



Corporate-Social- Responsibility-Bericht 2016

MORE THAN JUST MEAT





6
Über Vion



7
Kennzahlen und Absatzmärkte



19
Wertschöpfungsmodell



20
Der Kontext, in dem Vion tätig ist



23
Trends und Herausforderungen



28
CSR-Themen

Inhalt

Vorwort des CEO	4	CSR-Themen		Über diesen Bericht	
Über Vion		Wesentliche Themen bei Vion	28	Über diesen Bericht	71
Profil	6	CSR-Highlights 2016	29	GRI-Inhaltsindex	72
Kennzahlen	7	Wesentliche gesellschaftliche Themen		Anhang 1 – Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte	76
Produktionsstandorte	9	Lebensmittelsicherheit	30	Anhang 2 – Einbeziehung der Stakeholder	77
Internationale Vertriebsbüros	9	Tierschutz bei Transport und Schlachtung	32	Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder	80
Absatzmärkte	10	Transparenz in der Kommunikation	35		
Alle Teile des Tieres werden verwertet	11	<i>Der Standpunkt von ...</i> Matthias Wolfschmidt (foodwatch)	36		
Unsere Marken	12	Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	37		
Corporate Governance und Organisationsstruktur	13	Tiergerechte Haltung	39		
Zusammensetzung des Vorstands und des Executive Committee	14	<i>Der Standpunkt von ...</i> Thomas Schröder (Deutscher Tierschutzbund)	44		
Unsere Art zu arbeiten	15	Antibiotika	45		
<i>Der Standpunkt von ...</i> Hans Huijbers (ZLTO)	17	Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung	47		
<i>Gemeinsame Vion- und ZLTO-Projekte</i>	18	Biologische Tierhaltung	49		
Wertschöpfungsmodell	19	<i>Symposium „Lebensmittelketten der Zukunft“</i>	51		
		Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter	52		
		Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte	54		
		<i>Der Standpunkt von ...</i> Bernd Maiweg (Gewerkschaft NGG)	55		
		Wesentliche ökologische Themen			
		Energieverbrauch	56		
		Wasserverbrauch	58		
		Wesentliche wirtschaftliche Themen			
		Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	59		
		<i>Der Standpunkt von ...</i> Josef Schöberl (Rinderzüchter)	61		
		Nachhaltige Preisgestaltung	62		
		Regionale Herkunft	63		
		Weitere relevante CSR-Themen	65		



Francis Kint: Fokus auf Lebensmittelsicherheit, Transparenz und Tierschutz

„Wir scheuen die gesellschaftlichen Debatten nicht und beteiligen uns aktiv am Dialog, um Lösungen auf den Weg zu bringen.“

– Francis Kint

Vion engagiert sich seit einigen Jahren in verschiedenen Initiativen zur Nachhaltigkeit und wird dieses Engagement intensivieren. Als erstes sichtbares Zeichen dieser Bemühungen legen wir diesen ersten Corporate-Social-Responsibility-Bericht (CSR-Bericht) vor, der in Zukunft jedes Jahr ergänzend zu unserem [Geschäftsbericht](#) veröffentlicht wird. Dieser Report bietet eine klare Nachhaltigkeitsvision und -strategie und erläutert die Maßnahmen, die wir treffen. Wir treten hiermit eine Reise mit konkreten Zielen und Ideen für die nahe Zukunft an.

Proteine sind ein unverzichtbarer Bestandteil einer gesunden Ernährung für den Menschen. Proteine tierischen Ursprungs verfügen über den höchsten Nährwert und ihr Anteil an der globalen Ernährung beträgt durchschnittlich 25 %. Als Verarbeiter der beiden wichtigsten Formen von tierischen

Proteinen – Schweine- und Rindfleisch – ist das Lebensmittelunternehmen Vion Lieferant von Produkten, die 60 % des globalen Fleischkonsums ausmachen.

Lebensmittelsicherheit ist eine unabdingbare Voraussetzung für unsere Produktionsprozesse. Doch eine ebenso große Bedeutung wollen wir dem Tierschutz und dem Umweltschutz beimessen.

Lebensmittel im Allgemeinen und Fleisch im Besonderen sind beliebte Themen zahlreicher gesellschaftlicher Debatten. Dabei geht es vor allem um die folgenden vier Punkte:

- Tierschutz (bei der Tierhaltung, beim Transport und darüber hinaus)
- Lieferketten mit Themen wie Rückverfolgbarkeit, Transparenz und Produktintegrität
- Ökologische Auswirkungen der Fleischproduktion
- Gesundheit des Menschen

Wir bei Vion haben uns entschieden, diese Debatten nicht zu scheuen und uns aktiv am gesellschaftlichen Dialog zu beteiligen.

Mit diesem CSR-Bericht möchte Vion gemeinsam mit seinen Stakeholdern die relevanten Themen diskutieren und zusammen

mit ihnen Lösungen entwickeln, die unsere Branche zur Umsetzung von Best Practices bei den vier genannten Themen leiten. Mit der Veröffentlichung dieses Berichts verpflichten wir uns, unsere Vorgehensweise zu überdenken, zu handeln und über Fortschritte zu berichten. Er bildet auch die Grundlage für eine transparente Diskussion mit unseren Mitarbeitern über die Ziele des Unternehmens und über eine kontinuierliche Verbesserung.

Vion hat die Nachhaltigkeitsthemen in diesem Bericht eingestuft nach (I) ihrer Relevanz in Bezug auf unsere Aktivitäten und (II) im Hinblick darauf, wo Vion gemeinsam mit anderen Stakeholdern einen Unterschied machen kann.

Während dieser Bericht alle relevanten Themen aufgreift, möchte ich die Gelegenheit nutzen, die Top-3-Themen besonders zu erläutern.

Lebensmittelsicherheit: Etwa 100 Millionen Verbraucher auf der ganzen Welt essen jeden Tag eine Mahlzeit, die „etwas von Vion enthält“. Ein Grund mehr, dass wir es als unsere erste Verpflichtung ansehen, sichere und gesunde Lebensmittel zu produzieren. Dies ist nur durch permanente Investitionen in moderne Produktionsbetriebe und ein strenges Qualitätsmanagement zu gewährleisten. In einer Branche mit niedrigen Margen erfordert es eine starke Fokussierung und viel Know-how, um jeden Tag den höchsten Standard zu erreichen und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens zu erhalten.

Transparenz: Die moderne Gesellschaft fordert ganz allgemein mehr Transparenz. Dies ermöglicht eine offene Diskussion über Produkte, die auf dem Markt erhältlich sind. Vion hat diese Herausforderung angenommen und sich mit maximaler

Transparenz in unserer Branche geöffnet. Der Start einer Website markiert einen Meilenstein hinsichtlich der [Transparenz](#) im Bereich Schlachtung. Dieses Online-Angebot wurde zum Fleischkongress 2016 in Deutschland gestartet.

Die Website bietet:

1. eine sachliche Darstellung unserer Arbeit,
2. relevante Fakten zu den Prozessen sowie Kontrollergebnisse,
3. ein offenes Diskussionsforum.

Die Vion-Transparenz-Website wird sich zu einem unserer wichtigsten Instrumente in der Kommunikation mit der Gesellschaft entwickeln.

Tierschutz: Wir verarbeiten jeden Tag mehrere Tausend Tiere. Es ist unsere Pflicht, den Tierschutz und die Integrität des Tieres zu respektieren. Im Jahr 2015 haben wir unsere gesamten Einrichtungen in allen wichtigen Bereichen, die unter unserer direkten Kontrolle stehen, bewertet und die Qualität und Dauer der Tiertransporte, die Qualität der Stallungen sowie Betäubung und Entblutung von Rindern und Schweinen (alle Tiere werden vor der Schlachtung betäubt) überprüft. Nach Auswertung der internen Erhebung haben wir auf Basis der Ergebnisse unsere Investitionen konsequent darauf ausgerichtet, den Branchenstandard in allen diesen Bereichen zu erreichen und zu erhöhen.

Neben diesen drei wichtigen Themen gibt es noch weitere Ziele auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit, die wir in den Fokus nehmen müssen. Unserer Strategie ist geprägt von dem Anspruch, unser Know-how zu steigern, Daten zu erfassen und zu analysieren sowie auf einer fundierten Basis klug zu handeln.

Vion pflegt sehr intensive Beziehungen zur Landwirtschaft. Diese Nähe fördert die Zusammenarbeit und bietet viele Herausforderungen. So ist es uns gemeinsam gelungen, nachhaltige Programme zur Produktion von Fleisch unter besonderen Kriterien des Tierschutzes zu entwickeln und im Segment Bio-Fleisch einen beträchtlichen Marktanteil zu erzielen. Die Zusammenarbeit mit unseren Stakeholdern wie den Landwirten, dem Handel, der Industrie und den NGOs war der Schlüssel zu diesem Erfolg.

Fazit: Eine der größten globalen Herausforderungen in den nächsten Jahrzehnten wird die Produktion von gesunden Nahrungsmitteln für eine wachsende Bevölkerung sein. Tierische Proteine spielen bei der Ernährung auch in Zukunft eine entscheidende Rolle. Die wenigen großen Unternehmen der sich gerade konsolidierenden Fleischbranche haben jetzt die Aufgabe, Führung zu übernehmen. Vion hat den Ehrgeiz, gemeinsam mit anderen Stakeholdern an Lösungen für diese Herausforderungen zu arbeiten und als eine gesellschaftliche Kraft aufzutreten, die Veränderungen bewirken kann. Das bedeutet, an mehr als nur an Fleisch zu denken. Ich danke allen namhaften Ratgebern und Experten, die uns dabei unterstützen und uns für diesen Bericht aus ihren jeweiligen Fachgebieten wertvolle Einsichten und Beiträge geliefert haben. Und ich wünsche mir, dass Sie viel Freude an diesem ersten Nachhaltigkeitsbericht von Vion haben werden. Wir sind offen für alle Vorschläge, die sich aus diesem Bericht ergeben könnten.

Francis Kint
CEO Vion Food Group

Profil

Vion ist ein internationaler Fleischproduzent mit Produktionsstandorten in den Niederlanden und in Deutschland sowie Vertriebsbüros in weltweit 16 Ländern.

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

Vion beliefert Kunden in seinen Heimatmärkten, den Niederlanden und Deutschland, sowie in anderen europäischen Ländern und weltweit auf allen Märkten. Der Hauptsitz von Vion ist Boxtel (Niederlande).

Vion Holding N.V. ist eine Aktiengesellschaft nach niederländischem Recht. Seit 2016 entspricht Vion vollständig 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 in landwirtschaftlichen Sektoren und hat ca. 15.000 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.



11.507

Durchschnittliche Beschäftigtenzahl 2016
(einschließlich Fremdarbeitskräften)



4,7

Netto-Umsatzerlöse 2016 in Milliarden Euro



309.808

Pro Woche verarbeitete Schweine



17.712

Pro Woche verarbeitete Rinder

Kennzahlen

Beträge in Millionen Euro

	2016	2015	2014	2013
Ergebnisse				
Netto-Umsatzerlöse	4.749	4.571	4.992	7.033
Netto-Umsatzerlöse aus aufgegebenen Geschäftsbereichen	0	0	159	2.002
Normalisiertes EBITDA ¹	60	46	60	196
Normalisiertes EBITDA aus laufenden Aktivitäten	60	45	58	22
Betriebsergebnis	28	31	20	728
Nettoergebnis	31	22	-21	516
Cashflow				
Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit	6	34	80	-41
Netto-Cashflow aus operativer Geschäftstätigkeit (für Finanzierungsmaßnahmen verfügbar) ²	-67	-18	1.563	-113
Verkauf und Akquisitionen von Beteiligungen ²	-7	1	1.519	0
Bilanz				
Konzerneigenkapital	448	416	397	425
Bilanzsumme	1.015	945	980	2.706
Nettoverbindlichkeiten ³	17	-52	-87	1.459

Beträge in Millionen Euro

Kennzahlen				
Wertschöpfung in % der Netto-Umsatzerlöse ⁴	21,8 %	21,2 %	21,0 %	27,5 %
Personalkosten in % der Netto-Umsatzerlöse	10,5 %	10,2 %	9,7 %	10,6 %
Normalisiertes EBITDA ¹ in % der Wertschöpfung	5,8 %	4,7 %	5,7 %	10,2 %
Normalisiertes EBITDA ¹ in % der Netto-Umsatzerlöse	1,3 %	1,0 %	1,2 %	2,8 %
Solvabilität	44,1 %	44,1 %	40,5 %	15,7 %
Rentabilität (laufende Aktivitäten) des durchschnittlich eingesetzten Kapitals (ROCE) ⁵	5,6 %	3,7 %	5,9 %	11,9 %
Mitarbeiter				
Beschäftigtenzahl am Jahresende	4.262	4.233	4.311	6.669
Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräften am Jahresende	12.505	11.542	11.492	14.274
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl	4.210	4.228	5.243	12.491
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräften	11.507	11.021	12.897	18.099

¹ Ohne Wertminderungen, Restrukturierung(en) und Ergebnissen aus der Veräußerung von Konzerngesellschaften

² Die Veränderungen im Jahr 2014 wurden hauptsächlich durch die Veräußerung von Vion Ingredients verursacht

³ Langfristige und kurzfristig verzinsliche Verbindlichkeiten bei Kreditinstituten abzüglich Zahlungsmitteln und Zahlungsmitteläquivalenten

⁴ Netto-Umsatzerlöse und Änderungen des Bestands an fertigen und unfertigen Erzeugnissen abzüglich Kosten für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe als Prozentsatz der Netto-Umsatzerlöse

⁵ Normalisiertes Betriebsergebnis¹ geteilt durch das durchschnittlich eingesetzte Kapital (Sachanlagen, exklusive Finanzanlagen, Netto-Working-Capital, exklusive aller verzinslichen Verbindlichkeiten bei Kreditinstituten und im Zusammenhang mit der Veräußerung von Konzerngesellschaften stehenden sonstigen Forderungen)

Kennzahlen

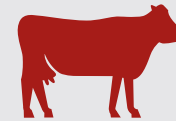
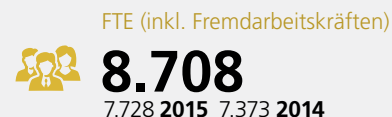
Vion ist unterteilt in die drei Divisionen Pork, Beef und Food Service und verfügt über 25 Produktionsstätten in den Niederlanden und Deutschland sowie 16 Vertriebsbüros in verschiedenen europäischen Ländern, China und Singapur.

Wir haben in die Expansion einiger Produktionsstandorte investiert: in Landshut (D), Waldkraiburg (D) und Groenlo (NL). Es gab keine Schließungen oder Inbetriebnahmen neuer Produktionsstandorte.

Siehe: [Produktionsstandorte und internationale Vertriebsbüros](#)



Die Division Pork verarbeitet etwa 310.000 Schweine pro Woche. Das verarbeitete Fleisch wird an nationale und internationale Lebensmitteleinzelhändler, den Foodservice und lebensmittelverarbeitende Betriebe geliefert. Elementare Grundstoffe werden an industrielle Kunden geliefert, die Schweinefleisch zu einer breiten Palette von Fleischprodukten verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Schweinefleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet.



Die Division Beef verarbeitet ca. 17.700 Rinder pro Woche. Das verarbeitete Fleisch wird an nationale und internationale Lebensmitteleinzelhändler, den Foodservice und lebensmittelverarbeitende Betriebe geliefert. Elementare Grundstoffe werden an industrielle Kunden geliefert, die Rindfleisch zu einer breiten Palette von Fleischprodukten verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Rindfleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet, einschließlich Vion Food Service.



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. An den Produktionsstandorten wird Fleisch zu Produkten überwiegend für den deutschen Markt verarbeitet, aber auch zum Export in die Nachbarländer Deutschlands.



Produktionsstandorte



Internationale Vertriebsbüros



Absatzmärkte

Netto-Umsatzerlöse per Absatzmarkt in tausend Euro

Vion beliefert den Lebensmitteleinzelhandel, den Foodservice und lebensmittelverarbeitende Betriebe in seinen Heimatmärkten Niederlande und Deutschland sowie in anderen europäischen Ländern und auf anderen Kontinenten von Nordamerika bis Asien. Die Vion-Standorte haben Zugang zu den Absatzmärkten vieler großer fleischimportierender Länder.

Kanada

10.348

9.453 2015
6.873 2014

USA



35.751

22.378 2015
20.517 2014

Asien



507.349

310.280 2015 277.983 2014

Übrige
Länder

35.618

41.323 2015 19.306 2014

Europa
4.159.787

4.187.128 2015 4.667.047 2014

Deutschland
2.027.520

2.061.079 2015 2.302.008 2014

Niederlande
557.016

554.529 2015 610.948 2014

Übrige EU-Länder
743.995

726.817 2015 804.305 2014

Italien
432.197

424.456 2015 483.544 2014

Vereinigtes Königreich
190.799

199.324 2015 224.353 2014

Griechenland
161.090

155.217 2015 170.401 2014

Länder außerhalb der EU
47.170

65.706 2015 71.488 2014

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT

Alle Teile des Tieres werden verwertet

Vion verwertet alle Teile des Tieres auf bestmögliche Weise. Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden für Tierfutter oder andere Zwecke verwendet. Aus dem durchschnittlichen Gewicht eines Schweines von 119 kg produziert Vion 55 kg Fleisch, aus einem Rind mit dem Durchschnittsgewicht von 575 kg vermarktet Vion 195 kg Fleisch. Die restlichen Rohstoffe werden für eine breite Palette anderer Produkte genutzt. Im Jahr 2016 investierte Vion in die Produktionsprozesse, um eine optimale Verwertung des ganzen Schlachtkörpers zu erreichen und die Erträge zu erhöhen. In der Division Pork haben wir die Flexibilität der Anlagen für verschiedene Marktanforderungen gesteigert. In der Division Beef wurde eine zentrale Marketing- und Verkaufsorganisation gegründet, die neben den klassischen Teilen des Rindes auch alle Rindfleisch-Spezialitäten vermarktet. Vion setzt diese Initiativen im Jahr 2017 fort.

Ein Rind von
575 kg*

hat ein Schlachtgewicht von 334 kg und produziert ungefähr 195 kg Fleisch. Die Nebenprodukte werden für eine Vielzahl von anderen Produkten verwendet.

Fleisch
195 kg

Fett
77 kg

Knochen
64 kg

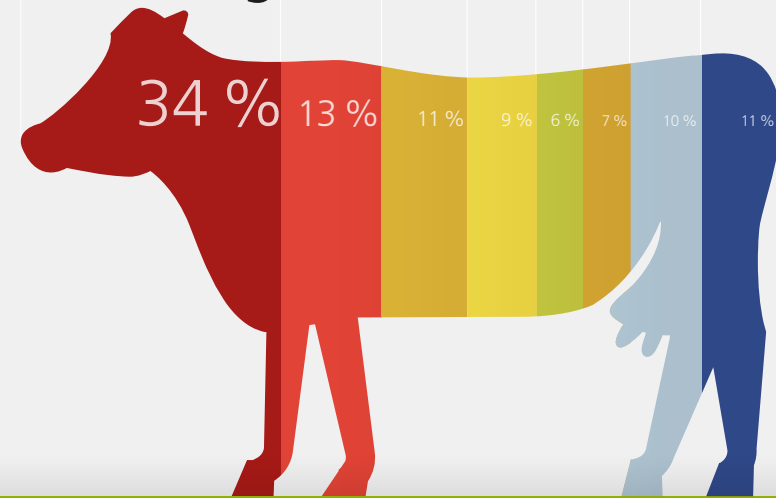
Organe
49 kg

Blut
35 kg

Haut
39 kg

Darm-
inhalt
55 kg

Sonstiges
61 kg



Ein Schwein von
119 kg*

hat ein Schlachtgewicht von 95 kg und produziert 55 kg Fleisch und Nebenprodukte für über 180 verschiedene Produkte.

Fleisch
55 kg

Fett
23 kg

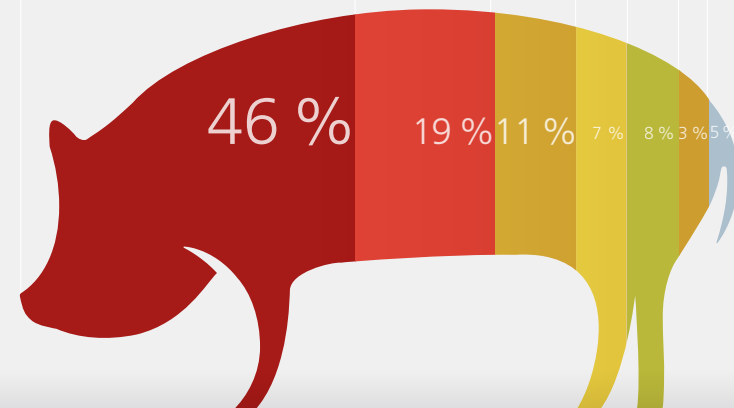
Knochen
13 kg

Organe
8 kg

Blut
10 kg

Haut
4 kg

Son-
tiges
6 kg



Unsere Marken



Die Marke Food Family liefert frisches Schweine- und Rindfleisch von höchster Qualität. Food Family steht für strenge Rohstoffkontrollen, hohe Verarbeitungsstandards und konstante Qualität.



Marken in den Niederlanden



„Good Farming Star“ steht für Schweinefleisch in Premiumqualität, das in den Niederlanden an den Lebensmitteleinzelhandel und die Fleischverarbeitungsbranche verkauft wird. Es zeichnet sich dadurch aus, dass besondere Kriterien beim Tierschutz eingehalten werden. Außerdem entspricht das Konzept den Anforderungen an Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette. „Good Farming Star“ bietet Fleisch mit einer bekannten Herkunft an, das in einer kontrollierten und transparenten Lieferkette hergestellt wird.



„De Groene Weg“ („Der Grüne Weg“) ist seit 1981 Marktführer in den Niederlanden für Bio- Rind- und -Schweinefleisch. Die Marke wird an Fleischereien in den Niederlanden verkauft.



Weylander-Produkte werden aus Premium-Rindfleisch hergestellt. Die Reifung in der Verpackung sorgt für den Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Weylander ist in verschiedenen Supermärkten in den Niederlanden erhältlich.



Marken in Deutschland



Den Hackplus-Produkten wird neben Fleisch auch Eiweiß aus Gemüse oder Weizen zugesetzt und sie enthalten weniger Fett und Salz. Hackplus ist in verschiedenen Supermärkten in Deutschland erhältlich.



Die Qualität von Goldbeef zeichnet sich durch ein hochwertiges Rindfleisch mit einer tiefroten Fleischfarbe und einer deutlich sichtbaren Marmorierung aus. Es wird in verschiedenen Qualitätsstufen angeboten, einschließlich „Dry Aged Beef“ und rassenspezifisch wie „100 % Simmental“.



Marken für andere Märkte



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



Marken von Vion Food Service



Das Angebot von SALOMON FoodWorld umfasst ein breites Sortiment an innovativen Produkten in den Bereichen Hamburger, Hauptgerichte und Fingerfood-Artikel für den Außer-Haus-Markt in verschiedenen europäischen Ländern. Die drei erfolgreichen Konzepte von SALOMON FoodWorld sind Finger Food Hits, Handheld Snacks und Hauptgerichte.



FVZ Convenience bietet mit Schnitzeln, Geflügel, Hackfleischerzeugnissen und Haxen elementare Produkte für Caterer und den Außer-Haus-Markt in Deutschland.

Corporate Governance und Organisationsstruktur



Eigentumsrecht

Der einzige Anteilseigner von Vion, die Stiftung Administratiekantoor SBT, ist ein Vermögensverwalter, der Hinterlegungsscheine für seine Aktien an NCB Ontwikkeling ausgegeben hat, der als Investmentfonds im Namen der ZLTO handelt. Die ZLTO ist ein Verband für Unternehmer in landwirtschaftlichen Sektoren und hat ca. 15.000 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.



Rechtsform und Corporate Governance

Vion Holding N.V. ist eine Aktiengesellschaft nach niederländischem Recht mit einem dualen Führungssystem. Da Vion kein börsennotiertes Unternehmen ist, findet der niederländische Corporate Governance Code keine Anwendung auf Vion. Dennoch hat sich Vion dazu entschieden, die Grundsätze und Best-Practice-Bestimmungen des niederländischen Corporate Governance Code freiwillig anzuwenden.



Organisationsstruktur

Im Jahr 2016 gab es keine wesentlichen Veränderungen bei der Organisations- oder 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 unterstützt. Das Executive Committee besteht aus dem CEO, dem CFO und den Chief Operating Officers (COOs) der Divisionen Pork, Beef und Food Service sowie etwaigen weiteren vom Vorstand ernannten wichtigen Führungskräften. Das Executive Committee steht unter der Leitung des CEO. Der Vorstand ist endverantwortlich für die Aktivitäten und die im Executive Committee getroffenen Entscheidungen sowie die gesamte Geschäftsleitung von Vion, einschließlich der Entscheidungen bezüglich aller CSR-Themen. Der Vorstand wird von einem Aufsichtsrat überwacht und beraten. Der Vorstand und der Aufsichtsrat sind gegenüber der Hauptversammlung von Vion zur Rechenschaft verpflichtet.



Unsere Mitarbeiter

Im Jahr 2016 hatte Vion 4.656 Mitarbeiter und 7.732 Fremdarbeitskräfte, die gemeinsam zum Erfolg von Vion beigetragen haben. Die Anzahl der Zeitverträge ist recht hoch und beruht vor allem auf dem Bedarf an Flexibilität im operativen Geschäft. Unsere Subunternehmer setzen ihre Arbeitskräfte vorwiegend in der Produktion ein, zum Beispiel bei Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Reinigung.

Etwa ein Viertel unserer Mitarbeiter arbeitet in Teilzeit. Da die Produktionsprozesse zum Teil körperliche Ansprüche an die Arbeitskräfte stellen, sind bei Vion vorwiegend Männer beschäftigt. Etwa ein Viertel unserer Mitarbeiter sind Frauen.

Weitere Einzelheiten siehe [Anlage 1](#) auf Seite 76.

Zusammensetzung des Vorstands und des Executive Committee

Der Vorstand des Unternehmens besteht aus Francis Kint (CEO) und Joost Sliepenbeek (CFO). Das Executive Committee umfasst weiterhin Frans Stortelder (COO Pork), Bernd Stange (COO Beef), Bernd Stark (COO Food Service) und Henk van den Bogaart (Group HR Director).



Von links nach rechts: Bernd Stark, Bernd Stange, Frans Stortelder, Francis Kint, Joost Sliepenbeek und Henk van den Bogaart

Unsere Art zu arbeiten

Unsere zentralen Werte

Wir haben fünf zentrale Werte identifiziert, die wir als Teil unserer DNA ansehen.



Qualität

Unsere gesamte Lieferkette sowie die Produktion konzentrieren sich auf die Erfüllung höchster Qualitätsstandards. Vion strebt eine führende Position in Bezug auf die Kontrolle (mikro-)biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren in seinen Produkten an. Das Unternehmen erwartet die gleichen hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards von seinen Lieferanten. Neben der Lebensmittelsicherheit sind auch andere Anforderungen der Verbraucher wie zum Beispiel die an Benutzerfreundlichkeit, Geschmack sowie Farbe und Aroma der Produkte wichtige Anliegen. Die kontinuierliche Verbesserung in diesen Bereichen durch Forschung & Entwicklung ist für uns von entscheidender Bedeutung.



Transparenz

Transparenz ist ein Schlüsselwert, der in unserer Branche bisher unüblich war. Unser Anspruch ist, in Bezug auf Transparenz die Spitzenposition in dieser Branche einzunehmen. Aus diesem Grund ergreifen wir als treibende Kraft die Initiative und beschreiten neue Wege der Offenheit und Informationsbereitstellung. Als Beispiel sei hier nur die Veröffentlichung von Audit-Ergebnissen und anderen Kontrollberichten auf unserer Website angeführt. Wenn wir kritisch hinterfragt werden, sichern wir unsere volle Zusammenarbeit zu und sind jederzeit offen für Besuche und Diskussionen.



Nachhaltigkeit

Die Produktion von Fleisch erfordert eine höhere Menge an natürlichen Rohstoffen als die vieler anderer Lebensmittel. Dies muss jedoch in Bezug auf den hohen Nährwert von Fleisch relativiert werden. Dennoch ist es unsere Pflicht, Fortschritte in allen Nachhaltigkeitsfragen zu erzielen. Aus diesem Grund haben wir die Nachhaltigkeit zum Teil unserer DNA erklärt und damit begonnen, über unsere Fortschritte zu berichten.



Ambition

Uns ist bewusst, dass wir unsere Leistung in vielen Bereichen verbessern können, und wir haben die Ambition, dies Jahr für Jahr zu tun. Die wichtigsten Bereiche sind Rentabilität, Innovation und Differenzierung.



Stolz

Wir sind stolz auf die bedeutende Rolle, die unser Unternehmen in der Lebensmittelbranche einnimmt. Wir verstehen, dass der Genuss von Fleisch Gegenstand gesellschaftlicher Diskussionen ist, vor denen wir nicht zurückschrecken. Ganz im Gegenteil: Wir bringen uns ein und wollen ein führendes Unternehmen sein, das Lösungen sucht und anbietet.

Unsere Art zu arbeiten

Geschäftsprinzipien

Wenn wir Geschäfte machen, werden wir von den folgenden konkreten Geschäftsprinzipien geleitet, deren Umsetzung wir von allen Mitarbeitern erwarten.



Integrität

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



Mitarbeiter

Vion ist sich voll und ganz bewusst, dass sein Erfolg größtenteils vom Engagement und Wohl seiner Mitarbeiter abhängt. Sie werden als wichtigste Ressource des Unternehmens angesehen. Vion bietet seinen Mitarbeitern gute und konkurrenzfähige Arbeitsbedingungen, fördert ihre Entwicklung und ermöglicht es ihnen, ihre Talente zu entfalten. Vion investiert in die Aus- und Fortbildung seiner Mitarbeiter und bietet ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld.



Wirtschaftliche Rahmenbedingungen

Rentabilität ist essenziell, um alle Verpflichtungen erfüllen zu können und die Kontinuität des Unternehmens zu gewährleisten. Vion behauptet sich auf internationaler Ebene und hat es sich zum Ziel gesetzt, führende und/oder einzigartige Marktpositionen einzunehmen. Hierbei sind Unternehmmergeist, eine marktorientierte Vorgehensweise, Effizienz und Effektivität essenzielle Erfolgsfaktoren.



Tierschutz und Tiergesundheit

Gesunde und sichere tierische Produkte können nur aus gesunden Viehbeständen entstehen. Das Wohlbefinden und die Gesundheit des Viehbestands sind eng miteinander verbunden. Zudem würdigt Vion die Integrität der Tiere. Aus diesem Grund unterstützt Vion Maßnahmen zur Verbesserung des Tierschutzes. Vion engagiert sich für die ethisch verantwortungsvolle Behandlung der Tiere auf der Grundlage wissenschaftlich fundierter Richtlinien. Dies wird auch von den Tierhaltern, Zwischenhändlern und Spediteuren in der Lieferkette erwartet. Vion wird alle notwendigen Maßnahmen ergreifen, um die Verbreitung von Tierseuchen zu vermeiden.



Soziales Engagement

Vion trägt zur Verbesserung der Lebensqualität bei und verhält sich wie ein guter Bürger in den Orten, in denen das Unternehmen aktiv ist.



Compliance

Vion bemüht sich, alle internationalen Standards, Gesetze und Bestimmungen in jedem Land, in dem das Unternehmen tätig ist, einzuhalten.



Der Standpunkt von ... Hans Huijbers

Präsident der ZLTO (Südniederländische
landwirtschaftliche und gartenbauliche Organisation)

Was ist die Geschichte der ZLTO-Investitionen in Vion?

Ich möchte gedanklich in die Zeit zu Beginn dieses Jahrhunderts zurückgehen, als das Unternehmen Vion gegründet wurde. Die Konsolidierung in verschiedenen Branchen und die Verschmelzung von Privatunternehmen schritt sichtbar voran. Im Gegensatz dazu war die Fleischwirtschaft in Nordwesteuropa noch sehr fragmentiert und musste sich konsolidieren. Unter diesen Voraussetzungen beschloss die ZLTO, in Vion zu investieren – in ein Schlachtunternehmen, das die Chance hatte, zum Marktführer aufzusteigen und so den Zugang von Fleischprodukten zu den (globalen) Absatzmärkten zu gewährleisten. Wir wollten in ein Unternehmen investieren, das „die Latte höher legen“ konnte. Während der Finanz- und Wirtschaftskrise musste Vion sein Ingredients-Geschäft verkaufen, sicherte sich aber eine starke Position auf dem Markt für die Fleischproduktion. Vion ist heute einer der Top-3-Fleischproduzenten in Europa, mit führenden Marktpositionen in den Niederlanden und Deutschland. Als ein globales Top-100-Lebensmittelunternehmen kann Vion auf Märkten aller Kontinente aktiv sein. Ich bin überzeugt, dass ein Unternehmen eine gewisse Größe benötigt, um in diesem globalen Wettbewerb zu bestehen.

