Corporate-Social-Responsibility-Bericht 2017

Vion FOOD GROUP

More than just Meat

6
Über Vion

30
Der Kontext, in dem Vion tätig ist

44
CSR-Themen

114
Über diesen Bericht

Inhalt

Vorwort 4

Über Vion 6
Unternehmensprofil 7
Überblick 2017 8
Finanzinformationen 10
Drei Divisionen 15
Produktionsstätten und Vertriebsunterstützungsbüros 16
Absatzmärkte 17
Unsere Produkte 18
Unsere Marken 20
Unsere Mitarbeiter 22
Corporate Governance und Organisationsstruktur 23
Vorstand und Executive Committee 24
Mission, Vision und Strategie 25
Unsere Art zu arbeiten 26
Unser Wertschöpfungsmodell 29

Vion's Kontext 30
Die Wertschöpfungskette 31
Unsere Stakeholder 32
Markttrends 33
Relevante CSR-Themen 35
Wesentlichkeitsanalyse 36
Wesentlichkeitsmatrix 37
Wesentliche Themen für Vion 38
Der Standpunkt von ... Phil Hogan (EU-Kommissar) 39
Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung 41
Der Standpunkt von ... Hugo von Meijenfeldt (Niederländisches Außenministerium) 43

CSR-Themen 44
CSR-Highlights 2017 45

Wesentliche gesellschaftliche Themen
Lebensmittelsicherheit 46
Der Standpunkt von ... Professor Dr. Dr. Andreas Hensel (Bundesinstitut für Risikobewertung – BfR) 49
Der Standpunkt von ... Geraud Dubois (IBM) 50
Tierschutz bei Transport und Schlachtung 52
Der Standpunkt von ... Dr. Karen von Holleben (Beratungs- und Schulungsinstitut für das Tierwohl bei Transport und Schlachtung Schwarzenbek) 56
Transparenz in der Kommunikation 57
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität 59
Tiergerechte Haltung 61
Der Standpunkt von ... Annemarie Noordman (Good Farming Star) 69
Antibiotika 70
Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung 73
Der Standpunkt von ... Henk Kivits (FoodForCare) 76
Biologische Tierhaltung 77
Der Standpunkt von ... Bavo van den Idsert (Stiftung EKO-keurmerk) 80
Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter 81
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte 85
Der Standpunkt von ... Amanuel (Weldo) Gebrekidan (Vion) 88
Der Standpunkt von ... Berislav (Berry) Juric (Vion) 89

Wesentliche ökologische Themen
Energieverbrauch 90
Treibhausgasemissionen 92
Wasserverbrauch 94
Umweltaspekte der Tierhaltung 96

Wesentliche wirtschaftliche Themen
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen 98
Nachhaltige Preisgestaltung 101
Einführung von Good Farming Balance 103
Regionale Herkunft 104
Der Standpunkt von ... Monika König (Schweinemästerin) 107

Weitere relevante CSR-Themen 108

Über diesen Bericht 116
Der Standpunkt von ... Mitglieder des CSR-Kernteams 117
GRI-Inhaltsindex 119
Anhang 1: Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte 124
Anhang 2: Einbeziehung der Stakeholder 125
Anhang 3: Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder 128
Anhang 4: Definitionen 131

Francis Kint:
Fokus auf nachhaltige Fleischproduktion, unsere Produktionsmitarbeiter und Tierschutz

‚Vion ist für alle Stakeholder ein Partner des Vertrauens'
– Francis Kint

Letztes Jahr veröffentlichte Vion zusammen mit dem Geschäftsbericht 2016 seinen ersten Corporate-Social-Responsibility-Bericht (CSR-Bericht). Er war der konkrete öffentliche Beweis dafür, dass die Geschäftsführung die großen Themen in der europäischen Fleischindustrie umfassend reflektiert hatte.
Im November 2017 durften wir einen der 3 Crystal-Preise für den schnellsten Aufsteiger im Transparenz-Benchmark entgegennehmen.
Der Transparenz-Benchmark ist ein jährliches Forschungsprojekt zur qualitativen und quantitativen CSR-Entwicklung unter den größten Unternehmen in den Niederlanden.

Das Wichtigste zuerst

Mit unserem ersten CSR-Bericht haben wir uns auf einen weiten Weg gemacht. Zunächst haben wir eine Wesentlichkeitsmatrix erstellt, in der eine Reihe von Themen danach priorisiert wurde, (i) wie relevant sie für die Stakeholder unserer Tätigkeit sind; und (ii) bei welchen Vion gemeinsam mit anderen Stakeholdern etwas bewegen kann. Nach dem Motto „Das Wichtigste zuerst" hat Vion im ersten CSR-Bericht den Schwerpunkt auf 3 Hauptthemen gelegt: Lebensmittelsicherheit, Tierschutz und Transparenz. Anschließend hat unsere Geschäftsführung in den letzten 12 Monaten viel Zeit darauf verwendet, diese Prioritäten in der Unternehmenskultur von Vion zu verankern. Alle unsere Mitarbeiter wurden für die Schwerpunktthemen sensibilisiert, zum Beispiel durch den aktualisierten Good Business Practice Guide von Vion, in dem die Themen explizit behandelt werden. Außerdem wurde die CSR-Strategie diskutiert und auf allen Hierarchieebenen bekannt gemacht.

Vorwort

Gesellschaftliche Debatten

Im Vorjahr hat Vion in seinem CSR-Bericht festgestellt, dass Lebensmittel im Allgemeinen und Fleisch im Besonderen Gegenstand zahlreicher gesellschaftlicher Debatten sind. Seitdem haben diese Debatten zugenommen, befeuert durch die Veröffentlichung von Filmmaterial, das Missstände in landwirtschaftlichen Betrieben, auf Schlachthöfen und in Verarbeitungsbetrieben zeigt. Vion kann überzeugend darlegen, dass diese Missstände Ausnahmen in einer Wertschöpfungskette sind, deren Akteure einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden und bezahlbaren Versorgung mit Lebensmitteln leisten. Wir leugnen jedoch nicht, dass es auch in unserer Branche Probleme gibt und Verbesserungsbedarf besteht.

Schwerpunkte 2017

Auch 2017 hat sich Vion in seiner CSR-Strategie auf die folgenden Schwerpunkte konzentriert:

- **Lebensmittelsicherheit**, nach wie vor unsere oberste Priorität und Grundlage der gesellschaftlichen Akzeptanz für unsere Tätigkeit;
- **Das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter, insbesondere in den Verarbeitungsbetrieben**: Wie in vielen anderen Branchen hängt unsere Produktion von der Leistungsfähigkeit unserer zahlreichen Mitarbeiter in der Produktion ab. Deshalb haben wir unsere Initiativen für den **Arbeitsschutz** verstärkt und Best Practices ausgetauscht. **Die Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte** sind ebenfalls ein Thema, das ganz oben auf der Tagesordnung steht, zumal Vion die Zusammenarbeit mit Fremdarbeitsfirmen ausbaut.
- **Tierschutz**: Jeden Tag werden Zehntausende von Tieren bei Vion verarbeitet. Dabei legen wir großen Wert auf den Tierschutz und respektieren die Integrität des Tieres. Seit 2016 haben wir beträchtliche Fortschritte erzielt und analysiert, an welchen Stellschrauben wir drehen müssen, um in diesem Bereich nachhaltig besser zu werden. Vion begrüßt die Tatsache, dass die Gesellschaft zunehmend erkennt, dass ein hohes Maß an Tierschutz ein Element unserer gesellschaftlichen Akzeptanz in unserer Industrie, ist. Abweichungen beruhen nicht selten auf einer inadäquaten Infrastruktur. Vion prüft systematisch den Status sowie die Investitionsbudgets um einen entsprechenden Betrag für weitere Optimierungen berücksichtigen zu können.
- Darüber hinaus macht sich Vion weiterhin für mehr **Transparenz** in unserer Branche stark und hat im Dezember 2017 – in Anlehnung an die deutsche Seite – eine niederländische Transparenz-Website www.vion-transparantie.nl vorgestellt.

Zwei neue Themen

Gegenüber dem Bericht des Vorjahres enthält der diesjährige Bericht außerdem zwei neue Themen:

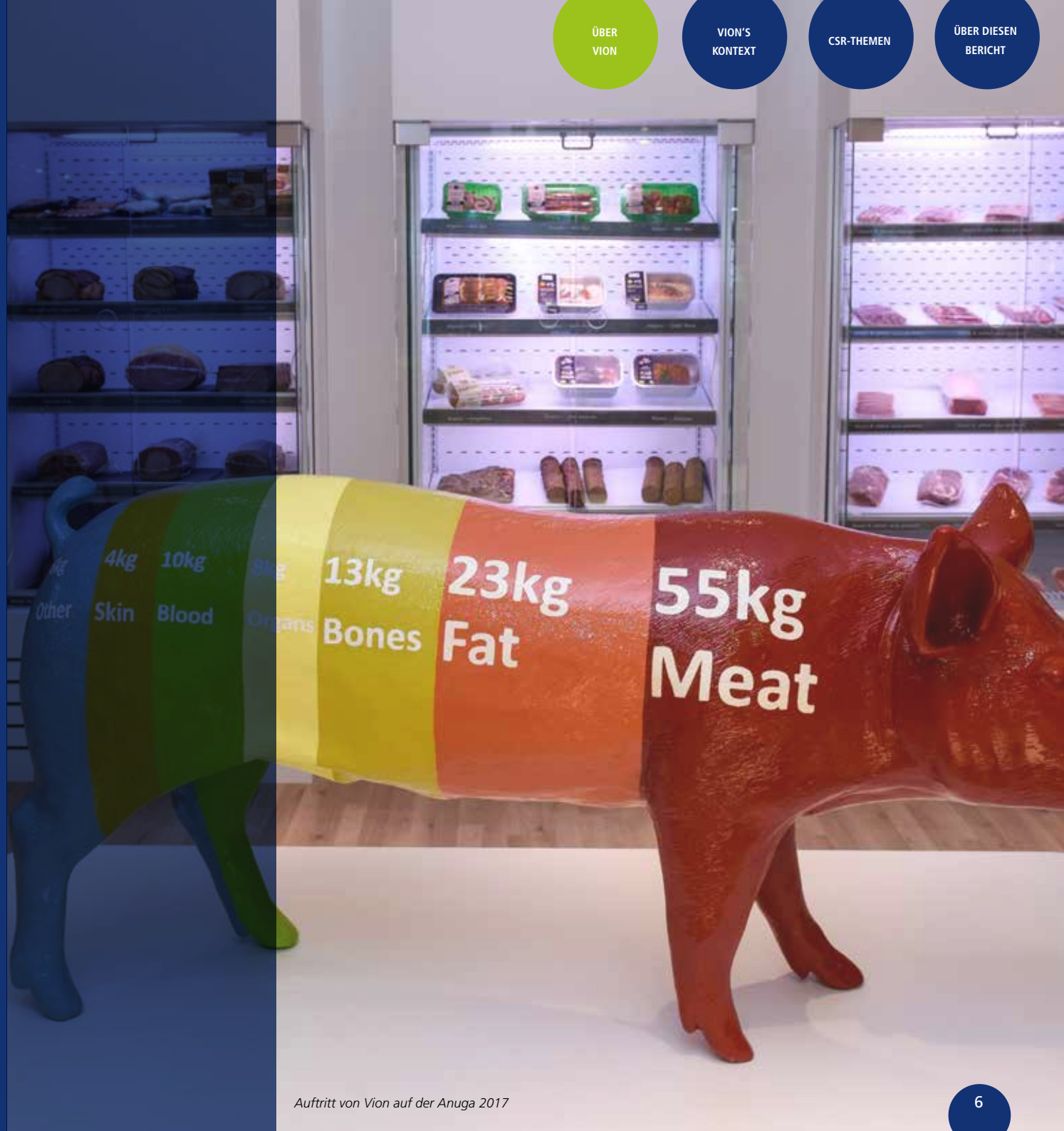
- Erstens werden die CSR-Maßnahmen von Vion anhand der **Globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung** (SDGs) geprüft, die von den Vereinten Nationen verabschiedet wurden. Nachhaltigkeit führt zu einer zunehmenden Veränderung des Geschäfts von heute. Führende Unternehmen setzen neue Maßstäbe in Bezug auf Nachhaltigkeit. Vion nimmt beim Tierschutz eine führende Rolle ein, zum Beispiel mit den Vermarktungsprogrammen Good Farming Star und Good Farming Organic.
  Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung bieten eine umfassende Agenda mit Zielen, Teilzielen und Indikatoren. Sie gewinnen zunehmend an Bedeutung und dienen als Grundlage für Unternehmen, die an einem globalen Aktionsplan für Menschen, Erde und Wohlstand mitwirken möchten. Im CSR-Bericht 2017 stellen wir heraus, wie unsere Maßnahmen zu den SDGs beitragen.
- Zweitens haben wir **zwei neue Punkte in unsere Liste der wesentlichen Themen** aufgenommen. In seiner CSR-Strategie hat sich Vion zunächst auf die Themen konzentriert, die im direkten Einflussbereich des Unternehmens liegen. Gleichwohl steht außer Frage, dass einer der Hauptdiskussionspunkte der Fleischproduktion und des Konsums in der Menge der natürlichen Ressourcen (Land, Wasser, etc.) liegt, die für die Produktion benötigt werden und damit der Einfluss auf die Nachhaltigkeit. Nutztierhalter in der gesamten Wertschöpfungskette sind die größten „Verbraucher" von Ressourcen. Auch wenn Vion in diesem Bereich nicht tätig ist, sind wir als wichtiger Akteur in der Branche verpflichtet, dieses Thema besser zu verstehen und zu quantifizieren. Daher haben wir entschieden, das Thema **Umweltaspekte der Nutztierhaltung** in unsere Liste der sogenannten wesentlichen Themen aufzunehmen. In der ersten Phase haben wir Projekte initiiert und unterstützt, um uns einen besseren Überblick über die Kennzahlen in diesem Bereich zu verschaffen. Für die zweite Phase strebt Vion an, auf diese einzuwirken und den Einfluss zu reduzieren, z. B. Fördern der Fütterung von Nutztieren mit Nebenprodukten aus der Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft.
  Um auch unseren eigenen Umwelteinfluss besser messen zu können, haben wir ein zweites neues wesentliches Thema ergänzt: die **Treibhausgasemissionen**.

Partner des Vertrauens für alle Stakeholder

Zusammenfassend kann ich sagen: Ich freue mich sehr, dass wir eine tiefgreifende Reflexion über die wichtigsten Themen in unserer Branche angestoßen haben. Im Zusammenspiel mit unserem Beitrag zu den Globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) bietet unsere CSR-Berichterstattung auf Grundlage der Global Reporting Initiative (GRI) einen Rahmen, in dem wir unsere CSR-Strategie strukturieren und sie gemäß weltweit anerkannten Standards kommunizieren können. Ich bin überzeugt, dass dieser Fortschritt Vion als Partner des Vertrauens für alle unsere Stakeholder stärkt sowie Vion noch bessere Geschäftsmöglichkeiten bietet.

Francis Kint
CEO Vion

Über Vion



Auftritt von Vion auf der Anuga 2017

Unternehmens-profil

Vion ist ein internationaler Fleischproduzent mit Produktionsstandorten in den Niederlanden und Deutschland sowie Vertriebsunterstützungsbüros in weltweit 14 Ländern (Stand Ende 2017).

Die drei Divisionen von Vion – Pork, Beef und Food Service – produzieren 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 Ländern Europas und der Welt. Der Hauptsitz von Vion befindet sich in Boxtel (Niederlande).

Die Vion Holding N.V. ist eine Aktiengesellschaft nach niederländischem Recht und entspricht 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 Investmentfond im Namen der ZLTO. Die ZLTO ist ein Verband für Unternehmer im Agrarsektor und hat ca. 15.000 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.

11.800
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl in FTEs 2017 (einschließlich Fremdarbeitskräfte)

5,1
Netto-Umsatzerlöse 2017, in Milliarden Euro

302.000
verarbeitete Schweine pro Woche

17.500
verarbeitete Rinder pro Woche

Überblick 2017

Januar

- Vion wird vom Landwirtschaftsminister eingeladen, auf dem Food Summit 2017 in Den Haag zu sprechen, dort, wo die Großen der niederländischen Lebensmittelindustrie zusammenkommen, um über die Branchen-strategien der Zukunft zu sprechen.

Februar

- Vion steigt im globalen Benchmark zu Tierschutzpolitik (Business Benchmark on Farm Animal Welfare) von Stufe 4 auf Stufe 3 auf.

März

- Vion startet Good Farming Balance, ein neues nachfrageorientiertes Konzept, mit dem das Unternehmen Chancen auf den internationalen Schweinefleischmärkten ergreift. Mehr als 600 Schweinehalter kommen zu den Vorträgen am Hauptsitz von Vion in Boxtel.

März

- Vion investiert 8 Millionen € in die Modernisierung und Erweiterung des Produktionsstandorts Apeldoorn.

April

- Vion veröffentlicht seinen ersten CSR-Bericht.
- Mehr als 10.000 Besucher sehen sich am, AH Buitendag' die nach den Programmen Good Farming Star und De Groene Weg geführten Schweinehaltungsbetriebe an.
- Vion schließt seinen Betrieb in Zeven, um Produktion und Investitionen in Emstek zu bündeln.

Juli

- Vion übernimmt den Fleisch- und Wurstwarenspezialisten Otto Nocker sowie sechs Fleisch- und Frischemärkte in Bayern.

Oktober

- Vion hat einen der meist beachteten und besuchten Stände auf der Anuga in Köln. In einem XXL-Reifeschrank werden verschiedene Dry Aged Rindfleischprodukte gezeigt. Die Division Pork stellt den Schinken Robusto für das Premium-Marktsegment in Italien vor.
- Im Rahmen der Dutch Agri Food Week organisiert Vion auf dem Dairy Campus in Leeuwarden (in der Nähe des neuen Vion-Standorts) eine Veranstaltung zum Thema: ‚Stärkung der Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette der niederländischen Milchkuhhaltung'.

November

- Studienreise nach Japan auf Einladung eines japanischen Kunden anlässlich der 25-jährigen geschäftlichen Zusammenarbeit. An der Reise nehmen 11 Schweinehalter teil, die Vion beliefern.
- Vion gewinnt mit seinem CSR-Bericht den Crystal-Preis für den schnellsten Aufsteiger im Transparenz-Benchmark.

- De Groene Weg führt für die Schweinefleisch-Lieferkette einen EKO-Kodex ein (auf Grundlage des niederländischen Bio-Siegels EKO).
- Der Group Quality Assurance Manager von Vion, Hugo Pol, wird vom niederländischen Magazin für den Lebensmittelhandel (VMT) zum Qualitäts-manager – Lebensmittel des Jahres 2017 gewählt.

Dezember

- Vion weitet seine Transparenz-Initiative mit dem Launch der Website www.vion-transparantie.nl in die Niederlande aus.

- Vion erhöht seine Beteiligung an BestHides auf 60 %.

Finanzinformationen

Kennzahlen

Beträge in Millionen Euro

	2017	2016
Ergebnisse		
Umsatzerlöse	5.070,0	4.758,9
Bereinigtes EBITDA[1]	64,0	61,0
Ergebnis vor Zinsen und Steuern	23,5	30,3
Jahresüberschuss	21,8	38,8
Cashflow		
Cashflow aus operativer Geschäftstätigkeit	39,0	6,2
Cashflow aus Investitionstätigkeit	-61,5	-66,4
Bilanz		
Konzerneigenkapital	446,1	427,8
Bilanzsumme	1.007,9	1.018,1
Nettoverbindlichkeiten[2]	50,7	17,7

	2017	2016
Verhältniskennzahlen		
Wertschöpfung in % vom Umsatz[3]	21,6 %	22,0 %
Personalkosten in % vom Umsatz	10,9 %	10,5 %
Bereinigtes EBITDA[1] in % vom Umsatz	1,3 %	1,3 %
Bereinigtes EBITDA[1] in % der Wertschöpfung	5,9 %	5,8 %
Solvabilität	44,3 %	42,0 %
Rentabilität des durchschnittlich eingesetzten Kapitals[4]	4,9 %	6,0 %
Mitarbeiter		
Beschäftigtenzahl am Jahresende	4.386	4.262
Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräfte am Jahresende	11.925	12.505
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl	4.310	4.210
Durchschnittliche Beschäftigtenzahl einschließlich Fremdarbeitskräfte	11.839	11.507

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

2 Langfristige verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten, andere langfristige Finanzverbindlichkeiten vermindert um Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente

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

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

Allgemeine Informationen

Die Finanzinformationen in diesem CSR-Bericht, bestehend aus den Kennzahlen, der Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung, der Konzernbilanz, der Konzern-Gesamtergebnisrechnung und der Konzern-Kapitalflussrechnung sind dem Geschäftsbericht 2017 der Vion Holding N.V. entnommen.

Die Vion Holding N.V. erstellt den Konzernabschluss entsprechend den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der Europäischen Union anzuwenden sind.
Die Finanzinformationen in diesem Bericht sollten in Verbindung mit dem Geschäftsbericht des Unternehmens für 2017 gelesen werden.

Der Konzernabschluss der Vion Holding N.V. und ihrer Tochtergesellschaften für das Geschäftsjahr zum 31. Dezember 2017 wurde nach Genehmigung durch den Aufsichtsrat am 23. März 2018 vom Vorstand zur Veröffentlichung freigegeben. Der Jahresabschluss wird der Hauptversammlung zur Feststellung vorgelegt werden.

Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung

(in Tausend Euro)

	2017	2016
Laufende Geschäftstätigkeit		
Absatz von Waren	5.062.348	4.750.119
Erbringung von Dienstleistungen	7.654	8.777
Umsatzerlöse	**5.070.002**	**4.758.896**
Sonstige betriebliche Erträge	22.156	22.010
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	3.976.704	3.710.178
Von Dritten bezogene Leistungen und externe Kosten	489.816	500.096
Aufwendungen für Leistungen an Arbeitnehmer	551.598	501.352
Abschreibungen	36.142	29.757
Wertberichtigungen des Anlagevermögens	825	4.402
Sonstige betriebliche Aufwendungen	13.529	4.834
Betriebsaufwand gesamt	**5.068.614**	**4.750.619**
Ergebnis vor Zinsen und Steuern	**23.544**	**30.287**
Finanzierungsaufwand	-6.875	-7.622
Finanzertrag	130	1.060
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	1.217	2.136
Ergebnis vor Steuern aus laufender Geschäftstätigkeit	**18.016**	**25.861**
Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	3.833	12.949
Jahresüberschuss	**21.849**	**38.810**
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	20.122	36.521
Nicht beherrschenden Anteilen	1.727	2.289
Gesamt	**21.849**	**38.810**

Konzernbilanz

(in Tausend Euro)

Aktiva	2017	2016
Anlagevermögen		
Sachanlagevermögen	289.256	251.246
Als Finanzinvestition gehaltene Immobilien	1.450	1.701
Immaterielle Vermögensgegenstände	49.974	40.577
Beteiligungen an assoziierten Unternehmen und Joint Ventures	10.094	9.104
Sonstiges Finanzanlagevermögen	4.011	8.829
Aktive latente Steuern	32.456	28.574
Anlagevermögen gesamt	**387.241**	**340.031**
Umlaufvermögen		
Vorräte	176.656	157.980
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Forderungen	414.830	435.730
Geleistete Anzahlungen	4.348	11.539
Sonstiges kurzfristiges Finanzanlagevermögen	2.095	4.679
Ertragsteuerforderungen	165	1.514
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	20.858	62.514
	618.952	**673.956**
Zur Veräußerung gehaltene Vermögenswerte	1.714	4.146
Umlaufvermögen gesamt	**620.666**	**678.102**
Bilanzsumme	**1.007.907**	**1.018.133**

Passiva	2017	2016
Eigenkapital		
Gezeichnetes Kapital	2.285	2.285
Kapitalrücklage	372.716	372.716
Gesetzliche Rücklage	20.593	11.604
Gewinnrücklage	18.804	-11.849
Jahresüberschuss	20.122	36.521
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft zurechenbares Eigenkapital	**434.520**	**411.277**
Nicht beherrschende Anteile	11.616	16.488
Eigenkapital gesamt	**446.136**	**427.765**
Langfristige Verbindlichkeiten		
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	16.141	16.248
Sonstige langfristige Finanzverbindlichkeiten	1.080	6.930
Rückstellungen	1.571	1.486
Nettoverbindlichkeiten aus leistungsorientierten Plänen	133.414	139.512
Passive latente Steuern	8	–
Langfristige Verbindlichkeiten gesamt	**152.214**	**164.176**
Kurzfristige Verbindlichkeiten		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Verbindlichkeiten	345.604	350.977
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	53.656	57.039
Sonstige kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	5.086	12.121
Ertragsteuerverbindlichkeiten	2.566	1.536
Rückstellungen	2.645	4.519
Kurzfristige Verbindlichkeiten gesamt	**409.557**	**426.192**
Verbindlichkeiten gesamt	**561.771**	**590.368**
Bilanzsumme	**1.007.907**	**1.018.133**

Konzern-Gesamtergebnisrechnung

(in Tausend Euro)

	2017	2016
Jahresüberschuss	**21.849**	38.810
Sonstiges Gesamtergebnis		
Sonstiges Gesamtergebnis, das in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Differenzen aus der Währungsumrechnung	**-2**	610
Brutto-(Verlust)/Gewinn aus Cashflow-Hedges	**1.141**	879
Sonstiger Gesamtgewinn (netto), der in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird	**1.139**	**1.489**
Sonstiges Gesamtergebnis, das nicht in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Neubewertungsgewinne/(-verluste) aus leistungsorientierten Plänen	**724**	-3.328
Sonstiger Gesamtgewinn/(-verlust) (netto), der nicht in nachfolgenden Perioden in den Gewinn oder Verlust umgegliedert wird	**724**	**-3.328**
Sonstiger Gesamtgewinn/(-verlust) für das Geschäftsjahr, nach Steuern	**1.863**	**-1.839**
Gesamtergebnis des Geschäftsjahres, nach Steuern	**23.712**	**36.971**
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	**21.985**	34.682
Nicht beherrschenden Anteilen	**1.727**	2.289
Gesamt	**23.712**	**36.971**

Konzern-Kapitalflussrechnung

(in Tausend Euro)

	2017	2016
Cashflow aus der operativen Geschäftstätigkeit		
Ergebnis vor Steuern aus der laufenden Geschäftstätigkeit	18.016	25.861
Ergebnis vor Steuern	**18.016**	**25.861**
Nicht zahlungswirksame Anpassungen zur Überleitung des Gewinns vor Steuern zum Netto-Cashflow:		
Abschreibungen und Wertberichtigungen von Gegenständen des Sachanlagevermögens	33.190	32.272
Abschreibungen und Wertberichtigungen von als Finanzinvestition gehaltenen Immobilien	251	99
Abschreibungen und Wertberichtigungen von immateriellen Vermögensgegenständen	3.527	1.788
Gewinn aus Abgängen des Sachanlagevermögens	-12.802	-1.459
Finanzertrag	-130	-1.060
Finanzierungsaufwand	6.351	7.622
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	524	–
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	-1.217	-2.136
Veränderung von Rückstellungen, Pensionsrückstellungen und staatlichen Zuschüssen	-7.852	-18.369
Anpassungen des Working Capital:		
(Zunahme)/Abnahme der Forderungen aus Lieferungen und Leistungen, sonstigen Forderungen und geleisteten Anzahlungen	28.085	-53.302
(Zunahme)/Abnahme der Vorräte	-18.677	-29.986
Zunahme/(Abnahme) der Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstigen Verbindlichkeiten	-5.193	51.323
Gesamt-Cashflow aus Geschäftstätigkeit	**44.073**	**12.653**
Zinseinzahlungen	921	747
Zinsauszahlungen	-5.716	-4.773
Ertragsteuereinzahlungen/(-auszahlungen)	-214	-2.458
Netto-Cashflow aus der operativen Geschäftstätigkeit	**39.064**	**6.169**

	2017	2016
Cashflow aus der Investitionstätigkeit		
Einzahlungen aus dem Verkauf von Gegenständen des Sachanlagevermögens	14.724	1.894
Erwerb von Gegenständen des Sachanlagevermögens	-68.026	-61.755
Erwerb von als Finanzinvestition gehaltenen Immobilien	–	27
Erwerb von immateriellen Vermögensgegenständen	-2.649	-319
Entwicklungsaufwendungen	-8.600	-6.931
Erlöse aus dem Verkauf von Finanzanlagen	9.937	650
Erwerb von Tochtergesellschaften	-6.922	–
Netto-Cashflow aus Investitionstätigkeit	**-61.536**	**-66.434**
Cashflow aus Finanzierungstätigkeit		
Erlöse aus der Aufnahme von Bankverbindlichkeiten	–	10.186
Tilgung von Bankverbindlichkeiten	-4.231	-360
Erlöse aus der Aufnahme von sonstigen Verbindlichkeiten	3.152	–
Tilgung von sonstigen Verbindlichkeiten	–	-542
Erwerb nicht beherrschender Anteile	-15.370	-6.711
Dividendenzahlungen an nicht beherrschende Anteile	-2.643	-2.267
Netto-Cashflow aus der Finanzierungstätigkeit	**-19.092**	**306**
Zahlungswirksame Zunahme/(-abnahme) der Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	-41.564	-59.959
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	-92	-105
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 1. Januar	62.514	122.578
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 31. Dezember	**20.858**	**62.514**

Drei Divisionen

Vion ist in drei Divisionen unterteilt: Pork, Beef und Food Service. Das Unternehmen verfügt über 25 Produktionsstätten in den Niederlanden und Deutschland sowie 14 Vertriebsunterstützungsbüros in verschiedenen europäischen Ländern, China/Hongkong und Singapur. Derzeit investieren wir in den Ausbau unserer Produktionsstätte in Apeldoorn. 2017 haben wir unsere Geschäftstätigkeit in Niedersachsen in Emstek konzentriert und unseren Standort Zeven geschlossen.

Die Division Pork verarbeitet etwa 300.000 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.

Produktionsstätten
15
17 **2016** 17 **2015**

Geschlachtete Tiere (x 1.000)
15.683
16.110 **2016** 15.744 **2015**

Absatzvolumen (in Tonnen)
1.720.000
1.765.000 **2016** 1.685.000 **2015**

Nettoumsatz in Millionen Euro
€ 3.431
3.212 **2016** 2.944 **2015**

FTEs (einschließlich Zeitarbeitskräfte)
8.103
8.708 **2016** 7.728 **2015**

Die Division Beef verarbeitet etwa 17.500 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.

Produktionsstätten
12
11 **2016** 12 **2015**

Geschlachtete Tiere (x 1.000)
912
921 **2016** 905 **2015**

Absatzvolumen (in Tonnen)
453.000
462.000 **2016** 458.000 **2015**

Nettoumsatz in Millionen Euro
€ 1.574
1.543 **2016** 1.669 **2015**

FTEs (einschließlich Zeitarbeitskräfte)
3.100
2.983 **2016** 3.222 **2015**

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

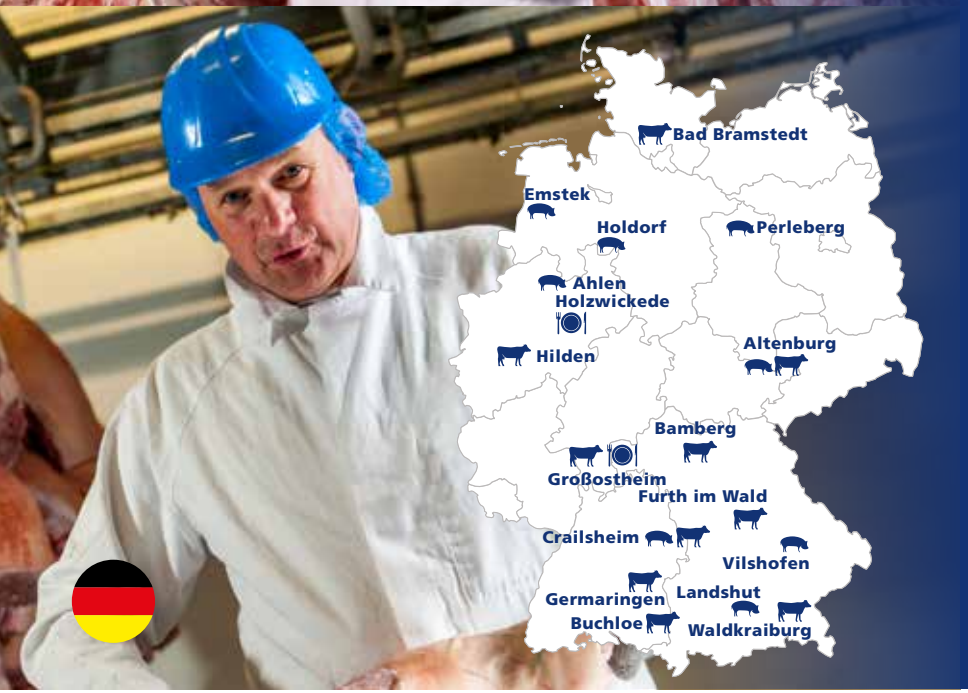
Produktionsstätten
2
2 **2016** 2 **2015**

Absatzvolumen (in Tonnen)
61.000
59.300 **2016** 57.000 **2015**

Nettoumsatz in Millionen Euro
€ 245
233 **2016** 226 **2015**

FTEs (einschließlich Zeitarbeitskräfte)
471
511 **2016** 432 **2015**

Produktions-standorte



Internationale Vertriebsunter-stützungsbüros

Absatzmärkte

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

Netto-Umsatzerlöse je Absatzmarkt in Tausend Euro

Nordamerika

42.000

46.000 **2016**
32.000 **2015**

Asien

521.000

507.000 **2016** 310.000 **2015**

Andere Länder

60.000

46.000 **2016** 41.000 **2015**

Europa

4.447.000

4.160.000 **2016** 4.187.000 **2015**

Deutschland
2.051.000

2.028.000 **2016** 2.061.000 **2015**

Niederlande
654.000

557.000 **2016** 555.000 **2015**

Italien
466.000

432.000 **2016** 424.000 **2015**

Großbritannien
205.000

191.000 **2016** 199.000 **2015**

Griechenland
180.000

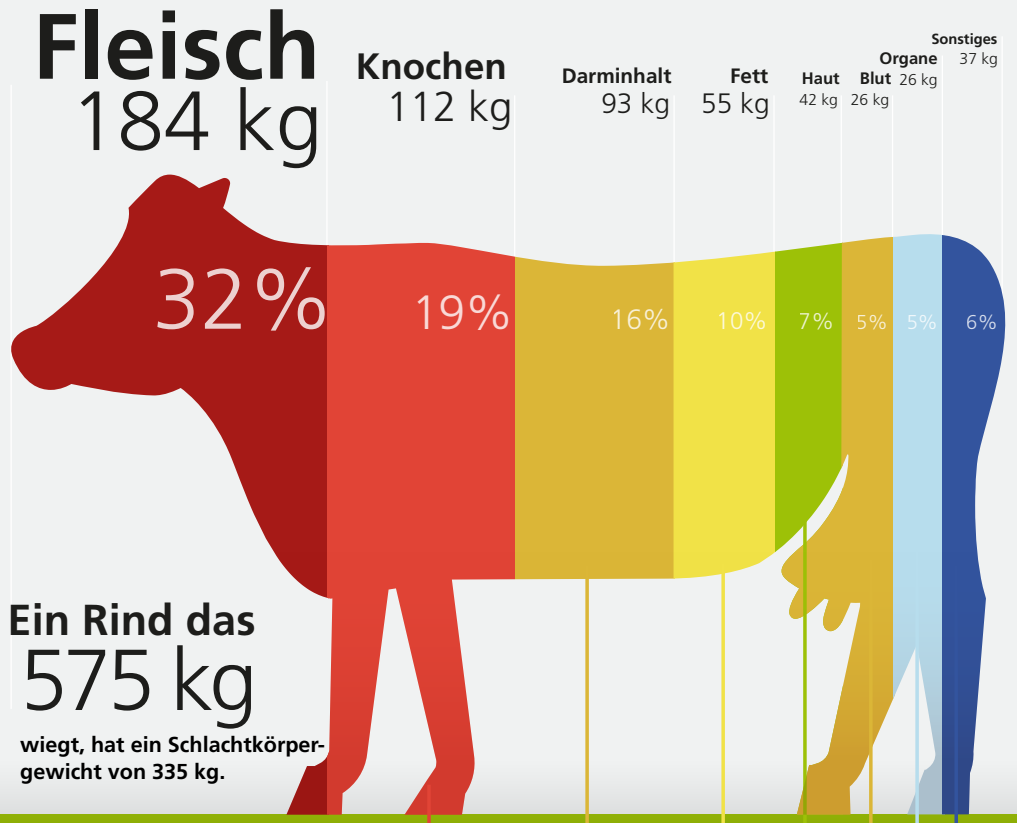
161.000 **2016** 155.000 **2015**

Andere europäische Länder
891.000

791.000 **2016** 793.000 **2015**

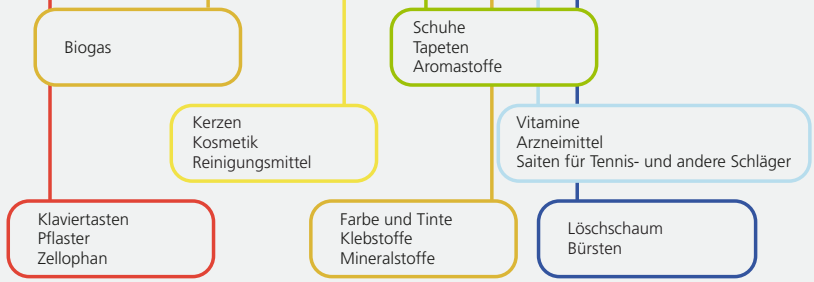
Unsere Produkte

Vion verwertet alle Teile des Tieres auf bestmögliche Weise. Aus einem Schwein mit einem durchschnittlichen Gewicht von 119 kg gewinnt man 55 kg Fleisch und aus einem Rind, das durchschnittlich 575 kg wiegt, werden 195 kg Fleisch gewonnen. Die restlichen Rohstoffe werden für vielfältige andere Produkte verwendet. 2016 hat Vion in die Verwertung des gesamten Schlachtkörpers investiert, um stets einen optimalen Ertrag zu erzielen. In der Division Pork haben wir die Flexibilität der Betriebe verbessert, damit wir unterschiedliche Marktanforderungen erfüllen können.
In der Division Beef wurde eine zentrale Marketing- und Vertriebsorganisation eingerichtet, die neben den klassischen Teilen des Rinds auch alle Rindfleisch-Spezialitäten vermarktet. Diese Maßnahmen führt Vion 2017 fort.

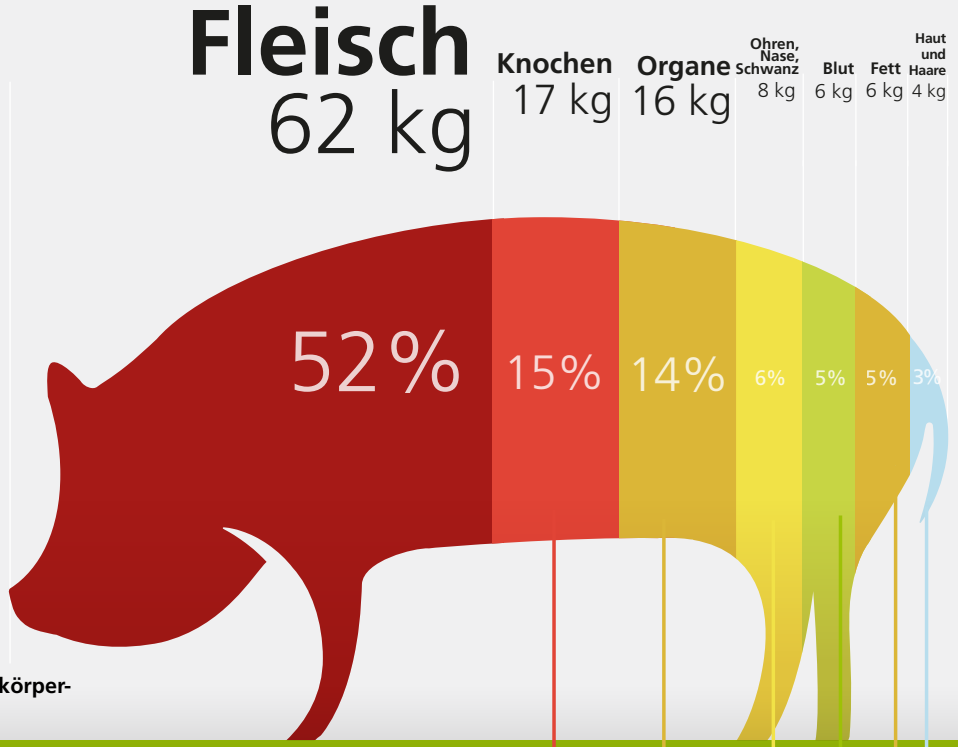


Die umsatzstärksten Nebenprodukte des Rinds sind:
- **Haut**
- **Organe**
- **Därme**

Die Nebenprodukte werden für eine Vielzahl weiterer Produkte verwendet. Einige Beispiele sind auf der rechten Seite aufgeführt.

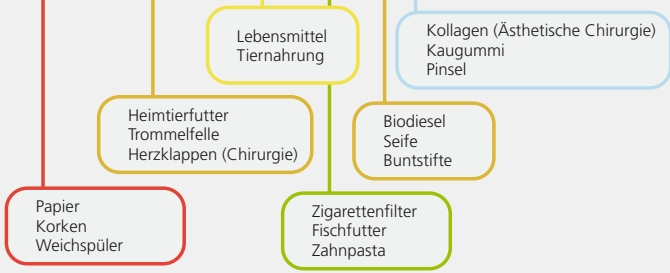


Ein Schwein das 119 kg wiegt, hat ein Schlachtkörpergewicht von 95 kg.



Die umsatzstärksten Nebenprodukte des Schweins sind:
- **Köpfe**
- **Organe**
- **Därme**

Die Nebenprodukte werden für mehr als 180 verschiedene Produkte verwendet. Einige Beispiele sind auf der rechten Seite aufgeführt.



Unsere Marken

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

Marken in den Niederlanden

Good Farming Star bietet Premium-Schweinefleisch für den Lebensmitteleinzelhandel und die Fleischwarenindustrie und zeichnet sich durch ein besonderes Augenmerk auf Tierschutz und Nachhaltigkeit aus. Die Marke erfüllt die Kriterien für 1 Stern des Tierschutzsiegels Beter Leven.

Die wichtigsten Unterschiede zu marktüblichem Schweinefleisch sind:

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

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

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

Die Produkte von **Weylander** bestehen aus Premium-Rindfleisch, das durch Reifung in der Verpackung einen besonderen Geschmack erhält und besonders zart wird. Weylander ist in verschiedenen Supermärkten in den Niederlanden erhältlich.

Robusto ist ein Premiumschinken für das obere Marktsegment in Italien und Spanien. Der Schinken, dem das Lieferkettenkonzept Good Farming Balance von Vion zugrunde liegt, wurde speziell für die Topproduzenten von getrocknetem Schinken entwickelt.

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

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

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

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

Marken in Deutschland

Die Produkte von **Hackplus** bestehen aus einer Kombination aus Fleisch und pflanzlichem oder Weizeneiweiß und enthalten weniger Fett und Salz. Hackplus ist in verschiedenen Supermärkten in Deutschland erhältlich.

Goldbeef ist hochwertiges Rindfleisch, das sich durch seine tiefrote Farbe und den Marmorierung auszeichnet, an dem sich seine Qualität erkennen lässt. Es ist erhältlich in verschiedenen Qualitätskategorien, darunter ‚Dry Aged Beef', und von speziellen Rassen wie Simmentaler Rindern.

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

Otto Nocker, die Genuss-Profis aus dem Allgäu.

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

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

Marken von Vion Food Service

SALOMON FoodWorld bietet eine breite Palette an innovativen Burgern, Menü-Hauptkomponenten und Fingerfood für den Out-of-home-Markt in verschiedenen europäischen Ländern.

SALOMON FoodWorld vereint 3 erfolgreiche Konzepte: Fingerfood-Hits, Burger und Wraps sowie Menü-Hauptkomponenten.

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

Unsere Mitarbeiter

Viele Branchen und Unternehmen können von sich sagen, dass ihre Mitarbeiter den Unterschied machen, doch auf Vion trifft das ganz besonders zu. Dafür gibt es handfeste Gründe.

Erstens ist unsere Produktion im Wesentlichen eher *Handwerk mit hohem Produktionsvolumen* als automatisierte Fließbandarbeit. Jedes Tier und jeder Muskel ist verschieden und erfordert entsprechendes Fachwissen und Handfertigkeit.
Die Produktanforderungen sind je nach Absatzmarkt unterschiedlich, da die Fleischkonsumgewohnheiten variieren. Aus diesem Grund produziert Vion mehrere Tausend verschiedene Produkte. Die Herstellung dieser Produkte bedarf vieler verschiedener Schritte in der Produktion, die sich zum überwiegenden Teil nicht automatisieren lassen. Andere Mitarbeiter verbessern im Umfeld der Produktionsanlagen und den Kühllagern kontinuierlich unsere Halbfertig- und Fertigerzeugnisse, für eine perfekte Abstimmung der Produkte für die verschiedenen Märkte und/oder Kunden zu erzielen.

Für garantierte Lebensmittelsicherheit zu jeder Zeit ist neben dem Können die Wahrung ständiger Disziplin erforderlich. Kühlketten müssen sichergestellt sein, Arbeitsprotokolle eingehalten werden und manche Arbeitspositionen erfordert handwerkliches Geschick und Übung. Vion ist sich selbstverständlich bewusst, dass diese Tätigkeiten eine Herausforderung sind.

Die Mitarbeiter in den niederländischen und deutschen Betrieben haben 41 verschiedene Nationalitäten. Vion hat viele Initiativen für ein sicheres Arbeitsumfeld auf den Weg gebracht. Beispiele dafür sind das Sicherheitskonzept des Unternehmens, VOS (Vion Operating System), der Good Business Practice Guide (übersetzt in 12 Sprachen) sowie Sprachkurse. An all dem wird deutlich, dass wir dem Arbeitsschutz unserer Mitarbeiter in den Verarbeitungsbetrieben sowie den Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte große Bedeutung beimessen und darin wesentliche CSR-Themen sehen.

Unser mittleres Management ist aufgrund der hohen Komplexität unserer Geschäftstätigkeit ebenfalls sehr wichtig: Denn unser Geschäft ist im Wesentlichen eine *Art Demonatage* mit dem Ziel, eine maximale Wertschöpfung aus einem geschlachteten Tier zu erreichen. Wie die Fleischer der vergangenen Jahrhunderte tun wir dies mit uneingeschränkter Achtung für diese Tiere und sehen es deshalb als unsere Pflicht an, jeden Teil von ihnen zu nutzen. So erzielen wir einen optimalen Mehrwert für unsere Kunden und die Endverbraucher. Dabei kennen wir den Preis, der für das lebende Tier bezahlt wird, nicht jedoch den Preis, den wir mit den einzelnen Teilen des Tieres erzielen werden. Dieser Preis ist das Ergebnis einer Allokation, auf deren Grundlage eine so zuverlässige Kostenrechnung wie in den Fertigungsbranchen nicht möglich ist. Um einen möglichst hohen Mehrwert zu erzielen, verkauft Vion seine Produkte an 6.500 Kunden in mehr als 100 Ländern. Diese Kunden sind sehr unterschiedlich; zu ihnen gehören etwa Lebensmitteleinzelhändler, Rohstoffhändler, Großhändler und Industriekunden, die unsere Produkte weiter-verarbeiten. Außerdem führt diese Valorisierungs-Übung aufgrund der ständigen Marktfluktuationen – typisch für den Sektor der Agrarnahrungsmittel und verderblichen Güter– im Laufe des Jahres zu unterschiedlichen Ergebnissen. Da Vion mit großen Mengen arbeitet, haben diesbezügliche Entscheidungen enorme Auswirkungen.

