



Corporate-Social- Responsibility-Bericht 2018



More than just Meat



8
Über Vion



22
Vions Kontext



33
Vions Wertschöpfungsstrategie



42
CSR-Themen

Inhalt

Vorwort	4	CSR-Themen	42	Wesentliche ökologische Themen	
Über Vion	8	CSR-Highlights 2018	43	Energieverbrauch	89
Unternehmensprofil	9	Wesentliche gesellschaftliche Themen		Treibhausgasemissionen	91
Überblick 2018	10	Lebensmittelsicherheit	44	Wasserverbrauch	93
Mission, Vision und Strategie	12	<i>Der Standpunkt von Kai Müller</i>	47	Umweltaspekte der Tierhaltung	95
Drei Divisionen	13	Tierschutz bei Transport und Schlachtung	48	<i>Der Standpunkt von Dr. Chris Rieker</i>	98
Produktionsstandorte	14	<i>Der Standpunkt von Bert van den Berg</i>	52	Wesentliche wirtschaftliche Themen	
Absatzmärkte	15	<i>Der Standpunkt von Prof. Dr. Eberhard Haunhorst</i>	53	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	99
Unsere Produkte	16	Transparenz in der Kommunikation	55	Nachhaltige Preisgestaltung	102
Unsere Marken	18	<i>Der Standpunkt von Monika Milz</i>	57	<i>Der Standpunkt von Mari van Kilsdonk</i>	104
Unsere Mitarbeiter	21	Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	59	Regionale Herkunft	105
Vions Kontext	22	Tiergerechte Haltung	61	<i>Der Standpunkt von Sebastian Ziehaus</i>	108
Die Wertschöpfungskette	23	<i>Der Standpunkt von Simon Sedlmair</i>	69	Weitere relevante CSR-Themen	109
Unsere Stakeholder	24	Antibiotika	70	Anhang	115
<i>Der Standpunkt von Carola Schouten</i>	25	Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung	72	Über diesen Bericht	116
Markttrends	27	<i>Der Standpunkt von Tom Dumoulin</i>	74	Definitionen	117
Relevante CSR-Themen	29	<i>Der Standpunkt von Irene Linders, Maike Blokhuis und Prof. Lisette de Groot</i>	76	Finanzinformationen	118
Wesentlichkeitsanalyse	30	Biologische Tierhaltung	77	Corporate Governance und Organisationsstruktur	123
Wesentlichkeitsmatrix	31	Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter	80	Vorstand und Executive Committee	124
Wesentliche Themen für Vion	32	<i>Der Standpunkt von Robert Schlosser</i>	84	Unsere Art zu arbeiten	125
Vions Wertschöpfungsstrategie	33	Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte	85	Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte	128
Wertschöpfungsmodell	34	<i>Der Standpunkt von Gheorghe Pastor</i>	88	Einbeziehung der Stakeholder	129
Entwicklung ausgewogener Lieferketten	35			Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder	134
Unsere CSR-Strategie	36			GRI-Inhaltsindex	137
Risikomanagement in unserer Wertschöpfungskette	37				
Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung	38				
<i>Der Standpunkt von Michiel Korthals</i>	40				

Ronald Lotgerink: **Building Balanced Chains - Ausgewogene Lieferketten entwickeln, basierend auf Nachhaltigkeit**

A portrait of Ronald Lotgerink, a middle-aged man with grey hair, wearing a dark blue suit jacket over a light blue shirt. He is smiling and has his hands clasped in front of him, leaning on a metal railing. The background is a bright, slightly blurred outdoor setting.

„BBC verändert die Lieferkette durch Engagement, Vertrauen und Transparenz in ein gesundes Unternehmen, das auf moderner Technologie basiert ist.“

– Ronald Lotgerink

Es ist mir eine Ehre, Vions dritten Corporate Social Responsibility (CSR)-Bericht zu präsentieren. Transparenz und ein offener, professioneller Dialog mit unseren Stakeholdern sind Grundsätze, die die Managementstrategie widerspiegeln. Die europäische Fleischbranche in ihrer Gesamtheit, einschließlich Vion, steht vor großen Herausforderungen, die in den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und im Pariser Klimaschutzabkommen benannt werden. Alle diese Themen werden unser Leben grundlegend verändern, aber auch neue Chancen mit sich bringen. Nahrung ist ein wichtiger Aspekt der Dialoge, die diese Veränderungen vorantreiben werden.

Im kürzlich erschienenen Bericht der „Business Benchmark on Farm Animal Welfare 2018“ ist Vion auf Stufe 2 gestiegen. Dieser Benchmark bewertet weltweit führende Unternehmen in der Lebensmittelproduktion, im Groß- und Einzelhandel und Food Service-Unternehmen im Hinblick auf ihr Management und ihre Transparenz im Bereich Tierschutz. Vions kontinuierliche Verbesserung in diesem international führenden Business Benchmark ist eine Anerkennung für sämtliche Bemühungen, die Mitarbeiter von Vion in Bezug auf die Kontrolle des Tierschutzes unternommen haben. In diesem CSR Bericht werden weitere konkrete Nachweise zu zentralen Themen, die für die Gestaltung der Zukunft der Fleischlieferketten relevant sind, vorgelegt. Der Weg nach vorn führt über die Entwicklung ausgewogener Lieferketten (BBC), in denen nachhaltige Eigenschaften entlang der gesamten Kette, bis hin zum Verbraucher, mit dem Produkt verknüpft werden.

Tierisches Protein: ein gesunder Bestandteil der menschlichen Ernährung

Lebensmittel sind mehr als nur Nahrung. Es ist offenkundig, dass Lebensmittel, die Zubereitung und der Verzehr ein unverzichtbarer Bestandteil der meisten Kulturen sind. Das erklärt auch die vorandenen Emotionen im Zusammenhang mit Lebensmitteln. In diesem CSR Bericht wird das Hinterfragen von Essgewohnheiten aus verschiedenen Perspektiven ausführlich betrachtet. Die niederländische Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität macht eine klare Aussage hinsichtlich Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit fairen Preisen für alle Akteure der Lieferkette. Sie wendet sich auch an den Verbraucher, mit der Aufforderung, sich aktiv an der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu beteiligen und realistische Preise für Lebensmittel zu zahlen. Ein Agrar- und Ernährungsphilosoph spricht über die Rolle der Ernährung in unserer Gesellschaft. Darüber hinaus haben wir innerhalb des Themas Ernährung zwei besonderen Verbrauchergruppen mit hohem Bedarf an hochwertigen Lebensmitteln Raum gegeben: Älteren Menschen und Spitzensportlern. Die Interviews dieser relevanten Stakeholder sind wertvolle Beiträge zum Stakeholderdialog über nachhaltigen Konsum.

Fokus 2018

Im Verlauf des Jahres 2018 wurden die meisten relevanten wesentlichen Themen weiter konkretisiert.

Lebensmittelsicherheit bleibt unsere oberste Priorität. Ein Meilenstein im Jahr 2018 war das Ergebnis zweier bedeutender Forschungsprojekte zum Thema Übertragung von Antibiotikaresistenzen, an denen Vion gemeinsam mit unterschiedlichen Universitäten beteiligt war. Die Schlussfolgerung war, kurz zusammengefasst, dass der Verzicht auf für Menschen wichtige Antibiotika in der Tierhaltung zu einer Kontrolle der Übertragung von Antibiotikaresistenzen durch z. B. Schweinefleisch führte. Dies bestätigt Vions Strategie, die bereits vor einigen Jahren umgesetzt wurde.

Tierschutz ist ein Thema, das erneut viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen hat. Inzwischen wurden in allen Schlachtbetrieben Videoüberwachungsanlagen installiert, deren Aufnahmen auch von den zuständigen lokalen Behörden verwendet werden. Im Rahmen der Good Farming-Konzepte „Organic“, „Star“ und „Balance“ sind Verträge, die mit den Lieferanten geschlossen werden, Teil der Bedingungen, um innerhalb des Konzeptes liefern zu können. Tierwohlkriterien gehören ebenfalls zu den vertraglichen Vorgaben.

Der Fußabdruck der Tierproduktion. Gemeinsam mit anderen Stakeholdern haben wir ein Projekt zur Berechnung des ökologischen Fußabdrucks von Schweinefleischbetrieben innerhalb der „Good Farming Star“-Lieferkette gestartet. Die ersten Ergebnisse waren erstaunlich und zeigten, dass diese Betriebe Schweinefleisch mit einem CO₂-Fußabdruck produzieren, der dem CO₂-Fußabdruck von Tofu, einer vegetarischen Alternative für Produkte tierischen Ursprungs, entspricht.

Die **Transparenz-Strategie** wurde ebenfalls weiterentwickelt. Im neu errichteten Schlachtbetrieb in Leeuwarden wurde eine Glaswand installiert, um Einblick in den gesamten Schlachtprozess zu bieten.

Ausgewogene Lieferketten entwickeln

Konkrete wesentliche Themen sind das Ergebnis langjähriger Bemühungen. Der nächste Schritt besteht darin, diese Themen mit der gesamten Lieferkette zu verbinden. Im Laufe des kommenden Jahres werden diese wesentlichen Themen in Eigenschaften übersetzt, die Kunden und Verbrauchern zusammen mit dem Produkt übermittelt werden. Dies ermöglicht es den Kunden und Verbrauchern, fundierte Entscheidungen zu treffen.

Ausgewogene Lieferketten vom Landwirt bis zum Verbraucher werden zu einer segmentierten Produktion führen. Eine vollkommen transparente Lieferkette ist eine Voraussetzung für Vertrauen. Diese ausgewogenen Ketten sind auch ausschließlich für jene

Lieferanten, die sich uneingeschränkt auf ein bestimmtes Konzept der Lieferkette festlegen. Die Entwicklung ausgewogener Lieferketten kann den Partnern in der Zukunft auch weitere wirtschaftliche Perspektiven liefern. Innerhalb weniger Jahre wollen wir mit Hilfe moderner Technologien neue Geschäftsmodelle entwickeln, die allen Beteiligten innerhalb der Lieferkette einen fairen Preis und eine gesunde Geschäftsperspektive bieten.

Verlässliche Partner und Stakeholder

Begleiten Sie mich auf der Reise, die ich als CEO im zweiten Halbjahr des Jahres 2018 angetreten habe. Vion eröffnet mir die Möglichkeit, die Entwicklung ausgewogener Lieferketten weiterzuführen. Verlässliche Partner und Stakeholder sind auf dieser Reise unentbehrlich. All die besonderen und engagierten Beiträge der unterschiedlichen Stakeholder in diesem CSR-Bericht bestärken mich in meinem Streben, die Fleischlieferkette in eine nachhaltige Lebensmittelkette umzuwandeln, die den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und dem Pariser Klimaabkommen entspricht.

