



Corporate-Social- Responsibility-Bericht 2019



Food that **Matters**





7 Über Vion



20 Vions Kontext



32 Vions Wertschöpfungsstrategie



46 CSR-Themen

Inhalt

Vorwort	4	Vions Wertschöpfungsstrategie	32	Anhang	105
Über Vion	7	Strategieentwicklung 2020-2024	33	Über diesen Bericht	106
Unternehmensprofil	8	Vision, Ziel und Positionierung	34	Finanzinformationen	107
Überblick 2019	9	Unsere Strategie „Building Balanced Chains“	35	Corporate Governance und Organisationsstruktur	112
Drei Divisionen	11	<i>Building Balanced Chains: Geprüfte Qualität Bayern</i>	36	Vorstand und Executive Committee	113
Produktionsstandorte	12	CSR-Strategie	38	Unsere Art zu arbeiten	114
Unsere Produkte	13	Sorgfaltspflicht	40	Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte	117
Unsere Marken und Lieferkettenkonzepte	15	Wertschöpfungsmodell	42	Einbeziehung von Stakeholdern	118
Unsere Mitarbeiter	18	Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung	43	Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder	122
Absatzmärkte	19	CSR-Themen	46	GRI-Inhaltsindex	125
Vions Kontext	20	Lebensmittelsicherheit	47	Berechnung der KPIs	129
Lieferkette	21	<i>Der Standpunkt von Marcus Langen</i>	51	Definitionen	131
<i>Burger King: Partner der Food Service-Lieferkette</i>	22	Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	53		
Unsere Stakeholder	23	<i>Der Standpunkt von Stephan Tromp</i>	56		
Stakeholder-Dialoge	24	Tierschutz	57		
Markttrends	25	<i>Building Balanced Chains: De Groene Weg</i>	73		
<i>Building Balanced Chains: ME-AT</i>	26	Nachhaltige Landwirtschaft	75		
Relevante CSR-Themen	28	<i>Der Standpunkt von Rene Coppens, CoViVa</i>	79		
Wesentlichkeitsanalyse	29	Faire Preisgestaltung	80		
Wesentlichkeitsmatrix	30	Arbeitsbedingungen	83		
Wesentliche Themen für Vion	31	Belästigungen für Nachbarn	88		
		CO ₂ -Fußabdruck der Verarbeitung	90		
		Wasserverbrauch	93		
		Weitere relevante CSR-Themen – Teil 1	95		
		<i>Der Standpunkt von Stephan Bakker</i>	98		
		Weitere relevante CSR-Themen – Teil 2	99		

Ronald Lotgerink: Providing Food that Matters



CEO Vion Food Group
– Ronald Lotgerink

„Es ist die Aufgabe eines Unternehmens, alle Interessengruppen in die gemeinsame und nachhaltige Wertschöpfung einzubeziehen“

Diese Worte stehen im neuen Davos Manifest 2020 des jährlichen Weltwirtschaftsforums. Vions Aufgabe ist es, Menschen zusammenzubringen, um zukunftssichere Protein-Lieferketten zu entwickeln und für - „Food that Matters“- zu sorgen. Dieses Ziel ergibt sich aus unserer neuen Unternehmensstrategie und wird uns bei der Entwicklung von Lösungen für die Herausforderungen im Bereich der Nahrungsmittelversorgung helfen, mit denen wir als Unternehmen in einer sich schnell verändernden Welt konfrontiert sind. Alle Menschen haben ein Recht auf sichere, gesunde und nachhaltige Lebensmittel.

Ich bin mir bewusst, dass Vion und seine Stakeholder vor weltweiten Herausforderungen im Bereich der Nahrungsmittelversorgung stehen. Überall auf der Welt steigen die Fleischpreise als Folge der weltweiten Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest. In vielen Ländern protestieren die Landwirte, da sie ein Gefühl der Missachtung durch verschiedene NGOs,

Regierungsbehörden und Medien erfahren. Ich trete für eine respektvolle Einbeziehung aller Stakeholder ein, bei der sich alle Beteiligten gegenseitig vertrauen und eine nachhaltige Zukunft in einer sozial kohärenten Gesellschaft schaffen wollen.

Das vergangene Jahr brachte in geschäftlicher Hinsicht gemischte Gefühle hervor. Im Frühjahr 2019 entwickelte sich der Schweinefleischmarkt innerhalb weniger Monate zu einem hochprofitablen Geschäft für Schweinehalter und Vion. Beide erlebten in den letzten fünf Jahren eine schwierige Zeit. Darüber hinaus war der Rindfleischmarkt schwierig aufgrund der geringeren Verfügbarkeit von Schlachttieren und niedrigen Rindfleischpreisen. Der Geschäftsbereich Food Service zeigte erneut eine stabile und gute Rentabilität.

Die Herausforderung für den zukünftigen Proteinkonsum

Verbraucher treffen bewusstere Entscheidungen in Bezug auf ihren Konsum, da sie sich zunehmend der ökologischen und sozialen Auswirkungen unserer Agrarsysteme bewusst werden.

An der Schwelle eines neuen Jahrzehnts stellt Vion fest, dass Millennials und die Generation Z nicht mehr für Unternehmen arbeiten, in sie investieren oder von ihnen kaufen wollen, bei denen Werte wie Nachhaltigkeit, höherer Tierschutz, faire Preise und Transparenz keine Rolle spielen. Mir ist bewusst, dass unser langfristiger Erfolg eng mit dem Lebensstil unserer (zukünftigen) Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten zusammenhängt. Dieser wird unser Konsumverhalten und unsere Lieferkette verändern.

In Europa spiegelt sich dieses Bewusstsein in einem langsamen Rückgang des Fleischkonsums wieder, da Menschen tierische Proteine in ihrer Ernährung durch pflanzliche Proteine ersetzen. Als Folge davon wird erwartet, dass der europäische Fleischmarkt in den nächsten zehn Jahren schrumpfen, während der Fleischkonsum in Asien und Afrika weiter steigen wird.

Um sich an diese Veränderungen in der Gesellschaft anzupassen, erweitert Vion sein Portfolio mit Proteinprodukten auf pflanzlicher Basis, die als Fleischalternativen dienen. Im Oktober 2019 haben wir fünf neue pflanzliche Produkte präsentiert. Wir planen, ab Anfang 2020 mit dem Verkauf dieser Produkte zu beginnen und unsere Produktpalette weiter auszubauen. Diese Produkte werden wir in unserem Produktionsbetrieb in Leeuwarden herstellen, der 2019 zu diesem Zweck umgebaut wurde. Dieser Geschäftsbereich ist eine unserer strategischen Prioritäten für die kommenden Jahre.

Die Herausforderung für den Tierschutz

Vion ist ein vertrauenswürdiger, zuverlässiger Lieferant von Proteinen. Die wirksame Kontrolle des Tierschutzes innerhalb der Lieferkette ist eines der gesellschaftlich relevantesten Anliegen. Vion hat eine große Verantwortung bei der Kontrolle und Transparenz des Tierschutzes entlang der gesamten Lieferkette. Vion nimmt sich dieses Themas durch einen professionellen Tierschutzdialog mit Landwirten, NGOs, Behörden und Kunden an, um auf

dem Markt einen zusätzlichen Mehrwert zu schaffen. Darüber hinaus bietet dieser Dialog den Landwirten und Transportunternehmen die Gelegenheit, den Tierschutz kontinuierlich zu verbessern. Diese Vorgehensweise hat bereits erfolgreiche Lieferkettenkonzepte, wie De Groene Weg (Bio) und Good Farming Star, hervorgebracht. Unser Ansatz führte ebenfalls zu einer Verbesserung um eine Stufe im weltweiten „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“ (BBFAW) auf Stufe 2. Mit dieser Klassifizierung erkennt der BBFAW an, dass Vion Tierschutz zu einem integralen Bestandteil seiner Geschäftsstrategie gemacht hat.

Building Balanced Chains (BBC)

Nachhaltigkeit, Transparenz, Integrität, Sicherheit, Tierschutz und Qualität werden immer wichtigere Unterscheidungsmerkmale für den Erfolg auf dem Markt sein. In den kommenden Jahren

„Vions Aufgabe ist es, Menschen zusammenzubringen, um zukunfts-sichere Protein-Lieferketten zu entwickeln und für „Food that Matters“ zu sorgen“

besteht Vions Antwort auf diese Herausforderungen darin, starke Beziehungen zu unseren Partnern in der Lieferkette und anderen Stakeholdern aufzubauen, um Angebot und Nachfrage zu diesen Themen aufeinander abzustimmen. Wir nennen diese Strategie: Building Balanced Chains. In den vergangenen Jahren waren wir uns bereits aktiv an der Entwicklung ausgewogener Lieferketten, wie Good Farming Balance, Geprüfte Qualität Bayern, Good Farming Star und Bio beteiligt, und kürzlich haben wir die Lieferkette für Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis angekündigt.

Diese BBC-Ketten müssen auf modernen IT-Systemen basieren, in denen alle Partner der Lieferketten miteinander verbunden sind. Der Datenaustausch zwischen Futtermittelhersteller, landwirtschaftlichem Betrieb, Tierhändler, Schlachtbetrieb, Fleischverarbeiter, Einzelhandel und Verbraucher sollte offen und transparent sein. Vion steht im Dialog mit seinen Lieferkettenpartnern, um neue Standards für einen Datenaustausch zu schaffen, die der Gesellschaft zugänglich sind. Innerhalb der kommenden Jahre sollten diese Datensysteme dem Verbraucher zuverlässige Informationen zu Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Nachhaltigkeit und Produktintegrität liefern. Ich bin der Meinung, dass Verbraucher ein Recht darauf haben, zu wissen, wie Lebensmittel im Hinblick auf Themen wie Tierschutz und Nachhaltigkeit hergestellt werden. Es ist Vions Verantwortung, diese Informationen gemeinsam mit seinen Lieferkettenpartnern zur Verfügung zu stellen.

Ronald Lotgerink
CEO Vion Food Group



„Das Listerienrisiko wurde in der Vergangenheit offenbar stellenweise nicht richtig eingeschätzt“

Dr. Marcus Langen

Fachtierarzt für Lebensmittel und
Gegenprobensachverständiger,
Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG



„Die Kundenanforderungen werden komplexer und die Erwartungen der Verbraucher steigen“

Stephan Tromp

Geschäftsführer der International
Featured Standards (IFS)



„Vion nimmt seine Verantwortung in der Kette wahr“

René Coppens

Vorsitzender von CoViVa



„Es ist wichtig, sich abwechslungsreich zu ernähren mit Fleisch oder anderen tierischen Produkten“

Stephan Bakker

Internist-Nephrologe und Professor
für Innere Medizin – UMCG

Über Vion



ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

Unternehmens- profil

Vion ist ein internationaler Lebensmittelproduzent mit Produktionsstandorten in den Niederlanden und Deutschland sowie Vertriebsunterstützungsbüros in dreizehn Ländern (Ende 2019).

Die drei Divisionen von Vion – Pork, Beef und Food Service – produzieren frisches Schweinefleisch und Rindfleisch sowie Nebenprodukte für den Einzelhandel, den Foodservice und die Fleischverarbeitende Industrie.

Vion beliefert Kunden in seinen Heimatmärkten, den Niederlanden und Deutschland, sowie in anderen Ländern Europas und der Welt. Der Hauptsitz von Vion befindet sich in Boxtel (Niederlande).

Die Vion Holding N.V. ist eine Aktiengesellschaft nach niederländischem Recht und entspricht dem niederländischen Corporate Governance Code.

Der einzige Anteilseigner von Vion, die Stiftung Administratiekantoor SBT, ist eine Treuhandgesellschaft, die Hinterlegungsscheine für ihre Anteile an NCB Ontwikkeling ausgegeben hat. NCB Ontwikkeling handelt als Investmentfonds im Namen der ZLTO. Die ZLTO ist ein Verband für Unternehmer im Agrarsektor und hat ca. 13.000 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.

Dieser Bericht bezieht sich auf Vion Food Group. 2019 gab es keine Akquisitionen oder Desinvestition innerhalb Vion Food Group, die den Geltungsbereich dieses Berichts beeinflussen.



12.445

Durchschnittliche
Beschäftigtenzahl in
FTEs (einschließlich
Fremdarbeitskräfte)



4.544

Eigene Mitarbeiter



7.901

Fremdarbeitskräfte



5,1

Netto-Umsatzerlöse 2019,
in Milliarden Euro



Täglich genießen über

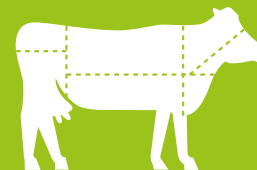
100.000.000

Konsumenten unser Fleisch



15

Produktionsstandorte



12

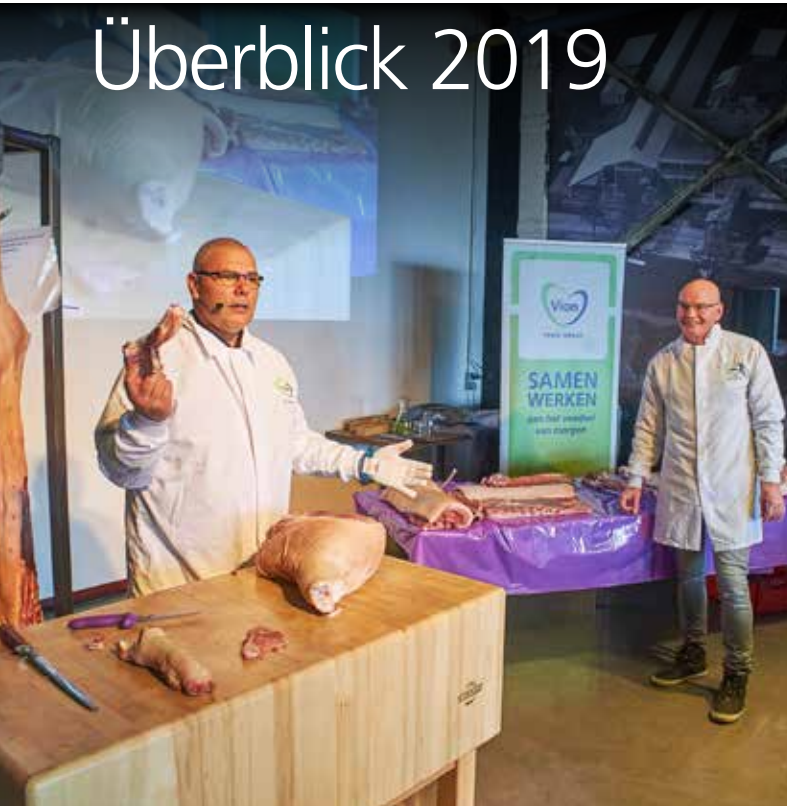
Produktionsstandorte



2

Produktionsstandorte
Food Service

Überblick 2019



Februar

- Vion verbessert sich um eine Stufe im weltweiten „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“ auf Stufe 2.
- SALOMON FoodWorld gewinnt mit Asion Sliders zum dritten Mal in Folge den Preis für die beste Produktneuheit.

März

- Vion organisiert die Zuchtbetrieb-Tage: Inspiration und Diskussionen rund um das Thema „Gemeinsam an einer erfolgreichen Schweinefleisch-Lieferkette arbeiten“.



April

- Eröffnung des Meat Master Center im Vion-Hauptsitz in Boxtel. Unterschiedliche Stakeholder werden hier empfangen, um mehr über Vions Lieferketten zu erfahren.

Mai

- Vion stellt ein neues Grillsortiment vor: BBQ Star für echte Grillfans. Ab der ersten Maiwoche werden die Produkte der Marke BBQ Star in verschiedenen europäischen Ländern im internationalen Einzelhandel vorgestellt.
- Die deutsche Group Quality Managerin Veronika Weber wird mit dem „Förderpreis der Fleischwirtschaft“ ausgezeichnet. Mit diesem Preis werden jedes Jahr drei junge Menschen für ihr Talent und ihre besondere Motivation gewürdigt.



Juni

- MT500 veröffentlicht jährlich eine Liste der 500 Unternehmen mit der besten Reputation in den Niederlanden. In der Kategorie „Fast Moving Consumer Goods“ (Lieferanten), steht Vion an erster Stelle. Das bedeutet, dass das Unternehmen laut Fachkollegen in dieser Kategorie den besten Ruf hat.
- Schweinefleisch mit zwei Sternen des Besser-Leben-Gütesiegels wird in Albert Heijn-Supermärkten eingeführt.



September

- Vion richtet in Zusammenarbeit mit PLUS eine einzigartige, transparente Lieferkette ein.
- Vion ist Mitglied der Koalition zur Vitalisierung der Schweinehaltung, die ihr Programm für vitale Schweinehaltung in einem gesunden Lebensumfeld präsentiert.

Oktober

- Vion lanciert ME-AT, ein Start-up für alternative Proteine, das Produkte auf pflanzlicher Basis anbietet, die in Leeuwarden produziert werden sollen.
- Vion beginnt, seine Rindfleischproduktion in einem Betrieb in Leeuwarden durch die Produktion von Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis zu ersetzen.



Juli

- Salomon FoodWorld gewinnt den Out.of.Home Award im Segment Sports & Leisure.



November

- Philippe Thomas wird zum Chief Operating Officer unserer Business Unit Retail ernannt.

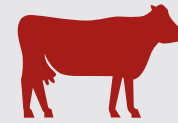
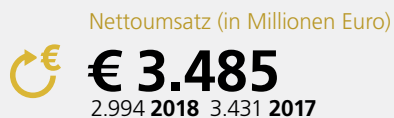
Drei Divisionen

2019 bestand Vion aus drei Divisionen: Pork, Beef und Food Service. Das Unternehmen verfügt über 29 Produktionsstätten in den Niederlanden und Deutschland sowie Vertriebsunterstützungsbüros in 13 europäischen Ländern, China/Hongkong und Singapur.

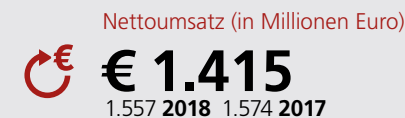
2020 werden die drei Divisionen Pork, Beef und Food Service in vier Business Units umgewandelt: Pork, Beef, Food Service, und Retail.



Das Schweinefleisch der Division Pork wird an nationale und internationale Lebensmittel-einzelhändler, den Foodservice und lebensmittelverarbeitende Betriebe geliefert. Ausgangsrohstoffe werden an industrielle Kunden geliefert, die das Schweinefleisch zu einer breiten Palette von Fleischerzeugnissen verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Schweinefleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet. Pro Jahr werden rund 15.000.000 Schweine an Vion geliefert.



Das Rindfleisch der Division Beef wird an nationale und internationale Lebensmitteleinzelhändler, den Foodservice und lebensmittelverarbeitende Betriebe geliefert. Ausgangsrohstoffe werden an industrielle Kunden geliefert, die das Rindfleisch zu einer breiten Palette von Fleischerzeugnissen verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Rindfleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet, einschließlich der Division Food Service. Pro Jahr werden rund 900.000 Rinder an Vion geliefert.



Die Division Food Service betreibt zwei Produktionsstandorte: Großostheim für die Hamburger-Patties und Holzwickede für Schnitzel, Haxen sowie Hackfleisch- und Geflügelprodukte. Außerdem verfügt die Division über langfristige strategische Allianzen mit externen Produktionspartnern in Europa und Asien. In den Produktionsstandorten wird Fleisch zu Produkten überwiegend für den deutschen Markt verarbeitet, sowie für Nachbarländer Deutschlands.



Produktions- standorte



* ab September 2019 ME-AT Produktionsstandort
** ab März 2020 geschlossen für Schweinefleisch



* ab März 2020 geschlossen für Schweinefleisch



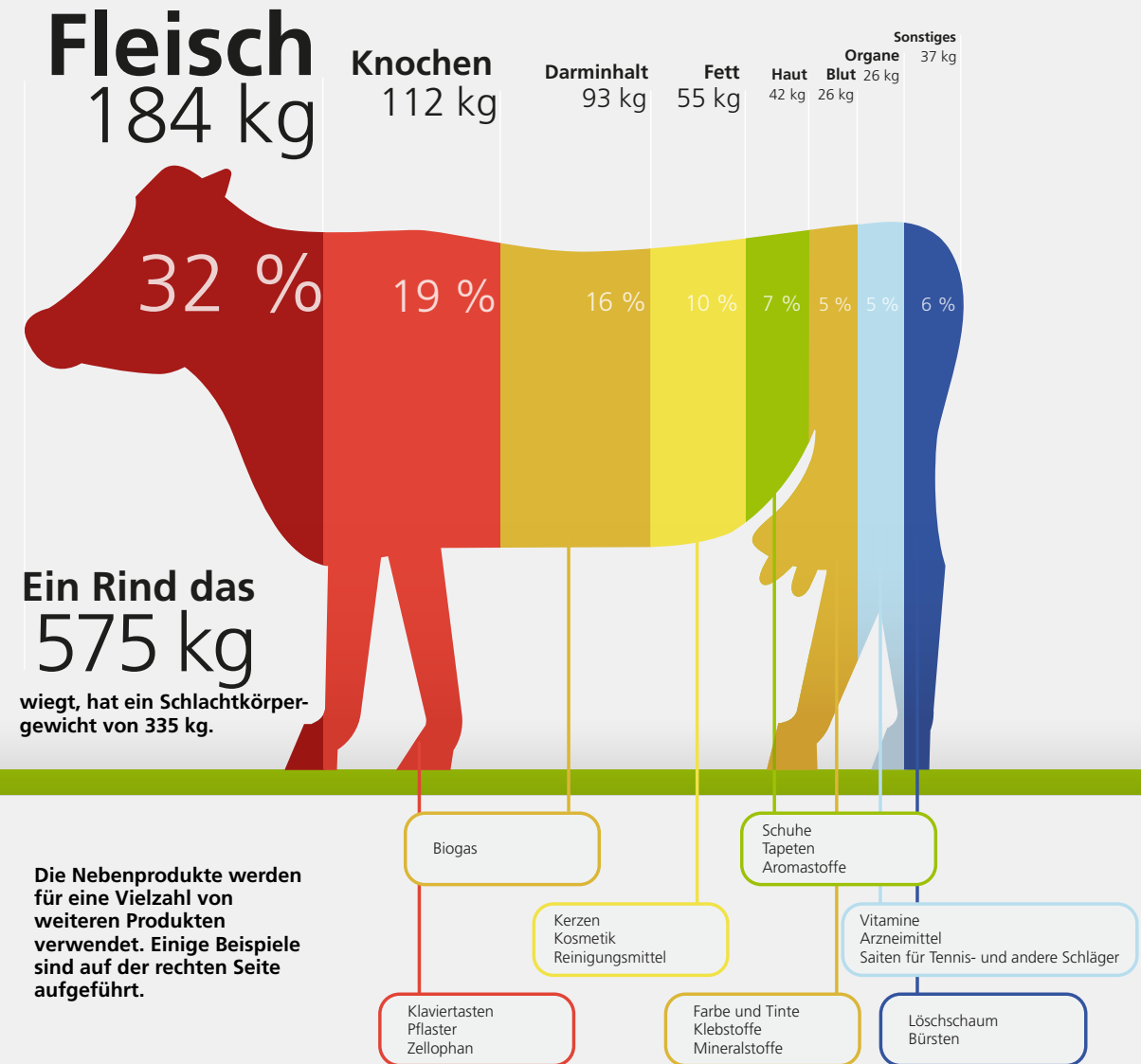
Internationale Vertriebsunter- stützungsbüros

China/
Hong Kong
•Singapur



Unsere Produkte

Vion verwertet alle Teile des Tieres auf bestmögliche Weise. Aus einem Schwein mit einem durchschnittlichen Gewicht von 119 kg werden 62 kg Fleisch gewonnen und aus einem Rind mit einem durchschnittlichen Gewicht von 575 kg werden 184 kg Fleisch gewonnen. Die restlichen Rohstoffe werden für vielfältige andere Produkte verwendet.

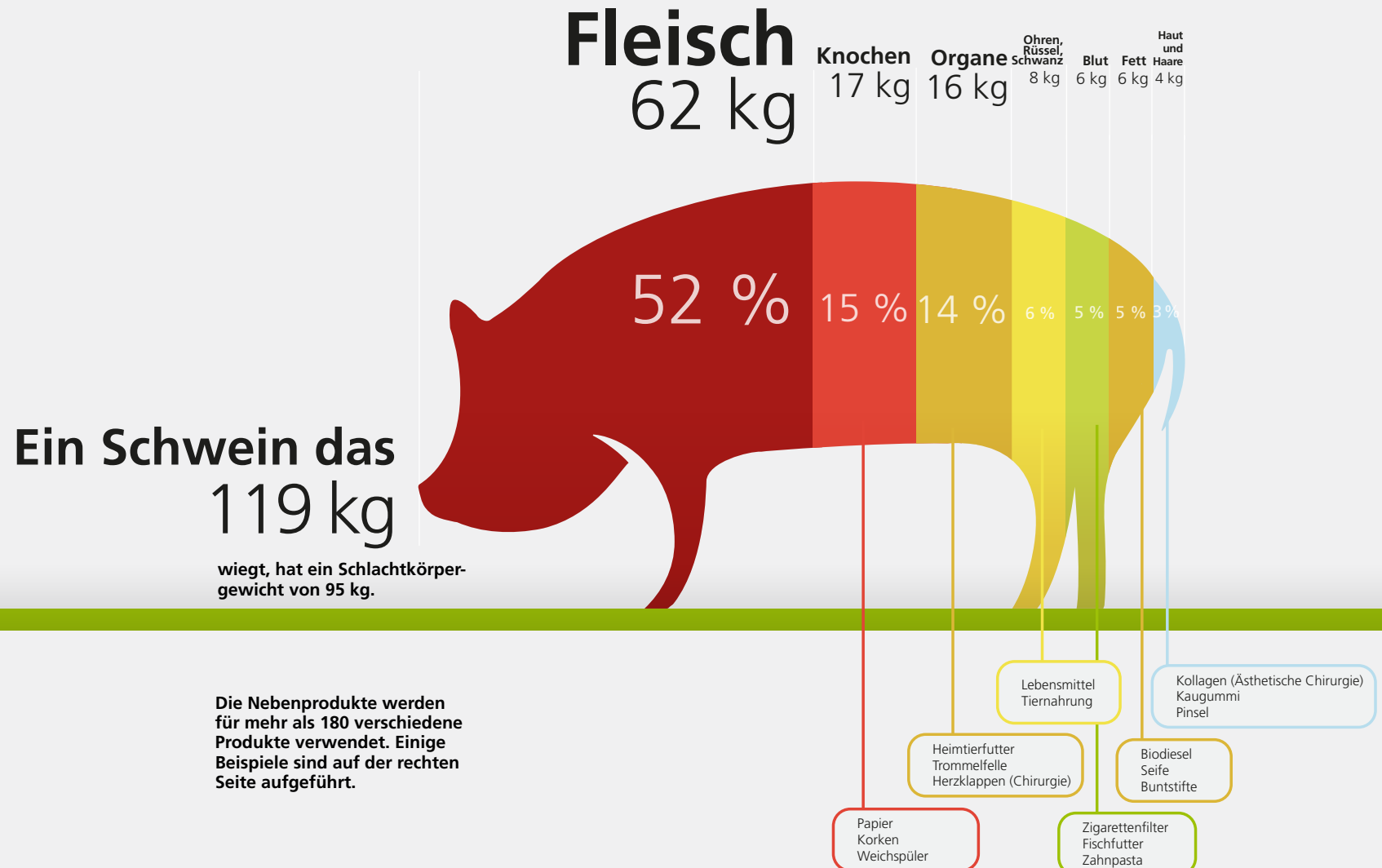


Die umsatzstärksten Nebenprodukte des Rinds sind:

Organe

Haut

Därme



Unsere Marken und Lieferkettenkonzepte



Food Family liefert frisches Schweine- und Rindfleisch von höchster Qualität. Food Family steht für strenge Rohstoffkontrollen, hohe Verarbeitungsstandards und eine gleichbleibend hohe Qualität.



Good Farming Organic ist ein Konzept, dessen Lieferkette vom Bauern bis auf den Esstisch reicht. Dieses Fleisch hat einen authentischen Geschmack und einen natürlichen Ursprung. Die Tiere werden nach (inter-)nationalen Normen für die ökologische Schweinehaltung gehalten. Alle Schweine bekommen viel Ruhe und Platz, außerdem haben sie die Möglichkeit, ins Freie zu gehen. Das „Good Farming Organic“ Fleisch wurde mit drei Sternen des niederländischen Gütesiegels „Beter Leven“ (Besseres Leben) sowie mit dem EKO-Label ausgezeichnet. Das „Beter Leven“-Gütesiegel der Niederländischen Gesellschaft für Tierschutz (De Dierenbescherming) legt besonderen Wert auf Tierschutz und Gesundheit, wie z.B. ein höheres Platzangebot und Beschäftigungsmaterial. „De Groene Weg“ – eine der Tochtergesellschaften von Vion – konzentriert sich ausschließlich auf Biofleisch.



Good Farming Balance reagiert auf spezifische internationale Marktbedürfnisse für Schweinefleisch. Jedes Land hat seine eigenen Vorlieben bezüglich der Art und Weise, wie Fleisch zubereitet und verzehrt wird. Gemeinsam mit unseren Schweinehaltern sorgen wir für die Produktion von hochwertigem Fleisch nach Kundenvorgaben, in genau den richtigen Mengen, die ein spezifischer Markt verlangt. Dies erfordert eine gezielte Abstimmung.



Robusto stammt von Schweinen von zuverlässigen und professionellen Schweinezüchtern. Das Fleisch hat den richtigen Fettgehalt und den richtigen Zuschnitt für das Spitzensegment von getrocknetem Premium-Parmaschinken auf dem italienischen und Premium-Serrano-Schinken auf dem spanischen Markt sowie für Bäume auf dem koreanischen Markt.



BBQ Star ist ein neues Grillsortiment für echte Grillfans mit speziell entwickelten Gewürzmischungen und Marinaden, das im internationalen Einzelhandel in verschiedenen europäischen Ländern eingeführt wurde. Das Angebot von BBQ Star umfasst Schweinefleischprodukte (Spareribs, Porchetta, Pulled Pork) und Rindfleischprodukte (Flat Iron Steak, Côte de Boeuf, Ribeye und Picanha).



ME-AT produziert hochwertige Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis mit dem Geschmack, der Textur und dem Mundgefühl von herkömmlichem Fleisch, als alternative Proteinquelle für Flexitarier, Vegetarier und Veganer. ME-AT wurde erstmals auf der Messe Anuga in Köln (5.-9. Oktober 2019) vorgestellt. Auf der Messe wurde dem internationalen Einzelhandel und Foodservice eine Palette mit fünf hochwertigen, fleischähnlichen, komplett veganen Produkten präsentiert. Die ME-AT-Produkte werden in März 2020 für Verbraucher erhältlich sein.



Marken in den Niederlanden



Das **Good Farming Star** Lieferkettenkonzept, das 2010 eingeführt wurde, zeichnet sich durch ein besonderes Augenmerk auf Tierschutz und Nachhaltigkeit aus. Innerhalb dieses Markenkonzepts arbeitet Vion mit 165 Good Farming Star-Schweinehaltern in den Niederlanden zusammen. In den Supermärkten der niederländischen Einzelhändler trägt das Fleisch einen Stern des „Beter Leven“-Gütesiegels.

Die wichtigsten Unterschiede zu marktüblichem Schweinefleisch sind:

- Die Schweine haben mehr Platz.
- Die Tiere haben Zugang zu Beschäftigungsmaterial.
- Die Eber werden nicht kastriert.
- Die Transportzeit zu den Fleischverarbeitungsbetrieben wird kontrolliert und ist begrenzt.

Darüber hinaus erfüllt das Programm Nachhaltigkeitsanforderungen, wie die Nutzung von grünen Energiequellen und RTRS-zertifiziertem Soja in der Lieferkette. Good Farming Star bietet Fleisch bekannter Herkunft, das von ausgewählten Nutztierhaltern stammt und in einer kontrollierten und transparenten Wertschöpfungskette produziert wird.



Encebe Vleeswaren liefert Basisprodukte wie Kochwurst, Kochschinken, Leberprodukte, Trockenwurst und geräucherte (Speck-) Produkte. Die Marke steht für fundiertes Produktwissen, umfassende Erfahrung und eine traditionelle Verarbeitung. Außerdem entwickelt die Marke in enger Zusammenarbeit mit den Kunden Spezialitäten und kundenspezifische Produkte. Diese werden an in- und ausländische Groß- und Einzelhändler geliefert. Für die Industrie werden auf die Kundenanforderungen zugeschnittene Menükomponenten produziert.



De Groene Weg ist seit 1981 der Marktführer für biologisches Rind- und Schweinefleisch in den Niederlanden. Diese Marke richtet sich an europäische Kunden. Die Produkte erfüllen die europäischen Standards für biologische Erzeugung sowie die Kriterien für 3 Sterne des Tierschutzsiegels „Beter Leven“.

Die Hauptunterschiede gegenüber den Kriterien für Schweinefleisch mit 1 Stern sind:

- Die Schweine haben mehr Platz und Auslauf.
- In den Ställen wird Stroh als Einstreumaterial verwendet.
- Die Schweine werden mit biologischen Futtermitteln gefüttert.
- Die Schwänze der Schweine werden nicht kupiert.
- Die Transportzeit von Schweine zu den Schlachtbetrieben ist auf maximal 6 Stunden begrenzt.

Seit dem 1. Januar 2018 werden in den Schweinehaltungsbetrieben von De Groene Weg auch die neuen Anforderungen des EKO-Siegels erfüllt. Das EKO-Siegel ist ein niederländisches Bio-Siegel mit Anforderungen in 12 verschiedenen Bereichen, die über das europäische Bio-Siegel hinausgehen. Beispiele hierfür sind:

- Zuchtsauen müssen Auslauf im Freien haben.
- Die Transportstrecke für Ferkel darf maximal 60 Kilometer betragen.

„De Groene Weg“ bevorzugt Lieferanten, bei denen alle Phasen der Schweinezucht – von der Geburt bis zur Endmast – auf einem Hof stattfinden, da so die Anzahl der Transporte für die Tiere verringert wird.



Weylander umfasst Produkte aus Premium-Rindfleisch, die durch Reifung in der Verpackung einen besonderen Geschmack und besondere Zartheit haben. Weylander ist in verschiedenen Supermärkten in den Niederlanden erhältlich.



Marken in Deutschland



Goldbeef steht für hochwertiges Rindfleisch, das sich durch seine tiefröte Farbe und eine Marmorierung auszeichnet, an der sich die Qualität erkennen lässt. Es ist erhältlich in verschiedenen Qualitätskategorien, darunter „Dry Aged Beef“ und von speziellen Rassen wie Simmentaler Rindern.



Schweinegold ist frisches Schweinefleisch für exklusive Märkte und die Fleischindustrie in Japan und Korea.



Otto Nocker „Die Genussprofis aus der Region Allgäu“.

Otto Nocker ist ein Fleisch- und Wurstwaren-spezialist aus Germaringen in Bayern. Otto Nocker beliefert regionale Supermärkte, Hotels und Restaurants, internationale Catering-Kunden und den B2B-Markt mit einem breiten Angebot an traditionellen bayerischen Wurstspezialitäten und individuellen Produkten. Die Fleisch- und Wurstwaren werden unter anderem über verschiedene bayerische Fleisch- und Frischmärkte vertrieben.



BestHides ist ein global tätiger Lieferant von gekühlten und nass gesalzenen Häuten sowie nass gesalzenen Kalbfellen aus Nord-, Mittel- und Süddeutschland. Ob für hochwertige glatte Lederwaren im Autoinnenraum, feinste Schuh- und Bekleidungsleder oder Ledermöbel, das Produktportfolio von BestHides umfasst eine große Auswahl an deutschen und europäischen Häuten und Fellen.



Marken von Vion Food Service



Salomon FoodWorld bietet eine breite Palette an innovativen Burgern, Menü-Hauptkomponenten und Fingerfood für den Out-of-home-Markt in verschiedenen europäischen Ländern. SALOMON FoodWorld vereint drei erfolgreiche Konzepte: Fingerfood-Hits, Burger und Wraps sowie Menü-Hauptkomponenten.



Das Angebot der Marke **FVZ Convenience** umfasst Schnitzel, Geflügel, Hackfleisch sowie Haxen und Vitalkost für Catering-Anbieter und den Out-of-home-Markt in Deutschland.

Unsere Mitarbeiter



Parallel zu unserer neuen Strategie „Food that Matters“ wurde auch unsere Personalstrategie weiterentwickelt, um eine klare Arbeitsweise im gesamten Unternehmen zu gewährleisten.

Unsere Art zu arbeiten wird durch unsere zentralen Werte „Sharp, Connected und Brave“ definiert, die Schritt für Schritt Bestandteil unserer unternehmensweiten DNA werden.

Wir steigern die Erwartungen und fördern und stimulieren gleichzeitig die „Employee Journey“.

Unsere Leute machen den Unterschied aus.

In unseren Betrieben in den Niederlanden und Deutschland arbeiten tausende Beschäftigte, die über 40 verschiedenen Nationalitäten angehören. Wir schätzen und respektieren ihre harte Arbeit und treffen alle notwendigen Maßnahmen, um ein angenehmes und sicheres Arbeitsumfeld für all diese Menschen zu gewährleisten. Beispiele dafür sind unsere Sicherheitsrichtlinie, unser VOS (Vion Operating System), der Leitfaden Gute Geschäftspraxis (übersetzt in 12 Sprachen), visuelle Maschinenanweisungen und ein breites Angebot an Sprachkursen. Die Gesundheit und Sicherheit unserer Beschäftigten in den Produktionsbetrieben ist für uns von größter Bedeutung und wird daher als wesentliche CSR-Thema erkannt und behandelt.

Warum machen unsere Leute den Unterschied aus?

Die Art unseres Geschäfts erfordert ein hohes Maß an handwerklichem Geschick und Disziplin. Die biologische Natur von Schweinen und Rindern führt zu der besonderen Gegebenheit, dass jedes Tier und jeder Muskel unterschiedlich ist und mit Know-how und handwerklichem Geschick behandelt werden muss, um den Tierschutz und die Lebensmittelsicherheit jederzeit zu gewährleisten.

Alle die von uns belieferten internationalen Lebensmittelmärkte haben beim Fleischkonsum ihre eigenen Gewohnheiten, die jeweils auf einer reichen historischen Kultur basieren. Diese unterschiedlichen Marktanforderungen werden von unseren Beschäftigten, die eine Vielzahl von unterschiedlichen und marktspezifischen Qualitätsprodukten herstellen, erfüllt. In den Produktionslinien und in unseren Lagerräumen verbessern die Beschäftigten kontinuierlich unsere Auswahl an halbfertigen und fertigen Produkten und stimmen Produkte perfekt auf Märkte, Kunden und Verbraucher ab.

Unser Management ist aufgrund der hohen Komplexität ebenfalls von entscheidender Bedeutung. Unser Geschäft ist - im Wesentlichen - ein Zerlegungsvorgang mit dem Ziel, maximalen Wert aus einem Tier zu schöpfen. Genau wie die Fleischer in den vergangenen Jahrhunderten tun wir dies mit vollem Respekt gegenüber den Tieren und betrachten es als unsere Pflicht, alle Bestandteile zum optimalen Nutzen für unsere Lieferanten, Kunden und Verbraucher zu verwerten. In diesem Ablauf kennen wir den für das Vieh gezahlten Preis, aber der Gesamtertrag, als Summe aus den einzelnen Bestandteilen, ist marktabhängig. Um diesen Wert zu maximieren, verkauft Vion seine Produkte an 6.500 Kunden in über hundert Ländern. Die Bandbreite der Kunden ist groß: Einzelhändler, Händler, Großhändler oder Industriekunden, die unsere Produkte weiterverarbeiten. Aufgrund der ständigen Marktfuktuationen führt diese Valorisierungsaufgabe im Laufe des Jahres zu unterschiedlichen Ergebnissen, und da Vion mit großen Mengen umgeht, haben Managemententscheidungen einen erheblichen Einfluss.

Das Management hat bei seinen Entscheidungen eine lange Liste von Faktoren zu berücksichtigen. Die Einkaufspreise sind abhängig von Herdengrößen und Schlachtmengen. Unsere Verkaufspreise auf über hundert Märkten sind beeinflusst von Selbstversorgungsgrad und Importbedarf, Konsum, religionsbedingte Präferenzen und Wechselkurse. Aus diesem Grund braucht Vion Führungskräfte, die mit einer Vielzahl von Variablen umzugehen wissen, um wichtige Geschäftsentscheidungen zu treffen, wie Ressourcenallokation und Management des Business-Mixes.

Es versteht sich von selbst, dass diese Komplexität ein hohes Maß an Wissen und Kompetenz erfordert. Vion ist daher ständig bestrebt, Nachwuchskräfte für die Agro-Nahrungsmittelindustrie und unsere umfassende Verantwortung in der Lebensmittelversorgungskette zu gewinnen und zu halten.

So machen unsere Leute wirklich den Unterschied aus. Nicht nur durch ihr Wissen und ihre Fähigkeiten, sondern auch mit Stolz und Professionalität, nicht zuletzt für den Verbraucher. Sie sind begeistert von unseren Food-Lösungen und erkennen die Wichtigkeit unserer weitreichenden gesellschaftlichen Verantwortung, unserer „Corporate Social Responsibility“.

Absatzmärkte

Vion beliefert den Lebensmitteleinzelhandel, den Foodservice und fleischverarbeitende Betriebe in seinen Heimatmärkten Niederlande und Deutschland sowie in anderen Ländern Europas und der Welt. Die Geschäftstätigkeit von Vion erstreckt sich weltweit auf alle relevanten Absatzmärkte für Lebensmittel.

Nordamerika



35.000

36.000 2018 42.000 2017

Asien



759.000

507.000 2018 521.000 2017

Andere Länder



43.000

35.000 2018 60.000 2017

Europa

4.092.000 2018 4.447.000 2017

Deutschland
1.866.000

1.809.000 2018 2.051.000 2017

Niederlande
613.000

616.000 2018 654.000 2017

Italien
437.000

446.000 2018 466.000 2017

Großbritannien
189.000

179.000 2018 205.000 2017

Griechenland
186.000

160.000 2018 180.000 2017

Andere europäische
Länder
933.000

882.000 2018 891.000 2017

Netto-Umsatzerlöse je Absatzmarkt in Tausend Euro

Vions Kontext

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN



Lieferkette



Vion ist ein Akteur in der Mitte der Fleischlieferkette. Wir pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen zu unseren Landwirten, Logistikpartnern und Kunden, um Verbrauchern auf der ganzen Welt stets sicheres und qualitativ hochwertiges Fleisch zu liefern. 2019 haben wir Kontakt zu Ackerbauern aufgenommen, um eine Lieferkette für unsere neue pflanzliche Produktreihe ME-AT aufzubauen.

Unsere Hauptlieferanten sind Lebendvieh-Lieferanten. Fast all unsere Lieferanten sind in unseren Heimatländern, den Niederlanden und Deutschland ansässig. Die Anzahl der Nutztierhalter in unseren Heimatmärkten ist rückläufig, während die durchschnittliche Anzahl der Tiere pro Betrieb steigt. 2019 haben mehr als 9.000 Schweinehalter und mehr als 48.000 Rinderhalter ihre Tiere an Vion geliefert.

Rund 90 % unserer Kunden befinden sich in Europa. Unsere Hauptkunden sind Einzelhändler, die in Europa tätig sind. In den Niederlanden werden rund 90 % aller Fleischprodukte über Supermärkte verkauft, in Deutschland beträgt dieser Anteil 80 %. Aufgrund dieser ausgeprägten Konzentration haben die Supermarktketten eine starke Nachfragemacht.

Teile der Wertschöpfungskette, in der Vion aktiv ist

Teilweise aktiv

Nicht aktiv

Building Balanced Chains

Burger King, ein Food Service-Lieferkettenpartner

Täglich besuchen über 11 Millionen Gäste BURGER KING®-Restaurants auf der ganzen Welt. BURGER KING® wurde 1954 gegründet und ist die zweitgrößte Fast Food-Hamburger-Kette der Welt. Sie ist Teil von RBI (Restaurant Brands International Inc.), einem kanadischen multinationalen Fast Food-Holdingunternehmen. BURGER KING® ist einer von Vions Food Service-Lieferkettenpartnern.

Was ist der Vorteil der Zusammenarbeit in einer Geschäftspartnerschaft mit Vion?

„Bei RBI ist es unsere höchste Priorität, unseren Gästen hohe Qualität und schmackhafte Lebensmittel zu bieten. Wir wählen unsere Partner auf der Grundlage von gemeinsamen Werten und Qualität, und Vion ist ein europäischer Marktführer und ein zuverlässiger Partner, der „Food that Matters“ liefert.“



„Wir wählen unsere Partner auf der Grundlage von gemeinsamen Werten und Qualität“

– Silvia Savova

Liefert die längerfristige Zusammenarbeit mit einem Lieferanten wie Vion einen Mehrwert?

„Wir erfreuen uns langfristiger Partnerschaften mit unseren Lieferanten, da wir unsere jeweiligen Geschäfte gemeinsam aufgebaut haben und da sie dazu beitragen, Mehrwert für unsere Gäste zu schaffen und uns einen Wettbewerbsvorteil bieten.“

Was trägt Vion zur Geschäftspartnerschaft bei? Welche Innovationen und gemeinsamen Werte dieser Partnerschaft tragen zu Ihrem Geschäftserfolg bei?

„Wir sind ein Unternehmen, dass sich auf Innovation und die Bereitstellung von Optionen für unsere Gäste konzentriert. Unsere Kernbotschaft bei Burger King ist ‚Your Way‘, deshalb bemühen wir uns immer darum, unseren Gästen zuzuhören und Optionen anzubieten, die der Nachfrage entsprechen.“

„Wir wollen unseren Gästen eine Vielzahl von Menümöglichkeiten bieten und das Nährstoffprofil unserer bestehenden Menüoptionen kontinuierlich verbessern. Wir schätzen die Zusammenarbeit mit Vion in der Durchführung innovativer Forschung hinsichtlich der Zutaten und der Identifizierung von Möglichkeiten zur Verbesserung der Menüoptionen, die in unseren Restaurants auf der ganzen Welt serviert werden.“

Silvia Savova

Global Procurement

Restaurant Brands International Inc.

BURGER KING®, TIM HORTONS® und POPEYES® Brands

Unsere Stakeholder

Vion hat neben den Partnern in der Fleischlieferkette noch viele weitere Stakeholder. Wir haben Vions Stakeholder anhand der bestehenden direkten und indirekten Beziehungen des Unternehmens ermittelt und sie in einer Stakeholder-Matrix dargestellt.

In der Stakeholder-Matrix wird nach den folgenden Kriterien unterschieden:

- Wie wahrscheinlich ist es, dass der Stakeholder ein aktives Interesse an Vions Strategien zeigt?
- Wie groß ist der Einfluss, den der Stakeholder auf den Erfolg von Vion hat?

Die wichtigsten Stakeholder sind diejenigen, die sowohl ein aktives Interesse an Vion zeigen als auch einen großen Einfluss auf unseren Erfolg haben. Beispiele hierfür sind die Verbraucher, unsere Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und die finanziellen Stakeholder. Im Streben nach der Herstellung von gesellschaftlich akzeptierten Lebensmitteln führen wir mit unseren Stakeholdern Gespräche und arbeiten aktiv mit ihnen daran, unsere langfristige Strategie „Building Balanced Chains“ zu implementieren und unsere CSR Ziele zu erreichen.

Um in einen Dialog zu treten und voneinander zu lernen, beteiligt Vion sich an Round-Table-Gesprächen. Vion nimmt aktiv an Diskussionen zu den Themen Lebensmittelsicherheit, Fleischkonsum, Tierschutz und öffentliche Gesundheit teil. Außerdem beteiligt sich Vion an Diskussionen mit den Regierungen unserer Heimatländer mit dem Ziel, ausgeglichener Lieferketten für Rindfleisch und Schweinefleisch. Im Rahmen dieses Austauschs legen wir die wesentlichen Themen unserer CSR-Strategie fest und entscheiden im Detail, wie wir diese bearbeiten.

Darüber hinaus bietet Vion einzelnen Stakeholdern die Möglichkeit, ihre Positionen zu diesen thematischen Schwerpunkten in Interviews für unser vierteljährlich erscheinendes deutsches Landwirtschaftsmagazin „ProAgrar“ darzulegen.

Des Weiteren beobachten wir kontinuierlich die Entwicklungen im Verhalten und/oder in den Einstellungen der Verbraucher in unseren Heimatmärkten in den Niederlanden und Deutschland.

Im Anhang „Einbeziehung der Stakeholder“ auf Seite 118 findet sich eine Übersicht über unsere Stakeholder und die Formen der Zusammenarbeit, die wir mit ihnen pflegen.



Stakeholder- Dialoge

Wir beziehen unsere Stakeholder aktiv ein, sowohl in unser Ziel, für „Food that Matters“ zu sorgen, als auch in unsere Strategie „Building Balanced Chains“ für eine langfristige Wertschöpfung. Wir besprechen unsere Strategie, Herausforderungen und Ziele mit verschiedenen Stakeholdergruppen in unterschiedlichen Settings, die durch uns oder unsere Stakeholder organisiert werden. Unser CEO ist häufig an diesen Dialogen beteiligt. Im Folgenden sind einige Beispiele der Treffen im Jahr 2019 aufgeführt.

Jahrestagung Topigs Norsvin am 27. Mai 2019

- Topigs Norsvin ist ein führendes Unternehmen im Bereich der Schweinegenetik, das bekannt ist für seine innovativen genetischen Lösungen für eine kosteneffiziente Schweineproduktion.
- Das Thema dieses jährlichen Treffens war: Verbindungen herstellen - Mehrwert schaffen und fair verteilen. Dies steht in engem Zusammenhang mit unserer Strategie „Building Balanced Chains“ für langfristige Wertschöpfung und unserem wesentlichen Thema „Faire Preisgestaltung“.
- Ronald Lotgerink war anwesend, um unsere Vision und Strategie zur Entwicklung nachfrageorientierter Konzepte für eine langfristige Wertschöpfung mit Rentabilität für alle Kettenpartner zu erläutern, und sich am Diskurs zu beteiligen. Er forderte die Branche auf, intensiv zusammenzuarbeiten, transparenter zu sein und Informationen durch Digitalisierung zu teilen.
- An diesem Treffen nahmen 330 Stakeholder aus der Schweine-Lieferkette teil.

KPMG Agri-Food Tech Traction Tour 2019 am 2. Juli 2019

- KPMG und AgFunder Inc. führten eine Delegation von 24 führenden Vertretern der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft aus Australien, Neuseeland und Irland auf einer 7-tägigen Tour durch die Niederlande.
- Im Mittelpunkt der Tour standen Spitzentechnologien der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, Internet der Dinge, Initiativen zur Kreislaufwirtschaft und die Förderung von Ökosystemen in den Niederlanden. Dazu passt Vions Digitalisierungsstrategie, Informationen entlang der gesamten Lieferkette zu teilen und damit eine langfristige Wertschöpfung in Bezug auf Nachhaltigkeit, Rentabilität und faire Preisgestaltung zu ermöglichen.
- Ronald Lotgerink war Gastgeber des Meetings im Vion-Hauptsitz in Bostel und sprach mit den Teilnehmern über diese langfristige Wertschöpfung durch neue Geschäftsmodelle sowie die Verbesserung der Einkommenssituation von Landwirten und anderen Partnern der landwirtschaftlichen Lieferkette.

FNLI-Jahrestagung am 10. Oktober 2019

- Die Föderation der niederländischen Lebensmittelindustrie (FNLI) ist die Dachorganisation und Interessenvertretung von über 500 Verarbeitungs- und Importunternehmen sowie 20 Branchenorganisationen der niederländischen Lebensmittelindustrie. FNLI ist die Anlaufstelle für Regierung, Politik, Handelspartner, NGOs und Medien. Ronald Lotgerink ist Mitglied des FNLI-Vorstands.
- Während der Jahrestagung besprachen Ronald Lotgerink und 300 weitere Teilnehmer aus der Lebensmittelindustrie, der Politik und andere Stakeholder langfristige Wertschöpfung im Hinblick auf Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaabkommen und wichtige Veränderungen wie die Energiewende, die Proteinwende und die Umstellung auf Kreislaufwirtschaft in der Landwirtschaft. Diese Themen stehen im engen Zusammenhang mit unserem Vorsatz „Food that Matters“ über sowohl tierische als auch pflanzliche Proteine zu sorgen, sowie unseren wesentlichen CSR-Themen „Nachhaltige Landwirtschaft“ und „CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung“.
- Indem wir die Herausforderungen diskutieren, lernen wir voneinander und werden noch motivierter, uns ehrgeizige Ziele zu setzen und diese zu erreichen und langfristig Mehrwert auf der Grundlage von Nachhaltigkeit zu schaffen.

