardoor medewerkers nu tijdens werktijd Nederlandse lessen kunnen volgen in plaats van na werktijd. Dit heeft geleid tot een groter animo onder anderstalige medewerkers om deel te nemen, resulterend in meer groepen op verschillende locaties. Deze verandering heeft niet alleen de integratie en communicatie binnen ons bedrijf bevorderd, maar ook de persoonlijke en professionele ontwikkeling van onze anderstalige medewerkers gestimuleerd.

Vooruitblik 2024

In 2023 hebben we een nieuwe skillmatrix voorbereid die we in 2024 implementeren op zowel centraal als decentraal niveau. Deze skillmatrix geeft per functie de gewenste specifieke vaardigheden weer met de bijbehorende trainingen. Met de nieuwe planningstool word een medewerker dan

automatisch ingeschreven voor de verplichte trainingen die bij zijn of haar functie horen. QA trainingen worden verder doorontwikkeld en QA-medewerkers van elke locatie worden getraind in het gebruik van Learn-It.

Met de nieuwe SHE manager (Safety Environment Health) is in 2023 een start gemaakt met het actualiseren van de safety trainingen. Dit zal in 2024 afgerond worden. Safety Trainingen zullen ook toegevoegd worden aan de skillmatrix en onderdeel worden van het plan om de veiligheidscultuur binnen Van Loon Group te verbeteren en het aantal ongevallen te verminderen.

Met ons streven naar duurzame inzetbaarheid van al onze medewerkers voeren wij in 2024 trainingen in omtrent ongewenst gedrag, culturele diversiteit, ethiek en informatiebeveiliging. Daarnaast wordt voor medewerkers voor wie het van toepassing is een training ingevoerd over anti-corruptie en omkoping, inkopers ontvangen training in duurzame inkoop.

Op dit moment is de Learn-It omgeving alleen beschikbaar voor medewerkers in dienst. In 2024 zal de omgeving ook beschikbaar gemaakt worden voor uitzendkrachten.

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 sector waar Van Loon Group actief is, werken doorgaans veel verschillende nationaliteiten en relatief veel 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 persé gedwongen diversiteit nastreeft, maar wel gelijke behandeling en kansen.



	2019	2020	2021	2022	2023
% man heel Van Loon Group	60%	58%	60%	60%	61%
% vrouw heel Van Loon Group	40%	42%	40%	40%	39%
% man kantoor	51%	55%	57%	60%	61%
% vrouw kantoor	49%	45%	43%	40%	39%
% man productie	62%	61%	60%	61%	61%
% vrouw productie	38%	39%	40%	39%	39%
Gemiddelde leeftijd man	42,5	42,4	43,0	44,2	44,8
Gemiddelde leeftijd vrouw	39,6	38,3	39,0	40,0	41,3

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. We zijn dan ook verheugd dat we in 2023 onze Raad van Commissarissen hebben kunnen versterken met Mariëlle de Macker, een ervaren bestuurder met een sterke HR achtergrond.

Young Van Loon Group

Netwerkclub om jonge collega's te binden en te boeien



Donderdag 4 augustus 2022, 35 jonge collega's bezoeken 2* Beter Leven rundveehouder Henk Broeders. Ze krijgen een rondleiding op de boerderij met een echt kijkje achter de schermen. Hoe worden de kalveren grootgebracht tot stieren?

De eerste activiteit van Young Van Loon Group is een feit. Hierna volgen nog vele activiteiten en excursies met als doel inzicht krijgen in Van Loon Group en de waardeketen en alles te leren van boer tot bord. Inge Verbeek (28), Productontwikkelaar Retail en Bas Rijkers (27), Sales Controller Retail, vertellen enthousiast over de oprichting van Young Van Loon Group. Bas: "Het idee is al in 2021 ontstaan. Twee van onze directeuren Stan Quinten en Pieter Geraerts opperden om iets op te zetten voor jonge medewerkers binnen Van Loon Group." Inge vult aan: "Ja met als doel specifiek jonge collega's echt te verbinden aan het bedrijf. Door ze uitgebreid kennis te laten maken met alle aspecten binnen Van Loon Group. Eigenlijk alle verschillende locaties te leren kennen en weten wat daar gebeurt."