Ronald Lotgerink
CEO Vion



„Landwirte werden weiterhin die Grundlage unserer Nahrungsmittelsysteme bilden.“

Carola Schouten

Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität in den Niederlanden



„Fleisch ist Genuss, den man mit anderen teilt.“

Michiel Korthals

Emeritierter Professor für Philosophie an der Universität Wageningen und der Freien Universität Amsterdam



„Vion ist mit der Transparenzoffensive zum Vorreiter im Lebensmittelsektor geworden. Davon profitieren auch FVZ Convenience und SALOMON FoodWorld.“

Kai Müller

Leiter Marketing und Unternehmenskommunikation bei Transgourmet



„Die Bedingungen bei Transport und Schlachtung von Tieren sind im Laufe der Jahre besser geworden.“

Bert van den Berg

Programm-Manager Viehhaltung des niederländischen Tierschutzbunds „De Dierenbescherming“



„Defizite beim Tierschutz führen zu Schädigungen der gesamten Branche.“

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Präsident des Niedersächsischen LAVES



„In der Agrarwelt haben die Niederlande einen guten Ruf, aber es gibt auch viel Kritik.“

Monika Milz

Juryvorsitzende der niederländischen Transparency Benchmark



„Die Wertschöpfung muss stimmen.“

Simon Sedlmair

Viehzüchter und Pionier „Für Mehr Tierschutz“



„Für Leistungssportler ist hochwertiges Protein wesentlich für die Ernährung.“

Fotograf: Cor Vos



„25 Gramm Protein pro Mahlzeit, das ist unser Bestreben.“



„Der Arbeitsschutz steht bei Vion auf einer sehr soliden Basis.“



„Ich bin jemand, der sich weiterentwickeln möchte.“

Tom Dumoulin

Niederländischer Radrennfahrer im deutschen Radsportteam Sunweb

Drs. Irene Linders und Maïke Blokhuis

GGD Region Nord- und Ost-Gelderland

Robert Schlosser

Branchenkoordinator der deutschen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe für die Fleischwirtschaft

Gheorghe Pastor

Vorarbeiter in Ausbildung in der Abteilung Versand, Vion



„Die Tierhaltung ist für rund 15 Prozent der totalen Treibhausgasemissionen verantwortlich.“



„Es ist gut, dass Vion sich für Schweinehalter einsetzt.“



„Wir haben den Simmentaler Homestyle Burger auf der Speisekarte, weil die Rohware aus Österreich stammt und ausgezeichnete Qualität bietet. Regionalität wird immer wichtiger.“

Dr. Chris Rieker

Vizepräsident, BASF Animal Nutrition

Mari van Kilsdonk

Schweinehalter, Teilnehmer Good Farming Balance-Konzept

Sebastian Ziehaus

Küchenchef im Bermuda Bräu, Österreich

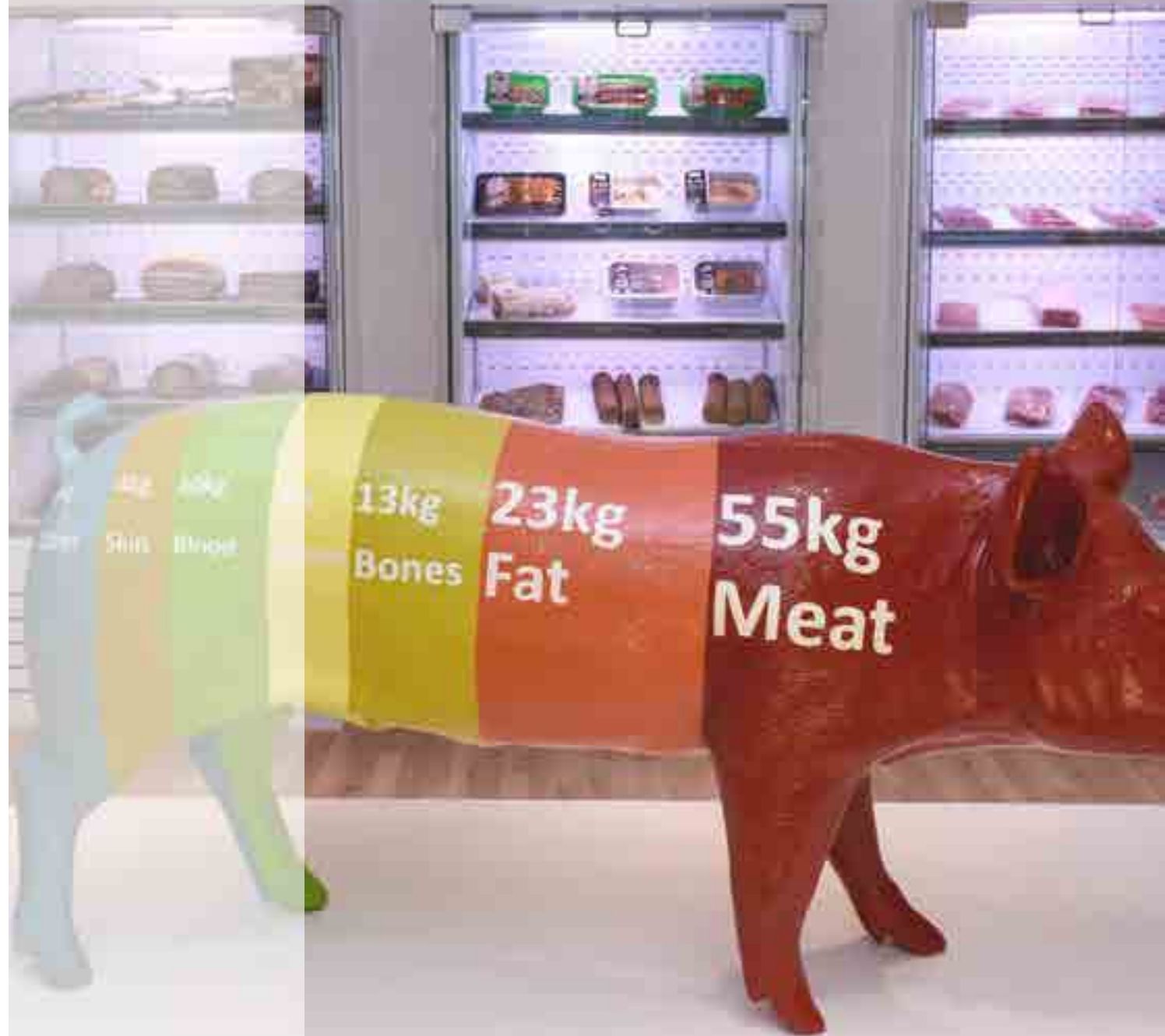
Über Vion

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN



Unternehmens- profil

Vion ist ein internationaler Fleischproduzent mit Produktionsstandorten in den Niederlanden und Deutschland sowie Vertriebsunterstützungsbüros in dreizehn Ländern.

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. 14.500 Mitglieder in Nord-Brabant, Zeeland und dem südlichen Teil von Gelderland.



11.900

Durchschnittliche Beschäftigtenzahl in FTEs
2018 (einschließlich Fremdarbeitskräfte)



4,7

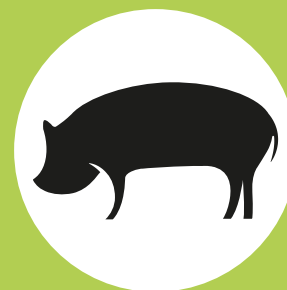
Netto-Umsatzerlöse 2018, in Milliarden Euro



Täglich genießen über

100.000.000

Konsumenten unser Fleisch



298.000

Verarbeitete Schweine pro Woche



17.500

Verarbeitete Rinder pro Woche

Überblick 2018



Januar

- Vion erhöht seine Beteiligung an BestHides auf 60 %.
- Das Rindfleischkonzept 'Simmental Pur' erhält die Auszeichnung Regional-Star 2018 der Fachzeitschrift 'Lebensmittel Praxis'.

Februar

- Vion nimmt die Produktion im neuen Rinderschlachtbetrieb Leeuwarden auf, der nach den aktuellsten Tierschutz- und Umweltkriterien ausgestattet ist. Er verfügt über eine Galerie, die Besuchern vollständigen Einblick in den Produktionsprozess bietet.
- Vion Pork startet Pilotprojekt mit dem Vion Langzeitpreis (LZP), um das Preisrisiko in der Schweinehaltung zu verringern.



März

- Vion gewinnt den Staffelstab „Keep on Learning“, ein Arbeitgeberpreis, der von der niederländischen AgriFood Capital verliehen wird.
- Vion Perleberg erhält die Auszeichnung „Unternehmen des Jahres“ auf dem Prignitzer Ball der Wirtschaft für das „Wirken weit über die Grenzen der Region hinaus“.

April

- Vion Pork bringt das neue Grill-Konzept „Tomahawk“ auf den europäischen Markt und den Premiumschinken „Robusto“ auf den spanischen Markt.



Juni

- Vion Perleberg feiert sein 25-jähriges Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür und empfängt mehr als 1000 Besucher.





Juli

- Vions „Goldbeef Dry Aged Entrecote“ wird bei der World Steak Challenge mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



August

- Eröffnung des umgebauten Schlachtbetriebs in Waldkraiburg, in dem die Empfehlungen der Tierschutzexpertin Temple Grandin umgesetzt wurden.
- Vion-Rinderschlachtbetriebe in Waldkraiburg, Buchloe und Bad Bramstedt werden als erste Rinderschlachtbetriebe bundesweit nach den Kriterien „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert.



September

- Ronald Lotgerink tritt die Nachfolge von Francis Kint als neuer CEO von Vion an.
- Vion Emstek feiert sein 25-jähriges Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür, Symposium und einer neuen Kameraüberwachungsanlage für den Lebendtierbereich.



Oktober

- Vion gewinnt den Hamel Business Award in Korea, insbesondere für seine Investitionen in Nachhaltigkeit und Tierschutz.

November

- John Morssink tritt die Nachfolge von Joost Sliepenbeek als neuer CFO von Vion an.
- Deutsche Landwirte schließen sich Vions nachfrageorientiertem Lieferkettensystem Good Farming Balance an.
- Vion bringt mit „Goldbeef Cool Cuts“ Innovation auf den Tiefkühlmarkt.



Dezember

- „De Groene Weg“ erreicht den Meilenstein von 100.000 Bio-Schweinen in einem Jahr.