Innofood Event am 17. Oktober 2019

- Innofood vertritt die Interessen von Unternehmen der Lebensmittelverarbeitungsindustrie im Osten der Niederlande.
- Während des Innofood-Events ließen sich Innofood-Mitglieder von Rednern aus der Branche zum Thema Zukunft von Lebensmitteln inspirieren.
- Ronald Lotgerink war einer der Hauptredner des Events und sprach über die Notwendigkeit von nachfrageorientierten, exklusiven Lieferketten für langfristige Wertschöpfung im Hinblick auf Themen wie Nachhaltigkeit und Rentabilität. Diese Lieferketten fördern das Vertrauen und schaffen Mehrwert für alle Lieferkettenpartner und die Verbraucher. Nach der Präsentation gab es die Gelegenheit für Gespräche und Fragen zu diesen Themen.

Markttrends

Es gibt zehn Trends, die für Veränderungen auf dem weltweiten Lebensmittelmarkt sorgen und Auswirkungen auf Vion haben.

Im Jahr 2019 nahm die Volatilität zu, da die Afrikanische Schweinepest in China eine starke Nachfrage nach Schweinefleisch aus Europa verursachte, wodurch die Preise anstiegen. Die Auswirkungen der Afrikanischen Schweinepest machten sich aufgrund der Größe des chinesischen Marktes auf dem globalen Schweinefleischmarkt stark bemerkbar. Der Weltmarkt bestimmt den Schweinepreis. Nach China tritt die afrikanische Schweinepest auch näher an unseren Heimatländern – in Osteuropa und Belgien – auf.

Im Mai 2019 wurde der seit 2015 geltende sogenannte „Programmatikale Ansatz für Stickstoff“ (PAS) durch den niederländischen Staatsrat beendet. Das Urteil und die darauffolgende Blockadesituation führten zu einer Krise im Agrarsektor. Wirkungsvolle Maßnahmen zur Reduzierung der Stickstoffemissionen sind erforderlich. Lösungsvorschläge wie die Reduzierung der Herdengrößen in den Niederlanden führten im Oktober zu groß angelegten Protesten von Landwirten, die sich schlecht behandelt und in ihrer Existenz bedroht fühlen.

Auch in Deutschland gab es Anfang September Bauernproteste gegen ein von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) und Umweltministerin Svenja Schulze (SPD) vorgeschlagenes Maßnahmenpaket. Die Landwirte befürchten, dass das Agrarpaket Familienbetriebe und die Wettbewerbsposition deutscher Landwirte gefährdet.

Im Dezember trat ein neuartiges Corona-Virus (COVID-19) auf. Regierungen ordneten Reisebeschränkungen und Beschränkungen für den Vertrieb von Waren auf dem chinesischen Markt an. Das Virus hat sich in auch anderen Teilen der Welt verbreitet, was auf mögliche Einschränkungen für andere Märkte hindeutet.

Quelle: Trends basiert auf der Strategieanalyse, Bain & Company 2018

Trends

Auswirkungen

1	Wachsende Bevölkerung und Wohlstand in aufstrebenden Märkten	Verschiebung der Nachfrage, Veränderungen in der Ernährung, steigende Nachfrage nach Fleisch in aufstrebenden Märkten und sinkende Nachfrage in gesättigten Märkten
2	Gesundheit	Fitness & Wellness, geringer Fett-/Zucker-/Salzgehalt, funktionelle Lebensmittel
3	Lebensmittelsicherheit	Vorschriften, Tracking & Tracing, vertikale Integration
4	Volatilität	Volumen, Qualität, Preise
5	Produktionsverlagerung	Entwicklung der Verarbeitungsinfrastruktur in den aufstrebenden Märkten
6	Differenzierung	Arm vs. Reich, Premiumprodukte vs. Smart Shopping, Kundenbezogenheit
7	Verbraucherengagement	Faire und nachhaltige Produkte, Transparenz, Tierschutz
8	Nachhaltigkeit	Zunehmender Druck durch Landnutzung und Wasserverbrauch, Gefährdung der Biodiversität, Treibhausgasemissionen, Öffentliche und politische Diskussion
9	Veränderungen der Ernährung	Verbreitung von Ernährungsgewohnheiten in Folge von Globalisierung und Migration, alternative Proteinquellen
10	Technologische Entwicklungen	Genetik, Ernteertrag, Extraktions- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Fleischersatzprodukte

● Chance

● Chance und Risiko

● Risiko

Building Balanced Chains

Lieferkette der Zukunft: ME-AT

Die weltweite Nachfrage nach alternativen Proteinen steigt. Menschen treffen bewusstere Entscheidungen bei ihrer Ernährung und entschließen sich häufiger dazu, weniger oder gar kein Fleisch zu essen. Sie werden sich zunehmend der Auswirkungen ihrer Ernährungsweise auf das Klima und das Wohlergehen von Tieren bewusst.

Aus diesem Grund hat Vion 2019 einen ungewöhnlichen Schritt unternommen. Neben der nachhaltigen Produktion von traditionellem Fleisch wird das Unternehmen auch qualitativ hochwertige Fleischalternativen unter dem Namen ME-AT auf den Markt bringen. Willem Cranenbroek, General Manager von ME-AT, berichtet über die Entwicklung einer neuen, nachhaltigen Vion-Lieferkette.



Willem Cranenbroek
General Manager ME-AT

Besucher der Anuga Messe in Köln im Oktober 2019 waren die Ersten, die die fleischähnlichen, vollkommen veganen und vor allem leckeren Produkte - Burger, Schnitzel, Gehacktes, Filets und Würste - genießen konnten. „Die ersten Reaktionen waren sehr positiv“, sagt Willem Cranenbroek. „Jetzt werden wir die Produkte und Grundstoffe weiterentwickeln und unser Sortiment erweitern.“

Flexitarier

Die ME-AT-Produkte sind 100 % pflanzlich und haben den Geschmack und die Konsistenz von Fleisch. Das ist eine bewusste Entscheidung, erklärt Cranenbroek. „Unsere wichtigste Zielgruppe sind Flexitarier - also Menschen, die weniger Fleisch essen wollen. Sie entscheiden sich für eine Veränderung ihrer Essgewohnheiten, aber essen immer noch gerne Fleisch. Wir bieten ihnen ein Produkt, das Fleisch sehr ähnelt, aber kein Fleisch ist. Auf diese Weise ist es einfacher, weniger Fleisch zu essen.“

Eigene Lieferkette

In Vions Strategie steht die Entwicklung ausgewogener Lieferketten („Building Balanced Chains“) im Mittelpunkt. Auch für ME-AT will Vion eine eigene Lieferkette entwickeln, erläutert Cranenbroek.

„Genau wie für unsere tierischen Produkte, streben wir an, eine Lieferkette vom ‚Bauern bis auf den Teller‘ zu entwickeln. Dafür brauchen wir Erzeuger für unsere Grundstoffe, aber auch Anbauexperten und Partner in den Bereichen Veredelung und Verarbeitung der Grundstoffe.“ Das wird die Herausforderung für die kommende Zeit sein, erklärt er. „Soja, Weizen und Erbsenprotein bilden derzeit die Grundlage der Produkte. Wir wollen unsere Grundstoffe so weit wie möglich lokal und in geschlossenen Lieferketten anbauen. Dies führt einerseits zu einer nachhaltigen Beziehung mit allen Partnern innerhalb der Kette und andererseits zu einer Verringerung unseres ökologischen Fußabdrucks. Soja ist eine Kulturpflanze, die derzeit auf niederländischem Boden schwer anzubauen ist. Deshalb betrachten wir momentan nicht nur die Möglichkeiten des Sojaanbaus in den Niederlanden, sondern auch die Verwendung anderer proteinhaltiger Pflanzen.“

Feste Erzeuger

Sobald die Auswahl der Grundstoffe endgültig festgelegt ist, will Cranenbroek Erzeuger suchen, die die Pflanzen anbauen und ihre Anbauplanung hierfür anpassen wollen. „Im Idealfall werden wir in Zukunft Erzeuger haben, die ‚dedicated‘, also exklusiv für uns

anbauen. Dann liegt der Schwerpunkt nicht auf einer Pflanze, sondern mehreren. Mit diesen Erzeugern und der richtigen Strategie können wir dann sicherstellen, dass wir jedes Jahr ein bisschen besser werden. Bisher wurden die Grundstoffe, die wir in unseren Produkten verwenden, nicht speziell für einen hohen Proteintrag und Fleischalternativen angebaut. Wenn es uns gelingt, die Lieferkette zu schließen, können wir das Verfahren gemeinsam optimieren und den Proteingehalt steigern.“ Die Phase der „festen Erzeuger“ ist noch nicht erreicht, aber die ersten vorsichtigen Schritte sind getan. „Wir verwenden jetzt hauptsächlich Grundstoffe aus Vorräten, aber erwartungsgemäß können wir ab 2021 mit eigenen Landwirten arbeiten.“

„Die ME-AT-Produkte sind 100 % pflanzlich und haben den Geschmack und die Konsistenz von Fleisch“

– Willem Cranenbroek

Herausforderungen

Es wird eine interessante Aufgabe sein, die gesamte Kette zu verbinden, so Cranenbroek. Aber das ist seiner Meinung nach nicht die einzige Herausforderung. „Wir arbeiten hart an der Organisation der Vermarktung unserer Produkte. Ab dem ersten Quartal 2020 sind unsere Produkte in Supermärkten in den Niederlanden und in Deutschland erhältlich. Auch Einzelhändler anderer Länder haben Interesse gezeigt.“ Bei der Organisation des Verkaufs ist der Preis ein wichtiger Faktor, erklärt er. „Wir sind der Meinung, dass wir den Preis unserer Produkte nahe an Preis von Fleisch heranführen müssen. Das ist nicht einfach. Viele Fleischersatzprodukte sind teurer als Fleisch. Ich glaube, dass die große Akzeptanz erreicht wird, wenn der Preis nahe an dem von Fleisch liegt. Wenn man als Flexitarier ein Produkt als gut geeigneten Ersatz für Fleisch



betrachtet, hilft es, wenn das Produkt auch nicht viel teurer ist. Wenn wir dieses Problem lösen, erreichen wir eine große Verbrauchergruppe.“

Zukunft

Trotz aller Herausforderungen sieht Cranenbroek auch viele Chancen für das Unternehmen. „ME-AT ist ein Start-up innerhalb Vions. Es ist für uns sehr hilfreich, dass wir das Netzwerk von Vion nutzen können. Vion hat Vertreter auf der ganzen Welt. Das bietet uns eine gute Plattform. Wir haben eigentlich gerade erst angefangen mit der Entwicklung unserer Produkte. Im Bereich der Weiterentwicklung von Proteinen können wir noch große Fortschritte machen. Außerdem arbeiten wir im Bereich der Forschung und Entwicklung hart daran, unser Sortiment in der kommenden Zeit weiter auszubauen. Wir blicken zuversichtlich in die Zukunft.“

ME•AT
THE ALTERNATIVE

Relevante CSR-Themen

In Bezug auf unsere Geschäftstätigkeit und den Einfluss, den andere Unternehmen in der Lieferkette darauf nehmen, haben wir eine Liste der für Vion relevanten CSR-Themen erstellt. Wir haben einige Themen umbenannt und kombiniert, deshalb ist die Gesamtzahl der Themen im Vergleich zum letzten Jahr geringer. Aus diesem Grund hat sich auch die thematische Abgrenzung in einigen Fällen geändert. Wir erläutern die Abgrenzung bei dem jeweiligen wesentlichen Thema.

Basierend auf einem regelmäßigen Austausch mit wichtigen Stakeholdern, den Schlüsselthemen anderer Stakeholder sowie Erkenntnissen der Marktforschung haben wir die relevanten CSR-Themen für die jeweilige Stakeholdergruppe definiert. Diese sind im Anhang „Einbeziehung der Stakeholder“ auf Seite 118 im Überblick dargestellt. Die für diese Analyse herangezogenen Quellen sind Bestandteil unserer täglichen Arbeit und werden für strategische Entscheidungen verwendet.

Die Fleischindustrie stand in den letzten Jahren immer wieder im Fokus, vor allem im Zusammenhang mit den Themen Gesundheit, Produktintegrität, Tierschutz, Umweltschutz und Preisgestaltung. Diese Fragen sind für viele unserer Stakeholder-Gruppen von Bedeutung und werden in einem oder mehreren Komplexen abgedeckt.

18 Relevante Themen

11 Relevante gesellschaftliche Themen

1. Lebensmittelsicherheit
2. Tierschutz
3. Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität
4. Bedeutung von Protein im Rahmen einer gesunden Ernährung
5. Salz-, Fett- und Zuckergehalt
6. Zusatzstoffe
7. Arbeitsbedingungen
8. Beschäftigung und Diversität
9. Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter
10. Belästigungen für Nachbarn
11. Gesellschaftliches Engagement

5 Relevante ökologische Themen

12. Nachhaltige Landwirtschaft
13. Wasserverbrauch
14. CO₂--Fußabdruck der Verarbeitung
15. Management von (Lebensmittel-)Abfällen
16. Nachhaltige Verpackungen

2 Relevante wirtschaftliche Themen

17. Faire Preisgestaltung
18. Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

Wesentlichkeitsanalyse

Um die wesentlichen unter allen relevanten Themen zu bestimmen, haben wir mit Vertretern verschiedener Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Dabei haben wir jedes Thema anhand von zwei Dimensionen bewertet:

Das Ausmaß, in dem das Thema Einfluss auf die Bewertungen und Entscheidungen von Stakeholder hat.

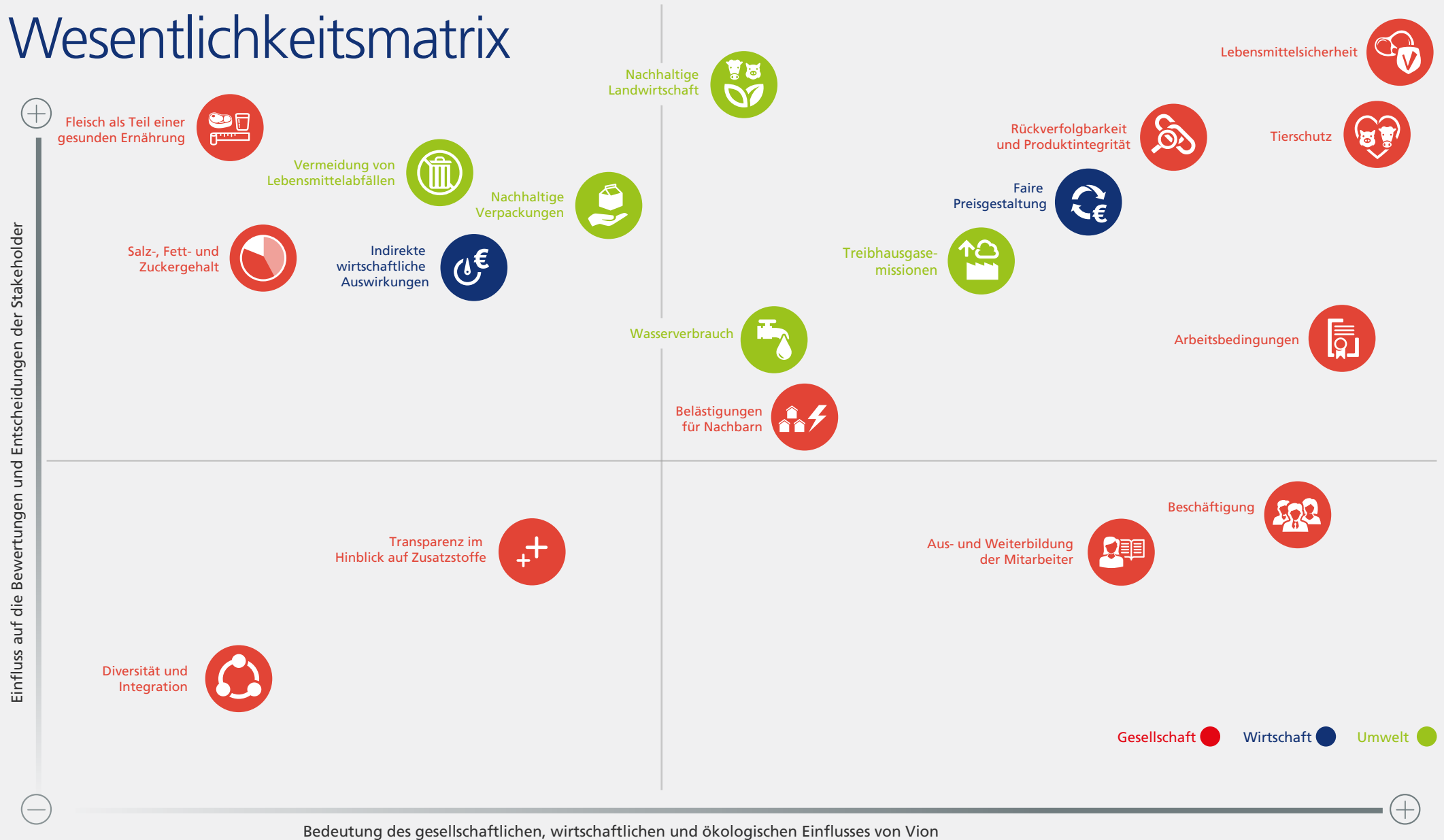
Um die erste Dimension zu ermitteln, haben wir die Bedeutung dieses Themas für jede Stakeholdergruppe auf einer Skala von eins bis zehn eingestuft. Die wichtigsten Stakeholdergruppen wurden stärker gewichtet als andere Stakeholdergruppen. Der gewichtete Durchschnitt bestimmt die Position des Themas auf der y-Achse der Wesentlichkeitsmatrix.

Die Bedeutung der gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Auswirkungen von Vion auf dieses Thema

Für die zweite Dimension haben wir definiert, wie viel Einfluss Vion bei jedem Thema ausüben kann – direkt oder durch die Einflussnahme auf andere Stakeholder. Jedes Thema wurde zuerst als stark, mäßig oder schwach beeinflussbar eingestuft. Das Ergebnis dieser Bewertung wird auf der x-Achse der Wesentlichkeitsmatrix festgelegt.

Vion befindet sich in der Mitte der Lieferkette und hat die Möglichkeit, verschiedene wesentliche Themen wie Lebensmittelsicherheit und Produktintegrität maßgeblich zu beeinflussen. Andere Themen wie Nachhaltigkeit und Tierschutz liegen in der gemeinsamen Verantwortung mehrerer Akteure in der Lieferkette.

Wesentlichkeitsmatrix



Wesentliche Themen für Vion

Die neun Themen oben rechts in der Wesentlichkeitsmatrix sind die wesentlichen Themen für Vion und die Stakeholder des Unternehmens. Im vorliegenden Bericht erläutern wir unseren Ansatz zu allen relevanten CSR-Themen. Allerdings wird besonders wesentlichen Themen mehr Aufmerksamkeit geschenkt als Themen mit geringerer Wesentlichkeit.

Wesentliche gesellschaftliche Themen



Lebensmittelsicherheit: Lieferung, Verarbeitung und Lagerung zur Herstellung unbedenklicher und gesunder Lebensmittel.



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität: Feststellung und Kontrolle des Warenflusses in der Lieferkette. Zusätzliche Kontrolle bestimmter Qualitätsmerkmale wie z. B. Bio. Gewährleisten, dass der Inhalt einer Verpackung den Angaben auf dem Etikett entspricht.



Tierschutz: Kontrolle des Wohlbefindens jedes einzelnen Tieres vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Schlachtung.



Arbeitsbedingungen: Die Gesundheit und Sicherheit für alle Arbeitskräfte und Arbeitsbedingungen mit besonderer Aufmerksamkeit für Fremdarbeitskräfte.



Belästigungen für Nachbarn: Umstände, die Unannehmlichkeiten oder Belästigungen für Anwohner in der Umgebung von Vions Produktionsstandorten verursachen.

Wesentliche ökologische Themen



Nachhaltige Landwirtschaft: Umweltaspekte der Tierhaltung.



CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung: Energieverbrauch und Treibhausgasemissionen der Vion-Standorte.



Wasserverbrauch: Der gesamte Wasserverbrauch der Vion-Standorte.

Wesentliche wirtschaftliche Themen



Faire Preisgestaltung: faire Verteilung der Margen innerhalb der Lieferkette.

Vions Wertschöpfungs- strategie

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN



Strategieentwicklung 2020-2024

Zu Beginn des Jahres 2019 startete Vion mit der Entwicklung einer neuen, nachhaltigen Unternehmensstrategie, um nachfrageorientierte Lieferketten zu realisieren, für „Food that Matters“ zu sorgen und damit zur Deckung des weltweiten Lebensmittelbedarfs beizutragen. Dies geschah nach Abschluss der Initiativen aus dem 2016 aufgestellten Unternehmensplan.

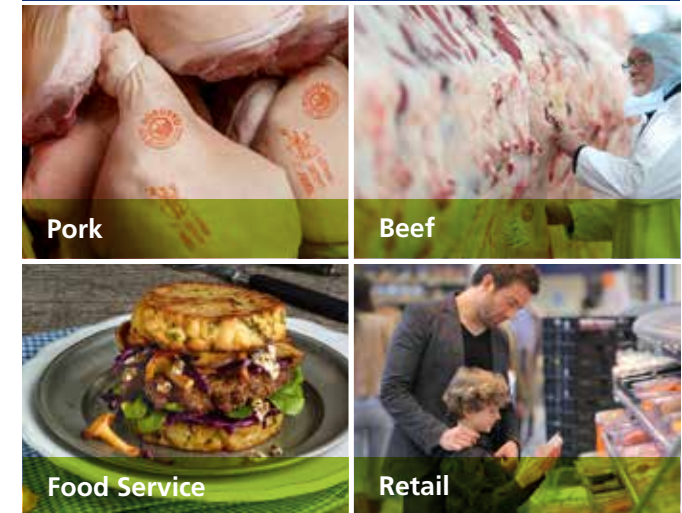
Gemeinsam mit dem Vorstand und anderen Führungskräften bildeten Kollegen aus unterschiedlichen Divisionen und Ländern ein spezielles Strategie-Projektteam, das von Beratungsunternehmen begleitet und unterstützt wurde. Als Teil der Vorbereitungen wurden interne und externe (Stakeholder-)Analysen durchgeführt. Auf Grundlage der dabei gewonnenen Erkenntnisse und Ergebnisse wurden konkrete Initiativen für Vion formuliert.

Während des Entwicklungsprozesses wurde eine Vielzahl an Stakeholdern des gesamten Unternehmens einbezogen und ein gemeinsames Verständnis dafür geschaffen, wie Vion in seiner Strategie vorangetrieben werden kann. Das resultierte Ende 2019 in einem integralen Strategieplan für die Jahre 2020-2024 mit dem Namen: **Building Balanced Chains** (BBC). Als Teil des neuen Strategieplans wurden die Vision, das Ziel und die Positionierung des Unternehmens neu definiert, um die Entwicklung nachfrageorientierter Lieferketten und ausgewogener Lebensmittelketten zu unterstützen. Während des Management-Meetings im November wurden die Ergebnisse und der Strategieplan vorgestellt, direkt danach begann der Implementierungsprozess.

Um den Erfolg der Strategieimplementierung sicherzustellen, erfordert der Implementierungsprozess eine neue Arbeitsweise, die durch die zentralen Werte „Sharp, Connected, Brave“ definiert wird. Als Teil der neuen Strategie werden die drei Divisionen Pork, Beef und Food Service in vier Business Units umgewandelt: Pork, Beef, Food Service und Retail. Damit soll sichergestellt werden, dass es einen speziellen Fokus in jedem Marktsegment gibt, um nachfrageorientierte Lieferketten voranzutreiben und ausgewogene Lebensmittelketten zu entwickeln. Die neue Business Unit Retail wird auf Verbraucher ausgerichtete Produkte und Dienstleistungen für Partner und Kunden in Einzelhandelsmärkten entwickeln.

Ab 2020 wird das Unternehmen seine Aktivitäten auf der Grundlage dieser Gliederung in vier Business Units steuern. Jede Business Unit wird von einem speziellen Management-Team geleitet, das für die Umsetzung des Strategieplans und die Durchführung der Geschäftsaktivitäten innerhalb der Business Unit verantwortlich ist. Die neue Struktur wird zu einer weiteren Fokussierung auf die Ausrichtung des Unternehmens beitragen und gleichzeitig die Zusammenarbeit und die Nutzung von Synergien zwischen den Business Units verbessern.

Vier Business Units ab 2020



Vision, Ziel und Positionierung

Unsere Vision

Im globalen Wettbewerb und auf einem Planeten, der unter dem Druck der Übernutzung von Ressourcen steht, glauben wir an eine Welt, in der Menschen über gesunde und sichere Lebensmittel aus nachhaltigen Quellen verfügen

Unser Ziel

Indem wir Menschen zusammenbringen, um zukunftssichere Proteinketten zu schaffen, sorgen wir für "Food that Matters"

Unsere Positionierung

Aus unserer Sicht ist „Food that Matters“ lecker und gesund, stammt aus verbesserten nachfrageorientierten Lebensmittelketten, bietet Landwirten und anderen Kettenpartnern faire Erträge, wird mit Respekt vor Tier und Mensch produziert und setzt Maßstäbe in Sachen verringerter Umweltbelastung

Strategischer Schwerpunkt: Building Balanced Chains

Wir implementieren „Building Balanced Chains“, um Landwirten eine Zukunft und Kunden einen entscheidenden Unterschied zu bieten

Unsere Rolle: Führung, Klarheit und Orientierung in einer komplexen Welt liefern und als Leuchtturm für andere in der Nahrungskette zu dienen

Gesundes und
leckeres Essen

Von verbesserten
bedarfsgesteuerten
Lebensmittelketten

Bereitstellung eines
fairen Preises für
Landwirte und andere
Kettenpartner

Hergestellt mit
Respekt vor Tieren
und Menschen

Festlegung von
Normen zur
Verringerung der
Umweltauswirkungen

Unsere Strategie „Building Balanced Chains“

Um unserem Vorsatz gerecht zu werden, für „Food that Matters“ – zu sorgen, besteht unsere Strategie darin, ausgewogene Lieferketten zu entwickeln (Build Balanced Chains, BBC), um sichere, gesunde und schmackhafte Lebensmittel anzubieten und gleichzeitig Mehrwert innerhalb eines zukunftssicheren Ökosystems zu schaffen.

Ausgewogene Ketten sind nachfrageorientierte Lebensmittelketten mit:

- **Optimierung des landwirtschaftlichen Betriebes:** Bereitstellung relevanter Daten für Landwirte zur Optimierung ihres Managements und zur Verbesserung des Tierschutzes, der Effizienz und der Umweltauswirkungen.
- **Protein-Valorisierung.**
- **Produktspezialisierung:** einzigartige Konzepte und Produktinnovationen, die aktuelle Verbrauchertrends aufgreifen.

Um die allerbesten Produkte frisch auf den Teller zu bekommen, Bedarf es Lieferketten, die so kurz wie möglich sind. Dies ermöglicht, dass die besten Produkte, auf bestmögliche Weise in die Läden gelangen.

Als zuverlässiger Marktgestalter in der Mitte der Lieferketten, verbinden wir eine Gruppe von Landwirten mit einer Gruppe von Kunden. Auf diese Weise wollen wir maßgeschneiderte, kundenspezifische Ketten entwickeln, sodass unsere Kunden wertvolle Zusatzinformationen, wie Herkunft des Produkts, Tierschutz oder CO₂-Fußabdruck, kommunizieren können.

Wir bemühen uns, den Standard für Hygienemaßnahmen in der Kette zu setzen. Wir beabsichtigen auch, den Standard in Bezug auf Integrität, Transparenz und Datenaustausch zu setzen, um das Vertrauen der Verbraucher in unsere Branche zu verbessern. Mehr Zusammenarbeit in der Kette führt zu geringeren Kosten, weniger Abfall und mehr Transparenz. Starke Lieferketten sind in

geringerem Maße von Preiserhöhungen oder -senkungen abhängig, und die Partner der Lieferkette können sich auf faire Preise und finanzielle Sicherheit verlassen.

Es braucht Zeit, um Angebot und Nachfrage aufeinander abzustimmen. Wir sind der Meinung, dass es Möglichkeiten gibt für 6 oder 7 Lieferketten in den Niederlanden und bis zu 10 in Deutschland, wobei Vion sich auf die optimale Verwertung des Fleisches konzentriert. Der Rest, ungefähr 30 % des Angebots, bleibt freier Markt.

Beispielen einer ausgewogenen Lieferkette

De Groene Weg

Einer der Aspekte, die De Groene Weg unterscheiden, ist, dass das Unternehmen - in Bezug auf Schweinefleisch - mit nachfrageorientierten, geschlossenen Lieferketten arbeitet. Als zentrales Glied in der Wertschöpfungskette für Bioprodukte konnte Vion - mit einem integrierten Ansatz vom Schweinezüchter bis zum Endverbraucher – optimale Verfahren für das Lieferkettenmanagement, Preismodelle und Haltungsformen entwickeln. Der integrierte Ansatz von De Groene Weg für die Produktion und das Marketing von Fleisch sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage. Zu diesem Zweck unterhält De Groene Weg sowohl mit den Bio-Schweinehaltern als auch mit Marktteilnehmern wie den eigenen Metzgereien, Einzelhändlern und Vions internationalen Vertriebsunterstützungsbüros eine enge Zusammenarbeit. Die 95 Tierhalter, die ihre Schweine an De Groene Weg liefern, sind Mitglieder eines Lieferantenverbandes und erfüllen alle die Kriterien des europäischen Bio-Siegels und der niederländischen Gütesiegel EKO und Beter Leven 3-Sterne. Die Verarbeitung der Bio-Schweine erfolgt in Vions spezialisiertem Fleischverarbeitungsbetrieb in Groenlo. Darüber hinaus verarbeitet De Groene Weg auch Bio-Rinder. Dabei handelt es sich überwiegend um Milchkühe, die größtenteils aus Bio-Betrieben in den Niederlanden, Deutschland und Österreich stammen. Weitere Informationen zu diesem Konzept finden Sie auf Seite 73.

Good Farming Star (GFS)

Innerhalb unseres GFS-Konzepts, das mit dem Gütesiegel Beter Leven 1-Stern ausgezeichnet ist, haben wir spezielle Lieferketten für verschiedene niederländische Einzelhändler entwickelt.

Robusto

Eine Auswahl von Schinken mit dem richtigen Fettgehalt und Zuschnitt für das Spitzensegment von getrocknetem Premium-Parmaschinken auf dem italienischen und Premium-Serrano-Schinken auf dem spanischen Markt sowie für Bäume auf dem koreanischen Markt.

Simmental PUR mit Geprüfte Qualität Bayern-Zertifikat

Ist ein regionales Rindfleischprogramm - kombiniert aus der heimischen Rinderrasse Simmental und Herkunft Bayern (zertifiziert nach GQ-Bayern – „Geprüfte Qualität Bayern“) welches Vion in Zusammenarbeit mit zwei Erzeugerorganisationen und dem Lebensmitteleinzelhandel entwickelt hat.

Boerderijvlees (Bauernhoffleisch)

Eine spezielle Schweinefleisch-Lieferkette vom ersten niederländischen Landwirt, der mit Beter Leven 2-Sterne zertifiziert ist zu einem niederländischen Einzelhändler. Die Schweine können wählen, ob sie drinnen oder draußen sein wollen, haben Stroh und essen Lupinen und Weizen. Der Landwirt produziert den Großteil des Futters auf eigenen Feldern und die Gülle der Schweine kommt in eine stromerzeugende Biogasanlage.

Building Balanced Chains

Geprüfte Qualität Bayern Rindfleisch- Lieferkette

Ein seit einigen Jahren etabliertes Beispiel für eine funktionierende Kettenproduktion gibt es in Bayern. Aufgehängt an der Rinderrasse Simmentaler Fleckvieh kooperiert Vion Waldkraiburg mit zwei Erzeugergemeinschaften, deren Landwirte ihre Tiere mit dem bayerischen Siegel Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-Bayern) an den Rinderbetrieb in Waldkraiburg liefern. Vion hat mit einem regionalen Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm eine Kette gebildet, die unter den drei Aspekten Tierwohl, Nachhaltigkeit und Regionalität vom Landwirt über den Fleischbetrieb bis zum Handel und zum Verbraucher geschlossen ist.



Hubert Mayer
Landwirt aus Bayern



Willi Habres
Fleischmanager bei Vion



Horst Mayr
CM-Bereichsleiter beim
Lebensmittelhändler Rewe

Unter der Marke „SIMMENTAL PUR“ vermarktet die Supermarktkette Rewe Süd in Bayern seit 2015 das hochwertige Rindfleisch an der Bedientheke und als SB-Ware. Für dieses erfolgreiche, nachhaltige und regionale Konzept sind die drei Partner - Landwirtschaft, Vion, Rewe Süd - mit dem Preis „Regional-Star“ ausgezeichnet worden.

Der Landwirt

Schon bei der Anfahrt zum oberhalb des Chiemsees liegenden bäuerlichen Anwesen von Hubert Mayer imponiert der Anblick des gepflegten Ensembles aus Wohngebäuden, Stallungen und Heuschober. In idyllischer Lage im Süden Bayerns bewirtschaftet er mit seiner Familie einen Rindermastbetrieb mit Urlaub auf dem Bauernhof.

Die 230 Jungbullen und Färsen werden in großzügigen Laufställen bis zu einem Alter von 18 bis 20 Monaten gemästet. Eingestallt werden die Kälber mit 90 bis 100 Kilo, und dann nehmen sie pro Tag in der Mast etwas mehr als 1200 Gramm zu. Kein Spitzenwert, aber Hubert Mayer weiß warum das so ist und was es letztendlich bewirkt. Hervorragendes Fleisch.

„Das Fleisch hat einen geringeren Fettanteil und eine optimale Fleischqualität“

– Hubert Mayer

Was ist die Philosophie des Landwirts? Er produziert tierschonend und nachhaltig. 1989 hat Hubert Mayer bereits die Rinderhaltung von Spaltenböden auf Tretmist, d.h. die Liegeflächen werden täglich mit Stroh eingestreut, umgestellt. Außer dass sich seine Bullen auf der weichen Unterlage wohler fühlen gibt es einen zusätzlichen nicht unwesentlichen Vorteil: „Das Fleisch hat einen geringeren Fettanteil und eine optimale Fleischqualität“, sagt Mayer. Die weiche Unterlage für die Tiere, die natürlich arbeitsintensiv regelmäßig ausgetauscht wird, kommt von den eigenen Feldern.

„Wir sind die Vorreiter der nachhaltigen Rinderproduktion“, sagt Mayer, der zudem noch Vorstandsvorsitzender der Vermarktungsgenossenschaft VVG Oberbayern mit 15 000 Mitgliedern ist. „Ohne Rinderhaltung geht keine Landschaftspflege“, ist er überzeugt. „Und wir machen auf unseren Flächen überwiegend Landschaftspflege.“ Auch das Futter für die Tiere kommt von den eigenen Flächen, die Rinder bekommen je zur Hälfte Grassilage und Maissilage. Das notwendige zusätzliche Eiweiß besorgt Mayer sich in der Nachbarschaft aus der Ölmühle. Seine Simmentaler bekommen Rapsküchlein aus Oberbayern.

Der Fleischmanager

Willi Habres ist bei Vion der Fleischmanager, der sich immer wieder Gedanken über Neues macht. Als bodenständiger Bayer, der sein Land und die Natur liebt, weiß er natürlich was draußen los ist in der Landwirtschaft. Er weiß aber auch durch seinen ständigen Kontakt zum Handel sehr genau und sehr früh, was Verbraucher gerade wünschen und was nachgefragt ist. So hat er schon manchen Trend in der Rindfleischvermarktung in Deutschland mitbegründet, erinnert sei da nur an Dry Aged Beef. Die Basis für Habres' Wirken liefern die Fleischteile des Simmentaler Fleckviehs, das überwiegend in den bayerischen Schlachtbetrieben Waldkraiburg und Buchloe von den Erzeugern angeliefert wird. Simmental ist durch Vion zur bekannten Marke für gutes Rindfleisch aus Bayern gemacht worden. Habres hat daran seinen Anteil, er hat es im Handel und in der Gastronomie platziert.

„Mit unserer GQ-Bayern -Kette für das regionale Produkt SIMMENTAL PUR schaffen wir eine Verlässlichkeit aller Beteiligten“

– Willi Habres

Die Verlässlichkeit in der Produktion ist für Habres ebenso wichtig, wie für Horst Mayr von Rewe. So ist der Grundgedanke entstanden, aus diesem Anspruch eine Verknüpfung vom Landwirt bis hin zum Verbraucher zu schaffen. „Mit unserer GQ-Bayern -Kette für das regionale Produkt SIMMENTAL PUR schaffen wir eine Verlässlichkeit aller Beteiligten“, sagt Habres. „Wir haben es geschafft Landwirtschaft, den Lebensmitteleinzelhandel und Vion auf Augenhöhe zusammenzubringen. Dass wir dabei den Trend Regionalität mit einer bayerischen Rinderrasse bedienen können, hat uns geholfen.“

Habres hat aktuell beobachtet, dass es dem Handel längst nicht mehr nur um Preise und immer billiger geht. Und das freut einen Fleischmanager. „Wo der Handel früher immer auf Menge gebaut hat, geht er nun viel stärker auf Verbrauchervünsche ein.“ Für diesen besonderen Weg ist die Kettenproduktion, wie sie Vion mit SIMMENTAL PUR bietet, der Ideale Weg. Habres: „Die Rolle der Fleischunternehmen hat sich in dieser Beziehung auch geändert. Wir sind inzwischen Mittler zwischen Landwirtschaft und Handel.“

Der Lebensmittelhändler

Das Frischelager des Lebensmitteleinzelhändlers Rewe in Südbayern liegt strategisch günstig zwischen Flughafen und Autobahnen am Rande von München. Nachts und am frühen Morgen herrscht an diesem Ort der Gemeinde Eitting Hochbetrieb. Dann laden die Transporter Obst und Gemüse, Käse, Fleisch, Wurst und Milchprodukte. Uns interessiert frisches Fleisch und hier besonders bayerisches Rindfleisch. Horst Mayr ist der Mann, der sich mit der Frischware am besten auskennt in der Rewe Region Süd.

Seit zehn Jahren schon setzt der CM-Bereichsleiter Service auf das Siegel GQ-Bayern. „Regionale Produkte sind im Trend, Tierwohl kommt mit Macht, das wollen auch wir unseren Kunden anbieten“, sagt Mayr. „Alles, was es hier an frischem Fleisch gibt, versuchen wir auch in Bayern einzukaufen.“ Das sind – man glaubt es kaum – 94 Prozent des gesamten verkauften Rindfleischs in über 520 Rewe und 100 nahkauf-Märkten. Die Märkte in Nordbayern werden vom Zentrallager im oberfränkischen Buttenheim beliefert.

„Regionale Produkte sind im Trend, Tierwohl kommt mit Macht, das wollen auch wir unseren Kunden anbieten“

– Horst Mayr

Seit 2015 arbeitet die Rewe Süd mit Vion in der Produktionskette für SIMMENTAL PUR zusammen. „Zum Marktstart haben wir gleich 50 Prozent Umsatzplus bei Rindfleisch gehabt“, erinnert sich Mayr. Dieses starke Wachstum für das herausragende Qualitätsprodukt aus der Region Bayern hat sich in den Folgejahren nicht verändert. „Der Absatz für die GQ-Bayern-Ware SIMMENTAL PUR liegt deutlich über der Marktentwicklung, je nach Saison verzeichnen wir Zuwächse zwischen 12 und zwanzig Prozent“, sagt Mayr.

Mehr als 70 Prozent des Rindfleischs aus der Vion-Kette wird bei Rewe über die Bedientheke vermarktet. Mayr ist sicher, dass die Verbraucher eine Preiserhöhung von zehn Prozent für mehr Tierwohl zahlen würden. „Wir verkaufen nicht über Preis. Für uns ist die Vertrauensgeschichte viel wichtiger: dass der Kunde weiß, woher sein Fleisch kommt und dass es immer die gleiche gute Qualität aufweist.“ Dieses Vertrauen schafft sich Rewe auch über die Handzettelkommunikation, wo eben nicht nur für ein preiswertes Produkt geworben wird, sondern es auch Informationen zur Aufzucht der Tiere sowie zum staatlichen Qualitätssiegel Geprüfte Qualität Bayern gibt.

Wenn Mayr in die Zukunft blickt, dann ist er ziemlich sicher, dass die Haltung der Tiere und Tierwohl eine immer wichtigere Rolle spielen. Er kann sich sogar vorstellen, dass die Bio-Sparte bei Rind einen Marktanteil von 30 bis 40 Prozent erreichen kann. Der Trend zeige das an. „Wir müssen uns weiterentwickeln, nur zu sagen, wir sind regional, reicht nicht mehr aus. Der Verbraucher verlangt totale Aufklärung zum Produkt Fleisch.“ Das ist mit der Kettenproduktion SIMMENTAL PUR gut möglich.

CSR-Strategie

Bei den Entscheidungen, die unser Management zu treffen hat, berücksichtigen wir sowohl die wirtschaftlichen als auch die gesellschaftlichen und ökologischen Auswirkungen unserer Entscheidungen. Auf diese Weise schaffen wir Mehrwerte, sowohl für unsere Lieferkette als auch für die gesamte Gesellschaft.

CSR-Ziele

Zu unseren wesentlichen Themen haben wir uns Ziele gesetzt, hinsichtlich derer wir uns in den kommenden Jahren kontinuierlich verbessern wollen.

Wesentliches Thema	KPI	Ergebnis 2019 Entwicklung gegenüber 2018 ▲ Bessere Leistung ▼ Geringere Leistung ● Stabile Leistung	Ziel für 2020	Beitrag zum SDG-Ziel	Externe Trends	Risiko/Chance für Vion
Gesellschaftliche Themen						
 Lebensmittelsicherheit	% Einhaltung der Vion-internen - über die Gesetze hinausgehenden - mikrobiologischen Standards für Produkthygiene	▼ 87,8 %	90 %	2.1	Wachsende Nachfrage nach sicheren Lebensmitteln	- Chance: Lebensmittelsicherheit ist ein Schlüsselmerkmal für Vions-Kunden. Die Lebensmittelsicherheit ist in den Verfahrensregeln in allen unseren Produktionsstandorten verankert.
 Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	% des Verkaufsvolumens aus Betrieben, die nach einem spezifischen Produktintegritätsstandard zertifiziert sind	● 82 %	85 %		Wachsende Nachfrage nach Rückverfolgbarkeit	- Chance, da Vion lokal bezieht und ausgewogene Lieferketten entwickelt
 Tierschutz	% Tiere, für die keine erneute Betäubung erforderlich war. Alle Tiere wurden vor der Schlachtung betäubt	● 99,8 %	99,9 %		Wachsendes Bewusstsein für Tierschutz	- Risiko für die gesamte Fleischnachfrage - Chance, da wir hinsichtlich Tierschutz Vorläufer sind und darüber hinaus Produkte auf pflanzlicher Basis als Alternative anbieten
 Arbeitsbedingungen	% Abwesenheitsquote Vion insgesamt	▲ 4,3 %	<4,5 %	8.8	Mangel an potenziellen Arbeitskräften	- Risiko von Personalmangel, mögliche Probleme bei der operativen Planung
 Belästigungen für Nachbarn	Anzahl der Beschwerden über Vion in der Gemeinde Boxtel	▼ 211	<180			- Risiko: Fehlende „Licence to operate“ (gesellschaftliche Akzeptanz) in einer lokalen Gemeinschaft
Ökologische Themen						
 Nachhaltige Landwirtschaft	Anzahl der landwirtschaftliche Betriebe, bei denen THG-Emissionen gemessen werden	▲ 5	20	13.3	Wachsende Aufmerksamkeit für Umweltaspekte der Tierhaltung	- Risiko für die gesamte Fleischnachfrage - Chance, da die THG-Emissionen der westeuropäischen Tierhaltung im Vergleich zu anderen Orten der Welt relativ gering sind
 CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung	Nicht erneuerbarer Energien pro verkaufter Tonne	▼ 803 MJ	<800 MJ	12.2		
 Wasserverbrauch	Wasserverbrauch an kommunalem Wasser pro verkaufter Tonne	▼ 1,62 m ³	<1,55 m ³	1.4		
Wirtschaftliche Themen						
 Faire Preisgestaltung	% der in den Niederlanden gelieferten Schweine von Landwirten, die sich an Good Farming beteiligen	▲ 74 %	80 %	15.6	Preisschwankungen	- Risiko
	% der in Deutschland gelieferten Schweine von Landwirten, die sich an Good Farming Balance beteiligen	▲ 10 %	25 %			- Risiko und Chance für Margen

Unsere strategischen Prioritäten innerhalb der CSR-Themen

5

strategische CSR-Prioritäten

Von den neun wesentlichen Themen, zu denen wir uns bemühen negative Auswirkungen zu minimieren oder positive Auswirkungen zu optimieren, sind die folgenden fünf Themen für den operativen Erfolg unseres Unternehmens am entscheidendsten.

**Rückverfolg-
barkeit und
Produktintegrität**

**Nachhaltige
Landwirtschaft**

**Lebensmittel-
sicherheit**

Tierschutz

**Faire
Preisgestaltung**

Deshalb geben wir diesen Themen in unseren CSR-Richtlinien Vorrang und beginnen mit ihnen im Kapitel CSR-Themen. Um weiterhin ein erfolgreicher Vorreiter zu bleiben, verwenden wir anerkannte Standards und Methoden zu diesen Themen, wie beispielsweise Lebensmittelsicherheitsstandards, Integritätsstandards, Tierschutzstandards, und CO₂-Fußabdruck-Berechnungen.

Sorgfaltspflicht

Vion übernimmt die Verantwortung für die Identifikation und Kontrolle von Risiken mit möglichen negativen Auswirkungen. Dies schließt die Risiken ein, die von der Lieferkette ausgehen. Wie in unserer Strategie „Building Balance Chains“ beschrieben, übernimmt Vion als Marktführer in der Rotfleischbranche eine führende Rolle in der Lieferkette.

Grundsätze der Sorgfaltspflicht und Managementsysteme

Das Executive Committee nimmt seine Verantwortung wahr, indem es eine effektive, professionelle Unternehmensstruktur zur Identifikation von Risiken und zur Milderung von Risiken innerhalb der Lieferkette schafft. Es gilt eine Matrixstruktur, in der relevante Mitarbeiter und die operativen Bereiche eine separate, direkte Berichtslinie zum Executive Committee und zum Aufsichtsrat haben. Alle Führungskräfte und der Aufsichtsrat erhalten vierteljährlich Berichte zu allen wesentlichen CSR-Themen. Diese CSR-Themen umfassen Risiken, die in Lieferketten auftreten können und negative Auswirkungen haben können. Für jedes CSR-Thema wurden die entsprechenden Risiken identifiziert und Richtlinien zur Sorgfaltspflicht und ein Kontrollprogramm aufgestellt. Dies wird im jeweiligen Abschnitt zu jedem einzelnen wesentlichen Thema näher erläutert.

Identifikation der Risiken mit potenziell negativen Auswirkungen

Die Risikoanalyse für die Lebensmittelsicherheit, die die Lieferkette einschließt, wird jährlich aktualisiert. Dieser Vorgang wird nicht nur innerhalb Vions überwacht, sondern ist auch Teil der Kontrollprogramme, die z. B. von den nationalen Lebensmittelbehörden und dem USDA-FSIS eingesetzt werden. Diese Lebensmittelbehörden überprüfen nicht nur regelmäßig die Zweckmäßigkeit und Wirksamkeit der Vion-Standards für die Lebensmittelsicherheit (Vion-HACCP), sondern auch die Tierschutzstandards. Darüber hinaus überprüfen die Experten

für Gesundheit und Sicherheit jährlich die RIE (Risikoabschätzung und -bewertung) der Arbeitsbedingungen innerhalb Vions. In Bezug auf die Arbeitsbedingungen in der Lieferkette beteiligt sich Vion am Branchenprogramm IMVO der Lebensmittelindustrie. In Bezug auf die Umweltauswirkungen findet eine aktive Zusammenarbeit statt, um die wichtigsten Faktoren zu identifizieren, die die Treibhausgasemissionen in den Lieferketten für Schweinefleisch und Rindfleisch beeinflussen. Die bedeutendsten identifizierten Risiken sind in der Tabelle rechts dargestellt.

Maßnahmen zur Verhinderung, Beendigung oder Milderung möglicher Missstände

Die Einhaltung von Standards verhindert, beendet oder mildert mögliche Missstände in der Lieferkette. Aus diesem Grund arbeitet Vion mit Partnern der Lieferkette und anderen relevanten Stakeholdern zusammen, um eigene Standards zu setzen und auszuführen. Vion ist ein aktives Mitglied in den Lenkungsausschüssen für Lebensmittelsicherheitsstandards und Produktintegritätsstandards (z. B. IFS, International Featured Standards Berlin), „Pre-farm Gate“-Standards, die Lebensmittelsicherheit, Tierschutz und Arbeitsbedingungen einschließen (z. B. GlobalGAP, Köln und Stichting Beter Leven Keurmerk, Den Haag). Die Umsetzung dieser Standards liegt in der Verantwortung der Gremien und technischen Ausschüsse, in denen Vion ebenfalls aktiver Partner ist. Im Hinblick auf Umweltauswirkungen, wie z. B. Treibhausgasemissionen, arbeitet Vion mit der Europäischen Kommission und anderen Stakeholdern zusammen, um den PEFCr-Standard festzulegen. Gemeinsam mit mehreren Tierschutzorganisationen in Europa, Deutschland und den Niederlanden evaluiert Vion eine gemeinsame Strategie zur Verbesserung von Nachhaltigkeitsthemen.

Kontrolle der Durchführung der Maßnahmen und Ergebnisse

Innerhalb Vions Organisationsstruktur werden dem Executive Committee die KPI-Ergebnisse zu allen wesentlichen CSR-Themen, die negative Auswirkungen haben könnten, mindestens vierteljährlich mitgeteilt. Innerhalb des Executive Committees werden auch die Maßnahmen zur Kontrolle von Abweichungen beurteilt.

Stakeholder über die Maßnahmen und Ergebnisse informieren Vion veröffentlicht Audit- und Untersuchungsergebnisse auf seinen speziellen Transparenz-Websites, die der Öffentlichkeit zugänglich sind. Vion überprüft die Einhaltung der Standards für Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Produktintegrität und Nachhaltigkeit von Produkten, die an Vion gelieferte werden. Die Ergebnisse dieser Überprüfung werden den Lieferanten mitgeteilt, und im Falle von Abweichungen wird ein Gespräch mit den betreffenden Lieferanten geführt, um die Situation unter Kontrolle zu bringen.

Abhilfeverfahren

Im Falle einer Nichteinhaltung (z. B. Verwendung von Antibiotika) führt Vion Gespräche mit dem Lieferanten, um etwaige negative Auswirkungen in der Lieferkette durch diese Abweichung zu beheben. Die Abhilfemaßnahmen werden speziell darauf ausgerichtet sein, die Abweichung unter Kontrolle zu bringen. Zusätzlich werden vorbeugende Maßnahmen ergriffen, um eine Wiederholung der Abweichung zu verhindern.

Beispiel

Im Falle einer Abweichung in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit hat Vion folgendes Verfahren:

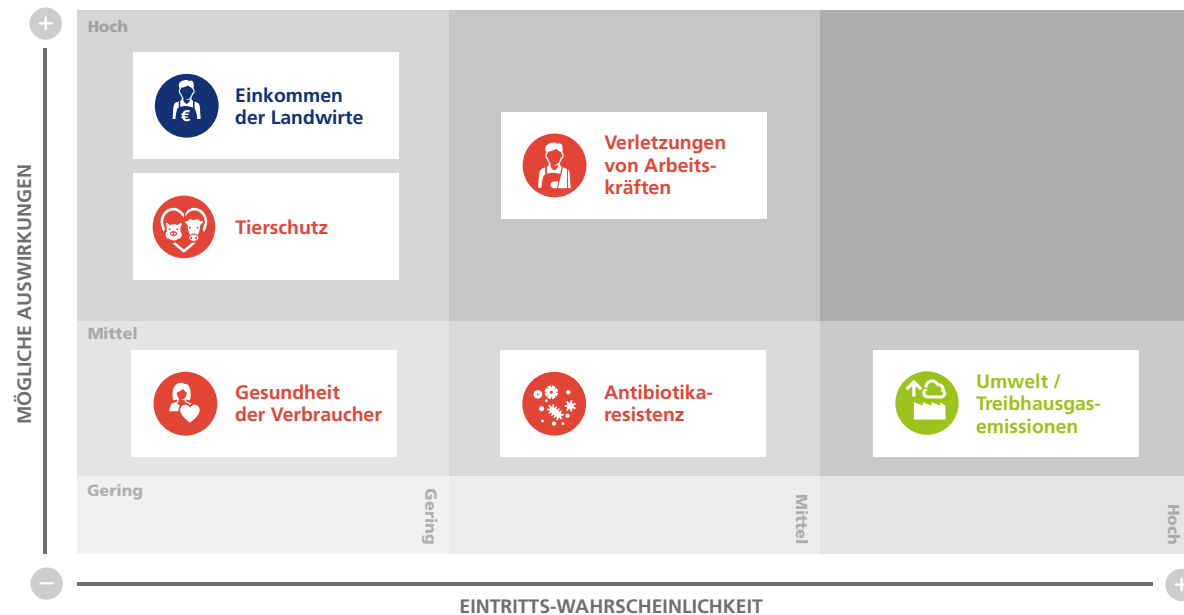
- **Risikoidentifikation:** Wenn eine Abweichung eintritt, beginnt Vion sofort mit der Identifizierung des aufgetretenen Risikos.
- **Risikobewertung:** Auf der Grundlage des identifizierten Risikos wird eine Einschätzung der Art des Risikos und der Auswirkungen vorgenommen.

