



 ***Continu streven
naar verbetering***



Inhoud

4

Voorwoord, highlights en pijlers Van Loon Group

Wat hebben we in 2016 bereikt en op welke pijlers is ons MVO-beleid gestoeld



10

Consument en Gezondheid

Voedselveiligheid en kwaliteit staan bij Van Loon Group hoog op de agenda



18

Ketenregie en Dierenwelzijn

Als ketenregisseur kunnen we samen met alle ketenpartners echt stappen maken

24

Van Loon Group

Het DNA van ons bedrijf en de Van Loon Group bedrijven nader belicht

28



Welzijn en Veiligheid medewerkers

Het belangrijkste kapitaal van ons bedrijf

34



Duurzaam produceren

Continu werken aan het verkleinen van de CO₂ footprint

42

Verantwoording rapportage en GRI tabel



Outstanding!

MVO MISSIE VAN LOON GROUP

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

De bouw van de nieuwe, uiterst duurzame productielocatie van Van Loon Vlees op industrieterrein Ekkersrijt in Son. Dat was toch wel het major event voor Van Loon Group in 2016. Een zeer toegewijd team van zowel eigen als externe medewerkers heeft hier de schouders onder gezet. En het resultaat mag er zijn.

Persoonlijk ben ik het meest trots op het feit dat we dit jaar het BREEAM duurzaamheidcertificaat 'Outstanding' behaald hebben voor het ontwerp van ons nieuwe gebouw in Son. Het hoogst haalbare. Bij oplevering in 2017 beschikken we hiermee over de meest duurzame productielocatie van Europa. Maar ook op ander MVO-gebied hebben we weer stappen gemaakt dit jaar. Zo is al ons verse varkensvlees vanaf 1 januari 2016 'Varken van Morgen' gecertificeerd en hebben we de pilot met de HyCare stallen uitgebreid. Het doel: toewerken naar antibioticavrij varkensvlees. In 2016 zijn we ook gestart met het aanbieden van de opleidingen en trainingen van de Van Loon Campus aan de medewerkers van Meat Friends.



Uniforme rapportage

Dit is het eerste MVO-verslag van Van Loon Group, waarin alle Van Loon Group bedrijven op uniforme wijze hun duurzaamheidscores maten en rapporteerden. Een goed moment dus om ook voor een nieuwe 'look & feel' voor het verslag te kiezen.

Om de cijferreportages in dit verslag nog eenduidiger en helderder te kunnen communiceren, hebben we voor vier pijlers gekozen (in plaats van vijf in eerdere verslagen): Consument en Gezondheid, Ketenregie en Dierenwelzijn, Welzijn en Veiligheid medewerkers en Duurzaam produceren.

Ik kijk met veel vertrouwen naar de toekomst. Ik zie dat we vorderingen maken en blijven maken op alle vier de pijlers. Duurzaamheidsbeleid is inmiddels echt ingebed in onze organisatie. Op alle niveaus en bij alle Van Loon Group bedrijven.

Roland van Loon

Technisch Directeur Van Loon Group



Highlights 2016

Consument en Gezondheid

- Resultaat pilot HyCare stallen bij vier van onze boeren: maar liefst 95% minder antibioticagebruik

-95%



- We hebben het nitrietgehalte in veel van onze producten significant kunnen verlagen. Ook hebben we dit jaar veel producten 'Clean label' kunnen maken: geen overprocessing en zo min mogelijk kunstmatige ingrediënten.



Ketenregie en Dierenwelzijn

- Vanaf 2016 alleen nog maar 'Varken van Morgen' gecertificeerd vers varkensvlees.

100%

- We organiseren twee tot vier keer per jaar een bijeenkomst met onze veehouders voor kennisdeling, verbetertrajecten en optimale ketensamenwerking.



- Bij één van de stallen vallend onder de pilot is gebleken dat daar het couperen van staarten niet meer nodig is omdat de dieren weinig tot geen stress meer ervaren.



Welzijn en Veiligheid medewerkers

- De Van Loon Campus hebben we dit jaar ook opengesteld voor medewerkers van Meat Friends.



- 169 medewerkers hebben inmiddels een training of opleiding gevolgd bij de Van Loon Campus

169



- Brandenburg Culinaire en Meat Friends (vestiging Roosendaal) zijn voorzien van nieuwe brandmeldinstallaties.



Duurzaam produceren

- De nieuwe productielocatie van Van Loon Group in Son heeft het BREEAM duurzaamheidcertificaat 'Outstanding' behaald voor het ontwerp van het gebouw!



- LED-verlichting in alle kantoren van Meat Friends Roosendaal.



- Vrijwel alle polypropyleen verpakkingen zijn in 2016 vervangen door gerecyclede RPET verpakkingen (gerecycled plastic afkomstig van PET-flessen).



- Introductie bedrijfsfietsen voor vervoer tussen de locaties van Van Loon Group in Best.



De bouw van de nieuwe locatie van Van Loon Group in Son



De pijlers van Van Loon Group



Consument en Gezondheid

Steeds meer mensen in Nederland en daarbuiten kiezen bewust voor een gezonde levensstijl. Meer bewegen, niet roken en gezond eten maken daar onderdeel van uit. Als vleesverwerkend bedrijf spelen wij een belangrijke rol in het borgen van voedselveiligheid. Daar moeten consumenten en klanten blind op kunnen vertrouwen. Daarnaast kijken we ook voortdurend hoe we onze producten gezonder kunnen maken. Denk daarbij aan minder allergenen, vet, nitriet en natrium in producten maar ook aan het terugdringen van het antibioticagebruik door onze rundvee- en varkenshouders.



Ketenregie en Dierenwelzijn

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



Welzijn en Veiligheid medewerkers

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



Duurzaam produceren

Van zonnepanelen op het dak tot het stimuleren van 'duurzaam gedrag' bij medewerkers. En van warmteterugwinning tot het terugdringen van de vervuilingsgraad van het procesafvalwater. Duurzaam produceren kent een breed palet aan maatregelen die een bedrijf kan nemen. Dat is bij Van Loon Group niet anders. Wij doen er alles aan om onze footprint te verkleinen zonder daarmee de continuïteit van onze organisatie in gevaar te brengen. De bouw van onze nieuwe, uiterst duurzame productielocatie in Son dit jaar is daar een treffend voorbeeld van.

*“Veilig, gezond
en lekker!”*

Consument



Kwaliteit en veiligheid voorop. Consumenten in Nederland maar ook daarbuiten hechten steeds meer belang aan gezonde en bovenal veilige voeding. Van Loon Group begrijpt als geen ander dat we, samen met onze klanten, optimaal tegemoet moeten komen aan deze consumentenbehoefte. Dat doen we graag, want wij geloven 100% in de onomkeerbaarheid van werken aan een duurzamere en voedselveilige samenleving. En handelen daar ook naar.

en Gezondheid



- Ook in 2016 hebben we weer een aanzienlijk aantal producten gezonder gemaakt. Denk daarbij aan het vrijmaken van producten van nitriet en aan het verminderen van het zoutgehalte, allergenen en E-nummers in recepturen.
- Om kwaliteit en voedselveiligheid goed te borgen voert Van Loon Group continu interne en externe kwaliteitschecks (audits) uit op allerlei gebied. Daarnaast beschikken wij over 11 unieke kwaliteitscertificeringen en 49 certificaten verdeeld over 10 locaties.
- In 2015 is Van Loon Group gestart met een pilot met HyCare stallen voor varkens (Hy staat voor hygiëne en Care voor zorgen) in samenwerking met MS Schippers. Deze pilot loopt door in 2016 en levert tot nu toe enorm veel op: het antibioticagebruik is met maar liefst 95% gedaald en we toetsen nu ook of het haalbaar is om - binnen deze pilot - geen staarten meer te couperen.

