



Dichtbij

MVO jaarverslag 2018



Missie, visie, ambitie

Het is onze missie om te zorgen voor een succesvolle vleesverkoop van onze klanten.

Dit doen we vanuit de visie dat Van Loon Group als partner, zijn klanten iedere dag voorziet van het beste, meest duurzame stukje vlees. Wij nemen onze rol als ketenregisseur en borgen hiermee de kwaliteit van onze producten. Van Loon Group streeft naar continu verbeteren en naar maximale focus op de klant. Onze medewerkers zijn het hart van ons bedrijf. Zij maken het verschil.

Het is onze ambitie om de meest duurzame, klantgerichte en daardoor beste vleesverwerker te zijn.

Inhoud

Voorwoord, DNA en bedrijven Van Loon Group	4
Trends en Ontwikkelingen	10
Directie Van Loon Group over duurzaamheid	12
Waardeketen, Stakeholders en VN Sustainability Goals	16
Duurzaamheidpijlars Van Loon Group en highlights 2018	20
 Consument en Gezondheid	24
 Ketenregie en Dierenwelzijn	30
 Welzijn en Veiligheid medewerkers	36
 Duurzaam produceren	42



Dichtbij

Duurzaam ondernemen in de keten doe je niet alleen. Het vraagt transparantie, partnership en betrokkenheid. We werken goed samen met onze ketenpartners om ieder jaar weer vooruitgang te boeken op het gebied van MVO. We zetten daarnaast ook flinke stappen met onze klanten om duurzaamheid binnen de sector naar een nog hoger plan te brengen. En ten slotte voeden wij als directie het belang van duurzaamheid binnen de eigen organisatie continu. We willen dat onze medewerkers doordrongen zijn van het belang van een duurzame en veilige bedrijfsvoering en daar dag in dag uit naar handelen. Gelukkig zien we, dat onze medewerkers ons duurzaamheidsbeleid omarmen en van harte ondersteunen.

Investeringsfonds voor varkenshouders

We hebben dit jaar samen met MS Schippers en de Rabobank een investeringsfonds voor onze varkenshouders opgezet om hen financieel te ondersteunen als ze over willen stappen op de HyCare methodiek. Het doel van HyCare is een betere diergezondheid wat uiteindelijk kan leiden tot antibioticavrij varkensvlees.

Komend jaar willen we - door samenwerking met ketenpartners en HAS Hogeschool - werken aan verdere optimalisatie van de keten. We gaan daarvoor de CO₂-footprint van onze varkenshouders gedetailleerd in kaart brengen zodat we vervolgens goed kunnen beoordelen hoe we deze structureel kunnen verkleinen.

Van Loon Campus

2017 was een bewogen jaar voor Van Loon Group vanwege de nieuwbouw in Son en de interne verhuizingen. Mede daarom hebben we toen veel minder medewerkers opgeleid via de Van Loon Campus. Ik ben blij dat de Campus weer volop 'draaide' in 2018 en veel van onze medewerkers opleidingen succesvol afrondden.

Overname Van de Raa Meat & More (Almere)

Eind dit jaar hebben we Van de Raa Meat & More overgenomen, een toonaangevend bedrijf in gegaarde producten voor de Out of Home-markt. Dit past binnen onze ambitie verder te willen groeien in dit marktsegment. Van de Raa heeft hier een sterke positie en zowel het assortiment als de productie-faciliteiten van Van de Raa vormen een mooie aanvulling op die van Van Loon Group. Vanzelfsprekend nemen we Van de Raa zo snel mogelijk mee in ons duurzaamheidsbeleid en onze duurzaamheidsdoelstellingen.

We hebben in 2018 binnen alle vier de duurzaamheidspijlers weer stappen gezet en er zit veel in de pijplijn voor 2019. Wij maken van MVO een succes door dichtbij te zijn. Dicht bij onze klanten, dicht bij onze keten- en externe partners en dicht bij onze medewerkers.

Roland van Loon

Technisch Directeur Van Loon Group





Ons DNA

100% klantfocus

Alles voor de klant. Dat was in 1971 zo en dat is nog steeds zo. Dit vraagt lenigheid en accuratesse van Van Loon Group. Onze bedrijfsprocessen zijn volledig ingericht op het optimaal bedienen van onze klanten. En ook voor onze medewerkers is het focussen op de klant een tweede natuur. Van Loon Group heeft veel productkennis in huis evenals kennis over de branche en de keten. Deze zetten we graag in voor onze klanten. Van Loon Group is dan ook sterk in innovaties. We ontwikkelen continu nieuwe concepten en producten waar onze klanten hun voordeel mee doen.

Duurzaam ondernemen

Duurzaam en succesvol ondernemen gaan prima samen. Duurzaam ondernemen is daarom verankerd in onze bedrijfsvoering. Per pijler (Consument en Gezondheid, Ketenregie en Dierenwelzijn, Welzijn en Veiligheid medewerkers en Duurzaam produceren) kijken we steeds weer hoe we het nóg beter kunnen doen.

Keep it simple

Niet moeilijk doen als het makkelijk kan. Een no-nonsense mentaliteit. En niet denken in problemen maar in oplossingen. 'Kan niet bestaat niet'. Dat is Van Loon Group ten voeten uit.

Kracht van het familiebedrijf

In 1971 koos Jos van Loon, vader van Erik en Roland, ervoor als zelfstandig vleesleverancier de lokale horeca in en rondom Eindhoven te gaan bedienen. Een goede keuze, want het bedrijf groeide gestaag en de klantenkring groeide mee. In 1987 kwam Erik ook in de zaak werken, gevolgd door broer Roland in 1993. De solide basis voor de huidige Van Loon Group was hiermee gelegd. Van Loon Group is een familiebedrijf. De focus op de klant, de langetermijnvisie en de 'Het kan altijd beter'-mentaliteit voel je overal; ze zitten in het DNA. De betrokkenheid en trots van onze medewerkers is dan ook groot.



De bedrijven van Van Loon Group

Van Loon Group, met hoofdkantoor in Eindhoven/Son, bestaat uit verschillende vleesverwerkende bedrijven met vestigingen verspreid over het land. In december 2018 heeft Van Loon Group het Almeerse bedrijf Van de Raa Meat & More overgenomen. Met deze overname kunnen we verder groeien in de Out of Home markt, wat past bij onze ambitie.



Van Loon Vlees met vestigingen in Son en in Eersel, levert een zeer uitgebreid assortiment voorverpakte vleesproducten aan de internationale retailmarkt. In 2016 is hard gewerkt aan de nieuwe, ultramoderne productie-locatie van Van Loon Vlees op industrie-terrein Ekkersrijt in Eindhoven/Son. Deze is in 2017 in gebruik genomen. www.vanloonvlees.nl



Meat Friends is gespecialiseerd in gegaarde vleesproducten voor Out of Home-bedrijven en voor de industrie. Daarnaast bedient Meat Friends de retailmarkt met voorverpakte vleesproducten. Het bedrijf heeft productielocaties in Beilen en Best en een uitsnijderij in Roosendaal. In deze uitsnijderij verwerken ze varkensvlees en rundvlees voor alle Van Loon Group bedrijven en voor eigen klanten. www.meatfriends.nl



Brandenburg Culinaire, van oudsher een respectabel familiebedrijf gevestigd in Oudewater, biedt zijn klanten vleesconcepten op maat (bijvoorbeeld BBQ), culinaire producten en andere specialiteiten. Met de Culinaire Beenham en de Culinaire Varkenshaas verwierf Brandenburg een leidende positie op de Nederlandse retailmarkt. Brandenburg bedient zowel retail- als Out of Home-klanten. www.brandenburgculinair.nl



Van de Raa Meat & More bedient vanuit Almere een grote groep klanten uit de Out of Home-markt. Van de Raa is gespecialiseerd in gegaarde kwaliteitsproducten. Het bedrijf maakt hiervoor gebruik van diverse gaarmethoden. De gegaarde vleesproducten van Van de Raa zijn verkrijgbaar in een grote variëteit soorten, smaken en gewichten. www.vanderaameat.com



Slegers Quality Meat Products is een innovatief en ambachtelijk vleesverwerkend bedrijf, gevestigd in Hapert. Het bedrijf voorziet klanten van diverse gegaarde vleesproducten. Vleeswaren maken een groot deel uit van het assortiment maar ze bieden ook vezelvlees, pulled meat en stoofpotjes.

Trends en Ontwikkelingen

Consumenten denken steeds bewuster na over voeding. Vlees wordt vaker een keer overgeslagen - en als mensen wel vlees eten moet het ook echt lekker zijn. Mensen willen graag weten of producten duurzaam geproduceerd en gezond zijn. Er is meer aandacht voor (reductie van) specifieke ingrediënten zoals zout, suiker en E-nummers.