Elkaar beter vinden

De activiteiten en excursies die Young Van Loon Group organiseert zijn bedoeld voor alle medewerkers onder 35 jaar jong. "We werken niet met een lidmaatschap, iedereen is automatisch onderdeel van Young Van Loon Group", vertelt Bas. "We hebben op ons social intranet Meatpoint de groep Young VLG. Hier kondigen we alle activiteiten aan en delen we ander leuk nieuws over het bedrijf. Er zijn ongeveer 500

collega's onder 35 en tot nu toe hebben zo'n 100 van hen al meerdere keren deelgenomen. Zo leren mensen elkaar over de verschillende locaties beter kennen en weten ze elkaar ook in het werk beter te vinden."

Drempels wegnemen

"Er zijn ook uitdagingen", vertelt Inge. "We hebben te maken met een heel uiteenlopende doelgroep. Medewerkers met verschillende achtergronden en diverse talen die gesproken worden. We proberen iedereen te betrekken door alles in zowel Nederlands als Pools en Engels te communiceren. Toch zie je dat het voor collega's die anderstalig zijn nog een drempel is om deel te nemen." Bas: "Dit heeft niet alleen met de taal te maken, maar ook met tijd. Deelname aan activiteiten is kosteloos maar we vragen wel een tijdsinvestering. Het is 50/50. Voor kantoormedewerkers is dit makkelijk in te passen. Werk je echter in Operations dan zit je vast aan strakke werktijden en moet je meer moeite doen om dit te regelen binnen je team. Door leidinggevenden goed te informeren, proberen we de drempel te verlagen. Uiteindelijk willen we dat juist alle leidinggevenden ambassadeur worden van Young Van Loon Group."



“Zo leren mensen elkaar over de verschillende locaties beter kennen en weten ze elkaar ook in het werk beter te vinden.”

Op bezoek bij Erik van Loon

Young Van Loon Group organiseert elke 2 maanden een activiteit of excursie. Een zeer afwisselend en aantrekkelijk programma. Inge: “We zijn al op bezoek geweest bij drie van onze eigen locaties. Dit waren Bonfait (Maaltijden, Denekamp), Best Star Meat Pork (Varkensuitsnijderij, Roosendaal) en Van Loon Son (Productie retail vleesproducten, Son). We hadden hier een rondleiding in de productie en uitleg over hoe de producten worden gemaakt. We sluiten altijd af met een hapje en drankje.” Bas: “Daarnaast zijn we bij een aantal stakeholders uit onze sector op bezoek geweest zoals Compaxo Gouda, ZONvarken en biologische boerderij Arno Baijens. En iets heel anders was het bezoek aan ons Datacenter en de Voedselbanken Eindhoven. Hoogtepunt was toch wel het bezoek aan onze eigenaar Erik van Loon. Hij ontving ons bij hem thuis waar hij ons alles vertelde over hoe hij het bedrijf heeft overgenomen van zijn vader Jos en verder heeft opgebouwd met zijn broer Roland van Loon. Een super inspirerend verhaal.”

Meer dan hard werken

Young Van Loon Group is nu twee jaar onderweg. Bas: “We zijn van plan om onze lijn door te zetten. We zien dat we wel

een behoefte invullen. Jonge collega's willen onderling verbinden en het bedrijf beter leren kennen. Je ziet ook dat er over locaties heen contacten zijn ontstaan waardoor mensen ook makkelijker alleen naar een activiteit komen. Young VLG is gewoon heel belangrijk. Het bevestigt dat er meer is dan alleen hard werken. Het is toch een stuk waardering: “ik word serieus genomen en ik ben betrokken”.

Young Van Loon Group startte in maart 2022. De netwerkclub voor alle Van Loon collega's onder 35. Met als doel deze jonge medewerkers samenbrengen waardoor Van Loon Group betrokken en bevlogen medewerkers bindt, boeit en behoudt om met energie, plezier en passie voor ons te werken. Gedurende het jaar bezoeken ze Van Loon-locaties, gaan op excursie bij onze boeren, ketenpartners en andere leveranciers. De netwerkclub wordt geleid door 5 Bestuursleden die het programma bedenken en realiseren: Stan Mennen (29) Voorzitter, Bas Rijkers (27) Penningmeester, Inge Verbeek (28) Secretaris, Anne-Marie Verheij (32) Activiteiten en Ilonka van der Wagt (29) Activiteiten.