Es versteht sich von selbst, dass angesichts dieser Komplexität unter anderem Verstand und Belastbarkeit erforderlich sind. Vion verstärkt daher seine Anstrengungen, Nachwuchsfachkräfte für die Agrar- und Nahrungsmittelindustrie zu gewinnen und zu halten.

Unsere Top-Manager müssen bei ihren Entscheidungen eine lange Liste vieler Faktoren berücksichtigen. So hängen die zukünftigen Kaufpreise von der Herdenleistung und den Schlachtzahlen ab. Die Verkaufs-preise auf über 100 Märkten sind wiederum von der Nachfrage abhängig (Selbstversorgungsquoten und Importbedarf, Fleisch-konsum, religionsbedingte Präferenzen, Wechselkurse). Daher benötigt Vion Führungskräfte, die mit vielen verschiedenen Variablen umgehen können, wenn sie wichtige Geschäftsentscheidungen treffen, zum Beispiel bei der Ressourcenallokation oder der Zusammenstellung des Business-Mix.

Corporate Governance und Organisationsstruktur

Eigentümer

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

Rechtsform und Corporate Governance

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

Organisationsstruktur

2017 gab es keine wesentlichen Veränderungen in der Organisations- und Eigentümerstruktur. Der Vorstand von Vion besteht aus dem Chief Executive Officer (CEO) und dem Chief Financial Officer (CFO) und wird von einem Executive Committee unterstützt. Dem Executive Committee gehören der CEO, der CFO und die Chief Operating Officers (COOs) der Divisionen Pork, Beef und Food Service sowie etwaige weiteren vom Vorstand ernannten wichtigen Führungskräfte an. Das Executive Committee wird vom CEO geleitet.

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

Vorstand und Aufsichtsrat sind gegenüber der Hauptversammlung von Vion zur Rechenschaft verpflichtet.

Unsere Mitarbeiter

2017 beschäftigte Vion über 4.962 Mitarbeiter und 8.483* Fremdarbeitskräfte, die gemeinsam zum Erfolg von Vion beitrugen. Die Anzahl der Werkverträge ist recht hoch und vor allem darauf zurückzuführen, dass das operative Geschäft des Unternehmens Flexibilität erfordert. Unsere Fremdarbeitskräfte sind vor allem in der Produktion tätig, zum Beispiel in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Reinigung.

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

Für genauere Angaben siehe Anhang 1 auf Seite 122.

** Durchschnittliche Gesamtzahl der Beschäftigten in FTEs: 11.800.*

Vorstand und Executive Committee

Dem Vorstand des Unternehmens gehören Francis Kint (CEO) und Joost Sliepenbeek (CFO) an. Das Executive Committee umfasst weiterhin Frans Stortelder (COO Division Pork), Bernd Stange (COO Division Beef) und Bernd Stark (COO Division Food Service).

Von links nach rechts: Joost Sliepenbeek, Francis Kint, Bernd Stange, Bernd Stark, Frans Stortelder.

Mission, Vision und Strategie

Mission

Vion möchte eine **globale Führungsrolle** übernehmen und ein **verlässlicher Partner** in der Lebensmittelkette sein, der Menschen auf der ganzen Welt mit sicheren Fleischprodukten versorgt.

Vision

Die Vision von Vion ist es, ein führender Akteur in der **Konsolidierung** und **Professionalisierung** der Fleischindustrie zu sein.

Strategie

Die Steigerung des Werts von Vion zugunsten aller Stakeholder - Anteilseigner, Lieferanten, Kunden und Mitarbeiter.

1. Unsere Infrastruktur und Ergebnisse kontinuierlich verbessern.

Unsere Industrie fordert eine hochmoderne Infrastruktur, um die Lebensmittelsicherheit und eine wettbewerbsfähige Kostenstruktur zu gewährleisten. Indem Vion an der Steigerung der eigenen Effizienz arbeitet und darin investiert, verschafft das Unternehmen der gesamten Lieferkette sowie der Industrie Vorteile, nicht zuletzt auch dem primären (Agrar-)Sektor.

2. Positionierung von Vion als „Game-Changer" in ausgewählten Themenbereichen unserer Industrie.

Die Fleischindustrie ist Gegenstand schwieriger gesellschaftlicher Debatten zu vier wichtigen Themen: Tierschutz, Lieferkette (Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelsicherheit und Produktintegrität), Nachhaltigkeit der Fleischproduktion und menschliche Gesundheit. Vion beabsichtigt, eine bedeutende Rolle bei der Implementierung von Lösungen zu spielen.

3. Den Business-Mix verändern.

Die Fleischindustrie, insbesondere die Schweinefleischbranche, unterliegen Schwankungen. Wir möchten die Spannweite des Unternehmensergebnisses reduzieren durch: eine Neukalibrierung des Umfangs unserer drei Hauptgeschäftsfelder, die Implementierung neuer Methoden zur Verminderung der Volatilität der Wertschöpfungskette und die Steigerung unserer Aktivitäten bei Produkten mit höherer Wertschöpfung.

Zentrale Werte

- Qualität
- Transparenz
- Nachhaltigkeit
- Ambitionen
- Stolz

Unsere Art zu arbeiten

Unsere zentralen Werte

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

Qualität

In unserer gesamten Lieferkette und Produktion steht die Gewährleistung höchster Qualitätsstandards im Mittelpunkt. Vion strebt eine führende Rolle beim Schutz der Produkte vor (mikro-)biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren an. Dabei erwartet Vion von seinen Lieferanten, dass sie dieselben hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards einhalten. Neben der Lebensmittelsicherheit sind auch andere Anforderungen der Verbraucher wie zum Beispiel Benutzerfreundlichkeit, Geschmack, Farbe und Aroma der Produkte wichtige Ziele. In diesem Zusammenhang ist die kontinuierliche Verbesserung unserer Produkte nicht zuletzt durch Forschung und Entwicklung von entscheidender Bedeutung.

Transparenz

Transparenz ist ein zentraler Wert, der in unserer Branche nicht sehr verbreitet ist. Wir wollen in puncto Transparenz die Spitzenposition in unserer Branche einnehmen. Aus diesem Grund ergreifen wir die Initiative und beschreiten neue Wege, um offen zu kommunizieren und Informationen bereitzustellen. Ein Beispiel dafür ist die Veröffentlichung von Auditergebnissen und anderen Berichten auf unserer Website. Wenn wir in die Kritik geraten, sichern wir umfassende Zusammenarbeit zu und sind jederzeit bereit, Betriebsbegehungen durchzuführen und uns kritischen Fragen zu stellen.

Stolz

Wir sind stolz darauf, dass unser Unternehmen in der Lebensmittelindustrie eine bedeutende Rolle spielt. Uns ist bewusst, dass der Genuss von Fleisch Gegenstand gesellschaftlicher Diskussionen ist, denen wir nicht aus dem Weg gehen. Ganz im Gegenteil: Wir bringen uns ein und wollen ein Unternehmen sein, das an führender Stelle Verantwortung übernimmt und Lösungen anbietet.

Nachhaltigkeit

Für die Produktion von Fleisch sind größere Mengen an natürlichen Rohstoffen notwendig als für andere Lebensmittel. Auch wenn dieser Umstand angesichts des hohen Nährwerts von Fleisch relativiert werden muss, ist es unsere Pflicht, in allen wichtigen Nachhaltigkeitsfragen Fortschritte zu erzielen. Daher berichten wir jährlich über diese Fortschritte und haben das Thema Nachhaltigkeit in unserer Unternehmenskultur verankert. Alle unsere Mitarbeiter sind aufgefordert, gemäß der CSR-Strategie und unseren Ambitionen zu handeln. Wir fordern sie dazu auf, darüber nachzudenken und zu diskutieren, was CSR bedeutet und mit welchen Dilemmata sie bei ihren Entscheidungen konfrontiert sind. Mithilfe interner Kommunikationsmedien wie der Vion-App, der Mitarbeiterzeitschrift, Team-Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nehmen wir verschiedene CSR-Themen in den Blick. Außerdem ermutigen wir unsere Mitarbeiter dazu, diese Themen auch außerhalb es Unternehmens zu besprechen, unseren CSR-Bericht weiterzugeben und um Feedback zu bitten.

Ambitionen

Uns ist bewusst, dass wir unsere Leistung in vielen Bereichen verbessern können, und wir haben den Ehrgeiz, jedes Jahr Fortschritte zu erzielen. Die wichtigsten Verbesserungsbedarfe liegen in den Bereichen Rentabilität, Innovation und Differenzierung.

Unsere Art zu arbeiten
Unsere Geschäftsprinzipien

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

Wirtschaftliche Basis

Wir müssen rentabel arbeiten, damit wir sämtliche Verpflichtungen erfüllen und den Fortbestand unseres Unternehmens sichern können. Vion behauptet sich auf dem Weltmarkt und hat sich zum Ziel gesetzt, eine führende bzw. einzigartige Marktposition zu erreichen. Voraussetzungen dafür sind Unternehmergeist, eine marktorientierte Strategie sowie effiziente und effektive Prozesse.

Tierwohl und Tiergesundheit

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

Integrität

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

Mitarbeiter

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

Soziales Engagement

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

Compliance

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

Unsere Art zu arbeiten

Verhaltenskodex und Whistleblower-Verfahren

Unsere Mitarbeiter, einschließlich der Zeit-/Leiharbeitskräfte, unterliegen strengen Verfahren.

Unser Verhaltenskodex

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

2017 wurde der Verhaltenskodex erneut überprüft. In diesem Zusammenhang haben wir den Verhaltenskodex um eigene Abschnitte zu den Themen Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und Herkunftssicherung ergänzt und die Definition des Begriffs „Mitarbeiter" klarer formuliert, so dass er auch Zeit-/Leiharbeitskräfte einschließt.

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

Unser Whistleblower-Verfahren

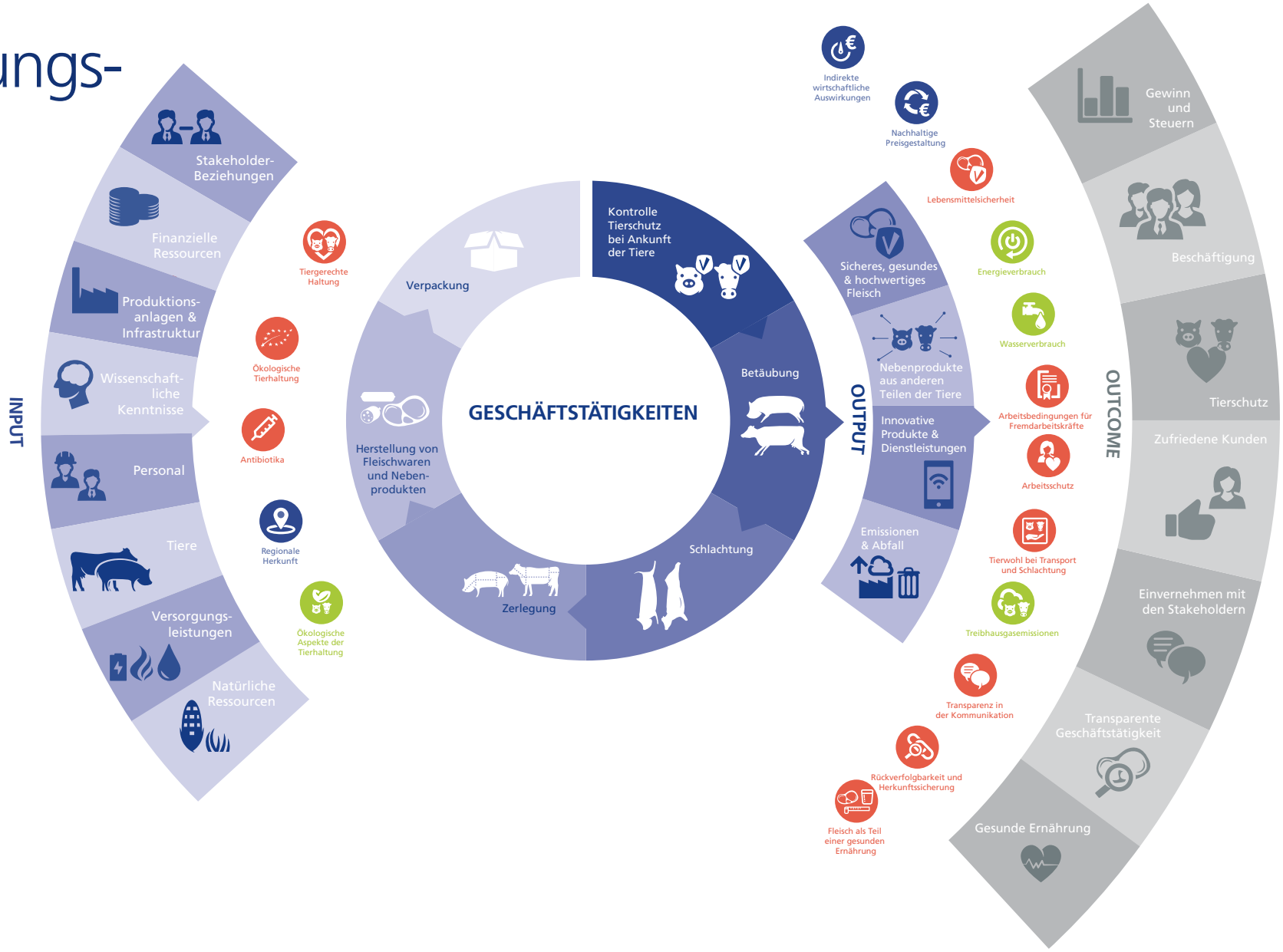
2017 haben wir im Rahmen der Whistleblower-Richtlinie insgesamt acht Meldungen erhalten (2016: 1). Sechs davon betrafen den Bereich Human Resources mit Themen wie Belästigung, Arbeitsbedingungen oder Vergütung. Die anderen beiden Meldungen enthielten Hinweise auf Betrug und mutmaßliche Verstöße gegen die Hygiene- und Sicherheitsstandards. Wir sind allen Meldungen nachgegangen und haben entsprechende Maßnahmen ergriffen.

2017 wurden uns erneut keine Fälle von Korruption oder Bestechung gemeldet. Gemäß unserer Unternehmenspolitik wird ein Mitarbeiter, dem Korruption oder Bestechung nachgewiesen wurde, mit sofortiger Wirkung entlassen.

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

Unser Wertschöpfungs-modell

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



Vion's Kontext

Die Wertschöpfungskette

Vion ist ein Akteur in der Mitte der Fleischlieferkette. Wir pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen zu unseren Landwirten, Logistikpartnern und Kunden, um Verbrauchern auf der ganzen Welt stets sicheres und qualitativ hochwertiges Fleisch zu liefern. 2017 ergaben sich keine signifikanten Veränderungen in der Lieferkette.

Fast alle Lieferanten unserer Schlachttiere befinden sich in unseren Heimatländern, den Niederlanden und Deutschland. Dabei entwickelt sich die Anzahl der Nutztierhalter in unseren Heimatmärkten rückläufig, während die durchschnittliche Anzahl der Tiere pro Tierhaltungsbetrieb steigt. 2017 haben mehr als 10.000 Schweinehalter und über 53.000 Rinderhalter ihre Tiere an Vion geliefert.

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

Teile der Wertschöpfungskette, in der Vion aktiv ist

Teilweise aktiv

Nicht aktiv

Unsere Stakeholder

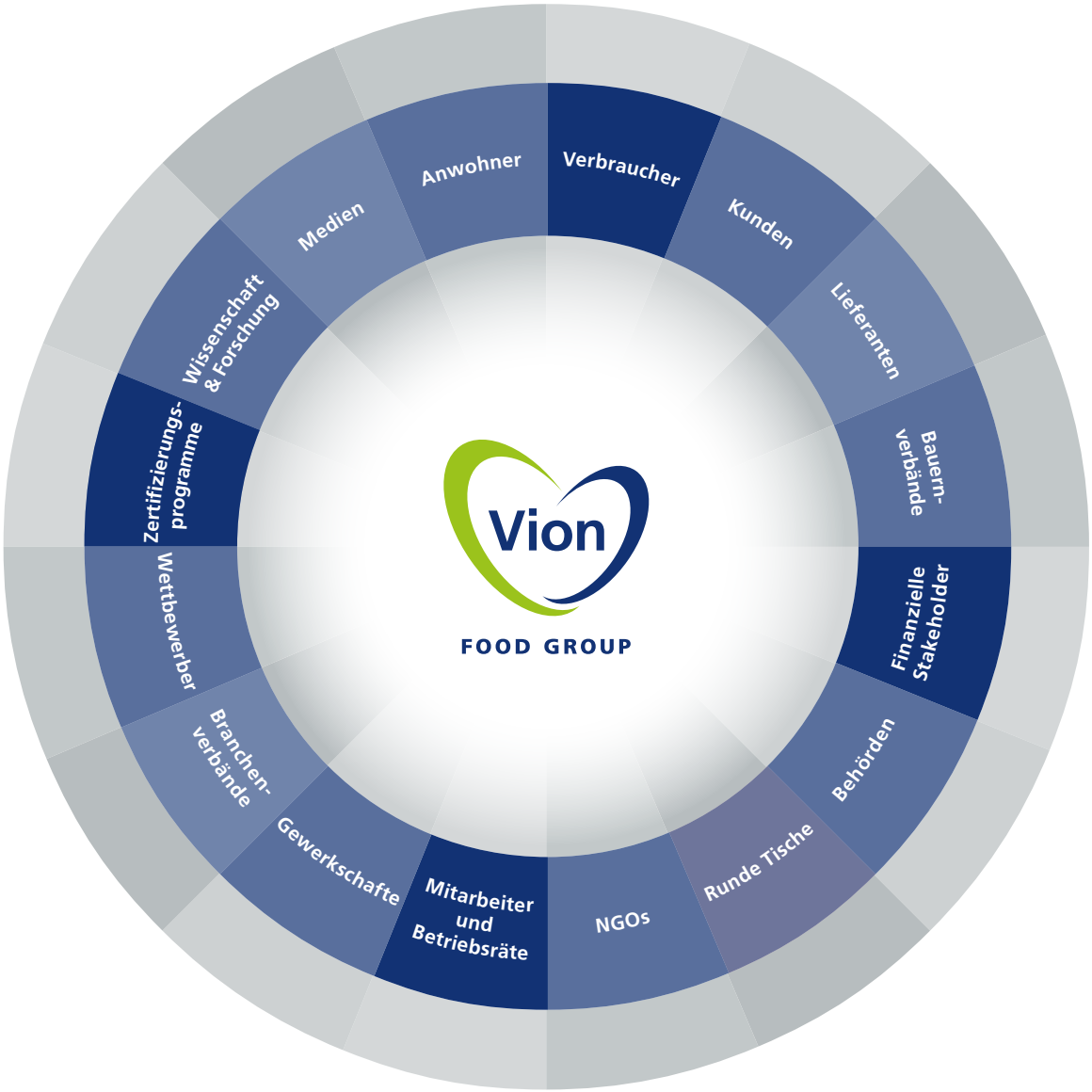
Vion hat neben den Partnern in der Fleischlieferkette viele weitere Stakeholder. Wir haben die Stakeholder anhand der bestehenden direkten und indirekten Beziehungen des Unternehmens ermittelt und sie in einer Stakeholder-Matrix dargestellt. In der Stakeholder-Matrix wird nach den folgenden Kriterien unterschieden:

- Wie wahrscheinlich ist es, dass sich der Stakeholder von sich aus für die Strategien von Vion interessiert?
- Wie groß ist der Einfluss, den der Stakeholder auf den Erfolg von Vion hat?

Die wichtigsten Stakeholder sind diejenigen, die sich sowohl von sich aus für Vion interessieren als auch einen großen Einfluss auf unseren Erfolg haben. Beispiele hierfür sind die Verbraucher, unsere Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und finanziellen Stakeholder. Wir möchten diese Stakeholder aktiv in unsere CSR-Strategie und -Aktivitäten einbeziehen.

Mit unserem Consumer Monitor beobachten wir kontinuierlich die Präferenzen und die Entwicklung der Verbraucher. Diese Erhebung, die von der GfK in unseren Heimatmärkten Niederlande und Deutschland durchgeführt wird, liefert interessante Erkenntnisse über die Entwicklung und die Bedürfnisse derer, für die wir letztlich tätig sind: die Verbraucher.

Bei vielen wichtigen Themen arbeiten wir eng mit unseren Kunden, Lieferanten und anderen unterstützenden Stakeholdern wie der ZLTO zusammen, um Verbesserungen zu realisieren und unsere Ziele zu erreichen.
Um in einen Dialog zu treten und voneinander zu lernen, organisiert Vion Stakeholder-Diskussionen über (wesentliche) CSR-Themen und ist Gesprächspartner am Runden Tisch. Im Rahmen dieses Austauschs legen wir die thematischen Schwerpunkte unserer CSR-Strategie fest und entscheiden im Detail, wie wir diese Themen bearbeiten. Darüber hinaus bietet Vion einzelnen Stakeholdern die Möglichkeit, ihre Positionen zu den thematischen Schwerpunkten in Interviews für unser vierteljährlich erscheinendes deutsches Landwirtschaftsmagazin „ProAgrar" darzulegen. In Anhang 2 auf Seite 123 findet sich eine Übersicht über unsere Stakeholder und die Formen der Zusammenarbeit, die wir mit ihnen pflegen.



Markttrends

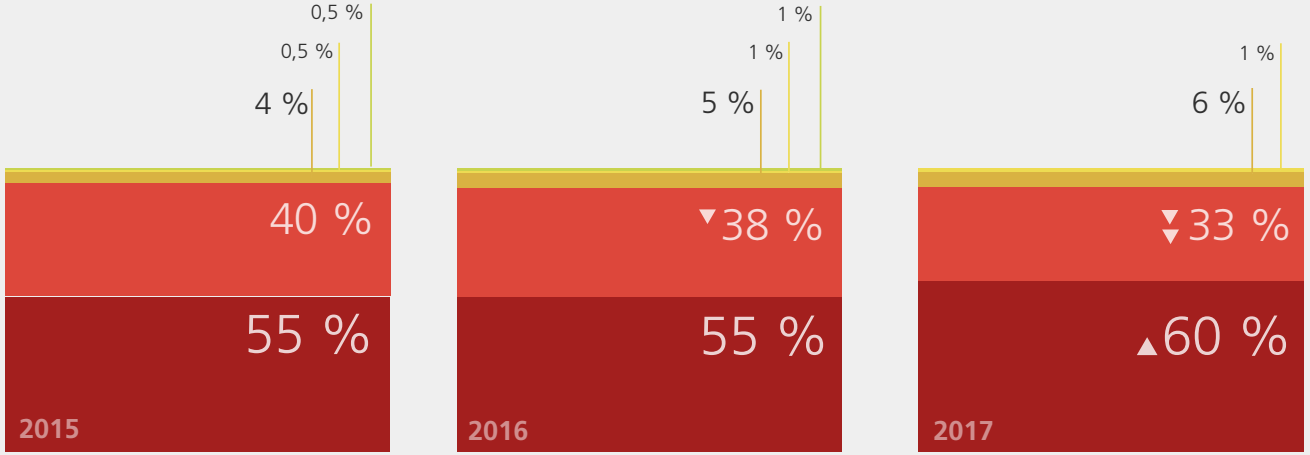
Zehn Trends verändern den internationalen Lebensmittelmarkt und haben Einfluss auf Vion.

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

Quelle: *Trends entnommen aus „The Vion Sector Analysis", Roland Berger, 2016*

Trends in unseren Heimatmärkten

Hat jemand in Ihrer Familie seinen Fleischkonsum verändert oder beabsichtigen sie ihren Fleischkonsum zu verändern?



- Ja — Der Fleischkonsum wird zunehmen
- Ja — Der Fleischkonsum hat zugenommen
- Ja — Der Fleischkonsum wird abnehmen
- Ja — Der Fleischkonsum hat abgenommen
- Nein

Quelle: *Vion Consumer Monitor in den Niederlanden, 2017*

Relevante CSR-Themen

In Bezug auf unsere Geschäftstätigkeit und den Einfluss, den andere Unternehmen in der Lieferkette darauf nehmen, haben wir eine Liste der für Vion relevanten CSR-Themen erstellt. Basierend auf einem häufigen Austausch mit wichtigen Stakeholdern, den Schlüsselfragen weiterer Stakeholder sowie von Erkenntnissen der Marktforschung haben wir die für jede Interessengruppe relevanten CSR-Themen definiert.
Diese sind in Anhang 3 auf Seite 146 im Überblick dargestellt. Die für diese Analyse herangezogenen Quellen sind Bestandteil unserer täglichen Arbeit und werden für strategische Entscheidungen verwendet.

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

Insgesamt haben wir 30 relevante Themen identifiziert:
- 18 gesellschaftliche Themen (einschließlich Tierschutz)
- 9 ökologische Themen
- 3 wirtschaftliche Themen

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
- Nachhaltige Futtermittel
- Biodiversität

Relevante wirtschaftliche Themen
- Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
- Nachhaltige Preisgestaltung
- Regionale Herkunft

Wesentlichkeits-analyse

Um die wesentlichen unter allen 30 relevanten Themen zu bestimmen, haben wir mit Vertretern verschiedener Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Dabei haben wir jedes Thema anhand von zwei Dimensionen bewertet:

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

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

- **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 – direkt oder durch die Einflussnahme auf andere Stakeholder. Jedes Thema wurde als stark, als mäßig oder als schwach beeinflussbar eingestuft. Das Ergebnis dieser Bewertung wird auf der x-Achse der Wesentlichkeitsmatrix abgetragen.

  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 mit unseren Kunden und Lieferanten, zusammenarbeiten. Der Themenkomplex nachhaltige Landwirtschaft umfasst verschiedene gesellschaftliche, ökologische und wirtschaftliche Themen. Wir führen diese Aspekte einzeln auf, weil einige wichtiger sind als andere.

Unsere Themen im Zusammenhang mit nachhaltiger Landwirtschaft sind:

- Tiergerechte Haltung
- Antibiotika
- Biologische Tierhaltung
- Rückverfolgbarkeit

- Umweltaspekte der Tierhaltung, wie Treibhausgasemissionen, Wasserverbrauch, Energieverbrauch, Abfallmanagement und Güllelagerung
- Biodiversität
- Nachhaltige Futtermittel

- Regionale Herkunft
- Nachhaltige Preisgestaltung

Wesentlichkeitsmatrix

Wesentliche Themen bei Vion

Die siebzehn Themen oben rechts in der Wesentlichkeitsmatrix sind für Vion und die Stakeholder des Unternehmens wesentlich.

Gegenüber 2016 sind zwei Themen hinzugekommen:

- Umweltaspekte der Tierhaltung. Die Nutztierhalter sind in der gesamten Wertschöpfungskette die größten „Verbraucher" von Ressourcen. Obwohl Vion in diesem Bereich nicht tätig ist, sind wir als wichtiger Akteur in der Branche verpflichtet, uns einen genauen Überblick über dieses Thema zu verschaffen und es zu quantifizieren.
- Unser Scope 1 und 2 Treibhausgasemissionen um unseren eigenen Einfluss auf die Umwelt besser messen zu können.

2017 haben wir umfassendere Erkenntnisse zu diesen Themen gewonnen. Aufgrund dessen Grundlage sind wir nun in der besseren Lage, diese wichtigen Themen zu beeinflussen und damit etwas zu bewirken.

Im vorliegenden Bericht werden wir unsere Herangehensweise an sämtliche relevanten CSR-Themen erläutern. Allerdings wird besonders wesentlichen Themen mehr Aufmerksamkeit geschenkt, als den weniger wesentlichen. Innerhalb der wesentlichen Themen liegt der Schwerpunkt auf drei Bereichen: Lebensmittelsicherheit, Tierschutz bei der Schlachtung und Transparenz in der Kommunikation.

Gesellschaftliche Themen

- Lebensmittelsicherheit
- Tierschutz bei Transport und Schlachtung
- Transparenz in der Kommunikation
- Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität
- Tiergerechte Haltung
- Antibiotika
- Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung
- Biologische Tierhaltung
- Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter
- Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Ökologische Themen

- Energieverbrauch
- Treibhausgasemissionen
- Wasserverbrauch
- Umweltaspekte der Tierhaltung

Wirtschaftliche Themen

- Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
- Nachhaltige Preisgestaltung
- Regionale Herkunft

Der Standpunkt von ...

Phil Hogan

EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

„Dank der GAP wird die europäische Landwirtschaft den Anforderungen der Bürger im Hinblick auf Ernährungssicherung, Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit gerecht."

Die Fleischindustrie lebt gewissermaßen in Symbiose mit der Tierhaltung. Sie verarbeitet Tiere, die entweder speziell für den Zweck der Fleischproduktion gezüchtet wurden oder die ein Nebenprodukt sind, wie zum Beispiel Milchkühe am Ende des Milchproduktionszyklus. Die Tierhaltung ist ein wichtiger Bestandteil der europäischen Landwirtschaft, die durch die Gemeinsame Agrarpolitik (oder GAP) geregelt wird. Die GAP geht auf das Jahr 1962 zurück und ist die älteste Vereinbarung der EU. Sie wird kontinuierlich weiterentwickelt, wobei den sich wandelnden gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Bedürfnissen und Einstellungen Rechnung getragen wird.

Am 29. November 2017 hat die EU-Kommission einen Bericht über die „Ernährung und Landwirtschaft der Zukunft" veröffentlicht. Darin werden Ideen vorgestellt, auf deren Grundlage 2018 eine neue GAP entstehen soll. Es ist wichtig zu verstehen, unter welchen Rahmenbedingungen die Nutztierhalter in naher Zukunft arbeiten werden. Niemand ist besser geeignet, zu diesem Thema Rede und Antwort zu stehen, als unser EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Phil Hogan, der dafür bekannt ist, unermüdlich, die Agrarinteressen der EU-Mitgliedstaaten auf der ganzen Welt zu vertreten und den globalen Kontext zu erklären.

Worin besteht der wichtigste gesellschaftliche Nutzen, den die GAP seit ihrer Einführung im Jahr 1962 gebracht hat?

Erst die GAP hat die Entwicklung eines umfassend integrierten Binnenmarkts ermöglicht. Es ist der GAP zu verdanken, dass der Agrarsektor der EU den Anforderungen der Bürger hinsichtlich Lebensmittelsicherung, Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit gerecht wird. Gleichzeitig ist der Agrarsektor jedoch mit einer Reihe von Herausforderungen konfrontiert, darunter die hohen Produktionsstandards der EU, die hohen Kosten der Produktionsfaktoren und die fragmentierte Struktur des primären Sektors. Der Sektor konkurriert heute in den meisten Bereichen zu Weltmarktpreisen, führt in puncto Lebensmitteldiversität und -qualität das Feld an und ist bei den Agrarnahrungsmitteln Exportweltmeister. So wurden 2016 Agrarerzeugnisse im Wert von 131 Milliarden EUR exportiert.

Was sind die wichtigsten Eigenschaften einer „zukunftssicheren GAP"?

Die EU setzt sich entschieden dafür ein, das Klimaschutzabkommen von Paris (COP21) und die Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) in die Tat umzusetzen. Insbesondere bildet die GAP die Grundlage für die Maßnahmen, die im Rahmen für die Klima- und Energiepolitik bis 2030 formuliert sind: Der Agrarsektor soll einen Beitrag zur EU-Anpassungsstrategie und zum Ziel einer gesamtwirtschaftlichen Emissionssenkung um 40 % bis 2030 leisten. Es bedarf eines größeren Beitrags der europäischen Landwirtschaft zu den EU Umweltschutzzielen. Diese Verpflichtungen können nicht ohne die Land- und Forstwirte und die anderen Akteure erreicht

Stakeholder-Dialog

werden, die anderen Akteure, die mehr als die Hälfte aller Flächen in der EU bewirtschaften. Sie sind die Hauptnutzer und Hüter natürlicher Ressourcen und stellen große Kohlenstoff-speicher, so wie erneuerbare Ressourcen für die Industrie und Energie bereit. Daher sollte eine modernisierte GAP durch ehrgeizigere Umwelt- und Klimaziele ihren Mehrwert für die EU steigern und auf die Bedenken der Bürger hinsichtlich einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion eingehen.

Sie plädieren für eine intelligentere, moderne und nachhaltige GAP. Was sind die wichtigsten Voraussetzungen, damit sie Realität wird?

Die europäischen Bürger müssen weiterhin Zugang zu sicheren, hochwertigen, bezahlbaren, nährstoffreichen und vielfältigen Lebensmitteln haben. Die Art und Weise, wie diese Lebensmittel produziert und vertrieben werden, sollte den Erwartungen der Bürger entsprechen, insbesondere in Bezug auf die Auswirkungen ihre Gesundheit, Umwelt und Klima. Damit dies vor dem Hinter-grund einer wachsenden Weltbevölkerung, zunehmender Umweltverschmutzung sowie des Klimawandels möglich ist, muss sich die GAP kontinuierlich weiterentwickeln, dabei aber ihre Marktorientierung beibehalten und weiterhin in allen Regionen Europas das EU-Modell landwirtschaftlicher Familienbetriebe fördern. Ebenso muss die GAP die Bemühungen unterstützen und mit ihnen im Einklang stehen, die Ursachen der Migration in die EU anzugehen. Diese Ziele können erfüllt werden, wenn wir die bisherigen Erfolge der GAP unter den neuen wirtschaftlichen, klimabezogenen, ökologischen, sozialen, technologischen, industriellen und politischen Gegebenheiten weiterentwickeln.

„Durch eine weitere Liberalisierung des Handels und die verstärkte Einbindung in globale Wertschöpfungsketten hat der europäische Agrar- und Nahrungsmittelsektor die Chance, seine Ausfuhren weiter zu steigern."

Was sind die Hauptziele der zukünftigen GAP?

Es gibt vier Hauptziele:
- Einen intelligenten und robusten Agrarsektor fördern, und zwar einerseits durch die Sicherung fairer Einkommen für die Landwirte und andererseits durch Investitionen um ihr Geschäftspotential zu verbessern.
- Umweltpflege und Klimamaßnahmen unterstützen und einen Beitrag zu den Umwelt- und Klimaschutzzielen der EU leisten.
- Die sozioökonomische Situation in ländlichen Gebieten durch Wachstum und Arbeitsplätze sowie die Gewinnung neuer Landwirte verbessern.
- Antworten auf die Sorgen der Bürger finden, die sich auf eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion beziehen – insbesondere im Hinblick auf Themen wie Gesundheit, Ernährung, Verschwendung von Lebensmitteln und Tierschutz.

Die GAP ist eines der EU Politikfelder, das den gesellschaftlichen Erwartungen hinsichtlich Lebensmitteln, insbesondere in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie Umwelt- und Tierschutzstandards gerecht wird. Die Nahrungsmittelproduktion steht und fällt mit den Landwirten; daher ist ihr Beitrag den sie zu einer nachhaltigen Lebensmittelkette leisten können, entscheidend.

Unser Unternehmen exportiert hochwertiges Fleisch in viele Teile der Welt. Wie steht die EU zum Export von landwirtschaftlichen Produkten und welche Rolle spielt dabei die GAP?

Durch die Anstrengungen des Agrar- und Nahrungsmittelsektors der EU und unterstützt durch die EU-Handelsabkommen und die GAP und nicht zuletzt durch ihre Förderpolitik ist die EU der weltgrößte Exporteur von Agrarerzeugnissen und Nahrungs-mitteln. Durch eine weitere Liberalisierung des Handels und die verstärkte Einbindung in globale Wertschöpfungsketten hat der europäische Agrar- und Nahrungsmittelsektor die Chance, seine Ausfuhren weiter zu steigern, insbesondere aufgrund der weltweit wachsenden Nachfrage der Mittelschicht, sowie veränderter Ernährungsgewohnheiten.
Durch das weitere Wachstum des internationalen Handels werden sich die Verfügbarkeit, Vielfalt und Bezahlbarkeit von Lebensmitteln für die Bürger weiter verbessern. Gleichzeitig lässt sich nicht leugnen, dass bestimmte landwirtschaftliche Bereiche einer umfassenden Liberalisierung des Handels und unein-geschränktem Wettbewerb bei den Importen nicht standhalten können.
Daher müssen wir in Hinblick auf Handelsverhandlungen weiterhin der Sensibilität der betroffenen Produkte Rechnung tragen und diese reflektieren, sowie neue Wege ausloten, die sich aus den geographischen Unterschieden und den Vor- und Nachteilen für den Agrarsektor bezüglich der EU-Handelsverein-barungen ergeben.

Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung

Durch unsere Maßnahmen im Hinblick auf die für Vion wesentlichen Themen leisten wir einen Beitrag zu einigen der Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs). Diese 17 Ziele, die bis 2030 erreicht werden sollen, wurden von den Vereinten Nationen in dem Bestreben verabschiedet, eine bessere Welt für alle zu schaffen. Die SDGs lassen sich nur realisieren, wenn Regierungen, Unternehmen, NGOs und jeder einzelne Verantwortung für sein eigenes Handeln übernimmt und alle Akteure zusammenarbeiten. In diesem Abschnitt legen wir dar, wie die Maßnahmen von Vion zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung beitragen.

Zieldefinitionen

2 ZERO HUNGER

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

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

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

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen

Wie Vion mit seinen Maßnahmen zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung beiträgt

2 ZERO HUNGER

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

Durch unsere **Transparenz** bieten wir einen schnellen Zugriff auf Marktinformationen (Teilziel 2.8).

Mit unseren Initiativen für eine **nachhaltige Preisgestaltung** leisten wir einen Beitrag zu funktionierenden Nahrungsmittelmärkten und helfen, extreme Schwankungen bei den Lebensmittelpreisen zu begrenzen (Teilziel 2.8).

Mit unserem Fokus auf **Bio-Fleisch** fördern wir landwirtschaftliche Methoden, die zum Schutz von Ökosystemen beitragen (Teilziel 2.4).

Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung, besonders für Kinder und ältere Menschen, und kann Mangelernährung vorbeugen (Teilziel 2.2).

Durch unsere Strategie in Bezug auf **Lebensmittelsicherheit und Antibiotika** tragen wir dazu bei, dass über das gesamte Jahr sichere wie nährstoffreiche Lebensmittel verfügbar sind (Teilziel 2.1).

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

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

Durch unseren Fokus auf die **Gesundheit** und den **Arbeitsschutz** der Mitarbeiter tragen wir zu einem sicheren Arbeitsumfeld bei (Teilziel 8.8).

Durch unsere Maßnahmen und Erfolge bei den **Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte** fördern wir die Verbesserung der Arbeitnehmerrechte, und zwar auch für Fremdarbeiter und solche in prekärem Beschäftigungsverhältnis (Teilziel 8.8).

Dadurch, dass wir unseren **indirekten wirtschaftlichen Einfluss** sichern und verstärken, fördern wir die Entstehung von Arbeitsplätzen, unternehmerische Initiativen und Innovationen sowie die Gründung und das Wachstum von mikro-, kleinen und mittelgroßen Unternehmen (Teilziel 8.3).

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen

Unsere **Transparenz** trägt auch dazu bei, dass die Menschen über die Informationen verfügen, die für eine nachhaltige Entwicklung und Lebensweise relevant sind, und dass sie für dieses Thema sensibilisiert werden (Teilziel 12.8).

Uns ist bewusst, wie wichtig **Transparenz in der Kommunikation** ist. Deshalb berichten wir jedes Jahr über unsere Fortschritte in puncto Nachhaltigkeit (Teilziel 12.6).

Mit unserer Fokussierung auf **Tierschutz, regionale Herkunft und Wasserverbrauch sowie die Umweltaspekte der Nutztierhaltung** tragen wir zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung und effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei (Teilziel 12.2).

Der Standpunkt von ...

Hugo von Meijenfeldt

**Außenministerium,
Niederländischer SDG-Koordinator**

„Für Unternehmen wie Vion sind die SDGs eine wertvolle Ergänzung der Finanzberichterstattung.“

„Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung wurden in dem Bestreben formuliert, eine bessere Welt zu schaffen, und beim Weltgipfel für nachhaltige Entwicklung 2015 in New York von den Regierungschefs beschlossen. Die Vereinten Nationen spielten dabei eine entscheidende Rolle. Auch die Niederlande hat sich zum Erreichen dieser Ziele verpflichtet.“

Wertvolle Ergänzung

„Ich habe festgestellt, dass die niederländischen Unternehmen besonderen Wert darauf legen, die SDGs in ihre CSR-Maßnahmen einzubeziehen. Seltsamerweise ist es die Politik, die hier hinterherhinkt. Ich denke aber, dass das Engagement der Unternehmen auch ein Anstoß für die Regierung sein wird. Für Unternehmen wie Vion sind die SDGs eine wertvolle Ergänzung ihrer Finanzberichterstattung. Hier geht es um nicht-finanzielle Ziele, die dennoch mit der Vision und der Mission des Unternehmens in Einklang gebracht werden müssen.“

Gesellschaftliche Debatten

„Vion ist eines der Unternehmen, die häufig aufgrund gesellschaftlicher Debatten unter Druck gesetzt werden. Der Fleischkonsum muss verantwortungsvoller sein und die Lieferketten nachhaltig unter Berücksichtigung der Abholzung, Soja aus fernen Ländern, CO_2-Emissionen, Tierschutz, Skandalen etc. weiter entwickelt werden; die Situation ist also nicht schwarz und weiß.“

Nachhaltigere Prozesse

„Die SDGs müssen letztlich zu der Entwicklung beitragen, die wir alle mit den 17 Ziele angestoßen haben. Die Unternehmen sollten ihre Produktionsprozesse prüfen und nachhaltiger gestalten. Hierfür ist es notwendig, die Vision des Unternehmens in die begonnene Entwicklung zu verankern.“

International gültig

„Ein gute Beispiele für dieses Interesse sind die Reinigungsbranche und das Gesundheitswesen, mit einer sehr internationalen Belegschaft. Von den 50.000 Beschäftigten kommen etwa 90 % aus dem Ausland. Die SDGs sind jetzt Teil ihrer DNA, sozusagen; sie sind für jeden verständlich, weil sie inter-nationale Gültigkeit besitzen. Die Unternehmen erkennen, dass die Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter und Stakeholder nicht nur vom Lohnzettel abhängt, sondern dass die Nachhaltigkeit bei allen Aspekten ihrer Tätigkeit eine größere Rolle spielen muss.“

CSR-Themen

Dennis van Asseldonk, Landwirt in den Niederlanden

CSR-Highlights 2017

Gesellschaftliche Themen

Lebensmittelsicherheit ●

99,9 % unseres Verkaufsvolumens haben wir mit Produkten aus Betrieben erzielt, die dem International Featured Standard (IFS) Food entsprechen oder British Retail Consortium (BRC) zertifiziert sind. Für 2018 streben wir einen Anteil von 100 % an.

Tierschutz bei Transport und Schlachtung ●

Bei 99,95 % der Tiere war keine erneute Betäubung erforderlich.
Für 2018 streben wir einen Anteil von 99,95 % an.
Alle Tiere wurden vor der Schlachtung betäubt.

Transparenz in der Kommunikation ▲

Die Transparenz-Initiative von Vion wurde mit dem Launch der Website www.vion-transparantie.nl auf die Niederlande ausgeweitet.
Vion wurde mit dem Crystal-Preis für den schnellsten Aufsteiger im Transparenz-Benchmark des niederländischen ministeriums ausgezeichnet.

Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität ▲

79 % des Verkaufsvolumens wurden mit Produkten aus Betrieben erzielt, die nach einem Produktintegritätsstandard zertifiziert wurden. Für 2018 streben wir einen Anteil von 80 % an.

Tiergerechte Haltung ▲

19 % der an Vion gelieferten Tiere (2,2 Millionen Tiere) wurden unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen aufgezogen (Beter Leven, Bio, Tierschutzlabel oder Initiative Tierwohl).

Antibiotika ●

Bei der geschlachteten Tiere konnten keine Antibiotika nachgewiesen werden.

Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung ▲

Vorteile von Fleisch: hochwertige Proteine, Vitamine und Mineralstoffe, die ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung sind.

Biologische Tierhaltung ▲

0,7 % der an Vion gelieferten Tiere stammten aus Bio-Betrieben (124.000 Tiere).

Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter ▲

Die Abwesenheitsrate unserer Mitarbeiter betrug 4,5 %.
Das Ziel für 2018 lautet 4,3 %.

Ökologische Themen

Energieverbrauch ▼

Der Gesamtenergieverbrauch lag bei 749 MJ pro verkaufte Tonne.

Treibhausgasemissionen ▼

Die Intensität der Treibhausgasemissionen (Scope 1 + 2) betrug 79 kg CO_2-Äquivalente pro verkaufte Tonne.

Wasserverbrauch ▼

Der Gesamtwasserverbrauch lag bei 1,95 m³ pro verkaufte Tonne.

Umweltaspekte der Tierhaltung

Wir haben ein Forschungsprojekt zu den Einflüssen der Schweinehaltung auf die Umwelt initiiert.

Wirtschaftliche Themen

Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen ●

33 % der niederländischen und deutschen Rinder- und Schweinehalter haben Tiere an Vion geliefert (64.000 Landwirte).

Nachhaltige Preisgestaltung ▲

Einführung von Good Farming Balance.

Regionale Herkunft ●

93 % der an Vion gelieferten Tiere stammten aus der Region (< 200 km Radius).

Entwicklungen gegenüber 2016

▲ Bessere Leistung ▼ Geringere Leistung ● Stabile Leistung

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. Unsere Kunden und die 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 ganzheitlichen Managementkonzept berücksichtigen wir unsere eigenen Produktionsanlagen, unsere Lieferanten und Koproduzenten sowie die beabsichtigte Verwendung unserer Produkte durch die Verbraucher.

Vions Ansatz

Gesunde und sichere Lebensmittel stellen bei Vion eine der höchsten Prioritäten dar. Deshalb sind die Themen Lebensmittelsicherheit und -qualität auch Teil der Verfahrensregeln in allen unseren Produktionsstandorten. Prozesskontrollen funktionieren nur dann, wenn sie in einer professionellen Führungsstruktur verankert sind, die auf kontinuierliche Verbesserung und Kundenzufriedenheit abzielt. Vion hat sich zur Einhaltung der ISO-9001-Norm für qualitätsorientierte Organisationen entschieden. Alle Vion-Betriebe sind nach ISO 9001 zertifiziert. Außerdem haben alle Standorte das HACCP-System von Vion eingeführt, das weltweit von den Behörden anerkannt ist. Dieser gemeinsame Qualitätsrahmen ebnet den Weg zu einer einheitlichen Prozessüberwachung und einem effektiven Benchmarking der verschiedenen Betriebe hinsichtlich der Bedürfnisse unserer Kunden und der Kontrolle entscheidender interner Prozesse.