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 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, unterliegt Schwankungen. Wir möchten die Variabilität der Unternehmenserträge reduzieren durch: eine Neukalibrierung des Umfangs unserer drei Hauptgeschäftsfelder, die Implementierung neuer Methoden zur Verminderung der Volatilität in der Wertschöpfungskette und die Steigerung unserer Aktivitäten bei Produkten mit höherer Wertschöpfung.

Zentrale Werte



Qualität



Transparenz



Nachhaltigkeit



Ambitionen



Stolz

Drei Divisionen

Vion ist in drei Divisionen unterteilt: Pork, Beef und Food Service. Das Unternehmen verfügt über 28 Produktionsstätten in den Niederlanden und Deutschland sowie Vertriebsunterstützungsbüros in 13 Ländern (Europa, China/Hongkong und Singapur).



Die Division Pork verarbeitet etwa 298.000 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 Fleischerzeugnissen verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Schweinefleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet.



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 Fleischerzeugnissen verarbeiten. Darüber hinaus wird frisches Rindfleisch von Vion zu Halbfertigerzeugnissen und Endprodukten für Inlands- und Exportmärkte verarbeitet, einschließlich Vion Food Service.



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



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.

Nordamerika

36.000
42.000 2017
46.000 2016

Asien

507.000
521.000 2017 507.000 2016

Andere Länder

35.000
60.000 2017 46.000 2016

Europa
4.092.000
4.447.000 2017 4.160.000 2016

Deutschland
1.809.000
2.051.000 2017 2.028.000 2016

Niederlande
616.000
654.000 2017 557.000 2016

Italien
446.000
466.000 2017 432.000 2016

Großbritannien
179.000
205.000 2017 191.000 2016

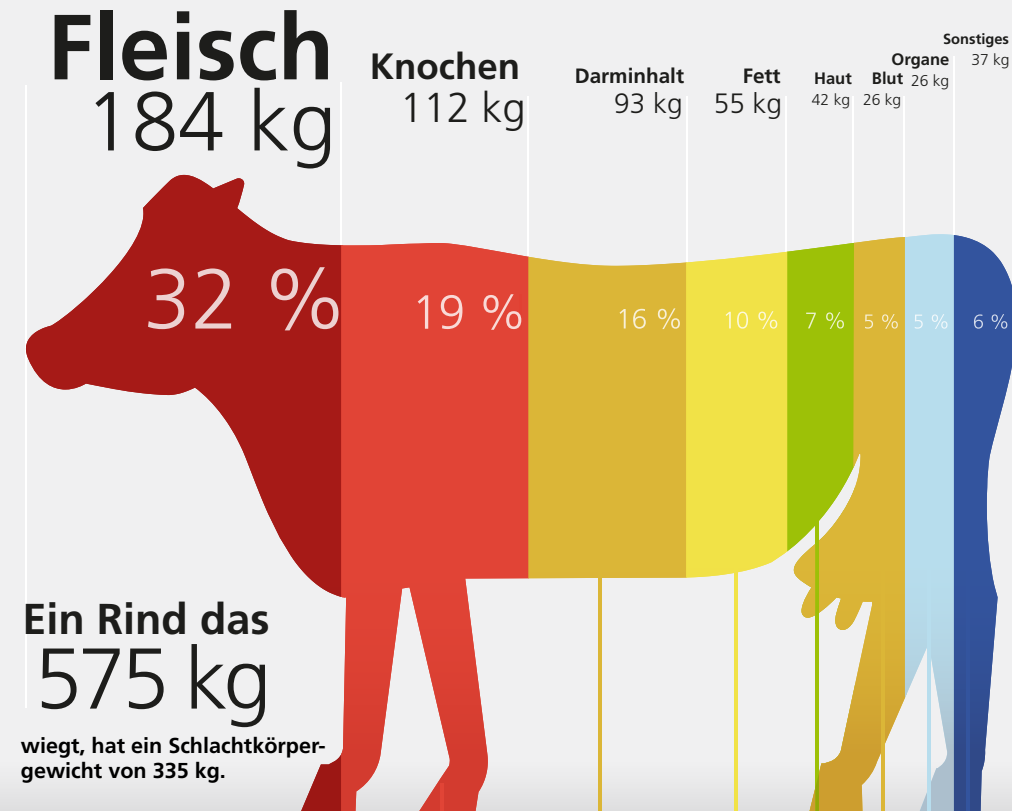
Griechenland
160.000
180.000 2017 161.000 2016

Andere europäische
Länder
882.000
891.000 2017 791.000 2016

Netto-Umsatz pro Absatzmarkt in Tausend Euro

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.



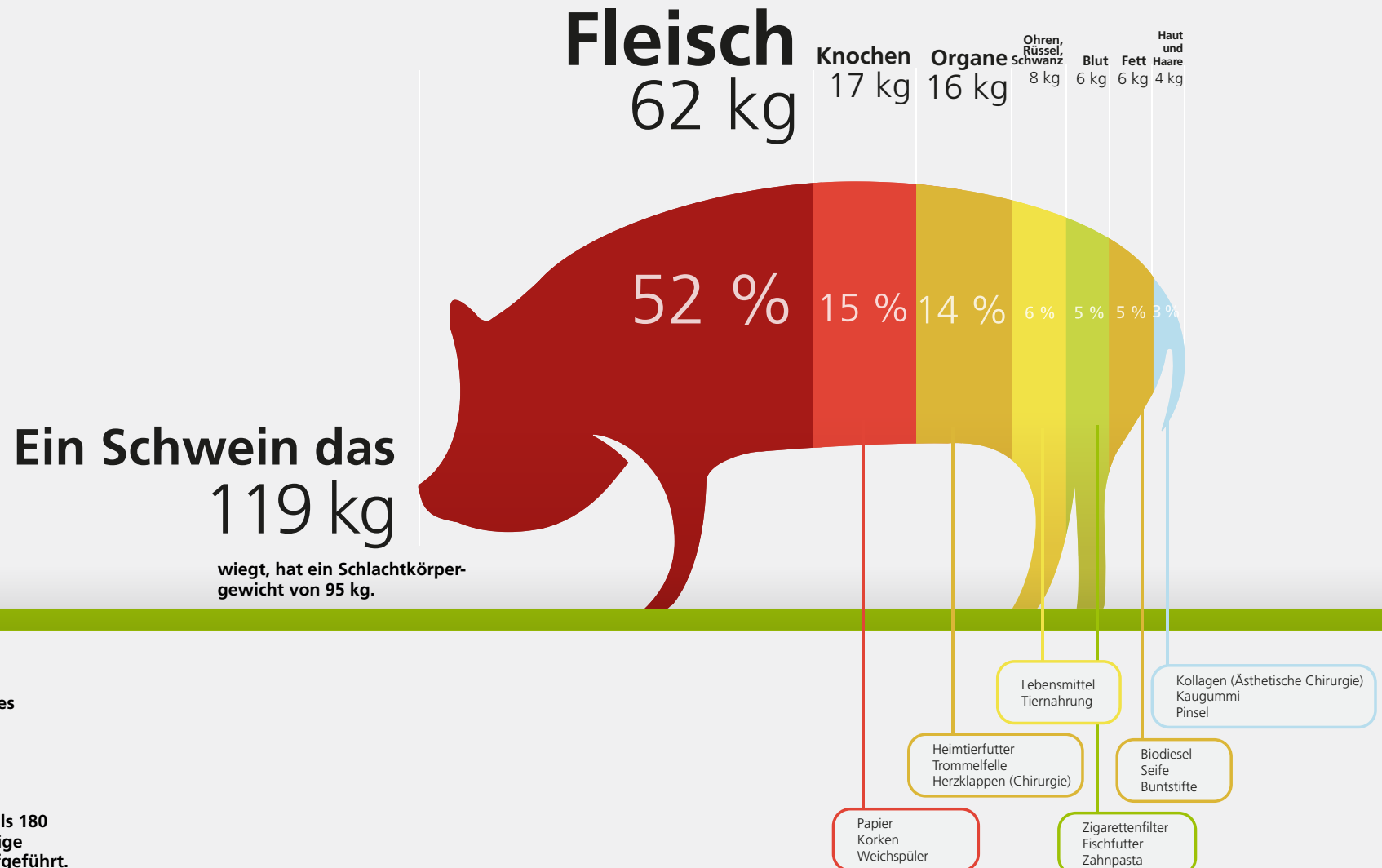
Ein Rind das
575 kg
wiegt, hat ein Schlachtkörper-
gewicht von 335 kg.

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.





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.



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



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



Robusto 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.



Marken in den Niederlanden



Das **Good Farming Star** Lieferkettenkonzept, das dem Tierschutz und der Nachhaltigkeit besondere Aufmerksamkeit schenkt, wurde 2010 eingeführt. Innerhalb dieses Markenkonzepts arbeitet Vion mit 175 Good Farming Star-Schweinehaltern in den Niederlanden zusammen. In den Supermärkten der niederländischen Einzelhändler trägt das Fleisch einen Stern des Beter Leven Gütesiegels.

Die wichtigsten Unterschiede zu marktüblichem Schweinefleisch sind:

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

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



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



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



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

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



Marken in Deutschland



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



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



Marken von Vion Food Service



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

Salomon FoodWorld vereint 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



Unsere Leute machen den Unterschied aus

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

Warum machen unsere Leute den Unterschied aus?

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

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

Unser Management ist aufgrund der hohen Komplexität ebenfalls von entscheidender Bedeutung. Unser Geschäft ist - im Wesentlichen - ein Zerlegungsvorgang mit dem Ziel, maximalen Wert aus einem Tier zu schöpfen. Genau wie die Fleischer in den vergangenen Jahrhunderten tun wir dies mit vollem Respekt gegenüber den Tieren und betrachten es als unsere Pflicht, alle Bestandteile zum optimalen Nutzen für unsere Kunden und die Konsumenten

zu verwerten. Bei diesem Ablauf kennen wir den für die Tiere gezahlten Preis, aber die Zuweisung auf bestimmte Bestandteile ist das Ergebnis der Bestimmung ihres Wertes. Um diesen Wert zu maximieren, verkauft Vion seine Produkte an 6.500 Kunden in über hundert Ländern. Die Bandbreite der Kunden ist groß: Einzelhändler, Händler, Großhändler oder Industriekunden, die unsere Produkte weiterverarbeiten. Aufgrund der ständigen Marktfuktuationen führt diese Valorisierungsaufgabe im Laufe des Jahres zu unterschiedlichen Ergebnissen, und da Vion mit großen Mengen umgeht, haben Managemententscheidungen einen erheblichen Einfluss.

