



 ***In beweging***



## **MVO MISSIE VAN LOON GROUP**

Van Loon Group maakt, als groep bedrijven, deel uit van de samenleving. En in die hoedanigheid voelen wij ons ook medeverantwoordelijk voor en betrokken bij de wereld van morgen. Wij streven daarom naar een zo verantwoord mogelijke productie van vlees en geven zo op een actieve manier invulling aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Van Loon Group begrijpt dat dit een continu proces is. Het streven naar duurzaam ondernemen is dan ook structureel verankerd in onze bedrijfsvoeringen.



# Inhoud

## Voorwoord, highlights en pijlers Van Loon Group

4

Wat hebben we bereikt dit jaar, waar staan we als bedrijf voor en op welke pijlers is ons duurzaamheidsbeleid gestoeld?



## Consument en Gezondheid

12

Receptuurverbeteringen, kwaliteitsbewustzijn en uitrol van 'Het Gezonde Varken' concept



## Ketenregie en Dierenwelzijn

18

Introductie van het Beter Leven Varken 1 ster in België

## De Van Loon Group bedrijven

26

Van Loon Vlees, Brandenburg Culinaire, Meat Friends, Slegers Quality Meat Products



## Welzijn en Veiligheid medewerkers

30

Machineseveiligheid uiterst belangrijk, zeker rondom de interne bedrijfsverhuizingen in 2017



## Duurzaam produceren

36

Cijfers dit jaar moeilijk te vergelijken door de bedrijfsverhuizingen maar de duurzaamheidsoplossingen in Son lonen dit jaar al!

## Verantwoording rapportage en GRI tabel

42







## *Verhuizen en duurzaam doorgroeien*

**Voor Van Loon Group was 2017 letterlijk een 'bewogen' jaar. Meat Friends verhuisde naar de voormalige locatie van Van Loon Vlees in Best. En Van Loon Vlees nam zijn intrek in de nieuwe productielocatie in Son, waar ook het hoofdkantoor van Van Loon Group gevestigd is.**

Dit maakt het vergelijken van de cijfers op het gebied van duurzaam produceren lastig dit jaar. Dat is volgend jaar weer een stuk makkelijker. Desalniettemin kunnen we al

wel laten zien wat voor energiebesparingen ons uiterst duurzame pand in Son dit jaar opgeleverd heeft. Natuurlijk hebben we ook in 2017 weer belangrijke stappen genomen als het om de andere drie pijlers gaat. Zo hebben we de pilot rondom Het Gezonde Varken/ HyCare stallen bij vier varkensbedrijven afgerond. Deze krijgt zeker een vervolg omdat de gezondheid van de dieren binnen de pilot aantoonbaar beter is.

In 2017 hebben we ook het Beter Leven Kenmerk van de Nederlandse Dierenbescherming grootschalig uit kunnen





# Loon Group

rollen onder Belgische varkenshouders. De interesse is groot en naar verwachting zullen er komend jaar nog veel meer Belgische varkenshouders kiezen voor deze nieuwe werkwijze.

## **Invloed verhuizingen**

We hebben ons uiterste best gedaan ervoor te zorgen dat onze klanten geen hinder ondervonden van de verhuizingen. En dat is overall goed gelukt.

De verhuizingen trokken echter wel een wissel op andere zaken. Het ziekteverzuim lag dit jaar wat hoger dan anders. We hebben in 2017 ook minder medewerkers

dan gewent opgeleid via de Van Loon Campus. Wel hebben we op het gebied van Arbo forse investeringen gedaan die ertoe bijdragen dat de fysieke belasting van medewerkers vermindert.

Het jaar 2017 was voor ons het jaar van de verhuizingen maar ook het jaar van wederom nieuwe groeicijfers. Dat maakte het hectisch en uitdagend. Ik zie uit naar 2018 waarin we er alles aan gaan doen deze groei in duurzame en milieuverantwoorde banen te leiden.

## **Roland van Loon**

*Technisch Directeur Van Loon Group*



# Highlights 2017

## Consument en Gezondheid

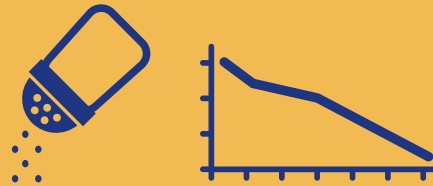
- We hebben de pilot 'Het Gezonde Varken' (HyCare stallen) bij vier boeren afgerond. De resultaten:
  - gezondere dieren
  - preventief antibioticagebruik met 100% teruggebracht
  - correctief antibioticagebruik gereduceerd tot enkele gevallen per bedrijf. Dat is een afname van 30-70%

-100%



- Alle producten van de Van Loon Group-bedrijven voldoen in 2017 al aan de strengere CBL normen (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) die vanaf 2019 gelden.

- De hoeveelheid zout, nitriet, allergenen en/of E-nummers is wederom verminderd in veel producten. Een deel is volledig vrijgemaakt van allergenen of E-nummers.

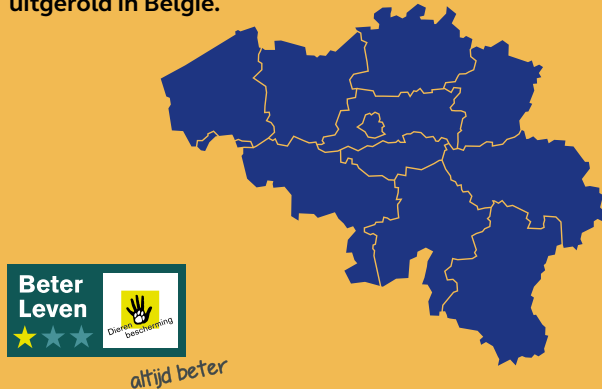


- We zijn ontwikkeltrajecten gestart om toegevoegd suiker (van kristalsuiker tot maltodextrinen) uit recepturen te halen.



## Ketenregie en Dierenwelzijn

- Van Loon Group heeft het Beter Leven Keurmerk (BLK) 1 ster voor varkens in 2017 grootschalig uitgerold in België.



- Het aantal varkenshouders BLK 1 ster en BIO is in 2017 toegenomen. Ook het aantal rundveehouders BLK 2 sterren is toegenomen.



altijd beter



altijd beter



## Welzijn en Veiligheid medewerkers

- We hebben diverse investeringen gedaan om de fysieke werkomstandigheden voor medewerkers te verbeteren (denk aan een automatische inleglijn, backsaver).



- In 2017 zijn we gestart met Arbo-werkgroepen met als doel de werkomstandigheden van medewerkers verder te optimaliseren.



- Er zijn in 2017 0 gevallen van discriminatie of seksuele intimidatie gemeld.



## Duurzaam produceren

- Nieuwe varkensketenstructuur (met centrale slachterij) zorgt voor heel veel minder gereden kilometers met als resultaat 479.103 kg CO<sub>2</sub>-emissie reductie.



- De investering in de uiterst duurzame productie-locatie in Son betaalt zich meteen al uit: zonne-energie in plaats van fossiele brandstoffen, LED-verlichting, warmtepomp en energie-efficiency zorgen voor een forse reductie van CO<sub>2</sub>-emissie.





# 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 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.



*'Wat mag er wel en  
wat mag er niet in?'*



## **Ambities**

- 'Het Gezonde Varken' concept (HyCare stallen) uitbreiden naar 15 tot 20 vermeerderaars/gesloten bedrijven.
  - We streven ernaar dat in 2020 minimaal 60 bedrijven conform 'Het Gezonde Varken' concept ingericht zijn en werken.
  - We zetten hiervoor een financieringsfonds op voor varkenshouders.
  - De systematiek/werkwijze willen we borgen door externe certificering. Het uiteindelijke doel is volledig antibioticavrij varkensvlees.
- 
- Gebruik van (meer) natuurlijke ingrediënten in onze producten.
  - Kwaliteitscertificeringen behalen op het hoogste niveau.
  - Kwaliteitsbewustzijn verankeren in alle lagen van de organisatie.

# Consument en Gezondheid

**Bij de ontwikkeling van ieder nieuw eindproduct staat deze vraag centraal: ‘Wat mag er wel en wat mag er niet in?’ Want ieder product moet voldoen aan de geldende regel- en wetgeving. Daarnaast moeten producten produceerbaar, houdbaar en aantrekkelijk zijn. Binnen deze kaders werken de Van Loon Group-bedrijven al jaren aan het verbeteren van recepturen ten behoeve van de gezondheid van consumenten.**

- We hebben in 2017 weer hard gewerkt om producten natuurlijker en gezonder te maken. Zo is het hele assortiment kant & klare kip (vlug klaar producten) opnieuw ontwikkeld: alle producten zijn E-nummer vrij gemaakt en het aantal allergenen is verder gereduceerd. Daarnaast hebben we het zoutgehalte verder kunnen verlagen. Alle producten voldoen nu al aan de strengere CBL normen die vanaf 2019 gelden.
- We zijn gestart met ontwikkeltrajecten om toegevoegd suiker (van kristalsuiker tot maltodextrinen) uit recepturen te halen.