- **Risikoeindämmung:** Um das Risiko einzudämmen, werden Daten zur Rückverfolgung und zum Produktfluss herangezogen. Die Kommunikation mit Kunden und Lieferanten ist häufig ein wichtiger Bestandteil der Risikoeindämmung.
- **Risikobeseitigung:** Sobald das volle Ausmaß des Risikos identifiziert ist, wird das Risiko beseitigt. Es können unterschiedliche Maßnahmen ergriffen werden, wie z. B. ein Rückruf, eine erneute oder die Entsorgung des betreffenden Produkts.
- **Rückkehr zur normalen Situation:** Abhängig von der Art des Risikos können vorbeugende Maßnahmen ergriffen und kann der Produktionsprozess wieder aufgenommen werden.

Parallel zu den Verfahrensschritten werden weitere Maßnahmen ergriffen, wie z. B.:

- Kontaktaufnahme mit den zuständigen Behörden, Normungsgremien und Zertifizierungsstellen.
- Vorbereitung der Pressekommunikation.
- Kontaktaufnahme mit Kunden, um sie über die Auswirkungen der Situation, wie z. B. die Rücknahme von Produkten, zu informieren.
- Organisieren einer kontrollierten Eindämmungs- und Risikobeseitigungsstruktur.
- Gegebenenfalls Benachrichtigung von Versicherungen und Rechtsberatern.
- Erwägungen zum Sachverhalt ziehen, sowie Bewertung und Beurteilung der Wirksamkeit aller während und nach dem Vorfall angewandten Maßnahmen.

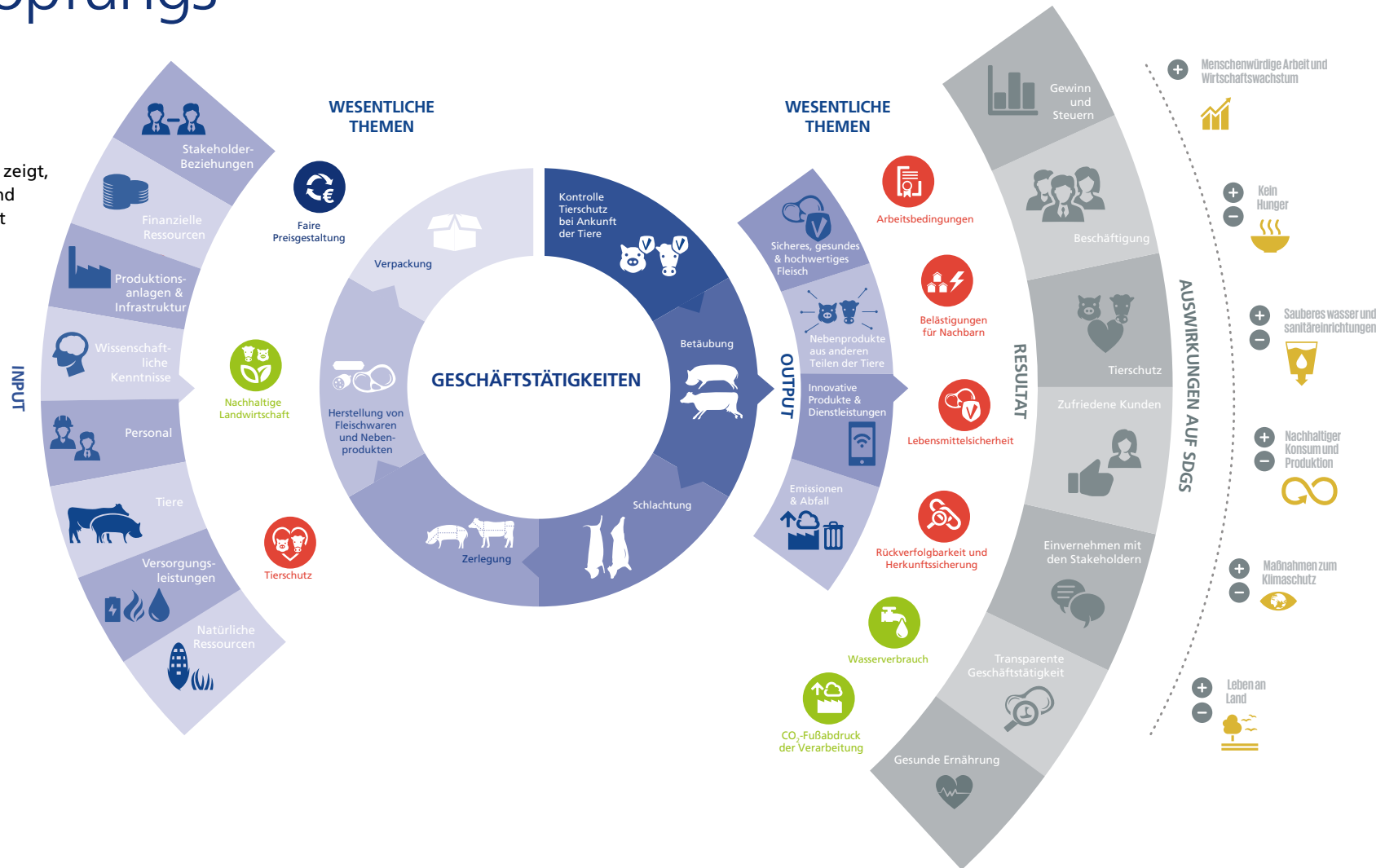
Die Organisation des Lieferkettenmanagements, die Minimierung der negativen Auswirkungen und die Kontrollsysteme sind Teil von Vions Strategie und Ansatz zu jedem einzelnen wesentlichen CSR-Thema. Ausführlichere Informationen befinden sich in den Abschnitten zu den einzelnen wesentlichen Themen.



Risiken (potenzielle negative Auswirkungen)	► Möglicherweise verursacht durch	🎯 Ansatz
Tierschutz	Landwirte, Transportunternehmen, Vion	Dem Tierschutz wird in unserer Lieferkette immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz zum Thema Tierschutz auf Seite 57.
Umwelt / Treibhausgas-emissionen	Landwirte, Transportunternehmen, Vion	Treibhausgasemissionen werden in unserer Lieferkette hauptsächlich bei den landwirtschaftlichen Betrieben, und dort stärker in der Rinder- als in der Schweinehaltung, verursacht. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz unter den wesentlichen Themen „Nachhaltige Landwirtschaft“ auf Seite 75 und „CO ₂ -Fußabdruck der Verarbeitung“ auf Seite 90.
Einkommen der Landwirte	Vion, Kunden, Verbraucher	Die Zahl der Landwirte nimmt ab, unter anderem aufgrund von Insolvenzen. Lesen Sie Abschnitt „Faire Preisgestaltung“ auf Seite 80, mehr darüber, wie wir Landwirten mit dem Vion Langzeitpreis bei Good Farming Balance helfen, ein stabileres Einkommen zu erzielen.
Gesundheit der Verbraucher	Vion, Kunden, Verbraucher	Lebensmittelsicherheit hat bei uns höchste Priorität. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz im Abschnitt „Lebensmittelsicherheit“ auf Seite 47.
Antibiotika-resistenz	Landwirte	Lesen Sie mehr über unseren Ansatz zur Minimierung des Risikos der Antibiotikaresistenz im Abschnitt „Tierschutz“ auf Seite 57.
Verletzungen von Arbeitskräften	Vion und seine Arbeitskräfte	Wir arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung der Sicherheit unserer Arbeitskräfte. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz im Abschnitt „Arbeitsbedingungen“ auf Seite 83.

Wertschöpfungsmodell

Unser Wertschöpfungsmodell zeigt, wie wir Mehrwert schaffen und zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen.



Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung

Unsere Strategie und Maßnahmen im Hinblick auf die wesentlichen Themen leisten einen Beitrag zu einigen der Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs). Diese 17 Ziele, die bis 2030 erreicht werden sollen, wurden von den Vereinten Nationen in dem Bestreben festgelegt, eine bessere Welt für alle zu schaffen.

Die SDGs lassen sich nur realisieren, wenn Regierungen, Unternehmen, NGOs und jeder Einzelne Verantwortung für das eigene Handeln übernehmen und zusammenarbeiten. In diesem Abschnitt legen wir dar, wie Vions Maßnahmen zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung beitragen. Zu einigen der wesentlichen Themen, die zu den SDGs beitragen, haben wir uns konkrete Ziele gesetzt.



2 KEIN HUNGER

Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern



Mit unseren Richtlinien zu **Lebensmittelsicherheit und Antibiotika** tragen wir zum ganzjährigen Zugang zu sicheren, nährstoffreichen Nahrungsmitteln bei (Unterziel 2.1). Vions Ziel in Bezug auf Lebensmittelsicherheit trägt zu diesem spezifischen SDG Ziel bei.



Protein aus Fleisch ist Bestandteil einer gesunden Ernährung, besonders für Kinder und ältere Menschen, und kann Mangelernährung vorbeugen (Unterziel 2.2).



Mit unserem Fokus auf **Bio-Fleisch und nachhaltige Landwirtschaft** unterstützen wir landwirtschaftliche Methoden, die zur Erhaltung der Ökosysteme beitragen (Unterziel 2.4).



Mit unseren Initiativen für eine **faire Preisgestaltung** tragen wir zu einem reibungslosen Funktionieren der Märkte für Lebensmittelrohstoffe und zur Begrenzung der extremen Volatilität der Lebensmittelpreise bei (Unterziel 2.c).



6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINREICHTUNGEN



Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten



Wir streben kontinuierlich eine **effiziente Wassernutzung** an (Unterziel 6.4). Vions Ziel in Bezug auf den Wasserverbrauch trägt zu diesem spezifischen SDG Ziel bei.

8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM



Dauerhaftes, inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern



Unsere Bemühungen und Ergebnisse hinsichtlich **der Arbeitsbedingungen** führen zu verbesserten Arbeitsrechten für Arbeitskräfte, einschließlich der Fremdarbeitskräfte und der Menschen in prekären Beschäftigungsverhältnissen (Unterziel 8.8).

Vions Ziele in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit tragen zu diesem spezifischen SDG-Ziel bei.

12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Nachhaltige Konsum-
und Produktionsmuster
sicherstellen



Mit unserem Fokus auf **die nachhaltige Landwirtschaft, den CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung und den Wasserverbrauch** liefern wir einen Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung und effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen (Unterziel 12.2). Vions Ziel in Bezug auf den CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung trägt zu diesem spezifischen SDG Ziel bei.



Wir berichten jährlich über unsere Fortschritte in Bezug auf Nachhaltigkeit (Unterziel 12.6).



Indem wir über **nachhaltige Landwirtschaft** kommunizieren tragen wir dazu bei, dass Menschen über relevante Informationen und das Bewusstsein für eine nachhaltige Entwicklung und Lebensweise verfügen (Unterziel 12.8).



13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ



Umgehend Maßnahmen zur
Bekämpfung des Klimawandels
und seiner Auswirkungen ergreifen



Mit unseren Richtlinien zur nachhaltigen Landwirtschaft und der Erforschung und Förderung von Möglichkeiten zur Reduzierung des **THG-Fußabdrucks der Tierhaltung** verbessern wir die Aufklärung sowie die institutionellen Kapazitäten im Bereich der Abschwächung des Klimawandels und der Reduzierung der Klimaauswirkungen (Unterziel 13.3).



Mit unseren Richtlinien zum **THG-Fußabdruck der Verarbeitung** verbessern wir die Aufklärung sowie die institutionellen Kapazitäten im Bereich der Abschwächung des Klimawandels und der Reduzierung der Klimaauswirkungen (Unterziel 13.3).

15 LEBEN ANLAND

Landökosysteme schützen,
wiederherstellen und ihre nachhaltige
Nutzung fördern, Wälder nachhaltig
bewirtschaften, Wüstenbildung
bekämpfen, Bodenverschlechterung
stoppen und umkehren und den
Biodiversitätsverlust stoppen



Mit der Fokussierung auf **nachhaltige Landwirtschaft** gemeinsam mit unseren Landwirten verringern wir die Verschlechterung der natürlichen Lebensräume und setzen dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende (Unterziel 15.5).



Mit unseren Richtlinien und Initiativen für **eine faire Preisgestaltung** fördern wir eine faire und gerechte Aufteilung der Gewinne in unseren Lebensmittellieferketten (Unterziel 15.6). Vions Ziele in Bezug auf eine faire Preisgestaltung trägt zu diesem spezifischen SDG Ziel bei.

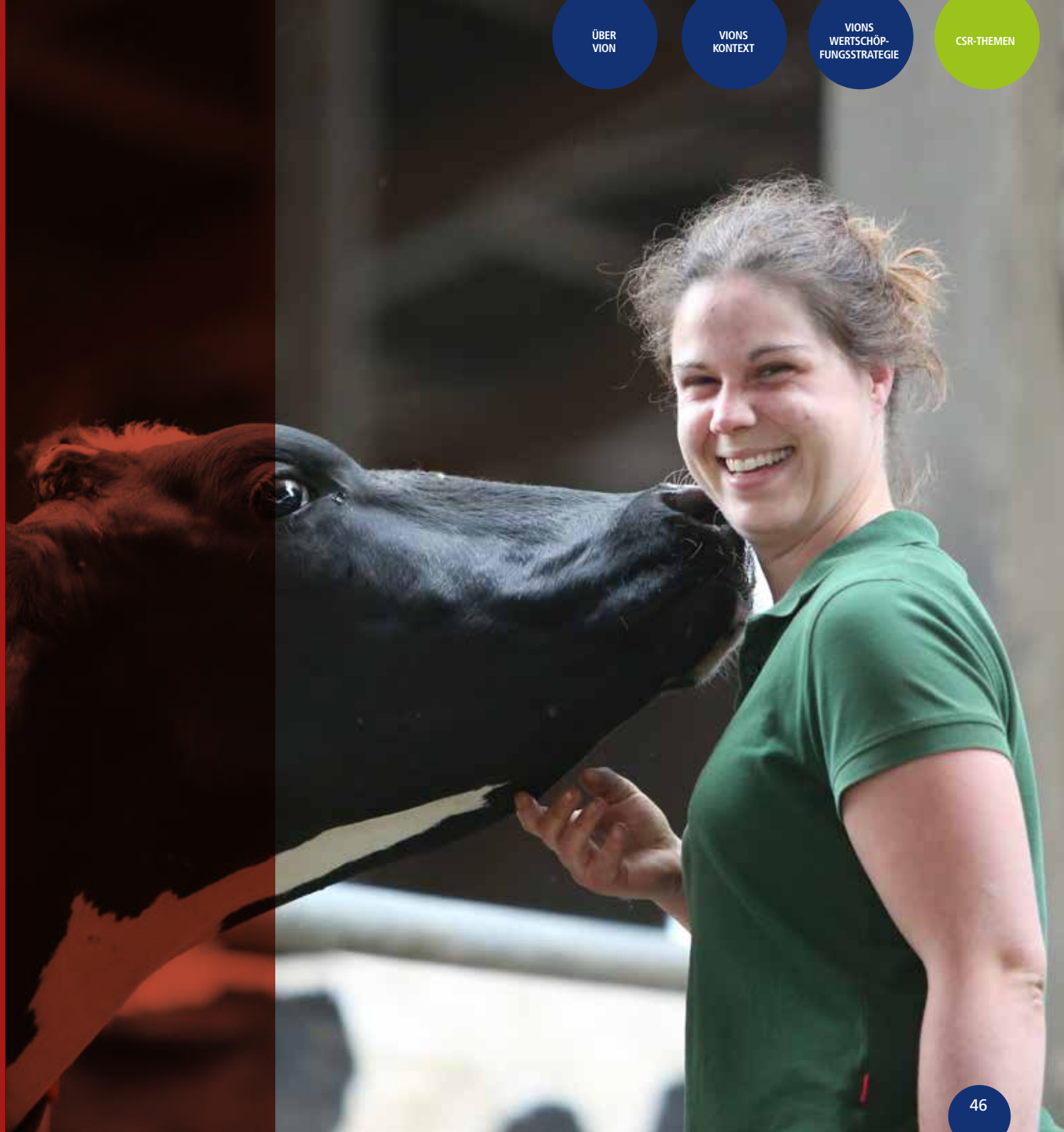
CSR- Themen

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN





Lebensmittel-sicherheit



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit ist ein grundlegender Bestandteil unserer Arbeit bei Vion. Jeden Tag essen weltweit mehr als 100 Millionen Verbraucher Produkte, die von Vion hergestellt wurden. Unsere Kunden und die Verbraucher erwarten, dass diese Produkte sicher und gesund sind.



Abgrenzung des Themas

All die verschiedenen Bereiche der Lieferkette können potenziell Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben. Die Lebensmittelsicherheit kann ebenfalls durch die Art und Weise beeinflusst werden, wie der Endverbraucher mit den Produkten während der Lebensmittelzubereitung umgeht. Vion hat einen ganzheitlichen Managementansatz und berücksichtigt Produktionsstätten, Lieferanten, Koproduzenten und die durch den Verbraucher beabsichtigte Verwendung der Produkte.



Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Die Herstellung sicherer und gesunder Lebensmittel gehört zu den höchsten Prioritäten von Vion. Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung sind im Rahmen der Guten Herstellungspraxis an all unseren Produktionsstandorten verankert. Vion hat sich zur Einhaltung der ISO-9001-Norm für qualitätsorientierte Organisationen entschieden. Alle Vion-Betriebe sind nach ISO 9001 zertifiziert.

Vions Arbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit umfasst verschiedene Bereiche und Prozesse:

- Hohe hygienische Standards im täglichen Betrieb.
- Die Ausbildung des Personals.
- Die verwendeten Arbeitsgeräte.
- Die tägliche Reinigung und Desinfektion der Produktionsbereiche.
- Die Anhebung der Standards für Lebensmittelsicherheit durch Mitgliedschaft in Gremien und Normenorganisationen.
- Die Durchführung wissenschaftlicher Forschung, um die neuesten Erkenntnisse zu erhalten und Verbesserungsmöglichkeiten zu untersuchen.

Alle Vion-Standorte haben das weltweit anerkannte Vion-HACCP-System eingeführt. Ein solches System beginnt mit einer Risikobewertung, um die relevanten Gefahren zu identifizieren: Wie häufig tritt eine Gefahr auf und wie ernst ist die potenzielle Gefahr für den Menschen? Beim Schlachten sind zwei Grundsätze für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von entscheidender Bedeutung:

- Gewährleistung einer hygienischen Verarbeitung mit Null-Toleranz in Bezug auf eine Kontamination mit Digesta.
- Verhinderung der Vermehrung von Mikroorganismen durch Kontrolle der Temperatur in jeder Produktionsphase.

Es werden Kontrollsysteme zum Nachweis der Einhaltung der hygienischen Verarbeitung und der Eindämmung relevanter Gefahren angewendet. Diese beinhalten das Sammeln einer aussagekräftigen Anzahl von Proben an aussagekräftigen Stellen in der Lieferkette: Vion "untersucht um zu finden", denn hierdurch werden wertvolle Informationen gewonnen, anhand derer entsprechend gehandelt werden kann. Beispielsweise werden an mehreren Stellen des Schlachtkörpers, die jeweils als Hot Spot für eine eventuelle Kontamination angesehen werden, Stanzproben entnommen. Die Ergebnisse dieses Lebensmittel-

sicherheitsmonitorings sind Teil des monatlichen Berichts an das Executive Committee. Um die Einhaltung der Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit und der Kundenbedürfnisse nachzuweisen, sind alle Produktionsbetriebe nach den Regeln der Global Food Safety Initiative (GFSI) zertifiziert. Außerdem bilden die beiden Lebensmittelsicherheitsstandards des International Featured Standards Food (IFS Food) sowie des British Retail Consortium (BRC) Standard die Grundlage für das Lebensmittelsicherheitssystem von Vion. Mit der Erfüllung dieser Anforderungen zeigt Vion, dass ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. Vion verpflichtet sich, von Dritten geprüft zu werden um die Einhaltung der höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards zu belegen. Vion veröffentlicht diese und andere Audit-Berichte sowie die Ergebnisse vierteljährlicher Prüfungen jeweils auf der niederländischen und der deutschen öffentlichen Website www.vion-transparantie.nl und www.vion-transparenz.de.

Produkte, die aus lebenden Tieren hergestellt werden, enthalten zwangsläufig Mikroorganismen. Dies ist an sich nicht schädlich und ganz natürlich. Eine Überwachung der Menge an Mikroorganismen liefert jedoch wichtige Hinweise in Hinblick auf hygienische Arbeitsverfahren. Vions interner mikrobiologischer Standard basiert auf der mikrobiellen Bestimmung der Bakterienfamilie Enterobacteriaceae am Ende der Produktion, nachdem die Produkte die Verarbeitungsschritte durchlaufen haben. Angesichts der natürlichen Schwankungen der Bakterienzahl und der Herkunft der Produkte ist es unwahrscheinlich, dass immer alle Proben unserem internen Standard entsprechen. Dadurch, dass wir einen möglichst hohen Anteil anstreben, können wir unsere Arbeitsweise kontinuierlich verbessern und die mikrobiologischen Risiken für die Lebensmittelsicherheit reduzieren. 2020 streben wir die Einhaltung des Vion-internen Standards von 90 % für Schweinefleisch und Rindfleisch an und wollen diesen Anteil 2022 auf 92 % erhöhen.

Zur Kontrolle der Risiken in der Lieferkette erwartet Vion von seinen Lieferanten, dass sie nach einem System der guten landwirtschaftlichen Praxis (GAP) arbeiten und sich entsprechend zertifizieren lassen, beispielsweise GlobalGAP, das deutsche QS System (Qualität und Sicherheit), das niederländische Integrale Keten Beheersing (IKB) und Holland Varken. Diese Systeme sind unabhängig und die Audits in den Betrieben werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt. Als wichtiger Stakeholder trägt Vion zur Entwicklung und Organisation dieser Systeme bei.



Lebensmittel-sicherheit

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Die Leistung der Lebensmittelsicherheitsverfahren bleibt stabil und gut. 2019 wurden keine Vorfälle verzeichnet, bei denen Vion-Produkte negative Auswirkungen auf Verbraucher hatten. Diverse spezifische auf dem Vion-HACCP-Programm basierende Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen haben nachweislich einen positiven Effekt hinsichtlich der Verringerung der Exposition von Menschen. Auf diese Weise tragen wir zum ganzjährigen Zugang zu sicheren, nährstoffreichen Nahrungsmitteln bei (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 2.1)



📅 Maßnahmen im Jahr 2019

Erforschung des Potenzials moderner Technologien in der Mikrobiologie

Vion arbeitet mit verschiedenen akademischen und anderen Forschungsgruppen, wie z. B. der Freien Universität Berlin, Universität Wageningen (WUR), Universität Utrecht, dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und IBM zusammen. Mit IBM und der WUR arbeiten wir beispielsweise am Thema Gesamt-Genom-Sequenzierung (WGS) und Mikrobiom-Analysen. Dieses Projekt liefert Erkenntnisse darüber, wie Gruppen von Bakterien in Biofilmen zusammenleben und ob sie eine ideale Umgebung für schädliche Bakterien wie *Listerien* oder *Salmonellen* bilden oder verhindern. Alle Probenahmen erfolgten bei Vion Boxtel in den Jahren 2018 und 2019. Die Analysen wurden mit so genannten Next-Generation-Sequenzierungstechniken durchgeführt. Anfang 2019 wurden von IBM statistische Analysen durchgeführt. Das Projekt wird voraussichtlich 2021 abgeschlossen sein.

Listerien

Vion betrachtet *Listerien* als relevantes Risiko für die Lebensmittelsicherheit. Dies bedeutet, dass Produkte und Produktionsanlagen routinemäßig auf das Vorhandensein von *Listerien* kontrolliert werden. *Listerien* können überall in der Umwelt vorkommen und können sich auch bei niedrigen Temperaturen, z. B. im Kühlschrank, vermehren. Kleinkinder, schwangere Frauen, ältere Menschen und Menschen mit geschwächtem Immunsystem sind durch eine *Listerien*-infektion besonders gefährdet. Verzehrter Lebensmittel, in denen sich *Listerien* vermehren können, werden einem sogenannten Negativ-Freigabe-Programm unterzogen: von jeder Charge des Produkts werden mehrere Proben entnommen und auf das Vorhandensein von *Listerien* untersucht. Die Charge wird nur freigegeben, wenn das Bakterium in diesen Proben nicht nachgewiesen wird.

Toxoplasma

Seit einigen Jahren arbeitet Vion mit der Universität Wageningen und dem niederländischen Nationalen Institut für öffentliche Gesundheit und Umwelt (RIVM) im Bereich Toxoplasma zusammen. Das Projekt tritt in die Endphase ein. Die Studie hat gezeigt, dass nur wenige landwirtschaftliche Betriebe hinsichtlich der Kontrolle von Toxoplasma-Infektionen bei ihren Schweinen vor einer Herausforderung stehen. Mit Hilfe einer Interventionsstudie in diesen Betrieben konnte die Verbreitung von Toxoplasmen reduziert werden. Die Biosicherheit ist eines der wichtigsten Elemente in der Strategie zur Bekämpfung von Toxoplasma; streunende Katzen, die in den Betrieb gelangen, gelten

beispielsweise als ein relevantes Risiko. In anderen Betrieben wurde bei der hygienischen Lagerung von Futtermitteln besonders darauf geachtet, Katzen und Nagetiere fernzuhalten. Die endgültigen Ergebnisse dieser Studie werden im Laufe des Jahres 2020 erwartet.

Hepatitis-E-Virus

Vor einigen Jahren haben Vion und andere Partner der Fleischindustrie gezeigt, wie das Hepatitis-E-Virus in Fleischprodukten eingedämmt werden kann, mit dem Ziel, lebensmittelbedingte Risiken zu reduzieren. Der Verzicht auf die Verarbeitung von Schweineleber zu rohen, fermentierten Produkten hat den Kontakt von Menschen mit dem Hepatitis-E-Virus erheblich beeinflusst. Das Hausschwein wurde allerdings nicht als Quelle des Virus betrachtet. Im Januar 2019 startete Vion zusammen mit der Universität Utrecht, der Universität Wageningen und sieben Lieferkettenpartnern ein wissenschaftliches Forschungsprogramm. Ein Doktorand wird die Möglichkeiten der Eindämmung des Virus in Schweinehaltungsbetrieben untersuchen, mit dem Ziel, die Infektiosität von Schweinen bei der Schlachtung zu reduzieren und die damit verbundenen Risiken für die öffentliche Gesundheit zu verringern. Durch Kontrollmaßnahmen im landwirtschaftlichen Betrieb werden auch andere Übertragungswege abgedeckt, darunter der direkte Kontakt mit Schweinen und die Übertragung an die Umwelt. Die Ergebnisse dieses Projekts werden für 2022 erwartet.

Rückrufaktionen

2019 gab es zwei öffentliche Rückrufaktionen durch Vion. Beide Produkte wurden extern bezogen:

- Ein Gemüseburger, der mit Plastik verunreinigt war.
- Mikrobiologische Kontamination von Frikadellen.

? Dilemma

Verbraucher bevorzugen zunehmend Fleisch von Tieren, die freien Zugang zu Freiland hatten. Allerdings ist der direkte Kontakt mit einer natürlichen Umgebung im Freien unter dem Gesichtspunkt der Biosicherheit nicht immer vorteilhaft - es kann ein erhöhtes Risiko für Infektionserreger, wie Parasiten, Bakterien und Viren, bestehen. Vion kontrolliert Schweine mit höherem Biosicherheitsrisiko im Rahmen des Blutkontrollprogramms umfassender. Jedes Mal, wenn dieses Programm Abweichungen anzeigt, wird ein Nachfolgeprogramm im jeweiligen landwirtschaftlichen Betrieb eingeleitet. Regelmäßig werden auch Wissenschaftler hinzugezogen, um den Betrieb bei der Lösung der Probleme zu beraten.



Lebensmittel- sicherheit

🔍 Ausblick

- 2020 wird die Produktpalette von Vion um Produkte auf pflanzlicher Basis erweitert. Die relevanten Gefahren, die mit diesen Produkten verbunden sind, werden in das HACCP-System von Vion integriert.
- 2021 werden wir unsere Forschungsarbeit zur Gesamt-Genom-Sequenzierung (engl. WGS) abschließen. Unsere Erkenntnisse aus unserer Forschung zur Prävention von Toxoplasmose-Infektionen in landwirtschaftlichen Betrieben werden wir dann teilen.



Reduzierung von Salz und Nitrat

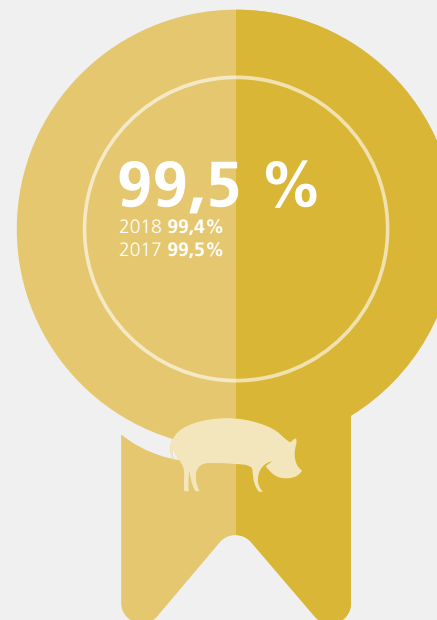
Seit einigen Jahren verfolgt Vion eine kontinuierliche Strategie zur Verringerung des Salzgehalts, insbesondere der Nitritkonzentration, in Fleischprodukten und im Speck. Vion hat den Salzgehalt in Verbraucherprodukten, wie z. B. Kochschinken und Speck, in den vergangenen Jahren um 10 % bis 50 % verringert. Im Hinblick auf Speck nimmt Vion an einem Projekt teil, das darauf abzielt, den Gehalt an zugesetztem Nitrat von 150 ppm (Parts Per Million) auf 15 ppm zu reduzieren, ohne die Lebensmittelsicherheit zu beeinträchtigen.

Ergebnisse

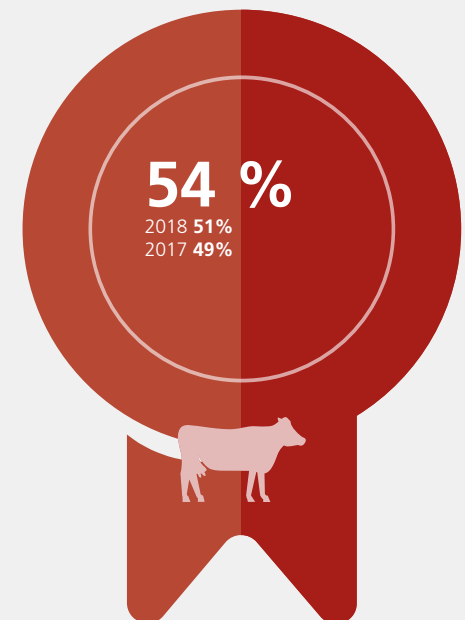
Anteil von GFSI-zugelassenen Betrieben (IFS oder BRC)



Anteil der geschlachteten Schweine aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis (IKB, QS, GlobalGAP oder Bio)



Anteil der geschlachteten Rinder aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis (QS oder Bio)



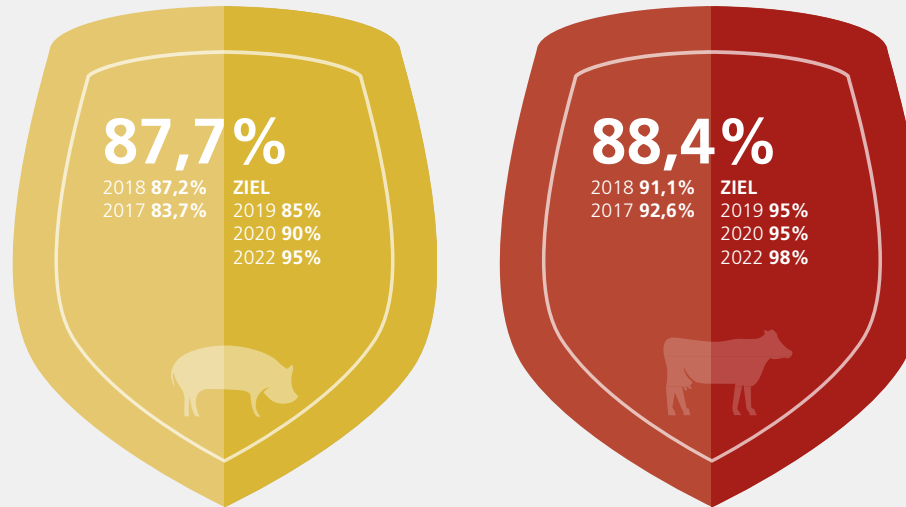


Lebensmittel- sicherheit



Ergebnisse

Grad der Compliance mit den konzerninternen mikrobiologischen Standards für Produkthygiene



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Die Zielvorgaben zu Vions internen mikrobiologischen Standards lagen 2019 bei 85% für Schweinefleisch und 95% für Rindfleisch. Für Schweinefleisch wurde die Zielvorgabe erreicht, für Rindfleisch nicht. Das ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass es in einem Schlachtbetrieb 2019 einen überdurchschnittlich hohen Personalwechsel gab. Es wurden wirksame Korrekturmaßnahmen eingeleitet, was sich in der mikrobiologischen KPI-Überprüfung widerspiegelt.

Angeichts der natürlichen Schwankungen der Bakterienzahl ist es unwahrscheinlich, dass immer alle Proben dem internen Standard entsprechen werden. Aber dadurch, dass wir einen möglichst hohen Anteil anstreben, können wir eine kontinuierliche Verbesserung der Lebensmittelsicherheit erreichen. Die im Rahmen der internen Standards angewandten Normen sind strenger als die der Gesetzgebung, die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen ist somit jederzeit gewährleistet.



Der Standpunkt von ...

Dr. Marcus Langen

Fachtierarzt für Lebensmittel und
Gegenprobensachverständiger,
Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG

Listeria monocytogenes – (k)eine neue Gefahr für den Verbraucher!?

Die zahlreichen Pressemeldungen (insbesondere im vergangenen Jahr) könnten zu der Annahme verleiten, dass es sich bei *Listeria monocytogenes* (L. m.) um einen erst neuerdings auftretenden Lebensmittelinfektionserreger handelt, der sich unkontrolliert ausbreitet.

Listerien sind jedoch tatsächlich eine bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts bekannte Bakteriengattung. Im Vergleich zu anderen lebensmittelassoziierten bakteriellen meldepflichtigen Erkrankungen ist die dem Robert-Koch-Institut gemeldete Zahl an Listerien-Infektionen beim Menschen (Listeriosen) seit Jahren relativ gering (Minimum seit 2010: 326 Fälle in 2011; Maximum: 769 Fälle in 2017). Die Listeriose, die sich unter anderem in Form einer Magen-Darmentzündung oder Hirn- bzw. Hirnhautentzündung darstellen sowie zu Früh- oder Fehlgeburten führen kann, gehört jedoch zu den meldepflichtigen Erkrankungen mit der höchsten Sterblichkeitsrate. *Listeria* sind also keine neue, aber eine ernst zu nehmende Gefahr für den Verbraucher.

„Das Listerienrisiko wurde in der Vergangenheit offenbar stellenweise nicht richtig eingeschätzt“

Warum sind Listerien erst neuerdings in den Fokus des öffentlichen Interesses geraten?

Listeria und die davon ausgehende Gefahr für die Verbraucher sind seit langem bekannt. Was sich in den letzten Jahren aber verändert hat, sind die analytischen Methoden, die zur Aufklärung von Infektionsausbrüchen, also für die Darstellung epidemiologischer Zusammenhänge zu Verfügung stehen. Heutzutage ist es möglich mittels „Whole Genome Sequencing“ (WGS), innerhalb weniger Tage das gesamte Genom von Bakterienisolaten aus erkrankten Patienten, aus Lebensmitteln und aus dem Produktionsumfeld von Lebensmittelbetrieben vollständig zu entschlüsseln. Diese Genomsequenzen können über Datenbanken mit anderen Genomsequenzen verglichen werden. Das entschlüsselte Genom eines Bakterienisolats ist vergleichbar mit einem Fingerabdruck. Je ähnlicher das Genom zweier Bakterienisolate ist, desto näher verwandt sind sie. Isolate mit identischem bzw. annähernd identischem Genom stammen sicher bzw. mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit von einer gemeinsamen Quelle. Es ist also heute möglich, Ausbruchsgeschehen rasch zu erkennen, die Patientenisolate z. B. mit Bakterienisolaten aus

Lebensmitteln oder aus dem Produktionsumfeld von Lebensmittelbetrieben zu vergleichen und so epidemiologische Zusammenhänge darzustellen, die man vorher nicht oder nur eingeschränkt feststellen konnte.

Woher kommen Listerien eigentlich und wie geraten sie in Lebensmittel?

Listeria kommen in der Umwelt weit verbreitet, unter anderem in Wasser, im Erdboden, auf oder in Pflanzen, in Silage sowie Mist und Gülle vor. Es handelt sich um kältetolerante Keime, die sich auch bei Temperaturen bis -1,5°C noch vermehren können. L. m. können aus der Umwelt mit verschiedenen Primärprodukten wie Obst, Gemüse, Milch sowie in oder auf Tieren und somit auch mit frischem Fleisch in die Lebensmittelkette eingetragen werden. Sofern der Herstellungsprozess eines Lebensmittels keinen Prozessschritt aufweist, bei dem die mit den Rohstoffen eingetragenen Listerien abgetötet werden, muss selbst bei optimalen Hygienebedingungen in solchen Produkten mit Listerien gerechnet werden. *Listeria* können sich insbesondere in schwer zugänglichen Bereichen im Produktionsumfeld lebensmittelver-

arbeitender Betriebe festsetzen und dort vermehren. Ausgehend von diesen Bereichen kann es zu einer Rekontamination auch solcher Lebensmittel kommen, die zuvor einem Erhitzungsprozess oder einem anderen Listerien abtötenden Herstellungsverfahren unterzogen wurden.

Eine direkte Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers durch Listeria besteht bei verzehrfertigen Lebensmitteln. Je nach chemisch-physikalischen Eigenschaften solcher Lebensmittel kann jede Kontamination mit Listeria in Abhängig von der Haltbarkeitsdauer und den Lagerbedingungen dazu führen, dass sich Listeria auf Keimgehalte vermehren, die beim Verzehr gesundheitsschädlich sind.

Wurde in der Vergangenheit das von Listerien ausgehende Risiko unterschätzt?

Das Listerienrisiko wurde in der Vergangenheit offenbar stellenweise nicht richtig eingeschätzt. Die mithilfe der WGS aufgedeckten epidemiologischen Zusammenhänge zwischen Listerioseausbrüchen und Listerienisolaten aus Lebensmitteln bzw. Lebensmittelbetrieben machen deutlich, dass es Lebensmittelbetriebe gegeben hat, die über mehrere Jahre hinweg mit Listeria kontaminierte Lebensmittel in Verkehr gebracht haben. In diesen Fällen haben betriebliche Eigenkontrollkonzepte, die Überprüfung der Betriebe im Hinblick auf Lebensmittelsicherheitsstandards sowie die amtliche Lebensmittelüberwachung nicht wirksam funktioniert. Sämtliche Stakeholder sind in dieser Hinsicht nun sensibilisiert und bemüht, die richtigen Maßnahmen aus den gewonnen Erkenntnissen abzuleiten. Diese Maßnahmen müssen sinnvoll, verhältnismäßig und mit dem Lebensmittelrecht vereinbar sein. Nicht jeder Listerien-Nachweis muss automatisch zu öffentlichen Produktrückrufen, Schnellwarnmeldungen oder Betriebsschließungen führen. Vielmehr bedarf jeder Listerien-Nachweis einer differenzierten Bewertung. Leider ist dies im Eifer des Gefechtes in den letzten Monaten manchmal in Vergessenheit geraten.

Was kann man tun, um die von Listerien in Lebensmitteln ausgehende Gefahr beherrschbar zu machen?

Es gibt eine Vielzahl von wirksamen Präventionsmaßnahmen. Sie alle hier aufzuführen, würde den Rahmen sprengen. Jeder sollte aber grundsätzlich im Rahmen seiner Verantwortlichkeit dafür Sorge tragen, vermeidbaren Listerien-Kontaminationen von Lebensmitteln zu unterbinden und der unkontrollierten Vermehrung von Listerien in Lebensmitteln entgegenzuwirken. Dabei sind sämtliche Stakeholder „from farm to fork“ gefordert. So sollten sich Verbraucher zum Beispiel strikt an die vom Lebensmittelunternehmer vorgegebenen Lager- und Verwendungsbedingungen für Lebensmittel halten. Lebensmittelunternehmer müssen risikoorientiert unter anderem Personal- und Warenfluss lenken, betriebliche Infrastrukturen kontinuierlich in Stand halten und darauf achten, dass genügend Zeit für wirksame Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu Verfügung steht. Maschinen und Einrichtungsgegenstände sollten so konstruiert sein, dass sie gut zu reinigen sind. Zu bedenken ist, dass sich wirksame Listerien-Präventionsmaßnahmen und politische oder gesellschaftliche Forderungen manchmal konträr gegenüberstehen. So kann es beispielsweise sinnvoll sein, bei verzehrfertigen Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listeria begünstigen, anstelle eines Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum festzulegen

und entsprechende Lebensmittel nach diesem Datum zu entsorgen, auch wenn das nicht im Einklang mit dem Nachhaltigkeitsgedanken bzw. der politischen Kampagne „Zu gut für die Tonne“ steht. Auch vom „Clean Label“ – Grundsatz sollte in bestimmten Situationen Abstand genommen werden. Zusatzstoffe können dazu beitragen, das Wachstum von Listeria in Lebensmitteln zu unterbinden oder zu verlangsamen. Der Einsatz von Zusatzstoffen kann also dazu beitragen das Lebensmittelsicherheitsniveau zu steigern. Dies gilt im Übrigen z. B. auch für Salz und Zucker, die in Lebensmitteln als mikrobiologische Hürden wirken und so das Wachstumsverhalten von Listeria beeinflussen. Dies ist im Rahmen von Reformulierungen aufgrund der Reduktionsstrategie zu bedenken.

Werden die richtigen Präventionsmaßnahmen ergriffen, ist die von Listerien in Lebensmitteln ausgehende Gefahr für den Verbraucher beherrschbar.

„Es gibt eine Vielzahl von wirksamen Präventionsmaßnahmen“



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Das Vertrauen der Verbraucher kann nur dann gewonnen werden, wenn Verbraucher relevante Informationen über ein Lebensmittel erlangen können. Im Hinblick auf Fleisch und andere proteinhaltige Lebensmittel sind Herkunft und Produktionsbedingungen in der Lieferkette für die Verbraucher relevante Informationen. Die Möglichkeit, auf diese Informationen zuzugreifen, trägt dazu bei, Vertrauen zu schaffen. Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lieferkette ist die grundlegendste Voraussetzung, um Verbrauchern das Vertrauen zu geben, dass alle anderen Themen, wie der Tierschutz, Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und Produktintegrität, berücksichtigt werden. Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität sind ebenfalls wichtig, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und das Risiko des Lebensmittelbetrugs zu minimieren.



Abgrenzung des Themas

Um unseren Verbrauchern Einblick zu bieten, arbeiten wir gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden daran, die Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität zu verbessern. Wir arbeiten mit unseren Partnern in der Lieferkette ebenfalls auf der Ebene der internationalen Qualitätsstandards für die Primärproduktion (wie QS, IKB, GlobalGAP und ISO) und der Ebene der Lebensmittelverarbeitung (wie IFS, BRC, ISO und QS) zusammen. Vions Ziele beziehen sich auf unseren eigenen Verarbeitungsanlagen; wir betrachten aber auch die gesamte Lieferkette, insbesondere für Produkte, die mit zusätzlichen Qualitätsmerkmalen verkauft werden.

Vions Managementansatz



Grundsätze, Engagement und Ziele

Rückverfolgbarkeit

Die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Produkten in den vor- und nachgelagerten Phasen der Lieferkette ist eine erhebliche Herausforderung für Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, die aus komplexen Lieferketten stammen. Alle Lebensmittel, die entweder von Pflanzen oder Tieren stammen, sind vollständig rückverfolgbar.

Wir setzen uns dafür ein, hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit transparent zu sein. Die Informationen zur Rückverfolgbarkeit all unserer pflanzlichen Produkte und anderer nicht-tierischen Inhaltsstoffe, die bei Vion verarbeitet werden, werden dokumentiert zusammen mit dem Produkt geliefert - entweder in gedruckter oder digitaler Form. Tiere werden zur individuellen Identifikation mit Ohrmarken oder Funkerkennungschips (RFID) gekennzeichnet. Die dahinterliegenden Datenbanken ermöglichen es, den Geburtsort aller geschlachteten Schweine und Rinder zu ermitteln. Nach der Fleischuntersuchung erhalten alle Schlachtkörper eine individuelle, an die Ohrmarke oder den RFID-Chip gekoppelte Kennzeichnung. Wenn Schlachtkörper oder Teile des Schlachtkörpers verarbeitet werden, beinhalten die üblichen Chargenspezifikationen den Verarbeitungsbetrieb, den Schlachtbetrieb, die Herkunft des Tieres, Qualitätsprogramme (z. B. „Geprüfte Qualität Bayern“ oder „Good Farming Star“), Rasse und Produktionsdaten. Alle relevanten Informationen werden auf den Etiketten der Verbraucherverpackungen aufgeführt, die Verbrauchern als Orientierungshilfe bei ihrer Entscheidung dienen können. Das Verbraucherprodukt ist immer bis zu einer Gruppe von Landwirten in der Lieferkette rückverfolgbar.

Vion kann das gesamte Fleisch und alle Verarbeitungserzeugnisse bis zum Schlachtdatum rückverfolgen. Für die Verarbeitungsbetriebe, wo wir bis zu 4.000 Rinder und 20.000 Schweine pro Tag schlachten, bedeutet dies, dass Vion täglich und unmittelbar das Produkt bis zu der Gruppe der landwirtschaftlichen Betriebe, die die Tiere geliefert hat, zurückverfolgen kann. Verbraucherprodukte mit mehreren Bestandteilen können zu mehreren Schlachttagen in unserer Lieferkette zurückverfolgt werden.

Kunden, wie beispielsweise Einzelhändlern, kann Vion einen Rückverfolgbarkeitscode auf der Verpackung anbieten, der einen landwirtschaftlichen Betrieb anzeigt, der Lieferant des spezifischen Einzelhändlers ist. Dies ermöglicht es Verbrauchern durch das Scannen eines QR-Codes zu sehen, wo das Produkt hergestellt wurde und wann das Tier in welchem Betrieb geschlachtet wurde.

Produktintegrität

Produktintegrität beinhaltet die Organisation der Produkt- und Prozessintegrität sowie die Transparenz der Lieferkette, um eine ehrliche und zuverlässige Chain of Custody zu schaffen. Sie garantiert Verbrauchern ebenfalls, dass die Verpackung das Produkt enthält, das auf dem Etikett angegeben ist.

Vions Qualitätsstandard umfasst eine Beschreibung unserer physischen und administrativen Prozesse. Vion führt eine Risikobewertung im Bereich der Produktintegrität durch. Diese Bewertung führt zur Identifizierung und Quantifizierung der verschiedenen Risiken im Zusammenhang mit Produktintegrität. Sie bildet somit die Grundlage für das Kontrollprogramm für Produktintegrität innerhalb Vions. Teil dieses Kontrollprogramms ist die Überprüfung und der Nachweis aller die Produktintegrität betreffenden Verfahren. Darüber hinaus wird das Produktintegritätskontrollprogramm durch interne Peer-Review-Audits, Audits von Kunden und externe Audits, die von unabhängigen, akkreditierten Zertifizierungsstellen durchgeführt werden, überprüft.

In den letzten zehn Jahren hat die systematische Kontrolle der Produktintegrität erheblich an Bedeutung gewonnen. Dies ist einerseits die Folge mehrerer Skandale in der Lebensmittelbranche, wie beispielsweise der Pferdefleischskandal. Andererseits ist sie besonders wichtig für alle Teilnehmer der Lieferketten, die Verbraucherprodukte mit speziellen Merkmalen, die einen zusätzlichen Mehrwert für Verbraucher bieten, wie z. B. Tierschutzaspekte, produzieren. Die systematische Kontrolle der Produktintegrität innerhalb der Lieferkette ist für die Verbraucher und alle Akteure in der Lieferkette von äußerster Wichtigkeit, um ein kontrolliertes Level-Playing-Field (gleiche Wettbewerbsbedingungen) zu gewährleisten.



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Mit unserem Ansatz zur Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität verursachen wir keine negativen Auswirkungen auf die Gesellschaft. 2019 gab es bei Vion keine Probleme in Bezug auf eine Nichteinhaltung der Produktintegrität. Dies wirkt sich positiv auf die Vertrauensbildung bei Verbrauchern aus. Das Vertrauen in Lebensmittel kann nur durch ein hohes Maß an Transparenz erreicht werden. Die Verbindung von Landwirten und Verbrauchern über spezifische Lieferketten ist eine gute Möglichkeit, Menschen zu zeigen, wer hinter der Produktion unserer Lebensmittel steht. Dies gibt dem Landwirt und seiner Familie ein wiedererkennbares Gesicht und zeigt Verbrauchern, dass unsere Lebensmittellieferkette eine Tätigkeit ist, für die handwerkliches Können erforderlich ist, vom Landwirt bis zum Schlachter oder Produzenten von veganen Lebensmitteln.



Wie bei der Lebensmittelsicherheit und dem Tierschutz, ist sich Vion dessen bewusst, dass Produktintegrität in erster Linie die Verantwortung aller Partner der Lieferkette ist. Davon ausgehend begann Vion mit der Entwicklung eines Chain of Custody-Standards für Schweinefleisch, der unter dem "Beter Leven"-Standard der Niederländischen Gesellschaft für Tierschutz zertifiziert wird. Dies begann im Jahr 2015 mit der einzelhandelsweiten Einführung von „Beter Leven“-Schweinefleisch in den Niederlanden. Dieser Chain of Custody-Standard wurde in Abstimmung mit dem niederländischen Einzelhandelsverband und verschiedenen Zertifizierungsstellen entwickelt. Seit 2017 beteiligt IFS (International Featured Standards, Berlin) sich an dieser Initiative und entwickelte gemeinsam mit ihren Stakeholdern im weltweiten Einzelhandel, der Lebensmittelindustrie und Zertifizierungsstellen den neuen IFS PIA-Standard (IFS Produktintegritätsprüfung). Mit dieser Initiative bringen Vion und seine relevanten Stakeholder ihre Kontrolle der Prozess- und Produktintegrität auf eine höhere Ebene.

Vions Verfahren schreiben obligatorische und zusätzliche produktbezogene Informationen auf den Etiketten vor. Diese beinhalten:

- Herkunft (Herkunftsland, Schlachtland).
- Inhalt (Tierart, Rasse, bestimmter Teil des Tieres).
- Richtlinien für die Lagerung (Temperatur).
- Tierschutz-Kennzeichnung.
- Regionalitäts-Kennzeichnung.

Die Integritätsprüfungen verlangen Nachweise darüber, wie Vion die obligatorischen und zusätzlichen produktbezogenen Informationen gewährleistet und überprüft. Vions Ziel für 2020 ist, dass 85 % des Verkaufsvolumens aus Betrieben stammt, die nach einem spezifischen Produktintegritätsstandard zertifiziert sind.

Bei der Organisation der Produktintegrität und Rückverfolgbarkeit arbeitet Vion eng mit vielen Stakeholdern zusammen. Diese umfassen:

- Lieferantenverbände.
- Kunden.
- Technologieanbieter.
- Zuständige Behörden: NVWA in den Niederlanden und Behörden in Deutschland.