Transparantie

Waar komen de productbestanddelen vandaan? Hoeveel 'voedsel' kilometers zijn er afgelegd om het product 'hier' te krijgen? Consumenten willen weten waar hun voeding vandaan komt.

'Nose to tail'

(Voedsel)verspilling moet je zoveel mogelijk voorkomen. Dat wordt breed gedragen. Het is belangrijk dat bij de slacht van een dier ieder deel gebruikt/verwerkt wordt, zodat er niets verloren gaat (nose to tail). De Taskforce Circular Economy in Food is een initiatief van Wageningen University & Research, in samenwerking met het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en de Alliantie Verduurzaming Voedsel. De ambitie? 50% minder verspilling in de hele voedselketen in 2030.

Gemak

Consumenten willen in toenemende mate gemak. Mensen besteden steeds minder tijd aan koken. En de groei van eenpersoonshuishoudens zet door. Het koopgedrag verandert daardoor (denk aan bezorg-

diensten en foodboxen) en keuzes veranderen (consumenten kiezen vaker voor convenience producten en voor variatie).

Andere eiwitbronnen

Er is interesse in andere eiwitbronnen dan vlees. Denk hierbij aan soja, bonen, erwten en zeewier maar ook aan hybride producten. Dat zijn producten die bestaan uit vlees en andere eiwitcomponenten. Het aandeel binnen de totale consumptie is echter nog laag (circa 4% van de vleesconsumptie).

Lokaal

Streekproducten komen op. Mensen koken steeds meer met producten van eigen bodem. De Nederlandse eetcultuur - 'Dutch Cuisine' - krijgt meer aandacht.

Verpakking

Ook verpakkingen spelen een steeds grotere rol. Zijn deze biologisch afbreekbaar? Is het wel echt nodig om te verpakken? Kan plastic niet veel meer vermeden worden? Steeds meer mensen hechten waarde aan verantwoord gebruik van plastic.



“MVO is een integraal onderdeel van ons denken en doen”

Erik van Loon
Bestuursvoorzitter
Van Loon Group

“We zijn rond 2009 begonnen met duurzaam ondernemen een belangrijke plek te geven in onze bedrijfsvoering. De focus lag destijds op dierenwelzijn. Op het niet meer castreren van biggen. Toen waren we een voorloper. Inmiddels excelleren we op alle facetten van duurzaamheid. Dit is niet zozeer vanuit een verkoopgedachte ontstaan, maar veel meer vanuit de rol die we voor ons zelf gecreëerd hebben in de markt. Voor Van Loon Group was er geen alternatief omdat we een leidend bedrijf willen zijn.”

“De afgelopen jaren hebben we diervriendelijkheid ook op de kaart gezet in België. We werken daarnaast hard aan de verwezenlijking van 100% antibioticavrij vlees, onder meer door boeren die over willen stappen op HyCare stallen financieel te ondersteunen. Van Loon Group streeft continu naar een nog duurzamere keten. We werken hiervoor nauw samen met onze ketenpartners.”

“Duurzaam ondernemen is breed verankerd binnen ons bedrijf en dat is een goede zaak. Iedere medewerker moet erachter staan. De Raad van Bestuur is daar dan ook scherp op en het directieteam blijft zich daarop focussen. Samen bewaken we voortdurend de MVO-gedachte.”



Duurzaamheid en rendement

“Eerlijk gezegd heb ik weleens gedacht dat we hierin doorschoten, maar dat was niet zo. De MVO-investeringen die we doen en het rendement dat ze opleveren zijn in balans. Wel blijven we altijd kritisch. Als het niets bijdraagt aan de mens, het dier of het milieu doen we het niet. We zijn en blijven een commercieel bedrijf dat verantwoordelijkheid draagt voor een grote groep medewerkers.”

Ontwikkelingen in de sector

“De vleesconsumptie neemt ietwat af. En net als de rest van de wereld kijken wij ook naar alternatieve eiwitbronnen. We hebben het logistieke en productieproces al volledig staan dus waarom niet? Maar ik vind het daarnaast belangrijk uit te dragen dat er enorm veel stappen gemaakt zijn door de hele bedrijfskolom. Er is te veel negativiteit rondom de vleessector en de boeren en dat is niet terecht. We mogen sectorbreed wel wat trotser zijn.”

“Niemand is tegen duurzaamheid”

Cyril Claessens
CCO Van Loon Group



“Van Loon Group heeft zijn processen op het gebied van duurzaamheid goed op orde. We beheersen de hele keten. Dit is van groot belang voor onze klanten in de retailsector maar ook steeds meer voor onze Out of Home-klanten. Zij moeten zich ook verantwoorden en profiteren dan van het feit dat wij het allemaal al goed ingeregeld hebben.”

“We zien nu dat we, na het slachten van een dier, 50% tot 60% kunnen verwaarden. De overige kilogrammen gaan naar industriële bedrijven in Nederland en in het buitenland. We hebben veel kennis over restverwaarding opgebouwd en kijken samen met onze klanten naar mogelijkheden om dit percentage te verhogen. Hoe hoger dit percentage, hoe beter we de meerkosten voor onze boeren kunnen verdelen over ons totale assortiment.”

Onderscheidend

“De verregaande verduurzaming en de intensieve samenwerking hiervoor in de keten geeft Van Loon Group een onderscheidende positie in de markt. We moeten ons verhaal daarom keer op keer delen. Dat is ontzettend waardevol. Voor mij is het fijn, want ik hoef het niet met (potentiële) klanten niet alleen over prijs te hebben. Ik neem ze mee in het verhaal van de gesloten keten. Daar liggen grote kansen. Het vraagt ook meer

flexibiliteit van klanten, maar ik zie keer op keer dat ze dat ook wel mooi vinden. Ik geloof erin dat de markt het echt wel oppakt. Niemand is tegen duurzaamheid. En we zien nu ook dat het in België en Duitsland steeds belangrijker gevonden wordt.”

Verbeterslagen

“We willen onze footprint steeds weer verkleinen. Je ziet dat grondstoffen door heel Europa reizen en dan weer terugkomen. Dat is onwenselijk. Daar moet je iets mee. Ook op verpakkingsgebied zijn, samen met de klant, zeker nog slagen te maken. Het ei van Columbus hebben we nog niet gevonden hiervoor, maar er wordt door iedereen wel hard aan gewerkt. Aan de andere kant is realiteitszin ook geboden. Zo is Nederland een heel klein land. We hebben gewoonweg niet de ruimte om alle varkens los te laten lopen. Daar moet je dan ook transparant in en eerlijk over zijn. Dat geldt eigenlijk voor alles.”

“Investeren in duurzaamheid rendeert veelal pas op lange termijn. Toch doen wij het volop. We zijn doordrongen van het belang en zien dat het - meer dan wat dan ook - klanten, ketenpartners en medewerkers bindt.”

“We hebben het afgelopen jaar veel geïnvesteerd in opleidingen (> EUR 1 miljoen). Van Nederlandse les tot e-learningtrajecten tot managementopleidingen. Een fors bedrag, maar we zijn ervan overtuigd dat deze investering zich wel terugverdient. We moeten nu slagen maken op het gebied van ziekteverzuim en het goed begeleiden van oudere medewerkers, zodat ze langer deel kunnen nemen aan het arbeidsproces. Daarnaast richten we ons op verdere verduurzaming van onze locaties en onze keten.”

“Als financial kijk ik natuurlijk altijd naar de kosten en baten. En we zien dat duurzaam ondernemen rendeert. Zo kijken we momenteel naar de mogelijkheid om, naast zonnepanelen op het dak, aansluiting te vinden op een windpark. Daarnaast

moeten we natuurlijk ook voldoen aan de duurzaamheidsvereisten die de Nederlandse overheid stelt, maar die vormen geen enkel probleem. Wij maken daar juist graag kansen van.”

Subsidies en fiscale voordelen

“We kijken natuurlijk altijd goed naar de mogelijkheden die er zijn als het om subsidies en fiscale voordelen met betrekking tot duurzaamheid en innovatie gaat. We maken daar gebruik van om implementatie te versnellen. Ook onze huisbankier heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Het partnership dat we met onze bank hebben zorgt er mede voor dat wij zorgeloos kunnen ondernemen.”

Kracht van samenwerken

“Eerst had je een groep ‘duurzaamheid-kartrekkers’. Nu is het een ‘licence to produce’ en zie je dat alles naar een hoger niveau toegroeit. Er komen dan weer nieuwe voorlopers en daar zijn wij ook continu naar op zoek. Het wordt wel steeds complexer. Succesvol verduurzamen lukt daarom alleen als je goed samenwerkt met al je partners. De jonge generatie doet dat al makkelijker maar het is van belang dat we dit allemaal en masse omarmen.”