We hebben al drie recepturen omgezet. Overige producten volgen (indien geschikt hiervoor).

- We hebben een grote stap gezet in het ontwikkelen en lanceren van E-nummer vrije vleeswaren. We hebben al een E-nummer vrije katenspek en gekookte ham ontwikkeld.
- Er is een schone (natuurlijke) oplossing gevonden om Listeriagroei te remmen in voorgedaarde, koelverse producten. Deze oplossing rollen we in 2018 op grote schaal verder uit binnen Van Loon Group.



- Antibioticagebruik varkenshouders (in 2017 ten opzichte van 2016)



Vleesvarkens\*

+20%\*

Gespeende biggen + vleesvarkens

-/-17%

Vermeerderaars (zeugen/biggen)

-/-1%

\* Bij een (klein) deel van onze varkenshouders hebben dierenartsen - natuurlijk in overleg met de varkenshouders - moeten besluiten iets meer antibiotica aan dieren toe te dienen dan vorig jaar om hun gezondheid te borgen. We vinden het belangrijk hierbij te vermelden dat de dierenartsen, samen met de varkenshouders, alleen overgaan tot het gebruik van antibiotica als het echt niet anders kan. Dat was dit jaar helaas bij een aantal bedrijven het geval. En dit heeft geleid tot de toename van 20% ten opzichte van het cijfer in 2016. Wij doen er alles aan in 2018 (weer) een daling te kunnen laten zien ten opzichte van dit jaar.

- Allergenen gehaald uit circa 20 producten



- Zuiniger met zout

In 50 producten van Van Loon Group is het zoutgehalte significant verlaagd



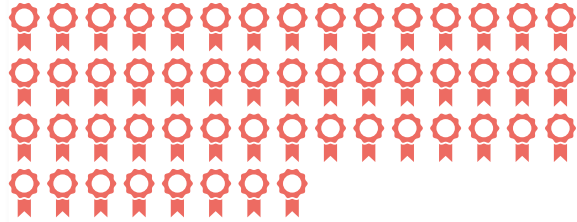
- Vermindering nitrietgehalte in 7 producten

- Gebruik E-nummers teruggedrongen in circa 30 producten

- 11 unieke kwaliteits-certificeringen (zoals IFS, Beter Leven, Bio etc.)



- 53 certificaten verdeeld over 10 locaties (+4 in vergelijking met 2016)



- Continu controles op voedselveiligheid en kwaliteit

- 75 externe audits: in totaal 65 werkdagen



- 681 interne audits op HON: Hygiëne, Orde en Netheid



- 64 overige interne audits



- Meer dan 35.000 microbiologische analyses:



13.038 analyses op grondstoffen

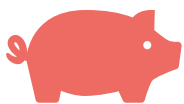
20.797 analyses op eindproducten

1.595 analyses op omgeving (lucht, water)

# Het Gezonde Varken



- 'Het Gezonde Varken' concept gaat nog wat verder dan het werken met de HyCare stallen. Naast HyCare borgen we namelijk ook het antibioticagebruik en kanaliseren we de dieren die wel antibiotica hebben gehad.
- In 2017 heeft Van Loon Group de pilot met de HyCare stallen bij vier vleesvarkensbedrijven afgerond. De resultaten zijn erg positief. De dieren zijn gezonder en we hebben het antibioticagebruik - zowel preventief als correctief - fors terug kunnen brengen. Ook krijgen we terug van de varkenshouders in de pilot dat ze het werken op deze manier een stuk prettiger vinden. De omgeving is verbeterd voor zowel de varkenshouders als de verzorgers en de dieren zelf.





Hoe kom je van idee tot eindproduct? Guido Slegers is Hoofd Productontwikkeling bij Brandenburg Culinaire en houdt zich dagelijks bezig met deze vraag. De afdeling verkoop krijgt bijvoorbeeld specifieke wensen door van klanten. Het kan echter ook zijn dat er vanuit de afdeling inkoop - in verband met beschikbare grondstoffen - vragen komen. Of vanuit de fabriek. Guido kijkt vervolgens hoe Brandenburg het beste aan deze wensen of vragen tegemoet kan komen.

# *Het is soms een lastig speelveld*

“We hebben ons de laatste jaren sterk gericht op het verlagen van het percentage zout in onze eindproducten”, begint Guido. “Onze producten waren gelukkig al niet zo zout: gemiddeld 1,0 tot 1,5% per eindproduct. Nu zit het grootste deel van ons assortiment op nog geen 0,75% toegevoegd zout per eindproduct en sommige nog lager. Er zit echter wel een bodem aan zoutverlaging. Het wordt ook toegevoegd voor de veiligheid en de volksgezondheid staat natuurlijk voorop. Dat maakt het soms een lastig speelveld.”

## **Clean label**

“Er is geen eenduidige definitie van Clean Label. Het raakt in ieder geval aan transparantie en aan zo min mogelijk additieven. Retailers en foodbedrijven werken met lijsten waar ingrediënten op staan die ze er helemaal niet of liever niet in willen hebben. Of ze geven gewenste percentages door. Wij voldoen dan vaak meer dan goed. Brandenburg Culinaire heeft bij veel producten de hoeveelheid allergenen en E-nummers drastisch verlaagd. Ruim 80% van onze producten kunnen we nu ‘Clean label’ noemen: zonder

toegevoegde E-nummers en allergenen. Qua productontwikkeling blijft de productveiligheid centraal staan. Daarbij moet bij een receptuurverandering de kwaliteit van het product vergelijkbaar blijven of zelfs beter worden.”

## **Streng leveranciersselectie**

“Allereerst moeten al onze leveranciers GFSI-gecertificeerd zijn (Global Food Safety Initiative). Anders doen we er überhaupt geen zaken mee. Daarbovenop zijn we streng: als een leverancier een fout maakt geven we een waarschuwing. Bij een tweede fout gaan we op zoek naar een andere leverancier. Dit klinkt hard maar wij kunnen ons geen risico's veroorloven. Alle vlees- en hulpgrondstoffen zijn daarom ook altijd traceerbaar. Ons ERP pakket (Enterprise Resource Planning) geeft gedetailleerd inzicht hierin. We willen 100% aan audits voldoen en ook onaangekondigde audits met glans doorstaan. Alles moet geborgd en volledig geregistreerd zijn. Als je daarvan afwijkt ben je out of business.”

***‘Via E-learning maken we medewerkers bewust van het belang van productveiligheid’***



**Guido Slegers**  
Hoofd Productontwikkeling  
Brandenburg Culinair

## **SYNERGIEVOORDEEL BINNEN VAN LOON GROUP**

“Alle Van Loon Group bedrijven werken met vlees. Er is daarom ontzettend veel kennis binnen de groep. Specialismen leggen we op verschillende plekken in de groep neer en dat bevordert de kennisontwikkeling. Via E-learning maken we medewerkers bewust van het belang van productveiligheid. Ze leren over de bestaande regelgeving en we leggen ze ook uit waarom iets wel of niet mag. Inzicht leidt namelijk tot gewenst gedrag.”





# *Ketenregie en Dierenwelzijn*



Het verbeteren van dierenwelzijn valt of staat met regie voeren over alle schakels in de keten. Van geboorte tot slacht. Zo hebben we in 2017 het aantal gereden kilometers (voor het vervoer van varkens) fors terug kunnen dringen omdat we voor een centrale slachterij gekozen hebben die aan onze vereisten voldoet. Voorts hebben we het aantal varkenshouders met het Beter Leven Kenmerk (BLK) 1 ster grootschalig uitgerold in België.



## Ambities

- In België volledig omschakelen naar in België geboren biggen (nu komt een deel van de biggen nog uit Nederland).
- Verdere verbetering diergezondheid.
- Meer rundvlees uit eigen keten.
- Samen met veehouders en andere stakeholders streven naar:
  - verdere verbetering van het dierenwelzijn
  - oplossingen voor maatschappelijke thema's (couperen, mestproblematiek, geur, huisvesting et cetera)
- Keteninformatie monitoren en delen: transparantie voor de consument.



- Introductie Beter Leven varken 1-ster in België: in 2016 gestart met 0. Status per 31-12-2017

51 bedrijven



- Aantal varkenshouders BLK 1-ster totaal:

236 (+30)



altijd beter

- Aantal varkenshouders BIO totaal:

32 (+12)



- Aantal rundveehouders BLK 2-ster totaal:

136 (+10)



altijd beter





***“Er zijn minder varkens  
in één hok en daarom  
kunnen alle dieren  
makkelijker bij de  
voederbak. Ze groeien  
gelijkmatiger op en  
zijn over het  
algemeen veel  
gezonder.”***

**Waelko Waalkens**



# *Beter Leven certificering voor boeren in België*

**Dolf Mertens** is op een varkensbedrijf opgegroeid en is afgestudeerd landbouwingenieur. Hij werkte twaalf jaar bij Vanden Avenne, een Belgisch familiebedrijf actief in grondstoffen voor de agro-industrie. Zo'n tien jaar geleden kroop het bloed toch waar het niet gaan kon. Dolf koos ervoor zijn eigen varkensbedrijf te starten in Minderhout, België.