- NEN-ISO (Niederländisches Standardisierungsinstitut).
- International Featured Standards (IFS).
- OrgaInvent (deutsches Integritätssystem).
- LQB-Herkunft der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH.

📅 Maßnahmen im Jahr 2019

An den Standorten für Schweinefleischproduktion hat Vion im Laufe des Jahres 2019 modernisierte Softwaresysteme installiert. Damit soll der Datenfluss präziser und effizienter organisiert und sollen Produktbilanzberechnungen detaillierter durchgeführt werden können. In der täglichen Produktbilanzberechnung vergleichen wir die Anzahl der an dem Tag gelieferten Tieren mit der Anzahl der daraus hergestellten Produkte. Diese beiden Werte müssen miteinander korrespondieren.

Getrennte Lieferketten für spezifische Einzelhändler

Auf dem nordwesteuropäischen Markt verlangen Verbraucher und Kunden zunehmend Informationen über die Herkunft ihres Fleisches. Diese Forderung, die Herkunft der Lebensmittel zu kennen, spiegelt sowohl die Diskussion hinsichtlich der Regionalität von Lebensmitteln als auch den Bedarf an der Gewährleistung des Tierschutzes wider. Beispielsweise verlangen mehrere niederländische und deutsche Einzelhändler Fleisch, dass von einer begrenzten Anzahl an landwirtschaftlichen Betrieben stammt. Es gibt eine Gruppe niederländischer Schweinezuchtbetriebe mit der Zertifizierung „Beter Leven 1-Stern“, die speziell mit einem bestimmten Einzelhändler verbunden ist. Vion stellt sicher, dass diese individuellen Lieferketten einem Kunden fest zugeordnet sind. Vions Produktintegritätsstandards garantieren, dass Verbraucher sich darauf verlassen können, dass das, was auf dem Etikett steht, auch in der Verpackung ist. Diese einzelhändlerspezifischen Lieferketten sind auch eine gute Möglichkeit, Verbrauchern und Bürgern vollständige Transparenz zu beweisen. Die Website des Einzelhändlers stellt den Kunden alle Akteure der Lieferkette vor. Das bedeutet, dass beispielsweise Speck kein anonymes Produkt mehr ist, sondern im Zusammenhang steht mit den Gesichtern des Landwirts und des Schlachters. Dies entspricht unserer Absicht, nachfrageorientierte, nachhaltige und transparente Lieferketten zu entwickeln: Building Balanced Chains.



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

Ausblick

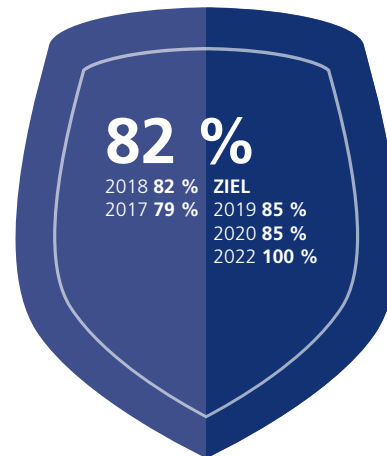
- In den Niederlanden werden alle Produktionsstandorte im Jahr 2020 nach IFS PIA bewertet. Die deutschen Produktionsstandorte werden 2020 mit der Bewertung beginnen, Ende 2022 sollen alle Standorte bewertet sein.
- In den kommenden Jahren erwartet Vion starke Entwicklungen im Bereich der Datennutzung in der Lieferkette. Es ist wichtig, zu definieren, welche zusätzlichen Daten innerhalb der Lieferkette erfasst werden sollten und welche Daten den Verbrauchern übermittelt werden sollten. Gemeinsam mit anderen Stakeholdern in der Schweinefleischlieferkette entwickelt Vion ein System zur Rückverfolgbarkeit von Produkten, das über die Kontrolle des genetischen Fingerabdrucks von Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb funktioniert. Mit dieser Technologie wäre der Endverbraucher in der Lage, die Herkunft des Produkts mit einem einfachen DNA-Test, der z. B. den Herkunftsbetrieb anzeigt, zu überprüfen.

IFS Produktintegritätsprüfung

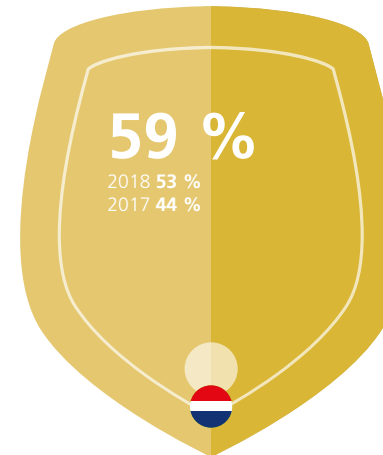
Als vor einigen Jahren das Marktkonzept „Varken van Morgen, Beter Leven 1-Stern“ mit zusätzlichen Anforderungen hinsichtlich des Tierschutzes, der Tiergesundheit und der Umwelt für den niederländischen Einzelhandel entwickelt wurde, wurde mit dem Einzelhandel vereinbart, dass die Integrität dieser Produkte während des Verarbeitungsprozesses gewährleistet sein sollte. Zur Kontrolle und zum Nachweis der Produkt- und Prozessintegrität wurde der CBL Chain of Custody-Standard verwendet. Im Laufe des Jahres 2019 bereitete Vion den Wechsel vom CBL Chain of Custody-Standard zum IFS PIA (IFS Product Integrity Assessment) vor. Im Oktober 2019 durchlief Vion erfolgreich die erste IFS PIA-Prüfung an seinem größten Schweineschlachtbetrieb in Boxtel. Vion ist das erste Lebensmittelunternehmen der Welt, das IFS PIA-zertifiziert ist/sein wird.

Ergebnisse

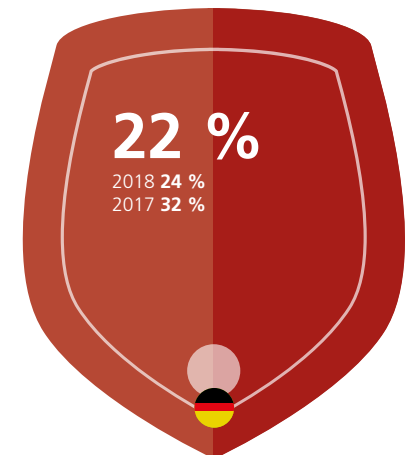
Anteil des externen Verkaufsvolumens mit einem unabhängigen Integritätsstandard



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit niederländischem CBL-Produktintegritätsstandard oder IFS PIA



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit deutschem ORGAINVENT-Herkunftssicherungsstandard



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Das Ziel für 2019 war 85 % unseres externen Verkaufsvolumens nach einem bestimmten Integritätsstandard zertifizieren zu lassen. Wir haben 82 % erreicht. Wir haben den Prozentsatz des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit niederländischem CBL Produktintegritätsstandard oder IFS PIA verbessert. Der Prozentsatz des externen Verkaufsvolumens von Betrieben

mit deutschem Integritätsstandard Orgainvent oder LQB-Herkunft verringerte sich jedoch. Das liegt daran, dass das Verkaufsvolumen aus den Rindfleischbetrieben in Süddeutschland zurückging. Das Rindfleisch aus diesen Betrieben fällt unter den Integritätsstandard von Orgainvent und LQB-Herkunft.



Der Standpunkt von ...

Stephan Tromp

Geschäftsführer der International Featured Standards (IFS)



„Die Kundenanforderungen werden komplexer und die Erwartungen der Verbraucher steigen“

Der IFS-Standard für Lebensmittel ist in der Lebensmittelindustrie hoch angesehen. Welche Aspekte tragen Ihrer Meinung nach zu seinem Erfolg bei?

IFS stellt sicher, dass Lebensmittelhersteller sichere Lebensmittel nach den Regeln und Vorgaben der Kunden produzieren. Der IFS verwendet einen risikobasierten Ansatz, das bedeutet, dass Lebensmittelhersteller ihre eigenen Verfahren speziell für ihre Prozesse entwickeln können. Dieser Ansatz führt zu differenzierten relevanten Kontrollmaßnahmen, jeweils abhängig vom produziertem Lebensmittel. IFS kombiniert Kriterien der Lebensmittelsicherheit mit Kriterien der Qualitätskontrolle, die auf Kundenanforderungen und Verbrauchererwartungen basieren.

Eine weitere Stärke des IFSs besteht darin, dass deren Steuerung auf dem Konsens der Stakeholder beruht. IFS ist im Besitz französischer und deutscher Einzelhandelsorganisationen, der Vorstand und die technischen Arbeitsgruppen bestehen aus Einzelhändlern und Herstellern aus ganz Europa. Am Stakeholder-Dialog nehmen auch US-Partner teil, und die meisten der teilnehmenden Einzelhändler sind weltweit tätig. Dies verschafft IFS eine starke Position in den Lieferketten, vom Lebensmittelhersteller bis zum Verbraucher. Ein dritter starker Faktor, der IFS von anderen Lebensmittelsicherheitsstandards unterscheidet, ist die enorme Investition in die Kompetenzen der Auditoren, sowohl in ihre Ausbildung als auch in ihre Beurteilung. Darüber hinaus hat IFS ein Integritätsprogramm und führt unangekündigte Audits durch, die einen guten Überblick über die Leistung der Standards bieten.

IFS hat kürzlich eine Produktintegritätsprüfung entwickelt (IFS PIA). Was bietet diese neue Bewertungsmethode?

In der modernen Gesellschaft werden die Vorschriften verschärft, die Kundenanforderungen komplexer und die Erwartungen der Verbraucher steigen. Dies erfordert deutlichere, transparentere Kontrollen der Integrität von Produkten, Prozessen, Rohstoffen und die Kontrolle der Lieferkette. Gegenwärtig haben mehrere Einzelhändler eigene spezifische Programme zur Integritätskontrolle eingeführt. Gemeinsam mit Einzelhändlern und Lebensmittelherstellern hat IFS die IFS Produktintegritätsprüfung entwickelt. Dieses Bewertungsinstrument begann mit dem Modell des CoC-Standards (Chain of Custody) des niederländischen CBL. IFS PIA wurde für verschiedene Produktkategorien entwickelt. IFS PIA konzentriert sich auf die Risiken für die Integrität der Produktkategorie des Lebensmittelherstellers innerhalb der gesamten Lieferkette. Dies schließt den physischen Prozessablauf und die administrativen Prozesse ein. Transparenz in der Lieferkette ist für die Kontrolle der Integrität entscheidend. Der IFS PIA-Auditor überprüft, ob der Lebensmittelproduzent hält, was er verspricht, und kontrolliert alle Kommunikationskanäle, von den Etiketten bis zur Internetkommunikation. IFS PIA führt auch ein neues Instrument ein, das es dem Auditor ermöglicht, seine professionelle Meinung durch die Vergabe eines Bonus oder Malus von 10 % oder eine neutrale Bewertung zu äußern.

Was sind die Schlüsselfaktoren bei der Entwicklung von Integritätsprogrammen?

Was mir bei der Entwicklung des IFS PIA als erstes auffiel, war, dass auch die Produzenten diesen Integritätsstandard vorangetrieben haben. Sie erklärten, dass die Sicherung gleicher Wettbewerbsbedingungen durch strenge Standards sehr nützlich sei, um das Vertrauen der Verbraucher zurückzugewinnen und ihr eigenes Unternehmen zu schützen. Ich erwarte, dass internationale Einzelhändler damit beginnen werden, besonders gefährdete Lieferanten nach IFS PIA zu bewerten. Transparenz in der Kommunikation und in den Arbeitsprozessen sind unerlässlich für ein Lebensmittelunternehmen, das die Kontrolle über die Integrität hat. Diese Kontrolle wird durch kurze, straffe Lieferketten mit zuverlässigen (transparenten) Partnern gestärkt. Zusätzliche Attribute wie Nachhaltigkeit und Tierschutz sind sowohl für den Verbraucher als auch für den Einzelhandel wertvolle Kriterien. Das bedeutet, dass diese Attribute auf Fakten beruhen und über die gesamte Lieferkette zuverlässig kommuniziert werden müssen. IFS PIA unterstützt Partner in der Lieferkette dabei, sicherzustellen, dass die gesamte Kommunikation bezüglich des Lebensmittels vertrauenswürdig ist.



Tierschutz



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Tierschutz ist ein sensibles Thema. Kunden, Verbraucher und die Gesellschaft sind zunehmend an Themen wie dem Wohl der Rinder und Schweine, biologischer Tierhaltung und dem Einsatz von Antibiotika für das Fleisch, das sie kaufen und essen interessiert. Vion hat als Verbindungsglied zwischen Landwirten und Kunden Einfluss auf die Verbesserung des Tierschutzes während der Haltung, des Transports und der Schlachtung.



Abgrenzung des Themas

Tiergerechte Haltung, biologische Tierhaltung und der eventuelle Einsatz von Antibiotika finden bei den landwirtschaftlichen Betrieben statt. Die gesamte Wertschöpfungskette, einschließlich unserer Produktionsstandorte, ist beteiligt, um Produkte unter einem spezifischen Label für Tierschutz, biologische Haltung oder regionale Herkunft zu vermarkten.

Der Transport der lebenden Tiere von den Landwirten zu den Vion-Betrieben erfolgt durch externe Transportunternehmen und in einigen Fällen durch Vion selbst.

Die Schlachtung findet in unseren eigenen Betrieben statt. All diese Schritte haben Auswirkungen auf das Wohl der Tiere. Bei der Festlegung und Messung unserer Zielvorgaben werden die Haltung, externe Transportunternehmen und unsere eigenen Betriebe berücksichtigt.

Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Die Kontrolle und Transparenz des Tierschutzes ist ein Hauptthema in Vions Strategie, um Vertrauen in die Produkte und die Lieferkette zu schaffen. Vion möchte in Diskussionen zum Tierschutz die Führung übernehmen und seine Rolle in Hinblick auf die Kontrolle des Status des Tierschutzes in der Lieferkette wahrnehmen. Vions Tierschutzstrategie besteht aus mehreren Kontrollebenen in Bezug auf Tierschutz. Unsere Ziele beinhalten:

- Die Unterstützung der Landwirte im kontinuierlichen Prozess der Verbesserung des Tierschutzes.
- Die Bereitstellung von Informationen an Spediteure zur Beurteilung und Verbesserung der Transportprozesse von Tieren.
- Kunden, Verbrauchern und der Gesellschaft Gewissheit hinsichtlich der Kontrolle des Tierschutzes innerhalb der Lieferkette zu bieten.
- Vertrauen schaffen und dabei ein professionelles Auftreten in Bezug auf Tierschutz und Transparenz mit allen Stakeholdern aufweisen.

Vion hat Tierschutz-KPIs in den Bereichen Transport, Umgang mit Tieren und der Betäubung von Tieren implementiert und überprüft diese täglich. Wir berichten monatlich an das Executive Committee. In Hinblick auf den Schlachtprozess ist unser Ziel für 2020, dass bei 99,9 % keine erneute Betäubung erforderlich ist.

Transparenz in der Lieferkette verbessert den Tierschutz. Wir setzen uns dafür ein, Informationen zu Tierschutzaspekten über digitale Systeme zu sammeln und mit den anderen Partnern der Lieferkette zu teilen. Durch das Sammeln aller relevanten Daten und den Austausch der richtigen Daten können Landwirte ihr Management, einschließlich der Reduzierung von Medikamenten und Tierschutzmaßnahmen, verbessern.

Die Unternehmensrichtlinien hinsichtlich Tierschutz wurden im Laufe des Jahres 2019 aktualisiert. Unsere Richtlinien gehen über den Schlachtprozess hinaus und beziehen sich auch auf den Tierschutz in den landwirtschaftlichen Betrieben und beim Transport. Vor der öffentlichen Bekanntgabe wird Vion die aktualisierten Richtlinien zunächst mit den beteiligten Stakeholdern besprechen.

Richtlinien zur tiergerechten Haltung

Die Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzstandards beim Umgang mit Nutztieren innerhalb der Lebensmittelversorgungskette ist Teil der unabhängigen Qualitätsprogramme für eine gute landwirtschaftliche Praxis wie QS, IKB und GlobalGAP. In allen zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben wird im Rahmen dieser Programme die Einhaltung der Tierschutzvorschriften durch unabhängige Audits überwacht. Vion arbeitet eng mit seinen Stakeholdern in der Lieferkette zusammen, um die relevanten Programme für gute landwirtschaftliche Praxis, insbesondere IKB, QS und GlobalGAP, weiterzuentwickeln und zu stärken.

Vion arbeitet mit Landwirten, Kunden und anderen Stakeholdern zusammen, um zu stimulieren und der steigenden Nachfrage nach tierfreundlicherem Fleisch auf dem Markt gerecht zu werden. Vion befürwortet die Verwendung von Qualitätssiegeln mit Tierschutzstandards und arbeitet gemeinsam mit Stakeholdern an der Entwicklung dieser Standards. Unser Good Farming Star-Konzept beruht auf den Kriterien des „Beter Leven 1-Stern“-Gütesiegels. Über 200 niederländische Schweinezuchtbetriebe der Vion „Good Farming Star“-Lieferkette und rund 100 andere landwirtschaftliche Betriebe sind „Beter Leven 1-Stern“-zertifiziert. De Groene Weg, Marktführer für Bio-Fleisch in den Niederlanden und zweitgrößter Akteur in Europa, verarbeitet jährlich über 100.000 biologische Schweine. De Groene Weg ist nach „European Organic“ und „Beter Leven 3-Sterne“-Label zertifiziert. Weitere Informationen zu diesen Konzepten finden Sie auf Seite 62.

EKO-Code

De Groene Weg hat zusammen mit den Schweinelieferanten und der „EKO“-Stiftung den sogenannten „EKO-Code“ (Bio-Kodex) entwickelt. Der EKO-Code ist ein Bewertungsinstrument, das auf den vier Prinzipien der internationalen Bio-Dachorganisation IFOAM basiert: den Prinzipien Ehrlichkeit, Sorgfalt (Tierschutz), Gesundheit und Ökologie. Von allen Lieferanten wird erwartet, sich pro Jahr mindestens zwei Ziele zu setzen, um im darauffolgenden Jahr ein besseres Ergebnis zu erzielen. Dieser Ansatz gewährleistet die kontinuierliche Verbesserung der Nachhaltigkeit und des Tierschutzes in der Lieferkette für Bio-Schweinefleisch für „De Groene Weg“. Seit Anfang 2019 wird dieser



Tierschutz

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Vion legt einen besonderen Schwerpunkt auf Tiergesundheit und Tierschutz sowie auf regionale Herkunft. Dies wirkt sich positiv auf das nachhaltige Management und die effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen aus (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziele 12.2). Indem wir Bio-Fleisch anbieten unterstützt Vion außerdem landwirtschaftliche Methoden, die zur Erhaltung der Ökosysteme beitragen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 2.4). Der Verzehr von Fleisch ist aber auch mit der unvermeidlichen negativen Auswirkung der Tötung von Tieren verbunden.



EKO-Code aktiv in den zwölf De Groene Weg-Fleischereien in den Niederlanden kommuniziert, um verantwortungsbewussten Konsum zu fördern. Dies geschieht beispielsweise durch die Angabe des Labels auf der Verpackung und andere Arten der Instore-Kommunikation an die Verbraucher.

Vion schlachtet hauptsächlich Rinder aus der Milchproduktionskette. Tierwohl und die Gesundheit der Tiere sind eng miteinander verbunden, daher empfehlen wir Landwirten, in robuste Rassen zu investieren. Zweinutzungsrasen wie Simmentaler ergeben nicht nur schmackhafteres Rindfleisch, dessen Produktion als umweltfreundlicher gilt, ihre Robustheit trägt im Allgemeinen auch zu weniger Krankheiten und einer längeren Lebenszeit der Kühe bei. Etwa ein Drittel unserer Rinder sind Zweinutzungs- oder Kreuzungsrasen. Die übrigen sind hauptsächlich Milchrassen.

Vion kann dem Markt die Auswahl an Rindfleisch mit höherem Tierschutzstandard bieten. Aber Kunden und Verbraucher sind bei der Entwicklung des Rindfleischmarktes mit Tierschutzlabeln sehr entscheidend. Vion ist bestrebt, dieses Marktsegment entsprechend der Marktnachfrage zu entwickeln.

Antibiotika-Richtlinien

Antibiotika-Richtlinien der EU

Die Entwicklung von Antibiotikaresistenzen ist eine ernste Bedrohung für die Gesundheit von Menschen und Tieren. Im vergangenen Jahrzehnt wurden in der EU verschiedene Maßnahmen zur Einschränkung des Einsatzes von Antibiotika ergriffen. Die wichtigste europäische Initiative ist, dass seit 2006 der Einsatz von Antibiotika als Wachstumsförderer verboten ist. Diese Maßnahme führte zu einem deutlichen Rückgang des Einsatzes von Antibiotika. Als Bestandteil der Präventionsmaßnahmen gegen Antibiotikaresistenzen hat die WHO eine Liste von Antibiotika aufgestellt, die als unentbehrlich für den Menschen eingestuft wurden. Diese unentbehrlichen Antibiotika dürfen nur unter strengen Auflagen verwendet werden. Das bedeutet, dass nur in Notfällen, in denen das betreffende Bakterium multiresistent ist, der Einsatz dieser Reserveantibiotika erlaubt werden kann.

Wenn Landwirte Antibiotika einsetzen, müssen sie vor der Lieferung des Tieres zur Schlachtung eine Wartefrist berücksichtigen, sodass keine Rückstände mehr vorhanden sind. Die Registrierung der Verwendung von Antibiotika in einer zentralen Datenbank ist obligatorisch und jeder Einsatz kurz vor dem Schlachttermin muss dem Schlachtbetrieb mitgeteilt werden. Die zuständigen Behörden in Deutschland und in den Niederlanden verfügen über ein Programm zur Überwachung von Antibiotikarückständen in Schweine- und Rindfleisch, auf diese Weise können sie kontrollieren, ob Landwirte die Wartefrist einhalten.

Vions Antibiotika-Richtlinien

Vion nimmt seine Verantwortung in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und menschliche Gesundheit sehr ernst. Im Hinblick auf den Einsatz von Antibiotika besteht ein deutliches Dilemma zwischen Tierschutz und dem Einsatz von Antibiotika. Um die Übertragung von relevanten Antibiotikaresistenzen zu verhindern, hat Vion den Einsatz von für Menschen unentbehrlichen Antibiotika in allen Lieferkettenprogrammen für Schweinefleisch untersagt. Vion beteiligt sich an verschiedenen Projekten mit Stakeholdern wie Universitäten, Kunden und der ZLTO, um unsere Richtlinien auf dem neuesten Stand zu halten. Um sicherzustellen, dass unsere Lieferanten Vions Richtlinien einhalten, haben wir zusätzlich zum behördlichen Kontrollsystem ein eigenes Kontrollsystem zur Überwachung der Tierarzneimittelrückstände. Dies ist ein risikobasiertes Programm mit dem Vion dafür sorgt, dass die Lieferkette die Wartezeit einhält und dass keine durch die Vion-Richtlinien untersagten Substanzen verwendet werden.

Im Vergleich zur weltweiten Schweinefleischproduktion sind die Landwirte, die ihre Schweine an Vion liefern, hinsichtlich der Reduzierung des Einsatzes von Antibiotika weit voraus. Die Reduzierungsmaßnahmen begannen 2012 und der Einsatz von Antibiotika ist bereits beträchtlich gesunken.

Transport-Richtlinien

Der Transportprozess ist im Hinblick auf das Tierwohl von ausschlaggebender Bedeutung. Tiere werden dadurch in ungewohnte Situationen und Umgebungen gebracht. Vion hat strenge Richtlinien, um den Stress der Tiere zu minimieren und den Tierschutz zu gewährleisten. Beim Transport gibt es zwei



Tierschutz

Ausblick

Tierhaltung

- Vion wird gemeinsam mit den beteiligten Partnern der Lieferkette das Programm für vitale Schweinehaltung implementieren.
- Das europäische Recht schreibt vor, dass das Kupieren von Schweineschwänzen nicht routinemäßig durchgeführt werden darf. Dennoch ist das Kupieren bei Ferkeln eine weitverbreitete Methode zur Verhinderung von Schwanzbeißen. Das gemeinsame Ziel von Vion und Landwirten ist, dass der Durchschnittswert der Schwanzlänge jedes Jahr länger wird. Vion wird in zwei Schlachtlinien damit beginnen, die Schwanzlänge von Schweinen mithilfe einer intelligenten Kamera zu messen.
- Vion wird mit Stakeholdern zusammenarbeiten, um Standards zu folgen und zu entwickeln - vorzugsweise als Teil eines Zertifizierungssystems - um die Enthornung von Kälbern und das Kupieren von Ferkeln nur unter Einsatz von Anästhetika und Analgetika durchzuführen.

Transport

- Vion wird im Sommer 2020 ein aktualisiertes Hitzeprotokoll für alle Standorte implementieren.
- Vion wird die Entwicklung eines intelligenten Videoüberwachungssystems für die Entladezone des Wartebereichs fortsetzen. Mit diesem Standard verfügt Vion über ein modernes Instrument zur Überwachung und kontinuierlichen Verbesserung des Tierschutzes der zur Schlachtung gelieferten Tiere. Dieses System wird im Laufe des Jahres 2020 in mindestens einem Schweineschlachtbetrieb installiert werden. Die anderen Schlachtbetriebe werden folgen.

wichtige Aspekte: Die Transportstrecke und die Umstände, unter denen ein Tier transportiert wird. Vions Ziel ist es, die Transportstrecke so kurz wie möglich zu halten. Vion verfügt über ein dezentrales Netz an Schlachtbetrieben, deren Größe auf die Viehdichte in der jeweiligen Region ausgelegt ist. Das bedeutet, dass der Transport für die meisten Tiere maximal 200 km oder ca. 4 Stunden ist. Darüber hinaus ist die Transportzeit für alle übrigen Transporte geringer als die gesetzlich vorgeschriebene maximale Dauer von 8 Stunden. Vion veröffentlicht Daten zur Herkunft des Schlachtviehs für jeden Schlachtbetrieb auf seinen Transparenz-Websites.

Vion nimmt seine Verantwortung hinsichtlich des Wohlergehens der Tiere, die an uns geliefert werden, wahr. Zusätzlich zur Beschau der lebenden Tiere durch den amtlichen Tierarzt führt Vion Standardkontrollen bei jeder Entladung von Tieren durch:

- Alle Personen, die mit Tieren umgehen, sind speziell geschult, um alle relevanten Aspekte des Tierschutzes erkennen zu können.
- Jedes einzelne Tier wird überprüft, um zu beurteilen, ob der Tierschutz gewährleistet ist.
- In allen Fällen in denen Zweifel am Wohlergehen eines individuellen Tieres besteht, stehen alle Mittel zur Verfügung, um das Wohlergehen des Tieres wiederherzustellen oder ein Tier nach bewährten Verfahren zu betäuben.
- Die Daten zum Tierschutz der an Vion gelieferten Tiere werden sowohl dem Transportunternehmen als auch dem Herkunftsbetrieb mitgeteilt. Diese Daten unterstützen Verbesserungsprogramme bezüglich Tiergesundheit und Tierwohl in den landwirtschaftlichen Betrieben und während des Transports.

Die Daten über den Zustand der gelieferten Tiere werden nicht nur den Landwirten und Transportunternehmen mitgeteilt, wir veröffentlichen sie auch vierteljährlich auf unseren Transparenz-Websites (www.vion-transparenz.de und www.vion-transparantie.nl).

Unsere Richtlinien bei extremen Temperaturen

Vion ist sich bewusst, dass Tiere nur dann transportiert werden können, wenn die Wetterbedingungen einen stressfreien Transport zulassen. In den vergangenen Jahren haben sich die

Wetterbedingungen geändert, was dazu geführt hat, dass ein stressfreier Transport an einigen Tagen aufgrund zu hoher Temperaturen nicht möglich war. Seit 2018 arbeitet Vion mit einem Protokoll zur Milderung des Hitzestresses während des Transports. Dieses Protokoll tritt in Kraft, wenn eine Temperatur von über 27°C vorhergesagt wird.

Das Protokoll schreibt folgende Maßnahmen vor:

- Anpassung des Zeitpunkts, zu dem Tiere geschlachtet werden durch Verschiebung vom Nachmittag auf den Morgen.
- Laden und Liefern von Tieren zu einem früheren Tageszeitpunkt.
- Weniger Tiere pro Transporter.
- Weniger Tiere im Bereich der Warteställe;
- Zusätzliche Belüftung und Kühlung in den Warteställen.
- Maßnahmen zur Kühlung des LKW-Wartebereichs (LKK im Schatten, zusätzliche mechanische Belüftung).
- Wenn die Außentemperatur 35°C oder mehr beträgt, finden keine Transporte oder Schlachtungen statt.

Tierschutz bei der Schlachtung

Um den Tierschutz bei der Schlachtung zu gewährleisten, Schmerz zu verhindern und Leiden zu minimieren, sorgen Vion-Mitarbeiter dafür, dass lebende Tiere unter ihrer Obhut unter Berücksichtigung der „Fünf Freiheiten“ behandelt werden:

- Freiheit von Hunger, Durst und Fehlernährung.
- Freiheit von Angst und Leiden.
- Freiheit von Unbehagen.
- Freiheit von Schmerz, Verletzung und Krankheit.
- Freiheit zum Ausleben normalen Verhaltens.

Das deutsche Institut bsi Schwarzenbek hat ein Handbuch für bewährte Verfahrensweisen herausgegeben. Vion arbeitet weitestgehend in Anlehnung an die in diesem Handbuch genannten Kriterien. Hier einige Beispiele aus Vions Richtlinien:

- Die Schlachtbetriebe verfügen über Einrichtungen, die dem Wohlbefinden der Tiere dienen. Der Entladebereich, der Wartestall und die Bereiche der Betäubung und Entblutung sind so gestaltet, dass sich die Tiere möglichst beruhigen und sich an die neue Umgebung gewöhnen können.



Tierschutz

Ausblick

Schlachtung

- Im Laufe des Jahres 2020 wird Vion strengere Anforderungen hinsichtlich der Feststellung, ob Tiere transport- und schlachtfähig sind sowie hinsichtlich der Anzahl der notgeschlachteten Tiere, die pro landwirtschaftlichem Betrieb an Vion geliefert werden, kommunizieren und anwenden.
- Ungeborene Tiere nehmen im letzten Trächtigkeitsdrittel Schmerzen und/oder Stress wahr. Es ist im Allgemeinen nicht üblich, Tiere im fortgeschrittenen Trächtigkeitsstadium zu schlachten. Um die Anzahl der im letzten Trächtigkeitsdrittel geschlachteten Tiere weiter zu reduzieren, wird Vion seine Richtlinie, ab Januar 2020 keine Tiere im letzten Trächtigkeitsdrittel zu schlachten, offiziell kommunizieren und anwenden. Das bedeutet, dass Kühe, die länger als 6 Monate trächtig sind und Sauen, die länger als 3 Monate trächtig sind, nicht zur Schlachtung geliefert werden können.
- Vion und ZLTO werden das OptiCow Datenbanksystem weiterentwickeln. Mit OptiCow kann ein landwirtschaftlicher Betrieb seine eigenen Leistungen mit denen anderer Milchviehbetriebe vergleichen. Im Wesentlichen kann OptiCow den Milchviehbetrieb dabei unterstützen, nachhaltiger zu produzieren. Im Hinblick auf die Fleischqualität kann das Dashboard dem Landwirt als Hilfestellung dienen, das Tier zum richtigen Zeitpunkt an den Schlachtbetrieb zu liefern. Eine Pilotphase, an der sich einige Milchviehbetriebe beteiligen werden, wird im zweiten Quartal 2020 abgeschlossen.
- In Süddeutschland verwendet Vion das Informationssystem Qualifood für Rinder, dies wird im Laufe des Jahres 2020 auch in Norddeutschland eingeführt.

- Der Wartebereich ist derart gestaltet und genutzt, dass vor der Schlachtung eine Ruhezeit von 1,5 bis 2 Stunden ermöglicht wird.
- Schweine und Rinder haben genügend Platz, um sich im Wartebereich hinzulegen.
- Im Wartebereich der Schweine gibt es Duschen zur Versorgung der Tiere.
- In allen Bereichen, wo sich lebende Tiere befinden, gibt es Videoüberwachungsanlagen.

Alle Tiere, die sich unter Vions Obhut befinden, werden jederzeit vor der Schlachtung betäubt. Alle Betäubungsmethoden, die bei Vion eingesetzt werden, entsprechen den Vorschriften, wie z. B. der EU-Verordnung 1099/2009. Jedes einzelne Tier wird zwischen Betäubung und Entblutung von geschulten Mitarbeitern überprüft. Bei jedem Anzeichen für Bewusstsein (z. B. Augenreflex) ist eine erneute Betäubung des Tieres vorgeschrieben.

In fast allen Schweineschlachtbetrieben werden die Tiere durch den Einsatz hoher CO₂-Konzentrationen betäubt. Bei der Verwendung von CO₂ ist ein Schwein innerhalb von 15 Sekunden bewusstlos. Im Falle der Elektrobetäubung wird eine Midas-Anlage verwendet. Mit dieser Anlage wird sowohl eine Kopfdurchströmung als auch eine Hirn-Herzdurchströmung durchgeführt. Laut wissenschaftlicher Forschung der EFSA (European Food Safety Authority) gelten beide Betäubungsmethoden als akzeptable Methode zur Betäubung von Schlachtschweinen. Vions Standardverfahren für die Betäubung von Schweinen ist:

- Ein CO₂-Backloader mit mindestens 4 und höchstens 8 Tieren pro Gondel.
- Eine CO₂-Konzentration von über 90 %, sodass die Schweine schnell bewusstlos werden. Dies liegt über der in der Gesetzgebung festgelegten Mindestanforderung von 80 %.

Vions Standardverfahren für die Betäubung von Rindern ist:

- Eine Fixierbox mit einer Vorrichtung, die die Kopfbewegung des Tieres sowohl in horizontaler als auch in vertikaler Richtung einschränkt. Der Kopf des Tieres wird fixiert, um die Wirksamkeit der Betäubung zu verbessern.
- Als Betäubungsgerät wird ein pneumatischer Schussbolzen eingesetzt.

Dieser Vion-Standard für die Betäubung von Rindern hat zu einer Verbesserung der Wirksamkeit der Betäubungsverfahren geführt und übertrifft die derzeit gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards.

In den Niederlanden sind alle Betriebe nach den Kriterien des „Beter Leven“-Gütesiegels (BLK) zertifiziert, darüber hinaus sind die Betriebe in Apeldoorn und Groenlo SKAL-zertifiziert (Bio-Label). Im Vergleich zu nicht BLK-zertifizierten Schlachtbetrieben erfüllen wir einige zusätzliche Anforderungen, um das BLK-Zertifikat zu erhalten:

- Während des Umgangs mit den Tieren ist jederzeit ein Tierschutzbeauftragter anwesend.
- Das gesamte Personal ist für die Arbeit mit Tieren geschult.
- Schweine und Rinder werden am Tag des Transports geschlachtet.

Die deutschen Schlachtbetriebe in Perleberg (Schweine), Buchloe (Rinder), Bad Bramstedt (Rinder) und Waldkraiburg (Rinder) sind nach den Richtlinien des „Für Mehr Tierschutz“-Labels zertifiziert. Diese beinhalten:

- Das Entladen der Tiere muss innerhalb einer Stunde stattfinden.
- Es wird nicht elektrisch betäubt (Rind).
- Jedes Tier muss untersucht werden, um sicherzustellen, dass es wirksam ausgeblutet ist.
- Mehr Platz im Wartebereich.
- Spezielle Schulung der Mitarbeiter und Tierschutzbeauftragten.

Vion kontrolliert den Tierschutz in Schlachtbetrieben u. a. durch folgende Maßnahmen:

- In sämtlichen Schlachtbetrieben arbeiten eigene Mitarbeiter als Tierschutzbeauftragte. Sie sind speziell dazu ausgebildet, den Prozess zu beurteilen und die Einhaltung der Tierschutzrichtlinien zu gewährleisten. Alle Tierschutzbeauftragten erhalten regelmäßige Tierschutzschulungen.
- Alle Mitarbeiter, die bei ihrer Tätigkeit mit lebenden Tieren arbeiten, werden zum Thema Tierschutz geschult. Nur geschultes Personal darf mit lebenden Tieren arbeiten.
- Überprüfung der Ergebnisse der Standardverfahren zur Gewährleistung des Tierschutzes und Berichterstattung zu den KPIs.



Tierschutz

Ausblick

- Vion wird die Teilnahme an zwei wissenschaftlichen Forschungsprojekten - mit dem Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) beziehungsweise mit der Universität Wageningen - zur Betäubung von Schweinen fortsetzen.
- Bei Vions Rinderschlachtbetrieb in Bad Bramstedt wird ein Forschungsprojekt zur Effektivität der Bolzenschussbetäubung für Rinder durchgeführt.



- Überprüfung der Wirksamkeit der Betäubung und Entblutung bei jedem einzelnen Tier durch geschultes Personal.
- Anwendung von Korrektur- und Vorsorgemaßnahmen im Falle der Nichteinhaltung interner Standards. Dies ist obligatorisch für alle Produktionsstandorte von Vion.
- Konsolidierung und Berichterstattung der KPIs im Bereich Tierschutz und anderer relevanter Beobachtungen an das Executive Committee.
- Vions Team von Veterinärexperten beurteilt die Leistung der einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe und Spediteure im Hinblick auf Tierschutz und Tiergesundheit. Dieses Team leitet auch Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Bestimmung und Entwicklung der folgenden Schritte in der Kontrolle des Tierschutzes.

Vion hat einen geschichteten und unabhängigen Ansatz zur Überwachung des Tierschutzes. Dieser wird in vier Stufen umgesetzt:

- Eigene Überwachung: Vions leitenden Tierschutzbeauftragten und Tierärzte führen bei sämtlichen Schlachtbetrieben mindestens zweimal im Jahr eine Peer-Review in Bezug auf den Tierschutz durch. Es finden angekündigte und unangekündigte Besuche statt, um festzustellen, ob das Kontrollsystem des Betriebs den Standards entsprechend funktioniert.
- Überwachung durch eine andere Partei: die Einhaltung der Tierschutzstandards von Kunden (z. B. McDonalds, Tesco, Edeka) wird von Auditoren beurteilt, mit denen unsere Kunden zusammenarbeiten.
- Überwachung durch Dritte: Einhaltung unabhängiger, akkreditierter Zertifizierungsstandards, die den Tierschutz einbeziehen (z. B. QS und IKB). Darüber hinaus gibt es noch die unabhängigen Tierschutzstandards („Beter Leven“- und „Für Mehr Tierschutz“-Label).
- Behördliche Überwachung: ständige Anwesenheit amtlicher Tierärzte bei der Untersuchung jedes einzelnen lebenden Tiers. In all unseren Schlachtbetrieben wird auch der Schlachtprozess ständig von einem amtlichen Tierarzt überwacht, um den Gesundheitszustand der geschlachteten Tiere zu beurteilen.

Wenn die zuständigen Behörden uns aufgrund eines verbesserungsbedürftigen Aspekts unseres Schlachtprozesses verwarnten oder mit einer Geldbuße belegen, veröffentlichen wir diese Prüfungsergebnisse stets auf unserer Website.

Maßnahmen im Jahr 2019

Aktuelles im Bereich Tierhaltung

Vions Einstufung im „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“

Der „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“ (BBFAW) bewertet die weltweit führenden Lebensmittelhersteller, Händler und Gastronomie-Unternehmen im Hinblick auf ihr Management und ihre Berichterstattung zum Tierschutz in der Nutztierhaltung. Der im Februar 2019 veröffentlichte Bericht zeigt, dass Vion eine stabile Position auf Stufe 2 der Benchmark innehat. Damit ist Vion eines der besten europäischen fleischverarbeitenden Unternehmen in dieser Betrachtung.

Bigldee

Vion hat das Konzept „Bigldee“ lanciert. Ziel dieses Konzepts ist die Verbesserung der Gesundheit und des Wohlergehens von Tieren. Der erste Schritt dieses Konzepts ist der Informationsaustausch in Bezug auf die Gesundheit und den Impfstatus von Ferkeln zwischen Vermehrungsbetrieben und Mastbetrieben. Ein weiterer Aspekt von „Bigldee“ ist der Transport zwischen den beiden Betrieben. Die Fahrer erhielten eine zusätzliche Schulung und Informationen zur Kontrolle des Tierwohls und Hygiene während des Transports (z. B. zur Qualität des Einstreumaterials) sowie über die Art der Maßnahmen, die sie zur Kontrolle der Gesundheit der Schweine beim und nach dem Transport und zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern ergreifen können.

Entwicklung des Programms für vitale Schweinehaltung

Die niederländische „Coalitie Vitale Varkenshouderij“ (CoViVa, „Koalition vitale Schweinehaltung“) ist eine Zusammenarbeit in der Lieferkette zwischen Schweinehaltungsbetrieben, Züchtern, Futtermittellieferanten, dem niederländischen Ministerium für Landwirtschaft und Banken. Vion ist einer der Partner in der



Tierschutz



Entwicklung des Programms für vitale Schweinehaltung, das mit der niederländischen Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität vereinbart wurde.

Das Programm stellt einen ausgewogenen Ansatz dar, der zu einer vitaleren, innovativen Lieferkette in der Schweinehaltungsbranche führen wird. Es ist eine Branche, die weltweit führend ist im Hinblick auf eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft und sich international durch Transparenz in Bezug auf Nährstoff- und Mineralienkreisläufe, Lebensmittelqualität, Tiergesundheit, Tierschutz und ihren Stickstoff- und Treibhausgas-Fußabdruck unterscheidet. Die „Koalition vitale Schweinehaltung“ ist für die Implementierung des Innovationsprogramms verantwortlich.

Das Programm für vitale Schweinehaltung konzentriert sich auf die folgenden fünf Ziele:

- Gute Schutzmaßnahmen für die lokale Umwelt.
- Zentrale Position in der Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel.
- Wesentliche Beiträge zur Klima- und Energiewende.
- Robuste und gesunde Schweine in tiergerechter Haltung.
- Eine weltweit führende Rolle in Bezug auf Marktorientierung und Zusammenarbeit in der Lieferkette.

Einführung Schweinefleisch mit „Beter Leven 2-Sterne“-Label
2019 führte Vion Schweinefleisch mit „Beter Leven 2-Sterne“-Label für einen niederländischen Einzelhändler ein. Seit 2018 entwickelte ein Landwirt im Norden der Niederlande ein vollkommen neues Schweinehaltungskonzept mit Platz für 4.900 Mastschweine und 600 Sauen. Die Freilandsschweine können wählen, ob sie sich drinnen aufhalten oder den Zugang zum Freiland nutzen wollen. In den Ställen befindet sich Stroh und das Futter besteht aus Lupinen und Weizen vom selben landwirtschaftlichen Betrieb. Die Gülle der Schweine wird in einer Biogasanlage zur Stromerzeugung genutzt.

Aktuelles im Bereich Transport

Hitzeprotokoll

Vion hat das Hitzeprotokoll für Tage, an denen die Temperatur über 27°C steigt, mit folgenden Maßnahmen aktualisiert:

- Die Beladedichte während des Transports wird um 10 % verringert.
- LKW können im Schatten und neben Windturbinen parken.

- Die Flächen unter den geparkten LKW werden zur Reduzierung der Temperatur mit Wasser besprüht.
- Für die Ankunft der LKW wird ein Zeitplan erstellt, damit die Tiere ohne Wartezeit direkt entladen werden können.
- Die maximale Transportdauer für Rinder und Schweine beträgt 8 Stunden.

Bei Temperaturen von 35°C und höher werden alle Transporte eingestellt. 2019 führte dies zu einer Reduzierung der Schlachzeiten, da an mehreren Hitzetagen eine Schicht pro Tag aus dem Programm genommen wurde.

Afrikanische Schweinepest

Vion nimmt sowohl in Deutschland als auch in den Niederlanden am Präventionsteam zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest teil. Gemeinsam mit anderen Stakeholdern hat Vion Parkplätze in der Nähe von Autobahnen als Orte mit hohem Risiko identifiziert. Es wurden bereits eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, beispielsweise das Aufstellen von wildschweinsicheren Mülleimern, Zäunen und Schildern. Einige Freiwillige von Vion und andere kontrollieren diese Parkplätze regelmäßig und melden die Kontrollergebnisse über eine App an die Autobahnverwaltung. Dies ist ein Beispiel der wirksamen Zusammenarbeit zwischen einzelnen Personen der Schweine-Lieferkette und der Regierung, die für die Instandhaltung der Autobahnen verantwortlich ist.

Aktuelles im Bereich Schlachtung

Die kontinuierliche Verbesserung aller Verfahren liegt in Vions DNA. Dies gilt auch für die Verbesserung des Tierschutzes. Die folgenden Initiativen wurden ergriffen:

- Vion führte eine Untersuchung zur Verbesserung des Layouts der Warteställe und Treibwege zum Betäubungsbereich aus.
- Vion nimmt an zwei wissenschaftlichen Projekten - mit der Universität Wageningen beziehungsweise mit dem Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) - zur Verbesserung der Betäubungsverfahren für Schweine teil. Die Forschungsprojekte zielen insbesondere darauf ab, Alternativen für die CO₂-Betäubung zu finden. Beide Projekte werden 2020 fortgesetzt.



Tierschutz

- Der Betäubungsbereich im Schweineschlachtbetrieb in Perleberg wurde angepasst, um dem aktuellen Stand der Technik für Betäubungen zu entsprechen.
- Vion hat in vier Schweineschlachtbetrieben Waagen installiert, auf denen Schweine vor und nach der Entblutung kontrolliert werden.
- In Zusammenarbeit mit verschiedenen Universitäten und anderen wissenschaftlichen Instituten werden unsere Mitarbeiter hinsichtlich eines tiergerechten Umgangs geschult. Das natürliche Verhalten des Tiers bildet die Grundlage der Schulung. Alle Personen, die mit lebenden Tieren arbeiten, erhalten diese Schulung. Vion hat ein fortlaufendes Schulungsprogramm eingeführt, das alle Beteiligten über die wissenschaftlichen Standards in Bezug auf Tierschutz auf dem Laufenden hält und geht damit über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus.

Vion veröffentlicht in den Niederlanden alle offiziellen Feststellungen der Behörden, wie Verwarnungen, Geldbußen und Prüfungsergebnisse sowie auch Prüfungsergebnisse von Dritten auf seiner Website. Mit diesem Mittel der Transparenz können alle Stakeholder Vions Leistung in Bezug auf Tierschutz, Hygiene und Produktintegrität überprüfen.

Einhaltung der Tierschutzvorschriften

In den Niederlanden erhielt Vion 2019 drei Bußgeldbescheide für die Nichteinhaltung von Tierschutzvorschriften. Ein Fall betraf eine Sau, die nicht transportfähig war. Zum Zeitpunkt der Entladung schläfernte Vion das Tier sofort ein. Anschließend informierte Vion den Spediteur und den Landwirt über diesen Vorfall mit Anweisungen, um zu verhindern, dass sich dies wiederholt. Wir erhielten ebenfalls einen Bußgeldbescheid, da nicht ausreichend Einstreumaterial für Schweine bereitgestellt wurde, die sich eine Nacht in Ställen befanden. Die beteiligten Mitarbeiter erhielten erneute Anweisungen. Der dritte Bußgeldbescheid betraf die Entblutung eines nicht ausreichend betäubten Schweins. Nach diesem Vorfall wurde eine zusätzliche Stelle im Entblutungsbereich eingerichtet, mit der Aufgabe, Anzeichen unzureichender Betäubung zu kontrollieren.

In Deutschland erhielten wir zwei Verwarnungen. Im Sommer stieg die Temperatur im Stall des Schlachtbetriebs in Bad Bramstedt über 32° C. Wir haben dort eine neue Lüftungsanlage installiert. Ab diesem Zeitpunkt wurde ebenfalls die Anzahl der Tiere im Stall bei Hitze reduziert. In Emstek mussten Tiere aufgrund eines technischen Defekts der Schlachtlinie zu lange vor dem Schlachtbetrieb warten.

Intelligente Videoüberwachung

Vion nutzt bereits seit vielen Jahren Videoüberwachungsanlagen in den Wartebereichen der Schlachtbetriebe. Alle Videoaufnahmen könnten zur Verbesserung des Tierschutzes in den Wartebereichen von Bedeutung sein. Gemeinsam mit relevanten Stakeholdern, wie Tierschutz-NGOs, einem Wirtschaftsprüfungsunternehmen und einem Einzelhändler begann Vion mit der Entwicklung der nächsten Generation der Videoüberwachung für den Wartebereich. Es wurden Algorithmen zur Bewertung der Videoaufnahmen entwickelt, insbesondere für die Momente der Entladung und Überprüfung des Zustands der einzelnen Tiere. Mit dieser Methode kann Vion die relevanten Aufnahmen des Systems auswählen und direkt zur Verbesserung des Tierwohls verwenden. 2019 wurde der „Proof of Principle“ für diese Algorithmen nachgewiesen. Das Projekt wird 2020 fortgesetzt.