“Duurzaam ondernemen vereist kennis en betrokkenheid van medewerkers”

Jan Weijers
CEO Van Loon Group

“Omdat we er al lang en heel actief mee bezig zijn weten de meeste medewerkers wel wat onze duurzaamheidspijlers zijn en hoe belangrijk het MVO-beleid is voor onze bedrijfsvoering. Het is echter wel zaak deze continu aan te jagen. Zeker nu. Na tijden van drukte en verandering (groei, overnames, verhuizingen) willen we focussen op meer aandacht voor onze medewerkers.”

“Er is meer verzuim en schaarste op de arbeidsmarkt. Dat kan leiden tot een hoger verloop en dat maakt ‘het laten landen van de cultuur’ moeilijker. Het binden en boeien van medewerkers is van groot belang. Dat begint met goed contact tussen medewerkers en leidinggevenden. Bij een probleem of vraag moeten medewerkers altijd bij hun leidinggevende terecht kunnen. Ze moeten dichtbij en benaderbaar zijn. Dit blijkt makkelijker op de kleinere locaties dan op de grotere. Werk aan de winkel dus.”

“Welzijn en veiligheid van de medewerkers staat hoog en goed op de agenda bij ons. Maar we zijn er natuurlijk nooit. Wij als directie en management moeten in alles het goede voorbeeld geven. Voortdurend laten zien waar we als bedrijf voor staan en waar we naartoe willen. Dat kost tijd maar alleen dan beklijft het.”

Consensus

“Alle duurzaamheidspijlers overziend kom ik tot de conclusie dat MVO eigenlijk veel op LEAN lijkt. Beide streven naar het vermijden van verliezen, wat leidt tot een beter bedrijfsresultaat. Als je weet waar je iets verliest kun je aan verbetering werken. Ik ben blij dat het hele directie- en managementteam ons duurzaamheidsbeleid omarmt. Van HyCare stallen tot meer Beter Leven 2 ster rundvlees tot zonnepanelen en elektrische auto's voor medewerkers: we voeren zeker discussies intern maar uiteindelijk is er volledige consensus en gaan we er vol voor. Waarom? Omdat we ervan overtuigd zijn dat duurzaam ondernemen ons bedrijf succesvoller maakt.”

“De investeringen die je aangaat moeten natuurlijk ook gewoon ‘rekenen’”

Pieter Geraerts
CFO Van Loon Group



Waardeketen



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

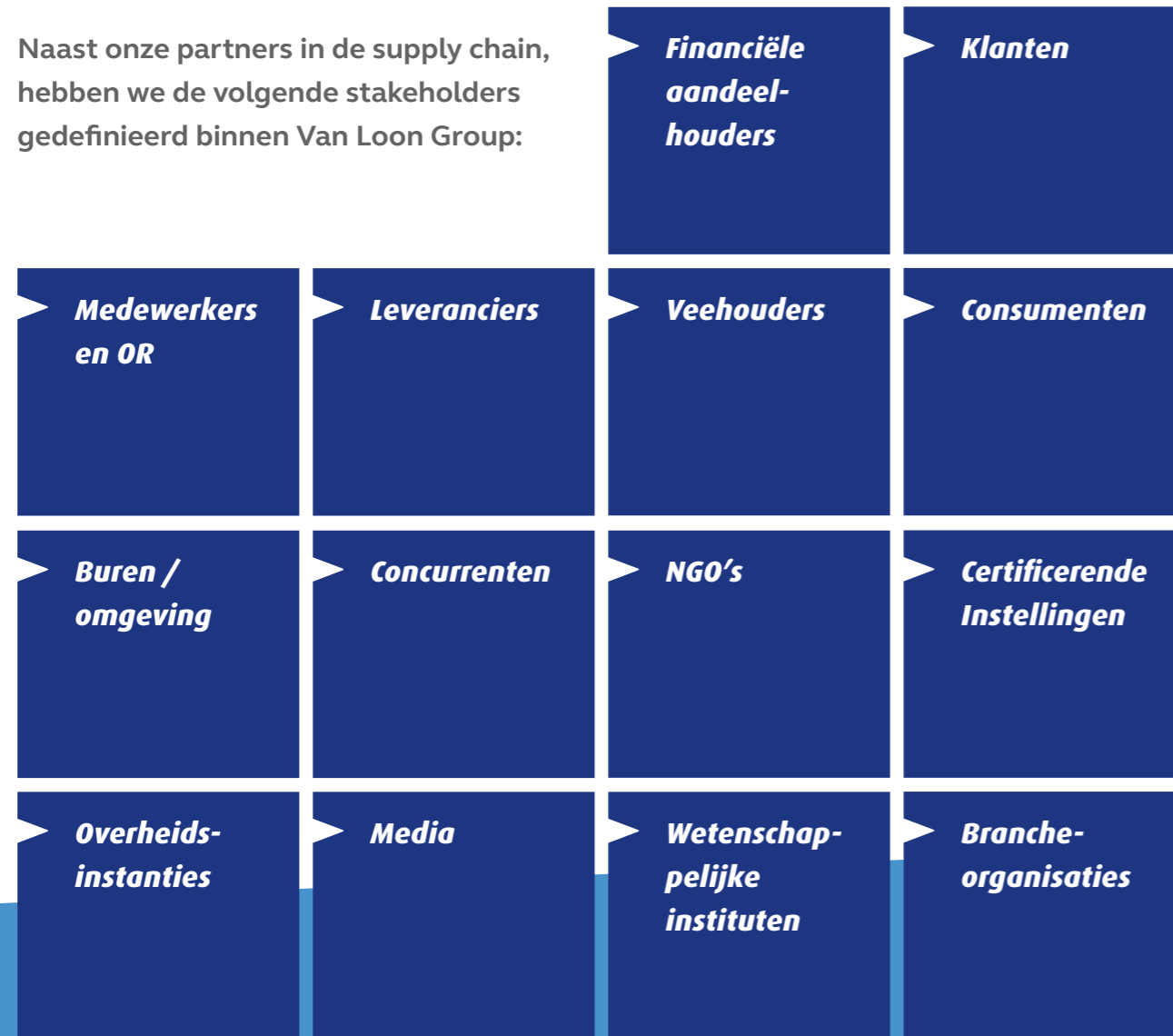
Inkoop technische delen Kalfsvlees, Gevogelte, Lamsvlees, Wild



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

Stakeholders

Naast onze partners in de supply chain, hebben we de volgende stakeholders gedefinieerd binnen Van Loon Group:



Bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties

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

- 01 Geen armoede
- 02 Geen honger
- 03 Goede gezondheid en welzijn
- 04 Kwaliteits- onderwijs
- 05 Gendergelijkheid
- 06 Schoon water en sanitair
- 07 Betaalbare en duurzame energie
- 08 Eerlijk werk en economische groei
- 09 Industrie, innovatie en infrastructuur
- 10 Ongelijkheid verminderen
- 11 Duurzame steden en gemeenschappen
- 12 Verantwoorde consumptie en productie
- 13 Klimaatactie
- 14 Leven in het water
- 15 Leven op het land
- 16 Vrede, veiligheid en sterke publieke diensten
- 17 Partnerschap om doelstellingen te bereiken

Van Loon Group draagt bij aan ontwikkelingsdoelstellingen 2, 8 en 12.



De 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 borgen van voedselveiligheid. 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 zeker 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 ziet hier op toe. Met oog voor duurzaamheid en dierenwelzijn. Wij streven hierbij naar optimale transparantie ten behoeve van onze klanten en de consumenten.



Welzijn en Veiligheid medewerkers

Onze medewerkers zijn ons kapitaal. Van Loon Group wil er alles aan doen een gezonde en veilige werkomgeving te creëren voor hen. Dit betekent dat we enerzijds vol inzetten op veilig en prettig werken en anderzijds op het stimuleren van een gezonde levensstijl. In 2014 zijn we in dit kader gestart met de Van Loon Campus. Deze verzorgt trainingen en opleidingen die medewerkers leren hoe ze hun werk goed en veilig uit kunnen voeren. Daarnaast faciliteert de Van Loon Campus groei en ontwikkeling van medewerkers.



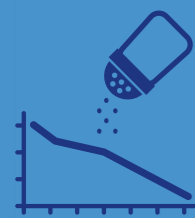
Duurzaam produceren

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. Duurzaam produceren kent een breed palet aan maatregelen die een bedrijf kan nemen. Dat is bij Van Loon Group niet anders. Wij doen er alles aan om onze footprint te verkleinen zonder daarmee de continuïteit van onze organisatie in gevaar te brengen. De bouw van onze nieuwe, uiterst duurzame productielocatie in Son is daar een treffend voorbeeld van.