**Waelko Waalkens** is QA Manager Farming bij Van Loon Group en in die hoedanigheid actief in het enthousiasmeren en adviseren van boeren voor het Beter Leven Keurmerk van de Dierenbescherming. Beide geloven in de waarde van het Beter Leven Keurmerk en vertellen hoe het verkrijgen van dit (Nederlandse) keurmerk verliep in België. Een dubbelinterview.





“

Dolf: “Ik ben begonnen met circa 1600 vleesvarkens die ik hield via het klassieke systeem waarbij ieder varken 0,75m<sup>2</sup> tot zijn beschikking had. Het wettelijk minimum in België is 0,65m<sup>2</sup>. Vijf jaar later heb ik dat aantal uitgebreid naar 2800 vleesvarkens. Ik raakte geïnteresseerd in het Beter Leven verhaal omdat ik geloof in het beheer van de hele keten. Ik vond dat de gezondheid van de biggen die op mijn bedrijf kwamen beter zou kunnen en moeten zijn. Beter Leven draagt daar zeker aan bij. Ik heb nu 2000 varkens op hetzelfde oppervlak. Ieder varken heeft nu 1m<sup>2</sup> tot zijn beschikking.”

Waelko: “Van Loon Group heeft het Beter Leven Keurmerk grootschalig uitgerold onder Belgische varkenshouders. We zijn daarmee begonnen omdat we zagen dat onze klanten - en dus ook de Belgische consumenten - daar behoefte aan hadden. We hebben veel pionierswerk verricht

om de verschillen in regelgeving tussen beide landen zodanig op elkaar af te stemmen dat we ze goed konden vergelijken. Dat heb je echter niet in korte tijd geregeld. De wetgeving in België is weliswaar op veel punten vergelijkbaar met die van Nederland, maar er zijn flinke verschillen op het gebied van milieuwetgeving en regels omtrent medicijnregistratie. De uitdaging was het zo in te richten, dat cijfers van Belgische varkenshouders goed te vergelijken waren met Nederlandse cijfers. Op basis daarvan kon De Dierenbescherming dan ook Beter Leven certificaten in België uitgeven. Een voorbeeld: zowel in Nederland als in België geldt een registratieverplichting voor het toedienen van medicijnen. De methodiek is echter niet hetzelfde. De Autoriteit Diergeneesmiddelen heeft op verzoek van Van Loon Group de omrekenfactor bepaald die Het Keurmerk voor Integrale Keten Beheersing vervolgens als basis geaccepteerd heeft.” >>

”






***“Ze vinden me wel eens een  
wijsneus maar toch nemen  
steeds meer Belgische boeren  
de Beter Leven werkwijze over”***

**Waelko Waalkens**





*“Ik lever circa 75% van al mijn varkens nu volledig medicatievrij of”*

*Dolf Mertens*



### **De ervaringen met Beter Leven**

Dolf: “Het grootste verschil is wel dat de varkens veel meer ruimte hebben. Ze beschikken verder over een deels dichte vloer waarop ze prettiger liggen. Er ontstaat zo een vast lig-, voeder- en mestgedeelte wat de varkens fijn vinden. Het zijn toch gewoontedieren. Ik zorg er ook voor dat er voldoende afleidingsmateriaal is voor de dieren. Ten slotte is het klimaat in de stallen ook veel beter nu. De temperatuurschommelingen zijn veel kleiner. Ik houd nu ook beren, dat deed ik eerst niet maar dat gaat prima onder deze omstandigheden.”

### **Veranderende rol van de dierenarts**

Waelko: “Bij Beter Leven krijgen alle boeren een handleiding waarin de kennis van de dierenarts vertaald wordt naar de praktijk van alledag van de boer. Het is fijn als ze daar wat meer inzicht in hebben want uiteindelijk bepalen ze mede het medicijngebruik bij hun dieren. De dierenartsen komen sowieso iedere maand naar de varkens in de stal kijken en vaker als de boer daarom vraagt. Hun rol verandert echter wel. Er wordt veel meer een beroep gedaan op hun kennis en steeds minder op het toedienen van medicatie. De meeste dierenartsen vinden dat ook prettiger.”

### **Goed voorbeeld doet volgen?**

“De investeringskosten voor Beter Leven vielen mee” vervolgt Dolf. “Die worden wel gecompenseerd door de meerprijs die je voor Beter Leven varkens krijgt. Het is natuurlijk wel een andere manier van werken. Ik denk zeker dat er veel Belgische boeren zijn die ook voor Beter Leven certificering zullen kiezen. Ze staan open voor verbetering van het dierenwelzijn en kennen natuurlijk ook de veranderende wensen van de consument. Ze zoeken echter wel bevestiging bij een boer die er al mee bezig is en dat begrijp ik volkomen.”

Waelko: “We zitten momenteel in een groeimodel. We willen steeds meer Belgische boeren enthousiasmeren mee te doen. Vervolgens moeten we ze op een dusdanig niveau brengen dat we ze kunnen certificeren voor Beter Leven. Heel goed samenwerken met de boeren is daarvoor cruciaal. Ik wil ze overtuigen van het feit dat dierenwelzijn zich uitbetaalt. Uiteindelijk willen we gewoon samenwerken met blijde boeren.”





# *De bedrijven van Van Loon Group*



**Van Loon Vlees** is een modern en innovatief vleesverwerkend bedrijf. Het bedrijf is gevestigd in Son en in Eersel. Vanuit deze vestigingen bedient Van Loon Vlees grote retailklanten in binnen- en buitenland.



## ***“Leuk om zo’n stormachtige groei mee te maken”***

“Wat me vooral aanspreekt is dat Van Loon Vlees echt alle kansen pakt die de markt biedt. We innoveren veel en weten precies wat onze sterke kanten zijn. We zijn dan ook ongelooflijk hard gegroeid de laatste jaren. En eigenlijk moet dan iedereen net zo hard meegroeien. Dat vraagt soms begrip, geduld en creativiteit. Saai is het bij ons gelukkig echt nooit. We kennen diverse pieken gedurende het jaar. Denk aan Pasen, Kerstmis of het BBQ seizoen. Een beetje stressbestendig zijn is dan wel fijn. Persoonlijk vind ik dat juist het leuke aan het bedrijf.”

**Roeland Strengers**, *Weger Expeditie Van Loon Vlees Son*

Van Loon Group bestaat uit vier ambitieuze vleesverwerkende bedrijven: Van Loon Vlees, Brandenburg Culinair, Meat Friends en Slegers Quality Meat Products. Deze bedrijven verschillen onderling in grootte, productaanbod en klantprofiel maar zijn exact hetzelfde in hun drive: het kan altijd beter. Beter voor de klanten, beter voor de consumenten, beter voor de dieren en beter voor de omgeving waarin we opereren. Duurzaamheid en ketenregie zijn daarom dan ook verankerd in de bedrijfsvoeringen van alle vier de Van Loon Group bedrijven.



**Brandenburg Culinair** is vanuit een dorpslagerij in Driebruggen uitgegroeid tot een trendsettende, professionele marktpartij in de retail- en foodservicemarkt. Brandenburg Culinair is gevestigd in Oudewater.



***“Ik ken inmiddels alle facetten van het bedrijf”***

“Ik ben bijna dertien jaar in dienst bij Brandenburg Culinair. Ik weet daarom overal wel iets van en dat is een voor- en een nadeel. Ik word daardoor namelijk ook over alles geconsulteerd. Wat mij aanspreekt? Dat het ons altijd lukt niches in de markt te vinden en daar iets mee te doen. We komen vaak met hele nieuwe concepten op de markt en bouwen daarmee een voorsprong op. Onze klanten weten dat te waarderen. Werken bij Brandenburg Culinair is bovenal werken met mensen en met tastbare producten. Dat past bij me.”

**André van Vliet**, *Locatiemanager Brandenburg Culinair*





## Meat Friends

**Meat Friends** is een professioneel en internationaal actief vleesverwerkend bedrijf met vestigingen in Best, Beilen en Roosendaal. De klanten bestaan uit retailers, foodservicebedrijven en maaltijdbereiders.



### ***“Het is een toegankelijke, prettige club mensen”***

“Sinds eind 2016 werk ik bij de vestiging van Meat Friends in Beilen. Er werken hier veel mensen die echt verstand hebben van vlees. En passie voor vlees. Het open en mensgerichte karakter van het bedrijf spreekt me aan. De lijnen zijn kort en duidelijk en dat is noodzakelijk in verband met de groei. En ja, er wordt hard gewerkt maar de medewerkers zijn altijd trots op wat ze samen weer voor elkaar gekregen hebben. We zijn hier resultaatgericht maar niet met een negatieve klank. Ik hou van de verbondenheid die ik ervaar. Die is echt bijzonder.”

**Alice de Boer**, HR-Adviseur Meat Friends Beilen



**Sleegers Quality Meat Products** is een innovatief en ambachtelijk vleesverwerkend bedrijf, gevestigd in Hapert. Het voorziet industriële klanten en maaltijdbereiders van diverse gegaarde vleesproducten.



