



Samen
winnen



Inhoud

Voorwoord	4
Highlights 2022	6
Van Loon Group	8
Missie, visie, ambitie en kernwaarden	
Strategie & strategische pijlers	
Bedrijven	
Waardeketen	
Stakeholders	
De MVO-pijlers en -thema's van Van Loon Group	16
Materialiteitsanalyse	
MVO-highlights 2022	
Bijdragen aan de SDG's van de Verenigde Naties	
 Consument en Gezondheid	23
 Duurzaam produceren	34
 Ketenregie en Dierenwelzijn	44
 Welzijn en Veiligheid Medewerkers	52
Bijlage	64
Betrokkenheid stakeholders	
GRI inhoudsopgave	

Van Loon Group



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

Samen winnen

Ook voor Van Loon Group had de oorlog in Oekraïne een grote impact. We zagen een terugval in onze export en een explosieve stijging van de grondstofprijzen. Daarbij hadden we nog steeds last van de nasleep van Covid-19 pandemie.

Al in de eerste maanden van het jaar hebben we ons aangepast aan de nieuwe situatie. We hebben onze mensen gemobiliseerd en samen de schouders eronder gezet met de insteek dat we alleen samen kunnen winnen. Zo heeft ons team Commercie en team Inkoop zich ingezet om de impact van de gestegen kosten te minimaliseren. We hebben intern kritisch gekeken naar een aantal grote projecten en keuzes gemaakt wat we wel en wat we niet wilden realiseren in 2022. En als belangrijkste hebben we meer aandacht besteed aan onze mensen om ze te boeien en binden. Concreet voorbeeld is de oprichting van Young Van Loon Group. De netwerkclub voor jonge Van Loon collega's onder 35 jaar.

Aangescherpte strategie met een nieuw directieteam

In het laatste kwartaal van 2022 hebben we met ons managementteam, onder leiding van onze nieuwe CEO Robert van Ballegooijen, onze strategie richting 2027 herijkt. Onze ambitie: Van Loon Group is marktleider in

vlees en convenience door als ketenregisseur duurzamer eten voor iedereen bereikbaar te maken. Koploper in duurzaamheid is hierbij ons speerpunt en daarin blijven we ons onderscheiden. Begin 2023 starten we dan ook de voorbereidingen om aan te sluiten bij het Science Based Targeting Initiative (SBTi). Hiermee zetten we wetenschappelijk onderbouwde doelstellingen neer voor het reduceren van broeikasgasemissies in onze ketens om zo te kunnen voldoen aan het Klimaatakkoord van Parijs.

Vrienden van Van Loon Group Live

Ondanks alle onzekerheden in de markt en het turbulente jaar dat 2022 was, hebben wij het mooi mogen afsluiten. In 2021 bestond Van Loon Group 50 jaar. Vanwege corona konden we deze bijzonder mijlpaal pas in september 2022 groots met elkaar vieren. We hebben met elkaar genoten van een fantastisch feest 'de Vrienden van Van Loon Group Live' voor alle collega's, hun partners en een aantal relaties. Meer dan 15 topartiesten hebben er voor ons een onvergetelijke avond van gemaakt. Traditiegetrouw werden alle jubilarissen in het zonnetje gezet en hebben mijn broer Erik en ik hen van harte bedankt voor hun inzet en loyaliteit.

[Roland van Loon - CTO Van Loon Group](#)

Van Loon Group

Facts & figures 2022

Omzet



1 miljard

2.500 medewerkers



2.500

Productie



229 mln

SKU's per dag

1.300



550



Trays per week



4.900.000

11 productielocaties



11

Highlights 2022



Meat Friends



JANUARI

Van Loon Group introduceert een gebruiksvriendelijk en self service HR-programma (Afas) inclusief app.

-

De financiële administratie gaat live met het nieuwe ERP systeem Microsoft Dynamics 365.

FEBRUARI

100% van onze varkenshouders aangesloten bij Varken op z'n Best.

-

Alle coronamaatregelen worden afgeschaft.



MAART / APRIL

Young Van Loon Group start, netwerkclub voor alle jonge Van Loon collega's onder 35. Met als doel jonge collega's boeien, trots maken en binden aan ons bedrijf. Gedurende het jaar bezoeken ze alle Van Loon-locaties, gaan op excursie bij onze boeren, ketenpartners en andere leveranciers.



MEI

Meat Friends Best viert haar 12,5 jarig jubileum.

-

MVO Jaarverslag 2021 gepubliceerd.





JUNI

Van Loon Group presenteert zich op beurs PLMA in Amsterdam.



JULI / AUGUSTUS

Introductie van ons nieuwe medewerkershandboek.
-
Eerste VOB-varkenshouder ontvangt voer met dierlijk eiwit in plaats van soja.



SEPTEMBER/OKTOBER

Feest Vrienden van Van Loon Group live ter ere van onze 50e verjaardag.
-
Op 1 oktober start Robert van Ballegooijen als nieuwe CEO voor Van Loon Group.



NOVEMBER / DECEMBER

Alle medewerkers ontvangen in november en december een lekker foodpakket bestaande uit eigen VLG-producten.
-
Enkco gaat live met Microsoft Dynamics 365.
-
Herijkte strategie Van Loon Group richting 2027 wordt vastgesteld. Onze ambitie: Van Loon Group is marktleider in vlees en convenience door als ketenregisseur duurzamer eten voor iedereen bereikbaar te maken.

Van Loon Group

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

Onze missie

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

Onze visie

We brengen de beste, lekkerste en meest innovatieve producten via diverse kanalen naar de consument door met ons team van gedreven medewerkers het iedere dag beter te doen. Wij zijn koploper in duurzaamheid door ons bedrijf en onze ketens iedere dag een stapje duurzamer te maken.

Onze ambitie

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

Onze strategische pijlers

Gedreven medewerkers

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

Koploper in Duurzaamheid

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

Operational Excellence

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

Groeien met klanten

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

Onze kernwaarden



Iedere dag beter

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



Proactief en creatief

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



Gericht op de toekomst

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



Samen winnen

Wij zijn trots op onze familiehistorie, al sinds 1971 met een team van gedreven medewerkers die begrijpen dat je alleen samen kunt winnen. We zijn niet bang om onze nek uit te steken en nemen onze verantwoordelijkheid. We tonen daadkracht en doorzettingsvermogen en daarmee de juiste mentaliteit om te winnen.

Onze bedrijven



Van Loon Group heeft haar hoofdkantoor in Son en Breugel en bestaat uit 9 gespecialiseerde bedrijven die vleesproducten en convenience producten maken op 10 productielocaties in heel Nederland.



www.vanloonvlees.nl

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



www.meatfriends.nl

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



www.brandenburgculinair.nl

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



www.pro-messa.nl

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



www.nomeattoday.com

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



www.enkco.com

Enkco verkoopt koelverse en diepgevroren kwaliteitsproducten aan klanten in de foodservice en B2B markt. Denk hierbij aan burgers, ballen, slavinken en andere convenience producten.



www.bonfait.nl

Bonfait produceert en verkoopt koelverse maaltijden, maaltijdcomponenten, (pasta)salades, soepen en sauzen. Bonfait is sterk in het inspelen op de wensen en behoeften van hun klanten met innovatieve maaltijden. Tot de klantenkring behoren versspecialzaken, supermarkten en instellingen binnen Europa.



www.beststarmeat.nl

Best Star Meat levert varkensvlees onder andere aan industriële klanten. Daarnaast onderhoudt ze, in de rol van ketenregisseur, alle contacten met de veehouders die bij Best Star Meat onder contract staan.



www.verheyvlees.nl

Verhey Vlees is gespecialiseerd in het vakkundig verwerken van runderen afkomstig uit de melkveehouderij. De runderkarkassen worden in de productielocatie in Nuth zorgvuldig op klantspecificatie versneden, verpakt en geëtiketteerd. Verhey Vlees Excellent richt zich op het verwerken en fijnmazig distribueren van onder andere lers rundvlees en 2 sterren Beter Leven Keurmerk rundvlees.

Waardeketen

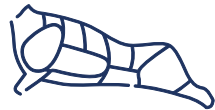


- Fokkerijorganisatie
- Voerproducent
- Dierenartsen

- Veehouders
Rund en Varken

- Slachterij
Rund en Varken

- Uitsnijderij
Rund en Varken



Inkoop technische delen
Kalfsvlees, Gevogelte,
Lamsvlees en Wild

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





Vers vlees
bereidingen



Gehakt
bereidingen



Gegaarde
vleesproducten



Verpakken
en etiketteren



Opslag



• Verwerking

- Retail
- Foodservice
- BtoB

• Consument



Stakeholders

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

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

gesprekken met onze klanten te voeren en marktanalyses te volgen. Het is onze ambitie om onze belangrijke stakeholders nog actiever te betrekken bij het verder vormgeven van ons duurzaamheidsbeleid.





MVO-pijlers en MVO-thema's

Het Van Loon Group duurzaamheidsbeleid is gebaseerd op 4 pijlers. Aan elke pijler zijn relevante MVO-thema's gekoppeld. Gebaseerd op input van onze stakeholders en onderzoek onder consumenten.



CONSUMENT EN GEZONDHEID

In 2022 zien we dat de trend van gemak zich verder doorzet onder de Nederlandse bevolking. We hebben weinig tijd om te koken waardoor de vraag naar kant-en-klare maaltijdoplossingen toeneemt. Daarnaast blijven gezondheid en duurzaamheid belangrijke thema's maar genieten staat voorop. Vooral de keuze voor gezond eten komt onder druk te staan wanneer er weinig tijd is. Als foodbedrijf spelen we met onze duurzame en lekkere vleesproducten en convenience producten in op deze wensen van de consument. We zijn voortdurend bezig onze producten gezonder te maken en bedenken innovatieve oplossingen die voldoen aan de vraag naar gemak. Het borgen van voedselveiligheid is hierbij evident. Daar moeten consumenten en klanten blind op kunnen vertrouwen.

MVO-thema's bij de pijler Consument en Gezondheid

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



DUURZAAM PRODUCEREN

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

MVO-thema's bij de pijler Duurzaam Produceren

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



KETENREGIE EN DIERENWELZIJN

Succesvol duurzaam en diervriendelijk ondernemen kan alleen als dit in de hele keten verankerd is. Van Loon Group zorgt er als ketenregisseur voor dat vereiste werkwijzen door iedere schakel in de keten goed uitgevoerd worden.

Wij zijn zowel ketenregisseur rundvlees als varkensvlees. Een belangrijk deel van ons rundvlees is 2-sterren Beter Leven gecertificeerd en 100% van ons varkensvlees is 1-ster Beter Leven gecertificeerd. We zijn inmiddels 3 jaar onderweg met ons innovatieve ketenconcept Varken op z'n Best. In 2022 heeft 100% van onze varkenshouders zich aangesloten bij Varken op z'n Best en hebben we gewerkt aan een vernieuwde VOB-manual die per 1 januari 2023 is ingegaan. Zo hebben we mooie stappen kunnen zetten op het gebied van gezondheid, footprint en transparantie in de keten.

MVO-thema's bij de pijler Ketenregie en Dierenwelzijn

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



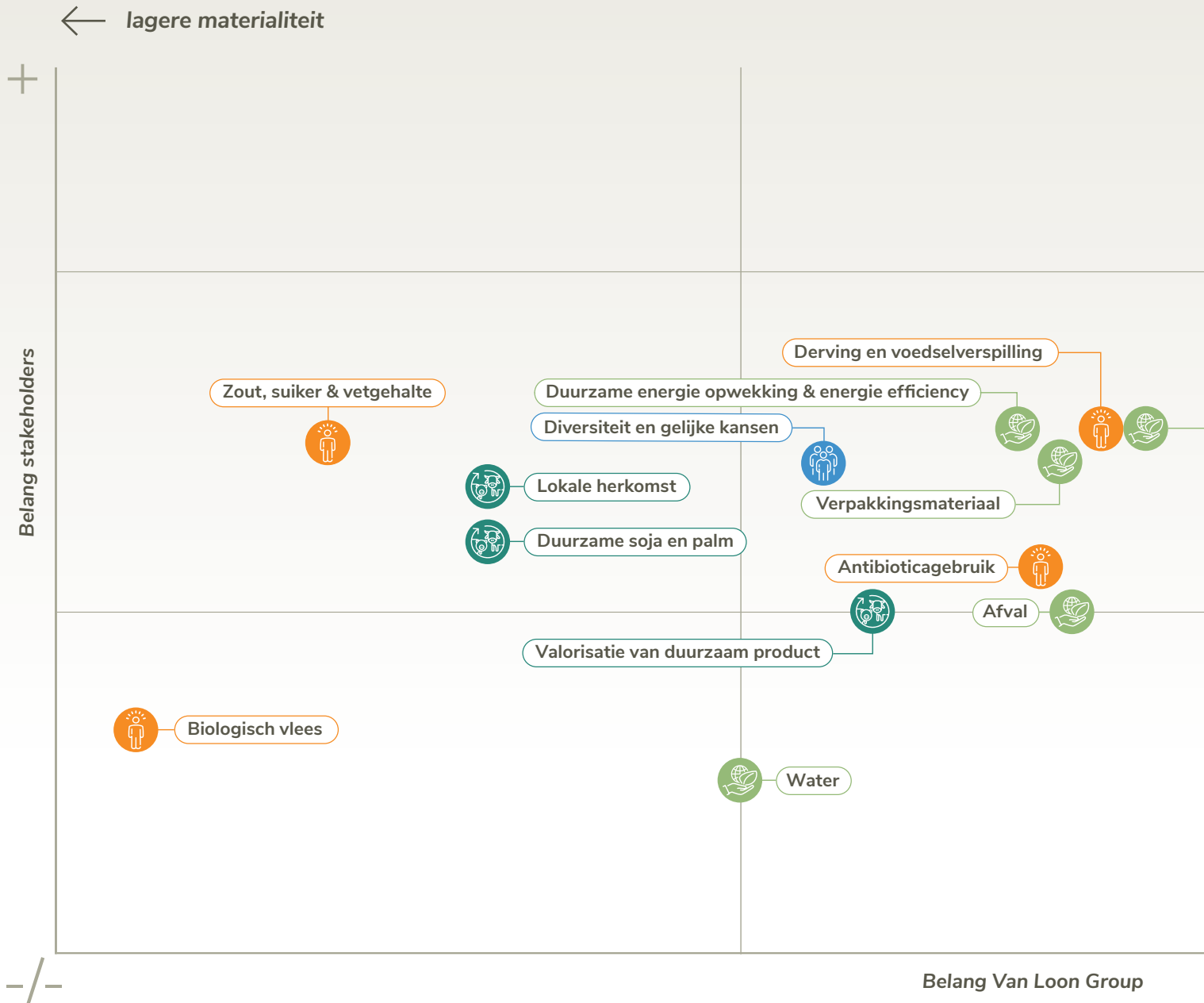
WELZIJN EN VEILIGHEID MEDEWERKERS

Onze medewerkers zijn ons kapitaal. Wij zetten ons voortdurend in om een gezonde, veilige en boeiende werkomgeving te creëren. Dit betekent dat we zorgen voor een veilige en prettige werkplek en dat we ook een gezonde levensstijl bij onze medewerkers stimuleren. Het is ons doel onze medewerkers te boeien en te binden door aandacht en oog voor iedere individuele medewerker. We geven medewerkers ruimte om zichzelf te ontwikkelen. Via de Van Loon Campus volgen medewerkers niet alleen trainingen die vereist zijn voor hun werk, ook krijgen zij binnen de Campus ruimte om te groeien en ontwikkelen.