Highlights 2018

Consument en Gezondheid

- Van Loon Group heeft in samenwerking met MS Schippers en Rabobank een investeringsfonds opgericht om varkenshouders die over willen stappen op de HyCare werkmethode financieel te ondersteunen. Het doel: toewerken naar antibioticavrij varkensvlees.



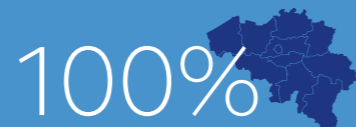
- Het zout-, suiker- en nitrietgehalte is in een deel van onze producten teruggebracht. Ook hebben we het gebruik van E-nummers verder teruggedrongen en allergenen verwijderd uit diverse producten.

- We hebben een nieuw systeem ingericht om het dagelijks zout- en suikergebruik per Van Loon Group-bedrijf te kunnen monitoren.



Ketenregie en Dierenwelzijn

- Alle BLK varkens en biggen in onze Belgische keten zijn nu 100% van Belgische origine.

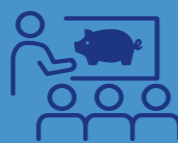


- Het aantal varkenshouders BLK 1 ster en BIO is in 2018 wederom toegenomen. Ook het aantal rundveehouders BLK 2 sterren nam toe.



- De omrekenfactor antibioticagebruik betreffende het register België versus het register Nederland is goedgekeurd. Dit betekent dat de antibioticareductie in Nederland en in België nu 1 op 1 vergelijkbaar is.

$$1 = 1$$



- Al onze varkenshouders in Nederland en in België hebben de basiscursus Mens-Dier-Interactie kunnen volgen. Dit hebben wij voor hen gefaciliteerd.

Welzijn en Veiligheid medewerkers



- Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) vernieuwd bij Van Loon Vlees in Son, bij de vestigingen van Meat Friends in Best en in Roosendaal en bij Brandenburg Culinair in Oudewater.

- Vernieuwd medewerkershandboek en introductiefilm voor nieuwe medewerkers.



- Van Loon Campus weer vol op stoom.



- 0 meldingen van seksuele intimidatie of discriminatie.



- Aanschaf palletheffer (om medewerkers fysiek minder te belasten) en luchtgordijnen (ter voorkoming van tocht).



Duurzaam produceren

- Op het merendeel van onze locaties zijn energie-audits uitgevoerd conform de Europese Energy Efficiency Directive richtlijn (EED) met bijbehorende besparingsrapportages.



- Overstap naar extern datacenter wat leidt tot efficiënter omgaan met stroom.



- IT-apparatuur die we niet meer gebruiken wordt door het bedrijf Solid Circle weer opgeknapt voor verder gebruik of wordt gerecycled.



Consument en Gezondheid

Een van de belangrijkste onderwerpen binnen deze pijler is en blijft - terecht - het antibioticagebruik. Dit is in 2018 wel weer verminderd ten opzichte van 2017 maar we zijn er nog niet. We verwachten dat het HyCare concept hier de komende jaren een grote rol in gaat spelen en vertrouwen erop dat steeds meer boeren over zullen stappen op HyCare. Het investeringsfonds dat we hiervoor samen met MS Schippers en Rabobank op hebben gezet zal hieraan bijdragen.

- We hebben het zout- en suikergebruik ook dit jaar weer in een deel van onze producten terug kunnen dringen. Ook hebben we een nieuw systeem ingericht om het dagelijks zout- en suikergebruik per Van Loon Group-bedrijf te kunnen monitoren.
- We hebben recepturen aangepast. Gebruikmaking van een ander type lactaat zorgt ervoor dat listeria veel minder snel kan uitgroeien. We hebben de recepturen van alle 'ready to eat'-producten zodanig aangepast, dat ze zeker niet boven de grenswaarden uitkomen die wettelijk vastgesteld zijn voor listeriagroei. Ze vallen daar zelfs ruimschoots onder.
- In België waren de richtlijnen op het gebied van antibioticagebruik niet één op één vergelijkbaar met die in Nederland. We beschikken nu over een DDD omrekenfactor die erkend is door de Beter Leven certificerende instanties (Dierenbescherming).
- De Autoriteit Diergeneesmiddelen (SDa) heeft nieuwe actiewaarden vastgesteld voor de Dier Dag Dosering (DDD) van antibiotica: 5 DDD voor zeugen en vleesvarkens (tot 2024) en 20 DDD voor speenbiggen (tot 2019/2020). Deze impliceren een actieplan van onze kant. Wij houden een lijst bij van boeren die erboven zitten en onderzoeken samen met hen het probleem om snel tot een oplossing te komen. Hoge uitschieters bieden we aan mee te doen met HyCare. Als deze boeren niet mee willen doen en de DDD niet onder controle krijgen, worden ze verwijderd uit onze keten.



Ambities

- Verder uitrollen HyCare met behulp van het investeringsfonds: 20 deelnemende boeren in 2019 en 40 deelnemende boeren in 2020 (zodat we in totaal dan op 60 deelnemers uitkomen). Met als hoogste doel: antibioticavrij varkensvlees.
- Toename gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten.
- Kwaliteitscertificeringen op het hoogste niveau.
- Kwaliteitsbewustzijn verankeren in alle lagen van de organisatie.
- Verder vormgeven gezondheidsbeleid samen met onze afdelingen Quality Assurance: aanpassingen op het gebied van zout- en suikergebruik, E-nummers en reduceren allergenen (indien onderdeel van het product).



- Antibioticagebruik varkenshouders (in 2018 ten opzichte van 2017)*:



Vleesvarkens*

+7%*

Gespeende biggen
+ vleesvarkens

-/-3%

Vermeerderaars
(zeugen/biggen)

-/-9%

* In 2018 is het antibioticagebruik weer verder teruggebracht. Alleen bij de vleesvarkens zien we een stijging. Bij de overige diercategorieën is het gebruik gedaald. Let wel: ook hier geldt de 80/20 regel: 80% van alle dieren zit onder een DDD van 3.

- Allergenen gehaald uit circa 10 producten

- In 92 producten is het zoutgehalte significant verlaagd.



De focus lag dit jaar sterk op het verminderen van zoutgehalten. Hiermee geven we invulling aan het Akkoord Verbetering Productsamenstelling tussen o.a. CBL en FNLI om het productaanbod als geheel gezonder te maken. Voor de productgroepen vinken, reepjesvlees, saucijzen, gehaktballen, hamburgers en 'vlugklaar' kipproducten voldoen we ruimschoots aan de eisen uit dit akkoord.

- Gebruik E-nummers teruggedrongen in circa

20 producten

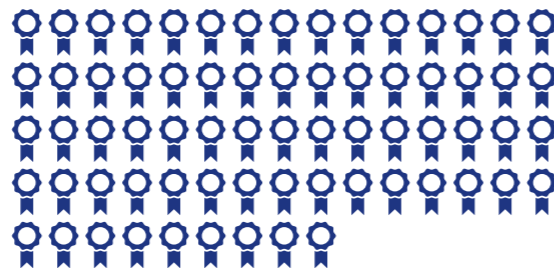
- Vermindering nitrietgehalte in circa 4 producten

- Vermindering suikergehalte in circa 6 producten

- 26 unieke kwaliteits-certificeringen (zoals IFS, Beter Leven, Bio etc.) (+15 in vergelijking met 2017)



- 69 certificaten verdeeld over 9 locaties (+16 in vergelijking met 2017)



- Continu controles op voedselveiligheid en kwaliteit

- 78 audits door externe partijen (klanten, overheid, certificerende instanties, overig)



- 410 interne audits op HON: Hygiëne, Orde en Netheid**



- 59 overige interne audits



** De audits op HON zijn afgenomen ten opzichte van 2017 omdat we meer risicogericht auditen. Gaat het goed? Dan minder audits. Gaat het niet helemaal goed? Dan juist meer audits.

- Meer dan 31.000*** microbiologische analyses:



12.722 analyses op grondstoffen

16.485 analyses op eindproducten

1.969 analyses op omgeving (lucht, water)

*** Het aantal microbiologische analyses is afgenomen ten opzichte van 2017 omdat we minder monitoren op analyses en meer bij onze leveranciers ter plekke audits uitvoeren.



Investeringsfonds HyCare methodiek



Van Loon Group en preventieve gezondheidsspecialist MS Schippers werken intensief samen aan verbetering van diergezondheid. We willen de HyCare werkmethode dan ook op grote schaal uitrollen onder de Beter Leven varkenshouderijen uit onze keten. Om onze varkenshouders hierin financieel te ondersteunen richtten MS Schippers, Rabobank en Van Loon Group in 2018 een investeringsfonds op.

Dit investeringsfonds verstrekt onder gunstige voorwaarden financieringen aan de varkenshouders om het coaten van de stallen mogelijk te maken.