### **“De klantprofielen vragen om nauwe samenwerking”**

“Ik ben verantwoordelijk voor sales bij zowel Meat Friends als Sleegers. Het gaat dan om alle ‘niet-retail’ klanten en prospects. Bij Sleegers voeren we wekelijks overleg over de inkoop, de productie en de verkoop. We maken bewerkelijke producten - halffabricaten - voor industrieel gebruik en moeten daarom precies weten hoe klanten ze willen gebruiken. Het samenwerken met klanten is daardoor intensief en daar zijn we echt goed in. We zijn het kleinste bedrijf binnen de Van Loon Group maar boksen het wel klaar samen.”

**Bas Timmers**, *Commercieel Manager Sleegers Quality Meat Products*



# Welzijn en Veiligheid medewerkers



Zoals eerder al aangegeven was 2017 een hectisch jaar voor Van Loon Group door de interne bedrijfsverhuizingen en de verdere groei van ons bedrijf. Mede daardoor was het ziekteverzuimcijfer dit jaar hoger dan gewenst. Op de Van Loon Campus hebben we, door de verhuizingen en door het feit dat de Campus in de zomermaanden stilgelegd heeft, helaas maar 39 medewerkers opgeleid. Dat moet en gaat anders in 2018.

- We hebben diverse investeringen gedaan om de (fysieke) werkomstandigheden voor medewerkers te verbeteren:

- Bij Brandenburg Culinaire: een dolavkantelaar (backsaver)
  - Bij Meat Friends in Beilen: automatische inleglijn hamburgers
  - Bij Slegers Quality Meat Products: stripcutter
  - Bij Van Loon Vlees in Best: stofafzuiging vleesbereiding
  - Bij Van Loon Vlees in Son: automatische inleglijn voor hamburgers en gehaktballen.
- Tevens hebben we hier diverse aanpassingen aan assemblagebanden doorgevoerd.



- In 2017 zijn we gestart met Arbo-werkgroepen met als doel de werkomstandigheden van medewerkers verder te optimaliseren.



• Bij Van Loon Group zijn circa **2000** mensen werkzaam.  
*Inclusief inleners.*

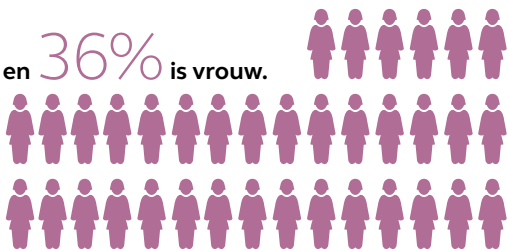
• Nieuwe medewerkers in 2017 **160**

• Eigen medewerkers **966**

• **64%** van de eigen medewerkers is man



en **36%** is vrouw.



• De gemiddelde leeftijd is

**41** jaar bij de mannen en 

**38** jaar bij de vrouwen. 

• Gemiddeld aantal jaren dienstverband (eigen medewerkers):

**5** jaar

• Er zijn in 2017 **0** gevallen van discriminatie gemeld.



• Er zijn in 2017 **0** gevallen van (seksuele) intimidatie gemeld.



• Het aantal ongevallen met verzuim bedroeg **28**



• De LWC bedroeg **1,55**  
*Lost Workday Case: aantal ongevallen per 200.000 gewerkte uren*

• Het ziekteverzuim bedroeg **4,9%**



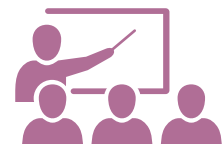
• Medewerkers opgeleid op de Van Loon Campus

2017: **39**

2016: 94

2015: 75

Totaal 2015-2017: **208**





# Zelf valideren en medewerkers goed trainen



Machineveiligheid. Ofwel het veilig kunnen werken met machines tijdens productie, bij ombouw en bij schoonmaakwerkzaamheden. Bij een vleesverwerkend bedrijf als Van Loon Group gaat het dan vooral om knelgevaren, snijgevaren en geluid(soverlast). Het is onze taak alle technieken en processen zo goed mogelijk in te richten. Alleen dan kunnen we de risico's minimaliseren. Zeker bij de bedrijfsverhuizingen die dit jaar plaatsgevonden hebben is dit uiterst belangrijk.

“Het begint al bij het ontwerp”, vertelt Joost van Rooij, Project Engineer bij Van Loon Group. “We moeten de eisen die we aan de machinefabrikanten stellen goed definiëren. Vanzelfsprekend moet de machine een CE-markering hebben. Dit is een certificaat dat aantoont dat een product getest en veilig bevonden is voor de Europese markt. Wij vertrouwen daar echter niet blind op. Daarom voeren we ook altijd eigen validaties uit. Waarom? Omdat we uit ervaring weten dat je toch nog altijd tegen gevaren oploopt die je van tevoren niet ingecalculereerd had. Een productielijn kan bijvoorbeeld in Best volledig veilig zijn maar na verhuizing naar Son - waar de lijn anders staat en waar mensen onder andere condities werken - toch een risico vormen. Daarom valideren we zelf.”

## Manier van aansluiten cruciaal

Joost: “De manier van aansluiten van machines is erg belangrijk voor de veiligheid ervan. Denk aan de juiste

overstroom- en trekbeveiliging, maar ook aan het goed aansluiten van de aardlekschakelaars. Daarmee voorkom je elektrocutierisico als iets nat wordt. Ten slotte zijn ook de koppelingsbeveiligingen van belang. Deze zijn nodig voor een veilige overgang van de ene naar de andere machine.”

## Onderhoudsconcepten Van Loon Group

Joost: “Ieder onderhoudsprogramma voor onze machines is op dezelfde manier opgebouwd en start altijd met een 0-meting. De veiligheid van onze medewerkers staat op één. De productveiligheid borgen we daarna en als derde kijken we naar de technische staat van de machine zelf. Een deel van de machines wordt maandelijks gevalideerd en een deel jaarlijks. We koppelen altijd terug naar de Technische Dienst (TD) wat voor onderhoud er gepleegd is. In overleg met de TD stellen we ook regelmatig de validatiefrequenties bij.”

A portrait of Jos Peeters, a man with short, dark hair, looking slightly to the right. He is wearing a light-colored, patterned button-down shirt.

**Jos Peeters**  
*DAM-coördinator*

A portrait of Joost van Rooij, a man with a beard and short, dark hair, looking towards the camera. He is wearing a blue button-down shirt.

**Joost van Rooij**  
*Project Engineer*

Joost van Rooij werkt sinds 2012 bij Van Loon Vlees/Van Loon Group. Hij begon als Hoofd Technische Dienst en werkte daarna als Maintenance Engineer en Project Engineer. Hij was nauw betrokken bij het uitdenken, uittekenen, bouwen en in bedrijf stellen van de machines ten behoeve van de verhuizing van Van Loon Vlees van Best naar Son.





## ***Ambities***

- 0 ongevallen met verzuim
- Ziekteverzuim weer terugbrengen naar <4%
- Goed opgeleide medewerkers
- Gezonde en tevreden medewerkers
- Realisatie strategisch medewerkersplan met als focus: sturen op competenties



### Training on the job en off the job

“Bij de verhuizing van Van Loon Vlees in Son zijn er machines van de bestaande fabriek mee overgekomen maar zijn er ook veel nieuwe lijnen bijgekomen”, vervolgt Jos Peeters, DAM-coördinator bij Van Loon Group. “We hebben medewerkers speciaal getraind zodat ze met de nieuwe lijnen kunnen werken. Deze trainingen worden door externen - denk aan leveranciers of fabrikanten van nieuwe machines - of door internen gegeven. Er zijn dan altijd medewerkers bij die dit goed vastleggen. Zo kunnen we alles vertalen naar een instructie die we inzetten op de Van Loon Campus. Medewerkers worden op de werkplek zelf getraind of op andere momenten op de Van Loon Campus.

Het viel ons bij de verhuizingen op, dat medewerkers enorm moeten wennen aan een nieuwe werkplek en nieuwe werkomstandigheden. Cultuur en beleving spelen dus ook een grote rol. Dat calculeer je van tevoren ook niet direct in.”

Jos Peeters is DAM-coördinator (Duurzaamheid, Arbo en Milieu) bij Van Loon Group. Een deel van zijn werkzaamheden betreft het optimaliseren van de werkomstandigheden voor medewerkers. Machineveiligheid maakt hier een belangrijk onderdeel van uit. Jos werkt sinds 2013 bij Van Loon Vlees/VanLoon Group.

### Procedure bij een ongeval

Jos: “Gelukkig maken we het zelden mee maar natuurlijk hanteren we ook een vast protocol bij een (ernstig) ongeval. Het helpen van het slachtoffer en het organiseren van de beste behandeling staat altijd voorop. Is er sprake van blijvend letsel of ziekenhuisopname? Dan melden we het ongeval meteen bij de Inspectie SZW. Die starten direct een onderzoek waar we volledig aan meewerken. Wij leren daar namelijk ook weer van.”