MVO-thema's bij de pijler Welzijn en Veiligheid Medewerkers

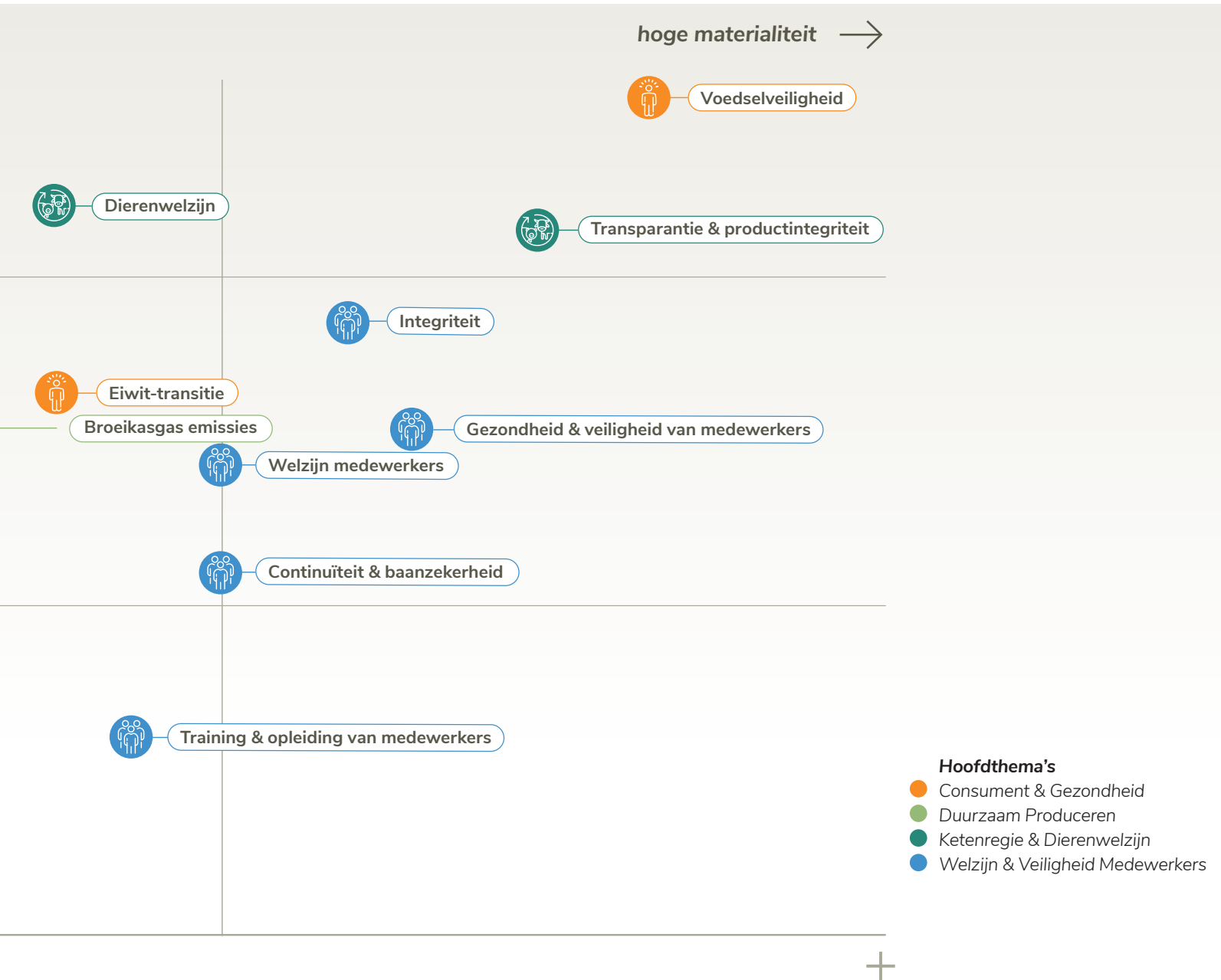
- Training en opleiding van medewerkers
- Diversiteit en gelijke kansen
- Continuïteit en baanzekerheid
- Welzijn medewerkers
- Gezondheid en veiligheid van medewerkers
- Integriteit

Materialiteitsanalyse



Periodiek herijken wij onze materialiteitsanalyse met interne en externe stakeholders. Thema's die rechtsboven staan zijn het meest materieel en thema's die linksonder staan, zijn minder materieel.

Alle materiële thema's krijgen aandacht in dit MVO-jaarverslag. Op de volgende pagina's is uitgewerkt wat wij in 2022 bereikten per MVO-thema.



MVO-PIJLERS

Highlights 2022


**CONSUMENT &
GEZONDHEID**
Verbeteringen Voedselveiligheid

- We hebben onder alle vaste medewerkers een enquête gehouden om een nulmeting te maken van de cultuur ten aanzien van voedselveiligheid en kwaliteit.
- Verhey Vlees is als laatste productielocatie nu ook IFS-gecertificeerd.

Biologisch vlees

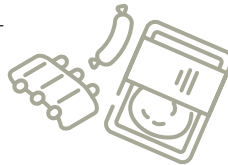
- We hebben 12% meer biologisch vlees verwerkt ten opzichte van 2021. De grootste groei zat in de verwerking van biologisch varkensvlees uit eigen keten. Deze steeg met ruim 46%.

Reductie zout & suiker

- Voor de productgroepen "gegaarde hamburger" en "gegaarde satéschnitzel" zijn forse verbeteringen doorgevoerd. Op jaarbasis scheelt dit 560 kg zout en 1500 kg suiker.


Tegengaan van voedselverspilling

- In 2022 hebben we aan de Voedselbanken Nederland in totaal 374.000 kilo gratis producten geleverd waarvan ca. 253.000 kilo speciaal is geproduceerd voor de voedselbanken. Bij een standaard portiegewicht van 80 gram, zijn dit meer dan 4,6 miljoen consumentenproducten.


**DUURZAAM
PRODUCEREN**
Besparing energiebronnen

- De nieuwe koelinstallatie met warmteterugwinning bij Verhey Vlees uit 2021 heeft voor een besparing gezorgd van bijna 100.000m³ gas in 2022.
- In 2022 hebben we 2.801 MWh zelf opgewekt. Ten opzichte van 2021 is dit een stijging van 13%. Procentueel was dit 5,8% van het totale elektraverbruik.


Verpakkingen

- Op onze locatie in Son, is 53 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 101 ton CO₂.
- Voor vrijwel alle retailklanten zijn de gehaktverpakkingen omgezet van topseal naar flowpack. Deze omzetting levert een reductie op (afhankelijk van de grootte van de verpakking) van 50-70% op het foliegebruik.





KETENREGIE & DIERENWELZIJN

Varken op z'n Best

- In 2022 is samen met accountantskantoor ABAB een nieuw kostprijsmodel opgesteld voor onze varkenshouders. Dit model geeft inzicht in de werkelijke kosten en baten van het Beter Leven Keurmerk voor varkenshouders en is de basis om met varkenshouders in het VoB programma tot een faire prijs te komen voor hun inspanningen op het gebied van dierenwelzijn en verduurzaming.
- Eind 2022 hebben we de nieuw ontwikkelde webapplicatie VOB-online ingevoerd. Bij iedere rondgang door de dierenarts, voeradviseur en Best Star Meat zelf worden de resultaten op het gebied van hygiëne, management, dierenwelzijn en diergezondheid bijgewerkt.
- Samen met Agruniek Rijnvallei zijn we afgelopen jaar bij 12 varkensbedrijven een pilot gestart om het aandeel soja in het varkensvoer geleidelijk te vervangen door Processed Animal Protein (PAP).



WELZIJN & VEILIGHEID MEDEWERKERS

Medewerkerstevredenheidsonderzoek

- In september hebben wij voor de derde keer het Medewerkerstevredenheidsonderzoek (MTO) voor alle bedrijven binnen de groep uitgevoerd. Met de uitkomsten werken we eraan om medewerkers bevlogen te houden. Ons streven is om in de top 3 van Beste Werkgevers in onze sector te komen.



Gezondheid en Veiligheid medewerkers

- In 2022 is het ESH-handboek (voor veiligheid) afgerond en is de roadmap voor de uitrol hiervan op alle locaties gemaakt. Dit sluit naadloos aan op de herijkte strategie. Om dit te realiseren is er vanuit de groep extra budget vrijgemaakt voor mensen en middelen.
- In 2022 is voor ruim 350.000 euro geïnvesteerd om potentiële veiligheidsrisico's te minimaliseren en werk-omstandigheden te verbeteren. Zo zijn er bij Bonfait en bij Best Star Meat schaarliften en backsavers geplaatst om fysieke belasting van de medewerkers te beperken. Bij Meat Friends in Best is een toolliftsysteem en een formaatwisselsysteem geplaatst met hetzelfde doel.



50-jarig jubileum Van Loon Group

- Op 1 november 2021 bestond Van Loon Group 50 jaar. Op 24 september 2022 hebben we dit groots gevierd samen met onze medewerkers. We hebben met elkaar genoten van een fantastisch feest voor alle collega's, hun partners en een aantal relaties. Meer dan 15 topartiesten hebben er voor ons een onvergetelijke avond van gemaakt. Ook werden traditiegetrouw alle jubilarissen op het podium in het zonnetje gezet en toegesproken door Erik van Loon, eigenaar en voorzitter van de RvC en Roland van Loon, directielid van Van Loon Group.



Leeswijzer MVO- pijlers en thema's

In de volgende hoofdstukken gaan we dieper in op onze MVO-pijlers door per thema uit te leggen hoe we hieraan bijdragen en welke ambities of doelstellingen we hebben op een bepaald thema.

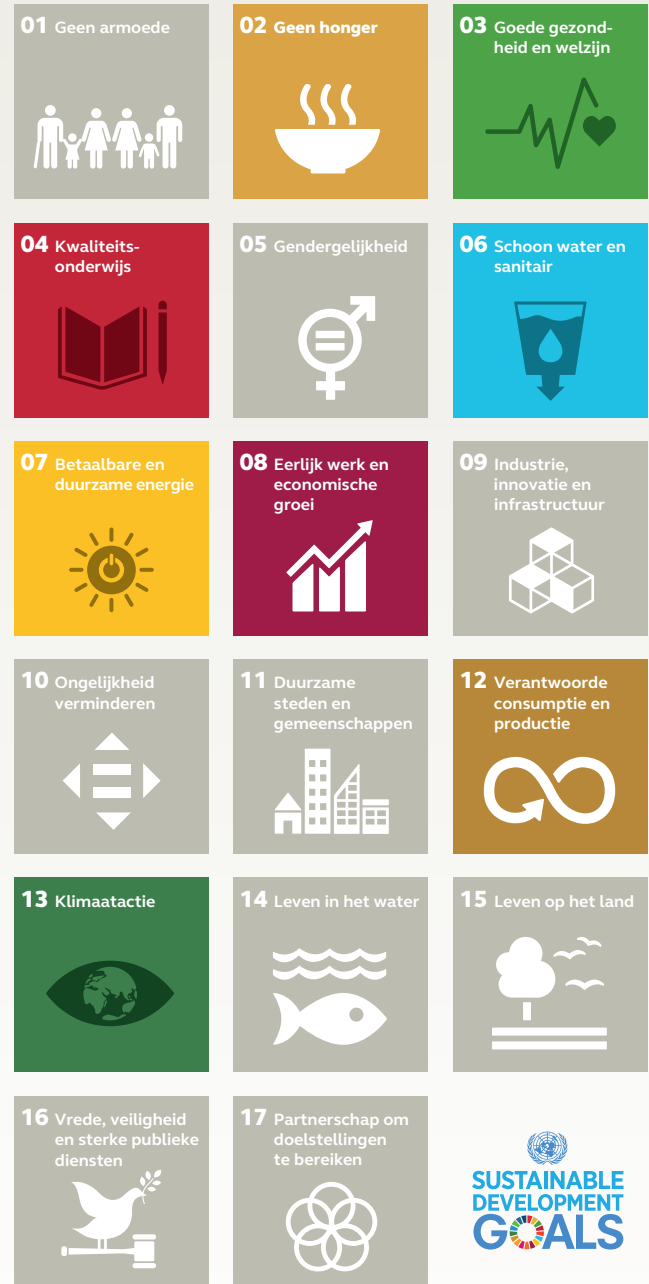
We rapporteren cijfers over de verschillende thema's en geven hier een toelichting op. Ook koppelen we onze thema's aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties.

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

Bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties

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

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



Consument en Gezondheid



Binnen de pijler Consument en Gezondheid focussen we op een aantal ambities. Het afgelopen jaar hebben we diverse producten gezonder gemaakt door de reductie van suiker en zout en het aantal allergenen. Uiteraard blijft voedselveiligheid onverminderd een belangrijk thema.

Daarnaast werken we er samen met onze ketenpartners aan om het antibioticagebruik in varkensvlees zo ver mogelijk te reduceren. Ook verhogen we samen met onze klanten het aandeel Biologisch vlees.

We dragen bij aan de eiwittransitie. In 2021 hebben we onze eerste FiberFort™ producten geïntroduceerd, vegetarische producten gebaseerd op geitenmelk en nauwelijks te onderscheiden van kip. Met name buiten Nederland is er vraag naar vegan/plant based producten. In 2022 hebben we FiberFort™ doorontwikkeld naar een vegan variant, onze eigen vezel op basis van erwteneiwit. In 2022 is de productie hiervan opgestart en is het hele FiberFort™ -assortiment vervangen door deze vegan variant.

AMBITIES

- Bijdragen aan de eiwittransitie
- Een transparante en duurzame varkensketen
- Gebruik van natuurlijke ingrediënten in onze producten
- Kwaliteitscertificeringen tegen het hoogste niveau
- Kwaliteitsbewustzijn verankeren in alle lagen van de organisatie



02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.1

MVO-THEMA VOEDSELVEILIGHEID

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

Elke dag eten miljoenen consumenten onze producten en zij verwachten dat deze veilig en gezond zijn. Het borgen van voedselveiligheid is daarom een essentieel onderdeel van ons werk.

Afbakening

Ons kwaliteitsmanagementsysteem bestrijkt onze leveranciers, dienstverleners, productieprocessen, medewerkers en de manier waarop consumenten met onze producten omgaan.

Ambitie

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

om ervoor te zorgen dat onze producten veilig en integer zijn en voldoen aan de door onze klanten gespecificeerde kwaliteit. Van Loon Group houdt zich aan alle relevante wet- en regelgeving en klanteisen. De interne kwaliteitsnorm voor al onze productielocaties is IFS (International Foods Standards) Higher Level certificering. Hiermee laten wij zien dat we voldoen aan de hoogste voedselveiligheidsstandaarden. Daarnaast streven wij ernaar dat onze leveranciers beschikken over een GFSI certificering (Global Food Safety Initiative). Bij dierlijke producten is het onvermijdelijk dat er micro-organismen aanwezig zijn. Daarom monitoren wij op uitgebreide schaal de bacteriologische kwaliteit van onze grondstoffen en eindproducten. We streven er naar dat onze eindproducten maximaal voldoen aan onze gestelde normen.



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

Resultaten	2020	2021	2022
% analyses op eindproducten wat voldoet aan de wettelijke microbiologische norm. (E-coli, stec, listeria, salmonella)		99,8%	99,2%
% eigen productielocaties dat IFS/BRC gecertificeerd is	90%	90%	100%
% van toeleveranciers dat GFSI gecertificeerd is*	94%	92%	97%

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

Het aantal externe audits is afgelopen jaar ongeveer gelijk gebleven ondanks dat er een aantal (4) nieuwe certificeringen bij zijn gekomen. Het aantal interne Hygiëne, Orde, Netheid (HON) audits is gestegen ten opzichte van 2021. Het aantal

microbiologische analyses is ongeveer gelijk gebleven. Het beleid is om zo veel mogelijk te monitoren bij de bron (op grondstoffen). 11 van de 11 productielocaties zijn IFS gecertificeerd waarvan 7 op Higher Level.



Overige cijfers	2019	2020	2021	2022
Aantal audits door externe partijen	78	69	108	110
Aantal auditdagen door externe partijen	74	65	128	121
Aantal uitgevoerde interne audits	507	401	525	597
Aantal microbiologische analyses en omgevingsanalyses	26.683	25.483	31.457	31.329
Aantal unieke kwaliteitscertificeringen	23	23	22	26
Aantal kwaliteitscertificaten	91	86	82	88

Activiteiten 2022

In 2022 hebben we onder alle vaste medewerkers een enquête uitgezet om een nulmeting te maken van de cultuur ten aanzien van voedselveiligheid en kwaliteit. Tussen de bedrijven onderling zitten er verschillen maar het merendeel van de medewerkers ervaart de cultuur als positief. Medewerkers zien kwaliteit als vast onderdeel van de dagelijkse werkzaamheden.

De resultaten zijn besproken in het directieteam en teruggekoppeld naar de medewerkers. Locaties hebben daar waar relevant acties uitgezet om het kwaliteitsbesef nog verder te verhogen.

In Eersel en Son is in 2022 Vital geïntroduceerd om kruisbesmetting van allergenen meetbaar te maken. Son wordt in 2023 volledig afgerond. Verder is er een start gemaakt met een herziene versie van de centrale grondstofrisicoanalyse en is er een nieuwe versie van het medewerkershandboek uitgegeven waarin de belangrijkste richtlijnen zijn samengevat.

Bij Promessa is de aansluiting gemaakt met het QA-framework van Van Loon Group.

Verhey Vlees Nuth is qua certificering overgegaan van FSSC 22000 naar IFS. Bij beide locaties van Verhey Vlees werken we alleen met leveranciers die GFSI-gecertificeerd zijn.

Van Loon Group heeft in 2022 deelgenomen aan een projectgroep van de Vereniging van Nederlandse Vleeswarenproducenten (VNV) waarbij de handleiding voor beheersing *Listeria monocytogenes* voor de voedingsmiddelenindustrie is herschreven.