Tierschutz



Ergebnisse

Tiere, die unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehalten wurden
(EU-Bio-Zertifikat, Beter Leven, Für Mehr Tierschutz oder Initiative Tierwohl)

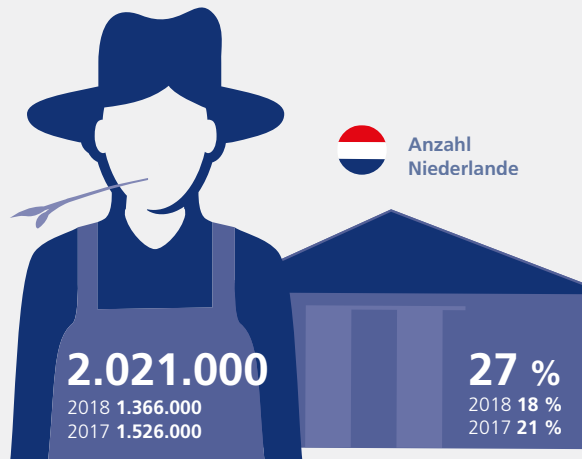
Anzahl Vion



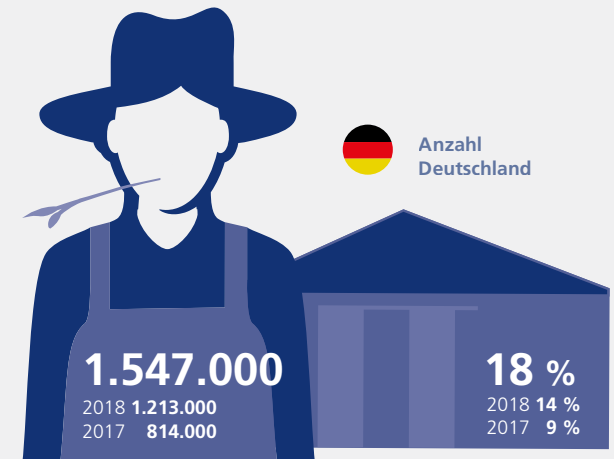
Anteil der geschlachteten
Schweine Vion gesamt



Anzahl
Niederlande



Anzahl
Deutschland





Tierschutz

Ergebnisse

Schweine, die unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehalten wurden (EU-Bio-Zertifikat, Beter Leven, Für Mehr Tierschutz oder Initiative Tierwohl)

Anzahl
Vion gesamt

3.541.000

2018 2.553.000
2017 2.318.000

Anteil der geschlachteten Schweine
Vion gesamt

23 %

2018 16 %
2017 15 %



Anzahl
Niederlande

2.017.000

2018 1.363.000
2017 1.523.000

27 %

2018 18 %
2017 21 %



Anzahl
Deutschland

1.524.000

2018 1.190.000
2017 795.000

20 %

2018 15 %
2017 9 %





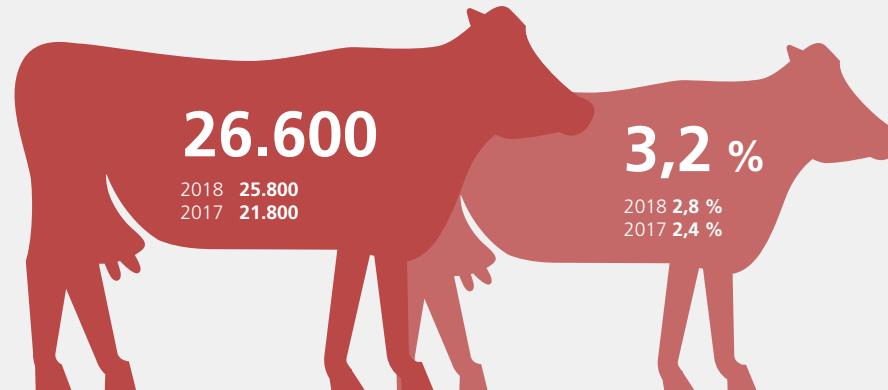
Tierschutz



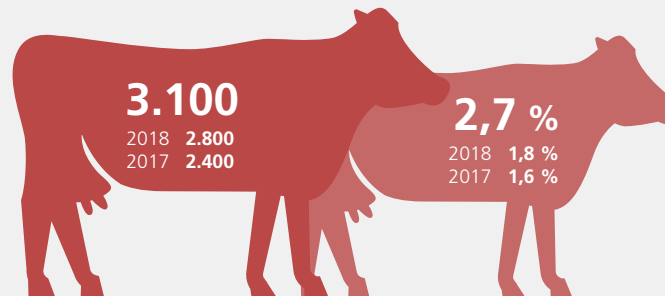
Ergebnisse

Rinder, die unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehalten wurden
(EU-Bio, Für Mehr Tierschutz)

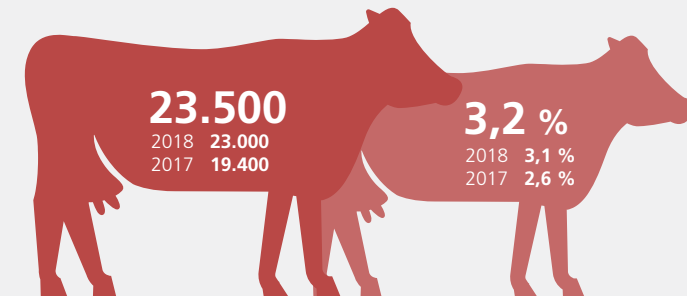
Vion gesamt



Anzahl
Niederlande

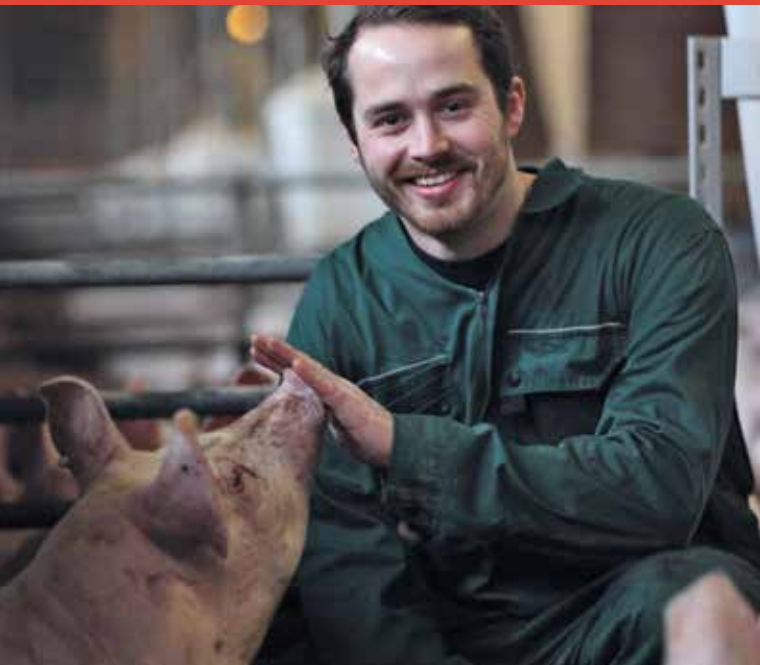


Anzahl
Deutschland



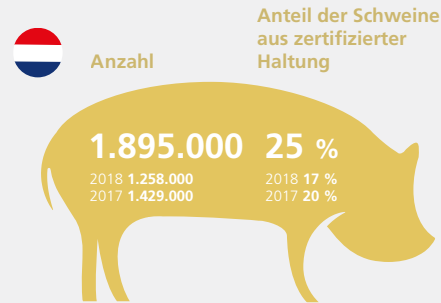


Tierschutz

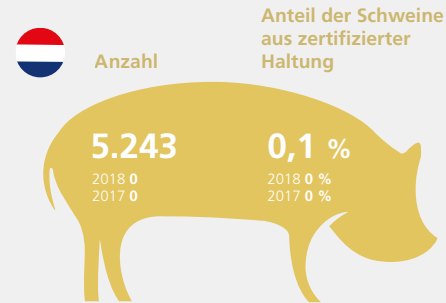


Ergebnisse

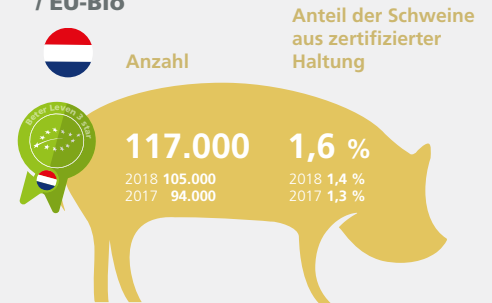
Niederlande: Beter Leven: 1 Stern



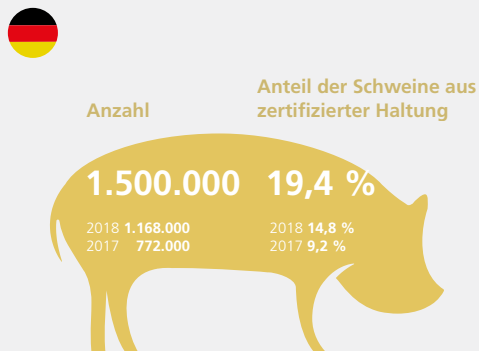
Niederlande: Beter Leven: 2 Stern



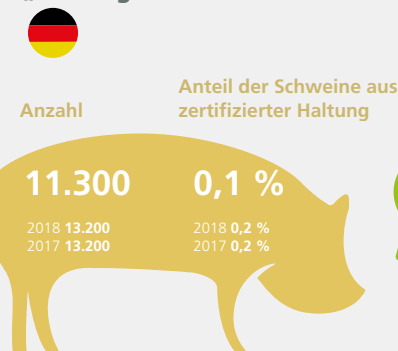
Niederlande: Beter Leven: 3 Sterne / EU-Bio



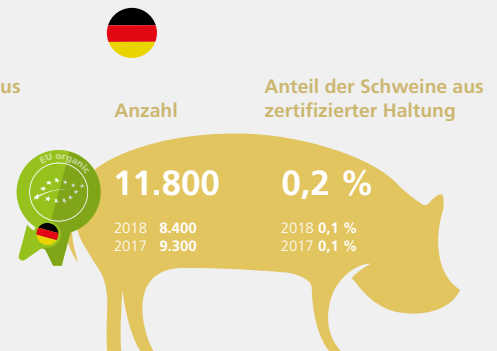
Deutschland: Initiative Tierwohl



Deutschland: Für Mehr Tierschutz „Einstiegsstufe“



Deutschland: EU-Bio





Tierschutz

Ergebnisse

Anteil unkastrierter Eber an der Gesamtzahl geschlachteter männlicher Schweine



Weibliche Rinderrasse und Durchschnittsalter beim Schlachten



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Der Anteil der Tiere, die unter zertifizierten, höheren Tierschutzanforderungen aufgezogen wurden, stieg.

Einige Landwirte beschließen, ihre Eber nicht zu kastrieren. Wir haben festgestellt, dass der Anteil unkastrierter Eber in den Niederlanden gesunken und in Deutschland gestiegen ist.

Der Anteil der geschlachteten weiblichen Rinder einer Milch- oder Zweinutzungsrasse ist im Vergleich zu 2018 etwas zurückgegangen. 2018 wurden uns in den Niederlanden aufgrund neuer Vorschriften für die Milchviehindustrie viele Milchkühe geliefert. In den Niederlanden schlachten wir ausschließlich Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian.

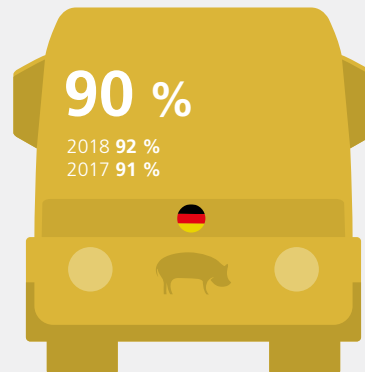


Tierschutz

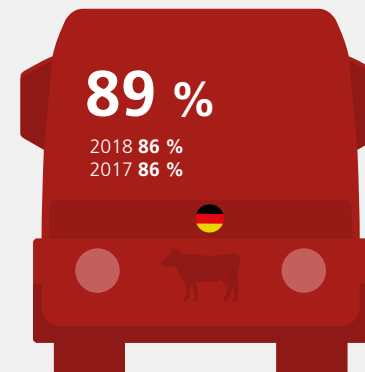
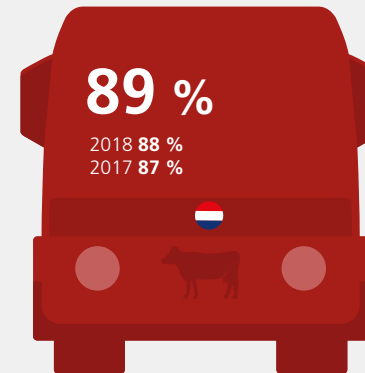


Ergebnisse

Anteil der Schweine, die ≤ 200 km transportiert wurden
(Radius vom Landwirt zum Fleischverarbeitungsbetrieb)



Anteil der Rinder, die ≤ 200 km transportiert wurden
(Radius vom Landwirt zum Fleischverarbeitungsbetrieb)



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Zur Bestimmung der Transportstrecke vom Landwirt zum Schlachtbetrieb ziehen wir den Radius heran, da wir zwar die Standortdaten der Landwirte kennen, nicht aber die tatsächlich gefahrene Transportstrecke.

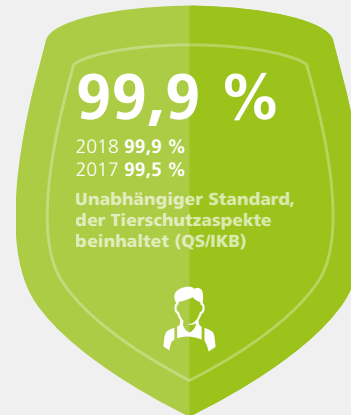


Tierschutz



Ergebnisse

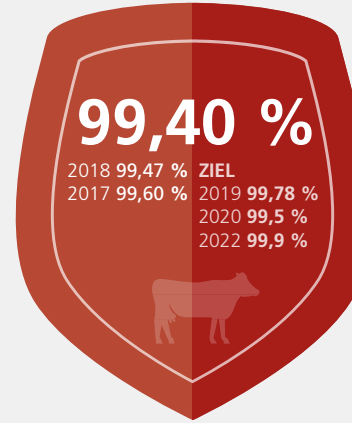
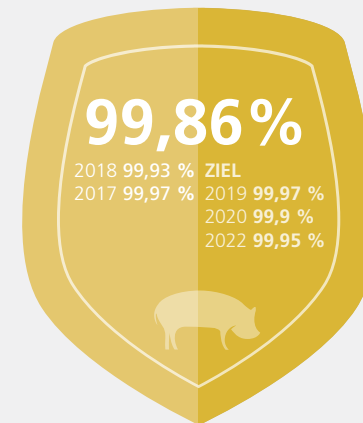
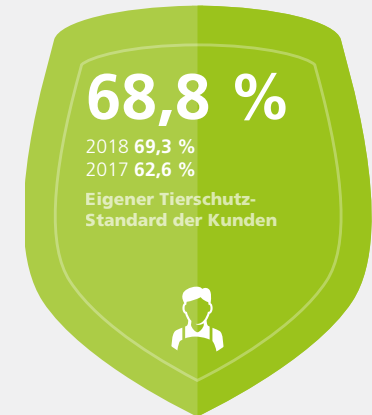
Anteil der Tiere, die in Schlachtbetrieben mit spezifischen Tierschutz-Standards geschlachtet wurden



Schweine: erste Betäubung erfolgreich



Rinder: erste Betäubung erfolgreich



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Unsere sehr strengen Regeln in Bezug auf eine erneute Betäubung führen dazu, dass auch Tiere ein zweites Mal betäubt werden, die tatsächlich bereits effektiv betäubt sind. Aufgrund der biologischen und physiologischen Mechanismen bei Tieren weist ein bestimmter Prozentsatz der betäubten Tiere trotz effektiver Betäubung spezifische Anzeichen auf, die zur Sicherheit eine zweite Betäubung erfordern. Die Richtlinie lautet: Besser auf Nummer sicher gehen. Dieser KPI zeigt somit einerseits die Wirksamkeit der Betäubung und andererseits die Wachsamkeit der Mitarbeiter, die bei Bedarf einschreiten. Der Wert für Betäubungen ohne

Wiederholung wird daher niemals 100 % erreichen. Die Zielvorgabe für 2019 war 99,97% für Schweine und 99,78% für Rinder. Mit den Ergebnissen von 99,86 % bzw. 99,4 % haben wir die Zielvorgabe nicht erreicht. Wir stellen fest, je mehr Aufmerksamkeit wir auf die wirksame Betäubung legen, desto besser werden uns wiederholte Betäubungen gemeldet. Das verringert den Anteil der Tiere, für die keine erneute Betäubung erforderlich war. Wir streben nach einer besseren und strengerer Kontrolle und Dokumentation von Schlachttieren, die trotz effektiver Betäubung spezifische Anzeichen aufweisen.



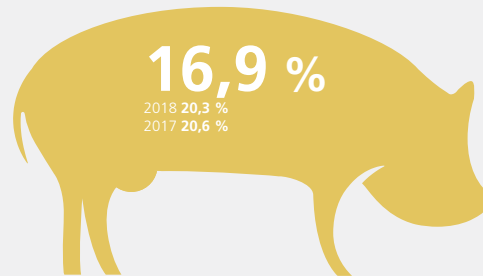
Tierschutz



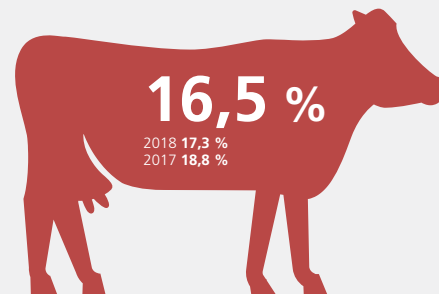
Ergebnisse

% geschlachtete Schweine/Rinder in unabhängig zertifizierten Regionalprogrammen
(Geprüfte Qualität Bayern, Regionalfenster Niedersachsen, Bayerisches Rindfleisch g.g.A. oder Regionalfenster Württemberg)

Schweine



Rinder



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Wir haben nur in Deutschland Tiere aus unabhängig zertifizierten Regionalitätsprogrammen. Dieser Prozentsatz ist zurückgegangen, da die Anzahl der gelieferten Schweine, die nicht aus diesen Regionalitätsprogrammen stammen, gestiegen ist.



Tierschutz

Ergebnisse

Schweine, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Rückstandshöchstmenge festgestellt wurden

Proben, bei denen Antibiotika-rückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden

12

2018 19
2017 11

0,03 %

2018 0,04 %
2017 0,02 %

Anteil der getesteten Schweine

46.500

2018 47.400
2017 46.500

% der getesteten Schweine

0,31 %

2018 0,31 %
2017 0,30 %

Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Rückstandshöchstmenge festgestellt wurden

Proben, bei denen Antibiotika-rückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden

5

2018 1
2017 5

0,14 %

2018 0,03 %
2017 0,19 %

Anteil der untersuchten Rinder

3.600

2018 4.000
2017 2.600

% der untersuchten Rinder

0,43 %

2018 0,44 %
2017 0,29 %



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Bei der Überwachung der Antibiotikarückstandswerte ist eine Probenahme aus logistischen Gründen nicht bei allen Tieren möglich. Daher werden etwa 0,3 % der geschlachteten Tiere untersucht. Die Auswahl der zu testenden Tiere erfolgt auf Grundlage einer Risikoanalyse unter Verwendung früherer Befunde an Schlachtkörpern. So werden u. a. Betriebe, die einen oder mehrere Richtwert(e) überschreiten, zur Probenahme ausgewählt. Der Anteil der Schweine, bei denen Antibiotika-

rückstände oberhalb des Rückstandshöchstwertes gefunden wurden, ist in den letzten drei Jahren stabil. Der Anteil der Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb des Rückstandshöchstwertes gefunden wurden, war 2018 geringer als 2017 und 2019. Der Anteil der Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb des Rückstandshöchstwertes gefunden wurden, ist jedoch jedes Jahr so gering, dass diese Abweichung nicht signifikant ist.

Building Balanced Chains

Die Lieferkette, mit der es begann: De Groene Weg

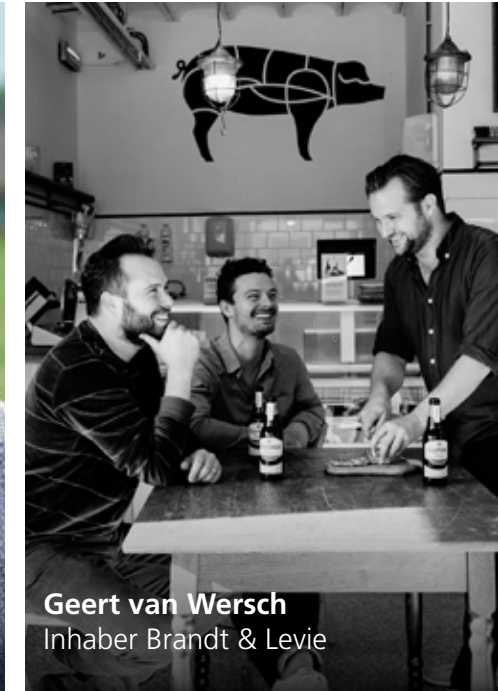
De Groene Weg ist eine Tochtergesellschaft von Vion, die sich ausschließlich auf den Einkauf, die Produktion und die Herstellung von Bio-Fleisch konzentriert. Seit fast 40 Jahren arbeitet das Unternehmen im Bereich Schweinefleisch mit einer nachfrageorientierten, geschlossenen Lieferkette. Drei Mitglieder aus der Lieferkette berichten über ihre Geschichte: Schweinehalter Johan Walvoort, De Groene Weg Livestock Manager Jan Leeijen und Geert van Wersch von der Wurstmanufaktur Brandt & Levie.



Johan Walvoort
Schweinehalter in Loerbeek



Jan Leeijen
Livestock Manager De Groene Weg



Geert van Wersch
Inhaber Brandt & Levie

Johan Walvoort, Schweinehalter in Loerbeek

Anzahl Schweine: 75 Sauen (Topigs 50), 570 Schweine

„Die biologische Schweinehaltung passt sehr gut zu unserer Lebens- und Denkweise. Mir geht es nicht um maximale Ergebnisse und maximalen Ertrag, sondern um optimales Produzieren. Ich entscheide mich nicht für das stärkste Wachstum, sondern für eine gute Gesundheit der Sauen und eine angenehme Art zu arbeiten. Beim biologischen Ansatz steht das Schwein im Mittelpunkt. Das System wird an das Schwein angepasst, nicht umgekehrt. Die Arbeitsweise ist ganz anders. Wir ‚rennen‘ oft von einem Stall zum anderen. Man steht jeden Tag zwischen den Schweinen, beobachtet gut und lernt von den Tieren.“

„Im Juli 2018 habe ich die Umstellung zur biologischen Haltung abgeschlossen. Seitdem liefere ich ausschließlich Schweine an De Groene Weg. Die Entscheidung für De Groene Weg war schnell getroffen. Als Unternehmer ist man immer Risiken ausgesetzt, aber die will man trotzdem so weit wie möglich abdecken.“

De Groene Weg ist gut organisiert und bietet eine stabile Basis. Durch die Teilnahme an der De Groene Weg-Kette haben wir einen festen Absatz und die Unterstützung eines tollen Unternehmens. Ein Unternehmen, das es versteht, seine Ideen zu vermitteln, Geld für Innovationen hat und neue Produkte auf den Markt bringt. Davon profitieren wir als Landwirte.“

„Ich bereue meinen Schritt überhaupt nicht, auch wenn der Anfang schwer war. Als beginnender Bio-Unternehmer sind die Kosten ziemlich hoch. Der Preis, den ich für die Schweine erhalte, liegt für mich nun an der Untergrenze. Ich erwarte, dass ich die Kosten in der kommenden Zeit besser kontrollieren kann. Und ich werde mich im kommenden Jahr auch weiter in den Eko-Kodex vertiefen. Ich möchte mich auf die Pflege der Ackerränder und der Schleiereulen und Turmfalken, die in der Umgebung unseres Betriebs leben, konzentrieren. Auch ein Tag der offenen Tür ist in Planung. Wie ich das genau machen werde, weiß ich noch nicht. Aber ich weiß, dass De Groene Weg mich unterstützt, und das ist ein schöner Gedanke.“

„Ich entscheide mich nicht für das stärkste Wachstum, sondern für eine gute Gesundheit der Sauen“

– Johan Walvoort

Jan Leeijen

Livestock Manager De Groene Weg

„Ich betrachte De Groene Weg als Vorläufer der anderen Lieferketten von Vion. Wir haben fast 40 Jahre Erfahrung mit der Arbeit in einer nachfrageorientierten Lieferkette. Vom Bauern bis auf den Teller - darin liegt die Stärke von De Groene Weg. Da die Lieferkette klein ist, haben wir einen guten Überblick über Angebot und Nachfrage. Als Ketten-Koordinator bringen wir jede Woche alle Parteien der Lieferkette zusammen, um Zufuhr, Verkauf und Finanzen zu besprechen. Unsere Lieferanten verstehen, was unsere Abnehmer wollen. Und sie wissen, dass die Stärke der Lieferkette in der Zusammenarbeit liegt. Momentan gibt es eine Warteliste für Lieferanten von De Groene Weg. Es gibt auch ein Bewerbungsverfahren. Nicht jeder Landwirt passt zu uns. Oder, wir passen nicht zu jedem Landwirt, das ist eine Frage der Betrachtungsweise. Wenn man von der herkömmlichen Weise auf biologisch umsteigen will, muss man schon ein bisschen eigenwillig sein. Man macht etwas, was die große Masse nicht macht. Ich betrachte dann immer die Motive eines Schweinezüchters. Steigen sie nur aus wirtschaftlichen Gründen um oder geht es um einen Wandel? Wir suchen motivierte Menschen, die dasselbe Engagement für die Kette zeigen wie wir, nach Menschen mit Leidenschaft und Ambitionen. In unserem System gibt das Schwein die Richtung vor, damit muss man umgehen können.“

„Unsere Landwirte sind bei einem Lieferantenverband angeschlossen. Auf diese Weise können wir qualitativ gutes und leckeres Biofleisch garantieren. Innerhalb des Lieferantenverbandes ist Transparenz sehr wichtig. Die Landwirte können Erfahrungen austauschen und De Groene Weg gemeinsam auf ein höheres Niveau bringen.“

„Unsere Aufgabe als Koordinator der Lieferkette besteht in der Beratung - gefragt und ungefragt - um die Kette zu stärken. Wir spornen unsere Unternehmer an, mindestens einmal im Jahr eine multidisziplinäre Besprechung in ihrem Betrieb abzuhalten. Mit dem Futterlieferanten, der Bank, dem Tierarzt und der Zuchtorganisation. Gemeinsam erstellen wir einen Plan und legen den Kurs fest: Auf welche Weise können wir das beste Ergebnis erreichen? Die Lieferkette ist niemals ganz fertig. Man muss immer in Bewegung bleiben, Herausforderungen angehen. Man muss als Kette einzigartig sein. Bei De Groene Weg wollen wir gemeinsam weiterkommen. Darin liegt unsere Stärke.“

„Vom Bauern bis auf den Teller - darin liegt die Stärke von De Groene Weg“

– Jan Leeijen

Geert van Wersch

Inhaber Brandt & Levie

„Zusammen mit zwei anderen Chefköchen, Jiri und Samuel, habe ich 2011 die Wurstmanufaktur Brandt & Levie gegründet. Unsere Mission: Menschen dazu inspirieren, besseres Fleisch zu essen. Unsere Liebe zur Wurst begann in den Küchen der Amsterdamer Gastronomie, dort haben wir unsere ersten Würste gedreht. Um zu lernen, wie man die beste Trockenwurst herstellt, reisten wir nach Italien, wo wir bei renommierten Metzgern die Kunst der Wurstherstellung erlernten. In Italien haben wir erfahren, wie wichtig richtig gutes Fleisch ist, aber wir haben auch gesehen, dass viel Wurst aus Schweinen hergestellt wird, die ein schlechtes Leben hatten. Das wollten wir anders machen. Wenn das Schwein ein gutes Leben hat, wird die Qualität des Fleisches nämlich auch besser.“

„Wenn das Schwein ein gutes Leben hat, wird die Qualität des Fleisches besser“

– Geert van Wersch

„Deshalb wird alles in unserer Wurstmanufaktur aus Schweinen aus artgerechter Haltung hergestellt. Das sind unsere eigenen Schweine, die bei befreundeten Landwirten leben und Bio-Schweine aus den Niederlanden. Das Fleisch der Bio-Schweine beziehen wir über De Groene Weg. Sie entlasten uns, indem sie das Fleisch bereits ausbeinen.“

„Gemeinsam in Ketten zu arbeiten ist für uns wesentlich. Wenn man etwas erreichen will, ist Zusammenarbeit der Schlüssel zum Erfolg. Deshalb haben wir eine kleine, eigene Lieferkette und arbeiten wir zusammen mit De Groene Weg. Das führt zu qualitativ hochwertigem, vertretbarem und leckerem Fleisch. Transparenz ist ein wichtiger Bestandteil der Kette; man muss erklären können, warum man tut, was man tut.“

„Wir wollen die Marke Brandt & Levie in den kommenden Jahren stärker machen. Wir suchen auch nach Möglichkeiten, den Vertrieb auszuweiten. Damit wir unsere Ideen über „Fleisch aus artgerechter Haltung“ weiterverbreiten können. Unsere Botschaft lautet: Wenn man sich entscheidet, Fleisch zu essen, sollte man ein vertretbares Stück Fleisch wählen, wovon man weiß, wo es herkommt. Eine Ausweitung ist nur mit starken, zuverlässigen Partnern möglich. Wir hoffen, dass wir die Zusammenarbeit mit De Groene Weg weiter intensivieren können. Damit wir gemeinsam weitere Schritte im Bereich Nachhaltigkeit, Verwertung und Tierschutz unternehmen können. Auf diese Weise arbeiten wir zusammen an einer noch stärkeren und verantwortungsbewussten Lieferkette.“



Nachhaltige Landwirtschaft

Warum ist dieses Thema wesentlich?

Fleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel mit beispiellosem Nährwert, daher brauchen die Tiere hochwertige Rohstoffe als Futtermittel. Die Tierhaltung und -fütterung führt zu mehreren Herausforderungen von globaler Bedeutung im Hinblick auf die Nachhaltigkeit, wie z.B. Treibhausgase, Stickstoff- und Phosphat-emissionen, Wassernutzung, Biodiversität, Abholzung und Landnutzung.

Insgesamt ist der ökologische Fußabdruck von Schweinefleisch geringer als der von Rindfleisch, da Wiederkäuer mehr Treibhausgase - einschließlich Methan - ausstoßen. Während der Fußabdruck von Fleischrindern vollständig auf Fleisch zurückzuführen ist, wird der Fußabdruck von Milchrindern - die Vion überwiegend verarbeitet - zwischen Milch (über 80 %) und Rindfleisch aufgeteilt. Als wichtiger Fleischproduzent hat Vion Einfluss auf die Verringerung der negativen Auswirkungen der Tierhaltung.

Abgrenzung des Themas

Dieses Thema betrifft explizit die Umweltaspekte der Tierhaltung. Die Treibhausgasemissionen und der Wasserverbrauch in Vions eigenen Produktionen werden in anderen Abschnitten beschrieben.

Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Das Thema „Nachhaltige Landwirtschaft“ ist Teil unserer verstärkten Nachhaltigkeitsstrategie, die Inhalte und Ziele enthält, die für Nachhaltigkeit in der Produktion und beim Konsum von Lebensmitteln von Bedeutung sind. Vion beabsichtigt, die Ziele der Transparenz und der Nachhaltigkeit miteinander zu vereinen und damit unseren Stakeholdern und insbesondere den Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, eine fundierte Entscheidung zu treffen. Dies bedeutet, dass Verbraucher in der Lage sein werden, sich nicht nur auf der Grundlage von Informationen zum Tierschutz, sondern auch hinsichtlich der Nachhaltigkeit zu entscheiden. Vion wird Verbrauchern Informationen zu Themen wie dem CO₂-Fußabdruck von Lebensmittel wie Schweinefleisch, Rindfleisch und Fleischalternativen bereitstellen.

CO₂-Fußabdruck

Aufgrund des hohen Nährwerts von Fleisch, ist der Verzehr von Schweinefleisch und Geflügel aus den Niederlanden und Deutschland die klimafreundlichste Möglichkeit, den Eiweißbedarf der Verbraucher zu decken. Dieses Fleisch hat einen vergleichbaren CO₂-Fußabdruck wie Tofu, obwohl sein Nährwert für Menschen viel höher ist. Schweinehalter haben viel in Güllelagerung und -verarbeitung investiert, was zu geringeren Treibhausgasemissionen und geringerer Geruchsbelästigung führt.

In der Rindfleischproduktion verursachen Methanemissionen aus Pansen und Gülle erhebliche Treibhausgasemissionen. Vion schlachtet hauptsächlich Milchkühe und die Nachkommen von Milchkühen, die im Wesentlichen Nebenprodukte der Milchproduktion sind. Dadurch ist der CO₂-Fußabdruck deutlich geringer als der von Fleisch aus Nord- und Südamerika, das von reinen Fleischrindern stammt.

Wir setzen uns dafür ein, Lebensmittel mit einem geringeren CO₂-Fußabdruck als dem jetzigen auf den Markt zu bringen und Kunden und Verbrauchern Informationen über den Fußabdruck der angebotenen Produkte bereitzustellen. Die Verbraucher sollten in der Lage sein, fundierte Entscheidungen auf der Grundlage wissenschaftlich vertretbarer und international

anerkannter Daten zu treffen. Um dies zu erreichen, wird Vion ein CO₂-Label für unsere Produkte entwickeln, basierend auf den aktuellen Daten aus der Lieferkette. Dieses Label wird die Möglichkeit bieten, die CO₂-Äquivalente/den Fußabdruck eines bestimmten Produkts abzulesen. Unser Ziel ist es, die ersten Produkte mit CO₂-Label 2022 in die Regale zu bringen. Diese Daten müssen kontrolliert und zwischen den verschiedenen Partnern in den landwirtschaftlichen Lieferketten ausgetauscht werden. Die Transparenz zwischen den verschiedenen Partnern der Lieferkette hinsichtlich der durch Leistungsvergleiche gewonnenen Daten über den Fußabdruck wird Optionen für eine kontinuierliche Verbesserung aufzeigen. Dies wird zu einer weiteren Reduzierung des Fußabdrucks führen. 2019 haben wir die THG-Emissionen von fünf landwirtschaftlichen Betrieben gemessen. 2020 wollen wir die Emissionen von 20 Betrieben messen.

Nutzung von Land, Wasser und nachhaltigen Futtermitteln

Vion setzt sich dafür ein, dass natürliche Ressourcen wie das Agrarland möglichst effektiv genutzt werden. Wir stellen unser Rindfleisch hauptsächlich aus Kühen her, die über etliche Jahre Milch gegeben haben. Große Gebiete Deutschlands und der Niederlande sind Weiden, auf denen besonders gut Gras wächst. Dieses Gras eignet sich nicht zum menschlichen Verzehr, wird aber von Kühen in Milch und Rindfleisch umgewandelt. Der Verzehr von Rindfleisch, das von Milchkühen stammt, ist ein gutes Beispiel für eine Kreislaufwirtschaft.

Niederländisches und deutsches Schweinefleisch hat einen geringen Wasser-Fußabdruck. Es wird nur ein sehr geringer Anteil an Rohstoffen genutzt, die aus Gebieten mit Wasserknappheit stammen.

Die Beschaffung von Soja aus Ländern wie Brasilien und Malaysia kann zur Abholzung von Wäldern beitragen. Im Allgemeinen empfiehlt Vion die Verwendung von Soja, das vom Round Table Responsible Soy (RTRS) zertifiziert wurde. Die RTRS-Zertifizierung umfasst strenge Anforderungen an die Erhaltung von Naturwäldern und anderen natürlichen Ressourcen. Konkret nehmen alle Schweinezüchter unter Vions Good Farming Star-Programm am RTRS-Programm für zertifizierten Soja teil.



Nachhaltige Landwirtschaft

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Wie allgemein bekannt und oben beschrieben, hat die derzeitige Fleischproduktion in mehrfacher Hinsicht negative Auswirkungen auf die Umwelt. Mit der Transparenz hinsichtlich der Berechnung des CO₂-Fußabdrucks wird Vion in der Lage sein, unseren Partnern der Lieferkette mehr Informationen zur Verfügung zu stellen. Dies wird die gesamte Kette dazu anspornen, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen und einen positiven Einfluss auf die CO₂-Reduzierung in der Fleischlieferkette zu nehmen. Auf diese Weise haben wir einen positiven Einfluss auf die nachhaltige Bewirtschaftung und die effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 12.2). Indem wir die CO₂-Emissionen im Vergleich zu anderen Lebensmitteln bereits in unserem CSR-Bericht kommunizieren tragen wir dazu bei, dass die Menschen über relevante Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und Lebensweise verfügen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 12.8). Durch die Erforschung und Förderung von Möglichkeiten zur Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks der Tierhaltung verbessern wir auch die Aufklärung sowie die institutionellen Kapazitäten im Bereich der Abschwächung des Klimawandels und der Reduzierung der Klimaauswirkungen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 13.3).

Mit unserem Schwerpunkt auf nachhaltiger Landwirtschaft unterstützen wir ebenfalls landwirtschaftliche Methoden, die zur Erhaltung der Ökosysteme beitragen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 2.4) und gemeinsam mit unseren Landwirten verringern wir die Verschlechterung der natürlichen Lebensräume und setzen dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende (Unterziel 15.5).

Vion beteiligt sich an Versuchen zur Verwendung von sicheren, verarbeiteten tierischen Proteinen in Tierfutter. Dies ist eines der Schlüsselprojekte zur Verbesserung der Kreislaufwirtschaft in der Fleischproduktion und Vermeidung der Verschwendung von tierischen Proteinen mit hohem Nährwert.

Darüber hinaus produziert die Lebensmittelindustrie in unserer Region viele Nebenprodukte, beispielsweise Nebenprodukte aus Bäckereien und Molkereien und Treber von Brauereien. Diese Nebenprodukte sind nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, sind aber ein unverzichtbarer Bestandteil des Schweinefutters. Diese Reduzierung der Lebensmittelabfälle, die den Einsatz von Produkten wie Soja verhindert, hat erhebliche Auswirkungen auf die Entwicklung einer nachhaltigeren und regionalen Schweinefleischproduktion.

Biodiversität

Innerhalb der Milchviehbranche wird der Verbesserung der Biodiversität immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Viele niederländische Milchviehhalter beteiligen sich daran, indem sie den Biodiversitätsmonitor einsetzen. Mit diesem Tool werden die positiven und negativen Auswirkungen auf die Biodiversität überprüft. Auf der Grundlage dieser Bewertung wurde ein standortspezifischer Biodiversitätsplan bei landwirtschaftlichen Betrieben eingeführt.

Sowohl in Deutschland als auch in den Niederlanden bezieht Vion Rinder aus Regionen, in denen die Natur mit Sorgfalt geschützt wird. In den bayerischen Bergregionen und auf den Marschen am Wattenmeer, das zum Weltnaturerbe zählt, werden die Rinder in einer natürlichen Umgebung mit einmaliger lokaler Fauna und Flora aufgezogen. In diesen Regionen sind die Landwirte aktiv am Naturschutz beteiligt und Vion kommuniziert auf dem Markt, dass diese spezifischen Rindfleisch-Produkte aus diesen biodiversen Regionen stammen.



Maßnahmen im Jahr 2019

Bestimmung der besten Methode zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks von Fleisch

2019 konzentrierte Vion sich stark auf die Bestimmung einer geeigneten Methode zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks der eigenen Produktion. In diesem CO₂-Fußabdruck werden alle relevanten Treibhausgasemissionen berechnet und in CO₂-Äquivalente umgerechnet.

Vion will der Berechnung des Fußabdrucks seiner Lebensmittel einen wissenschaftlichen, objektiven und genauen Ansatz zugrunde legen. Eine Methode wird als geeignet betrachtet, wenn sie Folgendem entspricht:

- Wissenschaftlich korrekt.
- Transparent gegenüber Kunden, Verbrauchern und Behörden.
- Von Behörden anerkannt.
- Liefert Informationen über Maßnahmen zur Reduzierung des Fußabdrucks in der Lieferkette und insbesondere in landwirtschaftlichen Betrieben.

Diese Methode sollte den Standards der EU und internationalen Standards (wie ISO, PEFcr und FAOs LEAP) entsprechen. Sie sollte sich ebenfalls an Methoden orientieren, die bereits in der Lebensmittelindustrie eingeführt sind oder in Zukunft eingeführt werden sollen.

Die praktische Implementierung von Fußabdruck-Berechnungen erfordert Rohdaten von Lieferanten wie landwirtschaftlichen Betrieben und Futtermittellieferanten über eine robuste und zuverlässige Dateninfrastruktur. Zu den erforderlichen Daten gehören:

- Futtermittelbestandteile.
- Produktionszahlen zur Leistung.
- Güllehandhabung.
- Implementierung von erneuerbaren Energiequellen.

Diese Daten werden ebenfalls zur Berechnung anderer Emissionen, wie z.B. Stickstoff und Phosphat, benötigt. Vion beteiligt sich an der technischen Gruppe der PEFcr (Product Environmental Footprint category rules) „Red Meat“, in der Normen zur Berechnung des Fußabdrucks besprochen werden.



Nachhaltige Landwirtschaft

► Ausblick

- 2020 startet Vion ein Pilotprojekt zur Sammlung von Daten zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks. Das Projekt beginnt im ersten Quartal 2020. Unser Ziel ist es, 2020 mindestens 20 Schweinehalter einzubeziehen. 2021 wollen wir auch alle Good Farming Star-Betriebe einbeziehen. Vion beabsichtigt, so viele Landwirte wie möglich zu motivieren, ihre Daten für die CO₂-Berechnungen über JoinData zu sammeln. Vion wird Treffen für die Landwirte veranstalten, bei denen sie Ergebnisse austauschen können, um die besten Verfahrensweisen herauszufinden und zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks beitragen zu können.
- Zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen wird Vion Landwirte darin unterstützen, Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie zu verwenden.



Kontinuierliche Verbesserung der Nachhaltigkeit bei unseren Bio-Schweinehaltern

Sämtliche Bio-Schweinehalter von „De Groene Weg“ sind EKO-zertifiziert und verwenden den EKO-Code als Bewertungsinstrument für zwölf Kriterien, darunter Energie, Boden, Gülle, Biodiversität und Kreislaufwirtschaft. Von jedem Lieferanten wird erwartet, dass er sich pro Jahr mindestens zwei Ziele setzt, um im darauf folgenden Jahr ein besseres Ergebnis zu erzielen. Dieser Ansatz gewährleistet die kontinuierliche Verbesserung der Nachhaltigkeit in der Lieferkette für Bio-Schweinefleisch für „De Groene Weg“.

Dialog mit Stakeholdern

Gemeinsam mit Branchenpartnern bespricht Vion mögliche Lösungen für eine Vielzahl von Umweltthemen. Beispielsweise beteiligt Vion sich an der Arbeitsgruppe „Klimafreundlicher Konsum“ als Teil der Round-Table-Initiativen zum Thema Klima der niederländischen Regierung. Wir untersuchen mit unseren Partnern der Lieferkette ebenfalls den Wert von Gülle und die Möglichkeiten der diesbezüglichen Kreislaufwirtschaft. In verschiedenen öffentlichen Debatten diskutiert Vion mit einer Vielzahl von Stakeholdern über die Nachhaltigkeit von Fleisch und Fleischalternativen.

Vion ist Partner der „Coalitie Vitale Varkenshouderij“ (CoViVa, Koalition vitale Schweinehaltung) und beteiligt sich an der Einführung des „Programma vitale varkenshouderij“ (Programm für vitale Schweinehaltung). Mit dem Programm für die Schweinefleisch-Lieferkette sollen fünf Ziele erreicht werden:

- Hohe Sorgfalt zur Minimierung der Belästigung der Anwohner in der Nähe von Schweinehaltungsbetrieben.
- Zentrale Position von Schweinen in der Kreislaufwirtschaft der Lebensmittelproduktion.
- Relevante Beiträge zur Klima- und Energiewende.
- Robuste und gesunde Schweine in tiergerechter Haltung.
- Eine weltweit führende Rolle in Bezug auf Marktorientierung und Zusammenarbeit in der Schweinefleisch-Lieferkette.

Zusätzlich zum finanziellen Beitrag des niederländischen Ministeriums für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität werden die im CoViVa vertretenen Sektoren innerhalb der nächsten vier Jahre 40 Millionen Euro in die Entwicklung und Umsetzung des Programms investieren.

? Dilemma

Es gibt verschiedene Standpunkte bezüglich der Normen für die Berechnungsmethoden. Ein Tier wird nicht nur zur Gewinnung von Fleisch, sondern auch für Häute, Felle, Milch usw. verwendet. Sollte die Berechnung des Fußabdrucks von Fleisch auf dem wirtschaftlichen Wert dieser verschiedenen Produkte oder auf dem Volumen oder auf der biophysikalischen Allokation (der für die Produktion benötigten Energie) basieren? Auf EU-Ebene wird die Verwendung des wirtschaftlichen Wertes bevorzugt, auch weil dies die Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Sektoren erhöhen würde. Der Nachteil daran ist, ändert sich der Marktwert eines Produkts, ändert sich auch der berechnete Fußabdruck. Vion wird die von der EU bevorzugte Norm anwenden.

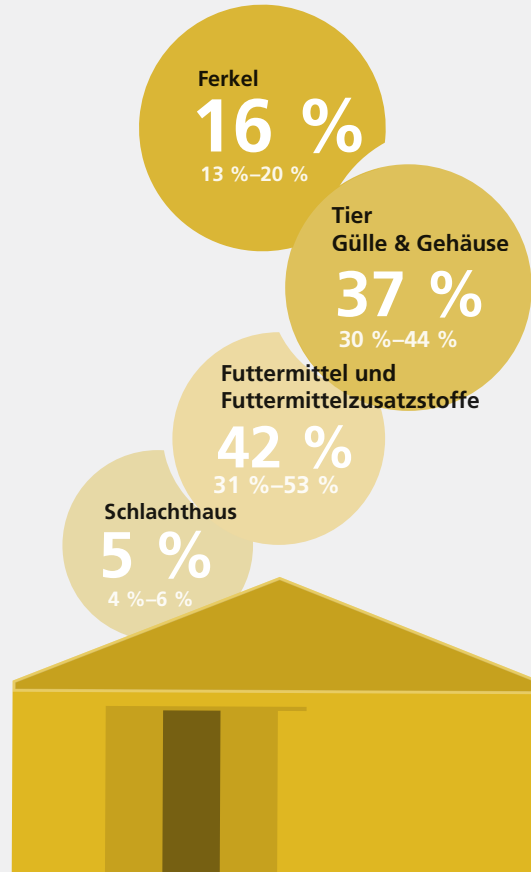


Nachhaltige Landwirtschaft

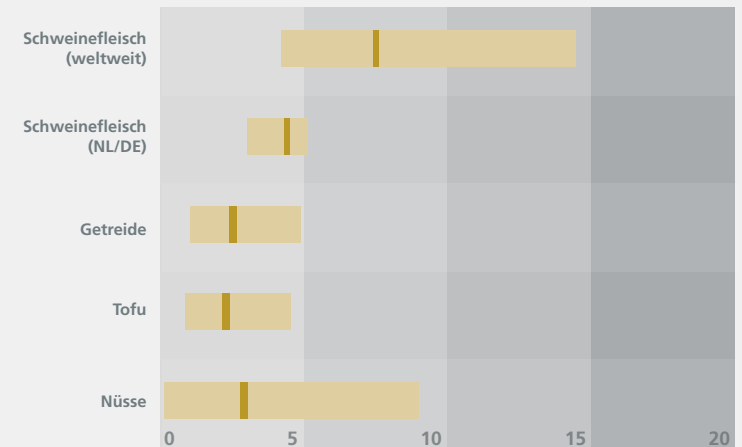


Ergebnisse

Beitrag zu CO₂-Gl. Emissionen in der gesamten Lieferkette für Schweinefleisch
(Durchschnitt, min - max)



Variabilität der CO₂-Emissionen für verschiedene Lebensmittel
(in kg CO₂-Äquivalent pro 100 g Protein) | Durchschnitt



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Vion hat mit der vollständigen Berechnung der THG-Emissionen von fünf landwirtschaftlichen Betrieben das Ziel für 2019 erreicht. Die Ergebnisse basieren auf den Werten dieser fünf Betriebe.



Der Standpunkt von ...

René Coppens

Vorsitzender von CoViVa



„Vion nimmt seine Verantwortung in der Kette wahr“

Die „Coalitie Vitale Varkenshouderij“ (CoViVa) ist eine kettenübergreifende Zusammenarbeit von Parteien der gesamten Schweinefleisch-Lieferkette in den Niederlanden mit der Zielsetzung, eine zukunftsfähige Schweinehaltung zu schaffen. René Coppens, Vorsitzender von CoViVa, spricht über die Bedeutung der Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette und die Rolle, die Vion innerhalb der Koalition einnimmt.

Wie sieht eine zukunftsfähige Schweinehaltung laut CoViVa aus?

„Eine zukunftsfähige Schweinehaltung liefert ausreichende Erträge, nicht nur für die Bauern, sondern auch für die angrenzenden Bereiche. Eine Branche, die - durch die Gesellschaft - legitimiert ist, sich zu entwickeln, und die die Anforderungen der Gesellschaft kennt und diese berücksichtigt. Es ist eine Branche, die kommuniziert. Unsere Branche ist weitaus attraktiver, als viele Menschen denken. Das müssen wir zeigen.“

Wie wichtig ist die Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette bei der Verwirklichung Ihrer Ambitionen?

„Die Zusammenarbeit ist essenziell, denn man ist in der Kette einfach stärker als alleine. Natürlich können einzelne Parteien sich für die Branche einsetzen, aber wenn man die Kräfte bündelt, kann man mehr erreichen. Ich bin sehr stolz darauf, dass es uns gelungen ist, diese Bündelung der Kräfte zu realisieren.“

Welche Schritte haben Sie bereits unternommen?

„Derzeit arbeitet die niederländische Regierung an der Regelung „Warme sanering van de varkenshouderij“ („Geförderte Restrukturierung der Schweinehaltung“). Diese Restrukturierung ist Teil unseres Programms, das erfolgreich läuft. Auch von Seiten der Schweinehalter besteht großes Interesse. Es ist allerdings schade, dass diese Sanierung jetzt mit dem Stickstoffproblem in unserem Land verknüpft wird. Das war nie der Ausgangspunkt. Wir wollten mit der Sanierungsmaßnahme Betriebe, die Belästigungen verursachen, aus Ortskernen entfernen. Es war nie beabsichtigt, die Zahl der Schweine zu reduzieren. Darüber hinaus haben wir kürzlich mit der Ministerin über das lange Genehmigungsverfahren gesprochen, mit dem Landwirte konfrontiert sind. Manchmal dauert es Jahre, bevor ein Landwirt einen Stall bauen darf. Das behindert Innovationen. Die Ministerin hat zugesagt, eine „Taskforce“ einzurichten, die untersuchen soll, wie der Prozess beschleunigt werden kann.“

Sie haben es bereits angesprochen: das Stickstoffproblem. Was tun Schweinehalter, um die Stickstoffemissionen zu reduzieren?

„Unsere Branche hat in den vergangenen Jahren bereits eine enorme Reduzierung erreicht, das dürfen wir nicht vergessen. Aber natürlich sind wir weiterhin mit der Entwicklung neuer Stallkonzepte beschäftigt, für neue und bestehende Ställe. Wir versuchen, Innovationen in Gang zu bringen, um die Emissionen zu reduzieren. Die Regierung hat zugesagt, stark in diese Art von Innovationen zu investieren, wenn die Branche dies auch tut. Daran arbeiten wir jetzt.“

Was ist Vions Beitrag in CoViVa?

„Vion ist eine wichtige Partei innerhalb CoViVas. Das Unternehmen ist eine treibende Kraft auf unserem Kurs, weltweit Vorläufer hinsichtlich Marktorientierung und Zusammenarbeit in der Lieferkette zu sein, Vion ist ein echter Ketten-Koordinator. Vion nimmt seine Verantwortung wahr, das ist sehr erfreulich. Vion trägt dazu bei, die Richtung zu bestimmen und mehr Schlachtbetriebe in CoViVa einzubeziehen. Ich weiß diese aktive Rolle sehr zu schätzen.“



Faire Preisgestaltung



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Faire Preise sind wichtig für die Stabilität in der Lieferkette und daher letztlich für alle Partner der Lieferkette von Bedeutung. Als zentraler Akteur in der Lieferkette haben wir Einfluss auf die strukturelle Entwicklung von Lieferketten, um eine faire Verteilung der Werte in der Produktionskette zu unterstützen und die Volatilität zu steuern.



Abgrenzung des Themas

Faire Preise haben Auswirkungen auf alle Akteure in der Lieferkette und können nur in Zusammenarbeit mit den wichtigen beteiligten Parteien erreicht werden. Daher arbeiten wir intensiv mit unseren Kunden (Einzelhandel, Verarbeitern und Foodservice) und Landwirten zusammen, um innovative und nachhaltige Preismodelle zu entwickeln. Der Schwerpunkt unserer Bemühungen liegt bei den Landwirten, da die Auswirkungen der herkömmlichen Schweinefleischkette für sie am größten sind.



Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Marktsituation

Herkömmlicherweise unterliegen Rinderpreise und insbesondere Schweinepreise Schwankungen. Ein kurzfristiger Fokus, Schwankungen in Nachfrage und Angebot, die das Spotpreisniveau beeinflussen, und Händler, die den internationalen Markt dominieren sind charakteristisch für den Schweinemarkt. Eine bessere Lieferprognose von Tieren und geringere Preisschwankungen liegen im Interesse aller Beteiligten der Kette, um Risiken beherrschen zu können.

Grundsätze und Engagement

Eine kurze Zahlungsfrist ist wichtig für Landwirte. Vion bezahlt seine Lieferanten innerhalb kurzer Zeit und trägt dazu bei, das Umlaufvermögen für die landwirtschaftlichen Betriebe zu reduzieren.

Ein weiteres wichtiges Thema ist die Art und Weise, wie die Wertschöpfung, die maßgeblich vom Markt beeinflusst wird, unter den Partnern in der Kette verteilt wird. Wir wollen sicherstellen, dass jeder Partner in der Lieferkette genug Geld verdient, um sein Geschäft zu betreiben. Für uns bedeutet „fair“, dass keine der Parteien übermäßig mehr verdient als die anderen Parteien in der Kette. Wenn ein Ungleichgewicht besteht, ist dies im Allgemeinen nicht gut für die Kontinuität der Kette.

Vion setzt sich für die Verbesserung seiner Preis- und Vertragsmodelle ein, um für eine gerechte Verteilung der Wertschöpfung in der Produktionskette zu sorgen und die üblichen Marktschwankungen der herkömmlichen Schweinefleischkette zu vermeiden. Dies schließt ebenfalls den Einkaufspreis für das Schlachtvieh ein, denn davon hängen der Erfolg und die Kontinuität der landwirtschaftlichen Betriebe ab. Der an den Landwirt gezahlte Preis hängt jedoch stark von fairen Preisen auf dem internationalen Fleischmarkt ab - und somit von der Bereitschaft von Vions Kunden, diesen Preis zu zahlen.

Unsere Herangehensweise bei der Preisgestaltung im Rahmen des Biofleisch-Programms „De Groene Weg“ ist ein Beispiel für unseren Beitrag zu einer besseren Verteilung der Wertschöpfung



innerhalb der Lieferkette. Kern dieser Strategie ist ein langfristiges Engagement aller beteiligten Akteure mit dem Ziel, die Marktschwankungen zu verringern und mehr Kontinuität zu erreichen. Wir vereinbaren viermal pro Jahr zusammen mit dem Lieferantenverband von „De Groene Weg“ Festpreise, diese bleiben für das jeweilige Quartal unverändert.