Activiteiten Young Van Loon Group



2022

donderdag 15 december



Bezoek aan eigenaar en voorzitter Raad van Commissarissen Erik van Loon. Erik deelde zijn inspirerende levensverhaal met Young Van Loon Group.

2023

vrijdag 4 augustus



Event GoodHabitz in het PSV-Stadion, samen verkennen van trainingsmogelijkheden voor persoonlijke groei en professionele ontwikkeling.

2022

donderdag 4 augustus



Eerste Young Van Loon Group activiteit. Bezoek aan rundveehouderij Henk Broeders, 2-Ster-Beter Leven Stieren worden grootgebracht op deze boerderij.

Kijkje in de keuken bij productiebedrijf Van Loon Son, daarna zelf hamburgers maken en proeven.

2022

vrijdag 9 december



2022

woensdag 5 oktober



Bezoek aan Biologische Varkenshouderij De Beukentuin van Arno Bajjens.

2023

vrijdag 20 januari



Bezoek aan maaltijdproducent Bonfait in Denekamp.

2023

dinsdag 18 april



Bezoek aan Best Star Meat Pork, naast een rondleiding door de snijzaal, kreeg Young Van Loon Group een demonstratie van het uitbenen van een half varken.

2023

dinsdag 11 juli



Ontmoeting Bestuur Voedselbank Eindhoven met een bezoek aan de Voedselbank.

2023

maandag 18 september



Bezoek aan Zonvarken De Heurne, de revolutionaire varkensboerderij die dier-, milieu-, boer-, klimaat- en buurtvriendelijk is.

2023

maandag 16 oktober



Bezoek Compaxo Vleeswaren in Gouda.

08 Eerlijk werk en
economische
groei



Bijdrage aan SDG 8.8

MVO-THEMA CONTINUÏTEIT EN BAANZEKERHEID

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.



	2019	2020	2021	2022	2023
Gemiddeld aantal medewerkers in fte's inclusief flexwerkers	1.843	2.088	2.527	2.479	2.493
Totaal aantal medewerkers in dienst per einde jaar	1.023	1.144	1.531	1.448	1.347
Gemiddeld aantal medewerkers op inhuurbasis	873	1.013	1.097	1.104	1.120
% van het aantal medewerkers dat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	99,6%	99,7%	99,7%	99,7%
% van het aantal medewerkers op inhuurbasis dat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	100%	100%	100%
Aantal eigen medewerkers met vast contract		1.028	1.357	1.313	1.218
Aantal eigen medewerkers met tijdelijk contract		116	174	136	129
Aantal medewerkers met fulltime contract (38> uur)		885	1.242	1.143	1.047
Aantal medewerkers met parttime contract (<38 uur)		259	289	306	300

2023 (12): Van Loon Group, Best Star Meat Pork, Best Star Meat Beef, Van Loon Son, Van Loon Eersel, Van Loon Almere, Van Loon Best, Van Loon Noord, Brandenburg Culinaire, Promessa, Bonfait, Enkco

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 krapte op de arbeidsmarkt en de noodzaak voor operationele flexibiliteit en de beschikbaarheid van vaste medewerkers zorgen voor een relatief groot aantal flexwerkers. Deze zijn overwegend werkzaam in de productie en logistiek.

MVO-THEMA WELZIJN MEDEWERKERS

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

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

Van Loon Group is een echt familiebedrijf. Medewerkers zijn het belangrijkste kapitaal. Betrokken medewerkers zorgen voor tevreden klanten. Samen winnen is een belangrijke kernwaarde.

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	Doelstelling 2024
Medewerkerstevredenheid via het Pulse onderzoek	Responsepercentage minimaal 80% en een score van minimaal 7 op de zeven vastgestelde vragen die hieronder zijn beschreven.