Wie profitieren die Landwirte, Vions Lieferanten, von der Strategie von Vion?

Ich sehe mehrere Initiativen von Vion, die das Unternehmen zu einem stärkeren Partner für Landwirte und Lieferanten machen. Erstens hat Vion in die Infrastruktur investiert. Mehr als 180 Millionen Euro wurden in den letzten drei Jahren investiert. Dies trägt zu Kosteneffizienz und Leistungsvermögen in Bezug auf Qualität und Lebensmittelsicherheit bei. Kosteneffizienz und Qualität sind wesentliche Voraussetzungen in der kompetitiven Fleischbranche.

„Wir haben eine gemeinsame Verantwortung, gesundes Fleisch anzubieten, das zu einem nachhaltigen Preis produziert und verkauft wird.“

Diese Investitionen sind von Vorteil für die Landwirte. Ich führe hier als Beispiel den Neubau eines Rinderschlachtbetriebs in Nord-Holland (Leeuwarden) an, der kurze Transportzeiten für die Tiere gewährleisten wird. Zweitens wird die Valorisierung des Produkts auf den globalen Märkten verbessert. Vion stellt eine zunehmend wichtige „Brücke“ zu den globalen Märkten dar, indem die besten Produkt-Markt-Kombinationen ständig beobachtet werden und das operative Management darauf ausgerichtet ist, jeden Absatzmarkt mit den entsprechenden Präferenzen zu beliefern. Sowohl die Niederlande als auch Deutschland sind Nettoexporteure und werden weltweit als Anbieter von sicheren und hochwertigen Qualitätslebensmitteln wahrgenommen. Drittens sehe ich eine Entwicklung bei Vion vom Anbieter anonymer Commodity-Produkte zum Anbieter innovativer Konzepte. Das beste Beispiel ist das Management einer kompletten Lebensmittelkette, basierend auf den Tierschutzkonzepten von „Beter Leven“. Und schließlich hat das Unternehmen den aufrichtigen Ehrgeiz, zur gesellschaftlichen Debatte über Fleisch beizutragen, indem man Impulse zur gesellschaftlichen Veränderung setzt. Dies alles macht uns Landwirte zu stolzen Teilhabern von Vion.

Was sind die gemeinsamen Themen von Vion und ZLTO?

Wir sind Geschäftspartner, aber wir agieren als Unternehmen wie auch bei Entscheidungsfindungen als getrennte Einheiten. Gemeinsam haben wir die Verantwortung, jeden Tag gesunde Lebensmittel anzubieten und eine nachhaltige Fleischbranche für die Zukunft aufzubauen. Deshalb basiert unsere wachsende Zusammenarbeit auf einem umfassenden Kettenansatz und ist auf die langfristige Perspektive konzentriert. In der Praxis arbeiten Spezialisten von Vion und ZLTO gemeinsam an Projekten zu Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Datenaustausch, Aufbau

nachhaltiger Fleischverarbeitungsketten, Reduktion von Antibiotika, Gülleausbringung und Transparenz in der Lieferkette. Wenn wir eine nachhaltige Fleischbranche wollen, müssen wir vor allem in Westeuropa verstehen, dass Transparenz beim Geschäft mit unseren Kunden eine Notwendigkeit ist. Aber Qualitätsstandards und gleiche Wettbewerbsbedingungen für unsere Lieferanten sind genauso wichtig. Für eine nachhaltige, natürliche Umgebung sehe ich auch einige große Herausforderungen. Was die Schweinebranche betrifft, müssen wir vor allem in einem kleinen Land wie den Niederlanden Prozesslösungen für die Gülleausbringung suchen, die dieser Branche helfen, wettbewerbsfähig zu bleiben und die Betriebsgenehmigung zu behalten. Im Bereich der Rindfleischproduktion erkennen wir, dass die Phosphat-Diskussion unsere zukünftige Position beeinflussen wird. In Deutschland diskutieren wir mehrere Fragen auf dem Gebiet von Tier- und Umweltschutz. Als Milchbauer bin ich ein großer Anhänger der Intensivierung des Datenaustauschs in der Produktions- und Lieferkette. Auf diese Weise können Vion und seine Lieferanten ihre Geschäftsprozesse optimieren und Neuerungen einführen.

Ich glaube, dass Vion im Jahr 2016 die richtigen Schritte unternommen hat, um transparenter zu werden und eine nachhaltige Unternehmensstrategie aufzubauen. Als Partner in der Branche stehen wir vor Herausforderungen, die sich auf viele Menschen auswirken werden. Das sind Probleme, die wir nicht sofort lösen können. Durch die Fokussierung auf ganz bestimmte Themen ist Vion meiner Meinung nach einen guten Schritt in Richtung unseres gemeinsamen Ziels gegangen: einer nachhaltigen Fleischbranche.

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT

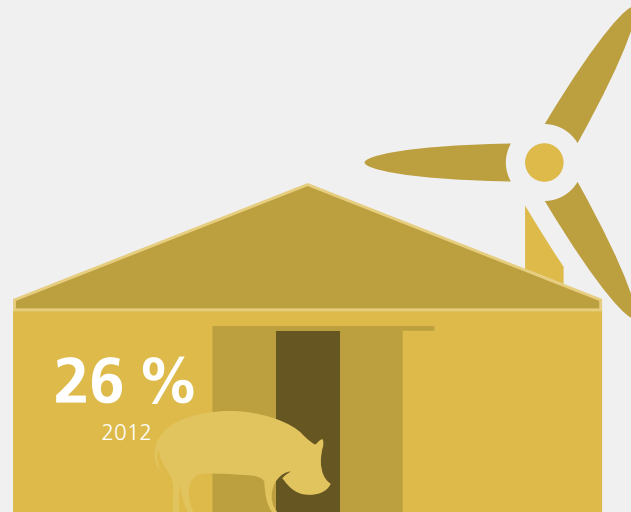
Gemeinsame Vion- und ZLTO-Projekte

Die ZLTO ist die landwirtschaftliche und gartenbauliche Organisation der südlichen Niederlande und Anteilseigner von Vion. Spezialisten von Vion und ZLTO arbeiten gemeinsam an relevanten Projekten für die primäre Lieferkette (Landwirtschaft) und für die gesamte Lieferkette. Nachstehend finden Sie eine Beschreibung einiger wichtiger Projekte sowie das dazugehörige Thema in der Wesentlichkeitsmatrix.

Transparenz in der Fleischkette

(CSR-Thema: Transparenz in der Kommunikation)

Vion unterhält enge Beziehungen zu den liefernden Landwirten und den Kunden. Über unser „Good Farming Star“-Programm fördern wir die offene Kommunikation vom Erzeuger zum Verbraucher. Damit zeigen wir, dass Lebensmittelsicherheit sowie Tier- und Umweltschutz für alle Akteure in der Kette Priorität haben. Ein Pilotprojekt mit einem QR-Code, der die Verbraucher über die Herkunft des Fleisches informiert und das vom niederländischen Wirtschaftsministerium initiiert wurde, ist gut aufgenommen worden. Über diesen QR-Code auf der Fleischverpackung mehrerer unserer Kunden gelangt der



26 % der Schweinehaltung war energieneutral (2012)

Verbraucher auf die Website von „Good Farming Star“. Hier berichtet unter anderem ein Schweinehalter von der Entwicklung seines Hofes und speziell über die Tierhaltung.

Effiziente Landwirtschaft durch den Austausch von Daten

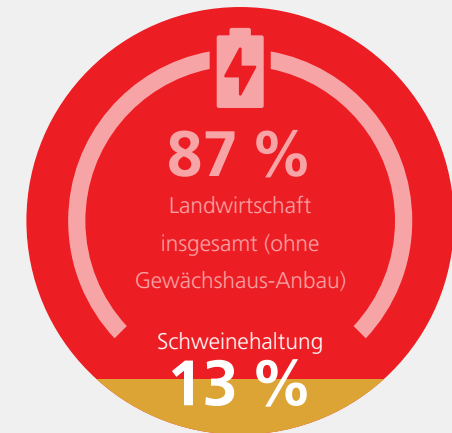
(CSR-Thema: Tiergerechte Haltung)

Mit Produktions- und Prozessdaten sucht Vion zusammen mit den Landwirten den effizientesten Weg zur Produktion von hochwertigem Fleisch. Über „FarmingNet“, ein Online-Informationssystem, erhält der Landwirt Daten aus dem Verarbeitungsbetrieb. Mit diesen Daten kann der Landwirt die Leistung auf dem Hof steigern. Das OPTIcow-Projekt soll den Milchviehhalter mit den Schlachtdaten seiner individuellen Rinder versorgen. Mit diesen Daten können der Milchviehhalter und der Tierarzt das Gesundheitsmanagement des Viehbestands verbessern.

Gesunde Lebensmittel und gesunde Menschen hängen zusammen

(CSR-Thema: Lebensmittelsicherheit, Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung)

Unser Fokus auf Gesundheit umfasst mehrere wichtige Themen: von der Lebensmittelsicherheit bis zur Reduktion der Antibiotikaverwendung, von der öffentlichen Gesundheit bis zum Tierschutz. Wir arbeiten eng mit der niederländischen Landwirtschafts-



Energieverbrauch Schweinehaltung

organisation, niederländischen Behörden und der Universität Wageningen zusammen. Ein gutes Beispiel ist unser Beitrag zum gemeinsamen Forschungsprogramm 1H4F, das sich unter anderem auf die Beseitigung von Antibiotikaresistenz konzentriert. Ein weiterer Ansatz ist unser Projekt für reines Trinkwasser auf dem Bauernhof. Höhere Qualität des Trinkwassers führt zu gesünderen Tieren, zu weniger Antibiotika und damit zu einer besseren Fleischqualität.

Ökologischer Fußabdruck

(CSR-Thema: Umweltaspekte der Tierhaltung)

Zusammen mit der niederländischen Landwirtschaftsorganisation entwickelt Vion ein Klima-Tool für die Landwirte, um ihnen einen Einblick in den ökologischen Fußabdruck ihres Betriebs zu gewähren. Mit diesem Tool verbessert Vion das Wissen der Landwirte zu einer klimabeständigen Produktion, die auf die Kreislaufnutzung von Ressourcen (Wasser, Mineralien), den Tierschutz und die Verringerung des Kohlenstoff-Fußabdrucks der Fleischproduktion ausgerichtet ist. Der Agrarsektor, speziell die Viehwirtschaft in Westeuropa, trägt dazu bei, globale, nationale und regionale Klimaziele durch die Erzeugung nachhaltiger Energie, die Gülleverwertung und die effiziente Nutzung von Ressourcen zu realisieren.

Wertschöpfungsmodell

Unser Wertschöpfungsmodell zeigt, wie wir Mehrwerte schaffen und an einer nachhaltigen Zukunft arbeiten.



Beschreibung der Wertschöpfungskette



Vion ist ein Unternehmen in der Mitte der Wertschöpfungskette von Fleisch. Wir pflegen langfristige Beziehungen zu unseren Landwirten, Logistikpartnern und Kunden, um sicheres und qualitativ hochwertiges Fleisch an Verbraucher auf der ganzen Welt zu liefern. Es gab im Jahr 2016 keine signifikanten Veränderungen in der Lieferkette.

Fast alle Lieferanten unserer Schlachttiere befinden sich in unseren Heimatländern, den Niederlanden und Deutschland. Die Anzahl der Tierhalter in unseren Heimatmärkten nimmt ab, während die durchschnittliche Anzahl der Tiere steigt. Im Jahr 2016 haben mehr als 11.000 Schweinehalter und über 56.000 Rinderhalter ihre Tiere an Vion geliefert.

In den Niederlanden werden rund 90 % aller Fleischprodukte über Supermärkte verkauft, in Deutschland beträgt dieser Anteil 80 %. Aufgrund ihrer Konzentration haben Supermärkte eine starke Nachfragemacht.

Teile der Wertschöpfungskette, in der Vion aktiv ist

Teilweise aktiv

Nicht aktiv



Der Standpunkt von ...

Jaap Kreuger

Vorsitzender des Lieferantenvereins der „Good Farming Star“-Schweinezüchter

Seit 2009 hat das Marktkonzept „Good Farming Star“ zusammen mit den beteiligten Schweinehaltern viele gute Ergebnisse in der Schweinehaltung gebracht. Alles begann mit der Umsetzung des Qualitätslabels „Beter Leven Keurmerk“ mit einem Stern sowie unserer Kooperation mit dem niederländischen Tierschutzbund und Einzelhandelsorganisationen wie Albert Heijn. Basierend auf gegenseitigem Vertrauen gingen wir das Risiko ein, uns in der Produktion von Schweinefleisch zu unterscheiden. Wir fanden es notwendig, eine neue, bedarfsgesteuerte Lieferkette für unser Schweinefleisch zu entwickeln, die auf der Verbesserung des Tierschutzes und der Erhöhung der Transparenz für den Verbraucher basiert. Jetzt, im Jahr 2017, haben wir eine ausgereifte und professionelle Produktions- und Lieferkette vom Erzeuger bis zum Kunden.

„Wir haben jetzt einen Stern des Gütesiegels ‚Beter Leven Keurmerk‘, aber was ist der nächste Schritt?“

Aber was ist unser nächster Schritt?

Für mich und meine 150 Kollegen im Lieferantenverband „StarFarmers“ ist die Zeit gekommen, über den nächsten Schritt nachzudenken – zusammen mit Vion und den Kunden. Was wollen wir in unserer „Good Farming Star“-Produktions- und Lieferkette noch erreichen? Wir haben jetzt einen Stern des Gütesiegels „Beter Leven Keurmerk“, aber was ist der nächste Schritt? Wollen wir zwei oder drei Sterne erreichen? Wie können wir noch mehr Verbesserungen bei Tierschutz und Tiergesundheit erzielen und zugleich die Ausfallrate von Tieren minimieren, möglichst wenig Antibiotika verwenden und die Umwelt schonen? Als Landwirte wollen wir gesunde Schweine und eine gesunde Umwelt. Das bedeutet, dass eine gesunde Umwelt Teil einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft sein sollte.

Zwei Hauptströmungen in der Schweinehaltung

Mitglieder des Lieferantenverbands „StarFarmers“ sehen die Vorteile einer geschlossenen und zu 100 % niederländischen Schweinefleisch-Produktionskette für den niederländischen Markt. Ich betrachte die Produktion in nachfrageorientierten Lieferketten als die Zukunft der niederländischen Schweinehaltung. Auf der einen Seite sehe ich die Herstellung in internationalen Lieferketten auf der Grundlage der internationalen Marktnachfrage, auf der anderen Seite müssen Lieferketten für mehr Tierschutz und Nachhaltigkeit mit Schweinehaltern geschaffen werden, die nach Konzepten wie „Good Farming Star“ arbeiten. Diese Konzepte sprechen Verbraucher an, die transparente, sichere und vertrauenswürdige Lebensmittelketten wünschen. Und dies ist genau das, was „Good Farming Star“ bietet!

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT



Unsere Stakeholder

Vion arbeitet neben den Partnern in der Fleischlieferkette auch mit vielen anderen Stakeholdern. Wir haben die Stakeholder von Vion basierend auf den bestehenden direkten und indirekten Beziehungen eingeteilt. Sie sind auf einer Stakeholder-Matrix eingetragen und werden dort aufgrund folgender Kriterien unterschieden:

1. Das Ausmaß, in dem der Stakeholder ein aktives Interesse an der Strategie der Organisation zeigt
2. Der Einfluss des Stakeholders auf den Erfolg von Vion

Die wichtigsten Stakeholder sind diejenigen, die sowohl ein aktives Interesse zeigen als auch einen großen Einfluss auf unseren Erfolg haben. Beispiele hierfür sind unsere Verbraucher, Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und finanziellen Stakeholder. Wir wollen diese Stakeholder aktiv in unsere CSR-Strategie und in unsere sonstigen Aktivitäten einbeziehen.

Bei vielen Themen arbeiten wir eng mit unseren Kunden, Lieferanten und anderen unterstützenden Stakeholdern zusammen, um Verbesserungen zu realisieren. Wir beobachten mit unserem Vion Consumer Monitor kontinuierlich die Einstellungen und die Entwicklung der Verbraucher. Dieser Monitor, durchgeführt von der GfK in unseren Heimatmärkten Niederlande und Deutschland, liefert interessante Informationen über die Entwicklung und die Bedürfnisse derer, für die wir unser Geschäft letztendlich betreiben: der Verbraucher. Um den Dialog zu öffnen und voneinander zu lernen, organisiert Vion Stakeholder-Diskussionen und beteiligt sich an Gesprächen am runden Tisch. Darüber hinaus bietet Vion speziellen Stakeholdern die Möglichkeit, ihre Positionen in Interviews für unser vierteljährlich erscheinendes deutsches Landwirtschaftsmagazin „ProAgrar“ darzulegen. In [Anhang 2 auf Seite 77](#) findet sich eine Übersicht über unsere Stakeholder und darüber, in welcher Form wir mit ihnen zusammenarbeiten.





Zehn Trends im globalen Lebensmittelmarkt

Zehn Trends treiben den Wandel auf dem globalen Lebensmittelmarkt an. Diese Trends haben einen starken Einfluss auf Vion.

Verschiebung der Nachfrage, veränderte Ernährungsgewohnheiten **Wachstum in den aufstrebenden Märkten**

Fitness & Wellness, fettarm/zuckerarm/natriumarm **Gesundheit**

Regulierung, Tracking & Tracing, vertikale Integration **Lebensmittelsicherheit**

Volumen, Qualität, Preise **Volatilität**

Entwicklung der Verarbeitungsinfrastruktur in den aufstrebenden Märkten **Produktionsverlagerung**

Arm versus reich, Premiumprodukte versus Smart Shopping, Kundenbezogenheit **Differenzierung**

Faire und nachhaltige Produkte, Transparenz **Verbraucher-Aktivismus**

Wachsender Druck auf Land und Wasser, Biodiversität, Treibhausgasemissionen **Nachhaltigkeit**

Verbreitung von Ernährungsgewohnheiten infolge von Globalisierung und Migration **Veränderte Ernährung**

Genetik, Ernteertrag, Extraktion, Verarbeitungsmöglichkeiten **Technologische Entwicklungen**



FOOD GROUP



Der Standpunkt von ... Louise Fresco

Landwirtschafts- und Lebensmittelexpertin, Vorsitzende
des Vorstands Wageningen University & Research

Menschen sind Allesfresser und wir haben die Fähigkeit, alle Nährstoffe, die wir benötigen, aus zahlreichen Arten von Lebensmitteln zu gewinnen. Im Allgemeinen gilt die alte Faustregel, eine möglichst abwechslungsreiche Ernährung zu sich zu nehmen und mäßig, aber ausreichend zu essen.

Dies betrifft natürlich immer das gesamte Essverhalten und – abgesehen von Allergien oder anderen physiologischen Beeinträchtigungen – nicht einzelne Lebensmittel. Fleisch beinhaltet zahlreiche nützliche Nährstoffe und Mikronährstoffe. Darüber hinaus sind Produkte tierischen Ursprungs eine Quelle für eine Reihe von Vitaminen, die Menschen nicht aus anderen Lebensmitteln erhalten können.

Ehrlich gesagt ist es jetzt möglich, etwaige Mängel mit Vitaminpräparaten zu kompensieren. Die Beziehung, die manchmal zwischen dem Verzehr von Fleisch und dem Auftreten von (Darm-)Krebs hergestellt wird, ist tatsächlich vorhanden, sie scheint jedoch zu einem großen Teil genetisch bestimmt zu sein. Die Erforschung und das Verständnis solcher genetischen und physiologischen Beziehungen werden kontinuierlich verbessert. Und dies wird die Grundlage für den Übergang von allgemeiner Ernährungsberatung zu individueller Ernährungsberatung bilden.

Tierhaltung ist im nachhaltigen Umgang mit dem Planeten wichtig, weil Grasfresser Proteine aus pflanzlichen Quellen produzieren, die Menschen sonst nicht verwerten könnten. Tiere sind auch in der Lage, Ernte- und Essensrückstände zu verzehren – so schließt sich die Lebensmittelkette.

„Tierhaltung ist wichtig im nachhaltigen Umgang mit unserem Planeten, weil Grasfresser Proteine aus pflanzlichen Quellen produzieren können.“



ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT

Wird dieses Fachwissen über personalisierte Ernährung in der Zukunft eine wichtige Rolle spielen?

Wir gewinnen mehr und mehr Detailwissen zu den exakten Funktionen von Nährstoffen im menschlichen Körper und zu physiologischen oder genetischen Unterschieden zwischen Menschen. Manchmal geht es dabei um Unterschiede zwischen Gruppen, zum Beispiel zwischen Männern und Frauen oder zwischen älteren und jüngeren Personen. Dieses Fachwissen wird zu einer viel individuelleren und detaillierteren Ernährungsberatung führen.

Was ist Ihre Ansicht über nachhaltige Tierproduktion in der Zukunft?

Die Tierhaltung muss sich viel stärker auf die Ausgangspunkte konzentrieren, die mit der Kreislaufwirtschaft zusammenhängen. Als Tierfutter müssen mehr oder vielleicht ausschließlich für den menschlichen Verzehr ungeeignete Reststoffe oder pflanzliches Material verwendet werden. Kreisläufe können nie ganz vollständig geschlossen werden, aber in der Tierhaltung kann noch vieles besser gemacht werden. Tiere in der Nutztierhaltung sind in der Lage, Obst- und Gemüseabfälle, Gras, Zitruspulp und Sojaschrot in nützliche tierische Proteine zu verwandeln. Auch Insekten könnten in der Zukunft eine Bedeutung in der Tier- und Fischnahrung erlangen. Kurzum: Tierhaltung kann eine nützliche Rolle in der Kreislaufwirtschaft spielen. Es müssen aber auch weitere soziale Wünsche und Anforderungen berücksichtigt werden. Die Gesellschaft schaut uns über die Schulter und erwartet einen ökologischen und tierfreundlichen Sektor.

Wie denken Sie über Transparenz im Lebensmittelregal der Zukunft?

Diese Entwicklung zu mehr Transparenz ist irreversibel und moderne Kommunikationstechnik macht es noch einfacher, Transparenz in der Produzenten- und Lieferkette zu realisieren. Der Verbraucher will alles wissen, und das stellt hohe Anforderungen an die Produktionsmethoden.

Wenn es um die Welternährung geht: Welchen Beitrag können wir gemeinsam als Wissenschaft und Branche entwickeln und leisten?

Weltweit stehen die Niederlande an der Spitze der sogenannten Dreifachhelix: Zusammenarbeit zwischen Industrie, Behörden und wissenschaftlichen Institutionen. Die Gesellschaft, das heißt die Verbraucher, Bürgerinnen und Bürger und deren Organisationen, muss entschlossen daran beteiligt werden. Die Kraft dieser Zusammenarbeit ist, dass neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Ergebnisse zur Entwicklung von Innovationen auf unserem Gebiet genutzt werden können. Hierbei geht es um Innovationen im Bereich der Gesundheit und Nachhaltigkeit, aber auch im Bereich der Effektivität und Effizienz. Jede Partei muss dabei ihre eigene individuelle Rolle spielen. Die Stärke liegt in der Zusammenarbeit auf der Grundlage dieser verschiedenen Rollen. Wir können uns auf zahlreiche Ergebnisse verlassen, zum Beispiel zur Frage, wie man Lebensmittel gesünder macht, oder zur Verbesserung der Lagerfähigkeit von Lebensmitteln zur Vermeidung von Verschwendung.

Was sind unsere gemeinsamen Herausforderungen?

Die gemeinsame Herausforderung ist die Umsetzung einer nachhaltigen weltweiten Ernährungssicherheit. Dies ist eine äußerst schwierige Aufgabe, da die Weltbevölkerung in den nächsten drei Jahrzehnten auf mehr als neun Milliarden Menschen ansteigen wird, während in derselben Zeit – das ist jedenfalls die Hoffnung und die Erwartung – der Wohlstand wachsen wird. Das bedeutet, dass sich die Nachfrage nach Lebensmitteln verdoppeln wird. Gleichzeitig werden die Menge und die Verfügbarkeit von Ressourcen wie Wasser und Phosphat begrenzt sein. Wir müssen Lösungen finden, um in der Lage zu sein, doppelt so viel zu produzieren, wie wir es jetzt tun.

Relevante CSR-Themen

Im Hinblick auf unser Geschäft und den Einfluss, den andere Unternehmen in der Lieferkette darauf nehmen, haben wir eine Liste der für Vion relevanten CSR-Themen erstellt. Basierend auf einem häufigen Austausch mit wichtigen Stakeholdern, den Schlüsselfragen weiterer Stakeholder und den Ergebnissen der Marktforschung haben wir die relevanten CSR-Themen für jede Interessengruppe definiert. Die Quellen für diese Analyse sind Bestandteil unserer täglichen Arbeit und werden für strategische Entscheidungen verwendet. Wir haben diese Quellen analysiert, um die relevanten Themen für die Stakeholder zu definieren. Daraus ergeben sich 30 wichtige Bereiche: 18 gesellschaftliche Themen (einschließlich Tierschutz) sowie neun ökologische und drei wirtschaftliche Themen. Die Fleischwirtschaft erhält in den letzten Jahren viel Aufmerksamkeit, vor allem bei Fragen in Bezug auf Gesundheit, Produktintegrität, Tierschutz, Umweltauswirkungen und Preisgestaltung. Diese Themen sind für viele Stakeholder-Gruppen von Bedeutung und werden in einem oder mehreren Komplexen abgedeckt. Für eine Übersicht siehe [Anhang 3 „Relevanz der CSR-Themen“](#) für unsere Stakeholder“ auf Seite 80.

Relevante gesellschaftliche Themen

- Lebensmittelsicherheit
- Tierschutz bei Transport und Schlachtung
- Transparenz in der Kommunikation
- Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität
- Tiergerechte Haltung
- Antibiotika
- Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung
- Salz-, Fett- und Zuckergehalt
- Zusatzstoffe
- Weltweite Ernährungssicherheit
- Biologische Tierhaltung
- Beschäftigung
- Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter
- Schulung und Fortbildung der Mitarbeiter
- Diversität und Integration
- Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte
- Belästigungen für Nachbarn
- Gesellschaftliches Engagement

Relevante ökologische Themen

- Umweltaspekte der Tierhaltung
- Wasserverbrauch
- Energieverbrauch
- Treibhausgasemissionen
- Abfallmanagement
- Nachhaltige Verpackungen
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Nachhaltiges Futter
- Biodiversität

Relevante wirtschaftliche Themen

- Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
- Nachhaltige Preisgestaltung
- Regionale Herkunft

Wesentlichkeitsanalyse

Um die wesentlichen unter allen 30 relevanten Themen zu definieren, haben wir mit Vertretern verschiedener Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Wir haben jedes Thema basierend auf zwei Dimensionen bewertet:

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

Um die erste Dimension zu ermitteln, haben wir die Bedeutung dieses Themas pro Stakeholder-Gruppe auf einer Skala von eins bis zehn eingestuft. Die wichtigsten Stakeholder-Gruppen erhalten hierbei mehr Gewicht als andere Interessengruppen. Der gewichtete Durchschnitt bestimmt die Stelle auf der y-Achse der Wesentlichkeitsmatrix.

2. Die Bedeutung des gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Einflusses von Vion auf dieses Thema

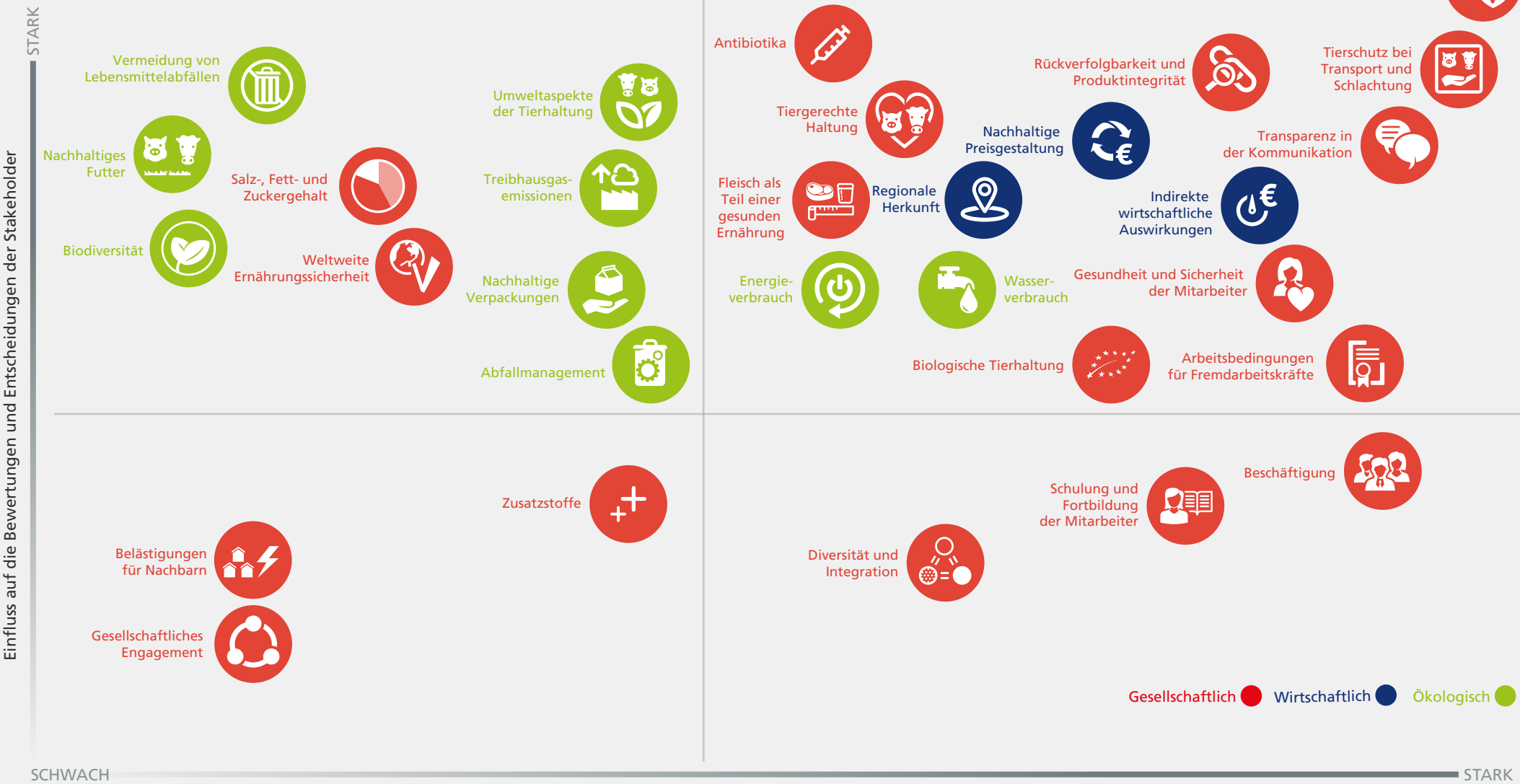
Für die zweite Dimension haben wir definiert, wie viel Einfluss Vion bei jedem Thema ausüben kann – aus sich selbst heraus oder durch die Beeinflussung anderer Stakeholder. Jedes Thema wurde als stark, mäßig oder schwach beeinflussbar bewertet. Das Ergebnis wird auf der x-Achse der Wesentlichkeitsmatrix dargestellt.

Einige Themen können wir teilweise selbst beeinflussen, zum Beispiel die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz bei der Schlachtung. Bei anderen Themen sind wir ein Teil der Lebensmittelkette. Hier verfügen wir über einen gewissen Einfluss und müssen mit anderen, beispielsweise unseren Kunden und Lieferanten, zusammenarbeiten. Besonders zu nennen ist hier die nachhaltige Landwirtschaft. Diese Bereiche umfassen eine Reihe von gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Einzelthemen. Wir werden diese separat erwähnen, da einige Aspekte wesentlicher sind als andere.