Das Good Farming Balance-Konzept, das 2017 in den Niederlanden eingeführt wurde, ermutigt Landwirte, sich bei der Produktion auf Premiumprodukte für internationale Märkte zu konzentrieren. Das Konzept beinhaltet verschiedene Liefermodule und Preissysteme. Die Liefermodule erfüllen die spezifischen Anforderungen unserer Kunden auf internationalen Märkten. Die Module unterscheiden sich u. a. im Hinblick auf das Lebendgewicht und die Fettschicht. Neben den Liefermodulen können unsere Lieferanten aus drei Preissystemen wählen:

- Dem Vion-Wochenpreis, der wöchentlich je nach Angebot und Nachfrage schwankt.
- Der Vion-Preisindexgarantie (PIG), einem Preis der auf einem durchschnittlichen Bezugswert, der aus einem Portfolio von repräsentativen internationalen Preisen abgeleitet wird, beruht.
- Dem Vion-Langzeitpreis (LTP), bei dem der Preis für Schweinefleisch für einen längeren Zeitraum festgelegt wird.

Ziele

Die beiden letztgenannten Systeme bieten allen Beteiligten mehr Stabilität innerhalb der Lieferkette. Unsere Zielvorgabe für die Niederlande ist, dass 2020 80 % der gelieferten Schweine von Landwirten stammen, die sich an Good Farming beteiligen. Unser Erfolg lässt sich auch an der Marktpräsenz und der Kontinuität innerhalb der Lieferketten erkennen. Mit den meisten unserer Schweinehalter haben wir einen Vertrag mit einer Kündigungsfrist von einem Jahr.

Ende 2018 führte Vion das Good Farming Balance-Konzept bei seinen deutschen Schweinelieferanten ein. Das Konzept wurde an den deutschen Markt angepasst und unterscheidet sich leicht vom Good Farming Balance-Konzept für den niederländischen Markt. Es beruht auf drei Säulen: 1. eine größere Vielfalt an Schweinearten, 2. Deckungsbeitrag und 3. Kontinuität. Die Marktstruktur



Faire Preisgestaltung

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Mit unseren Initiativen für eine faire Preisgestaltung tragen wir zu einem reibungslosen Funktionieren der Märkte für Lebensmittelrohstoffe und zur Begrenzung der extremen Volatilität der Lebensmittelpreise bei. Wir fördern auch eine faire und gerechte Aufteilung der Gewinne aus den genetischen Ressourcen. Auf diese Weise haben wir einen positiven Einfluss auf die Ziele für nachhaltige Entwicklung 2.c und 15.6. Die Preisgestaltung ist natürlich immer Bestandteil geschäftlicher Verhandlungen, aber Vion hat hinsichtlich einer fairen Preisgestaltung keine direkten negativen Auswirkungen auf die Gesellschaft. Wir sind der Meinung, dass eine faire Preisgestaltung im Interesse der gesamten Lieferkette, einschließlich der breiteren Gesellschaft, ist.

der Schweinehändler in Deutschland ist völlig anders als in den Niederlanden. Im Jahr 2019 stammten 10% der gelieferten Schweine von Landwirte, die an Good Farming Balance beteiligten. Wir wollen 2020 25 % erreichen. Unser mittelfristiges Ziel für Deutschland ist, dass 2022 50 % der gelieferten Schweine von Landwirten stammen, die sich am Good Farming Balance-Konzept beteiligen.



Maßnahmen im Jahr 2019

Building Balanced Chains

Wir haben bereits eine Reihe von existierenden Lieferketten wie Robusto und De Groene Weg sowie spezielle Lieferketten für bestimmte Kunden wie die niederländischen Einzelhändler Plus und Albert Heijn. Wir nehmen diese bestehenden Lieferketten als Ausgangspunkt und bringen unsere Partner in diesen Lieferketten zusammen. Ein gutes Beispiel dafür ist unser wachsendes Konzept mit der Geprüfte Qualität Bayern-Kennzeichnung (GQB). Bestimmte Parteien innerhalb dieser Lieferkette könnten noch besser zusammenarbeiten, deshalb stellen wir jetzt Fragen wie: Auf welche Weise können wir diese Lieferkette effizienter gestalten? Können wir sie verkürzen? Die Informationsübertragung verbessern? Leistungen messen? Wir tun dies, um sicherzustellen, dass alle Partner gut als Kette funktionieren. Für den asiatischen Markt haben wir ein spezielles Zuchtprogramm, das Genetik einbezieht, entwickelt.

Wir besprechen mit den Partner der Kette Themen wie Futtermittel, Tierschutz, Logistik und Energie, da diese die Kosten in den landwirtschaftlichen Betrieben beeinflussen. Diese Themen stehen in engem Zusammenhang mit einer fairen Preisgestaltung und gewinnen zunehmend an Bedeutung. Um Erkenntnisse zu teilen und die Leistung innerhalb der Kette zu verbessern, begannen wir mit einem System namens JoinData zu arbeiten, mit dem Daten für die gesamte Kette transparent werden.

Wir arbeiten mit mehreren Futtermittelherstellern an einem Pilotprojekt für Futtermittel, wodurch voraussichtlich die Marge der Landwirte verbessert wird. Wir haben einige Landwirte zur Teilnahme an dem Programm ausgewählt. Wenn es erfolgreich ist, können andere Landwirte ebenfalls daran teilnehmen.

Good Farming Balance

Ende 2019 nahmen 74 % unserer niederländischen Lieferanten am Good Farming Balance-Konzept teil. Die überwiegende Mehrheit dieser Lieferanten wählte das PIG-Preissystem (Preisindexgarantie). Im Januar 2019 erhielten Landwirte mit einem auf der PIG beruhenden Good Farming Balance-Vertrag eine Zusatzzahlung, um zu gewährleisten, dass der gezahlte Preis dem durchschnittlichen Bezugswert entspricht, der aus einem Portfolio von repräsentativen internationalen Preisen abgeleitet wird.

? Dilemma

Das LTP-Pilotprogramm (Langzeitpreissystem) wurde 2019 evaluiert. Wir haben die Erkenntnis gewonnen, dass ein Langzeitpreissystem besser funktioniert, wenn der Markt stabil ist oder wenn die Marktpreise niedrig sind. Unternehmer wie Landwirte fühlen sich nicht an langfristige Vereinbarungen gebunden, wenn sich die Marktbedingungen schnell ändern. Langfristiges Denken ist in diesem Sektor nicht üblich. Die Kultur innerhalb der Schweinehaltung unterscheidet sich von der in der Rinderhaltung, und es gibt keine große Genossenschaft, wie sie in der Milchwirtschaft existiert. Dies hat zur Folge, dass sich nur wenige Schweinehalter für das LTP-Preissystem entscheiden, obwohl es letztlich das sicherste und stabilste System ist. Wir haben uns entschieden, an Möglichkeiten zu arbeiten, den Wünschen des Marktes näher zu kommen, aber derart, dass es weiterhin ein stabiles System bleibt.



Faire Preisgestaltung

Ausblick

- Wir evaluieren das LTP-System vierteljährlich und arbeiten an Möglichkeiten, die den Marktwünschen auf eine Weise näher zu kommen, die weiterhin ein stabiles System gewährleistet.
- Wir werden mit der Einführung des Good Farming Balance-Konzepts in Deutschland fortfahren.



Ergebnisse

Anteil gelieferten Schweine von Landwirten, die sich an Good Farming Balance beteiligen



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Unsere Zielvorgabe für den Anteil gelieferter Schweine von Landwirten, die sich an Good Farming Balance beteiligen für 2019 war 70 % für die Niederlande und 10 % für Deutschland. Die Zielvorgabe wurde für beide Länder erreicht.



Arbeitsbedingungen



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter ist wichtig, insbesondere aufgrund der Intensität ihrer Arbeit und der von ihnen verwendeten Arbeitsmittel. Es ist nicht nur für sie und uns wichtig, sondern auch immer mehr Kunden verlangen Überprüfungen der Arbeitssicherheit, die ein sicheres Arbeitsumfeld gewährleisten.

Rund 60 % der Arbeitskräfte bei Vion sind über Personaldienstleister beschäftigt. Vor allem in Deutschland sind die Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte Gegenstand öffentlicher Diskussionen.



Abgrenzung des Themas

Innerhalb des Themas Arbeitsbedingungen berücksichtigen wir alle Arbeitskräfte in unseren eigenen Produktionen, also unsere eigenen Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte.

Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Die Mitarbeiter in unseren Vion Produktionsbetrieben sind unser wichtigstes Kapital bei der Herstellung der hochwertigen Lebensmittel, die unsere Kunden verlangen. Aus diesem Grund ist es ein wichtiges Ziel, die Gesundheit und Sicherheit der Menschen, die bei Vion arbeiten, aufrechtzuerhalten und zu fördern. Zur Vermeidung von Unfällen müssen verschiedene Verfahren, Anleitungen, allgemeine Hinweise und Vorschriften eingehalten werden. Es werden systematisch interne Arbeitsschutz-Audits durchgeführt. Die Betriebsleiter überprüfen regelmäßig das Arbeitsschutz-Management-System im Rahmen ihrer Managementbewertung. Die Arbeitsbedingungen werden an jedem Vion-Standort mit Hilfe des Verbesserungszyklus kontrolliert. Der Verbesserungszyklus basiert auf dem PDCA-Zyklus (Plan-Do-Check-Act cycle).

Gute Arbeitsbedingungen zielen darauf ab, Unfälle und Berufskrankheiten unter den Beschäftigten zu verhindern und deren negativen Folgen zu begrenzen. Gute Arbeitsbedingungen sorgen für:

- Weniger Arbeitsunfälle.
- Weniger Berufskrankheiten.
- Weniger arbeitsbedingten Stress.
- Weniger Fehlzeiten.
- Weniger Ausfallkosten.
- Weniger Produktionsunterbrechungen.

Unser Ziel für 2020 ist eine maximale Abwesenheitsrate von 5,0 % für die Niederlande und 4,3 % für Deutschland. Wir überprüfen diesen Wert wöchentlich. Unser Ansatz ist vor allem auf Prävention ausgerichtet. Wir überprüfen die Fortschritte hinsichtlich der nachhaltigen Beschäftigungsfähigkeit kontinuierlich und analysieren, welche Unfälle sich an unseren Standorten ereignen und wie wir diese Art von Unfällen verhindern können.

Die Gewährleistung guter Arbeitsbedingungen trägt dazu bei, eine nachhaltige Beschäftigungsfähigkeit von Mitarbeitern zu erreichen. Das bedeutet, dass sichergestellt wird, dass die Mitarbeiter im Rahmen ihrer Position, ihrer Rechte, ihrer Verantwortlichkeiten und allgemein anerkannter Standards bis zum

Erreichen des Rentenalters bei Vion arbeiten können, ohne vorzeitig in den Ruhestand treten zu müssen.

In den Niederlanden ist Vion oft führend in Sachen Personalpolitik und hinsichtlich der Entwicklung von Strategien und Aktivitäten zur Durchsetzung unserer Ziele. Wir setzen uns dafür ein, im Hinblick auf die Arbeitsbedingungen eine Vorreiterrolle in unserer Branche einzunehmen. Alle unsere Niederländische Standorte haben eigene Betriebsräte, und diese Betriebsräte sind an der Entwicklung unserer Personalpolitik beteiligt. Vion hält sich an unterschiedliche Tarifverträge, und wir gehören zu den größten und besten Arbeitgebern unserer Branche.

Der Ausgangspunkt für die Schaffung guter Arbeitsbedingungen bei Vion Food in den Niederlanden ist das niederländische Arbeitsschutzgesetz (Arbowet), einschließlich des Katalogs der Arbeitsbedingungen für den Fleisch- und Fleischproduktsektor. Vorrang hat die Bekämpfung der Gesundheits- und Sicherheitsrisiken der Beschäftigten an den Quellen dieser Risiken. Auf der Grundlage von u. a. der Risikoinventarisierung und -bewertung sowie von Audits und Kontrollen der Arbeitsbedingungen wird für jeden Standort ein Plan zur Vorgehensweise erstellt und umgesetzt. Der Standortleiter, der Arbeitsschutzbeauftragte und die Kommission für Arbeitsbedingungen, in der auch der Betriebsrat vertreten ist, geben die Richtung für die kontinuierliche Verbesserung vor.

Von den Mitarbeitern von Vion wird erwartet, dass sie einen aktiven Beitrag zur Umsetzung der Arbeitsschutzpolitik von Vion Food Niederlande leisten und sich an die Vorschriften halten, die die Gesetzgebung zum Arbeits- und Gesundheitsschutz Mitarbeitern auferlegt. Wir tun oft mehr als das, wozu wir verpflichtet sind, z. B.:

- Neben der allgemeinen, präventiven ärztlichen Untersuchung bieten wir unseren Mitarbeitern auch umfangreiche Untersuchungen an. Im Rahmen der eingehenden Untersuchung werden verschiedene Aspekte wie der psychische Druck und die physischen Aspekte der Arbeit gemessen.
- Bislang gibt es noch keine Regelung zur nachhaltigen Beschäftigungsfähigkeit. Wir haben ein Programm und ein Toolkit für Mitarbeiter entwickelt, um dies zu verbessern.



Arbeitsbedingungen

▶ Auswirkungen auf die Gesellschaft

Unser Engagement für die Gesundheit und Sicherheit der Arbeitskräfte ist ein Beitrag zu sicheren Arbeitsumgebungen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 8.8). Vions einzige negative Auswirkung zu diesem Thema ist das Auftreten von Unfällen. Vions Bemühungen und Ergebnisse hinsichtlich der Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte führten zu positiven Auswirkungen auf die Arbeitsrechte der Arbeitnehmer, einschließlich der Wanderarbeitnehmer und der Menschen in prekären Beschäftigungsverhältnissen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 8.8).



In den Niederlanden arbeiten wir mit der sogenannten „Safety Culture Ladder“, um das Bewusstsein für sichere Arbeitsbedingungen zu bewerten und zu verbessern. Je höher das Sicherheitsbewusstsein, desto höher ist der Wert auf der „Leiter“ von 1 bis 5. Jedes Jahr wird an allen Standorten ein internes Audit zur Bewertung des Sicherheitsbewusstseins durchgeführt. Unser Ziel ist es, im Jahr 2022 durchschnittlich die Stufe 4 „Proaktiv“ zu erreichen. Beurteilt werden:

- Richtlinien und Organisation.
- Risikoerkennung und -bewertung.
- Umgang mit Vorfällen.
- Anweisungen und Kompetenz.
- Implementierung und Ausführung.
- Kontrolle und Handeln.

Vion arbeitet in den meisten Betrieben intensiv mit Personaldienstleistern zusammen. Dies ist in der Fleischindustrie übliche Praxis. Auf den regionalen Arbeitsmärkten in Deutschland und den Niederlanden ist keine ausreichende Anzahl an Arbeitskräften verfügbar, daher kommen die meisten Fremdarbeitskräfte aus osteuropäischen Ländern.

Maßnahmen im Jahr 2019

Niederlande - Gesundheit und Sicherheit

Wir haben die allgemeine Risikoinventarisierung und -bewertung (RIB) aktualisiert und an mehreren Standorten eingehende RIBs zu folgenden Aspekten durchgeführt:

- Körperliche Belastung.
- Ammoniak.
- Ionisierende Strahlung.
- Arbeitsmittel (z.B. Maschinen und Messer).
- Biologische Agenzien (z. B. Legionellen).
- Schall.
- Feuer und Explosionen.

Alle Führungskräfte nahmen an der Schulung „Arbo-Conscious Management“ zum Thema Arbeitsschutz teil. Jedes Quartal findet eine Schulung für neue Führungskräfte statt, und alle Führungskräfte absolvieren jährlich einen Auffrischkurs per E-Learning. In unserem E-Learning-Managementsystem, der Vion Academy, haben wir u. a. die folgende neue Lernmodule eingeführt:

- Ergonomie am Bildschirmarbeitsplatz.

- Arbeitsschutzbewusstes Beobachten und Handeln für Vorgesetzte.
- Arbeiten mit gefährlichen Stoffen.
- Sicherer interner Transport.
- Auffrischkurs für Gesundheits- und Sicherheitsbeauftragte.

An allen Produktionsstandorten ist der jeweilige Personalmanager gleichzeitig unser Gesundheits- und Sicherheitsbeauftragte. Für diese haben wir zwei spezielle Workshops zum Thema Unfallprävention organisiert.

Aufgrund der speziellen Anforderungen bei Tätigkeiten im Schlacht- und Zerlegebetrieb, ist es für uns eine Herausforderung, die Arbeitssicherheit an allen Standorten und bei allen Arbeitsabläufen zu gewährleisten und Unfälle zu vermeiden.

2019 gab es erneut keine tödlichen Arbeitsunfälle. Bei den meisten Unfällen handelte es sich um Schnittverletzungen, Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen sowie durch internen Transport verursachte Verletzungen.

Um das Bewusstsein zu schärfen und gefährliches Verhalten zu ändern, haben wir einen Kommunikationsplan rund um die Arbeitsschutzthemen „Sicheres Arbeiten mit Messern“ und „Arbeiten mit gefährlichen Stoffen“ entwickelt. Diese Themen wurden auf Tischaufstellern, Plakaten, Fernschirmschirmen und Trinkbechern präsentiert.

Niederlande - Nachhaltige Beschäftigungsfähigkeit

Um unseren Mitarbeitern zu helfen, fit, gesund und beschäftigungsfähig zu bleiben, haben wir ein Programm namens „Ik blijf vers“ (Ich bleibe frisch) entwickelt. Dieses Programm besteht aus drei Säulen:

- Geschickt und beweglich.
- Vital und belastbar.
- Begeistert und motiviert.

Die Mitarbeiter erhalten ein Arbeitsbuch, das im Laufe des Jahres ergänzt wird, und wir führen Gespräche über nachhaltige Beschäftigungsfähigkeit. Wir haben auch ein Pilotprojekt zum Thema „Nachhaltige Mitarbeiterführung“ für Manager gestartet, um sie darüber zu informieren, was erforderlich ist, damit ihr Team nachhaltige Beschäftigungsfähigkeit erreicht, und welche Interventionsmöglichkeiten es gibt. Wir entwickeln auch ein Online-Dashboard für unseren Vitalitätsmonitor, auf dem die



Arbeitsbedingungen

Ausblick

- 2020 planen wir ein Pilotprojekt in den Niederlanden mit einem sogenannten Exoskelett: ein Hilfsmittel, dass am Oberkörper getragen werden kann, um die Arbeit zu erleichtern und Arme und Rücken zu schonen.
- In den Niederlanden werden wir mit einem Gesundheits- und Sicherheitstraining für alle Arbeitskräfte in der Produktion an einer Verhaltensänderung arbeiten.
- Eine Schulung zum Thema nachhaltige Mitarbeiterführung für die niederländischen Führungskräfte ist für 2020 geplant.
- Wir werden 2020 eine Umfrage zum Mitarbeiterengagement in den Niederlanden durchführen und mit den Ergebnissen arbeiten.
- Für unseren neuen Produktionsstandort für pflanzliche Lebensmittel in Leeuwarden werden wir 2020 eine Risikoinventarisierung und -bewertung (RIB) durchführen.
- Die offizielle Zustimmung für das Arbeitsschutzhandbuch in Deutschland wird für Anfang 2020 erwartet.
- Unsere deutschen Standorte für Fleischverarbeitung und die Verarbeitung von Tierhäuten werden 2020 für das BGN „Sicher mit System“-Zertifikat geprüft.
- Voraussichtlich werden all unsere Verträge mit Personaldienstleistern in Deutschland im Januar 2020 aktualisiert sein. Auf diese Weise sollen wichtige Daten für die Gesundheit und Sicherheit gesammelt werden.
- Im Januar 2020 werden wir in Deutschland gemeinsam mit der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) einen Workshop für unsere Personaldienstleister organisieren.

Mitarbeiter ihre eigenen Ergebnisse sehen können. 2020 werden wir weiter daran arbeiten.

Niederlande: Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Für alle Mitarbeiter im operativen Bereich und Fremdarbeitskräfte gelten Tarifverträge. Mitarbeitern, die keinem Tarifvertrag unterliegen, sind Mitarbeiter in der Verwaltung des Unternehmens. Wir haben den Pool der flexiblen Arbeitskräfte aufgeteilt in einen echten flexiblen Pool und einen semi-flexiblen Pool für Beschäftigte in Schlüsselpositionen in unseren Betrieben. Die semi-flexiblen Beschäftigten erhalten über die Personaldienstleister einen langfristigen Vertrag (ULT: Uitzendovereenkomst Lange Termijn). Dies soll zu weniger unerwünschter Abwanderung von flexiblen Arbeitskräften und zu mehr (sozialer) Sicherheit für die Arbeitskräfte führen. Im Jahr 2019 haben 124 Arbeitskräfte einen solchen langfristigen Vertrag erhalten.

Alle Personaldienstleister müssen den SNF-Standard (Stichting Normering Flexwonen), einen Standard für die Unterbringung von Arbeitsmigranten, einhalten. 2019 haben wir auch selbst die Wohneinrichtungen von Fremdarbeitskräften besucht. Bei diesen Besuchen haben wir keine alarmierenden Umstände festgestellt.

Deutschland: Gesundheit und Sicherheit

2019 haben wir ein ganz neues Handbuch zum Thema Gesundheit und Sicherheit für alle Managementmitglieder und Sicherheitsbeauftragten in unseren Betrieben verfasst. In diesem Handbuch werden sämtliche Sicherheitsverfahren ausführlich beschrieben. Das Handbuch beinhaltet unsere Arbeitsschutzrichtlinien, unsere Zielvorgaben, Rollen, Verantwortlichkeiten, Kompetenzen und Kommunikation. Das Handbuch muss offiziell vom Executive Committee genehmigt werden.

Wir haben auch unser Risikomanagement verbessert, wodurch wir unsere Zertifizierung durch die gesetzliche Unfallversicherung (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, BGN) erhalten haben. Alle unsere Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie unsere Food-Service-Betriebe, sind mit dem „Sicher mit System“-Gütesiegel der BGN ausgezeichnet. Bisher ist Vion das einzige große Fleischunternehmen, das dementsprechend zertifiziert ist. Um diese Zertifizierung zu erhalten, muss nachgewiesen werden, dass die Arbeitsschutzverfahren sowohl in die Unternehmenspolitik als auch in alle Arbeitsprozesse eingebunden sind.

ÜBER
VIONVIONS
KONTEXTVIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

In Deutschland gab es 2019 ebenfalls keine tödlichen Arbeitsunfälle. Es gab jedoch einige schwere Unfälle. Bei einer Person wurde ein Finger abgetrennt, bei einer anderen eine Fingerkuppe, und es gab sechs Unfälle, die zu Knochenbrüchen führten.

Deutschland: Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Bisher war es eine Herausforderung, von unseren Personaldienstleistern Daten zur Gesundheits- und Sicherheit zu erhalten, aber dies verbessert sich jetzt. Um diese Informationen zu erhalten, haben wir im Jahr 2019 unsere Verträge mit den meisten unserer Personaldienstleister aktualisiert.

Die Wohnverhältnisse der externen Arbeitskräfte waren auf einem zufriedenstellenden Niveau. Es gab keine Vorfälle oder Beschwerden von Arbeitnehmern, Gewerkschaften oder Behörden.

Bis 2018 hatten wir einen Mindestlohn speziell für die Fleischindustrie. Seit 2019 gibt es diese Tarifvereinbarung nicht mehr. Wir arbeiten jetzt mit dem Standardmindestlohn. Dieser Lohn ist etwas höher und wird in den kommenden Jahren weiter steigen.

Wir kontrollieren genau, ob unsere Personaldienstleister nicht nur den geforderten Mindestlohn zahlen, sondern auch die Beiträge zum Sozialversicherungssystem und die Lohnsteuer, indem wir schriftliche Bestätigungen von den Sozialversicherungs- und Steuerbehörden verlangen.

❓ Dilemma hinsichtlich Gesundheit und Sicherheit

Oft besteht der Druck, bestimmte Produktionsvolumen zu erreichen und aus diesem Grund schneller zu arbeiten, aber ein höheres Arbeitstempo birgt ein potenzielles Sicherheitsrisiko. Das eingesetzte Arbeitstempo sollte ein Optimum sein, bei dem keine Unfälle durch zu hohe Geschwindigkeiten verursacht werden. Dennoch kann es zu Unfällen kommen, aber das wird hauptsächlich durch eigenes Verhalten verursacht.



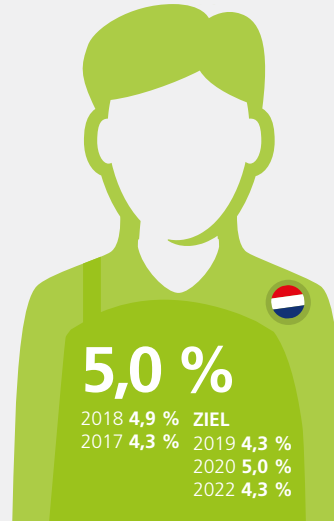
Arbeits- bedingungen



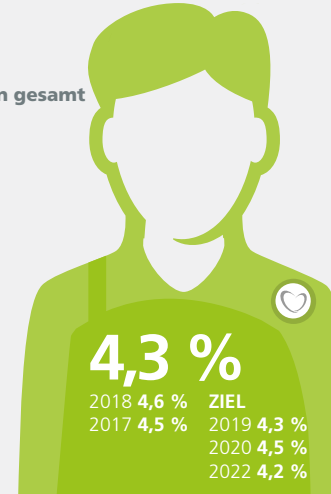
Ergebnisse

Abwesenheitsrate

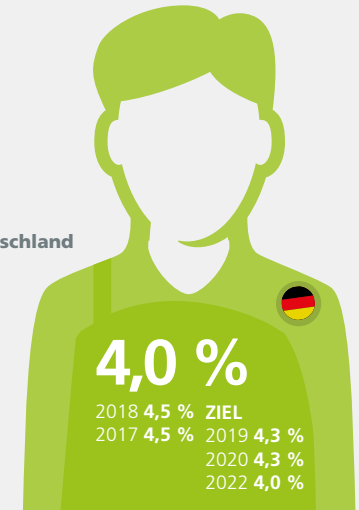
Niederlande



Vion gesamt



Deutschland



Lost day rate*

	2017	2018	2019
Vion gesamt	1,1 %	3,1 %	3,4 %
Niederlande	0,3 %	0,9 %	0,9 %
Deutschland	2,2 %	1,7 %	5,2 %

Lost time injuries

	2017	2018	2019
Vion gesamt	191	169	468
Niederlande	35	49	49
Deutschland	156	120	419



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Die Zielvorgabe für 2019 war eine maximale Abwesenheitsrate von 4,3 % für Vion insgesamt und für beide Länder getrennt. 2019 war die Abwesenheitsrate in den Niederlanden 5,0 %, Gründe dafür waren eine starke Grippeepidemie und das zunehmende Alter unserer Arbeitskräfte. In Deutschland verbesserte sich die Abwesenheitsrate auf 4,0 % und war damit niedriger als die Zielvorgabe. Die signifikanten Verbesserungen bei den deutschen Vion-Standorten führen wir auf die Einführung des zertifizierten Arbeitsschutz-Managementsystems in allen Betrieben im Jahr 2018 zurück, das zu einem erhöhten Bewusstsein für Arbeitsschutz bei Management und Mitarbeitern führte. Die deutsche Abwesenheitsrate von 4,0 % im Jahr 2019

war extrem niedrig. Wir erwarten nicht, dass dies im Jahr 2020 erreicht wird, daher liegt die Zielvorgabe bei 4,3 %.

Bei der Untersuchung von Unfällen unterscheiden wir zwischen Unfällen mit Ausfallzeit von mindestens einem geplanten Arbeitstag (Lost Time Injuries, LTIs) und Verletzungen, die medizinisch behandelt werden müssen (Medical Treatment Injuries, MTIs). Unser Ziel war eine Reduzierung der Anzahl der LTIs, dies haben wir 2019 jedoch nicht erreicht. Das liegt auch daran, dass wir die Vorfälle an den Standorten genauer aufzeichnen (und daher mehr Unfälle als bisher erfassen).

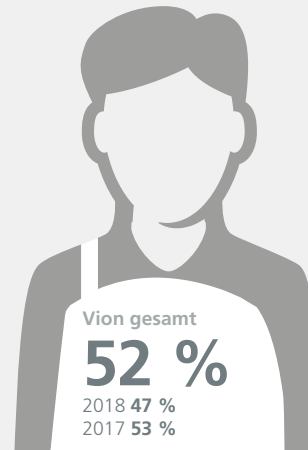


Arbeits- bedingungen



Ergebnisse

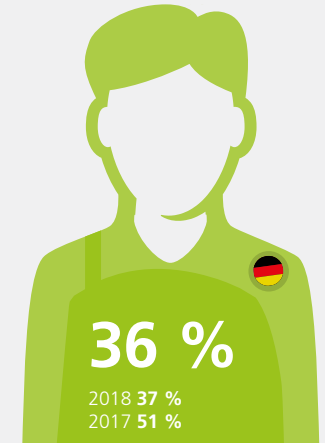
Externes Absatzvolumen der Produktion von Betrieben mit unabhängiger Arbeitsschutzzertifizierung für Lieferanten



Sicherheitskultur Leiter



1.000-Mann-Quote



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

In den Niederlanden war unsere Zielvorgabe für die „Safety Culture Ladder“ für das Jahr 2019 3,6. Wir erreichten 3,44 - dasselbe Ergebnis wie im vorigen Jahr. Wir haben jedoch 2019 die Standards angehoben. Wenn wir die gleichen Standards wie 2018 verwendet hätten, hätten wir wahrscheinlich eine Verbesserung erzielt. Dennoch merken wir, dass die letzten Schritte die schwersten sind. Je höher wir die Latte legen, desto schwieriger wird es, weitere Verbesserungen zu erreichen.

In Deutschland haben wir die 1000-Mann-Quote verbessert. Dies zeigt, dass die Anzahl der schweren Unfälle abnimmt und dass unsere Maßnahmen eine gewisse Wirkung haben. Im Hinblick auf die leichteren Verletzungen sind wir jedoch immer noch nicht dort, wo wir sein wollen. Der Rückgang bei den schwereren Fällen bietet uns aber die Möglichkeit, mehr Anstrengungen zur Reduzierung der kleineren Gesundheitsrisiken zu unternehmen.



Belästigungen für Nachbarn



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Nachbarn können Gerüche, Gestank, Lärm oder Verkehr als Belästigung erfahren.



Abgrenzung des Themas

Bei diesem Thema betrachten wir Vions eigene Produktionsbetriebe, die Belästigungen bei Nachbarn verursachen könnten. Dies betrifft nicht die Belästigungen, die landwirtschaftliche Betriebe möglicherweise bei ihren Nachbarn verursachen.



Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Die Produktionsbetriebe von Vion sind unter Berücksichtigung der nationalen Umweltvorschriften konzipiert und werden entsprechend betrieben. Dies schließt die Belange der Nachbarschaft in Bezug auf Belästigungen und Gerüche ein. Es ist jedoch evident, dass Lebensmittelproduzenten dieser Größenordnung Auswirkungen - beispielsweise auf den Verkehr - haben. Vion ist bestrebt, diese Belästigungen zu vermeiden und zu beheben, indem geeignete Lösungen im Dialog mit den Nachbarn, den örtlichen Kommunen und den zuständigen Behörden gefunden werden. Die Schlüsselwörter unseres Ansatzes sind Transparenz und Offenheit. Unser Ziel ist die Reduzierung von Beschwerden an Produktionsstandorten wie Boxtel um 10 % im Jahr 2020 und um 50 % innerhalb von 5 Jahren. Diese Zielsetzung wird vierteljährlich kontrolliert und vom Executive Committee überprüft. Dies geschieht auf der Grundlage von Angaben vom „Omgevingsdienst“ (in den Niederlanden) und der internen Abteilung, die Beschwerden behandelt.

Bei der Kommunikation mit den Nachbarn unseres Hauptsitzes in Boxtel arbeiten wir intensiv mit der Gemeinde zusammen (Bürgermeister, Beigeordnete und Kommunikationsbeauftragte). Über Artikel in lokalen Zeitungen halten wir die Einwohner von Boxtel über Entwicklungen des Unternehmens auf dem Laufenden. 2020 wollen wir diese Art der Kommunikation mit Anwohnern an all unseren Produktionsstätten in den Niederlanden einführen.



Maßnahmen im Jahr 2019

Kommunikation unserer Erweiterungspläne in Boxtel

Eines der strategischen Ziele von Vion ist die Optimierung der Produktionskette. Am Hauptsitz in Boxtel verwirklichen wir dieses Ziel mit der Erweiterung unseres Standorts um neue Gebäude, in denen wir Fleisch verpacken können. Auf diese Weise kann das Schlachten und Ausbeinen der Tiere, die Verarbeitung und das Verpacken des Fleisches weitestgehend an einem Ort erfolgen. Dadurch werden jährlich über 1.000.000 Transportkilometer nach Scherpenzeel eingespart und es führt zu einer Zeitersparnis. Im September 2019 erhielten wir die Genehmigung für den Bau in Boxtel und begannen bald darauf mit den Arbeiten. Die gesamten Baumaßnahmen werden 2021 abgeschlossen sein. Diese Investition in eine stärker integrierte Produktion ist für Vion ein wichtiger Schritt. Dies wird unsere internationale Wettbewerbsposition sowie die Qualität und Frische unserer Produkte verbessern.

2019 konnten wir dank einer sorgfältigen Herangehensweise und einer offenen Kommunikation mit den lokalen Behörden und unseren Nachbarn die Unannehmlichkeiten für die Anwohner auf ein Minimum beschränken. Der Verkehrsstrom zum und vom Produktionsstandort in Boxtel ist so optimal wie möglich gestaltet und geregelt. Es sollen weitere Parkmöglichkeiten geschaffen und zusätzliche Maßnahmen zur Reduzierung der Lärmbelastung umgesetzt werden. Diese Investition hat keinen Einfluss auf die Anzahl der in Boxtel verarbeiteten Schweine, die Anlieferungsmenge von Schweinen bleibt gleich.

Um unsere Nachbarn in die Bau- und Erweiterungsplanung in Boxtel einzubeziehen, haben wir einen Kommunikationsplan aufgestellt. Ziel dieses Plans ist es, unsere Nachbarn angemessen zu informieren und mit ihnen in den Dialog zu treten, beispielsweise über den Verkehr und die Unterkünfte der Arbeitskräfte. Sie können uns über eine speziell eingerichtete Telefonnummer und E-Mailadresse erreichen. Darüber hinaus haben wir vor Ort einen Informationsmarkt veranstaltet und einen Informationsbrief zu diesem Thema an 3.000 Haushalte in Boxtel verschickt. Etwa fünf der Besucher des Informationsmarktes sind jetzt Teil eines Partizipationsgremiums. Auf diese Weise bieten wir unseren Nachbarn wirklich die Gelegenheit, ihre Meinung zu Gemein-



Belästigungen für Nachbarn

Auswirkungen auf die Gesellschaft

Durch die Zusammenarbeit mit den Nachbarn in Bezug auf Geruchsbelästigungen, haben wir die durch Vion verursachten negativen Auswirkungen in diesem Bereich reduziert. Die positive Wirkung, die wir erzielt haben, besteht darin, dass es nun ein besseres Verständnis und eine bessere Partnerschaft zwischen allen beteiligten lokalen Stakeholdern gibt.

Ausblick

In den kommenden Jahren wird Vion weiterhin mit ODBN, der Gemeinde Boxtel und anderen Behörden zusammenarbeiten, um Belästigungen zu verhindern und zu beheben. Hierfür werden auch die Ergebnisse des Geruchstests herangezogen.

schaftsfragen in Bezug auf Vion zu äußern. Und zusammen setzen wir uns dafür ein, dass unsere Nachbarn möglichst wenig Unannehmlichkeiten durch unser Unternehmen erfahren.

Unabhängige Studie zu Geruchsquellen

Das Partizipationsgremium der Nachbarn wird bezüglich der Entwicklungen von Vion und der Geruchsstudie, die wir in Boxtel durchgeführt haben, hinzugezogen. Für die Studie hat das unabhängige Unternehmen Witteveen & Bos Folgendes untersucht:

- Wo und wann nehmen Einwohner von Boxtel Gerüche wahr?
- Welche Quellen gibt es und welche Gerüche treten auf unserem Gelände auf? (Beispielsweise: Schweinetransporter, Gerüche durch die Lüftung von Gebäuden am Abend, das Wasseraufbereitungssystem, oder Quellen außerhalb Vions.)

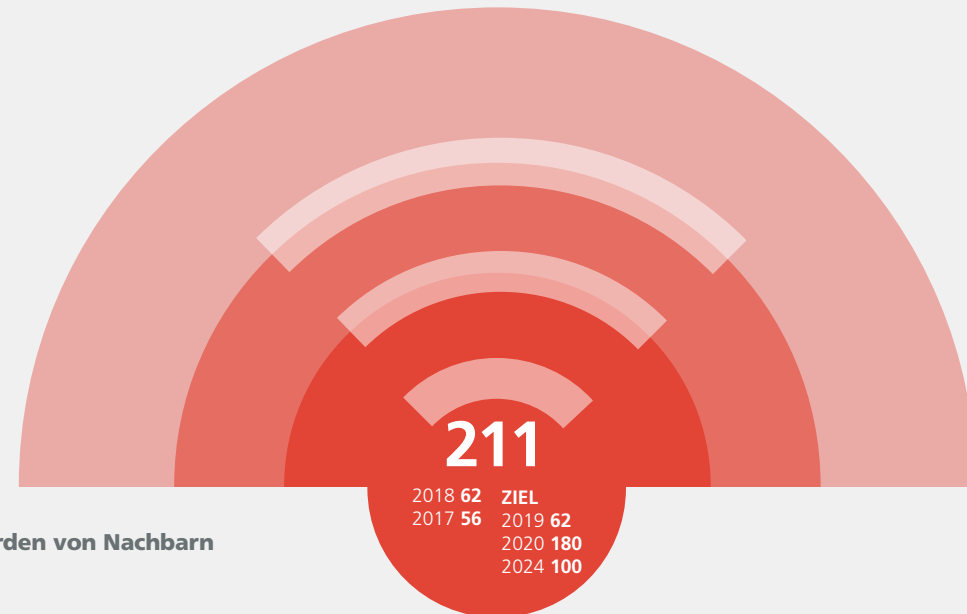
Mitarbeiter von Witteveen & Bos besuchten außerdem Anwohner in ihren Wohnungen.

Wir haben 2019 bereits diverse Maßnahmen zur Begrenzung der Gerüche durch unsere Tätigkeiten in Boxtel ergriffen:

- Erstellung eines Plans zur Umstellung auf Elektro-LKW mit Diesel- oder Benzin-Aggregaten zur Kühlung.
- strengere Anweisungen in Bezug auf das geschlossen Halten der Hintertüren.
- Anbringen von Filtern in Lüftungsrohren auf den Dächern unserer Gebäude.

Ergebnisse

Anzahl Beschwerden von Nachbarn



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

2019 erhielt die behördliche Instanz „Omgevingsdienst Brabant Noord“ (ODBN) 211 Beschwerden von Nachbarn über Vion Boxtel. Das waren deutlich mehr als in den vorigen Jahren und lag über der Zielvorgabe, 2019 stabil zu bleiben. Laut ODBN lässt sich der Anstieg durch die Ankündigung

von Vion, dass die Umbaumaßnahmen des Produktionsbetriebs in Boxtel begonnen haben, erklären. Die Kommunikation über die Umbaumaßnahmen führte laut ODBN dazu, dass die Anwohner aufmerksamer und kritischer gegenüber Vion wurden.



CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung

Warum ist dieses Thema wesentlich?

Treibhausgasemissionen (THG-Emissionen) verursachen die globale Erwärmung. Die Reduzierung der Treibhausgasemissionen ist ein weltweites Anliegen. Vion benötigt eine beträchtliche Menge an Energie für seine Produktion, zum Beispiel für die Kühlung von Fleisch, die Reinigung und den Transport. Daher hat Vion in der Reduzierung der CO₂-Emissionen eine solche Rolle.

Abgrenzung des Themas

In der Fleischindustrie sind die Hauptursachen für Treibhausgasemissionen die Produktion von Futtermitteln, die Tierhaltung sowie Gülle-Emissionen (siehe Abschnitt „Nachhaltige Landwirtschaft“). Die THG-Emissionen aus Vions Betriebsabläufen stammen aus dem Transport - von Tieren und Fleisch sowie von Mitarbeitern in eigenen oder von Vion geleasten Autos - aus Methan-Emissionen von Tieren bei Vion und der in den Produktionsstätten eingesetzten Energie. Bei der Ermittlung unserer THG-Emissionen berücksichtigen wir alle eigenen Betriebsabläufe (Scope 1 + 2). Die THG-Emissionen in den landwirtschaftlichen Betrieben gehören zu den Umweltaspekten der Tierhaltung, die im Abschnitt „Nachhaltige Landwirtschaft“ erwähnt werden.

Vions Managementansatz

Grundsätze, Engagement und Ziele

Bei Vion benötigen wir Energie in unseren Produktionsprozessen, um das Fleisch zu kühlen und die Qualität und Lebensmittelsicherheit unserer Produkte zu gewährleisten. Etwa 45 % unserer bezogenen Energie wird für diese Zwecke verwendet. Zur Senkung der Produktionskosten werden unsere Energieverträge jährlich beurteilt. Wenn verschiedene Anbieter preislich nahe beieinander liegen, berücksichtigen wir den Energiemix des Anbieters (Anteil erneuerbarer und nicht erneuerbarer Energien).

Wir setzen uns dafür ein, den Energieverbrauch so weit wie möglich zu begrenzen, ohne die Produktqualität und Lebensmittelsicherheit zu beeinträchtigen. Deshalb arbeiten wir an Energiesparmaßnahmen. Alle Produktionsstandorte berichten monatlich über die Energieeffizienz und werden hinsichtlich der Best Practices bewertet. Wenn Standorte eine große Differenz zur Benchmark aufweisen, konzentrieren wir uns darauf, wie wir den Energieverbrauch dort reduzieren können. Vion wird auf die Übereinstimmung mit der europäischen Energieeffizienzrichtlinie (EED) geprüft. In Deutschland haben alle unsere Produktionsstandorte ISO 50.001 zertifizierte Energiemanagementsysteme.

Unser Ziel ist es, den Verbrauch nicht erneuerbarer Energie pro verkaufter Tonne von 803 MJ im Jahr 2019 auf maximal 800 MJ im Jahr 2020 und schließlich auf 0 MJ im Jahr 2050 zu senken. Die Reduzierung des Energieverbrauchs wird durch die Erhöhung der Energieeffizienz erreicht.

Maßnahmen im Jahr 2019

Energieeinsparungen

In Crailsheim wurde ein neues Kontrollsystem zur Messung des Energie- und Wasserverbrauchs getestet. Vion beabsichtigt, das System 2020 auszuweiten. Da das System in Crailsheim zu guten Ergebnissen geführt hat, wird Vion das Energieüberwachungssystem in Deutschland weiter ausbauen.

Wir verbrauchen eine beträchtliche Menge an Diesel für die Kühlung von Trailern. In Scherpenzeel haben wir die Umstellung von Diesel auf Strom getestet. Sobald die Trailer an ihrem Zielort ankommen – wo sie warten und in Betrieb sind – stellen die Fahrer den Dieselmotor ab und schalten auf elektrische Energie um. Es ist geplant, dies an weiteren Vion-Standorten in den Niederlanden einzuführen. An den deutschen Vion-Standorten nutzen die Kühlanhänger bereits Strom anstelle von Dieselmotor. In Crailsheim wurde darüber hinaus ein Gas-LKW getestet. Darüber hinaus hat unser Logistikpartner DISTRIFRESH ab Juli 2019 zwei Kühltrailer mit elektrisch angetriebenen Kühlmotoren in Betrieb genommen, dadurch sind die Trailer emissionsfrei.

2019 setzten wir unsere Arbeit zur Optimierung der internen Zusammenlegung leerer Transportcontainer fort, die wir 2018 begonnen hatten. Dies hat bereits zu einer erheblichen Verringerung der von den Lastwagen gefahrenen Strecke geführt.

Die Abwärme des Blockheizkraftwerks (BHKW) in Buchloe wird nun für die Kühlung eingesetzt. Dies ist nachhaltiger, da die Energie, die beim Verbrennen des Erdgases freigesetzt wird mehrmals genutzt wird.

Kältemittel für die Kühlung

Vion nutzt Ammoniak, aber auch CO₂ und Freon. Wenn Kühlanlagen erneuert werden müssen, ersetzt Vion Freon durch Ammoniak oder CO₂. Dies senkt die THG-Emissionen, da Freon ein hohes globales Erwärmungspotenzial aufweist. Ammoniak trägt weder zum Ozonabbau noch zur globalen Erwärmung bei und hat sehr gute physikalische und thermodynamische Eigenschaften. CO₂ ist jedoch ein wirtschaftlicheres Kältemittel und sicherer für unsere Arbeitskräfte. Wir untersuchen für jede Situation die jeweils beste Lösung.



CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung

Auswirkungen auf die Gesellschaft

Vions Energieverbrauch aus nicht erneuerbaren Ressourcen hat negative Auswirkungen auf die globale Erwärmung. Vions Energieverbrauch aus nicht erneuerbaren Ressourcen hat negative Auswirkungen auf die globale Erwärmung. Wir verringern diese negativen Auswirkungen durch die Umsetzung der genannten Energiesparmaßnahmen. Indem wir den Energieverbrauch pro verkaufter Tonne kontinuierlich im Auge behalten, haben wir einen positiven Einfluss auf die nachhaltige Bewirtschaftung und die effiziente Nutzung natürlicher Ressourcen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 12.2) und auf die Aufklärung und Sensibilisierung sowie die institutionellen Kapazitäten im Bereich der Abschwächung des Klimawandels und der Reduzierung der Klimaauswirkungen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziel 13.3).



Ergebnisse

Nicht erneuerbare Energieeffizienz (in MJ / Tonne Absatz)



Energieeffizienz (in MJ / Tonne Absatz)



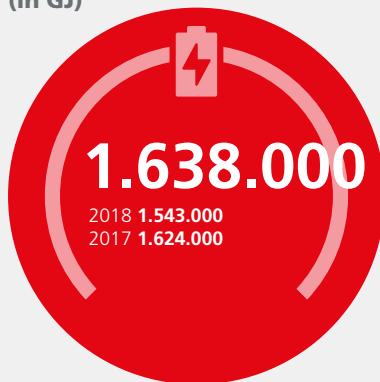
Stromverbrauch (in MJ / Tonne Absatz)

	2017	2018	2019
	348	322	355

Brennstoffverbrauch (Öl + Gas) (in MJ / Tonne Absatz)

	2017	2018	2019
	398	378	452

Gesamtenergieverbrauch (in GJ)



Gesamter Stromverbrauch (in GJ)

	2017	2018	2019
	758.000	721.000	719.000

Konventionell erzeugter Strom (in GJ)

	2017	2018	2019
	757.000	721.000	719.000

Strom aus erneuerbaren Energiequellen (in GJ)

	2017	2018	2019
	0	0	0

Gesamtverbrauch an Öl & Gas (in GJ)

	2017	2018	2019
	866.000	822.000	918.000

Nicht erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

	2017	2018	2019
	854.000	814.000	911.000

Erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

	2017	2018	2019
	12.398	7.855	7.265

Von Energieversorgern bezogene & verbrauchte Energie (in GJ)

	2017	2018	2019
	1.590.000	1.496.000	1.597.000

Selbst erzeugte & verbrauchte Energie (in GJ)

	2017	2018	2019
	34.000	47.000	40.000

Selbst erzeugte & verkaufte Energie (in GJ)

	2017	2018	2019
	0	0	0

Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Die Menge der pro Betrieb verbrauchten Energie ist abhängig vom Produktionsvolumen. Der Energieverbrauch wird daher als „Effizienz“ gemessen, die den Verbrauch pro Tonne extern verkaufter Produkte angibt. Die Energie aus wiederverwendeten und erneuerbaren Energien wird vom Gesamtverbrauch abgezogen, um den Nettowert für die Intensität aus nicht erneuerbaren Energien zu erhalten. Die Zielvorgabe für 2019 für den Verbrauch nicht erneuerbarer Energien pro verkaufter Tonne war ein Maximum von 800 MJ. Wir haben 2019 einen Durchschnittswert von 803 MJ pro verkaufter Tonne verzeichnet. Wir haben 2019 etwas mehr Strom

pro verkaufter Tonne verbraucht, da dieselben Räume gekühlt werden mussten, obwohl der Verkauf geringer war.

Vion verwendet bisher keinen Strom aus erneuerbaren Energien. Der gewichtete durchschnittliche Anteil der erneuerbaren Energien an der gesamten Stromerzeugung betrug in den Niederlanden 18 % (2019)¹ und in Deutschland 46,0 % (2019)².

References

- <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2020/10/productie-groene-elektriciteit-in-stroomversnelling>.
- https://www.energy-charts.de/ren_share_de.htm?source=ren-share&period=annual&year=all.



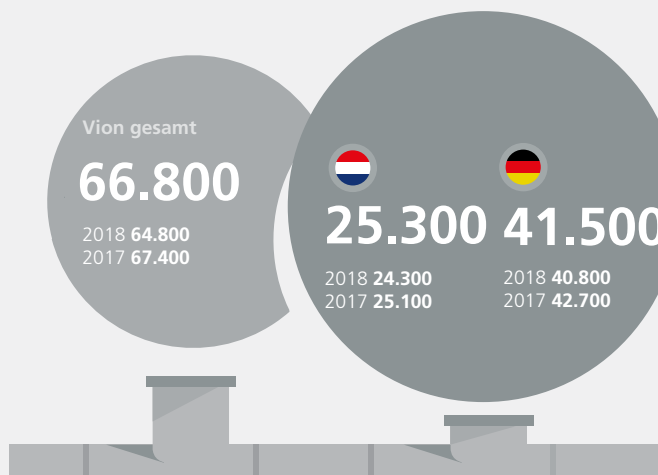
CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung

Ausblick

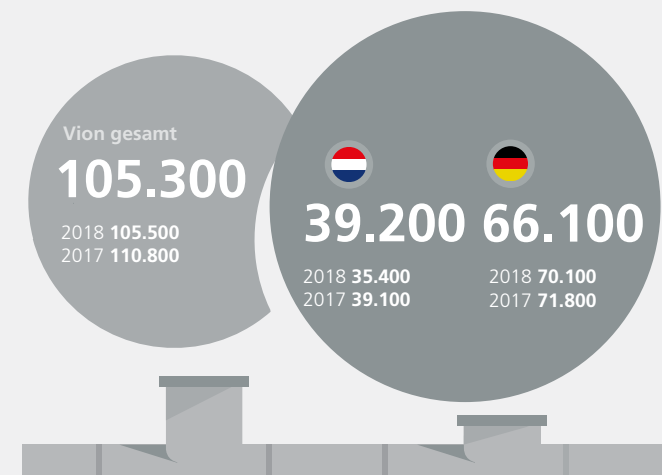
- In Deutschland werden wir mit der Einführung des in Crailsheim getesteten Kontrollsystems zur Messung des Energie- und Wasserverbrauchs beginnen. Ziel ist es, das System bis Ende 2020 in allen deutschen Schlachtbetrieben einzuführen.
- Die Umstellung von Diesel auf Strom für die Kühlung von Trailern an weiteren Standorten ist geplant. Wir werden daher die Anzahl elektrischer Stellplätze erhöhen.
- 2020 wollen wir die Anzahl der Ladestationen auf unseren Parkplätzen erhöhen.
- In unserem Produktionsprozess verwenden wir Gas zur Reinigung und Dekontamination von Schweineschlachtkörpern. Deshalb wollen wir die Restwärmestnutzung in unseren Produktionsstätten weiter optimieren.
- Der von unseren Dienstleistern durchgeführte Transport gehört nicht zu Scope 1 und 2, über die wir berichten. Dennoch ist es erwähnenswert, dass wir durch die Erweiterung des Standorts Bortel mit neuen Gebäuden, in denen Fleisch verpackt werden kann, jährlich über 1.000.000 Kilometer an Fleischtransport einsparen werden. Auch durch die Schließung des Standorts Valkenswaard im Jahr 2020 werden wir den Transport von Produkten reduzieren.

Ergebnisse

Direkte THG-Emissionen, absolut (Scope 1) (in Tonnen CO₂-Äq)



Indirekte THG-Emissionen, absolut (Scope 2) (in Tonnen CO₂-Äq)



Gesamte THG-Emissionen von Vion (Scope 1) (in Tonnen CO₂-Äq)

	2017	2018	2019
Strom, Wärme, Kälte und Dampf aus eigener Erzeugung	45.500	42.900	44.300
Transport	15.400	16.200	13.400
Flüchtige Emissionen	6.500	5.700	9.200
Total	67.400	64.800	66.900



THG-Emissionsintensität Scope 1 + 2 (in Tonnen CO₂-Äq / Tonne Absatz)

	2017	2018	2019
Vion gesamt	82	79	85
Niederlande	62	57	58
Deutschland	101	106	101



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Bei der Berechnung unserer Treibhausgasemissionen in Scope 1 haben wir Folgendes berücksichtigt:

- Gas- und Kraftstoffverbrauch.
- Den Transport von Arbeitskräften, Tieren und Produkten von Vion.
- Die Methanemissionen der Tiere, während sie bei Vion sind.
- Das zur Betäubung von Schweinen eingesetzte CO₂.