Vooruitblik 2023

In 2023 willen we verder werken aan het verbeteren van de voedselveiligheidscultuur. Dit willen we onder andere realiseren door wekelijks kwaliteitsgerelateerde KPI's te publiceren. Daarnaast gaat de QA-afdeling medewerkers meer actief betrekken bij wat zij kunnen bijdragen aan voedselveiligheid en krijgen medewerkers de middelen om incidenten op een laagdrempelige manier te melden.

Eind 2022 is de strategie van Van Loon Group herijkt. Een onderdeel van deze strategie is het SQPDC-model (Safety, Quality, People, Delivery, Costs). Vanaf januari 2023 wordt dit model in alle overleggen doorgevoerd. Rapportages worden aangepast waarbij alle locaties wekelijks en per periode alle recalls, auditresultaten en voedselveiligheidsissues- en klachten rapporteren. Deze rapportage wordt wekelijks in het directieoverleg besproken en per periode in de MT-meetings.

Vanaf 2023 gaat de QA-afdeling van iedere werkmaatschappij een klachtenanalyse verzorgen met als doel om met een multidisciplinair team de concrete verbeteracties op de trends uit te zetten.

Alle locaties gaan, bovenop het interne auditplan, deelnemen aan foodsafety-audits waarbij de locatie getoetst wordt op de meest kritische processen. Het centrale handboek krijgt een update waarbij alle locaties aansluiten bij de centrale procedures. Een uniforme manier van werken maakt ons sterker en efficiënter.

In 2023 wordt bij Van Loon Son de invoering van Vital systematiek afgerond. Daarnaast wordt de opleidingsystematiek voor voedselveiligheidstrainingen herzien om te borgen dat alle locaties tijdig en volledig aangesloten zijn op de juiste opleidingen.

MVO-THEMA BIOLOGISCH VLEES

02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.4

Waarom is dit een MVO thema voor Van Loon Group?

Veel consumenten hechten waarde aan een duurzaam product. Bij de productie van biologisch vlees wordt extra aandacht besteed aan milieu en dierenwelzijn. Dieren krijgen meer ruimte en er wordt geen gebruik gemaakt van kunstmest.

Afbakening

De hele keten van veehouderij tot distributie wordt

gecertificeerd om te voldoen aan het label 'biologisch'. Ook bij de verwerking van vlees bij Van Loon Group worden specifieke eisen gesteld aan biologisch vlees.

Ambitie

Wij willen onze klanten een uitgebreid aanbod biologische producten bieden, zoveel mogelijk uit eigen keten.

	2018	2019	2020	2021	2022
Ingekocht volume Biologisch varkens- en rundvlees (index: 2015=100)	193	182	157	172	193

Ondanks de sterk gestegen prijzen is in 2022 de totale hoeveelheid biologisch vlees dat Van Loon Group heeft verwerkt, met meer dan 12% gestegen ten opzichte van 2021. De grootste groei zat in de verwerking van biologisch varkensvlees uit eigen keten. Deze steeg met ruim 46%. De verwerking van biologisch rundvlees is gedaald. We verwachten dat de hoge prijzen ook in 2023 voor druk op de afzet van biologische producten blijft zorgen.

In 2022 heeft Best Star Meat bijeenkomsten georganiseerd voor onze eigen biologische varkenshouders met als doel te komen tot een betere samenwerking en onderlinge communicatie en een strakkere planning van biggen en vleesvarkens. Dit is positief ervaren en gaan we ook in 2023 voortzetten.

In 2022 is het programma ZONvarken opgeschaald. Vanaf begin 2023 zullen de producten van ZONvarken verwerkt worden door Meat Friends en geleverd worden als 3-ster Beter Leven Producten aan een van onze Retail klanten.

MVO-THEMA ZOUT-, SUIKER- EN VETGEHALTE

03 Goede gezondheid en welzijn



Bijdrage aan SDG 3.4

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

Mensen eten te veel zout, suiker en vet. Welvaartsziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten worden hierdoor een steeds

groter probleem. Een verlaging van zout, suiker en vet in onze bewerkte producten draagt bij aan een verbetering van de gezondheid van consumenten.

Afbakening

De productie van bewerkte niet-natuurlijk eindproducten.

Ambitie

Wij streven naar het steeds gezonder maken van onze producten door het zout-, suiker- en vetgehalte in onze bewerkte eindproducten te minimaliseren. Uiteraard zonder dat de

voedselveiligheid van onze producten in gevaar komt.

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



Activiteiten 2022

Alle aanpassingen die we maken in de recepturen op dit thema, worden in afstemming met de klant gedaan. De kwaliteit en voedselveiligheid van het product mag uiteraard niet nadelig beïnvloed worden. Het betreft met name aanpassingen op producten voor de verse retail.

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

Van Loon Vlees heeft zich in 2022 met name gericht op zoutreductie in de marinades. Zo is het gemiddelde zoutpercentage van de kruidenoliemarinades verlaagd van 9,5% naar 5% en is de palmolie vervangen door raapolie.

Meat Friends heeft in 2021 het aandeel zout en suiker in de productgroepen "vinken" en "beenhammen" verlaagd. In 2022 zijn deze producten ingestroomd. De totale reductie zout en suiker was nog hoger dan verwacht. In totaal is er voor deze producten op jaarbasis 1180 kg minder zout en 1765 kg minder suiker gebruikt ten opzicht van de oude varianten. Ook voor de productgroepen "gegaarde hamburger" en "gegaarde satéschnitzel" zijn forse verbeteringen doorgevoerd. Voor drie verse hamburgers zijn de allergenen melk, mosterd en soja verwijderd, en voor de geegaarde varkenssatéschnitzel is soja uit de receptuur verwijderd. Bij deze producten is ook de hoeveelheid zout en suiker gereduceerd. Op jaarbasis scheelt dit 560 kg zout en 1.500 kg suiker.

Het streven van Bonfait naar een suikerreductie van 50% is voor veel maaltijden gerealiseerd. Met name maaltijden met rode kool en rode biet. Voor een aantal Aziatische maaltijden is de doelstelling niet behaald

Vooruitblik 2023

In 2023 zullen de brancheconvenanten voorop blijven staan in de nieuwe ontwikkelingen. Richtlijnen uit deze convenanten zijn standaard onderdeel van de ontwikkelagenda van R&D.

Daarnaast ligt er voor Van Loon Vlees een duidelijke opdracht om een twaalfstal basisartikelen te verbeteren wat betreft zout, suikers, verzadigd vet en E-nummers. De BBQ producten met de nieuwe marinades met gereduceerd zoutgehalte, worden in 2023 uitgerold.

In 2022 zijn de Nutriscores van alle producten van Meat Friends, Van Loon Vlees en Bonfait berekend. Voor Promessa en Brandenburg is dit grotendeels gedaan en zal dit in 2023 afgerond worden. Een van de redenen waarom de Nutriscore nog niet uitgerold is, is omdat er nog steeds veel discussie is met betrekking tot het algoritme van de Nutriscore. Hierin worden nog steeds aanpassingen gedaan waarbij naar onze mening ook de importantie van vlees in een gezond dieet, onvoldoende recht wordt gedaan.

Het komend jaar zullen we met onze afnemers bespreken hoe en wanneer de Nutriscore toegepast moet gaan worden. Vanuit het CBL worden nieuwe richtlijnen verwacht voor kant-en-klaar maaltijden. Zodra deze bekend zijn zal Bonfait deze gaan invoeren. Bonait streeft ernaar dat alle maaltijden voldoen aan Nutriscore A of B.

03 Goede gezondheid en welzijn



Bijdrage aan SDG 3.8

MVO-THEMA ANTIBIOTICAGEBRUIK

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

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

Afbakening

Als ketenregisseur hanteert Van Loon Group de strengste richtlijnen op het gebied van antibioticagebruik en monitoren wij het antibioticagebruik bij de veehouders uit eigen keten.

Ambitie

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



Onderwerp	Doelstelling 2022	Doelstelling 2025
DDDAf* over hele jaar zeugen/zuigende biggen	<2,8 ddd	<2,5 ddd
DDDAf over hele jaar speenbiggen	<9,8 ddd	<9 ddd
DDDAf over hele jaar vleesvarkens	<3,8 ddd	<3 ddd

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

Activiteiten 2022

Met de uitrol van ons ketenconcept Varken Op z'n Best geven we verder invulling aan verlaging van het antibioticagebruik op varkensbedrijven. In het concept is een prominente rol weggelegd voor het Varkens Advies Team (VAT) m.b.t. antibioticagebruik.

Binnen het Varkens Advies Team is antibioticagebruik als agendapunt vermeld. Er wordt samen met de dierenarts en voerleverancier gekeken naar hoe we antibioticagebruik nog verder kunnen laten dalen en de dieren nog gezonder kunnen maken. Als resultaat hiervan is het antibioticagebruik in 2022 wederom gedaald bij alle diercategorieën. Ten opzichte van 2012 is het antibioticagebruik gedaald met respectievelijk

79% (vleesvarkens), 73% (speenbiggen) en 82% (zeugen/gespeende biggen).

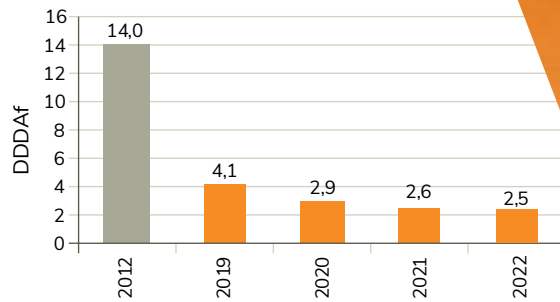
Vooruitblik 2023

In 2022 is het gemiddelde antibioticagebruik opnieuw flink verlaagd. Toch zijn er nog Individuele bedrijven die boven de norm van De Autoriteit Diergeneesmiddelen (SDa) zitten. Deze bedrijven zullen we individueel verder begeleiden in het VAT.

Per 1 januari 2023 is de norm voor de DierDagDoserings toeslag aangescherpt van 5 naar 4. Hierdoor wordt er nog meer gestuurd op vermindering van antibioticagebruik.

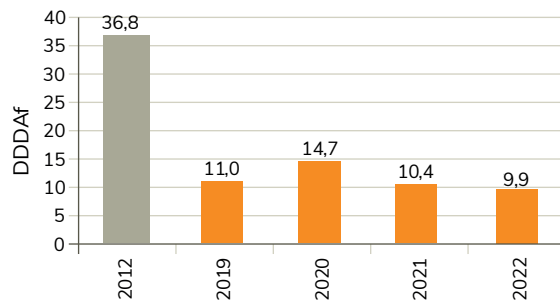
Resultaten

Zeugen/zuigende biggen



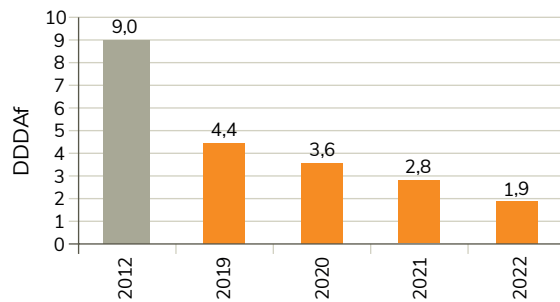
Grafiek 1

Speenbiggen



Grafiek 2

Vleesvarkens



Grafiek 3



MVO-THEMA DERVING EN VOEDSELVERSPILLING

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.3

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

Een aanzienlijk deel van het geproduceerde voedsel wordt weggegooid. Dit gebeurt in alle schakels van de keten: vanaf het zaaïen van de gewassen, in het productieproces tot en met het opslaan bij de consument. Door deze verspilling te reduceren kan een forse milieuwinst behaald worden.

Afbakening

Het betreft verliezen van zowel grondstoffen als andere materialen die in ons eigen productieproces worden gebruikt.

Ambitie

Van Loon Group richt zich op het minimaliseren van verliezen van zowel grondstoffen als andere materialen die in haar productieproces worden gebruikt. Dit kan onder andere door het minimaliseren van microbiologische besmettingen van onze eindproducten, door het verlengen van de houdbaarheid door bijvoorbeeld garen of invriezen van product of door het gebruik van andere verpakkingsmethodieken.

	2018	2019	2020	2021	2022
Donatie eindproduct aan voedselbank (kg/jaar)	21.704	32.261	81.271	221.839	374.050

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

Sinds het coronajaar 2020 hebben wij de samenwerking met

de Nederlandse Voedselbanken geïntensiveerd. Wij zien het als onze sociale verantwoordelijkheid als voedselproducent om de mensen die gebruik moeten maken van de voedselbank te helpen. Daarom leveren we niet alleen producten die overgeproduceerd zijn maar maken we ook producten speciaal voor de voedselbank. In 2022 hebben we in totaal 374.050 kilo gratis geleverd waarvan ca.253.000 kilo speciaal is geproduceerd voor de voedselbanken. Bij een standaard portiegewicht van 80 gram, zijn dit meer dan 4,6 miljoen consumentenproducten.

Activiteiten 2022

Het verminderen van productieverliezen is een standaard onderdeel van de jaarplannen op alle locaties. Enerzijds vanuit economisch perspectief maar anderzijds om verspilling te minimaliseren.

Vaak helpt het om gericht op 1 of 2 zaken te concentreren. Promessa heeft in 2022 een verbetersteam gezet op vermindering van zogenaamde 'uithaal' producten die over de interne tht gaan en het verminderen van categorie 3 afval. Het gestelde doel voor categorie 3 afval is niet gerealiseerd maar wel de verlaging van de uithaal met 0,3%.

Vooruitblik 2023

Focus op productierendementen blijft een belangrijk thema op alle productielocaties. Onderdeel van programma Motor (vervanging van ons ERP systeem) is in gebruik name van een nieuwe planningstool Optimity. In 2022 is op 5 locaties deze nieuwe tool voor Demand planning in gebruik genomen. Eind 2023 zal de eerste locatie ook Optimity gaan gebruiken voor Supply planning. Dit helpt om efficiënter en nauwkeuriger te plannen waardoor er minder uitval is.





12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.8

MVO-THEMA EIWITTRANSITIE

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

De wereldbevolking groeit en de gemiddelde vleesconsumptie stijgt (vooral in opkomende economieën). In Nederland daalt de vleesconsumptie weliswaar licht maar hebben we wel een intensieve veeteelt. Een geleidelijke verschuiving van consumptie van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten draagt bij aan het verlagen van de druk op het milieu en klimaat.

Afbakening

De productie en verkoop van non-meat producten door Van Loon Group.

Ambitie

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

Activiteiten 2022

In 2021 hebben we onze eerste FiberFort™ producten geïntroduceerd, vegetarische producten gebaseerd op geitenmelk als alternatief voor kip. Met name buiten Nederland geven onze klanten vaak de voorkeur aan vegan, 100% plant based producten. Daarom hebben we de FiberFort™ vezel doorontwikkeld naar een vegan variant, onze eigen vezel op basis van erwteneiwit. In 2022 is de productie hiervan opgestart en is het hele FiberFort™-assortiment omgezet naar deze vegan variant.

In 2022 is een alginaat productielijn aangeschaft waarmee we op een efficiënte manier vegan worst met een vegan casing kunnen maken. Dit biedt mogelijkheden voor nieuwe producten en in nieuwe markten.

In 2022 is project "PROSPECT" opgestart. Een driejarig project waarin wij samenwerken met o.a. Wageningen UR om te komen tot een model dat de voedselveiligheid (met name gericht op beheersing van Listeria) in plantbased producten kan voorspellen.

Bij een van onze retailklanten hebben we succesvol een assortiment vegan visvervangers geïntroduceerd (o.a. vissticks, visfilet en calamaris).

Naast de productie van The Blue Butcher producten en private label producten, zijn we in 2022 ook gestart met productie voor een aantal A-merken.

Vooruitblik 2023

De markt voor vegan- en vegetarische producten is zeer dynamisch. Naast doorontwikkeling van bestaande recepturen, zijn we continu bezig met de ontwikkeling van nieuwe en betere producten. In 2023 gaan we ons vooral richten op de ontwikkeling van "whole muscle" vegan producten, zoals kipfilet, zalm en biefstuk. Met onze FiberFort™ producten hebben we hier al een mooi assortiment, dit gaan we verder uitbreiden.

We vervolgen het in 2022 gestarte project waarbij vlees deels wordt vervangen door zeewier of mycoproteïne (schimmeleiwit).

Voor 2023 staat de introductie gepland voor een groot aantal nieuwe producten. Zo wordt het vegan 'visassortiment' uitgebreid met een vegan kibbeling en starten we met de productie van nieuwe vegan cordon bleus en nieuwe vegan worstjes en burgers.

Om efficiënter en duurzamer te kunnen produceren, verplaatsen we in 2023 de productie van vleesvervangers van Van Loon Almere naar Van Loon Son en Van Loon Eersel.