Alle unsere Betriebe unterliegen einer strengen Überwachung durch die zuständigen Behörden. In den Schlachtbetrieben sind während der Produktion stets mindestens zwei amtliche Tierärzte vor Ort, die die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchungen durchführen und die Hygiene gemäß den einschlägigen EU-Vorschriften überwachen.

Um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Kundenanforderungen zu überprüfen, strebt Vion die Zertifizierung aller Produktionsstätten nach den Regeln der Global Food Safety Initiative (GFSI) an. Im Bereich der Lebensmittelsicherheit wendet Vion die einschlägigen Normen des British Retail Consortium (BRC) sowie von International Featured Standards Food (IFS Food) an. Die Ergebnisse der vierteljährlichen Prüfungen und die Audit-Berichte werden auf der niederländischen und der deutschen Website des Unternehmens veröffentlicht. 2017 wurde ein Produkt von Vion öffentlich zurückgerufen. Der Rückruf wurde von Vion selbst aufgrund eines Hinweises aus dem konzerneigenen Monitoring-System initiiert. Die Rückrufaktion wurde erfolgreich durchgeführt, und wir haben keine Beschwerden von Kunden oder Verbrauchern erhalten.

Zur Minderung der Risiken in der Lieferkette erwartet Vion von seinen Lieferanten, dass sie nach einem System der guten landwirtschaftlichen Praxis (GAP) arbeiten und sich entsprechend zertifizieren lassen. Dazu zählen GlobalGAP, das deutsche QS (Qualität und Sicherheit), das niederländische Integrale Keten Beheersing (IKB) oder Holland Pork. Diese Systeme sind unabhängig voneinander organisiert und die Audits in den Betrieben werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt. Als wichtiger Stakeholder trägt Vion zur Entwicklung und Organisation dieser Systeme bei. Eine Reihe von Unternehmen der Milchwirtschaft haben zudem eigene Qualitätssysteme ins Leben gerufen und sind selbst für deren Gestaltung und Betriebskontrollen verantwortlich. Von den an diesen Systemen beteiligten Landwirten bezieht Vion Milchkühe für die Schlachtung.

Vion betreibt auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit eigene Forschungsaktivitäten und beteiligt sich an wissenschaftlichen Forschungsprojekten verschiedener Hochschulen und Organisationen. 2017 haben wir zusammen mit IBM, ThermoFisher und der Universität Wageningen ein Forschungsprojekt gestartet, um herauszu-finden, wie sich die Lebensmittelsicherheit mithilfe neuer Technologien weiter verbessern lässt. Die Studie zum Hepatitis-E-Virus und zu *Toxoplasma gondii* wurde 2017 fortgeführt. Darüber hinaus wird die lebensmittelbedingte Übertragung von Antibiotikaresistenzen durch Schweine- und Rindfleisch im Kapitel ‚Antibiotika' dieses Berichts thematisiert.

Quelle

Kijlstra A, Jongert J. 2008. Toxoplasma-safe meat: close to reality? Trends in Parasitol 25(1); 18-22.

Dilemma

Schweinen Auslauf zu gewähren, regt das natürliche Verhalten der Tiere an und steigert das Tierwohl. Der Nachteil des Auslaufs ist hingegen, dass die Tiere im Freien eher Krankheitserregern ausgesetzt sind als im Stall, dort wo die Biosicherheitssysteme das Risiko der Krankheitsübertragung senken. Abhängig von der Art des Krankheitserregers kann dies negative Folgen für die Lebensmittelsicherheit haben. Auslaufmöglichkeiten im Freien sind z. B. ein Risikofaktor für den durch Nahrungsmittel übertragenen Parasiten *Toxoplasma gondii* (Kijlstra & Jongert, 2008).

Lebensmittel-sicherheit

Ergebnisse

Anteil des Verkaufsvolumens

99,9 %

2016 **99,9 %**
2015 **95,4 %**

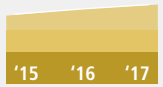
Von GFSI-zugelassenen Betrieben (IFS oder BRC)

Anteil der geschlachteten Schweine

99 %

2016 **97 %**
2015 **96 %**

Aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis (IKB, QS, GlobalGAP oder Bio)



Anteil der geschlachteten Rinder

49 %

2016 **48 %**
2015 **51 %**

Aus einem unabhängigen System der guten landwirtschaftlichen Praxis (QS oder Bio)

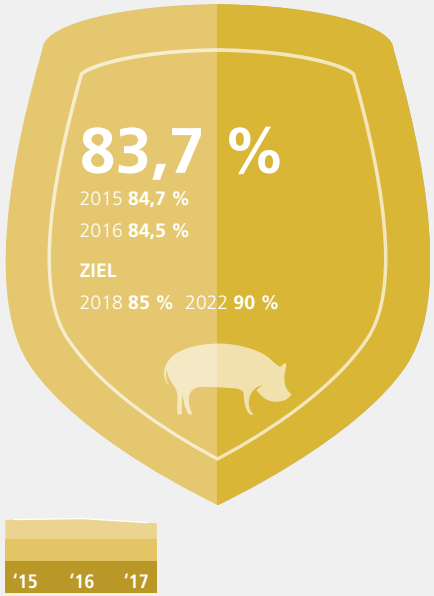
Lebensmittel-sicherheit

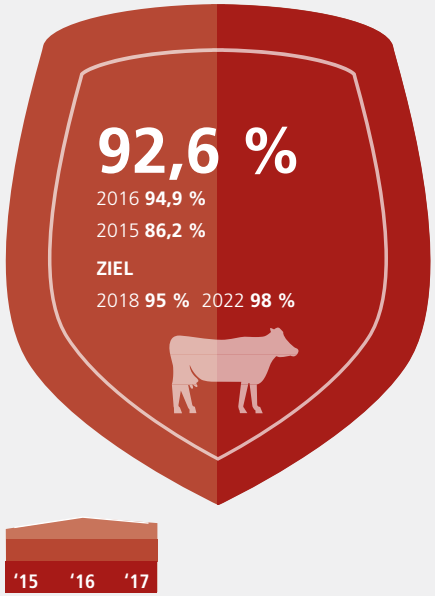
Ausblick und Ziele

- Die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit hat höchste Priorität.
- Wir werden die Landwirte weiterhin dazu ermutigen, gemäß zertifizierten Systemen der „Gute landwirtschaftliche Praxis"-Systemen zu arbeiten.
- Durch Studien zum Potenzial moderner Technologien in der Mikrobiologie sowie zu anderen Themen wollen wir die Lebensmittelsicherheit weiter verbessern.
- Wir streben für 2018 an, die konzerninternen Standards für Schweinefleisch zu 85 % und für Rindfleisch zu 95 % einzuhalten. Diese Compliance-Quoten wollen wir bis 2022 auf 90 % bzw. 98 % verbessern. Unsere internen Standards gehen weit über die gesetzlichen Normen hinaus, so dass deren Einhaltung jederzeit sichergestellt ist.

Ergebnisse

Grad der Compliance mit den konzerninternen mikrobiologischen Standards für Produkthygiene





Erläuterung der Ergebnisse

Unser Ziel für 2017 bestand darin, 100 % des gelieferten Produktvolumens von GFSI-zugelassenen Betrieben zu beziehen. Wir haben eine Bezugsquote von 99,8 % erreicht, was auf die folgenden Faktoren zurückzuführen ist:

- Einige Artikel von SALOMON FoodWorld wurden von einem Koproduzenten hergestellt, der keine GFSI-Zertifizierung besitzt.
- Ein relativ geringer Anteil von Rindern stammte aus landwirtschaftlichen Betrieben, die nach einem Drittanbieter-System der guten landwirtschaftlichen Praxis zertifiziert sind. Der Grund: Milchvieh-betriebe sind oft vertraglich an Molkereien gebunden, die über eigene private Qualitätssicherungssysteme verfügen. Diese Systeme der guten landwirtschaftlichen Praxis werden von den Molkereien selbst entwickelt und umgesetzt.

Produkte, die aus lebenden Tieren hergestellt werden, enthalten zwangsläufig Bakterien. Dies ist an sich nicht schädlich und ganz natürlich. Eine Überwachung der Menge an Bakterien liefert jedoch wichtige Hinweise in Hinblick auf eine hygienische Arbeitsweise. Unsere Kennzahl für die Lebensmittelsicherheit beruht darauf, wie groß in den letzten Produktionsschritten die Belastung mit Bakterien der Familie Enterobacteriaceae ist. Weder auf EU- noch nationaler Ebene gibt es eine Vorschrift, in der ein maximaler Kontaminationsgrad benannt wird. Vion hat hierfür einen unternehmensinternen Standard festgelegt. Es ist nicht zu erwarten, dass die Produkte jemals steril und frei von Bakterien sein werden; daher wird die Compliance mit diesem internen Standard niemals 100 % betragen. Dadurch, dass wir einen möglichst hohen Compliance-Grad anstreben, können wir kontinuierlich unsere Arbeitsweise verbessern und die mikrobiologische Risiken für die Lebensmittelsicherheit vermindern.

Der Standpunkt von ...

Professor Dr. Andreas Hensel

Präsident des Deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)

„Enorme Herausforderungen."

Nachhaltige Tierproduktion gewinnt in der heutigen Gesellschaft immer mehr an Bedeutung. In welche Richtung sollten sich die Produktionsketten von Lebensmitteln tierischer Herkunft hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit weiter entwickeln? Welche Herausforderungen sehen Sie hier für den Lebensmittelunternehmer?

Die Lebensmittelindustrie steht vor enormen Herausforderungen. Nachhaltigkeit, gesundheitlicher Verbraucherschutz und die Bedürfnisse einer alternden Gesellschaft Rücken in den Fokus. Auch die Tierwohlinitiative des BMEL berücksichtigt zentrale Themen der Gesellschaft und benennt für Tierhalter wie fleischverarbeitende Industrie neue Aufgaben. Nur wenn sich die Branche intensiv mit diesen Aufgaben intensiv beschäftigt, wird es ihr gelingen, das in sie gesetzte Vertrauen zu bewahren.

Nehmen wir den Begriff Nachhaltigkeit. Diese Eigenschaft wird in der Öffentlichkeit vor allem im Zusammenhang mit der ökologischen Landwirtschaft zugeschrieben. Nachhaltigkeit umfasst aber mehr: Sie verbindet ökonomische Leistungsfähigkeit mit Umwelt- und Ressourcenschonung, Lebensmittelsicherheit und sozialer Gerechtigkeit. Nachhaltigkeit ist nur dann erreicht, wenn diese Komponenten in einem vernünftigen Verhältnis zueinander stehen. Daher kann sie sich nur auf die tatsächlichen Produktionsprozesse beziehen und ist branchen- und produktspezifisch.

Aus wissenschaftlicher Sicht bleibt die mikrobielle Sicherheit von Fleisch und Fleischprodukten ein zentrales Thema. Wesentlicher Aspekt neben den klassischen Fragen zu den Zoonosen sind dabei Antibiotikaresistenzen in der Tierhaltung und daraus folgend die Kontamination von Fleisch und Folgeprodukten mit antibiotikaresistenten Zoonose-Erregern wie MRSA und ESBL.
Mit der deutschen Antibiotikaresistenz-Strategie sind wir auf dem richtigen Weg. Gute Haltungsbedingungen, verbesserte Stallhygiene und der restriktive Einsatz von Antibiotika haben Priorität.

Der mikrobiellen Kontamination bei der Gewinnung von Fleisch müssen wir trotz guter Standards weiterhin große Aufmerksamkeit widmen. Etwa durch optimierte Hygiene beim Schlachtprozess, indem wir das Konzept der Dekontamination von Produktionsoberflächen im laufenden Betrieb weiterentwickeln, besser bekannt als „Cleaning in Place", und auch über eine Automatisierung der Schlachtprozesse mit leicht dekontaminierenden Schlachtrobotern nachdenken Stichwort „Schlachthof 4.0". Außerdem denken wir über die Automatisierung des Schlachtprozesses mit einfach zu dekontaminierenden Schlachtrobotern nach, Stichwort „Schlachthof 4.0".

Eine besondere Herausforderung ist die wissenschaftlich fundierte Ermittlung des Tierwohls. Das betrifft Haltung und Aufzucht lebensmittelliefernder Tiere wie ebenso den Transport und die möglichst stress- und schmerzfreie Schlachtung. Wünschenswert ist die Entwicklung eindeutiger Maßstäbe, die dann umfassend angewandt werden. Tierwohl ist aber nicht gleich Lebensmittelsicherheit. Beide Schutzziele müssen gleichermaßen berücksichtigt werden. Das führt vermutlich zu zusätzlichen Kosten, was dem Verbraucher aber durchaus vermittelt werden kann.

Wie sehen Sie die Zusammenarbeit zwischen Behörden, Wissenschaft und Lebensmittelindustrie im Hinblick auf die an den gesundheitlichen Verbraucherschutz gestellten Herausforderungen? Welche Vorteile haben solche Forschungskooperationen?

Um auch künftig sichere Lebensmittel zu garantieren, müssen Staat und Industrie stärker in die Forschung investieren. Globalisierung, Klimawandel, und weltweites Bevölkerungswachstum sind nur einige der Herausforderungen, denen wir uns gemeinsam stellen müssen. In „Horizon 2020", dem Rahmenprogramm für Forschung und Innovation der EU, wird eine enge Zusammenarbeit zwischen privatwirtschaftlichen Unternehmen und staatlichen Einrichtungen ausdrücklich gewünscht und auch gefördert. Wünschenswert wäre zum Beispiel, dass die Industrie die vorliegenden Daten aus den betrieblichen Eigenkontrollen der Forschung auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit zur Verfügung stellte.

Der demographische Wandel schreitet voran. Änderungen in der Gesellschaft wirken sich auf die Lebensmittelindustrie aus. Mit welchen Herausforderungen sehen Sie die Lebensmittelindustrie in den kommenden Jahren konfrontiert?

In unserem Land wächst zudem die Zahl alter Menschen. Diese haben teils gänzlich andere Ernährungsbedürfnisse als Jüngere. Zudem gehören im Alter bestimmte chronische Erkrankungen zum Leben. Darauf kann sich die Lebensmittelindustrie durch entsprechende Produkte einstellen. Funktionelle Lebensmittel könnten auf Ältere zugeschnitten werden. Auf den besonderen Nährstoffbedarf ausgelegte Fertiggerichte (convenience food) könnten das Leben erleichtern.

Andererseits wird sich die Industrie auf staatliche Steuerungseingriffe im Gesundheitswesen einstellen müssen, also beispielsweise Kennzeichnungspflichten für Lebensmittel, die in einen Zusammenhang mit ernährungsbedingten Leiden wie Diabetes, Adipositas oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen gebracht werden.

Der Standpunkt von ...

Geraud Dubois

IBM, wissenschaftlicher Leiter des Bereichs Solutions & Consulting
Außerordentlicher Professor/ MS&E Stanford University

„Globalisierung der Lebensmittelversorgungskette bedeutet, dass ein Problem in einem Teil der Welt Einfluss auf die gesamte Lieferkette nehmen kann"

Welches sind Ihrer Ansicht nach die derzeit allgemeinen, gesellschaftlich relevanten Themen in Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit, und was ist spezifisch relevant für Schweine- und Rindfleisch?

Das Thema Lebensmittelsicherheit ist von zentraler Bedeutung für unsere heutige Gesellschaft und ihre Zukunft. Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass rund um den Globus jedes Jahr eine von zehn Personen aufgrund des Verzehrs kontaminierter Lebensmittel erkrankt und mehr als 400.000 daran sterben. Entgegen der verbreiteten Annahme ist dieses Problem nicht auf Entwicklungsländer beschränkt: einer von sechs Amerikanern pro Jahr leidet unter einer lebensmittelassoziierten Erkrankung. Viele Faktoren stellen Herausforderungen für die globale Lebensmittelsicherheit dar, darunter möchte ich die beiden folgenden genauer hervorheben, die steigende Komplexität durch die Globalisierung der Lebensmittelversorgungskette und das Entstehen antibiotikaresistenter oder antimikrobiell resistenter Bakterien.

Globalisierung der Lebensmittelversorgungskette bedeutet, dass ein Problem in einem Teil der Welt Einfluss auf die gesamte Lieferkette nehmen kann. Damit die Lebensmittelketten sicherer werden, sind Verbesserungen und Innovationen bei der Rückverfolgbarkeit nötig, zum Beispiel durch die Blockchain-Technologie. Ergänzend dazu müssen wir in der Lage sein, potenzielle Probleme schnell zu identifizieren und eindämmen zu können, um die globalen Auswirkungen so weit wie möglich zu begrenzen.

Die Wahrscheinlichkeit, dass resistente Erreger von Tierkrankheiten ihre Resistenz an Humanpathogene weitergeben, ist Anlass zu großer Sorge. Daher werden antimikrobiell resistente Bakterien, die schwere und lebensbedrohliche Infektionen hervorrufen können, von Rind- und Schweinefleischproduzenten sehr sorgfältig überwacht. Vion hat zusammen mit der niederländischen Regierung und der Universität Wageningen mehrere Initiativen gestartet, um einerseits den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren und andererseits die enorme Herausforderung der Elimination von Antibiotikaresistenzen zu bewältigen.

„Das Thema Lebensmittelsicherheit ist von zentraler Bedeutung für unsere heutige Gesellschaft und ihre Zukunft."

Stakeholder-Dialog

IBM Research, ThermoFisher, die Universität Wageningen und Vion haben ein einzigartiges Projekt initiiert, in dem die nächsten Schritte der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit erforscht werden. Welchen Wert sehen Sie in der Kooperation für dieses Projekt (Safer Food with Big Data)?

Die Demokratisierung der Sequenzierungstechnologien bietet verschiedenen Stakeholdern die einmalige Gelegenheit, die Überwachung, die Risikobewertung sowie Diagnosen lebensmittelassoziierter Krankheitserreger innerhalb der Lebensmittelversorgungskette, zu verbessern. Dieses Ziel haben sich IBM Research, ThermoFisher, die Universität Wageningen und Vion für die Zusammenarbeit im Rahmen des Projekts „Safer Food with Big Data" gesetzt. Die vier Partner bringen Stärken und Ressourcen mit, die sich gegenseitig ergänzen. Vion hat ein tiefgehendes Verständnis für Mikrobiologie, die Details der Lebensmittelproduktion und lebensmittelsicherheitsrelevante Verfahren. ThermoFisher stellt chemische Substanzen sowie Geräte für DNA/RNA-Analysen her; die Universität Wageningen bringt ihre Kompetenz hinsichtlich der Anwendung von Grundlagenwissenschaft für lebensmittelsicherheitsrelevante Fragestellungen ein; und die Kompetenz von IBM Research liegt im Bereich der Datenverarbeitung, Data-Mining- und Datenanalyse, die speziell auf RNA/DNA-Analysen für Anwendungen in der Lebensmittelsicherheit zugeschnitten sind. IBMs Forschungsinteresse im Bereich der datengeleiteten Forschung für Lebensmittelsicherheitsanwendungen reicht zurück bis in das Jahr 2015, als durch MARS Incorporated und IBM Research ein Konsortium zur Sequenzierung der Lebensmittelversorgungskette gegründet wurde. Die Ziele dieses gemeinschaftlichen Lebensmittelsicherheitsprogramms sind ähnlich dem Projekt „Safer Food with Big Data". Zudem werden modernste Sequenzierungsverfahren genutzt, um alle Umweltfaktoren abzubilden. Auf Grundlage der dabei festgestellten Veränderungen werden anschließend Voraussagen zur Lebensmittelsicherheit getroffen.

„Vion ist sowohl zukunfts- als auch praxisorientiert. Das Unternehmen zeigt eine echte Bereitschaft, in innovative Ansätze zu investieren, die es voranbringen können."

Welches Ziel steht aus Ihrer Perspektive bzw. der Perspektive von IBM Research hinter dem Projekt? Und wie erfolgreich werden die verschiedenen Projektpartner nach Ihrer Einschätzung dabei sein?

Unser oberstes Ziel, das alle Partner teilen, besteht darin, eine neue Herangehensweise an die Überwachung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelverarbeitung zu entwickeln, mit der es möglich ist, sich abzeichnende Probleme schneller und genauer zu erkennen. Auf fachlicher Ebene wollen wir die metagenomische Signatur der Proben als sensiblen und prädiktiven Indikator für Probleme nutzen. Zum Beispiel könnte die Hygiene durch eine defekte Anlage beeinträchtigt werden, so dass die Wahrscheinlichkeit für die Vermehrung von Krankheitserregern und damit einer Kontamination von Lebensmitteln steigt. Im Rahmen dieses Kooperationsprojekts strebt IBM Research an, nie da gewesene Möglichkeiten in den Bereichen Datenanalyse, maschinelles Lernen und künstliche Intelligenz zu entwickeln, die bei der Anwendung auf Fragen der Lebensmittelsicherheit zu wichtigen Erkenntnissen führen werden.

Wie sehen Sie speziell Ihre Zusammenarbeit mit Vion?

Vion ist in puncto Lebensmittelsicherheit sowohl zukunfts- als auch praxisorientiert. Das Unternehmen zeigt eine echte Bereitschaft, in innovative Ansätze zu investieren, die es voranbringen können. Mit dieser Investitionsbereitschaft handelt Vion entsprechend seinen zentralen Qualitätswerten in Bezug auf die Abwehr von biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren in seinen Produkten. Wichtige Mitarbeiter und Entscheidungsträger sind in die Zusammenarbeit einbezogen; so können aus Ideen und Prozessen schnell praktische Verfahren entwickelt werden, die sich in den Produktionsanlagen von Vion umsetzen lassen. Bemerkenswert ist zudem, dass Vion zu einem freien Datenaustausch bereit ist. Diese Einstellung ist der Schlüssel zum Erfolg des Projekts. Ich denke, dass Vion und IBM Research eine gemeinsame Vision teilen: Die Vision, dass durch eine Big-Data-Kultur in der Lebensmittelindustrie wesentliche Fortschritte in der globalen Lebensmittelsicherheit erzielt werden können.

Tierschutz bei Transport und Schlachtung

Das Thema

Jeden Tag wird eine große Anzahl lebender Tiere zu Vion Betrieben transportiert. Der Transport vom Landwirt zum Schlachthof sowie die dortige neue Umgebung kann für die Tiere strapaziös sein. Vion und seinen Stakeholdern ist es wichtig, dass die Tiere so wenig wie möglich leiden. Wir achten darauf, dass eine möglichst geringe Transportdistanz zum Schlachthof und eine tiergerechte Infrastruktur vorliegt.

Abgrenzung des Themas

Der Transport der lebenden Tiere von den Landwirten zu den Vion-Betrieben erfolgt durch unsere Transportlieferanten oder durch Vion selbst. Die Schlachtung findet in unseren eigenen Betrieben statt. Bei der Festlegung und Messung unserer Zielwerte werden sowohl die externen Unternehmen als auch unsere eigenen Betriebe berücksichtigt.

Vions Ansatz

Das Tierwohl ist für einen Fleischproduzenten wie Vion ein zentrales Thema. Wir haben uns strenge Richtlinien und Verfahrensweisen für den Umgang mit Tieren auferlegt. Dazu gehören eine wirkungsvolle Kontrolle des Transports zum Schlachthof, die Wartezeiten für die Tiere in den Stallungen sowie die Verfahren der Betäubung.

Tierschutz beim Transport

So gewährleisten wir das Tierschutz im Bereich des Transports:

- Wir verfügen über ein dezentrales Netz aus Schlachtbetrieben, deren Größe auf die Viehdichte in der jeweiligen Region ausgelegt ist. Dadurch lassen sich die Tiertransportzeiten auf unter 8 Stunden begrenzen, so wie es gesetzlich vorgeschrieben ist. Vion veröffentlicht für jeden Betrieb die Daten zur Herkunft der Tiere auf seiner Transparenz-Website (www.vion-transparenz.de und www.vion-transparantie.nl).
- Wir investieren kontinuierlich in eigene moderne Tiertransportfahrzeuge und halten so die Viehtransportlogistik von Vion auf dem aktuellen Stand.
- Bei jeder Entladung der Tiere führen wir standardisierte Transportkontrollen durch.
- Wir messen und kontrollieren die Transport- und Letalitätsrate. 2017 kamen 99,98 % aller Tiere, die zur Schlachtung befördert wurden, lebend in den Schlachtbetrieben von Vion an.
- Alle Tiere durchlaufen beim Entladen die von amtlichen Tierärzten durchgeführte Schlachttieruntersuchung. Die Untersuchungsergebnisse werden vierteljährlich auf unserer niederländischen und deutschen Transparenz-Website aktualisiert und veröffentlicht.

Vions Schlachtprozess

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

- Jeder Betrieb verfügt über Tierschutzbeauftragte, die speziell dafür qualifiziert sind, den Prozess zu prüfen und dafür zu sorgen, dass die Tierschutz-Richtlinien in unseren Produktionsstätten eingehalten werden. Alle Tierschutzbeauftragten werden regelmäßig geschult. Alle Mitarbeiter, die bei ihrer Tätigkeit Kontakt mit lebenden Tieren haben, erhalten eine entsprechende Tierschutzschulung. Nur geschultes Personal darf mit lebenden Tieren arbeiten.
- Der Umgang mit den Tieren in den Stallungen und während der Schlachtung wird gemäß unseren Standard Operating Procedures zur Gewährleistung des Tierschutzes von entsprechend geschulten Vion-Mitarbeitern überwacht.
- Auch die Wirksamkeit der Betäubung wird von dafür geschulten Vion-Mitarbeitern überwacht.
- Die Arbeit der Betriebe und der liefernden Landwirte wird durch das Veterinärexperten-Team von Vion geprüft. Außerdem führt dieses Team Forschungs- und Entwicklungsprojekte durch, um die Verfahren zur Gewährleistung des Tierschutzes während der Schlachtung weiterzuentwickeln.
- Wir fassen die Ergebnisse der Tierschutzkontrollen zusammen und legen sie unserem Executive Committee vor.
- Bei Abweichungen ergreifen wir Korrektur- und Vorsorgemaßnahmen. Dies ist für jede Produktionsstätte von Vion verpflichtend.

Die Warteställe sowie die Betäubungs- und Schlachtbereiche werden während der Betriebszeiten ständig von mindestens einem amtlichen Tierarzt beaufsichtigt.

Alle Tiere, die Vion in seinen Betrieben schlachtet, werden grundsätzlich vor der Schlachtung betäubt. Alle in unseren Betrieben eingesetzten Betäubungsmethoden entsprechen den Vorgaben der EU-Verordnung 1099/2009. Um sicherzustellen, dass die Beeinträchtigung des Tierschutzes während der Betäubung so gering wie möglich gehalten wird, ist Vion eine öffentlich-private Partnerschaft mit der Universität Wageningen eingegangen, in deren Rahmen der Prozess der CO_2-Betäubung weiter optimiert werden soll.

Jedes einzelne Tier wird zwischen Betäubung und Entblutung von geschulten Mitarbeitern beobachtet. Bei jedem Anzeichen für Bewusstsein (z. B. Augenreflexe) ist die erneute Betäubung des Tieres vorgeschrieben. Die Zahl der erneuten Betäubungen wird erfasst und zur Berechnung der Kennzahl „Anteil der erfolgreichen Betäubungen“ verwendet.
Standardvorgehensweise für Schweine:

- CO_2-Backloader mit mindestens 4 Tieren pro Gondel.
- CO_2-Konzentration von über 90 %, so dass die Schweine schnell bewusstlos werden.

Tierschutz bei Transport und Schlachtung

Standardvorgehensweise für Rinder:
- Fixierbox mit einer Vorrichtung, die die Kopfbewegung des Tieres sowohl in seitlicher als auch in vertikaler Richtung einschränkt.
- Einsatz eines pneumatischen Schussbolzens für einen präzisen Schuss mit kontinuierlicher Videoüberwachung des Betäubungsprozesses.

Dieser Standard geht über die gesetz-lichen Vorgaben hinaus und wird ausschlaggebend für die Investitionsentscheidungen sein, die Vion in den kommenden Jahren in Bezug auf seine Schlachtanlagen trifft. Das Standardverfahren wird überarbeitet, sobald bessere und praktikable Methoden zur Verfügung stehen.

Vion investiert kontinuierlich in die Verbesserung und Standardisierung seiner Schlachtinfrastruktur. 2017 wurden 7,4 Millionen Euro in Anlagen für lebende Tiere investiert. Für die Umsetzung des Vion Standards an allen Standorten, wurden Maßnahmen getroffen. Dazu gehören unter anderem:
- Vollständig neues Layout des Abladebereichs, Wartestalles und des Zutriebs, welches die neuesten Tierschutzanforderungen erfüllt.
- Optimierung des automatischen Zutriebssystems für Schweine in Crailsheim.
- Neue Fixierboxen für Rinder und Betäubung mit einem pneumatischen Schussbolzen in Altenburg, Buchloe, Crailsheim und Waldkraiburg.

In unseren Schweineschlachtbetrieben in Altenburg, Emstek und Landshut wurde ein Pilotprojekt initiiert. Jedes betäubte Schwein wird vor und nach der Entblutung gewogen, um zu prüfen, ob der Prozess gut funktioniert.

Unabhängige Kontrollen

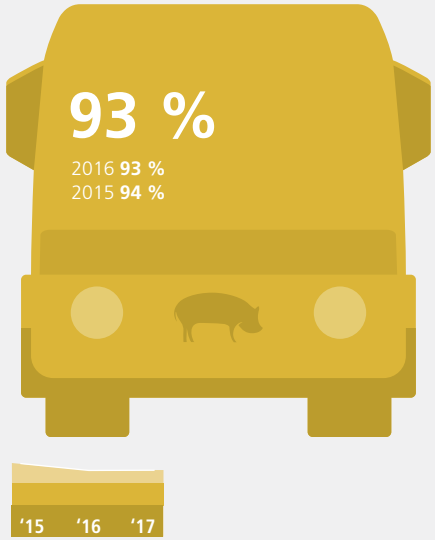
Ähnlich wie bei der Lebensmittelsicherheit hat Vion einen mehrstufigen und unabhängigen externen Kontrollansatz zur Gewährleistung des Tierschutzes bei der Schlachtung organisiert. Dieses umfasst vier Elemente:
- Behördliche Kontrollen nach europäischen und nationalen Rechtsvorschriften (während der Betriebszeiten befindet sich an jedem Standort mindestens ein amtlicher Tierarzt in der Stallung, der die Schlachttieruntersuchungen durchführt und die Tierschutzmaßnahmen überwacht).
- Einhaltung unabhängiger Zertifizierungsstandards, die Tierschutzaspekte beinhalten (QS/IKB).
- Unabhängige Tierschutzstandards auf Grundlage des Stakeholder-Dialogs (Beter Leven / Tierschutzlabel).
- Kundentierschutzstandards (z. B. McDonald's, Tesco, Edeka).

Wenn uns die zuständigen Behörden aufgrund eines verbesserungsbedürftigen Aspekts unseres Schlachtprozesses verwarnen oder mit einer Geldbuße belegen, veröffentlichen wir diese Prüfungsergebnisse stets auf unserer niederländischen Website. 2017 gab es keine Verstöße gegen Gesetze und Vorschriften im Zusammenhang mit dem Transport, der Behandlung oder der Schlachtung von Tieren, die zu einer Geldbuße, Strafe oder Verwarnung von Vion geführt hätten.

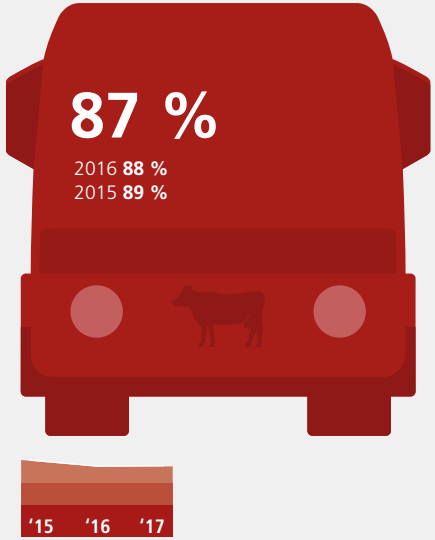
Tierschutz bei Transport und Schlachtung

Ergebnisse

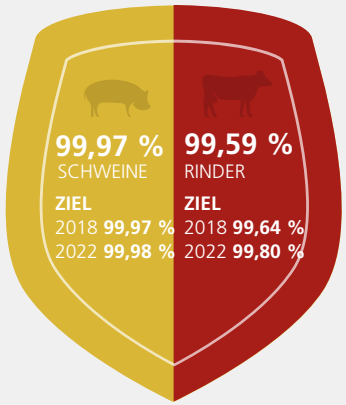
Anteil der Schweine, die ≤ 200 km transportiert wurden
(Radius vom Landwirt zum Fleischverarbeitungsbetrieb)



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



Erste Betäubung erfolgreich



Tierschutz bei Transport und Schlachtung

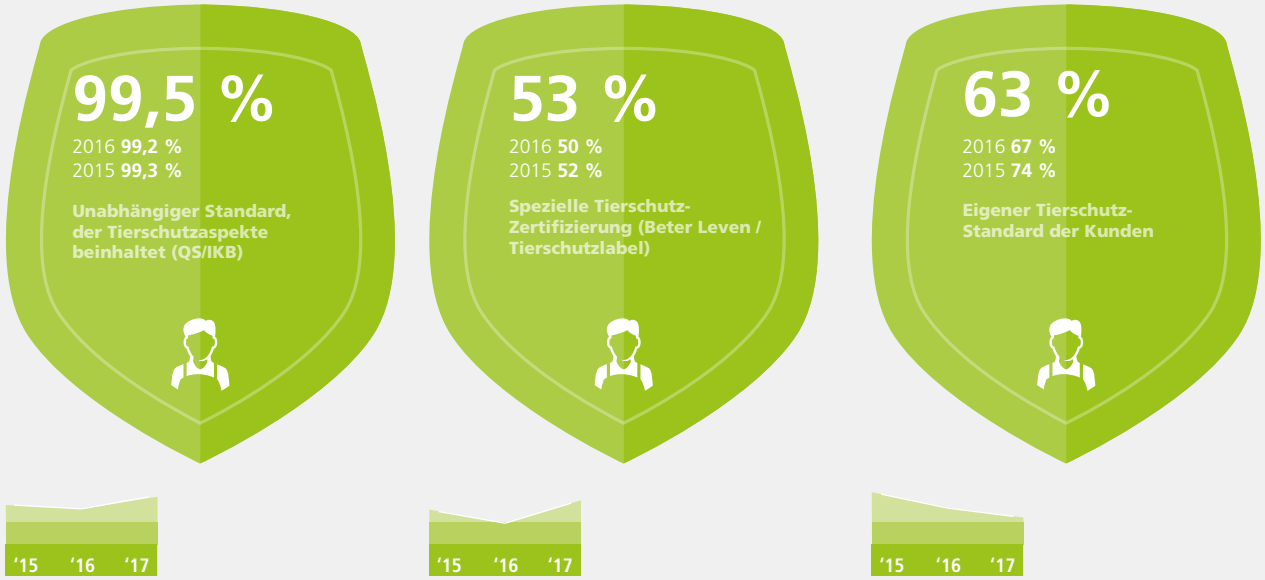
Ausblick und Ziele

Für 2018 planen wir die Fertigstellung unserer neuen Rinderschlachtanlage in Leeuwarden, die nach den neuesten Erkenntnissen zum Tierschutz in Schlachtbetrieben konzipiert ist. So wurden etwa die Forschungsergebnisse der bekannten amerikanischen Tierschutzexpertin Temple Grandin berücksichtigt.

Die Leistung und der Stand der Technik in Schlachtbetrieben sind Gegenstand einer anhaltenden wissenschaftlichen und öffentlichen Debatte. Vion bringt sich hier ein: Wir stehen in engem Austausch mit den wichtigsten Fachleuten und unterstützen Wissenschaft und Forschung.

Ergebnisse

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



Erläuterung der Ergebnisse

Zur Bestimmung der Transportstrecke vom Landwirt zum Schlachthof ziehen wir den Radius heran, da Vion zwar die Standortdaten der Landwirte kennt, nicht aber die tatsächlich gefahrene Transportstrecke. Aufgrund der Schließung unseres deutschen Betriebs in Zeven im Jahr 2017 werden die Schweine aus Schleswig-Holstein zum größten Teil zu unserem Schlachtbetrieb in Emstek transportiert. Dadurch hat sich die Transportstrecke für diese Tiere verlängert.

Der Anteil der Tiere, die in Betrieben geschlachtet werden, in denen Tierschutzstandards von Kunden umgesetzt sind, ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Aus wirtschaftlichen Gründen haben wir einen Teil unserer Geschäftstätigkeiten gebündelt und die Zahl unserer Betriebe reduziert.

Die angewendeten Regeln in Bezug auf eine erneute Betäubung sind sehr streng und führen dazu, dass auch solche Tiere ein zweites Mal betäubt werden, die bereits effektiv betäubt sind. Es liegt in der biologischen Natur der Schlachttiere begründet, dass bei einem bestimmten Anteil der Tiere trotz einer wirksamen Betäubung Anzeichen für Bewusstsein vorzuliegen scheinen. Die Devise lautet: Besser auf Nummer sicher. Die entsprechende Kennzahl erlaubt somit einerseits eine Aussage über die Wirksamkeit der Betäubung und lässt auf der anderen Seite Rückschlüsse auf die Wachsamkeit der Mitarbeiter zu, die bei Bedarf einschreiten. Der Wert für eine erfolgreiche Betäubung wird daher niemals die angestrebten 100 % erreichen.

Der gestiegene Anteil der Rinder, die >200 km weit transportiert werden müssen, ist darauf zurückzuführen, dass zwischen 2015 und 2017 verschiedene regionale Betriebe geschlossen wurden.
Um eine ausreichende Belieferung der verbleibenden Betriebe mit Schlachtvieh sicherzustellen, mussten auch Tiere aus größerer Entfernung zu den betreffenden Schlachthöfen transportiert werden.

Der Standpunkt von ...

Dr. Karen von Holleben

Tierärztin & Geschäftsführerin des bsi Schwarzenbek: Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung

„Bedeutung der Stallungen und des Umgangs mit den Tieren für eine tierschutzgerechte Schlachtung."

„Ein Schlachtunternehmen, das heute beim Neu- oder Umbau des Lebendbereichs spart, schneidet sich ins eigene Fleisch."

„Bei der Rinderschlachtung stehen Unternehmen vor der Herausforderung, Tiere, die häufig den engen Kontakt mit dem Menschen nicht mehr gewohnt sind, optimal zu behandeln und zu versorgen. Hieraus resultieren hohe Anforderungen nicht nur an die eingesetzten Mitarbeiter, sondern auch an die Gestaltung des Entladebereichs, der Stallung und des Zutriebs zur Betäubung. Dazu geben Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis wertvolle Hinweise, die über die rechtlichen Mindestanforderungen hinausgehen."

Die Rinder können sich ungestört ausruhen

„Stallungen können so gebaut werden, dass Rinder auch bei einer hohen Stallkapazität möglichst ungestört ruhen können, unabhängig davon, ob es sich beispielsweise um männliche oder weibliche Tiere handelt, oder ob die Tiere für spezielle Qualitätsprogramme separiert werden. Es ist baulich und technisch möglich, Treibwege so zu gestalten, dass Rinder selbst bei höheren Schlachtgeschwindigkeiten überwiegend selbstständig vorwärtsgehen, ohne dass Treibhilfen zu häufig eingesetzt werden müssen."

Zentrales Anliegen der Schlachtbetriebe

„Die Abstimmung der Schlachtkapazität und -geschwindigkeit auf die Anzahl der Entladerampen, die Größe des Stalls und das Layout von Rampe, Stall und Zutriebswegen sollte für Schlachtbetriebe ein zentrales Anliegen sein. Ist dem nicht so, werden Rinder in vielen Fällen nach ihrer Ankunft am Schlachtbetrieb auf dem Transportfahrzeug belassen und ohne Aufstallung direkt von dort der Schlachtung zugeführt. Wartezeiten auf den Fahrzeugen bedeuten jedoch häufig Stress für die Tiere, mit Auswirkungen auf das Tierwohl und gleichermaßen auf die Qualität des Fleisches. Insbesondere schwächere Tiere können dann nicht mehr nach ihren individuellen Bedürfnissen behandelt werden. Viele Schlachtbetriebe haben an dieser Stelle Nachbesserungsbedarf."

„Bei der Neukonzeption von Rampen, Stall und Zutrieb der Rinderschlachtung in Waldkraiburg hatte Vion den Weitblick, nicht nur nach Mindestanforderungen zu fragen, sondern den Bedürfnissen der Tiere einen adäquaten Stellenwert einzuräumen. Da bei der Gestaltung der Treibwege wissenschaftliche Empfehlungen hinsichtlich der Wahrnehmung von Rindern und ihres natürlichen Verhaltens berücksichtigt wurden, können Rinder in einer für Europa vergleichsweise hohen Geschwindigkeit geschlachtet werden, ohne dass dies zu Einschränkungen des Tierschutzes führt."

„Viele der dargestellten Zusammenhänge gelten für die Schweineschlachtung ebenso. Ich wünsche mir, dass das hier beschriebene Umdenken hinsichtlich Bedeutung und Gestaltung des Lebendviehbereichs an Schlachtbetrieben weiter Schule macht."

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. Die Skandale und deren Auswirkungen können dazu führen, dass die Branche sich weiter abschottet. Wir haben uns jedoch dazu entschieden, genau das Gegenteil zu tun:
Wir möchten offen über unsere Arbeit mit unseren Stakeholdern und der Gesellschaft kommunizieren.

Abgrenzung des Themas

Wir wissen, dass jeden Tag Millionen Verbraucher in der ganzen Welt verarbeitetes oder unverarbeitetes Fleisch aus unseren Betrieben konsumieren. Wir empfinden größten Respekt für unsere Verbraucher und glauben wie unsere Lieferanten und Kunden, dass wir mit unserer Transparenz und dem Einblick in unsere Arbeit Erkenntnisse und Einsichten vermitteln können, von denen unsere gesamte Lieferkette profitiert.

Vions Ansatz

Vion hat als erstes Unternehmen der Branche die amtlichen Tierarztprüfungen auf seiner niederländischen Website veröffentlicht. Ebenso haben wir in Deutschland als erstes Unternehmen der Branche 2016 eine eigene Transparenz-Website eingerichtet: www.vion-transparenz.de. Das war ein entscheidender Schritt zur Gestaltung und aktiven öffentlichen Darstellung des Themas Transparenz. Allein in den ersten sechs Monaten wurde die Website über 100.000 Mal aufgerufen. 2017 schaltete Vion die Website www.vion-transparantie.nl für den niederländischen Markt frei. Die beiden Websites dienen als Instrument für die Kommunikation und den Dialog mit der Gesellschaft. Sie bieten neutrale und objektive Informationen zu unserer Arbeit. Des Weiteren geben wir auf den Websites als erstes Unternehmen der Branche anhand von Videos, Fotos und Textbeiträgen Einblicke in unsere Produktionsprozesse. Wir veröffentlichen die Ergebnisse der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen sowie die Ergebnisse der Rückstands-kontrollen und der unabhängigen Qualitätsaudits in unserer Produktionsstätten.

Die Transparenz-Website und die Veröffentlichung der Auditergebnisse sind Teil unserer Strategie. Die neuen Websites fanden sowohl in der Öffentlichkeit als auch in den Branchen-medien große Beachtung. Wir freuen uns besonders, dass die Landwirtschaft unseren Ansatz unterstützt. Durch Posts in den sozialen Medien und Kommunikation auf verschiedenen Branchen- und Verbraucherplattformen wie Nederland Voedselland und HAS Voedseldialoog regen wir eine offene Diskussion an. Darüber hinaus suchen wir aktiv den Dialog mit verschiedenen Stakeholdern und beteiligen und als Vortragende bei Konferenzen.

ZLTO

Zusammen mit der niederländischen Landwirtschaftsorganisation ZLTO arbeiten wir an konkreten Projekten, um unsere Kenntnisse weiterzugeben und die nachhaltigen Arbeitsprozesse zu verbessern. Dazu nutzen wir Daten von Bauernhöfen sowie der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Wir arbeiten gemeinsam daran, Lösungen für Diskussionsthemen wie Gülle, CO_2-Emissionen und den Einsatz von Antibiotika zu finden, wobei wir für eine stärkere Koordinierung der Kette vom Stall bis zum Teller sorgen. Unsere gemeinsamen Projekte sind darauf ausgerichtet, nachhaltige Lösungen für einen besseren Kreislauf in der gesamten Kette zu schaffen.

Probleme und Krisensituationen

2017 stand die Branche aufgrund von Tierschutzproblemen an bestimmten Schlachthöfen u. a. in Belgien und Frankreich in der Kritik. Die darauf folgende Aufmerksamkeit der Medien und Anfragen von staatlichen Stellen in Bezug auf Tierschutz und Fleischkonsum haben uns in unserer Vorgehensweise bestärkt, sinnvolle Maßnahmen zu ergreifen, um den Tierschutz zu überwachen und unsere Mitarbeiter in diesen Themenbereichen zu informieren und zu schulen. Durch Transparenz in unseren Prozessen und die Veröffentlichung unserer Auditergebnisse sowie durch das Angebot zum Dialog mit allen Stakeholdern über unsere Transparenz-Websites möchten wir sicherstellen, dass Fragen beantwortet werden und unsere Stakeholder die Gelegenheit haben, sich an diesem Dialog zu beteiligen.

Transparenz in der Kommunikation

Ausblick und Ziele

Vion wird weiterhin Offenheit und Transparenz vorleben. Unsere Kernelemente sind die Themen Lebensmittelsicherheit, Tierwohl, Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität sowie Transparenz in der Kommunikation. Wir glauben, dass der Aufbau starker Lieferketten, Vertrauensbildung zwischen den Partnern und offene Kommunikation zu nachhaltigem Wachstum für uns und unsere Stakeholder führen.

Dialog mit der NGO The Save Movement

Die Initiative The Save Movement setzt sich aus Einzelgruppen in aller Welt zusammen, die Schweine, Kühe, Hühner und andere Nutztiere auf ihrem Weg zum Schlachthof begleiten. Sie möchte das Bewusstsein für das Leid von Nutztieren steigern, Menschen zu einem veganen Leben bewegen und weite Teile der Bevölkerung zu einer Tierrechtebewegung zusammenbringen. The Save Movement hat den Standort Boxtel von Vion 2017 fünfmal besucht, um Fotos zu machen und eine Video-dokumentation zu erstellen, die Aufmerksamkeit der Medien zu erregen und die Tiere bei ihrer Ankunft am Schlachthof zu beruhigen. Sie gaben den Schweinen Wasser und nahmen Kontakt zu den Tieren auf, bevor diese in den Wartestall des Schlachtbetriebs verbracht wurden. Nach mehreren Besuchen außerhalb des Betriebsgeländes von Vion wurde The Save Movement eingeladen, die Schweine auch auf dem Gelände von Vion in Boxtel zu beruhigen. In der Nähe des Parkplatzes für die Schweinetransporter wurde ein spezieller Bereich geschaffen, in dem die Mitglieder von The Save Movement ihr Mitgefühl mit den Tieren ausdrücken können. Mitgefühl mit den Tieren ist ein Grundsatz, der sowohl The Save Movement als auch Vion in diesem Dialog am Herzen liegt.