Ambities

- antibioticavrij varkensvlees
- een nog verdere uitbreiding van het percentage 'Clean Label' producten met gebruikmaking van zoveel mogelijk natuurlijke ingrediënten



• Antibioticagebruik varkenshouders (in 2016 ten opzichte van 2015)



Vleesvarkens	-30%
Gespeende biggen + vleesvarkens	+25%*
Vermeerderaars (zeugen/biggen)	-29%

* Een gespeende big is te vergelijken met een kind in de peuterleeftijd. Ze hebben vaker 'een snotneusje' en hebben daarom verhoudingsgewijs vaker antibiotica nodig. De berekeningen van de cijfers gaan over gebruikte hoeveelheid per kilogram gewicht. De categorie gespeende biggen levert daarom een hoger getal op. We zien in deze categorie ook een hoge spreiding dus er zijn nog veel verbetermogelijkheden.

• Zuiniger met zout

In 25 recepturen van Van Loon Group is het zoutgehalte significant verlaagd (exclusief Brandenburg Culinair)

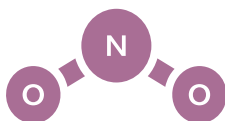


• Vermindering nitrietgehalte

Alle culinaire producten (beenham, varkenshaas, rollade) zijn vrijgemaakt van nitriet.

Dit betreft in totaal circa

100 recepturen



• Minder allergenen

Alle pekels bij Van Loon Vlees in Best zijn vrijgemaakt van de 14 wettelijke allergenen



Alle grondstoffen die worden gebruikt voor gegaarde artikelen bij Van Loon in Best zijn vrijgemaakt van mosterd en selderij

• Terugdringen gebruik E-nummers

Ook in 2016 hebben we veel E-nummers in recepturen vervangen door natuurlijke hulpstoffen

70% van de recepturen van Brandenburg Culinair is allergeen- en E-nummervrij

• **Continu controles op voedselveiligheid en kwaliteit**

• 74 externe audits:
in totaal 65 werkdagen



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



• 68 overige interne audits



• Meer dan 40.000
microbiologische analyses:



18.101
analyses op grondstoffen



20.788
analyses op eindproducten

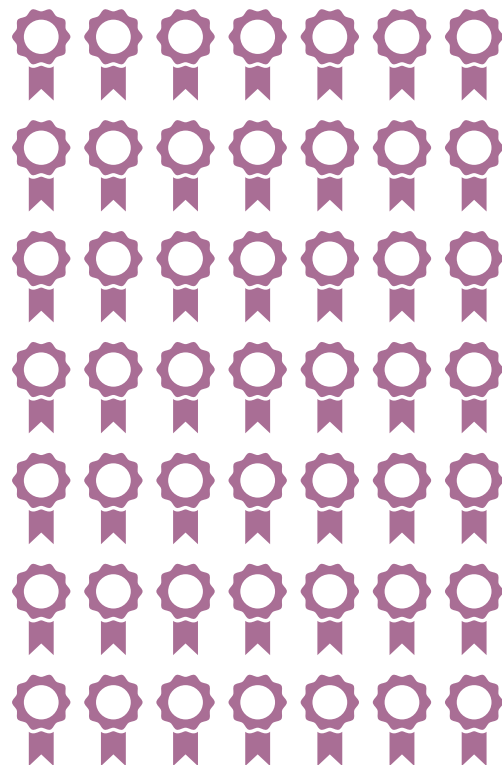


1.520
analyses op omgeving (lucht, water)

• 11 unieke kwaliteitscertificeringen
(zoals IFS, Beter Leven, Bio etc.)



• 49 certificaten verdeeld over 10 locaties





Onder

Mart Smolders
divisiemanager Varkens bij MS Schippers



Ik heb jarenlang onderzoek gedaan naar het optimaliseren van de gezondheid van varkens bij Wageningen University. In die tijd ben ik echt anders tegen de varkenshouderij aan gaan kijken. Daar waar veel varkens bij elkaar komen worden gezondheidsrisico's groter. Dat is een feit. Maar preventief en curatief antibiotica toedienen was daarbij naar mijn mening een doodlopende weg. Dat kon en moest anders.

Wat zou het daarvoor in de plaats opleveren als we de hygiëne sterk verbeterden? Denk aan loepzuiver drinkwater, optimaal gereinigde hokken en tegels op de vloer in plaats van (poreus) beton. Maar ook aan voorkomen dat de varkens steeds met elkaar in contact

komen. Dit hebben we onderzocht en de resultaten waren verbluffend. Het antibioticagebruik kon hiermee namelijk 60% tot 70% teruggedrongen worden.

HyCare aanpak

In dienst van Schippers breng ik nu resultaten van dit onderzoek in de praktijk. In januari 2015 zijn we met HyCare gestart. Deze aanpak staat voor vermindering van de kiemdruk in het hok, voor optimaal drinkwater, voor poriënvrije vloeren en wanden en voor effectieve ongedierte- en vliegenbestrijding. Ofwel voor het voorkomen van zieke dieren in plaats van zieke dieren beter maken.

Alle puzzelstukjes komen in dit concept bij elkaar. En dit alles leidt tot gezondere en stressvrijere dieren. Wat antibioticagebruik betreft: we kunnen met dit concept een reductie van 95% behalen en uiteindelijk verwacht ik dat we nagenoeg antibioticavrij kunnen 'boeren'. De footprint wordt kleiner omdat boeren binnen dit concept efficiënter met hun grondstoffen omgaan. En het couperen van staarten van varkens is straks mogelijk ook geen noodzaak meer: de dieren ervaren namelijk weinig tot geen stress meer.

Pilot HyCare bij boeren Van Loon Group

Enkele boeren van Van Loon Group doen sinds het voorjaar van 2016 mee met de HyCare pilot. En de resultaten stemmen tot tevredenheid want het antibioticagebruik is met maar liefst 95% afgenomen tijdens deze pilot. Wel moeten de boeren echt 'omdenken'. Het vraagt in het begin namelijk veel effort maar uiteindelijk wordt het makkelijker voor ze. We zien dat het ze ook een boost geeft: het is uiteindelijk veel plezieriger om zo schoon te werken. Het scheelt hen ook in de kosten omdat ze straks veel minder antibiotica en vaccins hoeven gebruiken. Ik geloof in deze nieuwe manier van werken. Het is beter voor de consumenten, voor de boeren en voor de dieren.

nken

ANTIBIOTICAREDUCTIE

De eerste resultaten die binnen de HyCare pilot behaald worden mogen we gerust verbluffend noemen. Die wijzen namelijk uit dat we het antibioticagebruik met maar liefst 95% terug kunnen dringen!

-95%





Dik van Veldhuizen
Deelnemende varkenshouder
pilot HyCare stallen

**“Het werkt fijn en
het is nu echt heel
schoon”**

Dik van Veldhuizen

Dik van Veldhuizen is vleesvarkenshouder in Ede. Op de boerderij, die hij samen met zijn vrouw Henny runt, zijn ongeveer 2600 varkens. Ze kozen bewust voor deelname aan de HyCare pilot omdat ze beseffen dat ‘met de markt meegaan’ cruciaal is. Dik is erg enthousiast over HyCare. “Het was wel even wennen, vooral het steeds omkleden, wassen en reinigen van materialen tijdens het dagelijkse werk. Maar het werkt fijn en het is nu echt heel schoon. Het antibioticagebruik neemt mede hierdoor sterk af.”



Ketenregie en Dierenwelzijn



- Draagtijd zeug:

+/- 115 dagen

- Biggen blijven bij de zeug om te zogen

+/- 25 dagen

- Slacht vleesvarkens bij een leeftijd van:

+/- 6 maanden

- Gewicht bij slacht:

115-125 kg



- Voerconsumptie big tijdens zijn leven:

28 - 29 kg



- Voerconsumptie vleesvarken tijdens zijn leven:

240 kg



- Het aandeel duurzame soja in het voer wisselt.