HyCare is een werkwijze/methodiek die zich richt op een optimale hygiëne en hygiënenagement in de stallen om daarmee de diergezondheid en het dierenwelzijn structureel te verbeteren.

HyCare is gebaseerd op vijf pijlers

- Kiemvrije/kiemarme leefomgeving
- Optimale drinkwaterkwaliteit
- Poriënvrije leefomgeving
- Ongedierbestrijding
- Gestructureerde werkwijze rondom persoonlijke hygiëne



Mark Schippers
MS Schippers

René Coppens
Rabobank

Roland van Loon
Van Loon Group

Voeding is een van de meest primaire behoeften van mensen. Hoe krijg je datgene wat Moeder Natuur levert op een goede en verantwoorde manier in de monden van de consument? Dat is waar ik me iedere dag – met veel plezier – mee bezighoud.

In Nederland is, in tegenstelling tot veel andere landen, de beschikbaarheid van voedsel een vanzelfsprekendheid. We denken hier daarom veel meer na over veiligheid en duurzaamheid van ons voedsel. En of ons voedsel integer geproduceerd is. Dit vraagt om een leiderschapsrol, die bedrijven als Van Loon Group en Lamb Weston/Meijer dan ook moeten nemen.



Bas Alblas
CEO Lamb Weston/Meijer
Voorzitter Federatie Nederlandse
Levensmiddelen Industrie (FNLI)

Lamb Weston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



Werken aan een genuanceerd verhaal

“ De klimaattransitie. Globalisering van ketens. Gezondheidsaspecten. Zaken die ons allemaal raken. Veel foodbedrijven nemen hun verantwoordelijkheid en gaan voortvarend met deze thema's aan de slag. Wat het soms lastig maakt is, dat over de voedsel(verwerkende) industrie heel veel meningen en beduidend minder feiten gecommuniceerd worden. Hier ligt absoluut een taak voor de Federatie

Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), maar ook voor de bedrijven in de sector zelf. Het genuanceerde verhaal ontbreekt vaak. De koplopers in de branche moeten dit oppakken. Ze moeten werken aan transparantie, integriteit en vertrouwen en dat ook actief uitdragen. Dan krijgt iedereen een beter en eerlijker beeld van wat we doen en kunnen consumenten de juiste afwegingen maken.

Ketenregie en controle op voedselveiligheid en -kwaliteit

Net als Van Loon Group werken wij rechtstreeks met de boer en met de klant. Dat houdt de lijnen kort en maakt dat je snel kunt schakelen. De Nederlandse overheid heeft zich de afgelopen tien tot twintig jaar enigszins teruggetrokken als het gaat om het direct controleren van de voedselkwaliteit en -veiligheid. Het gevolg is echter wel, dat ze op grotere afstand is komen te staan van wat er werkelijk gebeurt en daardoor inboet op kwaliteit. Het is belangrijk dat ook hier de lijnen kort zijn en er voldoende inzicht en begrip is om de juiste (risico)afwegingen te maken.

Aanpak duurzaamheidsbeleid

Voor ieder bedrijf dat serieus aan de slag gaat met duurzaamheidsbeleid geldt: zorg ervoor dat je mensen het omarmen. Onze Sustainability Leader jaagt voortdurend intern ons duurzaamheidsprogramma aan en treedt daarnaast als ambassadrice op in de buitenwereld. Ook hebben we heldere doelstellingen

gedefinieerd op het gebied van duurzaamheid en rapporteren we uitgebreid over de resultaten die we boeken. Het is belangrijk dat je als bedrijf je eigen duurzaamheidsthema's definieert en daarbinnen ook continu initiatieven ontwikkelt. Wat je als bedrijf redelijkerwijs kunt doen moet je ook doen.

Ontwikkeling vleesconsumptie

Het is een feit, dat in onze maatschappij vlees minder prominent in een (aanbevelingswaardig) dieet past dan voorheen. Alternatieve eiwitbronnen zullen meer en meer hun intrede doen en dat is ook goed. Voor Van Loon Group is dit dus een realiteit waarmee we moeten dealen. Vlees mag van mij echter onderdeel blijven van een verantwoord dieet. Ik geloof zelf in het holistische verhaal: gezonde voeding in combinatie met een gezonde levensstijl. Het is niet zo zwart/wit. Je mag ook genieten. Eet bewust en leef bewust. Of, zoals mijn moeder altijd zei: “lets waar 'te' voor staat is niet goed”. Dat onderschrijf ik nog steeds van harte. ”

Ketenregie en Dierenwelzijn



Als ketenregisseur werken we voortdurend aan optimalisatie van iedere schakel in de keten. Dit betreft natuurlijk het dierenwelzijn maar ook het werken aan oplossingen voor maatschappelijke thema's zoals mestproblematiek of geur(overlast). We willen daarnaast ook de CO₂-footprint van onze varkenshouders verminderen. Dit alles vereist slim samenwerken met alle ketenpartners. Daar zetten we dan ook vol op in.

Ambities

- In samenwerking met HAS Hogeschool de CO₂-footprint van onze varkenshouders in kaart brengen en komen tot een plan van aanpak om deze te verkleinen.
- 2 sterren rundvleesketen opzetten in Portugal.
- Verdere integratie varkensketen. We willen kijken of we in samenwerking met voerleveranciers (die veel 'op het erf' komen) boeren kunnen ontzorgen in en adviseren over genetica, voer, huisvesting (HyCare) en de medische verzorging van de dieren (dierenartsen).

- Alle BLK varkens en biggen in onze Belgische keten zijn nu 100% van Belgische origine.



- Het aantal varkens- en rundveehouders in onze keten met een Beter Leven Keurmerk (BLK) of een BIO keurmerk nam ook in 2018 weer significant toe.



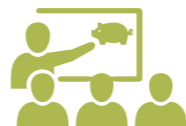
- De omrekenfactor antibioticagebruik betreffende het register België versus het register Nederland is goedgekeurd. Dit betekent dat de antibioticareductie in Nederland en in België nu 1 op 1 vergelijkbaar is.



- We hebben diverse bijeenkomsten georganiseerd voor onze varkens- en rundveehouders in zowel Nederland als België.



- Al onze varkenshouders in Nederland en in België hebben de basiscursus Mens-Dier-Interactie kunnen volgen. Dit hebben wij voor hen gefaciliteerd.



- Samen met het Belgisch opleidingsinstituut PCLT hebben we de cursus Knaagdier Bestrijding Agrarische bedrijven (KBA) gemaakt en deze gegeven aan onze Belgische varkenshouders. Deze cursus is door het Belgische Bureau Erkenningen goedgekeurd.



- We hebben communicatieborden voor Beter Leven Keurmerk deelnemers ontworpen en uitgereikt aan onze varkenshouders in Nederland en in België.



Het aantal varkenshouders BLK 1 ster totaal **277** (+41)



Het aantal varkenshouders BIO totaal **34** (+2)



Aantal varkenshouders BLK 1-ster Nederland **185**



Aantal varkenshouders BIO Nederland **28**



Aantal varkenshouders BLK 1-ster België **92**



Aantal varkenshouders BIO België **6**



Het aantal rundveehouders BLK 2 sterren totaal **171** (+35)

Samen stappen zetten

De Dierenbescherming heeft, wat de veehouderij betreft, een breed palet aan aandachtspunten. Zo willen we het vee-transport zoveel mogelijk vervangen door dat van karkassen en vlees en het resterende veetransport verbeteren. Ook werken we continu aan het terugdringen van lichamelijke ingrepen bij dieren (denk o.a. aan hoorns, staarten en snavel). We streven ernaar, het risico op stalbranden sterk te verminderen. We willen de sterfte onder jonge dieren zover mogelijk terugdringen. En we willen de inkomenspositie van boeren verbeteren, voor de boeren zelf en ook omdat ze dan meer kunnen investeren in dierenwelzijn. Ik, Bert van den Berg, houd me als programmamanager veehouderij dagelijks met deze onderwerpen bezig.

Bert van den Berg
Dierenbescherming
Programmamanager
Veehouderij

“ Ik juich het toe dat er meer vaste ketens opgezet worden in de branche. Daarbinnen wordt het namelijk makkelijker meerwaarde te leveren als het om dierenwelzijn gaat. En in the end levert het de boeren ook gewoon meer op. De Dierenbescherming maakt ieder jaar een nieuw jaarprogramma voor de veehouderij waarin we zowel ons strategische als ons dierinhoudelijke beleid

vastleggen. We zoeken daarbij de dialoog met de sector bewust op om concrete resultaten te boeken. In het verleden werd er veel gebagatelliseerd en ontkend in de veehouderij, maar daar is de laatste jaren wel een kentering in gekomen. Dus dat is positief. De Dierenbescherming werkt al sinds de 80'er jaren samen met het bedrijfsleven. Typisch Nederlands misschien, maar het werkt wel.