Unsere Themen im Zusammenhang mit nachhaltiger Tierhaltung sind:

- Tiergerechte Haltung
- Antibiotika
- Biologische Tierhaltung
- Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität
- Umweltaspekte der Landwirtschaft, wie Treibhausgasemissionen, Wasserverbrauch, Energieverbrauch, Abfallmanagement und Güllelagerung/Gülleausbringung
- Biodiversität
- Nachhaltiges Futter
- Regionale Herkunft
- Nachhaltige Preisgestaltung

Wesentlichkeitsmatrix



Wesentliche Themen bei Vion

Gesellschaftliche Themen



Lebensmittelsicherheit



Antibiotika



Tierschutz bei Transport und Schlachtung



Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung



Transparenz in der Kommunikation



Biologische Tierhaltung



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter



Tiergerechte Haltung



Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Ökologische Themen



Energieverbrauch



Wasserverbrauch



Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen



Nachhaltige Preisgestaltung



Regionale Herkunft

Wirtschaftliche Themen

Die 15 Themen, die sich in der oberen rechten Ecke der Wesentlichkeitsmatrix befinden, sind die wichtigsten für Vion und seine Stakeholder.

Wir werden in diesem Bericht unseren Managementansatz bei allen CSR-Themen erläutern. Allerdings werden die wesentlichsten Themen mehr Aufmerksamkeit erhalten als die Themen, die für uns weniger wichtig sind. Innerhalb der wesentlichsten Themen liegt die Priorität auf drei Bereichen: Lebensmittelsicherheit, Tierschutz bei Transport und Schlachtung und Transparenz in der Kommunikation.

CSR-Highlights 2016

Thema	CSR-Leistung im Jahr 2016	Trend
Gesellschaftliche Themen		
Lebensmittelsicherheit	99,9 % unseres Verkaufsvolumens stammten aus Betrieben, die den International Featured Standards (IFS) entsprechen oder BRC-zertifiziert (British Retail Consortium) sind.	▲
Tierschutz bei Transport und Schlachtung	100 % der Tiere wurden unter der Aufsicht amtlicher Veterinärkontrollen geschlachtet. Die Betriebe wurden nach privaten Standards zertifiziert. Alle Tiere wurden vor der Schlachtung betäubt.	●
Transparenz in der Kommunikation	Die Transparenzinitiative von Vion wurde auf Deutschland ausgeweitet.	▲
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	81,1 % des Verkaufsvolumens stammten aus Betrieben, die nach einem Produktintegritätsstandard zertifiziert wurden.	▲
Tiergerechte Haltung	11 % der an Vion gelieferten Schweine wurden unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen („Beter Leven“, Bio, Tierschutzlabel oder Initiative Tierwohl) aufgezogen (1,8 Millionen Schweine). 45 % der Rinder, die an Vion geliefert wurden, waren von einer robusten Zweinutzungsrasse (hauptsächlich Simmentaler).	▲
Antibiotika	Bei 99,9 % der geschlachteten Tiere konnten keine Antibiotika nachgewiesen werden.	●
Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung	Vorteile von Fleisch: hochwertiges Protein, Vitamine und Mineralien als wesentliche Faktoren für die menschliche Ernährung.	●
Biologische Tierhaltung	2,4 % der Rinder und 0,6 % der Schweine, die an Vion geliefert wurden, stammten von Bio-Betrieben (22.000 Rinder und 90.000 Schweine).	●
Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter	Die Abwesenheitsrate unserer Mitarbeiter betrug 4,6 %.	●
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte	In Deutschland haben wir im Juli 2016 unsere Verpflichtung erfüllt, Fremdarbeitskräfte ausschließlich nach deutschem Sozialgesetz zu akzeptieren.	▲
Ökologische Themen		
Energieverbrauch	Der Gesamtenergieverbrauch wurde um 6 % auf 568 MJ pro verkaufter Tonne Fleisch reduziert.	▲
Wasserverbrauch	Der Gesamtwasserverbrauch wurde um 3 % auf 1,71 m³ pro verkaufter Tonne Fleisch reduziert.	▲
Wirtschaftliche Themen		
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	33 % der niederländischen und deutschen Rinder- und Schweinebauern lieferten an Vion (67.000 Landwirte).	▼
Nachhaltige Preisgestaltung	Vion entwickelte Verbesserungen bei den Preis- und Zahlungssystemen für Schlachttiere.	▲
Regionale Herkunft	94,1 % der Schweine und 88,2 % der Rinder, die an Vion geliefert wurden, stammten aus der Region um den jeweiligen Schlachtbetrieb (< 200 km Radius).	●

Bessere Leistung als 2015 ▲
 Stabile Leistung im Vergleich zu 2015 ●
 Geringere Leistung als 2015 ▼



Lebensmittel-sicherheit

Das Thema

Vion spielt eine wichtige Rolle bei der Kontrolle der Lebensmittelsicherheit für die öffentliche Gesundheit. Jeden Tag essen weltweit mehr als 100 Millionen Verbraucher Produkte, die von Vion verarbeitet wurden. Kunden und Verbraucher erwarten, dass diese Produkte sicher und gesund sind.

Abgrenzung des Themas

Alle Teile der Wertschöpfungskette können sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken. Auch die Produktverarbeitung während der Lebensmittelzubereitung kann zur Lebensmittelsicherheit beitragen. In unserem Managementansatz berücksichtigen wir unsere eigenen Anlagen, unsere Lieferanten, unsere Koproduzenten und die beabsichtigte Nutzung unserer Produkte durch den Verbraucher.



Vions Ansatz

Gesunde und sichere Lebensmittel stellen bei Vion eine der höchsten Prioritäten dar. Lebensmittelsicherheit und -qualität sind Teil der Verfahrensregeln für alle unsere Produktionsstandorte. Die Prozesskontrolle funktioniert nur dann, wenn sie in einer professionellen Führungsstruktur verankert ist, die auf kontinuierliche Verbesserung und Kundenzufriedenheit abzielt. Vion hat sich dazu entschieden, die ISO-9001-Norm für qualitätsorientierte Organisationen einzuhalten. Alle Vion-Betriebe sind nach ISO 9001 zertifiziert. Dieser gemeinsame Qualitätsrahmen ebnet den Weg zur gemeinsamen Prozessüberwachung und zum effektiven Benchmarking der verschiedenen operativen Aktivitäten in den relevanten Bereichen hinsichtlich der Bedürfnisse unserer Kunden und der Kontrolle entscheidender Prozesse innerhalb von Vion.

Alle Betriebe werden von den zuständigen Behörden streng überwacht. In den Schlachtbetrieben sind während der Produktion zu jeder Zeit mindestens zwei amtliche Tierärzte vor Ort, die die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie die Hygieneüberwachung nach den einschlägigen EU-Vorschriften organisieren.

Um die Kompatibilität mit Lebensmittelsicherheits- und Kundenanforderungen zu überprüfen, strebt Vion die Zertifizierung aller Produktionsstandorte nach den Regeln der Global Food Safety Initiative (GFSI) an. Folgende Lebensmittelsicherheitsstandards werden bei Vion verwendet: Britisches Einzelhandelskonsortium (BRC) oder International Featured Standards Food (IFS Food). Um die Risiken in der Produktions- und Lieferkette zu kontrollieren, ermutigt Vion seine Zulieferer, ihre Aktivitäten im Rahmen eines GAP-Systems (Good Agricultural Practice) wie GlobalGAP, der deutschen QS (Qualität und Sicherheit) oder der niederländischen Integrale Keten Beheersing (IKB) zu organisieren und zu zertifizieren. Diese Systeme sind unabhängig voneinander organisiert. Vor-Ort-Kontrollen der Landwirtschaft werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt. Als wichtiger Stakeholder trägt Vion zur Gestaltung und Organisation dieser Systeme bei. Eine Reihe von Unternehmen der Milchwirtschaft organisiert eigene Qualitätssicherungssysteme, bei denen Gestaltung und Überprüfungen in der Landwirtschaft in ihren eigenen Händen liegen. Vion bezieht

Rinder von Mitgliedern dieser Systeme und veröffentlicht vierteljährlich Inspektionsergebnisse sowie Prüfberichte auf den eigenen niederländischen und deutschen Websites.

Im Jahr 2016 investierte Vion in die Verbesserung der Produktionsinfrastruktur. Eine der bedeutenden Investitionen war die Modernisierung des Schweineschlachthofs in Landshut (Deutschland). Besondere Umstände, die mit der Inbetriebnahme der neuen Anlage zusammenhingen, führten im Sommer zu Medieninteresse. In der Folge beantwortete Vion alle Fragen der Öffentlichkeit und lud Journalisten und Politiker zu Besichtigungen und Gesprächen in den Betrieb ein. Detaillierte Informationen zu diesem Ereignis finden Sie auf www.vion-transparenz.de.

Vion übernimmt mit dem HACCP-Konzept Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit in der nachgelagerten Lieferkette. Hierbei werden auf den Produktetiketten entsprechende Handhabungs- und Zubereitungsanweisungen veröffentlicht und es wird ein Haltbarkeitsdatum ausgewiesen. Das Haltbarkeitsdatum wird durch zahlreiche mikrobiologische Tests validiert. Im Jahr 2016 musste kein öffentlicher Rückruf durchgeführt werden.

Vion betreibt eigene Forschungsaktivitäten und unterstützt wissenschaftliche Projekte von Universitäten und Behörden. Im Jahr 2016 konzentrierten sich diese Aktivitäten vor allem auf das Hepatitis-E-Virus (HEV), Toxoplasma gondii und antimikrobielle Resistenzen in Bezug auf die potenzielle Rolle von Schweinefleisch in der lebensmittelbedingten Übertragung auf Verbraucher. Was HEV betrifft, wurde eine Risikobewertung initiiert, um zu beurteilen, ob verarbeitete Fleischwaren und Leberwurst ausreichend sorgfältig behandelt wurden, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Diese Bewertung befindet sich derzeit in der Endphase. Für Toxoplasma gondii wurden Risikofaktoren für die Infektion von Schweinen in landwirtschaftlichen Betrieben identifiziert, wie das Vorhandensein von Katzen und Nagern in Schweinezuchtbetrieben. Dazu wurden passende Interventionsmaßnahmen entwickelt, die aktuell in Schweinehaltungsbetrieben praxisnah umgesetzt werden. Auf Basis einer Fallkontrollstudie wird nun die Wirkung auf die Reduktion des Infektionsdrucks bewertet. Weitere Informationen zu Antibiotikaresistenzen finden Sie beim Thema [Antibiotika](#).



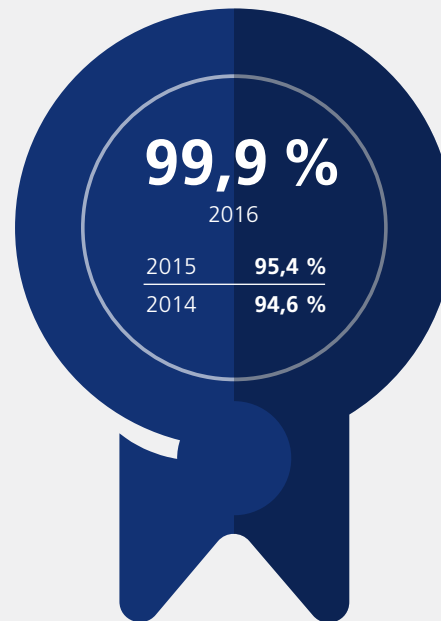
Lebensmittel- sicherheit

► Ausblick und Ziele

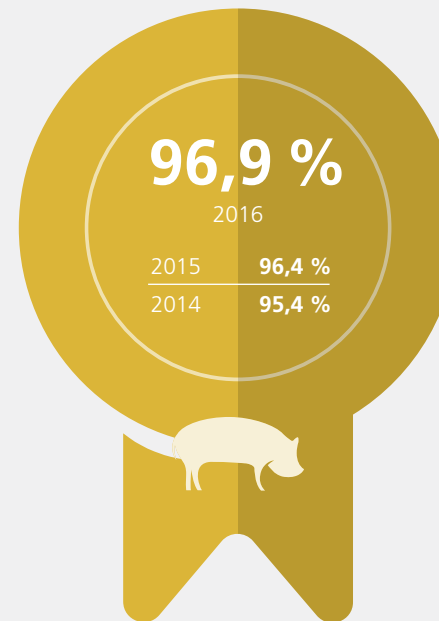
- Kontrolle der Lebensmittelsicherheit hat weiter höchste Priorität
- Ziel: 2017 100 % GFSI-Zertifizierung für das Verkaufsvolumen
- Wir werden weiterhin Landwirte ermutigen, mit zertifizierten „Gute landwirtschaftliche Praxis“-Systemen zu arbeiten
- Wir werden unsere Forschung zur Lebensmittelsicherheit fortsetzen

Ergebnisse

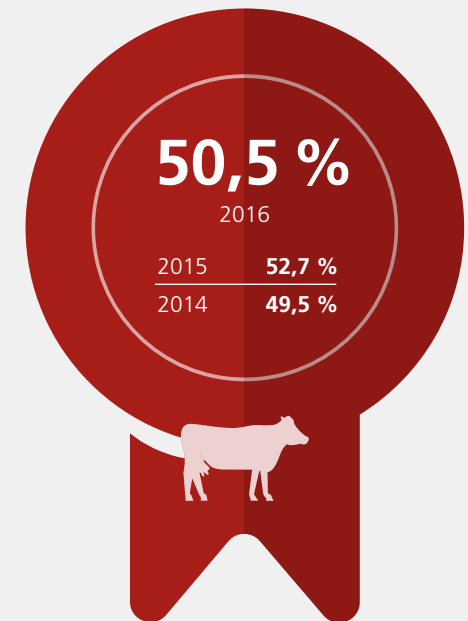
% Verkaufsvolumen von
GFSI-zugelassenen Betrieben
(IFS oder BRC)



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



% der geschlachteten Rinder aus
einem unabhängigen System der
guten landwirtschaftlichen Praxis
(QS oder biologisch)



Anzahl der öffentlichen Rückrufe

Jahr	Anzahl
2016	0
2015	0
2014	0

Erläuterung der Ergebnisse

Gründe für die Tatsache, dass nicht 100 % des gelieferten Produktvolumens aus GFSI-zugelassenen Betrieben stammen:

- Der kleine Schlachthof in Riedlingen ist ein handwerklich organisierter Schlachtbetrieb, der sein Fleisch regional in Süddeutschland verkauft. Dieser Betrieb ist nicht gemäß IFS, aber nach ISO 9001 und dem deutschen QS-System zertifiziert.
- Einige Artikel der SALOMON FoodWorld werden von einem Koproduzenten hergestellt, der keine GFSI-Zertifizierung besitzt.

- Dass ein relativ niedriger Prozentsatz von Rindern aus landwirtschaftlichen Betrieben im Rahmen eines unabhängigen Systems der guten landwirtschaftlichen Praxis zertifiziert wurde, liegt in einem eigenen privaten Qualitätssicherungssystem der Molkereien begründet. Viele unserer Milchviehbetriebe sind vertraglich mit den Molkereien verbunden, die ihre Systeme der guten landwirtschaftlichen Praxis selbst entwerfen und umsetzen.



Tierschutz bei Transport und Schlachtung

Das Thema

Jeden Tag werden Tausende lebende Tiere zu Vion transportiert. Der Transport vom Landwirt zum Schlachthof sowie die neue Umgebung im Schlachthof können für die Tiere strapazios sein. Vion und seinen Stakeholdern ist es wichtig, dass diese Tiere so wenig wie möglich leiden. Gemeinsam achten wir darauf, dass eine geringe Transportdistanz zum Schlachthof, eine tiergerechte Infrastruktur und ein Schlachtverfahren, bei dem das Leiden jedes Tieres auf ein Mindestmaß reduziert wird, eingehalten werden.

Abgrenzung des Themas

Der Transport von lebenden Tieren von den Landwirten zu den Vion-Betrieben erfolgt durch unsere Transportlieferanten oder durch Vion selbst. Die Schlachtung geschieht in unseren eigenen Betrieben. Sowohl unsere Lieferanten als auch unsere eigenen Betriebe gehen in die Messung unserer Zielwerte ein.

Vions Ansatz

Die Tierschutzverfahren von Vion

Als Fleischunternehmen ist Tierschutz eines der zentralen Themen für Vion. Wir haben uns strenge Richtlinien und Verfahrensweisen für den Umgang mit Tieren vorgegeben. Dazu gehören auch wirksame Kontrollen des Transports zum Schlachthof, die Wartezeiten in den Ställen und die Verfahren der Schlachtung.

So gewährleisten wir Tierschutz im Bereich des Transports:

- Mit einem dezentralen Netz an Schlachtbetrieben entsprechend der Viehdichte in einer bestimmten Region. Dies ermöglicht kurze Fahrtzeiten für die Tiere mit weniger als acht Stunden Transportzeit. Vion veröffentlicht die Daten über die Herkunft der Tiere für jeden Schlachthof auf seiner Transparenz-Website (www.vion-transparenz.de).
- Durch die kontinuierliche Investition in eigene, moderne Tiertransportfahrzeuge, die die Viehtransportlogistik von Vion auf einem modernen Stand halten
- Durchführung von standardisierten Transportkontrollen bei der Entladung der Tiere
- Messung und Kontrolle der Transport-Letalitätsrate. Im Jahr 2016 kamen 99,98 % aller Tiere, die zur Schlachtung befördert wurden, lebend in den Schlachtbetrieben von Vion an.
- Alle Tiere durchlaufen beim Entladen die Schlachttieruntersuchung von amtlichen Tierärzten
- Die Inspektionsergebnisse werden vierteljährlich auf unseren niederländischen und deutschen Transparenz-Websites aktualisiert und veröffentlicht.

Wir kontrollieren den Tierschutz in unseren Schlachthöfen unter anderem durch folgende Maßnahmen:

- Aus- und Weiterbildung aller Mitarbeiter, die in unseren Betrieben mit Tieren arbeiten. Nur speziell geschultes Personal darf mit lebenden Tieren umgehen.
- Einbeziehung von speziell ausgebildeten Tierschutzbeauftragten, die die Einhaltung der Tierschutzrichtlinien in unseren Produktionsstätten überwachen. Alle Tierschutzbeauftragten erhalten alle zwei Jahre eine Schulung.

- Überwachung des Umgangs mit den Tieren in den Warteställen und während der Schlachtung durch geschultes Vion-Personal auf der Basis unserer Tierschutz-Standardverfahren
- Überwachung der Effektivität der Betäubung durch geschulte Vion-Mitarbeiter
- Auswertung der Leistung der Schlachthöfe und der liefernden Landwirte durch Vions Veterinär-Expertenteam. Dieses Team führt zusätzliche Forschungs- und Entwicklungsprojekte durch, um die Tierschutzkontrolle während der Schlachtung weiterzuentwickeln.
- Konsolidierung und Berichterstattung der Ergebnisse der Tierschutzkontrollen an unseren Vorstand
- Im Falle von Abweichungen müssen die verantwortlichen Personen Korrektur- und Vorsorgemaßnahmen ergreifen.

Die Warteställe sowie die Betäubungs- und Schlachtbereiche sind während der Arbeitszeit unter ständiger Aufsicht von mindestens einem amtlichen Tierarzt.

Vions Schlachtprozess

Alle Tiere, die Vion in einem niederländischen oder deutschen Fleischbetrieb schlachtet, werden grundsätzlich vor der Schlachtung betäubt. Alle Betäubungsmethoden in den Vion-Schlachthöfen entsprechen den Vorgaben der EU-Verordnung 1099/2009.

Darüber hinaus haben wir im Jahr 2016 einen Firmenstandard für unsere Schlachtausrüstung definiert, den wir als die derzeit beste kommerziell verfügbare Lösung ansehen. Der Standard für Schweine ist ein CO₂-Backloader mit mindestens vier Tieren pro Gondel und einer CO₂-Konzentration von über 90 %, sodass die Schweine schnell in die Bewusstlosigkeit fallen. Der Standard für Rinder ist eine starre Kopffixierung mit einem pneumatischen Schussbolzen für einen präzisen Schuss und die kontinuierliche Überwachung des Betäubungsprozesses durch Videoaufnahmen. Dieser Standard liegt über den gesetzlichen Vorgaben und wird die Investitionsentscheidungen von Vion in Bezug auf die



Tierschutz bei Transport und Schlachtung



Schlachtausrüstung in den kommenden Jahren leiten. Möglichkeiten zur Weiterentwicklung der derzeitigen Verfahren werden jederzeit überprüft.

Vion hat kontinuierlich in die Verbesserung und Vereinheitlichung der Schlachtinfrasturktur investiert. Im Jahr 2016 wurde mehr als 1 Million Euro für Einrichtungen zur Behandlung von lebenden Tieren aufgewendet, um die Erfüllung der geltenden Vion-Normen an allen Standorten zu gewährleisten. So erhielten Landshut und Emstek modernisierte Stallungen sowie Altenburg und Landshut jeweils ein neues Backloader-System und in Tilburg wurde ein neues Rinder-Betäubungssystem installiert.

Unsere Pläne für das Jahr 2017 umfassen eine neue Stallung und ein neues Betäubungssystem in Waldkraiburg und die Verbesserung der Infrastruktur in Crailsheim. Die beiden Rinderstandorte Buchloe und Altenburg erhalten neue Fixierungs- und Betäubungssysteme. Unsere neue Rinderschlachtplanzanlage in Leeuwarden profitiert von den neuesten Erkenntnissen zum Tierschutz auf Schlachthöfen und wird entsprechend state of the art konzipiert. Die Forschungsergebnisse der bekannten amerikanischen Tierschutzexpertin Temple Grandin werden in die Planung einbezogen.

Unabhängige Kontrollen

In ähnlicher Weise wie bei der Lebensmittelsicherheit hat Vion einen geschichteten und unabhängigen externen Kontrollansatz für das Tierschutzmanagement bei der Schlachtung organisiert. Es wurde in vierfacher Weise umgesetzt:

- Behördliche Kontrollen nach EU- und nationalen Rechtsvorschriften (während der Aktivitäten in allen Schlachthöfen ist mindestens ein amtlicher Tierarzt in der Stallung für die Schlacht tieruntersuchungen und die Tierschutzüberwachung anwesend)
- Unabhängige Zertifizierungsstandards, die Tierschutzaspekte (QS/IKB) beinhalten
- Unabhängige Tierschutzstandards auf der Grundlage eines Stakeholder-Dialogs („Beter Leven Keurmerk“ / Tierschutzlabel)
- Kunden-Tierschutzstandards (z. B. McDonalds, Tesco, Edeka Deutschland)

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT

Als niederländisch-deutscher Fleischproduzent hat Vion es mit unterschiedlichen Reaktionen der Behörden zu tun, da die nationalen und regionalen Überwachungsregeln bisweilen unterschiedlich ausgelegt werden. Einige zuständige Behörden erteilen Verwarnungen oder verhängen Geldbußen für einen bestimmten Vorgang, andere hingegen nicht. Vion begegnet diesen Umständen mit Transparenz und veröffentlicht Inspektionsergebnisse auf den niederländischen und deutschen Websites. Im Jahr 2016 gab es zwei Bescheide zur Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften im Zusammenhang mit Tiertransport, Tierumgang oder Tierschlachtung, die zu einer Geldbuße, Strafe oder Verwarnung von Vion führten. Das erste Problem hatte mit der Anlaufphase der neu konstruierten und erweiterten Schlachtung in Landshut zu tun. Aufgrund unvorhergesehener Produktionsunterbrechungen entstanden längere Wartezeiten für die Tiere in den Stallungen. Die zweite Ermahnung betraf die unzureichende Reinigung eines Viehtransportwagens. In beiden Punkten wurden korrigierende und präventive Maßnahmen umgesetzt.

Laufend finden wissenschaftliche und öffentliche Debatten über die Leistung, das Niveau und den Stand der Technik in den Schlachtbetrieben statt. Vion bringt sich hier ein: Wir stehen im engen Austausch mit den wichtigsten Fachleuten und unterstützen Forschungsaktivitäten.



Tierschutz bei Transport und Schlachtung

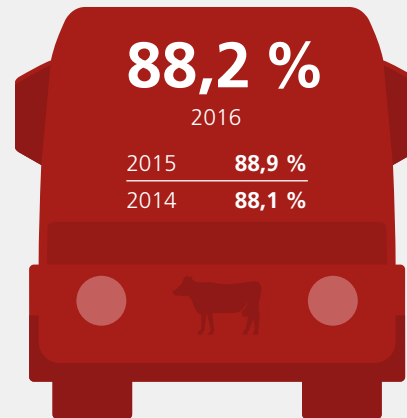
Ausblick und Ziele

- Schwerpunkt auf Tierschutz während des Transports und der Schlachtung
- Ständige Weiterbildung und Betreuung der verantwortlichen Mitarbeiter
- Verbesserung der Infrastruktur

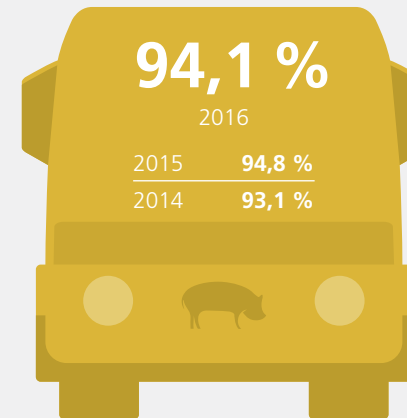


Ergebnisse

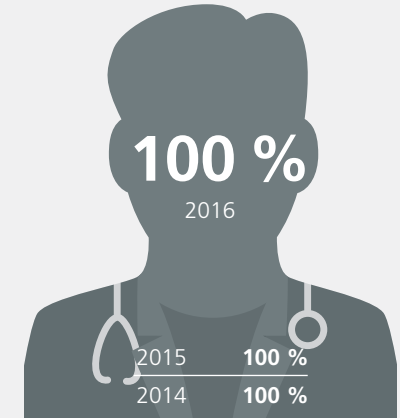
% der geschlachteten Rinder transportiert < 200 km (Radius) vom Landwirt zum Schlachthof



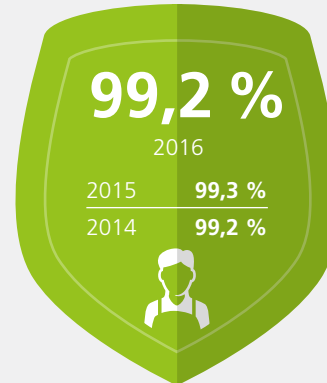
% der geschlachteten Schweine transportiert < 200 km (Radius) vom Landwirt zum Schlachthof



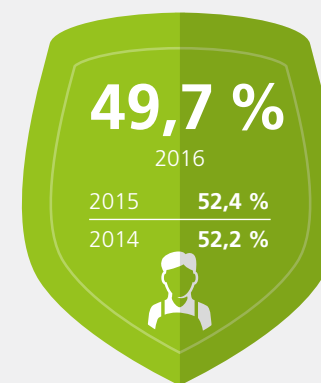
% der Tiere, die unter Aufsicht von amtlichen Tierärzten geschlachtet wurden



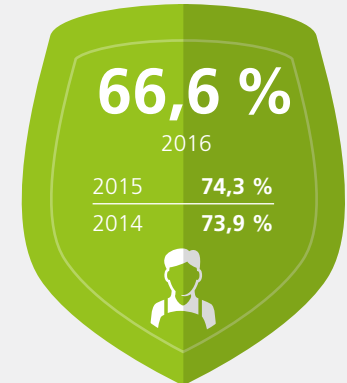
% der Tiere, die in Schlachthöfen geschlachtet wurden, die gemäß unabhängigen Standards mit Tierschutzaspekten (QS/IKB) zertifiziert sind



% der Tiere, die in Schlachthöfen mit spezifischer Tierschutzertifizierung („Beter Leven Keurmerk“ / Tierschutzlabel) geschlachtet wurden



% der Tiere, die in Schlachthöfen unter Einhaltung spezifischer Tierschutzstandards einzelner Kunden geschlachtet wurden



Erläuterung der Ergebnisse

Bei der Messung der Transportstrecke vom Landwirt zum Schlachthof wird der Radius angesetzt, da Vion zwar die Standortdaten der Landwirte zur Verfügung stehen, nicht aber die tatsächlich gefahrene Transportstrecke.

Der Prozentsatz der Tiere, die in Schlachthöfen geschlachtet wurden, in denen Tierschutzstandards von Kunden umgesetzt sind, variiert im Laufe der Jahre. Aus kommerziellen Gründen wurden einige unserer Aktivitäten in weniger Schlachthöfen gebündelt.



Transparenz in der Kommunikation



Das Thema

Fleisch ist Gegenstand zahlreicher gesellschaftlicher Debatten, die sich aus einer Reihe von Skandalen ergeben, über die in den Medien berichtet wurde. Wir glauben, dass fehlende Transparenz die Branche geschwächt hat, die dafür oft zu Recht kritisiert wurde. Diese Skandale und ihre Auswirkungen können zu einer Vorgehensweise nach dem Motto „Lebe im Verborgenen, lebe glücklich!“ führen. Wir haben aber die Entscheidung getroffen, offen über unsere Arbeit mit unseren Stakeholdern und der Gesellschaft zu kommunizieren.



Abgrenzung des Themas

Wir wissen, dass jeden Tag Millionen Verbraucher in der ganzen Welt ein Stück verarbeitetes oder unverarbeitetes Fleisch aus unseren Betrieben konsumieren. Zusammen mit unseren Lieferanten und Kunden empfinden wir größten Respekt für unsere Konsumenten und glauben, dass wir mit unserer Transparenz und dem Einblick in unsere Arbeit und die Lieferkette bei vielen Menschen Vertrauen schaffen können.



Vions Ansatz

Im Jahr 2014 hat Vion als erstes Unternehmen der Branche amtliche Tierarztprüfungen auf der niederländischen Website veröffentlicht. Im Jahr 2016 sind wir als erstes Unternehmen in Deutschland diesen Weg gegangen. Der Start unserer [Transparenz-Website](#) war ein entscheidender Schritt zur Gestaltung des Transparenzthemas. Diese Website ist ein Instrument für die Kommunikation und den Dialog mit der Gesellschaft. Sie bietet neutrale und objektive Informationen ohne direkte Urteile. Auf dieser Website geben wir als treibende Kraft in der deutschen Branche Einblick in unsere Produktionsprozesse unter anderem mit Videos, Fotos und Textbeiträgen. Darüber hinaus kommunizieren wir die Ergebnisse der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung sowie Ergebnisse der Rückstandskontrollen und der unabhängigen Qualitätsaudits in unseren Produktionsstätten.

Die Transparenz-Website und die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse auf unseren Websites sind Teil unserer neuen Strategie für mehr Transparenz. Die neue Website hat in der Öffentlichkeit und in den Branchenmedien große Aufmerksamkeit erhalten. Wir freuen uns besonders, dass die Landwirtschaft unseren Ansatz unterstützt. 2017 wollen wir auch eine niederländische Version der Website starten.



Ausblick und Ziele

Vion wird weiterhin Offenheit und Transparenz vorleben. Kernelemente sind die Themen Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität sowie Transparenz in der Kommunikation. Darüber hinaus werden wir ab 2017 zu International Financial Reporting Standards (IFRS) wechseln.

ÜBER
VIONVIONS
KONTEXTCSR-
THEMENÜBER
DIESEN
BERICHT

Im Jahr 2016 führten Vion, ZLTO und Albert Heijn einen QR-Code auf 150.000 Fleischprodukten für die Verbraucher ein. Durch das Scannen dieses Codes erhalten Verbraucher Informationen über den Ursprung und die Lieferkette dieser Schweinefleischprodukte. Diese Partnerschaften erfordern Vertrauen und offene Kommunikation zwischen den Partnern. Kunden und Verbraucher, die „Good Farming Star“-Produkte von Vion kaufen, können jetzt das Produkt online zu den Landwirtschaftsbetrieben verfolgen, in denen die Tiere gezüchtet und gemästet wurden. In diesem Projekt arbeitet Vion mit vielen Interessengruppen zusammen, einschließlich der niederländischen Normenfestsetzungsagentur (NEN-ISO) und der deutschen Organisation International Featured Standards (IFS).

Vion fördert offene Debatten über Social Media Postings und Dialoge auf mehreren Branchen- und Verbraucherplattformen wie Nederland Voedselland und HAS Voedseldialoog.

