



In transitie





Inhoud

Voorwoord	4
Over Van Loon Group	6
Trends en ontwikkelingen	14
Bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties	16
Materialiteitsanalyse Van Loon Group	22
De MVO-pijlers van Van Loon Group	24
 Consument en Gezondheid	28
 Ketenregie en Dierenwelzijn	34
 Welzijn en Veiligheid medewerkers	38
 Duurzaam produceren	44
Bijlage	50
Betrokkenheid stakeholders	
GRI inhoudsopgave	



Voorwoord

In transitie

2019 was een jaar van verbetering en vernieuwing. Van Loon Group is in transitie. De succesvolle introductie van onze 'no-meat' productenlijn The Blue Butcher was misschien het meest opvallend. Intern hebben we echter ook hard aan de weg getimmerd. Denk aan meer en gericht investeren in onze medewerkers en aan het verder optimaliseren van onze bedrijfsprocessen. Ten slotte zaten we ook dit jaar niet stil als het om bedrijfsovernames gaat.

“We hebben in 2019 een vliegende start gemaakt met The Blue Butcher, onze nieuwe vegetarische productlijn die smaakt zoals vlees. Het is nu aan ons te kwantificeren waar we hiermee naartoe gaan. Mijn onderbuikgevoel zegt dat het maximaal 10% van onze omzet kan worden. Het marktaandeel van vegetarische producten is nu nog beperkt, maar aan de andere kant kunnen we met The Blue Butcher op een wereldwijde markt opereren. Dat kan een grote sprong voorwaarts betekenen. Daarbovenop heeft The Blue Butcher enorm veel energie in ons bedrijf vrijgemaakt. Onze afdelingen R&D en Sales hebben een enorme boost gekregen en gegeven. Daar geniet ik van.”

“Al met al was 2019 een goed jaar voor ons, ondanks het feit dat de grondstofprijs van varkensvlees erg disruptief was. Het feit dat we de hele keten controleren heeft ons veel gebracht. Met 'Varken op z'n Best', waar we in 2019 mee gestart zijn, verduurzamen en verbeteren we de varkensvleesketen nog verder. Werken aan verduurzaming over de hele linie stopt natuurlijk nooit. Maar het moet wel hout snijden.

“2019 was ook het jaar van de overnames van ENKCO en Verhey Vlees. We werken er hard aan deze bedrijven optimaal te integreren in Van Loon Group. Niet makkelijk, maar ik kan wel zeggen dat we inmiddels veel geleerd hebben als het om overnames gaat. We weten heel goed wat bij ons past en wat ook niet. Het is nu zaak onze organisatie zo goed mogelijk op orde te brengen. Ik wil medewerkers mobiliseren zodat we klaar zijn voor onze strategie TOPFIT'24.

We gaan dan ook fors investeren in onze mensen, in duurzame inzetbaarheid. Van Loon Group staat voor ondernemerschap. Dat zie je ook terug in de kernwaarden die we in 2019 opnieuw gedefinieerd hebben. Ik ben blij dat ondernemerschap en 'samen winnen' nog steeds kenmerkend zijn voor ons bedrijf. Never a dull moment. De dynamiek is enorm en het is een voorrecht daaraan bij te dragen.”

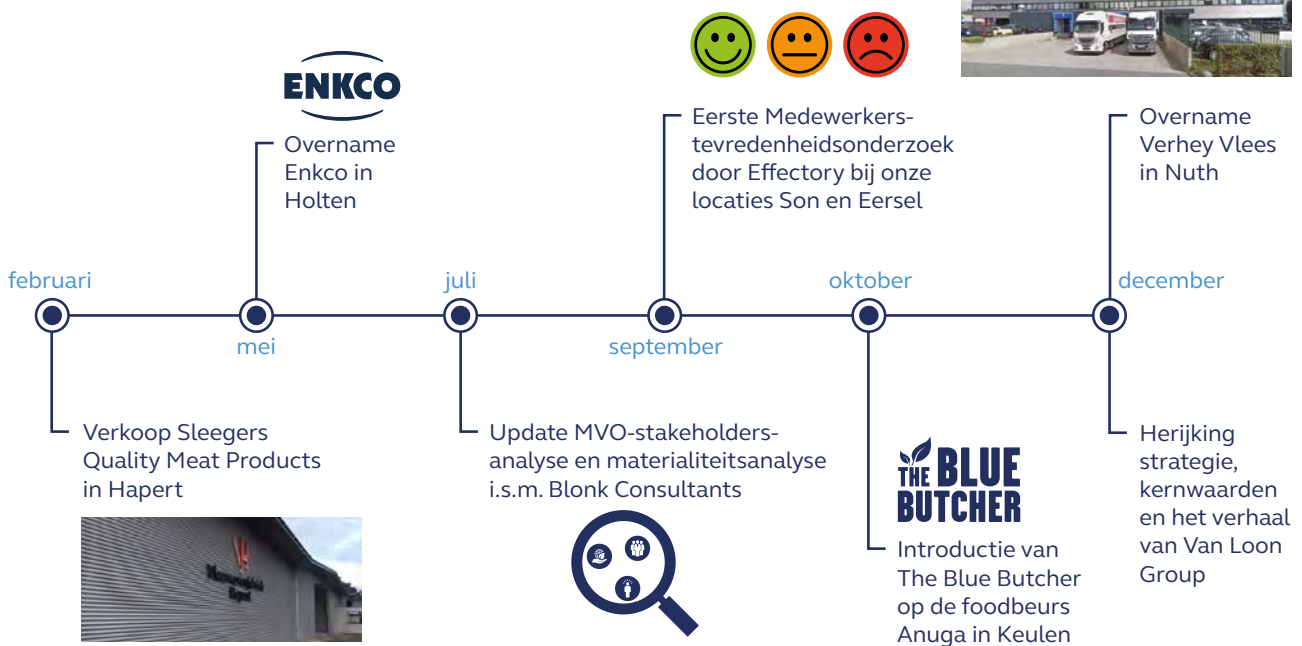
Namens het directieteam,

Roland van Loon
Technisch Directeur



Van Loon Group directieteam, v.l.n.r. Jan Weijers - Algemeen Directeur, Roland van Loon - Technisch Directeur, Pieter Geraerts - Financieel Directeur, Cyril Claessens - Commercieel Directeur

Highlights 2019



Van Loon Group

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

Onze missie

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

Onze visie

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

Onze ambitie

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



Onze kernwoorden

Iedere dag beter

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

Gericht op de toekomst

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

Betrokken teamspelers

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

Samen winnen

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

Onze strategie

Zorgen voor een duurzame, winstgevende groei van de organisatie.

Onze strategische pijlers

Medewerkers

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

Duurzaamheid

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

Operational Excellence

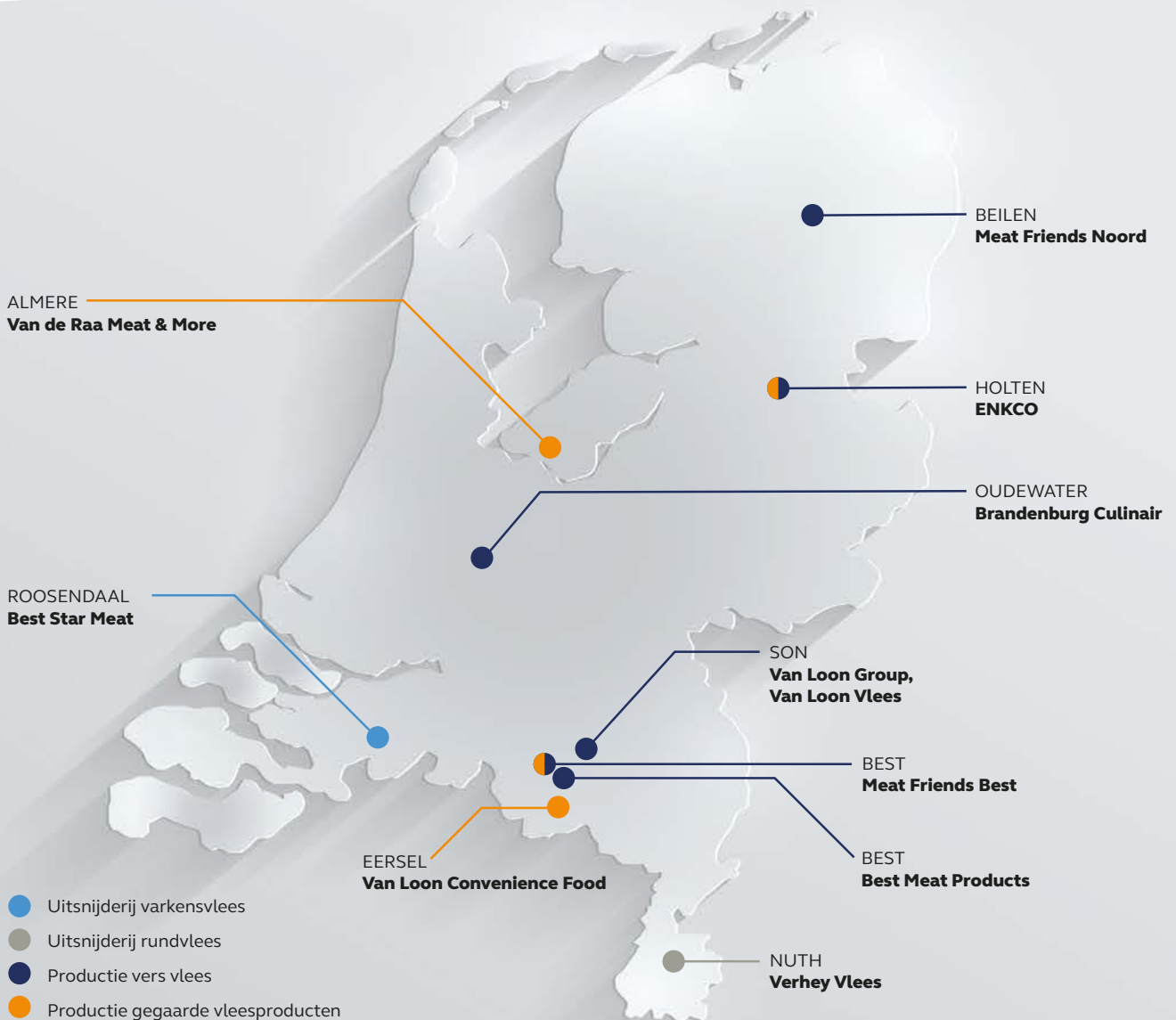
Van Loon Group opereert in een competitieve markt. Om een concurrerende kostenstructuur te kunnen waarborgen, investeren we continue in geavanceerde productiefaciliteiten, processen en systemen.

Groei

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

De bedrijven van Van Loon Group

Van Loon Group heeft haar hoofdkantoor in Eindhoven/Son en bestaat uit 6 verschillende producenten van vleesproducten en vleesvervangers met diverse productielocaties over heel Nederland.