Dilemma

Wie alle multinationalen Unternehmen im Bereich Lebens-mittelproduktion und insbesondere Fleischproduktion werden wir von vielen Seiten überwacht. Wir sind der Ansicht, dass wir überall dort, wo wir unseren Geschäften nachgehen, zu gesellschaftlichem Engagement verpflichtet sind. Außerdem sehen wir uns in der Pflicht, für die Gesundheit unserer Mitarbeiter Sorge zu tragen. Manchmal sind wir mit Skandalen in unserer Branche konfrontiert. Die zunehmende Aufmerksamkeit der Medien und der Politik wird meist durch diese Skandale hervorgerufen und hängt mit der Branche zusammen, in der wir tätig sind. Dessen sind wir uns bewusst. Als Reaktion darauf legen wir mit einem hohen Maß an Transparenz dar, wie unsere Prozessabläufe aussehen und welche Maßnahmen Vion ergreift, um Fehler zu vermeiden und ein sicheres und gutes Arbeitsumfeld für alle Beteiligten zu ermöglichen. Offene Kommunikation mit all unseren Stakeholdern ist uns wichtig, daher veröffentlichen wir diesen CSR-Bericht und betreiben die Transparenz-Websites www.vion-transparantie.nl und www.vion-transparenz.de. Über diese Websites ist ein direkter Dialog mit Tierärzten und Fachleuten zu sämtlichen Themen rund um unsere Prozesse und Tätigkeiten möglich. In verschiedenen Medien sowie bei internationalen Seminaren und Kongressen setzen wir uns für ein offenes und transparentes Umfeld in unserer Branche ein.

Rückverfolgbarkeit und Produkt-integrität

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

Wir wollen unseren Verbrauchern Informationen über die Herkunft des Fleisches liefern. Dabei arbeiten wir mit unseren Lieferanten und Kunden zusammen, um die 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, deren Herkunft vollständig rückverfolgbar ist. Die Tiere sind mit Ohrmarken oder anderen eindeutigen Identifikationsmerkmalen gekennzeichnet. Die zugrunde liegenden Datenbanken ermöglichen die Rückverfolgung aller geschlachteten Schweine und Rinder bis zu ihrem Geburtsort.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper und die zerlegten Produkte in getrennten Chargen gelagert, sortiert nach Identifikationsmerkmalen. Typische Identifikationsmerkmale für die Chargen sind gleiche Herkunft, Qualitätsprogramme, Rassen oder Produktionstage. Alle relevanten Informationen befinden sich auf den Verpackungsetiketten, die den Verbrauchern beim Einkauf eine Orientierung geben. Das Endprodukt ist immer bis zu einer kleinen Gruppe von Nutztierhaltern rückverfolgbar.

Vion unterstützt Informationssysteme, mit denen Verbraucher die Herkunft des Fleisches verfolgen können. Zusammen mit wichtigen Kunden und Landwirten haben wir spezielle Websites entworfen. Hier können beispielsweise die Landwirte lokalisiert werden, die Tiere für das „Good Farming Star"-Programm liefern.

Weitere übergreifende Technologien wie das GS1-fTRACE-System, Mynetfair oder die eigenen Systeme von Schlüsselkunden werden unterstützt, damit unsere Kunden über QR-Code-basierte Internetdienste spezifische produktbezogene Informationen, z. B. über die Herkunft des Tiers und den Schlachthof, an die Verbraucher weitergeben können. Außerdem hat Vion Systeme entwickelt, mit deren Hilfe einzelne Steaks in der Verbraucher-verpackung bis zum Bauernhof zurückverfolgt werden können; dies wird beispielsweise für hochwertige Rindersteaks in Süddeutschland angeboten.

Die Rückverfolgbarkeit wird in allen Betrieben von Vion im Rahmen der internen und externen Audits routinemäßig überprüft. Zu Beginn des Audits werden Stichproben aus beliebigen Produkten ausgewählt, die Ergebnisse der Rückverfolgung werden überprüft und in den Bericht aufgenommen.

Produktintegrität

Die Organisation der Produkt- und der Prozessintegrität sowie die Lieferkettentransparenz zählen zu den größten Herausforderungen. Vion unternimmt alle Anstrengungen, um diese Prozesse effektiv umzusetzen und für eine zuverlässige Produktkette zu sorgen, damit die Verbraucher sicher sein können, dass die Verpackung das Produkt enthält, das auf dem Etikett angegeben ist. Dabei arbeitet Vion mit vielen Interessengruppen zusammen, u. a. dem niederländischen Normierungsinstitut NEN-ISO, der deutschen Organisation International Featured Standards (IFS Food), dem deutschen Herkunftssicherungssystem für Rinder Orgainvent sowie dem Herkunftssicherungssystem LQB-Herkunft der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH.

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 unsere vollständigen Abläufe in Bezug auf Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Vion arbeitet mit den Normfestsetzungsinstanzen zusammen, um das CBL-Integritätssystem zu einem international anerkannten Standard der IFS-Gruppe weiterzuentwickeln. Es wird erwartet, dass 2018 die ersten IFS-Audits für den Bereich Herkunftssicherung in unseren Betrieben durchgeführt werden können. Die Integritätsstandards fordern vom Unternehmen Nachweise zur Gewährleistung und Überprüfung produktbezogener Informationen auf den Etiketten, zum Beispiel:

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

Rückverfolgbarkeit und Produkt-integrität

Ausblick und Ziele

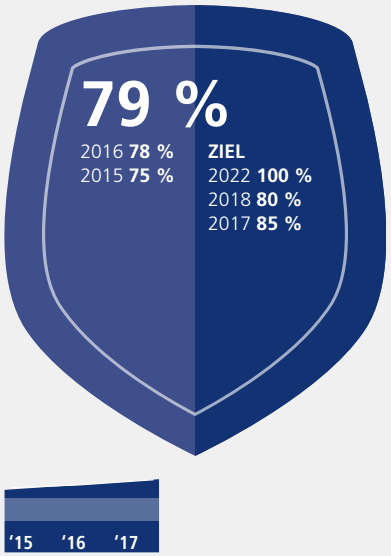
Vion wird die Arbeit unter unabhängigen Systemen zur Herkunftssicherung fortsetzen. Vion hat beträchtliche Investitionen vorgenommen, um den Integritätsstandard zusammen mit dem IFS, SIM und verschiedenen Zertifizierungs-stellen zu entwickeln. Unser oberstes Ziel lautet, unser gesamtes Verkaufsvolumen nach einem unabhängigen Integritätsstandard zertifizieren zu lassen.

- Ziel für 2018: 80 %
- Ziel für 2022: 100 %

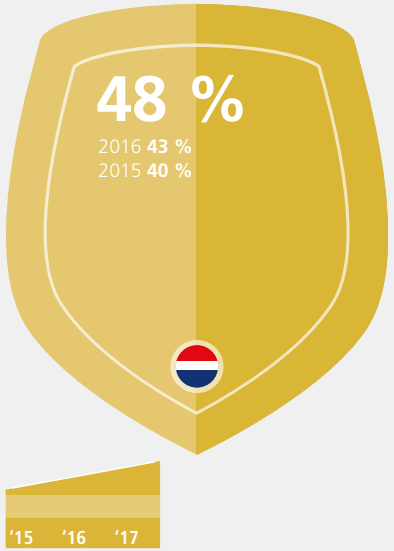
Vion betreibt ein Whistleblower-System, um allen Mitarbeitern die Möglichkeit und Gelegenheit zu geben, Fehlverhalten zu melden, ohne dass ihnen negative Folgen aus dieser Meldung entstehen. Es kann entweder Kontakt zu einem direkten Vorgesetzten aufgenommen werden, oder die Meldung erfolgt an eine externe Stelle, die auf den Umgang mit Hinweisgebern (sog. Whistle-blowern) spezialisiert ist. Die Rechte der Hinweisgeber werden geschützt.

Ergebnisse

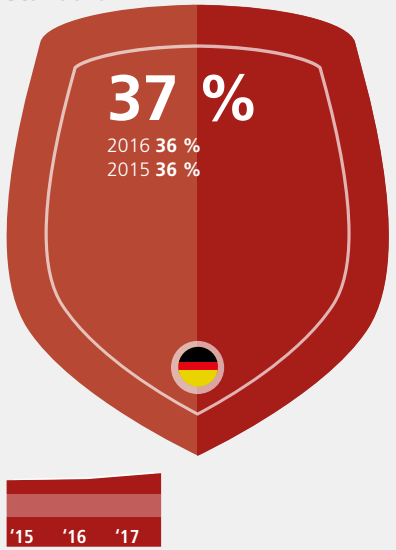
Anteil des externen Verkaufs-volumens mit einem unabhängigen Integritätsstandard



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit niederländischem CBL-Produktintegritätsstandard



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit deutschem ORGAINVENT-Herkunftssicherungs-standard



Erläuterung der Ergebnisse

Der Integritätsstandard des Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) wird von den niederländischen Einzelhändlern im Rahmen des Programms „Varken van Morgen" verlangt, dem sich alle niederländischen Händler frischen Schweinefleisches angeschlossen haben. Die Umsetzung des CBL-Integritätsstandards in einen unabhängigen IFS-Standard verzögert sich. Daher konnten wir unser Ziel von 85 % für 2017 nicht erreichen. Es ist zu erwarten, dass der IFS-Produktintegritätsstandard ab der zweiten Jahreshälfte 2019 von Produzenten außerhalb der Niederlande verwendet werden kann.

Der ORGAINVENT-Herkunftsstandard sowie das System LQB - Herkunft gelten nur für Deutschland und beziehen sich im Wesentlichen auf Rind bzw. Rind und Schwein. Diese Standards bieten die modernste unabhängige Zertifizierung zur Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Weitere Zertifizierungsstandards, die Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung enthalten, werden von Vion ebenfalls angewendet, fließen jedoch nicht in diese Geschäftskennzahlen ein. Somit unterliegt das gesamte Absatzvolumen von Vion einer externen Zertifizierung in Bezug auf Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung.

Tiergerechte Haltung

Das Thema

Vion hat als Verarbeiter von Schweinen und Rindern Einfluss auf die Verbesserung des Tierschutzes in der Nutztierhaltung und damit auf ein Thema, das öffentlich diskutiert wird.

Abgrenzung des Themas

Die tiergerechte Haltung ist ein wichtiger Aspekt in landwirtschaftlichen Betrieben. In der Wertschöpfungskette arbeitet Vion zusammen mit Landwirten und Abnehmern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der Fleischwarenindustrie und dem Foodservice sowie weiteren Interessensgruppen, um die steigende Marktnachfrage nach mehr tiergerecht produziertem Fleisch erfüllen sowie Angebit und Nachfrage abzustimmen. Das Ergebnis ist eine beachtliche Verbesserung des Tierschutzes in den landwirtschaftlichen Betrieben. Vion befindet sich in der Mitte der Wertschöpfungskette und kann dem Markt die Wahl für mehr Tierschutz bieten. Doch letzten Endes entscheidet der Verbraucher, welche Produkte er auf seinem Teller haben möchte.

Vions Ansatz

Die Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzstandards bei der Haltung von Nutztieren von der Geburt bis zur Schlachtung ist Teil der unabhängigen Qualitätsprogramme für eine gute landwirtschaftliche Praxis wie QS, IKB und GlobalGAP. In allen zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben wird im Rahmen dieser Programme die Einhaltung der Tierschutzvorschriften durch unabhängige Audits überwacht. Vion arbeitet eng mit seinen Stakeholdern in der Lieferkette zusammen, um die betreffenden Programme für gute landwirtschaftliche Praxis, vor allem IKB, QS und GlobalGAP, weiterzuentwickeln und auszubauen.
Um den gesellschaftlichen Forderungen nach höheren Tierschutzstandards in der Tierhaltung gerecht zu werden, bietet Vion den Verbrauchern die Wahl, Fleisch zu kaufen, das mit einem höheren Maß an Tierschutz produziert wurde. Diese Wahlmöglichkeit kann nur in enger Zusammenarbeit mit den entsprechenden Stakeholdern umgesetzt werden. In den letzten Jahren wurden fortschrittliche Tierschutzkonzepte wie biologische Erzeugung entwickelt und auf dem Markt etabliert. Abhängig von der Nachfrage können Produkte von zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben nun von Vion entsprechend honoriert werden. Vion nutzt diese Systeme für eigene Vermarktungsprogramme wie „Good Farming Star" (mit einem Stern des niederländischen Tierschutzsiegels „Beter Leven" gekennzeichnet) und das Biolebensmittel-Programm „De Groene Weg" (3 Sterne von „Beter Leven"). Diese Programme bieten den Landwirten, die gemäß höheren Tierschutzanforderungen produzieren, einen wichtigen und wirtschaftlich sinnvollen Marktzugang.

Verbesserung der tiergerechten Haltung durch Datenaustausch

Vion hat sich dazu verpflichtet, alle relevanten Informationen über die Gesundheit der geschlachteten Tiere an die Tierhalter zurückzumelden. Anhand dieser Informationen können die Tierhalter den Gesundheitszustand der Tiere und das Tierwohl in ihrem Betrieb kontinuierlich verbessern. Über das Online-Informationssystem „FarmingNet®" erhält der Landwirt Daten aus dem Verarbeitungsbetrieb. Das Projekt OPTIcow, das in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftsorganisation ZLTO durchgeführt wird, soll es Milchviehhaltern in den Niederlanden ermöglichen, die genauen Schlachtdaten ihrer Rinder einzusehen. Mit diesen Daten können der Milchviehhalter und der Tierarzt das Gesundheitsmanagement der Herde verbessern.

Schweine

Niederlande
In den Niederlanden hat sich Vion zusammen mit einer Reihe von Stakeholdern und dem Tierschutzbund an der Entwicklung des Gütesiegels „Beter Leven" beteiligt. Seit 2009 vermarkten wir Schweinefleisch mit diesem Gütesiegel. Unser Konzept „Good Farming Star" erfüllt die Kriterien für einen Stern von „Beter Leven". Die größten Unterschiede zwischen einem Stern von „Beter Leven" und regulärer Tierhaltung sind:

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

Insgesamt 185 niederländische Schweinezüchter beliefern Vion mit Schweinen im Rahmen des „Good Farming Star"-Programms. Dadurch wird die vollständige Nutzung des Schlachtkörpers gefördert. Im Rahmen dieses Vermarktungsprogramms gewährleistet Vion vollständige Transparenz und bietet den einzelnen Landwirten die Möglichkeit, den Verbrauchern etwas über sich zu erzählen. Beim Kauf kann der Verbraucher den Code auf der Produktverpackung scannen und das Endprodukt über die gesamte Lieferkette bis zum Landwirt zurückverfolgen (www.goodfarmingstar.com).

Bio-Schweinefleisch vertreibt Vion über das Programm „De Groene Weg", das vor 37 Jahren ins Leben gerufen wurde und seither niederländischer Marktführer für Biofleisch ist. Das im Rahmen dieses Programms produzierte Schweinefleisch erfüllt die EU-Vorschriften für Bio-Lebensmittel und die Anforderungen für 3 Sterne von „Beter Leven".

Die größten Vorteile des Biofleisch-Systems sind:

- Die Schweine haben mehr Platz.
- Die Ställe sind mit Stroh eingestreut.
- Die Schweine haben Auslauf.
- Die Transportzeiten zum Schlachtbetrieb betragen maximal sechs Stunden.

Die Anzahl der Lieferanten ist weiter gestiegen. Nahmen 2016 noch 65 niederländische Landwirte an „De Groene Weg" teil, so waren es 2017 bereits 85 Landwirte. Das Bio-Schweinefleisch wird hauptsächlich für den niederländischen und den deutschen Markt produziert.

Tiergerechte Haltung

Deutschland
Seit 2010 arbeitet Vion zusammen mit dem Deutschen Tierschutzbund an einem Pilot-Programm für ein Tierschutzlabel (www.tierschutzlabel.info). Auf dem deutschen Markt wird Schweinefleisch mit verbessertem Tierschutz angeboten. Ähnlich wie in den Niederlanden wurde ein unabhängiges Label-Programm erarbeitet.
Mit dem Programm haben wir 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 konnte auf die mit dem Tierschutzlabel gemachten Erfahrungen zurückgreifen, um sich als Partner der „Initiative Tierwohl" in die Entwicklung des Konzepts einzubringen. Die „Initiative Tierwohl" wird zusammen mit Partnern im Einzelhandel umgesetzt (www.initiative-tierwohl.de). Im Rahmen dieses Systems stellen verschiedene deutsche Einzelhändler pro Jahr 80 Millionen Euro für die 2.248 teilnehmenden Schweinehalter bereit. Diese erhalten so die Möglichkeit, bei der Schweinehaltung zusätzliche Anforderungen zu berücksichtigen, wobei sie zwischen verschiedenen Modulen in Bezug auf Tierwohl und Nachhaltigkeit wählen können.
In Deutschland beliefern wir einen bestimmten Kunden mit Bio-Schweinefleisch.

Öffentliche Debatten über Schweinehaltung

Vion verfügt über die Ergebnisse jahrelanger Forschungs- und Entwicklungstätigkeit bei der Verbesserung des Tierwohls in landwirtschaftlichen Betrieben und beteiligt sich aktiv an der öffentlichen Debatte. Um die Mast unkastrierter Eber zu fördern, unterstützt Vion wissenschaftliche Studien, in deren Rahmen ein System zur Erkennung geruchsauffälliger Eber entwickelt wurde, wodurch sich negative organoleptische Auswirkungen auf das Fleisch vermeiden lassen. Durch unser Erkennungssystem kann Vion sämtliche Schweine eines Tierhalters annehmen, der unkastrierte Eber mästet, wodurch der Kastrationsbedarf gesenkt wird. Darüber hinaus arbeitet Vion in einer öffentlich-privaten Partnerschaft mit der Universität Wageningen daran, die Einschränkung des Tierwohls durch das Kupieren der Schwänze zu minimieren.

2017 hat Vion wie zuvor zur öffentlichen Debatte über bestimmte Themen beigetragen, insbesondere durch die Beteiligung an Runden Tischen, Konferenzen und F&E-Projekten. Dies betrifft insbesondere die folgenden Themen: Möglichkeiten zur Minimierung des Kupierens von Ferkelschwänzen, organische Befunde und deren Nutzen für das Gesundheitsmanagement bei Schweinen, Tiertransport bei extremen Temperaturen sowie die Gesundheit von Tieren bei geringerem Antibiotikaeinsatz.

Rinder

Vion schlachtet hauptsächlich Milchkühe am Ende ihrer Nutzung für die Milchproduktion und die Nachkommen aus der Milchwirtschaft.

Tierschutz und die Gesundheit der Nutztiere sind eng miteinander verbunden, insbesondere bei der konventionellen Rindfleisch-produktion; 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 trägt auch zu weniger Krankheiten und einer längeren Lebenszeit der Kühe bei. Über 45 % unserer Rinder sind entweder reine Simmentaler oder eine Kreuzung von Milch- und Fleischrind. Vion vertreibt das Simmentaler Rindfleisch im Rahmen von speziellen Programmen für hochwertiges Fleisch.

Um systematische Ansätze zu verbesserten Tierschutzkonzepten in der konventionellen und ökologischen Produktion zu erarbeiten, trägt Vion zur Entwicklung von unabhängigen Tierschutzlabeln für die Milch- und Rindfleischerzeugung bei.

Niederlande
Vion liefert Bio-Rindfleisch über das Konzept „De Groene Weg", in dessen Rahmen das Rindfleisch gemäß den EU-Öko-Vorgaben produziert wird. Dies wird wahrscheinlich eine Premium-Kategorie innerhalb des Tierschutzsiegels, da die Bio-Vorgaben bereits viele weitreichende Tierwohlanforderungen umfassen, insbesondere Vorschriften für die Einstreu, für größere Flächen in Ställen und den Auslauf.

Deutschland
In Deutschland beteiligt sich Vion an der Arbeitsgruppe zur Entwicklung eines Standards für Milchkühe im Programm des Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes. Die ersten Tiere sollen im Laufe des Jahres 2018 verfügbar sein.

Tiergerechte Haltung

Der Anteil von Bio-Rindfleisch am Absatzvolumen von Vion ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen, allein zwischen 2016 und 2017 um 4 %.

Öffentliche Diskussion über Rinder

Auch in der Rinderhaltung werden eine Reihe öffentlicher Debatten im Zusammenhang mit Tierschutz geführt. Eins der Themen ist die Schlachtung von Kühen im letzten Drittel der Trächtigkeit. Vion überwacht die Tiere in dieser Phase und führt Aufzeichnungen darüber. Diese Informationen werden den Tierhaltern als Feedback übermittelt. Im Jahr 2017 wurde bei 0,5 % aller in Deutschland verarbeiteten Kühe festgestellt, dass sie sich im letzten Drittel der Trächtigkeit befanden. Zusammen mit den Landwirten und dem Bayerischen Bauernverband haben wir ein Meldesystem eingeführt, um diese Zahl weiter zu senken. Darüber hinaus stellt Vion Mittel für ein dreijähriges Forschungsprojekt der Universitäten Hamburg und Leipzig sowie anderer Partner zur Verfügung; das Projekt nennt sich „SIGN".

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

Der „Business Benchmark on Farm Animal Welfare" (BBFAW) bewertet die weltweit führenden Lebensmittelhersteller, Händler und Gastronomie-Unternehmen im Hinblick auf ihr Management und ihre Berichterstattung zum Tierschutz bei der Haltung von Nutztieren. Im Jahr 2017 hat Vion sich auf Stufe 3 des Benchmark verbessert. Damit ist Vion eines der 3 besten europäischen fleischverarbeitenden Unternehmen in der Betrachtung.

Der 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 Lebensmittel-unternehmen zu schaffen. Weitere Informationen zu dem Programm sowie den voll-ständigen Bericht finden Sie auf www.bbfaw.com.

Dilemma

Die Einführung eines wesentlich höheren Maßes an Tierschutz in der Wertschöpfungskette für Fleisch ist nachgewiesener-maßen dann erfolgreich, wenn die Einzelhändler, die Fleisch-verarbeitungsunternehmen und die Gastronomie einen Markt für ein Produkt aufbauen, das vom Verbraucher für den verbesserten Tierschutz honoriert wird. Die Zusammenarbeit mit Tierschutzorganisationen ist dabei unabdingbar. Doch zusätzlich müssen die Verbraucher bei der Auswahl eines Produkts in ihrer Entscheidung unterstützt werden. Dafür ist Transparenz bei den landwirtschaftlichen Betrieben durch die Nutzung sämtlicher Kommunikationsmittel (z. B. Websites) erforderlich. Erfolge sind nur möglich, wenn alle Stakeholder an einem Strang ziehen.

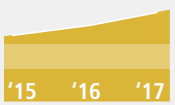
Tiergerechte Haltung

Ergebnisse

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

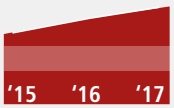
Anzahl
Vion gesamt

2.340.000
2016 **1.853.000**
2015 **1.367.000**



Anteil der geschlachteten Tiere
Vion gesamt

14 %
2016 **11 %**
2015 **8 %**



Anzahl Niederlande

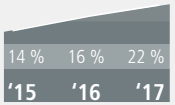
2015	2016	2017
1.001.000	1.156.000	1.526.000

Anzahl Deutschland

2015	2016	2017
366.000	697.000	814.000

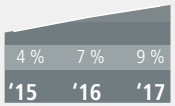
Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Tiere in den Niederlanden

2015	2016	2017
14 %	16 %	21 %



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Tiere in Deutschland

2015	2016	2017
4 %	7 %	9 %



Tiergerechte Haltung

Ergebnisse

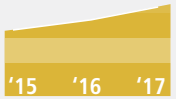
Schweine, die unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehalten wurden (EU-Bio-Zertifikat, Beter Leven, Tierschutzlabel oder Initiative Tierwohl)

Anzahl Vion gesamt

2.318.000

2016 **1.832.000**

2015 **1.349.000**

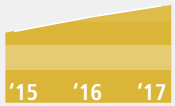


Anteil der geschlachteten Schweine Vion gesamt

9 %

2016 **11 %**

2015 **15 %**



Anzahl Niederlande

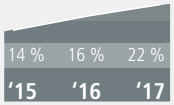
2015	2016	2017
1.000.000	1.155.000	1.523.000

Anzahl Deutschland

2015	2016	2017
350.000	677.000	795.000

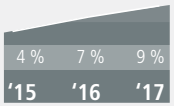
Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Schweine in den Niederlanden

2015	2016	2017
14 %	16 %	22 %



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Schweine in Deutschland

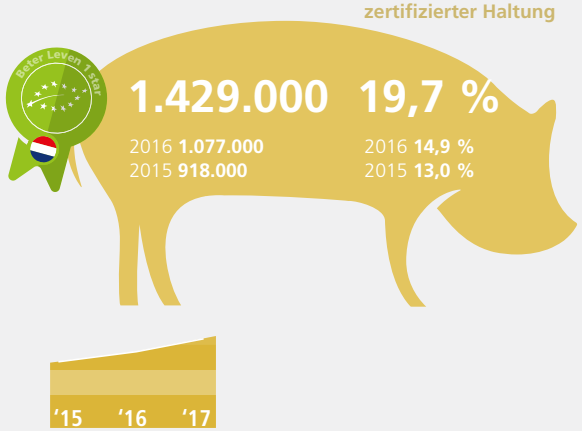
2015	2016	2017
4 %	8 %	9 %



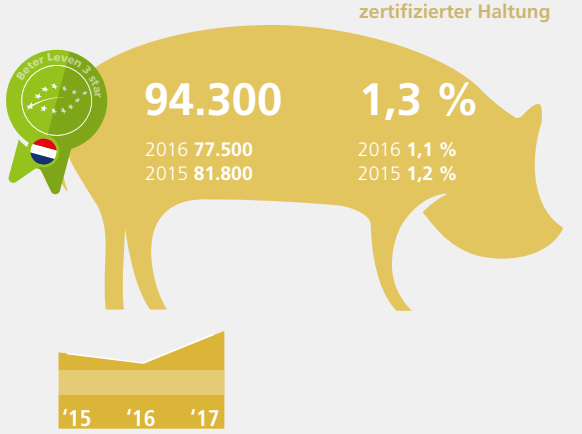
Tiergerechte Haltung

Ergebnisse

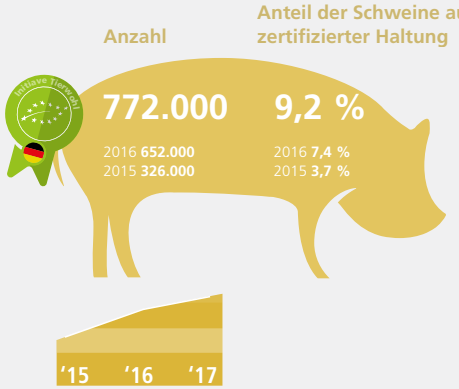
Niederlande: Beter Leven: 1 Stern



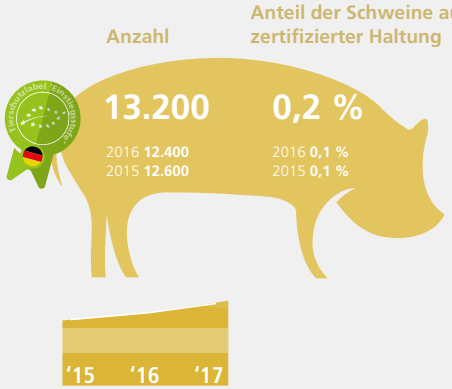
Niederlande: Beter Leven: 3 Sterne / EU-Bio



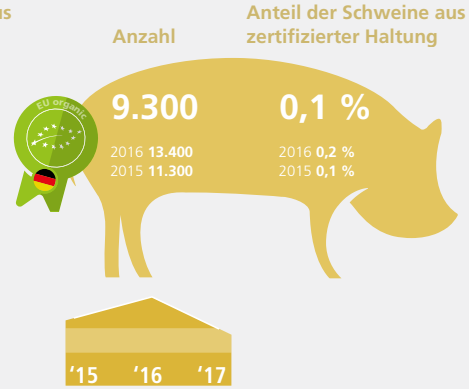
Deutschland: Initiative Tierwohl



Deutschland: Tierschutzlabel „Einstiegsstufe“



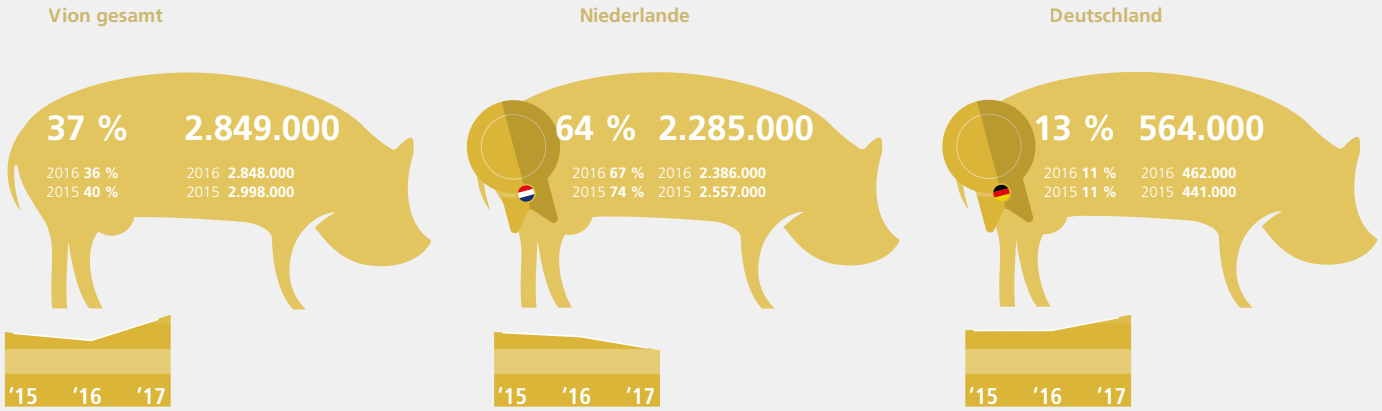
Deutschland: EU-Bio



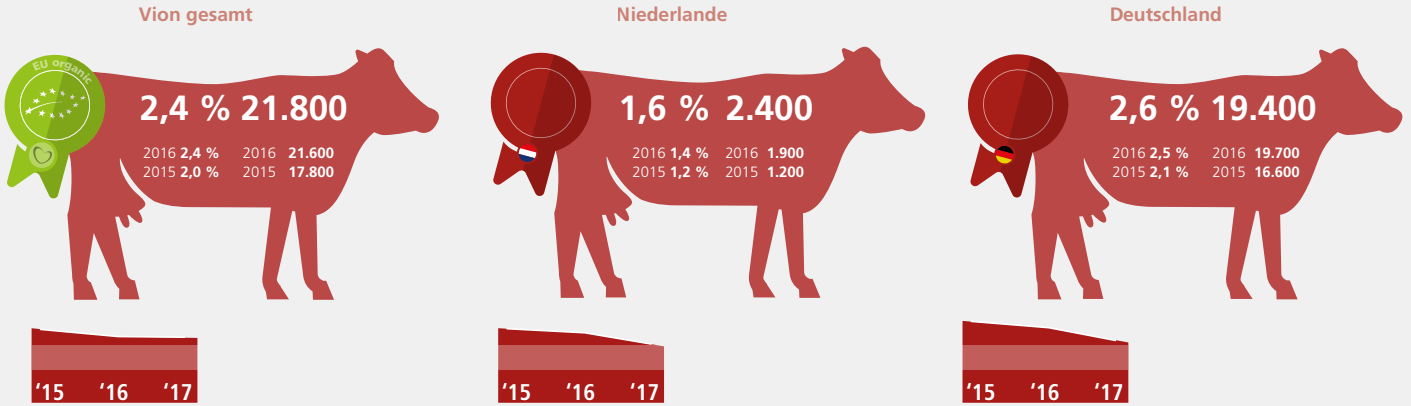
Tiergerechte Haltung

Ergebnisse

Anteil unkastrierter Eber an der Gesamtzahl geschlachteter männlicher Schweine



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



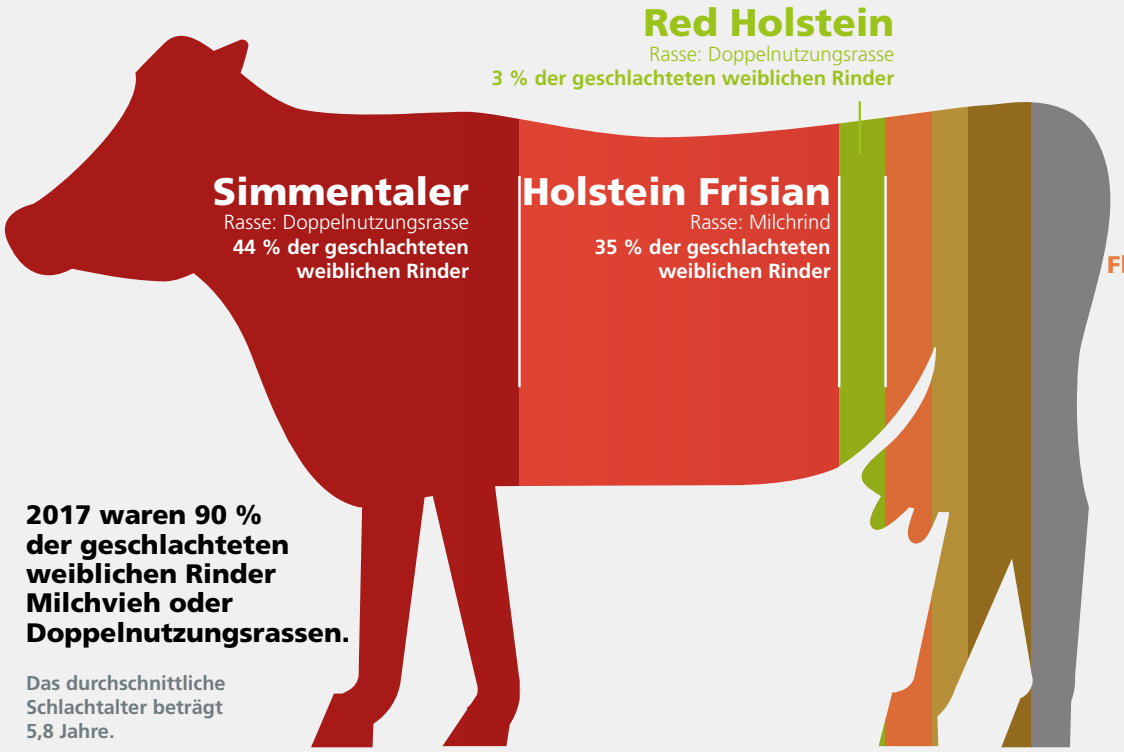
Tiergerechte Haltung

Ausblick und Ziele

- Weiterer Ausbau unserer Rolle als Marktführer für tierschutzzertifiziertes Schweinefleisch und Rindfleisch in unseren Heimatmärkten Deutschland und Niederlande. Erkundung der Vermarktungsmöglichkeiten in anderen Märkten.
- Suche nach weiteren Möglichkeiten, um den Anteil an Tieren, die nach den Vorgaben von Tierschutzprogrammen gehalten werden, durch eine Steigerung von Nachfrage und Produktion zu erhöhen.
- Aktive Teilnahme an der öffentlichen Diskussion über Tierschutzthemen sowie Einbringung praktischer Lösungen durch unsere eigene Forschung und Entwicklung.
- Fortsetzung des Dialogs mit NGOs über den Tierschutz in der gesamten Wertschöpfungskette.

Ergebnisse

Rassen geschlachteter weiblicher Rinder



2017 waren 90 % der geschlachteten weiblichen Rinder Milchvieh oder Doppelnutzungsrassen.

Das durchschnittliche Schlachtalter beträgt 5,8 Jahre.

Erläuterung der Ergebnisse

Die Zahlen für die Schlachtung von Bio-Schweinen in den Niederlanden gingen 2016 aufgrund von Änderungen bei der Verbandsmitgliedschaft im Programm „De Groene Weg" leicht zurück. In der zweiten Jahreshälfte 2016 sowie im Gesamtjahr 2017 nahm die Zahl der Schlachtungen jedoch wieder zu. Für 2018 erwartet Vion einen weiteren Anstieg.
Die Schlachtung von Bio-Schweinen in Deutschland erfolgt im Rahmen von Verträgen mit einem bestimmten Kunden.

Das Ziel für 2017, das niederländische Siegel Beter Leven auf Milchvieh auszuweiten, erwies sich in Anbetracht der Komplexität des Sektors als zu ehrgeizig. Nichtsdestotrotz setzt Vion sich weiterhin dafür ein, in den nächsten Jahren ein Tierwohlsiegel für Rinder zu etablieren.

In den Niederlanden schlachten wir ausschließlich Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian.

Der Standpunkt von ...

Annemarie Noordman

**Schweinezüchterin,
Good Farming Star**

„Wenn ich sehe, wie eine Sau ein Nest baut, freue ich mich wie ein Kind."

Ich versuche ständig, unsere Arbeit zu verbessern. Unser neuer Experimentierstall mit einer autarken grünen Oase und viel Platz für die Ferkel und Sauen ist ein hervorragender Ort, um Neues zu entdecken – insbesondere der Bereich, in dem die Ferkel zur Welt kommen. Dabei fällt mir immer etwas Neues auf. Wenn ich sehe, wie eine Sau ein Nest für ihre Ferkel baut, freue ich mich wie ein Kind. So etwas Wunderbares! Ich führe täglich eine Art Tagebuch und schreibe alles Besondere auf, was passiert ist, damit ich aus den Erfahrungen lernen und mein Wissen weitergeben kann, zum Beispiel wenn ich unterrichte.
Ich habe viele Schüler, die hier ein Praktikum machen. Ich lasse sie gleich in unseren besonderen „Star"-Ställen und unserem neuen „Varkenshof"-Stall mit anfassen. „Du holst jetzt mal die weiblichen Ferkel und du die männlichen", sage ich, und wenn sie mich dann mit großen Augen ansehen, weiß ich Bescheid. Im Stall kann ich ihnen eine Menge zeigen. Die Schüler, die hier ein Praktikum machen, wollen mit anfassen, daher ist dies eine sinnvolle Gelegenheit für sie.

„Ich ärgere mich sehr über Kollegen, die ein falsches Bild vermitteln."

Da wir hier einen Lehrstall betreiben, haben wir oft Gruppen zu Besuch, und viele Besucher haben noch nie eine Schweinezucht gesehen. Die meisten sind sehr beeindruckt, wie wir uns um die Schweine kümmern und wie sie gehalten werden. Sie kennen sich damit nicht aus oder haben Geschichten gehört, die von der Wirklichkeit weit entfernt sind. Deshalb ärgere ich mich auch sehr über Kollegen, die ein falsches Bild vermitteln, beispielsweise indem sie tote Tiere am Buchtenrand liegen lassen, ohne sich darum zu kümmern. Wenn solche Bilder verbreitet werden, stehen wir wieder ganz am Anfang.

„Wir leisten großartige Arbeit, und das wollen wir weitererzählen und zeigen."

Wir haben in den letzten Jahren kräftig investiert, und unsere Schweine entwickeln sich hervorragend. Dank dieser Investitionen sind wir ein Vorreiter und können unsere Arbeit weiter ausbauen. Daher gehörten wir 2010 auch zu den ersten Betrieben, die dem Programm „Good Farming Star" beigetreten sind. Bei unseren Schweinen halten wir uns an die Vorschriften für einen Stern des Qualitätssiegels Beter Leven, mit mehr Platz und Beschäftigungsmöglichkeiten im Stall. Nach 8 Jahren ist es an der Zeit, wieder etwas zu verändern. Wir müssen uns weiterentwickeln und über unsere Arbeit sprechen. Wir leisten großartige Arbeit, und das wollen wir weitererzählen und zeigen. Die Bereitschaft ist da, wenn man sich ansieht, wie viele Betriebe heute dem Programm „Good Farming Star" angehören.
Allerdings macht uns die Preisentwicklung Sorgen. Stabile Preise für Schweinefleisch würden es uns wesentlich leichter machen. Doch unsere Branche ist kostenorientiert und erlebt gewaltige Aufwärts- und Abwärtsbewegungen. Das ist nicht hilfreich, sondern es verunsichert uns, denn unser Lebensunterhalt hängt davon ab. Wir arbeiten mittlerweile verstärkt in Kooperativen. Die Zusammenarbeit ist notwendig, um etwas zu verändern, denn wir alle brauchen Stabilität.

Antibiotika

Das Thema

Bakterien können gegen Antibiotika resistent werden, so dass „einfache" Infektionen lebensgefährlich sein können. Eine Antibiotikaresistenz bildet sich bei Menschen und Tieren infolge der Einnahme von Antibiotika. Die Verbraucher befürchten, dass Antibiotikaresistenzen durch Fleischgenuss auf Menschen übertragbar sind.

Abgrenzung des Themas

Aus veterinärmedizinischen Gründen können Tieren während der Aufzucht Antibiotika verabreicht werden. Vion überwacht möglicherweise vorhandene Antibiotikarückstände im Fleisch und führt selbst Forschung 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 und der präventive Einsatz von Antibiotika sind verboten. Die Verschreibung von Antibiotika und deren Verabreichung darf nur durch Tierärzte nach einem Besuch auf dem Hof erfolgen, und die Gabe von Reserveantibiotika unterliegt strengen Vorschriften. Die Dokumentation aller Verwendungen von Antibiotika in einer zentralen Datenbank ist obligatorisch. Vor der Schlachtung ist eine spezielle Wartezeit einzuhalten, also ein Zeitraum, in dem keine Antibiotika mehr verabreicht werden dürfen. Damit wird erreicht, dass im Fleisch später keine Rückstände mehr vorhanden sind oder die Rückstände unterhalb der Höchstmenge liegen.

Vion arbeitet in der Tierhaltung an einer möglichst antibiotikafreien Aufzucht. Gleichzeitig streben wir Ausgewogenheit zwischen öffentlicher Gesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz an. Schweine aus Herden, die mit für Menschen kritischen Antibiotika wie beispielsweise Cephalosporinen der 3. und 4. Generation behandelt wurden, werden von Vion in den Niederlanden nicht zur Schlachtung zugelassen. Die Landwirte müssen Vion vor der Schlachtung über die Verabreichung von Antibiotika und Tierarzneimitteln informieren.

Darüber hinaus überwachen die zuständigen Behörden ebenso wie wir die Antibiotikarückstände in Schweinefleisch und Rindfleisch. 2017 wurden knapp 100.000 Rind- und Schweinefleischproben von 50.000 Tieren in Deutschland und den Niederlanden auf Antibiotikarückstände getestet. In über 99,9 % dieser Proben waren keine Antibiotikarückstände feststellbar oder die Rückstände lagen unter den Rückstandshöchstmengen gemäß EU-Vorschriften (die genauen Ergebnisse finden Sie in den Tabellen). 2017 gingen die am häufigsten festgestellten Rückstände in Schweinefleisch (oberhalb des Schwellenwerts) auf Oxytetrazyklin (4) und Benzylpenicillin (3) zurück. In Rindfleisch wurden viermal Rückstände von Marbofloxacin und einmal von Enrofloxacin oberhalb der Rückstandshöchstmenge festgestellt.

Landwirte, die Tiere mit Werten oberhalb der zulässigen Rückstandshöchstmenge anliefern, werden von Vion kontaktiert, um die Ursache zu ermitteln. Sie werden aufgefordert, Maßnahmen zu ergreifen, um Überschreitungen in Zukunft zu vermeiden. Bis diese Maßnahmen Wirkung zeigen, werden die Lieferungen von diesen Höfen ausgesetzt.

Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf die menschliche Bevölkerung

Vion beteiligt sich aktiv an verschiedenen Forschungsprojekten über Antibiotikaresistenzen. Wir arbeiten mit Universitäten in ganz Europa zusammen, um das Fachwissen über Antibiotikaresistenzen im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln zu erweitern und eine nahrungsmittel-bedingte Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf den Menschen zu begrenzen.

2017 wurde ein 5-jähriges Projekt zur Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf den Menschen abgeschlossen. Verschiedene Übertragungswege, u. a. über die Umwelt, den Kontakt mit Menschen und Tieren sowie mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wurden betrachtet. Es wurde festgestellt, dass über 50 % der Übertragungen zwischen Menschen erfolgen[1], die übrigen sind auf sämtliche anderen Übertragungswege zusammen zurückzuführen. Auch eine Übertragung durch Lebensmittel scheint stattzufinden, doch gegenüber den anderen Übertragungswegen spielt sie nur eine untergeordnete Rolle[1].

Unsere wissenschaftliche Forschung in Zusammenarbeit mit verschiedenen Instituten für tierärztlichen Verbraucherschutz in den vergangenen 5 Jahren hat Folgendes ergeben: Wenn Tiere gemäß unseren Hygienestandards geschlachtet werden und keine kritischen Antibiotika im Einsatz waren, kommt es nicht zu einer maßgeblichen Übertragung von Antibiotikaresistenzen durch den Konsum von Schweinefleisch oder Rindfleisch. Dennoch ist bei diesem Thema Wachsamkeit erforderlich. Wir werden weiterhin den verantwortungsvollen Einsatz von Antibiotika fördern und uns für einen weiteren Rückgang der Verabreichung unnötiger Antibiotika in der Nutztierhaltung einsetzen. So unterstützt Vion durch die Zusammenarbeit mit der ZLTO die Erforschung von Möglichkeiten, die Antibiotikagabe in Schweinezuchtbetrieben weiter zu senken.

Antibiotika

Im Rahmen unseres Engagements für Tiergesundheit arbeiten wir eng mit der niederländischen Landwirtschaftsorganisation ZLTO, den niederländischen Behörden und den Universitäten von Utrecht und Wageningen zusammen. Ein Beispiel ist unser Beitrag zum gemeinsamen Forschungsprogramm 1Health4Food, in dem Antibiotikaresistenz einer der Schwerpunkte ist. Ein weiterer Ansatz ist die Teilnahme an unserem gemeinsamen Projekt mit der ZLTO zur Verbesserung der Trinkwasserqualität, wodurch der Bedarf an Antibiotika gesenkt wird.

Quelle

1 ESBLAT consortium, 2018. [Rapport ESBL-Attributieanalyse (ESBLAT)]. Mevius D, Heederik D, Van Duijkeren E, eds. Projectnr. TKI-AF 12067. 73pp.

Dilemma

Die größte Gefahr für die öffentliche Gesundheit ist die Verbreitung antibiotikaresistenter Bakterien. Dieses Risiko muss eingedämmt werden, und dafür ist es notwendig, die Antibiotikagabe soweit wie möglich zu reduzieren. Dies muss jedoch in einer verantwortungsbewussten Weise geschehen und darf nicht zu mehr Tierleid führen. Die Daten haben gezeigt, dass ein von verschiedenen Akteuren in der Wertschöpfungskette getragenes Kontrollprogramm wirksam dazu beiträgt, den Bedarf an Antibiotikagaben zu senken. Im Rahmen dieses wirkungsvollen Programms besteht weiterhin die Möglichkeit, kranke Tiere zu behandeln, um die Tiergesundheit und das Tierwohl sicherzustellen und die Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern.