### Fysieke belasting en trek minimaliseren

Joost: “We kijken op de tekentafel al hoe we de fysieke belasting van medewerkers zoveel mogelijk kunnen verminderen. Daar is fors in geïnvesteerd. We hebben in Son een automatische aanvoer van lege dozen en pallets worden automatisch gestapeld. Gevulde dozen worden vervolgens ook automatisch afgevoerd en gepalleteerd. Je verkleint zo het risico op werkgerelateerde blessures. Daarnaast werken onze productiemedewerkers in koude ruimtes. Om het voor hen toch zo aangenaam mogelijk in te richten zorgen we ervoor, dat de ruimtes waarin ze werken niet te groot zijn. Dan is het klimaat beter beheersbaar. Daarnaast werken we met vele in plaats van met enkele koelinstallaties. Dan kunnen we met lagere luchtstroomsnelheden werken en dat voorkomt trek.”

### Intern transport aangepakt

Joost: “Intern transport is binnen Van Loon Group de veroorzaker van de meeste ongevallen. We hebben er mede daarom voor gekozen zoveel mogelijk met transportbanden te werken (in plaats van pallettrucks en dergelijke) om dat te minimaliseren.”

Jos: “In de nieuwe productielocatie in Son hebben we daarom ook gescheiden looppaden ingericht en ruimte gemaakt voor bredere gangpaden met aparte voetgangerszones. Dit alles zorgt voor veel minder aanrijdgevaar.”





# Duurzaam produceren



Vanwege de interne bedrijfsverhuizingen is het dit jaar moeilijk voor ons de KPI's voor wat betreft de verbruikscijfers (elektra, water, gas) en dientengevolge de ontwikkeling van de CO<sub>2</sub> footprint te vergelijken met de cijfers van voorgaande jaren. We hebben echter ons best gedaan u toch zo veel mogelijk inzicht te geven in het verbruik.

## **Ambities**

- Vernieuwing Arbo Risico-inventarisatie en -evaluatie (RIE) op alle locaties
- Energiescans op de grootste locaties van Van Loon Group
- Zonnepanelen installeren op de locaties Eersel en Roosendaal
- Reguliere verlichting vervangen door LED-verlichting op verschillende locaties
- Energiegebruik volledig afkomstig uit hernieuwbare energiebronnen
- Continu werken aan nog meer energie- en waterbesparing
- Verdere verlaging van de hoeveelheid niet-recyclebaar afval
- Maximaal gebruikmaken van recyclebaar of composteerbaar verpakkingsmateriaal
- Verdere verlaging van onze CO<sub>2</sub> footprint

- Onze nieuwe varkensketenstructuur (met centrale slachterij) zorgt voor heel veel minder gereden kilometers. Het resultaat?



504.319 km minder gereden  
en  
493.621 kg CO<sub>2</sub>-emissie reductie.

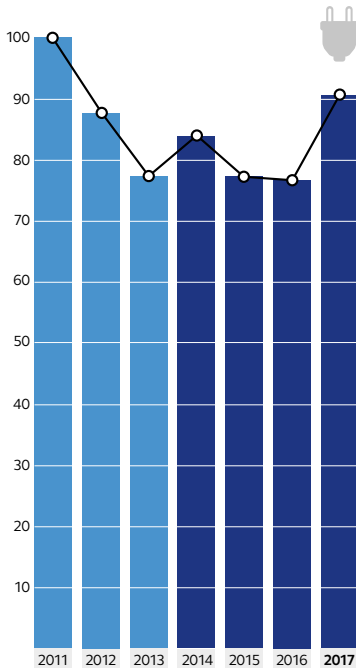
- De investering in onze uiterst duurzame productielocatie in Son betaalt zich meteen al uit: zonne-energie in plaats van fossiele brandstoffen, LED-verlichting, warmtepomp en energie-efficiency zorgen voor een forse reductie van CO<sub>2</sub>-emissie bij Van Loon Vlees/ Van Loon Group in Son.



De CO<sub>2</sub> footprint van de gezamenlijke Van Loon Group bedrijven bedroeg in 2017 **0,162 ton** per ton product (scope 1 en scope 2). Deze footprint is berekend conform de CO<sub>2</sub> Prestatieladder.

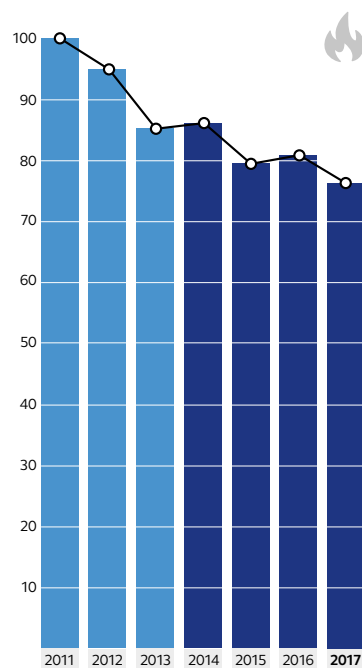
**Elektra**

kWh per ton eindproduct  
(index: 2011-100)



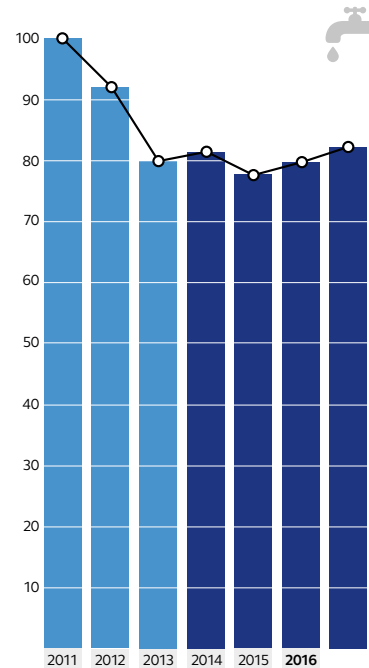
**Gasverbruik**

m<sup>3</sup> per ton eindproduct  
(index: 2011-100)



**WATERVERBRUIK**

m<sup>3</sup> per ton eindproduct  
(index: 2011-100)



Van Loon en Meat Friends

Van Loon, Meat Friends, Brandenburg, Slegers



# Duurzaam ondernemen loont

De hightech productielocatie van Van Loon Vlees/Van Loon Group in Son behoort tot de meest duurzame productielocaties ter wereld. Het is ontworpen en gebouwd volgens de BREEAM methodiek en heeft het hoogst haalbare niveau 'Outstanding' behaald. Om dit niveau te bereiken is geïnvesteerd in de meest duurzame oplossingen. En deze betalen zich in 2017 al uit.

## 1 ZONNEPANELEN

Het dak is voorzien van 7.000m<sup>2</sup> zonnepanelen met een totaal piekvermogen van 1.000 kW. De opbrengst van de panelen bedraagt circa 1.000.000 kWh per jaar.

**CO<sub>2</sub> reductie: 650 ton per jaar.**

## 2 LED-VERLICHTING

Zowel de kantoren als de productieruimtes zijn voorzien van energiezuinige LED-verlichting. Het voordeel ten opzichte van traditionele verlichting? Dat het energiegebruik bijna de helft is. Bij de gekoelde productieruimtes is een bijkomend voordeel dat ook maar de helft van de warmte van de verlichting hoeft worden afgevoerd. De energiebesparing bestaat dus uit een direct lager energiegebruik van de verlichting en een indirect lager energiegebruik van de koelinstallatie. De besparing ten opzichte van traditionele verlichting bedraagt circa 900.000 kWh per jaar.

**CO<sub>2</sub> reductie: 480 ton per jaar.**

## 3 GEBRUIK RESTWARMTE DOOR MIDDEL VAN CENTRALE KOUDEINSTALLATIE

De nieuwbouw van Van Loon Vlees/Van Loon Group in Son heeft geen gasaansluiting. Dit is mogelijk omdat de restwarmte die vrijkomt uit de centrale koudeinstallatie, wordt gebruikt voor het verwarmen van onderstaande processen:

- Ontdooien en tempereren van grondstoffen
- Verwarming kantoren
- Opwarmen reinigingswater
- Reinigingsventilatie

### 3.1 Ontdooien en tempereren van grondstoffen

De nieuwbouw is voorzien van vier tempereertunnels om grondstoffen binnen de tijdsduur van een dag te ontdooien of te tempereren. Hierbij wordt verwarmde lucht met ventilatoren door het product geforceerd. Dit proces vindt computergestuurd plaats, waarbij de gewenste producttemperaturen uiterst nauwkeurig worden geregeld en geregistreerd.

Dit ontdooi- en tempereerproces vraagt grote



**De totale CO<sub>2</sub> reductie door onze investeringen bedraagt maar liefst 2.053 ton per jaar.**



hoeveelheden warmte, die volledig vanuit de warmteterugwinning wordt voorzien. Zonder benutting van de restwarmte zou het gasverbruik voor dit proces circa 100.000 m<sup>3</sup> per jaar bedragen.

**CO<sub>2</sub> reductie: 200 ton per jaar.**

### 3.2 Verwarming kantoren

Het kantoor is volledig voorzien van laagtemperatuur vloerverwarming. De benodigde warmte wordt voor 100% voorzien vanuit de warmteterugwinning. Er vindt geen bijverwarming met stroom of gas plaats. Als het kantoor door middel van gas zou worden verwarmd, zou het gasverbruik circa 21.000m<sup>3</sup> per jaar bedragen.