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

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

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

Vions Kontext

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR THEMEN



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. 2018 ergaben sich keine signifikanten Veränderungen in der Lieferkette.

Unsere Hauptlieferanten sind Lebendvieh-Lieferanten. Fast all unsere Lieferanten sind in unseren Heimatländern, den Niederlanden und Deutschland ansässig. Die Anzahl der Nutztierhalter in unseren Heimatmärkten ist rückläufig, während die durchschnittliche Anzahl der Tiere pro Betrieb steigt. 2018 haben fast 10.000 Schweinehalter und 53.000 Rinderhalter ihre Tiere an Vion geliefert.

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

Teile der Wertschöpfungskette, in der Vion aktiv ist

Teilweise aktiv

Nicht aktiv

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 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. Im Anhang „Einbeziehung der Stakeholder“ auf Seite 129 findet sich eine Übersicht über unsere Stakeholder und die Formen der Zusammenarbeit, die wir mit ihnen pflegen.





Der Standpunkt von ...

Carola Schouten

Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität in den Niederlanden

„Landwirte werden weiterhin die Grundlage unserer Nahrungsmittelsysteme bilden.“



Am 8. September 2018 legte die niederländische Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität ihr Strategiepapier vor. „Landwirtschaft, Natur und Nahrung: wertvoll und verbunden. Die Niederlande als Vorreiter in der Kreislaufwirtschaft.“ Dieses Strategiepapier liefert Leitlinien für den Agrarsektor, der in der heutigen Gesellschaft vor großen Herausforderungen steht.

Was sind Ihrer Meinung nach die Herausforderungen, vor denen unsere Nahrungsmittelsysteme stehen?

Landwirtschaft, Gartenbau und Fischerei sind unverzichtbare Sektoren. Landwirte, Gärtner und Fischer ernähren die Menschen. Die Art und Weise, wie dies heute - weltweit - geschieht, ist nicht nachhaltig. Unser Planet kann die Belastungen der jetzigen Produktionsmethoden und Verhaltensweisen von Verbrauchern nicht länger tragen. Die Emission von Treibhausgasen werden drastisch gesenkt werden müssen. Wir müssen der Verschwendung, die in unterschiedlichen Bereichen der Lebensmittelkette vorkommt, ein Ende setzen, von der primären Produktion bis zu den Abfalleimern in den niederländischen Küchen. Verschwendung ist unnötig und schädlich. Einzelne Produzenten haben tendenziell eine schwache Position gegenüber ihren Großabnehmern. Landwirte, Gärtner und Fischer sind hart arbeitende Unter-

nehmer, und sie verdienen eine solide und stabile Position in der Lieferkette, ein gutes Einkommen und die Aussicht, dass sie ihren Betrieb an die folgende Generation weitergeben können. Verbraucher, die wissen, woher ihre Nahrung stammt und dadurch Respekt vor dem Produzenten und dem Produkt haben, können zu dieser Entwicklung beitragen. Ein gesundes Lebensumfeld, in dem Landwirte und Bürger im guten Miteinander leben können, bleibt ein wichtiges Thema. Die Landwirtschaft hat einen wichtigen Schlüssel zur weiteren Verbesserung der Naturwerte in den Niederlanden in der Hand, aber der Sektor kann diese Verbesserungen nur dann verwirklichen, wenn das gesamte System und alle Beteiligten, vom Landwirt bis zum Verbraucher, mitwirken.

Die gegenwärtigen Nahrungsmittelsysteme in den Niederlanden bestehen aus vielen Akteuren in der Lieferkette, die alle bestrebt sind, so effizient wie möglich zu sein, hauptsächlich durch individuelle Kosteneffizienz motiviert. Warum sollte das NICHT nachhaltig sein?

Landwirtschaft, Gartenbau und Fischerei in den Niederlanden innovieren kontinuierlich und sind weltweit führend. Die Beteiligten in diesen Sektoren, vom Produzenten bis hin zum Verbraucher, sind eng miteinander verwoben und agieren sehr effizient und zu geringen Kosten, und sie werden durch wissenschaftliche Forschung von höchstem Niveau unterstützt.

Unser gegenwärtiges Landwirtschaftssystem ist eine Lieferkette, die aus Akteuren besteht, die jeweils im eigenen wirtschaftlichen Interesse handeln. Jede Partei nutzt die ihr zur Verfügung stehenden Rohstoffe, verarbeitet diese zu den niedrigsten Kosten und mit dem höchsten Ertrag. Die einzelnen Parteien betrachten das System jedoch noch nicht hinreichend als Ganzes. Auch die Gesetzgebung ist vor allem auf Teile des Systems ausgerichtet. Das ist ein schwerwiegender Fehler, denn im System gibt es zahlreiche Lecks, Verschwendungen, ineffiziente Abläufe und andere unerwünschte Effekte. Beispiele hierfür sind die Ausspülung von Mineralien aus dem Boden und nicht sinnvoll genutzte Restströme aus der Produktion. Dies ist unhaltbar, denn wir haben nur eine Erde mit einem beschränkten Vorrat an nicht erneuerbaren Rohstoffen. Darüber hinaus schädigt diese Produktionsweise das Ökosystem, da die Biodiversität unter Druck gesetzt wird, Boden,

„Wenn möglich lokal, falls nötig regional oder international.“

Wasser und Luft verunreinigt werden und die Erde sich in ein Treibhaus verändert, das auf lange Sicht große Gebiete unbewohnbar und unproduktiv macht.

Wir brauchen Veränderungen. Anstelle der stetigen Senkung der Preise müssen wir uns auf die stetige Senkung des Rohstoffverbrauchs durch eine effizientere Nutzung in Kreisläufen konzentrieren. Ziel der Regierung ist es, die Kreisläufe zu schließen, um eine Kreislaufwirtschaft in der Nahrungsmittelversorgung zu schaffen. Darüber hinaus hat die Regierung drei zusätzliche Ziele:

- Die wirtschaftliche Position von Landwirten in der Lieferkette muss derart sein, dass diese in der Kreislaufwirtschaft ein gutes Einkommen verdienen können;
- Nahrungsmittel müssen von Verbrauchern, Großverbrauchern und der Gastronomie besser wertgeschätzt werden. Lebensmittelversorgungsketten sollten transparent sein.
- Die Niederlande müssen eine führende Rolle bei der Innovation von Produktionsmethoden behalten, auch auf den weltweiten Lebensmittelmärkten.

Was sind Ihrer Meinung nach die kurzfristigen Herausforderungen der Viehhaltung?

Die Viehhaltung leistet bei der Kreislaufwirtschaft einen wichtigen Beitrag zur effizienten Nutzung von Rohstoffen. Ziel der Regierung bis 2030 ist es, die Nährstoffkreisläufe im Futtermittelsektor zu verkleinern und auf dem niedrigst möglichen Niveau zu schließen. Darüber hinaus strebt die Regierung – auch in der Viehhaltung – an, Verluste von Nahrungsmitteln, Restströmen, Kohlenstoff, Energie und Wasser so weit wie möglich zu vermeiden. In dem genannten Zeitraum wird es zu einer Umstellung kommen, dadurch dass die Tierhalter stets mehr Futter verwenden, welches sie selbst angebaut oder von vorzugsweise lokalen oder regionalen Produzenten bezogen haben. Sie werden auch immer mehr Abfallprodukte und Nebenprodukte aus der humanen Lebensmittelindustrie für ihr Viehfutter nutzen.

Wie sollen diese neuen Nahrungsmittelsysteme an den Markt anschließen?

Verschiedene zukunftsorientierte Unternehmen und Lieferketteninitiativen in der Schweine- und Geflügelzucht haben den Sprung zur Realisierung der Nachhaltigkeit in größerem Maßstab bereits gemacht. In diesem Zusammenhang haben sie gemeinsam mit dem Markt ein Ertragsmodell entwickelt. Ein weiterer Aspekt der

„Wir brauchen Veränderungen. Anstelle der stetigen Senkung der Preise müssen wir uns auf die stetige Senkung des Rohstoffverbrauchs durch eine effizientere Nutzung innerhalb von Kreisläufen konzentrieren.“

zunehmenden Nachhaltigkeit in der Viehhaltung ist die Umstellung auf integrierte, nachhaltige und emissionsarme Tierhaltungs- und Aufzuchtssysteme. Diese verbessern das Lebensumfeld für Mensch und Tier und senken oder verhindern sogar die Emissionen von Treibhausgasen, Ammoniak, unangenehmen Gerüchen und Feinstaub. Diese Art der Haltung bietet Tieren Platz für natürliches Verhalten und wird mit guter Tierhaltungspraxis, die auf ihre spezifischen Bedürfnisse abgestimmt ist, kombiniert. Durch diese Faktoren in Kombination mit einer guten Tierhaltungspraxis wird es möglich sein, den Einsatz von Antibiotika weiter zu reduzieren. In der Milchviehhaltung bleibt das Weiden im Freien das Grundprinzip, da der Weidegang vor allem unter dem Gesichtspunkt des Tierschutzes und der Landschaft gesellschaftlich sehr geschätzt wird. Gleichzeitig bleibt die Aufmerksamkeit für die Beziehung zwischen Natur und Landwirtschaft ein dringliches Thema, denn gerade hier können derzeit die größten Vorteile für die Biodiversität erzielt werden. Die Biodiversität in

Naturgebieten scheint sich in den letzten Jahren allmählich zu erholen. Die größte Aufgabe, um ein gesundes ökologisches System in den Niederlanden zu erreichen, liegt momentan im agrarischen Bereich. Beispielsweise im Hinblick auf den Rückgang der Population der Insekten und der Wiesen- und Feldvögel. Für den Erfolg der Kreislaufwirtschaft ist es wichtig, die Bandbreite der möglichen landwirtschaftlichen Praktiken unvoreingenommen zu betrachten. Es wird eine Umstellung geben, bei der Unternehmer angeregt werden, ihr Wissen und ihre Erfahrungen miteinander zu teilen.

Es gibt bereits immer mehr Unternehmen in der Lebensmittelkette, die nachhaltige Produkte oder Dienstleistungen anbieten oder sich auf andere Weise besonders bemühen, den gesellschaftlichen Ansprüchen gerecht zu werden. Sie produzieren mit Tierschutz- und Umweltstandards, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, beispielsweise unter dem Gütezeichen „Beter Leven“. Eine faire Preisgestaltung auch für die Landwirte ist ein unverzichtbarer Bestandteil dieser kurzen und transparenten Lieferketten.

Wie werden Sie die Landwirte und Verbraucher unterstützen und motivieren, die richtigen Entscheidungen für die Zukunft zu treffen?