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



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



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



ENKCO is specialist in koelverse en diepgevroren kwaliteitsproducten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan burgers, ballen, slavinken en andere vlogklaar-producten. ENKCO heeft een sterke positie in de foodservice markt en B2B. www.encko.com



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



Verhey Vlees is opgericht in 1895 en gespecialiseerd in het vakkundig verwerken van runderen afkomstig uit de melkveehouderij. De runderkarkassen worden in de hightech productielocatie in Nuth zorgvuldig versneden, verpakt en geëtiketteerd op klantspecificatie. www.verheyvlees.nl

Waardeketen



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



- Fokkerijorganisatie
- Voerproducent

- Veehouders
Rund en Varken

- Slachterij
Rund en Varken

- Uitsnijderij
Rund en Varken

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

Inkoop technische delen
Kalfsvlees, Gevogelte,
Lamsvlees en Wild



• Verwerking

- Retail
- Foodservice
- BtoB

• Consument

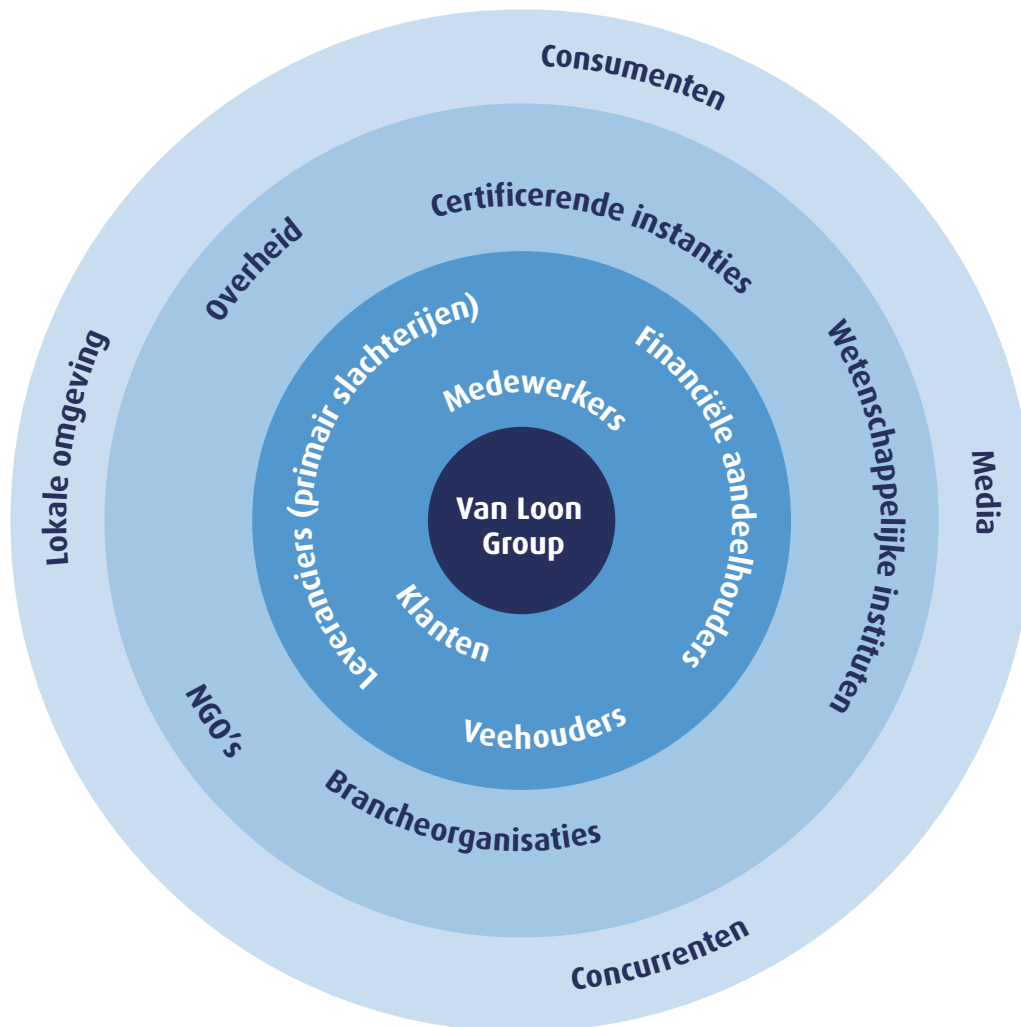
Stakeholders

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

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

gesprekken met onze klanten te voeren en marktonderzoek bij te houden.

Het is onze ambitie om in de toekomst onze belangrijke stakeholders nog actiever te betrekken bij het verder vormgeven van ons duurzaamheidsbeleid.





Trends en ontwikkelingen naar 2020

Het nieuwe vlees?

De markt van vleesvervangers is sterk in opkomst. In Nederland zien we al een groei van zo'n 15% in 2019. Hiermee lijkt 2019 het jaar waarin vleesvervangers definitief doorbraken. Consumenten maken steeds bewustere keuzes gebaseerd op gezondheid en duurzaamheid.

Verschillende diëten groeien, zoals low sugar, low carb, paleo en hét meest populaire dieet van 2019 volgens Google, intermitterend fasting. Eén op de drie consumenten geeft aan minder vlees te willen eten. Zo eet een derde van de jongeren niet dagelijks vlees. Het aantal veganisten, vegetariërs en flexitariërs blijft groeien. Van de Millenials is ca 10% veganist of vegetariër en van de Generatie Z, zelfs 15%. Steeds meer grote voedingsmiddelenbedrijven spelen hier op in. Ze komen stuk voor stuk op de markt met vleesvervangers, vaak

gebaseerd op vleesconcepten zoals bijvoorbeeld pulled meat. De innovatie staat niet stil als het gaat om vleesvervangers. Er zijn continu ontwikkelingen op gebied van smaak, structuur en ingrediënten.

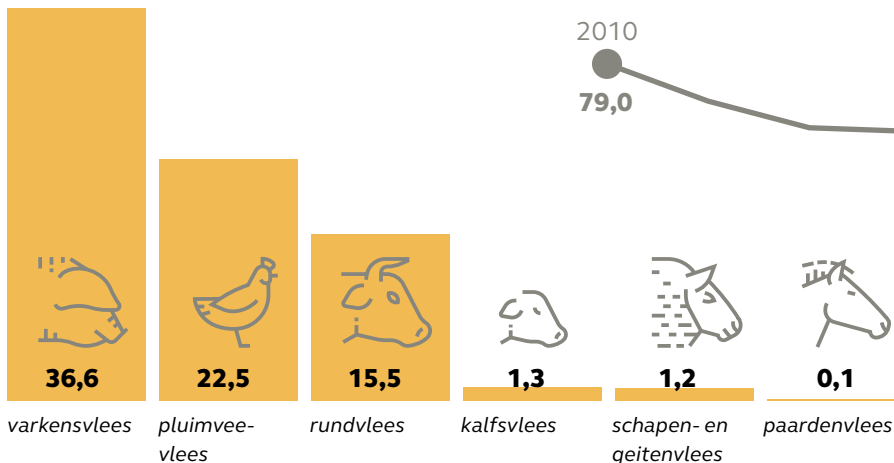
Traditionele vleesconsumptie

Uit onderzoek van Wageningen University & Research blijkt dat de vleesconsumptie in 2018 met 600 gram groeide. Dit staat gelijk aan bijvoorbeeld drie hamburgers.

Hoeveel vlees heeft de consument afgelopen jaar gegeten?

Totale vleesverbruik (in kg op basis van karakasgewicht) per persoon in Nederland per jaar:

Onderverdeeld in:





Dit was een verrassende uitkomst omdat de afgelopen 7 jaar de vleesconsumptie nagenoeg alleen maar daalde. Lastig is te voorspellen of deze groei doorzet of weer afvlakt. Mede doordat niet duidelijk aan te wijzen is waar deze groei precies vandaan komt. Mogelijke oorzaken die genoemd worden zijn dat mensen buitenshuis meer vlees consumeren en dat de zomers steeds warmer worden waardoor er vaker gebarbecued wordt. In ieder geval laat deze stijging zien dat traditioneel vlees eten nog steeds in trek is.

Bewuste keuzes maken

Consumenten kiezen nu vaker voor bewuste producten. Bewust kiezen doen ze voor hun gezondheid of omdat ze het milieu willen sparen. Producten met claims als ‘zonder toevoegingen’, ‘geen toegevoegde suikers’, ‘minder zout’ en ‘100% natuurlijk’ passen goed in deze overtuiging. Daarnaast zijn consumenten in toenemende mate bezig met de herkomst van hun voedsel. Is het duurzaam geproduceerd met oog voor mens, dier en milieu? Hoe zit het met de verpakking? Het liefst willen consumenten geen plastic en zijn ze bereid meer te betalen voor producten die duurzaam verpakt zijn.

Gemak dient de mens

Gemak is een trend die al langer gaande is. Door het steeds drukker leven wat consumenten leiden, kiezen ze vaker voor gemakkelijk. Ze gaan bewust om met hun tijd en bijvoorbeeld boodschappen doen, moet snel en efficiënt gebeuren. Bezorgdiensten zoals Picnic of Albert groeien maar ook thuisbezorgdiensten als Thuisbezorgd en Deliveroo groeien gestaag door. Consumenten doen hun aankopen in toenemende mate via andere kanalen. Fysieke winkels blijven belangrijk voor de consument, echter moeten ze steeds meer hun toegevoegde waarde bewijzen ten opzichte van het gemak van de 24-uursmogelijkheden online.

De wereld op je bord

De wereld wordt steeds kleiner en foodtrends waaien van alle kanten over. Werd de Japanse katsu-sando (een sandwich met een schnitzel ertussen) eerst een groot succes in Londen en New York, inmiddels zijn in Nederland ook de eerste broodjes gesignaleerd. Poké bowls kwamen en bleven, cronuts kwamen en verdwenen, en zelfs onze nationale haring kan niet ontsnappen aan internationale verhipping. Het Amerikaanse Whole Food Markets ziet de opkomst van de West-Afrikaanse keuken in 2020 met granen als fonio, teff en gierst en superfoods zoals moringa en tamarinde. Verschillende soorten bloem worden populairder onder consumenten (bijvoorbeeld bananenbloem) en soja wordt (uit duurzaamheid en allergie-oogpunt) steeds vaker vervangen door bijvoorbeeld noten en andere bonen.

Duurzame verpakkingen

Een andere trend is dat consumenten steeds meer waarde hechten aan duurzaamheid. Bedrijven en webwinkels worden uitgedaagd om na te denken over duurzame en circulaire verpakkingen in plaats van traditionele op olie gebaseerde kunststof verpakkingen. Aangescherpte milieuwetgeving speelt hierbij ook een rol.

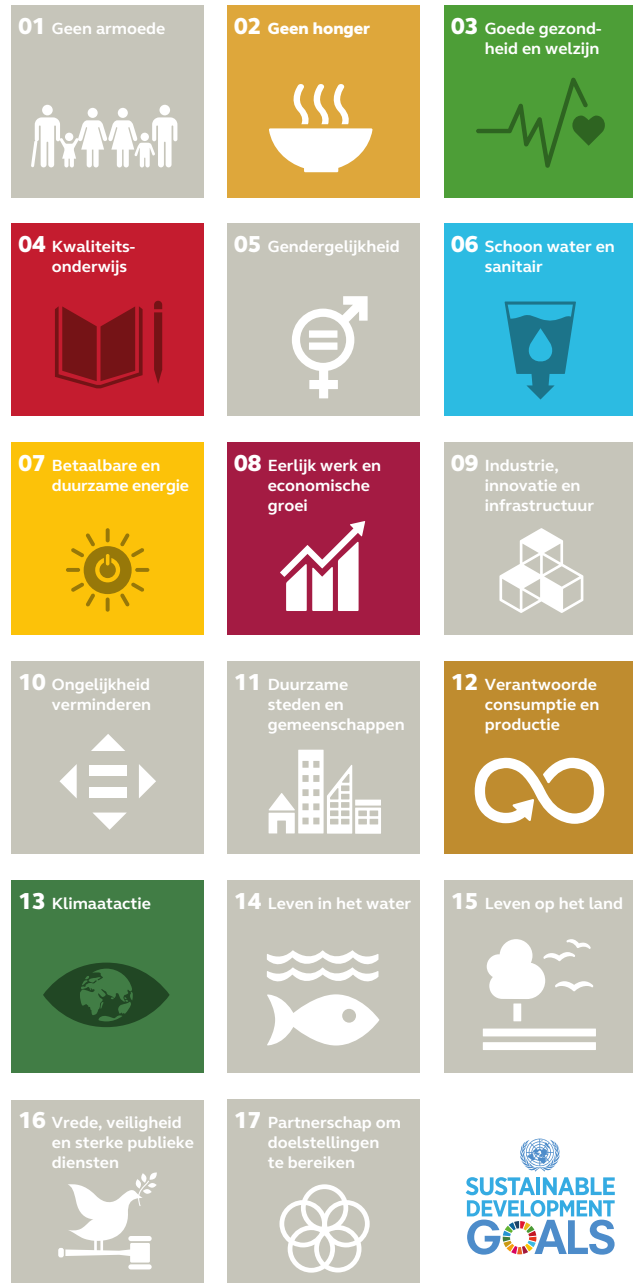
Verpakkingen kunnen zo ontworpen worden dat de milieu-impact minimaal is. Dit kan door middel van afvalpreventie wanneer het product bij de klant eindigt en door minder materiaalverbruik tijdens de productie van de verpakking. Ook worden verpakkingen zo gemaakt dat ze recyclebaar zijn of direct hergebruikt kunnen worden.



Bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties

Van Loon Group staat als bedrijf midden in de maatschappij en de wereld. We willen, waar we kunnen, bijdragen aan de 17 door de Verenigde Naties opgestelde Sustainable Development Goals, ofwel Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen. Deze bepalen de mondiale duurzame ontwikkelingsagenda voor het jaar 2030 en zijn van 2016 tot 2030 van kracht.

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




Consument en Gezondheid

MVO thema's	Bijdrage aan SDG's		
Derving & Voedselverspilling	12.3	<p>Toelichting - Een groot deel van ons voedsel wordt weggegooid. Reductie van het gebruik van grondstoffen en daarmee milieuwinst wordt behaald door minder voedselafval te creëren.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group oefent onder andere invloed uit door de houdbaarheid van producten te verlengen.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Eiwit-transitie	12.8	<p>Toelichting - De wereldbevolking groeit en de gemiddelde vleesconsumptie stijgt (vooral in opkomende economiën). Om de milieudruk van ons wereldwijde voedselsysteem te verlagen is een verschuiving nodig van dierlijke eiwitten naar meer plantaardige eiwitten.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group produceert zelf vegetarische producten. Bovendien willen wij door innovatieve producten het percentage plantaardige eiwitten verhogen in onze vleesproducten.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Voedselveiligheid	2.1	<p>Toelichting - Voedselveiligheid is essentieel voor vertrouwen in ons voedsel. Van Loon Group besteedt veel aandacht aan de beheersing van voedselveiligheid.</p> <p>Afbakening - Het gaat hierbij om voedselveiligheid door de hele productieketen heen. Dit begint bij het diervoer en eindigt bij het voedsel op het bord bij de consument.</p>	<p>02 Geen honger</p>
Biologisch vlees	2.4	<p>Toelichting - 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.</p> <p>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.</p>	<p>02 Geen honger</p>
Zout, suiker & vetgehalte	3.4	<p>Toelichting - Mensen eten te veel zout en te veel suiker. Welvaartsziekten worden een steeds groter probleem zoals diabetes, hart- en vaatziekten.</p> <p>Afbakening - Door het zout- en vetgehalte van vlees te minimaliseren draagt Van Loon Group bij aan een gezondere leefstijl.</p>	<p>03 Goede gezondheid en welzijn</p>
Antibioticagebruik	3.8	<p>Toelichting - Bacteriën kunnen resistent worden voor antibiotica. Om dit te voorkomen dient antibioticagebruik bij het vee geminimaliseerd te worden. Antibiotica kan toegediend worden aan dieren bij de veehouders.</p> <p>Afbakening - Als ketenregisseur monitoort Van Loon Group het antibioticagebruik en werken wij er samen met de veehouders en ketenpartners aan het antibioticagebruik terug te dringen.</p>	<p>03 Goede gezondheid en welzijn</p>



Duurzaam produceren

MVO thema's	Bijdrage aan SDG's		
Verpakkingsmateriaal	12.5	<p>Toelichting - Verpakken van vlees is van belang om een hoge mate van voedselveiligheid te garanderen. Daarentegen zorgt plastic afval voor uitputting van grondstoffen en een grote milieudruk.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group verpakt vlees en werkt samen met haar klanten aan duurzame verpakkingsoplossingen.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
CO ₂ footprint	13.3	<p>Toelichting - Klimaatverandering is één van de belangrijkste milieuonderwerpen van dit moment. Internationaal zijn er afspraken gemaakt over de reductie van CO₂-emissies.</p> <p>Afbakening - Op de productielocaties van Van Loon Group vinden CO₂-emissies plaats. De grootste hoeveelheid broeikasgassen van vlees vindt 'upstream' plaats bij de teelt van veevoer en in de stal. Van Loon Group is ketenregisseur en samen met veehouders en andere partners in de keten werken wij aan CO₂-reductie van (varkens)vlees.</p>	<p>13 Klimaatactie</p>
Afval(water)	6.4	<p>Toelichting - Bij het verwerken van vlees en bij het schoonmaken, wordt veel water gebruikt. In het kader van de eindigheid van grondstoffen is een steeds meer circulaire manier van produceren gewenst waarbij het gebruik van water geminimaliseerd wordt.</p> <p>Afbakening - Het gaat hierbij in eerst instantie om afvalwater in het productieproces bij Van Loon Group. Wij werken eraan dit afvalwater te minimaliseren.</p>	<p>06 Schoon water en sanitair</p>
Duurzame energie-opwekking energie efficiency	7.2/7.3	<p>Toelichting - Fossiele brandstoffen zijn eindig en klimaatverandering is een groot maatschappelijk probleem. In het kader van de energietransitie is het van belang dat steeds minder fossiele brandstoffen worden gebruikt.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group werkt eraan haar energieverbruik te verduurzamen en te verminderen.</p>	<p>07 Betaalbare en duurzame energie</p>





Ketenregie en Dierenwelzijn

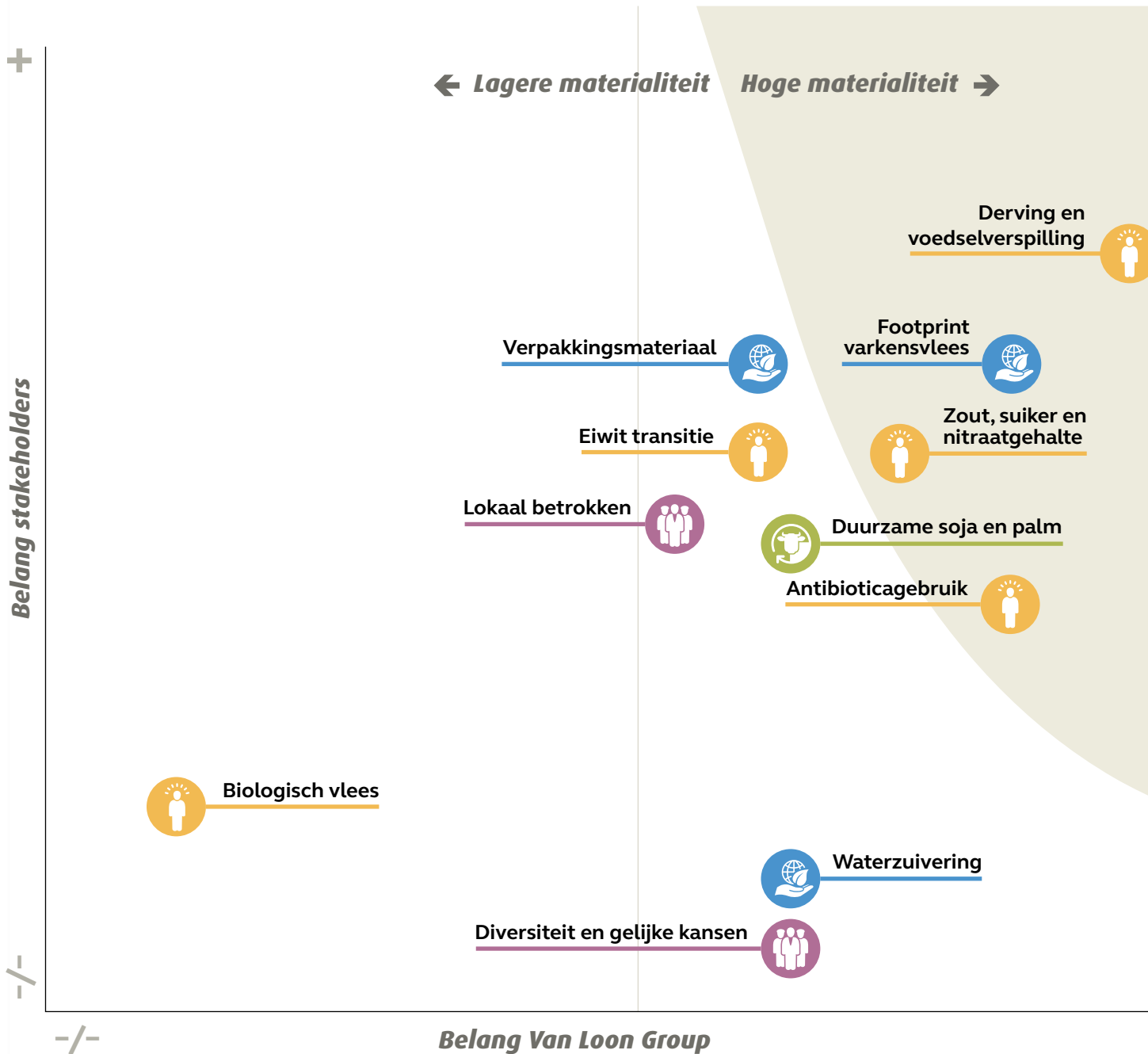
MVO thema's	Bijdrage aan SDG's		
Dierenwelzijn	12.2	<p>Toelichting - Dierenwelzijn krijgt steeds meer aandacht bij de consument en in de maatschappij. Dierenleed moet worden voorkomen. Dierenwelzijn begint bij de veehouders, maar ook transport en slacht zijn van belang als het gaat om dierenwelzijn.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group is ketenregisseur en oefent invloed uit op deze hele keten om op die manier toe te zien op het welzijn van de dieren.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Transparantie & Productintegriteit	12.8	<p>Toelichting - Consumenten willen informatie over de herkomst van hun voedsel en hebben vaak weinig kennis over hoe hun voedsel wordt geproduceerd. In het verleden hebben er misstanden plaatsgevonden in de vleessector over herkomst. Inzicht in sociale en ecologische issues in de keten kunnen consumenten overtuigen voor duurzame producten te kiezen.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group draagt bij aan open communicatie over het werkveld van de veehouderij. Als ketenregisseur streven wij ernaar de transparantie in de keten te bevorderen. Samen met leveranciers werken wij eraan de traceerbaarheid en productintegriteit te verhogen.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Duurzame soja en palm	13.3	<p>Toelichting - Teelt van soja en palm voor veevoer gaat vaak gepaard met ontbossing en verlies van biodiversiteit.</p> <p>Afbakening - Door middel van de branchesamenwerking of door eisen te stellen aan onze leveranciers zien wij erop toe dat zoveel mogelijk gekozen wordt voor de inkoop van duurzame soja en palm.</p>	<p>13 Klimaatactie</p>
Valorisatie van duurzaam product	2.3	<p>Toelichting - De productie van het vlees dat Van Loon Group verkoopt zorgt voor een bron van inkomsten voor vele boeren. Een eerlijke waardeverdeling van vlees is van belang. Duurzaamheidsmaatregelen op de boerderij moeten zich uit kunnen betalen in een betere prijs voor het product.</p> <p>Afbakening - De prijs die Van Loon Group betaalt aan 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 aan valorisatie van een duurzaam vleesproduct.</p>	<p>02 Geen honger</p>
Sociale risico-beheersing in de keten	8.3	<p>Toelichting - In sommige landen zijn thema's als kinderarbeid en arbeidsomstandigheden niet goed geborgd in naleving van wetgeving.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group minimaliseert de risico's in de keten door hier in haar inkoopbeleid rekening mee te houden.</p>	<p>08 Eerlijk werk en economische groei</p>