BETER LEVEN KEURMERK

Van Loon Group heeft - nationaal en internationaal - zowel varkens- als rundveehouders aangespoord mee te doen aan het Beter Leven keurmerk. Al onze grondstoffen uit eigen keten voldoen aan 1- of 2-sterren Beter Leven criteria en daar zijn we uniek in. Van Loon Group heeft vanaf het prille begin samengewerkt met de Dierenbescherming om verbeteringen door te voeren en gaat daar zeker mee door.

Stan Quinten, Algemeen Directeur
Meat Friends Roosendaal

Beter Leven keurmerk

In 2007 zijn we gestart met het Beter Leven keurmerk. Dit is ons gelukt omdat we een onafhankelijke organisatie zijn en veel vertrouwen genieten bij de bevolking. De sector zelf had dit niet gekund. Inmiddels is het Beter Leven keurmerk niet meer weg te denken uit de schappen in de supermarkten. En het aandeel groeit nog steeds. Zo wordt inmiddels 75% van het varkensvlees in Nederland verkocht onder (minimaal) Beter Leven 1 Ster.

Kantelpunt

We zien nu een kantelpunt als het om vleesconsumptie gaat. Meer mensen in Nederland eten bewust minder vlees vanwege gezondheidsredenen of dierenwelzijn of uit het oogpunt van duurzaamheid. Dit zal bedrijven, zoals Van Loon Group, aansporen na te denken over vleesproducten die voor bijvoorbeeld de helft uit plantaardige ingrediënten bestaan. Of wellicht aansporen ook vleesvervangers te gaan produceren.

Nieuw bewustzijn

Vroeger werden boeren vooral gezien als de verzorgers van ons eten. Anno 2018 hebben boeren - door de belasting van het milieu en de omgang met dieren - een veel slechter imago. Het is goed dat steeds meer consumenten willen weten waar ons voedsel vandaan komt en of het duurzaam geproduceerd is. En daar vervolgens op anticiperen door producten te kopen waarbij dat geborgd is, zoals bij ons Beter Leven keurmerk. De Dierenbescherming laat aangekondigde en onaangekondigde inspecties uitvoeren om te controleren of boeren, vleesverwerkers en retail handelen conform ons keurmerk. Alleen bedrijven die voldoen aan de criteria van het keurmerk mogen hieraan meedoen.

Hygiëne

Wat zijn in de geschiedenis de grootste boosts geweest voor de volksgezondheid? Zuiver water, riolering en minimumeisen op het gebied van woningbouw. Hygiëne heeft ons veel gebracht. Dus een concept voor structureel schonere varkensstallen als HyCare, dat Van Loon Group nu onder zijn varkenshouders stimuleert, is zo logisch als wat. Als de basishygiëne namelijk niet op orde is, kunnen ziektekiemen zich als een lopend vuurtje verspreiden. Hier kunnen nog grote verbeteringen behaald worden.

Daarnaast denk ik, dat de productieketens nog korter en transparanter kunnen worden. Van Loon Group kan hier een belangrijke rol in spelen. Partijen binnen de keten moeten heldere afspraken maken met elkaar over een faire margeverdeling.

Openheid

De sector wordt langzaam transparanter maar het kan nóg beter. Ik denk dat alle partijen in de branche actief uit moeten dragen wat ze doen en waar ze aan werken en dat ook borgen. Daarnaast moeten ze hun dilemma's delen. Dan bouw je echt aan vertrouwen.

De Dierenbescherming heeft, hoe moeizaam het soms ook was, in de loop van de jaren toch echt successen geboekt. Daar ben ik trots op, maar tegelijkertijd zijn we er nog lang niet. Zelf loop ik graag met een boer door de stal om te kijken hoe het gaat. Ik zoek dan altijd de nuance op en ik veroordeel niet; ik wil juist samen stappen zetten. Je merkt dat de boeren ons steeds meer zien als een club die zijn nek uit durft te steken. Een partij waarmee je kunt praten. Dat helpt.





Ambities

- We streven naar terugdringing van het ziekteverzuim: <4,5% in 2019 en <4% in de jaren daarna.
- We willen het aantal ongevallen in ons bedrijf nog verder verlagen door:
 - het invoeren van een dynamische RI&E.
 - het herinrichten van de Arbo-organisatie: we willen Arbo veel meer naar 'de vloer' brengen. De Technische Dienst, de productiemangers en de teamleiders worden zo meer eigenaar en gaan er veel meer zelf mee aan de slag.
 - het herhalen van de Arbo-campagne Intern Transport.
 - veiligheid nog zichtbaarder en belangrijker maken op de werkvloer.
 - verdere mechanisatie om onder andere repeterende handelingen te verminderen.
- We streven naar 0 ongevallen met verzuim.
- We zetten ons maximaal in voor goed opgeleide, gezonde en tevreden medewerkers.

Welzijn en Veiligheid medewerkers

Na een hectisch 2017 hebben we ons in 2018 weer volop kunnen richten op veilig en prettig werken en op het goed informeren en opleiden van onze medewerkers. Helaas kwam het ziekteverzuim dit jaar toch nog boven de door ons gestelde grens van 4,5% uit. We gaan er hard aan werken om ervoor te zorgen dat we in 2019 wel onder die grens blijven.



- We hebben de Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) vernieuwd bij Van Loon Vlees in Son, bij Meat Friends in Best en Roosendaal en bij Brandenburg Culinair in Oudewater.



- Herindeling van de NEN3140 organisatiestructuur.



- Vervaardiging van een nieuw Van Loon Group medewerkershandboek en een nieuwe Van Loon Group introductiefilm.



- We investeerden in een palletheffer voor onze vinkenlijn en in lucht-gordijnen om tocht zoveel mogelijk te reduceren (Van Loon Vlees Son).



- De Van Loon Campus is weer vol op stoom en veel medewerkers brachten een opleiding tot een goed einde:
 - 158 medewerkers namen deel aan de cursus BHV Basiscertificaat (of herhaling)
 - 56 medewerkers rondden hun Intern Transport opleiding af.
 - 85 medewerkers volgden een werkplek-gerelateerde opleiding via de Campus.
 - 51 medewerkers behaalden hun certificaat na het volgen van Nederlandse les.



• Bij Van Loon Group zijn **1965** fte werkzaam. *Inclusief inleners.*

• Nieuwe medewerkers in 2018 **25**

• Eigen medewerkers **991**

• **60%** van de eigen medewerkers is man



en **40%** is vrouw



• De gemiddelde leeftijd is **41** jaar bij de mannen en **38** jaar bij de vrouwen.



• Gemiddeld aantal jaren dienstverband (eigen medewerkers)

4,7 jaar

• Er zijn in 2018 **0** gevallen van discriminatie gemeld.



• Er zijn in 2018 **0** gevallen van (seksuele) intimidatie gemeld.



• Het aantal ongevallen met verzuim bedroeg **34**



• De LWC bedroeg **1,98**
Lost Workday Case: aantal ongevallen per 200.000 gewerkte uren

• Het ziekteverzuim bedroeg **5,4%**



• Medewerkers opgeleid op de Van Loon Campus

2018: **85**

2017: 39

2016: 94

2015: 75

Totaal 2015-2018: **293**



Heldere en eenduidige communicatie is belangrijk voor het welzijn en de veiligheid van onze medewerkers. Wij zorgen er daarom voor, dat onze medewerkers goed geïnformeerd worden over alles wat voor hen en hun werkzaamheden van belang is.

Medewerdershandboek

Iedere medewerker krijgt een exemplaar van ons - dit jaar vernieuwde - medewerkershandboek. In dit handboek (beschikbaar in het Nederlands, Pools en Engels) gaan we in op het bedrijfsbeleid, de gedragscode (Code of Conduct) en de afspraken rondom de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG). Daarnaast komen onze klokkenluidersregeling en het huis-, hygiëne-, verzuim- en Arbo- en milieureglement aan de orde. Ten slotte belichten we ook onze procedure voor wat betreft ongewenst gedrag en ons alcohol- en drugsbeleid.

Introductiefilm

Iedere nieuwe medewerkers van Van Loon Group bekijkt onze introductiefilm en beantwoordt daarna enkele vragen over de film. Er komen diverse onderwerpen over veilig en prettig werken aan de orde zoals bijvoorbeeld:

- Wat te doen bij een ongeval of calamiteit?
- Gehoorbescherming
- Mesveiligheid
- Veilig werken met fijne stoffen
- Informatie over beschermende en warme kleding voor werk in productieruimtes of vriescellen
- Machineveiligheid
- Hygiënisch werken
- Omgangsvormen





“Veiligheid kost geen geld maar levert juist geld op”

Veiligheidscultuur

Vooruitstrevend

We doen het veilig of we doen het niet

Proactief

We werken aan de problemen die we nog steeds vinden

Calculatief

We hebben systemen bedacht om onze gevaren te beheersen

Reactief

Elke keer als we een (opmerkelijk) ongeluk hebben doen we veel aan veiligheid

Pathologisch

Zolang we maar aan de wet voldoen en niet worden gepakt

In toenemende mate geïnformeerd

Toenemend vertrouwen



Eddy van Waalwijk van Doorn
Eigenaar General Safety B.V.