Afhankelijk van de leeftijd van het dier en het gebruikte voer. Gemiddelde sojaconsumptie van een varken gedurende zijn leven

23 kg



- Twee tot vier keer per jaar organiseren we bijeenkomsten met onze veehouders ten behoeve van kennisdeling, verbetertrajecten en optimale ketensamenwerking



- In een van de deelnemende stallen binnen de HyCare pilot is het couperen van staarten niet meer nodig omdat de dieren weinig tot geen stress meer ervaren



- Aantal varkenshouders met Beter Leven Keurmerk in 2016:

206



altijd beter

- Varkenshouders met BIO Keurmerk in 2016:

20



- Rundveehouders met 2 sterren Beter Leven Keurmerk in 2016:

126



altijd beter

- Aandeel vlees met 1, 2 of 3 sterren Beter Leven Keurmerk in het totale volume verkocht vlees is in 2016 opnieuw gestegen. Voor vers varkensvlees is dit aandeel

100%



altijd beter

Ambities

Samen met veehouders en andere stakeholders streven we naar:

- nog verdere verbetering van het dierenwelzijn
- het vinden van oplossingen voor maatschappelijke thema's zoals het couperen van staarten van varkens, mestproblematiek, geuroverlast, huisvesting van dieren etc.

In onze rol van ketenregisseur willen we nog meer informatievoorzienend en -delend zijn. We streven daarbij ook naar nog meer transparantie ten behoeve van de consument.

-
- Vanaf 1 januari 2016 is al het vers varkensvlees van Van Loon Group 'Varken van Morgen' gecertificeerd



Waelko Waalkens
Kwaliteitsmanager Van Loon Group

Nederland loopt op alle fronten voorop

“Mijn taak? Dat is eigenlijk het enthousiasmeren van boeren voor het Beter Leven Keurmerk van de Dierenbescherming. Door gericht voorlichting te geven help ik boeren met het verkrijgen van de gewenste certificering. Ik loop al meer dan dertig jaar mee in de wereld van de varkens- en veehouderij en ben overtuigd van het nut en de noodzaak van duurzaamheid in de keten. En dat kan alleen bereikt worden via ketenintegratie. Er is nu open communicatie tussen alle schakels. We doen steeds meer dingen samen en zetten ook samen nieuwe projecten op. De kracht? Die zit ‘m in het met elkaar ontwikkelen om tot waardevolle informatie te komen om zo weer tot nieuwe oplossingen te komen. Daarvoor komen we nu twee tot vier keer per jaar bij elkaar. En natuurlijk zijn er tussentijds allerlei contacten tussen diverse partijen.

Kennen = weten

Het is goed dat Van Loon Group ‘zijn’ boeren kent. ‘Dat weten wij ook niet’ is iets wat wij nooit hoeven te zeggen. Omdat we weten waar onze grondstoffen vandaan komen kunnen we altijd snel anticiperen op wat dan ook maar. Want alles is te traceren. Maar daarvoor moet je wel investeren in de relatie. Vertrouwen moet je opbouwen. En daar investeren we dus in. Het helpt hierbij enorm dat de boeren zelf ook overtuigd zijn van het belang van ketenintegratie. Zij willen ook dat het een succes wordt en zijn blij met de begeleiding van Van Loon Group. We hebben nu een en ander al op een tamelijk hoog niveau geregeld. Nederland loopt sowieso voorop als het om dierenwelzijn gaat. Voor de toekomst zie ik vooral nog mogelijkheden als het gaat om het op hoger niveau brengen van de diergezondheid en het uniformeren van het eindproduct. Dat kan via bedrijfsvoering en voeding maar ook via genetica. Het kan natuurlijk altijd nóg beter.

”



***“Wij weten waar
het vandaan komt”***

Waelko Waalkens



***“Duurzaam, diervriendelijk ondernemen
gaat bij ons hand in hand met een
gezonde, winstgevende bedrijfsvoering”***

Tim Hupperetz



Diervriendelijk en werkbaar



Op de boerderij van de familie Hupperetz in het Limburgse Schinveld richt men zich vooral op het houden van Blonde d'Aquitaine en Limousin vleesstieren. Gemiddeld zijn dat er 280. Daarnaast is dit agrarisch bedrijf ook actief op het gebied van akkerbouw en agrarisch natuurbeheer. Tim Hupperetz, derde generatie, heeft naast een agrarische ook een bouwkundige achtergrond en heeft de constructietekeningen en de realisatie van zijn nieuwe stallen mede op zich genomen. Hij legt graag uit waarom samenwerken in de keten rendabeler en bovenal ook leuker is.

Tim Hupperetz
Veehouder te Schinveld

“Minimaal twee keer per jaar hebben we overleg met andere vleesstierhouders in Nederland en met medewerkers van Van Loon Group, waaronder Waelko Waalkens natuurlijk. De samenwerking in de keten krijgt nu echt vorm en uiteindelijk is dat goed nieuws voor de consument. Omdat we allemaal dezelfde uitgangspunten hanteren zijn we namelijk veel beter in staat een constante kwaliteit te leveren. Persoonlijk vind ik het prettig werken op deze manier. We leren echt van elkaar en kunnen ervaringen makkelijk uitwisselen.

Potstalsysteem

Bij ons op de boerderij werken we met het potstal-systeem. De mest wordt opgepot en minimaal elke dag bedekken we de stallen met een nieuwe laag stro. Onze stieren hebben op deze manier altijd een droog, schoon en zacht ligbed. De stal, waarin een mengsel van stro en mest ontstaat, wordt op gezette tijden geleegd. Met dit systeem reduceren we de ammoniakuitstoot aanzienlijk. Daarnaast verhoogt deze mestsoort het humusgehalte in de grond: het organische stofgehalte neemt toe en dat is goed voor het bodemleven. De bodem wordt verrijkt met de juiste mineralen bestemd voor opname door het gewas. Daar profiteren we zelf van maar ook akkerbouwers in onze regio. Last but not least zijn we

op de boerderij zelfvoorzienend als het om elektriciteit gaat. Daarvoor hebben we zonnepanelen op het dak van een van onze stallen laten installeren.

Dierenwelzijn

De dieren hebben bij ons veel daglicht, meer ruimte in de stallen en verwarmde drinkbakken waar altijd vers water uitkomt. Het klimaat in de stal is erg goed omdat de open nok van de stal voor een natuurlijke afzuiging zorgt. De openingen aan de zijkanten van de stal (ruimtes tussen het hout) zorgen continu voor frisse lucht. Deze goede leefomstandigheden zorgen ervoor dat de stieren rustig zijn en geen stress ervaren. Ze lopen erg weinig blessures of ziektes op waardoor wij nagenoeg geen antibiotica hoeven te gebruiken. Kortom, we beschikken over gezonde en weerbare dieren. En dat proef je, want vitale, relaxte stieren leveren malser vlees op.

Duurzaam, diervriendelijk ondernemen gaat bij ons hand in hand met een gezonde, winstgevende bedrijfsvoering. Dat is wat ik wil. Ik vind het dan ook belangrijk te benadrukken, dat alle innovaties ook functioneel en bedrijfseconomisch haalbaar moeten zijn en blijven voor ons boeren.



Het DNA van Van Loon Group

Continu streven naar verbetering

Historie en Familiewaarden

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

Duurzaam + ondernemen

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



**100% klantfocus**

Alles voor de klant. Dat was 45 jaar geleden zo en dat is nog steeds zo. Dit vraagt lenigheid en accuratesse van Van Loon Group. Onze bedrijfsprocessen zijn volledig ingericht op het optimaal bedienen van onze klanten. En ook voor onze medewerkers is het focussen op de klant een tweede natuur. Van Loon Group heeft veel kennis in huis over de branche en de keten. Deze zetten we graag in voor onze klanten. Van Loon Group is dan ook sterk in innovaties. We ontwikkelen continu nieuwe concepten en producten waar onze klanten hun voordeel mee doen.