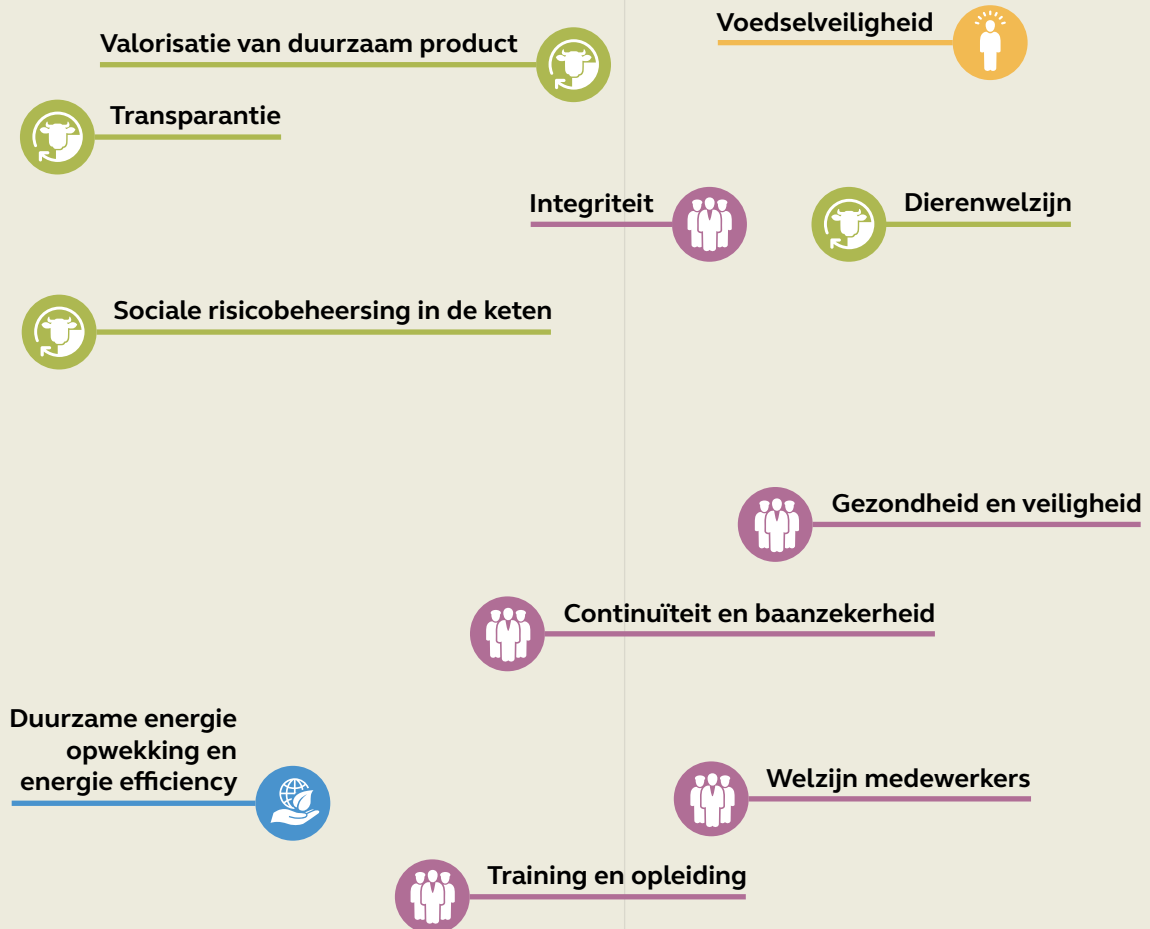
Welzijn en Veiligheid medewerkers

MVO thema's	Bijdrage aan SDG's		
Lokale herkomst	12.2	<p>Toelichting - 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.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group werkt aan een korte keten van veehouder naar consument. Daarnaast streeft Van Loon Group ernaar eventuele overlast van haar activiteiten voor de directe omgeving tot een minimum te beperken.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Integriteit	12.6	<p>Toelichting - Een integere organisatie respecteert wetgeving, mensen- en arbeidsrechten, minimaliseert sociale en milieurisico's en heeft een integer bestuur.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group zorgt intern voor een integere organisatiestructuur en wij bieden kanalen aan stakeholders voor klachten hierover. Ook gebruiken wij onze invloed als ketenregisseur om ketenpartners integer te laten opereren.</p>	<p>12 Verantwoorde consumptie en productie</p>
Training & opleiding van medewerkers	4.4	<p>Toelichting - Opleidingsmogelijkheden zijn essentieel voor de ontwikkeling van medewerkers. Daarnaast werken bij Van Loon Group veel anderstaligen en onderlinge communicatie is belangrijk voor een goede samenwerking.</p> <p>Afbakening - Met de Van Loon Group campus werken wij aan de professionele ontwikkeling van iedere medewerker. Bijvoorbeeld door het verzorgen van taallessen voor internationale medewerkers die bij Van Loon Group in dienst zijn.</p>	<p>04 Kwaliteits- onderwijs</p>
Diversiteit & gelijke kansen	8.5	<p>Toelichting - Medewerkers met dezelfde vaardigheden moeten dezelfde kansen krijgen, ongeacht hun leeftijd of geslacht. In de vleessector werken traditioneel gezien grotendeels mannen. Een diverse organisatie zorgt ook voor betere resultaten.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group streeft naar een optimale man/vrouw verhouding in de verschillende lagen van de organisatie.</p>	<p>08 Eerlijk werk en economische groei</p>
Continuïteit en baanzekerheid	8.8	<p>Toelichting - Een duurzame relatie tussen werkgever en werknemer en het perspectief op continuïteit van werk geeft medewerkers vertrouwen en zekerheid. Een duurzaam en financieel gezond bedrijf zorgt voor continuïteit van werkgelegenheid.</p> <p>Afbakening - Van Loon Group kan door middel van arbeidsvoorwaarden een bepaalde mate van zekerheid bieden aan haar medewerkers.</p>	<p>08 Eerlijk werk en economische groei</p>
Welzijn medewerkers	8.8	<p>Toelichting - De medewerkers van Van Loon Group zijn het belangrijkste kapitaal. Een tevreden medewerker zorgt voor een duurzame relatie en hogere productiviteit.</p> <p>Afbakening - Het gaat hierbij om zowel de vaste medewerkers als medewerkers met een tijdelijk contract bij Van Loon Group.</p>	<p>08 Eerlijk werk en economische groei</p>
Gezondheid & veiligheid van medewerkers	8.8	<p>Toelichting - De gezondheid en veiligheid van onze medewerkers is van het grootste belang. Gezonde en tevreden medewerkers verzuimen minder vaak. Ze zijn productiever en gelukkiger in hun werk.</p> <p>Afbakening - Hierbij gaat het in eerste instantie om de gezondheid en veiligheid van medewerkers bij Van Loon Group, zowel eigen medewerkers als flex.</p>	<p>08 Eerlijk werk en economische groei</p>

Materialiteitsanalyse Van Loon Group



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-verslag. De meest materiële thema's krijgen extra aandacht.



De MVO-pijlers van Van Loon Group



Consument en Gezondheid

Steeds meer mensen in Nederland en daarbuiten kiezen bewust voor een gezonde levensstijl. Meer bewegen, niet roken en gezond eten maken daar onderdeel van uit. Als vleesverwerkend bedrijf spelen wij een belangrijke rol in het bijdragen aan een gevarieerd eetpatroon. Het borgen van voedselveiligheid is hierbij evident. Daar moeten consumenten en klanten blind op kunnen vertrouwen.

Daarnaast kijken we ook voortdurend hoe we onze producten gezonder kunnen maken. Denk daarbij aan minder allergenen, vet, nitriet en natrium in producten maar ook aan het terugdringen van het antibioticagebruik door onze rundvee- en varkenshouders.



Ketenregie en Dierenwelzijn

Succesvol duurzaam en diervriendelijk ondernemen kan alleen als dit in de hele keten verankerd is. Dieren moeten goed gehuisvest, behandeld, verzorgd, gevoed en vervoerd worden. Van geboorte tot slacht. Nederland loopt voorop als het om dierenwelzijn gaat, maar we zijn er natuurlijk nooit. Van Loon Group zorgt er als ketenregisseur voor, dat vereiste werkwijzen door iedere schakel in de keten goed uitgevoerd worden. En we zien hier op toe. Met oog voor duurzaamheid en dierenwelzijn. Wij streven hierbij naar optimale transparantie ten behoeve van onze klanten en consumenten.



Welzijn en Veiligheid medewerkers

Onze medewerkers zijn ons kapitaal. Van Loon Group doet er alles aan om een gezonde, veilige en boeiende werkomgeving te creëren. Dit betekent dat we enerzijds vol inzetten op veilig en prettig werken en anderzijds op het stimuleren van een gezonde levensstijl. Door aandacht en oog voor onze medewerkers is ons doel iedere medewerker betrokken en bevlogen te houden. We geven medewerkers ruimte om zichzelf te ontwikkelen. Daarom hebben we de Van Loon Campus. Via de Campus volgen medewerkers trainingen en opleidingen die vereist zijn voor hun werk. Daarnaast krijgen zij binnen de Campus ruimte om te groeien en ontwikkelen.



Duurzaam produceren

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

Highlights 2019

Consument en Gezondheid

- In 2019 hebben we Hycare bij 5 varkenshouders geïmplementeerd, 2 zijn in de opstartfase. In totaal doen nu 11 boeren mee aan Hycare. Circa 10% van alle varkens komen nu uit HyCare stallen.



- 3 varkenshouders hebben hierbij gebruik gemaakt van het investeringsfonds voor totaal bijna € 250.000.-



Ketenregie en Dierenwelzijn

- We hebben een ketenconcept uitgewerkt, genaamd Varken op z'n Best. In dit concept gaan we nog een stapje verder qua duurzaamheid en dierenwelzijn.



- In Portugal hebben we een 3-sterren rundvlees keten opgezet.



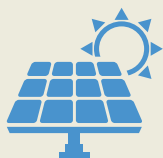
altijd beter

- In samenwerking met HAS Hogeschool zijn we gestart met het in kaart brengen van de CO₂ footprint van Nederlandse BLK varkenshouders. De eerste 20 vleesvarkenshouders zijn geanalyseerd.



Duurzaam produceren

- We hebben onze locaties in Eersel, Roosendaal en Best (Bedrijfsweg en Logistiek) voorzien van zonnepanelen.



- We zijn verder gegaan met de implementatie van Energy Efficiency Audits en rapporteren deze periodiek aan alle locaties.



Welzijn en Veiligheid medewerkers

- Derde kwartaal 2019 hebben we een Medewerkerstevredenheids-onderzoek laten uitvoeren door Effectory op onze locaties Son en Eersel.



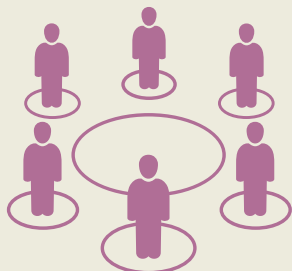
- We hebben een ESH-coördinator aangenomen.



- De ESH-rapportage is vernieuwd. Wij hebben voor het eerst het RI&E-rapport digitaal toegankelijk gemaakt in de vorm van een dashboard.



- De Arbo-organisatie is opnieuw ingericht. Verantwoordelijkheid is verschoven en nadrukkelijk bij locatieverantwoordelijken neergelegd.



- Risico Inventarisatie & Evaluatie is vernieuwd voor alle locaties.

- We hebben mooie investeringen gedaan die ten goede komen aan de veiligheid en het welzijn van onze medewerkers:

- 2 hoogheffers aangeschaft in Eersel

- In Son is een nieuw bedrijfsrestaurant met cateraar gerealiseerd



Consument en Gezondheid



Binnen de pijler Consument en Gezondheid focussen we op een aantal ambities. Een van de belangrijkste ambities is het terugbrengen van het antibioticagebruik in varkensvlees. Vorig jaar was het onze ambitie om hier weer een stapje dichterbij te komen door 20 boeren aan te sluiten op HyCare. We hebben uiteindelijk 11 boeren aangesloten gekregen. In 2020 werken we er hard voor om, samen met MS Schippers, tot de 20 boeren te komen.

In 2019 introduceerden we The Blue Butcher, ons assortiment non-meat wat smaakt als vlees. Op deze manier dragen we bij aan een gezonde levensstijl van consumenten. Niet meer elke dag vlees maar dan wel met een alternatief wat bijzonder dicht bij echt vlees in de buurt komt. De echte vleesliefhebber wordt verleid om te kiezen voor een alternatief.

In onze maatschappij zien we veel uitdagingen op gezondheidsgebied: de toename van overgewicht,

obesitas en de hieraan gerelateerde chronische ziekten, zoals diabetes, hart- en vaatziekten en kanker. Vaak het gevolg van te weinig bewegen en te veel eten. Onze voeding bevat te veel zout, verzadigd vet, toegevoegd suiker en energie. Van Loon Group streeft naar het steeds gezonder maken van alle producten door het gebruik van zout en suiker terug te dringen. Daarnaast kiezen we zoveel mogelijk voor het gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten.