Wir erwarten, dass die Branche sich in den kommenden Jahren weiter konsolidieren und professionalisieren wird. Vion zielt darauf ab, als ein führender Akteur in der Fleischwirtschaft die Nachfrage nach tierischen Proteinen zu bedienen. Wir glauben, dass der Aufbau starker Lieferketten, Vertrauen zwischen den Partnern und offene Kommunikation ein nachhaltiges Wachstum für alle Beteiligten ermöglichen.



Der Standpunkt von ...

Matthias Wolfschmidt

Tierarzt und Vizepräsident von foodwatch

36.000 Förderinnen und Förderer in Deutschland und 6.000 in den Niederlanden unterstützen die Arbeit von foodwatch, einer NGO, die den Verbraucherschutz, die Lebensmittelproduktion und den Handel ins Visier genommen hat. Matthias Wolfschmidt ist Tierarzt und einer der Manager von foodwatch in Berlin. Er konfrontiert die Branche mit Vorwürfen wie „Jedes vierte tierische Lebensmittel stammt von einem Tier, das krank war“ und veröffentlicht seine provokanten Thesen aktuell in dem Buch „Das Schweinesystem“.

„Optimale Tierhaltung muss vom Verbraucher bezahlt werden.“

Für Vion ein Grund mehr, Wolfschmidt in einen Schlachtbetrieb einzuladen und das Gespräch zu suchen, damit beide Seiten voneinander lernen. Ergebnis: Er findet die Transparenzinitiative des Konzerns richtig. „Wir brauchen objektive Daten über die Tiergesundheit in allen Betrieben“, sagt er und fordert: „Das System der Nutztierhaltung muss sich ändern. Nachweislich tiergerechte Haltung muss der Pflichtstandard werden, in jedem Betrieb. Tiergerecht ist, wenn die Tiergesundheit stimmt, wenn Aufstallung, Platzangebot und Auslauf den tierischen Bedürfnissen angepasst werden und auch Transport, Betäubung und Schlachtung ohne vermeidbare Leiden erfolgen. Den nötigen Mehraufwand müssen Handel und Verbraucher bezahlen.“ Wolfschmidts Kritik richtet sich auch gegen die Branche: „Mit der bisherigen Wachstums- und Billigstrategie hat die Fleischindustrie sicher kein Vertrauen in der Bevölkerung gewonnen. Anonyme Produkte aus anonymer Herkunft nähren den Generalverdacht der Ausbeutung von Tieren, Landwirten und Arbeitskräften. Das kann nicht zukunftsfähig sein.“

Ein Umsteuern der Fleischbranche hält Wolfschmidt für überfällig und Vions Transparenzinitiative sei ein erster Schritt in die richtige Richtung, auch wenn sie gesetzgeberische Maßnahmen nicht ersetzen könne. „Ich wünsche mir, dass Vions Transparenz der Beginn ist und die gesamte Branche sowie die Landwirtschaft diesen Weg ebenfalls einschlagen. Das Ziel muss 100 Prozent Tiergerechtigkeit sein“, sagt der Kritiker.



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

Das Thema

Verbraucher wollen die Herkunft des Fleisches kennen und Informationen über das Wohlergehen des Tieres erhalten. Rückverfolgbarkeit liefert Einsichten und unterstützt die Verbesserung von Tierschutz und Nachhaltigkeit in der Produktions- und Lieferkette. Produktintegrität zur Herkunftssicherung und die richtige Etikettierung von Produkten sind erforderlich, um ein vertrauenswürdiger Lieferant für unsere Kunden und die 100 Millionen Verbraucher zu sein, die jeden Tag unser Fleisch essen. Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität sind ebenfalls wichtig, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und möglichen Lebensmittelbetrug zu minimieren.

Abgrenzung des Themas

Um Verbrauchern Einblicke in die Herkunft des Fleisches zu gewähren, arbeiten wir mit unseren Lieferanten und Kunden zusammen, um Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung kontinuierlich zu verbessern. Für unsere Ziele nehmen wir unsere eigenen Aktivitäten in den Fokus, da wir diesen Aspekt selbst kontrollieren können.

Vions Ansatz

Rückverfolgbarkeit

Die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Produkten in der vor- und nachgelagerten Lieferkette ist eine wichtige Herausforderung für komplexe Lebensmittelunternehmen. Alle unsere Fleischprodukte stammen von einzelnen Tieren, die durch Ohrmarken oder andere Identifizierungsmerkmale eindeutig gekennzeichnet sind. Etiketten und die zugrunde liegenden Datenbanken erlauben die Rückverfolgung zum Geburtsort aller Schweine und Rinder, die wir schlachten.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper und die zerlegten Produkte in Chargen mit ähnlichen Merkmalen gebündelt. Typische Chargen sind gleiches Herkunftsland oder gleiche Herkunftsregion, Qualitätsprogramme, Rassen oder Produktionstermine. Alle relevanten Informationen befinden sich auf den Verpackungsetiketten, die Verbrauchern beim Einkauf eine Orientierung geben.

Vion unterstützt Informationssysteme, mit denen Verbraucher die Herkunft des Fleisches verfolgen können. Zusammen mit wichtigen Kunden haben wir eine [Website](#) entworfen. Hier können die Landwirte lokalisiert werden, die zum Beispiel Tiere für das „Good Farming Star“-Programm liefern.

Weitere generische Technologien wie das GS1-fTRACE-System, Mynetfair oder proprietäre Systeme von Schlüssellkunden werden unterstützt und machen es möglich, über QR-Code-basierte Internetdienste spezifische produktbezogene Informationen an die Verbraucher zu kommunizieren.

Aufgrund der Anforderungen von Kunden hat Vion Systeme entwickelt, die die einzeltierbezogene Rückverfolgbarkeit von einzelnen Steaks zu einem bestimmten Herkunftsbetrieb gewährleisten. Dies wird zum Beispiel für eine qualitativ hochwertige Rindersteak-Produktpalette in Süddeutschland angeboten.

Produktintegrität

Die Organisation der Herkunftssicherung sowie die Lieferketten-transparenz sind relevante Herausforderungen. Vion unternimmt alle Anstrengungen, diese Prozesse effektiv umzusetzen und den Verbrauchern zu garantieren, dass die Verpackung das Produkt enthält, das auf dem Etikett angegeben ist.

Bei diesen Bemühungen arbeitet Vion mit vielen Interessengruppen zusammen, einschließlich der niederländischen Normenfestsetzungsagentur (NEN-ISO), der deutschen Organisation International Featured Standards (IFS) und des deutschen Herkunftssicherungssystems für Rind ORGAINVENT. In den letzten Jahren war Vion Pilotpartner bei der Entwicklung und Einrichtung des neuen Integritätsstandards des niederländischen Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL). Unabhängige externe Prüfer überwachen Vions Abläufe zur Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Vion kooperiert mit den Normfestsetzungsinstanzen, um das CBL-Integritätssystem auf einen international anerkannten und akkreditierten Standard zu heben. Wir haben die spezifischen Standards wie ORGAINVENT und den CBL-Integritätsstandard in unsere Verarbeitungsanlagen integriert und werden diese Standards auch weiter ausrollen. Diese Integritätsstandards fordern vom Unternehmen Nachweise zur Gewährleistung und Überprüfung produktbezogener Informationen auf Etiketten, wie zum Beispiel:

- Herkunft (Herkunftsland, Schlachtländ)
- Inhalt (Tierart, Rasse, bestimmter Teil des Tieres)
- Richtlinien für die Lagerung (Temperatur)
- Label (z. B. Tierschutz, Regionalität etc.)
- Sonstiges



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

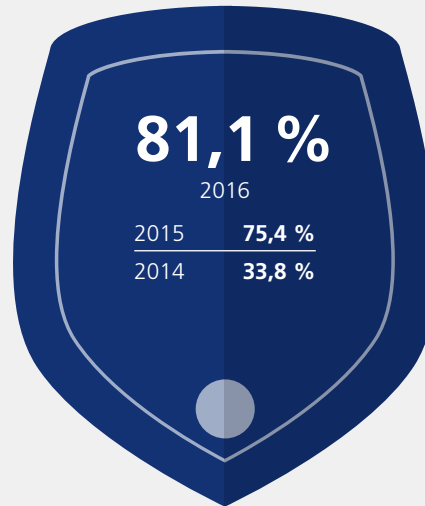
Ausblick und Ziele

Vion wird die Arbeit unter unabhängigen Systemen zur Herkunftssicherung fortsetzen. Unser Ziel ist es, alle Verkaufsmengen unter einem unabhängigen Integritätsstandard zertifiziert zu haben.

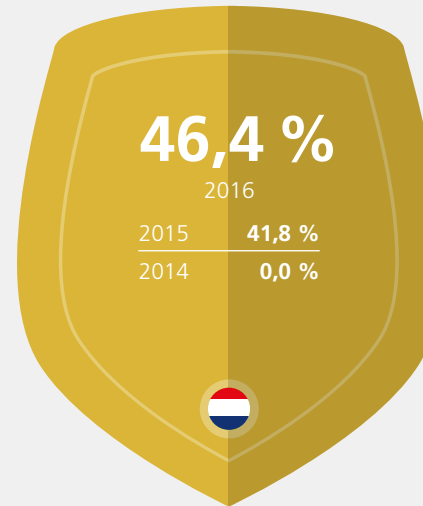
- Ziel 2017: 85 %
- Ziel 2020: 90 %

Ergebnisse

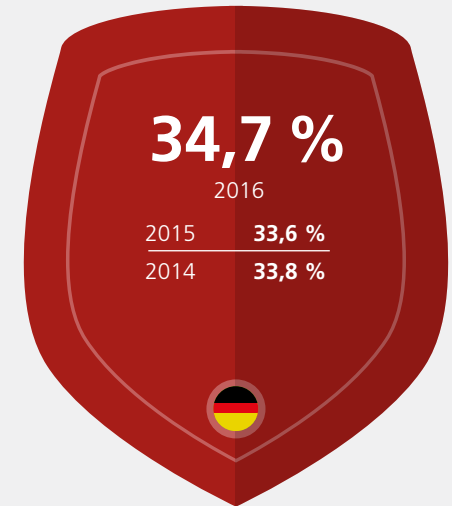
% externes Verkaufsvolumen mit einem unabhängigen Integritätsstandard



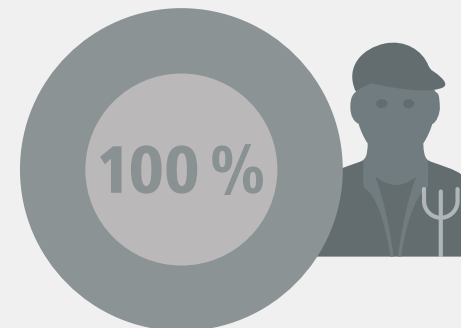
% externes Verkaufsvolumen von Betrieben mit niederländischem CBL-Produktintegritätsstandard



% externes Verkaufsvolumen von Betrieben mit deutschem ORGAINVENT-Herkunftssicherungsstandard



des externen Verkaufsvolumens von Vion ist rückverfolgbar bis zu den Tierhaltern



Erläuterung der Ergebnisse

Der CBL-Produktintegritätsstandard wird bisher nur in den Niederlanden angewandt. Der ORGAINVENT-Standard „Herkunft“ wird bisher nur in Deutschland angewandt, hauptsächlich im Zusammenhang mit Rindfleisch. Beide Standards bieten die modernste unabhängige Zertifizierung zur Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Auch die weiteren in diesem

Bericht erwähnten Zertifizierungsstandards beinhalten Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Daher unterliegen letztendlich alle Verkaufsmengen von Vion einer externen Zertifizierung in Bezug auf Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität.

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT



Tiergerechte Haltung

Das Thema

Vion hat als Verarbeiter von Schweinen und Rindern Einfluss auf die Verbesserung des Tierschutzes in der Haltung.

Abgrenzung des Themas

Die tiergerechte Haltung von Schweinen und Rindern ist von großer Bedeutung. In der Wertschöpfungskette arbeitet Vion zusammen mit Landwirten und Abnehmern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der Fleischwarenindustrie und dem Foodservice sowie weiteren Interessengruppen, um die steigende Marktnachfrage nach mehr tiergerecht produziertem Fleisch zu erfüllen sowie Angebot und Nachfrage abzustimmen. Es ergeben sich beeindruckende Verbesserungen. Vion befindet sich in der Mitte der Wertschöpfungskette und hat ein Marktangebot mit strengeren Tierschutzkriterien geschaffen. Schließlich entscheidet der Verbraucher, welches Produkt er auf seinem Teller haben möchte.



Vions Ansatz

Die gesetzlichen Anforderungen zum Umgang mit Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung sind in den unabhängigen Standards der guten landwirtschaftlichen Praxis wie QS, IKB und GlobalGAP integriert. Die Einhaltung von Tierschutzvorschriften in diesen Programmen wird in allen zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben durch unabhängige Audits überwacht. Vion arbeitet eng mit den Stakeholdern der Produktionskette zusammen, um die betreffenden Programme für die gute landwirtschaftliche Praxis, vor allem IKB, das QS-System und GlobalGAP, weiter zu stärken.

Vion verpflichtet sich zudem, den Tierhaltern alle relevanten Informationen über die geschlachteten Tiere zu übermitteln und damit Rückschlüsse auf die Gesundheit und Haltung während der Aufzuchtperiode zu ermöglichen. Die Tierhalter können mit diesen Informationen den Gesundheitszustand und das Wohlbefinden der Tiere in ihren Ställen kontinuierlich verbessern.

Um den gesellschaftlichen Forderungen nach höheren Tierschutzstandards in der Tierhaltung gerecht zu werden, bietet Vion den Verbrauchern die Wahl, Fleisch zu kaufen, das unter einem höheren Tierschutzniveau hergestellt wurde. Diese Wahlmöglichkeit kann nur in enger Zusammenarbeit mit relevanten Stakeholdern realisiert werden. Es wurden in den letzten Jahren fortschrittliche Tierschutzkonzepte entwickelt und auf dem Markt etabliert. Abhängig von der Nachfrage können Produkte von zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben von Vion geliefert werden. Vion übersetzt diese Standards mit höherem Tierschutz in eigene Programme wie „Good Farming Star“ (entspricht einem Stern des niederländischen Tierschutzlabels „Beter Leven Keurmerk“) und „De Groene Weg“ (Bio und drei Sterne „Beter Leven Keurmerk“). Diese Programme schaffen einen wesentlichen und wirtschaftlich realisierbaren Marktzugang für Landwirte, die nach diesen höheren Tierschutzanforderungen produzieren.

Schweine Niederlande

In den Niederlanden entwickelte Vion zusammen mit einer Reihe von Stakeholdern und der Tierschutzorganisation das Gütesiegel „Beter Leven Keurmerk“. Seit 2009 vermarkten wir Schweinefleisch mit diesem Gütesiegel. Unser „Good Farming Star“-

Konzept erfüllt die Kriterien eines Sterns von „Beter Leven Keurmerk“. Die wichtigsten Unterschiede zwischen einem Stern „Beter Leven Keurmerk“ und regulärer Tierhaltung sind:

- Die Schweine haben mehr Platz.
- In den Ställen steht den Schweinen Beschäftigungsmaterial zur Verfügung.
- Eber werden nicht kastriert.
- Die Transportzeiten zum Schlachthof sind begrenzt.

185 niederländische Schweinehalter liefern ihre Schweine im Rahmen des „Good Farming Star“-Programms an Vion. Die wichtigste Errungenschaft im Jahr 2016 war die Einführung des Konzepts für eine breitere Palette von Produkten, insbesondere bei Fleischwaren. Dies fördert die volle Nutzung des Schweine-Schlachtkörpers. Vion ist in diesem Marktprogramm völlig transparent. Beim Kauf dieser Produkte kann der Verbraucher das Produkt scannen und das Endprodukt über die gesamte Lieferkette direkt zu den Landwirten zurückverfolgen (www.goodfarmingstar.com in Niederländisch). Diese Website ist über einen QR-Code auf den Endverbraucher-Verpackungen direkt erreichbar.

Vion liefert Bio-Schweinefleisch über das Marktprogramm „De Groene Weg“. Dieses Schweinefleisch erfüllt die EU-Bio-Anforderungen sowie die Anforderungen für drei Sterne von „Beter Leven Keurmerk“. Die wichtigsten Vorteile des Bio-Systems sind:

- Die Schweine haben mehr Platz.
- Die Ställe sind mit Stroh eingestreut.
- Die Schweine haben freien Auslauf.
- Die Schwänze der Schweine werden nicht regelmäßig kupiert.
- Die Transportzeiten zum Schlachthof betragen maximal sechs Stunden.

65 niederländische Halter von Bio-Schweinen liefern ihre Tiere im Rahmen des Programms „De Groene Weg“ an Vion. Davon produzieren wir Bio-Schweinefleisch vor allem für den niederländischen und deutschen Markt.



Tiergerechte Haltung

Deutschland

Seit 2010 kooperiert Vion mit dem Deutschen Tierschutzbund in einem Pilot-Markenprogramm mit einem Tierschutzlabel (www.tierschutzlabel.info, www.vion-tierschutz.de). Auf dem deutschen Markt wird dieses Schweinefleisch mit verbessertem Tierschutz angeboten. Ähnlich wie beim niederländischen Ansatz wurde ein unabhängiges Label-Programm erarbeitet. Mit dem Programm haben wir gemeinsam die Machbarkeit eines solchen Systems in Deutschland nachgewiesen. Derzeit ist die Nachfrage nicht so groß, dass eine höhere Anzahl von landwirtschaftlichen Teilnehmern möglich wäre. Bei steigender Marktnachfrage sind Vion und die Landwirte aber in der Lage, das Volumen zu steigern.

Vion hat seine Erfahrung mit dem Tierschutzlabel genutzt und sich als Partner der Initiative Tierwohl bei der Entwicklung des Konzepts eingebracht. Das Konzept wird gemeinsam mit Partnern im Einzelhandel (www.initiative-tierwohl.de) umgesetzt. Innerhalb dieses Systems sammeln eine Reihe von deutschen Lebensmitteleinzelhändlern jährlich ca. 80 Millionen Euro für die teilnehmenden 2.248 Schweinehalter, die ihre Schweine mit zusätzlichen Anforderungen an Tierschutz und Nachhaltigkeit halten. Die Tierhalter können aus einer Reihe von Anforderungsmodulen wählen, die Mehrkosten werden aus dem System finanziert. Bis Ende 2016 wurden 5,1 Millionen Schweine innerhalb dieses Systems aufgezogen.

In Deutschland schlachten wir auch Bio-Schweine auf Vertragsbasis für einen bestimmten Kunden.

Öffentliche Debatten zur Schweinehaltung

Um Alternativen zur Kastration der Ferkel zu unterstützen, trägt Vion seit vielen Jahren zu Forschung und Entwicklung bei und beteiligt sich aktiv an der öffentlichen Debatte. Um eine negative

sensorische Qualität des Fleisches zu verhindern, entwickelte Vion ein spezielles System, das Ebergeruch erkennt. Eine externe Evaluation durch deutsche Wissenschaftler¹ zeigte 2016, dass das von Vion umgesetzte System die beste Praxisalternative ist, die derzeit besteht. Unser Erkennungssystem bildet die Grundlage für Vion, alle Schweine von Landwirten zu akzeptieren, die unkastrierte Eber aufziehen. Vion ist somit auf die gesetzlichen Änderungen zur Ferkelkastration zum 1. Januar 2019 in Deutschland vorbereitet. Darüber hinaus hat Vion zusammen mit den Universitäten Göttingen und Bonn sowie anderen Stakeholdern ein größeres Forschungs- und Entwicklungsprojekt erfolgreich abgeschlossen (Strat-E-Ger, „Strategien zur Vermeidung von Geruchsabweichungen bei der Mast unkastrierter männlicher Schweine“).

Außerdem beteiligte sich Vion im Jahr 2016 an öffentlichen Debatten zu allen relevanten Tierschutzthemen, brachte sich aktiv an runden Tischen und in Konferenzen ein und unterstützte Forschungsprojekte. Schwerpunkte waren Möglichkeiten zur Minimierung des Schwanzkupierens beim Ferkel, Organbefunde und deren Nutzung für das Gesundheitsmanagement bei Schweinen sowie der Transport von Tieren bei hohen Temperaturen.

Rinder

Vion schlachtet hauptsächlich Milchkühe und die gezüchteten Nachkommen aus der Milchwirtschaft. Diskussionen zur Haltung der bei uns geschlachteten Rinder sind deshalb nur in integrierter Weise zusammen mit der Milchwirtschaft sinnvoll zu führen.

Tierschutz und die Gesundheit der Tiere sind stark miteinander verbunden. Daher empfehlen wir Landwirten, in robuste Rassen zu investieren. Insbesondere ergeben Zweinutzungsrassen wie Simmentaler nicht nur mehr wohlschmeckendes Rindfleisch, dessen Produktion als umweltfreundlicher gilt, sondern ihre Robustheit führt in der Regel auch zu weniger Krankheiten und einem längeren Leben der Kühe. Mehr als 45 % unserer Rinder sind entweder reine Simmentaler oder eine Kreuzung aus Milch- und Fleischrind. Um systematische Ansätze zu verbesserten Tierschutzkonzepten zu erarbeiten, trägt Vion zur Entwicklung von unabhängigen Tierschutzlabels für die Milch- und Rindfleischherzeugung bei.

ÜBER
VIONVIONS
KONTEXTCSR-
THEMENÜBER
DIESEN
BERICHT

Niederlande

Vion arbeitet mit Stakeholdern wie Dierenbescherming (Tierschutz) und Vogelbescherming (Vogelschutz) zusammen, um ein „Beter Leven“-Gütezeichen für Milchvieh zu entwickeln. Wir erwarten, dass Tiere aus diesem Programm im Jahr 2017 zur Verfügung stehen werden. Vion ist bestrebt, deren Anteil in wenigen Jahren erheblich zu erhöhen.

Darüber hinaus bietet Vion über das Konzept „De Groene Weg“ Bio-Rindfleisch an, das den EU-Bio-Anforderungen entspricht. Diese Gütezeichen dürften ein Premium-Niveau innerhalb des Tierschutzlabels erhalten, da die ökologischen Anforderungen bereits eine Reihe von fortschrittlichen Tierschutzstandards beinhalten.

Deutschland

In Deutschland beteiligt sich Vion an der Arbeitsgruppe zur Entwicklung eines Standards für Milchkühe im Programm des Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes. Wir erwarten, dass die ersten Tiere in diesem Segment im Jahr 2017 zur Verfügung stehen werden.

Wir schlachten Bio-Rinder und vermarkten Bio-Rindfleisch. Das vermarktete Volumen von Bio-Rindfleisch hat sich in den letzten Jahren positiv entwickelt mit einer Zunahme von 20 % zwischen 2015 und 2016.

Öffentliche Debatten zur Rinderhaltung

Auch in der Rinderhaltung werden eine Reihe öffentlicher Debatten im Zusammenhang mit dem Tierschutz geführt. Hierzu zählt die Diskussion über die Schlachtung von Rindern im letzten Drittel der Trächtigkeit. Vion überwacht und erfasst die Tiere in dieser Phase und übermittelt die Informationen als Feedback an die Landwirte. Im Jahr 2016 wurden 0,7 % aller in Deutschland geschlachteten weiblichen Rinder als im dritten Trimester trächtig diagnostiziert. Zusammen mit Landwirten und dem Bayerischen Bauernverband haben wir ein Meldesystem implementiert, um diese Zahl weiter zu verringern. Darüber hinaus unterstützt Vion zu diesem Thema das SIGN genannte dreijährige Forschungsprojekt der Universitäten Hamburg und Leipzig sowie anderer Partner.



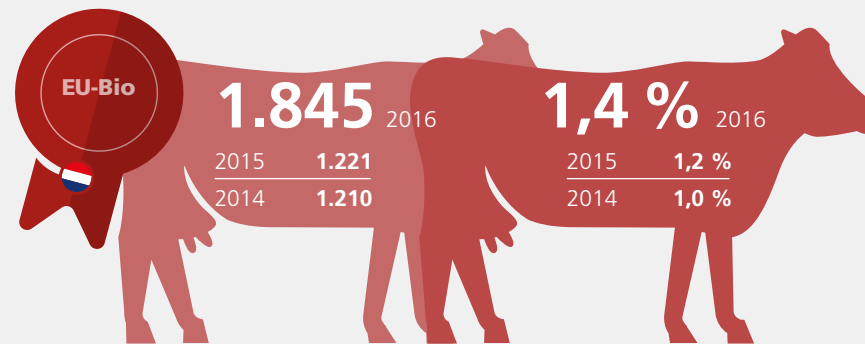
Tiergerechte Haltung

Einstufung von Vion im „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“

Die „Business Benchmark on Farm Animal Welfare“ (BBFAW) bewertet die weltweit führenden Lebensmittelhersteller, Händler und Service-Unternehmen im Hinblick auf ihr Management und ihre Berichterstattung zum Tierschutz bei der Haltung von Nutztieren. Im Jahr 2016 hat Vion seine Einstufung auf Stufe 3 der Benchmark verbessert. Mit diesem Rang ist Vion eines der beiden besten europäischen fleischverarbeitenden Unternehmen in dieser Analyse.

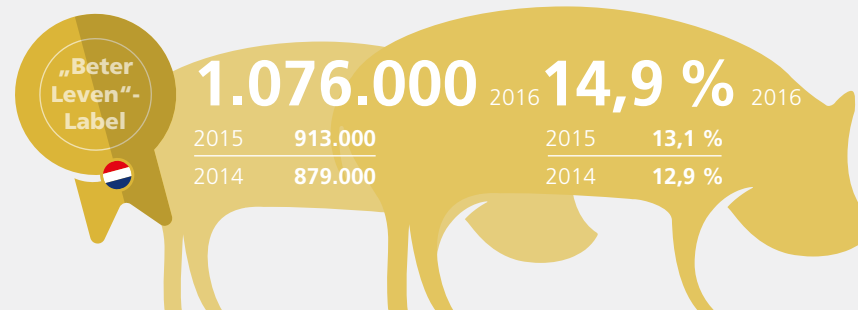
Die BBFAW wurde entwickelt, um höhere Tierschutzstandards in der Lebensmittelbranche zu fördern. Ziel der Analyse ist es, für Verbraucher, Medien, NGOs und Investoren Transparenz bei den Tierschutzaktivitäten der weltweit führenden Lebensmittelunternehmen zu schaffen. Weitere Informationen zu dem Programm und der vollständige Bericht sind unter www.bbfa.com abrufbar.

Ergebnisse



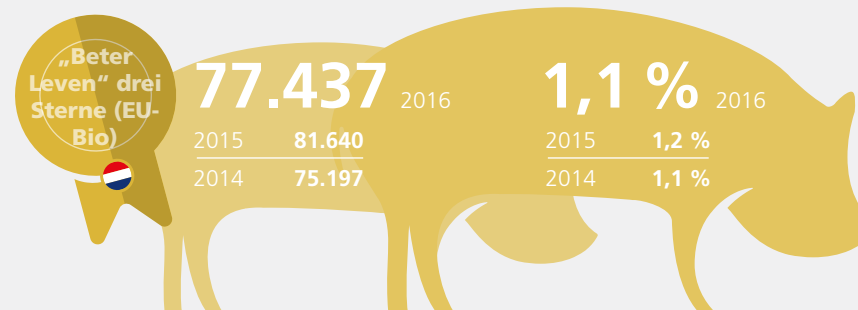
Absolute Anzahl der geschlachteten Rinder mit EU-Bio-Zertifikat

% der geschlachteten Rinder mit EU-Bio-Zertifikat



Absolute Anzahl der geschlachteten Schweine mit „Beter Leven“-Label

% der geschlachteten Schweine mit „Beter Leven“-Label

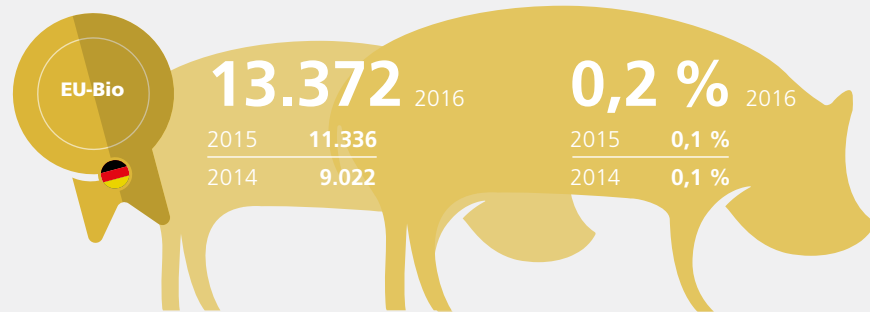


Absolute Anzahl der geschlachteten Schweine mit „Beter Leven“ drei Sterne (EU-Bio)

% der geschlachteten Schweine mit „Beter Leven“ drei Sterne (EU-Bio)

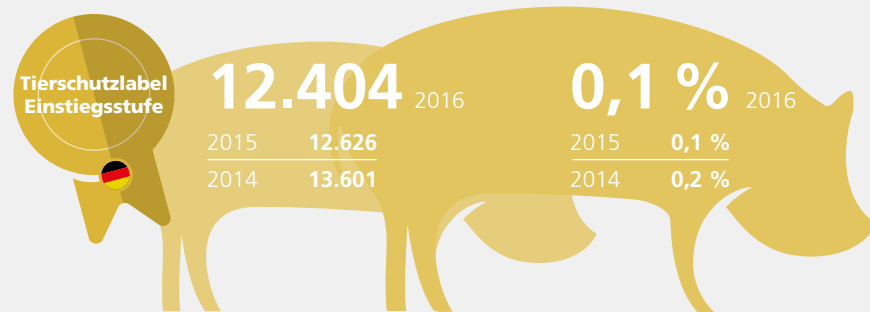


Tiergerechte Haltung



Absolute Anzahl der geschlachteten Schweine mit EU-Bio-Zertifikat

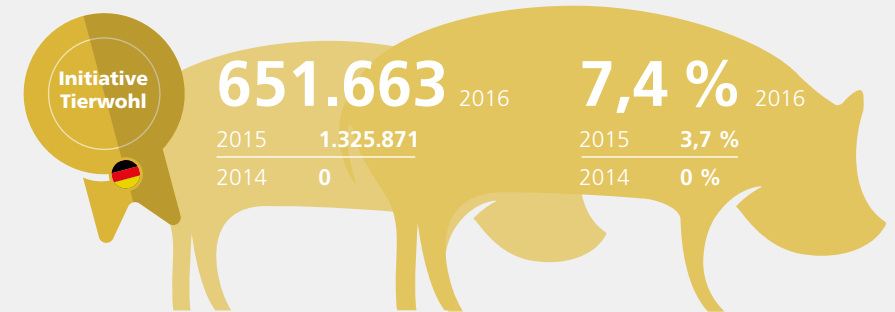
% der geschlachteten Schweine mit EU-Bio-Zertifikat



Absolute Anzahl der geschlachteten Schweine mit Tierschutzlabel (Einstiegsstufe)

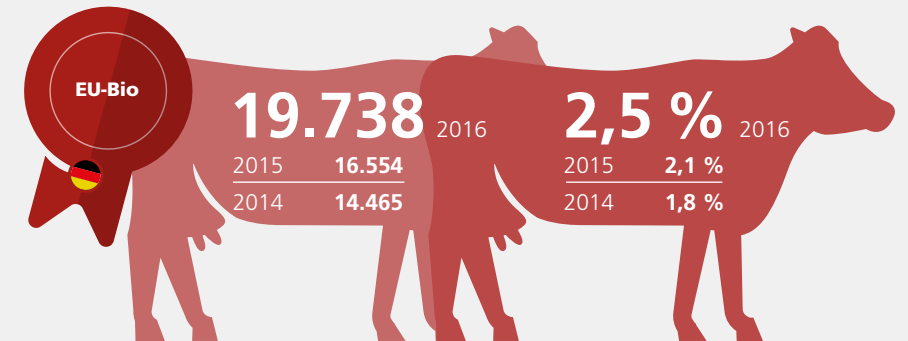
% der geschlachteten Schweine mit Tierschutzlabel (Einstiegsstufe)

	2016	2015	2014
% unkastrierte Eber von allen geschlachteten männlichen Schweinen	62,6 %	74,2 %	77,2 %
% unkastrierte Eber von allen geschlachteten männlichen Schweinen	10,6 %	10,6 %	10,6 %



Absolute Anzahl der geschlachteten Schweine aus der Initiative Tierwohl

% der geschlachteten Schweine aus der Initiative Tierwohl



Absolute Anzahl der geschlachteten Rinder mit EU-Bio-Zertifikat

% der geschlachteten Rinder mit EU-Bio-Zertifikat

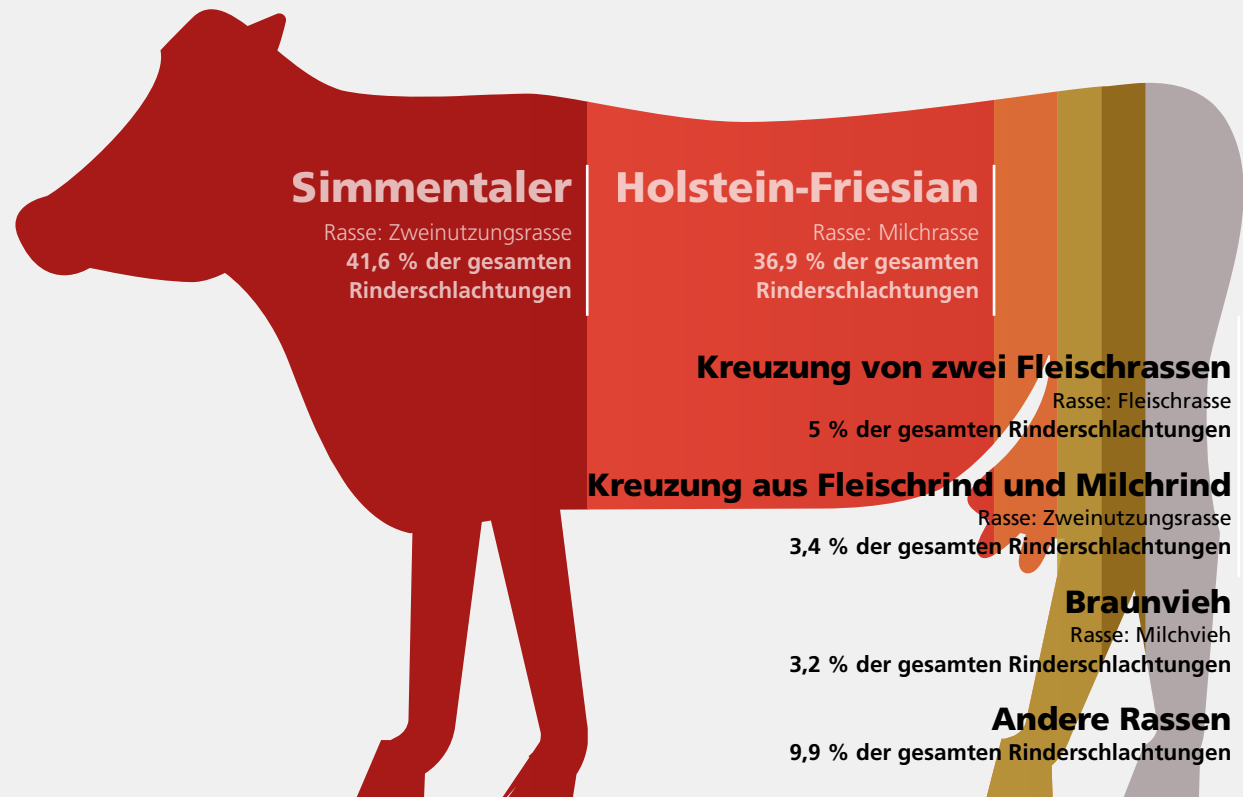


Tiergerechte Haltung

► Ausblick und Ziele

- Unsere Rolle als Marktführer für tierschutzzertifiziertes Schweinefleisch und Rindfleisch in unseren Heimatmärkten Deutschland und Niederlande weiter ausbauen
- Weitere Möglichkeiten in Betracht ziehen, um den Anteil an Tieren, die nach den Vorgaben von Tierschutzprogrammen gehalten werden, zu erhöhen
- Aktive Teilnahme an der Diskussion über Tierschutzthemen in der Öffentlichkeit sowie mit unserer Forschung zu praktischen Lösungen beitragen

Ergebnisse



Erläuterung der Ergebnisse

In den Niederlanden schlachten wir hauptsächlich Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian. Die niederländischen Zahlen für die Schlachtung von Bio-Schweinen gingen im Jahr 2016 aufgrund einer Veränderung der Mitgliedschaft des „De Groene Weg“-Verbandes leicht zurück. Die Zahl

der Schlachtungen stieg im zweiten Halbjahr 2016 jedoch wieder an und wir erwarten auch für 2017 steigende Mengen. Die Betriebe zur Schlachtung von Bio-Schweinen in Deutschland haben Verträge mit bestimmten Kunden.