Keep it simple

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



Van Loon Group

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

De Van Loon Group bedrijven staan garant voor kwalitatief hoogwaardige en veilige vleesproducten. Wij vertalen de steeds veranderende behoeften van de consument, samen met onze klanten, naar aansprekende conceptvleesproducten (biologisch,

convenience, BBQ, diervriendelijk). Een hechte klantrelatie is daarbij een must. Waarbij wij geloven in de kracht van eenvoud. We doen niet moeilijk als het makkelijk kan. En we denken in oplossingen in plaats van problemen.



Van Loon Vlees

Van Loon Vlees, met vestigingen in Best en in Eersel, is gespecialiseerd in convenience producten voor foodservicebedrijven en voor de industrie. Daarnaast levert Van Loon Vlees een zeer uitgebreid assortiment voorverpakte vleesproducten aan de internationale retailmarkt. Dit jaar is hard gewerkt aan de nieuwe, ultramoderne productielocatie voor Van Loon Vlees op industrieterrein Ekkersrijt in Eindhoven/Son. Deze zal in 2017 in gebruik worden genomen. Van Loon Vlees streeft altijd naar excellentie. Ook in het geval van deze nieuwbouw.



Brandenburg Culinaire

Brandenburg Culinaire, van oudsher een respectabel familiebedrijf gevestigd in Oudewater, biedt zijn klanten vleesconcepten op maat (bijvoorbeeld BBQ), culinaire producten (zoals beenham of varkenshaas) en andere specialiteiten. Met de Culinaire Beenham en de Culinaire Varkenshaas verwierf Brandenburg Culinaire een leidende positie op de Nederlandse retailmarkt.

Brandenburg Culinaire bedient zowel retail- als foodserviceklanten. Een no-nonsense bedrijf met een sterke klantfocus en grote innovatiekracht.



Sleegers Quality Meat Products

Vanuit het Brabantse Hapert voorziet Sleegers Quality Meat Products retailers, foodservicebedrijven, grootwinkelbedrijven en industriële verwerkers van een ruim assortiment vleeswaren en maaltijdcomponenten. Naast deze producten zijn de verschillende stoofpotjes van Sleegers Quality Meat Products niet te versmaden: lekker, snel en gemakkelijk. Met de zeer uitgebreide productkennis en 100% klantfocus maakt Sleegers Quality Meat Products het verschil.

Meat Friends

Meat Friends

Meat Friends is gespecialiseerd in voorverpakte vleesproducten voor de retailmarkt. Het bedrijf heeft productielocaties in Beilen en Best en een uitsnijderij in Roosendaal. In deze uitsnijderij verwerken ze varkensvlees en rundvlees voor alle Van Loon Group bedrijven. Bij Meat Friends draait alles om de klant. Het bedrijf is uiterst lenig als het om (last minute) klantvragen gaat en uitermate sterk in het ontwikkelen van nieuwe vleesconcepten.

Welzijn en Veiligheid

Van Loon Group koestert zijn medewerkers. Zij zijn het belangrijkste kapitaal van ons bedrijf. Wij investeren daarom graag in de gezondheid en het welbevinden van onze medewerkers. Wij bieden hen een gratis sportschoolabonnement, gratis fruit in alle kantines en gratis professionele begeleiding als ze willen stoppen met roken. Op de Van Loon Campus kunnen onze medewerkers een scala aan trainingen en opleidingen volgen waarmee ze zich verder kunnen ontwikkelen. Ook dragen deze trainingen bij aan veilig en gezond werken.

- Bij Meat Friends in Roosendaal is in 2016 hard gewerkt aan een optimale brandveiligheid. We hebben een brandmeldinstallatie en een automatische ontruimingsinstallatie laten installeren. Ook zijn er compartimenteringen gekomen (brandschermen) en brandleidingen. De bedrijfshulpverleners in Roosendaal (BHV'ers) zijn getraind om hier goed mee om te gaan in geval van brand.
- Bij Brandenburg Culinair is de bestaande brandmeldinstallatie uitgebreid.
- Vanaf 2016 kunnen ook medewerkers van Meat Friends trainingen en opleidingen volgen bij de Van Loon Campus. De medewerkers van Van Loon Vlees konden dat al. In totaal zijn er inmiddels 169 medewerkers getraind op de Van Loon Campus (2015 en 2016 bij elkaar opgeteld).

Ambities

- 0 ongevallen met verzuim
- Overall ziekteverzuim <3,5%
- Van Loon Campus voor alle medewerkers Van Loon Group
- Goed opgeleide, gezonde en tevreden medewerkers!



medewerkers







1700

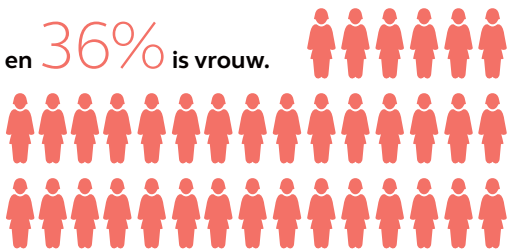
- Bij Van Loon Group zijn circa **mensen werkzaam.**

Inclusief de inleners en inclusief de medewerkers van Meat Friends Noord, dat dit jaar onderdeel van Van Loon Group geworden is.

- **64%** van de medewerkers is man



en **36%** is vrouw.



- De gemiddelde leeftijd is

43 jaar bij de mannen en

43

39 jaar bij de vrouwen.

39

- Het gemiddeld aantal jaren dat medewerkers in dienst zijn bedraagt

5,9

Exclusief inleners en exclusief de medewerkers van Meat Friends Noord.

- Er zijn in 2016 **0** gevallen van discriminatie gemeld.



- Er zijn in 2016 **0** gevallen van (seksuele) intimidatie gemeld.



- Het aantal ongevallen met verzuim bedroeg **20**

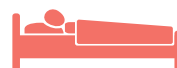


- De LWC bedroeg

1,42

Lost Workday Case: aantal ongevallen per 200.000 gewerkte uren

- Het ziekteverzuim bedroeg **3,45%**



De Van Loon Campus



“ *In 2014 zijn we met de Van Loon Campus begonnen. Met als doel: opleidingen en trainingen binnen onze organisatie goed organiseren en regisseren. Vanaf januari 2015 draaien we op volle sterkte met de campus. In dat jaar hebben 75 medewerkers van Van Loon Best hun werkplekopleiding met goed gevolg afgerond. Dit jaar waren dat er al 94.*

We streven ernaar, dat in 2017 alle medewerkers van Van Loon Best/Son opgeleid zijn voor hun werkplek. De komende jaren breiden we de opleidingsactiviteiten op de campus uit ten behoeve van alle andere Van Loon Group bedrijven. Met Meat Friends Best zijn we dit jaar al van start gegaan. Vier medewerkers van Meat Friends Best hebben in 2016 hun volledige opleidingstraject doorlopen.

Opleiding of training vaak veel leuker dan verwacht
Eerlijk gezegd zijn sommige medewerkers vooraf nogal sceptisch over het nut van opleidingen en trainingen. Opmerkingen zoals “Ik werk hier al drie jaar. Wat moet ik dan nog leren?” hoor ik best vaak. Maar als medewerkers de training achter de rug hebben, zijn ze veel positiever. Voornamelijk omdat de betrokkenheid van mensen bij hun eigen werkproces groot is. En ook omdat ze tijdens de opleiding zelf verbeterpunten aan kunnen dragen. Natuurlijk hebben we te maken met een taalbarrière bij medewerkers die Nederlands niet als eerste taal spreken. Maar ook dit tackelen we. We vinden het namelijk niet erg als mensen er dan wat langer over doen. We tornen echter niet aan kwaliteit. Iedereen moet voldoen aan de voor hem of haar gestelde kennisvereisten.”