Ambities

- HyCare verder uitrollen, in 2020 willen we in totaal 20 boeren aangesloten hebben op HyCare. In 2019 waren er 11 boeren aangesloten. Het is onze ambitie om uiteindelijk te komen tot antibioticavrij varkensvlees.
- We voeren het gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten verder op.
- We dragen bij aan de eiwittransitie door een grotere afzet van ons nieuwe merk The Blue Butcher.
- We bereiken het hoogste niveau kwaliteitscertificeringen.
- We verankeren het kwaliteitsbewustzijn in alle lagen van de organisatie.

- We introduceerden the Blue Butcher. The Blue Butcher is een vleesalternatief dat qua smaak, uiterlijk en textuur bijna niet van echt vlees te onderscheiden is. We bieden een duurzaam, gezond en vooral lekker alternatief.



1.969

omgevingsanalyses (oppervlakte, lucht, water) (-/-1.815)

- Aantal externe audits:

78 stuks (+0)

totaal 74 dagen (+9)



- Aantal interne audits: HON 484 (+74)

Overig: 23 (-/ -36)



- Aantal microbiologische analyses:

Totaal: 26.683 (-/ -4.493)



12.722

analyses op grondstoffen (-/ -7.466)



16.485

analyses op eindproducten (+547)

- Aantal certificeringen:

23 unieke kwaliteitscertificeringen



91 certificaten verdeeld over 10 locaties (+22)

- Antibioticagebruik varkenshouders (2019 tov 2018):

- Vleesvarkens: 4,4 ddd

-14%

- Gespeende biggen + vleesvarkens: 11,0 ddd

-38%

- Vermeerderaars (zeugen+biggen): 4,1 ddd

+51%

*ddd = dierdagdosering

In 2019 is het antibioticagebruik verder teruggebracht. Alleen zien we dit jaar een forse stijging bij de vermeerderaars. Let wel: 80% van de dieren zit nog steeds op een ddd van onder de 3.





Het 'No Meat Inside' assortiment that satisfies like meat

The Blue Butcher

De opmars van vleesvervangers is onmiskenbaar, stelt o.a. ABN Amro in haar trendrapport. 'De afgelopen vijf jaar groeide de markt voor vleesvervangers jaarlijks met gemiddeld vier procent, maar die groei versnelt.'

De stap om te investeren in een vleesvervanger voelt voor een vleesverwerker best raar, en het duurde dan ook even voordat Van Loon Group de knoop doorhakke.

Wij zijn vleesproducenten, maar we sluiten onze ogen niet voor de markt. We leveren aan de retail, B2B, foodservice en de verwerkende industrie. We zijn sterk





in vlees en duurzame ketenregie, maar maakten toch de keuze om een non-meatassortiment te ontwikkelen. Uiteindelijk leveren we eiwit, als de markt vraagt om meer plantaardig eiwit dan spelen we daar op in.

In oktober 2019 lanceerden wij The Blue Butcher op de Anuga in Keulen. Ons eigen merk speciaal gericht op de vleesliefhebber die bewust wil leven en niet elke dag



voor vlees kiest. Wij vinden dat je als vleesliefhebber niets hoeft te missen als je een dag geen vlees eet. The Blue Butcher is een vleesalternatief dat qua smaak, uiterlijk en textuur bijna niet van echt vlees te onderscheiden is. We bieden een duurzaam, gezond en vooral lekker alternatief, voor wie vandaag eens een keer iets anders wil dan vlees.



“Voor mij was The Blue Butcher een van de highlights van 2019. We hebben echt in no time een ‘no meat’ concept in de markt gezet en geïntroduceerd op de Anuga in Duitsland. Van Loon Group staat nu ook als foodproducent op de kaart.”

Cyril Claessens

Commercieel Directeur Van Loon Group

Onze Blue Butcher producten zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten. De hoofdbestanddelen zijn een combinatie van soja en tarwe. Met deze ingrediënten kunnen we het beste producten ontwikkelen die dezelfde eigenschappen als vlees hebben, met name qua structuur.

De soja die gebruikt wordt in de producten is getextureerd. Dit textureringsproces zorgt ervoor dat onze producten dezelfde textuur, structuur en bite krijgen als een vleesproduct. Uiteraard is onze soja RTRS gecertificeerd. RTRS-soja is een verantwoorde soja waarvoor geen natuurgebieden worden aangetast en er is meer zorg voor de bodem, biodiversiteit en mensenrechten.

“We blijven verder ontwikkelen en we kijken ook naar andere plantaardige eiwitten om nog meer heerlijke ‘no meat inside’ producten te ontwikkelen. The Blue Butcher producten zien er uit als vlees, maar zijn 100% plantaardig. Het is onze missie om The Blue Butcher top of mind te krijgen bij consumenten wanneer ze aan een goede vleesvervanger denken,” vertelt Christel Steenbakkers, marketeer voor The Blue Butcher. “Na de introductie is het hard gegaan met The Blue Butcher. Onze producten worden verkocht bij Plus en Kwalitaria bijvoorbeeld, ook is er veel vraag vanuit het buitenland. Met ons marketingteam TBB is het onze ambitie zoveel nieuwe klanten te werven, dat er op termijn een aparte fabriek gebouwd kan worden, alleen voor The Blue Butcher.”





Ons 'no meat inside' assortiment bestaat uit:

- Blue Burger
- Blue No Meatballs
- Blue Mince
- Blue Sausage
- Blue Schnitzel
- Blue Seasoned Schnitzel
- Blue Nuggets

Introductie

In januari heeft de eerste productie plaatsgevonden van The Blue Butcher producten voor de foodservice markt. De komende periode zullen onze producten op steeds meer locaties in binnen- en buitenland te vinden zijn. Zowel in foodservice als in retail.




THE BLUE BUTCHER
 NO MEAT TODAY



Ketenregie en Dierenwelzijn

Wij zijn ketenregisseur, vanuit deze verantwoordelijkheid werken we steeds aan het verhogen van het dierenwelzijn en een verduurzaming van de keten. Zo ontwikkelden we Varken op z'n Best. Met dit concept zetten we een stap extra qua duurzaamheid en diergezondheid in vergelijking met het Beter Leven Keurmerk. Het is onze ambitie dit concept verder uit te rollen binnen onze keten in samenwerking met onze leveranciers en klanten.



Ambities

- In samenwerking met veehouders en andere stakeholders streven we naar:
 - lagere CO₂ footprint
 - betere kwaliteit
 - transparantere keten
 - betere gezondheid en lager antibioticagebruik

Valorisatie van duurzaam product

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

Lokale herkomst

	<i>gemiddelde afstand</i>
NL: varkenshouder > slachthuis	76,5 km
BE: varkenshouder > slachthuis	106,0 km

	<i>% varkenshouders</i>
NL: <200km van slachthuis	100%
BE: <200km van slachthuis	99%

	<i>gemiddelde afstand</i>
NL: rundveehouder 2-ster > slachthuis	111,6 km
BE: rundveehouder 2-ster > slachthuis	106,7 km
FR: rundveehouder 2-ster > slachthuis	55,2 km

	<i>% rundveehouders</i>
NL: <200km van slachthuis	90%
BE: <200km van slachthuis	98%
FR: <200km van slachthuis	100%

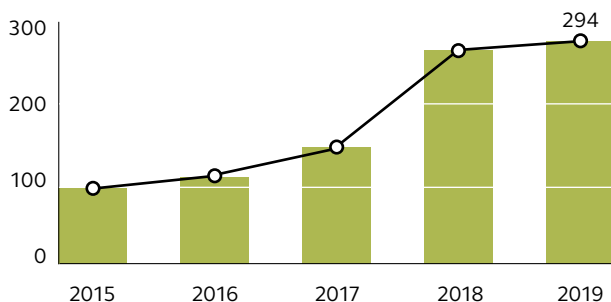
Biologisch vlees

- Aantal varkenshouders BIO totaal: 16



Ingekocht volume BIO

(index: 2015=100)



Transparantie & Productintegriteit

- Al onze productielocaties zijn IFS of BRC gecertificeerd. Controle op productintegriteit en tracering zijn hierbij standaard onderdelen. Ook met interne audits en traceercontroles wordt hier continue op toegezien.
- Medewerkers worden o.a. door onze Code of Conduct actief gestimuleerd om afwijkingen te melden.

Dierenwelzijn

- Aantal varkenshouders
BLK 1-ster totaal: 289 (+12)



altijd beter

- Aantal rundveehouders
BLK 2-ster totaal: 167 (-/-4)



altijd beter

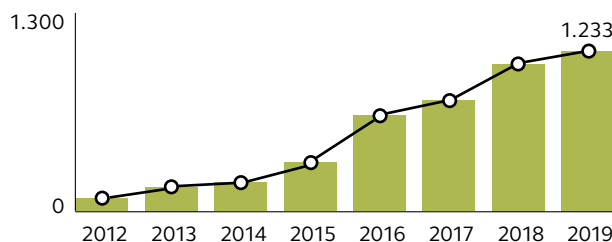
- Aantal rundveehouders
BLK 3-ster totaal: 12 (+6)



altijd beter

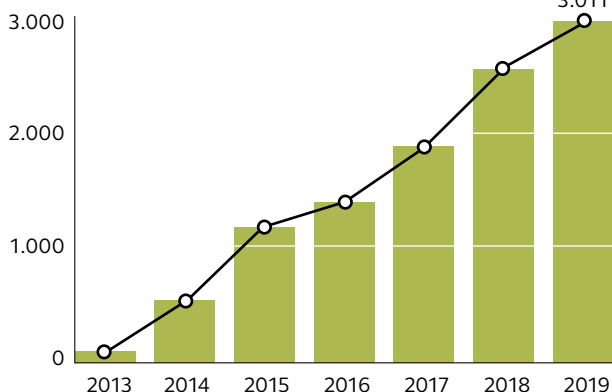
Hoeveelheid ingekocht varkensvlees met 1/2/3-ster

(index: 2012=100)



Hoeveelheid ingekocht rundvlees met 1/2/3-ster

(index: 2013=100)



Een gezonder en duurzamer varken

Hygiëmanagement heeft een grote impact op de gezondheid van varkens. Varkenshouder André Borkus in Wehl werkt sinds september 2019 met Hycare. Zijn bedrijf werd per afdeling aangepast aan het HyCare systeem. Op die manier behaalt hij een optimale hygiëne in de stallen. Door te werken volgens vooraf vastgestelde stappen en regels is André in staat een optimaal hygiëmanagement te voeren. Het doel: een gezonder en duurzamer varken.

“Ik heb het bedrijf van mijn vader overgenomen. Mijn ouders hadden een klein gemengd bedrijf, 25 zeugen en melkkoeien. Ik ben gaan uitbreiden met vleesvarkens. De eerste jaren groeide ik door naar 800 vleesvarkens. Dit was een bewuste keuze. Van beroep ben ik timmerman, maar ik had een doel voor ogen. Het bedrijf wat er nu staat, was al vanaf het begin mijn ambitie. Ik wist, ik word varkensboer. Toen ik richting de 3.000 varkens ging, verklaarde mensen mij voor gek. Maar daar trok ik mij niet veel van aan en ging door met mijn doel voor ogen. Sinds 1996 ben ik fulltime in het bedrijf gaan werken en ook mijn vrouw Ilona is in het bedrijf gestapt. We hebben de woning eigenhandig verbouwd, evenals de stallen. Ik doe het om er een gezinsinkomen uit te halen, dan ben ik tevreden.”

“We hebben gemiddeld 3.300 varkens op ons bedrijf. Ik doe het werk grotendeels alleen en één dag in de week heb ik hulp met schoonmaken. Ik lever 200 varkens per week aan Van Loon Group. Ik heb gekozen voor HyCare om een zo gezond en duurzaam mogelijk varken te kunnen laten opgroeien. Zo kunnen we in de toekomst gevaren tackelen, door zo schoon mogelijk te werken en daarmee zo min mogelijk antibiotica te gebruiken. Dit laatste is een uitdaging binnen de hele keten. Door HyCare ben ik in staat aan de knoppen te draaien om te optimaliseren op het gebied van voer en gezondheid van het varken. Ook word ik beter beloond door de keuze voor een duurzamere werkwijze.”