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT



Der Standpunkt von ...

Thomas Schröder

Präsident des Deutschen Tierschutzbundes



„Mein Respekt vor
den Landwirten,
die das Label umsetzen,
ist gestiegen.“

Der Deutsche Tierschutzbund ist *der* Vorkämpfer für mehr Tierschutz in der Nutztierhaltung. Ohne den Verband und seine Prämisse „Tierschutz mit Herz und Verstand“ wäre die deutsche Landwirtschaft nicht dort, wo sie jetzt ist.

In Zusammenarbeit mit Vion hat der Deutsche Tierschutzbund vor fünf Jahren das Pilotprojekt „Für Mehr Tierschutz“ initiiert, das jetzt als Vorlage für das staatliche Label gilt. 2017 will die Bundesregierung deutschlandweit dieses Label starten, das den Fokus auf die Schweinefleischproduktion legt. Thomas Schröder, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes, zeigt größte Anerkennung für die Bauern: „Wir sind vorangekommen und zugleich ist mein Respekt vor den Landwirten, besonders vor jenen, die mehr Tierschutz wagen, gestiegen. Ich habe gesehen,

mit welchem Engagement sie bei der Umsetzung unseres Labelprogramms mitgemacht haben. Und zwar nicht, weil sie es müssen, sondern weil sie es wollen.“ Zwar beklagt Schröder, dass wir „wirtschaftlich nicht da sind, wo wir sein wollten“, aber er blickt positiv in die Zukunft: „Wir wollen die Fortschritte in der Nutztierhaltung gemeinsam mit den Landwirten machen.“



Antibiotika

Das Thema

Bakterien können gegen Antibiotika resistent werden, sodass „einfache“ Infektionen lebensgefährlich sein können. Antibiotikaresistenz bildet sich bei Menschen und Tieren infolge der Einnahme von Antibiotika. Es besteht die Frage, ob Antibiotikaresistenzen durch Fleischgenuss auf Menschen übertragbar ist.

Abgrenzung des Themas

Nach tierärztlicher Indikation ist es möglich, dass Tieren während der Aufzucht Antibiotika verabreicht werden. Vion überwacht das Vorhandensein von Antibiotikarückständen im Fleisch und führt eigene Forschungen zur Übertragung von Antibiotikaresistenzen in der Liefer- und Produktionskette durch, um potenzielle Übertragungswege besser zu verstehen und dort zu handeln, wo es erforderlich ist.



Vions Ansatz

Verwendung von Antibiotika auf den Höfen

Um die Verwendung von Antibiotika zu reduzieren, ist die heutige Nutztierhaltung strengen Vorschriften unterworfen. Die Verabreichung von wachstumsfördernden Substanzen oder die präventive Verwendung von Antibiotika sind verboten. Antibiotika dürfen grundsätzlich nur von Tierärzten nach erfolgter Diagnose und auf Basis einer Indikation verschrieben und verabreicht werden. Die Verwendung von Antibiotika ist nur als letztes Mittel und unter Beachtung strenger Vorschriften gestattet. Die Dokumentation aller Verwendungen von Antibiotika in einer zentralen Datenbank ist für Tierhalter obligatorisch. Vor der Schlachtung ist mit der Wartezeit ein spezifizierter Zeitraum einzuhalten, in dem keine Antibiotika mehr verabreicht werden dürfen. Damit wird erreicht, dass im Fleisch später keine Rückstände mehr vorhanden sind oder sie unterhalb festgelegter Höchstmengen liegen.

Vion arbeitet in der Tierhaltung an einer möglichst antibiotika-freien Aufzucht. Gleichzeitig streben wir Ausgewogenheit zwischen öffentlicher Gesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz an. Schweine aus Herden, die mit für Menschen kritischen Antibiotika behandelt worden sind, werden von Vion in den Niederlanden für die Schlachtung nicht zugelassen. In Deutschland gibt es vergleichbar strenge Anwendungsregeln. Die Landwirte müssen Vion über die Verabreichung von Antibiotika und Tierarzneimitteln an ihre Tiere vor der Schlachtung informieren. Darüber hinaus führen die zuständigen Behörden ein umfassendes Überwachungsprogramm hinsichtlich des Vorhandenseins von Antibiotikarückständen im Schweine- und Rindfleisch durch. Im Zeitraum zwischen 2014 und 2016 wurden etwa 175.000 Schweine- und Rindfleischproben in Deutschland und den Niederlanden auf antibiotische Rückstände untersucht. In über 99,9 % der Proben konnten keine antibiotischen Rückstände nachgewiesen werden bzw. die ermittelten Werte lagen unterhalb der festgelegten Höchstmengen. Landwirte, die Tiere mit Werten über der zulässigen Höchstgrenze anliefern, werden von Vion kontaktiert, um die Ursache zu ermitteln. Sie werden aufgefordert, Maßnahmen zu ergreifen, um in Zukunft Überschreitungen zu vermeiden. Bis diese Maßnahmen Wirkung zeigen, werden die Lieferungen von diesen Höfen ausgesetzt.

Übertragung von Antibiotikaresistenz auf die menschliche Bevölkerung

Vion verfolgt mit seiner Managementstrategie in Bezug auf die Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf den Menschen zwei Ziele: Die Erstkontamination soll so niedrig wie möglich gehalten werden und die Vermehrung jeglicher in den Produkten enthaltenen Bakterien soll minimiert werden. Die so niedrig wie möglich gehaltene Erstkontamination wird von einer Null-Toleranz-Politik hinsichtlich der Fäkalkontamination unterstützt. Der Vermehrung von Bakterien wird durch eine angemessene Kühlung während der Produktion und Lagerung vorgebeugt, da die für die Antibiotikaresistenz verantwortlichen Bakterien sich bei niedrigen Temperaturen nicht vermehren.

Vion ist außerdem an verschiedenen wissenschaftlichen Projekten beteiligt. Wir arbeiten mit Universitäten in ganz Europa zusammen, um das Fachwissen über Antibiotikaresistenz in Bezug auf Nahrungsmittel zu erweitern und die Kontrolle der Übertragung zu verbessern. In einem dieser Projekte wurden Schweine nachverfolgt und entlang der Liefer- und Produktionskette Proben entnommen. Resistente Bakterien siedelten dabei am häufigsten im Kot von lebenden Tieren (bei etwa 5 % der lebenden Tiere) und weniger häufig in Schlachtkörpern (bei 1 % der Schlachtkörper). Es wurden keine resistenten Bakterien in Fleischstücken am Ende der Produktionslinie nachgewiesen. Die Ergebnisse lassen die Schlussfolgerung zu, dass die Übertragung von lebensmittelbedingter Antibiotikaresistenz eine untergeordnete Rolle spielt. Diese Erkenntnis wird von anderen Untersuchungen bestätigt, in denen nachgewiesen worden war, dass die Übertragung von Antibiotikaresistenz hauptsächlich beruflich oder umweltbedingt und weniger lebensmittelassoziiert ist (Wendlandt et al., 2013; Dorado-García et al., 2016). Die beruflich bedingte Exposition wurde in einer zweiten wissenschaftlichen Untersuchung, an der Vion beteiligt war, ebenfalls beobachtet. Hier lag der Fokus auf den Schlachthofmitarbeitern. Der übergreifende Prozentsatz von Schlachthofmitarbeitern mit resistenten Bakterien war geringer im Vergleich zur allgemeinen holländischen Bevölkerung (Dohmen et al., 2016).

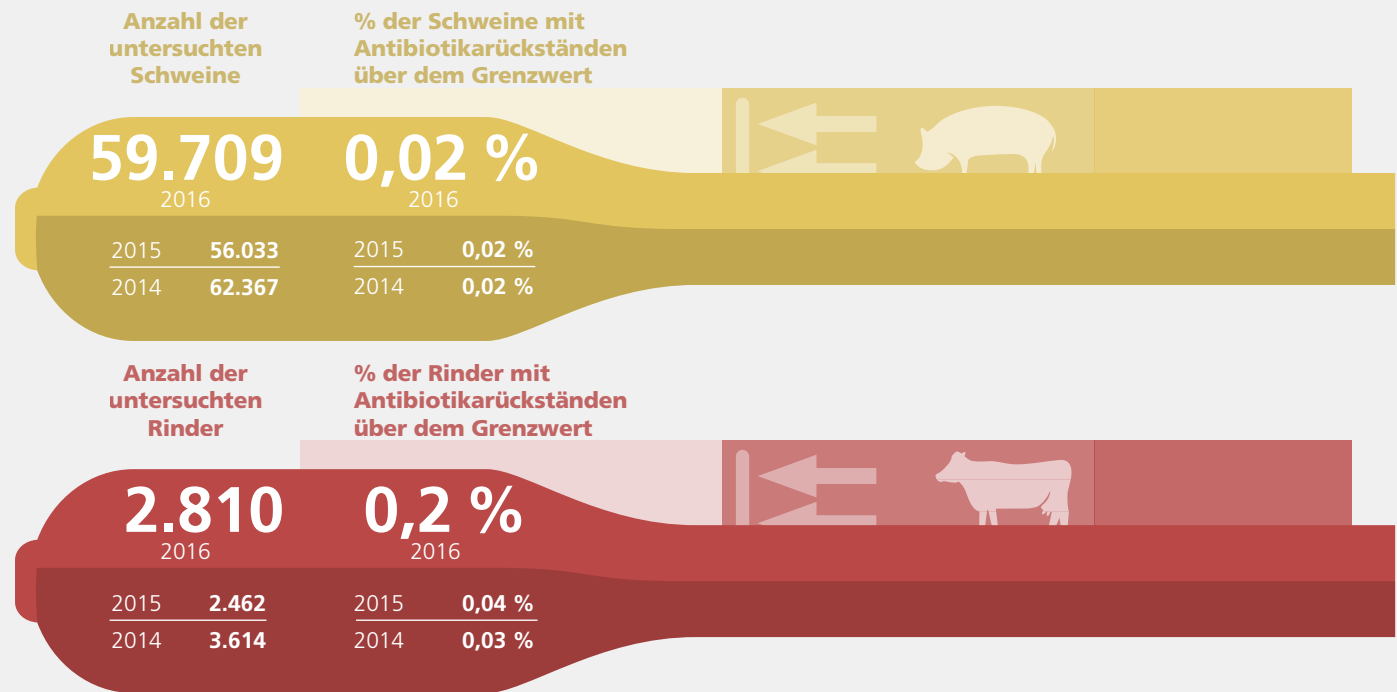


Antibiotika

➤ Ausblick und Ziele

Die Antibiotikadaten zeigen, dass die meisten Betriebe heute akzeptable Ergebnisse beim Antibiotikaeinsatz erzielen. Der relativ geringe Anteil an Betrieben, der diese nicht erreicht hat, wird weiterhin unterstützt. In der Strategie von Vion ist die Verwendung von kritischen Antibiotika in den Betrieben eingeschränkt. Die Antibiotikaaanwendung soll so weit wie möglich reduziert werden. Gleichzeitig wird anerkannt, dass ein gewisses Maß an Antibiotikaeinsatz im Sinne des Tierschutzes und der Tiergesundheit erforderlich ist.

Ergebnisse



Erläuterung der Ergebnisse

Bei der amtlichen Überwachung der Antibiotikarückstandswerte ist eine Probeentnahme aus logistischen Gründen nicht bei allen Tieren möglich. Folglich werden etwa 0,3 % der geschlachteten Tiere untersucht. Die Tiere werden auf Basis einer Risikoanalyse unter Verwendung zurückliegender Befunde an Schlachtkörpern durch die zuständigen Behörden ausgewählt.

Referenzen

- Dohmen, W., Van Gompel, L., Schmitt, H., Heres, L., Urlings, B.A., Mevius, D., et al.: ESBL carriage in pig slaughterhouse workers is associated with occupational exposure, eingereicht bei Epidemiology and Infection, 2016
- Dorado-García, A., Smid, J.J., Van Pelt, W., Bonten, M.J.M., Fluit, A.C., Van den Bunt, G., et al.: Genetische Beziehung ESBL/AmpC-produzierender Escherichia coli von Menschen, Tieren, Lebensmitteln und der Umwelt, eingereicht bei Proceedings of the National Academy of Sciences, 2016
- Wendlandt, S., Schwarz, S., Silley, P.: Methicillin-resistenter Staphylococcus Aureus: Ein Krankheitserreger in Lebensmitteln? Jahresbericht der Food Science and Technology 2013; 4 (1): 117–1



Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung

Das Thema

Fleisch und Proteine tierischen Ursprungs sind wichtige Bestandteile unserer Ernährung. Die Kenntnisse über die Rolle von Fleisch als Teil unserer Ernährung sind wichtig. Verbraucher sollten regelmäßig wissenschaftlich fundierte Informationen erhalten.

Abgrenzung des Themas

Diese Thematik wird sowohl von Wissenschaftlern als auch von den Medien beeinflusst. Vion arbeitet mit beiden für eine umfassende Übersicht zur Rolle von Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung zusammen.



Vions Ansatz

Vion unterstützt die wissenschaftliche Forschung über die Rolle von Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung. Wir arbeiten aktiv mit unabhängigen Forschungsinstituten zusammen. Wir finden es wichtig, dass Verbraucher ein umfassendes Bild der wissenschaftlich fundierten Informationen erhalten. Wir stellen unseren Stakeholdern die Ergebnisse dieser Forschungsarbeiten zur Verfügung.

Fleisch enthält mehrere wichtige Bestandteile für eine gesunde Ernährung

Proteine

Der Proteingehalt von magerem Fleisch beträgt 26 % bis 27 % und ist qualitativ hochwertig, da es alle acht wesentlichen Aminosäuren enthält, die für das Wachstum und den Erhalt unseres Körpers erforderlich sind. Sie unterstützen den Muskelaufbau sowie den Erhalt der Gesundheit von Haar, Knochen, Haut und Blut. Aufgrund seines hohen biologischen Wertes ist das aus Fleisch stammende Protein im Vergleich zu pflanzlichen Proteinen leicht verdaulich und wird schnell und effektiv vom Körper absorbiert (Philips et al., 2015; Pereira and Vicente, 2013).

Vitamine

Weitere wichtige Inhaltsstoffe im Fleisch sind die Vitamine. Vitamine sind für den Erhalt eines gesunden Körpers entscheidend. Fleisch ist eine besonders gute Quelle für Vitamin E und die Vitamine B einschließlich B2, B6 und B12. Vitamin E verfügt über starke oxidationshemmende Eigenschaften und wirkt bei der Vermeidung von Zellschäden, die von Sauerstoff verursacht werden, unterstützend. Es ermöglicht folglich eine schnellere Reparatur und einen rascheren Muskelaufbau. Alle B-Vitamine sind an der Umwandlung von Nahrungsmitteln in Energie beteiligt, aber sie verfügen auch über individuelle Eigenschaften: B2 ist entscheidend für die Produktion von roten Blutkörperchen, die den Sauerstoff im Körper transportieren, B6 ist für die Proteinsynthese erforderlich und B12 ist für die Nervenfunktionen unerlässlich.

Minerale

Fleisch enthält Minerale, die den Muskelaufbau unterstützen, wie Zink, das die Muskelreparatur fördert, und Eisen, das Energie freisetzt und Ermüdungserscheinungen bekämpft.

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT

Kreatin

In Fleisch ist auch die Stickstoffverbindung Kreatin enthalten, die die Proteinsynthese verbessert, die Muskeln mit Energie versorgt und den Muskelaufbau fördert.

Die Rolle von Fleisch in den unterschiedlichen Lebensabschnitten

Kinder

Bei Kindern ist der Aufbau der Muskelmasse von besonderer Bedeutung. Eine Portion von 80 bis 100 Gramm fast aller Fleischsorten enthält etwa 20 Gramm Proteine und ist eine einfache Art, dafür zu sorgen, dass Kinder ihre täglichen Proteine und wichtigen Aminosäuren zu sich nehmen. Darüber hinaus ist eine korrekte Einnahme von Vitamin B12 maßgeblich für die neurologische Entwicklung und das Zellwachstum. Eisen und Zink sind für das Wachstum und die Entwicklung von Säuglingen und Kindern entscheidend (Hermoso et al., 2011).

Erwachsene

Als Erwachsener ist eine übermäßige Gewichtszunahme zu vermeiden, da Übergewicht und Fettleibigkeit mit einem erhöhten Gesundheitsrisiko einhergehen. Fleisch ist daher aufgrund seiner Nährstoffdichte von Nutzen, um die Einnahme von Kalorien einzuschränken, ohne auf die wesentlichen Nährstoffe zu verzichten. Die Abdeckung unseres Proteinbedarfs auf der Basis rein pflanzlicher Nahrungsmittel bedeutet die Einnahme einer drei- bis fünffachen Menge an Kalorien im Vergleich zu tierischen Produkten, insbesondere zu mageren Fleischstücken. Fettleibigkeit hat in unserer modernen Gesellschaft zugenommen und mehrere Untersuchungen gelangen zu der Erkenntnis, dass eine Ernährung mit einem höheren Proteinanteil effektiv zur Gewichtsabnahme und zum Gewichtserhalt beiträgt. Fleisch begünstigt außerdem die Sättigung und fördert folglich eine Verringerung der Essensmenge und damit der Energieaufnahme.

Senioren

Die Bedeutung von Fleisch und Protein für ältere Menschen ist weniger bekannt, aber es mehren sich die wissenschaftlichen Nachweise, dass der altersbedingte Muskelschwund durch die



Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung

Ausblick und Ziele

Vion wird den Einfluss von Fleisch und Fleischprodukten auf die menschliche Gesundheit weiterhin verfolgen und wissenschaftlich begründete Antworten in Bezug auf die Ernährungsgewohnheiten in unserer Gesellschaft zur Verfügung stellen. Die Vorteile von Fleisch in der Ernährung überwiegen die Nachteile. Dennoch wird eine ausgewogene Ernährung entsprechend den Bedürfnissen der jeweiligen Altersgruppe empfohlen.

geeignete Einnahme von Proteinen im Tagesverlauf verlangsamt werden kann.

Wenn wir das Erwachsenenalter erreichen, beginnt die Muskelmasse abzunehmen. Die Geschwindigkeit der Abnahme der Muskelmasse nimmt ab dem 50. Lebensjahr zu. Zwischen dem 20. und 30. Lebensjahr stellen die Muskeln etwa 45 % des Körpergewichts dar. Im 70. Lebensjahr beträgt dieser Anteil nur noch 27 %. Mit zunehmendem Alter werden weniger Kalorien benötigt, weil die Aktivität abnimmt und der Stoffwechsel sich verlangsamt. Um gesund zu bleiben, benötigt der Körper jedoch einige Nährstoffe in unveränderter Menge, einige, wie Proteine, sogar in größeren Mengen. Fleisch ist Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung für ältere Menschen, da es biologisch hochwertiges Protein liefert. Es gibt klare und eindeutige Belege, dass die Einnahme von 1,0 bis 1,3 Gramm Protein pro Kilogramm Gewicht und Tag, kombiniert mit allmählich intensiver werdender körperlicher Betätigung, den altersbedingten Muskelschwund reduziert (Nowson and O'Connell, 2015).

Fleischkonsum in Bezug auf Krankheiten

Fleischprodukte gehören zu einem der sechs Hauptnahrungsprodukte, die den Körper mit lebenswichtigen Nährstoffen und Vitaminen versorgen, um gesund zu bleiben (Kouvari et al., 2016). Seit einiger Zeit wird dennoch eine öffentliche Diskussion über den Zusammenhang von Fleisch und Gesundheit geführt, insbesondere in Bezug auf rotes Fleisch und weiterverarbeitete Fleischprodukte. Es wird argumentiert, dass der Konsum von

rotem Fleisch direkt mit Herzerkrankungen und Krebs in Verbindung steht.

In den von der Agentur für Krebsforschung (IARC) im Jahr 2015 veröffentlichten Ergebnissen sind rotes Fleisch und verarbeitete Fleischwaren als „wahrscheinlich krebserregend“ bzw. „krebserregend“ eingestuft worden. Den Ergebnissen zufolge wiesen die Personen mit dem höchsten Konsum an weiterverarbeitetem Fleisch ein geringfügig höheres Darmkrebsrisiko auf, verglichen mit den Personen mit dem geringsten Konsum. Ein direkter Nachweis wurde nicht erbracht. Die Häufung kann auch durch andere Ernährungs- oder Lebensgewohnheiten in dieser Bevölkerungsschicht verursacht worden sein.

Weiterhin werden kritische Diskussionen über das in allen Fleischsorten enthaltene Fett, insbesondere die gesättigten Fettsäuren, geführt. Traditionell herrscht die Ansicht vor, dass zu viele gesättigte Fettsäuren das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen und zu hohen Cholesterinwerten führen. Neuere Untersuchungen kommen zu dem Schluss, dass bestimmte gesättigte Fettsäuren wichtige biologische Funktionen im Körper erfüllen und eine Rolle bei der Krebsvorsorge spielen können, indem sie die Entwicklung von Krebszellen hemmen und an der Zellkommunikation und Immunfunktion beteiligt sind. Fleisch wird oft als Risiko für die Gesundheit des Herzens betrachtet, aber nicht alle wissenschaftlichen Untersuchungen sind sich in diesem Punkt einig (Lippi et al., 2015).

Referenzen

- Hermoso, M., Vucic, V., Vollhardt, C., Arsic, A., Roman-Viñas, B., Iglesia-Altaba, I., Gurinovic, M., Koletzko, B. (2011): The effect of iron on cognitive development and function in infants, children and adolescents: a systematic review. *Annual Nutr. Metab.* 2011; 59(2- 4):154-65
- Kouvari, M., Tyrovolas, S., Panagiotakos, D.B. (2016): Red meat consumption and healthy ageing: A review. *Maturitas.* Feb. 2016; 84:17-24
- Lippi, G., Mattiuzzi, C., Sanchis-Gomar, F. (2015): Red meat consumption and ischemic heart disease. A systematic literature review. *Meat Sci.*; 108:32-36
- Nowson, C., O'Connell, S. (2015): Protein Requirements and Recommendations for Older People: A Review. *Nutrients.* Aug 14; 7(8):6874-99
- Pereira, P.M., Vicente, A.F. (2013): Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet, Review. *Meat Science*, Mar; 93(3):586-92
- Phillips, S.M., Fulgoni, V.L. 3., Heaney, R.P., Nicklas, T.A., Slavin, J.L., Weaver, C.M. (2015): Commonly consumed protein foods contribute to nutrient intake, diet quality, and nutrient adequacy. *Am. J. Clin. Nutr.* 29, Apr 2015



Biologische Tierhaltung

Das Thema

Eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern bevorzugt Bio-Fleisch und verbindet die biologische Haltung mit mehr Tier- und Umweltschutz. Deshalb ist Vion in diesem wachsenden Marktsegment aktiv tätig. Neben den direkten wirtschaftlichen Erfolgen der Bio-Produktion eröffnen uns die in unseren biologischen Konzepten gewonnenen Erfahrungen neue Einblicke und Möglichkeiten, die Vion in anderen Marktkonzepten anwendet.

Abgrenzung des Themas

Die biologische Tierhaltung findet im landwirtschaftlichen Betrieb statt. Für die Vermarktung von Bio-Fleisch ist jedoch die gesamte Wertschöpfungskette zu zertifizieren.



Vions Ansatz

Niederlande

Das biologische Konzept von Vion „De Groene Weg“ („Der Grüne Weg“)

Vion organisiert die biologische Tierhaltung in den Niederlanden im Programm „De Groene Weg“. „De Groene Weg“ konzentriert sich ausschließlich auf Bio-Fleisch vom Rind und Schwein. Als ein zentraler Marktteilnehmer in der biologischen Kette mit einem integrierten Ansatz vom Schweinezüchter bis hin zum Endverbraucher ist Vion in der Lage, die besten Lösungen für Lieferkettenmanagement, Preismodelle und Art der Haltung zu entwickeln. Der integrierte Ansatz von „De Groene Weg“ für die Produktion und den Vertrieb von Fleisch stellt eine optimale Abstimmung zwischen Nachfrage und Angebot sicher. Zu diesem Zweck arbeitet das Unternehmen eng mit den biologischen Nutztierhaltern und Marktteilnehmern wie (unseren eigenen) Metzgereien, dem Einzelhandel und den internationalen Vertriebsbüros zusammen. Die 65 Tierhalter, die ihre Schweine an „De Groene Weg“ liefern, sind Mitglieder eines Lieferantenverbandes. Die Verarbeitung von Bio-Schweinen findet im darauf spezialisierten Schlachtbetrieb in Groenlo (NL) statt. Darüber hinaus verarbeitet „De Groene Weg“ auch Bio-Rindfleisch. Hierbei handelt es sich hauptsächlich um Milchkühe von Bio-Betrieben.

Nachfrageorientiertes Arbeiten

Der Absatzmarkt für Bio-Fleisch wächst schnell – mehr als 10 % jährlich. „De Groene Weg“ ist mit zwölf Metzgereien in den Niederlanden und als Zulieferer von mehreren großen Einzelhandelsketten mit Abstand der Marktführer für Bio-Fleisch in den Niederlanden. Das Unternehmen feierte am 21. Juni 2016 sein 35-jähriges Jubiläum. Marktnachfrage ist die Basis für „De Groene Weg“. Das Unternehmen wächst gemeinsam mit dem Markt und bewahrt auf diese Weise seine führende Position. Vion verkauft Bio-Schweinefleisch zum Teil auch außerhalb der Niederlande, hauptsächlich in Deutschland; das holländische Bio-Rindfleisch wird im Wesentlichen auf dem heimischen Markt abgesetzt.

Anforderungen für biologische Schweinehaltung

Die Unterschiede zwischen biologischer Schweine- und Rinderhaltung, verglichen mit der herkömmlichen Tierhaltung, sind in der EU-Gesetzgebung für biologische Tierhaltung definiert. Die Hauptunterschiede sind:

- Das angebaute Futter muss Bio-Qualität haben
- Es dürfen nur zugelassene Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden
- Die Tiere sind aus biologischer Abstammung
- Spezifische Kriterien für die Tierhaltung, wie Stallfläche mit Außenfläche, Belüftung und Bewegungsfläche
- Das Futter ist biologisch; nur ein begrenzter Futteranteil darf aus Kraftfutter bestehen
- Sind die Tiere krank, können vom Tierarzt verschriebene natürliche/homöopathische Tierarzneimittel verwendet werden. Der Einsatz von herkömmlichen Tierarzneiprodukten oder Antibiotika ist nur in Ausnahmen gestattet

Zusätzlich zu den Bio-Anforderungen der EU schreibt Vion seinen Lieferanten von Bio-Schweinen die Erfüllung der Normen für drei Sterne des Gütesiegels „Beter Leven“ vor:

- Zuchtsauen müssen eine Auslaufläche haben.
- Die Transportstrecke der Ferkel darf maximal 60 Kilometer betragen.

Beitrag zum Tierschutz

Mit „De Groene Weg“ trägt Vion zum Tierschutz bei. Das Bio-Fleisch von De Groene Weg ist von Dierenbescherming (Niederländische Tierschutzgesellschaft) mit drei Sternen des Gütesiegels „Beter Leven“ ausgezeichnet worden. Vion ist hinsichtlich der Herkunft von Fleisch von „De Groene Weg“ transparent. Informationen zu den Bio-Betrieben im Lieferantenverband von De Groene Weg sind auf dessen [Website](#) aufgeführt.



Biologische Tierhaltung

► Ausblick und Ziele

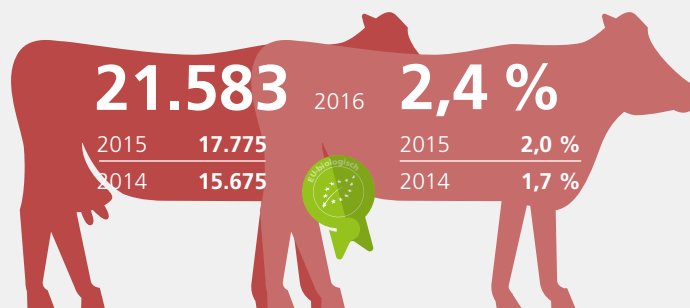
Vion wird weiterhin ein marktorientiertes Wachstum dieses speziellen Marktsegments anstreben. Das Ziel von „De Groene Weg“ ist die Schlachtung von 100.000 Schweinen im Jahr 2020.