Om de ontwikkeling te versnellen werken we in toenemende mate met (exclusieve) partners, veelal Start Up bedrijven, voor wie wij een aantrekkelijke route naar de consument zijn. Zowel in Retail, als in Foodservice. Waar nodig investeren we mee in opschaling.

Mark Dobbelsteen, R&D Manager bij Dutch Protein & Services (DP&S)

DP&S, al 30 jaar partner voor innovatieve ingrediënten

De coronacrisis was net achter de rug, toen in februari 2022 de oorlog in Oekraïne begon. Ook bij DP&S werd dit gedurende het jaar merkbaar.



“Met onze leveranciers hebben we periodieke prijzen afgesproken, maar veel van die contracten werden opengebroken. De meeste fabrieken maken gebruik van gas en daarvan steeg de prijs zoals bekend explosief. Daarnaast kregen we te maken met langere levertijden. Om te voorkomen dat we klanten niet konden leveren, hebben we zelf meer voorraad aangelegd en diverse alternatieve grondstoffen getest en ingezet. Gelukkig hebben we nooit ‘nee’ hoeven verkopen”, vertelt Mark Dobbelsteen.

Aan de wieg van smaak, structuur en functionaliteit

Mark is al 19 jaar R&D Manager bij DP&S, een Nederlands familiebedrijf dat poeders mengt uit unieke grondstoffen op aanvraag van de klant. Dat doen ze ook al dertig jaar voor Van Loon Group. DP&S maakt gebruik van 800 verschillende grondstoffen, zoals gedroogde kruiden, specerijen, bloem, zout. De recepturen van DP&S zorgen voor smaak, structuur en/of functionaliteit. “Dit lijkt heel simpel, maar dat is het niet. Een goede receptuur maken is een kwestie van steeds weer testen, proeven en finetunen. We ontwikkelen veel nieuwe ingrediënten voor vlees- en visproducten. En sinds 12 jaar ook voor vegetarische en vegan producten. Zo stonden we samen met Sander Krijnen (R&D Manager Van Loon Group) aan de wieg van The Blue Butcher. Wij creëerden een prototype vegetarische burger en samen hebben we deze doorontwikkeld. Inmiddels hebben we diverse ingrediënten geleverd voor The Blue Butcher-lijn.”

Samen ontwikkelen

“We zijn een bedrijf dat resultaten bereikt door klanten te laten ervaren wat er mogelijk is met onze ingrediënten. Dat komt het beste over als je een live meeting hebt; je laat klanten proeven, ruiken, de toepassing in het product zien. Is het product sappig genoeg? Blijft de kleur mooi? Hebben we de juiste krokantheid in de coating bereikt? Daarom komen we ook wekelijks bij Van Loon Group over de vloer om tastings te houden of aan projecten te werken.”

Van vlees tot vegan

Voor Van Loon Group werkt DP&S zowel aan projecten voor vlees- als voor vegetarische en vegan producten. “Soms gaat het om een compleet nieuw product, een andere keer helpen we een bestaande receptuur meer duurzaam of gezonder te maken. Bijvoorbeeld door het aandeel verzadigde vetten en zout te verlagen of juist meer vezels en eiwitten te gebruiken. Van alle recepturen berekenen wij standaard de voedingswaarde en Nutri-score.”

Klanten prikkelen met eigen innovaties

“We zijn een innovatief bedrijf dat echt klantgericht werkt. Ongeveer 80% van onze poeders ontwikkelen we op aanvraag van klanten en 20% op eigen initiatief. Zo hebben we in 2022 deelgenomen aan IFFA met een volledig vegan assortiment. Op die manier proberen we klanten te prikkelen en op nieuwe ideeën te brengen. Een mooi voorbeeld is de vegan kibbeling, een eigen innovatie die bijzonder in de smaak viel.”

Het moet gewoon lekker zijn

Volgens Mark worden er op het gebied van vegetarische en vegan producten de laatste jaren grote stappen gemaakt. “Maar er is nog een wereld te winnen. De smaak en structuur van vlees blijft moeilijk te evenaren. En de vraag is of dat wel nodig is? Vleesvervangers moeten gewoon lekker zijn. Als we daarin slagen, zijn het gewoon smakelijke, duurzame maaltijd-componenten, die variatie brengen in het nieuwe eetpatroon. In onze optiek is dat dé manier om consumenten echt de omslag te laten maken van minder dierlijk naar meer plantaardig. Dat is de uitdaging waar we voor staan; een groeiende wereldbevolking te voeden met minder impact op natuur en milieu. Zo geven we als DP&S invulling aan onze missie: een toekomst met veilig en lekker eten voor onze kinderen.”



“Coronacrisis, de oorlog in Oekraïne, toch hebben wij onze klanten altijd kunnen beleveren”

Dutch Protein & Services

DP&S is een ambitieus Nederlands familiebedrijf met meer dan 50 jaar ervaring als producent en leverancier van functionele ingrediënten voor de voedingsindustrie. Al drie generaties lang ontwikkelt en produceert DP&S op maat gemaakte, technologisch geavanceerde ingrediënten. De foodconcepten komen tot stand in nauwe samenwerking met klanten: internationaal voedselverwerkende bedrijven. Samen met hen geeft DP&S vorm aan de toekomst van voedsel, inspeland op nieuwe trends en eisen. Klantgerichtheid, Voedselexpertise, Kwaliteitsgarantie, Innovatiekracht, Duurzaamheid en Betrouwbaarheid zijn vanaf dag één de topprioriteiten van het bedrijf.

Facts & Figures:

- 3 basis technologieën: core, coating en flavoring solutions
- 3 vestigingen: Tiel Nederland, Istanbul Turkije en Thessaloniki Griekenland
- 120 medewerkers
- Nieuwe duurzame fabriek, gebouwd 2020
- Groeiende R&D afdeling met nu 9 collega's

Duurzaam produceren



Van Loon Group is koploper in duurzaamheid in de sector. Ook het afgelopen jaar hebben we hier weer hard aan gewerkt en diverse aanpassingen doorgevoerd die ons bedrijf een stuk duurzamer maken. In 2022 zijn diverse energiebesparende investeringen versneld doorgevoerd. Zo is opdracht gegeven bij Bonfait voor het isoleren van de stoomleidingen en het vervangen van verlichting door LED lampen. Ook bij Best Star Meat is er extra isolatie geplaatst op het leidingwerk in het ketelhuis. Bij Meat Friends in Best is een deel van de persluchtinstallatie vervangen door een energiezuinige installatie inclusief hergebruik van restwarmte en is het laatste deel van de TL verlichting vervangen door LED. Bij Promessa is de laatste koelinstallatie met het schadelijke R22 vervangen. Specifiek voor energie- en milieubesparende maatregelen is een bedrag van EUR 375.000 geïnvesteerd waarmee op jaarbasis 585 ton CO₂ wordt bespaard.

AMBITIES

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



06 Schoon water en
sanitair

Bijdrage aan SDG 6.4

MVO-THEMA WATER

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

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

Afbakening

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

Ambitie

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

We streven er naar om jaarlijks 1% minder water te verbruiken per extern verkochte kilo en we willen de vervuilinggraad van ons proceswater verlagen.

In 2022 is het waterverbruik per geproduceerde ton product flink gestegen ten opzichte van 2021. Dit wordt veroorzaakt door het opnemen van Promessa en Bonfait in het overzicht in 2022.

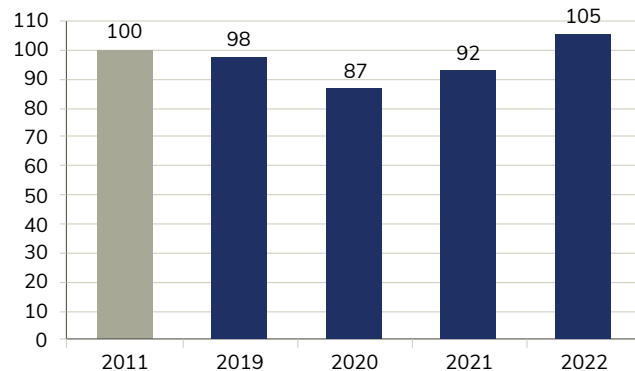
Bij deze bedrijven wordt relatief veel water verbruikt per kilo product. Daarnaast is de nieuwe gaarlijn bij Meat Friends in Best het volledige jaar in gebruik geweest en stonden bij een aantal bedrijven de geproduceerde volumes onder druk wat een negatieve impact heeft op het waterverbruik per kilo.

Bij Van Loon Eersel is een automatisch schraper-systeem onder de vormmachines gemaakt, om het afvaldeeg tijdens het uitvormen op te vangen zodat het niet in de riolering verdwijnt.

De voorfilterinstallatie die in 2021 bij Meat Friends in Best is geplaatst, heeft helaas nog onvoldoende resultaat opgeleverd. Het aantal vervuilingseenheden is niet gedaald. Hier zal in 2023 verder onderzoek naar gedaan worden.

Waterverbruik: m³ per ton verkocht

Index: 2011 = 100



Locaties

2011 (4 locaties): Best (3 locaties), Eersel

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

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

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

2022 (12 locaties): Son en Breugel, Best (2 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2 locaties), Denekamp, Deventer

MVO-THEMA AFVAL

06 Schoon water en
sanitair



Bijdrage aan SDG 6.4

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

Bij het produceren en verpakken van vlees ontstaat afval, met name verpakkingsmateriaal. In het kader van de eindigheid van grondstoffen is een steeds meer circulaire manier van produceren gewenst waarbij het ontstaan van niet-recyclebaar afval geminimaliseerd wordt.

Afbakening

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



Ambitie

Wij streven er naar om het ontstaan van niet-recyclebaar afval in ons productieproces te minimaliseren. Zonder dat dit negatieve gevolgen heeft voor voedselveiligheid en kwaliteit.

Op onze locatie in Son, is 53 ton rugpapier van etiketten gerecycled. Dit levert een besparing op van 101 ton CO₂ ten opzichte van niet-recyclen.

Het grootste deel van ons afval wordt gecreëerd door verpakkingsmateriaal en disposables welke we gebruiken in ons productieproces. Om dit te minimaliseren scheiden we op alle locaties karton en schoon plastic zodat dit gerecycled kan worden.

Binnen Van Loon Group maken we gebruik van diverse afvalverwerkers. In 2022 is er een inventarisatie gedaan waar

naast kosten ook de mogelijkheden van recyclen van afvalstromen is meegenomen. Keuze is gevallen op een verwerker die schoon plastic kan recyclen uit bedrijfsafval. Hier gaan we in 2023 mee testen.

Bij Van Loon Eersel is in 2022 een haalbaarheidsstudie uitgevoerd naar het rechtstreeks afvullen van kleine diepvriesproducten in kartonnen doosjes waarmee het gebruik van verpakkingsmateriaal verlaagd kan worden. Dit project wordt in 2023 verder uitgewerkt.

MVO-THEMA DUURZAME ENERGIEOPWEKKING & ENERGIE EFFICIENCY

07 Betaalbare en
duurzame energie



Bijdrage aan SDG 7.2
7.3

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

Fossiele brandstoffen zijn eindig en klimaatverandering is een maatschappelijk probleem. In het kader van de energietransitie is het van belang dat steeds minder fossiele brandstoffen worden gebruikt.

Afbakening

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

Ambitie

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

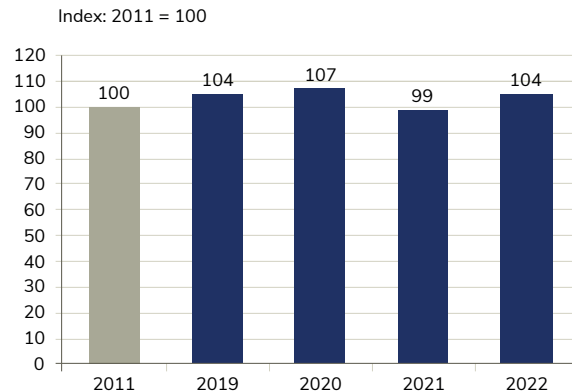
Onderwerp	Doelstelling 2022	Doelstelling 2030
Verlagen van energie intensiteit elektriciteit t.o.v. 2020 (elektraverbruik per ton verkocht)	1%	5%
Verlagen van energie intensiteit gas t. o.v. 2020 (elektraverbruik per ton verkocht)	1%	5%
Gebruik van elektra uit hernieuwbare bronnen	50%	100%

De doelstellingen voor het verlagen van de energie intensiteit elektriciteit en gas zijn in 2022 niet gerealiseerd. Het gas- en elektraverbruik per verkochte kilo eindproduct zijn gestegen. Dit wordt veroorzaakt door het opnemen van Promessa en Bonfait in het overzicht in 2022. Deze bedrijven gebruiken voor hun productieproces fors meer energie per verkochte kilo product dan het gemiddelde van onze andere bedrijven.

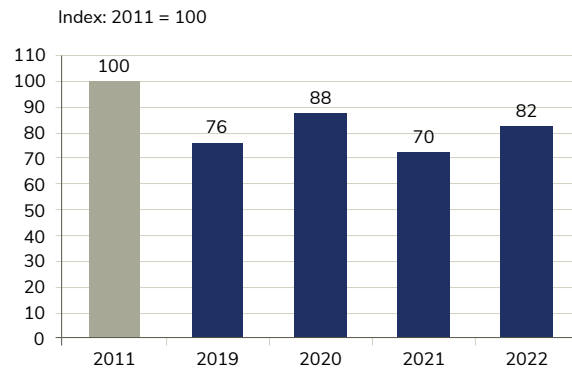
Reden te meer om te blijven investeren in energiebesparende maatregelen. In 2022 hebben we voor € 400.000 aan energiebesparende investeringen gedaan. Zeker met de hoge energieprijzen loont dit type investeringen sneller dan voorheen. Een mooi voorbeeld van duurzaam investeren is de vervanging van de koelinstallatie bij Verheij Vlees in Nuth in 2021. De nieuwe installatie werkt met het natuurlijke koude-middel CO₂ en vervangt de schadelijke koudemiddelen Freon R404a en R507. Tegelijkertijd is de reinigingsinstallatie vervangen en is een nieuwe watertank van 60m³ geplaatst. Dit water wordt door restwarmte van de koelinstallatie verwarmd tot 55°C en wordt gebruikt voor de dagelijkse reiniging van de fabriek. In 2022 is hierdoor ruim 100.000 m³ gas minder gebruikt. Dit is een mooi voorbeeld van duurzaam investeren.

In 2022 is 2.801.356 kWh zelf opgewekt. Ten opzichte van 2021 is dit een stijging van 13%. Dit wordt verklaard omdat 2022 een jaar was met relatief veel zonuren in Nederland. Procentueel was dit 5,8% van het totale elektraverbruik. Bij Bonfait liggen geen zonnepanelen op het dak. Bij Promessa is in 2022 een deel van de zonnepanelen verwijderd als gevolg van problemen met de dakbelasting. Alle panden zijn inmiddels voorzien van zonnepanelen met uitzondering van Bonfait. In 2023 zal onderzocht worden welke mogelijkheden er zijn om ook hier zonnepanelen te plaatsen, of anderszins de energie te verduurzamen.

Elektraverbruik: kWh per ton verkocht



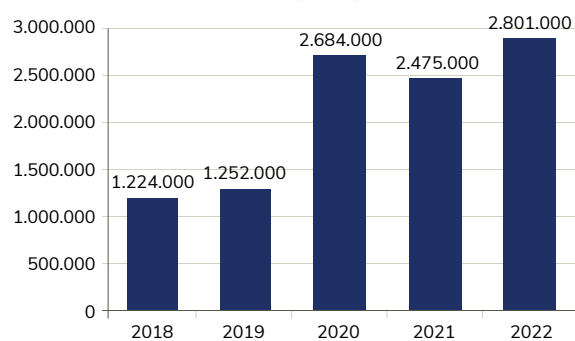
Gasverbruik: m³ per ton verkocht



Locaties

- 2011 (4 locaties): Best (3 locaties), Eersel
- 2019 (9 locaties): Son en Breugel, Best (3 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen
- 2020 (11 locaties): Son en Breugel, Best (3 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Holten, Nuth
- 2021 (11 locaties): Son en Breugel, Best (3 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2 locaties)
- 2022 (12 locaties): Son en Breugel, Best (2 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2 locaties), Denekamp, Deventer

Elektra opgewekt (kWh)



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

Organische reststromen (vet/slibafval)

	2018	2019	2020	2021	2022
Opgewekte Bio-energie uit organische reststromen (kWh)	714.600	924.200	924.720	1.195.500	1.321.680
Reductie CO ₂ emissie (ton)	510	659	659	852	942

Om onze eindproducten op een voedselveilige en kwalitatief hoogstaande wijze te maken, gebruiken we veel energie. Voor het produceren van onze producten (malen, mengen, vormen, slicen en verpakken) en het koelen van onze producten, gebruiken we met name elektriciteit. Voor het verhitten van onze producten (koken, frituren, pasteuriseren) gebruiken we voornamelijk gas omdat dit energetisch efficiënter is.