LERENDE ORGANISATIE

Binnen Van Loon Group zijn kwaliteit, veiligheid en hygiëne cruciaal. Veel trainingen en opleidingen zijn daar specifiek op gericht. Van Loon Group wil een lerende organisatie zijn waarbinnen medewerkers zich verantwoordelijk voelen voor hun eigen werkzaamheden. Dit resulteert in medewerkers die goed begrijpen waarom ze dingen doen en die ook zelf verbeterpunten aandragen.

Mariëlle Cobussen
Opleidingscoördinator bij Van Loon Group

***“We tornen niet
aan kwaliteit”***

Mariëlle Cobussen

A man in a light blue shirt and dark trousers is riding a white bicycle with blue wheels and a front basket. He is positioned in the lower right foreground. In the background, a large grey building features the 'vanLoon' logo in orange and blue letters. The sky is a clear, light blue.

vanLoon

Ambities

- energieverbruik volledig afkomstig uit hernieuwbare energiebronnen
- continu werken aan energie- en waterbesparing. Het gedrag van medewerkers speelt hierin ook een belangrijke rol.
- verdere verlaging van niet-recyclebaar afval
- maximaal gebruikmaken van recyclebare of composteerbare verpakkingsmaterialen
- met als resultaat: wederom een verkleining van de CO₂ footprint

Duurzaam produceren

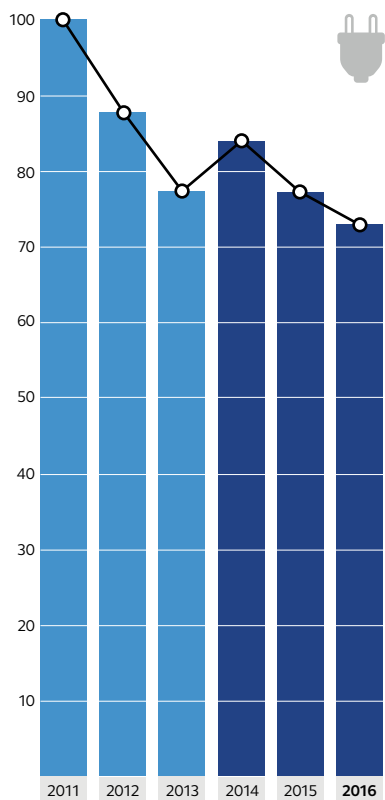


Van Loon Group werkt continu aan het verkleinen van zijn CO₂ footprint. Deze hebben we ook dit jaar weer kunnen verkleinen (in vergelijking met voorgaande jaren).

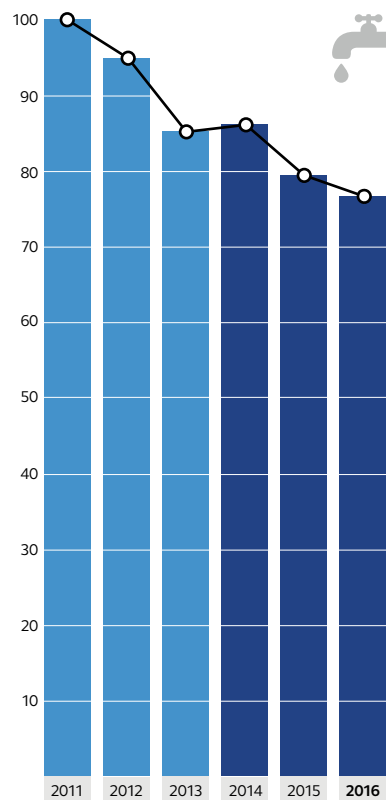
- In 2016 is hard gewerkt aan de bouw van de nieuwe productielocatie (voor Van Loon Vlees) met daarbij kantoorruimtes voor Van Loon Vlees en Van Loon Group. Deze nieuwe locatie op industrieterrein Ekkersrijt in Eindhoven/Son wordt in 2017 in gebruik genomen. Voor het ontwerp van het gebouw heeft Van Loon Group het BREEAM duurzaamheidcertificaat Outstanding behaald (het hoogst haalbare).
- Voor een grote retailklant hebben we polypropyleen verpakkingen vervangen door duurzamere, gerecyclede RPET verpakkingen
- De conventionele verlichting op de kantoren bij Meat Friends Roosendaal hebben we vervangen door duurzame LED-verlichting
- We hebben bedrijfsfietsen aangeschaft die medewerkers kunnen gebruiken als ze van het ene naar het andere Van Loon Group bedrijf in Best willen
- De geïndexeerde verbruikscijfers betreffende elektra, gas en water hebben we dit jaar weer kunnen verlagen. Ook de hoeveelheid restafval (in kilogram per ton eindproduct) is kleiner.



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



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



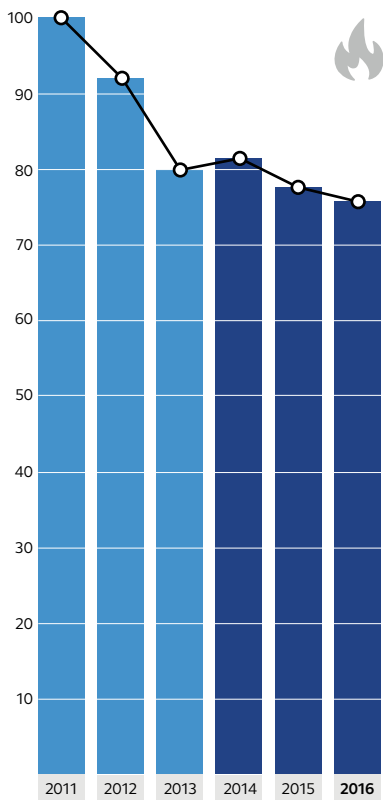
- Van Loon
- Van Loon en Meat Friends
- Van Loon, Meat Friends, Brandenburg, Slegers

*Deze cijfers zijn geïndexeerd. We zijn in 2011 gestart met de cijfers van Van Loon Vlees en Meat Friends. Later zijn de cijfers van Brandenburg Culinair en Slegers Quality Meat Products erbij gekomen.



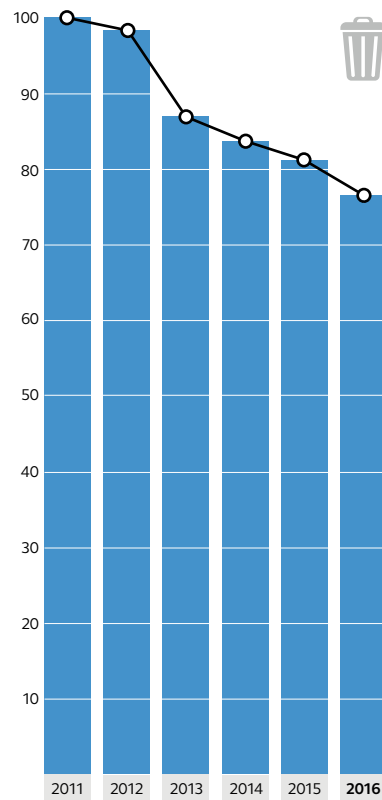
Gasverbruik*

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



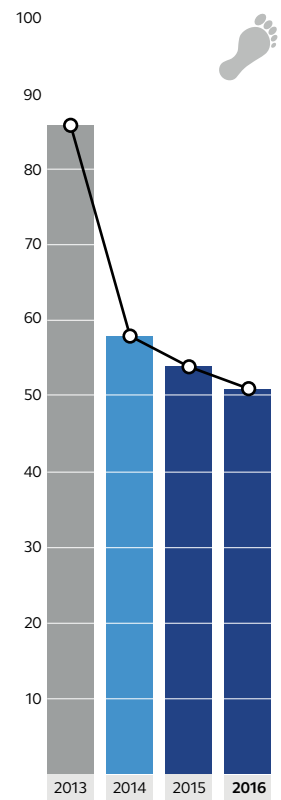
Restafval*

*kg per ton eindproduct
(index: 2011-100)*



CO₂ footprint

*gram per kilogram
eindproduct*



BREEAM Outstanding





Energie-efficiënt

Het gebouw is zeer energie-efficiënt: warmte uit koude-installaties wordt volledig hergebruikt en perslucht-installaties zorgen voor verwarming van kantoren en schoonmaakwater.