HyCare is een methode, waarmee veehouders de hygiëne in hun bedrijf sterk kunnen verbeteren op basis van een aantal vaste pijlers: schoon drinkwater, porievrije vloeren, reiniging en desinfectie, ongediertebestrijding en dierversorging.



“Ik heb gekozen voor HyCare om een zo gezond en duurzaam mogelijk varken te kunnen laten opgroeien.”

André Borkus
Varkenshouder

Ik werk nu 5 jaar samen met Van Loon Group. Voorheen leverde ik aan de Duitse markt met zo'n 3.800 reguliere varkens. Toen kwam Van Loon Group met de ketenregie-opzet. Ik ben nu zo'n 6 jaar aan de slag met Beter Leven Varkens. Eigenlijk ben ik heel blij dat ik overstapt ben naar de Nederlandse markt. Ik ervaar samenwerken met Van Loon Group als erg plezierig, afspraken worden nagekomen en dat vind ik erg belangrijk. Ongeveer 65% van het varken gaat naar de Nederlandse markt en komt als Beter Leven Vlees in de

supermarkt terecht. Alle overige delen worden verkocht aan China.”

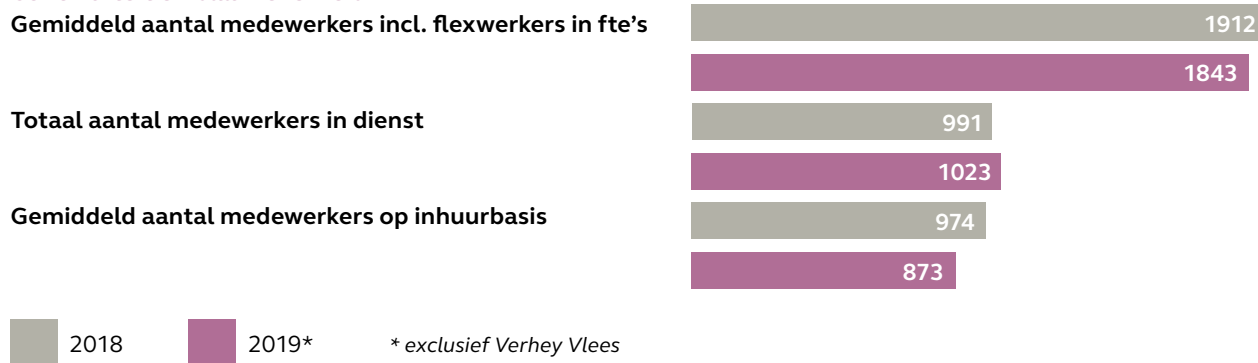
“Hoe ik de toekomst van mijn bedrijf zie? Ik weet het nog niet. We hebben in het gezin wel een keer besproken of opvolging van één van onze drie kinderen, Esmee, Merel of Jesse, een optie zou zijn. Hier liggen zeker mogelijkheden, maar alles staat nog open. Ik kan nog zeker 10 jaar mee, dus ik sta er ontspannen in. We zien het wel.”



Welzijn en Veiligheid medewerkers

Dit jaar is het ziekteverzuim van 5,4% gedaald naar 5,3%. We streven ernaar onze medewerkers zo gezond mogelijk te houden. We willen naar een ziekteverzuim van < 4%. Dit jaar hebben wij voor het eerst een Medewerkerstevredenheidsonderzoek (in samenwerking met Effactory) laten uitvoeren op de locaties Son en Eersel. Naar aanleiding van dit onderzoek hebben we een verbeterprogramma opgezet om de punten uit het MTO samen met onze leidinggevenden en medewerkers op te pakken. Een van de verbeterpunten die naar voren kwam, was communicatie. Daarom hebben we besloten een Manager Communicatie aan te trekken. In 2020 startte de nieuwe Manager Communicatie. Eén van de speerpunten wordt interne communicatie.

Continuïteit en baanzekerheid



% van het aantal medewerkers wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt

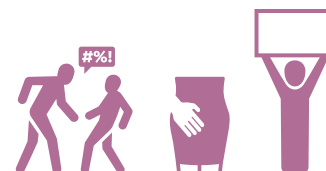
100%

% van het aantal medewerkers op inhuurbasis wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt

100%

Welzijn medewerkers

	2017	2018	2019
Gevallen van discriminatie	0	0	0
Gevallen van seksuele intimidatie	0	0	0
Werktijd verloren door staking of onenigheid (dagen)	0	0	0



Gezondheid & veiligheid van medewerkers

	2017	2018	2019*
Aantal ongevallen met verzuim	28	34	30
LWC (ongevallen per 200.000 gewerkte uren)	1,55	1,98	1,68
Ziekteverzuim	4,9%	5,4%	5,3%

* exclusief Verhey Vlees



Training & opleiding van medewerkers

	2015	2016	2017	2018	2019	Tot
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor de Campus	75	98	39	85	73	370
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat hebben behaald voor NL les	20	26	14	51	128	239



Diversiteit & Gelijke kansen

	2017	2018	2019
% man Van Loon Group	64%	60%	60%
% vrouw Van Loon Group	36%	40%	40%
% man kantoormedewerkers			51%
% vrouw kantoormedewerkers			49%
% man productiemedewerkers			62%
% vrouw productiemedewerkers			38%
Gemiddelde leeftijd man	41,0	41,0	42,5
Gemiddelde leeftijd vrouw	38,0	38,0	39,6



Ambities

- We streven naar 0 gevallen met verzuim.
- We gaan voor een ziekteverzuim van < 4%
- We zetten ons maximaal in voor goed opgeleide, gezonde en tevreden medewerkers.

“Communicatie - intern en extern - heeft nu onze volle aandacht. Ik ben enorm trots op de bevologenheid en inzet van onze medewerkers. Dankzij hen hebben wij tevreden klanten en zijn we succesvol. Dat moeten we veel beter uitdragen. Iedere dag weer.”

Jan Weijers

Algemeen Directeur Van Loon Group



Medewerkers zijn het hart van ons bedrijf. De komende vier jaar hebben we als doelstelling in de top 3 beste werkgevers van Nederland te komen ten opzichte van referentiebedrijven. Een mooi streven wat ons zeker gaat helpen in het werven van nieuwe medewerkers. Het afgelopen jaar hadden wij 60 verschillende vacatures in te vullen. Dit ging voor een groot deel om productiemedewerkers, maar denk ook aan functies als teamleider, ESH-coördinator en Business Information Analyst. We hebben veel nieuwe collega's mogen verwelkomen, we kijken terug op een positief recruitmentjaar. Dian van de Laak is recruiter voor Van Loon Group en inmiddels 1 jaar werkzaam voor de groep.

Dian van de Laak
Recruiter voor Van Loon Group

Let's Meat!

“Als recruiter voor Van Loon Group ben ik verantwoordelijk voor het werven van medewerkers voor vaste en tijdelijke functies op alle niveaus voor alle bedrijven en locaties van de groep. Een uitdagende opdracht want in een markt waar steeds minder werkzoekenden zijn, moet je je kunnen onderscheiden.

“We zijn binnen onze sector een bekende en grote speler, daarbuiten zijn we minder bekend. Dit komt omdat we met name produceren onder private label. We moeten dus extra ons best doen om in het vizier te komen van potentiële medewerkers. Hier geldt wel een beetje onbekend maakt onbemind. Mensen hebben toch vaak een vooroordeel over de vleesindustrie. Het mooie is dat zodra ze bij ons bedrijf

binnen hebben gekeken, ze er heel anders naar kijken. Ze zijn vaak positief verrast over bijvoorbeeld de schone, nette hygiënische werkomgeving. Ze lopen dan echt enthousiast naar buiten.”

“Eind 2019 zijn we gestart met het versterken van onze recruitmentcapaciteit. We hebben een eigen recruitmentbureau ingericht. Samen met hen en de afdeling HR zijn we een nieuw recruitmentprogramma gestart. We hebben bijvoorbeeld een event georganiseerd genaamd ‘Let’s Meat’. Tijdens dit event krijgen potentiële medewerkers de kans om binnen te kijken. We ontvangen ze met een hapje en drankje, ze krijgen een leuke introductie over ons bedrijf. Vervolgens nemen we hen mee op een rondleiding in



“Een uitdagende opdracht want in een markt waar steeds minder werkzoekenden zijn, moet je je kunnen onderscheiden.”

In 2020 heeft de arbeidsmarkt nog nooit zo weinig werkzoekenden gehad, er zijn ongeveer 9 miljoen werkenden en rond de 300.000 werkzoekenden. Het aantal vacatures en werkzoekenden is ongeveer gelijk, maar matchen die wel met elkaar? Het aantal banen neemt de komende tijd nog steeds toe, niet alleen bij Van Loon Group. De arbeidsmarktprognose geeft aan dat tot 2024 in techniek en ICT grote knelpunten blijven, die ook voor Van Loon Group gevolgen zullen hebben. Er zijn creatievere manieren nodig; zoals mensen aannemen die vooraf niet de juiste ervaring en skills hebben, maar waar wel potentie in wordt gezien. Ze worden intern opgeleid voor de job. Daarnaast blijft het imago van de vleesindustrie een uitdaging. Grote kans voor Van Loon Group is dat zij niet meer alleen producent van vleesproducten zijn. Met de introductie van The Blue Butcher begeven zij zich ook op de markt van vleesvervangers.

de productie. Er is veel ruimte om te kijken en zelf te ervaren en direct vragen te stellen. Afsluitend krijgen ze een goodiebag mee naar huis, kunnen ze alles nog eens nalezen en genieten van onze producten.”

“Zo’n event is in mijn ogen een goede tool om kandidaten op een ongedwongen manier te leren kennen en je als bedrijf goed te presenteren. Zo kunnen ze van heel dichtbij zien wat wij te bieden hebben: een financieel gezond bedrijf, veel door-groeimogelijkheden, ruimte voor opleiding en - niet onbelangrijk - betrokken en gedreven collega’s.

Als je initiatief toont, dan kun je veel bereiken binnen Van Loon Group. Zo ken ik een collega die binnenkwam als productiemedewerker en inmiddels werkt als applicatiebeheerder op de afdeling ICT.”

“We hebben twee keer een event georganiseerd en met succes. We hebben door het wervingsevent meer dan 50 nieuwe medewerkers mogen verwelkomen. In 2020 is door verdere groei onze uitdaging om meer dan 100 nieuwe medewerkers te werven. Ik denk dat, met de versterking van onze capaciteit en de veranderingen binnen onze organisatie, het ons gaat lukken. ”



Duurzaam produceren

“Onze duurzame keten is een van de belangrijkste pijlers onder ons huidige succes. Het is goed te zien dat steeds meer boeren gebruikmaken van het fonds voor de HyCare werkmethode dat we in 2018 met MS Schippers en Rabobank oprichtten. En ja, de kosten lopen voor de baten uit maar die kunnen we door onze winstgevendheid ook dragen. Investerings in zonnepanelen, elektrische auto’s of LED-verlichting zijn bij ons bijvoorbeeld no-brainers. En innoveren zit in ons DNA, - gelukkig - want dat is iets dat nooit mag stoppen.”

Pieter Geraerts
Financieel Directeur Van Loon Group

Het is onze ambitie om het meest duurzame en veilige bedrijf te zijn in onze sector. In 2019 hebben we de nodige stappen gezet om hier naartoe te werken.

Drie van onze bedrijven zijn voorzien van zonnepanelen. We zijn verder gegaan met het uitvoeren van de besparingsmaatregelen uit de Europese Energie Efficiency Richtlijn (EED)-rapportage per locatie. Deze rapporteren we maandelijks terug aan de locaties zodat zij kunnen sturen op verminderen van energie- en waterverbruik. In 2020 is het onze ambitie onze duurzaamheidsgedachte in alle lagen van de organisatie te laten landen, want iedere medewerker kan een verschil maken.