Auch die Verbraucher haben eine Rolle in der Kreislaufwirtschaft. Es ist wichtig, dass sie wissen, dass die Nahrungsmittelproduktion großen Einfluss auf unsere Umwelt hat. Dies erfordert einen Wandel, denn bisher entscheidet sich die Mehrheit der Verbraucher noch für einen niedrigen Preis und viel Komfort, während viele Menschen gleichzeitig auch immer höhere Anforderungen stellen an ihre Umwelt und an die Landwirte und Gärtner, die darin arbeiten.

Der Schlüssel zum Erfolg ist die Herstellung von Verbindungen zwischen allen Beteiligten, die bei der Umstellung auf die Kreislaufwirtschaft eine Rolle spielen. Die Regierung ist sicherlich nicht die einzige Partei, die das Ergebnis bestimmen wird. Die Verbindungen kommen zustande, wenn wir – aus gegenseitigem Vertrauen und Respekt – Verantwortung für unser Handeln übernehmen. Wir müssen Raum schaffen für die Ambitionen und Stärken von Landwirten, Gärtnern, Fischern und ihren Organisationen sowie auch für andere Marktteilnehmer und Studenten, Dozenten und Forscher. Auf diese Weise kann die Zukunft von der Gesellschaft als Ganzes gestaltet und getragen werden.



Markttrends

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

Quelle: Trends auf Grundlage der „Vion Sector Analysis“, Roland Berger, 2016

Trends

Auswirkungen

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

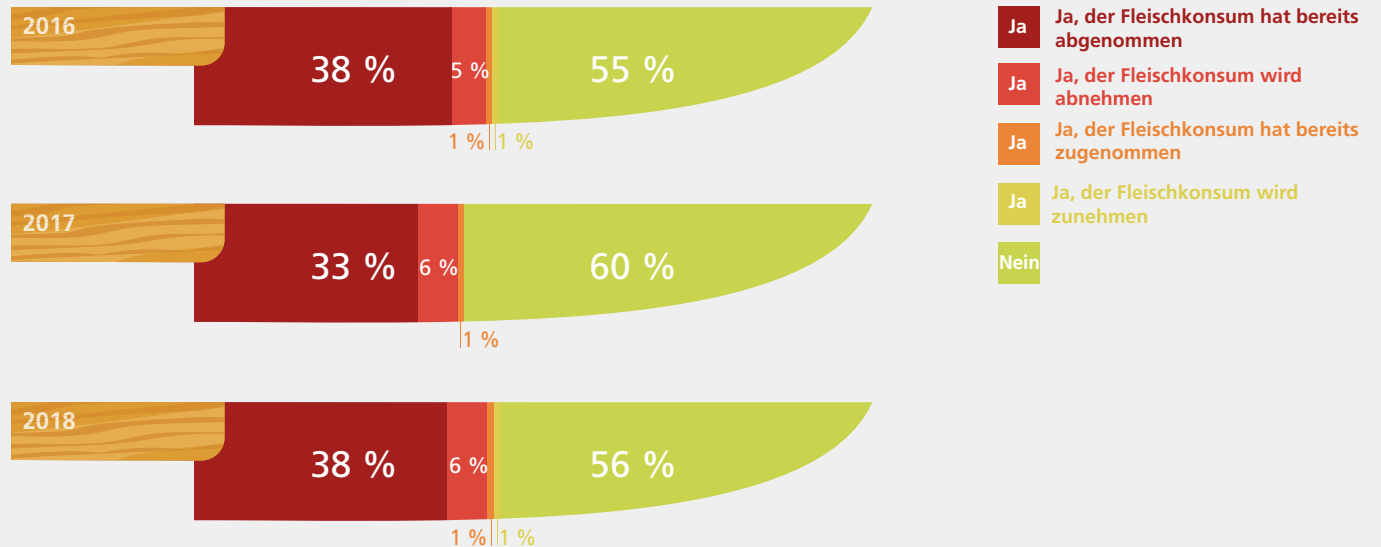
● Chance

● Chance und Risiko

● Risiko

Trends in unseren Heimatmärkten

Hat jemand in Ihrer Familie seinen Fleischkonsum verändert oder beabsichtigen Sie Ihren Fleischkonsum zu verändern?



Umweltbelange werden zunehmend als Grund betrachtet, den Fleischkonsum zu reduzieren

Warum wurde der Fleischkonsum reduziert?

	2016	2017	2018
Abwechslungsreichere Ernährung	43 %	40 %	40 %
Umweltbelange	26 %	27 %	34 %
Moralische Gründe (Tierschutz)	30 %	30 %	32 %

Warum wird der Fleischkonsum reduziert?

	2016	2017	2018
Abwechslungsreichere Ernährung	31 %	36 %	43 %
Umweltbelange	25 %	29 %	40 %
Moralische Gründe (Tierschutz)	30 %	39 %	39 %

Quelle: Vion Consumer Monitor in den Niederlanden, 2018

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 im Anhang „Einbeziehung der Stakeholder“ auf Seite 129 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

Relevant economic topics

- Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
- Nachhaltige Preisgestaltung
- Regionale Herkunft

Wesentlichkeitsanalyse

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.**

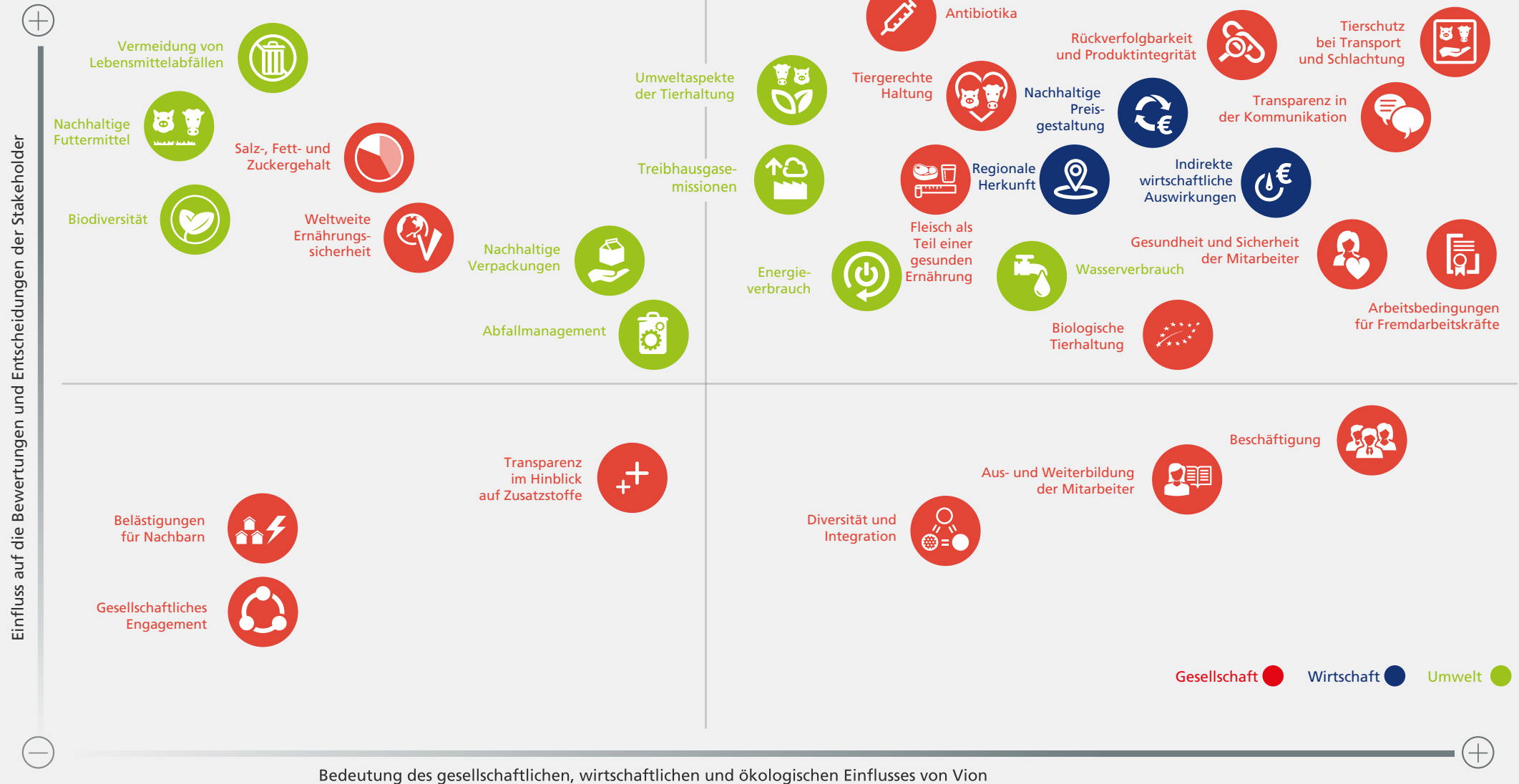
Für die zweite Dimension haben wir definiert, wie viel Einfluss Vion bei jedem Thema ausüben kann – direkt oder durch die Einflussnahme auf andere Stakeholder. Jedes Thema wurde als stark, als mäßig oder als schwach beeinflussbar eingestuft. Das Ergebnis dieser Bewertung wird auf der x-Achse der Wesentlichkeitsmatrix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