Unsere Scope 2-Emissionen basieren auf dem Verbrauch des von uns bezogenen Stroms. Der Konsolidierungsansatz basiert auf der operativen Kontrolle. Die CO₂-Emissionsfaktoren für Berechnung der CO₂-Äquivalente wurden folgenden Quellen entnommen:

- Für NL: <https://co2emissiefactor.nl/>.
- Für Deutschland: <https://www.umweltbundesamt.de/de/publikationen/>.
- CO₂-Emissionsfaktoren für fossile Brennstoffe.

Die verwendeten GWP-Werte (Global Warming Potential) stammen vom Zwischenstaatlichen Ausschuss für Klimaänderungen (IPCC).



Wasserverbrauch



Warum ist dieses Thema wesentlich?

Schlachtbetriebe verbrauchen viel Wasser. Das dabei entstehende Abwasser muss gereinigt und abgeführt werden, wodurch wiederum Energie verbraucht wird.



Abgrenzung des Themas

Wir betrachten unsere eigenen Betriebsabläufe hinsichtlich des Wasserverbrauchs. Der Wasserverbrauch von Landwirten wird unter dem Thema „Nachhaltige Landwirtschaft“ behandelt.



Vions Managementansatz



Grundsätze, Engagement und Ziele

Wasser ist eine wichtige Ressource für alle Produktionsprozesse bei Vion, sondern auch für einen nachhaltigen Planeten. Daher setzt Vion sich dafür ein, seiner sozialen Verpflichtung der Minimierung des Wasserverbrauchs nachzukommen. Alle Produktionsstandorte berichten monatlich über die Wassereffizienz und werden hinsichtlich der Best Practices bewertet. Wenn Standorte eine große Differenz zur Benchmark aufweisen, konzentrieren wir uns darauf, wie der Wasserverbrauch reduziert werden kann, um die Lücke zu schließen. Ziel ist es, unseren Verbrauch an kommunalem Wasser von 1,62 m³ pro verkaufter Tonne im Jahr 2019 auf maximal 1,55 m³ im Jahr 2020 und schließlich auf 1,2 m³ im Jahr 2030 zu reduzieren. Diese Zielsetzung bezieht sich auf die Verwendung von kommunalem Wasser, da wir die Verwendung von Trinkwasser auf ein Minimum reduzieren wollen. Die Verringerung der Wasserintensität wird durch Einsparungsprogramme erreicht, wo immer dies angebracht ist.



Dilemma

Wasser ist eine wichtige Ressource, die zur Gewährleistung einer hohen Lebensmittelsicherheit benötigt wird. Denn die tägliche Reinigung und Desinfektion aller Produktionseinrichtungen ist eine Grundvoraussetzung für alle Maßnahmen rund um die Lebensmittelsicherheit. Da Lebensmittelsicherheit unsere Priorität ist, sind die Möglichkeiten zur Reduzierung des Wasserverbrauchs in einem Fleisch verarbeitenden Betrieb begrenzt.

Neben gezielten Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs sorgt Vion für die Klärung aller Abwässer. Je nach Produktionsstandort wird das in unseren Produktionsprozessen eingesetzte Wasser entweder in unserer eigenen oder in der jeweiligen kommunalen Kläranlage aufbereitet. Die Aufbereitung des Abwassers von Vion in einer kommunalen Kläranlage ist nur möglich, wenn die Kläranlage über entsprechende Kapazitäten verfügt.



Maßnahmen im Jahr 2019

Reduzierung des Wasserverbrauchs

An unseren Produktionsstandorten verfügen wir über Maschinen, die Chemikalien mit Wasser mischen, um das Wachstum von Legionellen zu verhindern und die Anlagen zu entkalken. Es gibt jetzt ein neues System, bei dem keine Chemikalien mehr eingesetzt werden müssen. Dadurch kann das Wasser beispielsweise für die Reinigung der Viehtransporter wiederverwendet werden. Somit wird der Verbrauch von kommunalem Wasser reduziert. Dieses neue System wird bereits in Scherpenzeel genutzt und soll auch an anderen Standorten eingesetzt werden.

In Crailsheim wurde ein neues Kontrollsystem zur Messung des Energie- und Wasserverbrauchs getestet. Dies hat an diesem Standort bereits zu Wassereinsparungen geführt.

2018 startete am Standort Buchloe ein Projekt unter dem Namen „Ecolab Squid“. Ziel des Projekts war es, den Wasserverbrauch in verschiedenen Teilbereichen genau zu analysieren und anschließend den Verbrauch durch feste Ziele zu optimieren. Nach erfolgreicher Umsetzung sollen weitere Standorte an diesem Projekt teilnehmen.

Wasseraufbereitung

2019 wurden in Scherpenzeel neue Anlagen zur Reinigung des Wassers installiert. Vion Emstek investierte drei Millionen Euro in die Erweiterung der Kläranlagen auf dem Gelände. Ein wichtiger Teil dieser Investition ist eine moderne Messstation, die weit über die aktuellen Genehmigungsanforderungen hinausgeht.



Wasserverbrauch

Auswirkungen auf die Gesellschaft

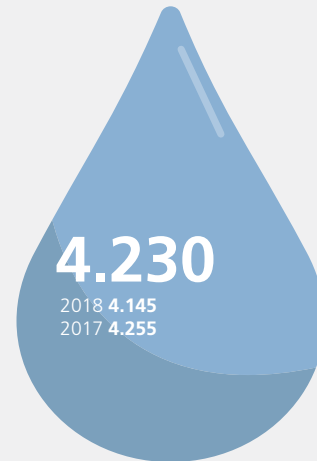
Weltweit herrscht ein zunehmender Mangel an Frischwasser, allerdings noch nicht in den Ländern, in denen sich unsere Produktionsstätten befinden. Daher haben wir keinen direkten negativen Einfluss auf die Verfügbarkeit von Trinkwasser in unserer Gesellschaft, obwohl das Wasser, das wir verbrauchen, einen negativen Einfluss auf die gesamte Verfügbarkeit von Trinkwasser hat. Außerdem muss das von uns verwendete Wasser gereinigt und transportiert werden, was Energie verbraucht und Treibhausgasemissionen verursacht, die zur globalen Erwärmung beitragen. Wir reduzieren diese negativen Auswirkungen durch unsere Wassersparmaßnahmen. Indem wir den Wasserverbrauch pro verkaufter Tonne kontinuierlich im Auge behalten, haben wir einen positiven Einfluss auf die nachhaltige Bewirtschaftung und die effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen (Ziele für nachhaltige Entwicklung, Unterziele 6.4 und 12.2).

Ausblick

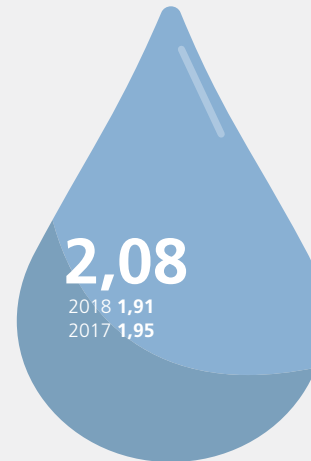
Vion strebt die kontinuierliche Verringerung des Wasserverbrauchs sowie Verbesserungen in der Abwasserreinigung an, wo immer es möglich ist.

Ergebnisse

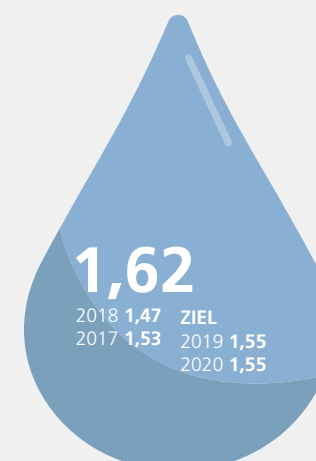
Wasserverbrauch gesamt (in hm³)



Wasserintensität (Wasserverbrauch in m³ / Tonne Absatz)



Wasserintensität des kommunalen Wassers (m³ kommunaler Wasserverbrauch / Tonne Absatz)



Total volume of water used (in hm³)



Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung (in hm³)

2017	2018	2019
3.402	3.271	3.150
80 %	79 %	77 %



Wasserverbrauch aus eigenen Wasserquellen (Grundwasser) (in hm³)

2017	2018	2019
853	853	934
20 %	20 %	23 %



Anzahl der Betriebe mit eigener Wasserversorgung (Grundwasser)

2017	2018	2019
3	3	3



Anzahl der Betriebe ohne eigene Wasserversorgung

2017	2018	2019
25	23	23



Erläuterung der Ergebnisse hinsichtlich der Zielvorgaben

Ziel für 2019 war es, maximal 1,55 m³ kommunales Wasser pro verkaufter Tonne zu verbrauchen. Wir haben 2019 mit durchschnittlich 1,62 M³ pro verkaufter Tonne abgeschlossen. Im Jahr 2019 verwendete Vion etwas mehr Wasser pro Tonne Absatz, weil wir die gleichen Arbeitsbereiche reinigen mussten und Ausrüstung, obwohl wir weniger verkauft haben.

Weitere relevante CSR-Themen

Beschäftigung und Diversität



Das Thema

Vion beschäftigte 2019 4.974 Mitarbeiter und 8.564 (Mitarbeiterzahl) Fremd-arbeitskräfte*.

Bei gleicher Qualifikation sollten alle Menschen die gleichen Chancen haben, unabhängig von Nationalität, Rasse oder Geschlecht.

Vions Ansatz

Gegenwärtig ist es schwierig, genügend geeignetes Personal für die Produktion zu finden. Aufgrund der Verfügbarkeit von Kandidaten und der erforderlichen Flexibilität in den Betriebsabläufen ist die Zahl der Fremdarbeitskräfte relativ hoch. Um mehr Stabilität im Personalbestand zu erreichen und den Arbeitskräften mehr Sicherheit zu bieten, wollen wir den Anteil der Vion-Angestellten erhöhen und somit den Anteil der Fremdarbeitskräfte reduzieren.

Die Stabilität hat sich durch weniger Fluktuation der Fremdarbeitskräfte in fast allen unseren niederländischen Betrieben verbessert. Wir haben den Einarbeitungsprozess neuer Kollegen und die Kommunikation mit den Personaldienstleistern verbessert. Die Job-Coaches der Personaldienstleister nehmen an unseren Teambesprechungen teil. Sowohl in den Niederlanden als auch in Deutschland fördern wir aktiv die Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt. So bieten wir ihnen Arbeitsplätze und Sprachkurse, die auch anderen ausländischen Mitarbeitern angeboten werden. In den Niederlanden haben wir einen Film für die Anwerbung neuer Arbeitskräfte gemacht, der ab Anfang 2020 eingesetzt werden soll.

Als Folge der Art unserer Produktionsprozesse ist die Mehrheit der Beschäftigten männlich. Wir behandeln alle Arbeitskräfte gleich, unabhängig von Geschlecht, Alter, Nationalität oder Religion. Dieses Prinzip ist eines der entscheidenden Elemente unserer Good Business Practice. Wir stehen für das Prinzip gleiche Arbeit - gleicher Lohn ein (auch für Fremd-arbeitskräfte).

Wir bieten ein Traineeprogramm für Hochschulabsolventen an, das uns ermöglicht, neue Talente anzuwerben. In unseren technischen Abteilungen beschäftigen wir Praktikanten aus Förderschulen und Mitarbeiter, die einige Tage pro Woche bei Vion arbeiten und einen Tag pro Woche zur Schule gehen. Auf diese Weise helfen wir ihnen dabei, ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt zu verbessern.

Aus- und Weiterbildung



The topic

Um sicherzustellen, dass alle Prozesse die gesetzlichen Bestimmungen erfüllen und professionell ausgeführt werden, benötigt Vion geschultes und qualifiziertes Personal.

Vions Ansatz

Wir fördern und schulen unsere Mitarbeiter und ermutigen sie aktiv, ihre persönlichen und beruflichen Fähigkeiten laufend weiterzuentwickeln. Wir investieren ebenfalls in Sprach- und Kulturkurse. Auf diese Weise fördert Vion die Beschäftigungsfähigkeit seiner Arbeitskräfte. In den Niederlanden ist Vion Vorreiter auf diesem Gebiet.

Wir nehmen unsere Verantwortung ernst, alle relevanten Arbeitskräfte mit Fähigkeiten vertraut zu machen, die den besten Tierschutz gewährleisten. Alle Mitarbeiter, die bei ihrer Tätigkeit mit lebenden Tieren arbeiten, erhalten regelmäßig spezielle Schulungen zum Thema Tierschutz.

Unseren Mitarbeitern werden über unsere Weiterbildungsprogramme viele Möglichkeiten geboten. In unserer eigenen Vion Academy, bieten wir Online-Schulungen an, mit denen Mitarbeiter Fähigkeiten entwickeln und erweitern sowie ihr Wissen auf den neuesten Stand bringen können. Die Vion Academy wurde 2019 weiterentwickelt und u. a. mit folgenden Themen erweitert:

- Fit und gesund am Bildschirmarbeitsplatz.
- Arbeitsschutzbewusstes Beobachten und Handeln für Vorgesetzte.
- Arbeiten mit gefährlichen Stoffen.
- Sicherer interner Transport.
- Training zum Thema Lieferkette für die Division Pork.
- Veränderungsprogramm für die Landwirtschaft in den Niederlanden.
- Training zur Governance & Compliance.

Mitarbeiter erhalten Schulungen, beispielsweise zum Vion Operating System (VOS), einem System zur Prozessoptimierung, das wir in unserer Division Pork in den Niederlanden verwenden. Um Verbesserungen zu erzielen, arbeiten wir in einer strukturierten Weise mit diversen praktischen Instrumenten und Methoden (beispielsweise das 5S-Modell und Lean Management). Das Vion Operating System werden wir im gesamten Unternehmen einführen.

Unsere niederländischen Finanzexperten hatten ein eigenes Finanzmodul, in dem Fähigkeiten auf den neuesten Stand gebracht und bewährte Verfahren ausgetauscht wurden. Die niederländischen Manager absolvierten einen Kurs „Management mit Bewusstsein für Arbeitsbedingungen“, der auch einen jährlichen Auffrischkurs beinhaltet. Darüber hinaus bieten wir individuelle, externe Schulungs- und Fortbildungsmöglichkeiten an.

Bedeutung von Protein in einer gesunden Ernährung



Das Thema

Proteine sind ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Tierische Produkte liefern qualitativ hochwertige und ausgewogene Proteine für den Menschen. Auch Fleischalternativen sind eine wertvolle Quelle von Proteinen für den menschlichen Verzehr.

Es ist wichtig, dass die Öffentlichkeit über die Rolle der Nährstoffe, einschließlich der Proteine, in unserer Ernährung informiert ist, damit Verbraucher fundierte Entscheidungen über ihre Ernährung treffen können. Vion kann Einfluss darauf nehmen durch die Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Instituten und die Weitergabe von wissenschaftlich fundierten Informationen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette an alle Stakeholder, einschließlich der Verbraucher.

Vions Ansatz

Vion unterstützt die wissenschaftliche Forschung hinsichtlich der Bedeutung von Protein in einer gesunden Ernährung. Wir arbeiten aktiv mit unabhängigen Forschungsinstituten zusammen. Vion teilt diese wissenschaftlich fundierten Informationen mit allen Stakeholdern entlang der Lebensmittelversorgungskette.

Einführung von Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis

Der Fleischkonsum ist in unseren Heimatmärkten leicht rückläufig. Im Oktober 2019 präsentierte Vion ein neues Sortiment von fünf veganen Produkten:

- Veganes Hühnerschnitzel.
- Veganes Gehacktes.
- Veganer Hamburger.
- Vegane Wurst.
- Vegane Geflügelstückchen.

Im Laufe des Jahres 2020 wird Vion mit der Produktion dieser Produkte beginnen.

Hintergrundinformationen

Fleisch und Fleischalternativen können eine gute Quelle für Proteine, Mineralien und Vitamine in einer gesunden Ernährung sein. Der Proteingehalt von Fleisch beträgt 22 % bis 27 %, und die hochwertigen Proteine enthalten alle acht essenziellen Aminosäuren, die für das Wachstum und die Versorgung des menschlichen Körpers erforderlich sind. Der Proteingehalt von Fleischalternativen liegt dahingegen zwischen 7 % und 10 %. Frisches Fleisch enthält eine Vielzahl wichtiger Vitamin-B-Typen, wie z.B. Vitamin B1, B6 und B12, die in Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs nur in sehr geringem Maße vorkommen. Fleisch enthält außerdem viel leicht aufnehmbares Eisen und andere Mineralien.

Die Rolle von Fleisch bei Aufbau und Stärkung der Muskeln

Der Einfluss essenzieller Aminosäuren ist entscheidend für den Muskelproteinumsatz und die Muskelkraft des Menschen. Unsere Muskeln befinden sich ständig im Umbau und erneuern sich durch sogenannte anabole und katabole Prozesse (Aufbau- und Abbauprozesse). Wir bauen praktisch alle zwei Monate eine neue Muskulatur auf. Gesundheitsbehörden empfehlen für Personen mit einem hohen Eiweißbedarf, wie z.B. ältere Menschen, Kinder und Sportler, 25 Gramm Eiweiß pro Mahlzeit¹.

Mit zunehmendem Alter, baut sich unsere Muskelmasse langsam ab. Zwischen dem 20. und dem 30. Lebensjahr beträgt die Muskelmasse ca. 45 %. Im Alter von 70 sind es nur noch 27 %. Die tägliche Aufnahme von 1,0 bis 1,3 Gramm Protein pro Kilogramm Körpergewicht, in Kombination mit Training zweimal pro Woche, verringert den Muskelabbau. Studien zeigen, dass eine gleichmäßig über den Tag verteilte Proteinaufnahme zur Erhaltung der Muskelmasse bei älteren Menschen von großer Bedeutung ist. Zur Förderung der Gesundheit wird eine Proteinzufuhr von viermal täglich 20-25 Gramm empfohlen.

Quelle:

¹ Drs. Irene Linders und Maïke Blokhuis, Mitarbeiterinnen des Gesundheitsamts (GGD) Noord- und Oost- Gelderland, Vion Corporate-Social-Responsibility-Bericht 2018, S.76



Der Standpunkt von ...

Stephan Bakker

Internist-Nephrologe und Professor für Innere Medizin – UMCG



„Es ist wichtig, sich abwechslungsreich zu ernähren mit Fleisch oder anderen tierischen Produkten.“

Stephan Bakker ist Internist-Nephrologe am Universitätsklinikum Groningen (UMCG) und Professor für Innere Medizin an der Universität Groningen. Er erforscht seit Jahren die Nierenfunktion im menschlichen Körper und welche Stoffe und Prozesse daran beteiligt sind. Momentan bereitet er eine Folgestudie vor, die eine „Revolution“ in der Ernährung von Menschen mit eingeschränkter Nierenfunktion oder anderen Erkrankungen bewirken kann. In dieser Ernährung spielt der Verzehr von tierischen Produkten eine wichtige Rolle.

Worin besteht Ihrer Meinung nach die Rolle tierischer Produkte in einer gesunden Ernährung?

„Insbesondere wenn Probleme in der Niere, der Leber oder im Darm auftreten, wird der Verzehr von tierischen Produkten wichtiger, um den Gesundheitszustand zu erhalten. Vorherige Studien, die ich durchgeführt habe, haben gezeigt, dass die Niere eine sehr wichtige Rolle bei der Produktion von Substanzen zur Erhaltung der Muskelmasse und Muskelfunktion sowie anderen Körperfunktionen spielt. Die Substanz Kreatin ist dabei von großer Bedeutung. Eine gesunde Niere kann Kreatin aus pflanzlichen Proteinen herstellen, aber wenn man eine kranke oder

gar keine Niere hat, kann der Körper dies in nur geringerem Maße oder gar nicht. Dann braucht man tierische Lebensmittel, die bereits Kreatin enthalten: Fleisch, Milchprodukte, Fisch oder Schalentiere. Man kann das so beschreiben: Als Nierenpatient hat man gewissermaßen eine „Fabrik“ verloren. Die Funktion der Produktion von Kreatin können Tieren übernehmen. Unsere neue Studie soll zeigen, wie viel tierische Produkte Menschen mit Nierenproblemen zu sich nehmen sollten und was ein ausgewogenes Verhältnis mit pflanzlichen Lebensmitteln ist.

Welche Bevölkerungsgruppen benötigen besondere Aufmerksamkeit in Bezug auf Fleischkonsum? Und welchen Rat geben Sie Ihren Patienten?

„Patientengruppen mit mehr oder weniger starkem Nierenversagen, Leberversagen oder einer schlechteren Darmfunktion. Auch ältere Menschen, da diese Organfunktionen bei ihnen abnehmen. Bei Nierenversagen kommt es zu einem Verlust von Muskelmasse und Kognition. Durch den Verzehr von Fleisch und anderen tierischen Produkten kann dieser Verlust eingeschränkt werden. Mein Ratschlag lautet zunächst: auch genügend Fleisch essen. Aber wie viel genau, muss sich aus weiteren Untersuchungen ergeben. Wir erwarten, dass die Studie in etwa fünf Jahren abgeschlossen sein wird.“

Wie beurteilen Sie die Eiweißwende? Welche möglichen Vor- und Nachteile sehen Sie im Zusammenhang mit der aktuellen Bewegung, mehr auf pflanzliche und weniger auf tierische Produkte zu setzen?

„Ich denke, man sollte damit vorsichtig sein. Es hat Vorteile, wenn man beispielsweise die Umwelt betrachtet, aber nicht unbedingt für die menschliche Gesundheit. Es ist wichtig, sich abwechslungsreich zu ernähren. Auf jeden Fall auch mit Fleisch oder anderen tierischen Produkten, um sicherzustellen, dass Stoffe, die wir als Mensch nur schwer selbst bilden können, ergänzt werden. Wir brauchen natürlich auch pflanzliche Produkte. Sie verhindern beispielsweise eine Übersäuerung des Körpers und versorgen uns mit Vitaminen. Es ist eine Frage des Gleichgewichts. Das richtige Gleichgewicht hängt wahrscheinlich auch vom genetischen Hintergrund ab: Der eine Mensch verträgt eine vollständig pflanzliche Ernährung viel besser als der andere.“

Weitere relevante CSR-Themen

Salz-, Fett- und Zuckergehalt



Das Thema

Ein Übermaß an Salz, gesättigten Fettsäuren und Zucker kann negative Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen haben. Da Vion hauptsächlich unverarbeitete, natürliche Produkte liefert, verwenden wir nur geringe Mengen an Salz und Zucker

Vions Ansatz

Vion produziert frisches, unverarbeitetes Fleisch mit natürlichem Nährstoffgehalt. Wenn wir Lebensmittel verarbeiten, untersuchen wir sorgfältig die Möglichkeiten, so wenig Salz, Nitrit und Zucker zu verwenden, wie unsere Kunden es verlangen.

Salz und Nitrit

Seit einigen Jahren verfolgt Vion eine kontinuierliche Strategie zur Verringerung des Salzgehalts, insbesondere der Nitritkonzentration, in Fleischprodukten und im Speck. Wir haben auf dem Gebiet der Salzreduzierung in unseren Produkten bereits viel erreicht. Vion hat den Salzgehalt in Verbraucherprodukten, wie z. B. Kochschinken und Speck, in den vergangenen Jahren um 10 % bis 50 % verringert.

Wir bemühen uns ebenfalls, den Nitritgehalt zu reduzieren. Im Hinblick auf Speck nimmt Vion an einem Projekt teil, das darauf abzielt, den Gehalt an zugesetztem Nitrat von 150 ppm (Parts Per Million) auf 15 ppm zu reduzieren, ohne die Lebensmittelsicherheit zu beeinträchtigen.

Wir fügen Nitrit zu allen verarbeiteten Fleischprodukten, wie Schinken, hinzu. Dies hat folgende Gründe:

- Lebensmittelsicherheit: Nitrit schützt hauptsächlich gegen das Bakterium *Clostridium botulinum*. Dies kann Muskellähmungen verursachen.
- Geschmack: Durch Nitrit wird die Oxidation des Fleisches verhindert, es verlangsamt den Prozess, durch den das Fleisch ranzig wird.
- Farbe: das Fleisch bekommt und behält eine schöne rosa Farbe.

Zu viel Nitrit ist nicht gesund. In Kombination mit Lebensmittelproteinen können aus Nitrit Nitrosamine entstehen. Nitrosamine sind laut der International Agency for Research on Cancer (IARC) vermutlich krebserregend (insbesondere Darmkrebs). Die Reduzierung der Nitritverwendung in den letzten 15 Jahren hat das Krebsrisiko beim Menschen deutlich verringert. Die Wahrscheinlichkeit, an Darmkrebs zu erkranken, wird durch den Verzehr von mindestens 50 Gramm nitrithaltigem Fleisch pro Tag erhöht. Die meisten Menschen tun das nicht. Eine moderate und abwechslungsreiche Ernährung ist für die menschliche Gesundheit grundsätzlich von großer Bedeutung.

Zusatzstoffe

Fett

Die Nachfrage nach magerem Fleisch mit einem geringen Energie- aber einem hohen Eiweißgehalt steigt, Vion reagiert darauf mit einem speziellen fettarmen Produktsortiment. Vion ist aktiv an der Forschung zur Reduzierung des Fettgehalts von Fleisch ohne Beeinträchtigung des Geschmacks beteiligt. 2019 wurde eine neue Technik zur Produktion von fettarmer Räucherwurst entwickelt, die besser schmeckt als die fettarmen Räucherwürste, die bisher auf dem Markt sind.

Bei vielen Ernährungsexperten findet eine Verschiebung hinsichtlich der Auffassungen über Fett statt. Bisher ging man davon aus, dass gesättigte Fettsäuren das Risiko auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen und zu hohen Cholesterinwerten führen. Aktuelle Untersuchungen kommen jedoch zu dem Schluss, dass bestimmte gesättigte Fettsäuren wichtige biologische Funktionen im Körper erfüllen und möglicherweise eine Rolle bei der Verhinderung von Krebs spielen, indem sie die Entwicklung von Krebszellen hemmen und an der Zellkommunikation und Immunfunktion beteiligt sind¹. Außerdem enthält Fleisch nur eine begrenzte Menge an gesättigtem Fett. Speck enthält natürlich viel gesättigtes Fett, aber Schweinefilet enthält weniger als 3 % Fett, und 60 % dieses Fettes ist ungesättigt. Im Fleisch sind keine Transfette enthalten. Transfette haben einen negativen Einfluss auf den Menschen, indem sie das Risiko von Erkrankungen des Herzens und der Blutgefäße erhöhen.

Stakeholder informieren

Vion informiert Verbraucher über gesunde Lebensmittel und ermöglicht, fundierte Entscheidungen zu treffen. Unsere Mitarbeiter halten regelmäßig Vorträge zum Thema Fett und Nitrit in Fleisch; beispielsweise Vorlesungen für Master-Studenten der Universität Wageningen oder Vorträge für andere Unternehmen. Vion nahm auch am Meat Café, einer Diskussionsveranstaltung, die von der zentralen Organisation der niederländischen Fleischbranche (COV) organisiert wird, teil. Vion bespricht dieses Thema mit seinen Kunden und Rohstofflieferanten bei der Entwicklung neuer Produkte.

Quelle:

¹ Lippi G, Mattiuzzi C, Sanchis-Gomar F. (2015). Red meat consumption and ischemic heart disease. A systematic literature review. *Meat Sci.*; 108:32-36.

Das Thema

Verbraucher bevorzugen natürliche Produkte ohne den Einsatz von chemischen Zusatzstoffen und E-Nummern.

Vions Ansatz

Vion stellt echte Lebensmittel her, die diese Bezeichnung auch verdienen: reines Fleisch, frei von jeglichen Zusatzstoffen. Nur in wenigen Fällen verwenden wir Zusatzstoffe, um die Unbedenklichkeit und Sicherheit des Endproduktes zu gewährleisten. Im Falle des Einsatzes von Zusatzstoffen, werden die Produkte deutlich gekennzeichnet, sodass Kunden und Verbraucher umfassend informiert sind.

Gesellschaftliches Engagement



Das Thema

Vion und seine Stakeholder, unsere eigenen Mitarbeiter eingeschlossen, legen Wert auf gesellschaftliches Engagement.

Vions Ansatz

In den Niederlanden spendet Vion mehrere Male im Monat Fleisch an Tafeln. Mit jeder Lieferung werden Hunderte von Familien unterstützt. Wir unterstützen ebenfalls lokale Veranstaltungen mit Fleischspenden, beispielsweise: Die Tour de Dumoulin.

Wir liefern regelmäßig Tierorgane für die medizinische Forschung, wenn Universitäten und Krankenhäuser diese benötigen.

Im niederländischen Boxtel sind wir der größte Arbeitgeber, dort arbeiten wir eng mit der kommunalen Verwaltung zusammen. 2019 haben wir zusammen an einem Sozialabkommen gearbeitet. Gemeinsam vereinbaren wir Ziele zu verschiedenen Themen:

- Partizipation auf dem Arbeitsmarkt (beispielsweise helfen wir Statusinhabern, bei Vion Arbeit zu finden).
- Finanz-/Schuldenhilfe.
- Beseitigung von Sprachdefiziten; z. B. durch das Angebot von Sprachkursen nicht nur für unsere Arbeitskräfte, sondern auch für andere Bürger.
- Arbeitsmigranten und ihre Unterkünfte in Boxtel (gemeinsam mit Personaldienstleistern).
- Soziale Projekte (z. B. Fleischspenden für gesellschaftliche Veranstaltungen).

Die Vereinbarung wird in der ersten Hälfte des Jahres 2020 abgerundet werden. Wir planen, diese Art von Vereinbarung auch mit anderen Gemeinden für unsere Standorte in den Niederlanden und in Deutschland zu schließen.

Mitarbeiter von fünf unserer niederländischen Standorte engagieren sich in ihrer Freizeit für soziale Projekte, z.B. über verschiedene Stiftungen. Beispiele dafür sind die Heilsarmee, Duchenne Heroes und das Projekt Alpe d'Huzes.

In Deutschland zeigen die meisten Vion-Betriebe soziales Engagement in ihren Kommunen: Sie spenden Geld an soziale Einrichtungen (z. B. Hospize, Einrichtungen für behinderte Menschen und Altenheime) und sponsern örtliche Sportaktivitäten.

Nachhaltige Verpackungen



Das Thema

Frisches Fleisch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, das gekühlt und hygienisch verpackt werden muss, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Vion verwendet hauptsächlich Verpackungsmaterial aus Kunststoff. Verpackungsmaterial aus Kunststoff wird aus fossilen Brennstoffen hergestellt und der Kunststoff zersetzt sich nicht. Daher werden in der Gesellschaft immer mehr Bedenken hinsichtlich der Verwendung von Kunststoffen geäußert.

Vions Ansatz

Die Wahl der richtigen Verpackungsmaterialien ist für Vion eine Frage von wachsender Bedeutung. Dies verlangt Lösungen, die vielen Anforderungen entsprechen: dem Wunsch des Verbrauchers nach einfacher Handhabung, der Wirtschaftlichkeit der Verpackungsmethoden und der Ressourcenschonung. Zu diesem Zweck verfolgt Vion innovative Wege, die einen hohen Nachhaltigkeitsfaktor beinhalten.

In den Fällen, in denen eine Einzelverpackung nicht zu vermeiden ist, strebt Vion die Beschaffung von Verpackungsmaterialien an, die den gewünschten Schutz so ressourcenschonend wie möglich sicherstellen.

Wir haben damit begonnen, Schalen aus 90 % recyceltem Polyethylenterephthalat zu verwenden (rPET). Dies führt zur Einsparung von nicht erneuerbaren fossilen Brennstoffen und reduziert die CO₂-Emissionen um etwa 70% im Vergleich zu den üblichen Schalen aus Polypropylen (PP). Auch unsere Kunden und Verbraucher profitieren davon. Die Schale ist durchsichtig, fest und bietet eine höhere Dichte. Aus diesem Grund bleibt die Schutzatmosphäre für das Fleisch länger erhalten. Dies verbessert die Haltbarkeit und die Produktsicherheit. Bereits 85 % der Produkte, die wir für den deutschen Einzelhandel produzieren werden in rPET-Schalen verpackt.

Um Kunststoffabfälle zu reduzieren, wird ein Teil der Produkte in Material verpackt, das teilweise aus Papier anstatt Kunststoff besteht. Für Steak verwendet Vion flache Skin-Verpackungen, die den Kunststoffverbrauch um 60% reduzieren. Die Rückseite besteht aus Karton. Die individuellen Verpackungsmaterialien können leicht voneinander getrennt und mit gleichartigen Materialien recycelt werden.

Einige andere Verbraucherprodukte werden in biologisch abbaubaren Kunststoffen verpackt.

Vion nutzt gemeinsam mit seinen Kunden und Branchenpartnern ein Pfandsystem mit wiederverwendbaren Kunststoffkisten und großen Behältern. In diesem Pfandsystem verwaltet Vion über 1,2 Millionen E2-Kisten und über 10.000 große Behälter. Diese Anstrengungen reduzieren den Bedarf an Primär- und Sekundärverpackung erheblich. Defekte Behälter werden zu Recycling-Unternehmen gebracht, die daraus andere Produkte herstellen.

Management von (Lebensmittel-)Abfällen



Das Thema

Die Vermeidung von Abfall sollte oberstes Ziel sein. Wenn dies nicht möglich ist, sollten Abfälle möglichst nachhaltig entsorgt werden.

Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet. Lebensmittelabfälle entstehen auf jeder Stufe der Lieferkette: von der Ernte über die Lagerung bis hin zum Verbraucher.

Vions Ansatz

Vion bemüht sich im eigenen Verantwortungsbereich in besonderer Weise darum, Abfälle zu vermeiden. Dies hat dazu geführt, dass bei Vion praktisch keine Tierabfälle anfallen, da alle Teile des geschlachteten Tieres verwertet werden. Wenn das Angebot an Produkten höher ist als die Nachfrage, spenden wir unsere Produkte an Tafeln.

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden zu Tierfutter verarbeitet oder für andere Zwecke verwendet. Die unreife Gülle aus den Därmen der Schlachttiere stellt beispielsweise einen wertvollen Grundstoff für die Biogaserzeugung dar. Vion bietet diesen Rohstoff, der früher oft nicht genutzt wurde, interessierten Biogaserzeugern für die Produktion erneuerbarer Energie an.

Im Rahmen der Qualitätssicherung konzentrieren wir uns auf die Minimierung mikrobiologischer Kontamination. Dadurch sind die Produkte länger haltbar, und unsere Kunden haben mehr Flexibilität beim Verkauf des Fleisches an ihre Endverbraucher.

Gleichzeitig fördert Vion die Vermarktung von Tiefkühlprodukten, da die Haltbarkeit von gefrorenen Lebensmitteln zu geringerem Abfall führt. Als Spezialist für Tiefkühlkost unterstützt Vion Food Service die Gastronomie dabei, ihren Gästen eine große Vielfalt an Speisen zu servieren. Die Gastronomen sind dadurch in der Lage, sich flexibel auf schwankende Gästezahlen und unterschiedliche Vorlieben einzustellen. Die von Vion hergestellten Einzelportionen tragen zur Vermeidung von Lebensmittelresten bei, die sonst entsorgt werden müssten.

Lebensmittel gehen häufig in den nachgelagerten Stufen der Lieferkette und in den Haushalten - vor oder nach der Zubereitung - verloren. Um zu verhindern, dass Verbraucher zu große Portionen kochen, die sie gar nicht verzehren können, unterstützt Vion Maßnahmen, die dazu beitragen, dass Lebensmittelverpackungen für Endverbraucher eine vernünftige Größe haben.

Kunststoff- und sonstige technische Abfälle werden nach Möglichkeit vermieden. Ist dies nicht möglich, wird der Abfall in unseren Produktionsländern entsprechend den nationalen Abfallentsorgungsvorschriften getrennt und ordnungsgemäß entsorgt.

Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen



Das Thema

Die Aktivitäten von Vion als großes Fleischverarbeitungsunternehmen ermöglichen vielen örtlichen Landwirten, Futterproduzenten und der Dienstleistungsbranche wie Logistik und Überwachung ein Einkommen und eine Existenzgrundlage. Etwa ein Drittel der Landwirte in den Niederlanden und in Deutschland liefern ihre Tiere an Vion. Unter den Schweinehaltern sind es etwa 55-60 % in den Niederlanden und 35-40 % in Deutschland.

Als eines der führenden Unternehmen in der Fleischbranche leistet Vion sowohl in den Niederlanden als auch in Deutschland einen wichtigen Beitrag zur volkswirtschaftlichen Entwicklung im Agrar- und Nahrungsmittelsektor.

Vions Ansatz

Die hohen Standards in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Tierschutz, die wir bei Vion umsetzen, sind eine strategische Entscheidung, da sie es uns ermöglichen, unsere Produkte auf allen wichtigen internationalen Märkten anzubieten. Eine vitale Agrarindustrie ist auf ein größeres lokales fleischverarbeitendes Unternehmen angewiesen, das in der Lage ist, Tiere in größeren Stückzahlen abzunehmen, das Fleisch fachgerecht zu verarbeiten und den internationalen Vertrieb zu organisieren.

Vions Management strebt daher Kontinuität und Wachstum in den wichtigsten Produktionsregionen an. Wir investieren kontinuierlich in effiziente Produktions- und Logistikprozesse. Nach der Einführung in den Niederlanden haben auch die deutschen Standorte begonnen, ihre Prozesse auf die Lean-Methodik des „Vion Operating System“ umzustellen. Darüber hinaus wurden weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Prozesse und Managementsysteme im betrieblichen, kaufmännischen und Backoffice-Bereich umgesetzt.

Anhang

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN



Über diesen Bericht

Dieser Bericht wurde unter Beachtung der GRI Standards Core-Option (generelle Berichterstattung) erstellt. Die Inhalte des Berichts ergeben sich aus der Schwerpunktsetzung auf die wesentlichen CSR-Themen. Im Folgenden wird erläutert, wie die Berichtsinhalte ausgehend von den vier Berichtsprinzipien festgelegt wurden.

Einbeziehung der Stakeholder

Bei der Festlegung der wesentlichen Themen und Inhalte des Berichts haben wir die Interessen unserer Stakeholder berücksichtigt. Diese Interessen sind uns bestens bekannt, weil wir im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit den regelmäßigen Austausch mit unseren Stakeholdern pflegen. Ein Kernelement ist die ständige Beobachtung der Präferenzen, des Verhaltens und/oder der Einstellungen der Verbraucher. Außerdem verfolgen wir die Berichterstattung in den Medien und suchen den Dialog mit Vertretern aus Wissenschaft und Forschung. Um in einen Dialog zu treten und voneinander zu lernen, organisiert Vion Gespräche mit Stakeholdern und beteiligt sich Vion an Round-Table-Gesprächen. Darüber hinaus bietet Vion einzelnen Stakeholdern die Möglichkeit, ihnen wichtige Themen in Interviews für unser vierteljährlich erscheinendes deutsches Landwirtschaftsmagazin „ProAgrar“ zur Sprache zu bringen. Weitere Informationen zur Einbeziehung von Stakeholdern finden Sie auf Seite 24 und in Anhang „Einbeziehung von Stakeholdern“.

Kontext der Nachhaltigkeit

Soweit uns entsprechende Informationen vorlagen, haben wir die von uns erreichten Ergebnisse in einem größeren Zusammenhang unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit dargestellt. Dies gilt für die sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Themen. Beispiele hierfür sind:

- Wir haben erläutert, inwiefern Proteine ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden Ernährung sind.
- Wir haben gezeigt, wie groß der Anteil der erneuerbaren Energien bei Vion im Vergleich zum Länderdurchschnitt ist.

- Für unsere indirekten wirtschaftlichen Auswirkungen haben wir unsere Tierlieferanten als Prozentsatz der gesamten Schweine- und Viehzüchter in unseren Erzeugerländern angegeben.

Wesentlichkeit

Im Hinblick auf die von unserer Geschäftstätigkeit verursachten Auswirkungen bzw. die Auswirkungen, an denen wir über unsere Lieferkette beteiligt sind, haben wir eine Liste der für Vion relevanten CSR-Themen erstellt. Zur Klärung der Frage, bei welchen der relevanten Themen es sich um wesentliche Themen handelt, haben wir mit den Vertretern der verschiedenen Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Der Einfluss eines CSR-Themas auf die Entscheidungen und Meinungen der Stakeholder wurde anhand der uns vorliegenden Stakeholder-Informationen eingeschätzt. Die Aussagen dazu, wie groß die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit bei einem bestimmten Thema sind, spiegeln die tatsächlichen oder potenziellen Auswirkungen des Unternehmens bzw. den Einfluss wider, den Vion auf das betreffende Thema nehmen kann. Nähere Informationen über unsere Wesentlichkeitsanalyse und die entsprechenden Ergebnisse finden Sie auf Seite 29.

Vollständigkeit

Vions Unternehmenspolitik, Managementstrategie und die damit erzielten Ergebnisse in Bezug auf die wesentlichen Themen gehören zu den inhaltlichen Schwerpunkten des vorliegenden Berichts, denn darin zeigt sich, wie wir positive Veränderungen bewirkt haben. Darüber hinaus haben wir auch eine kurze Zusammenfassung unserer Herangehensweise an die weniger wesentlichen Themen aufgenommen, weil uns bewusst ist, dass manche der von uns als weniger wichtig eingestuften Themen für einige Stakeholder durchaus von großer Bedeutung sind. Wir laden alle unsere Stakeholder dazu ein, uns Feedback zu unserem Bericht zu geben und uns mitzuteilen, welche Erwartungen sie an uns stellen. Entsprechende Mitteilungen können an die üblichen Ansprechpartner oder per E-Mail an csr@vionfood.com gerichtet werden. Im Hinblick auf die Auswirkungen der Unternehmenstätigkeit sind wir nicht nur auf die Auswirkungen eingegangen, die im Berichtszeitraum tatsächlich eingetreten sind, sondern auch auf mögliche künftige Auswirkungen.

Jedes Thema haben wir genau abgegrenzt. Ausschlaggebend für die Abgrenzung waren die Bereiche, in denen die betreffende Auswirkung auftritt, und inwieweit Vion darüber berichten kann.

Wie wir unserer CSR organisatorisch gerecht werden

Wir haben ein CSR-Kernteam aufgebaut, dem Führungskräfte aus den Bereichen Kommunikation und Qualitätssicherung sowie eine externe Beraterin angehören. Die Vorschläge des CSR-Teams für die CSR-Strategie, einschließlich der Wesentlichkeitsmatrix und des Ansatzes zu diesen Themen, wurden vom Executive Committee genehmigt und vom Aufsichtsrat überprüft. Der Aufsichtsrat brachte keine inhaltlichen Anmerkungen vor. Die Gesamtverantwortung für die CSR-Strategie und deren Erfolg liegt beim CEO.

Für die Berichterstattung über die als wesentlich definierten Themen haben wir ein geeignetes KPI-Dashboard entwickelt. Darin sind alle für die CSR relevanten KPIs (Key Performance Indicators) enthalten. Für einige der KPIs haben wir uns selbst Ziel gesetzt. Diese Zielvorgaben wurden von den zuständigen Abteilungen, dem CSR-Kernteam und dem Executive Committee gemeinsam festgelegt. Um unsere Fortschritte im Hinblick auf die Zielvorgaben zu kontrollieren, berichten wir dem Executive Committee mindestens vierteljährlich über die Ergebnisse. Wenn wir hinter den Zielvorgaben zurückbleiben, entscheidet das Executive Committee, ob zur Erreichung der Ziele mehr Mittel eingesetzt werden müssen oder ob es sinnvoller ist, die Ziele entsprechend anzupassen.

Die in diesem Bericht veröffentlichten Daten zu den wesentlichen Themen wurden von den zuständigen Abteilungen zusammengestellt. Diese sind für die Managementstrategie, insbesondere die konkreten Maßnahmen, die getroffen wurden bzw. noch getroffen werden sollen, sowie die entsprechenden Ergebnisse verantwortlich. Die Controlling-Abteilung hat eine Überprüfung der Daten durchgeführt. Das CSR-Kernteam hat das Verfahren und die Erstellung des vorliegenden Berichts geleitet. Dieser Abschlussbericht wurde vom Aufsichtsrat positiv aufgenommen und vom Executive Committee genehmigt.

Finanzinformationen

Kennzahlen

Beträge in Millionen Euro

	2019	2018	2017	2016
Ergebnisse				
Umsatzerlöse	5.060,1	4.670,2	5.070,0	4.758,9
Bereinigtes EBITDA ¹	113,2	60,5	64,0	61,0
Ergebnis vor Zinsen und Steuern	36,4	16,8	23,5	30,3
Jahresüberschuss	26,6	10,2	21,8	38,8
Cashflow				
Cashflow aus operativer Geschäftstätigkeit	-30,1	90,0	39,1	6,2
Cashflow aus Investitionstätigkeit	-51,8	-58,5	-61,5	-66,4
Bilanz				
Konzerneigenkapital	453,2	448,2	446,1	427,8
Bilanzsumme	1.190,6	987,7	1.007,9	1.018,1
Nettoverbindlichkeiten ²	178,7	35,1	50,0	17,7

Allgemeine Informationen

Die Finanzinformationen in diesem CSR-Bericht, bestehend aus den Kennzahlen, der Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung, der Konzernbilanz, der Konzern-Gesamtergebnisrechnung und der Konzern-Kapitalflussrechnung sind dem Geschäftsbericht 2019 der Vion Holding N.V. entnommen.

Die Vion Holding N.V. erstellt den Konzernabschluss entsprechend den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der Europäischen Union anzuwenden sind. Die Finanzinformationen in diesem Bericht sollten in Verbindung mit dem Geschäftsbericht des Unternehmens für 2019 gelesen werden.

Der Konzernabschluss der Vion Holding N.V. und ihrer Tochtergesellschaften für das Geschäftsjahr zum 31. Dezember 2019 wurde nach Genehmigung durch den Aufsichtsrat am 12. März 2020 vom Vorstand zur Veröffentlichung freigegeben. Der Jahresabschluss wird der Hauptversammlung zur Feststellung vorgelegt werden.

Verhältniskennzahlen

	2019	2018	2017	2016
Wertschöpfung in % vom Umsatz ³	24,4 %	24,6 %	21,6 %	22,0 %
Personalkosten in % vom Umsatz	11,6 %	12,3 %	10,9 %	10,5 %
Bereinigtes EBITDA ¹ in % vom Umsatz	2,2 %	1,3 %	1,3 %	1,3 %
Bereinigtes EBITDA ¹ in % der Wertschöpfung	9,2 %	5,3 %	5,9 %	5,8 %
Solvabilität	38,1 %	45,4 %	44,3 %	42,0 %
Rentabilität des durchschnittlich eingesetzten Kapitals ⁴	8,4 %	3,2 %	4,9 %	6,0 %
Mitarbeiter				
Beschäftigtenzahl am Jahresende	4.544	4.558	4.386	4.262
Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräfte am Jahresende	12.445	11.929	11.925	12.505
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl	4.539	4.497	4.310	4.210
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräfte	11.969	11.876	11.839	11.507

¹ Ohne Wertminderungen, Restrukturisierungskosten, Übernahmekosten und Ergebnisse aus Veräußerungen und Desinvestitionen von Konzerngesellschaften.

² Summe der lang- und kurzfristigen verzinslichen Darlehen und Ausleihungen und sonstigen langfristigen finanziellen Verbindlichkeiten abzüglich der Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente.

³ Umsatz vermindert um die eingesetzten Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe in Prozent vom Umsatz.

⁴ Bereinigtes Ergebnis vor Zinsen und Steuern geteilt durch das durchschnittlich eingesetzte Kapital (immaterielle Vermögensgegenstände, Gegenstände des Sachanlagevermögens, als Finanzanlage gehaltene Immobilien, Nutzungsrechten, Working Capital ohne verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten).

Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung*(in Tausend Euro)*

	2019	2018
Laufende Geschäftstätigkeit		
Absatz von Waren	5.026.309	4.640.229
Erbringung von Dienstleistungen	33.831	29.932
Erlöse aus Verträgen mit Kunde	5.060.140	4.670.161
Sonstige betriebliche Erträge	8.342	8.568
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	3.824.202	3.521.792
Von Dritten bezogene Leistungen und externe Kosten	540.754	517.749
Aufwendungen für Leistungen an Arbeitnehmer	587.765	573.470
Abschreibungen	59.354	41.478
Impairment des Anlagevermögens	12.554	698
Sonstige betriebliche Aufwendungen	7.473	6.741
Betriebsaufwand gesamt	5.032.102	4.661.928
Ergebnis vor Zinsen und Steuern	36.38	16.801
Finanzierungsaufwand	-7.404	-5.399
Finanzertrag	99	370
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	784	1.275
Ergebnis vor Steuern aus laufender Geschäftstätigkeit	29.859	13.047
Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	-3.226	-2.864
Jahresüberschuss	26.633	10.183
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	25.372	7.941
Nicht beherrschenden Anteilen	1.261	2.242
Gesamt	26.633	10.183

Konzern-Gesamtergebnisrechnung

(in Tausend Euro)

	2019	2018
Jahresüberschuss	26.633	10.183
Sonstiges Gesamtergebnis		
Sonstiges Gesamtergebnis, das in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Differenzen aus der Währungsumrechnung	-78	61
Brutto-(Verlust)/Gewinn aus Cashflow-Hedges	2.210	-1.790
Sonstiges Gesamtergebnis (netto), das in nachfolgenden Perioden in den Gewinn oder Verlust umzugliedern ist	2.132	-1.729
Sonstiges Gesamtergebnis, das nicht in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Neubewertungsgewinne/(-verluste) aus leistungsorientierten Plänen	-13.150	805
Sonstiger Gesamtgewinn (netto), der nicht in nachfolgenden Perioden in den Gewinn oder Verlust umgegliedert wird	-13.150	805
Sonstiger Gesamtgewinn/(-verlust) für das Geschäftsjahr, nach Steuern	-11.018	-924
Gesamtergebnis des Jahres, nach Steuern	15.615	9.259
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	14.354	7.017
Nicht beherrschenden Anteilen	1.261	2.242
Gesamt	15.615	9.259

Konzernbilanz

(in Tausend Euro)

Aktiva	2019	2018
Anlagevermögen		
Sachanlagevermögen	303.575	307.212
Als Finanzinvestition gehaltene Immobilien	1.124	1.287
Immaterielle Vermögensgegenstände	53.008	57.525
Beteiligungen an assoziierten Unternehmen und Joint Ventures	40.912	–
Sonstiges Finanzanlagevermögen	7.197	6.734
Aktive latent Steuern	3.781	3.639
Latente Steueransprüche	29.025	29.923
Anlagevermögen gesamt	438.622	406.320
Umlaufvermögen		
Vorräte	221.364	173.408
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Forderungen	511.189	388.747
Geleistete Anzahlungen	9.430	11.497
Sonstiges kurzfristiges Finanzanlagevermögen	3.834	1.143
Ertragsteuerforderungen	556	445
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	4.368	6.139
Zur Veräußerung gehaltene Vermögenswerte	1.200	29
Umlaufvermögen gesamt	751.941	581.408
Bilanzsumme	1.190.563	987.728

Passiva	2019	2018
Eigenkapital		
Gezeichnetes Kapital	2.285	2.285
Kapitalrücklage	372.716	372.716
Gesetzliche Rücklage	21.319	21.177
Gewinnrücklage	18.833	29.194
Jahresüberschuss	25.372	7.941
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft zurechenbares Eigenkapital	440.525	433.313
Nicht beherrschende Anteile	12.630	14.905
Eigenkapital gesamt	453.155	448.218
Langfristige Verbindlichkeiten		
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	40.255	16.184
Sonstige langfristige Finanzverbindlichkeiten	7.120	2.989
Rückstellungen	1.559	854
Nettoverbindlichkeiten aus leistungsorientierten Plänen	135.714	127.284
Passive latente Steuern	17	6
Langfristige Verbindlichkeiten gesamt	184.665	147.317
Kurzfristige Verbindlichkeiten		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Verbindlichkeiten	399.415	354.384
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	135.729	22.033
Sonstige kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	5.793	6.668
Vertragssalden	2.368	4.719
Ertragsteuerverbindlichkeiten	2.475	2.126
Rückstellungen	6.963	2.263
Kurzfristige Verbindlichkeiten gesamt	552.743	392.193
Verbindlichkeiten gesamt	737.408	539.510
Bilanzsumme	1.190.563	987.728

Konzern-Kapitalflussrechnung

(in Tausend Euro)

	2019	2018
Cashflow aus der operativen Geschäftstätigkeit		
Profit before tax	29,859	13,047
Nicht zahlungswirksame Anpassungen zur Überleitung des Gewinns vor Steuern zum Netto-Cashflow:		
Abschreibungen und Impairment von Gegenständen des Sachanlagevermögens	44,852	35,838
Abschreibung und Impairment von Nutzungsrechten	16,044	–
Abschreibungen und Impairment von Finanzinvestitionen gehaltenen Immobilien	163	163
Abschreibungen und Impairment von immateriellen Vermögensgegenständen	10,849	6,176
Gewinn aus Abgängen des Sachanlagevermögens	–3,729	–1,019
Finanzertrag	–99	–370
Finanzierungsaufwand	7,244	4,509
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	160	890
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	–206	–1,275
Veränderung von Rückstellungen, Pensionsrückstellungen und staatlichen Zuschüssen	–1,420	–8,147
Anpassungen des Working Capital:		
(Zunahme)/Abnahme der Forderungen und Lieferungen und Leistungen, sonstigen Forderungen und geleisteten Anzahlungen	–119,891	31,809
(Zunahme)/Abnahme der Vorräte	–47,955	11,147
Zunahme/(Abnahme) der Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstigen Verbindlichkeiten	42,380	795
	–21,749	93,563
Zinseinzahlungen	99	583
Zinsauszahlungen	–7,015	–3,757
Gezahlte Ertragsteuern	–1,390	–366
Netto-Cashflow aus der operativen Geschäftstätigkeit	–30,055	90,023

Cashflow aus der Investitionstätigkeit

Einzahlungen aus dem Verkauf von Gegenständen des Sachanlagevermögens	2,554	3,097
Erwerb von Gegenständen des Sachanlagevermögens	–48,261	–52,363
Erwerb von immateriellen Vermögensgegenständen	–2,209	–2,147
Entwicklungsaufwendungen	–4,200	–6,739
Erwerb von Tochtergesellschaften	–	–551
Dividenden aus Tochterunternehmen, assoziierten Unternehmen und Joint Ventures	322	227
Netto-Cashflow aus Investitionstätigkeit	–51,794	–58,477

Cashflow aus Finanzierungstätigkeit

Erlöse aus Krediten	101,225	–
Tilgung von Bankverbindlichkeiten	–	–32,072
Zahlung der Hauptsumme der Leasingverbindlichkeiten	–14,860	–568
Erlöse aus Nicht-Bankschulden	545	–
Tilgung von sonstigen Verbindlichkeiten	–	–88
Erwerb nicht beherrschender Anteile	–	–1,842
An Anteilseigner des Mutterunternehmens gezahlte Dividenden	–3,970	–9,500
Dividendenzahlungen an nicht beherrschende Anteile	–2,509	–2,318
Netto-Cashflow aus der Finanzierungstätigkeit	80,431	–46,388

Zahlungswirksame Abnahme der Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	–1,418	–14,841
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	–353	122
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 1. Januar	6,139	20,858

Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 31. Dezember	4,368	6,139
--	--------------	--------------

Corporate Governance und Organisationsstruktur



Eigentümer

Der einzige Anteilseigner von Vion, die Stichting Administratiekantoor SBT, ist eine Vermögensverwaltungsgesellschaft, die Hinterlegungsscheine für ihre Aktien an NCB Ontwikkeling aus-gegeben hat, den Investmentfonds der ZLTO. Die ZLTO ist ein Verband für Unternehmer im Agrarsektor und hat ca. 15.000 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.