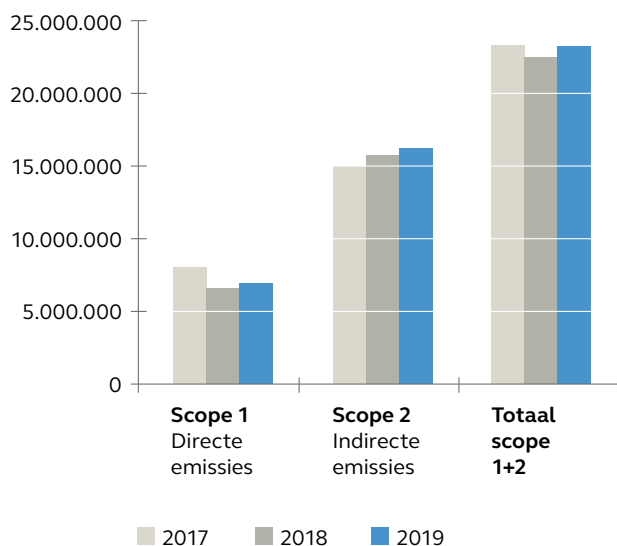
Ambities

- We maken volledig gebruik van energie uit hernieuwbare bronnen.
- We werken continue aan energie- en waterbesparing.
- We verlagen het aandeel niet recyclebare afval.
- We maken maximaal gebruik van recyclebaar of composteerbaar verpakkingsmateriaal.
- We verlagen onze CO₂ footprint.

Broeikasgasemissies

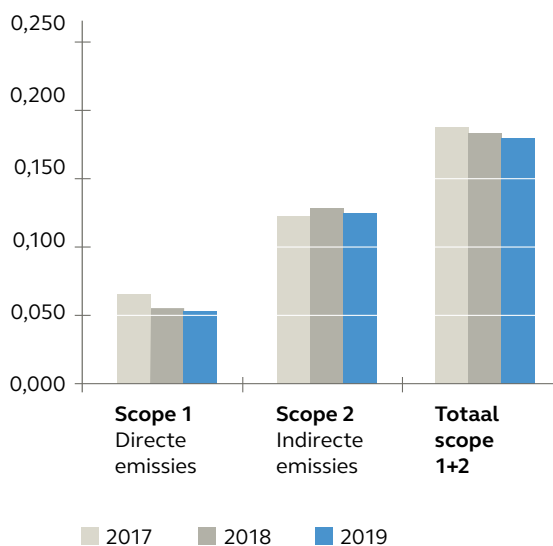
Absolute broeikasgasemissies

in kg CO₂-eq



Broeikasgasemissies-intensiteit

in ton CO₂-eq per ton verkocht product

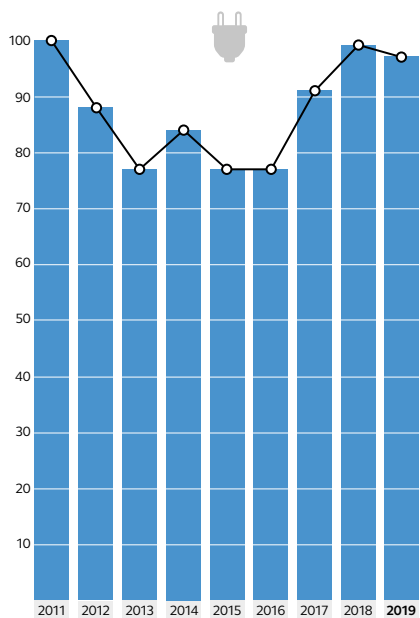


CO₂ emissiewaarde van de ingekochte elektriciteit

Duurzame energieopwekking & energie efficiency

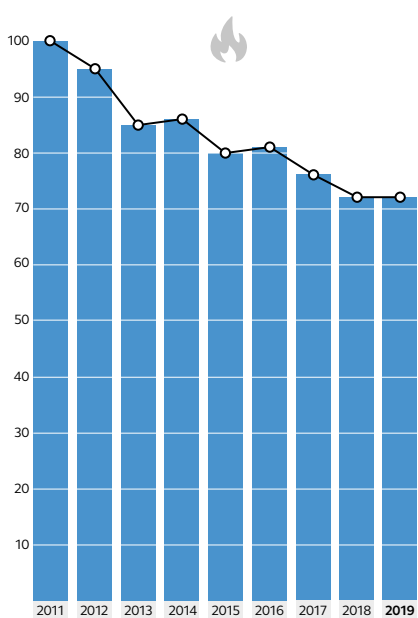
Elektra*

kWh per ton verkocht product
(index: 2011-100)



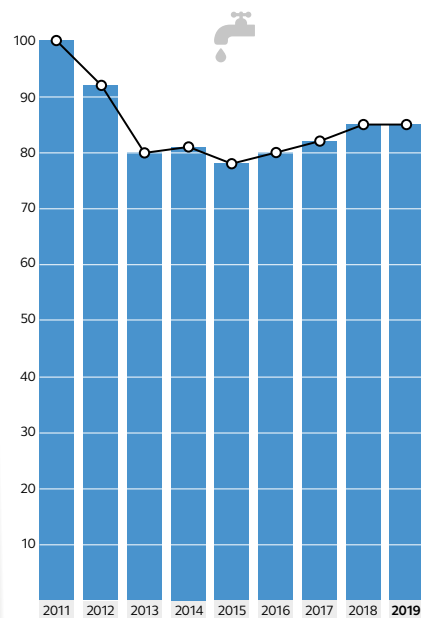
Gasverbruik*

m³ per ton verkocht product
(index: 2011-100)



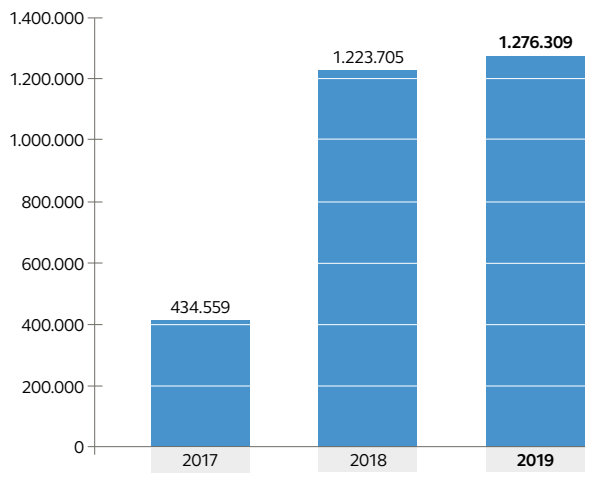
Waterverbruik*

m³ per ton verkocht product
(index: 2011-100)



* Totaal verbruik alle bedrijven (excl. Meat Friends Noord en Verhey Vlees)

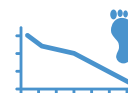
Hoeveelheid stroom zelf opgewekt 2019: 1.276 Mwh



Dit is 4,3% van het totale verbruik. Bedrijven met PV-panelen: Van Loon Son, Van Loon Convenience Food (>april 2019), Best Star Meat (> april 2019), Meat Friends Logistiek (> nov. 2019).

Organische reststromen (vet/slibafval)

	2017	2018	2019
Opgewekte Bio-energie uit organische reststromen (kWh)	573.000	714.600	924.200
Reductie CO ₂ emissie (ton)	409	510	659

**Afval**

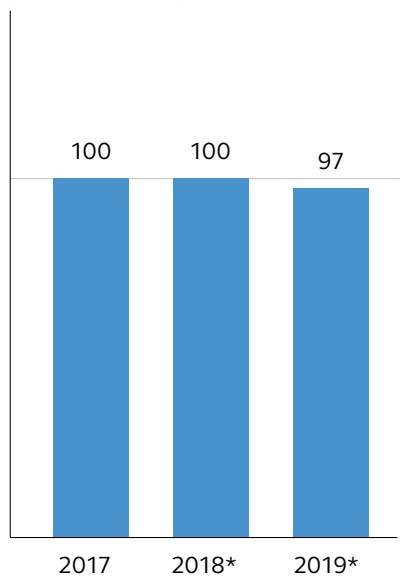
42 ton ruggpapier van etiketten gerecycled.
Besparing 85 ton CO₂

**Derving & voedselverspilling**

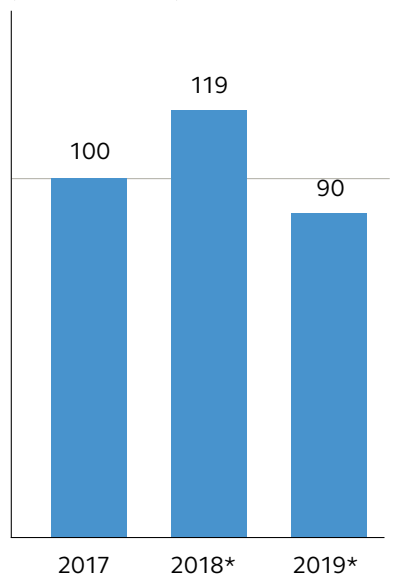
	2017	2018	2019
Levering product aan voedselbank (kilo's)	64.657	21.704	32.261

**Verpakkingsmateriaal (totaal op de markt gebracht als % van geproduceerde kilo's)****Kunststof**

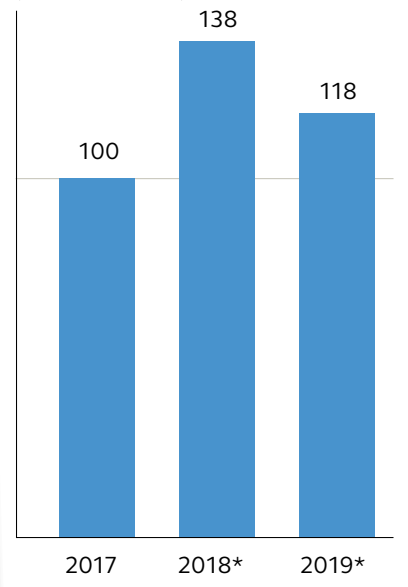
(index: 2017=100)

**Karton**

(index: 2017=100)

**Aluminium**

(index: 2017=100)



* exclusief Verhey Vlees

Duurzame soja en palm

De soja welke verwerkt wordt in het veevoer van onze eigen varkenshouders en als ingrediënten in kruiden en hulpstoffen, is RTRS gecertificeerd. Palmolie in kruiden en hulpstoffen is RSPO gecertificeerd.

Een praktisch en concreet duurzaamheids- beleid



Bij Van Loon Group voeren wij een praktisch en concreet duurzaamheidsbeleid. Hierbij focussen we op het verduurzamen van onze grondstoffen én onze bedrijfsvoering. Ook zijn we erop gericht om de duurzaamheidsdoelstellingen van onze klanten mogelijk te maken. Sinds 1 maart 2019 hebben wij ons team uitgebreid met een ESH-coördinator in de persoon van Lynn Vissers. ESH staat voor Environment, Safety & Health ofwel Milieu, Veiligheid en Gezondheid. “Ik ben van een multinational naar een Nederlands familiebedrijf gegaan. En dat was een goede keuze, ik kan hier echt iets toevoegen. Door de platte organisatie is er ruimte om mijn eigen ideeën in te brengen en door te voeren. In de korte tijd dat ik hier werk, heb ik veel uitdagingen mogen aanpakken op het gebied van Veiligheid en Duurzaamheid.”

“

Een duurzame bedrijfsvoering omvat vele aspecten. Het gaat bijvoorbeeld over energieverbruik en afval maar juist ook over het duurzaam inzetbaar houden van onze medewerkers. “In mijn rol als ESH-coördinator lag de focus het afgelopen jaar met name op Veiligheid. Veilig werken is een belangrijk onderwerp want het gaat uiteindelijk om de gezondheid van onze medewerkers. Ik merk in de praktijk dat veiligheid een ruim begrip is. Wat voor de één veilig is, is in iemand anders ogen een risico. Mede doordat we met verschillende (veiligheids) culturen te maken hebben binnen ons bedrijf, wordt

veiligheid door verschillende groepen anders ervaren. Het gaat om bewustwording bij medewerkers. Over de risico's en over het feit dat ze elkaar mogen aanspreken op onveilige werkwijzen. Ze moeten beseffen dat ze zelf verantwoordelijkheid kunnen nemen om de werkvloer steeds veiliger te maken. Alleen samen kunnen we zorgen voor een veilige werkplek.”