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

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

Vions Wertschöpfungs- strategie

ÜBER VION

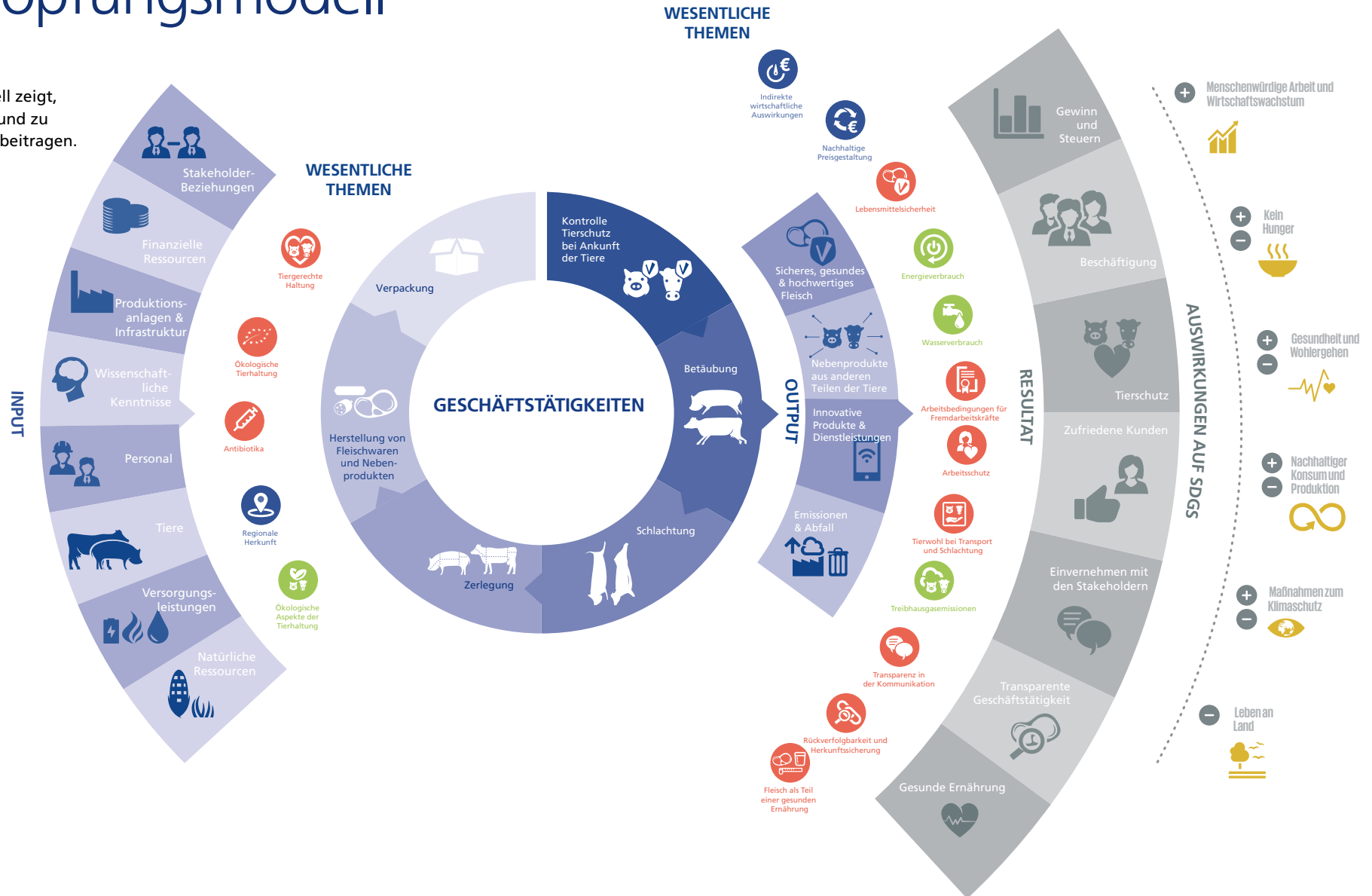
VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

Wertschöpfungsmodell

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



Entwicklung ausgewogener Lieferketten

Die europäische Fleischbranche steht vor großen Herausforderungen, die in den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und im Pariser Klimaschutzabkommen benannt werden. Vion hat ein starkes Fundament bestehend aus landwirtschaftlichen Familienbetrieben und ZLTO. Gemeinsam mit dem Markt und unseren anderen Stakeholdern können wir den Fleischsektor zu einem vertrauenswürdigen und nachhaltigen Lieferanten von gesunden Lebensmitteln für Konsumenten und Kunden in aller Welt machen.

Ausgewogene Lieferketten beziehen sich auf:

Den wirtschaftlichen Bereich	Den gesellschaftlichen Bereich	Den ökologischen Bereich
Langfristige Verbindlichkeit vom Produzenten bis zum Verbraucher	Verbindung der gesamten Lieferkette, einschließlich des Landwirts mit dem Verbraucher	Transparenz über den ökologischen Fußabdruck von Verbraucherprodukten
Der niederländische Tierschutzrat berichtete kürzlich, dass sich „das Tierwohl von Nutztieren in den letzten zehn Jahren verbessert hat“. Es ist Sache der Erzeugerkette, dafür zu sorgen, dass dieses Vertrauen auf Verbraucherebene sichtbar wird. Der Mehrwert unserer Lieferkette ist von großer Bedeutung für die Stärkung des Vertrauens der Verbraucher in unsere Lebensmittel.		

Unsere CSR-Strategie

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

Unsere strategischen Prioritäten innerhalb der CSR-Themen

Von den 17 wesentlichen Themen, zu denen wir uns innerhalb der Kette bemühen, negative Auswirkungen zu minimieren oder positive Auswirkungen zu optimieren, sind die folgenden vier Themen für den operativen Erfolg unseres Unternehmens am entscheidendsten:



Lebensmittelsicherheit



Tierschutz bei der Schlachtung



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität



Transparenz in der Kommunikation

Deshalb geben wir diesen Themen in unseren CSR Richtlinien Vorrang und stehen diese am Anfang dieses Berichts. Um weiterhin ein erfolgreicher Vorreiter zu bleiben, verwenden wir anerkannte Standards zu diesen Themen, wie beispielsweise Lebensmittelsicherheitsstandards, Integritätsstandards und Tierschutzstandards. Zu diesen Themen haben wir uns kurz- und mittelfristige Ziele gesetzt und wollen uns in den kommenden Jahren kontinuierlich verbessern.

Folgende externe Trends haben den größten Einfluss auf die Zukunft unseres Unternehmens und unserer Lieferkette und damit auf unsere Strategie:

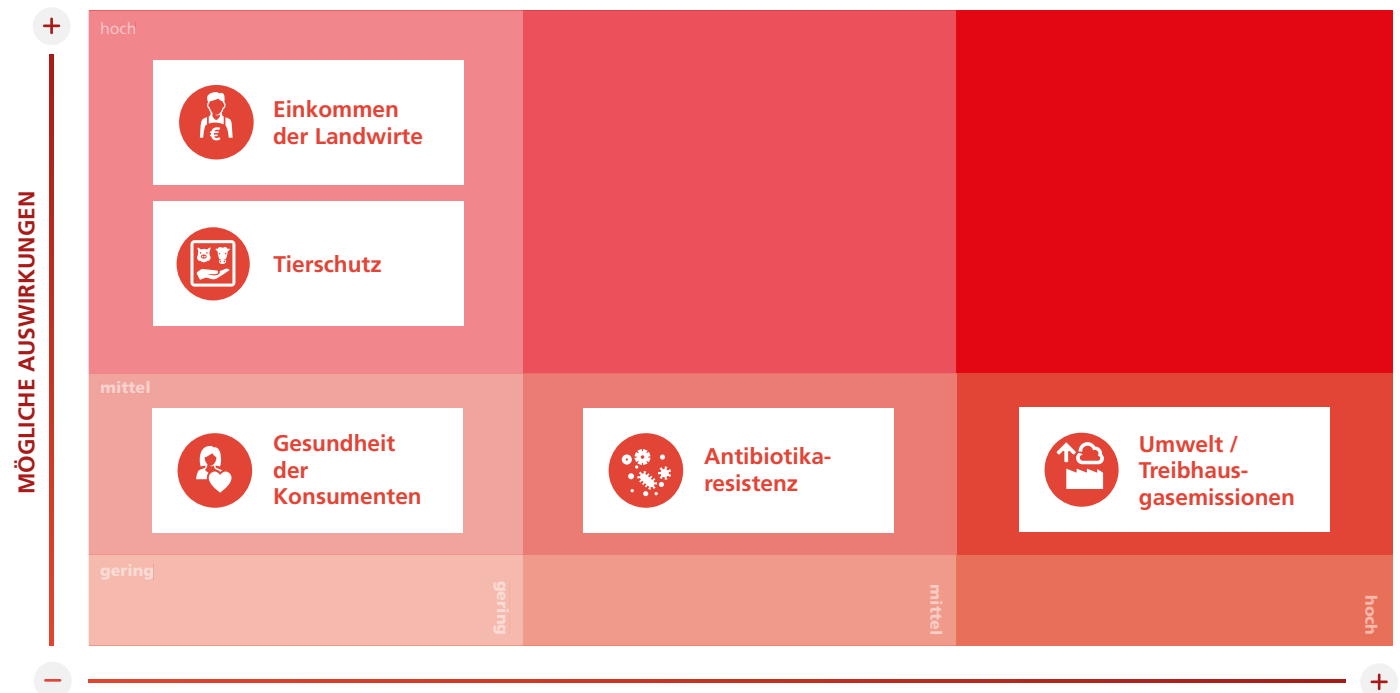
- **Volatilität und Preisdruck innerhalb der Wertschöpfungskette** (Risiko für unsere Landwirte und uns)
- **Wachsende Aufmerksamkeit für die Umweltaspekte der Tierhaltung** (Risiko und Chance, da die CO₂-Emissionen der westeuropäischen Tierhaltung im Vergleich zu anderen Orten der Welt relativ gering sind)
- **Wachsende Aufmerksamkeit für gesundheitliche Aspekte von Fleisch** (Risiko und Chance innerhalb bestimmter Verbrauchergruppen)
- **Wachsende Aufmerksamkeit für den Tierschutz** (Chance, da wir ein Vorreiter im Tierschutz sind und diese Konzepte weniger unter Preisdruck stehen).

Zu jedem dieser Aspekte haben wir eine Strategie entwickelt:

- Good Farming Balance, siehe Seite 102
- Feststellung der Tatsachen und Lösungsansätze zur Minimierung der negativen Auswirkungen der Nutztierhaltung, siehe Seite 95
- Feststellung der Tatsachen und objektive Kommunikation über gesundheitliche Aspekte von Fleisch, siehe Seite 72
- Konzepte mit hohen Tierschutzstandards anbieten, siehe Seite 61

Risikomanagement in unserer Wert- schöpfungskette

Wir haben die Risiken in unserer Wertschöpfungskette untersucht, sowohl intern als auch im Dialog mit und unter Verwendung von Ergebnissen von Stakeholdern. Unsere Lieferanten sind hauptsächlich in den Niederlanden und Deutschland ansässig. In unserer Wertschöpfungskette werden dem Tierschutz, der Umwelt, dem Einkommen der Landwirte, der Gesundheit der Verbraucher und der Verwendung von Antibiotika besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Allerdings gibt es in diesen Bereichen immer potenzielle Risiken. Deshalb setzen wir uns dafür ein, negative Auswirkungen zu minimieren oder zu vermeiden. Die Hauptrisiken, die von Vion selbst verursacht werden könnten, liegen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Tierschutzes bei der Schlachtung. Das Management unserer Verantwortung innerhalb der Kette, Untersuchungen zum Ausmaß der negativen Auswirkungen, Aktivitäten zu deren Minimierung und Kontrollsysteme sind Teil unserer Strategie und unseres Ansatzes für diese unterschiedlichen Themen. Bitte lesen Sie mehr über unseren Ansatz im Abschnitt des jeweiligen wesentlichen Themas.