„De Groene Weg“ transportiert die Ferkel über eine maximale Distanz von 60 Kilometern, um die negativen Auswirkungen auf die Gesundheit der Tiere weitestgehend zu minimieren, und bevorzugt Lieferanten, bei denen alle Schritte der Schweineproduktion auf einem Hof erfolgen – von der Geburt bis zur Endmast –, da so die Anzahl der Transportbewegungen reduziert wird.

Ergebnisse

Schlachtung und Verarbeitung von Bio-Rindern



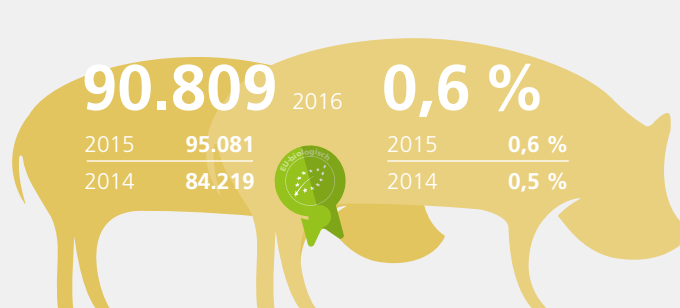
Gesamtzahl % der Rinderschlachtungen von Vion

Gesamtzahl Niederlande			% der Rinderschlachtungen von Vion Niederlande			NL
2014	2015	2016	2014	2015	2016	
1.210	1.221	1.845	1,0 %	1,2 %	1,4 %	
Gesamtzahl Deutschland			% der Rinderschlachtungen von Vion Deutschland			DE
2014	2015	2016	2014	2015	2016	
14.465	16.554	19.738	1,8 %	2,1 %	2,5 %	

Deutschland

Die Schlachtzahlen von Bio-Schweinen beruhen auf dem Vertrag mit einem bestimmten Kunden. Darüber hinaus beliefern wir unsere Kunden mit Bio-Schweinefleisch aus den Niederlanden. In den letzten Jahren hat Vion die Schlachtzahlen und den Verkauf von Bio-Rindfleisch ständig erhöht. Zwischen 2015 und 2016 ist das Volumen von Bio-Rindfleisch um 20 % gewachsen. Wir werden die Entwicklung dieses Absatzmarktes entsprechend den Marktanforderungen vorantreiben.

Schlachtung und Verarbeitung von Bio-Schweinen



Gesamtzahl % der Schweineschlachtungen von Vion

Gesamtzahl Niederlande			% der Schweineschlachtungen von Vion Niederlande			NL
2014	2015	2016	2014	2015	2016	
75.197	81.640	77.437	1,1 %	1,2 %	1,1 %	
Gesamtzahl Deutschland			% der Schweineschlachtungen von Vion Deutschland			DE
2014	2015	2016	2014	2015	2016	
9.022	11.336	13.372	0,1 %	0,1 %	0,2 %	

Erläuterung der Ergebnisse

Übergreifend steigt das Volumen im wachsenden Bio-Markt. Insgesamt wuchs die Bio-Absatzmenge 2016 um 10 % im Vergleich zu 2015. Die holländischen Schlachtzahlen von Bio-Schweinen gingen 2016 infolge der niedrigeren Liefermengen an Tieren aufgrund von Änderungen in der Lieferantenstruktur von „De Groene Weg“ zurück. Die Anzahl der Schlachtungen und das Verkaufsvolumen stiegen im zweiten Halbjahr 2016

wieder an. Wir erwarten, dass sich dieser Trend 2017 fortsetzt. Die Schlachtung von Bio-Schweinen ist in Deutschland vertraglich an einen Kunden gebunden. Um der Nachfrage an Bio-Rindfleisch in den Niederlanden nachzukommen, haben wir auch Rinderschlachtkörper aus anderen Schlachtbetrieben (hauptsächlich aus Deutschland und Österreich) zerlegt.



Symposium

„Lebensmittelketten der Zukunft“

Anregende Diskussion und Transparenz



Im September 2016 organisierte Vion das Symposium „Lebensmittelketten der Zukunft“. Mehr als 175 Besucher aus der gesamten Liefer- und Produktionskette nahmen an diesem Symposium teil und suchten den Dialog mit den Sprechern. Dieses Symposium ist ein gutes Beispiel dafür, wie Vion die offene Diskussion sucht und wie wir nach Transparenz streben.

Das Symposium war die erste einer Reihe von Veranstaltungen am modernisierten Standort von Vion in Groenlo. In der ersten Hälfte 2016 wurde in Groenlo die Verarbeitung gemäß dem Nachhaltigkeitskonzept „Good Farming Star“ (Fleisch mit einem Stern des Gütesiegels „Beter Leven“) und „De Groene Weg“ (Bio-Fleisch) eingerichtet. Um den Standort und Vion als treibende Kraft in der Liefer- und Produktionskette vorzustellen, empfingen wir 175 Stakeholder und begannen eine angeregte Diskussion, die sich auf die Zusammenarbeit in der Lebensmittelkette sowie auf Transparenz, Herkunft und nachhaltige Nahrungsmittel konzentrierte. Wir sind davon überzeugt, dass diese Themen für erfolgreiche Lebensmittelketten der Zukunft von Bedeutung sind.

Nachfrageorientierte Liefer- und Produktionsketten

Führende brancheninterne und branchenfremde Sprecher präsentierten ihre Vision von zukünftigen Lebensmittelketten. Hauptredner war Cees Veerman, Vorsitzender der EU-Arbeitsgruppe für den Landwirtschaftsmarkt und ehemaliger niederländischer Landwirtschaftsminister. Auf dem Symposium erklärte er, dass die Zusammenarbeit innerhalb der Liefer- und Produktionskette eine Zukunftsvoraussetzung für deren Stärke sei. „Die Zusammenarbeit ist der einzige Weg, um wirklich etwas zu erreichen. In den kommenden Jahren wird sich eine stärkere Verbindung zwischen Nachfrage und Versorgung entwickeln. Transparenz, Offenheit und faire Preisgestaltung sowie die Zusammenarbeit mit gesellschaftlichen Parteien wie Nichtregierungsorganisationen sind Kernthemen.“ Auch der CEO von Vion Francis Kint nannte die Zusammenarbeit einen wichtigen Faktor für eine erfolgreiche Liefer- und Produktionskette. „Die Lebensmittelkette der Zukunft ist nachfrageorientiert. Hierfür ist das Engagement aller Kettenmitglieder erforderlich, vom (Einzel-) Handel bis hin zum Agrarunternehmer. Vion muss sich innerhalb seiner Liefer- und Produktionskette vorrangig selbst so effizient wie möglich aufstellen. Das wirkt sich positiv auf die Existenzfähigkeit der gesamten Liefer- und Produktionskette aus.“

Transparenz

Trendwatcher Adjiedj Bakas empfahl den Mitgliedern der Lebensmittelkette, ihren Blick nicht nur auf die üblichen Kooperationspartner zu richten. „Suchen Sie sich neue Verbündete

in anderen Bereichen, von IT über das Gesundheitswesen bis hin zur Finanzwelt, um neue Technologien zu nutzen und auf die veränderten Märkte zu reagieren.“ Auke-Jan Heeringa, Direktor (Unilever) der Unox-Fabrik in Oss, betonte die Bedeutung der Transparenz: „Verbraucher, Lieferkettenpartner sowie gesellschaftliche Organisationen möchten Einblick in die Herkunft von Lebensmitteln und Fleisch haben. Wir stellen fest, dass sich dieser wichtige Aspekt sehr positiv auf das Vertrauen auswirkt.“

Vertrauen

Vertrauen ist ebenfalls ein Kernelement in der Zusammenarbeit von Vion mit Lieferkettenpartnern. Allard Bakker, Geschäftsführer von „De Groene Weg“, erläutert: „Eine gute Zusammenarbeit mit den Mästern von Bio-Schweinen und deren Lieferantenverband ist für den Erfolg von ‚De Groene Weg‘ maßgeblich. Dies ist nur mit einer offenen Kommunikation und gegenseitigem Vertrauen möglich.“ Während des Symposiums entwickelte sich Transparenz zu einem der wichtigsten Themen. Um ihre Bedeutung zu unterstreichen, bot Vion seinen Besuchern eine Führung durch den modernisierten Produktionsstandort Groenlo an.

Wann: 29. September 2016

Wo: Vion in Groenlo

Wer: 175 Besucher aus der gesamten Liefer- und Produktionskette sowie Vertreter von Universitäten, Forschungsinstituten, Nichtregierungsorganisationen und Industriepartnern, Interessenvertreter aus der Regierung, Mitglieder von Landwirtschaftsverbänden, Medien

Was: Symposium „Lebensmittelketten der Zukunft“



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

Das Thema

Die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter ist aufgrund der körperlich anstrengenden Arbeit und der Nutzung potenziell gefährlicher Werkzeuge und Maschinen ein wichtiges Thema für uns. Außerdem fordern immer mehr Kunden unabhängige Kontrollen, um die Aktivitäten von Vion in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu überprüfen und eine faire Behandlung der Mitarbeiter in einer sicheren und gesunden Arbeitsumgebung zu gewährleisten.

Abgrenzung des Themas

In diesem Bericht sind die Mitarbeiter aller unserer Aktivitäten berücksichtigt.



Vions Ansatz

Vion bietet und gewährleistet sichere und gesunde Arbeitsplätze. In allen niederländischen Betrieben kommt das „Arbo“-Managementsystem zur Anwendung und in Deutschland arbeiten alle Werke intensiv mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), dem Haftpflichtversicherungsverband der Mitarbeiter, zusammen. Das bedeutet, dass wir über Verfahrensanweisungen, Handbücher, allgemeine Dokumente und Regularien verfügen. Hinsichtlich der Unfallverhütung sind alle Standorte von Vion verpflichtet, der Verfahrensweise zum Störungsmanagement zu folgen. Daneben existieren strukturelle Audits und Reviews der Geschäftsleitung zur Arbeitssicherheit gemäß den Vorgaben der „Arbo“ in den Niederlanden bzw. der Berufsgenossenschaft in Deutschland.

Trotz aller Vorkehrungen können Unfälle nicht vollständig vermieden werden. Die häufigsten Verletzungsarten 2016 waren Messerschnitte, Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürze sowie durch internen Transport verursachte Verletzungen. In 2016 gab es bei Vion keine unfallbedingten Todesfälle. Informationen zur Exposition gegenüber Antibiotikaresistenz am Arbeitsplatz können Sie dem Thema „Antibiotika“ entnehmen.

In den letzten Jahren haben eine Reihe von Premiummarken eigene Normen eingeführt, um die Aktivitäten von Vion in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu überprüfen und die faire Behandlung der Mitarbeiter in einer sicheren und gesunden Arbeitsumgebung zu gewährleisten. Die Anzahl der Standorte von Vion, die nach einer dieser unabhängigen Normen zertifiziert sind, wächst ständig.

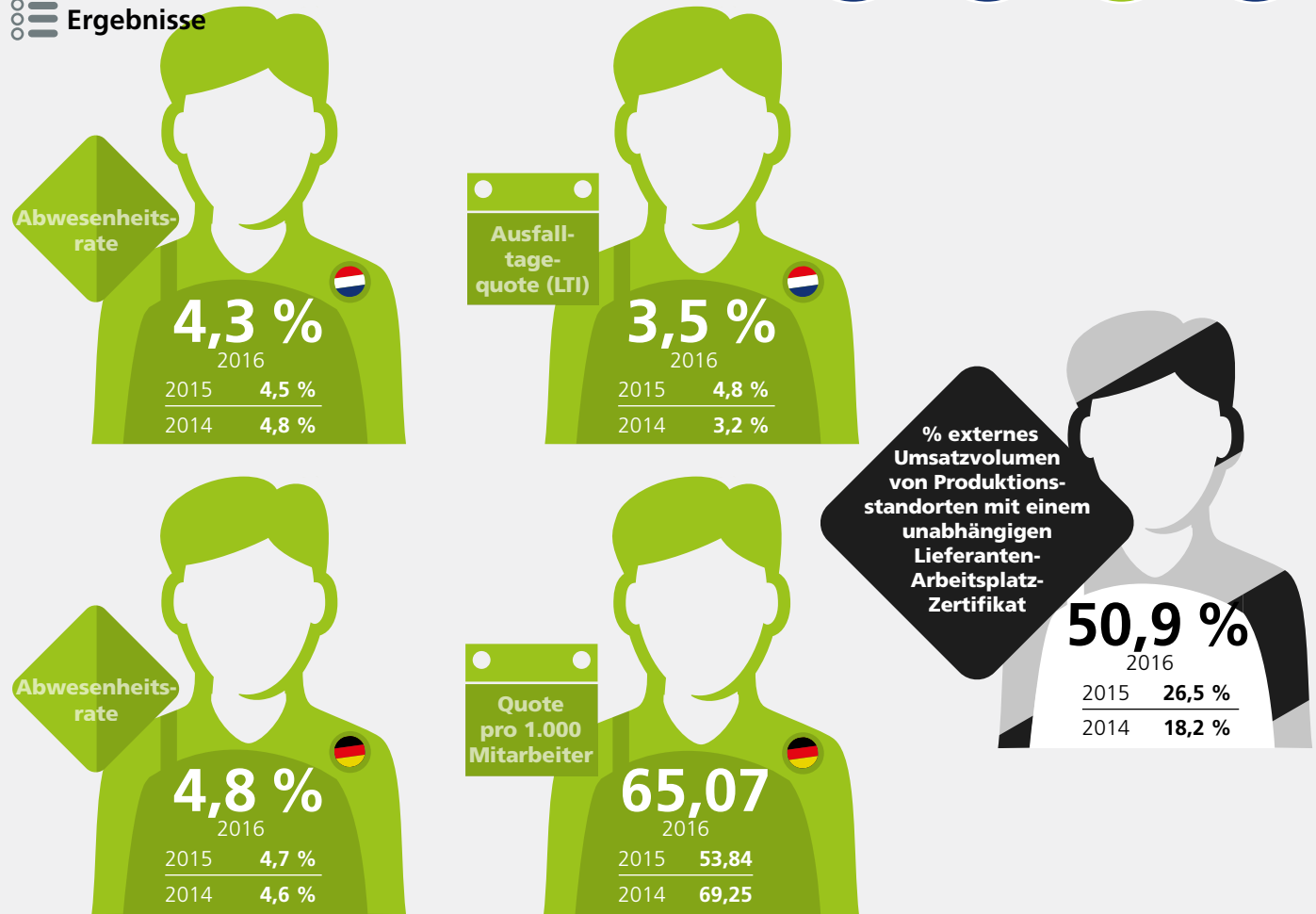


Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

Ausblick und Ziele

Vion ist bestrebt, die Anzahl von Unfällen zu reduzieren und allen Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz zu bieten. 2017 möchten wir unser weiteres Verbesserungspotenzial festlegen, geeignete Vergleichskonzepte auswählen und die Ziele abstecken.

Ergebnisse



Erläuterung der Ergebnisse

In den Niederlanden werden die Unfälle der eigenen Mitarbeiter und die der Fremdarbeitskräfte nicht getrennt registriert. In Deutschland werden nur die Unfälle der eigenen Vion-Mitarbeiter festgehalten. Aufgrund gesetzlicher Bestimmungen können Unfälle von Fremdarbeitskräften nur von den jeweiligen Arbeitgebern registriert werden. Daher können wir noch nicht über die Zahlen für 2016 berichten, werden dies aber in 2017 nachholen.

Die Werte in der Grafik sind folgendermaßen berechnet:

- Die Ausfalltagequote in den Niederlanden wird durch die Anzahl der LTI

(Verletzungen mit Ausfallzeit) mit einer Abwesenheit von mindestens einem Arbeitstag an allen Produktionsstandorten geteilt durch die Gesamtbeschäftigtenzahl ermittelt (eigene Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte).

- Die Quote pro 1.000 Mitarbeiter in Deutschland berechnet sich durch die Anzahl der Arbeitsunfälle mit einer Abwesenheit von mehr als drei Arbeitstagen oder Tod, basierend auf 1.000 Vollzeitbeschäftigten.
- Die Abwesenheitsrate berechnet sich als der Prozentsatz der Abwesenheitstage bei Lohnfortzahlung (die ersten sechs Wochen in jedem Krankheitsfall).



Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Das Thema

Rund 60 % der Mitarbeiter bei Vion sind Fremdarbeitskräfte. Das rechtliche Umfeld ist in den Niederlanden und in Deutschland unterschiedlich. Dieses Thema führt insbesondere in Deutschland zu öffentlichen Diskussionen.

Abgrenzung des Themas

In diesem Bericht sind die Fremdarbeitskräfte in unseren eigenen Betrieben berücksichtigt.

Ausblick und Ziele

Vion strebt an, die Anzahl externer Mitarbeiter zu reduzieren und sie als eigene Arbeitskräfte einzustellen. Um dieses Ziel zu erreichen, werden wir die gesetzlichen und organisatorischen Optionen prüfen, um zu einer nachhaltigen Lösung zu gelangen.

Vions Ansatz

Vion nutzt die Arbeitsteilung und arbeitet in den meisten Betrieben mit Subunternehmen zusammen. Dies ist eine übliche Praxis in der Fleischindustrie. Die regionalen Arbeitsmärkte in Deutschland und den Niederlanden stellen nicht genügend Arbeitskräfte zur Verfügung. Daher kommen die Arbeitskräfte von Personaldienstleistern hauptsächlich aus osteuropäischen Ländern.

Fremdarbeitskräfte in Deutschland

In der Vergangenheit kam es wegen unangemessener Entlohnung zu Beschwerden in der deutschen Fleischindustrie. Vion unterstützt den fairen Wettbewerb, was einen fairen und respektvollen Umgang mit internen und externen Mitarbeitern einschließt. Daher haben Vion und die Gewerkschaft „Nahrung Genuss Gaststätten“ (NGG) eine Initiative in Gang gesetzt, um einen Mindestlohn sowie einen Verhaltenskodex für die deutsche Fleischindustrie einzuführen. Auf Grundlage dieser Initiative wurde im Juli 2014 ein Mindestlohn in der Fleischindustrie eingeführt.

Darüber hinaus hat Vion einen Verhaltenskodex eingeführt, um die Bedingungen für Arbeitskräfte von Personaldienstleistern in Bezug auf die Entlohnung und den Unterbringungsstandard zu verbessern und die Personaldienstleister durch extern zertifizierte Wirtschaftsprüfer zu auditieren. Dieser Verhaltenskodex hat sich in kurzer Zeit zu einem Standard in der Fleischindustrie entwickelt und wurde von allen großen Unternehmen übernommen. Vion hat ein Wirtschaftsprüfungsunternehmen benannt, um die Erfüllung des Verhaltenskodex durch den Personaldienstleister zu überprüfen. Bislang sind nur wenige Fälle von Nichterfüllung aufgetreten, die sofort korrigiert wurden.

Vion war 2015 einer der Initiatoren der Selbstverpflichtung für attraktivere Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie. Diese Zusage schließt die Verpflichtung ein, die ausländischen Mitarbeiter zu integrieren und nur mit solchen Personaldienstleistern zusammenzuarbeiten, die auch ihre ausländischen Mitarbeiter in Deutschland sozialversichert einstellen. In den

Jahren zuvor waren sie auf Basis der Sozialversicherungen in ihren Heimatländern entsendet worden. Die Umstellung stellt eine erhebliche Besserstellung der Arbeiter dar. Die meisten Vion-Standorte erfüllen diese Verpflichtung seit 2015, die restlichen Betriebe wurden bis Juli 2016 umgestellt.

Fremdarbeitskräfte in den Niederlanden

In den Niederlanden nutzt Vion Fremdarbeitskräfte für flexible Tätigkeiten. Um ihre Sicherheit zu gewährleisten, hat Vion die ERVI-Regelung (Erkenningsregeling voor Vion Inleenbedrijven) eingeführt, ein Qualifizierungssystem für Personaldienstleister. Mit dieser Regelung stellt Vion sicher, dass nur mit zuverlässigen Dienstleistern gearbeitet wird. Die Hauptvoraussetzung ist die Erfüllung der niederländischen Norm NEN-4400 sowie die Unterbringung der Mitarbeiter in von der niederländischen Stiftung zur Normung der Wohnungen für Zeitarbeiter (Stichting Normering Flexwonen) zugelassenen Unterkünften durch die Dienstleister.

Darüber hinaus werden die Unternehmen systematisch auf die Einhaltung der Tarifverträge sowie der anzuwendenden Elemente wie tariflich vorgeschriebener Mindestlohn, des Arbeitszeitgesetzes und anderer gesetzlicher Vorschriften überprüft. Dies sind beispielsweise Wet Aanpak Schijnconstructies (WAS, Gesetz zur Unterbindung von Scheinbeschäftigung), Wet Allocatie Arbeidskrachten door Intermediairs (WAADI, Gesetz zur Überlassung von Arbeitskräften durch Vermittler), Wet Ketenaansprakelijkheid (WKA, Gesetz über die Kettenhaftung), Wet Werk & Zekerheid (WWZ, Gesetz über Arbeit und Sicherheit) und Wet Arbeidsvoorwaarden bij Grensoverschrijdende (WAGA, Gesetz über die Beschäftigungsbedingungen für den grenzüberschreitenden Arbeitsmarkt). Die Überprüfung erfolgt anhand der Vorlage und Ablage von Unterlagen sowie externer und interner Revisionen. Alle Fremdarbeitskräfte werden über diese gesetzlichen Bestimmungen von Vion zu Beginn ihrer Tätigkeit im Rahmen einer Einführungsschulung und mit dem Faltblatt „Arbeiten bei Vion für Zeitarbeiter“ informiert.



Der Standpunkt von ...

Bernd Maiweg

Gewerkschaft NGG
(Nahrung Genuss Gaststätten)

Als Gewerkschafter zählt Bernd Maiweg nicht gerade zu den Menschen, denen sich in Unternehmen der Fleischbranche die Türen wie von selbst öffnen. Zu Vions Unternehmensstrategie zählt freilich das Führen von Dialogen auch mit Kritikern. Türen öffnen, sich an einen Tisch setzen, Argumente austauschen und gemeinsam nach Lösungen suchen ist für HR-Manager Roger Legath unverzichtbar für das Miteinander zwischen Mitarbeitern und Unternehmen. „Wir wollen gemeinsam weiterkommen.“

„Vion war in der Vergangenheit sehr hilfreich“

Mindestlohn für die Fleischbranche in Deutschland

Als Legath und Maiweg zu Beginn des Jahres 2017 in Buchloe zusammensaßen, um über den Fortgang in der Mindestlohn-debatte und den Umgang mit den Arbeitskräften der Subunternehmer zu sprechen, blickte der Gewerkschafter noch kurz zurück: „Vion war in der Vergangenheit sehr hilfreich“, sagte er. Die neuen Vereinbarungen seien vor allem zustande gekommen, weil Vion in der Branche der Initiator zur Verständigung gewesen sei. Er wünsche sich, dass man auch in Zukunft den Weg gemeinsam gehen könne. Maiwegs Forderung, „Fremdarbeitskräfte in 10-Prozent-Schritten in feste Arbeitsverhältnisse“ zu überführen und den „Mindestlohtarifvertrag für die Fleischindustrie“ weiterzuentwickeln, sieht Vion allerdings als Maximalforderung an. HR-Manager Legath verschließt sich solchen Gedanken nicht, ist aber skeptisch: „Feste Quoten sind in der Praxis nicht umsetzbar. Die Notwendigkeit eines über den allgemeinen Mindestlohn hinausgehenden Mindestlohns für die Fleischindustrie erschließt sich mir derzeit nicht.“

Am Standort Furth im Wald sind seit jeher nur eigene Arbeitskräfte beschäftigt. Das funktioniert deshalb, weil der Betrieb unmittelbar an der tschechischen Grenze liegt und viele Arbeitskräfte aus Tschechien über die Grenze pendeln können. Andernorts ist man auf Werkvertragsunternehmen und deren osteuropäische Arbeitskräfte angewiesen. Diese über Jahrzehnte gewachsenen Strukturen könne man nicht von heute auf morgen brechen, erklärt Legath, versichert aber seinem Gegenüber: „Wir versuchen nach Möglichkeit, den Anteil der Werkverträge zu verringern.“ Tarifexperte Maiweg sichert ihm dabei die Unterstützung seiner Gewerkschaft NGG zu: „Wir würden die Umstellung tarifvertraglich begleiten, auch in Stufen.“

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT





Energieverbrauch

Das Thema

Fossile Brennstoffe sind endlich und ihre Verbrennung verursacht Treibhausgasemissionen und Klimaveränderungen. Die Reduzierung der Verwendung von fossilen Brennstoffen und der Übergang zu erneuerbaren Energien sind Themen von globaler Bedeutung. Vion benötigt für die Produktion viel Energie, zum Beispiel zur Kühlung des Fleisches und zur Sicherstellung der sachgemäßen Reinigung und Desinfektion.

Abgrenzung des Themas

Wir berücksichtigen den Energieverbrauch aller unserer Tätigkeiten. Der Energieverbrauch in der Tierhaltung ist Teil des Themas „Umweltaspekte der Tierhaltung“.

Vions Ansatz

Der Energieeinsatz spielt in den Produktionsprozessen von Vion eine wichtige Rolle. Wir sind bemüht, die Auswirkungen zu minimieren, indem wir so wenig Energie wie möglich für unsere Produktion verwenden. Wir investieren ständig in Maßnahmen zur Effizienzsteigerung und führen diese ein, um den Gas- und Stromverbrauch zu senken. In Deutschland haben wir an 13 Standorten unser Energiemanagementsystem gemäß der internationalen Energiemanagementnorm ISO 50.001 zertifiziert. Allerdings ist die energieintensive Kühlung auch eine wichtige Ressource zur Gewährleistung einer hohen Lebensmittelsicherheit. Die schnelle Abkühlung der geschlachteten Tiere von 37 °C auf unter 7 °C ist eine Grundvoraussetzung für Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit. Daher sind die Möglichkeiten zur Energieeinsparung begrenzt.

Eine Reihe von Vion-Betrieben haben neueste Technologien zur Energieeffizienz eingeführt. Dies sind beispielsweise:

- Drei Betriebe mit Blockheizkraftwerken (BHKWs)
- 15 Betriebe mit Wärmerückgewinnungsanlagen
- Zwei Betriebe nutzen die Abwärme von benachbarten Biogasanlagen.
- Ein Betrieb nutzt Fernwärme

2016 wurden folgende wesentliche Investitionen zur Steigerung der Energieeffizienz getätigt:

- In Waldkraiburg wurde ein neues BHKW installiert
- In Tilburg, Landshut und Waldkraiburg wurden neue und effizientere Kühlanlagen installiert
- Groenlo erhielt ein neues Wärmerückgewinnungssystem
- In drei Betrieben wurden wesentliche Verbesserungen an der Kühlanlage vorgenommen
- Mehrere Betriebe haben das Messerdesinfektionssystem Inspexx eingeführt, für das kein heißes Wasser mit einer Temperatur von 82 °C mehr erforderlich ist
- In drei Betrieben wurde die Heizungsanlage verbessert

Für 2017 sind weitere größere Investitionen in Bezug auf die Energieeffizienz geplant:

- Errichtung eines neuen Rinderschlachtbetriebs in Leeuwarden mit den neuesten Technologien zur Energieeffizienz
- Erweiterung der Wärmerückgewinnungsanlage in fünf Betrieben
- Neues Bürogebäude nach Energieeffizienz-Gesichtspunkten in Tilburg
- Einführung des Messerdesinfektionssystems Inspexx in drei weiteren Betrieben
- Umsetzung einer Vielzahl von Energiesparmaßnahmen basierend auf den Ergebnissen spezifischer Energiemanagementaudits

Mit seinen Blockheizkraftwerken ist Vion auch Energieproduzent. Die meiste Energie wird direkt von unseren eigenen Betrieben genutzt. Daher wird nur eine sehr geringe Energiemenge in das öffentliche Netz eingespeist.

Hinsichtlich des Einsatzes erneuerbarer Energien analysiert Vion den von den verschiedenen Energieversorgungsunternehmen angebotenen Energie-Mix (erneuerbar – nicht erneuerbar). Sofern wirtschaftlich sinnvoll, ist die Einkaufsabteilung gehalten, sich für einen Energieversorger mit einem höheren Anteil an erneuerbaren Energien zu entscheiden.

Darüber hinaus trägt Vion in einer besonderen Weise zur Förderung erneuerbarer Energien bei. Der in unseren Betrieben gewonnene Magen-Darm-Inhalt der Schlachttiere stellt einen besonders wertvollen und begehrten Grundstoff zur Biogaserzeugung dar. Vion bietet diese früher ungenutzte Ressource interessierten Biogaserzeugern an.



Energieverbrauch

Ausblick und Ziele

Vion wird den bestehenden Investitionsplan zur übergreifenden Verbesserung der Energieeffizienz umsetzen und zusätzliche betriebsspezifische Verbesserungsmöglichkeiten untersuchen. Wir werden 2017 entscheiden, ob für das kommende Jahr ein Effizienzverbesserungsziel für das gesamte Unternehmen definiert wird. Außerdem werden wir versuchen, den Anteil erneuerbarer Energien im Energie-Mix in wirtschaftlich sinnvoller Weise zu erhöhen.

Ergebnisse

Energieverbrauch / verkaufte Tonne



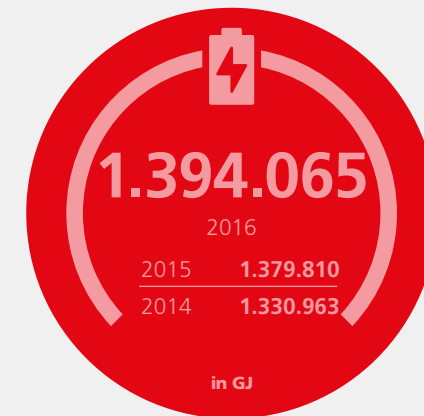
Stromverbrauch in MJ / verkaufte Tonne

2014	2015	2016
311	309	309

Brennstoffverbrauch (Gas + Öl) in MJ / verkaufte Tonne

2014	2015	2016
284	295	259

Gesamt-Energieverbrauch



Stromverbrauch gesamt (in GJ)

2014	2015	2016
695.442	706.360	759.365

Nicht erneuerbarer Strom (in GJ)

2014	2015	2016
unbekannt	565.880	*

Erneuerbarer Strom (Geothermie, Wind, Solar, Wasser, Biomasse) (in GJ)

2014	2015	2016
unbekannt	140.480	*

Brennstoffverbrauch gesamt (Gas + Öl) (in GJ)

2014	2015	2016
635.516	673.450	634.700

Verbrauch selbst erzeugter Energie (in GJ)

2014	2015	2016
18.555	19.645	16.949

Eingekaufte Energie für den Verbrauch (in GJ)

2014	2015	2016
1.312.408	1.360.165	1.377.116

* Im Herbst 2017 verfügbar

Erläuterung der Ergebnisse

Der Anteil an erneuerbarem Strom unserer Energielieferanten wurde erstmals in 2015 für alle Standorte zusammengetragen und konsolidiert. Der Wert für das Jahr 2016 lag bei Redaktionsschluss noch nicht vor. Zum Anteil an erneuerbaren Brennstoffen liegen uns vonseiten der Energielieferanten keine Daten vor.

Vion bezieht insgesamt 19,9 % erneuerbaren Strom. In den Niederlanden verzeichnet Vion mit einem Prozentsatz von 14,9 % einen überdurchschnittlichen Anteil im Vergleich zum gesamtstaatlichen Durchschnitt in 2015 (11,6 %). In Deutschland bezieht Vion einen Anteil von 25,7 % an erneuerbarem Strom. Dieser Wert liegt zwar über dem niederländischen

Wert, aber noch unterhalb des deutschen Durchschnitts (29 %). In 2016 benötigten wir 13 % weniger Gas pro verkaufter Tonne Fleisch im Vergleich zu 2015 aufgrund der gestiegenen prozentualen Auslastungsrate in unseren Betrieben.

¹ Hernieuwbare energie in Nederland 2015, CBS, 2016, Seite 19

² <https://www.unendlich-viel-energie.de/mediathek/grafiken/strommix-in-deutschland-2015-2015>



Wasserverbrauch



Das Thema

Fleischbetriebe benötigen viel Wasser. Dieses Wasser muss gereinigt und transportiert werden, was energieaufwendig ist.