Rechtsform und Corporate Governance

Die Vion Holding N.V. ist eine Aktiengesellschaft nach niederlän-dischem Recht mit einem dualen Führungssystem. Vion unterliegt nicht dem niederländischen Corporate Governance Code, da es sich nicht um ein börsennotiertes Unternehmen handelt. Dennoch hat sich das Unternehmen dazu entschieden, die Grundsätze und Best-Practice-Bestimmungen des Kodex freiwillig anzuwenden.



Organisationsstruktur

2019 gab es keine wesentlichen Veränderungen in der Organisa-tions- und Eigentümerstruktur. Der Vorstand von Vion besteht aus dem Chief Executive Officer (CEO) und dem Chief Financial Officer (CFO). Der Vorstand wird von einem Executive Committee unter-stützt. Dem Executive Committee gehören der CEO, der CFO, der CHRO und die Chief Operating Officers (COOs) der Divisionen Pork, Beef und Food Service sowie der CCO Pork. Das Executive Committee wird vom CEO geleitet.

Der Vorstand ist für die Handlungen und Entscheidungen des Executive Committee sowie für die Gesamtgeschäftsführung von Vion verantwortlich. Darunter fallen auch Entscheidungen zu allen CSR-Themen. Der Aufsichtsrat überwacht und berät den Vorstand, auch zu den CSR-Themen.

Vorstand und Aufsichtsrat sind gegenüber der Hauptver-sammlung von Vion zur Rechenschaft verpflichtet.



Unsere Mitarbeiter

2019 beschäftigte Vion 4.544 eigene Mitarbeiter und 7.901¹ Fremdarbeitskräfte, die gemeinsam zum Erfolg von Vion beitrugen. Die Zahl der Fremdarbeitskräfte ist relativ hoch und vor allem darauf zurückzuführen, dass das operative Geschäft des Unternehmens Flexibilität erfordert. Unsere Fremdarbeitskräfte sind vor allem in der Produktion tätig, zum Beispiel in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Reinigung.

Etwa ein Viertel unserer Mitarbeiter arbeitet in Teilzeit. Aufgrund der Art unserer Produktionsprozesse ist die Mehrheit der Beschäftigten männlich. Etwa ein Viertel unserer Beschäftigten sind Frauen.

Für genauere Angaben s. Anhang „Mitarbeiter und Fremdarbeits-kräfte“.

¹ Durchschnittliche Gesamtzahl der Beschäftigten in FTEs: 12.445.

Vorstand und Executive Committee

Dem Vorstand des Unternehmens gehören Ronald Lotgerink (CEO) und John Morssink (CFO) an.
Das Executive Committee umfasst des Weiteren John de Jonge (COO Pork), Bernd Stark (COO Food Service), Bernd Stange (COO Beef), Philippe Thomas (COO Retail) und Binne Visser (CHRO).



Von links nach rechts: John Morssink, John de Jonge, Bernd Stark, Ronald Lotgerink, Bernd Stange, Philippe Thomas, Binne Visser.

Unsere Art zu arbeiten

Unsere zentralen Werte



2019 führte Vion eine neue Arbeitsweise ein. Sie beruht auf drei zentralen Werten, die wir als Teil unserer DNA betrachten. Diese Werte sind Sharp, Connected und Brave.



Sharp

Wir wollen in unserer Branche Spitzenreiter sein. Vorreiter bei der zukünftigen Herstellung von Produkten. Wir sind clever und wachsam, um unter unbeständigen und unvorhergesehenen Marktbedingungen erfolgreich zu sein. Wir gestalten Märkte, indem wir Bedürfnisse vorhersehen und die Nachfrage antreiben. Gemeinsam mit unseren Lieferanten, Kunden und anderen wichtigen Partnern schaffen wir noch nie Dagewesenes.

Wie uns das gelingt:

- In unserer Branche müssen wir scharf wie ein Messer sein, unser Handwerk beherrschen, um ganz vorne mitzumischen.
- Wir arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung unseres Fachwissens und unserer Kompetenz.
- Unsere Mitarbeiter sind clever und reagieren schnell auf neue Chancen und Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt.
- Wir begrüßen Veränderungen, folgen unserer Intuition und wissen, wie sich Erkenntnisse in Unternehmenswert umsetzen lassen.
- Wir entdecken neue Möglichkeiten.
- Wenn es um unsere Verantwortung im Unternehmen geht, achten wir auf eine deutliche Kommunikation und eine sorgfältige Vorgehensweise.
- Auf diese Weise schauen wir nicht nur voraus, sondern sind wir auch in der Lage, Nachahmer zu gewinnen.



Connected

Als Akteur im Zentrum wichtiger Lebensmittelversorgungsketten, sind wir davon überzeugt, dass die Grundlage unseres Erfolgs in einem tiefen Verständnis dafür liegt, dass alles miteinander zusammenhängt. Vom (Öko-)System, dem wir angehören, bis hin zu den persönlichen Beziehungen, die starke Partnerschaften und Lebensmittelketten bilden. Wir alle fühlen, dass wir Teil eines größeren Ganzen sind.

Wie uns das gelingt:

- Neugierde wecken, sodass wir die Konsequenzen unserer Handlungen wirklich verstehen können.
- Verständnis gewinnen für die Geschehnisse und Menschen um uns herum und die Muster und Systeme identifizieren, an denen wir beteiligt sind. Beispielsweise durch die Nutzung von Big Data und anderer digitaler Lösungen.
- Fördern von Interaktion, Vielfalt, Zusammenarbeit und Ideenaustausch zwischen Kollegen, Teams, Business Units, Kunden, Lieferanten und anderen Stakeholdern, um unterschiedliche, neue Sichtweisen und Lösungen für Herausforderungen und Chancen zu erhalten.
- Dauerhafte Beziehungen aufbauen, durch Zuhören, Lernen und die kontinuierliche Anpassung an Veränderungen.
- Und schließlich der Drang, andere zu unterstützen, um gemeinsam weiter zu kommen.



Brave

Bei Vion tun wir Dinge, die noch nie zuvor getan wurden. Wir stellen den Status quo infrage, um in unserem Unternehmen und unserer Branche die notwendigen Fortschritte machen zu können. Gemeinsam wollen wir ein "Game-Changer" und Vorbild für andere werden, indem wir Protein-Lieferketten der Zukunft entwickeln und neue, revolutionäre Vorschläge in unsere Branche einbringen.

Wie uns das gelingt:

- Wir sind selbstbewusst, aber niemals arrogant.
- Wir sind bereit, schwierige Entscheidungen zu treffen, auch wenn wir nicht immer das genaue Ergebnis kennen.
- Wir sprechen darüber, wofür wir stehen. Und wir stehen für das, woran wir glauben. Wir wissen, dass dies Mut erfordert.
- Wir sind transparent, und laden andere ein, Dinge für sich zu entdecken und sich an unserer Vision zu beteiligen.
- Wir streben nach Erfolg und akzeptieren, dass Misserfolg und Kritik notwendig sind, um ihn zu erreichen.
- Deshalb spornen wir uns täglich dazu an, es ein wenig besser zu machen und ermutigen unsere Kollegen und Führungskräfte ihre Komfortzonen zu verlassen.
- Und wie wir bei Vion sagen: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt!

Unsere Art zu arbeiten

Unsere Geschäftsprinzipien

Wir werden in unserer Geschäftstätigkeit von den folgenden sechs Geschäftsprinzipien geleitet, deren Umsetzung wir von allen Mitarbeitern erwarten.



Wirtschaftliche Basis

Für die Erfüllung aller Verantwortlichkeiten und zur Sicherung der Kontinuität unserer Geschäfte ist Rentabilität von wesentlicher Bedeutung. Vion behauptet sich auf dem Weltmarkt und hat sich zum Ziel gesetzt, eine führende bzw. einzigartige Marktposition einzunehmen. Voraussetzungen dafür sind Unternehmmergeist, eine marktorientierte Strategie sowie effiziente und effektive Prozesse.



Tierschutz und Tiergesundheit

Tierische Produkte können nur dann gesund und sicher sein, wenn auch die entsprechenden Viehbestände gesund sind. Die Gesundheit der Tiere ist eng mit ihrem Wohlbefinden verbunden. Außerdem legt Vion Wert auf die Integrität der Tiere. Aus diesem Grund unterstützt Vion Maßnahmen zur Verbesserung des Tierschutzes. Vion engagiert sich für eine ethisch verantwortungsvolle Behandlung der Tiere auf der Grundlage wissenschaftlich fundierter Richtlinien. Dasselbe erwarten wir von den Nutztierhaltern, Zwischenhändlern und Spediteuren in unserer Lieferkette.



Integrität

Korrektes ethisches Verhalten, Aufrichtigkeit, Vertrauenswürdigkeit und Integrität sind für uns Grundprinzipien in allen Aspekten unseres Handelns. Vion erwartet die Beachtung dieser Werte auch von allen seinen Geschäftspartnern. Alle Transaktionen müssen entsprechend den vorgeschriebenen Verfahren korrekt und ordnungsgemäß durchgeführt und für externe Audits vollständig offengelegt werden.



Mitarbeiter

Vion ist sich der Tatsache bewusst, dass der Unternehmenserfolg in hohem Maße vom Engagement und Wohl der Mitarbeiter abhängt. Sie sind der wichtigste Faktor für den Unternehmenserfolg. Vion bietet seinen Mitarbeitern gute, konkurrenzfähige Arbeitsbedingungen und ermöglicht ihnen, sich weiterzuentwickeln und ihre Talente zu entfalten. Wir investieren in die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter und sorgen für ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld.



Soziales Engagement

Vion trägt zur Verbesserung der Lebensqualität bei und handelt als verantwortungsbewusstes Mitglied der Gemeinden, in denen das Unternehmen tätig ist.



Compliance

Vion ist bestrebt, die geltenden Standards, Gesetze und Bestimmungen in jedem Land, in dem das Unternehmen tätig ist, einzuhalten sowie die UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte und die OECD-Richtlinien zu berücksichtigen.

Unsere Art zu arbeiten

Verhaltenskodex und Whistleblower-Verfahren

Unsere Mitarbeiter, einschließlich der Fremdarbeitskräfte, unterliegen strengen Verfahren.



Verhaltenskodex

Vion hat seine Geschäftsprinzipien und zentralen Werte in einem Verhaltenskodex festgeschrieben. Zusammen mit der Whistleblower-Richtlinie wurde dieser Verhaltenskodex 2016 vollständig überarbeitet.

2017 wurde der Verhaltenskodex erneut überprüft. In diesem Zusammenhang haben wir den Verhaltenskodex um eigene Abschnitte zu den Themen Tierschutz und Produktintegrität ergänzt und die Definition des Begriffs „Mitarbeiter“ klarer formuliert, so dass er auch Fremdarbeitskräfte einschließt.

Anfang 2018 haben wir den überarbeiteten Verhaltenskodex zusammen mit der Whistleblower-Richtlinie und unserem Konzept für Informationssicherheit, Datenschutz und Betrugsprävention als neue Fassung unseres sogenannten Good Business Practice Guide herausgeben und an alle Mitarbeiter verteilt.



Whistleblower-Verfahren

2019 haben wir im Rahmen der Whistleblower-Richtlinie insgesamt acht Meldungen erhalten (2018: 2). Diese Meldungen bezogen sich auf die Bereiche Human Resource, Qualität sowie Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer.

2019 wurden uns erneut keine Fälle von Korruption oder Bestechung gemeldet. Gemäß unserer Unternehmenspolitik wird ein Mitarbeiter, dem Korruption oder Bestechung nachgewiesen wurde, mit sofortiger Wirkung entlassen.

Mit der Whistleblower-Richtlinie fördert Vion die Einhaltung von Rechtsvorschriften, ein integriertes Finanzmanagement, ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld sowie eine effektive Corporate Governance. Wir möchten sicherstellen, dass jeder Mitarbeiter von Vion verdächtige Vorfälle melden kann – ohne Gefahr, Opfer von Vergeltungsmaßnahmen zu werden, und mit der Sicherheit, dass alle Meldungen vertraulich behandelt und unverzüglich untersucht werden. Zusätzlich zur direkten Meldung gegenüber Vorgesetzten, der Personalabteilung oder dem Vorstand können die Mitarbeiter auch die Whistleblower-Hotline nutzen, die von einem externen Dienstleister betrieben wird. Sie ermöglicht die anonyme Meldung verdächtigter Vorfälle.

Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte (Mitarbeiterzahlen)

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

Vion	2017	2018	2019
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	13.445	12.705	13.723
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter	4.962	5.218	5.159
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	4.392	4.565	4.557
• Männer	3.344	3.427	3.385
• Frauen	1.048	1.138	1.172
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	570	653	602
• Männer	362	423	402
• Frauen	208	230	200
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	4.013	4.114	4.057
• Männer	3.271	3.351	3.289
• Frauen	742	763	768
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	949	1.104	1.102
• Männer	429	498	500
• Frauen	520	606	602
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	92,5%	90,8%	86,5%
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	4.495	4.736	4.460
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	8.483	7.487	8.564
• Männer	K. A.	K. A.	K. A.
• Frauen	K. A.	K. A.	K. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	55,4%	47,4%	44,2%
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	4.696	3.550	3.782
 Vion Niederlande	2017	2018	2019
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	6.323	5.536	5.735
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter	2.066	2.185	2.239
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	1.852	1.929	2.026
• Männer	1.408	1.452	1.510
• Frauen	444	477	516
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	214	256	213
• Männer	100	143	111
• Frauen	114	113	102
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	1.474	1.569	1.604
• Männer	1.251	1.321	1.328
• Frauen	223	248	276
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	592	616	635
• Männer	251	273	295
• Frauen	341	343	340
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	96,1%	96,1%	92,0%
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	1.985	2.100	2.060
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	4.257	3.351	3.496
• Männer	K. A.	K. A.	K. A.
• Frauen	K. A.	K. A.	K. A.

 Vion Niederlande	2017	2018	2019
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	98,8%	98,5%	100,0%
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	4.206	3.301	3.496
 Vion Deutschland	2017	2018	2019
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	7.018	7.169	7.988
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter	2.792	3.033	2.920
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	2.437	2.636	2.531
• Männer	1.878	1.975	1.875
• Frauen	559	661	656
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	355	397	389
• Männer	261	280	291
• Frauen	94	117	98
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	2.442	2.545	2.453
• Männer	1.962	2.030	1.961
• Frauen	480	515	492
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	350	488	467
• Männer	177	225	205
• Frauen	173	263	262
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	89,9%	86,9%	82,2%
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	2.510	2.636	2.400
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	4.226	4.136	5.068
• Männer	K. A.	K. A.	K. A.
• Frauen	K. A.	K. A.	K. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	11,6%	6,0%	5,6%
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	490	249	286

2019 waren weitere 89 Mitarbeiter in unseren Vertriebsunterstützungsbüros außerhalb der Niederlande und Deutschlands beschäftigt.

Unsere Fremdarbeitskräfte sind vor allem in der Produktion tätig, zum Beispiel in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Reinigung. Die Zahl der Fremdarbeitskräfte ist relativ hoch. Dies ist auf unsere Betriebsprozesse zurückzuführen, die eine flexible Personaleinsatzplanung erfordern, sowie auf die Kosten für unsere Produktionsmitarbeiter.

Da die Produktionsprozesse zum Teil hohe körperliche Anforderungen an die Arbeitskräfte stellen, sind bei Vion vorwiegend Männer beschäftigt. In den Niederlanden gilt für alle Fremdarbeitskräfte in der Produktion ein Tarifvertrag. Mitarbeitern, die keinem Tarifvertrag unterliegen, sind Mitarbeiter in der Verwaltung des Unternehmens.

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Verbraucher	• Verbraucher in unseren Heimatmärkten Niederlande und Deutschland • Verbraucher auf der ganzen Welt	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• Jährliche Food-Service-Verbrauchertrendanalyse • Fragen und Bemerkungen von Verbrauchern; jede Mitteilung eines Verbrauchers wird persönlich beantwortet	• Marketing
Kunden	• Einzelhandel • Industrie (Hersteller) • Gastronomie und Catering	Wesentliche Themen: • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Arbeitsbedingungen • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• Anlassbezogene, direkte Gespräche der Abteilungen für Vertrieb und Qualitätssicherung • Zweijährliche Kundenzufriedenheitsanalyse	• Vertrieb • Marketing • Qualitätssicherung • CEO
Lieferanten	• Tierlieferanten: Landwirte, De Groene Weg, Waddenvleesgroep • Lebensmittellieferanten • Lieferanten von Non-Food-Erzeugnissen	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene Gespräche der Abteilungen für Einkauf und Qualitätssicherung • Workshops • Jährliche Branchenveranstaltungen • Jährliche Veranstaltungen für Lieferanten	• Öffentlichkeitsarbeit • Landwirtschaft • Einkauf • Qualitätssicherung • CEO
Bauernverbände	• LTO (Land en Tuinbouworganisatie) • ZLTO (Zuidelijke Landen Tuinbouworganisatie) • NVV (Nederlandse Vakbond Varkenshouders) • POV (Procentenorganisatie varkenshouderij) • Regionale Bauernverbände • StarFarmers • Lieferantenverband De Groene Weg • DBV (Deutscher Bauernverband) • ISN (Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands) • ZDS (Zentralverband der Deutschen Schweineproduktion) • Regionalverbände von Zuchtbetrieben • NAK (Verband junger Landwirte) • Bayerischer Bauernverband	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene bilaterale Gespräche • Jährliche Branchenveranstaltungen • Jährliche Sitzungen der Aufsichts- und Verwaltungsräte der Bauernverbände • Vorträge auf Jahresversammlungen	• Öffentlichkeitsarbeit • COOs • Einkauf • CEO
Finanzielle Stakeholder	• Eigentümer ZLTO • Banken • Miteigentümer der Vion-Tochtergesellschaften	Wesentliche Themen: • Faire Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene direkte Gespräche, die vom Vorstand geführt werden • Vierteljährliche Sitzungen des Aufsichtsrats	• CFO • CEO • Öffentlichkeitsarbeit • Treasury • Unternehmenskommunikation und CSR-Team

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Behörden	- Nationale, regionale (Provinz-) und kommunale Behörden - Öffentliche Auditoren wie NVWA - Transparenz-Benchmark	Wesentliche Themen: - Tierschutz - Nachhaltige Landwirtschaft - Faire Preisgestaltung - Belästigungen für Nachbarn SDGs - Kein Hunger (Ernährungssicherheit) - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Anlassbezogene direkte Gespräche der Abteilungen Öffentlichkeitsarbeit und Qualitätssicherung und der Führungskräfte - Engagement bei Topsector Agri & Food und Gespräche am Runden Tisch über weitere konkrete Projekte und Dialoge - Jährlicher CSR-Benchmark in den Niederlanden	- CEO - Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Führungskräfte
Runde Tische	- RTRS: Round Table Responsible Soy - Nationale Facharbeitsgruppe - Varken van Morgen - Topsector Agrifood - SAI Beef Working Group (SAI Platform) - Runder Tisch Tierschutz - Initiative Tierwohl - Koordinierungsplattform Ferkelkastration - SPA = Sozialpolitischer Ausschuss der Fleischindustrie - ViVa (Coalition Vitalisering Varkenshouderij) - Boehringer Ingelheim Pork Sustainability Platform	Wesentliche Themen: - Tierschutz - Nachhaltige Landwirtschaft SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- Gespräche am Runden Tisch und Sitzungen von Fachbeiräten - Mitglieder von Lenkungsausschüssen	- Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Personalabteilung - Einkauf
NGOS	- Tierschutz-NGOs: Dierenbescherming, Eyes on Animals, Wakker Dier, Compassion in World Farming, Deutscher Tierschutzbund, Pro Vieh - Umweltschutz-NGOs: Stichting Natuur & Milieu, WWF, Milieudefensie, BUND - Verbraucherschutz-NGOs: Consumentenbond, Voedingscentrum, Foodwatch, Verbraucherzentrale	Wesentliche Themen: - Tierschutz - Nachhaltige Landwirtschaft SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- Anlassbezogene direkte Gespräche, Beratungen oder Gespräche am Runden Tisch mit verschiedenen NGOs - Zusammenarbeit in der EU-Plattform für Tierschutz	- Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Landwirtschaft - Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Arbeitskräfte und Betriebsräte	- Eigene Mitarbeiter - Fremdarbeitskräfte - Konzernbetriebsrat - Örtliche Betriebsräte	Material topics - Lebensmittelsicherheit - Tierschutz - Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität - CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung - Wasserverbrauch SDGs - Kein Hunger (Ernährungssicherheit) - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Häufige (mindestens monatliche) informelle Besprechungen - Jährliche Sitzungen zur Ergebnisplanung und -prüfung - Betriebsversammlungen - Jahresversammlungen der obersten 150 Führungskräfte	Personalabteilung
Gewerkschaften	- Konzernbetriebsrat und örtliche Betriebsräte - Gewerkschaften: FNV, CNV, de Unie, NGG	Wesentliche Themen: - Arbeitsbedingungen SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- Häufige (mindestens monatliche) informelle Besprechungen - Formelle Quartalsitzungen - Kollektivvereinbarungen - FNLI Taskforce Human Capital Agenda Food	Personalabteilung

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Branchenverbände	• COV (Centrale Organisatie voor de Vleessector) • VNV (Vereniging van Slachterijen en Vleesverwerkende bedrijven) • CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) • FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie) • VDF (Verband der Fleischwirtschaft) • German Meat • GS1 Working Group • European Meat Network • VNONCW • BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) • CoViVa (Coalition Vitale Varkenshouderij)	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung SDGs • Kein Hunger (Ernährungssicherheit) • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Mitgliedschaft im Vorstand von COV, VDF und BGN • Mitgliedschaft im Vorstand von FNLI und Innofood Twente • Mitglied von CoViVa	• COOs • Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Wettbewerber	• Tönnies • Danish Crown • Westfleisch • Müller • Gosschalk • Compaxo • Van Rooij • Wettbewerber Food Service	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Nachhaltige Landwirtschaft SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene Gespräche oder Gespräche im Rahmen von Branchenverbänden • SAI Plattform	• CEO • Vertrieb • Marketing • Öffentlichkeitsarbeit • Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Zertifizierungsprogramme	• IFS (International Featured Standards) Food • GlobalGAP • BRC Global Standards • ISO (International Organisation for Standardisation) • Stichting Beter Leven Keurmerk • IKB (Integraal Ketenbeheer) • Chain of Custody Standard • QS • Skal • Tierschutzlabel • Initiative Tierwohl • Regionalfenster • Geprüfte Qualität Bayern • Orgalvent • Milieukeur • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für Tierschutz • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für Chain of Custody	Wesentliche Themen: • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Nachhaltige Landwirtschaft	• Jahresaudits • Direkte Mitgliedschaft in den Organen und Fachbeiräten verschiedener Zertifizierungsprogramme • Vorsitz der niederländischen Spiegelgruppe NEN-ISO für Tierschutz • Mitglied im Vorstand von GlobalGAP und IFS	• Qualitätssicherung • Einkauf

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Forschung und Wissenschaft	• Staatliche Forschungseinrichtungen wie das RIVM (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu) • Hochschulforschungseinrichtungen wie Universität und Forschungszentrum Wageningen, Universität Utrecht, Universität Kiel, Universität Göttingen, • Universität Bonn, Universität Kassel (Witzenhausen), LMU München, Universität Hohenheim, • FH Weihenstephan, FH Neubrandenburg und (Tierärztliche Hochschule) Hannover (TiHo) • Veterinärmedizinische Hochschule Utrecht • IRAS (Institut für Risikobewertung, Universität Utrecht) • TiFN (Top Institute Food and Nutrition) • TNO • BFR (Bundesinstitut für Risikobewertung) • FLI (Friedrich-Löffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) • MRI (Max-Rubner-Institut) • GIOS (Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung) • DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik) • EU-Effort-Projekt (zu Antibiotikaresistenzen) • ECVPH (European College of Veterinary Public Health) • SVEPM (Society for Veterinary Epidemiology and Preventive Medicine) • VMT / Food Safety • Society for Risk Analysis (US)	Wesentliche Themen: • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz • CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung • Nachhaltige Landwirtschaft SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• Anlassbezogene direkte Gespräche • Gemeinsame Forschungsprojekte • Wissenschaftliche Publikationen • Diplomaten und Residents des ECVPH • Mitglied der Redaktion VMT / Lebensmittelsicherheit	• Forschung • Qualitätssicherung • Öffentlichkeitsarbeit • Einkauf
Medien	• European Association of Communication Directors EACD • Medien in den Niederlanden, Deutschland und Belgien • Fachmedien in den Niederlanden, Deutschland und Belgien • SAN	Wesentliche Themen: • Tierschutz • Nachhaltige Landwirtschaft • Faire Preisgestaltung	• Jahreskongress und Workshops • Regelmäßige Besprechungen und offene Kommunikation • Proaktive Dialoge und Mitteilungen • Tägliche Beantwortung von Medienanfragen • Mitglied der Jury	• Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Anwohner	• Teilnahme an lokalen Gremien • Partizipationsgremium der Nachbarn	• Belästigungen für Nachbarn	• Tage der offenen Tür bei neuen oder modernisierten Produktionsstätten • Formale Dialoge bei bestimmten Genehmigungsverfahren zur Standorterweiterung • Treffen mit einer Partizipationsgremium der Nachbarn	• COOs • Führungskräfte vor Ort • Group Communication und CSR

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

RELEVANTE GESELLSCHAFTLICHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungsprogramme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umweltschutz	Verbraucherschutz								
Lebensmittelsicherheit	•	•	•		•	•				•	•		•		•	•	•	
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	
Tierschutz	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	
Bedeutung von Protein in einer gesunden Ernährung	•	•	•	•	•	•				•	•		•	•		•	•	
Arbeitsbedingungen		•			•	•					•	•	•	•			•	
Salz-, Fett- und Zuckergehalt	•	•	•			•				•			•	•		•	•	
Zusatzstoffe	•	•	•							•				•			•	
Beschäftigung und Diversität			•		•	•					•	•		•				
Aus- und Weiterbildung der Arbeitskräfte		•	•	•	•			•			•	•		•	•			
Belästigungen für Nachbarn						•												•
Gesellschaftliches Engagement	•																	•

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

RELEVANTE ÖKOLOGISCHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungsprogramme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umweltschutz	Verbraucherschutz								
CO ₂ -Fußabdruck der Verarbeitung	•	•			•	•			•			•	•	•	•			
Wasserverbrauch	•	•			•	•			•						•			
Nachhaltige Landwirtschaft	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•	•	•	
Nachhaltige Verpackungen	•	•			•	•			•		•							
Management von (Lebensmittel-)Abfällen	•	•	•		•	•	•	•	•		•			•		•	•	

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

RELEVANTE WIRTSCHAFTLICHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungs- programme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umweltschutz	Umweltschutz								
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen		•	•	•	•	•								•				
Faire Preisgestaltung	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•			•	

GRI-Standard	Angabe		Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
ALLGEMEINE ANGABEN				
Angaben zum Unternehmen				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-1	Name des Unternehmens	1	
	102-2	Geschäftstätigkeit, Marken, Produkte und Dienstleistungen	12-18	Wegen der hohen Sensibilität in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit unterliegt der internationale Fleischhandel der Regulierung durch bilaterale und multilaterale Handelsabkommen. Vion exportiert seine Erzeugnisse in alle Länder, in die Schweinefleisch- und Rindfleischprodukte aus den Niederlanden und Deutschland ausgeführt werden können.
	102-3	Hauptsitz des Unternehmens	9	
	102-4	Standorte	13	
	102-5	Rechtsform und Eigentümerstruktur	112	
	102-6	Absatzmärkte	20	
	102-7	Größe des Unternehmens	107	
	102-8	Angaben zu Mitarbeitern und anderen Arbeitskräften	117	
	102-9	Lieferkette	22	
	102-10	Wesentliche Veränderungen im Unternehmen und in der Lieferkette	33, 35	
	102-11	Umsetzung des Vorsorgeprinzips	41-42	Auf der Grundlage des Vorsorgeprinzips prüfen wir stets, ob wir die Umwelt durch Vions Tätigkeit nicht schädigen. Falls wir ein mögliches Risiko erkennen, verfolgen wir einen vorsorglichen Ansatz. 2019 waren keine besonderen Maßnahmen erforderlich.
	102-12	Externe Initiativen	118-121	
	102-13	Mitgliedschaften in Verbänden	118-121	
Strategie				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-14	Erklärung des Hauptentscheidungsträgers	5-6	
Ethik & Integrität				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-16	Werte, Grundsätze und Verhaltensstandards	114-116	
Governance				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-18	Führungsstruktur	112-113	
Einbeziehung von Stakeholdern				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-40	Einbezogene Stakeholder-Gruppen	24	
	102-41	Kollektivvereinbarungen	117	
	102-42	Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	24	
	102-43	Ansatz für die Einbeziehung von Stakeholdern	24, 106	
	102-44	Wichtige Themen und geäußerte Bedenken	118-121	

GRI-Standard	Angabe		Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
ALLGEMEINE ANGABEN				
Berichtspraxis				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-45	In den Konzernabschluss einbezogene Konzerngesellschaften	107-111	• Alle Tätigkeiten der Vion Food Group werden in den Konzernabschluss einbezogen.
	102-46	Festlegung der Berichtsinhalte und thematische Abgrenzung	106	
	102-47	Liste der wesentliche Themen	31	
	102-48	Neudarstellungen von Informationen im Vergleich zu früheren Berichten		• Keine Neudarstellung von Informationen
	102-49	Änderungen in der Berichterstattung	28-31	
	102-50	Berichtszeitraum	1	• Der Bericht bezieht sich auf das Kalenderjahr 2019
	102-51	Datum des letzten Berichts		• Unser CSR-Bericht für das Jahr 2018 wurde im März 2019 veröffentlicht.
	102-52	Berichtszyklus		• Wir veröffentlichen jedes Jahr einen CSR-Bericht.
	102-53	Ansprechpartner für Fragen zum Bericht und zu dessen Inhalt	106	
	102-54	Erklärung zur Übereinstimmung mit den GRI Standards	106	
	102-55	GRI-Inhaltsindex	125-128	
	102-56	Externe Prüfung		• Wir lassen unseren CSR-Bericht nicht von externer Seite prüfen.

GRI-Standard	Angabe		Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
WESENTLICHE THEMEN				
GRI 200 Bereich Wirtschaft 2016				
Faire Preisgestaltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	80	
	103-2	Managementansatz	80-82	

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 300 Bereich Umwelt 2016				
CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	90	
	103-2	Managementansatz	90-92	
GRI 302: Energie 2016	302-1	Energieverbrauch innerhalb des Unternehmens	91	Die zum Heizen und Kühlen verwendete Energie ist in den Angaben zu Brennstoffen und zum Stromverbrauch enthalten, da wir diese Informationen nicht separat erfassen und ausweisen können.
	302-3	Energieintensität	91	
GRI 305: Emissionen 2016	305-1	Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	92	
	305-2	Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)	92	
	305-4	Intensität der THG-Emissionen	92	
Wasserverbrauch				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	93	
	103-2	Managementansatz	93-94	
GRI 303: Wasser 2016	303-1	Wasserentnahme nach Quelle	94	
Nachhaltige Landwirtschaft				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	75	
	103-2	Managementansatz	75-78	

GRI-Standard	Angabe		Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 400 Bereich Soziales 2016				
Arbeitsbedingungen				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	83	
	103-2	Managementansatz	83-87	
GRI 403: Arbeits- und Gesundheitsschutz 2016	403-2	Unfallarten und -quoten, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Fehlzeiten sowie die Zahl der arbeitsbedingten Todesfälle	86	- Wir registrieren Unfälle nicht nach Geschlecht, da die Geschlechtszugehörigkeit unserer Erfahrung nach kein entscheidender Faktor für die Art und Anzahl der Vorfälle ist. - Verletzungen, die keine Fehlzeiten nach sich ziehen, werden nicht erfasst. Wir können daher nur Angaben zur Quote der Ausfalltage, nicht jedoch zur Verletzungsquote machen. - Berufskrankheitsquote: Es wird nicht überprüft, ob eine Krankheit beruflich bedingt ist oder nicht.
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	53	
	103-2	Managementansatz	53-55	
GRI 417: Vermarktung und Kennzeichnung	417-1	Anforderungen an Produktinformationen und Produktkennzeichnung	54	
Lebensmittelsicherheit				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	47	
	103-2	Managementansatz	47-50	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP5	Anteil des Produktionsvolumens, der an Standorten hergestellt wird, die von einem unabhängigen Dritten nach international anerkannten Standards für Managementsysteme im Bereich Lebensmittelsicherheit zertifiziert wurden	49	
Tierschutz				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	57	
	103-2	Managementansatz	57-72	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP11	Prozentualer Anteil und Gesamtzahl der aufgezogenen und/oder verarbeiteten Tiere nach Tierart/-rasse und Art der Tierhaltung	64-68	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP12	Richtlinien und Praktiken für Antibiotika-, entzündungshemmende, Hormon- und/oder wachstumsfördernde Behandlungen nach Tierart und -rasse	57-72	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP13	Gesamtzahl der Vorfälle, bei denen es im Zusammenhang mit dem Transport, der Handhabung und der Schlachtung von lebenden Land- und Wassertieren zu erheblichen Verstößen gegen Rechtsvorschriften sowie gegen Standards gekommen ist, zu deren Einhaltung sich das Unternehmen freiwillig verpflichtet hat	63	
Belästigungen für Nachbarn				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	88	
	103-2	Managementansatz	88-89	

Lebensmittelsicherheit

% des Absatzvolumens von GFSI zugelassenen Betrieben:

Anteil des externen Absatzvolumens aus unseren Betrieben, die IFS- oder BRC-zertifiziert sind, am gesamten extern verkauften Volumen (in Prozent).

% der geschlachteten Schweine aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis:

Anteil der geschlachteten Schweine, die nach IKB, QS, GlobalGAP oder Bio-Richtlinien aufgezogen und zertifiziert wurden, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Schweine.

% der geschlachteten Rinder aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis:

Anteil der geschlachteten Rinder, die nach QS oder Bio-Richtlinien aufgezogen und zertifiziert wurden, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Rinder.

% Einhaltung der Vion-internen mikrobiologische Standards für Produkthygiene:

Die Anzahl der Tage, pro Produktionsstandort, an denen der Tagesdurchschnitt der Anzahl der Enterobacteriaceae auf Schnittproben den Vion-internen Grenzwert überschreitet geteilt durch die Gesamtzahl der Tage, an denen Schnittproben auf Enterobacteriaceae untersucht werden.

Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

% des externen Absatzvolumens mit einem unabhängigen Integritätsstandard:

Anteil des externen Absatzvolumens aus Betrieben, die nach dem niederländischen CBL Produktintegritätsstandard, IFS Product Integrity Assessment, dem deutschen Orgainvent oder LQB-Herkunft zertifiziert wurden, am gesamten extern verkauften Volumen.

% des externen Absatzvolumens von Betrieben mit niederländischem CBL Produktintegritätsstandard oder IFS PIA:

Anteil des externen Absatzvolumens von Betrieben, die nach IFS Product Integrity Assessment oder dem niederländischen CBL Produktintegritätsstandard zertifiziert wurden, am gesamten extern verkauften Volumen.

% des externen Absatzvolumens von Betrieben mit deutschem 2018 ORGAINVENT-Herkunftssicherungsstandard:

Anteil des externen Absatzvolumens aus Betrieben, die nach dem deutschen Orgainvent oder LQB-Herkunft zertifiziert wurden, am gesamten extern verkauften Volumen.

Tierschutz

% geschlachtete Tiere aus Fleischverarbeitungsbetrieben mit speziellen Tierschutzstandards:

Anteil der Tiere, die in Betrieben geschlachtet wurden, die nach Beter Leven oder Für mehr Tierschutz zertifiziert sind, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Tiere.

% Schweine/Rinder mit einer Transportstrecke ≤ 200 km:

Anteil der Schweine/Rinder, die von einem landwirtschaftlichen Betrieb im Umkreis von 200 km vom Schlachtbetrieb stammen, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Schweine/Rinder.

% geschlachtete Schweine/Rinder in unabhängig zertifizierten Regionalprogrammen:

Anteil der Schweine/Rinder, die nach Geprüfte Qualität Bayern, Regionalfenster Niedersachsen, Bayerisches Rindfleisch g.g.A. oder Regionalfenster Württemberg aufgezogen und zertifiziert wurden, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Schweine/Rinder.

Betäubungen ohne Wiederholung:

Anteil der Tiere, bei denen die erste Betäubung erfolgreich war, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Tiere.

Schweine/Rinder unter zertifizierten, höheren Tierschutzanforderungen:

Anteil der Schweine/Rinder, die nach EU Organic, Beter Leven, Für Mehr Tierschutz oder Initiative Tierwohl aufgezogen und zertifiziert wurden, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Schweine/Rinder.

Dieselbe Berechnung wurde für alle anderen unterschiedlichen Qualitätssiegel, wie Beter Leven 1 Stern usw., angewandt.

Nicht kastrierte Eber von insgesamt geschlachteten männlichen Schweinen:

Anteil nicht kastrierter Eber an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten männlichen Schweine.

Geschlachtete weibliche Rinder einer Milch- oder Zweinutzungsrasse:

Anteil der weiblichen Rinder einer Milchrasse (Holstein-Friesian, Brown Swiss) oder Zweinutzungsrasse (Simmental, Red Holstein, Kreuzung Fleischrind/Milchrind) an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten weiblichen Rinder.

Rassentypen von geschlachteten weiblichen Rindern:

Anteil der weiblichen Rinder einer spezifischen Rasse an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten weiblichen Rinder.

Durchschnittsalter der weiblichen Rinder bei der Schlachtung:

Durchschnitt aller bei Vion geschlachteten weiblichen Rinder. Vion erhält die Daten über das Alter von den Vieh-Lieferanten.

Auf Antibiotika getestete Schweine/Rinder:

Die absolute Anzahl von Schweinen/Rindern, bei denen Proben für Antibiotikatests entnommen wurden.

% der auf Antibiotika getesteten Schweine/Rinder:

Anteil der Schweine/Rinder, bei denen Proben für Antibiotikatests entnommen wurden, an der Gesamtzahl der bei Vion geschlachteten Schweine/Rinder.

Schweine-/Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb des Rückstandshöchstwertes gefunden wurden (absolut und prozentual):

Anteil der Schweine/Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb des Rückstandshöchstwertes gefunden wurden, an der Gesamtzahl der Schweine/Rinder bei denen Proben für Antibiotikatests entnommen wurden. Der Rückstandshöchstwert ist die maximale Rückstandskonzentration, die im Rahmen der Gesetzgebung zugelassen ist.

Nachhaltige Landwirtschaft

Beitrag zu CO₂-G_l. Emissionen in der gesamten Lieferkette für Schweinefleisch:

Diese Daten sind Durchschnittswerte aus Berechnungen, die 2019 für fünf Schweinezuchtbetriebe durchgeführt wurden. Sie umfassen die Vor-Mast-Phase, die Mastphase und Schlachtphase. Die Messwerte der unterschiedlichen Treibhausgase werden umgerechnet in kg CO₂-Äquivalente pro 100 g Protein (basierend auf dem globalen Erwärmungspotenzial).

Variabilität der CO₂-Emissionen für verschiedene Lebensmittel:

Die Kategorie „Schweinefleisch (NL/D)“ entspricht den Einschätzungen, die auf konkreten Daten von fünf teilnehmenden Schweinehaltern in den Niederlanden und Deutschland basieren. Die kg CO₂-Äquivalente pro 100 g Protein werden berechnet aus dem Schlachtkörpergewicht, mit angenommenen 65 % Fleisch mit 16 % Proteingehalt an einem Schlachtkörper. Die Einschätzungen für Schweinefleisch, Getreide und Tofu weltweit stammen aus der wissenschaftlichen Arbeit von Poore¹.

Quelle:

¹ Poore J, Nemecek T. 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* 360 987-92.

% Reduzierung der Treibhausgase bei Schweinezuchtbetrieben: Jedes Jahr werden wir die Anzahl an Schweinezuchtbetrieben, bei denen THG-Emissionen gemessen werden, steigern. Wir berechnen die durchschnittlichen CO₂-Äquivalente der Betriebe, in denen die Messungen durchgeführt werden. Die % Reduzierung wird durch die Differenz (den Rückgang) zwischen den durchschnittlichen Emissionen im laufenden Jahr und den durchschnittlichen Emissionen im Basisjahr gemessen und wird als Prozentsatz der durchschnittlichen Emissionen im Basisjahr angegeben.

Faire Preisgestaltung

% der gelieferten Schweine von Landwirten, die sich an Good Farmin Balance beteiligen:

Anteil der an Vion gelieferten Schweine von Landwirten, die einen Good Farming Balance-Vertrag mit Vion haben, an der Gesamtzahl der im betreffenden Jahr von Vion gekaufte Schweine.

Arbeitsbedingungen

Externes Absatzvolumen, das in Betrieben mit Arbeitsplatz-Zertifizierung eines unabhängigen Anbieters produziert wurde: Anteil des externen Absatzvolumens aus unseren Betrieben, die von einem unabhängigen Anbieter für Arbeitsplatz-Zertifizierung zertifiziert sind, am gesamten extern verkauften Volumen aus all unseren Betrieben.

Safety Culture Ladder:

Jeder Betrieb wird auf einer Skala von 1 bis 5 zu 6 Themen bewertet. Für jeden Betrieb wird das Durchschnittsergebnis für jedes dieser 6 Themen berechnet. Das Endergebnis für Vion insgesamt ist der Durchschnittswert (auf der Skala von 1 bis 5) aller Vion-Betriebe.

1000-Mann-Quote:

Die Zahl der Arbeitsunfälle, die zu mehr als drei Kalendertagen Abwesenheit oder zum Tod führen, bezogen auf 1.000 Vollzeitbeschäftigte.

Abwesenheitsquote:

Anteil der Abwesenheitstage mit Lohnfortzahlung (in den ersten sechs Wochen jeder Krankheit).

LTI (Lost time injuries):

Unfälle mit Ausfallzeit von mindestens einem geplanten Arbeitstag.

Ausfallquote:

Anzahl der Unfälle (LTI) an allen Produktionsstandorten geteilt durch die Gesamtbeschäftigtenzahl (eigene Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte).

Belästigungen für Nachbarn

% Reduzierung der Beschwerden:

Differenz (Rückgang) zwischen der Anzahl der Beschwerden im laufenden Jahr und der Anzahl der Beschwerden im Basisjahr, in Prozent der Anzahl der Beschwerden im Basisjahr.

CO₂-Fußabdruck der Verarbeitung

Energieeffizienz:

Absoluter Energieverbrauch in MJ geteilt durch das Absatzvolumen in Tonnen.

Gesamter Energieverbrauch:

Verbrauch eingekaufte Energie + Verbrauch selbst erzeugter Energie in GJ.

Absolute direkte THG-Emissionen (Scope 1):

THG-Emissionen aus Emissionsquellen, die dem Unternehmen gehören bzw. in dessen Verantwortungsbereich fallen (eigene Stromerzeugung, Heizung, Kühlung und Dampf, Transport und flüchtige Emissionen) in Tonnen CO₂-Äq.

Absolute indirekte THG-Emissionen (Scope 2):

THG-Emissionen, die durch die Erzeugung von eingekaufter oder bezogener Elektrizität, Heizung, Kühlung und Dampf entstehen, die Vion genutzt wurde, in Tonnen CO₂-Äq.

THG-Emissionsintensität Scope 1 + 2:

Absolute direkte und indirekte THG-Emissionen in kg CO₂-Äquivalent geteilt durch das Absatzvolumen (in Tonnen).

Verbrauch nicht erneuerbarer Energien pro verkaufter Tonne:

Für den Verbrauch eingekaufte Energie + Verbrauch selbst erzeugter Energie aus nicht erneuerbare Energiequellen in GJ.

Wasserverbrauch

Gesamter Wasserverbrauch:

Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung und Wasserverbrauch aus eigenen Grundwasserbrunnen in hm³.

Wasserintensität:

Gesamter Wasserverbrauch in m³ geteilt durch das Absatzvolumen (in Tonnen).

Wasserverbrauch an kommunalem Wasser pro verkaufter Tonne:

Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung in m³ geteilt durch das Absatzvolumen (in Tonnen).

1000-Mann-Quote (TMQ)

Abgrenzung des Themas

Abwesenheitsquote

Aminosäuren

Direkte THG-Emissionen (Scope 1)

Energieeffizienz

Energieeinsparung

Erneuerbare Energiequelle

Externes Absatzvolumen

Fremdarbeitskraft

Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)

KPI / Key Performance Indicator

Landesbezogen

Lohn

Lost day rate / Ausfallquote

LTI (Lost time injuries)

Managementansatz

Mitarbeiter

Nachhaltige Entwicklung/Nachhaltigkeit

Nicht erneuerbare Energiequelle

Rückstandshöchstmenge (MRL)

Schlachtgewicht

Scope der THG-Emissionen

Stakeholder

Treibhausgas (THG)

Unfall

Wesentliches Thema

Die Zahl der Arbeitsunfälle, die zu Fehlzeiten von mehr als drei Arbeitstagen oder zum Tod führen, bezogen auf 1.000 Vollzeitbeschäftigte.

In Bezug auf wesentliche Themen wird angegeben, in welchen Bereichen Auswirkungen auftreten und wie das Unternehmen daran beteiligt ist.

Die tatsächlichen Abwesenheitstage mit Lohnfortzahlung (in den ersten sechs Wochen jeder Krankheit) bezogen auf die insgesamt von den betroffenen Arbeitnehmern im selben Zeitraum eigentlich zu leistenden Arbeitstage, ausgedrückt in Prozent. Bei der Berechnung werden nur die eigenen Mitarbeiter von Vion, nicht jedoch Fremdarbeitskräfte berücksichtigt.

Ein großer Teil unserer Zellen, Muskeln und Gewebe besteht aus Aminosäuren. Der menschliche Körper verbindet Aminosäuren zu langen Ketten, die als Proteine (Eiweiße) bezeichnet werden.

THG-Emissionen aus Emissionsquellen, die dem Unternehmen gehören bzw. in dessen Verantwortungsbereich fallen.

Absoluter Energieverbrauch geteilt durch das Absatzvolumen in Tonnen.

Energienmenge, die nicht mehr benötigt wird, um die gleichen Prozesse oder Aufgaben durchzuführen.

Energieträger, der in kurzer Zeit durch ökologische Kreisläufe oder landwirtschaftliche Prozesse regeneriert werden kann.

Gesamtmenge an Fleisch und Nebenprodukten, die an externe Kunden verkauft werden. Innenumsätze zwischen verschiedenen Unternehmensbereichen sind davon ausgenommen.

Arbeitnehmer, die über Dritte (Personaldienstleister) beschäftigt sind.

THG-Emissionen, die durch die Erzeugung von eingekaufter oder bezogener Elektrizität, Heizung, Kühlung und Dampf entstehen.

Ein quantifizierbares Maß zur Bewertung unserer Leistung/unserer Ergebnisse.

Im Zusammenhang mit CO₂-Emissionen setzen wir die durchschnittlichen Netz-Emissionsfaktoren des Landes an, in dem das Material gekauft/produziert wird.

Grundgehalt zuzüglich der Zulagen, die einer Arbeitskraft gezahlt werden.

Anzahl der Unfälle (LTI) an allen Produktionsstandorten geteilt durch die Gesamtbeschäftigtenzahl (eigene Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte).

Unfälle mit Ausfallzeit von mindestens einem geplanten Arbeitstag.

Beschreibt, wie Vion mit wesentlichen Themen und den entsprechenden Auswirkungen umgeht.

Eine Person, die gemäß den nationalen Rechtsvorschriften bzw. deren Anwendung in einem Beschäftigungsverhältnis mit dem Unternehmen steht.

Eine Entwicklung, die die heutigen Bedarfe deckt, ohne die Deckung der Bedarfe künftiger Generationen zu gefährden.

Energieträger, der nicht in kurzer Zeit durch ökologische Kreisläufe oder landwirtschaftliche Prozesse wieder aufgefüllt, neu produziert, angebaut oder anderweitig erzeugt werden kann.

Die gesetzlich festgelegte, maximal zulässige Rückstandskonzentration. Dabei kann es sich um Rückstände von Umweltschadstoffen wie Blei oder von Pflanzenschutzmitteln oder Tierarzneimitteln handeln.

Das Gewicht eines Schlachtkörpers nach der Schlachtung und nach dem Entbluten und Häuten.

Operative Abgrenzung der Bereiche, in denen THG-Emissionen auftreten.

Eine juristische oder natürliche Person, von der berechtigterweise angenommen werden kann, dass sie von den Tätigkeiten, Produkten und Dienstleistungen von Vion wesentlich beeinflusst wird, oder bei der davon auszugehen ist, dass sie beeinflussen kann, inwieweit Vion in der Lage ist, seine Strategien erfolgreich umzusetzen und seine Ziele zu erreichen.

Gas, das durch Absorption von Infrarotstrahlung zum Treibhauseffekt beiträgt.

Nicht tödliche oder tödliche Verletzung, die durch oder während der Arbeit verursacht wird.

Thema, das die wesentlichen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Auswirkungen der Geschäftstätigkeit von Vion widerspiegelt und die Bewertungen und Entscheidungen unserer Stakeholder maßgeblich beeinflusst.

Vion

Vion Holding N.V.
Boseind 15
5281 RM Boxtel
Niederlande

Tel.: +31 88 995 3555

www.vionfoodgroup.com

Handelkammereintrag Nr.: 17053901



Food that **Matters**