Risiken (potenzielle negative Auswirkungen)

► **Möglicherweise verursacht durch**

🎯 **Ansatz**

Tierschutz

Landwirte, Transportunternehmen, Vion

Dem Tierschutz wird in unserer Lieferkette immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz zum Thema Tierschutz auf den Seite 48.

Umwelt / Treibhausgasemissionen

Landwirte, Transportunternehmen, Vion

Treibhausgasemissionen werden in unserer Lieferkette hauptsächlich bei den landwirtschaftlichen Betrieben, und dort stärker in der Rinder- als in der Schweinehaltung, verursacht. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz in den Abschnitten „Umweltaspekte der Tierhaltung“, Seite 95, und „Treibhausgasemissionen“, Seite 95.

Einkommen der Landwirte

Vion, Kunden, Konsumenten

Die Zahl der Landwirte nimmt ab, unter anderem aufgrund von Insolvenzen. Lesen Sie Abschnitt „Nachhaltige Preisgestaltung“, Seite 102, mehr darüber, wie wir Landwirten mit dem Vion Langzeitpreis bei Good Farming Balance helfen, ein stabileres Einkommen zu erzielen.

Gesundheit der Konsumenten

Vion, Kunden, Konsumenten

Lebensmittelsicherheit hat bei uns höchste Priorität. Lesen Sie mehr über unseren Ansatz im Abschnitt „Lebensmittelsicherheit“, Seite 44.

Antibiotikaresistenz

Landwirte

Lesen Sie mehr über unseren Ansatz im Abschnitt „Antibiotika“, Seite 70.

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 festgelegt, eine bessere Welt für alle zu schaffen. Die SDGs lassen sich nur realisieren, wenn Regierungen, Unternehmen, NGOs und jeder einzelne Verantwortung für das eigene Handeln übernimmt und alle Akteure zusammenarbeiten. In diesem Abschnitt legen wir dar, wie die Maßnahmen von Vion zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung beitragen. Zu einigen der wesentlichen Themen, die zu den SDGs beitragen, haben wir uns konkrete Ziele gesetzt.



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). Vions Ziele zur Lebensmittelsicherheit liefern einen Beitrag zu diesem spezifischen SDG.



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern



Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung, insbesondere für Schwangere, Kinder, Sportler und ältere Menschen. Es verringert die frühzeitige Sterblichkeit infolge nicht-übertragbarer Krankheiten (Teilziel 3.4). Die soziale Komponente der Ernährung - wie z.B. die Zubereitung von Mahlzeiten und gemeinsames Essen - steigert das menschliche Wohlbefinden. Sie verbessert auch die Essgewohnheiten von Kindern und fördert so die Gesundheit von Kindern und Erwachsenen.

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). Vions Ziele zu Gesundheit und Arbeitsschutz liefern einen Beitrag zu diesem spezifischen SDG.



Durch unsere Maßnahmen und Erfolge bei den **Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte** fördern wir die Verbesserung der Arbeitnehmerrechte, und zwar auch für Fremdarbeitskräfte und solche in prekären Beschäftigungsverhältnissen (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).



13 CLIMATE ACTION

Maßnahmen zum Klimaschutz
Umgehende Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen



Mit der Erforschung und Förderung von Möglichkeiten zur Verringerung der **Umweltbelastungen der Nutztierhaltung** verbessern wir die Sensibilisierung sowie die institutionellen Kapazitäten für die Abschwächung des Klimawandels und die Verringerung der Auswirkungen (Teilziel 13.3).



Durch kontinuierliche Fokussierung auf den **Energieverbrauch** pro verkaufter Tonne – ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit – verbessern wir die Sensibilisierung sowie die institutionellen Kapazitäten für die Abschwächung des Klimawandels und die Verringerung der Auswirkungen (Teilziel 13.3).



Durch Reduzierung der **Treibhausgasemissionen** von Vion verringern wir unsere Auswirkungen auf den Klimawandel (Teilziel 13.3).





Der Standpunkt von ...

Michiel Korthals

Emeritierter Professor für Philosophie an
der Universität Wageningen und der Freien
Universität Amsterdam

Michiel Korthals hat das Buch „Goed Eten“ (Gut Essen) geschrieben. In diesem Buch behandelt er die Kluft zwischen Produktion und Konsum von Nahrungsmitteln. Direkte Verbindungen zwischen Nahrungsmitteln und dem täglichen Leben, die Bevorzugung regionaler Zusammenhänge gegenüber dem Weltmarkt, Ernährungskompetenz und eine gerechtere Verteilung der Aufmerksamkeit für Ernährungsstile stehen im Mittelpunkt des Buches.

„Als Philosoph habe ich in den 70er Jahren in Heidelberg studiert. Damals war die deutsche Philosophie für mich als Niederländer sehr interessant. Heutzutage würde man wahrscheinlich in die USA oder vielleicht sogar nach China gehen. Heidelberg wurde auch ein bisschen als Wiege des europäischen Denkens gesehen, mit Personen wie Husserl, Gadamer und Heidegger. Das ist aber schon sehr lange (50 Jahre) her, muss ich anmerken.“

„Fleisch ist Genuss, den
man mit anderen teilt.“

In Ihrem Buch „Goed Eten“ behandeln Sie die Kluft zwischen Produktion und Konsum von Nahrungsmitteln, was meinen Sie damit?

Die meisten Menschen wissen nicht mehr, woher ihr Essen kommt und ob es ethisch vertretbar produziert wird. Bedenken Sie mal, dass die Niederlande sehr viel Getreide, Soja und Kakao importieren und dass etwa 80 % unserer Nahrungsmittelproduktion ins Ausland geht. Das ist möglich, weil wir in einem kleinen Land auf sehr effiziente Weise produzieren. Aber eigentlich sollte das in den anderen Gebieten, in die die Nahrungsmittel geliefert werden, passieren, sodass diese nachhaltig produzieren können. Dann brauchen wir viel weniger zu produzieren. Denn der Punkt ist natürlich, dass in den Niederlanden zusätzliche Belastungen wie Feinstaub, Wasserverschmutzung, mangelnder Tierschutz und enorme Gülleüberschüsse anfallen. Neulich habe ich mich mit einigen Managern von Lebensmittelunternehmen unterhalten. Sie sagten, dass die Nebenprodukte, die in der Brot- und Backwarenindustrie übrig bleiben, den Import von Futtermittelrohstoffen aus Thailand, Brasilien und anderen Ländern überflüssig machen könnten. Vor fünfzig Jahren wussten wir nicht, was das Tier fraß, jetzt will der Konsument wissen, woher das Fleisch kommt und wie es produziert wurde.

„Die meisten Menschen
wissen nicht mehr, woher
ihr Essen kommt.“

Aus philosophischer und ethischer Sicht ist die Bereitstellung von Informationen für die Verbraucher wichtig, damit sie demokratische Entscheidungen treffen können.

Ernährungsdemokratie, was bedeutet das?

„Ernährungsdemokratie ist, gemeinsam beliebte Nahrungsmittel - wie Kartoffeln und Reis - herzustellen und zuzubereiten und sie aufzuessen, und andere ihre beliebten Nahrungsmittel herstellen, zuzubereiten und aufessen zu lassen.“

Bei der Idee der Ernährungsdemokratie geht es um die Tatsache, dass es in der Nahrungsmittelproduktion Dilemmas gibt und dass unterschiedliche Auffassungen über die Lösungen, beispielsweise

hinsichtlich der Umweltbelastung oder des Tierschutzes und wie der Landwirt behandelt wird, bestehen. Aber Menschen müssen die Möglichkeit haben, selbst die Lösung zu wählen, die zu ihnen passt.

Die andere Seite der Ernährungsdemokratie ist, dass wir zur Erlangung von Informationen von Institutionen und Organisationen unterstützt werden. Dass uns bei den Entscheidungen geholfen wird – und dabei ist Transparenz enorm wichtig. Denn, wenn man nicht weiß, woher das Fleisch oder die Milch kommt, kann man als Konsument keine eigenen Entscheidungen treffen. Dann ist die Ernährungsdemokratie Unsinn.

Warum sollte es keine Schleuderpreise bei Fleisch oder Nahrungsmitteln im Allgemeinen geben?

Fleisch ist ein Luxusprodukt. Und ein Luxusprodukt sollte man nicht zu Schleuderpreisen anbieten. Ich kenne eine sehr gute Konditorei in Amsterdam namens Avezaath Beune, jeder weiß, dass man dort etwas mehr bezahlt. Dort gibt es nie Schleuderpreise. Und alle Kunden wissen das. Bei Nahrungsmitteln sollte es sowieso keine Schleuderpreise geben, aber es kommt vor, da wir hier ein Überangebot an Nahrungsmitteln haben. Wenn die Menschen Fleisch billiger bekommen, verschwenden sie es, wie es heutzutage zu einem Drittel der Fall ist. Fleisch ist eigentlich Genuss, den man mit anderen teilt. Und sie gönnen sich selbst nicht jeden Tag Genuss, sondern vielleicht alle zwei Wochen. In diesem Sinne kann man Fleisch als Luxusprodukt betrachten.

„Die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher ist wichtig, damit sie demokratische Entscheidungen treffen können.“

Man muss hinschauen, riechen und sehen, was dort passiert

Für ein Unternehmen wie Vion geht es darum, Menschen einzubeziehen. Beispielsweise mit Videos und Räumen, in denen man die Abläufe im Schlachtbetrieb anschauen, aber auch riechen und sehen kann. Darüber hinaus ist es gut, Dinge zu erklären, z. B. in Geschäfts- und CSR-Berichten.

Die Kluft zwischen essen und wissen

Kinder wissen wirklich nicht, dass Milch aus einer Kuh kommt. Sie spielen auch weniger draußen, stattdessen spielen sie Computerspiele drinnen. Es ist wirklich sehr wichtig, dass Kinder lernen, wie etwas wächst und lebt, und wie es sich anfühlt. Und auch, dass Tiere in der Natur einander häufig auffressen, aber einander auch helfen.

Wir haben früher Zunge, Leber und Bries gegessen. Wir bekamen also Innereien, weil die billiger waren. Heutzutage wissen wir nichts mehr über Innereien; dieses mangelnde Wissen über Nahrungsmittel schränkt nun die Möglichkeiten für unsere Menüplanung ein. Wir wissen einfach nicht mehr, wie man es zubereiten muss. Deshalb ist das Angebot anders. Es ist eine neue Form der Armut.