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 Ergebnisse nicht erreicht, wird weiterhin unterstützt und zu Verbesserungsmaßnahmen angehalten. Gemäß unserer Strategie ist die Verwendung von kritischen Antibiotika in den Betrieben stark eingeschränkt.
Darüber hinaus wird die Antibiotikagabe soweit wie möglich verringert, wobei eine verantwortungsbewusste Verabreichung im Sinne des Tierwohls in bestimmten Fällen notwendig sein kann. Vion wird sich in Zukunft stärker darauf konzentrieren, die Kenntnisse über den Gesundheitsschutz von Nutztieren zu erweitern und innovative Methoden anzuwenden, um das Tierwohl sicherzustellen. Diese Vorgehensweise hat u. a. den Vorteil, dass die Antibiotikaverabreichung weiter gesenkt wird.

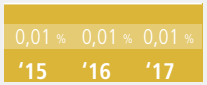
Ergebnisse

Schweine, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Rückstandshöchstmenge festgestellt wurden

Anteil der getesteten Schweine
0,30 %
2016 **0,31 %**
2015 **0,31 %**

Untersuchte Proben (2 pro Schwein)
93.000
2016 **101.000**
2015 **97.000**

Proben, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden
11 0,01 %
2016 **14** 2016 **0,01 %**
2015 **10** 2015 **0,01 %**



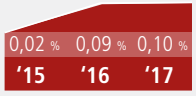
Anteil der Proben, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden

Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Rückstandshöchstmenge festgestellt wurden

Anteil der untersuchten Rinder
0,29 %
2016 **0,31 %**
2015 **0,27 %**

Untersuchte Proben
5.200
2016 **5.600**
2015 **4.900**

Proben, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden
5 0,10 %
2016 **5** 2016 **0,09 %**
2015 **1** 2015 **0,02 %**



Anteil der Proben, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Höchstmenge festgestellt wurden

Erläuterung der Ergebnisse

Bei der Überwachung der Antibiotikarückstandswerte ist eine Probenahme aus logistischen Gründen nicht bei allen Tieren möglich. Daher werden etwa 0,3 % der geschlachteten Tiere untersucht. Die Auswahl der zu testenden Tiere erfolgt auf Grundlage einer Risikoanalyse unter Verwendung früherer Befunde an Schlachtkörpern. So werden u. a. Betriebe, die bestimmte Richtwerte überschreiten, zur Probenahme ausgewählt.

Fleisch als Teil einer gesund erhaltenden 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 wissenschaftlich fundierte Informationen erhalten.

Abgrenzung des Themas

Diese Thematik wird sowohl von Wissenschaftlern als auch von den Medien beeinflusst. Vion arbeitet mit beiden Seiten zusammen, um die Rolle von Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung deutlich zu machen.

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 halten es für wichtig, dass die Verbraucher ein umfassendes Bild der wissenschaftlich fundierten Informationen erhalten. Daher stellen wir unseren Stakeholdern die Ergebnisse dieser Forschungsprojekte zur Verfügung.

Fleisch enthält mehrere wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung

Proteine
Die essentiellen Aminosäuren, die im Fleisch enthalten sind, zählen zu den wichtigsten Bestandteilen einer gesunden Ernährung. Der Proteingehalt von magerem Fleisch beträgt 26 % bis 27 %. Die hochwertigen Proteine enthalten alle acht essentiellen Aminosäuren, die für das Wachstum und die Gesundheit 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[1, 2]. In Fleisch ist auch die Stickstoffverbindung Kreatin enthalten, die die Proteinsynthese verbessert, die Muskeln mit Energie versorgt und die Gesundheit der Muskeln fördert.

Vitamine und Mineralstoffe
Weitere wichtige Inhaltsstoffe im Fleisch sind die Vitamine und Mineralstoffe. Vitamine sind für den Erhalt eines gesunden Körpers entscheidend. Fleisch ist eine besonders gute Quelle für Vitamin E und verschiedenen B-Vitaminen, insbesondere Vitamin B2, B6 und B12. Fleisch enthält wichtige Mineralstoffe für den Muskelaufbau wie Zink, das die Muskelreparatur fördert, und Eisen, dem zentralen Stoff des roten Blutfarbstoffes, der für den Sauerstofftransport im Blut unerlässlich ist und Ermüdungserscheinungen bekämpft.

Die Rolle von Fleisch bei Aufbau und Stärkung der Muskeln

Der Körper nutzt Aminosäuren zur Bildung von Proteinen. 2017 hat Vion sich mit dem Einfluss essentieller Aminosäuren auf den Proteinumsatz in den Muskeln im Verhältnis zur Muskelstärke beschäftigt.

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 ihren Tagesbedarf an Proteinen und essentiellen Aminosäuren zu sich nehmen. Darüber hinaus ist eine ausreichende Aufnahme 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 wichtig[3].

Erwachsene
Erwachsene sollten eine übermäßige Gewichtszunahme vermeiden, da Übergewicht und Fettleibigkeit mit einem erhöhten Krankheitsrisiko einhergehen. Fleisch ist daher aufgrund seiner Nährstoffdichte von Nutzen, um die Kalorienzufuhr einzuschränken, ohne auf die wesentlichen Nährstoffe zu verzichten. Die Abdeckung unseres Proteinbedarfs durch rein pflanzliche Nahrungsmittel bedeutet, dass wir die 3- bis 5-fache Menge an Kalorien aufnehmen müssen als es bei tierischen Lebensmitteln der Fall wäre, insbesondere im Vergleich mit magerem Fleisch. Fettleibigkeit hat in unserer modernen Gesellschaft zugenommen und mehrere Untersuchungen sind zu der Erkenntnis gelangt, dass eine Ernährung mit einem höheren Proteinanteil effektiv zum Erhalt eines gesund erhaltenden Körpergewichts beiträgt. Aufgrund seines Proteingehalts kann Fleisch außerdem dazu beitragen, dass schneller ein Sättigungsgefühl eintritt, so dass sich die gesamte Nahrungsmittel- und Energieaufnahme begrenzen lässt.

Senioren
Unsere Muskeln befinden sich ständig im Umbau und erneuern sich durch sogenannte anabole und katabole Prozesse (Aufbau- und Abbauprozesse). Praktisch bauen wir alle zwei Monate einen neuen Satz Muskeln auf. Für diesen Proteinumsatz benötigen unsere Muskeln Bausteine. Die Proteine aus dem Fleisch werden in Aminosäuren zerlegt, die dann als Bausteine genutzt werden. Fleisch ist der entwickelte Muskel eines Tiers und bietet daher die perfekte Zusammensetzung an Aminosäuren.

Wenn wir älter werden, baut sich unsere Muskelmasse langsam ab. Zwischen dem 20. und dem 30. Lebensjahr beträgt die Muskelmasse ca. 45%

Fleisch als Teil einer gesund erhaltenden Ernährung

Im Alter von 70 sind es 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 immer noch dieselbe Menge bestimmter Nährstoffe, von einigen, bspw. Proteinen, sogar noch größere Mengen. Fleisch ist Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung für ältere Menschen, da es biologisch hochwertiges Protein liefert. Es gibt klare und eindeutige Belege, dass die tägliche Aufnahme von 1,0 bis 1,3 Gramm Protein pro Kilogramm Körpergewicht, kombiniert mit angemessener körperlicher Betätigung zweimal pro Woche, den altersbedingten Muskelschwund verringert[4].

Entwicklung von Produkten mit höherem Proteingehalt
Bei Senioren erfolgt der größte Teil der Proteinaufnahme mit dem Abendessen. Vion erforscht derzeit Möglichkeiten zur Herstellung von Fleischprodukten mit höherem Proteingehalt, die im Laufe des Tages verzehrt werden können. Es mehren sich die wissenschaftlichen Hinweise, dass der altersbedingte Muskelschwund durch eine angemessene Proteinaufnahme im Tagesverlauf verlangsamt werden kann. Dabei könnte es sich als sinnvoll erweisen, am späteren Abend eine kleine Mahlzeit mit hohem Proteingehalt zu sich zu nehmen, damit für den Proteinumsatz im Muskel während des Nachtschlafs ausreichend essentielle Aminosäuren zur Verfügung stehen.

Dilemma
Das Dilemma bei der Entwicklung von Produkten mit einem höheren Proteingehalt besteht darin, dass ein höherer Proteingehalt die Produkte härter und trockener werden lässt. Die Herausforderung lautet also, Produkte mit einem höheren Proteingehalt herzustellen, die gleichzeitig einen geringeren Fett- und Salzgehalt haben, ohne dass die sensorischen Eigenschaften beeinträchtigt werden.

Fleisch als Teil einer gesund erhaltenden 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 liefern. Die Vorteile von Fleisch in der Ernährung überwiegen die Nachteile. Deshalb wird eine ausgewogene Ernährung entsprechend den Bedürfnissen der jeweiligen Altersgruppe empfohlen.

Fleischkonsum in Bezug auf Krankheiten

Fleischprodukte gehören zu einer der sechs großen Lebensmittelgruppen, die den Körper mit den wichtigsten Nährstoffen, Mineralstoffe und Vitaminen versorgen, die zur Erhaltung der Gesundheit nötig sind[5]. Seit einiger Zeit wird jedoch öffentlich über den Zusammenhang von Fleisch und Gesundheit diskutiert, insbesondere in Bezug auf rotes Fleisch und weiterverarbeitete Fleischprodukte. Es wird argumentiert, dass der Verzehr von rotem Fleisch direkt mit Herzerkrankungen und Krebs in Verbindung steht.

Außerdem wird das in allen Fleischsorten enthaltene Fett, insbesondere die gesättigten Fettsäuren, kritisch gesehen. Fleisch wird oft als Risiko für die Herzgesundheit betrachtet, aber nicht alle wissenschaftlichen Untersuchungen sind sich in diesem Punkt einig. 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 jedoch 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[6].

2017 hat der World Cancer Research Fund (WCRF) aktualisierte Daten veröffentlicht, denen zufolge das Risiko einer Darmkrebserkrankung durch den Verzehr von rotem Fleisch im Allgemeinen geringer eingeschätzt wurde als in früheren Veröffentlichungen. Der WCRF kam zu dem Schluss, dass stichhaltige Beweise für ein erhöhtes Krebsrisiko erst bei einem Verzehr von über 50 Gramm verarbeitetem Fleisch pro Tag vorliegen[7]. Die Fleischindustrie hat die Salz- und Nitritmengen in den meisten Fleischprodukten gesenkt. Die neuen Daten lassen vermuten, dass der geringere Salzgehalt in verarbeitetem Fleisch und insbesondere der deutliche Rückgang bei der Verwendung von Nitrit- und Nitratsalzen zur Senkung des Krebsrisikos beitragen. Das Problem ist, dass eine weitere Reduzierung von Nitritsalzen schwer umzusetzen ist, ohne das Risiko für bakterielle Gesundheitsgefahren zu erhöhen.

Der Verzehr von durchschnittlich 50 Gramm verarbeitetem Fleisch pro Tag ist in Europa nicht üblich. Vion rät allen Verbrauchern, moderate Mengen zu sich zu nehmen und dabei auf eine breite Auswahl an Lebensmitteln zurückzugreifen und zudem ausreichend Sport zu treiben.

Quellen

1 Phillips SM, Fulgoni VL 3rd, Heaney RP, Nicklas TA, Slavin JL, Weaver CM. (2015). Commonly consumed protein foods contribute to nutrient intake, diet quality, and nutrient adequacy. Am. J. Clin. Nutr. 2015 Apr 29.

2 Pereira PM, Vicente AF. (2013). Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. Review. Meat Science. Mar; 93(3):586-92.

3 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.

4 Nowson C, O'Connell S. (2015). Protein Requirements and Recommendations for Older People: A Review. Nutrients. Aug 14; 7(8):6874-99.

5 Kouvari M, Tyrovolas S, Panagiotakos DB. (2016). Red meat consumption and healthy ageing: A review. Maturitas. 2016 Feb; 84:17-24.

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

7 World Cancer Research Fund International/American Institute for Cancer Research. Continuous Update Project Report: Diet, Nutrition, Physical Activity and Colorectal Cancer.2017. Verfügbar unter: wcrf.org/colorectal-cancer-2017

Der Standpunkt von ...

Henk Kivits

Gründer von FoodForCare

„Nach dem Pilotprogramm konnten wir feststellen, dass der Einsatz von Medikamenten gegen Übelkeit um die Hälfte zurückging."

FoodForCare ist eine Initiative, an der junge Krebspatienten, das Krankenhaus Radboudumc und das Catering-Unternehmen Maison van den Boeur beteiligt sind. Für die Gesundheit und Genesung der Patienten werden täglich frische, hochwertige Mahlzeiten und Getränke geliefert. Das Ernährungskonzept umfasst individuelle, nachhaltige, frische und gesunde Zutaten für die Patienten, die im Laufe des Tages 6 oder 7 kleine und große Mahlzeiten zu sich nehmen.

Henk Kivits, Gründer der Initiative, erklärt: „2013 wurde ein Pilotprogramm mit jungen Krebspatienten gestartet, die auf der Onkologiestation des Krankenhauses Radboud behandelt wurden. Diese Patienten haben aufgrund ihrer Chemotherapie häufig mit Übelkeit zu kämpfen. Kleinere und häufigere Mahlzeiten mit einem individuellen Energie- und Proteingehalt waren für diese Patientengruppe besser geeignet. Nach dem Pilotprogramm konnten wir eine deutliche Verbesserung im Befinden der Patienten feststellen, und der Einsatz von Antiemetika (Medikamenten gegen Übelkeit) ging um die Hälfte zurück. Das war ein Aha-Erlebnis für die Ärzte, besonders da alternative Medizin und die Auswirkungen von Ernährung auf das Befinden nicht ihre Fachgebiete sind."

„2014 und 2015 wurde das Konzept von FoodForCare ausgearbeitet und auf andere Stationen ausgeweitet. Zudem haben Studien ergeben, dass zwischen 25 und 40 Prozent der Patienten bei der Aufnahme ins Krankenhaus unterernährt sind. Dies führt zu einem größeren Risiko für Komplikationen und einem höheren Bedarf an Medikamenten. Wir ermutigen die Patienten und fordern sie auf, ein individuelles Menü auszuwählen, das Energie, Proteine und Kohlenhydrate mit hohem Nährwert enthält. Dafür stehen ihnen unsere Ernährungsberater zur Verfügung. Zudem wird Ernährung wieder zu einem Gesprächsthema gemacht. Dabei geht es um wesentlich mehr als allein um das Essen. Es geht auch um Kultur, Emotionen, Geselligkeit und Genuss."

Rindfleischeintopf durch den Strohhalm

„Mittlerweile haben wir bereits über eine Million Mahlzeiten zubereitet und erzielen hohe Werte in den Umfragen zur Patientenzufriedenheit.
Wir haben Gerichte für jede Art der Ernährung, und Abwechslung ist besonders wichtig, denn ein Patentrezept gibt es nicht. Der Gehalt an tierischen Proteinen liegt bei rund 100 Gramm pro Tag, doch wir bieten auch hervorragende vegetarische Gerichte an. Und wenn ein Patient gerne Rindfleischeintopf durch den Strohhalm haben möchte, ist das kein Problem."

„Eat yourself better"

„Da die Anzahl der Patienten mit Typ-2-Diabetes bereits auf eine Million zugeht, sind die Krankenversicherer in Anbetracht der zukünftigen Gesundheitsprobleme auf unser Konzept aufmerksam geworden. Sie möchten zudem die Widerstandsfähigkeit ihrer Versicherungsnehmer verbessern. Wenn wir Versicherungsbeiträge senken können, indem wir ein gesundes Ernährungsverhalten mit abwechslungsreicher und schmackhafter Kost fördern, worauf warten wir dann noch? Daher führen wir im Mai dieses Jahres zusammen mit der Supermarktkette Emté die Kampagne „Eat yourself better" durch. Außerdem beliefern wir täglich das Zentrum für Hochleistungssport in Eindhoven mit individuellen Menüs, die speziell auf die Bedürfnisse der Athleten abgestimmt sind, um ihre Kraft und Leistungsfähigkeit zu steigern."

„Und wir setzen unsere Forschung fort. Der Zusammenhang zwischen Ernährung und messbar schnellerer Genesung steht im Fokus unserer Arbeit – da gibt es nur Gewinner."

Biologische Tierhaltung

Das Thema

Die Gesellschaft befindet sich im Wandel: Die Verbraucher wünschen sich verantwortungsbewusst produzierte Lebensmittel aus nachhaltigen Wertschöpfungsketten mit einem hohen Maß an Tierschutz. Deshalb ist Vion im wachsenden Marktsegment für Biofleisch tätig. Der Umsatz mit Biofleisch steigt in den Niederlanden kontinuierlich um durchschnittlich 6 bis 7 Prozent pro Jahr. In den skandinavischen Ländern und Frankreich wächst der Markt für Biofleisch derzeit sogar noch stärker, hier gibt es Zuwachsraten um 20 % pro Jahr. Auch in den südeuropäischen Ländern nimmt die Nachfrage nach Biofleisch zu. Neben dem direkten wirtschaftlichen Erfolg der Bio-Produktion haben uns die Erfahrungen mit unseren Konzepten für den Biofleischmarkt auch neue Erkenntnisse vermittelt und Möglichkeiten aufgezeigt, die wir in andere Marktkonzepte einbringen können.

Vions Ansatz

Niederlande

Unser Biofleisch-Konzept „De Groene Weg“

Um eine zertifizierte Wertschöpfungskette zu garantieren, fördern wir in den Niederlanden die biologische Tierhaltung im Rahmen von „De Groene Weg“ (dt.: „Der grüne Weg“). „De Groene Weg“ stellt ausschließlich Biofleisch vom Rind und vom Schwein her. Als zentrales Glied in der Wertschöpfungskette für Bioprodukte mit einem integrierten Ansatz vom Schweinezüchter bis zum Endverbraucher sind wir in der Lage, gute Lösungen für das Lieferkettenmanagement, Preismodelle und die Art der Tierhaltung 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 die Tochtergesellschaft von Vion einerseits mit den Bio-Betrieben und andererseits mit Marktteilnehmern wie (unseren eigenen) Fleischereien, dem Einzelhandel und den internationalen Vertriebsunterstützungsbüros eng zu-sammen. Die 85 Tierhalter, die ihre Schweine an „De Groene Weg“ liefern, sind Mitglieder eines Lieferantenverbandes. Die Verarbeitung der Bio-Schweine erfolgt in dem spezialisierten Fleischverarbeitungsbetrieb von Vion in Groenlo. Darüber hinaus verarbeitet „De Groene Weg“ auch Bio-Rinder. Dabei handelt es sich überwiegend um Milchkühe, die größtenteils aus Bio-Betrieben in den Niederlanden, Deutschland und Österreich stammen.

Nachfrageorientiertes Arbeiten

Der Absatzmarkt für Biofleisch wächst schnell, durchschnittlich um 7 % pro Jahr. 2017 war „De Groene Weg“ mit 12 Fleischereien in den Niederlanden und als Zulieferer von mehreren großen Einzelhandelsketten mit Abstand der Marktführer für Biofleisch in den Niederlanden und der zweitgrößte Biofleisch-Lieferant in Europa. Die Grundlage für den Erfolg von „De Groene Weg“ ist die Marktnachfrage. Das Unternehmen wächst gemeinsam mit dem Markt und bewahrt auf diese Weise seine führende Position. Bio-Schweinefleisch verkauft Vion teilweise auch außerhalb der Niederlande, vor allem im Nordwesten Europas. Bio-Rindfleisch wird in erster Linie auf dem heimischen Markt verkauft.

Anforderungen an die biologische Tierhaltung

Die Unterschiede zwischen biologischer Schweine- und Rinderhaltung und der herkömmlichen Nutztierhaltung basieren auf der EU-Gesetzgebung für biologische Produktion. 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.
- Es gelten spezielle Kriterien für die Tierhaltung wie Tageslicht, genügend Auslauf, Belüftung und die Möglichkeit, natürliche Verhaltensweisen auszuleben.
- Das Futter hat Bio-Qualität und darf nur zu einem begrenzten Teil aus Kraftfutter bestehen.
- Bei Krankheiten dürfen nach tierärztlicher Verschreibung natürliche/homöopathische Tierarzneimittel verwendet werden; die Verabreichung von regulären Tierarzneiprodukten oder Antibiotika ist nur unter speziellen Umständen erlaubt.

Zusätzlich zu den EU-Bio-Vorgaben schreibt Vion seinen niederländischen Lieferanten von Bio-Schweinen und Bio-Rindern die Erfüllung der Anforderungen für 3 Sterne des Gütesiegels „Beter Leven“ vor:

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

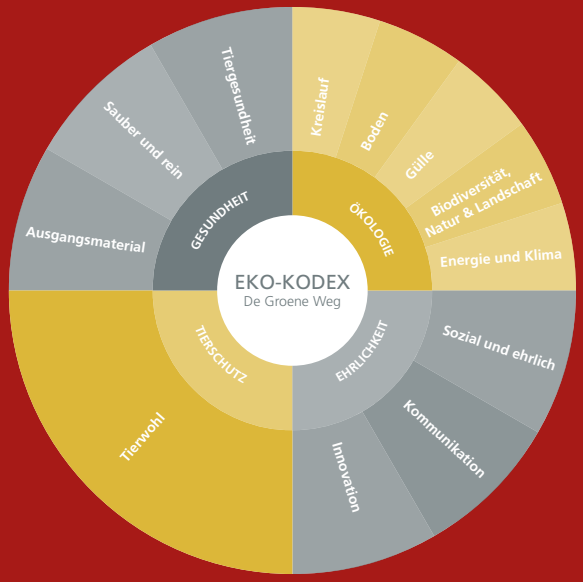
Beitrag zum Tierschutz

Mit „De Groene Weg“ trägt Vion zum Tierschutz bei. Das Biofleisch von „De Groene Weg“ wurde mit 3 Sternen des Gütesiegels „Beter Leven“ vom niederländischen Tierschutzbund ausgezeichnet. In Bezug auf die Herkunft des Fleisches, das von „De Groene Weg“ verkauft wird, ist Vion vollkommen transparent. Informationen zu den Bio-Betrieben im Lieferantenverband sind auf der Website von „De Groene Weg“ aufgeführt. Bei „De Groene Weg“ gilt eine maximale Transportstrecke von 60 Kilometern für Ferkel, um die negativen Auswirkungen auf die Gesundheit der Ferkel soweit wie möglich einzuschränken. Bevorzugt werden Lieferanten, bei denen alle Phasen der Schweinezucht – von der Geburt bis zur Endmast – auf einem Hof stattfinden, da so die Anzahl der Transporte für die Tiere verringert wird.

Biologische Tierhaltung

Abgrenzung des Themas

Die biologische Tierhaltung findet im landwirtschaftlichen Betrieb statt. Für die Vermarktung von Biofleisch muss jedoch die gesamte Wertschöpfungskette zertifiziert werden.



EKO-Kodex für niederländische Schweinezüchter von „De Groene Weg"

EKO-Kodex für niederländische Schweinezüchter von „De Groene Weg"
„De Groene Weg" hat zusammen mit den Schweinelieferanten und der „EKO"-Stiftung einen „EKO-Kodex" entwickelt. Die Stiftung fördert die Entwicklung von Maßnahmen zur Verbesserung der biologischen und ökologischen Qualität von Produkten und vergibt dafür eine Zertifizierung durch ein EKO-Qualitätssiegel. Mit der Einführung des EKO-Kodex liefert „De Groene Weg" eine proaktive Interpretation der neuen Anforderungen des EKO-Qualitätssiegels.

Ab dem 1. Januar 2018 vergibt die Stiftung das EKO-Siegel gemäß den vier Grundsätzen der Internationalen Vereinigung der Biologischen Landbaubewegungen (IFOAM): Ehrlichkeit, Tierschutz, Gesundheit und Ökologie. Um dies zu erreichen, hat die Stiftung 12 Punkte formuliert. Der EKO-Kodex ist ein Bewertungs-instrument auf Grundlage dieser 12 Punkte, dazu gehört bspw. die Nutzung erneuerbarer Energien, die Landnutzung, Arten-vielfalt und Kreislaufwirtschaft. Von jedem Lieferanten wird erwartet, dass er sich pro Jahr wenigstens 2 Ziele setzt, die er
bis zum nächsten Jahr erreichen möchte, um dann eine höhere Bewertung zu erhalten. Dieser Ansatz gewährleistet die kontinuierliche Verbesserung der Nachhaltigkeit in der Lieferkette für Bio-Schweinefleisch für „De Groene Weg".

Deutschland

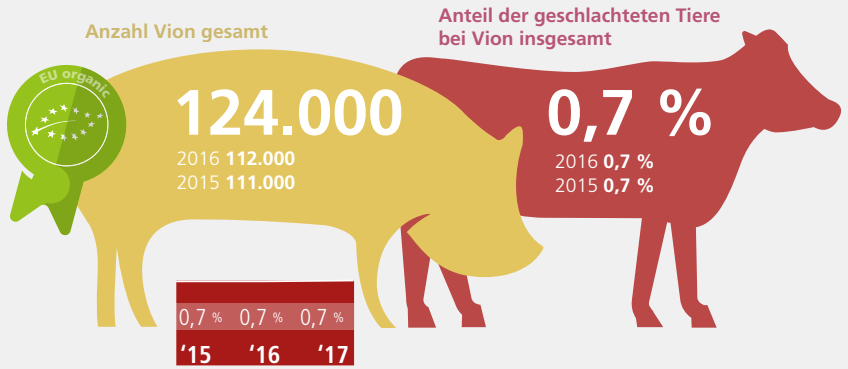
Das Bio-Schweinefleisch aus der Schlachtung in Deutschland wird für einen bestimmten Kunden produziert. Darüber hinaus beliefern wir einige unserer Kunden mit Bio-Schweinefleisch aus den Niederlanden. In den letzten Jahren ist die Zahl der Schlachtungen und der Absatz von Bio-Rindfleisch aus unseren deutschen Rinder-Betrieben laufend gestiegen. Zwischen 2016 und 2017 wurde bei Bio-Rindfleisch ein Anstieg um 44 % verzeichnet. Wir werden die Entwicklung dieses Absatzmarktes entsprechend der Marktnachfrage vorantreiben.

Dilemma

Schweinen Auslauf zu gewähren, regt das natürliche Verhalten der Tiere an und steigert das Tierwohl. Der Nachteil des Auslaufs ist hingegen, dass die Tiere im Freien eher Krankheitserregern ausgesetzt sind als im Stall, dort wo die Biosicherheitssysteme das Risiko der Krankheitsübertragung senken. Abhängig von der Art des Krankheitserregers kann dies negative Folgen für die Lebensmittelsicherheit haben.

Ergebnisse

Geschlachtete Tiere mit EU-Bio-Zertifikat



Anzahl Niederlande

2015	2016	2017
82.900	79.300	94.900

Anzahl Deutschland

2015	2016	2017
27.900	33.100	28.700

Anteil der geschlachteten Tiere in den Niederlanden

2015	2016	2017
1,2 %	1,1 %	1,3 %

Anteil der geschlachteten Tiere in Deutschland

2015	2016	2017
0,3 %	0,3 %	0,3 %

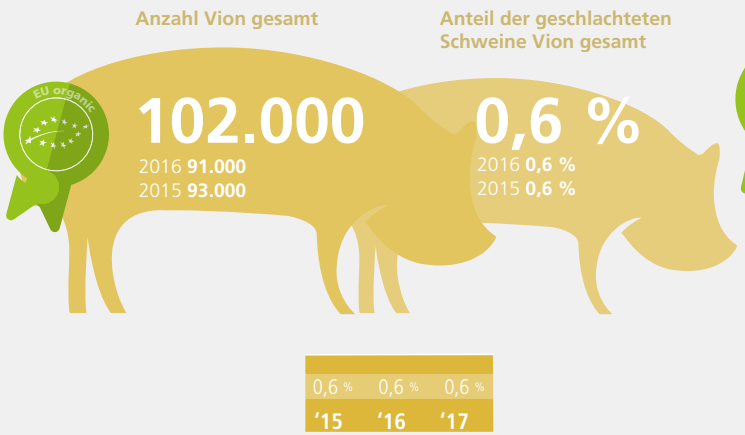
Biologische Tierhaltung

Ausblick und Ziele

Vion strebt nach Möglichkeit einen weiteren Ausbau dieses speziellen Marktsegments in Abhängigkeit von der Marktnachfrage an. Es wird erwartet, dass der Lieferantenverband Ende 2018 mehr als 90 Mitglieder umfasst. „De Groene Weg" will in den kommenden Jahren kontinuierlich wachsen.
Wir gehen davon aus, dass bis 2020 über 100.000 Bio-Schweine pro Jahr im Rahmen von „De Groene Weg" geschlachtet werden. In diesem Jahr waren es bereits über 92.000. Gegenüber dem Jahr 2016 bedeutet das Ziel für 2020 eine Steigerung um ca. 25 %.

Ergebnisse

Geschlachtete Schweine mit EU-Öko-Zertifikat



Anzahl Niederlande

2015	2016	2017
81.600	77.400	92.500

Anteil der geschlachteten Schweine Niederlande

2015	2016	2017
1,2 %	1,1 %	1,3 %

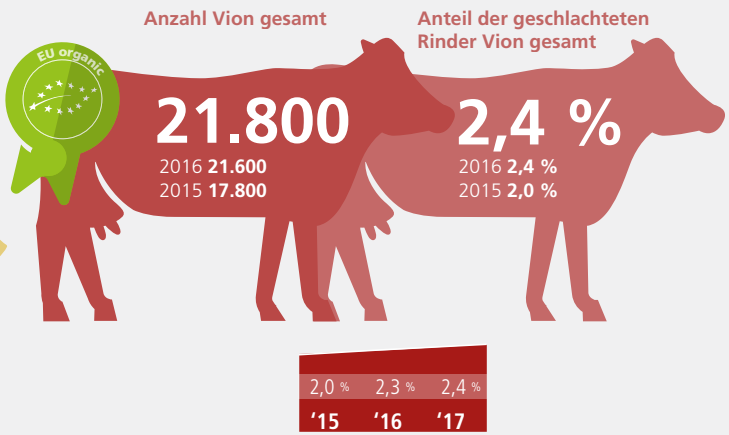
Anzahl Deutschland

2015	2016	2017
11.300	13.400	9.300

Anteil der geschlachteten Schweine Deutschland

2015	2016	2017
0,1 %	0,2 %	0,1 %

Geschlachtete Rinder mit EU-Öko-Zertifikat



Anzahl Niederlande

2015	2016	2017
1.200	1.800	2.400

Anteil der geschlachteten Rinder Niederlande

2015	2016	2017
1,2 %	1,4 %	1,6 %

Anzahl Deutschland

2015	2016	2017
16.600	19.700	19.400

Anteil der geschlachteten Rinder Deutschland

2015	2016	2017
2,1 %	2,5 %	2,6 %

Erläuterung der Ergebnisse

Insgesamt ist eine Zunahme der Absatzmengen an Biofleisch auf einem wachsenden Markt zu beobachten. Bei Vion stieg das Absatzvolumen von Biofleisch 2017 um 10 % im Vergleich zum Vorjahr. Die Zahlen der verarbeiteten Bio-Schweine in den Niederlanden lassen zwischen 2016 und 2017 einen Anstieg um 18 % erkennen, der auf eine positive Entwicklung der Verbrauchernachfrage zurückzuführen ist. Auch die Menge der verarbeiteten Bio-Rinder stieg in den Niederlanden von 2016 auf 2017 um 14 %. Für 2018 erwarten wir ein weiteres Wachstum dieser Zahlen.
Die Schlachtung von Schweinen aus Öko-Haltung in Deutschland erfolgt derzeit im Rahmen von Verträgen mit einem bestimmten Kunden. Um der Nachfrage an Bio-Rindfleisch in den Niederlanden nachzukommen, zerlegen wir auch Rinderschlachtkörper aus anderen Regionen (hauptsächlich aus Deutschland und Österreich).

Die Anzahl der Biomastschweine in der EU betrug, gemäß Eurostat, 450.000 im Jahr 2015 und 475.000 im Jahr 2016[1].
Ausgehend von diesen Zahlen wurden in der EU 20 % (2015) bzw. 21 % (2016) der Biomastschweine bei Vion geschlachtet. Außerdem wurden bei Vion in diesen Zeitraum rund 2 % der (von Eurostat erfassten) Bio-Milchrinder geschlachtet.

Quellen: *1 Eurostat. Statistical office of the European Union. Organic livestock of animals database. Verfügbar unter http://ec.europa.eu/eurostat/data/database [Aufgerufen am 20.02.2018].*

Der Standpunkt von ...

Bavo van den Idsert

Stiftung EKO-keurmerk
Geschäftsführer

„Mehr als vom Gesetz verlangt wird."

Der Markt für Biofleisch wächst. Sein Marktanteil liegt in den Niederlanden schon zwischen 2,5 % und 3 %. Glauben Sie, dass sich dieses Wachstum fortsetzen wird, und wenn ja, warum?

„Die großen niederländischen Banken (Rabobank, ABN-AMRO und ING) gehen alle davon aus, dass die ökologische Landwirtschaft und die Produktion von Bio-Lebensmitteln in den nächsten 5 bis 10 Jahren weiter wachsen werden. Das entspricht auch meinen Erwartungen. In den letzten 15 Jahren hat sich der Bio-Sektor weltweit vervierfacht. Das Ziel lautet, eines der wichtigsten Landwirtschafts- und Lebensmittelsysteme der Zukunft zu werden. In Ländern wie Dänemark, Schweden, Österreich und der Schweiz sowie in Süddeutschland ist dieser Prozess bereits im Gang. Der Marktanteil der ökologischen Landwirtschaft liegt in diesen Ländern zwischen 10 % und 20 %, und der Anteil am Verbrauch erreicht bald die 10 %-Marke. Große Märkte wie Italien, Spanien und Frankreich erleben derzeit ein starkes Wachstum in diesem Bereich, und das ist auch in den Niederlanden möglich. Das eigenständige Wachstum der ökologischen Landwirtschaft wird sich fortsetzen, doch um noch größere Fortschritte zu erzielen, brauchen wir eine neue Vision in Bezug auf Landwirtschaft und Lebensmittel. Vor allem müsste das eine Vision sein, die das Tierwohl berücksichtigt; es dürfte sich nicht mehr nur um die Effizienz und den Preis drehen, und die Kosten dürften nicht auf die Gesellschaft abgewälzt werden."

Das EKO-Siegel wurde revidiert. Was bedeutet das für die Landwirte, die die neuen Kriterien erfüllen möchten?

„Das EKO-Siegel ist ein Standard für Bio-Bauern, Einzelhändler, Marken, Geschäfte und Restaurants, die sich weiterentwickeln und Innovationen schaffen wollen. Das EU-Öko-Zertifikat bietet eine gute gesetzliche Grundlage, doch seine weitere Entwicklung ist in politischer Ineffizienz und nationalen Interessen stecken geblieben. Inzwischen tun viele Bio-Bauern und Unternehmen sogar mehr, als das Gesetz verlangt. Es hat sich eine Bewegung unter den Bio-Bauern und Unternehmen herausgebildet. Sie haben Gespräche geführt und ihre über das Gesetz hinaus-gehenden Anforderungen in verschiedenen Unterbereichen festgelegt und mit EKO verbunden. So haben beispielsweise die Bio-Schweinemäster von „De Groene Weg" drei über das Gesetz hinausgehende Anforderungen festgelegt: Auslauf für Zuchtsauen, Stroh aus ökologischem Anbau und die Begrenzung der Ferkeltransporte vom Züchter zum Schweinemastbetrieb auf maximal 60 Kilometer bzw. eine Fahrtzeit von einer Stunde. Darüber hinaus wurden über 40 Entwicklungspunkte bestimmt, die jeder umsetzen muss. Seit dem 1. Januar gelten die zusätzlichen Anforderungen für alle Inhaber einer EKO-Zertifizierung – von den Landwirten bis zu den Geschäften – in Bezug auf sozial verantwortlichen und fairen Handel. Zusätzlich muss jeder einzelne Unternehmer pro Jahr in zwei Punkten mehr Nachhaltigkeit erreichen. Die Unternehmen halten diese Ziele fest und veröffentlichen sie auf EKO-keurmerk.nl."

Wie wird das in anderen Bereichen organisiert, beispielsweise in der Milchviehhaltung?

„Die anderen Bereiche haben auch über das Gesetz hinausgehende Anforderungen definiert oder sind gerade dabei. Bei der Bio-Milchviehhaltung läuft dieser Prozess nun schon seit mehreren Jahren. Ganze acht über das Gesetz hinausgehenden Anforderungen wurden dort festgelegt, hinzu kommen feste Ziele für die nahe Zukunft. Die zusätzlichen Anforderungen reichen von einer genaueren Regelung des Auslaufs über mehr Artenvielfalt auf den Ländereien bis zu dem Ziel, den gesamten Milchviehsektor bis 2021 komplett energie-neutral zu gestalten. EKO Holland, ein Verband von über 180 Bio-Milchviehhaltern, hat das Zusatzprogramm zum 1. Januar übernommen und ist EKO beigetreten. Die Ackerbauern haben ebenfalls große Fortschritte bei der Festlegung zusätzlicher Anforderungen in verschiedenen Bereichen gemacht, darunter bei der Artenvielfalt und der Bodenfruchtbarkeit."

Worin besteht die Stärke des EKO-Siegels in den Niederlanden, und gibt es ähnliche Siegel in anderen EU-Ländern?

„Die Stärke des EKO-Siegels liegt darin, dass verschiedene Unterbereiche die Möglichkeit haben, ihre eigene Agenda für Innovationen und Entwicklung festzulegen und umzusetzen. Sie hätten auch beschließen können, sich einfach zurückzulehnen und gar nichts zu tun, denn es gibt ja bereits eine Gesetzgebung zur ökologischen Landwirtschaft. Es mögen sehr hohe Anforderungen sein, doch die Welt der Öko-Landwirtschaft entwickelt sich ständig weiter und wird nachhaltiger. Darüber hinaus decken die Gesetze zum Thema Öko-Landwirtschaft nur zwei von vier ökologischen Grundsätzen ab: Umweltschutz und Tierwohl. Es gibt jedoch keine Gesetze bezüglich der Grundsätze der „Fairness" und „Gesundheit", und gleiches gilt für Nachhaltigkeitsaspekte wie Energie und Verpackung. Die Landwirte und Unternehmen nutzen EKO, um den fehlenden Grundsätzen Rechnung zu tragen und gleichzeitig ihre eigene Entwicklung voranzubringen. Das Gleiche passiert in anderen Ländern. In Deutschland gibt es die Siegel der Anbauverbände Bioland und Naturland mit über das Gesetz hinausgehenden Anforderungen, in Skandinavien gibt es KRAV, in Großbritannien die Soil Association und in der Schweiz Bio-Suisse. Ähnliche nationale Siegel lassen sich auch in Österreich, Spanien, Italien und Frankeich finden. Gemeinsam bilden wir die Leading Organic Alliance, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft voranzubringen."

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

Es werden die Mitarbeiter an allen unternehmenseigenen Standorten von Vion berücksichtigt.

Vions Ansatz

Vion bietet und gewährleistet sichere und gesund erhaltende Arbeitsplätze. Das bedeutet, dass bei uns Verfahren, Anleitungen, allgemeine Hinweise und Vorschriften gelten. Hinsichtlich der Unfall-verhütung sind alle unsere Standorte verpflichtet, die Störungs-management-Verfahren einzuhalten. Außerdem werden syste-matisch Arbeitsschutz-Audits durchgeführt, in Deutschland in Zusammenarbeit mit der „Berufsgenossenschaft Nahrungs-mittel und Gastgewerbe" (BGN), und es finden Prüfungen durch die Betriebsleitung statt.

Trotz aller Vorkehrungen können Unfälle leider nicht immer vermieden werden. Todesfälle hatten wir 2017 an unseren Standorten erneut nicht zu verzeichnen. Die häufigsten Unfälle waren, wie im Vorjahr: Schnittverletzungen, Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürze sowie durch internen Transport verursachte Verletzungen.

Jeder Unfall wird untersucht und von uns als Anlass für Verbesser-ungen genommen. Arbeiter an der Bandsäge müssen nun flexible Metallhandschuhe tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden. 2016 kam es zu einem schweren Unfall durch einen rückwärts-fahrenden Gabelstapler.
Um ähnliche Unfälle in Zukunft zu vermeiden, sind unsere Gabelstapler mittlerweile mit lauten Signaltönen und Blaulicht beim Rückwärtsfahren ausgestattet. 2017 kam es zu einem Unfall, bei dem ein Mitarbeiter an seinem Arbeitsplatz alleine war und erst nach längerer Zeit verletzt aufgefunden wurde. Daraufhin wurde beschlossen, alle Mitarbeiter, die alleine und außerhalb der Sichtweite der Kollegen arbeiten, mit Piepern auszustatten, die ein Notsignal senden, wenn sie nicht regelmäßig gedrückt werden. Das Notsignal wird an ein Pförtnerhaus geleitet, das rund um die Uhr besetzt ist. Darüber hinaus tragen unsere Mitarbeiter, die mit Messern umgehen, statt einer Schürze jetzt einen Kittel, da sich die Schürzen als unbequem erwiesen haben und verrutschen konnten.

Vion beschäftigt eine größere Anzahl an ausländischen Mit-arbeitern, die die Sprache des Landes, in dem sie arbeiten, nicht gut verstehen. Uns ist aufgefallen, dass diese Mitarbeiter oft signalisiert haben, sie hätten die Gesundheits- und Sicherheits-vorschriften verstanden, obwohl dies nicht der Fall war. Daher nutzen wir jetzt Piktogramme und übersetzen die wichtigsten Arbeitsschutzvorschriften in die jeweiligen Muttersprachen, um sicherzustellen, dass sich die Mitarbeiter der größten Gefahren bewusst sind. Um der Führungsebene die große Bedeutung des Themas Arbeitsschutz stärker bewusst zu machen, wurde Arbeitsschutz 2017 zu einem der Hauptthemen auf der jährlichen Sitzung der Unternehmensleitung ernannt. Aus der Diskussion ging eindeutig hervor, dass die meisten Unfälle durch ein Fehl-verhalten der Mitarbeiter entstehen. Als Konsequenz daraus sollen mehr Sicherheitsschulungen stattfinden, und die Mis-sachtung von Unfallverhütungsvorschriften muss durch ein-heitliche Disziplinarmaßnahmen geahndet werden.

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 gesund erhaltenden Arbeitsumgebung zu gewährleisten. Die Anzahl der Standorte von Vion, die nach einer dieser unabhängigen Normen zertifiziert sind, wächst ständig.

Im Rahmen unserer Maßnahmen für eine gute Unternehmens-führung steht Arbeitsschutz bei Vion an erster Stelle. Schließlich ist es auch aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll, wenn weniger Arbeitszeit durch Unfälle verloren geht. Daher wird bei uns in einem Tempo gearbeitet, das uns Effizienz ermöglicht, aber gleichzeitig die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften zulässt.

Dilemma
Aufgrund der Art unseres Gewerbes, das die Nutzung von scharfen Messern und Maschinen erfordert, besteht eine Unfallgefahr am Arbeitsplatz. Zudem wird in unserer Branche eine äußert effiziente und schnelle Zerlegung und Verarbei-tung des Fleisches verlangt. Schnelles Arbeiten und Zeitdruck erhöhen die Unfallgefahr, daher arbeiten wir ständig daran, ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen effizienter Arbeits-weise und minimalem Unfallrisiko herzustellen.

Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

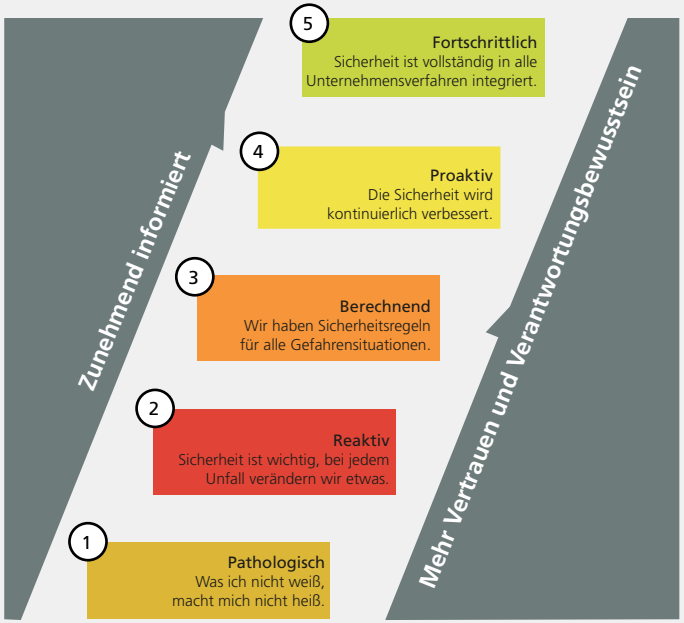
Niederlande
An allen unseren niederländischen Standorten wird das Arbeitsschutz-Managementsystem („Arbo"-System) angewendet. 2017 nahmen alle niederländischen Führungskräfte (über 200 Personen) an der Schulung „Arbeitsschutz-bewusstes Management" teil. Der Kurs umfasste die selbstständige Vorbereitung, einen Schulungstag und eine Prüfung zu 16 Themenbereichen.

An jedem Standort von Vion in den Niederlanden gibt es einen Betriebsrat. Die Betriebsräte sind an verschiedenen Arbeitsgruppen zu Gesundheits- und Sicherheitsthemen beteiligt. Darüber hinaus ist der Betriebsrat an jedem Standort im Arbeitsschutz-Ausschuss vertreten.

In den Niederlanden verwenden wir die „Safety Culture Ladder" zur Bewertung und stärkeren Sensibilisierung für sichere Arbeitsweisen. Mit einem höheren Sicherheitsbewusstsein wird auch ein höherer Wert (1 bis 5) auf der „Leiter" erzielt. An jedem Standort führen wir einmal im Jahr ein internes Audit durch, um das Sicher-heitsbewusstsein zu bewerten. Dabei stieg der Durchschnittswert von 2,7 im Jahr 2016 auf 3,06 im Jahr 2017. Unser Ziel lautet, einen Wert von 4 zu erreichen.

Wir haben eine externe Agentur damit beauftragt, die mentale Belastung unserer Arbeiter in den ersten Phasen des Schlachtvorgangs zu untersuchen. Aus den ersten Ergebnissen des Pilotprojekts in Boxtel lässt sich ableiten, dass keine grundsätzliche emotionale Überbelastung oder ein Werteverlust erkennbar ist. Ein klares Ergebnis der Untersuchung war allerdings, dass die betroffenen Mitarbeiter sich stärker dem Vion-Konzern zugehörig fühlen möchten. Dieser Wunsch geht darauf zurück, dass sie aus hygienischen Gründen eine eigene Kantine haben. Vion wird auf Grundlage dieser Ergebnisse Maßnahmen ergreifen und Investitionen tätigen.