Ons doel is tweeledig: enerzijds streven we naar een verlaging van de energie-intensiteit. Dit betekent dat we minder elektra of gas nodig hebben per extern verkocht kilo product. Anderzijds willen we de energie die we gebruiken zo veel mogelijk van hernieuwbare bronnen betrekken. Dit doen we door deels zelf elektriciteit op te wekken met zonnepanelen of door groene energie in te kopen.

Activiteiten 2022

In 2022 zijn Bonfait en Promessa voor 100% meegenomen in onze rapportage. Dat betekent dat de absolute verbruikte hoeveelheden gas en elektra fors gestegen zijn. Elektra met 17% en gas met 33%.

Als gevolg van de hoge energieprijzen hebben we in 2022 diverse energiebesparende investeringen versneld doorgevoerd. Zo is opdracht gegeven bij Bonfait voor het isoleren van de stoomleidingen en het vervangen van verlichting door LED lampen. Ook bij Best Star Meat is er extra isolatie geplaatst op het leidingwerk in het ketelhuis. Bij Meat Friends in Best is een deel van de persluchtinstallatie vervangen door een energiezuinige installatie inclusief hergebruik van restwarmte en is het laatste deel van de TL verlichting vervangen door LED. Bij Promessa is de laatste koelinstallatie met het schadelijke R22 vervangen. Specifiek voor energie- en milieubesparende maatregelen is een bedrag van EUR 375.000 geïnvesteerd waarmee op jaarbasis 585 ton CO₂ wordt bespaard.

In 2022 hebben we voor 40% van onze ingekochte stroom Nederlandse Garanties van Oorsprong (GVO's) gekocht. Dit is inclusief de nieuwe locaties Promessa en Bonfait. Hiermee zijn we bijna halverwege onze doelstelling voor 2030 met betrekking tot verduurzaming van ons elektraverbruik.

In 2022 is onderzoek gedaan naar het gebruik van biogas van veehouders uit de directe omgeving bij Bonfait, dit project loopt door in 2023.

Vooruitblik 2023

Van Loon Group is continu bezig om efficiënter en duurzamer te kunnen produceren. Enerzijds vanuit economisch oogpunt, anderzijds vanuit duurzaamheidsperspectief. Hoe meer kilo's op een locatie worden geproduceerd, hoe lager het energie- en waterverbruik per kilo eindproduct. Begin 2023 wordt daarom de productie van vleesvervangers verplaatst van Van Loon Almere naar Van Loon Son en Van Loon Eersel en zal de locatie Almere gesloten worden. In Q2 van 2023 wordt een netwerkstudie uitgevoerd waar gekeken wordt naar een verdere optimalisatie van de verschillende productielocaties.

In 2023 worden de EED audits (Energy Efficiency Directive) op alle bedrijven vernieuwd. Voor Bonfait, Meat Friends Best en Van Loon Eersel worden aanvullende onderzoeken gedaan met betrekking tot processen en activiteiten aangezien deze bedrijven onder de investeringsplicht energie-intensieve bedrijven vallen. De energiebesparingsmaatregelen die uit deze audits komen, zullen we de komende jaren versneld door gaan invoeren.





12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.5

MVO-THEMA VERPAKKINGSMATERIAAL

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

Verpakken van vlees is van belang om een hoge mate van voedselveiligheid te garanderen. Daarentegen zorgt plastic afval voor uitputting van grondstoffen en een grote milieudruk.

Afbakening

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

Ambitie

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

Activiteiten 2022

In 2022 is veel energie gestoken in het reduceren van de hoeveelheid verpakkingsmateriaal. Zo zijn voor vrijwel alle Retail klanten de gehaktverpakkingen omgezet van topseal naar flowpack. Deze omzetting levert een reductie op (afhankelijk van de grootte van de verpakking) van 50-70% op het foliegebruik. Bij Promessa is stapsgewijs overgestapt naar een ander type tray welke gemiddeld lichter is. Brandenburg gebruikt dunnere vacuüm folie voor de culinaire beenhammen en culinaire varkenshazen en bij Meat Friends zijn testen gedaan met een 40% dunnere topseal folie.

Naast reductie van verpakkingsmateriaal werken we aan het vergroten van de recyclebaarheid van verpakkingen. Voor een grote Retail klant zijn gekleurde trays vervangen door transparante trays voor het hele gegaarde kip-assortiment. Daarnaast hebben we veel praktijktesten uitgevoerd om trays om te zetten van PET-PE naar mono PET. Hierbij hoort dan ook folie omzetting en eventueel aanpassen etiketten. De PE coating op onze consumentendoosjes is vervangen door een recyclebare laklaag waardoor deze vouwkarton dozen bij het oud papier mogen in plaats van als reststroom.

De voorstellen van Bonfait voor recyclebare kartonnen trays met een dun laagje afneembare folie zijn helaas niet opgenomen door de klant. Ook de test met etiketten waarvan de lijm met koud water afneembaar is hebben helaas geen vervolg gekregen.

Vooruitblik 2023

We zullen met onze klanten verder in gesprek gaan over het omzetten van producten naar flowpack of mono PET. Dit gaat over een keuze tussen reductie van verpakkingsmateriaal of het beter kunnen recyclen van het verpakkingsmateriaal: Mono PET 0% reductie, 100% recyclebaar, flowpack 50-70% reductie maar 0% recyclebaar.

In 2023 zal bij Van Loon Vlees een deel van het skintray omgezet worden naar flatskin. Hierbij wordt de kunststof tray vervangen door een kartonnen drager waarmee het plastic gebruik van deze producten met 85% gereduceerd wordt.

In 2023 zullen naar verwachting de eerste artikelen geleverd worden in de mono PET tray.

Op basis van de richtlijnen van het KIDV (Kennis Instituut Duurzaam Verpakken) gaan we ons in 2023 verder richten op ook etiketten (lijm) en de topsealfolie maximaal recyclebaar te maken.

Bonfait gaat voor verschillende klanten trays aanbieden die voor 100% bestaan uit gerecycled materiaal. (e-Volve)



MVO-THEMA BROEIKASGASEMISSIES

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

De uitstoot van broeikasgassen is één van de belangrijkste milieuonderwerpen van dit moment en ook voor de komende jaren. Onze productieprocessen leiden tot het ontstaan van broeikasgasemissies. Wij hebben de verplichting om te voldoen aan wet- en regelgeving op dit vlak.

Afbakening

Voor de berekening van onze CO₂ footprint, houden we rekening met scope 1 en 2: de directe en indirecte emissies van onze activiteiten. En met scope 3: de indirecte emissies die ontstaan als gevolg van activiteiten upstream en downstream in onze waardeketen.

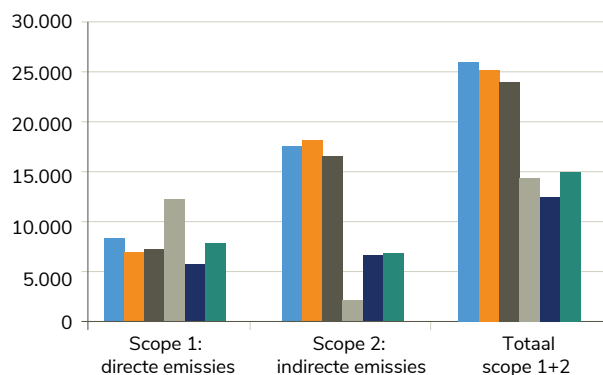
Ambitie

Wij werken er naartoe om te voldoen aan de klimaatdoelstellingen van Parijs. De grootste CO₂ footprint van onze eindproducten wordt 'upstream' gecreëerd bij de teelt van veevoer en emissies in de stal. Als ketenregisseur werken we samen met veehouders en andere partners in de keten om de CO₂-footprint van de hele keten te verlagen.

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

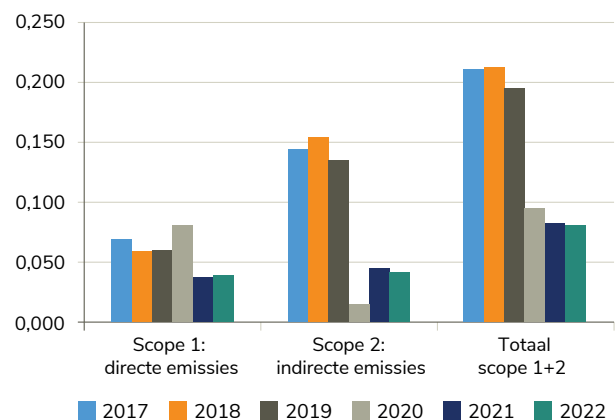
Absolute broeikasgasemissies

ton CO₂-eq



Broeikasgasemissies-intensiteit

ton CO₂/ton extern verkocht product



Locaties

2017, 2018, 2019 (9 locaties): Son en Breugel, Best (3 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen

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

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

2022 (12 locaties): Son en Breugel, Best (2 locaties), Eersel, Almere, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Nuth (2 locaties), Denekamp, Deventer

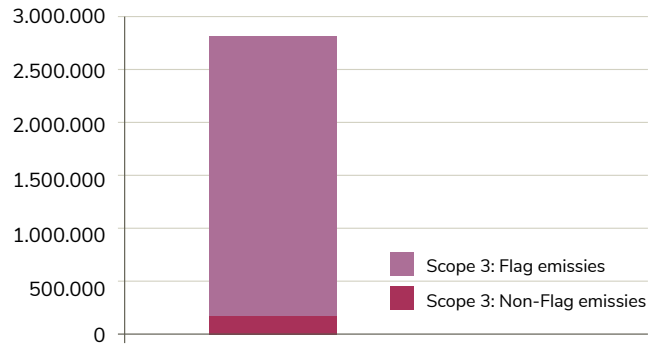
Van Loon Group sluit aan bij Science Based Targeting Initiative (SBTi)

Als familiebedrijf denkt Van Loon Group niet in jaren maar in generaties. En zet concrete stappen in zijn duurzaamheidsstrategie. De volgende stap is dat Van Loon Group zich aansluit bij het Science Based Targeting Initiative (SBTi). Hiermee zetten we wetenschappelijk onderbouwde doelstellingen neer voor het reduceren van broeikasgasemissies in onze ketens om zo te kunnen voldoen aan het Klimaatakkoord van Parijs.

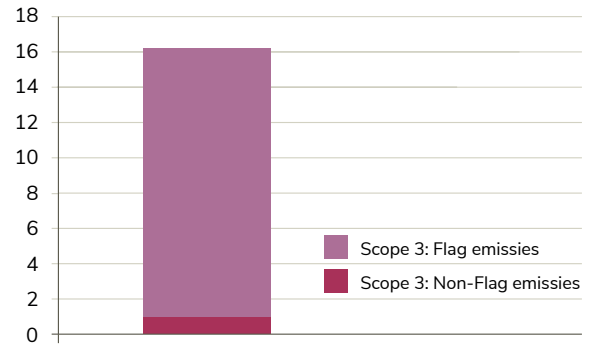
Sinds 2011 rapporteert Van Loon Group al over haar eigen directe en indirecte CO₂-emissies (scope 1 en 2). Over 2022 hebben we nu ook de CO₂-emissies voor scope 3 in kaart gebracht. Scope 3 emissies betreft de CO₂ uitstoot van alle 'upstream activiteiten', activiteiten die plaats hebben gevonden voordat een product in ons bedrijf komt en alle 'downstream activiteiten', activiteiten die plaats vinden nadat het product bij ons is geproduceerd. Hiermee hebben we de CO₂-uitstoot in kaart van de volledige levenscyclus van de producten die wij inkopen en verkopen.

In het eerste half jaar van 2023 zullen we de reductiedoelstellingen voor scope 1, 2 en 3 bepalen en deze indienen bij SBTi.

Absolute broeikasgasemissies Verdeling Scope 3 emissies ton CO₂-eq



Broeikasgasemissies-intensiteit Verdeling Scope 3 emissies ton CO₂/ton extern verkocht product



Activiteiten 2022

De absolute hoeveelheid broeikasgasemissies is in 2022 gestegen van 12,4 naar 13,9 ton. Dit komt omdat in 2022 Bonfait en Promessa zijn toegevoegd aan de cijfers. Beide bedrijven hebben een energie-intensief productieproces. Het totale elektraverbruik is in 2022 met 17% gestegen en gas met 33%. De grootste stijging zit in scope 1 wat wordt veroorzaakt door het gasverbruik voor het garen van eindproducten (Bonfait) en het verwarmen van water voor de schoonmaak (Promessa en Bonfait).

Door minder lekkages van koudemiddelen en het verder vergroenen van de ingekochte elektra, is de stijging van de emissie-intensiteit (uitstoot CO₂ per ton extern verkocht product) gedaald met 1,7 %.

In 2022 hebben we voor ca. 375.000 euro aan energie- en milieubesparende maatregelen geïnvesteerd welke jaarlijks 585 ton CO₂ besparen. Dit moet de komende jaren zorgen voor een verdere beperking van de CO₂ emissies.

Vooruitblik 2023

Verduurzaming van het eigen bedrijf en onze keten is een van de belangrijkste strategische pijlers voor Van Loon Group. Om hier verder invulling aan te geven zal Van Loon Group zich in 2023 aansluiten bij het Science Based Targeting Initiative (SBTi). Voor SBTi formuleren we nieuwe wetenschappelijk onderbouwde CO₂-reductiedoelstellingen voor 2030 én verder, waarmee we voldoen aan het Klimaatakkoord van Parijs.

In 2023 worden ook de EED audits (Energy Efficiency Directive) op alle bedrijven vernieuwd. Voor Bonfait, Meat Friends Best en Van Loon Eersel worden aanvullende onderzoeken gedaan met betrekking tot processen en activiteiten aangezien zij onder de investeringsplicht energie-intensieve bedrijven vallen. De energiebesparingsmaatregelen die uit deze audits komen, zullen we de komende jaren versneld door gaan voeren.

Maarten de Kok, projectleider LED-verlichting, verantwoordelijk voor de Logistieke en Facilitaire afdelingen van Meat Friends Best

300 LED-lampen voor Meat Friends Logistiek

Van Loon Group is al meer dan 20 jaar bezig met de vraag hoe we iedere dag een stapje duurzamer kunnen ondernemen. Hierdoor zijn we koploper in duurzaamheid. Binnen onze bedrijven hebben we al grote duurzame stappen gezet. Zoals afgelopen jaar bij Meat Friends Logistiek waar alle reguliere verlichting is vervangen door LED-verlichting.

Maarten de Kok, nu ruim drie jaar logistiek Manager voor Meat Friends Best heeft het project LED-verlichting begeleid. "Meat Friends Logistiek is de centrale plek waar elke dag consumenteneenheden worden gesorteerd voor alle winkels van een van onze Retail klanten."

Over een oppervlakte van 6.000m²

Het klinkt simpel, het vervangen van een paar oude lampen door LED-lampen, maar het ging hier om een groot project. In totaal moest over een oppervlakte van 6.000m² licht worden vervangen; het magazijn, alle kantoren, de kantine en de buitenverlichting bij Meat Friends Logistiek. Maarten vertelt: "Onze Technische Dienst was in de lead voor de uitvoering, wij gaven bij hen aan hoe we het operationeel wilden hebben. We wilden namelijk zo min mogelijk verstoring van de werkzaamheden. Uiteindelijk zijn we ruim een maand bezig geweest. We startten in de loop van november 2022 en het doel was om het voor de Kerst datzelfde jaar afronden. Dat is

gelukt! Elke dag tussen 6u - 11u in de ochtend werden de lampen vervangen. Dan is het het rustigste in de operatie en dus geen verstoring in de werkzaamheden. De mannen zijn 20 dagen bezig geweest. Soms ging het met horten en stoten omdat ze hun werk moesten onderbreken om een spoedklus in de productie op te lossen."

Een fijnere werkomgeving voor onze medewerkers

"Ons doel met de nieuwe verlichting was vooral het beter maken van de werkomstandigheden voor onze medewerkers. Elke dag werken er zo'n 50 medewerkers om te orderpicken voor onze klant. Dit gaat om zo'n 140.000 trays die allemaal met de hand gepakt worden. Dan is het van groot belang dat er goede verlichting is, zodat je de benodigde informatie goed kan lezen. Daarbij waren veel armaturen al kapot en reparatie ervan werd niet meer ondersteund door de leverancier dus vervangen was hard nodig. Ook de buitenverlichting is vervangen."