Resultaten	2023
Respons	66,7%
Werkplezier	7,4
Voldoende actie op onveilige situaties	6,8
Actief gewerkt aan verbetering na feedback	6,1
Leidinggevende motiveert medewerkers	6,9
Leidinggevende stimuleert medewerkers in hun ontwikkeling	6,6
Medewerkers voelen zich gewaardeerd op hun locatie	6,1
De locatie gebruikt ideeën en suggesties van medewerkers	5,7

2023 (10): Van Loon Group, Best Star Meat Beef, Best Star Meat Pork, Van Loon Son, Van Loon Eersel, Van Loon Best, Van Loon Noord Brandenburg Culinair, Bonfait, Enkco

Overige cijfers	2019	2020	2021	2022	2023
# gevallen van ongewenst gedrag (seksuele intimidatie, agressie en geweld, pesten en discriminatie)	0	0	0	0	0
Werktijd verloren door staking of onenigheid (dagen)	0	0	0	0	0

In 2023 heeft Van Loon Group het anders aangepakt. In plaats van het uitvoeren van een jaarlijks medewerkers tevredenheidsonderzoek (MTO) zijn we gestart met het uitvoeren van pulse onderzoeken. Dit zijn verkorte onderzoeken waar we het aantal vragen gelimiteerd hebben.

Het voordeel van het inzetten van pulse onderzoeken is dat we het vaker per jaar kunnen inzetten. Zo kunnen we de voortgang van de ingezette acties sneller meten en bijsturen waar nodig.

De respons van de medewerkers was 66,7%. Alle bedrijven van Van Loon Group met uitzondering van Maître, namen deel aan het pulse onderzoek. In de scores zijn verschillen tussen de locaties te zien. De verschillen in de scores ten opzichte van vorig jaar zijn redelijk gelijk en niet groter dan 0,5%. Wel zijn alle resultaten positiever. Hieruit kunnen we concluderen dat de ingezette acties nog niet het volledige gewenste resultaat hebben bereikt.

Het management en alle lokale teams hebben acties opgenomen in hun jaarplannen om zo met elkaar te werken aan de verbeterpunten en de trojspunten te versterken. Deze acties worden ingestoken vanuit een Whole Scale Change perspectief waar participatief veranderen het grootste kenmerk van is. Alle acties dragen uiteindelijk bij aan een van onze strategische pijlers; Gedreven Medewerkers!



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. Het melden van afwijkingen en gevaarlijke situaties door medewerkers wordt actief gestimuleerd. Medewerkers moeten zich vrij voelen om afwijkingen te melden en er van 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 de kans op ongevallen wordt geminimaliseerd.

Doelstellingen voor dit thema

Doelstelling 2024

Incident Rate (IR) totaal aantal ongevallen met en zonder verzuim per 100fte
Lost Time Case Rate (LTC) # ongevallen met verzuim per 100fte
Ziekteverzuim%

< 7,03
< 2,80
< 4,5%

Resultaten

	2019	2020	2021	2022	2023*
Ziekteverzuim	5,3%	5,8%	6,1%	8,9%	8,8%
Aantal ongevallen met verzuim	30	52	67	42	78
Incident Rate (IR) totaal aantal ongevallen met en zonder verzuim per 100fte					8,79
Lost Time Case Rate (LTC) # ongevallen met verzuim per 100fte					3,50

*In 2023 hebben we de KPI's met betrekking tot veiligheid deels herzien waardoor een vergelijk met voorgaande jaren niet meer volledig is te maken.



Activiteiten 2023

In het kader van de herijking van onze strategie eind 2022, zijn er in 2023 twee nieuwe KPI's ingevoerd: de Incident Rate (IR) en de Lost Time Case Rate (LTC). Deze KPI's zijn doorgevoerd in alle rapportages en voor 2024 zijn hier nieuwe doelstellingen voor bepaald.

Om onze ambities op veiligheid te kunnen realiseren, hebben we onze organisatie aangepast. Op groepsniveau is de organisatie eind 2023 uitgebreid met een ervaren Safety, Health, Environment Manager (SHE) en op alle locaties zijn SHE-medewerkers aangesteld.

Het nieuwe SQPDC-model (Safety, Quality, People, Delivery, Costs) is ingevoerd waardoor veiligheid een prominente plek heeft gekregen in ieder overleg.

Op alle locaties hebben we een nieuwe app geïntroduceerd om gevaarlijke situaties en ongevallen makkelijker te kunnen registreren, opvolgen en analyseren. Alle leidinggevendenden, BHV'ers en SHE-medewerkers hebben de beschikking over deze app.