Sicherheitskultur Leiter



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

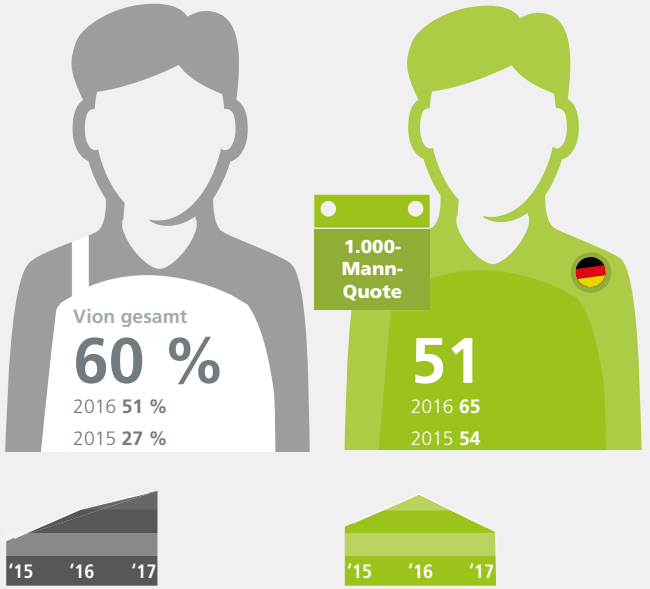
Deutschland
In Deutschland hat jeder Betrieb einen Arbeitsschutz-Ausschuss, bestehend aus dem Werksleiter, dem Arbeitsschutzbeauftragten und einem Mitglied des örtlichen Betriebsrats. Die Zusammenkünfte finden wenigstens einmal pro Quartal statt.

Alle unsere deutschen Standorte arbeiten eng mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zusammen. Die Leiter der deutschen Betriebe nehmen an jährlichen Workshops zum Thema Arbeitsschutz teil, die gemeinsam mit der BGN zum Austausch von Best Practices abgehalten werden.

2017 wurden alle deutschen Betriebe von Vion internen Cross-Audits zum Arbeitsschutz unterzogen, um sie auf die Zertifizierung im Rahmen des Arbeitsschutzmanagement-Systems vorzubereiten. Das speziell auf die Fleischindustrie ausgelegte System wird in Deutschland von der BGN angeboten und zertifiziert. Die Audit-Ergebnisse waren überwiegend gut, es zeigte sich jedoch, dass einige Standorte noch nicht den Standard erreicht haben, der für die Zertifizierung erforderlich ist. 2017 waren knapp die Hälfte unserer Betriebe in Deutschland zertifiziert. Die übrigen Standorte bereiten sich darauf vor, in der ersten Jahreshälfte 2018 die Zertifizierung zu erlangen. Das Arbeitsschutzmanagement-System geht weit über die rechtlichen Anforderungen an den Arbeitsschutz hinaus.

Ergebnisse

Externes Absatzvolumen der Produktion von Betrieben mit unabhängiger Arbeitsschutzzertifizierung für Lieferanten.



Dilemma

Vion arbeitet an seinen Standorten mit Personaldienstleistern zusammen. Nach deutschem Recht dürfen wir uns nicht in die Angelegenheiten der Personaldienstleister einmischen, auch nicht in Bezug auf den Arbeitsschutz. Allerdings sehen wir uns in der Verantwortung, auch für die Fremdarbeitskräfte einen sicheren Arbeitsplatz zu gewährleisten. Daher sehen die Verträge mit den Personaldienstleistern vor, dass sämtliche Arbeitsschutzvorschriften eingehalten werden müssen und eine ordnungsgemäße Dokumentation einschließlich Gefahrenanalyse, Unfallstatistik und Unfallberichten vorzulegen ist. Dabei hat Vion das Recht, die Dokumentation zu prüfen und auf Verletzungen der Sicherheitsvorschriften hinzuweisen, doch eine direkte Einflussnahme auf die Fremdarbeitskräfte ist nicht erlaubt. Uns ist aufgefallen, dass nicht alle Personaldienstleister das Thema Arbeitsschutz als wichtiges Anliegen betrachten und dass die Kennzahlen nicht immer ordnungsgemäß gemeldet werden.

2018 wollen wir dieses Dilemma wenigstens teilweise lösen, indem auch Fremdarbeitskräfte geschult werden und die Einhaltung der Arbeitsschutzvorschriften als Auswahlkriterium für die Verlängerung von Verträgen und die zukünftige Zusammenarbeit herangezogen wird.

Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

Ausblick und Ziele

Vion ist bestrebt, durch kontinuierliche Sensibilisierung die Anzahl von Unfällen zu senken und allen Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz zu bieten. Außerdem haben wir uns zum Ziel gesetzt, die Gesamt-Krankenquote 2018 auf 4,3 % zu senken.

Niederlande

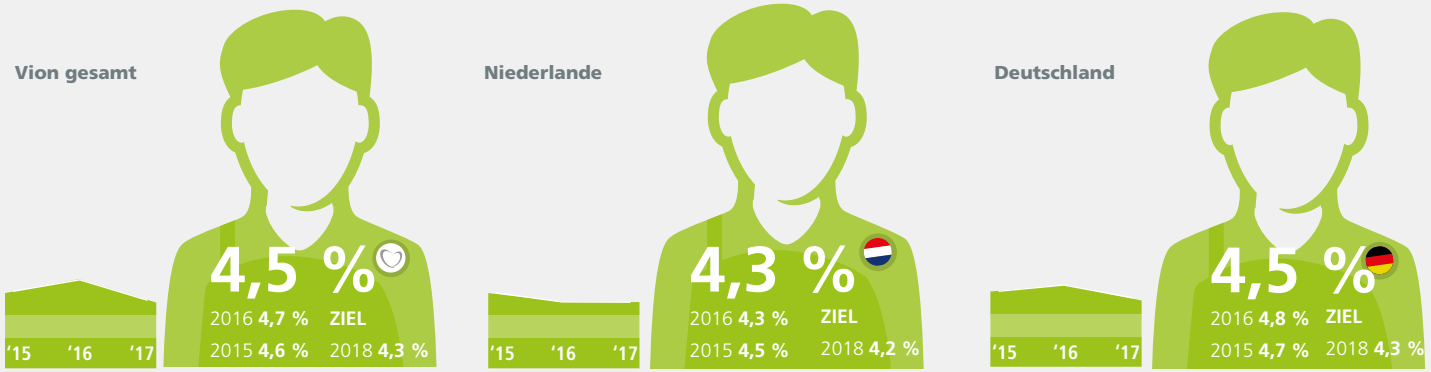
- 2018 werden wir uns dafür stark machen, alle Arbeitskräfte (Vion-Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte) für Arbeitssicherheit zu sensibilisieren. Zudem müssen alle Führungskräfte noch einmal die Prüfung zum Thema „Arbeitsschutzbewusstes Management" ablegen. Das Ziel lautet, 2018 auf der „Safety Consciousness Ladder" einen Wert von 3,28 zu erreichen.
- Obwohl unsere Belegschaft immer älter wird, konnten wir die Krankenquote auf einem niedrigen Stand halten. Unser Ziel für 2018 ist eine Quote von 4,2 %.
- Vion Niederlande möchte die Quote der Unfälle mit Ausfallzeit 2018 um 8 % gegenüber dem Vorjahr senken.

Deutschland

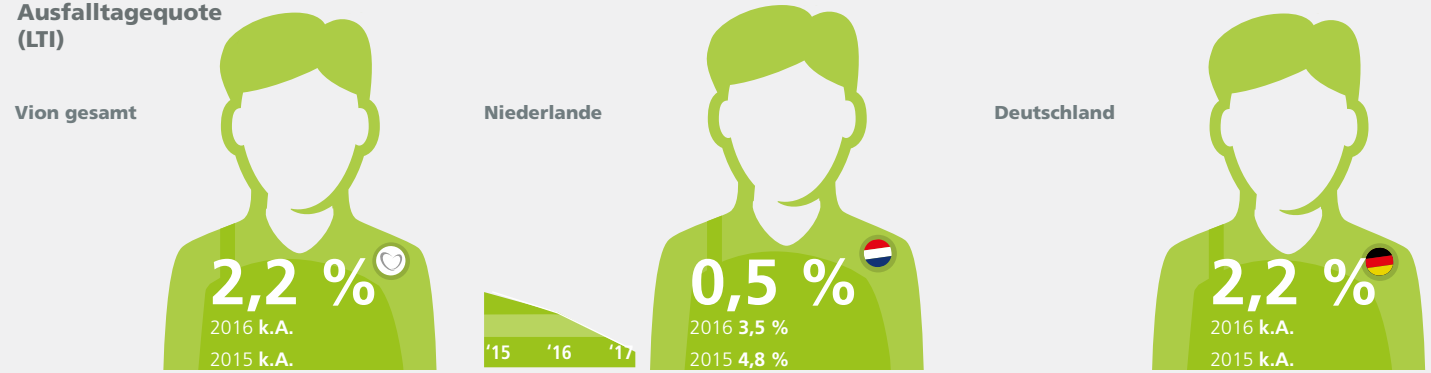
- Vion Deutschland strebt eine bessere 1000-Mann-Quote (TMQ) an als in der übrigen Fleischindustrie. 2016 lag die TMQ der Fleischindustrie bei 56, Vion verzeichnete dagegen eine TMQ von 65.
- In Deutschland soll 2018 eine Krankenquote von 4,3 % erreicht werden.

Ergebnisse

Abwesenheitsrate



Ausfalltagequote (LTI)



Erläuterung der Ergebnisse

Aufgrund der zunehmenden Sensibilisierung für Arbeitsschutz sank die Gesamt-Abwesenheitsrate von 4,7 % auf 4,5 % (Deutschland: 4,5 %; Niederlande: 4,3 %). Branchenweit lag die durchschnittliche Abwesenheitsrate in den Niederlanden 2016 bei 4,8 %[1]. Die durchschnittliche Abwesenheitsrate in der Fleischindustrie in Bayern lag bei 4,3 %[2].

In den Niederlanden werden Unfälle der Mitarbeiter von Vion und Unfälle von Fremdarbeitskräften nicht separat erfasst.

In Deutschland werden nur die Unfälle der Vion-Mitarbeiter registriert. Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen können Unfälle von Fremdarbeitskräften nur von den jeweiligen Personaldienstleistern erfasst werden. Daher können wir zu diesen Zahlen noch keine Aussage treffen.

Um in Zukunft die entsprechenden Kennzahlen von den Personaldienstleistern zu erhalten, werden wir in alle Neuverträge oder Vertragsverlängerungen eine Pflicht zur Meldung dieser Zahlen aufnehmen. Derzeit werden bereits in über 60 % unserer Betriebe plausible Berichte über Unfälle und Verletzungen von den jeweiligen Personaldienstleistern vorgelegt. Mit der Umsetzung unseres neuen Standardvertrags wollen wir ab 2018 von allen Personaldienstleistern plausible Berichte erhalten.

Quellen

1 CBS ziekteverzuimpercentage per bedrijfstak, 22. Dezember 2017
2 AOK Bayern

Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Das Thema

Rund 60 % der Mitarbeiter bei Vion sind Fremdarbeitskräfte. Der rechtliche Rahmen für die Beschäftigung dieser Mitarbeiter ist in Deutschland und in den Niederlanden unterschiedlich. Vor allem in Deutschland ist dieses Thema Gegenstand öffentlicher Diskussionen.

Abgrenzung des Themas

In diesem Bericht werden die Fremdarbeitskräfte an den unternehmenseigenen Standorten berücksichtigt.

Vions Ansatz

Vion nutzt die Arbeitsteilung und arbeitet in den meisten Betrieben mit Subunternehmen zusammen. Dies ist eine übliche Praxis in der Fleischindustrie. Auf den regionalen Arbeitsmärkten in Deutschland und den Niederlanden ist keine ausreichende Anzahl an Arbeitskräften verfügbar. Daher kommen die meisten Fremdarbeitskräfte aus osteuropäischen Ländern.

Niederlande

In den Niederlanden setzt Vion Fremdarbeitskräfte für flexible Tätigkeiten ein. 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 zusammengearbeitet wird. Die Hauptvoraussetzung ist die Erfüllung der niederländischen Norm NEN-4400 sowie die Unterbringung der Mitarbeiter in Unterkünften, die von der niederländischen Stiftung zur Normung der Wohnungen für Zeitarbeiter (Stichting Normering Flexwonen, SNF) zugelassen sind.

Gemäß der ERVI-Regelung werden die Dienstleister regelmäßig daraufhin überprüft, ob sie die Tarifverträge sowie die geltenden Vorschriften zum gesetzlichen Mindestlohn, zur Arbeitszeit und andere gesetzliche Regelungen einhalten. Die Überprüfung erfolgt durch Einholung und Archivierung von Unterlagen sowie durch externe und interne Audits. Alle Fremdarbeitskräfte werden zu Beginn ihrer Tätigkeit im Rahmen einer Einführungsveranstaltung und mit dem Faltblatt „Arbeiten bei Vion für Zeitarbeiter“ über diese gesetzlichen Bestimmungen informiert.

2017 wurde die ERVI-Regelung verbessert. Sie enthält nun u. a. Auswahlkriterien für Leiharbeitsunternehmen sowie gezielte Stichproben der Lohnabrechnungen von Fremdarbeitskräften, um die Einhaltung des Tarifvertrags zu prüfen, und Kontrollen der Unterbringung.

In Boxtel haben wir ein Pilotprojet auf den Weg gebracht, um die Personalfluktuation auf wichtigen Positionen zu verringern. Wichtige Stellen im Produktionsbereich sollen mit unseren eigenen Mitarbeitern besetzt werden oder mit Fremdarbeitskräften, die einen unbefristeten Vertrag oder einen langfristigen Zeitvertrag bei der Leiharbeitsfirma haben.

Leiharbeitsunternehmen, die sich an die Tarifverträge der Verbände „Algemene Bond Uitzendondernemingen“ (ABU) oder „Nederlandse Bond voor Bemiddelings- en Uitzendondernemingen“ (NBBU) halten, können langfristige Zeitverträge mit einer Dauer von bis zu 5,5 Jahren anbieten. In Enschede und Scherpenzeel arbeitet Vion mit entsprechenden Dienstleistern zusammen.

Vor kurzem haben wir einen Aktionsplan mit folgenden Zielen festgelegt:

- Intensivierung der Kontakte zu Leiharbeitsunternehmen und deren Job-Coaches.
- Verbesserung der Einarbeitung von Fremdarbeitskräften durch Ernennung von Mentoren für die neuen Kollegen.
- Intensivierung der Kontakte zu Schulen.
- Einstellung einer größeren Zahl von eigenen Mitarbeitern für die Stall- und Schlachtbereiche.

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 gebracht, um einen Mindestlohn sowie einen Verhaltenskodex für die deutsche Fleischindustrie einzuführen. Auf Grundlage dieser Initiative wurde im Juli 2014 ein Mindest-lohn 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.

Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

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.

Im September 2017 übernahm Vion 15 ungarische Mitarbeiter eines Personaldienstleisters, die im Bereich Rinderzerlegung am Standort Crailsheim tätig waren. Diese Gelegenheit bot sich, da der Personaldienstleister seine Geschäftstätigkeit eingestellt hatte. Aus dem Projekt haben wir wichtige Erkenntnisse gewonnen, die uns bei weiteren Übernahmen von Mitarbeitern zugute-kommen werden. Es zeigte sich, dass die Übernahme nur in Zusammenarbeit mit dem Personaldienstleister möglich ist, denn die Beschäftigten mussten überzeugt werden, nun direkt für Vion zu arbeiten. Zudem musste die Unterstützung über den Arbeitsplatz hinaus, z. B. bei der Unterbringung, im Umgang mit Behörden und bei Steuerangelegenheiten, fortgesetzt werden.

Im November kündigte Vion den Vertrag mit einem Personaldienstleister für die Rinderzerlegung in Bad Bramstedt.
Wir hatten von mehreren Mitarbeitern Beschwerden über den Dienst-leister erhalten, wobei es um unangemessene Unterbringung und Mängel bei der Lohnauszahlung ging.
Da sich der Dienstleister weigerte, gemeinsam mit uns diesen Beschwerden nachzugehen, entschlossen wir uns dazu, die Zusammenarbeit aufzukündigen. Es wurde ein zuverlässigerer Dienstleister ausgewählt, und es gelang sogar, die Zerlegungsarbeiten auf das neue Unternehmen zu übertragen, während der Betrieb voll ausgelastet war.
Die betroffenen Mitarbeiter hatten die Möglichkeit, über einen anderen Personaldienstleister für Vion zu arbeiten. Durch diesen Vorfall war die Produktion zwischenzeitlich leicht rückläufig, doch die Rückstände wurden schnell wieder aufgeholt. Dieser Vorfall zeigt, wie wichtig die Anwendung sozialer Kriterien bei der Auswahl von Personaldienstleistern ist.

2018 wollen wir einen Katalog an Auswahlkriterien einführen, der u. a. die folgenden sozialen Kriterien enthält:

- Einhaltung des Verhaltenskodex von Vion und des Verhaltenskodex der Fleischindustrie, insbesondere in Bezug auf die Zahlung des Mindestlohns und die Bereitstellung angemessener Unterbringungsmöglichkeiten, sowie Aufklärung der Mitarbeiter über das Whistleblower-Verfahren.
- Einhaltung der Selbstverpflichtung der Fleischindustrie zur höheren Attraktivität der Arbeitsbedingungen, vor allem bei Beschäftigung von Mitarbeitern nach dem deutschen Sozial- und Arbeitsrecht.
- Einführung von Arbeitsschutzstandards und ordnungsgemäße Dokumentation; dies umfasst insbesondere die zuverlässige Meldung von Unfällen.
- Gute Zusammenarbeit mit einem externen Prüfer in Bezug auf die Zahlung des Mindestlohns, insbesondere pünktliche und korrekte Dokumentation der Lohnabrechnung.
- Ordentliche Organisation und Verwaltung der Mitarbeiter.

Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte

Ausblick und Ziele

Vion strebt an, die Anzahl der Fremdarbeitskräfte zu reduzieren und einen Teil von ihnen als eigene Mitarbeiter zu übernehmen. Dieser Prozess verläuft schrittweise und setzt voraus, dass neue Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit den derzeitigen Personaldienstleistern gefunden werden. Dabei müssen hochkomplexe rechtliche Fragen und die Sachlage beachtet werden. Mögliche Lösungen wären ein Joint Venture mit einem oder mehreren zuverlässigen Personaldienstleister oder die allmähliche Übernahme der Fremdarbeitskräfte in Zusammen-arbeit mit den aktuellen Dienstleistern, die gleichzeitig ihr Geschäftsmodell auf die Personalvermittlung ausweiten müssten.

Dilemma

Uns ist aufgefallen, dass auch andere Branchen zunehmend Fremdarbeitskräfte beschäftigen. Zusammen mit dem generellen Mangel an Arbeitskräften in Deutschland führt dies zu einem Mangel an Arbeitskräften bei unseren externen Dienstleistern. Wir bemühen uns darum, osteuropäische Arbeitskräfte in Deutschland zu integrieren, z. B. durch das Angebot von Sprachkursen. Doch je besser sie integriert sind, umso attraktiver sind diese Arbeitskräfte wiederum für andere Branchen, die attraktivere Arbeitsbedingungen bieten können. Das führt uns zu einem Dilemma, denn mit unseren Integrationsbemühungen sorgen wir für einen Anstieg der Fluktuationsrate bei den Fremdarbeitskräften, wodurch sich der Arbeitskräftemangel noch verstärkt. Allerdings haben wir unsere Integrationsbemühungen deshalb nicht zurückgefahren.

Der Mangel an Arbeitskräften führt uns zu einem weiteren Dilemma in Bezug auf die Übernahme von Mitarbeitern. Die Fleischindustrie ist in großem Umfang auf Fremdarbeitskräfte angewiesen. Die Nachfrage nach Arbeitskräften kann auf dem regionalen Arbeitsmarkt nicht gedeckt werden, daher sind wir auf osteuropäische Arbeitskräfte angewiesen. Und selbst nach der Einführung des Mindestlohns sind die Kosten für Fremdarbeitskräfte immer noch geringer als die Kosten für die Einstellung von internen Mitarbeitern. Sämtliche Fremdarbeitskräfte zu übernehmen, würde zu einem beträchtlichen Kostennachteil führen und unsere Wettbewerbsfähigkeit in Frage stellen. Daher konzentriert Vion sich derzeit darauf, die Branchenstandards für die Beschäftigung von Fremdarbeitskräften anzuheben und die Löhne und Arbeitsbedingungen zwischen Fremdarbeitskräften und eigenen Mitarbeitern nach und nach anzugleichen, bis kein merklicher Unterschied mehr besteht. Wir beteiligen uns aktiv an den Verhandlungen über die Anhebung des Mindestlohns.

Gleichzeitig bemühen wir uns um eine engere Zusammenarbeit mit zuverlässigen Personaldienstleistern, denn nur sie haben Erfahrung mit und regelmäßigen Zugang zu den Arbeitsmärkten in Osteuropa. Wenn wir versuchen würden, Fremdarbeitskräfte zu übernehmen, ohne dabei mit unseren derzeitigen Personaldienstleistern zusammenzuarbeiten, bestünde die Gefahr, dass wir den Großteil unserer Arbeitskräfte verlieren würden und dadurch die Produktion zum Erliegen kommt. Die Personaldienstleister würden ihre Mitarbeiter zurückziehen und sie künftig bei unseren Wettbewerbern oder in anderen Branchen unterbringen.

Der Standpunkt von ...

„Ich bin sehr stolz, wenn meine Kollegen bei Vion mich als einen engagierten und zuverlässigen Mitarbeiter bezeichnen."

Amanuel (Weldo) Gebrekidan

Stellvertretender Leiter der Schlachtabteilung bei Vion Landshut

„Mein Weg zu Vion begann vor jetzt schon fast 13 Jahren mit einem Zufall: ein Bekannter bat mich, ihn zu einem Vorstellungsgespräch zu fahren. Dieses fand am Landshuter Schlachtbetrieb statt. Während ich auf ihn wartete, kam mir spontan die Idee, mich ebenfalls dort vorzustellen. Tatsächlich bekam ich auf Anhieb einen Termin mit dem heutigen Geschäftsführer der Vion SBL Landshut GmbH, Hans Auer. Dieser stellte mich zu meinem Glück direkt ein."

Mein Weg zu Vion

„Mein Weg zu Vion war mit vielen Umbrüchen verbunden: Ursprünglich stamme ich aus Eritrea, wo ich 1970 geboren wurde. Mit 18 Jahren siedelte ich nach Russland über. Eigentlich wollte ich Tierarzt werden. Dort studierte ich jedoch zunächst Agrarwissenschaften, bis mich die politische Situation zwang, das Land zu verlassen. 1990 stellte ich einen Asylantrag in Deutschland und kam über Berlin schließlich nach Landshut. Seit ungefähr zehn Jahren habe ich nun die deutsche Staatsbürgerschaft. Mit meiner Frau und unseren drei Kindern lebe ich in Landshut."

Aneignung aller notwendigen Fähigkeiten

„Bei Vion arbeitete ich zunächst im Bereich der Kuttelei, dann in den Kühlhäusern. Dort sortierte ich Schweine- und später Rinderschlachtkörper nach den einzelnen Kundenwünschen. Immer wieder habe ich genau beobachtet, was um mich herum so vor sich ging. Meine Kollegen standen mir stets mit Rat und Tat zur Seite. So konnte ich mir alle Fertigkeiten rund um das Thema Schlachtung selbst aneignen. Das hat sich ausgezahlt: Seit 2017 arbeite ich als stellvertretender Schlachtleiter in Landshut."

Angenehme Arbeitsumgebung

„Bei Vion gefällt mir vor allem die angenehme Arbeitsatmosphäre. Wir sind ein gutes Team, das zusammenhält. Mir macht die Arbeit deshalb sehr viel Freude. Manchmal würde ich mir noch ein bisschen mehr Austausch zwischen den Abteilungsleitern der Schlachtungen an den einzelnen Standorten wünschen."

Der Standpunkt von ...

Berislav (Berry) Juric

Vorarbeiter und Stellvertretender Leiter bei Vion Boxtel

„Als Junge machte ich eine Ausbildung im Bereich Bergbau und Maschinenbau im ehemaligen Jugoslawien. Als 1991 der Krieg ausbrach, erreichte dieser schnell unsere Haustüre, in Bosnien, wo ich geboren war. Nach drei Jahren Krieg floh ich aus dem Land und ging in die Niederlande, denn dort hatte ich einen Onkel, der dort bereits seit einiger Zeit lebte. Wie jeder Flüchtling musste ich zunächst mehrere Jahre lang die Asylverfahren durch-laufen, bevor ich mich wirklich hier nieder-lassen und mir eine Arbeit suchen konnte. 1997 bekam ich eine Stelle im Zerlegungsbetrieb Dumeco in Den Bosch, nachdem ich ein Praktikum in einem Schlachthaus gemacht hatte (bei SVO). 2002 übernahm Vion das Unternehmen, und seither arbeite ich in Boxtel."

Alles beginnt mit Wissen über Fleisch

„Ich bin ein Mensch, der nie aufgibt; ich möchte mich weiter-entwickeln und Gelegenheiten ergreifen. Für uns, beginnt alles mit Wissen über Fleisch. Ich habe immer zugesehen, wie die niederländischen Fachkräfte hinter dem Schneidetisch standen, und habe aufmerksam verfolgt, was sie getan und wie sie gearbeitet haben. Damals haben wir große Fleischstücke an den Schneidetischen zerlegt. Heute haben wir eine Verarbeitungslinie, bei der das Fleisch auf einem Band liegt, an dem circa 20 Kollegen in einer Reihe stehen. Jeder hat eine ganz spezifische Aufgabe während des Zerlegens, was bedeutet, dass das gesamte Team auf eine viel spezialisiertere Art arbeitet und mehr aufeinander angewiesen ist."

Ein besseres Leben aufbauen

„Im Laufe der Zeit sind die niederländischen Fachkräfte immer weniger geworden. Jetzt gibt es nur noch eine Verarbeitungslinie mit niederländischen Arbeitskräften. Die neuen, jüngeren Kollegen kommen meist aus Polen, Rumänien, Ungarn, Litauen oder der Slowakei. Sie kommen hierher, um sich ein besseres Leben aufzubauen, und haben in ihren Heimatländern oft eine ordentliche Ausbildung gemacht, doch hier haben sie mehr Möglichkeiten und verdienen meist auch mehr Geld."

Das Team muss gut zusammenpassen

„Nach vielen Jahren an der Verarbeitungslinie habe ich angefangen, als Prozessleiter zu arbeiten. Ich habe erst eine Schulung für „Praktisches Management" und dann für „Mittelmanagement" absolviert. Vor drei Jahren wurde ich Vorarbeiter und bin jetzt auch Stellvertretender Abteilungsleiter. Ich hatte die Erfahrung und die Fähigkeiten dazu, und das haben meine Vorgesetzten erkannt. Im Mai letzten Jahres bekam ich den Auftrag, die Effizienz einer Verarbeitungslinie zu prüfen.
Es war die Linie für Exporte nach Japan. Alle Produkte für den japanischen Markt müssen äußerst strenge Anforderungen erfüllen. Deshalb muss die Arbeit gleichmäßig aufgeteilt werden, um die Linie auszugleichen; das Team muss zusammen passen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Am Anfang der Linie wird das Tempo für die Kollegen weiter hinten vorgegeben, und um so ausgeglichener sie ist, desto besser ist das Endprodukt und umso höher der Ertrag. Dank unserer Bemühungen waren wir in der Lage, das Tempo der Linie um 50 % zu erhöhen und die Effizienz zu steigern, während wir innerhalb des Teams viel ausgeglichener gearbeitet haben. Dadurch war es uns möglich, beträchtliche Kosten-einsparungen zu erzielen."

Neue Verbesserungsmöglichkeiten

„Jeden Tag sprechen wir im Team über neue Verbesserungsmöglichkeiten. Und nach und nach gelingt es uns, etwas Neues umzusetzen. Ich bin wirklich stolz darauf, was wir hier leisten, daher gefällt mir meine Arbeit so sehr. Gemeinsam haben wir ein funktionierendes System aufgebaut, und unsere ständigen Verbesserungen sind äußert motivierend. Wir respektieren uns gegenseitig, das ist schon etwas Besonderes."

„In den Ferien fahren wir jedes Jahr nach Bosnien, um meine Familie zu besuchen, doch meist fehlt mir schon nach zwei Wochen mein Zuhause in den Niederlanden."

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 dagegen 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. Dadurch wissen wir genau, wo wie viel Energie verbraucht wird, und gewinnen einen Überblick über das Energiesparpotenzial.

Zahlreiche Standorte von Vion haben neueste Technologien zur Steigerung der Energieeffizienz eingeführt: Einige Betriebe verfügen über Blockheizkraftwerke, 15 Betriebe arbeiten mit Anlagen zur Wärmerückgewinnung, ein Betrieb nutzt zur Wärmeerzeugung und Verwertung seiner organischen Abfälle eine Biogasanlage und ein Betrieb ist an das Fernwärmenetz angebunden. Mit seinen Blockheizkraftwerken ist Vion sogar Energieproduzent.

2017 wurden folgende wesentlichen Investitionen zur Steigerung der Energieeffizienz getätigt:

- In Crailsheim und Perleberg wurden neue, effiziente Kühlsysteme für den Kühltunnel installiert.
- In drei Betrieben wurde das Druckluftsystem verbessert.
- In sieben Betrieben wurde ein neues Messerdesinfektionssystem eingeführt, bei dem auf eine Wassertemperatur von 82° C verzichtet werden kann.
- In Apeldoorn wurden 8 Millionen Euro zur Modernisierung des Betriebs bereitgestellt. Der Investitionsplan sieht den Austausch der Kühlanlagen und die Modernisierung der Wärmerückgewinnungsanlage vor.
- Alle niederländischen Vion-Betriebe wurden 2017 einem externen Audit nach der Energieeffizienzrichtlinie unterzogen. Dadurch hat nun jeder Standort einen Überblick darüber, an welchen Stellen noch ungenutzte Energiesparpotenziale vorhanden sind.

Für 2018 sind weitere größere Investitionen in Energieeffizienzmaßnahmen geplant. Dazu zählen insbesondere die Verbesserung der Kühlanlagen an ausgewählten Standorten, die Verbesserung der Dampfkesselanlage in Buchloe, die Fertigstellung der neuen Rinderschlachtanlage in Leeuwarden nach neuesten Energieeffizienzstandards, die Einführung des Messerdesinfektionssystems in einem weiteren Betrieb sowie die Umsetzung von Energiesparmaßnahmen, die sich aus speziellen Energiemanagementaudits ergeben haben.

Quelle

Hernieuwbare energie in Nederland 2016, CBS, 2017, Seite 19.

Dilemma

Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit ist es schwierig, den Energieverbrauch zu senken. Denn je intensiver die Fleischverarbeitungsanlagen gereinigt werden, desto mehr Energie wird verbraucht. Niedrigere Temperaturen in den Produktionsbereichen führen automatisch zu einem höheren Energieverbrauch. Die Schnellkühlung aller geschlachteten Tiere von 37° C auf unter 7° C stellt eine grundlegende Voraussetzung dar, um die Lebensmittelsicherheit und eine lange Haltbarkeitsdauer der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten. Deshalb sind die Möglichkeiten zur Energieeinsparung begrenzt.

Energieverbrauch

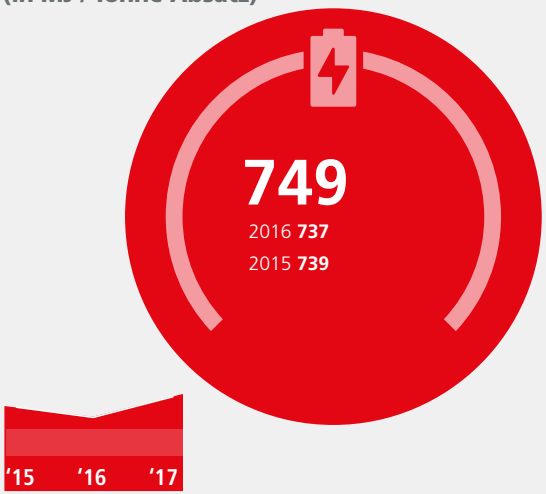
Ausblick und Ziele

Vion hat im letzten Jahr umfassende Investitionen in die Modernisierung etlicher Betriebe getätigt. Diese Maßnahmen werden zur Senkung des Energieverbrauchs beitragen.

In den nächsten Jahren wird Vion seine Energieüberwachungssysteme weiter verbessern und durch Investitionen, Best Practices und eine effiziente Betriebsführung weitere Fortschritte erzielen.

Ergebnisse

Energieeffizienz (in MJ / Tonne Absatz)



Stromverbrauch (in MJ / Tonne Absatz)

2015	2016	2017
322	349	348

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

2015	2016	2017
406	388	402

Gesamter Stromverbrauch (in GJ)

2015	2016	2017
726.000	776.000	757.000

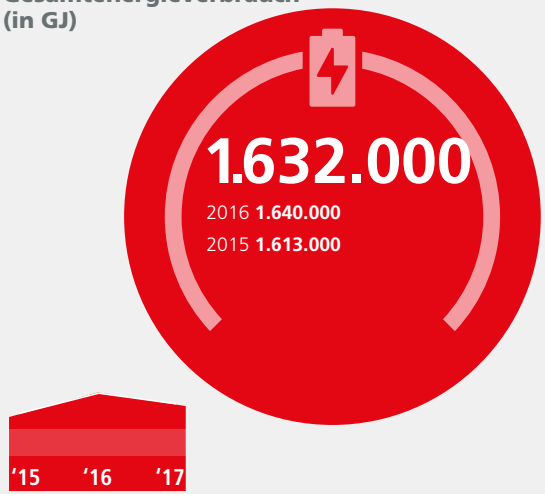
Konventionell erzeugter Strom (in GJ)

2015	2016	2017
726.000	776.000	757.000

Strom aus erneuerbaren Energiequellen (in GJ)

2015	2016	2017
0	0	0

Gesamtenergieverbrauch (in GJ)



Gesamtverbrauch an Öl & Gas (in GJ)

2015	2016	2017
887.000	864.000	875.000

Nicht erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

2015	2016	2017
876.000	845.000	854.000

Erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

2015	2016	2017
11.000	19.000	21.000

Von Energieversorgern bezogene & verbrauchte Energie (in GJ)

2015	2016	2017
1.594.000	1.623.000	1.598.000

Selbst erzeugte & verbrauchte Energie (in GJ)

2015	2016	2017
19.000	16.000	34.000

Selbst erzeugte & verkaufte Energie (in GJ)

2015	2016	2017
0	0	0

Erläuterung der Ergebnisse

Leider gibt es in der Fleischindustrie keinen Maßstab zum Vergleich der Energieeffizienz von Unternehmen. In unserem letzten Bericht wurde erklärt, dass Vion 19,9 % seines Strombedarfs durch Ökostrom deckt. Diese Aussage war nicht korrekt und beruhte auf einer Fehlinterpretation der bereitgestellten Daten. Richtig ist vielmehr, dass der Ökostromanteil am gesamten Energiemix unserer Energielieferanten bei 19,9 % lag. Bei Ausschreibungen berücksichtigt Vion den Energiemix der mitbietenden Energieversorger, sofern sich keine nachteiligen finanziellen Auswirkungen ergeben. Vion setzt bis jetzt noch keinen Ökostrom ein. Der gewichtete durchschnittliche Ökostromanteil an der gesamten Stromerzeugung beläuft sich in den Niederlanden auf 12,3 % (2016)[1] und in Deutschland auf 38,3 % (2017)[2].

Quellen

1 Hernieuwbare energie in Nederland 2016, CBS, 2017, Seite 19.

2 https://www.energy-charts.de/ren_share_de.htm?source=ren-share&period=annual&year=all

Treibhausgas-emissionen

Das Thema

Da der Klimawandel durch den Ausstoß von Treibhausgasen verursacht wird, ist eine Senkung des Treibhausgasausstoßes ein weltweites Anliegen. So wurde im Klimaschutzabkommen von Paris das Ziel festgeschrieben, den maximalen Temperaturanstieg auf 1,5°C zu begrenzen, um die bis 2050 zu erwartende Klimaerwärmung zu bremsen. Zur Erreichung dieses Ziels ist eine deutliche Senkung der CO_2-Emissionen unabdingbar. Vion benötigt für seine Produktionsprozesse viel Energie, zum Beispiel zur Kühlung des Fleisches sowie zur Reinigung der Anlagen und für den Transport. Deshalb muss auch Vion einen Beitrag zur Senkung des CO_2-Ausstoßes leisten.

Abgrenzung des Themas

In der Fleischindustrie entfällt der größte Teil des Treibhausgasausstoßes auf die Produktion von Futtermitteln, die Tierhaltung sowie die Ausbringung von Gülle (siehe Abschnitt „Umweltaspekte der Tierhaltung"). Die durch Vion verursachten Treibhausgasemissionen gehen auf den Transport von Tieren und Fleisch, Fahrtwege der Mitarbeiter, Methane-missionen der Tiere sowie den Energieverbrauch der Fleisch-verarbeitungsbetriebe zurück. Bei der Ermittlung unseres Treibhausgasausstoßes berücksichtigen wir alle eigenen Prozesse und Standorte.
Der Treibhausgasausstoß in der Nutztierhaltung ist Gegenstand des Abschnitts „Umweltaspekte der Tierhaltung".

Vions Ansatz

Für die Fleischproduktion in unseren Produktionsstätten wird Energie benötigt. Zur Gewährleistung der Produktqualität und der Lebensmittelsicherheit muss das Fleisch gekühlt werden. Aus den gleichen Gründen müssen auch die Produktionsanlagen täglich gründlich gereinigt werden. Außerdem müssen die Tiere sowie die Fleischprodukte transportiert werden – vom Erzeugerbetrieb bis hin zum Endabnehmer. Um einen verantwortungsvollen Energieeinsatz und die Verringerung des CO_2-Ausstoßes zu fördern, setzt Vion auf zwei Strategien:

- die Steigerung der Energieeffizienz von Prozessen und Anlagen
- den Übergang zu klima- und umweltfreundlicheren Energiequellen.

Steigerung der Energieeffizienz

Zur Steigerung der Energieeffizienz investiert das Unternehmen beispielsweise in neue Kühlverfahren und -techniken. In Apeldoorn wurden die herkömmlichen Kältemaschinen gegen eine Verdunstungskühlanlage ausgetauscht. Diese weist eine höhere Energieeffizienz auf, wodurch der Stromverbrauch insgesamt verringert werden konnte.

Außerdem transportiert Vion seit dem 1. September 2017 die Kühlcontainer von seinen Fleischlagern in den Niederlanden per Binnenschiff statt per Lkw zum Hafen von Rotterdam. Der CO_2-Ausstoß von Binnenschiffen liegt pro Frachttonne um 80 bis 90 % unter dem CO_2-Ausstoß, der beim Straßentransport per Lkw anfällt[1]. 2017 wurden etwa 10 % der nach Rotterdam zu liefernden Kühlcontainer per Binnenschiff transportiert. 2018 soll dieser Anteil auf mindestens 20 % gesteigert werden.

Umstieg auf klimafreundliche Energieträger

97 % der Lastkraftwagen der acht größten von uns eingesetzte Logistikunternehmen erfüllen die Euro 5- oder sogar die Euro 6-Norm, worin die Europäische Union u.a. Obergrenzen für den CO_2-Ausstoß festgelegt hat. Die für temperaturgeführte Transporte eingesetzten Kühlanhänger sind inzwischen mit elektrischen Kühlanlagen ausgestattet, so dass hier keine fossilen Kraftstoffe mehr verwendet werden. Darüber hinaus versenden wir unsere Fracht in den Niederlanden und in Deutschland im Fernverkehr nach Möglichkeit nicht mehr per Lkw, sondern auf einem Lkw-Anhänger per Bahn. So erfolgt der Transport unserer Produkte nach Italien teilweise auf der Schiene.

Ferner prüft Vion die Möglichkeit, 2018 erstmals Elektroautos in seinen Fuhrpark aufzunehmen. Die Reichweiten von Elektrofahrzeugen nehmen kontinuierlich zu, so dass ihr Einsatz immer realistischer wird.

Quelle

1 https://co2emissiefactoren.nl/lijst-emissiefactoren/#totale_lijst

Treibhausgase-missionen

Ausblick und Ziele

- Mindestens 20 % der aus Rotterdam kommenden Fracht sollen künftig innerhalb der Niederlande per Binnenschiff transportiert werden.
- Vion strebt an, den Anteil der Leercontainer bei den von Rotterdam aus versandten Gütern auf 50 % zu steigern.

Erläuterung der Ergebnisse

Bei der Berechnung der Treibhausgasemissionen nach Scope 1 berücksichtigen wir den im Abschnitt „Energieverbrauch" ausgewiesenen Gas- und Kraftstoffverbrauch, Mitarbeiterfahrten, den Transport von Tieren und Produkten, die sich im Eigentum oder im Besitz von Vion befinden, sowie Methanemissionen. Da wir die Transporte zunehmend selbst durchführen, ist der transportbedingte CO_2-Ausstoß gestiegen. Nicht berücksichtigt wurde hierbei der Einsatz von Kältemitteln. Der unter Scope 2 aufgeführte Treibhausgasausstoß geht auf den Verbrauch des von Energieversorgern bezogenen Stroms zurück. Die Konsolidierung erfolgt nach dem Grundsatz der operativen Kontrolle.

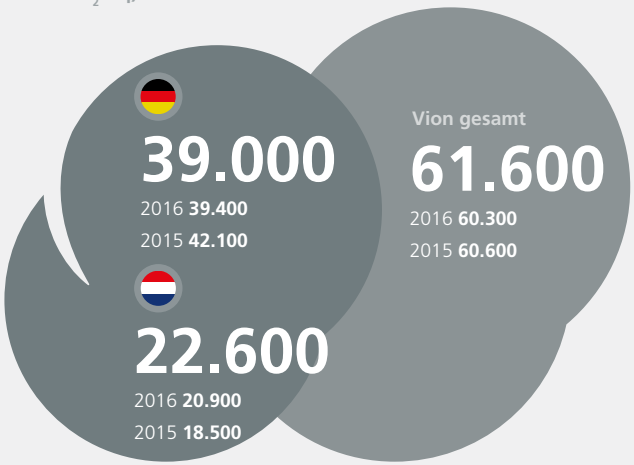
Die CO_2-Emissionsfaktoren zur Berechnung der CO_2-Äquivalente wurden folgenden Quellen entnommen:
- Für die Niederlande: https://co2emissiefactoren.nl/
- Für Deutschland: https://www.umweltbundesamt.de/en/publikationen/co2-emission-factors-for-fossil-fuels

Die verwendeten GWP-Werte (Global Warming Potential) stammen vom Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC).

Ergebnisse

Direkte THG-Emissionen, absolut (Scope 1)

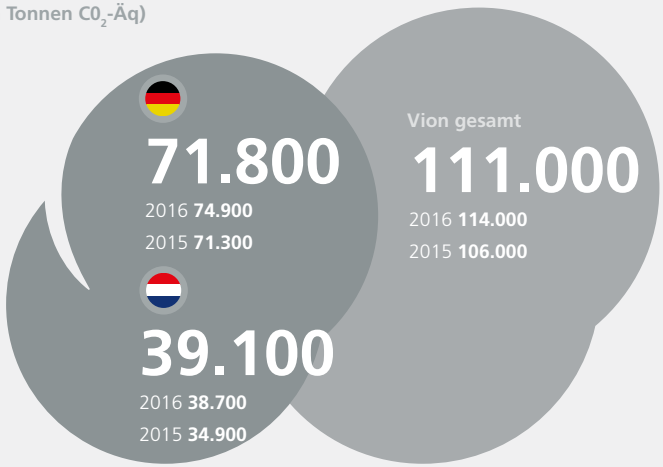
(in Tonnen $C0_2$-Äq)



Absolute THG-Emissionen von Vion (Scope 1) gesamt

Indirekte THG-Emissionen, absolut (Scope 2)

(in Tonnen $C0_2$-Äq)



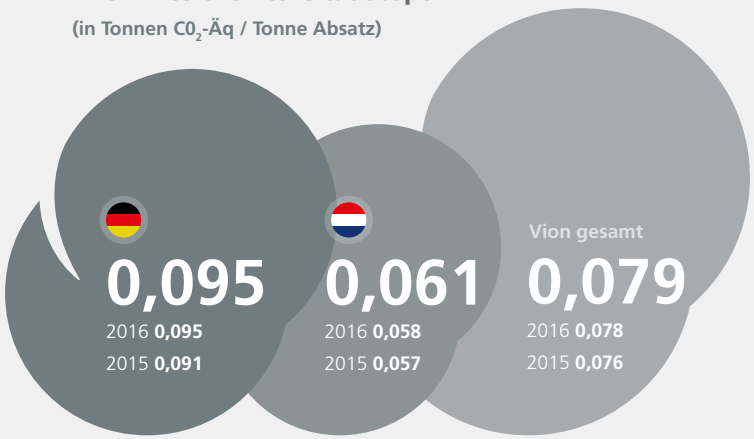
Absolute THG-Emissionen von Vion (Scope 2) gesamt

Gesamte THG-Emissionen von Vion (Scope 1) (in Tonnen CO_2-Äq)

	2015	2016	2017
Strom, Wärme, Kälte und Dampf aus eigener Erzeugung	46.200	44.800	45.500
Transport	13.700	14.800	15.400
Flüchtige Emissionen	700	700	700
	60.600	**60.300**	**61.600**

THG-Emissionsintensität Scope 1 + 2

(in Tonnen $C0_2$-Äq / Tonne Absatz)



Emissionsintensität Scope 1+2 Vion gesamt

Wasserverbrauch

Das Thema

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

Abgrenzung des Themas

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

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.

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

2017 wurden im Wesentlichen folgende Investitionen zur Reduzierung des Wasserverbrauchs getätigt:

- In Altenburg wurde ein Regenwassertank aufgestellt, um darin Regenwasser zum Waschen der Viehanhänger zu sammeln.
- Einige Standorte haben für 2018 eine Modernisierung ihrer Kläranlagen geplant, um ihre Abwässer besser reinigen zu können.

Dilemma

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

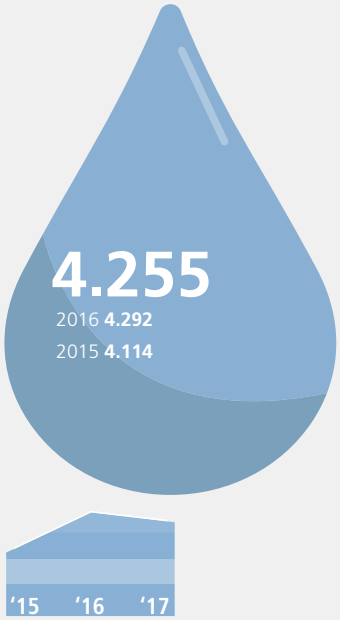
Wasserverbrauch

Ausblick und Ziele

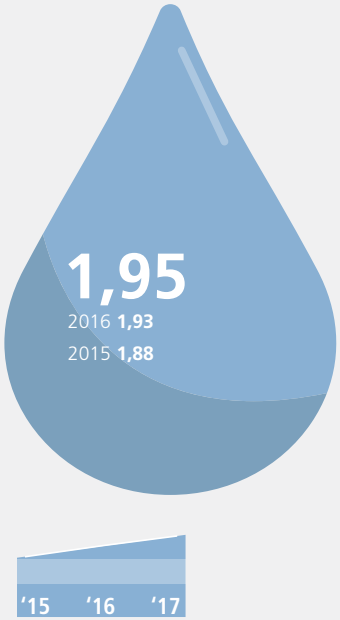
Vion strebt die kontinuierliche Verringerung des Wasserverbrauchs sowie Verbesserungen in der Abwasserreinigung an, wo immer es sinnvoll ist.