300 lampen en een investering van 67.500 euro

Met het project was een investering van 67.500 euro gemoeid en 300 lampen zijn in totaal vervangen. "Het is een mooie investering in de werkomgeving én in duurzaamheid. We besparen 92.000 kilowatt uur per jaar en dat is een vermindering van 58 ton aan CO₂ per jaar. Maar het meest blij ben ik met de reactie van onze collega's", vertelt Maarten. "Ze zijn erg te spreken over de nieuwe verlichting. De nieuwe lampen waaronder ze werken, zorgen voor een zeer prettige sfeer. En dat is wel belangrijk als je de hele dag zonder daglicht bij 0 graden staat te werken. Dan draagt zo iets vanzelfsprekends als verlichting enorm bij aan de kwaliteit van de werkomgeving."

"Ons doel met de nieuwe verlichting was vooral het beter maken van de werkomstandigheden voor onze medewerkers."

Project LED-verlichting Meat Friends Logistics

- Onderdeel van Meat Friends Best
- 300 lampen vervangen over een oppervlakte van 6.000m
- Investering: 67.500 euro
- Besparing: 92.000 kilowatt uur per jaar, vermindering van 58 ton aan CO₂ per jaar
- Levensduur: 3 tot 5 keer langer dan standaard
Tot wel 50.000 uur

Ketenregie en Dierenwelzijn



Wij zijn ketenregisseur, vanuit deze verantwoordelijkheid werken we steeds aan het verhogen van diergezondheid en dierenwelzijn en een verduurzaming van de keten. Zo ontwikkelden we Varken op z'n Best. Met dit concept zetten we een stap extra qua duurzaamheid en diergezondheid in

vergelijking met het Beter Leven Keurmerk. Al onze varkenshouders nemen inmiddels deel aan dit concept. Het is onze ambitie Varken op z'n Best samen met onze veehouders en ketenpartners de komende jaren stapsgewijs verder te ontwikkelen.

AMBITIES

Samen met veehouders en ketenpartners streven naar:

- **Verbetering van het dierenwelzijn**
- **Lagere CO₂ footprint**
- **Betere kwaliteit**
- **Transparante keten**
- **Betere gezondheid en lager antibioticagebruik**



MVO-THEMA VALORISATIE VAN DUURZAAM PRODUCT

02 Geen honger



Bijdrage aan SDG 2.3

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

De productie van het vlees dat Van Loon Group verkoopt zorgt voor een bron van inkomsten onze vele boeren. Een gezonde waardeverdeling in de keten is van belang. Duurzaamheidsmaatregelen op de boerderij of bij andere ketenpartners dienen het verdienmodel van de boeren te ondersteunen. Tegelijkertijd moeten de producten betaalbaar blijven.

Afbakening

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

Ambitie

De prijs die Van Loon Group kan betalen aan haar veehouders, is indirect afhankelijk van de bereidheid van de klant om een eerlijke prijs voor duurzaam voedsel te betalen. Wij werken aan

innovatieve marktconcepten in samenwerking met onze klanten en ketenpartners waarbij de meerkosten of besparingen eerlijk verdeeld worden over de keten.

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

Activiteiten 2022

Door de toeslagen die boeren kunnen behalen voor maatregelen op vlak van gezondheid (antibioticagebruik, en HyCare management) kunnen ze een bovengemiddelde prijs krijgen voor de geleverde varkens. Daarnaast ontvangen de varkenshouders een ketentoeslag voor deelname aan het ketenconcept Varken op z'n Best.

In 2022 is samen met accountantskantoor ABAB een nieuw kostprijsmodel opgesteld voor onze varkenshouders. Dit model heeft als doel de werkelijke kosten en baten van Beter Leven Keurmerk varkenshouders in kaart te brengen en is de basis voor de toeslagen die VOB-varkenshouders krijgen om te komen tot een faire prijs voor hun inspanningen op het gebied van dierenwelzijn en verduurzaming. Dit model is voorgelegd aan een aantal belangrijke afnemers.

Vooruitblik 2023

Met ons ketenconcept Varken op z'n Best werken we aan verdere verduurzaming van ons varkensvlees. Door een andere voersamenstelling en verbeteringen in stalmanagement verlagen we de CO₂ footprint van de varkens. Als ketenregisseur bespreken we dit met onze klanten en andere ketenpartners. Samen komen we zo tot een gezonde verdeling van de ketenmarge en houden we de producten betaalbaar voor de consument.

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



MVO-THEMA DIERENWELZIJN

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.2

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

Dierenwelzijn krijgt veel aandacht in de maatschappij en van de consument. Van Loon Group erkent het strategisch belang van dierenwelzijn voor het bedrijf en alle stakeholders. Van Loon Group heeft als ketenregisseur veel invloed op het dierenwelzijn in alle schakels van de keten.

Afbakening

Het betreft de ketenpartners uit de eigen keten van Van Loon Group en de producten die Van Loon Group inkoop onder gecertificeerde dierenwelzijnsprogramma's.

Ambitie

Van Loon Group heeft voor varkensvlees en rundvlees eigen ketens opgezet die voldoen aan de Beter Leven keurmerk certificering van de Dierenbescherming of SKAL certificering. Van Loon Group streeft er naar om zo veel mogelijk vlees uit gecertificeerde dierenwelzijnsprogramma's te betrekken. Dit past binnen het duurzaamheidsbeleid van Van Loon Group.

	2018	2019	2020	2021	2022
 Hoeveelheid verwerkt rundvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2013=100)	2.810	3.301	3.301	3.716	3.088
 Hoeveelheid verwerkt varkensvlees met 1/2/3-ster Beter Leven Keurmerk (index: 2012=100)	1.108	1.189	1.260	1.485	1.546

Aantal varkenshouders BLK 1-ster totaal	215
Aantal rundveehouders BLK 2-ster totaal	147
Aantal rundveehouders BLK 3-ster totaal	9



altijd beter

Activiteiten 2022

Eind 2022 hebben we de nieuw ontwikkelde webapplicatie VOB-online ingevoerd. Bij iedere rondgang door de dierenarts (1x per maand), voeradviseur (1x per 3 maanden) en Best Star Meat zelf (1x per jaar) worden de resultaten op het gebied van hygiëne, management, dierenwelzijn en diergezondheid ingevoerd. Op deze manieren zijn we binnen het programma Varken op z'n Best actief bezig met het onderdeel dierenwelzijn en proberen we ook constant bewustzijn te creëren bij ketenpartners.

In samenwerking met de dierenartsen is in 2022 een norm vastgesteld voor het % dieren met slachtafwijkingen. Voor bedrijven die onder de norm scoren voor het percentage gezonde dieren wordt standaard een plan van aanpak gemaakt door de dierenarts en besproken en opgevolgd in het Varkens Advies Team (VAT).

Als gevolg van alle inspanningen gericht op gezondheid, zijn de gemiddelde slachtafwijkingen in 2022 gedaald en het aantal gezonde dieren gestegen.

Vooruitblik 2023

De pilots op het gebied van ongecoupeerde staarten en vrijloopkraamhokken voor de zeug worden voortgezet in een project samen met de WUR, Dierenbescherming, Ministerie van LNV en een van onze Retail klanten. Dit project loopt van

2023 tot en met 2025. We sorteren hiermee voor op wetgeving voor 2030 en verder. Het doel is om een grote stap vooruit te zetten op het gebied van dierenwelzijn.

MVO-THEMA LOKALE HERKOMST

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG **12.2**

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

Een organisatie kan een positieve impact uitoefenen op de lokale gemeenschap door werkgelegenheid te bieden, bij te dragen aan de sociale infrastructuur en zoveel mogelijk lokaal in te kopen. Lokale herkomst van producten is ook steeds meer van belang bij de consument.

Afbakening

Alle goederen en diensten welke Van Loon Group verwerkt en gebruikt.

Ambitie

Van Loon Group werkt aan een korte keten van veehouder naar consument. Maar ook andere goederen en diensten kopen we zo dicht mogelijk bij huis. Daarnaast streeft Van Loon Group ernaar eventuele overlast van haar activiteiten voor de directe omgeving tot een minimum beperken.

		2020	2021	2022
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis NL	73,1 km	75,9 km	76,2 km
	Gemiddelde afstand varkensboer/slachthuis BE	105,5 km	98,2 km	83,7 km
	% varkensboeren <200km van slachthuis NL	100%	99,3%	97,5%
	% varkensboeren <200km van slachthuis BE	100%	100%	91,4%
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis NL	112,7 km	113,5 km	113,5 km
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis BE	104,1 km	104,2 km	103,2 km
	Gemiddelde afstand rundveehouder 2-ster/slachthuis FR	59,5 km	57,9 km	54,6 km
	% rundveehouders <200km van slachthuis NL	88%	89,3%	88,8%
	% rundveehouders <200km van slachthuis BE	100%	100%	100%
	% rundveehouders <200km van slachthuis FR	100%	100%	100%

Voor het meten van de afstand gebruiken we de routeplanner van Google Maps waarin de kortste weg wordt gekozen.



MVO-THEMA TRANSPARANTIE & PRODUCTINTEGRITEIT

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.8

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

Consumenten willen informatie over de herkomst van hun voedsel en hebben vaak weinig kennis hoe hun voedsel wordt geproduceerd. In het verleden hebben er misstanden plaatsgevonden in de vleessector over herkomst. Inzicht in sociale en ecologische issues in de keten kunnen consumenten overtuigen voor duurzame producten te kiezen.

Afbakening

Van Loon Group draagt bij aan een transparante communicatie met betrekking tot de herkomst van haar producten. Dit betreft de hele keten van boer tot bord.

Ambitie

Als ketenregisseur streven wij naar maximale transparantie in onze keten. Samen met leveranciers zorgen wij ervoor dat onze producten 100% traceerbaar zijn en dat de consumenten op een eenvoudige manier over deze informatie kunnen beschikken. Productintegriteit moet te allen tijde 100% correct zijn.

Activiteiten 2022

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

Eind 2022 is onze nieuwe tool VOB-Online ingevoerd waarmee we alle resultaten op het gebied van hygiëne, management, dierwelzijn en diergezondheid makkelijk kunnen verwerken. Dit draagt bij aan de transparantie binnen de keten.

Het doel was om in 2022 te starten met het invoeren van de blockchain voor onze varkenshouders waarmee we gegevens

op het gebied van genetica, voer, medicijngebruik, transport en slacht inzichtelijk maken. Dit heeft helaas vertraging opgelopen. We verwachten hier in 2023 verder mee te kunnen.

Vooruitblik 2023

Eind 2022 is Van Loon Group via de branchevereniging COV toegetreden tot de Coalitie Vitale Varkenshouderij (CoViVa). Een van de doelstellingen van CoViVa is om een keteninformatiesysteem te bouwen dat het kwaliteitssysteem Holland Varken borgt en dat informatie-uitwisseling op bedrijfsniveau mogelijk maakt (digitaal bedrijvenpaspoort). Van Loon Group is van plan in 2023 de eerste varkenshouders aan te sluiten op dit systeem.

13 Klimaatactie



Bijdrage aan SDG 13.3

MVO-THEMA DUURZAME SOJA EN PALM

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

Teelt van soja en palm(olie) gaat vaak gepaard met ontbossing en verlies van biodiversiteit. Aangezien soja en palm gebruikt worden in veevoer en hulpstoffen kan Van Loon Group bijdragen aan het tegengaan van ontbossing en verlies van biodiversiteit door hier in haar inkoop duurzame eisen aan te stellen.

Afbakening

Soja en palm(olie) in veevoer dat gebruikt wordt in onze eigen keten en als ingrediënt in onze ingekochte kruiden en hulpstoffen.



Ambitie

De soja en palm(olie) welke gebruikt wordt in het veevoer en als ingrediënt in onze producten zijn volledig duurzaam (RTRS/RSPO of gelijkwaardig).

Vanuit het Varken van Morgen is geborgd dat alleen duurzame (RTRS) soja in het veevoer wordt gebruikt. Daarnaast heeft Van Loon Group in haar inkoop eisen vastgelegd dat ook de

soja die gebruikt wordt in kruiden en hulpstoffen moet voldoen aan de RTRS criteria en voor palm(olie) aan de RSPO voorwaarden.

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

Afgelopen jaar zijn we samen met Agruniek Rijnvallei bij 12 varkensbedrijven gestart om het aandeel soja in het varkensvoer geleidelijk te vervangen door Processed Animal Protein (PAP). We bouwen het aandeel soja geleidelijk af waarbij we de resultaten op het varkensbedrijf nauwlettend in de gaten houden. Een van de varkenshouders voert al volledig sojavrij. Het vervangen van soja in het veevoer door dierlijke eiwitten draagt bij aan het verlagen van de CO₂ footprint en is bij uitstek een voorbeeld van circulair gebruik van grondstoffen.



“We vinden het belangrijk om bij te dragen aan milieu en natuur. Met deze voeraanpassing hebben we weer een stap vooruit gezet.”

Varkenshouders Pieter en Klaas voeren met dierlijk eiwit

Pieter Post en Klaas Mijnheer kregen vorig jaar juli als eerste varkenshouders, binnen de Varken op z'n Best keten, diervoer geleverd waarin dierlijk eiwit is verwerkt. Varkensbedrijf Buut'n Gewoon werkt nu zo'n halfjaar met het nieuwe voer en de resultaten zijn goed.

“We zijn een bedrijf dat werkt aan innovaties, we doen hier verschillende onderzoeken naar de genetica van onze varkens. Daarbij zetten we testen uit op het gebied van dierenwelzijn en duurzaamheid met als doel het ideale varken in de meest ideale (leef)omstandigheid.”

Koplopers binnen de varkenshouderijsector

“We zijn vanaf de start onderdeel van het ketenconcept Varken op z'n Best (VOB), voor die tijd leverden we ook al aan Best Star Meat. We hebben gekozen voor VOB omdat het een vooruitstrevend concept is waarbij ook oog is voor het verdienmodel van de varkenshouder. Daarbij zien wij Van Loon Group als een vooruitstrevend bedrijf waar we graag mee samenwerken.”

Toen de vraag kwam of Pieter en Klaas wilden overstappen naar voer met dierlijk eiwit, waren ze meteen enthousiast.

“We willen bij de koplopers horen, de meerwaarde uit alle innovaties halen. We doen alles om de dieren vooruit te laten gaan, ze beter te laten opgroeien en voer met dierlijk eiwit draagt hier aan bij. Daarnaast is het een duurzame

keuze omdat het een alternatief is voor soja. Sojavrij is de toekomst om ontbossing te voorkomen. Natuurlijk is het een voorwaarde dat de voerleverancier ook aan de vraag kan voldoen en onze voerleverancier kan het voer leveren.”

Voer met dierlijk eiwit, beter voor varkens, natuur en milieu

Het nieuwe voer bevat pluimvee-eiwitten van verwerkte bijproducten uit de vleessector. Deze bijproducten zijn afkomstig van dieren die goedgekeurd zijn voor menselijke consumptie. Het gebruiken van deze bijproducten draagt bij aan het sluiten van eiwit- en mineralenkringlopen.

“We vinden het belangrijk om bij te dragen aan milieu en natuur. Met deze voeraanpassing hebben we weer een stap vooruit gezet. We halen goede resultaten en willen dit dus zeker verder uitbouwen.” Een varken is van nature een omnivoor. Verwerkt dierlijk eiwit is een grondstof die een varken van nature nodig heeft in zijn menu om maximaal te presteren zonder stress. Dierlijk eiwit heeft een zeer gunstig aminozuurpatroon en is beter verteerbaar voor varkens dan



plantaardig eiwit. “Zeker bij jonge dieren zien we grote voordelen: biggen groeien harder en voelen zich prettiger waardoor ze rustiger zijn.”

Bedrijf en zorg voor varkens staan altijd voorop

Pieter en Klaas blijven doorontwikkelen. Zo hebben ze hun boerderij voorzien van eigen windmolens en zonnepanelen. En hebben ze de wens om een eigen accu te installeren zodat ze opgewekte energie kunnen opslaan. “Dit doen we om te laten zien dat we duurzaam werken en er zit een verdienmodel achter. Wij lopen voorop om nieuwe innovaties in te voeren maar het moet financieel wel opbrengen, het mag nooit ten koste gaan van ons bedrijf en de zorg voor onze varkens, dat staat altijd voorop.”



VARKENSBEDRIJF
— — — — —
BUUT'N GEWOON

Varkensbedrijf Buut'n Gewoon wordt geleid door Pieter Post en Klaas Mijnheer. Het gesloten bedrijf bestaat sinds 1986.