Binnen Van Loon Group streven we naar een veilige werkplek voor onze medewerkers en derden. Dit doen we door te investeren in veilige machines en productielocaties. In 2023 hebben we ruim 450.000 euro geïnvesteerd in veiligere of meer ergonomische machines en installaties. In Son zijn beschadigde en daardoor onveilige palletstellingen vervangen. In Best zijn gladde vloeren vervangen, is de luchtbalans verbeterd (voorkomen van tocht), zijn de spiraalvriezers beter

toegankelijk gemaakt en zijn er hefmiddelen voor zware onderdelen aangeschaft. In Beilen is er een betere afscherming gemaakt bij de krattenwasser en in Roosendaal zijn enkele zwoerdmachines vervangen voor een veiliger model. In Nuth is een ergonomisch bordes geplaatst bij een menger. In Dene-kamp zijn er ergonomische palletheffers aangeschaft en is de luchtbehandelingskast op de kokerij vernieuwd voor 525.000 euro zodat er weer een prettig werkklimaat is.

In 2023 is de wijze waarop onveilige situaties gemeld gedigitaliseerd waardoor meldingen eenvoudig gemaakt kunnen worden en de informatie transparant wordt gecommuniceerd.

Vooruitblik 2024

De focus in 2024 zal liggen in de opstart van het programma Road to Zero Harm. Dit programma bestaat uit een aantal onderdelen om de veiligheidscultuur naar een hoger niveau te brengen en hiermee het aantal ongevallen met verzuim terug te brengen naar nul. Een betere opvolging van incidenten inclusief een goede analyse om deze in de toekomst te voorkomen. Communiceren van Safety flashes op alle locaties als er toch incidenten zijn geweest. Update van de Last Minute Risk Assessment Toolbox voor de Technische Dienst. Ongevalsboarden op de locaties en de opzet van Life Saving Rules. En uiteraard de allerbelangrijkste maatregel: trainen en coachen van leidinggevendenden en medewerkers.

Om het ziekteverzuim verder aan te pakken wordt een taskforce opgesteld bestaande uit collega's van HR, onze arbodienst en Operations.

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 organisatiestructuur en biedt mogelijkheden aan stakeholders om klachten hierover te melden.

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 2023

Van Loon Group heeft een interne en externe klokkenluidersregeling voor integriteitsissues. De jaarlijkse test van de externe klokkenluidersregeling is dit jaar uitgebreid met interne klokkenluidersregeling. Deze zal voortaan ook jaarlijks worden herhaald.

In 2023 zijn er geen meldingen geweest via de klokkenluidersregelingen.

Integriteitsklachten van onze klanten en leveranciers worden wekelijks meegenomen in de kwaliteitsrapportage van Van Loon Group.

Alle bestaande en nieuwe leveranciers hebben in 2023 de Code of Conduct voor Business Partners ondertekend.

De vervolgenquête omtrent voedselveiligheids- en integriteitscultuur binnen het bedrijf is niet uitgevoerd in 2023.

Vooruitblik 2024

Nadat vorig jaar de grondstofrisicoanalyse voor voedselveiligheid is herzien zal in 2024 de frauderisicoanalyse voor grondstoffen worden herzien. Voor beide analyses hanteren we dezelfde opzet.

In 2024 zal de vervolgenquête omtrent voedselveiligheids- en integriteitscultuur binnen het bedrijf opnieuw worden uitgevoerd.