Ergebnisse

Wasserverbrauch gesamt (in hm³)



Wasserintensität (Wasserverbrauch in m³ / Tonne Absatz)



Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung (in hm³)

2015	2016	2017
3.186	3.431	3.402
77 %	80 %	80 %

Anzahl der Betriebe mit eigener Wasserversorgung (Grundwasser)

2015	2016	2017
2	2	2

Wasserverbrauch aus eigenen Wasserquellen (Grundwasser) (in hm³)

2015	2016	2017
928	861	853
23 %	20 %	20 %

Anzahl der Betriebe ohne eigene Wasserversorgung

2015	2016	2017
25	25	25

Umweltaspekte der Tierhaltung

Das Thema

Fleisch belastet die Umwelt auf unterschiedliche Weisen. So entstehen bei der Fleischproduktion Ammoniak, Phosphate und Abfälle. Hinzu kommen der Verbrauch von Energie und Wasser sowie die Nutzung von Flächen. Insgesamt ist die Klimabilanz von Schweinen günstiger als die von Rindern, da Wiederkäuer mehr Treibhausgase emittieren und größere Weideflächen bzw. Anbauflächen für Futterpflanzen benötigen. Während die Klimabilanz von Schlachtrindern vollständig der Fleischproduktion zuzurechnen ist, wird die Klimabilanz der von Vion geschlachteten Zweinutzungsrinder zwischen der Milch- und der Fleischerzeugung aufgeteilt.

Abgrenzung des Themas

Dieses Thema betrifft nur die Umweltaspekte der Tierhaltung in den landwirtschaftlichen Betrieben. Die weiteren Umweltaspekte der Fleischproduktion werden in anderen Abschnitten angesprochen, beispielsweise im Zusammenhang mit nachhaltigen Futtermitteln und Biodiversität. Auf die Treibhausgasemissionen, die direkt den Betriebsprozessen von Vion zuzurechnen sind, wird in den Abschnitten „Energieverbrauch", „Wasserverbrauch" und „Treibhausgasemissionen" näher eingegangen.

Vion's Ansatz

Die ökologischen Auswirkungen des Fleischkonsums sind immer wieder Gegenstand gesellschaftspolitischer Diskussionen. Dies zeigt, dass großer Handlungsbedarf besteht. In Studien zu diesem Thema werden verschiedene ökologische Auswirkungen der Nutztierzucht und -haltung beschrieben. Je nach Studie wird der Anteil der Fleischproduktion an den Treibhausgasemissionen mit 3 %[1] bis 51 %[2] angegeben. Die Welternährungsorganisation geht davon aus, dass 15 % des weltweiten Treibhausgasausstoßes auf Viehzucht und Viehhaltung entfallen[3]. Die großen Unterschiede zwischen diesen Schätzungen sind auf etliche Faktoren zurückzuführen. Dazu zählen die Wahl des Modellierungsansatzes, Entscheidungen bei der Zuordnung von Treibhausgasemissionen zu verschiedenen Produkten sowie die Frage, ob die Aufnahme von CO_2 durch landwirtschaftlich genutzte Flächen und Pflanzen bei der Ermittlung zu berücksichtigen ist oder nicht. Diese für das Ergebnis maßgeblichen Faktoren sollten idealerweise offen und transparent kommuniziert werden. Leider gehen sie im Kommunikationsprozess häufig verloren, so dass die Schätzungen ohne die notwendigen Hintergrundinformationen veröffentlicht – und geglaubt – werden.

Wir von Vion legen großen Wert darauf, die Klimabilanz unserer Fleischproduktion möglichst objektiv und korrekt zu ermitteln. Denn nur auf der Grundlage genauer Daten können wir uns zu einer effektiven Verbesserung unserer Klimabilanz verpflichten. Zu diesem Zweck wurden 2017 mehrere Partnerschaften mit externen Partnern auf den Weg gebracht, um den Nutzen verschiedener Berechnungsansätze zu bewerten. Die Partnerschaft mit ZLTO und verschiedenen Umweltberatern befasst sich mit der Klimabilanz von Schweinemastbetrieben. Erste Ergebnisse haben gezeigt, dass die Futtermittel die größten CO_2-Verursacher sind (siehe Seite 97). Addiert man die an den Standorten von Vion emittierten CO_2-Äquivalente (siehe Abschnitt „Treibhausgasemissionen"), so erhöhen sich die Gesamtemissionen lediglich um 3 % (siehe Seite 97).

Eine zweite Initiative wurde 2017 in Zusammenarbeit mit BASF gestartet. Dabei wurde der Einsatzbereich des von BASF ursprünglich nur für Nutzpflanzen entwickelten Tools AgBalance[2] auf Rohstoffe für Schweinefutter ausgedehnt. Mit AgBalance lässt sich die ökologische Nachhaltigkeit eines Untersuchungsgegenstands ermitteln. Diese umfasst neben der Klimabilanz auch den Flächen- und Wasserverbrauch.

Gemeinsam mit ZLTO wurden quantitative Daten zu einer Kohorte von Landwirten und deren Futterlieferanten erhoben und anschließend von BASF ausgewertet.

In der Diskussion über die Klimabilanz heißt es oft, dass ein geringerer Fleischkonsum zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft beitragen und damit die Welt insgesamt nachhaltiger machen würde. Im Gegensatz dazu haben verschiedene Wissenschaftler, unter anderem der US-Regierung, erklärt, dass eine Verringerung des Fleischkonsums nicht automatisch mehr Nachhaltigkeit bedeutet, da in diesem Fall verschiedene grundlegende Nährstoffe nur noch durch den Verzehr einer größeren Menge an Pflanzen und Gemüse in ausreichender Menge aufgenommen werden könnten. Schätzungen zufolge würden durch den dann gesteigerten Verzehr von Pflanzen und Gemüse mehr Treibhausgase freigesetzt, als durch den geringeren Fleischkonsum eingespart würden[4].

Die weit auseinandergehenden Meinungen zeigen, wie schwierig es ist, zu einer „absoluten Wahrheit" zu gelangen und auf der Grundlage dieser Erkenntnisse zu handeln. Dennoch kann durch eine Verringerung der Treibhausgasemissionen in den derzeitigen Produktionsprozessen ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Vion plant, die Best Practices für die Berechnung der Klima- und Nachhaltigkeitsbilanz zu überprüfen und anschließend die am besten geeignete Methode den Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Dadurch wollen wir einen Beitrag zur Verringerung der Treibhausgasemissionen in der gesamten Lieferkette leisten.

Quellen

1 Environmental Protection Agency, 2017. Inventory of U.S. Greenhouse Gas Emissions and Sinks, 1990-2015. Report ID EPA 430-P-17-001. https://www.epa.gov/sites/production/files/2017-02/documents/2017_complete_report.pdf

2 Goodland R., Anhang J. 2009. Livestock and Climate Change: What if the key actors in climate change were pigs, chickens and cows? Worldwatch, S. 10-19. http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf

3 Food and Agricultural Organisation of the United Nations (FAO), 2006. Livestock's long shadow.

4 White RR, Hall MB. 2017. Nutritional and greenhouse gas impacts of removing animals from US agriculture. Proceedings of the National Academy of Sciences 114(48); E10301-E10308.

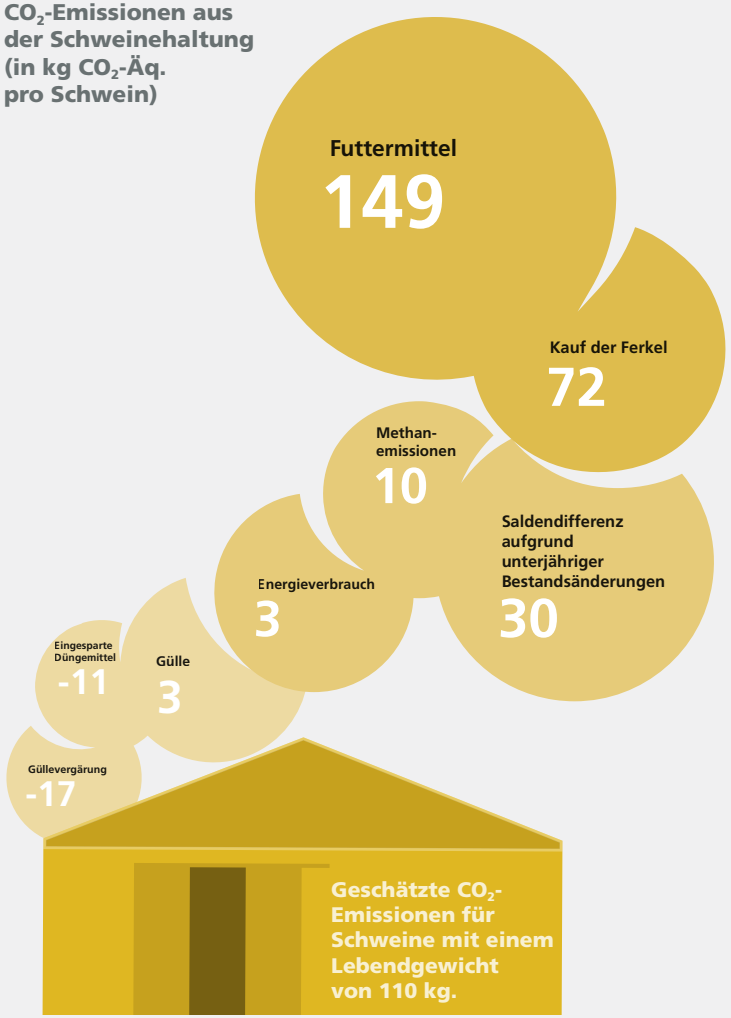
Umweltaspekte der Tierhaltung

Ausblick

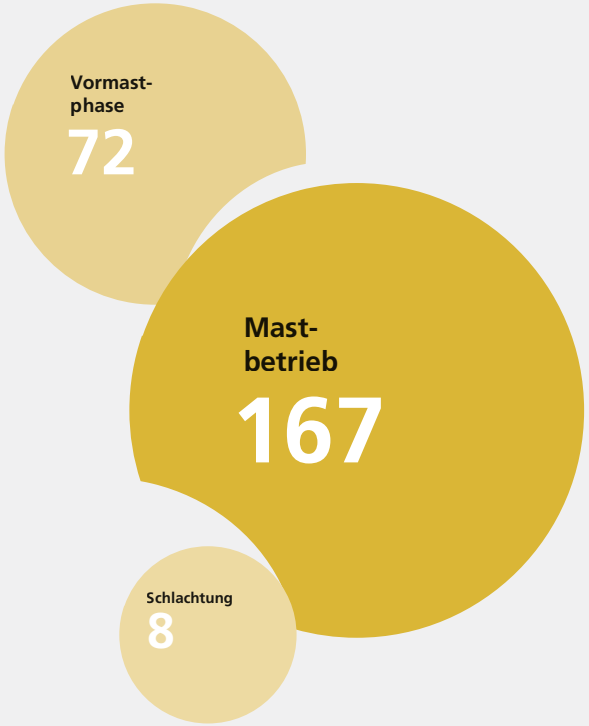
- Genaue Ermittlung der CO_2- und Nachhaltigkeitsbilanz
- Suche nach Kooperationspartnern zur Entwicklung von Best Practices
- Identifizierung der optimalen Maßnahmen zur Verbesserung der Klimabilanz und Festlegung entsprechender Ziele

Ergebnisse

CO_2-Emissionen aus der Schweinehaltung (in kg CO_2-Äq. pro Schwein)



CO_2-Emissionen in verschiedenen Produktionsphasen (in kg CO_2-Äq. pro Schwein)



Erläuterung der Ergebnisse

Die geschätzten CO_2-Emissionen der von Vion geschlachteten Schweine werden aus den Daten der Landwirtschaftsbetriebe extrapoliert. Die Schätzungen für die Vormast- und Mastphase beziehen sich auf einen bestimmten Landwirtschaftsbetrieb. Bei der Ermittlung der Gesamtemissionen für ein Schwein wurde von einem Lebendgewicht von 110 kg bei der Schlachtung ausgegangen. In Bezug auf die Zahlen für die Vormast- und die Mastphase wurden Schätzungen von Umweltberatern zu Grunde gelegt. Für den Zeitraum auf dem Schlachthof wurden die Daten aus Scope 1+2 unserer THG-Berechnungen herangezogen.

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. 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 einer der führenden Fleischhersteller leistet Vion sowohl in den Niederlanden als auch in Deutschland einen wichtigen Beitrag zur volkswirtschaftlichen Entwicklung im Agrar- und Nahrungsmittelsektor.

Abgrenzung des Themas

Die Geschäftstätigkeit von Vion beeinflusst die Landwirte als unsere Hauptlieferanten, daneben aber auch weitere Lieferanten wie Futtermittelhersteller und Dienstleister. Da es nahezu unmöglich ist, alle Lieferanten zu erfassen, konzentrieren wir uns auf die Lieferanten, die uns in der Wertschöpfungskette unmittelbar vorgelagert sind.

Vions Ansatz

In unseren hohen Standards bei Lebensmittelsicherheit und Tierschutz spiegelt sich eine strategische Entscheidung wider, die sich für unsere Produkte auf allen wichtigen internationalen Märkten auszahlt. Eine gesunde, dynamische Landwirtschaft ist auf große fleischverarbeitende Unternehmen angewiesen, die in der Lage sind, Tiere in größeren Stückzahlen abzunehmen, das Fleisch fachgerecht zu verarbeiten und den internationalen Vertrieb zu organisieren. Daher streben wir Kontinuität und fortgesetztes Wachstum in unseren wichtigsten Produktionsländern an. Dies liegt nicht nur im Interesse der Landwirte, sondern auch im Interesse ihrer Dienstleister, der Futtermittelhersteller, Technologieunternehmen und vieler anderer Firmen, die ihre Produkte an Landwirte verkaufen. Kontinuität und Wachstum liegen zudem auch im Interesse unseres wichtigsten Stakeholders ZLTO, der Banken und des Staates (Steuereinnahmen) und somit indirekt aller deutschen und niederländischen Bürger. Alle diese Akteure profitieren von einem finanziell gesunden Unternehmen, das über moderne Schlacht- und Verarbeitungsanlagen verfügt.

2017 hat Vion 8 Millionen € in die Modernisierung und Erweiterung des Produktionsstandorts Apeldoorn investiert. Dadurch erfüllt der Standort nun die höchsten Zertifizierungsanforderungen, die für den weltweiten Vertrieb von Fleischerzeugnissen notwendig sind. Mit dieser Investition kann Vion die spezifischen Anforderungen seiner internationalen Kunden noch besser erfüllen.

Der Betrieb in Zeven wurde inzwischen geschlossen. Die Bauern liefern ihre Schweine nun an die Vion-Standorte Emstek und Perleberg, die mittlerweile deutlich effizienter arbeiten. Auch in Emstek, Perleberg und Groenlo wurden gezielt strategische Investitionen getätigt, um die Produktionsstandards und die Produktivität zu erhöhen.

Neben den investitionsbedingten Verbesserungen ist es uns jedoch auch gelungen, den Nettowert des Unternehmens zu steigern, indem wir einen integrierten operativen Ansatz zusammen mit einer neuen, auf spezifische Produktmärkte ausgerichteten Portfoliostrategie verfolgt haben. 2016 hat Vion verschiedene Initiativen zur Optimierung des Kunden- und Produktmixes bzw. zur Steigerung der Betriebseffizienz auf den Weg gebracht, beispielsweise in Crailsheim, Altenburg und Landshut. Diese Maßnahmen haben sich im abgelaufenen Jahr ausgezahlt. Nach der Einführung in den Niederlanden haben auch die deutschen Standorte begonnen, ihre Prozesse auf die Lean-Methodik des „Vion Operating System" umzustellen. Darüber hinaus wurden weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Prozesse und Managementsysteme im betrieblichen, kaufmännischen und Backoffice-Bereich umgesetzt.

Quellen

1 COV, 2025: De Nederlandse vleessector in balans, December 2016

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

3 https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/Wirtschaftsbereiche/LandForstwirtschaftFischerei/LandwirtschaftlicheBetriebe/Tabellen/LandwirtschaftlicheArbeitskraeftenachBundeslaender.html

Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

Ergebnisse

Vion gesamt Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

Vion gesamt

10.422
2016 **11.488**
2015 **13.344**
Anzahl der Schweinebetriebe

40 %
2016 **42 %**
2015 **47 %**
Anteil der Vion Schweinebetriebe

'15 '16 '17

'15 '16 '17

Niederlande
Anzahl Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

1.400
2016 **1.400**
2015 **1.500**
Anzahl der Schweinebetriebe

56 %
2016 **48 %**
2015 **53 %**
Anteil der niederländischen Schweinebetriebe

'15 '16 '17

'15 '16 '17

Deutschland
Anzahl Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern

9.022
2016 **10.088**
2015 **11.844**
Anzahl der Schweinebetriebe

38 %
2016 **41 %**
2015 **46 %**
Anteil der deutschen Schweinebetriebe

'15 '16 '17

'15 '16 '17

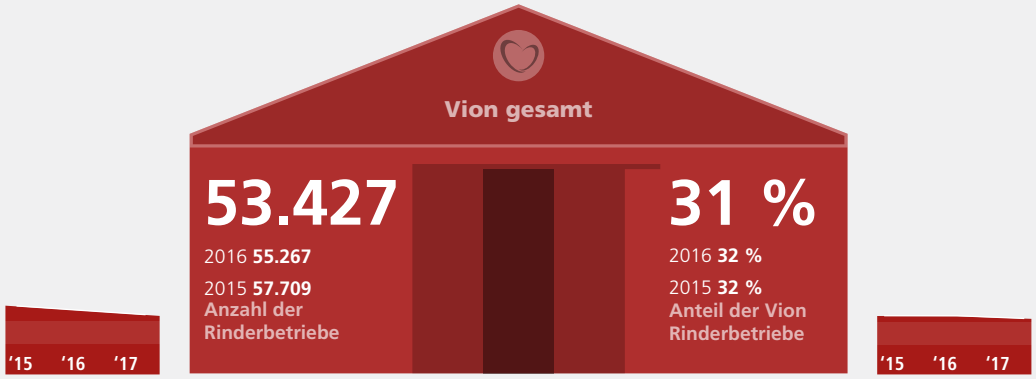
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

Ausblick und Ziele

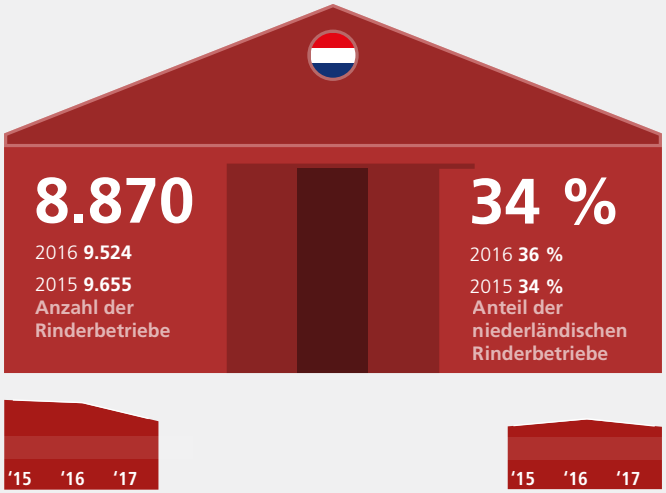
Vion will seine Wachstumsaktivitäten in 2018 fort setzen.

Ergebnisse

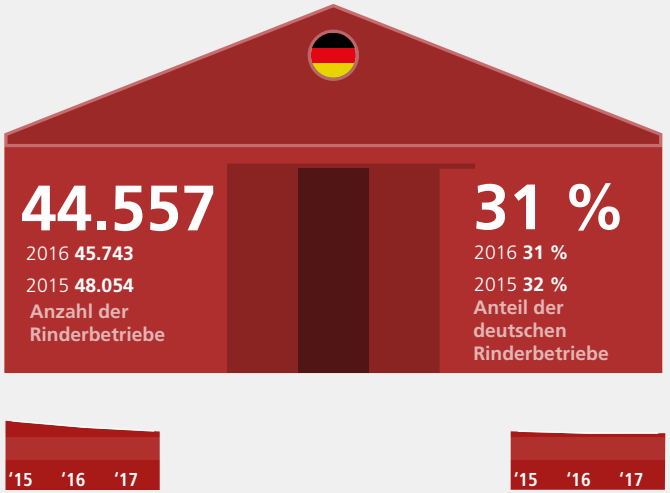
Vion gesamt Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Niederlande
Anzahl Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Deutschland
Anzahl Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Erläuterung der Ergebnisse

Die Zahl der Landwirte nimmt ab, und die Betriebe werden größer (die Angaben zur Zahl der Betriebe beruhen auf Schätzungen). Daher ist die Zahl der Landwirte, die Tiere an Vion liefern, zurückgegangen; der prozentuale Anteil der Landwirte, die Vion beliefern, ist jedoch stabil geblieben.

Nachhaltige Preisgestaltung

Das Thema

Die Verteilung der Wertschöpfung auf die verschiedenen Partner der Lieferkette wird maßgeblich vom Markt beeinflusst. Eines der Ziele von Vion besteht darin, durch eine bessere Preis- und Vertragsgestaltung für eine gerechte Verteilung der Wertschöpfung in der Lieferkette zu sorgen und das mit den üblichen Marktschwankungen bei Schweinefleisch verbundene Preisrisiko zu minimieren. Dies gilt auch für die Gestaltung der Preise für Schlachtvieh, denn davon hängen der Erfolg und der Bestand der landwirtschaftlichen Betriebe ab.

Abgrenzung des Themas

Der an die Landwirte gezahlte Preis hängt zwar indirekt, aber ganz eindeutig von der Bereitschaft der Verbraucher ab, einen angemessenen Preis zu bezahlen, und folglich auch von der Bereitschaft unserer Kunden, entsprechende Preise zu akzeptieren. Daher arbeiten wir intensiv mit unseren Kunden (Lebensmitteleinzelhandel, Verarbeitern und Foodservice) und den Landwirten zusammen, um innovative und nachhaltige Preismodelle zu entwickeln.

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.

Unsere Herangehensweise an die Preisgestaltung im Rahmen des Biofleisch-Programms „De Groene Weg“ zeigt beispielhaft, wie Vion zu einer besseren Verteilung der Wertschöpfung in der gesamten Lieferkette beitragen kann. Bei dieser Strategie geht es im Kern um ein langfristiges Engagement aller beteiligten Akteure mit dem Ziel, die Marktschwankungen zu verringern und mehr Kontinuität zu erreichen. Viermal im Jahr vereinbart Vion mit dem Lieferantenverband von „De Groene Weg“ Festpreise. Für Good Farming Star haben wir 2016 mit dem Lieferantenverband „StarFarmers“ das Festpreiskonzept vier Wochen lang getestet. Der Test wurde fortgesetzt, und in 2017 evaluiert. Für 2017 war die Zahl der möglichen Preisände-rungen bei diesem Pilotprojekt auf neun begrenzt. Die Evaluierung hat ergeben, dass sich die Beteiligten im Rahmen der neuen Preisgestaltung stärker auf Kontinuität und eine lang-fristig gute Leistung konzentrieren.

2017 hat Vion mit Good Farming Balance für seine niederländischen Schweinelieferanten ein neues Konzept im internationalen Geschäft eingeführt. Das Konzept sieht drei neue Liefermodule sowie neue Preissysteme vor. Die Liefermodule erfüllen die spezifischen Anforderungen unserer internationalen Kunden. Beispielsweise unterscheiden sich die Liefermodule im Hinblick auf das Lebendgewicht und die Dicke der Fettschicht.

Im Rahmen von Good Farming Balance können die Lieferanten zwischen drei Preissystemen wählen:

- dem Vion-Wochenpreis, der wöchentlich je nach Angebot und Nachfrage schwankt.
- der Vion-Preisindexgarantie (PIG), einem Durchschnittspreis, der auf einem repräsentativen internationalen Preisportfolio beruht.
- dem Vion-Langzeitpreis (LTP), bei dem der Preis für Schweinefleisch für einen längeren Zeitraum festgelegt wird.

Das Hauptziel des LTP besteht darin, dem Landwirt bei einem Teil seiner Produktion Planungssicherheit hinsichtlich Umsatz und Ertrag zu bieten. Damit verringert sich gleichzeitig das Risiko, dass die gesamte Herde des Landwirts an Wert verliert.

Das neue Konzept mit der innovativen Preisgestaltung war ein voller Erfolg: So hatten sich bis Ende 2017 über 50 Prozent aller Lieferanten für das Good Farming Balance-Konzept entschieden. Mehr als 90 Prozent von ihnen wählten die Vion-Preisindex-garantie. Ende Januar 2018 erhielten Landwirte mit einem auf der PIG beruhenden Good Farming Balance-Vertrag eine Zusatzzahlung als Ausgleich für die schlechtere Performance des PIG-Preises gegenüber dem Benchmark-Portfolio.

Neben der Preisgestaltung ist der Zahlungszeitpunkt ein wichtiges Thema für die Beteiligten. Wir treten in Vorleistung und bezahlen unsere Lieferanten, bevor die Zahlungen der Kunden bei uns eingehen. Entgegen den internationalen Gepflogenheiten im Geschäftsleben bezahlt Vion seine Lieferanten innerhalb von 7 Tagen nach Lieferung und trägt damit erheblich dazu bei, die Höhe des Working Capital in den landwirtschaftlichen Betrieben zu begrenzen.

Nachhaltige Preisgestaltung

Ausblick und Ziele

Im Rahmen des Good Farming Balance-Konzepts plant Vion für 2018 ein Pilotprogramm zur Einführung eines Vion-Langzeitpreissystems (LTP). Darüber hinaus werden wir ernsthaft die Möglichkeit prüfen, auch in Deutschland die Prinzipien von Good Farming Balance einzuführen.

Optimale Wertsteigerung unterstützt innovative Konzepte in der Lieferkette für Schweinefleisch

Vion verfolgt das Ziel, innovative Konzepte für die Schweinefleischlieferkette zu entwickeln und einzuführen. Die Einführung und vollständige Umsetzung des 1-Sterne-Siegels von Beter Leven Keurmerk (Good Farming Star) für den niederländischen Einzelhandel ist ein gelungenes Beispiel für eine neue Herangehensweise an die Vermarktung von Schweinefleisch im Einzelhandel.

Ein kritischer Punkt bei der Herstellung von Schweinefleisch im Rahmen besonderer Produktionsketten mit Produktionsbedingungen, die über die Mindestanforderungen hinausgehen, besteht darin, dass der Absatz von frischem Schweinefleisch starken, unabsehbaren Schwankungen unterliegt. Vion setzt auf ein innovatives Liefermodell, mit dem sich die Absatzbilanz so verbessern lässt, dass deutliche geringere Kosten durch unverkäufliche Fleischbestände entstehen. Gemeinsam mit einem unser Großkunden wurde dieses Optimierungsmodell inzwischen umgesetzt. Die Folgen: eine erhebliche Verbesserung bei der Allokation von verschiedenen Produktvarianten, geringere Opportunitätskosten, eine nachhaltige Zukunft für das 1-Sterne-Siegel Beter Leven Keurmerk und faire Preiszuschläge für die Landwirte.

Einführung von Good Farming Balance

Im März 2017 ist Vion mehrfach mit Lieferanten und Stakeholdern zusammengekommen, um ein neues Konzept für die Auslandsmärkte vorzustellen: Good Farming Balance. An den Veranstaltungen nahmen mehr als 600 Schweinelieferanten teil und diskutierten über das neue Konzept von Vion. Die Einführung von Good Farming Balance verlief sehr erfolgreich, nicht zuletzt deshalb, weil wir in einen offenen Dialog mit unseren Partnern eingetreten sind. Dieser Dialog ist ein Beispiel dafür, mit welchen Instrumenten Vion die Transparenz in der Lieferkette verbessern möchte. Wir sind davon überzeugt, dass eine gute Kommunikation mit Partnern und Stakeholdern dafür entscheidend ist.

Good Farming Balance

Vion ist der Ansicht, dass sich auf dem Weltmarkt für Schweinefleisch interessante Teilmärkte für eine bestimmte Schweinefleischqualität bieten. Dazu gehören vor allem die klassischen Märkte innerhalb der EU, doch auch auf den schnell wachsenden Märkten außerhalb der EU bieten sich solche Chancen, beispielsweise in Südkorea oder Japan. „Wenn wir unsere Produktion besser auf die Anforderungen dieser Teilmärkte abstimmen, erschließen wir uns damit weitere Geschäftschancen, und zwar sowohl für Vion als auch für die niederländischen Schweinezüchter", so Frans Stortelder, COO von Vion Pork. „Mit dem Konzept Good Farming Balance reagieren wir auf die spezifischen Anforderungen der verschiedenen Auslandsmärkte."

Dialog mit Lieferanten und Stakeholdern

Das Good Farming Balance-Konzept wurde im März 2017 eingeführt. Auf drei Veranstaltungen wurde den Schweine-lieferanten das neue Konzept vorgestellt. Danach wurden auch andere Akteure – wie Futtermittelhersteller, Schweinezucht-betriebe, Banken und Wirtschaftsprüfer – informiert. Das Programm begann mit einer Führung durch den Produktions-standort von Vion in Boxtel. Im Anschluss daran erläuterte Frans Stortelder den Besuchern das nachfrageorientierte Konzept.

Liefermodule und Preissysteme

Um die spezifischen Anforderungen bestimmter Marktseg-mente im Ausland zu erfüllen, muss die Belieferung mit Schweinen auf eine breitere Basis gestellt werden. Daher hat Vion im Rahmen des Good Farming Balance-Konzepts drei neue Liefermodule eingeführt. Neben dem Modul „Basic" gibt es noch das Modul „Wide", das durch eine bessere Verteilung von Gewicht und Fettschicht gekennzeichnet ist, sowie das Modul „Robust", das für Schweine mit einer dickeren Fettschicht steht. Darüber hinaus haben wir mehrere neue Preissysteme eingeführt. Zusätzlich zum Wochenpreis wurden den Lieferanten jetzt zwei neue Preismodalitäten für den Bezug von Schweinen durch das Unternehmen angeboten: die Vion-Preisindexgarantie (PIG) und das Vion-Langzeitpreissystem (LTP).

Vertrauenswürdiger Partner

Good Farming Balance ist ein Konzept aus dem Good Farming System von Vion. Dazu erklärt Stortelder: „Lebensmittelsicherheit und Herkunftssicherung, Produktqualität, Nach-haltigkeit, Tierwohl und Transparenz bilden die Grundlage für unsere Arbeit und unseren Erfolg. Dabei sorgt das Good Farming-System von Vion Pork für eine sichere Lieferkette, in der sich die Herkunft der Produkte lückenlos zurückverfolgen lässt."

Ergebnisse

Das neue Konzept Good Farming Balance wurde von den Lieferanten und Stakeholdern des Unternehmens gut ange-nommen. So hatten sich bis Ende 2017 bereits mehr als 50 Prozent aller Lieferanten für Good Farming Balance entschieden. Dazu Stortelder: „Wir sind stolz darauf, dass das Konzept so gut angenommen wird. Good Farming Balance bietet den Lieferanten mehr Flexibilität und gleichzeitig mehr Sicherheit. Die Kombi-nation aus Marktzugang, Produkten einer bestimmten Qualität und der Ermöglichung von Kontinuität macht Vion zu einem ‚vertrauenswürdigen Partner' für Kunden und Lieferanten."

Regionale Herkunft

Das Thema

Fleisch von Bauern aus der Region wird von den Verbrauchern als vertrauenswürdiges Produkt wahrgenommen. Ausschlaggebend sind dabei die geringeren Transportkosten und die Tatsache, dass die regionale Wirtschaft gestärkt wird. Der Vion Consumer Monitor zeigt, dass dieser Trend weiter anhält.

Abgrenzung des Themas

Zur Förderung des Absatzes von regionalen Produkten setzt Vion mit seinem Regionalmarktkonzept auf kurze Lieferketten.

Vions Ansatz

Um die steigende Nachfrage nach regionalem Fleisch bedienen zu können, betreibt Vion ein dezentrales Netzwerk von Schlachtbetrieben, 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. Der Rindfleischbetrieb in Leeuwarden wird Anfang 2018 in Betrieb gehen und künftig Milchkühe aus Friesland verarbeiten, einer Region, die für ihre Milchwirtschaft bekannt ist.

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

1. Rückverfolgbarkeit der Fleischherkunft über die Transparenz-Website oder über maßgebliche Programme der Liefer- und Produktionskette wie fTRACE oder http://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 („Regionalfenster“)
   - das niederländische Gütesiegel „Waddenrund“.

3. Individuelle Programme für unsere regionalen Lebensmitteleinzelhandelskunden.

Dilemma

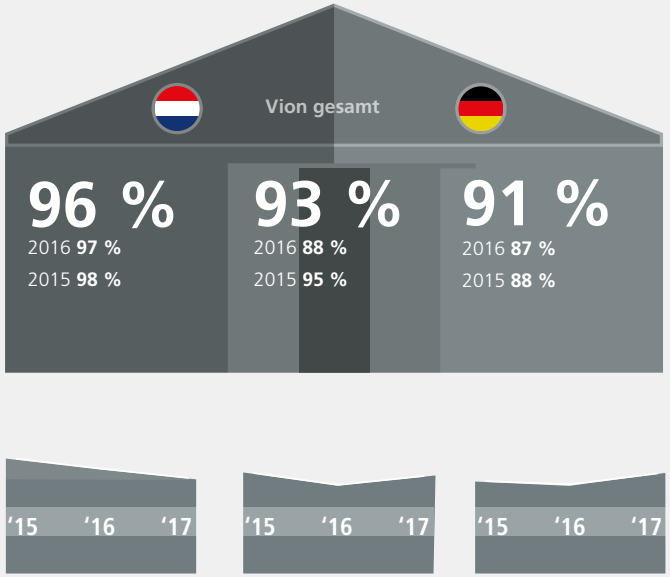
Vion hat das Ziel, den gesamten Schlachtkörper optimal zu verwerten, um die Menge an Lebensmittelabfällen zu minimieren. Die Nachfrage nach Fleisch aus der Region ist häufig auf die besonders hochwertigen Teile des Tieres beschränkt. Deshalb müssen die Teile des Schlachtkörpers, die sich im Rahmen des Regionalmarktkonzepts nicht verkaufen lassen, zwangsläufig über größere Entfernungen transportiert werden. Hinzu kommt, dass sich die verschiedenen Märkte im In- und Ausland im Hinblick auf Präferenzen für bestimmte Fleischteile und Fleischqualitäten und die Bereitschaft, für diese Präferenzen Preisaufschläge hinzunehmen, stark unterscheiden. Aus diesem Grund müssen bestimmte Teile des Tieres weltweit verkauft werden.

Regionale Herkunft

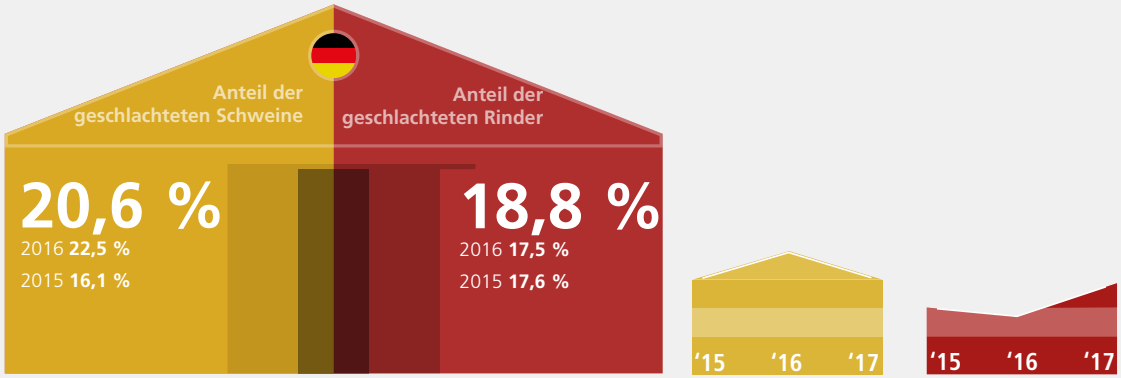
Ergebnisse

Geschlachtete Tiere aus regionaler Aufzucht

Entfernung zum Schlachtbetrieb < 200 km



Geschlachtete Tiere von unabhängigen, zertifizierten Regionalitätsprogrammen – Deutschland



Regionale Herkunft

Ausblick und Ziele

Um die steigende Nachfrage nach Fleisch aus regionaler Herkunft zu bedienen, wird Vion sich auch künftig darum bemühen, Schlachtvieh verstärkt regional zu beziehen und entsprechende Marktkonzepte zu entwickeln.

Ergebnisse

Geschlachtete Schweine und Rinder aus der Region

Entfernung zum Schlachtbetrieb < 200 km

Vion gesamt

Anteil der geschlachteten Schweine

93 %

2016 **94 %**

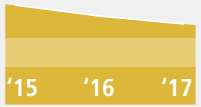
2015 **95 %**

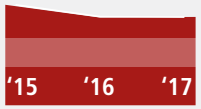
Anteil der geschlachteten Rinder

87 %

2016 **88 %**

2015 **89 %**





Niederlande

Anteil der geschlachteten Schweine

96 %

2016 **98 %**

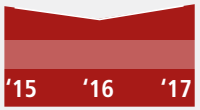
2015 **98 %**

Anteil der geschlachteten Rinder

98 %

2016 **97 %**

2015 **98 %**



Deutschland

Anteil der geschlachteten Schweine

91 %

2016 **94 %**

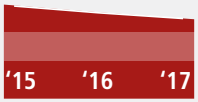
2015 **95 %**

Anteil der geschlachteten Rinder

86 %

2016 **87 %**

2015 **88 %**



Erläuterung der Ergebnisse

In Deutschland verkauft Vion Fleisch unter den von unabhängiger Stelle zertifizierten Qualitätssiegeln Geprüfte Qualität Bayern, Bayerisches Rindfleisch, Edeka Gutfleisch und Regionalfenster.

Die Tatsache, dass in Deutschland der Anteil der Schweine zurückgegangen ist, die weniger als 200 km zum Schlachtbetrieb transportiert werden, ist auf die Schließung des Standorts Zeven zurückzuführen. Die Tiere von Lieferanten aus der Region Zeven müssen jetzt an weiter entfernte Schlachtbetriebe geliefert werden. Die Fleischverarbeitungsbetriebe in den Niederlanden sind auch auf spezielle Vermarktungsprogramme wie Biofleisch und Good Farming Star spezialisiert.

Der Standpunkt von ...

„Ich habe einen guten Kontakt zu den Verbrauchern und weiß daher, wie wichtig den Menschen das Tierwohl ist."

Monika König

Schweinemästerin

Morgens Schweine aufladen, nachmittags den Ministerpräsidenten bewirten. Das macht Monika König, das ist ihr Geschäft oder genauer - das sind ihre Beschäftigungen. Die 52 Jahre alte Bäuerin und Mutter von vier erwachsenen Kindern führt den ererbten elterlichen Hof im niederbayerischen Weihmichl/Edenland fort. Als Nebenerwerbsbetrieb. Ca. 2000 Schweine mästet sie auf 700 Plätzen im Jahr und liefert sie über die Vermarktung der Erzeugergemeinschaft Südostbayern an den Schlachtbetrieb Vion in Landshut. „Nur nach Landshut," sagt sie, „denn das passt zu unserem Anspruch der regionalen und nachhaltigen Produktion".

Wie sieht die aus? Die Ferkel erhält sie aus der Nachbarschaft, immer aus dem gleichen Betrieb. In 300er Partien kommt der Nachwuchs von einem Erzeuger in Straubing. Monika König ist begeistert: „Der Gesundheitszustand ist immer der gleiche, wir haben überhaupt keine Probleme." Das erleichtert natürlich die Aufzucht, wenn man den Bestand nicht mit Tieren von anderen Höfen mischen muss. „Ein bayerisches Ferkel kostet auch merklich mehr", sagt die Bäuerin, aber sie verdient auch mehr, wenn sie die schlachtreifen Tiere abliefert.

Der Schweinemastbetrieb König nimmt teil am Vermarktungsprogramm gQB – geprüfte Qualität Bayern. Heißt: das Fleisch kommt aus Bayern! Die Schweine sind geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in Bayern. Und verkauft wird das Fleisch auch noch in Märkten zwischen Aschaffenburg und Passau. Die regionale Wertschöpfungskette wird unter dem Siegel GQ Bayern beispielhaft umgesetzt. Landwirtin König achtet genau darauf, dass die Kriterien der Aufzucht eingehalten werden. Das Ergebnis lässt sich sehen: Sie ist stolz auf einen Magerfleischanteil von durchschnittlich 59 Prozent. GQ Bayern-Schweine dürfen nicht mehr als 106 Kilogramm wiegen, aber auch nicht weniger. Dann gibt es 3,8 Cent mehr pro Kilo – das lohnt sich.

Nicht nur das Regionale interessiert Monika König und ihren Mann Andreas, der ihr in der Landwirtschaft hilft. Der Hof König hat sich jetzt um Aufnahme ins Programm der Initiative Tierwohl beworben. Dafür muss ein wenig in den Stall investiert werden, mehr Luft, mehr Licht, mehr Platz – aber das ist zu machen. Monika König weiß durch ihre täglichen Kontakte zu Verbrauchern, wie wichtig den Menschen eine gute Haltung von Nutztieren ist.

In ihrem zweiten Job ist sie nämlich Managerin des Landshuter Bäuerinnen Service. Das sind neun Frauen aus Niederbayern, die etwa 400 Veranstaltungen im Jahr mit ihren selbstgemachten Produkten köstlichst versorgen. Catering heißt dieses Geschäft, das die Landshuterinnen mit ihrem Gastroangebot zu „80 Prozent nach München" führt. Zu Privatveranstaltungen, Firmenevents und Staatsempfängen in der Residenz. Und natürlich hat Monika König dabei schon bayerische Ministerpräsidenten beköstigt, und zwar den alten und den neuen.

Weitere relevante CSR-Themen

Weltweite Ernährungssicherheit

Das Thema

Die Weltbevölkerung wächst und immer mehr Menschen ziehen vom Land in die (Groß-)Städte. Diese Entwicklung stellt eine enorme Herausforderung für die Lebensmittelhersteller dar, denn es werden mehr Lebensmittel benötigt und die wachsenden Großstädte müssen mit großen Mengen an Frischware versorgt werden. Speziell für die Hersteller von tierischem Eiweiß besteht eine weitere Herausforderung darin, dass die Verbraucher möglicherweise mehr Geld zur Verfügung haben und sich deshalb immer häufiger für tierische Produkte entscheiden.

Vions Ansatz

Wir legen großen Wert darauf, dass natürliche Ressourcen wie Agrarland möglichst effektiv genutzt werden. Wir stellen unser Rindfleisch hauptsächlich aus Kühen her, die über etliche Jahre Milch gegeben haben – die Tiere werden somit doppelt genutzt. Auf den Wiesen Nordwesteuropas wächst Gras besonders gut. Es ist zwar für den menschlichen Verzehr nicht geeignet, dient aber Kühen als Nahrung und bildet damit die Grundlage für hochwertige Milch- und Rindfleischprodukte.

In unseren Produktionsländern sind fruchtbare Böden vorhanden, die das Wachstum von Schweinegrundfutter in großen Mengen (Mais, Gerste und anderen) ermöglichen.

Darüber hinaus fallen in der Lebensmittelindustrie in unserer Region zahlreiche Nebenprodukte an, beispielsweise Treber von Brauereien oder Molke aus der Käseerzeugung. Diese Nebenprodukte sind für den menschlichen Verzehr nicht geeignet, bilden aber einen unverzichtbaren Bestandteil der Ernährung unserer Rinder und Schweine. Rinder- und Schweinegülle wiederum wird als hoch-wertiger Naturdünger zur Verbesserung der Böden benötigt.
Alle Teile der von Vion geschlachteten Tiere werden zu Lebensmitteln oder Tierfutter verarbeitet. Aus hygienischen Gründen werden einige Nebenprodukte für die Herstellung von Biodiesel oder andere Produkte genutzt. Dabei wird nichts verschwendet – der gesamte Produktionsprozess entspricht einem echten Kreislauf.

Weitere relevante CSR-Themen

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 stellt hauptsächlich unverarbeitete Produkte her und setzt demzufolge nur geringe Mengen an Salz und Zucker zu. Dessen ungeachtet hat Vion den Salzgehalt in den verarbeiteten Fleischprodukten um 10 % bis 50 % verringert. Die Nachfrage nach magerem Fleisch mit einem geringen Energie aber einem hohen Eiweißgehalt steigt, worauf Vion mit einer Anpassung des Produktsortiments reagiert hat.
Dadurch, dass inzwischen auch nicht kastrierte Eber aufgezogen werden, kann mageres Fleisch in größeren Mengen hergestellt werden. Gleichzeitig verbessert sich dadurch die Klimabilanz der Schweinefleischproduktion, denn nicht kastrierte Eber benötigen weniger Futter und erreichen schneller das Zielgewicht als kastrierte Tiere.

Zusatzstoffe

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

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

Beschäftigung

Das Thema
Vion hat 2017 4.962 Mitarbeiter und 8.483 Fremdarbeitskräfte beschäftigt und so zur Sicherung ihres Einkommens und ihrer Lebensgrundlagen beigetragen*.

** Durchschnittliche Gesamtzahl der Beschäftigten in Vollzeitäquivalenten.*

Vions Ansatz
Vion ist ein ambitionierter Arbeitgeber und bietet ein sicheres und angenehmes Arbeitsumfeld mit attraktiven betrieblichen Sozialleistungen. So bieten wir beispielsweise ein eigenes Traineeprogramm an, über das wir neue Mitarbeiter gewinnen.

Aus- und Weiterbildung 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 sorgen für die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter und ermutigen sie dazu, sich persönlich und fachlich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Wir investieren auch in Sprachkurse und fördern so die Beschäftigungsfähigkeit unserer Mitarbeiter.

Wir nehmen unsere Verantwortung für die angelieferten Tiere ernst, daher vermitteln wir unseren Mitarbeitern die Kompetenzen, die zur Gewährleistung des größtmöglichen Tierwohls notwendig sind. Alle Mitarbeiter, die bei ihrer Tätigkeit mit lebenden Tieren arbeiten, werden regelmäßig in Bezug auf Fragen und Belange des Tierschutzes geschult.

In der unternehmenseigenen Vion Akademie vermitteln wir neues bzw. vertiefen vorhandenes Wissen, damit unsere Mitarbeiter stets auf dem neuesten Stand sind. Dazu gehören beispielsweise Schulungen in Bezug auf das Vion Operating System (VOS) unser System zur Prozessoptimierung. Wir nutzen zahlreiche praktische Instrumente und Konzepte – beispielsweise das 5S-Modell und Lean Management –, um systematisch Verbesserungen zu erzielen. Unsere niederländischen Finanzexperten hatten ihre eigene Finanzakademie, in der sie sich aktuelles Wissen aneignen und sich mit anderen über bewährte Arbeitsweisen austauschen konnten. Außerdem bieten wir unseren Mitarbeitern externe Schulungs- und Fortbildungsmöglichkeiten.

Diversität und Integration

Das Thema

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

Vions Ansatz

Wir behandeln alle Mitarbeiter gleich, unabhängig von Geschlecht, Alter, Nationalität oder Religion. Dieses Prinzip ist eines der entscheidenden Elemente unserer Good Business Practice. Insbesondere in Deutschland fördern wir aktiv die Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt. So bieten wir diesen und anderen ausländischen Mitbürgern Arbeitsplätze 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 ungeeignete 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 dafür sind die Heilsarmee, das Radrennen Duchenne Heroes und das Projekt Alpe d'Huzes.