Zonnepanelen

De zonnepanelen (6.700 m²) leveren jaarlijks meer dan 1.000.000 kWh aan energie. Dit zorgt mede voor een CO₂ negatief gebouw.

Natuurlijke koudemiddelen

We hebben een koude-installatie met natuurlijke koudemiddelen: ammoniak en CO₂.

Waterverbruik

Ons waterverbruik is minimaal door filtersystemen en slim hergebruik van water.

Flora en fauna

We hebben voorzieningen voor lokale flora en fauna getroffen, zoals vogelnesten.

Geen fossiele brandstoffen

We maken geen gebruik van fossiele brandstoffen; alles is elektrisch.

LED-verlichting

De LED-verlichting draagt bij aan een laag energieverbruik: 4,5 W/m² in productieruimtes en 6 W/m² in de kantoren.

Energiemonitoring

We beschikken over een zeer uitgebreid energiemonitoringsysteem om energieverliezen te minimaliseren en energieverbruik zo efficiënt mogelijk in te richten.

Personenlift

De personenlift heeft een energieopwekkende functie.

Prettig werken

Alle werkplekken beschikken over daglicht. Alle kantoorruimtes zijn voorzien van individuele klimaatbeheersing. En alle medewerkers kunnen in de buitenlucht recreëren (op de dakterrassen) tijdens pauzes.

Laadpalen

Er zijn laadpalen voor elektrische auto's voor medewerkers en bezoekers.

Duurzaam bouwen



HET GEBOUW

Het nieuwe gebouw beslaat 26.500 m², waarvan zo'n 85% een industriefunctie heeft. In dit gedeelte komen de koel- en vriescellen en de expeditie-, opslag- en productieruimtes. Het andere deel bestaat uit kantoor- en bijeenkomst-ruimtes, verdeeld over drie bouwlagen.

“Het komend jaar zal uitwijzen dat onze duurzame manier van werken zeker de moeite waard is geweest.”

Yvo Wintjens



Tom Linneman
BREEAM-NL expert

Vanaf de eerste logistieke berekening hielden we rekening met de BREEAM-vereisten. Het bouwkundig ontwerp moet naadloos aansluiten op wat je met BREEAM wilt bereiken. Anders werkt het niet. Het industriegedeelte is bewust in een vierkant gebouwd. Je hebt dan minder strekkende meters gevel, waardoor je minder materialen gebruikt en minder energieverlies hebt. We hebben daglicht gerealiseerd in de productieruimtes en het thermisch comfort voor de medewerkers is straks ook verbeterd.

De buitenruimte van het gebouw blijft mooi groen. De vele bomen die er staan behouden we grotendeels. Het regenwater dat op het dak terechtkomt, bezinkt in een vijver op het terrein. Ook hebben we maar liefst 6.700 m² zonnepanelen op het dak gelegd. Deze zorgen ervoor, dat het gebouw energieneutraal is, kijkend naar de gebouwgebonden installaties. We gebruiken geen gas meer. En over de routing rondom het gebouw is ook goed nagedacht: alle bewegingen (denk aan aankomende en vertrekkende vrachtwagens, medewerkers en overig verkeer/bezoekers) kruisen elkaar nergens. In de fabriek zijn daarnaast aparte loopzones gecreëerd voor de medewerkers. Veiliger kan bijna niet.



Yvo Wintjens (Van Loon Group)
Technisch manager en bouwbegeleider

Het gebouw is multifunctioneel opgezet. Dus mocht het in de toekomst voor andere doeleinden gebruikt moeten worden, dan is dat makkelijk te realiseren. Tijdens de bouwfase waren de rittenregistratie, het zorg dragen voor gescheiden afval en het streven naar een gesloten grondbalans continu punten van aandacht. Daarnaast hebben we louter gewerkt met gecertificeerd, duurzaam hout (FSC), beton en bakstenen. Bij de docks is nauwelijks energieverlies. Nadat de vrachtwagen aangedockt is wordt de dockshelpter namelijk opgeblazen en dicht deze het voertuig driezijdig af.

Ik moet eerlijk zeggen dat er aan het begin wel twijfels waren over dit duurzaam bouwen traject. Was dit echt praktisch en bovenal haalbaar? Maar als je er voortdurend middenin zit wordt het een automatisme en vergt het eigenlijk geen extra inspanning meer. Het komend jaar zal uitwijzen dat onze duurzame manier van werken zeker de moeite waard is geweest. Daar ben ik van overtuigd.

Categorieën

- Management _____ 
- Gezondheid _____ 
- Energie _____ 
- Transport _____ 
- Water _____ 
- Materialen _____ 
- Afval _____ 
- Landgebruik & Ecologie _____ 
- Vervuiling _____ 

WAT IS BREEAM?

BREEAM is een internationaal erkende en veelgebruikte methodiek om de duurzaamheid van gebouwen te meten en beoordelen. Dit gebeurt aan de hand van toetsing op negen categorieën. Hoe beter je hierop scoort, hoe hoger het gebouw op duurzaamheid gewaardeerd wordt. Van Loon heeft voor het ontwerp van het gebouw het certificaat ‘Outstanding’ behaald (het hoogst haalbare).

Kwalificatie

Pass	> 30%	☆
Good	> 45%	☆☆
Very Good	> 55%	☆☆☆
Excellent	> 70%	☆☆☆☆
Outstanding	> 85%	☆☆☆☆☆

Verslaglegging, reikwijdte en afbakening

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

Alle Van Loon Group bedrijven rapporteren aan (o.a.) Directie, RvC en management als het om duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen gaat. Op basis van deze rapportages en de evaluaties en verantwoording van de MVO-resultaten, hebben wij dit MVO jaarverslag 2016 kunnen maken.