Facts & Figures:

- 350 zeugen
- 3400 vleesvarkens zonder aanvoer met eigen aanfok
- 3 medewerkers

Het gebruik van dierlijk voer levert aanzienlijk betere duurzaamheidsresultaten op

Voer	CO ₂ uitstoot	Aandeel circulaire grondstoffen	Toelichting
Plantaardig startvoer met verwerkt soja	1091 gram per kilo voer	11%	Startvoer is speciaal samengesteld voor biggen.
Startvoer met verwerkt dierlijk eiwit	697 gram per kilo voer	29%	
Plantaardig groeivoer met verwerkt soja	948 gram per kilo voer	21%	Groeivoer krijgen de varkens als ze in de middenfase van hun leven zitten.
Groeivoer met verwerkt dierlijk eiwit	639 gram per kilo voer	31%	
Plantaardig eindvoer met verwerkt soja	768 gram per kilo voer	29%	Eindvoer wordt ook wel afmestvoer genoemd, dit eten de varkens de laatste periode voor ze naar de slacht gaan.
Eindvoer met verwerkt dierlijk eiwit	603 gram per kilo	34%	



Welzijn en Veiligheid Medewerkers



Een gedreven en proactieve cultuur door elkaar te inspireren, te helpen en uit te dagen het iedere dag beter te doen. Dat is Van Loon Group. Onze medewerkers vormen het hart van ons familiebedrijf. Zij spannen zich dagelijks in om de beste producten te maken voor onze klanten in Retail, Foodservice en Industrie. "Iedere dag beter" vergt een enthousiaste portie inzet. Daarom blijven we investeren in onze mensen. In kennis, kunde, vakmanschap en duurzame inzetbaarheid. En in fijne, veilige en boeiende werkomgevingen waar mensen optimaal kunnen presteren.

AMBITIES

- We werken eraan om in de top 3 Beste Werkgevers te komen.
- 0 ongevallen met verzuim
- Ziekteverzuim <4%
- Goed opgeleide medewerkers
- Gezonde en tevreden medewerkers

04 Kwaliteits-
onderwijs

Bijdrage aan SDG 4.4

MVO-THEMA TRAINING & OPLEIDING VAN MEDEWERKERS

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

Trainen en opleiden van onze medewerkers is essentieel om te zorgen dat onze producten en processen aan de kwaliteitsnormen voldoen maar zeker ook voor de algemene ontwikkeling van onze medewerkers. Daarnaast werken bij Van Loon Group veel anderstaligen en onderlinge communicatie is belangrijk voor een goede samenwerking.



Afbakening

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

Ambitie

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

	2018	2019	2020	2021	2022
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat heeft behaald voor Campus	85	73	168	61	727
Aantal medewerkers die in het jaar een certificaat heeft behaald voor Nederlandse taallessen	51	128	61	9	53

Activiteiten 2022

Het afgelopen jaar is de Campus weer goed op stoom gekomen en is een enorme inhaalslag gemaakt met trainingen.. 727 medewerkers hebben een of meerdere certificaten behaald via de Van Loon Campus. In totaal zijn er 2453 certificaten behaald. Ook de Nederlandse taallessen zijn voortvarend opgepakt. 53 medewerkers hebben een of meerdere certificaten behaald.

In 2022 zijn we gestart met het online learning platform GoodHabit. Dit platform biedt een breed scala online trainingen aan variërend van het gebruik van Excel, toepassing van zakelijk Engels, tot scrum technieken en communicatie trainingen. Alle medewerkers binnen Van Loon Group hebben hiermee de mogelijkheid om op een laagdrempelige manier te blijven leren. Dit kan op initiatief van de medewerker zelf, maar ook op initiatief van een team of leidinggevende.

Vooruitblik 2023

In 2023 zal de focus liggen op het completeren van de skill-matrix voor alle locaties binnen de Van Loon Group en op het wegwerken van de trainingsachterstanden als gevolg van de Covid pandemie.

Het e-learning systeem Learn-It wordt uitgebreid met een planningstool die ervoor gaat zorgen dat medewerkers automatisch worden ingeschreven voor de verplichte trainingen welke bij zijn of haar functie horen.

Verder gaan we kijken hoe het aanvragen van opleidingen en trainingen toegankelijker kan worden gemaakt voor alle medewerkers waardoor dit belangrijke onderdeel van de strategie nog beter op de kaart zal komen.

MVO-THEMA DIVERSITEIT & GELIJKE KANSEN

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.5

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

In de vleessector werken traditioneel gezien grotendeels mannen. Medewerkers met dezelfde vaardigheden moeten echter dezelfde kansen krijgen, ongeacht hun leeftijd, geslacht, ras, nationaliteit of religie. Een diverse organisatie zorgt ook voor betere resultaten.

Afbakening

Het betreft medewerkers op alle afdelingen en op alle niveaus binnen de organisatie.

Ambitie

Bij Van Loon Group doen we er alles aan om een werkomgeving met gelijke kansen te realiseren, waar werving en

ontwikkeling zijn gebaseerd op de competenties (kennis, vaardigheden, houding), ervaring, resultaten en potentieel van elk individu. We staan op geen enkele wijze discriminatie toe. Of het nu gaat om discriminatie van een persoon of een groep personen gediscrimineerd wordt op basis van hun leeftijd, geslacht, ras, nationaliteit of religie, afkomst, etniciteit, seksuele oriëntatie of anderszins. Binnen ons bedrijf is hiervoor geen plaats.

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



	2018	2019	2020	2021	2022
% man heel Van Loon Group	60%	60%	58%	60%	60%
% vrouw heel Van Loon Group	40%	40%	42%	40%	40%
% man kantoor		51%	55%	57%	60%
% vrouw kantoor		49%	45%	43%	40%
% man productie		62%	61%	60%	61%
% vrouw productie		38%	39%	40%	39%
Gemiddelde leeftijd man	41,0	42,5	42,4	43,0	44,2
Gemiddelde leeftijd vrouw	38,0	39,6	38,3	39,0	40,0

Binnen Van Loon Group wordt geen onderscheid gemaakt tussen mannen en vrouwen. Alle vacatures worden opengesteld voor zowel mannen als vrouwen. Bij werving en selectie van nieuwe medewerkers kijken we naar de meest geschikte kandidaat maar streven bij de samenstelling van een team altijd naar een zo goed mogelijke verhouding tussen man en vrouw.

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

MVO-THEMA CONTINUÏTEIT EN BAANZEKERHEID

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

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

Een duurzame relatie tussen werkgever en werknemer en het perspectief op continuïteit van werk geeft medewerkers vertrouwen en zekerheid.

Afbakening

Een duurzaam geleid en financieel gezond bedrijf zorgt voor continuïteit van werkgelegenheid. Van Loon Group kan door middel van arbeidsvoorwaarden een bepaalde mate van zekerheid bieden aan haar medewerkers.

Ambitie

De strategie van Van Loon Group is gericht op een duurzame, winstgevende groei van de organisatie. Door hier samen met onze medewerkers invulling aan te geven kunnen wij ook zorgen voor continuïteit van de onderneming.



	2018	2019	2020	2021	2022
Gemiddeld aantal medewerkers in fte's inclusief flexwerkers	1.912	1.843	2.088	2.527	2.479
Totaal aantal medewerkers in dienst per einde jaar	991	1.023	1.144	1.531	1.449
Gemiddeld aantal medewerkers op inhuurbasis	974	873	1.013	1.097	1.104
% van het aantal medewerkers wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	99,6%	99,7%	99,7%
% van het aantal medewerkers op inhuurbasis wat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100%	100%	100%	100%	100%
Aantal eigen medewerkers met vast contract			1.028	1.357	1.313
Aantal eigen medewerkers met tijdelijk contract			116	174	136
Aantal medewerkers met fulltime contract (38> uur)			885	1.242	1.143
Aantal medewerkers met parttime contract (<38 uur)			259	289	306

2022 (13): Van Loon Group, Best Star Meat, Verhey Vlees, Verhey Vlees Excellent, Van Loon Son, Van Loon Eersel, Van Loon Almere, Meat Friends Best, Meat Friends Noord, Brandenburg Culinair, Promessa, Bonfait, Enkco

Alle bedrijven van de Van Loon Group volgen de cao welke op het betreffende bedrijf van toepassing is. Een klein deel van het stafpersoneel valt niet onder een cao.

De cao's worden ook toegepast op alle ingehuurde flex-medewerkers. De noodzaak voor operationele flexibiliteit en de beschikbaarheid van vaste medewerkers zorgen voor een relatief groot aantal flex-werkers. Deze zijn overwegend werkzaam in de productie en logistiek.

MVO-THEMA WELZIJN MEDEWERKERS

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

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

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

Afbakening

Het gaat hierbij om zowel de vaste medewerkers als medewerkers met een tijdelijk contract bij Van Loon Group.

Ambitie

We streven naar een maximale medewerkerstevredenheid.

Onderwerp	Doelstellingen 2024
Medewerkerstevredenheid ten opzichte van referentiebedrijven uit de industrie, gemeten op het vlak van Bevlogenheid, Werkgeverschap, Teamleiderschap, Organisatierichting, Veranderingsmanagement, Werkmogelijkheden en Sociale Veiligheid.	In de top 3 voor minimaal 3 van de 7 onderwerpen

Resultaten	2021	2022
Respons	72,2%	71,7%
Bevlogenheid	6,9	6,7
Werkgeverschap	6,0	5,8
Teamleiderschap	6,7	6,8
Organisatierichting	7,2	7,0
Veranderingsmanagement	6,2	6,1
Werkmogelijkheden		6,1
Sociale Veiligheid	7,2	7,2

2022 (13): Van Loon Group, Best Star Meat, Van Loon Son, Van Loon Eersel, Van Loon Almere, Meat Friends Best, Meat Friends Noord, Brandenburg Culinaire, Verhey Vlees, Verhey Vlees Excellent, Promessa, Bonfait, Enkco

Overige cijfers	2018	2019	2020	2021	2022
# gevallen van discriminatie	0	0	0	0	0
# gevallen van seksuele intimidatie	0	0	0	0	0
Werktijd verloren door staking of onenigheid (dagen)	0	0	0	0	0



In 2022 heeft Effectory voor de derde keer het jaarlijkse medewerkers tevredenheidsonderzoek (MTO) uitgevoerd. De respons van de medewerkers was goed. Alle bedrijven van Van Loon Group namen deel aan het onderzoek. In de scores zijn er flinke verschillen tussen de locaties. Helaas zien we nog onvoldoende resultaat van de ingezette acties. De belangrijkste aandachtspunten uit het MTO van 2022 waren waardering voor medewerkers, samenwerking tussen teams en communicatie vanuit het management. De belangrijkste punten waar onze medewerkers trots op zijn, is hun eigen team en de samenwerking binnen dit team, de eigen leidinggevende en de arbeidsomstandigheden. Het senior management en alle lokale teams hebben acties opgenomen in hun jaarplannen om zo met elkaar te werken aan de verbeterpunten en de trojspunten te versterken.

In 2023 gaan we de inzet van het medewerkers tevredenheidsonderzoek op een andere manier vormgeven. We gaan inzetten op zogenaamde pulse metingen. Hierdoor is het mogelijk om over een korte periode medewerkers te bevragen over een specifiek thema waar op dat moment aan gewerkt is. Op die manier kunnen we beter meten of we de juiste verbeteringen aan het doorvoeren zijn en kunnen we sneller bijsturen. Ons uiteindelijke doel is het hebben van bevlogen medewerkers.

In 2021 bestond Van Loon Group 50 jaar. Vanwege corona konden we deze bijzondere mijlpaal pas in september 2022 groots met elkaar vieren. We hebben met elkaar genoten van een fantastisch feest voor alle collega's, hun partners en een aantal relaties. Meer dan 15 topartiesten hebben er voor ons een onvergetelijke avond van gemaakt. Traditiegetrouw werden alle jubilarissen in het zonnetje gezet op het podium en toegesproken door Erik en Roland van Loon.

Rebekka van Asperen, preventiemedewerker bij Promessa in Deventer

Veilig werken staat voorop binnen Van Loon Group

De gezondheid en veiligheid van onze medewerkers is van het grootste belang. Gezonde en betrokken medewerkers verzuimen minder vaak. Ze zijn productiever en gelukkiger in hun werk.

Om stappen te zetten op het gebied van Veiligheid is er bij iedere productielocatie een preventiemedewerker aangesteld. De preventiemedewerker zorgt samen met de locatiemanager, afdelingsmanagers en teamleiders dat veilig werken bovenaan staat. Rebekka van Asperen is preventiemedewerker bij Promessa in Deventer.

80 verbeterpunten oplossen

“Begin 2022 ben ik aangesteld als preventiemedewerker voor Promessa. Ik was al opgeleid tot preventiemedewerker, bij mijn vorige werkgever had ik een rol als QESH-coördinator. Deze ervaring in combinatie met mijn eerdere functies als teamleider en productiemanagers in food, komen nu goed van pas in mijn huidige rol.” Eind 2022 is er voor Promessa een nieuwe RI&E uitgevoerd waarvan begin 2023 de rapportage is ontvangen. “Dit is voor ons een mijlpaal, want de laatste RI&E dateerde uit 2018 zonder actieplan. Uit deze RI&E kwamen 80 verbeterpunten naar voren. Wij hebben die in het ARBO-Team onderverdeeld naar onze afdelingsmanagers. Samen volgen we elk punt op en elk punt wordt afgemeld zodra het issue is opgelost. Het is een stuk professioneler voor ons, alles is voorzien in een digitale omgeving waar we online alles bijhouden. Ook krijgen we automatisch een seintje als er wettelijk iets verandert, zodat we dit direct kunnen opvolgen.”

Veel praten en bewust maken

Het werk van een preventiemedewerker bestaat vooral uit

praten met leidinggevenden en medewerkers en data verwerken. “Ik werk aan allerlei veiligheidspunten die naar voren zijn gekomen uit meldingen van medewerkers over onveilige situaties. Ik zorg dat de punten bij de juiste persoon worden belegd en dat de maatregelen die genomen moeten worden ook echt genomen worden. Ik doe het niet zelf maar zie erop toe dat het gebeurt en controleer achteraf of de maatregel afdoende is geweest.”

Samen veilig

“We zijn dus echt als team bezig om veiligheid te verbeteren, samen cases aan te pakken. Een voorbeeld: Een medewerker struikelt op de werkvloer. Dit doen we niet af met dat de medewerker niet goed uitkeek. We gaan dan juist even in gesprek met deze medewerker en vragen door. Waarom keek je niet goed uit, wat zit erachter? Zo pakken we de oorzaak aan en voorkomen we dat zo'n (klein) ongeluk in de toekomst nog gebeurt. Het is dus veel praten en mensen bewust maken, documenteren, actiepunten opvolgen en controleren en mensen aanspreken als het niet gedaan is.”

Voorop lopen

Rebekka is trots op wat het team tot nu toe heeft bereikt bij Promessa. “We kwamen van ver, maar zijn goed op weg. We beginnen zelfs een voorbeeld te worden voor de andere bedrijven”, vertelt ze lachend. Ik bedoel dan qua KPI's en het melden van onveilige situaties. Ons doel is om 250 onveilige



“We kwamen van ver, maar zijn goed op weg. We beginnen zelfs een voorbeeld te worden voor de andere bedrijven”

situaties op jaarbasis te melden en op te lossen. Dit gaat ervoor zorgen dat er ongevallen voorkomen worden. We hebben inmiddels een omslag bereikt in de cultuur. We kunnen nu met recht zeggen dat we een echte veiligheidscultuur ontwikkelen.”

Toolbox Veiligheid

Hoe zich dit uit? “We lopen wekelijks veiligheidsrondes samen met de ESH-coördinator vanuit de groep, tweewekelijks met

onze teamleiders en dagelijks met de productiemangers. In elk operationeel overleg is Veiligheid het eerste punt dat wordt besproken. Denk aan de dagstart, tussentijds dagoverleg, teamleidersoverleg. Ook besteden we veel aandacht aan het opleiden van mensen met de Toolbox Veiligheid. Een basistraining Veiligheid wordt aangeboden via de Van Loon Campus, bijna alle medewerkers van Promessa hebben deze gevolgd. In het verlengde hiervan ben ik samen met Sander Verhoef (locatiemanager) en Tjeerd de Boer (Hoofd BHV) de BHV organisatie op poten aan het zetten. We willen meer trainingen, die interactiever en vooral leuker zijn in plaats van die ene jaarlijkse trainingsdag. We hebben nu 9 nieuwe aanmeldingen van collega's die BHV'er willen worden. Een supermooi aantal natuurlijk. Ons doel is dat medewerkers ook hier jaarrond mee bezig zijn, net als met Veilig werken.

MVO-THEMA GEZONDHEID & VEILIGHEID VAN MEDEWERKERS

08 Eerlijk werk en economische groei



Bijdrage aan SDG 8.8

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

Onze medewerkers vormen het hart van ons bedrijf. De gezondheid en veiligheid van onze medewerkers is van het grootste belang. Gezonde en betrokken medewerkers verzuimen minder vaak. Ze zijn productiever en gelukkiger in hun werk.

Afbakening

Het gaat hierbij in eerste instantie om de gezondheid en veiligheid van alle medewerkers van Van Loon Group, zowel eigen medewerkers als flexmedewerkers. Daarnaast geldt dit ook voor medewerkers van externe bedrijven die op onze locaties actief zijn.