**CO<sub>2</sub> reductie: 40 ton per jaar.**

### 3.3 Opwarmen reinigingswater

De productieruimten worden dagelijks na productie gereinigd met warm schoonmaakwater van 55°C. Dit water wordt volledig opgewarmd, van ca. 10°C naar 55°C, vanuit de warmteterugwinning.

Als het water met gasgestookte ketels zou worden verwarmd, zou het gasverbruik circa 325.000 m<sup>3</sup> per jaar bedragen.

**CO<sub>2</sub> reductie: 600 ton per jaar.**

### 3.4 Reinigingsventilatie

Tijdens het reinigen met warm water ontstaat er mist in de desbetreffende productieruimte. Om de mist of damp af te voeren en om de ruimte weer te drogen na de reiniging, wordt de ruimte intensief geventileerd met buitenlucht. De ventilatielucht wordt verwarmd om de vochtopname en daarmee de droogcapaciteit te vergroten. De benodigde warmte wordt ook hier onttrokken aan de warmteterugwinning.

Omdat de koelinstallatie na productie grotendeels uitgaat, ontstaat de uitdaging de warmtevraag en het warmteaanbod goed op elkaar af te stemmen. Tijdens de reiniging is de warmtevraag het grootst, terwijl het aanbod minimaal is. Om toch voldoende warmte beschikbaar te hebben tijdens de reinigingsperiode, wordt er overdag warmte gebufferd in de sprinkler-tank. Deze heeft een inhoud van ca. 700 m<sup>3</sup>. Het water wordt overdag 'gratis' opgewarmd naar 35°C en de warmte wordt gebruikt op de momenten dat er onvoldoende restwarmte beschikbaar is.

Als de ventilatielucht met gasgestookte ketels zou worden verwarmd, zou het gasverbruik ca. 44.000 m<sup>3</sup> per jaar zijn.

**CO<sub>2</sub> reductie: 83 ton per jaar.**

**De totale CO<sub>2</sub> reductie door deze investeringen bedraagt maar liefst 2.053 ton per jaar.**



In 2016 is Van Loon Group gestart met de bouw van de nieuwe productielocatie voor Van Loon Vlees in Son. Ook werd hier het hoofdkantoor van Van Loon Group gerealiseerd. Voor het ontwerp van dit gebouw behaalde Van Loon Group de BREEAM duurzaamheidscore Outstanding: de hoogst haalbare. RBK Group, het architecten- en ingenieursbureau dat verantwoordelijk was voor het ontwerp, speelt ook na de bouw nog een belangrijke rol. Zij monitoren continu de prestaties van alle installaties. Theo Vliek, Commercieel Directeur bij RBK, vertelt er meer over.

# Registreren en acteren



“Het proces moet de basis zijn van het ontwerp. Dat is ons uitgangspunt en dat sloot naadloos aan op hoe Van Loon Group te werk wilde gaan: de bouw starten vanuit de productielogistiek en daar geen concessies in doen. Het productieproces staat centraal en het gebouw (‘de schil’) staat ten dienste van dat proces. Het doel was een gebouw neerzetten waarin je een zo duurzaam en efficiënt mogelijk productieproces in kunt richten. En dat is wel gelukt.”

## Het pand van Van Loon Group/Van Loon Vlees

“Disciplineoverstijgend werken was een must. Zonder een integrale aanpak konden we het hoge ambitieniveau op het gebied van duurzaamheid en prestaties nooit halen. Dat was meteen ook een grote uitdaging voor ons als regisseur van de hele ‘fabriek’. De productielogistiek, het gebouw, de gebouwgebonden installaties en de inzet van energiezuinige technieken moesten we optimaal op elkaar afstemmen. De productieruimte en het kantoorgedeelte zijn geïntegreerd. De stroom die door de zonnepanelen op het dak opgewekt wordt, wordt gebruikt voor koeling. Het gebouw heeft geen gasaansluiting. Dit kan omdat de restwarmte die vrijkomt uit de centrale koude-installatie gebruikt wordt voor het ontdooien en temperen van grondstoffen, voor het verwarmen van



de kantoren, voor het opwarmen van reinigingswater en voor reinigingsventilatie. Als de productieafdeling stopt met produceren stopt echter ook de warmte, terwijl je dan juist warm water nodig hebt voor de schoonmaak. De sprinklertank (voor de brandbeveiliging) gebruiken we daarom als warmtebuffer die overdag ‘gratis’ wordt opgeladen en ‘s avonds wordt ontladen.

## Duurzaam en lage exploitatiekosten

“Van Loon Group heeft bewust fors geïnvesteerd in een duurzaam gebouw, vanuit de overtuiging dat je deze investeringen zeker terugverdient als de exploitatie-



Theo Vliek

kosten zo veel lager worden. Daarvoor moet je dan wel al je processen continu monitoren. ‘Meten is weten’ geldt hier bij uitstek. Van Loon Group werkt daarvoor met ons FOPRO totaalbeheersysteem. Vanaf elke werkplek kun je daarmee het functioneren van de installaties bekijken. Met FOPRO verzamel je veel data en daar moet je vervolgens dan ook echt iets mee doen. Je weet dankzij FOPRO niet alleen wat je geproduceerd hebt, maar ook onder welke condities dat gebeurt is. Stuur dan ook meteen bij waar nodig. Grijp in als je overschrijdingen van proceswaarden en energieverbruik signaleert. Verander processen zodat ze nog meer bijdragen aan efficiency en kostenbesparing. Daar zijn we voortdurend mee bezig.”

#### **De factor mens**

“Om energie te besparen proberen we zoveel mogelijk de invloed van de factor mens te beperken. Denk bijvoorbeeld aan bewegingssensoren in verlichte

***“Actief met het proces bezig zijn kan je al een energiebesparing van 5% opleveren”***

ruimtes. Het is daarnaast noodzakelijk alle medewerkers bewust te maken van het belang van energiebesparing en hoe zij daar optimaal aan bij kunnen dragen. We zien vaak dat als medewerkers goed geïnformeerd zijn over de doelen die je met energiebesparing wilt bereiken, ze het ook leuk gaan vinden eraan bij te dragen. Het wordt dan gewoon onderdeel van hun dagelijkse routine.”

#### **Beheer**

We werken nu op alle Van Loon Group bedrijven (behalve bij Slegers) met het FOPRO-beheersysteem. Dat gaan we in de toekomst nog veel fijnmaziger inzetten. We gaan daarbij van grof naar fijn: we willen uiteindelijk van ieder apart onderdeel van het productieproces nauwkeurig inzicht hebben in het energieverbruik. We willen bijvoorbeeld ook weten wat het verschil in verbruik is tussen het ene en het andere product. Dan kunnen we ook de energiekosten per soort product doorberekenen. In 2017 is het even lastig precieze cijfers op te leveren per kWh product. Van Loon Group hield dit jaar twee fabrieken in de lucht en had te maken met interne bedrijfsverhuizingen. Volgend jaar kunnen we dat beter rapporteren. Ik ben er nu al van overtuigd dat het energieverbruik per ton product in 2018 het laagste zal zijn dat Van Loon Group ooit behaald heeft. “



# *Verslaglegging, reikwijdte en afbakening*

**Van Loon Group rapporteert zijn duurzaamheidsprestaties conform de GRI richtlijnen (versie G4) en de Sustainability Reporting Guidelines & Food Processing Sector Supplement (versie G4).**

Alle Van Loon Group bedrijven rapporteren aan (o.a.) Directie, RvC en management als het om duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen gaat. Op basis van deze rapportages en de evaluaties en verantwoording van de MVO-resultaten, hebben wij dit MVO jaarverslag 2017 kunnen maken.

Wij hebben, uitgaande van de GRI richtlijnen, onderwerpen en indicatoren geselecteerd en deze

vervolgens beoordeeld op hun relevantie. We hebben zowel kwantitatieve als kwalitatieve informatie, verkregen vanuit de diverse Van Loon Group bedrijven, opgenomen in dit verslag. Natuurlijk hebben we deze informatie op voorhand goed gecontroleerd en gevalideerd. Voor het maken van de diverse berekeningen zijn we uitgegaan van bestaande normeringen en gangbare methodieken. Bij het bewaken van verbruikscijfers en aanverwante parameters rapporteren we hoeveelheden in relatie tot de geproduceerde volumes. Dit wordt via bestaande audits gecontroleerd.







Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
<b>Visie en strategie</b>	G4-1	Visie en strategie Van Loon Group m.b.t. MVO	Pagina 2, 8	Ja
	G4-2	Beschrijving van meest kritische factoren, kansen en bedreigingen	Pagina 10, 11	Nee
<b>Profiel van de organisatie</b>	G4-3	Naam van de organisatie	Van Loon Group, hieronder vallen: Van Loon Vlees, Meat Friends, Slegers Quality Meat Products en Brandenburg Culinaire	Nee
	G4-4	Belangrijkste merken, producten en/of diensten	Vers vlees, vlug klaar- en convenience producten onder eigen merk en private label	Nee
	G4-5	Locatie hoofdkantoor	Ekkersrijt 8825, 5692 JW Son	Nee
	G4-6	Landen waarin het bedrijf actief is	Europa	Nee
	G4-7	Eigendomsstructuur en rechtsvorm	Privaat bedrijf. Besloten Vennootschap	Ja
	G4-8	Afzetmarkten	Retail, foodservice en maaltijdbereiders	Nee
	G4-9	Omvang van de organisatie	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-10	Personeelsomvang	Pagina 31	Nee
	G4-11	Personeelsverloop	Zie management review 2017	Ja
	G4-12	Beschrijving waardeketen	Van Loon Group verwerkt vleesgrondstoffen tot (voorverpakte) eindproducten voor retail en foodservicebedrijven. De grondstoffen worden grotendeels betrokken van eigen varkens- en rundveehouders	Nee
	G4-13	Significante organisatieveranderingen	Verhuizing Meat Friends Best naar voormalige locatie van Van Loon Best	Nee
	G4-14	Voorzorgsprincipe	Zie handboek "Missie", "Beleid" & "Management review"	Nee
	G4-15	Overige externe initiatieven	Samenwerking WUR Wageningen, MS Schippers	Nee
	G4-16	Deelnemingen / lidmaatschappen	MVO Nederland, Verbond van Den Bosch, Best Duurzaam	Nee
<b>Geïdentificeerde Materialiteiten</b>	G4-17	Operationele structuur	Zie financieel jaarverslag	Ja, IFS
	G4-18	Proces verslaggeving	Pagina 42	Nee
	G4-19	Lijst van Materialiteiten	Pagina 10, 11, 42	Nee
	G4-20	Reikwijdte en afbakening materialiteiten intern	Pagina 42	Nee
	G4-21	Reikwijdte en afbakening materialiteiten extern	Pagina 42	Nee
	G4-22	Herformulering van eerder verstrekte informatie	Geen significante herformuleringen in 2016	Nee
	G4-23	Significante veranderingen t.o.v. vorige verslagperiode (reikwijdte, afbakening en/of meetmethoden)	In 2017 is Van Loon Son geopend en Van Loon locatie Acht gesloten. Meat Friends Best is verhuisd naar de voormalige locatie van Van Loon Best	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
<b>Belanghebbenden</b>	G4-24	Overzicht (groepen) betrokken belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-25	Basis voor inventarisatie en selectie van belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-26	Procedure betrekken belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-27	Onderwerpen belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
<b>Rapport Profiel</b>	G4-28	Verslagperiode	1-1-2017 / 31-12-2017	Nee
	G4-29	Datum van het meest recente verslag	MVO-jaarverslag Van Loon Group 2016	Nee
	G4-30	Verslaggevingcyclus	Jaarlijks	Nee
	G4-31	Contact voor verdere informatie	info@vanloongroup.com	Nee
	G4-32	Externe verslaggeving (GRI-tabel)	Bijlage GRI-tabel	Nee
	G4-33	Beleid externe verificatie en goedkeuring	Geen certificatie MVO verslag. Wel verificatie van het managementsysteem door IsaCert (IFS en Varken van Morgen), Productintegriteit borgingsysteem door IsaCert (Varken van Morgen), Skal en Kiwa VERIN	Ja, IFS, VvM, Skal, Productintegriteit
<b>Bestuur, verplichtingen en betrokkenheid</b>	G4-34	Bestuursstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-37	Aanbevelingsmechanismen voor aandeelhouders en medewerkers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-38	Raad van Commissarissen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-39	Voorzitter hoofdbestuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-40	Procedure samenstellen topkader inclusief vereiste expertises	Zie handboek Personeelsmanagement	Nee
	G4-41	Methodieken ter borging onafhankelijkheid / preventie belangenverstrengelingen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-44	Procedure review hoofdbestuur	Zie handboek "Missie", "Beleid" & "Management review"	Ja, IFS en VvM
	G4-45	Procedures managementreview	Zie handboek Procedure management review	Ja, IFS en VvM
	G4-46	Verantwoordelijkheid managementreview	Zie handboek Procedure management review	Ja, IFS en VvM
	G4-47	Frequentie managementreview	Jaarlijks	Ja, IFS en VvM
	G4-48	Hoogste functie welke het MVO jaarverslag beoordeelt	Technisch Directeur Van Loon Group	Nee
	G4-51	Beloningsstructuur topkader in relatie tot MVO-prestaties	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-52	Proces van beloningsstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	<b>Ethiek en Integriteit</b>	G4-56	Interne waardes, principes en gedragsregels	Zie handboek "Missie", "Beleid", "Management review" en "Code of conduct"
G4-57		Onderzoeksmethode ethisch gedrag	Code of Conduct, Klokkenuidersregeling	Ja, VvM
G4-58		Rapportering onethisch gedrag	Code of Conduct, Klokkenuidersregeling	Ja, VvM



Categorie	Indicator -code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
<b>Economisch</b>	G4-EC1	Financiële resultaten / data	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC2	Kansen en bedreiging op financieel terrein	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC3	Pensioenvoorzieningen / -zekerheden	Bedrijfstakpensioenfonds Vlep	Nee
	G4-EC4	Overheidsondersteuning financieel	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC5	(ratio's) Beloning werknemers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC6	Inzet lokale krachten (van laag tot hoog)	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC7	Ontwikkeling en realisatie van lokale infrastructurele activiteiten	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC8	Inzicht in en beschrijving van directe en indirecte economische impact	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC9	Beleid en activiteiten in het kader van uitgaven voor lokale inkoop	Zie financieel jaarverslag	Nee
<b>Milieu</b>	G4-EN1	Gebruikte materialen voor verpakking van eindproducten	Zie financieel jaarverslag Verpakkingsbelasting	Nee
	G4-EN2	Percentage hergebruikte materialen/ grondstoffen/hulpstoffen op totaal	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN3	Energieverbruik in de organisatie	Pagina 37	Nee
	G4-EN4	Energieverbruik buiten de organisatie	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN5	Energie-intensiteit	Van Loon Group relateert het energieverbruik aan het geproduceerde aantal kilogrammen vlees. Pagina 37	Nee
	G4-EN6	Energiebesparingen	Pagina 36 t/m 39	Nee
	G4-EN7	Initiatieven voor energiebesparingen/ efficiëntieverbeteringen	Pagina 36 t/m 39	Nee
	G4-EN8	Waterverbruik	Pagina 37	Nee
	G4-EN9	Waterherkomst/-onttrekking met effect op omgeving en milieu	Geen (enkel gebruik van leidingwater via Brabant Water en Vitens)	Nee
	G4-EN10	Percentages hergebruikt water	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN11	Bezit grond/water binnen en buiten beschermde natuurgebieden	N.v.t.	Nee
	G4-EN12	Invloed op biodiversiteit binnen en buiten beschermde natuurgebieden	Biodiversiteit Actie Plan (BAP) wordt gestimuleerd bij varkenshouders middels de Code of Practice.	Nee
	G4-EN13	Gebieden beschermd of hersteld	N.v.t.	Nee
	G4-EN14	Aantal bedreigde diersoorten door activiteiten/aanwezigheid	Geen	Nee
	G4-EN15	Directe CO <sub>2</sub> emissie (scope 1)	Pagina 37	Nee
	G4-EN16	Indirecte CO <sub>2</sub> emissie (scope 2)	Pagina 37	Nee
	G4-EN17	Andere CO <sub>2</sub> impact (scope 3)	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN18	Intensiteit CO <sub>2</sub> emissie	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN19	Initiatieven en resultaten voor reductie CO <sub>2</sub> emissie	Pagina 37, 38 en 39	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-EN20	Emissie ozonlaag aantastende stoffen	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN21	Andere luchtvervuilende emissies	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN22	Afvalwater	KPI-overzichten	Nee
	G4-EN23	Afvalstoffen	KPI-overzichten	Nee
	G4-EN24	Milieu-incidenten	Geen incidenten	Nee
	G4-EN25	Import en/of export milieuschadelijke stoffen	N.v.t./n.n.b.	Nee
	G4-EN26	Beschrijving bedreigde gebieden door lozing afvalwater	N.v.t. (lozing en zuivering via rioolwater-zuiveringsinstallaties (RWZI) Waterschappen De Dommel, Brabantse Delta en De Stichtse Rijnlanden)	Nee
	G4-EN27	Milieu-impact beperkende activiteiten en resultaten	Zie pagina 36 t/m 41	Nee
	G4-EN28	Percentage producten/verpakkingen welke ingezameld en hergebruikt worden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN29	Boetes en verbalen tgv milieuovertredingen	Er zijn geen boetes/verbalen opgelegd in dit kader	Nee
	G4-EN30	Milieu-impact logistiek (overall)	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN31	Uitgaven ter bescherming en herstel van het milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN32	Percentage onderzochte leveranciers	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN33	Negatieve impact op het milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN34	Aantal klachten m.b.t. milieu	Niet gerapporteerd	Nee
<b>Arbeid</b>	G4-LA1	Aantal nieuwe medewerkers en omzet per medewerker	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-LA2	Arbeidsvoorwaarden verschaft aan fulltime vaste medewerkers welke niet aan parttime medewerkers of flexkrachten geboden worden	Geen afwijkende voorwaarden; voorwaarden voor vaste en flexkrachten zijn gelijk	Nee
	G4-LA3	Terugkeer na ouderschapsverlof	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-LA4	Minimale meldperiode bij ingrijpende veranderingen	Conform (CAO-) regelgeving	Nee
	G4-LA5	Percentage medewerkers welke actief betrokken wordt bij Arbo-zaken	Via Arbo-werkgroepen, BHV-leden, preventiemedewerkers en vertrouwenspersonen zijn alle werknemers direct en/of indirect vertegenwoordigd	Nee
	G4-LA6	Verzuimcijfers	Zie pagina 31	Nee
	G4-LA7	Medewerkers met hoog risico op ziektes m.b.t. hun werkzaamheden	Geen	Nee
	G4-LA8	Formele Arbo-afspraken	Inrichting Arbo-managementsysteem conform geldende wet- en regelgeving	Nee
	G4-LA9	Gemiddeld aantal opleidingsuren per jaar	Zie management review 2017	Nee
	G4-LA10	Aantal programma's in het kader van medewerkerontwikkeling	Zie pagina 31	



Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-LA11	Percentage medewerkers dat functionerings- en beoordelingsgesprekken heeft	Met 100% van de medewerkers in dienst worden functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd	Nee
	G4-LA12	Personeelsopbouw	Zie pagina 30 en 31	Nee
	G4-LA13	Verhouding basissalarissen van mannen en vrouwen	Salarisgebouw conform CAO (Slagersbedrijf, Vlees, Vleeswaren). In 2012 is voor Van Loon Vlees een eigen salarisgebouw gemaakt voor niet-CAO functies.	Nee
	G4-LA14	Aantal leveranciers dat is gescreend op arbeidsomstandigheden	Geen	Nee
	G4-LA15	Negatieve gevolgen arbeidsomstandigheden in de supply chain	Geen bekend	Nee
	G4-LA16	Aantal klachten met betrekking tot arbeidsomstandigheden	Zie pagina 30 en 31	Nee
<b>Mensenrechten</b>	G4-HR1	Percentage en aantal overeenkomsten gesloten waarin clauses voor mensenrechten een onderdeel zijn	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI Code of Conduct.	Nee
	G4-HR2	Aantal en tijd besteed aan de training van medewerkers in het kader van mensenrechtenbeleid en -procedures	N.v.t.	Nee
	G4-HR3	Aantal incidenten van discriminatie en genomen acties	Geen incidenten	Nee
	G4-HR4	Activiteiten en leveranciers waarbij de rechten tot vrijheid van vereniging (vakbond) onder druk staan	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR5	Activiteiten en leveranciers waarbij kinderarbeid aan de orde is / kan zijn	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR6	Activiteiten en leveranciers waarbij dwangarbeid een rol speelt / kan spelen	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR7	Percentage opgeleide medewerkers op het terrein van mensenrechten	N.v.t.	Nee
	G4-HR8	Aantal incidenten met de rechten van inheemse eigen medewerkers en nabije omgeving	Geen incidenten	Nee
	G4-HR9	Aantal gevallen van onderzoek naar mensenrechten	Geen	Nee
	G4-HR10	Aantal nieuwe leveranciers die gescreend zijn op mensenrechten	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI Code of Conduct	Nee
	G4-HR11	Negatieve gevolgen mensenrechten in de supply chain	Geen bekend	Nee
	G4-HR12	Aantal klachten m.b.t. mensenrechten	Geen	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
<b>Maatschappij</b>	G4-SO1	Programma's ter bevordering relaties, impact richting omgeving	Er wordt proactief overleg gevoerd met lokale overheden in het kader van mogelijke milieuonderwerpen (bijv. geluid en geur). Binnen de Code of Practice is nadrukkelijk aandacht voor een goede/gezonde relatie met de directe omgeving voor de primaire bedrijven"	Nee
	G4-SO2	Activiteiten met actuele of potentiële negatieve effecten op lokale gemeenschappen	Geen bekend	Nee
	G4-SO3	Aantal activiteiten beoordeeld voor risico's m.b.t. corruptie/omkooppraktijken	Code of Conduct, Klokkenluidersregeling, deelname Supply Chain Initiative	Nee
	G4-SO4	Communicatie en training m.b.t. anti-corruptie en omkoop.	Code of Conduct, Klokkenluidersregeling, deelname Supply Chain Initiative	Nee
	G4-SO5	Aantal gemelde incidenten m.b.t. omkoop/corruptie	Geen	Nee
	G4-SO6	Bijdragen (financieel) richting politieke partijen, politici	Geen	Nee
	G4-SO7	Aantal juridische zaken op het gebied van monopolie en mededingingsissues	Geen	Nee
	G4-SO8	Gevolgen (inclusief financieel) van niet-naleving wet- en regelgeving	Geen bekende gevolgen	Nee
	G4-SO9	Nieuwe leveranciers onderzocht op impact samenleving	Geen	Nee
	G4-SO10	Mogelijke negatieve gevolgen op de samenleving in de supply chain en de ondernomen acties	Geen bekend	Nee
	G4-SO11	Klachten m.b.t. negatieve invloeden op samenleving	Geen	Nee
<b>Product-verantwoordelijkheid</b>	G4-PR1	Fases in productieketen waarin veiligheid en kwaliteit betrokken worden	Alle productielocaties zijn gecertificeerd volgens IFS waarbij alle fases vanaf leverancierskeuze, inkoop, R&D, opslag, productie, verkoop etc. tot en met het logistiek/uitleveren aan de klant betrokken worden. Voor de primaire sector zijn stringente afspraken gemaakt richting voedselveiligheid en kwaliteit (waaronder IKB en GMP+). Zie ook pagina 12 t/m 15	Ja, IFS
	G4-PR2	Klachten	Zie management review	Ja, IFS
	G4-PR3	Consumenteninformatie op product	Informatie over herkomst, samenstelling, bereidingswijze, etc. geschiedt conform geldende (EU-) wet- en regelgeving en conform eisen van de betreffende afnemer.	Ja, IFS
	G4-PR4	Aantal klachten/verbalen over labelling productinformatie aan afnemers	Zie management review	Ja, IFS
	G4-PR5	Klanttevredenheid	Zie management review	Ja, IFS



Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-PR6	Verkoop van verboden of discutabele producten (naleving wet- en regelgeving m.b.t. voedselveiligheid)	Alle locaties zijn GFSI gecertificeerd (IFS of BRC) en zijn gecertificeerd voor geproduceerde productclaims zoals Biologisch, Beter Leven Keurmerk en Varken van Morgen. Hiervoor staan deze locaties onder regelmatige controle van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), Stichting Beter Leven Keurmerk, Stichting Skal en IsaCert, waarbij procedures voor naleving wet- en regelgeving een 'basisvoorwaarde voor het bestaansrecht' (license to produce) zijn	Ja, IFS,
	G4-PR7	Aantal incidenten op gebied van (vrijwillige) informatievervalsing afnemers	Zie management review	Ja, IFS
	G4-PR8	Aantal incidenten van inbreuk op klantenprivacybescherming	Geen	Nee
	G4-PR9	Financiële waarde aantal boetes/claims in relatie tot niet naleven wet-en regelgeving	Zie management review	Nee
<b>Food Processing</b>	G4-FP5	Percentage productie dat geproduceerd is in een locatie die gecertificeerd is voor een voedselveiligheidsstandaard	100% (IFS)	Ja, IFS
	G4-FP6	Percentages van verkoopvolume met significant lager vetgehalte (verzadigd, trans), suiker, zout etc.	Pagina 12 t/m 17	Nee
	G4-FP7	Percentage van verkoopvolume met significant hoger gehalte aan vezels, vitaminen, mineralen, etc.	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-FP8	Beleid en uitvoering voorlichting aan afnemers over ingrediënten en gezondheidsclaims boven de wettelijke eisen	Voorlichting over ingrediënten en gezondheidsclaims etc. geschiedt conform geldende (EU-)wet- en regelgeving en in nauw overleg met de betreffende afnemer	Nee
<b>Dierenwelzijn</b>	G4-FP 9	Percentage gehouden/verwerkte dieren in relatie tot initiatieven ter verbetering van het dierenwelzijn	Pagina 18	Ja, Kiwa VERIN
	G4-FP 10	Beleid en handelen t.a.v. ingrepen op dieren	Zie Code of Practice varkens (voldoet aan Beter Leven 1-ster en Varken van Morgen) en Code of Practice Rund (voldoet aan Beter Leven 2-Ster).	Ja, Kiwa VERIN
	G4-FP 11	Percentage dieren gehouden per houderijsysteem	Pagina 18	Nee
	G4-FP 12	Beleid en handelen t.a.v. antibioticagebruik, hormonen, groeibevorderaars	Zie Code of Practice. Zie ook pagina 14, 15	Nee
	G4-FP13	Aantal incidenten voor het niet-naleven van wet- en regelgeving op het gebied van transport, behandelen en slachten van dieren	Geen incidenten in dit kader	Ja, Kiwa VERIN





# 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](http://www.vanloongroup.com)