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





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

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Belanghebbenden	G4-24	Overzicht (groepen) betrokken belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-25	Basis voor inventarisatie en selectie van belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-26	Procedure betrekken belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-27	Onderwerpen belanghebbenden	Niet gerapporteerd	Nee
Rapport Profiel	G4-28	Verlagperiode	1-1-2016 / 31-12-2016	Nee
	G4-29	Datum van het meest recente verslag	Januari 2015 (MVO-jaarverslag Van Loon Group 2015)	Nee
	G4-30	Verlaggevingcyclus	Jaarlijks	Nee
	G4-31	Contact voor verdere informatie	info@vanloongroup.com	Nee
	G4-32	Externe verslaggeving (GRI-tabel)	Bijlage GRI-tabel	Nee
	G4-33	Beleid externe verificatie en goedkeuring	Geen certificatie MVO verslag. Wel verificatie van het management-systeem door IsaCert (IFS en Varken van Morgen), Productintegriteit borgingsysteem door IsaCert (Varken van Morgen), Skal en CBD	Ja, IFS, VvM, Skal en CBD
Bestuur, verplichtingen en betrokkenheid	G4-34	Bestuursstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-37	Aanbevelingsmechanismen voor aandeelhouders en medewerkers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-38	Raad van Commissarissen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-39	Voorzitter hoofdbestuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-40	Procedure samenstellen topkader inclusief vereiste expertises	Zie handboek: Personeelsmanagement	Nee
	G4-41	Methodieken ter borging onafhankelijkheid / preventie belangenverstremelingen	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-44	Procedure review hoofdbestuur	Zie handboek: "Missie", "Beleid" & "Management Review"	Ja, IFS en VvM
	G4-45	Procedures managementreview	Zie handboek: Procedure Managementreview	Ja, IFS en VvM
	G4-46	Verantwoordelijkheid managementreview	Zie handboek: Procedure Managementreview	Ja, IFS en VvM
	G4-47	Frequentie managementreview	Jaarlijks	Ja, IFS en VvM
	G4-48	Hoogste functie welke het MVO jaarverslag beoordeelt	Technisch Directeur Van Loon Group	Nee
	G4-51	Beloningsstructuur topkader in relatie tot MVO-prestaties	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-52	Proces van beloningsstructuur	Zie financieel jaarverslag	Nee
Ethiek en Integriteit	G4-56	Interne waardes, principes en gedragsregels	Zie handboek: "Missie", "Beleid", "Management Review" en "Code of conduct"	Ja, IFS en VvM
	G4-57	Onderzoeksmethode ethisch gedrag	Code of Conduct, klokkenluidersregeling	Ja, VvM
	G4-58	Rapportering onethisch gedrag	Code of Conduct, klokkenluidersregeling	Ja, VvM

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Economisch	G4-EC1	Financiële resultaten / data	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC2	Kansen en bedreiging op financieel terrein	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC3	Pensioenvoorzieningen / -zekerheden	Bedrijfstakpensioenfondsen voor Vlees, Vleeswaren, Gemaksvoeding en Pluimveevlees	Nee
	G4-EC4	Overheidssteun financieel	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC5	(ratio's) Beloning werknemers	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC6	Inzet lokale krachten (van laag tot hoog)	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC7	Ontwikkeling en realisatie van lokale infrastructurele activiteiten	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC8	Inzicht in en beschrijving van directe en indirecte economische impact	Zie financieel jaarverslag	Nee
	G4-EC9	Beleid en activiteiten in het kader van uitgaven voor lokale inkoop	Zie financieel jaarverslag	Nee
Milieu	G4-EN1	Gebruikte materialen voor verpakking van eindproducten	Zie financieel jaarverslag Verpakkingsbelasting	Nee
	G4-EN2	Percentage hergebruikte materialen/ grondstoffen/hulpstoffen op totaal	Pagina 35	Nee
	G4-EN3	Energieverbruik in de organisatie	Pagina 36,37 en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN4	Energieverbruik buiten de organisatie	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN5	Energie-intensiteit	Van Loon Group relateert het energieverbruik aan het geproduceerde aantal kilogrammen vlees. Pagina 36, 37 en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN6	Energiebesparingen	Pagina 34-41	Nee
	G4-EN7	Initiatieven voor energiebesparingen/ efficiëntieverbeteringen	Pagina 34-41	Nee
	G4-EN8	Waterverbruik	Pagina 36,37 en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN9	Waterherkomst/-onttrekking met effect op de omgeving en milieu	Geen (enkel gebruik van leidingwater via Brabant Water en Vitens)	Nee
	G4-EN10	Percentages hergebruikt water	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN11	Bezit grond/water binnen en buiten beschermde natuurgebieden	Nvt	Nee
	G4-EN12	Invloed op biodiversiteit binnen en buiten beschermde natuurgebieden	Biodiversiteit Actie Plan (BAP) wordt gestimuleerd bij varkenshouders middels de Code of Practice.	Nee
	G4-EN13	Gebieden beschermd of hersteld	Nvt	Nee
	G4-EN14	Aantal bedreigde diersoorten door activiteiten/aanwezigheid	Geen	Nee
	G4-EN15	Directe CO ₂ emissie (scope 1)	Pagina 37	Nee
	G4-EN16	Indirecte CO ₂ emissie (scope 2)	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN17	Andere CO ₂ impact (scope 3)	Niet gerapporteerd	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-EN18	Intensiteit CO ₂ emissie	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN19	Initiatieven en resultaten voor reductie CO ₂ emissie	Pagina 37 en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN20	Emissie ozonlaag aantastende stoffen	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN21	Andere luchtvervuilende emissies	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN22	Afvalwater	KPI-overzichten	Nee
	G4-EN23	Afvalstoffen	KPI-overzichten	Nee
	G4-EN24	Milieu-incidenten	Geen incidenten	Nee
	G4-EN25	Import en/of export milieuschadelijke stoffen	nvt/nnb	Nee
	G4-EN26	Beschrijving bedreigde gebieden door lozing afvalwater	Nvt (lozing en zuivering via rioolwater-zuiveringsinstallaties (RWZI) Waterschappen De Dommel, Brabantse Delta en De Stichtse Rijnlanden)	Nee
	G4-EN27	Milieu-impact beperkende activiteiten en resultaten	Reductie CO ₂ uitstoot met 5,0% tov 2015 (o.b.v. CO ₂ uitstoot per kg eindproduct). Zie ook pagina 37 en KPI-overzichten	Nee
	G4-EN28	Percentage producten/verpakkingen welke ingezameld en hergebruikt worden	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN29	Boetes en verbalen tgv milieuovertredingen	Er zijn geen boetes/verbalen opgelegd in dit kader	Nee
	G4-EN30	Milieu-impact logistiek (overall)	KPI-overzichten	Nee
	G4-EN31	Uitgaven ter bescherming en herstel van het milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN32	Percentage onderzochte leveranciers	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN33	Negatieve impact op het milieu	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-EN34	Aantal klachten m.b.t. milieu	Niet gerapporteerd	Nee
Arbeid	G4-LA1	Aantal nieuwe medewerkers en omzet per medewerker	Niet gerapporteerd	
	G4-LA2	Arbeidsvoorwaarden verschaft aan fulltime vaste medewerkers welke niet aan parttime medewerkers of flexkrachten geboden worden	Geen afwijkende voorwaarden; voorwaarden voor vaste en flexkrachten zijn gelijk	Nee
	G4-LA3	Terugkeer na ouderschapsverlof	Niet gerapporteerd	Nee
	G4-LA4	Minimale meldperiode bij ingrijpende veranderingen	Conform (CAO-) regelgeving	Nee
	G4-LA5	Percentage medewerkers welke actief betrokken wordt bij arbo-zaken	Via arbo-overleg, werkgroepen, BHV-leden, preventied medewerkers en vertrouwenspersonen zijn alle werknemers direct en/of indirect vertegenwoordigd	Nee
	G4-LA6	Verzuimcijfers	Zie managementreview 2016 en pagina 31	Nee
	G4-LA7	Medewerkers met hoog risico op ziektes mbt hun werkzaamheden	Geen	Nee
	G4-LA8	Formele arbo-afspraken	Inrichting arbomanagementsysteem conform OHSAS 18001 en geldende wet- en regelgeving	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-LA9	Gemiddeld aantal opleidingsuren per jaar	Zie managementreview 2016	Nee
	G4-LA10	Aantal programma's in kader medewerkerontwikkeling	Zie pagina 31 Van Loon Campus	
	G4-LA11	Percentage medewerkers dat functionerings- en beoordelingsgesprekken heeft	Met 100% van de vaste medewerkers zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd	Nee
	G4-LA12	Personeelsopbouw	Zie pagina 31	Nee
	G4-LA13	Verhouding basissalarissen van mannen en vrouwen	Salarisgebouw conform CAO (Slagers-bedrijf, Vlees, Vleeswaren). In 2012 voor Van Loon Vlees een eigen salarisgebouw gemaakt voor niet-CAO functies.	Nee
	G4-LA14	Aantal leveranciers dat is gescreend op arbeidsomstandigheden	Geen	Nee
	G4-LA15	Negatieve gevolgen arbeidsomstandigheden in de supply chain	Geen bekend	Nee
	G4-LA16	Aantal klachten met betrekking tot arbeidsomstandigheden	Niet gerapporteerd	Nee
Mensenrechten	G4-HR1	Percentage en aantal overeenkomsten gesloten waarin clausules voor mensenrechten een onderdeel zijn	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI Code of Conduct.	Nee
	G4-HR2	Aantal trainingen en tijd besteed aan de training van medewerkers in het kader van mensenrechtenbeleid en -procedures	Nvt	Nee
	G4-HR3	Aantal incidenten van discriminatie en genomen acties	Geen incidenten	Nee
	G4-HR4	Activiteiten en leveranciers waarbij de rechten tot vrijheid van vereniging (vakbond) onder druk staan	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR5	Activiteiten en leveranciers waarbij kinderarbeid aan de orde is / kan zijn	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR6	Activiteiten en leveranciers waarbij dwangarbeid een rol speelt / kan spelen	Geen activiteiten bekend	Nee
	G4-HR7	Percentage opgeleide medewerkers op het terrein van mensenrechten	Nvt	Nee
	G4-HR8	Aantal incidenten met de rechten van inheemse eigen medewerkers en nabije omgeving	Geen incidenten	Nee
	G4-HR9	Aantal gevallen van onderzoek naar mensenrechten	Geen	Nee
	G4-HR10	Aantal nieuwe leveranciers die gescreend zijn op mensenrechten	Alle uitzendbureaus waar de Van Loon Group mee werkt hebben zich geconformeerd aan de BSCI Code of Conduct	Nee
	G4-HR11	Negatieve gevolgen mensenrechten in de supply chain	Geen bekend	Nee
	G4-HR12	Aantal klachten m.b.t. mensenrechten	Geen	Nee