BIJLAGE Betrokkenheid stakeholders

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Klanten <ul style="list-style-type: none"> • 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 en voedselverspilling Energieverbruik proces en gebouw Duurzame soja en palm Verpakking (reductie plastic en FSC-papier) Kleur- en smaakstoffen (E-nummers) Klimaat en CO ₂ footprint
Consumenten	Via klanten (Retail en Foodservice) Via website en social media Informatiesessies met personeel	Voedselveiligheid Transparantie Gezondheid Voedselverspilling Dierenwelzijn Klimaat en 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 en gezondheid Baanzekerheid en continuïteit (verhouding flex/vast) Integere bedrijfsvoering Welzijn (duurzame inzetbaarheid, identiteit & saamhorigheid)
Veehouders	Gesprekken en 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 en CO ₂ footprint
Certificerende instanties	Auditbezoeken	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Veilig werken en gezondheid
Brancheorganisatie <ul style="list-style-type: none"> • KNS • FNLI • VNV • AKSV • COV 	Overleg binnen de brancheorganisatie	Energieverbruik proces en gebouw Verpakkingen Derving en voedselverspilling Transparantie in de keten Klimaat en CO ₂ footprint Duurzame soja en palm
NGO's <ul style="list-style-type: none"> • Dierenbescherming • Natuur & Milieu • Wakker Dier • Varkens in nood • GAIA • Consumentenbond 	Van Loon Group neemt deel aan de 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 <ul style="list-style-type: none"> • WUR • HAS Green Academy 	Diverse gezamenlijke projecten ter verduurzaming van de varkensketen.	Klimaat en CO ₂ footprint Afvalwaterzuivering Dierenwelzijn
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 en 25
	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 Producteren	Water	GRI 303-3 Waterverbruik	37
		GRI 306-1 Kwaliteit en bestemming van afvoerwater	37
	Afval	GRI 306-2 Afval	38
	Duurzame energieopwekking & energie efficiency	GRI 302-3 Energie intensiteit	38, 39 en 40
	Verpakkingsmateriaal	GRI 301-1 Hoeveelheid materiaal per type	41
	Broeikasgasemissies	GRI 305-1 Directe emissies	42, 43 en 44
		GRI 305-2 Indirecte emissies van ingekochte energie	42, 43 en 44
	GRI 305-4 Intensiteit emissies	42, 43 en 44	
Ketenregie en Dierenwelzijn	Valorisatie van duurzaam product	GRI 203-2 Indirecte economische impact	49
	Dierenwelzijn	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	50
	Lokale herkomst	GRI 204-1 Aandeel inkoop bij lokale leveranciers	51
	Transparantie & productintegriteit	GRI 417-1 Eisen omtrent productinformatie en etikettering	52
	Duurzame soja en palm	GRI 204-FP1 Aandeel soja/palm volgens internationale standaard duurzaam gesourced	53
Welzijn en Veiligheid medewerkers	Training en opleiding van medewerkers	GRI 404-2 Programma voor medewerker ontwikkeling	57 en 58
		GRI 405-1 Diversiteit onder personeel en management (geslacht, leeftijdsgroep per medewerkersgroep)	
	Diversiteit en gelijke kansen		
	Continuïteit en baanzekerheid	GRI 201-1 Directe economische gegenereerde waarde	63
	Welzijn medewerkers	GRI 401-1 Aantal nieuwe medewerkers	64 en 65
		GRI 406-1 Non-discriminatie: Aantal incidenten/klachten	64 en 65
		GRI 402-FP3 Werktijd verloren door staking of onenigheid	64 en 65
	Gezondheid en veiligheid van medewerkers	GRI 403-10 Werk gerelateerd verzuim	66 en 67
GRI 403-9 Werk gerelateerde ongelukken		66 en 67	
Integriteit	GRI 205-2 Communicatie over anti-corruptie beleid	68	

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	11
	102-4	Landen waar de organisatie actief is	7, 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	10, 11 en 63
	102-8	Informatie over werknemers en ander personeel	56 t/m 69
	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	70 en 71
	102-13	Lidmaatschap van verenigingen en belangenorganisaties	70 en 71
	102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde	4
	102-15	Beschrijving van belangrijke gevolgen, risico's en mogelijkheden	18 en 19
	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.4) uit vier niet-uitvoerende bestuursleden en de bestuursvoorzitter.
	102-40	Lijst van stakeholdergroepen	14
	102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	63
	102-42	Identificeren en selecteren stakeholders	14, 70 en 71
	102-43	Aanpak met betrekking tot betrokkenheid van stakeholders	14, 70 en 71
	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	2023
	102-52	Rapportagecyclus	jaarlijks
102-53	Contactpunt voor vragen over het rapport en de inhoud ervan	Roland van Loon: rvanloon@vanloongroup.com Lex Vogels: lvogels@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 74 en 75	
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 en 19, 23 t/m 68
	103-2	Managementaanpak	8 en 9
	103-3	Evaluatie van de management aanpak	Alle Van Loon Group bedrijven rapporteren periodiek aan het bestuur. Het MVO beleid is structureel verankerd in de operatie. Zowel operationele KPI's als MVO KPI's worden periodiek geëvalueerd en er wordt waar nodig bijgestuurd.





VanLoonGroup

Good source. Great food.

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

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

vanloongroup.com