Abgrenzung des Themas

Wir berücksichtigen den Wasserverbrauch sämtlicher Tätigkeiten in unseren Betrieben. Der Wasserverbrauch der Landwirte ist Teil des Themas „Umweltaspekte der Tierhaltung“.



Ausblick und Ziele

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



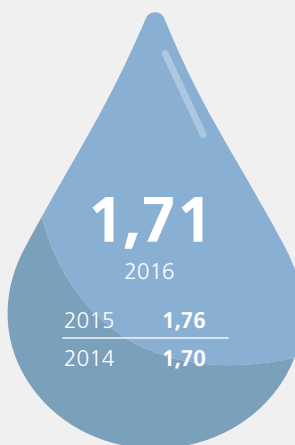
Vions Ansatz

Wasser ist eine wichtige Ressource für viele Produktionsprozesse bei Vion. Daher hat Vion die gesellschaftliche Pflicht, den Wasserverbrauch zu minimieren. Aus diesem Grund wird der Wasserverbrauch an unseren Produktionsstandorten stets gemessen und optimiert. Auf der anderen Seite ist Wasser eine wichtige Ressource zur Gewährleistung einer hohen Lebensmittelsicherheit. Die tägliche Reinigung und Desinfektion aller Produktionseinrichtungen ist eine Grundvoraussetzung für alle Aktivitäten zur Lebensmittelsicherheit. Folglich sind die Möglichkeiten zur Reduzierung des Wasserverbrauchs in einem fleischverarbeitenden Betrieb begrenzt.

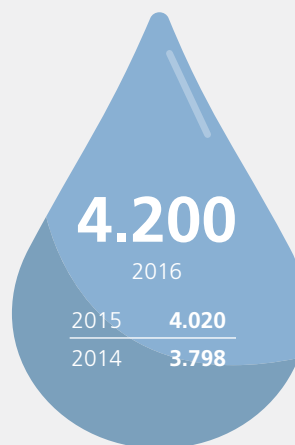


Ergebnisse

Wasserverbrauch gesamt
in m³ / verkaufte Tonne



Wasserverbrauch gesamt
in hm³



Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung

2014	2015	2016
70 %	71 %	75 %



Wasserverbrauch aus eigenen Wasserquellen (Grundwasser)

2014	2015	2016
30 %	29 %	25 %



Anzahl der Betriebe mit einer eigenen Wasserquelle (Grundwasser)

2014	2015	2016
2	2	2



Anzahl der Betriebe ohne eine eigene Wasserquelle

2014	2015	2016
25	25	25



Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen



Das Thema

Die Aktivitäten von Vion als großes Fleischunternehmen ermöglichen vielen örtlichen Landwirten, Futterproduzenten und der Dienstleistungsbranche wie Logistik und Überwachung ein Einkommen und eine Existenzgrundlage. Die Fleischindustrie in den Niederlanden (einschließlich Geflügel) ist ein wichtiger Arbeitgeber mit 13.300 direkten Arbeitsplätzen und weiteren 33.250 Arbeitsplätzen in damit verbundenen Unternehmen und Branchen. Der Umsatz in der niederländischen Fleischindustrie beträgt 10 Milliarden Euro, weitere 25 Milliarden Euro Umsatz werden in den damit verbundenen Aktivitäten erzielt.¹ Die deutsche Fleischindustrie beschäftigt 58.000 Mitarbeiter bei einem Umsatz von 18 Milliarden Euro.² Über eine Million Menschen sind in landwirtschaftlichen Betrieben beschäftigt.³ Als eines der maßgeblichen Unternehmen in der Fleischindustrie hat Vion sowohl in den Niederlanden als auch in Deutschland einen wesentlichen Einfluss auf die nationale Wirtschaft in Bezug auf Landwirtschaft und Ernährung.



Abgrenzung des Themas

Die Aktivitäten von Vion haben Auswirkungen auf die Landwirte als unsere Hauptlieferanten, aber auch auf weitere Zulieferer wie Lebensmittellieferanten und Dienstleistungsunternehmen. Es ist praktisch unmöglich, alle zu berücksichtigen, daher konzentrieren wir uns auf die direkten Zulieferer.



Vions Ansatz

Das Bestehen eines Fleischunternehmens mit einer gewissen Größe, das in der Lage ist, die Tiere zu bündeln, das Fleisch zu verarbeiten und den Vertrieb an Kunden auf der ganzen Welt zu organisieren, ist für die Existenz der Landwirte von größter Bedeutung. Daher zielt Vion auf Kontinuität und weiteres Wachstum in seinen Kernregionen ab. Dies liegt nicht nur im Interesse der Landwirte, sondern auch in dem unserer Dienstleister – Lebensmittel- und Technologieunternehmen – sowie vieler anderer, die ihre Produkte an die Landwirte verkaufen. Aber es liegt auch im Interesse unseres wichtigsten Stakeholders ZLTO, der Banken, der Staaten hinsichtlich der Steuereinnahmen und folglich der gesamten Bevölkerung in den Niederlanden und Deutschland. Alle diese Akteure profitieren von einem stabilen Unternehmen Vion mit einer modernen Schlacht- und Verarbeitungsinfrastruktur.

2016 wurden große Investitionen zur Verbesserung und Erweiterung unserer Produktionsinfrastruktur getätigt. Die wichtigsten und größten Investitionen erfolgten in Landshut (neue und erweiterte Schweineschlachtung und -zerlegung), Waldkraiburg (neue und erweiterte Stallungen, Rinderschlachtung, Kühlzellen und Zerlegekapazität), Holzwickede (eine neue und erweiterte Produktions- und Tiefkühlgefrierlinie) und Groenlo (der Betrieb wurde in den vergangenen Monaten grundlegend umgebaut und vereint nun alle Aktivitäten innerhalb der Nachhaltigkeitskonzepte „Good Farming Star“ und „Bio“ an einem Standort – von der Schlachtung bis hin zur Konsumentenverpackung). Diese Erweiterungen der Schlüsselbetriebe in unseren Kernregionen helfen uns, den wachsenden Anforderungen an moderne Prozesse, regionale Produkte und Tierschutzkonzepte nachzukommen.

Außerdem hat Vion damit begonnen, externe Investoren zu gewinnen, um ein weiteres Wachstum des Unternehmens zu ermöglichen. Dieser Prozess ging auch über den 31. Dezember 2016 hinaus.

¹ COV, 2025: *De Nederlandse vleessector in balans*, Dezember 2016

² http://www.v-d-f.de/zoom/jahrestagung_2016_bild

³ <https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/Wirtschaftsbereiche/LandForstwirtschaftFischerei/LandwirtschaftlicheBetriebe/Tabellen/LandwirtschaftlicheArbeitskraefte nachBundeslaender.html>



Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

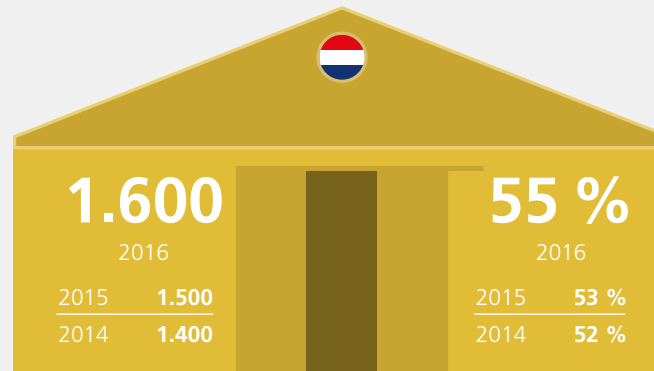
Ausblick und Ziele

Vion wird seine Wachstumsaktivitäten 2017 fortsetzen.



Ergebnisse

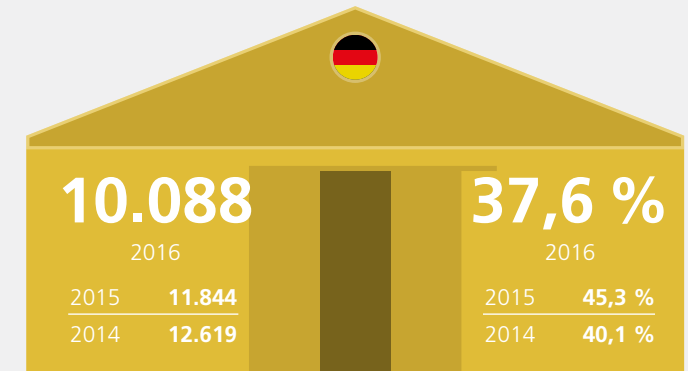
Schweinehalter, die ihre Tiere an Vion liefern



Anzahl der Schweinemastbetriebe

% der niederländischen Schweinemastbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

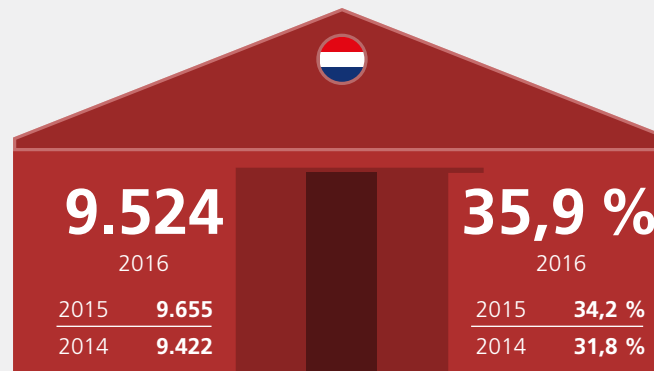
Schweinehalter, die ihre Tiere an Vion liefern



Anzahl der Schweinemastbetriebe

% der deutschen Schweinemastbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

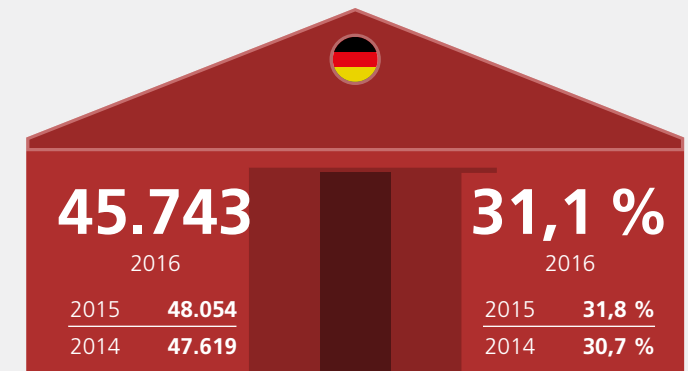
Rinderhalter, die ihre Tiere an Vion liefern



Anzahl der Rinderbetriebe

% der niederländischen Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

Rinderhalter, die ihre Tiere an Vion liefern



Anzahl der Rinderbetriebe

% der deutschen Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

Erläuterung der Ergebnisse

Die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist rückläufig und die Betriebsgrößen steigen an. Daher hat auch die Anzahl der Betriebe, die ihre Tiere an Vion liefern, abgenommen.

ÜBER VION

VIONS KONTEXT

CSR-THEMEN

ÜBER DIESEN BERICHT



Der Standpunkt von ...

Josef Schöberl

Rinderzüchter und Vion-Lieferant aus Bayern

„Simmentaler sind hervorragende
Milch- und Fleischlieferanten.
Das ist gut fürs Klima“

In Au am Inn, zwischen München und Passau, findet man auf einer Anhöhe gelegen einen ungewöhnlich schönen Hof. Bei gutem Wetter reicht der Blick dort bis zur grandiosen Zugspitze. Besitzer Josef Schöberl, 55, liebt das Skifahren im Winter, das Baden im See im Sommer sowie die Landwirtschaft in Theorie und Praxis. Der Oberbayer verfügt über die Figur eines durchtrainierten Sportlers, aber das kommt vermutlich eher von der täglichen Arbeit.

Wenn ein Landwirt von seinen Kühen schwärmt

Auf dem Schöberl-Hof in Oberbayern steht man sehr selbstbewusst dazu, intensive und konventionelle Landwirtschaft zu betreiben. Und dies wird ausgesprochen erfolgreich praktiziert. Schöberl schwärmt von seinen 80 Kühen, alles Simmentaler Rasse. Selbstverständlich, so sagt er, sei man „sehr besorgt um das Wohlergehen unserer Tiere und den Schutz der Umwelt“. Stimmt. Der Hof sieht aus wie frisch gewaschen und poliert. Überall. Selbst im Stall. Selbstredend wird regelmäßig desinfiziert und gestrichen. Die Kühe honorieren die nicht nachlassenden Bemühungen mit Gesundheit und super Leistungen.

Bei delikater Griesnockerl-Suppe und einem Gedicht von Apfelstrudel erklärt Josef Schöberl seine Strategie für den Erfolg in der Rinderaufzucht: bestes, selbst erzeugtes Futter (allein Rapsschrot muss zugekauft werden), eigene Zucht sowie ideale Haltungsbedingungen und bestmögliche Pflege für die Tiere. Auf die kurze Zwischenfrage „Lieben Sie Kühe?“ kommt prompt die sympathische Antwort: „Aber sicher, allein schon, weil sie nicht stinken.“ Schöberl schwärmt von seinen Kühen. Antibiotika? „Brauchen wir nur in Ausnahmefällen, kurzfristig vielleicht bei einem, höchstens zwei Tieren im Jahr.“

Solche gesunden Simmentaler wachsen zum größten Teil in der bayerischen Landwirtschaft heran. Tiere dieser leistungsfähigen Doppelnutzungsrasse sind effiziente Nutzer unserer heimischen Graslandbewirtschaftung. Die Doppelnutzung wird von Experten als die klimafreundlichste Variante in der Rindfleischherzeugung angesehen. Etwa 60 % der bei Vion in Buchloe angelieferten Tiere sind schon Simmentaler Fleckvieh, in den Betrieben Waldkraiburg sind es ca. 90 %. Und auch in Bamberg, Furth im Wald und Crailsheim, direkt hinter der Landesgrenze zu Baden-Württemberg, werden vorwiegend die im Markt so geschätzten Rinder verarbeitet.

Josef Schöberl bringt seine Tiere nach Waldkraiburg, wo Vion gerade seinen Standort zu einem der größten europäischen Rinderschlachtbetriebe mit einer Kapazität von bis zu 5.000 Tieren in der Woche ausbaut. 800 bis 1.000 Kilo bringen die prächtigen Kühe auf die Waage, wenn sie angeliefert werden. Sie sind einfach hervorragende Fleischlieferanten.

Wie er diese Leistung hinkriegt? Schöberl lacht. „Bestes Futter“, sagt er, „ist schon mal die halbe Miete.“ Bei ihm auf dem Hof riecht's frisch. Fruchtig. Irgendwie lecker. Schöberl nickt zufrieden. Die Silage, die er gerade verfüttert, ist sozusagen Haute Cuisine, der Beweis von Meisterschaft. Gutes Management tue es auch, sagt Schöberl bescheiden. Kühe liebten schmackhaftes Gras, Heu und Silage, klärt der Landwirt auf. „Da helfen höhere Kraftfuttergaben auch nicht.“ Auf eine einfache Formel gebracht bedeutet das: gute Fütterung = leistungsfähige Tiere.

Sechs bis sieben Jahre alt werden die Kühe bei Schöberl. Und was haben die Simmentaler dem Landwirt so eingebracht, bevor sie nun ihr Fleisch abliefern? „Im Schnitt 9.500 Liter Milch bei 4 % Fett und 3,60 % Eiweiß.“



Nachhaltige Preisgestaltung

Das Thema

Als ein führendes Unternehmen in der Schweine-Wertschöpfungskette beeinflusst Vion maßgeblich die Wertschöpfungsverteilung zwischen den Partnern. Eines unserer Ziele ist die Verbesserung unseres Preismodells, um eine faire Verteilung der Wertschöpfung in der Produktionskette zu fördern. Dies schließt die Preisgestaltung für Tiere ein und fördert direkt Erfolg und Kontinuität der Tierhalter.

Abgrenzung des Themas

Der an die Landwirte bezahlte Preis hängt indirekt stark von der Bereitschaft der Verbraucher ab, einen fairen Preis zu bezahlen, und folglich auch von der Bereitschaft der Vion-Kunden, entsprechende Preise zu akzeptieren. Daher arbeiten wir intensiv mit unseren Kunden (Lebensmitteleinzelhandel, Foodservice) und den Landwirten zusammen, um innovative und nachhaltige Preismodelle zu entwickeln.

Ausblick und Ziele

Vion wird 2017 ein neues Beschaffungskonzept einführen und zusammen mit Zulieferern und Kunden nach neuen Möglichkeiten der Preisfindung suchen.

Vions Ansatz

Traditionell schwanken die Preise für Schlachttiere (Rinder und Schweine). Vion wünscht sich mehr Marktstabilität und -transparenz. Aus diesem Grund entwickeln wir Preismodelle, die eine faire Verteilung der Wertschöpfung in der Produktionskette fördern. Dies schließt insbesondere die Landwirte ein, die ihre Tiere an Vion liefern.

Eine bessere Lieferprognose von Tieren und höhere Preisstabilität liegen im Interesse der meisten Teilnehmer der Kette. Sowohl für Vion als auch für die Landwirte können dies gute Risikomanagement-Instrumente sein.

Unser Ansatz für die Preisgestaltung im Rahmen des biologischen Konzepts „De Groene Weg“ ist ein Beispiel, wie zu einer besseren Wertschöpfungsverteilung über die gesamte Kette beigetragen werden kann. Im Grunde geht es um mehr langfristiges Engagement aller Beteiligten, das zu geringeren Schwankungen führt und ein besseres Fundament für Kontinuität bildet. Viermal im Jahr werden zusammen mit dem Lieferantenverband „De Groene Weg“ Festpreise vereinbart. Wir haben in 2016 mit dem Lieferantenverband „StarFarmers“ einen Test mit vierwöchigen Festpreisen begonnen. Die Bewertung des Tests ist für 2017 vorgesehen und dient als Grundlage für weitere Schritte zur Optimierung der Preisgestaltung für „Good Farming Star“.

In den anderen Lieferkettenkonzepten – beispielsweise für internationale Märkte – arbeitet Vion ebenfalls an Verbesserungen des Systems zur Preisgestaltung. 2016 haben wir mit der Erarbeitung eines neuen Ansatzes begonnen, der auf eine steigende Preisstabilität und ein besseres Risikomanagement für die Beteiligten der Kette abzielt. Die Einführung und der anschließende Roll-out sind in 2017 geplant.

Neben der Preisgestaltung ist der Zahlungszeitpunkt ein wichtiges Thema. Eine der von Vion ergriffenen Maßnahmen ist die schnellere Bezahlung der Landwirte im Vergleich zu den Zahlungszielen unserer Kunden.

Faire Preisgestaltung

Vion arbeitet mit dem Lebensmitteleinzelhandel und der Industrie zusammen, um die Produkte in Übereinstimmung mit dem Produktionszyklus zu verwenden. Innerhalb der Liefer- und Produktionskette „Good Farming Star“ sind faire Preise vereinbart worden und der gesamte Schlachtkörper wird optimaler genutzt. Hiermit wird eine unausgewogene Preisgestaltung innerhalb des „Good Farming Star“-Konzepts vermieden.



Regionale Herkunft



Das Thema

Viele Verbraucher bevorzugen Fleisch aus regionaler Herkunft. Sie vertrauen dabei auf Tierschutzstandards, Produktintegrität, kurze Transportwege und die Stärkung der heimischen Wirtschaft. Der Vion Consumer Monitor zeigt, dass dieser vor einigen Jahren entstandene Trend weiter anhält.



Abgrenzung des Themas

Um Produkte mit regionaler Herkunft zu verkaufen, bezieht Vion Landwirte und Kunden ein, um Angebot und Nachfrage aufeinander abzustimmen.



Vions Ansatz

Vion wird der wachsenden Nachfrage nach regionalem Fleisch mit einem dezentralen Netzwerk von Schlachtbetrieben gerecht, die die Schlachttiere hauptsächlich aus ihrer Region beziehen. Folglich hat Vion sich zum Ziel gesetzt, Tiere aus einem Radius von nicht mehr als 200 Kilometern um den Schlachtbetrieb einzukaufen.

Vion erfüllt die Verbraucherforderung nach Regionalität der Endprodukte in dreifacher Weise:

1. Rückverfolgbarkeit der Fleischherkunft über die Transparenz-Website oder über maßgebliche Programme der Liefer- und Produktionskette wie fTRACE oder www.goodfarmingstar.nl

2. Angebot von Schweine- und Rindfleisch mit regionalen Gütesiegeln, die über ein eindeutig definiertes und zertifiziertes Herkunftssicherungssystem verfügen. Diese lauten zum Beispiel:
- [Geprüfte Qualität Bayern](#)
 - [Bayerisches Rindfleisch](#) (geschützte geografische Angabe (g.g.A.))
 - Deutsche regionale Gütesiegel unter dem [Regionalfenster](#)
 - [Niederländisches Waddenrund](#)
3. Spezielle Programme für unsere regionalen Lebensmittel-einzelhandelskunden

ÜBER
VION

VIONS
KONTEXT

CSR-
THEMEN

ÜBER
DIESEN
BERICHT



Regionale Herkunft

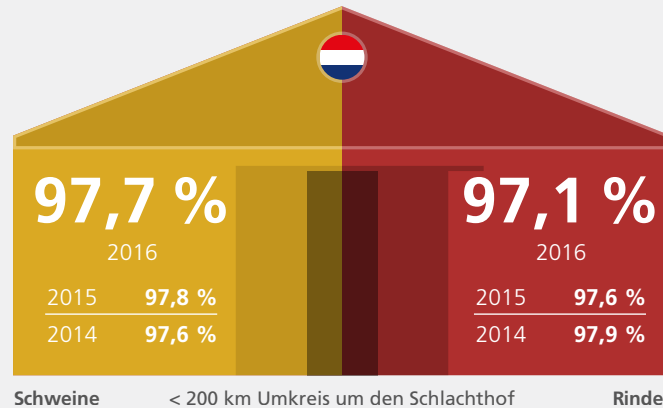
Ausblick und Ziele

Vion wird weiterhin regionale Bezugsquellen suchen und regionale Marktkonzepte anbieten.

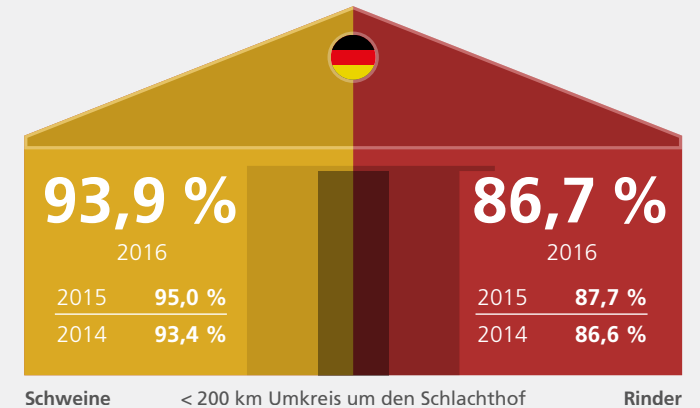


Ergebnisse

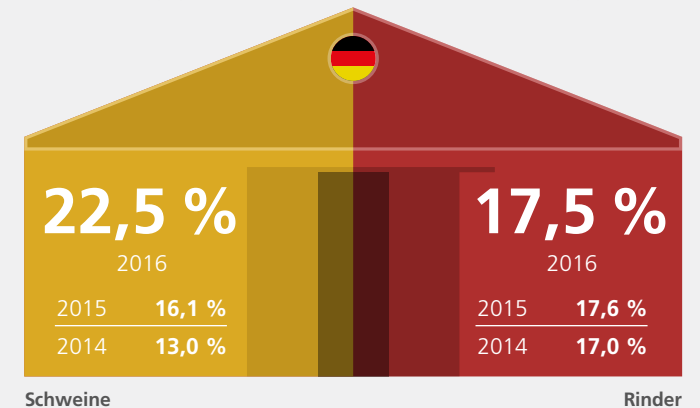
% Schlachtung regional aufzogener Schweine/Rinder



% Schlachtung regional aufzogener Schweine/Rinder



% Schlachtung regional aufzogener Schweine/Rinder in unabhängigen, zertifizierten Regionalitätsprogrammen



Erläuterung der Ergebnisse

Vion vertreibt in Deutschland Fleisch in den unabhängigen, zertifizierten Regionalitätsprogrammen wie Geprüfte Qualität Bayern, Bayerisches

Rindfleisch, Edeka Gutfleisch und Regionalfenster. In den Niederlanden ist dies nicht der Fall.

Weitere relevante CSR-Themen

Weltweite Ernährungssicherheit



Das Thema

Die Mehrheit der wachsenden globalen Bevölkerung bevorzugt für ihre Eiweißversorgung hochwertige Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Verwendung von Ackerland für die Tierhaltung sollte im globalen Maßstab begrenzt werden, damit sie nicht mit der für die Produktion anderer Lebensmittel konkurriert.

Vions Ansatz

Die Ressourcen unserer Erde, insbesondere fruchtbares Land, sollten effektiv genutzt werden, um Lebensmittel für alle Menschen zu produzieren.

Wir beziehen unser Rindfleisch hauptsächlich von Rindern, die viele Jahre Milch produziert haben, gemäß der sogenannten

Koppelproduktion. Die Weiden in Nordwesteuropa produzieren sehr effektiv Gras, das für Menschen nicht essbar ist, aber von Kühen in hochwertige Milch und schlussendlich in Rindfleisch umgewandelt wird. In unseren Produktionsregionen sind fruchtbare Böden vorhanden, die das Wachstum von Schweinegrundfutter in großen Mengen (Mais, Gerste und andere) ermöglichen. Darüber hinaus produziert die Lebensmittelindustrie in unseren Regionen viele weitere Rohstoffe, wie Getreide von Brauereien und Molke aus der Käseproduktion. Diese Nebenprodukte sind für den menschlichen Verzehr nicht geeignet, aber unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung unserer Rinder und Schweine. Der Rinder- und Schweinedung ist wiederum ein notwendiges und hochwertiges Düngemittel zur Erzeugung pflanzlicher Produkte.

Salz-, Fett- und Zuckergehalt



Das Thema

Salz, gesättigte Fettsäuren und Zucker in großen Mengen sind als Lebensmittel nicht förderlich für die Gesundheit des Menschen.

Vions Ansatz

Vion produziert hauptsächlich unverarbeitete Produkte, sodass wenig Salz und Zucker zum Einsatz kommen. Ungeachtet dessen

hat Vion den Salzgehalt in den verarbeiteten Fleischprodukten um 10 % bis 50 % verringert. Vion kommt der gestiegenen Nachfrage nach magerem Fleisch mit seinen Sortimenten nach. Zudem sind Technologien zur Erhöhung der Anteile an ungesättigten Fettsäuren in weiterverarbeiteten Fleischprodukten entwickelt worden.

Zusatzstoffe



Das Thema

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

Vions Ansatz

Vion produziert hauptsächlich unverarbeitete Produkte, sodass kaum Zusatzstoffe eingesetzt werden.

Im Falle des Einsatzes von Zusatzstoffen werden diese deutlich gekennzeichnet.

Beschäftigung



Das Thema

Vion hat 2016 4.656 eigene Mitarbeiter und 7.732 Fremdarbeitskräfte beschäftigt.

Vions Ansatz

Vion ist ein ambitionierter Arbeitgeber und bietet ein sicheres und komfortables Arbeitsumfeld mit wettbewerbsfähigen Leistungen.

Schulung und Fortbildung der Mitarbeiter



Das Thema

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

Vions Ansatz

Wir schulen und bilden unsere Mitarbeiter weiter, um sie persönlich und fachlich weiterzuentwickeln. 2016 haben wir in unserer eigenen Vion-Akademie 519 Mitarbeiter geschult. Darüber hinaus bieten wir auch externe Schulungs- und Fortbildungsmöglichkeiten an.

Unsere Mitarbeiter, die bei ihrer Tätigkeit mit lebenden Tieren in Berührung kommen, erhalten von uns ein regelmäßiges Tierschutztraining.

Im Schnitt wurden unsere Mitarbeiter in 2016 je einen Tag für die individuelle Fortbildung freigestellt.

Diversität und Integration



Das Thema

Menschen sollten unabhängig von Nationalität, Rasse und Geschlecht unter den gleichen Bedingungen miteinander arbeiten.

Vions Ansatz

Wir behandeln alle Mitarbeiter gleich, unabhängig von Geschlecht, Alter, Nationalität oder Religion. Insbesondere in Deutschland fördern wir aktiv die Arbeitsmarktintegration von Flüchtlingen. Für diese und auch andere ausländische Mitarbeiter bieten wir Jobs und Sprachkurse an.

Belästigungen für Nachbarn



Das Thema

Die Nachbarschaft kann durch Gerüche, Lärm oder Verkehr belästigt werden.

Vions Ansatz

Die Produktionsbetriebe von Vion sind unter Berücksichtigung der nationalen Umweltgesetzgebung konzipiert und werden

entsprechend betrieben. Dies schließt die Interessen der Nachbarschaft in Bezug auf Belästigungen und Gerüche ein. Es ist jedoch offensichtlich, dass Lebensmittelproduzenten dieser Größenordnung beispielsweise den Verkehr beeinflussen. Vion ist bestrebt, diese Belästigungen zu vermeiden und geeignete Maßnahmen im Dialog mit der Nachbarschaft, den örtlichen Kommunen und den zuständigen Behörden zu finden.

Gesellschaftliches Engagement



Das Thema

Vion und seine Stakeholder, unsere eigenen Mitarbeiter eingeschlossen, schätzen gesellschaftliches Engagement.

Vions Ansatz

In den Niederlanden engagieren sich fünf große Vion-Betriebe in sozialen Initiativen. Eine Vielzahl von Mitarbeitern aus den Betrieben unterstützen in ihrer Freizeit Stiftungen und andere Organisationen. Beispiele hierfür sind die Heilsarmee, das

Kinderprojekt Bosnien, die Child-Projekte Bosnia, Duchenne-Helden und das Projekt Alpe d'Huez.

In Deutschland sind die meisten Vion-Betriebe in ihren Kommunen sozial engagiert: Sie spenden Geld an soziale Einrichtungen (z. B. Hospize, Einrichtungen für behinderte Personen und Altenheime) und sponsern örtliche Sportaktivitäten und Mannschaften.

Umweltaspekte der Tierhaltung



Das Thema

Die Tierhaltung hat negative Auswirkungen auf die Umwelt wie Emissionen von Treibhausgasen, Ammoniak und Phosphaten sowie Energieverbrauch, Wasserverbrauch und Landnutzung. Rinder belasten die Umwelt stärker als Schweine, da Wiederkäuer mehr Treibhausgase produzieren und mehr Land zur Ernährung in Anspruch nehmen. Allerdings können Wiederkäuer Gras verwerten. Die Umweltbelastung von Rindern wird darüber hinaus auf die Doppelnutzung von Milch und Fleisch verteilt.

Vions Ansatz

Vion ist bestrebt, die Fleischnachfrage in einer Weise zu befriedigen, in der das Fleisch so nachhaltig wie möglich produziert wird. Für Rindfleisch verwendet Vion hauptsächlich das Fleisch von Michkühen, ihren Nachkommen oder Rindern aus der Doppelnutzung. Für Schweinefleisch wird der Nachhaltigkeit über unser Programm „Good Farming Star“ Rechnung getragen. Dessen Schweine werden gemäß den Anforderungen an Tierschutz und Nachhaltigkeit im niederländischen Programm „Varken van Morgen“ (Schwein von morgen) gehalten.

Gesunde Tiere sind die besten Futterverwerter. Das Ergebnis ist eine geringe Umweltbelastung der produzierten Lebensmittel. Daher unterstützt Vion alle Maßnahmen, die das Gesundheitsmanagement in den Betrieben verbessert. Dies umfasst die gute landwirtschaftliche Praxis, Rückmeldesysteme für Schlachtbefunde, Blutproben und mehr.

Die Schlachtergebnisse werden ständig in unserem Schweine-Informationssystem „FarmingNet“ an die Landwirte kommuniziert.