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
Maatschappij	G4-SO1	Programma's ter bevordering relaties, impact richting omgeving	"Er is proactief overleg met de lokale overheden gevoerd in het kader van mogelijke milieuonderwerpen (bijv. geluid en geur). Binnen de Code of Practice is nadrukkelijk aandacht besteed aan een goede / gezonde relatie met de directe omgeving voor de primaire bedrijven"	Nee
	G4-SO2	Activiteiten met actuele of potentiële negatieve effecten op lokale gemeenschappen	Geen bekend	Nee
	G4-SO3	Aantal activiteiten beoordeeld voor risico's mbt corruptie/omkooppraktijken	Code of Conduct, Deelname Supply Chain Initiative	Nee
	G4-SO4	Communicatie en training mbt anti-corruptie en omkoop.	Code of Conduct, Deelname Supply Chain Initiative	Nee
	G4-SO5	Aantal gemelde incidenten mbt omkoop/corruptie	Geen	Nee
	G4-SO6	Bijdragen (financieel) richting politieke partijen, politici	Geen	Nee
	G4-SO7	Aantal juridische zaken op het gebied van monopolie en mededingingsissues	Geen	Nee
	G4-SO8	Gevolgen (inclusief financieel) van niet-naleving wet- en regelgeving	Geen bekende gevolgen	Nee
	G4-SO9	Nieuwe leveranciers onderzocht op impact samenleving	Geen	Nee
	G4-SO10	Mogelijke negatieve gevolgen op de samenleving in de supply chain en de ondernomen acties	Geen bekend	Nee
	G4-SO11	Klachten m.b.t. negatieve invloeden op samenleving	Geen	Nee
Product-verantwoordelijkheid	G4-PR1	Fases in productieketen waarin veiligheid en kwaliteit betrokken worden	Alle productielocaties zijn gecertificeerd volgens IFS waarbij alle fases vanaf leverancierskeuze, inkoop, R&D, opslag, productie, verkoop etc. tot en met het logistiek / uitleveren aan de klant betrokken worden. Voor de primaire sector zijn stringente afspraken gemaakt richting voedselveiligheid en kwaliteit (waaronder IKB en GMP+). Zie ook pagina 13	Ja, IFS
	G4-PR2	Klachten	Zie managementreview	Ja, IFS
	G4-PR3	Consumenteninformatie op product	Informatie over herkomst, samenstelling, bereidingswijze, etc. geschiedt conform geldende (EU-) wet- en regelgeving en conform eisen van de betreffende afnemer. Middels een QR-code is directe informatie over de herkomst van het vlees te vinden	Ja, IFS
	G4-PR4	Aantal klachten/verbalen over labelling productinformatie aan afnemers	Zie managementreview	Ja, IFS
	G4-PR5	Klanttevredenheid	Zie managementreview	Ja, IFS

Categorie	Indicator-code	Omschrijving	Toelichting	External Assurance
	G4-PR6	Verkoop van verboden of discutabele producten (naleving wet- en regelgeving mbt voedselveiligheid)	Alle locaties zijn GFSI gecertificeerd (IFS of BRC) en Beter Leven. Hiervoor staan deze locaties onder regelmatige controle van de Nederlandse Voedsel en Waren- autoriteit (NVWA), Stichting Beter Leven Kenmerk, Stichting Skal en IsaCert, waarbij procedures voor naleving wet- en regelgeving een “basisvoorwaarde voor het bestaansrecht” (license to produce) zijn	Ja, IFS, Skal, CBD
	G4-PR7	Aantal incidenten op gebied van (vrijwillige) informatieverstopping afnemers	Zie managementreview	Ja, IFS
	G4-PR8	Aantal incidenten van inbreuk op klantenprivacybescherming	Geen	Nee
	G4-PR9	Financiële waarde aantal boetes / claims in relatie tot niet naleven wet-en regelgeving	Zie managementreview	Nee
Food Processing	G4-FP5	Percentage productie dat geproduceerd is in een locatie die gecertificeerd is voor een voedselveiligheidsstandaard	100% GFSI (IFS)	Ja, IFS
	G4-FP6	Percentages van verkoopvolume met significant lager vetgehalte (verzadigd, trans), suiker, zout etc.	Pagina 12,13	Nee
	G4-FP7	Percentage van verkoopvolume met significant hoger gehalte aan vezels, vitamines, mineralen, etc.	Pagina 12,13	Nee
	G4-FP8	Beleid en uitvoering voorlichting aan afnemers over ingrediënten en gezondheidsclaims boven de wettelijke eisen	Voorlichting over ingrediënten en gezondheidsclaims etc. geschiedt conform geldende (EU-)wet- en regelgeving en in nauw overleg met de betreffende afnemer	Nee
Dierenwelzijn	G4-FP 9	Percentage gehouden / verwerkte dieren in relatie tot initiatieven ter verbetering van het dierenwelzijn	Pagina 18	Ja, CBD / Verin
	G4-FP 10	Beleid en handelen tav ingrepen op dieren	Zie Code of Practice varkens (voldoet aan Beter Leven 1-ster en Varken van Morgen) en Code of Practice Rund (voldoet aan Beter Leven 2-Ster).	Ja, CBD / Verin
	G4-FP 11	Percentage dieren gehouden per houderijsysteem	Pagina 18	Nee
	G4-FP 12	Beleid en handelen tav antibioticagebruik, hormonen, groeibevorderaars	Zie Code of Practice. Zie ook pagina 12	Nee
	G4-FP13	Aantal incidenten voor het niet-naleven van wet- en regelgeving op het gebied van transporteren, behandelen en slachten van dieren	Geen incidenten in dit kader	Ja, CBD / Verin



Van Loon Group

Ekkersrijt 8825
5692 JW Son
The Netherlands

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

www.vanloongroup.com