Ambitie

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

bedrijf en stelt middelen beschikbaar om aan de gestelde eisen te voldoen. Het melden van afwijkingen en gevaarlijke situaties door medewerkers wordt actief gestimuleerd. Medewerkers moeten zich vrij voelen om afwijkingen te melden en er van uit kunnen gaan dat hier op een passende en integere manier mee om wordt gegaan door het bedrijf.

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

Van Loon Group zorgt voor veilige en gezonde werkomstandigheden zodat de kans op ongevallen wordt geminimaliseerd.



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

Resultaten	2018	2019	2020	2021	2022
Aantal ongevallen met verzuim	34	30	52	67	42
Lost Workday Case	1,98	1,68	2,50	2,78	1,72
Ziekteverzuim	5,4%	5,3%	5,8%	6,1%	8,9%

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

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

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

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

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

2022 (12): Son, Best, Eersel, Oudewater, Roosendaal, Beilen, Almere, Nuth (2x), Deventer, Denekamp.

Activiteiten 2022

Eind 2022 is de strategie van Van Loon Group herijkt. Een onderdeel van deze strategie is het SQPDC-model (Safety, Quality, People, Delivery, Costs). Hiermee wordt heel nadrukkelijk veiligheid op 1 gezet.

In 2022 is het ESH-handboek (voor veiligheid) afgerond en is de roadmap voor de uitrol hiervan op alle locaties gemaakt. Dit sluit naadloos aan op de nieuwe strategie. Om dit te realiseren is er vanuit de groep extra budget vrijgemaakt voor mensen en middelen. De ESH rapportage is aangepast en wordt wekelijks en maandelijks met alle medewerkers van Van Loon Group gedeeld.

Om het veiligheidsbewustzijn te verhogen, is er een app-groep opgericht waar alle managers en alle directieleden van alle locaties lid van zijn. In deze appgroep worden alle (bijna) ongevallen gemeld van alle locaties.

In 2022 is voor ruim 350.000 euro geïnvesteerd om potentiële veiligheidsrisico's te minimaliseren en werkomstandigheden te verbeteren. Zo zijn er bij Bonfait en bij Best Star Meat schaarlifts en backsavers geplaatst om fysieke belasting van de medewerkers te beperken. Bij Meat Friends in Best is een toolliftsysteem en een formaatwisselsysteem geplaatst met hetzelfde doel.

Bij Verhey Vlees in Nuth zijn de kantoren gemoderniseerd zodat de medewerkers een betere werkplek hebben en is bij Best Star Meat de afzuiging in de krattenwasserij vervangen.

Bij Meat Friends in Best is de brandmeldinstallatie uitgebreid en opnieuw gecertificeerd en zijn aanpassingen gedaan aan vluchtwegen en branddeuren zodat alle medewerkers veilig het pand kunnen verlaten ingeval van een calamiteit.

Vooruitblik 2023

De focus voor 2023 zal liggen op de implementatie van het nieuwe veiligheidsbeleid en het vergroten van het veiligheidsbewustzijn op de vloer.

Daarnaast doen we onderzoek naar het instellen van een app om het melden en registreren van gevaarlijke situaties en bijna-ongevallen eenvoudiger te maken.

De KPI's voor ongevallen zijn eind 2022 aangepast. Vanaf januari 2023 worden deze KPI's voor alle locaties wekelijks en maandelijks gerapporteerd.

MVO-THEMA INTEGRITEIT

12 Verantwoorde consumptie en productie



Bijdrage aan SDG 12.6

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

Een niet-integere organisatie is een afbreukrisico voor het imago van het bedrijf en de branche. Een integere organisatie respecteert wetgeving, mensen- en arbeidsrechten, minimaliseert sociale en milieurisico's en heeft een integer bestuur.

Afbakening

Van Loon Group zorgt intern voor een integere organisatie-structuur en biedt mogelijkheden aan stakeholders om klachten hierover te plaatsen. Ook gebruiken wij onze invloed als ketenregisseur om te zorgen dat onze ketenpartners integer opereren.

Ambitie

Van Loon Group streeft ernaar dat haar acties en medewerkers van onbesproken gedrag zijn.

Van Loon Group vindt integriteit en transparantie zeer belangrijk. Zowel van onze medewerkers als ook van onze producten. Om dit zo onafhankelijk mogelijk te bewaken heeft Van Loon Group een interne én een externe klokkenluiders-regeling. Medewerkers kunnen hier terecht als zij mogelijke misstanden en/of onregelmatigheden aantreffen op het gebied van naleven van wet- en regelgeving, voedselveiligheid of productclaims.

Er spelen veel maatschappelijke en politieke thema's omtrent dierenwelzijn, fraude, klimaatverandering en sociale misstanden. De vleessector ligt hierbij onder een vergrootglas. Van Loon Group is zich hier van bewust en laat zien dat zij voor integriteit staat.

Activiteiten 2022

Op alle locaties zijn interne audits op productintegriteit ingevoerd. Er is aanvullend op de basistraining, een training ontwikkeld voor productintegriteit. Tevens is de rol van productintegriteitsfunctionaris vastgelegd in een formele rolbeschrijving.

Er is een nulmeting gedaan omtrent voedselveiligheids- en integriteitscultuur binnen Van Loon Group.

Leveranciers van Van Loon Almere hebben een nieuwe Code of Conduct voor businesspartners moeten ondertekenen. In de inkoopvoorwaarden is opgenomen dat iedere nieuwe leverancier hier ook aan moet voldoen voordat ze kunnen leveren aan Van Loon Group.

Locatie Almere is in 2022 gecertificeerd voor Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA). SMETA richt zich op arbeids-

normen, gezondheid en veiligheid, en hanteert de richtlijnen van de United Nations Guiding Principles (UNGP) voor het bedrijfsleven en de mensenrechten en de Britse Modern Day Slavery Act 2015.

Vooruitblik 2023

De enquête omtrent voedselveiligheids- en integriteitscultuur binnen het bedrijf zal in 2023 herhaald worden om de vooruitgang te meten.

Alle bestaande en nieuwe leveranciers zullen de Code of Conduct voor businesspartners tekenen.

In 2023 zal certificering voor Varken van Morgen vervallen. Deelname aan IFS-PIA (Product Integrity Audit) handhaven we voor de retailbedrijven.



BIJLAGE Betrokkenheid stakeholders

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Klanten <ul style="list-style-type: none"> • Retail • Foodservice • Industrie • B2B 	Directe gesprekken met klant Inkoopproces/voorwaarden Productspecificatie Sector overleg (convenant)	Voedselveiligheid Gezondheid (vet/zout/suiker/allergenen/antibiotica) Dierenwelzijn (beter leven) Transparantie in de keten Sociale risicobeheersing in de keten (kinderarbeid, arbeidsomstandigheden, veiligheid) Derving en voedselverspilling Energieverbruik proces en gebouw Duurzame soja en palm Verpakking (reductie plastic en FSC-papier) Kleur- en smaakstoffen (E-nummers) Klimaat en CO ₂ footprint
Consumenten	Via klanten (Retail en Foodservice) Via website en social media Informatiesessies met personeel	Voedselveiligheid Transparantie Gezondheid Voedselverspilling Dierenwelzijn Klimaat en CO ₂ footprint Lokale producten
Medewerkers	Van Loon Group Interne Code of conduct Medewerkershandboek en introductiefilm Van Loon Group Campus Functioneringsgesprek	Loopbaanontwikkeling/opleiding medewerkers Veilig werken en gezondheid Baanzekerheid en continuïteit (verhouding flex/vast) Integere bedrijfsvoering Welzijn (duurzame inzetbaarheid, identiteit & saamhorigheid)
Veehouders	Gesprekken en bedrijfsbezoeken Diverse bijeenkomsten voor varkens- en rundveehouders Nieuwsbrief	Continuïteit/afnamegarantie Valorisatie van (duurzaam) product/eerlijke prijs voor boer
Slachterij	Directe gesprekken met slachterijen Inzet van de Welzijns Officer	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Continuïteit
Overige leveranciers (facilitair)	Directe gesprekken met leveranciers	Continuïteit Verpakkingen Energieverbruik Emissies

Stakeholder	Hoe vindt dialoog plaats?	Belangrijke duurzaamheidsthema's
Financiële aandeelhouders	Regelmatig overleg	Continuïteit Integere bedrijfsvoering Welzijn medewerkers Dierenwelzijn Klimaat en CO ₂ footprint
Certificerende instanties	Auditbezoeken	Voedselveiligheid Dierenwelzijn Veilig werken en gezondheid
Brancheorganisatie <ul style="list-style-type: none"> • KNS • FNLI • VNV • AKSV • COV 	Overleg binnen de brancheorganisatie	Energieverbruik proces en gebouw Verpakkingen Derving en voedselverspilling Transparantie in de keten Klimaat en CO ₂ footprint Duurzame soja en palm
NGO's <ul style="list-style-type: none"> • Dierenbescherming • Natuur & Milieu • Wakker Dier • Varkens in nood • GAIA • Consumentenbond 	Van Loon Group neemt deel aan de Raad van Advies van Beter Leven keurmerk Van Loon Group organiseert klankbordgroepen onder veehouders voor de Dierenbescherming	Dierenwelzijn Biodiversiteit Transparantie van de keten Valorisatie van (duurzaam) product/ eerlijke prijs voor boer
Wetenschappelijke instituten <ul style="list-style-type: none"> • WUR/HAS Green Academy • VIC 	Gezamenlijke project monitoren en reduceren van de CO ₂ footprint van de varkensketen	Klimaat en CO ₂ footprint Afvalwaterzuivering
Overheid	Via milieudienst (wetgeving)	Afvalwater Emissies Energieverbruik (EED) Lokale omgeving
Media	Persberichten	Misstanden in de sector
Lokale omgeving	Ondernemersverenigingen	Emissies (geur/geluid) Lokale betrokkenheid
Concurrenten	Via brancheorganisaties	Alle genoemde thema's zijn ook relevant voor de concurrenten





BIJLAGE Selectie van GRI-indicatoren

Op basis van de materiele duurzaamheidsthema's is een selectie gemaakt van GRI-indicatoren die gerapporteerd worden. Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie.

MVO-pijler	Van Loon Group thema	Relevante GRI-indicatoren	Pagina
Consument en Gezondheid	Voedselveiligheid	GRI 416-FP5 Aandeel van productielocaties dat gecertificeerd is volgens internationale veiligheidstandaard	24 en 25
	Biologisch vlees	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	26
	Zout, suiker & vetgehalte	GRI 416-FP6 Aandeel van volume dat een verlaagd gehalte aan vet, zout en suiker heeft	26 en 27
	Antibioticagebruik	GRI 416-1 Beoordeling van gezondheid & veiligheid impact van producten	28 en 29
	Derving en voedselverspilling	GRI 306-3 Verspilling (grondstof, volume en locatie)	30
	Eiwittransitie	Geen specifieke GRI-indicator	31
Duurzaam Produceren	Water	GRI 303-3 Waterverbruik	35
		GRI 306-1 Kwaliteit en bestemming van afvoerwater	35
	Afval	GRI 306-2 Afval	36
	Duurzame energieopwekking & energie efficiency	GRI 302-3 Energie intensiteit	36 en 37
	Verpakkingsmateriaal	GRI 301-1 Hoeveelheid materiaal per type	39
	Broeikasgasemissies	GRI 305-1 Directe emissies	40 en 41
		GRI 305-2 Indirecte emissies van ingekochte energie	40 en 41
	GRI 305-4 Intensiteit emissies	40 en 41	
Ketenregie en Dierenwelzijn	Valorisatie van duurzaam product	GRI 203-2 Indirecte economische impact	45
	Dierenwelzijn	GRI FP9 Aantal dieren met dierenwelzijn initiatief	46
	Lokale herkomst	GRI 204-1 Aandeel inkoop bij lokale leveranciers	47
	Transparantie & productintegriteit	GRI 417-1 Eisen omtrent productinformatie en etikettering	48
	Duurzame soja en palm	GRI 204-FP1 Aandeel soja/palm volgens internationale standaard duurzaam gesourced	49
Welzijn en Veiligheid medewerkers	Training en opleiding van medewerkers	GRI 404-2 Programma voor medewerker ontwikkeling	53
	Diversiteit en gelijke kansen	GRI 405-1 Diversiteit onder personeel en management (geslacht, leeftijdsgroep per medewerkersgroep)	54
	Continuïteit en baanzekerheid	GRI 201-1 Directe economische gegenereerde waarde	55
	Welzijn medewerkers	GRI 401-1 Aantal nieuwe medewerkers	56
		GRI 406-1 Non-discriminatie: Aantal incidenten/klachten	56
		GRI 402-FP3 Werktijd verloren door staking of onenigheid	56
	Gezondheid en veiligheid van medewerkers	GRI 403-10 Werk gerelateerd verzuim	60
		GRI 403-9 Werk gerelateerde ongelukken	61
Integriteit	GRI 205-2 Communicatie over anti-corruptie beleid	62	

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

GRI-thema	GRI#	GRI-indicatoren	Pagina/toelichting
Algemeen	102-1	Naam van de organisatie	8
	102-2	Activiteiten, merken, producten en diensten	8 t/m 13
	102-3	Locatie van het hoofdkantoor	11
	102-4	Landen waar de organisatie actief is	10 en 11
	102-5	Eigendom en rechtsvorm	Van Loon Group is een Besloten Vennootschap in privaat eigendom.
	102-6	Afzetmarkten	11 t/m 13
	102-7	Omvang van de organisatie	10, 11 en 55
	102-8	Informatie over werknemers en ander personeel	52 t/m 63
	102-9	Keten	12 en 13
	102-10	Belangrijke veranderingen binnen de organisatie en keten	6 en 7
	102-11	Voorzorgsprincipes of aanpak	14
	102-12	Externe initiatieven	64 en 65
	102-13	Lidmaatschap van verenigingen en belangenorganisaties	64 en 65
	102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde	4
	102-15	Beschrijving van belangrijke gevolgen, risico's en mogelijkheden	18 en 19
	102-16	Waarden, principes, standaarden en gedragsnormen	8 en 9
	102-17	Mechanismes voor advies en zorgen omtrent ethiek	Van Loon Group heeft een klokkenluidersregeling en een Code of Conduct. Deze worden beide actief onder de aandacht gebracht bij de medewerkers. De kwaliteitdienst houdt toezicht op naleving van de productintegriteitsregels.
	102-18	Bestuursstructuur	Het bestuur van de Van Loon Group bestaat naast de uitvoerende bestuursleden (zie p.5) uit drie niet-uitvoerende bestuursleden en de bestuursvoorzitter.
	102-40	Lijst van stakeholdergroepen	14
	102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	55
	102-42	Identificeren en selecteren stakeholders	14, 64 en 65
	102-43	Aanpak met betrekking tot betrokkenheid van stakeholders	14, 64 en 65
	102-44	Belangrijkste onderwerpen voor stakeholders	18 en 19
	102-45	Entiteiten die opgenomen zijn in de geconsolideerde jaarrekening	10 en 11
	102-46	Bepalen inhoud rapport en afbakening onderwerpen	Dit rapport is opgesteld conform de GRI Standards Core-optie. De inhoud van dit rapport wordt bepaald door de meeste aandacht te geven aan de materiële MVO-thema's.
	102-47	Lijst van materiële thema's	18 en 19
	102-48	Herformulering van informatie	n.v.t.
	102-49	Veranderingen in rapportage	Van Loon Group rapporteert al sinds 2011 haar duurzaamheidsprestaties in het MVO-verslag. Het huidige MVO-verslag voldoet aan de GRI-richtlijn voor duurzaamheidsverslaglegging.
	102-50	Rapportageperiode	Vanaf 2011
	102-51	Datum van het meest recente rapport	2023
	102-52	Rapportagecyclus	jaarlijks
102-53	Contactpunt voor vragen over het rapport en de inhoud ervan	Roland van Loon: rvanloon@vanloongroup.com Lindsay Kemps: lkemps@vanloongroup.com	
102-54	GRI-toepassingsniveau	Dit MVO-verslag is opgesteld in overeenstemming met de GRI-standaard: core optie	
102-55	GRI-inhoudsopgave	Deze tabel pagina 68 en 69	
102-56	Beleid met betrekking tot assurance	Dit MVO-verslag is intern gereviewed. Het verslag is niet gevalideerd door een externe partij.	
Management aanpak	103-1	Uitleg van het materiële thema en de afbakening ervan	18 en 19, 23 t/m 63
	103-2	Managementaanpak	8 en 9
	103-3	Evaluatie van de management aanpak	Alle Van Loon Group bedrijven rapporteren periodiek aan het bestuur. Het MVO beleid is een structureel verankerd in de operatie. Zowel operationele KPI's als MVO KPI's worden periodiek geëvalueerd en er wordt waar nodig bijgestuurd.





VanLoonGroup

Good source. Great food.

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

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

vanloongroup.com