Als veiligheidskundige begeleid en voer ik audits uit op het gebied van Veiligheid, Gezondheid en Milieu (VGM), stel ik Risico-Inventarisaties en -Evaluaties (RI&E) samen en geef ik veiligheidstrainingen. Mijn bedrijf General Safety doet dit voor diverse bedrijven en vanaf het najaar van 2018 ook voor Van Loon Group. Ieder bedrijf is natuurlijk anders, maar toch is er een duidelijke rode draad als we het over het welzijn en de veiligheid van medewerkers hebben.

Nagenoeg alles draait om bewustwording

“Wist u dat bij 80% van de ongevallen menselijk gedrag een factor is? En dat, als we kijken naar het soort ongevallen, deze vaak dezelfde oorzaak hebben? Daar zijn dus grote stappen in te maken. Inzoomend op Van Loon Group zijn machineveiligheid, goede vloeren (zodat je niet uitglijdt) en hygiëne heel belangrijk. En ook daarbij is menselijk gedrag allesbepalend. Medewerkers moeten beseffen wat ze doen en waarom ze het zo doen. De medewerkers van Van Loon Group worden hiervoor getraind op de Van Loon Campus. Maar het kan natuurlijk altijd nog beter. Ik vind bijvoorbeeld dat het vanzelfsprekend moet zijn dat medewerkers elkaar aanspreken als ze ongewenst of onveilig gedrag waarnemen. Dat gebeurt nu nog niet altijd. Daarnaast werken bij Van Loon Group veel mensen die de Nederlandse taal niet als moedertaal hebben. Dit probeer je o.a. goed op te vangen met heldere visuele communicatie, maar dat is niet voldoende. Ik wil medewerkers echt prikkelen zodat ze daadwerkelijk ZIEN wat er op een gebodsbord staat. En er niet achteloos voorbijlopen.

Bedrijfs groei en welbevinden medewerkers

Van Loon Group is best goed bezig als het om veiligheid gaat. Als ik ze op de veiligheidsladder zou zetten, zitten ze tussen calculatief en proactief in. De forse groei van

het bedrijf en de verhuizingen hebben echter invloed (gehad) op de medewerkers en hun welbevinden. Daarom is het belangrijk, dat er wederom sterk focus aangebracht wordt op veiligheid en welzijn. Goed voor de medewerkers en dus goed voor het bedrijf. De directie van het bedrijf speelt hier ook een cruciale rol in. Ze moeten zichtbaar zijn op de werkvloer en continu het belang van veilig werken voeden en uitdragen.

Boerenverstand

In de petrochemische industrie zie je, door de enorme hoeveelheid regels en voorschriften, dat medewerkers vaak zelf niet meer nadenken. Ze komen geconditioneerd naar hun werk en dat is onwenselijk. Je moet wel altijd je eigen gezonde boerenverstand blijven gebruiken. Ik probeer mensen steeds uit te dagen zelf na te denken over oplossingen. Er is niets mooier dan mensen zichzelf laten ontdekken zodat ze daardoor beter worden en hun werk meer waarderen. Een voorbeeld: medewerkers bij Meat Friends in Roosendaal tillen nog steeds te grote gewichten ‘omdat ze dat altijd zo gedaan hebben’. Ik wil ze dan triggeren door te vragen hoe ze het zouden doen als ze het niet zelf konden tillen. Belangrijk, want je kunt misschien veel op jonge leeftijd maar op latere leeftijd betaal je de rekening. Ook dat is bewustwording.

”



Duurzaam produceren

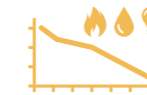
Ook in 2018 hebben we weer gekeken naar hoe we onze bedrijfsvoering ‘groener’ en duurzamer in kunnen richten. Van besparingen op elektra-, gas- en waterverbruik tot het kritisch kijken naar onze eigen hoeveelheid niet-recyclebaar afval. We hebben externe partijen ingeschakeld om ons hierin te ondersteunen en het is daarnaast van groot belang dat onze eigen medewerkers onze duurzaamheidsambities onderschrijven en daarnaar handelen. Directie, management en teamleiding sturen daar continu op.



Ambities

- Uitvoering van (een deel van de) besparingsmogelijkheden die voortkomen uit de EED-audits. Hieruit zijn al een aantal vervangingsinvesteringen gekomen met betrekking tot koelmiddelen die een hoge GWP (Global Warming Potential) hebben. Het komende jaar/de komende jaren gaan we deze vervangen.
- Zonnepanelen op locaties Best (2x), Eersel en Roosendaal.
- Vervangen reguliere verlichting door LED-verlichting.
- Optimaliseren waterzuivering bij Meat Friends in Best, Van Loon in Eersel en Van de Raa Meat & More in Almere.

- Uitvoering EED-audits op onze locaties (Europese Energie-Efficiency Richtlijn).



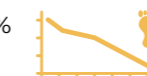
- IT-apparatuur die we niet meer gebruiken wordt door het bedrijf Solid Circle weer opgeknapt voor verder gebruik of wordt gerecycled.



- Overstap naar extern datacenter wat leidt tot efficiënter omgaan met stroom.



- Daling van de CO₂-footprint met 2% ten opzichte van 2017.



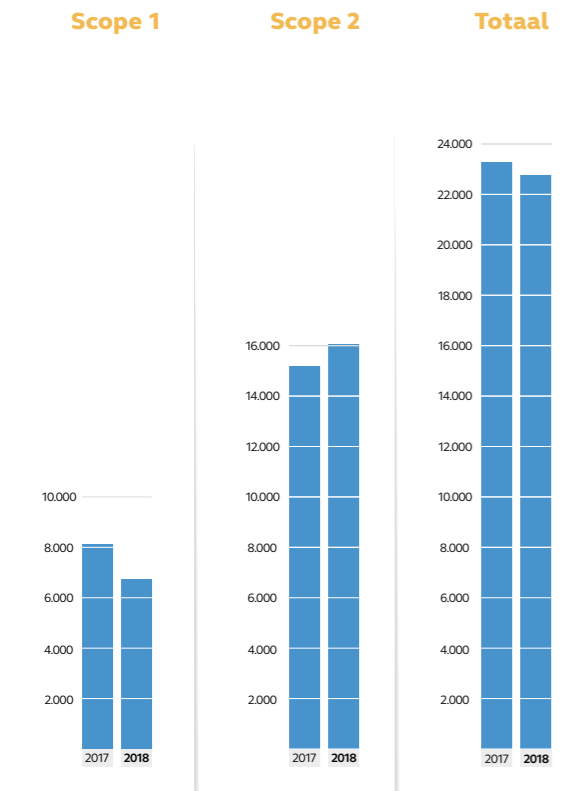
We richten ons daarnaast op korte en langere termijn op:

- nog meer energie- en waterbesparing
- volledig gebruik van energie uit hernieuwbare energiebronnen
- het verlagen van de hoeveelheid niet-recyclebaar afval
- het maximaal gebruikmaken van recyclebaar of composteerbaar verpakkingsmateriaal
- het verlagen van onze CO₂-footprint.



Uitstoot van broeikasgassen

Absolute broeikasgasemissies* in ton CO₂-eq

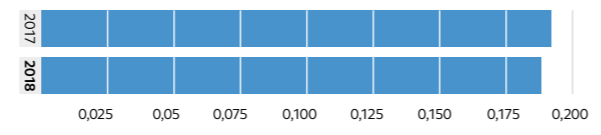


Scope 1 staat voor directe CO₂-uitstoot, veroorzaakt door eigen bronnen binnen de organisatie.

Scope 2 omvat de indirecte uitstoot van CO₂ door opwekking van zelf gekochte en verbruikte elektriciteit of warmte. De organisatie gebruikt deze energie intern, maar wekt deze niet intern op. Die opwekking vindt fysiek ergens anders plaats, bijvoorbeeld in een elektriciteitscentrale.

Scope	2017	2018
Scope 1	8.112 ton	6.732 ton
Scope 2	15.171 ton	16.032 ton
Totaal Scope 1 + 2	23.283 ton	22.764 ton

Broeikasgasemissies-intensiteit* in ton CO₂-eq per ton verkocht product



* Excl. Meat Friends Beilen.