Afgelopen jaar heeft Van Loon Group op alle locaties een zogenaamde Risico Inventarisatie en Evaluatie-analyse uit laten voeren. Met een RI&E analyse breng

je alle risico's in kaart. Op basis hiervan maak je een plan om risico's zoveel mogelijk te verminderen of weg te nemen. "Waar ik trots op ben, is dat wij in 2019 voor het eerst de RI&E digitaal toegankelijk hebben gemaakt. Zo gaat het steeds meer leven op de werkvloer en werd het niet het zoveelste rapport dat in een la belandt."

"In een verdiepende RI&E op geluid kwamen we er bijvoorbeeld achter dat op diverse plekken in de productie het geluid boven de norm was. Het liefste wil je dit geluid wegnemen, maar als het niet kan, dan kies je voor bescherming. Natuurlijk is dit een investering in gehoorbescherming, maar dat is bij Van Loon Group nooit een punt van discussie. Gezondheid van medewerkers staat voorop."

Voor komend jaar staan er twee verdiepende RI&E's op de planning. Een inventarisatie van de risico's per machine en de fysieke belasting van medewerkers op de werkvloer. Daarnaast focussen we op het verduurzamen van onze bedrijfsvoering. "In 2019

hebben we per locatie een Europese Energie-Efficiency Richtlijn (EED)-rapportage opgesteld. Dit resulteerde erin dat we o.a. de locaties Eersel, Best (logistiek), Best Bedrijfsweg en Roosendaal hebben voorzien van zonnepanelen."

"We vervangen onze verlichting, alle lampen worden ledlampen en we brengen bewegingssensoren aan, daar waar het nog niet het geval is. Ook streven we naar een duurzaam wagenpark, op alle locaties zijn laadpalen geïnstalleerd. Bij de vervanging van een bedrijfsauto is de eerste keuze een elektrische auto. We hebben onze afvalscheiding ondergebracht bij een grote afvalverwerker. We scheiden ons afval beter en meer. We focussen steeds meer op verminderen van vervuiling in het afvalwater en zoeken hierbij steeds naar nieuwe technieken. We monitoren ons energieverbruik maandelijks. Kortom we doen er alles aan om onze bedrijfsvoering elke dag een beetje duurzamer te maken. Met als uiteindelijk doel het meest veilige en duurzame bedrijf te worden in onze sector. ”



“Wij willen het meest veilige en duurzame bedrijf in de sector zijn.”

Lynn Vissers
ESH-coördinator
Van Loon Group

BIJLAGE

Betrokkenheid stakeholders

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Klanten <ul style="list-style-type: none"> • Retail • Foodservice • Industrie 	Directe gesprekken met klant Inkoopproces/voorwaarden Productspecificatie Sector overleg (convenant)	Voedselveiligheid Gezondheid (vet/zout/suiker/allergenen/antibiotica) Dierenwelzijn (beter leven) Transparantie in de keten Sociale risicobeheersing in de keten (kinderarbeid, arbeidsomstandigheden, veiligheid) Derving & voedselverspilling Energieverbruik proces en gebouw Duurzame soja en palm Verpakking (reductie plastic en FSC-papier) Kleur- & smaakstoffen (E-nummers) Klimaat & CO ₂ footprint
Consumenten	Via klanten (retail & foodservice) Via website & social media Informatiesessies met personeel	Voedselveiligheid Transparantie Gezondheid Voedselverspilling Dierenwelzijn Klimaat & CO ₂ footprint Lokale producten
Medewerkers	Van Loon Group Interne Code of conduct Medewerkershandboek en introductiefilm Van Loon Group Campus Functioneringsgesprek	Loopbaanontwikkeling/opleiding medewerkers Veilig werken & gezondheid Baanzekerheid & continuïteit (verhouding flex/vast) Integere bedrijfsvoering Welzijn (duurzame inzetbaarheid, identiteit & saamhorigheid)
Veehouders	Gesprekken & bedrijfsbezoeken Diverse bijeenkomsten voor varkens- en rundveehouders Nieuwsbrief	Continuïteit/afnamegarantie Valorisatie van (duurzaam) product/eerlijke prijs voor boer
Slachterij	Directe gesprekken met slachterijen	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Continuïteit
Overige leveranciers (facilitair)	Directe gesprekken met leveranciers	Continuïteit Verpakkingen Energieverbruik Emissies

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Financiële aandeelhouders	Regelmatig overleg	Continuïteit Integere bedrijfsvoering Welzijn medewerkers Dierenwelzijn Klimaat & CO ₂ footprint
Certificerende instanties	Auditbezoeken	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Veilig werken & gezondheid
Brancheorganisatie • KNS • FNLI • VNV • AKSV • COV	Overleg binnen de brancheorganisatie	Energieverbruik proces en gebouw Verpakkingen Derving & voedselverspilling Transparantie in de keten Klimaat & CO ₂ footprint Duurzame soja en palm
NGO's • Dierenbescherming • Natuur & Milieu • Wakker Dier • Varkens in nood • GAIA • Consumentenbond	Van Loon Group neemt deel aan Raad van Advies van Beter Leven keurmerk Van Loon Group organiseert klankbordgroepen onder veehouders voor de Dierenbescherming	Dierenwelzijn Biodiversiteit Transparantie van de keten Valorisatie van (duurzaam) product/ eerlijke prijs voor boer
Wetenschappelijke instituten • WUR/HAS • VIC	Gezamenlijke project monitoren en reduceren van de CO ₂ footprint van de varkensketen	Klimaat & CO ₂ footprint Afvalwaterzuivering
Overheid	Via milieudienst (wetgeving)	Afvalwater Emissies Energieverbruik (EED) Lokale omgeving
Media	Persberichten	Misstanden in de sector
Lokale omgeving	Ondernemersverenigingen	Emissies (geur/geluid) Lokale betrokkenheid
Concurrenten	Via brancheorganisaties	Alle bovengenoemde 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	Transparantie	GRI 417-1 Eisen omtrent productinformatie en etikettering	28, 29
	Voedselveiligheid	GRI 416-FP5 Aandeel van productielocaties dat gecertificeerd is volgens internationale veiligheidstandaard	29
	Sociale risicobeheersing in de keten	GRI 414-1 (%) Nieuwe leveranciers die geaudit/gescreend zijn	29, 34, 35 en 36
Ketenregie en Dierenwelzijn	Valorisatie van duurzaam product	GRI 203-2 Indirecte economische impact	26 en 35
	Lokaal betrokken	GRI 204-1 Aandeel inkoop bij lokale leveranciers	35
	Biologisch vlees	GRI FP9 aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	26, 29 en 35
	Dierenwelzijn	GRI FP9 aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	26, 29 en 35
	Sociale risicobeheersing in de keten	GRI 414-1 (%) Nieuwe leveranciers die geaudit/gescreend zijn	29, 34, 35 en 36
	Antibioticagebruik	GRI 416-1 Beoordeling van gezondheid & veiligheid impact van producten	29, 34 en 35
Welzijn en Veiligheid medewerkers	Welzijn medewerkers	GRI 401-1 Aantal nieuwe medewerkers	39
		GRI 406-1 non-discriminatie: Aantal incidenten/klachten	39 en 40
		GRI 402-FP3 Werktijd verloren door staking of onenigheid	39
	Continuïteit en baanzekerheid	GRI 201-1 Directe economische gegenereerde waarde	39 en 40
	Integriteit	GRI 205-2 Communicatie over anti-corruptie beleid	39 en 40
	Gezondheid & veiligheid van medewerkers	GRI 403-10 Werk gerelateerd verzuim	40
		GRI 403-9 Werk gerelateerde ongelukken	40
	Training & opleiding	GRI 404-2 Programma voor medewerker ontwikkeling	40
	Diversiteit & gelijke kansen	GRI 405-1 Diversiteit onder personeel en management (geslacht, leeftijdsgroep per medewerkersgroep)	40
	Duurzaam Producteren	Verpakkingsmateriaal	GRI 301-1 Hoeveelheid materiaal per type
Duurzame energieopwekking & energie efficiency		GRI 302-3 Energie intensiteit	45 en 46
Derving & voedselverspilling		GRI 306-3 Verspilling (grondstof, volume en locatie)	47
Duurzame soja en palm		GRI 204-FP1 aandeel soja/palm volgens internationale standaard duurzaam gesourced	47
Afval(water)		GRI 303-3 waterverbruik	46
		GRI 306-1 kwaliteit en bestemming van afvoerwater	46
Footprint varkensvlees		GRI 305-1 directe emissies	26 en 45
		GRI 305-2 indirecte emissies van ingekochte energie	45
		GRI 305-4 intensiteit emissies	26 en 45

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

GRI-thema	GRI#	GRI-indicatoren	Pagina/toelichting
Algemeen	102-1	Naam van de organisatie	6
	102-2	Activiteiten, merken, producten en diensten	6 t/m 11
	102-3	Locatie van het hoofdkantoor	8 en 9
	102-4	Landen waar de organisatie actief is	8 en 9
	102-5	Eigendom en rechtsvorm	Van Loon Group is een Besloten Vennootschap in privaat eigendom.
	102-6	Afzetmarkten	9 t/m 11 en 30 t/m 33
	102-7	Omvang van de organisatie	8, 12, 39
	102-8	Informatie over werknemers en ander personeel	39 en 40
	102-9	Keten	10 en 11
	102-10	Belangrijke veranderingen binnen de organisatie en keten	5
	102-11	Voorzorgsprincipes of aanpak	12
	102-12	Externe initiatieven	50 en 51
	102-13	Lidmaatschap van verenigingen en belangenorganisaties	50 en 51
	102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde	4
	102-15	Beschrijving van belangrijke gevolgen, risico's en mogelijkheden	14 en 15
	102-16	Waarden, principes, standaarden en gedragsnormen	6 en 7
	102-17	Mechanismes voor advies en zorgen omtrent ethiek	Van Loon Group heeft een klokkenluidersregeling en een Code of Conduct. Deze worden beide actief onder de aandacht gebracht bij de medewerkers. De kwaliteitdienst houdt toezicht op naleving van de productintegriteitsregels.
	102-18	Bestuursstructuur	Het bestuur van de Van Loon Group bestaat naast de uitvoerende bestuursleden (zie p.5) uit drie niet-uitvoerende bestuursleden en de bestuursvoorzitter.
	102-40	Lijst van stakeholdergroepen	12
	102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	39
	102-42	Identificeren en selecteren stakeholders	12
	102-43	Aanpak met betrekking tot betrokkenheid van stakeholders	12
	102-44	Belangrijkste onderwerpen voor stakeholders	22 en 23
	102-45	Entiteiten die opgenomen zijn in de geconsolideerde jaarrekening	8 en 9
	102-46	Bepalen inhoud rapport en afbakening onderwerpen	Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie. De inhoud van dit rapport wordt bepaald door de meeste aandacht te geven aan de materiële MVO-thema's.
	102-47	Lijst van materiële thema's	22 en 23
	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	2019	
102-52	Rapportagecyclus	jaarlijks	
102-53	Contactpunt voor vragen over het rapport en de inhoud ervan	Roland van Loon: rvanloon@vanloongroup.com Lindsay Kemps: lkemps@vanloongroup.com	
102-54	GRI-toepassingsniveau	Dit MVO-verslag is opgesteld in overeenstemming met de GRI-standaard: core optie	
102-55	GRI-inhoudsopgave	Deze tabel	
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	22 en 23
	103-2	Managementaanpak	6 en 7
	103-3	Evaluatie van de management aanpak	Alle Van Group bedrijven rapporteren periodiek aan het bestuur. Het MVO beleid is een structureel verankerd in de operatie. Zowel operationele KPI's als MVO KPI's worden periodiek geëvalueerd en er wordt waar nodig bijgestuurd.





Van Loon Group

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

T +31(0)499 37 88 31
F +31(0)499 32 70 99
info@vanloongroup.com

www.vanloongroup.com