Vion beteiligt sich aktiv an der Forschung, dem Stakeholder-Dialog und der Ausarbeitung von Richtlinien hinsichtlich der Umweltaspekte der Tierhaltung:

- Aktives Mitglied der Arbeitsgruppe für Rindfleisch der SAI Plattform ([Sustainable Agriculture Initiative Platform](#)), eines Zusammenschlusses namhafter Unternehmen und Organisationen im europäischen Rindfleischsektor. Hier tragen wir zur Verbesserung der nachhaltigen Rindfleischproduktion bei
- Aktives Mitglied im Vorstand von Programmen für gute landwirtschaftliche Praxis wie IKB (NL), QS (D) und GlobalGAP
- Aktives Mitglied an runden Tischen für nachhaltige Tierhaltung in den Niederlanden und in Deutschland



Treibhausgasemissionen

Das Thema

Die Fleischproduktion geht mit der Verwendung von Ressourcen einher, die Treibhausgasemissionen verursachen. Die Hauptverursacher von Treibhausgasemissionen in der Fleischproduktion sind Futterproduktion, Tierhaltung und Gülleanfall. Den Treibhausgasemissionen der Schlachtbetriebe wird ein Anteil von 2,5 % an den Gesamt-Treibhausgasemissionen in der Rindfleischproduktion aus Milchkühen und von 4 % an den Gesamt-Treibhausgasemissionen in der Schweinefleischproduktion zugerechnet.¹ Bei Berücksichtigung der Schlachtnebenprodukte leisten die Schlachthäuser einen negativen Beitrag zu den Treibhausgasemissionen, da diese bei der Produktion von alternativen Nebenprodukten vermieden werden.² Die aus unseren eigenen und von uns direkt kontrollierbaren Tätigkeiten entstehenden Treibhausgasemissionen resultieren aus dem Transport von Tieren, Fleisch und Mitarbeitern, der Verwendung von Verpackungsmaterial und der in den Schlachtbetrieben eingesetzten Energie.

¹ Blonk: Greenhouse Gas Emissions of Meat, November 2008, Seite 8, Tabelle 3.1

² Blonk: Trendanalyse broeikaseneffect dierlijke producten, Januar 2016, Seite 18

Vions Ansatz

Vion arbeitet mit seinen Lieferanten zusammen, um die Arbeitsweisen in der Tierhaltung zu verbessern, damit die Emissionen in die Umwelt einschließlich der Treibhausgase reduziert werden (weitere Informationen hierzu siehe „Umweltaspekte der Tierhaltung“ und „Nachhaltiges Futter“).

In den eigenen Betrieben strebt Vion eine höchstmögliche Ressourceneffizienz unter Beachtung der Lebensmittelsicherheit und der Kundenanforderungen an. Während Energieeffizienz und Verpackung separat als wesentliche ökologische Themen behandelt werden, sind unsere Logistikaktivitäten hier zusammengefasst.

Die Fleischbranche ist ein sehr schnelllebiges und kundenorientiertes Geschäft, das es uns gestattet, Waren zu bündeln, Leerkilometer zu reduzieren oder die Verteilung zu optimieren. Unser Hauptziel ist es, die Produkte so frisch wie möglich an unsere Kunden zu liefern, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Wir versuchen dies auf die umweltfreundlichste Weise zu tun:

- Mit unseren regional verteilten Betrieben versuchen wir den zum Kunden nächstgelegenen Betrieb zu finden, um die Transportstrecke zu verkürzen.
- Wir wählen unsere Logistikdienstleister unter der Maßgabe aus, dass sie die beste Lkw-Technologie in Bezug auf CO₂-Emissionen einsetzen. 97 % der Lkws unserer acht größten Logistikdienstleister erfüllen die Norm Euro 5 oder Euro 6.
- Die für den temperaturüberwachten Transport des Fleisches verwendeten Lkws sind mit elektrischen Kühlsystemen ausgestattet.
- Wir suchen Alternativen zu Langstrecken-Lastwagenkilometern für den Transport in andere Länder. Ein Beispiel ist die Mitreise von Lkws auf Güterzügen aus Deutschland und den Niederlanden nach Italien.



Nachhaltige Verpackungen

Das Thema

Frisches Fleisch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, das der Kühlung und hygienischen Verpackung bedarf, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Vion setzt hauptsächlich Kunststoffverpackungen ein, die aus fossilen Brennstoffen hergestellt werden.

Vions Ansatz

Um die Verpackungsmaterialien so effizient wie möglich einzusetzen, unternimmt Vion folgende Schritte: Vion verwendet gemeinsam mit seinen Kunden und Zulieferern 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, um aus ihnen andere Materialien zu produzieren.

In den Fällen, in denen eine Einzelverpackung nicht zu vermeiden ist, strebt Vion die Beschaffung von Verpackungsmaterialien an, die den gewünschten Schutz in der ressourcenschonendsten Weise sicherstellen.

Vermeidung von Lebensmittelabfällen



Das Thema

Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet.

Vions Ansatz

Bei Vion fallen praktisch keine Tierabfälle an, da alle Teile genutzt werden. Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden für Tierfutter oder für andere Zwecke verwendet.

Lebensmittel werden oft in der nachfolgenden Liefer- und Produktionskette sowie im Haushalt vor und nach dem Kochen verschwendet.

Im Rahmen der Qualitätssicherung konzentrieren wir uns auf die

Minimierung mikrobiologischer Kontamination. Dies führt zu einer längeren Haltbarkeit und bietet unseren Kunden mehr Flexibilität beim Verkauf des Fleisches an die Endabnehmer.

Um zu vermeiden, dass die Menschen zu große Portionen für ihre Mahlzeiten zubereiten, die sie nicht verzehren können, unterstützt Vion Aktivitäten für angemessene Verpackungsgrößen für Endverbraucher.

Außerdem fördert Vion die Vermarktung von Tiefkühlprodukten, da die Haltbarkeit von gefrorenen Lebensmitteln zu geringerem Abfall führt. Vion Food Service ist auf Tiefkühlprodukte spezialisiert und unterstützt Fachkräfte aus der Gastronomie, bei größtmöglicher Flexibilität abhängig von der Anzahl der Gäste und deren Vorlieben vielfältige Produkte servieren zu können.

Abfallmanagement



Das Thema

Der Abfall sollte so umweltfreundlich wie möglich genutzt und entsorgt werden.

Vions Ansatz

Bei Vion fallen praktisch keine Tierabfälle an, da alle Teile genutzt werden. Tierische Nebenprodukte, die nicht für den

menschlichen Verzehr geeignet sind, werden für Tierfutter oder für andere Zwecke verwendet. Kunststoff- und sonstige technische Abfälle werden nach Möglichkeit vermieden. In Fällen, in denen eine Vermeidung von Abfall nicht möglich ist, wird der Abfall in unseren Produktionsländern entsprechend den nationalen Abfallentsorgungsgesetzen getrennt und verarbeitet.

Nachhaltiges Futter



Das Thema

Die Produktion und Verwendung von Tierfutter beeinflusst die Nachhaltigkeit des Fleisches. Futterzutaten, die Risiken bergen, müssen besonders beachtet werden, wie beispielsweise die Sojaproduktion. Sojaanbau kann mit der Zerstörung von Regenwäldern, Landenteignung und übermäßigem Einsatz von Insektiziden einhergehen.

Vions Ansatz

Vion befürwortet die Verwendung von regional erzeugtem Futter und von Soja, das nach RTRS (Runder Tisch für verantwortungsvolles Soja) zertifiziert ist. Alle Schweine im Programm „Good Farming Star“ von Vion werden mit RTRS-zertifiziertem Futter gemästet. Wir befürworten die effiziente Nutzung von tierischen Proteinen im Futter und die Wiederverwertung von sicheren Nebenprodukten, die für den menschlichen Gebrauch nicht geeignet sind, um diese in „Tiermehl“ umzuwandeln. Diese Produkte sind sehr wertvolle Futterrohstoffe für Schweine und Geflügel.

Biodiversität



Das Thema

Der Anbau von Tierfutter kann zu einem Verlust von Biodiversität führen. Extensive Bodennutzung mit nur einer Getreideart für Tierfutter kann zu einer Verringerung der Bodenfruchtbarkeit führen.

Vions Ansatz

In der Bio-Produktion ist der Einsatz von Insektiziden weitestgehend eingeschränkt, was für die Biodiversität von Vorteil ist. Für weitere Informationen zu diesem Thema siehe den Abschnitt „Biologische Tierhaltung“.

Vion ist sich darüber bewusst, dass die Futtererzeugung indirekt die Biodiversität unter Druck setzt. Als Beitrag zu den Anstrengungen zur Grundlagenermittlung ist Vion an einer Fallstudie eines Forschungsprojekts zur [Biodiversität in Lebenszyklus-Assessments](#) beteiligt.

Darüber hinaus befürwortet Vion die Verwendung von RTRS-zertifiziertem Soja, wenn Landwirte Soja als Futter einsetzen, da RTRS-zertifiziertes Soja unter Beachtung strikter Anforderungen zum Erhalt der Naturwälder und anderer Naturressourcen hergestellt wird. Alle Schweine im Programm „Good Farming Star“ von Vion werden mit RTRS-zertifiziertem Futter gemästet.

Über diesen Bericht

Dieser Bericht wurde unter Beachtung der GRI-Kernstandards (Global Reporting Initiative) erstellt. Der Inhalt des Berichts wurde von einem CSR-Lenkungsausschuss unter Befolgung der GRI-Anforderungen und mit besonderem Augenmerk auf die CSR-Themen definiert. Der Inhalt ist aus bestehenden Informationen zusammengestellt und vom Executive Committee genehmigt worden. Wir werden nun erläutern, wie wir die vier Berichtsprinzipien zur Definition des Berichtsinhalts angewendet haben.

Einbeziehung der Stakeholder

Bei der Definition des Berichtsinhalts haben wir die Belange unserer Stakeholder berücksichtigt. Diese Belange sind uns infolge der Einbeziehung der Stakeholder im Rahmen unserer gewöhnlichen Aktivitäten bestens bekannt. Ein Kernelement ist die ständige Beobachtung der Verbrauchererwartungen. Außerdem beobachten wir die Medien und stehen im engen Dialog mit der relevanten Forschungs-Community. Um den Dialog zu öffnen und voneinander zu lernen, organisiert Vion Stakeholder-Diskussionen und beteiligt sich an runden Tischen. Darüber hinaus bietet Vion spezifischen Stakeholdern die Möglichkeit, sich zu Themen in Interviews zu positionieren, die in unserer vierteljährlich erscheinenden deutschen Landwirtschaftszeitung „ProAgrar“ veröffentlicht werden. Siehe [Seite 22](#) und [Anhang 2](#) für nähere Informationen über unsere Stakeholder-Einbeziehung.

Nachhaltigkeitskontext

Sofern die Informationen Vion vorlagen, haben wir unsere Leistungserbringung im weiteren Zusammenhang der Nachhaltigkeit präsentiert. Dies ist für einige gesellschaftliche, ökologische und wirtschaftliche Themen geschehen:

- Wir haben die Rolle von Fleisch in einer gesunden Ernährung erläutert.
- Wir haben unseren Anteil an erneuerbaren Energien im Vergleich zum Durchschnitt der Länder aufgezeigt.
- Hinsichtlich der indirekten wirtschaftlichen Auswirkungen haben wir den prozentualen Anteil unserer Tierlieferanten bezogen auf die gesamte Schweineproduktion und die gesamten Rinderbauernhöfe in unseren Produktionsländern dargestellt.

Wesentlichkeit

Hinsichtlich der von unserer Geschäftstätigkeit verursachten Auswirkungen bzw. jener Auswirkungen, die mit der Liefer- und Produktionskette verknüpft sind, haben wir eine Liste der für Vion maßgeblichen CSR-Themen erstellt. Um die wesentlichen unter allen relevanten Themen zu definieren, haben wir mit Vertretern verschiedener Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Der Einfluss eines CSR-Themas auf die Entscheidungen und Meinungen der Stakeholder ist basierend auf existierenden Stakeholder-Informationen bewertet worden. Die Auswirkungen von Vion auf ein Thema basieren auf der tatsächlichen oder potenziellen Auswirkung, die Vion verursachen kann, und darauf, welchen Einfluss Vion auf dieses Thema nehmen kann. Siehe [Seite 26](#) für nähere Informationen zu unserer Wesentlichkeitsanalyse und ihrem Ergebnis.

Vollständigkeit

Dem Managementansatz und der Leistung von Vion in der Liste der wesentlichen Themen wurden die grösste Aufmerksamkeit gewidmet, da diese die Hauptauswirkungen von Vion darstellen. Darüber hinaus wurde eine kurze Zusammenfassung unseres Ansatzes für die weniger wesentlichen Themen aufgenommen, da wir uns dessen bewusst sind, dass für einige Stakeholder ein von uns als weniger wesentlich eingestuftes Thema wichtig sein kann. Wir laden unsere Stakeholder ein, auf unseren Bericht zu reagieren und uns ihre Erwartungen über ihre übliche Kontaktperson oder per E-Mail an csr@vionfood.com mitzuteilen. Hinsichtlich der Auswirkungen haben wir nicht nur die im Berichtszeitraum aufgetretenen Auswirkungen, sondern auch jene berücksichtigt, die möglicherweise in der Zukunft auftreten könnten. Wir haben die Abgrenzung pro Thema definiert, auf die Bereiche bei denen die Auswirkungen auftreten können und über die Vion berichten kann.

Dies ist unser erster Corporate-Social-Responsibility-Bericht. Wir folgen einem jährlichen Berichtszyklus. Im letzten Konzern-Jahresbericht 2015, veröffentlicht im April 2016, haben wir kurz einige CSR-Themen behandelt, allerdings noch nicht gemäß dem GRI-Leitfaden. Die Liste der wesentlichen Themen in diesem Bericht ist neu und wir haben erstmals eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Es sind keine Informationen neu formuliert worden, wie beispielsweise Messmethoden oder Zeiträume. Die veröffentlichten Daten sind von den verantwortlichen Abteilungen zusammengestellt, vom CSR-Lenkungsausschuss geprüft und vom Vorstand genehmigt worden.

GRI-Standard	Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
ALLGEMEINE ANGABEN			
Organisationsprofil			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-1 Name der Organisation	1, 84	
	102-2 Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	6–12	Aufgrund der hohen Sensibilität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit ist der internationale Fleischhandel durch bilaterale und multilaterale Handelsabkommen reguliert. Vion hat Exportzugang für alle Zielländer erhalten, in die Schweine- und Rindfleisch aus den Niederlanden und Deutschland exportiert werden kann.
	102-3 Hauptsitz	6	
	102-4 Standorte	9	
	102-5 Eigentumsverhältnisse und Rechtsform	13	
	102-6 Absatzmärkte	10	
	102-7 Größe der Organisation	7	
	102-8 Informationen zu Mitarbeitern und anderen Beschäftigten	76	
	102-9 Lieferkette	20	
	102-10 Wesentliche Veränderungen der Organisation und ihrer Lieferkette	20	
	102-11 Vorsorgeprinzip oder Vorsorgeansatz	58	
	102-12 Externe Initiativen	77–78	
	102-13 Mitgliedschaften in Verbänden	77–78	
Strategie			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-14 Erklärung des obersten Entscheidungsträgers	4–5	
Ethik und Integrität			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-16 Werte, Prinzipien, Standards und Verhaltensnormen	15–16	
Unternehmensführung			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-18 Struktur der Unternehmensführung	13–14	
Einbeziehung von Stakeholdern			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-40 Liste der Stakeholder-Gruppen	77–78	
	102-41 Tarifverträge	76	
	102-42 Identifizierung und Auswahl von Stakeholdern	22	
	102-43 Ansatz zur Einbeziehung der Stakeholder	71, 77–78	
	102-44 Wichtige aufgeworfene Fragen und Bedenken	80–82	

GRI-Standard	Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
ALLGEMEINE ANGABEN			
Berichtspraxis			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-45 Im konsolidierten Geschäftsbericht berücksichtigte Unternehmen	Siehe Geschäftsbericht	• Alle Aktivitäten der Vion Holding N.V. sind im konsolidierten Geschäftsbericht enthalten.
	102-46 Definition des Berichtsumfangs und der Themengrenzen	71	
	102-47 Liste der wesentlichen Themen	28	
	102-48 Neuformulierung von Informationen		• Nicht zutreffend, da dies unser erster CSR-Bericht ist.
	102-49 Veränderungen in der Berichterstattung		• Nicht zutreffend, da dies unser erster CSR-Bericht ist.
	102-50 Berichtszeitraum	1	
	102-51 Datum des letzten Berichts		• Nicht zutreffend, da dies unser erster CSR-Bericht ist.
	102-52 Berichtszyklus		• Wir folgen einem jährlichen Berichtszyklus.
	102-53 Kontaktstelle für Fragen bezüglich des Berichts oder seiner Inhalte	71, 84	
	102-54 Angabe über Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI-Standards	71	
	102-55 GRI-Inhaltsindex	72–75	
	102-56 Externe Bestätigung		• Wir den Bericht nicht extern bestätigen.

GRI-Standard	Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
WESENTLICHE THEMEN			
GRI 200 Wirtschaftsthemen 2016			
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1 Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	59	
	103-2 Managementansatz	59	
GRI 203: Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen 2016	203-2 Wesentliche indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	59–60	
Regionale Herkunft			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1 Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	63	
	103-2 Managementansatz	63	
GRI 204: Beschaffungspraktiken 2016	204-1 Anteil der Ausgaben an Zulieferer vor Ort	64	• Wir berücksichtigen den Anteil der geschlachteten Tiere, die von lokalen Zulieferern kommen, da diese Daten verfügbar sind.
Nachhaltige Preisgestaltung			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1 Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	62	
	103-2 Managementansatz	62	

GRI-Standard	Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
GRI 300 Ökologische Themen 2016			
Energieverbrauch			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	56
	103-2	Managementansatz	56
GRI 302 Energie 2016	302-1	Energieverbrauch innerhalb der Organisation	57
	302-3	Energieintensität	57
Wasserverbrauch			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	58
	103-2	Managementansatz	58
GRI 303: Wasser 2016	303-1	Wasserentnahme pro Quelle	58

GRI-Standard	Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
GRI 400 Gesellschaftliche Themen 2016			
Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	52
	103-2	Managementansatz	52
GRI 403: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 2016	403-2	Verletzungsarten und -häufigkeit, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Abwesenheit sowie Anzahl der betriebsbedingten Todesfälle	52–53
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	37
	103-2	Managementansatz	37
GRI 417: Marketing und Kennzeichnung	417-1	Anforderungen an die Produktinformation und Kennzeichnung	37–38
Lebensmittelsicherheit			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	30
	103-2	Managementansatz	30
GRI G4: Sektor Angaben Lebensmittelverarbeitung 2014	FP5	Prozentsatz des Produktionsvolumens der Standorte, die durch unabhängige Dritte gemäß den international anerkannten Managementsystemstandards für Lebensmittelsicherheit zertifiziert sind	31

GRI-Standard		Angaben	Seite	Anmerkungen/Auslassungsgründe
GRI 400 Gesellschaftliche Themen 2016				
Tierfreundliche Haltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	39	
	103-2	Managementansatz	39–40	
GRI G4: Sektor Angaben Lebensmittelverarbeitung 2014	FP11	Prozentsatz und Gesamtanzahl der gezüchteten und/oder verarbeiteten Tiere pro Spezies und Rasse, nach Haltungsart	41–43	
Biologische Tierhaltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	49	
	103-2	Managementansatz	49	
GRI G4: Sektor Angaben Lebensmittelverarbeitung 2014	FP11	Prozentsatz und Gesamtanzahl der gezüchteten und/oder verarbeiteten Tiere pro Spezies und Rasse, nach Haltungsart	50	
Antibiotika				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	45	
	103-2	Managementansatz	45	
GRI G4: Sektor Angaben Lebensmittelverarbeitung 2014	FP12	Politik und Praktiken in Bezug auf antibiotische, entzündungshemmende, hormonelle und/oder wachstumsfördernde Behandlungen nach Spezies und Rasse	45–46	
Tierschutz bei Transport und Schlachtung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	32	
	103-2	Managementansatz	32–33	
GRI G4: Sektor Angaben Lebensmittelverarbeitung 2014	FP13	Gesamtanzahl der Vorfälle mit wesentlicher Nichterfüllung gesetzlicher Vorschriften und Bestimmungen sowie Einhaltung freiwilliger Standards in Bezug auf Transport-, Handhabungs- und Schlachtpraktiken für Land- und Wassertiere	32–33	
Die Rolle von Fleisch in einer gesunden Ernährung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	47	
	103-2	Managementansatz	47–48	
Transparenz in der Kommunikation				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	35	
	103-2	Managementansatz	35	
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	54	
	103-2	Managementansatz	54	

Vion	2014	2015	2016
Gesamtanzahl der eigenen festangestellten Mitarbeiter	4.105	3.989	4.122
• Männer	3.255	3.126	3.210
• Frauen	850	863	912
Gesamtanzahl der eigenen zeitlich befristeten Mitarbeiter	518	484	534
• Männer	331	318	357
• Frauen	187	166	177
Anzahl der Vollzeit-Mitarbeiter	3.164	3.055	3.456
• Männer	2.693	2.583	2.874
• Frauen	471	472	582
Anzahl der Teilzeit-Mitarbeiter	1.459	1.419	1.201
• Männer	891	861	693
• Frauen	568	657	507
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamtmitarbeiter	94,7 %	94,6 %	94,2 %
Gesamtanzahl Fremdarbeitskräfte	6.912	6.649	7.732
• Männer	k.A.	k.A.	k.A.
• Frauen	k.A.	k.A.	k.A.
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamt-Fremdarbeitskräfte	46,0 %	45,9 %	47,9 %

 Vion Niederlande	2014	2015	2016
Gesamtanzahl der eigenen festangestellten Mitarbeiter	1.631	1.664	1.772
• Männer	1.273	1.282	1.358
• Frauen	358	382	414
Gesamtanzahl der eigenen zeitlich befristeten Mitarbeiter	206	213	228
• Männer	98	103	115
• Frauen	108	110	113
Anzahl der Vollzeit-Mitarbeiter	1.441	1.337	1.447
• Männer	1.271	1.159	1.237
• Frauen	170	178	210
Anzahl der Teilzeit-Mitarbeiter	396	540	553
• Männer	100	226	236
• Frauen	296	314	317
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamtmitarbeiter	100 %	100 %	100 %
Gesamtanzahl Fremdarbeitskräfte	2.841	2.711	3.444
• Männer	k.A.	k.A.	k.A.
• Frauen	k.A.	k.A.	k.A.
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamt-Fremdarbeitskräfte	100 %	100 %	100 %

 Vion Deutschland	2014	2015	2016
Gesamtanzahl der eigenen festangestellten Mitarbeiter	2.474	2.325	2.350
• Männer	1.982	1.844	1.852
• Frauen	492	481	498
Gesamtanzahl der eigenen zeitlich befristeten Mitarbeiter	312	271	306
• Männer	233	215	242
• Frauen	79	56	64
Anzahl der Vollzeit-Mitarbeiter	1.723	1.718	2.009
• Männer	1.422	1.424	1.637
• Frauen	301	294	372
Anzahl der Teilzeit-Mitarbeiter	1.063	879	648
• Männer	791	635	457
• Frauen	272	343	190
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamtmitarbeiter	87,9 %	86,9 %	86,2 %
Gesamtanzahl Fremdarbeitskräfte	4.071	3.938	4.288
• Männer	k.A.	k.A.	k.A.
• Frauen	k.A.	k.A.	k.A.
% der nach Tarifverträgen eingestellten Gesamt-Fremdarbeitskräfte	8,4 %	8,6 %	6,1 %

Alle Mitarbeiterangaben sind für Vollzeitäquivalente erstellt. Die Daten für externe Arbeitskräfte haben wir von unseren Personaldienstleistern erhalten.

2016 beschäftigten wir weitere 115 Mitarbeiter in unseren Vertriebsbüros außerhalb von den Niederlanden und Deutschland. 2016 betrug die Gesamtmitarbeiteranzahl 4.237.

STAKEHOLDER	SPEZIFISCHE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	EINBEZIEHUNGSHÄUFIGKEIT UND -METHODE
Verbraucher	- In unseren heimischen Märkten Niederlande und Deutschland - Weltweit	- Jährliche Verbraucherüberwachung in den Niederlanden und Deutschland - Jährliche Food-Service-Verbraucher-Trendanalyse
Kunden	- Einzelhandel - Industrie (Hersteller) - Foodservice	- Direkte Ad-hoc-Gespräche durch den Vertrieb und die Qualitätssicherung - Zweijährliche Analyse der Kundenzufriedenheit
Lieferanten	- Tierlieferanten: Landwirte, „De Groene Weg“, Waddenvleesgroep - Lebensmittellieferanten - Non-Food-Lieferanten	- Ad-hoc-Dialog durch die Einkaufsabteilung und Qualitätssicherung - Workshops - Jährliche Gespräche mit Landwirtschaftsverbänden
Landwirtschaftsverbände	- LTO (Land en Tuinbouworganisatie) - ZLTO (Zuidelijke Landen Tuinbouworganisatie) - NVV (Nederlandse Vakbond Varkenshouders) - Regionale Landwirtschaftsverbände - StarFarmers - Lieferantenverband „De Groene Weg“ - DBV (Deutscher Bauernverband) - ISN (Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands) - ZDS (Zentralverband der Deutschen Schweineproduktion) - Züchterverbände	- Bilaterale Ad-hoc-Meetings - Jährliche Branchenmeetings - Jährliche Aufsichtsratssitzungen der Landwirtschaftsverbände
Finanzielle Stakeholder	- Anteilseigner ZLTO - Banken - Anteilseigner von Teilen der Tochtergesellschaften von Vion	- Direkte Ad-hoc-Gespräche des Vorstands - Vierteljährliche Sitzungen des Aufsichtsrats
Behörden	- Nationale, regionale und lokale Behörden - Öffentliche Prüfer wie NVWA	- Direkte Ad-hoc-Gespräche der Abteilungen für Public Affairs und Qualitätssicherung sowie des operativen Managements - Teilnahme an Topsector Agri & Food, runden Tischen sowie anderen spezifischen Projekten und Dialogrunden
Runde Tische	- RTRS: Round Table Responsible Soy (Runder Tisch für verantwortungsvolles Soja) - Nationale technische Arbeitsgruppe - Varken van Morgen - Topsector Agrifood - SAI Arbeitsgruppe für Rindfleisch - Runde Tische Tierschutz - Initiative Tierwohl - Koordinierungsplattform Ferkelkastration - SPA = Sozialpolitischer Ausschuss der Fleischindustrie	Runde Tische und Sitzungen der technischen Beratungsausschüsse
NGOs	- NGOs für Tierschutz: Dierenbescherming, Eyes on Animals, Wakker Dier, Compassion in World Farming, Deutscher Tierschutzbund, Pro Vieh - NGOs für Umweltbelange: Stichting Natuur & Milieu, WWF, Milieudefensie, BUND - NGOs für Verbraucherschutz: Consumentenbond, Voedingscentrum, foodwatch, Verbraucherzentrale Bundesverband	- Direkte Ad-hoc-Gespräche, Rats- oder Runde-Tische-Diskussionen mit einigen NGOs - Zusammenarbeit mit der Europäischen Tierschutzplattform

STAKEHOLDER	SPEZIFISCHE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	EINBEZIEHUNGSHÄUFIGKEIT UND -METHODE
Mitarbeiter und Betriebsräte	- Eigene Mitarbeiter - Fremdarbeitskräfte - Konzern-Betriebsrat - Lokale Betriebsräte	- Häufige, mindestens monatliche informelle Meetings - Jährliche Planungs- und Rückblicksitzungen - Mitarbeiterversammlungen - Jährliche Top-150-Managementmeetings
Gewerkschaften	- Konzern- und lokale Betriebsräte - Gewerkschaften: FNV, CNV, de Unie, NGG	- Häufige, mindestens monatliche informelle Meetings - Vierteljährliche formelle Sitzungen - Tarifverträge - FNLI Taskforce Human Capital Agenda Food
Handelsorganisationen	- COV (Centrale Organisatie voor de Vleessector) - VNV (Vereniging van Slachterijen en Vleesverwerkende bedrijven) - CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) - FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie) - GFSI (weltweite Lebensmittelsicherheitsinitiative) - VDF (Verband der Fleischwirtschaft) - Deutsches Rindfleisch	- Mitglied des Vorstands von COF und VDF - Mitglied von FNLI und Innofood Twente
Wettbewerber	- Tönnies - Danish Crown - Westfleisch - Müller - Gosschalk - Compaxo - Van Rooij - Hogeslag - Wettbewerber Food Service	- Ad hoc oder in Handelsorganisationen - SAI-Plattform
Zertifizierungen	- IFS (International Featured Standards) Food - GlobalGAP - BRC Global Standards - ISO (International Organisation for Standardisation) - Stichting Beter Leven Keurmerk - IKB (Integraal Kettenbeheer) - Chain of Custody Standard - QS (Qualität und Sicherheit) - Skal - Tierschutzlabel - Initiative Tierwohl - Regionalfenster - Geprüfte Qualität Bayern - ORGAINVENT - Milieukeur	- Jährliche Audits - Direkte Mitgliedschaft in Vorständen oder technischen Beratungsausschüssen für eine Reihe von Zertifizierungen

STAKEHOLDER	SPEZIFISCHE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	EINBEZIEHUNGSHÄUFIGKEIT UND -METHODE
Wissenschaft	• Staatliche Forschungsinstitute wie RIVM (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu) • Forschungsinstitute an Universitäten wie Universität und Forschungszentrum Wageningen, Universität Utrecht, Uni Kiel, Uni Göttingen, Uni Bonn, Uni Witzenhausen, LMU München, Uni Hohenheim, FH Weihenstephan, FH Neubrandenburg, TiHo (Tierärztliche Hochschule) Hannover • TiFN (Top Institute Food and Nutrition) • TNO • BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) • FLI (Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) • MRI (Max-Rubner-Institut) • GIQS (Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung) • DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik)	• Direkte Ad-hoc-Gespräche • Gemeinsame Forschungsprojekte • Wissenschaftliche Veröffentlichungen
Medien	• Branche • Zeitungen • Online-Medien	• Proaktive Dialoge und Reaktionen auf Medienanfragen
Nachbarn		• Tag der offenen Tür in neuen oder erneuerten Produktionsstandorten • Formale Dialoge bei spezifischer Verzögerung von Genehmigungsverfahren

Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder



RELEVANTE GESELLSCHAFTLICHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN BETREFFEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Landwirtschafts-verbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Handels-organisationen	Wettbewerber	Zertifizierungen	Wissenschaft	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umwelt	Verbraucher-schutz								
Lebensmittelsicherheit	•	•	•		•	•				•	•		•		•	•	•	
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	
Transparenz in der Kommunikation	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•				•	
Tierschutz bei Transport und Schlachtung	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•	•	•	•	•	
Tiergerechte Haltung	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•	
Antibiotika	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung	•	•	•	•	•	•				•	•		•	•		•	•	
Biologische Tierhaltung	•	•	•	•	•	•		•	•				•	•	•	•	•	
Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter		•			•	•					•	•		•	•			
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte		•			•	•					•	•	•	•			•	
Weltweite Ernährungssicherheit			•	•	•	•	•		•				•			•	•	
Salz-, Fett- und Zuckergehalt	•	•	•			•				•			•	•		•	•	
Zusatzstoffe	•	•	•							•				•			•	
Beschäftigung			•		•	•					•	•		•				
Schulung und Fortbildung der Mitarbeiter		•	•	•	•			•			•	•		•	•			
Diversität und Integration						•					•	•						
Belästigungen für Nachbarn						•												•
Gesellschaftliches Engagement	•																	•

RELEVANTE ÖKOLOGISCHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN BETREFFEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Landwirtschafts-verbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Handels-organisationen	Wettbewerber	Zertifizierungen	Wissenschaft	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umwelt	Verbraucher-schutz								
Energieverbrauch	•	•			•	•			•						•			
Wasserverbrauch	•	•			•	•			•						•			
Umweltaspekte der Tierhaltung	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•	•	•	
Nachhaltige Verpackungen	•	•			•	•			•		•							
Treibhausgasemissionen	•	•			•	•			•				•	•	•	•		
Vermeidung von Lebensmittelabfällen	•	•	•		•	•	•	•	•		•			•		•	•	
Abfallmanagement	•				•	•			•						•	•		
Nachhaltiges Futter	•	•	•	•		•	•	•	•	•				•	•	•		
Biodiversität			•	•		•	•		•						•	•	•	

Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder



RELEVANTE WIRTSCHAFTLICHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN BETREFFEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Landwirtschafts-verbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Handels-organisationen	Wettbewerber	Zertifizierungen	Wissenschaft	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umwelt	Verbraucher-schutz								
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen		•	•	•	•	•								•				
Nachhaltige Preisgestaltung	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•			•	
Regionale Herkunft	•	•	•	•		•	•		•					•	•			

Vion

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

Tel.: +31 (0) 88 995 3555

www.vionfoodgroup.com

Handelskammer: 17053901