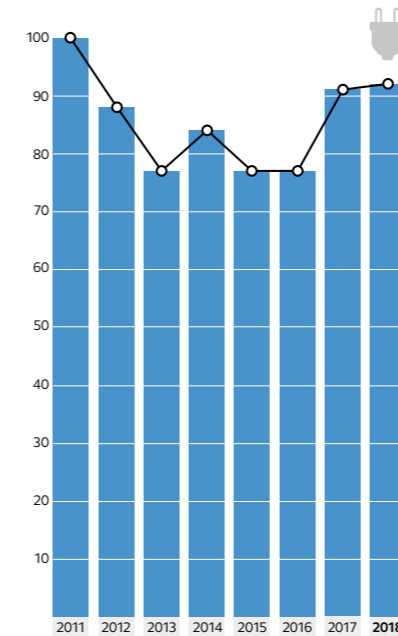
Voor het berekenen van de footprint conform de CO₂ prestatieladder mag groene stroom alleen meetellen als groen (dus met 0 footprint) als deze in Nederland opgewekt is. Als je bijvoorbeeld Noorse waterkrachtcertificaten koopt, moet je je stroomverbruik toch als grijs meenemen (dus met een hoge footprint). Van Loon Group zet in op zoveel mogelijk zelf opwekken (met zonnepanelen). Ook onderzoeken we of we deel kunnen nemen aan / participeren in windmolens.

In het jaarverslag van 2017 stond een foutieve waarde vermeld van de CO₂ footprint. Er stond 0,162 ton CO₂-eq per ton verkocht product terwijl dit 0,192 ton CO₂-eq per ton verkocht product moest zijn.

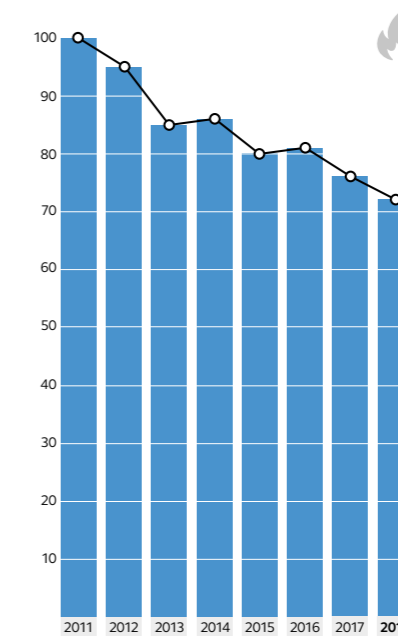


In 2018 hebben we een forse lekkage gehad in een oude koelinstallatie waardoor er veel koelmiddel is gelekt. Zonder deze lekkage was de CO₂-footprint scope 1 + 2 op 0,173 ton CO₂-eq per ton verkocht product uitgekomen.

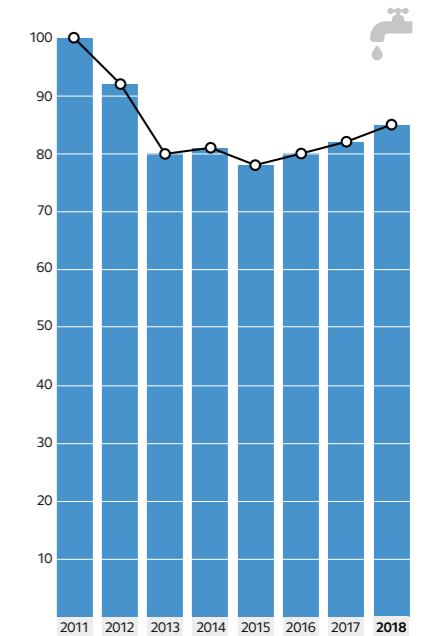
Elektra** kWh per ton eindproduct (index: 2011-100)



Gasverbruik** m³ per ton eindproduct (index: 2011-100)



Waterverbruik** m³ per ton eindproduct (index: 2011-100)



** De grafieken hebben betrekking op de volgende Van Loon Group-bedrijven: Meat Friends in Best en in Roosendaal, Van Loon in Son en Eersel, Slegers in Hapert en Brandenburg in Oudewater. Van de Raa is nog niet meegenomen omdat dit bedrijf in de loop van dit jaar pas onderdeel werd van Van Loon Group.

- We hebben in 2018 **1.223 MWh** stroom zelf opgewekt. Dit is 4,5% van het totale verbruik.
- De daling van het gasverbruik per ton eindproduct wordt met name veroorzaakt door de geheel gasloze fabriek in Son.



- De stijging van elektra- en waterverbruik per ton eindproduct vanaf 2017 heeft diverse oorzaken:
 - door de verhuizingen in 2017 moesten we noodgedwongen meerdere locaties langer open houden wat minder efficiënt is.
 - in 2017 is het slachten en uitbenen van onze Nederlandse varkens gecentraliseerd op één locatie. Hierdoor zijn in het eigen pand van Meat Friends in Roosendaal per saldo minder kilo's verwerkt wat een negatief effect heeft op het verbruik per ton eindproduct.

Carel van Lange is eigenaar van Intotrend en zijn hele werkzame leven al werkzaam in de energievoorziening. Met zijn bedrijf Intotrend wil hij, met de inzet van de juiste analysetechnieken, het energiemangement van bedrijven verder optimaliseren. Intotrend zet kennis en technologie in voor het vinden van verbanden tussen verschillende datastromen. Met als doel: het zo transparant mogelijk maken van (energie)trends voor klanten met behoefte aan managementinformatie. Sinds 2018 doet Intotrend dit ook voor Van Loon Group.

Energie-efficiency

“ Intotrend heeft een model ontwikkeld dat laat zien of je als bedrijf verbeteringen realiseert op het gebied van je energie-efficiency. We pakken hierbij de invloedsfactoren vast waardoor de energievraag ontstaat. Denk aan de productiehoeveelheden of aan hoeveel uur je per dag in bedrijf bent. Op basis van deze gegevens bepalen we wat de energievraag zal zijn en vergelijken deze vervolgens met wat de energievraag daadwerkelijk was. Samen hebben ze een voorspellende waarde, die we in formules vastleggen. En vervolgens kijken we of en hoe er in de toekomst afwijkingen ontstaan. Je krijgt dan goed inzicht in of je energie bespaart of juist meer energie gebruikt dan voorspeld. Je zet het normgebruik af tegen het gemeten gebruik. Structurele afwijkingen worden zichtbaar en daar kun je dan actie op ondernemen om je energie-efficiency te verbeteren.

KPI's Van Loon Group

Van Loon Group wil goede KPI's hebben om hun efficiencyverbeteringen te kunnen kwantificeren. Ze willen de trends in energiegebruik in beeld hebben en het gebruik van de verschillende Van Loon Group-bedrijven ook op de juiste manier met elkaar kunnen vergelijken. Ofwel: hoe kom je tot verbetering van je performance, uitgaand van jouw hele eigen bedrijfs-

omstandigheden? Daar gaat het om. En daarnaast heb je deze informatie natuurlijk nodig voor de EED Energie Audit waartoe Van Loon Group verplicht wordt door de Nederlandse overheid. Deze koppelen we aan de gedefinieerde KPI's.

Wat levert het op?

Als je inzicht hebt in de oorzaken van (fluctuaties) in energievragen, kun je daar vervolgens maatregelen op nemen. Het systeem zegt dan vervolgens weer wat deze opleveren. Je kunt daarnaast ook je leveranciers op scherp zetten: doen zij wat ze beloven? Klopt bijvoorbeeld het daadwerkelijk energiegebruik van een machine met datgene wat daarover gecommuniceerd is?

De factor mens

Wat mij opvalt in vergelijking met andere klanten van ons, is het enorme enthousiasme onder de medewerkers van Van Loon Group. Ze vinden het oprecht leuk om met energiebesparing bezig te zijn en daar word ik dan ook weer vrolijk van. Het is toch tweerichtingsverkeer. Zij hebben de kennis van de producten en de productieprocessen en kennen de do's and don'ts. Deze input heb je nodig om tot goede adviezen te komen. Het is een gezamenlijke effort.



Carel van Lange
Eigenaar Intotrend



“Wat mij opvalt is het enorme enthousiasme onder de medewerkers”

Topbaan

Als energieconsultant mag ik bij heel veel bedrijven in de keuken kijken en meedenken over hoe het beter kan. En ik lever ook nog een bijdrage aan het milieu. Tel daarbij op dat mijn hart bij de industrie ligt. Ik hou van omgevingen waar dingen gemaakt worden. Werken voor Van Loon Group is mij daarom op het lijf geschreven. Samen gaan we het energiemangement van Van Loon Group naar een nog hoger niveau tillen. ”

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



MIX
Papier van
verantwoorde herkomst
FSC® C021274