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

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. Zur Verringerung des Aufkommens an Kunststoff-abfällen hat Vion einen Teil der Kunststoffverpackungen durch Papier-verpackungen ersetzt. Bei einigen unserer Endverbraucher-produkte setzen wir auf biologisch abbaubare Kunststoff-verpackungen.

Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Das Thema

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

Vions Ansatz

Vion bemüht sich im eigenen Verantwortungsbereich in besonderer Weise darum, die Verschwendung von Lebensmitteln zu minimieren. Dies führt dazu, dass bei Vion praktisch keine Tierabfälle anfallen, da alle Teile des geschlachteten Tieres verwertet werden. Tierische Abfallprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden zu Tierfutter verarbeitet oder für andere Zwecke verwendet. Vielfach gehen Lebensmittel jedoch erst auf den nachgelagerten Stufen der Lieferkette und in den Haushalten vor oder nach der Zubereitung verloren.

Im Rahmen der Qualitätssicherung konzentrieren wir uns darauf, die Belastung unserer Produkte mit Keimen zu minimieren. Dadurch sind die Produkte länger haltbar, und unsere Kunden sind beim Verkauf der Erzeugnisse an die Endverbraucher flexibler.

Außerdem unterstützt Vion Maßnahmen, die dazu beitragen, dass Lebensmittelverpackungen für Endverbraucher eine vernünftige Größe haben. Auf diese Weise soll verhindert werden, dass die Verbraucher zu große Portionen kaufen, die sie gar nicht verzehren können, so dass sie einen Teil der Lebensmittel letzten Endes entsorgen müssen.

Gleichzeitig fördert Vion die Vermarktung von Tiefkühlprodukten, da die Haltbarkeit von gefrorenen Lebensmitteln zu geringerem Abfall führt. Als Spezialist für Tiefkühlkost unterstützt Vion Food Service die Gastronomie dabei, ihren Gästen eine große Vielfalt an Speisen zu servieren. Gleichzeitig sind die Gastronomen mit Tiefkühlprodukten sehr flexibel und können sich auf schwankende Gästezahlen und unterschiedliche Vorlieben einstellen. Dabei tragen die von Vion hergestellten Einzelportionen zur Vermeidung von Lebensmittel-resten bei, die entsorgt werden müssten.

Abfallmanagement

Das Thema

Das Hauptziel muss stets darin bestehen, die Entstehung von Abfall zu vermeiden. Wenn dies nicht möglich ist, sollten Abfälle möglichst nachhaltig entsorgt werden.

Vions Ansatz

Bei Vion fallen praktisch keine Tierabfälle an, da alle Teile des geschlachteten Tieres verwertet werden. Tierische Abfallprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden zu Tierfutter verarbeitet oder für andere Zwecke verwendet.
Der in unseren Betrieben gewonnene Magen-Darm-Inhalt der Schlachttiere stellt einen besonders wertvollen Grundstoff für die Biogaserzeugung dar. Vion bietet diesen Rohstoff, der früher oft nicht genutzt wurde, interessierten Biogaserzeugern für die Energieproduktion an.

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

Nachhaltige Futtermittel

Das Thema

Die Produktion und Verwendung von Tierfutter beeinflusst die Nachhaltigkeit des Fleisches. Futterzutaten, die Gefahren bergen, müssen besonders beachtet werden, wie beispielsweise die Sojaproduktion. Sojaanbau kann mit der Zerstörung von Wäldern, dem Rückgang der Biodiversität und einem hohen Wasserverbrauch einhergehen.

Vions Ansatz

Vion setzt sich für die Verwendung von Soja mit einer RTRS-Zertifizierung (Round Table Responsible Soy) ein. Die RTRS-Zertifizierung umfasst strenge Anforderungen in Bezug auf den Schutz von Naturwäldern und anderen natürlichen Ressourcen. Alle Schweine im Programm „Good Farming Star“ von Vion werden mit RTRS-zertifiziertem Futter gemästet.

Ferner befürworten wir die effiziente Nutzung von tierischen Proteinen im Futter und die Wiederzulassung von sicheren Nebenprodukten, die für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind, um daraus „Tiermehl“ herzustellen. Diese Proteine sind wertvolle Rohstoffe für Schweine- und Geflügelfutter.

Auch andere jeweils vor Ort zur Verfügung stehenden Proteine, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, können ein wertvoller Bestandteil von Schweinefutter sein.

Biodiversität

Das Thema

Ein großer Teil der Rinder stammt aus Regionen, in denen der Naturschutz und die biologische Vielfalt von großer Bedeutung sind.

Vions Ansatz

In der Bio-Landwirtschaft muss auf den Einsatz von Insektiziden weitesgehend verzichtet werden, was der Biodiversität zugute kommt. Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie im Abschnitt „Biologische Tierhaltung“.

Sowohl in Deutschland als auch in den Niederlanden bezieht Vion Rinder aus Regionen, in denen der Naturschutz eine große Rolle spielt. In den bayerischen Bergregionen und auf den Marschen am Wattenmeer, das zum Weltnaturerbe zählt, werden die Rinder in einer natürlichen Umgebung mit einmaliger Fauna und Flora aufgezogen.

Der Naturschutz wird von den Landwirten in diesen Regionen aktiv gefördert, und Vion kommuniziert gegenüber den Kunden, dass dieses spezielle Rindfleisch aus diesen besonders naturnahen Regionen stammt. Durch die transparente Darstellung der Lieferkette leistet Vion einen Beitrag dazu, das Bewusstsein der Verbraucher für die Einmaligkeit dieser europäischen Regionen zu stärken.

Über diesen Bericht

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

Einbeziehung der Stakeholder

Bei der Festlegung der wesentlichen Themen und Inhalte des Berichts haben wir die Interessen unserer Stakeholder berücksichtigt. Diese Interessen sind uns bestens bekannt, weil wir im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit den regelmäßigen Austausch mit unseren Stakeholdern pflegen. Ein Kernelement ist die ständige Beobachtung der Verbrauchererwartungen. Außerdem verfolgen wir die Berichterstattung in den Medien und suchen den Dialog mit Vertretern aus Wissenschaft und Forschung. Um in einen Dialog mit den Stakeholdern einzutreten, in dem die Beteiligten voneinander lernen können, organisiert Vion Stakeholder-Diskussionen und beteiligt sich an Gesprächen am Runden Tisch. Darüber hinaus bietet Vion bestimmten Stakeholdern die Möglichkeit, sich im Rahmen von Interviews zu bestimmten Themen zu äußern. Die Interviews werden in unserer vierteljährlich auf Deutsch erscheinenden Landwirtschaftszeitschrift „ProAgrar" veröffentlicht. Weitere Informationen zur Einbeziehung von Stakeholdern finden Sie auf Seite 32 und in Anhang 2.

Nachhaltigkeit

Soweit uns entsprechende Informationen vorlagen, haben wir die von uns erreichten Ergebnisse in einem größeren Zusammenhang unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit präsentiert. Dies war insbesondere bei sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Themen der Fall. Beispiele:

- Beim Thema Bio-Fleisch haben wir die Auswirkungen auf das Tierwohl betrachtet und dargelegt, dass die ökologische Tierhaltung sowohl positive als auch negative Auswirkungen auf die Umwelt hat.
- Wir haben erläutert, inwiefern Fleisch ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden Ernährung ist.
- Wir haben gezeigt, wie groß der Anteil der erneuerbaren Energien bei Vion im Vergleich zum Länderdurchschnitt ist.
- Zur Veranschaulichung der indirekten wirtschaftlichen Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit haben wir angegeben, welcher Anteil der Schweine- und Rindermäster in unseren Produktionsländern Vion mit Tieren beliefert.

Wesentlichkeit

Im Hinblick auf die von unserer Geschäftstätigkeit verurs-achten Auswirkungen bzw. die Auswirkungen, an denen wir über unsere Lieferkette beteiligt sind, haben wir eine Liste der für Vion maßgeblichen CSR-Themen erstellt. Zur Klärung der Frage, bei welchen der relevanten Themen es sich um wesentliche Themen handelt, haben wir mit den Vertretern der verschiedenen Abteilungen eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt.
Der Einfluss eines CSR-Themas auf die Entscheidungen und Meinungen der Stakeholder wurde anhand der uns vorliegenden Stakeholder-Informationen eingeschätzt. Die Aussagen dazu, wie groß die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit bei einem bestimmten Thema sind, spiegeln die tatsächlichen oder potenziellen Auswirkungen des Unternehmens bzw. den Einfluss wider, den Vion auf das betreffende Thema nehmen kann. Nähere Informationen über unsere Wesentlichkeitsanalyse und die entsprechenden Ergebnisse finden Sie auf Seite 36.

Vollständigkeit

Unsere Managementstrategie und die damit erzielten Ergebnisse in Bezug auf die wesentlichen Themen gehören zu den inhaltlichen Schwerpunkten des vorliegenden Berichts, denn darin zeigt sich, wie wir positive Veränderungen bewirkt haben. Weil uns bewusst ist, dass manche der von uns als weniger wichtig eingestuften Themen für einige Stakeholder durchaus von großer Bedeutung sind, haben wir auch kurz zusammen-gefasst, wie wir mit den aus unserer Sicht nicht wesentlichen Themen umgehen. Wir laden alle unsere Stakeholder dazu ein, uns Feedback zu unserem Bericht zu geben und uns mitzuteilen, welche Erwartungen sie an uns stellen. Entsprechende Mitteilungen können an die üblichen Ansprechpartner oder per E-Mail an csr@vionfood.com gerichtet werden. Im Hinblick auf die Auswirkungen der Unternehmenstätigkeit sind wir nicht nur auf die Aus-wirkungen eingegangen, die im Berichtszeitraum tatsächlich eingetreten sind, sondern auch auf mögliche künftige Aus-wirkungen. Jedes Thema haben wir genau abgegrenzt. Ausschlaggebend für die Abgrenzung waren die Betriebe, in denen die betreffende Auswirkung auftritt, und inwieweit Vion darüber berichten kann.

Wie wir unserer CSR organisatorisch gerecht werden

Wir haben ein CSR-Kernteam aufgebaut, dem Führungskräfte aus den Abteilungen für Kommunikation und Qualitäts-sicherung, der CEO sowie eine externe Beraterin angehören. Die Vorschläge des CSR-Teams für die CSR-Strategie wurden vom Executive Committee gebilligt; die Umsetzung der Vorschläge wurde vom Aufsichtsrat überwacht. Die Gesamt-verantwortung für die CSR-Strategie und deren Erfolg liegt beim CEO.

Für die Berichterstattung über die als wesentlich definierten Themen haben wir ein geeignetes Kennzahlen-Cockpit entwickelt. Darin sind alle für die CSR relevanten Key Performance Indicators (KPIs) enthalten, die wir offen legen können. Für einige der KPIs haben wir uns selbst Ziele gesetzt. Diese Ziele wurden von den zuständigen Abteilungen, dem CSR-Kernteam und dem Executive Committee gemeinsam festgelegt. Um unsere Fortschritte im Hinblick auf die Zielerreichung zu überwachen, beabsichtigen wir, mehrmals im Jahr intern über das bisher Erreichte zu berichten und darüber im Executive Committee zu diskutieren. Wenn wir hinter den Zielvorgaben zurückbleiben, entscheidet das Executive Committee, ob zur Erreichung der Ziele mehr Mittel eingesetzt werden müssen oder ob es sinnvoller ist, die Ziele entsprechend anzupassen.

Die in diesem Bericht veröffentlichten Daten zu den wesentlichen Themen werden von den zuständigen Abteilungen zusammengestellt. Diese verantworten die Managementstrategie, insbesondere die konkreten Maßnahmen, die getroffen wurden bzw. noch getroffen werden sollen, sowie die entsprechenden Ergebnisse. Das CSR-Kernteam hat die Erstellung des vorliegen-den Berichts geleitet. Der Abschluss-bericht wurde vom Aufsichtsrat positiv aufgenommen und vom Executive Committee gebilligt.

Der Standpunkt von ...

Mitgliedern des CSR-Kernteams

„Wir sind auf dem richtigen Weg und werden gemeinsam für mehr Transparenz in der Branche sorgen, damit die Menschen erfahren, wie wir arbeiten."

Wir haben mit fünf wichtigen Mitgliedern des CSR-Kernteams über die Anstrengungen von Vion in Sachen CSR gesprochen: Bert Urlings ist Leiter der Abteilung für Qualitätssicherung und Öffentlichkeitsarbeit, Nancy Aschman ist Leiterin der Kommunikationsabteilung und war für das CSR-Projekt und die Erstellung des Berichts verantwortlich, Anne Hiller leitet die deutsche Abteilung für Qualitätssicherung, Martijn Bouwknegt ist Forschungsmanager im Bereich Lebensmittelsicherheit und Marja Vermeulen ist externe Beraterin für CSR-Themen.

Herr Urlings, die Gesamtverantwortung für die Initiativen, die bei vielen CSR-Themen auf den Weg gebracht wurden, liegt bei Ihnen. Woran denken Sie zuerst, jetzt, wo der zweite CSR-Bericht beinahe fertiggestellt ist?

CSR ist in erster Linie eine bestimmte Art und Weise der Unternehmensführung und diese wird immer mehr ein Teil unseres Selbstverständnisses. Die Veröffentlichung eines jährlichen Statusberichts spielt dabei eine wichtige Rolle, denn der Bericht unterstützt ein strukturiertes Denken und Handeln, stellt unser Know-how heraus und zeigt, wie wir zu den verschiedenen Themen stehen. Er zwingt uns dazu, uns mit allen relevanten Themen intensiv zu befassen und festzustellen, welche Fortschritte erzielt wurden. Allerdings spiegelt der CSR-Bericht nur einen kleinen Teil der tatsächlich getroffenen Maßnahmen wider. Denn um bei den verschiedenen Themen Verbesserungen zu erreichen, müssen im gesamten Unternehmen viele konkrete Initiativen umgesetzt werden, die unser Unternehmen von Grund auf verändern.
In meiner Funktion bin ich mir der Tatsache bewusst, dass wir eines Tages an irgendeiner Stelle die im CSR-Bericht definierten Standards eventuell nicht uneingeschränkt einhalten werden. Das Wissen um dieses Risiko lässt mein Team und mich wachsam bleiben.

Frau Aschman, die in den CSR-Berichten beschriebenen Werte sind immer stärker in der Unternehmenskultur von Vion verankert. Wie wird dieser Prozess gesteuert?

Ich bin der Meinung, dass sich die gesamte Kommunikation, nicht zuletzt im Hinblick auf CSR-Themen, an der Kultur und der Strategie des Unternehmens orientieren muss.
Die Unternehmenskommunikation muss für alle Stakeholder und Mitarbeiter Klarheit schaffen und verdeutlichen, welchen Zweck unsere CSR-Initiativen haben. Wir sind Teil der Gesellschaft und das, was wir nach außen und innen kommunizieren, muss unser Handeln widerspiegeln. Als Bürger kennen wir alle die Debatten, die überall auf der Welt um die großen Lebensmittelkonzerne und insbesondere die Fleischproduktion geführt werden. Die gesamte Geschäftsleitung unterstützt unser Streben nach kontinuierlicher Verbesserung, weist uns aber natürlich auch auf praktische und wirtschaftliche Beschränkungen bei der Umsetzung hin. Und an diesem Punkt wird es besonders interessant: Wie kann es uns gelingen, CSR im Unternehmen zu verankern und gleichzeitig in einer freien Marktwirtschaft erfolgreich zu sein? In unserer internen Kommunikation geht es häufig darum, welche Instrumente wir entwickeln müssen, damit auf allen Ebenen des Unternehmens die richtigen Entscheidungen getroffen werden. In unserer externen Kommunikation konzentrieren wir uns auf Themen, die wir durch unsere Mitarbeiter, unsere Verfahren und die Unternehmensstrategie beeinflussen können. Mit unserem Bekenntnis zu Transparenz leisten wir einen wichtigen Beitrag dazu, dass unsere Branche Verantwortung übernimmt. Auch die Auszeichnung mit dem Crystal Award für den schnellsten Aufsteiger im Transparency Benchmark zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Inzwischen werde ich regelmäßig von Kollegen danach gefragt, wie sie einen Beitrag zur CSR leisten können.

Stakeholder-Dialog

Frau Hiller, welche der CSR-Themen haben in der deutschen Öffentlichkeit die höchste Priorität und welche Auswirkungen haben die Initiativen von Vion auf die deutsche Fleischwirtschaft?

In der deutschen Gesellschaft werden dieselben Themen diskutiert, wobei die Lebensmittelsicherheit, die Herkunftssicherung und das Tierwohl bei der Schlachtung aufgrund der kritischen Berichterstattung in den Medien in den letzten Jahren wahrscheinlich stärker in den Vordergrund gerückt sind. Es wird verstärkt danach gefragt, wie die Prozesse in der heutigen Fleischindustrie aussehen. Um diesem Informationsbedürfnis der Öffentlichkeit gerecht zu werden, hat Vion im November 2016 in Deutschland eine Transparenzoffensive gestartet (www.vion-transparenz.de). Wir hatten mehr als 10.000 Zugriffe, was für eine Unternehmens-Website sehr viel ist. Dies zeigt, dass sich die Menschen ernsthaft für die Abläufe in der Fleischindustrie interessieren. Der erste CSR-Bericht wurde von verschiedenen Stakeholdern kommentiert, beispielsweise von Agrargenossenschaften und Kunden. Wir freuen uns auch darüber, dass einige unserer Wettbewerber in der Fleischindustrie unserem Beispiel folgen und ähnliche Initiativen ergreifen. Wir sind auf dem richtigen Weg und werden gemeinsam für mehr Transparenz in der Branche sorgen, damit die Menschen erfahren, wie wir arbeiten.

Herr Bouwknegt, Sie befassen sich mit Themen, die die gesamte Fleischwertschöpfungskette betreffen. Wie schwierig war und ist es, sich einen vollständigen Überblick zu verschaffen?

Im ersten CSR-Bericht haben wir uns ganz bewusst auf die eigene Geschäftstätigkeit von Vion konzentriert. Mit dem zweiten CSR-Bericht sind wir darüber hinaus gegangen und haben die gesamte Wertschöpfungskette in den Blick genommen und dazu Stellung bezogen. Das war für uns ein großer Schritt, denn wir mussten auch Daten von anderen Akteuren der Wertschöpfungskette erheben und uns zu ihrer Arbeit äußern. Außerdem gibt es noch keine allgemein anerkannten Vorgehensweisen zur Ermittlung der Nachhaltigkeits- oder Klimabilanz von Bereichen wie der Tierhaltung oder der Fleischproduktion. Die Analyse der verschiedenen Methoden und Ergebnisse stellt zwar eine Herausforderung dar, doch es lohnt sich. Wir hatten das Glück, dass wir bei der Erhebung von Daten auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe mit ZLTO zusammenarbeiten konnten. Außerdem hatten wir die Möglichkeit, das von BASF entwickelte Tool zur Ermittlung der Ökobilanz zu nutzen. Aber die Ermittlung der in Frage kommenden Bewertungsmethoden ist nur der erste Schritt. Denn jetzt müssen wir mit unseren Partnern in der Lieferkette dazu gehören u. a. Futtermittel- und Tierhaltungsbetriebe an Initiativen zur Verbesserung der Ökobilanz arbeiten. Das wird mit Sicherheit noch spannender, und darauf freue ich mich sehr.

„Die Zielvorgaben für dieses Jahr werden dazu beitragen, dass sich das Unternehmen auf Schwerpunktthemen konzentriert und dort vorankommt."

Frau Vermeulen, wie sehen Sie als CSR-Expertin die Entwicklung von Vion auf dem Gebiet der CSR?

Vor allem freue ich mich, dass CSR in den verschiedenen Abteilungen des Unternehmens immer mehr zum Thema wird, und zwar nicht nur für einige wenige, die sich beruflich mit CSR beschäftigen. Der erste CSR-Bericht im vergangenen Jahr hat bei den Mitarbeitern das Bewusstsein für die Bedeutung von CSR gefördert. Zweitens freue ich mich über die Fortschritte, die Vion bei vielen wesentlichen Themen gemacht hat. Denn das Ziel von CSR besteht ja nicht darin, einen CSR-Bericht zu erstellen, sondern Fortschritte in die richtige Richtung zu machen. Deshalb müssen die Ent-wicklung und das Erreichte im Laufe eines Jahres immer wieder überprüft werden. Dem Management und dem Executive Committee kommt dabei große Bedeutung zu. Die Zielvorgaben für dieses Jahr werden dazu beitragen, dass sich das Unternehmen auf Schwerpunktthemen konzentriert und dort vorankommt. Ich finde es sehr interessant – und freue mich auch darüber –, dass das Management von Vion vor komplexen Themen, öffentlichen Diskussionen und mehr Transparenz nicht zurückschreckt.
Ich kann Vion nur dazu ermutigen, die Fortschritte im Laufe des Jahres noch genauer zu beobachten und durch entsprechende Initiativen zu fördern. Außerdem empfehle ich dem Unternehmen, sich auch künftig in der gesamten Lieferkette für CSR-Belange einzusetzen und seine führende Rolle auf diesem Gebiet auszubauen.

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
ALLGEMEINE ANGABEN				
Angaben zum Unternehmen				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-1	Name des Unternehmens	1, 130	
	102-2	Geschäftstätigkeit, Marken, Produkte und Dienstleistungen	15-21	• Wegen der hohen Sensibilität in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit unterliegt der internationale Fleischhandel der Regulierung durch bilaterale und multilaterale Handelsabkommen. Vion exportiert seine Erzeugnisse in alle Länder, in die Schweinefleisch- und Rindfleischprodukte aus den Niederlanden und Deutschland ausgeführt werden können.
	102-3	Hauptsitz des Unternehmens	7	
	102-4	Standorte	16	
	102-5	Rechtsform und Eigentümerstruktur	23	
	102-6	Absatzmärkte	17	
	102-7	Größe des Unternehmens	10	
	102-8	Angaben zu Mitarbeitern und anderen Arbeitskräften	122	
	102-9	Lieferkette	31	
	102-10	Wesentliche Veränderungen im Unternehmen und in der Lieferkette	31	
	102-11	Umsetzung des Vorsorgeprinzips	94	
	102-12	Unterstützung externer Initiativen	123-125	
	102-13	Mitgliedschaften in Verbänden	123-125	
Strategie				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-14	Erklärung des Hauptentscheidungsträgers	4-5	
Ethik & Integrität				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-16	Werte, Grundsätze und Verhaltensstandards	26-28	
Governance				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-18	Führungsstruktur	23-24	
Einbeziehung von Stakeholdern				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-40	Einbezogene Stakeholder-Gruppen	32	
	102-41	Mitarbeiter unter Kollektivvereinbarungen	122	
	102-42	Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	32	
	102-43	Ansatz für den Stakeholder-Dialog	32, 114	
	102-44	Wichtige Themen und geäußerte Bedenken	123-125	

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
ALLGEMEINE ANGABEN				
Berichtspraxis				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-45	In den Konzernabschluss einbezogene Konzerngesellschaften	10-14	• Alle Tätigkeiten der Vion Holding N.V. werden in den Konzernabschluss einbezogen.
	102-46	Festlegung der Berichtsinhalte und thematische Abgrenzung	114	
	102-47	Liste der wesentlichen Themen	38	
	102-48	Neudarstellungen von Informationen im Vergleich zu früheren Berichten		• In diesem Jahr haben wir für jedes Thema die gleichen Berechnungsgrundlagen verwendet, beispielsweise bei den externen Absatzmengen und der Anzahl der geschlachteten Tiere. Außerdem haben wir die Angaben für die Vorjahre neu berechnet. Dies hat zu einigen Änderungen gegenüber dem Vorjahresbericht geführt. In Bezug auf das Thema Antibiotika wurden zur Verdeutlichung der Daten andere KPIs als im Vorjahr verwendet. Die Angaben für die Vorjahre wurden entsprechend angepasst. • Aufgrund eines Rechenfehlers weichen die Zahlen für den Energie- und Wasserverbrauch in 2015 und 2016 leicht vom Vorjahresbericht ab. Der letzte Bericht enthält eine falsche Aussage zur Nutzung von Strom aus erneuerbaren Energien, die wir hier berichtigt haben.
	102-49	Änderungen in der Berichterstattung		• Zwei wesentliche Themen sind neu hinzugekommen: Treibhausgasemissionen und Ökologische Aspekte der Tierhaltung
	102-50	Berichtszeitraum	1	• Der Bericht bezieht sich auf das Kalenderjahr 2017.
	102-51	Datum des letzten Berichts		• Unser CSR-Bericht für das Jahr 2016 wurde im April 2017 veröffentlicht.
	102-52	Berichtszyklus		• Wir veröffentlichen jedes Jahr einen CSR-Bericht.
	102-53	Ansprechpartner für Fragen zum Bericht und zu dessen Inhalt	114	
	102-54	Wahlrecht in Bezug auf den Umfang der Konformität mit den GRI-Standards	114	
	102-55	GRI-Inhaltsindex	117-121	
	102-56	Externe Prüfung		• Wir lassen unseren CSR-Bericht nicht von externer Seite prüfen.

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
WESENTLICHE THEMEN				
GRI 200 Bereich Wirtschaft 2016				
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	98	
	103-2	Managementansatz	98-100	

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
WESENTLICHE THEMEN				
GRI 203: Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen 2016	203-2	Erhebliche indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	98-100	
Regionale Herkunft				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	104	
	103-2	Managementansatz	104-106	
GRI 204: Beschaffungspraxis 2016	204-1	Anteil der Ausgaben für Produkte und Leistungen lokaler Lieferanten	104-106	• Hier wird der Anteil der geschlachteten Tiere genannt, die von Lieferanten aus der Region kommen, weil uns diese Daten vorliegen.
Nachhaltige Preisgestaltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	101	
	103-2	Managementansatz	101-102	

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

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 300 Bereich Umwelt 2016				
Umweltaspekte der Tierhaltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	96	
	103-2	Managementansatz	96-97	

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 400 Bereich Soziales 2016				
Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	81	
	103-2	Managementansatz	81-84	
GRI 403: Arbeits- und Gesundheitsschutz 2016	403-2	Unfallarten und -quoten, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Fehlzeiten sowie die Zahl der arbeitsbedingten Todesfälle	81-84	• Wir registrieren Unfälle nicht nach Geschlecht, da die Geschlechtszugehörigkeit unserer Erfahrung nach kein entscheidender Faktor für die Art und Anzahl der Vorfälle ist. • Verletzungen, die keine Fehlzeiten nach sich ziehen, werden nicht erfasst. Wir können daher nur Angaben zur Quote der Ausfalltage, nicht jedoch zur Verletzungsquote machen. • Berufskrankheitsquote: Wir verfolgen nicht, ob eine Krankheit beruflich bedingt ist oder nicht.
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	59	
	103-2	Managementansatz	59-60	
GRI 417: Vermarktung und Kennzeichnung	417-1	Anforderungen an Produktinformationen und Produktkennzeichnung	59	
Lebensmittelsicherheit				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	46	
	103-2	Managementansatz	46-48	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP5	Anteil des Produktionsvolumens, der an Standorten hergestellt wird, die von einem unabhängigen Dritten nach international anerkannten Standards für Managementsysteme im Bereich Lebensmittelsicherheit zertifiziert wurden.	47	
Tiergerechte Haltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	61	
	103-2	Managementansatz	61-68	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP11	Prozentualer Anteil und Gesamtzahl der aufgezogenen und/oder verarbeiteten Tiere nach Tierart/-rasse und Art der Tierhaltung	64-68	

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 400 Bereich Soziales 2016				
Biologische Tierhaltung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	77	
	103-2	Managementansatz	77-79	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP11	Prozentualer Anteil und Gesamtzahl der aufgezogenen und/oder verarbeiteten Tiere nach Tierart/-rasse und Art der Tierhaltung	78-79	
Antibiotika				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	70	
	103-2	Managementansatz	70-72	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP12	Richtlinien und Praktiken für Antibiotika-, entzündungshemmende, Hormon- und/oder wachstumsfördernde Behandlungen nach Tierart und -rasse	70-72	
Tierschutz bei Transport und Schlachtung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	52	
	103-2	Managementansatz	52-55	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP13	Gesamtzahl der Vorfälle, bei denen es im Zusammenhang mit dem Transport, der Handhabung und der Schlachtung von lebenden Land- und Wassertieren zu erheblichen Verstößen gegen Rechtsvorschriften sowie gegen Standards gekommen ist, zu deren Einhaltung sich das Unternehmen freiwillig verpflichtet hat.	52-55	
Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	73	
	103-2	Managementansatz	73-75	
Transparenz in der Kommunikation				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	57	
	103-2	Managementansatz	57-58	
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	85	
	103-2	Managementansatz	85-87	

Anhang 1 – Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte

Vion	2015	2016	2017
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	3.989	4.122	4.392
• Männer	3.126	3.210	3.344
• Frauen	863	912	1.048
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	484	534	570
• Männer	318	357	362
• Frauen	166	177	208
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	3.055	3.456	4.013
• Männer	2.583	2.874	3.271
• Frauen	472	582	742
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	1.419	1.201	949
• Männer	861	693	429
• Frauen	657	507	520
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	94,6 %	94,2 %	92,5 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	6.649	7.732	8.483
• Männer	k. A.	k. A.	k. A.
• Frauen	k. A.	k. A.	k. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	45,9 %	47,9 %	55,4 %

Vion Niederlande	2015	2016	2017
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	1.664	1.772	1.852
• Männer	1.282	1.358	1.408
• Frauen	382	414	444
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	213	228	214
• Männer	103	115	100
• Frauen	110	113	114
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	1.337	1.447	1.474
• Männer	1.159	1.237	1.251
• Frauen	178	210	223
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	540	553	592
• Männer	226	236	251
• Frauen	314	317	341
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	100 %	100 %	96,1 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	2.711	3.444	4.257
• Männer	k. A.	k. A.	k. A.
• Frauen	k. A.	k. A.	k. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	100 %	100 %	98,8 %

Vion Deutschland	2015	2016	2017
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	2.325	2.350	2.437
• Männer	1.844	1.852	1.878
• Frauen	481	498	559
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	271	306	355
• Männer	215	242	261
• Frauen	56	64	94
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	1.718	2.009	2.442
• Männer	1.424	1.637	1.962
• Frauen	294	372	480
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	879	648	350
• Männer	635	457	177
• Frauen	343	190	173
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	86,9 %	86,2 %	89,9 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	3.938	4.288	4.226
• Männer	k. A.	k. A.	k. A.
• Frauen	k. A.	k. A.	k. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	8,6 %	6,1 %	11,6 %

2017 waren weitere 103 Mitarbeiter in unseren Vertriebsunterstützungsbüros außerhalb der Niederlande und Deutschlands beschäftigt.

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

Da die Produktionsprozesse teilweise mit hohen körperlichen Belastungen einhergehen, sind die meisten Mitarbeiter Männer. In den Niederlanden gilt für alle Fremdarbeitskräfte in der Produktion ein Tarifvertrag. 3,9 % der Mitarbeiter unterliegen keinem Tarifvertrag, bei ihnen handelt es sich um Mitarbeiter in der Verwaltung des Unternehmens.

Anhang 2 – Einbeziehung der Stakeholder

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Verbraucher	• Verbraucher in unseren Heimatmärkten Niederlande und Deutschland • Verbraucher auf der ganzen Welt	• Jährlicher Consumer Monitor in den Niederlanden und Deutschland • Jährliche Food-Service-Verbrauchertrendanalyse • Fragen und Bemerkungen von Verbrauchern; jede Mitteilung eines Verbrauchers wird persönlich beantwortet.	• Marketing-Abteilung
Kunden	• Einzelhandel • Industrie (Hersteller) • Gastronomie und Catering	• Anlassbezogene direkte Gespräche der Abteilungen für Vertrieb und Qualitätssicherung • Zweijährliche Kundenzufriedenheitsanalyse	• Vertrieb / Marketing / Qualitätssicherung / CEO
Lieferanten	• Tierlieferanten: Landwirte, De Groene Weg, Waddenvleesgroep • Lebensmittellieferanten • Lieferanten von Non-Food-Erzeugnissen	• Anlassbezogene Gespräche der Abteilungen für Einkauf und Qualitätssicherung • Workshops • Jährliche Tagungen der Bauernverbände	• Öffentlichkeitsarbeit / Landwirtschaft / Einkauf / Qualitätssicherung / CEO
Bauernverbände	• LTO (Landen Tuinbouworganisatie) • ZLTO (Zuidelijke Landen Tuinbouworganisatie) • NVV (Nederlandse Vakbond Varkenshouders) • POV (Procentenorganisatie varkenshouderij) • Regionale Bauernverbände • StarFarmers • Lieferantenverband De Groene Weg • DBV (Deutscher Bauernverband) • ISN (Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands) • ZDS (Zentralverband der Deutschen Schweineproduktion) • Regionalverbände von Zuchtbetrieben • NAJK (Young Farmers Association)	• Anlassbezogene bilaterale Gespräche • Jährliche Branchenveranstaltungen • Jährliche Sitzungen der Aufsichts- und Verwaltungsräte der Bauernverbände • Vorträge auf Jahresversammlungen	• Öffentlichkeitsarbeit + COOs • Einkauf • CEO
Finanzielle Stakeholder	• Eigentümer: ZLTO • Banken • Miteigentümer der Vion-Tochtergesellschaften	• Anlassbezogene direkte Gespräche, die vom Vorstand geführt werden • Vierteljährliche Sitzungen des Aufsichtsrats	• CFO / CEO / Öffentlichkeitsarbeit / Treasury-Versicherung / Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Behörden	• Nationale, regionale (Provinz-) und kommunale Behörden • Wirtschaftsprüfer wie NVWA • Transparenz-Benchmark	• Anlassbezogene direkte Gespräche der Abteilungen Öffentlichkeitsarbeit und Qualitätssicherung und der Führungskräfte • Engagement bei Topsector Agri & Food und Gespräche am Runden Tisch über weitere konkrete Projekte und Dialoge • Jährlicher CSR-Benchmark in den Niederlanden	• Öffentlichkeitsarbeit / Qualitätssicherung / Führungskräfte
Runde Tische	• RTRS: Round Table Responsible Soy • Nationale Facharbeitsgruppe • Varken van Morgen • Topsector Agrifood • SAI Beef Working Group (SAI Platform) • Runder Tisch Tierschutz • Initiative Tierwohl • Koordinierungsplattform Ferkelkastration • SPA = Sozialpolitischer Ausschuss der Fleischindustrie • ViVa (Coalition Vitalisering Varkenshouderij) • Boehringer Ingelheim Pork Sustainability Platform • Boars 2018	• Gespräche am Runden Tisch und Sitzungen von Fachbeiräten • Mitglieder von Lenkungsausschüssen	• Öffentlichkeitsarbeit / Qualitätssicherung / Personalwesen / Einkauf

Anhang 2 – Einbeziehung der Stakeholder

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
NGOs	• Tierschutz-NGOs: Dierenbescherming, Eyes on Animals, Wakker Dier, Compassion in World Farming, Deutscher Tierschutzbund, Pro Vieh • Umweltschutz-NGOs: Stichting Natuur & Milieu, WWF, Milieudefensie, BUND • Verbraucherschutz-NGOs: Consumentenbond, Voedingscentrum, Foodwatch, Verbraucherzentrale Bundesverband • VNONCW	• Anlassbezogene direkte Gespräche, Beratungen oder Gespräche am Runden Tisch mit verschiedenen NGOs • Zusammenarbeit in der EU-Plattform für Tierschutz	• Öffentlichkeitsarbeit / Qualitätssicherung / Landwirtschaft / Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Mitarbeiter und Betriebsräte	• Eigene Mitarbeiter • Zeitarbeitskräfte • Konzernbetriebsrat • Örtliche Betriebsräte	• Häufige (mindestens monatliche) informelle Besprechungen • Jährliche Sitzungen zur Ergebnisplanung und -prüfung • Betriebsversammlungen • Jahresversammlungen der obersten 150 Führungskräfte	• Personalabteilung
Gewerkschaften	• Konzernbetriebsrat und örtliche Betriebsräte • Gewerkschaften: FNV, CNV, de Unie, NGG	• Häufige (mindestens monatliche) informelle Besprechungen • Formelle Quartalssitzungen • Kollektivvereinbarungen • FNLI Taskforce Human Capital Agenda Ernährung	• Personalabteilung
Branchenverbände	• COV (Centrale Organisatie voor de Vleessector) • VNV (Vereniging van Slachterijen en Vleesverwerkende bedrijven) • CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) • FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie) • VDF (Verband der Fleischwirtschaft) • German Meat • GS1 Working Group • European Meat Network	• Mitgliedschaft im Vorstand von COV und VDF • Mitgliedschaft im Vorstand von FNLI und Innofood Twente	• COOs / Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Wettbewerber	• Tönnies • Danish Crown • Westfleisch • Müller • Gosschalk • Compaxo • Van Rooij • Wettbewerber im Catering- und Gastronomie-Bereich	• Anlassbezogene Gespräche oder Gespräche im Rahmen von Branchenverbänden • SAI Platform	• CEO / Vertrieb / Marketing / Öffentlichkeitsarbeit / Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Zertifizierungs-programme	• IFS (International Featured Standards) Food • GlobalGAP • BRC Global Standards • ISO (International Organisation for Standardisation) • Stichting Beter Leven Keurmerk • IKB (Integraal Ketenbeheer) • Chain of Custody Standard • QS (Quality Scheme) • Skal • Tierschutzlabel • Initiative Tierwohl • Regionalfenster • Geprüfte Qualität Bayern • OrgaInvent • Milieukeur • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für Tierwohl • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für die Produktkette	• Jahresaudits • Direkte Mitgliedschaft in den Organen und Fachbeiräten verschiedener Zertifizierungsprogramme • Vorsitz der niederländischen Spiegelgruppe NEN-ISO für Tierwohl • Mitglied im Vorstand von GlobalGAP und IFS	• Qualitätssicherung / Einkauf

Anhang 2 – Einbeziehung der Stakeholder

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Forschung und Wissenschaft	• Staatliche Forschungseinrichtungen wie das RIVM (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu) • Hochschulforschungseinrichtungen wie Universität und Forschungszentrum Wageningen, Universität Utrecht, Universität Kiel, Universität Göttingen, Universität Bonn, Universität Kassel (Witzenhausen), LMU München, Universität Hohenheim, FH Weihenstephan, FH Neubrandenburg und (Tierärztliche Hochschule) Hannover (TiHo) • Veterinärmedizinische Hochschule Utrecht • IRAS (Institut für Risikobewertung, Universität Utrecht) • TiFN (Top Institute Food and Nutrition) • TNO • BFR (Bundesinstitut für Risikobewertung) • FLI (Friedrich-Löffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) • MRI (Max-Rubner-Institut) • GIQS (Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung) • DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik) • EU-Effort-Projekt (zu Antibiotikaresistenzen) • ECVPH (European College of Veterinary Public Health) • SVEPM (Society for Veterinary Epidemiology and Preventive Medicine) • VMT / Food Safety • Society for Risk Analysis (US)	• Anlassbezogene direkte Gespräche • Gemeinsame Forschungsprojekte • Wissenschaftliche Publikationen • Diplomaten und Residents des ECVPH • Mitglied der Redaktion	• Forschung & Entwicklung / Qualitätssicherung / Öffentlichkeitsarbeit / Einkauf
Medien	• European Association of Communication Directors EACD • Medien in den Niederlanden, Deutschland und Belgien • Fachmedien in den Niederlanden, Deutschland und Belgien • SAN	• Jahreskongress und Workshops • Regelmäßige Besprechungen und offene Kommunikation • Proaktive Dialoge und Mitteilungen • Tägliche Beantwortung von Medienanfragen • Mitglied der Jury	• Konzernkommunikation und CSR-Team
Anwohner	• Mitarbeit in kommunalen Gremien	• Tage der offenen Tür bei neuen oder modernisierten Produktionsstätten • Formale Dialoge bei bestimmten Genehmigungsverfahren zur Standorterweiterung	• COOs / Führungskräfte vor Ort

Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

RELEVANTE THEMEN IM BEREICH SOZIALES	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
								NGOs										
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	Tier-schutz	Umweltschutz	Verbraucher-schutz	Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungs-programme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
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	•	•	•			•				•			•	•		•	•	
Transparenz im Hinblick auf Zusatzstoffe	•	•	•							•				•			•	
Beschäftigung			•		•	•					•	•		•				
Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter		•	•	•	•			•			•	•		•	•			
Diversität und Integration						•					•	•						
Belästigungen für Nachbarn						•												•
Gesellschaftliches Engagement	•																	•

Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

RELEVANTE THEMEN IM BEREICH UMWELT	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
								NGOs										
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	Tier-schutz	Umweltschutz	Verbraucher-schutz	Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungs-programme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
Energieverbrauch	•	•			•	•			•						•			
Wasserverbrauch	•	•			•	•			•						•			
Umweltaspekte der Tierhaltung	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•	•	•	
Nachhaltige Verpackungen	•	•			•	•			•		•							
Treibhausgasemissionen	•	•			•	•			•				•	•	•	•		
Vermeidung von Lebensmittelabfällen	•	•	•		•	•	•	•	•		•			•		•	•	
Abfallmanagement	•				•	•			•						•	•		
Nachhaltige Futtermittel	•	•	•	•		•	•	•	•	•				•	•	•		
Biodiversität			•	•		•	•		•						•	•	•	

Anhang 3 – Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

RELEVANTE THEMEN IM BEREICH WIRTSCHAFT	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																
								NGOs									
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	Tier-schutz	Umweltschutz	Verbraucher-schutz	Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungs-programme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen		•	•	•	•	•								•				
Nachhaltige Preisgestaltung	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•			•	
Regionale Herkunft	•	•	•	•		•	•		•					•	•			

Anhang 4 - Definitionen

1000-Mann-Quote (TMQ)	Anzahl der Arbeitsunfälle, die zu Fehlzeiten von mehr als drei Arbeitstagen oder Tod führen, bezogen auf 1.000 Vollzeitbeschäftigte.
Krankenquote	Tatsächliche Fehltage mit Lohnfortzahlung (die ersten sechs Krankheitswochen), bezogen auf die insgesamt von den betroffenen Arbeitnehmern im selben Zeitraum eigentlich zu leistenden Arbeitstage, ausgedrückt in Prozent. Bei der Berechnung werden nur die eigenen Mitarbeiter von Vion, nicht jedoch Fremdarbeitskräfte berücksichtigt.
Aminosäuren	Ein großer Teil unserer Zellen, Muskeln und Gewebe besteht aus Aminosäuren. Der menschliche Körper verbindet Aminosäuren zu langen Ketten, die als Proteine (Eiweiße) bezeichnet werden.
Abgrenzung	In Bezug auf wesentliche Themen wird angegeben, in welchen Bereichen Auswirkungen auftreten und wie das Unternehmen daran beteiligt ist.
Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	THG-Emissionen aus Emissionsquellen, die dem Unternehmen gehören bzw. in dessen Verantwortungsbereich fallen.
Mitarbeiter	Eine Person, die gemäß den nationalen Rechtsvorschriften bzw. deren Anwendung in einem Beschäftigungsverhältnis mit dem Unternehmen steht.
Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)	THG-Emissionen, die bei der Erzeugung von Strom, Wärme, Kälte oder Dampf entstehen, die vom Unternehmen zugekauft oder anderweitig erworben werden.
Energieintensität	Absoluter Energieverbrauch geteilt durch das Produktionsvolumen.
Energieeinsparung	Energiemenge, die nicht mehr benötigt wird, um die gleichen Prozesse oder Aufgaben durchzuführen.
Externes Absatzvolumen	Gesamtmenge an Fleisch und Nebenprodukten, die an externe Kunden verkauft werden. Innenumsätze zwischen verschiedenen Unternehmensbereichen sind davon ausgenommen.
Treibhausgas (THG)	Gas, das durch Absorption von Infrarotstrahlung zum Treibhauseffekt beiträgt.
Unfall	Nicht tödliche oder tödliche Verletzung, die durch oder während der Arbeit verursacht wird.
Quote der Unfälle mit Ausfallzeit (Ausfalltagequote)	Anzahl der Unfälle an allen Produktionsstandorten, die zu einer verletzungsbedingten Ausfallzeit von mindestens einem Arbeitstag führen, geteilt durch die Gesamtbeschäftigtenzahl (eigene Mitarbeiter und Zeitarbeitskräfte).
KPI / Key Performance Indicator	Ein quantifizierbares Maß zur Bewertung unserer Leistung/unserer Ergebnisse.
Landesbezogen	Im Zusammenhang mit CO_2-Emissionen setzen wir die durchschnittlichen Netz-Emissionsfaktoren des Landes an, in dem das Material gekauft/produziert wird.
Managementansatz	Beschreibt, wie Vion mit wesentlichen Themen und den entsprechenden Auswirkungen umgeht.
Wesentliches Thema	Thema, das die wesentlichen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Auswirkungen der Geschäftstätigkeit von Vion widerspiegelt und die Bewertungen und Entscheidungen unserer Stakeholder maßgeblich beeinflusst.
Rückstandshöchstmenge (MRL)	Die gesetzlich festgelegte, maximal zulässige Rückstandskonzentration. Dabei kann es sich um Rückstände von Umweltschadstoffen wie Blei oder von Pflanzenschutzmitteln oder Tierarzneimitteln handeln.
Nicht erneuerbare Energiequelle	Energieträger, der nicht in kurzer Zeit durch ökologische Kreisläufe oder landwirtschaftliche Prozesse wieder aufgefüllt, neu produziert, angebaut oder anderweitig erzeugt werden kann.
Vergütung	Grundgehalt zuzüglich der Zulagen, die einem Arbeitnehmer ggf. gezahlt werden.
Erneuerbare Energiequelle	Energieträger, der in kurzer Zeit durch ökologische Kreisläufe oder landwirtschaftliche Prozesse regeneriert werden kann.
Scope der THG-Emissionen	Operative Abgrenzung der Bereiche, in denen THG-Emissionen auftreten.
Kundenspezifische Zertifizierung	Zertifizierung durch einen Kunden oder einen anderen nicht unabhängigen Akteur aus der Lieferkette.
Schlachtgewicht	Das Gewicht eines Schlachtkörpers nach der Schlachtung und nach dem Entbluten und Häuten.
Stakeholder	Eine juristische oder natürliche Person, von der vernünftigerweise erwartet werden kann, dass sie von den Tätigkeiten, Produkten und Dienstleistungen von Vion erheblich betroffen ist, oder bei der davon auszugehen ist, dass sie beeinflussen kann, inwieweit Vion in der Lage ist, seine Strategien erfolgreich umzusetzen und seine Ziele zu erreichen.
Nachhaltige Entwicklung/Nachhaltigkeit	Eine Entwicklung, die die heutigen Bedarfe deckt, ohne die Deckung der Bedarfe künftiger Generationen zu gefährden.
Zertifizierung durch Dritte	Zertifizierung durch eine unabhängige, unternehmensexterne Person oder Stelle.
Fremdarbeitskraft	Arbeitnehmer, die über Dritte beschäftigt sind.

Vion

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

Tel.: +31 88 995 3555

www.vionfoodgroup.com

Handelskammereintrag Nr.: 17053901

Vion
FOOD GROUP

More than just Meat