Dialog mit Aktivisten auf der Grundlage einer gemeinsamen Basis

In den letzten Jahren beobachtet man eine wachsende Gruppe von Menschen, die Fleisch ablehnen. Daran kann man kaum etwas ändern, aber ein Dialog ist möglich, denn es gibt natürlich Punkte, die sowohl die Fleischindustrie als auch die Aktivisten unterstützen, wie die Bekämpfung der globalen Erwärmung. Man kann sich fragen, wie weit man mit einer gemeinsamen Strategie kommen kann. Was ist die gemeinsame Basis und können wir auf einen Horizont hinarbeiten, den wir z. B. in zwanzig Jahren teilen, mit Vereinbarungen über die Produktion von Fleisch, Gemüse, Obst und Alternativen. Ich bin also nicht für eine Verschmelzung der verschiedenen Standpunkte. Wir haben gerade erst angefangen, die Positionen der unterschiedlichen Beteiligten zu entdecken.

CSR- Themen

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

CSR-Highlights 2018

Gesellschaftliche Themen

Lebensmittelsicherheit ▲

Wir haben 100 % unseres Verkaufsvolumens mit Produkten aus Betrieben erzielt, die nach International Featured Standard (IFS) Food oder dem British Retail Consortium (BRC) zertifiziert sind. Für die Zukunft streben wir die Beibehaltung der 100 % an. Diese Ziel liefert einen Beitrag zum SDG-Ziel 2.1.

Tierschutz bei Transport und Schlachtung ▼

Bei 99,90 % der Tiere war keine erneute Betäubung erforderlich. Für 2019 streben wir einen Anteil von 99,96 % an. Alle Tiere wurden vor der Schlachtung betäubt.

Transparenz in der Kommunikation ▲

Im neu errichteten Schlachtbetrieb in Leeuwarden wurde eine Glaswand installiert, die - ohne Beeinträchtigung der Produktion - Einblick in das gesamte Schlachtverfahren bietet.

Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität ▲

82 % des Verkaufsvolumens wurden mit Produkten aus Betrieben erzielt, die nach einem Produktintegritätsstandard zertifiziert wurden. Für 2019 streben wir einen Anteil von 85 % an.

Tiergerechte Haltung ▲

16 % der an Vion gelieferten Tiere (2,58 Millionen Tiere) wurden unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen aufgezogen.

Antibiotika ●

Bei 99,96 % der geschlachteten Tiere konnten keine Antibiotika nachgewiesen werden.

Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung ▲

Vion entwickelte fettreduzierte Fleischprodukte mit einem höheren Proteinanteil und weniger Kalorien als herkömmliche Produkte.

Biologische Tierhaltung ▲

0,8 % der an Vion gelieferten Tiere stammten aus Bio-Betrieben (139.000 Tiere).

Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter ▼

Die Abwesenheitsrate unserer Mitarbeiter betrug 4,6 %. Das Ziel für 2019 lautet 4,3 %.

Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte ▲

Überprüfung der Qualität von Wohnungen für Fremdarbeitskräfte durch Vion.

Ökologische Themen

Energieverbrauch ▲

Der Gesamtenergieverbrauch lag bei 710 MJ pro verkaufte Tonne.

Treibhausgasemissionen ▲

Die Intensität der Treibhausgasemissionen (Scope 1 + 2) betrug 79 kg CO₂-Äquivalente pro verkaufte Tonne.

Wasserverbrauch ▲

Der Gesamtwasserverbrauch lag bei 1,91 m³ pro verkaufte Tonne.

Umweltaspekte der Tierhaltung ▲

Vion nahm an sektoriellen Diskussionen teil, die zu Empfehlungen für die niederländische Regierung zur Verringerung der Treibhausgasemissionen in den Lieferketten für Schweinefleisch und Rindfleisch führten.

Wirtschaftliche Themen

Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen ●

33 % aller niederländischen und deutschen Rinder- und Schweinehalter haben Tiere an Vion geliefert (190.000 Landwirte).

Nachhaltige Preisgestaltung ▲

Einführung von Good Farming Balance in Deutschland.

Regionale Herkunft ●

94 % der an Vion gelieferten Tiere stammten aus der Region (< 200 km Radius).

Entwicklungen gegenüber 2017

▲ 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 Lebensmittellzubereitung 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. 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 Behörden anerkannt ist. Dieser gemeinsame Qualitätsrahmen ebnet den Weg für eine einheitliche 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 nachzuweisen, sind alle Produktionsbetriebe nach den Regeln der Global Food Safety Initiative (GFSI) zertifiziert. 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. 2018 hat Vion ein Lebensmittel aufgrund einer unerwünschten mikrobiologischen Kontamination öffentlich zurückgerufen. Die Kontamination wurde anhand des konzerneigenen Monitoring-Systems nachgewiesen. Der Kunde wurde ordnungsgemäß darüber informiert und folgte der Rückrufbenachrichtigung.

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 System (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. 2018 setzte Vion die Zusammenarbeit mit IBM, Thermo Fisher und der Universität Wageningen fort, um zu untersuchen, wie Lebensmittelsicherheit mithilfe neuer Technologien weiter verbessert werden kann. Dieses Konsortium nutzt Genanalysen, um mikrobielle Risiken in der Lieferkette von Schweinefleisch und Rindfleisch vorherzusagen. Es handelt sich um ein sehr anspruchsvolles Projekt in Rahmen der Erforschung neuer Technologien. Außerdem führte Vion in unterschiedlichen öffentlich-privaten Partnerschaften die Arbeit zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit mit Untersuchungen zur Kontrolle von *Toxoplasma gondii* und *Mycobacterium avium* in landwirtschaftlichen Betrieben fort. 2018 war Vion innerhalb eines großen Konsortiums von Akteuren der Schweinelieferkette und zwei Universitäten auch an der Initiierung eines Forschungsprojektes zum Hepatitis-E-Virus beteiligt. Dieses Projekt startet 2019 und hat eine Laufzeit von vier Jahren.

? Dilemma

Die Lebensmittelsicherheit wird durch eine hygienische Schlachtung und die Kühlung des Produkts gewährleistet. Letzteres benötigt Strom, was sich negativ auf den CO₂ Fußabdruck von Fleisch auswirkt. Obwohl der Beitrag zu den Treibhausgasemissionen in der Schlachtphase im Vergleich zu anderen Bereichen der Lieferkette gering ist (siehe Thema „Umweltaspekte der Tierhaltung“), ist es Vions Ziel, den CO₂ Fußabdruck zu reduzieren. Der Stromverbrauch darf nicht zu weit gesenkt werden, denn das würde die Einhaltung der Kühlkette und damit die Lebensmittelsicherheit, die unsere oberste Priorität ist, beeinträchtigen.

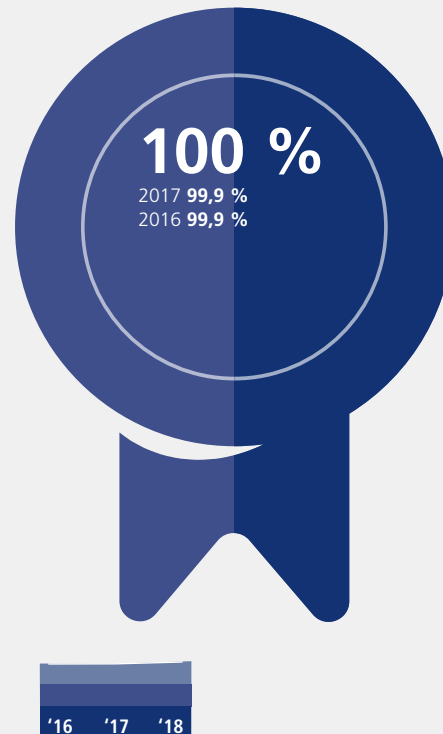


Lebensmittel- sicherheit

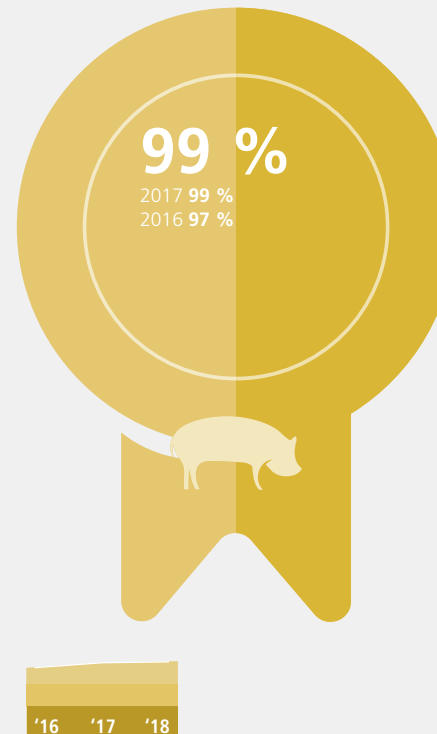


Ergebnisse

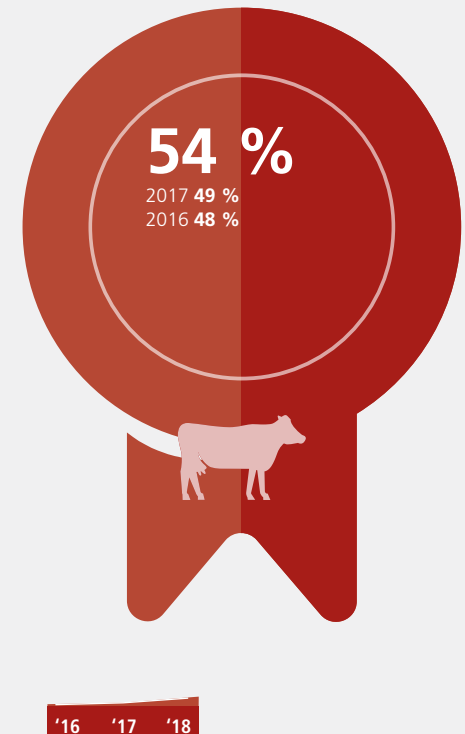
Anteil von GFSI-zugelassenen Betrieben (IFS oder BRC)



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



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



Erläuterung der Ergebnisse

Unser Ziel für 2018 bestand darin, 100 % des gelieferten Produktvolumens von GFSI zugelassenen Betrieben zu beziehen. Wir haben dieses Ziel erreicht, all unsere Standorte und die externen Produktionsstandorte, die uns beliefern sind jetzt GFSI-zugelassen.



Lebensmittel- sicherheit

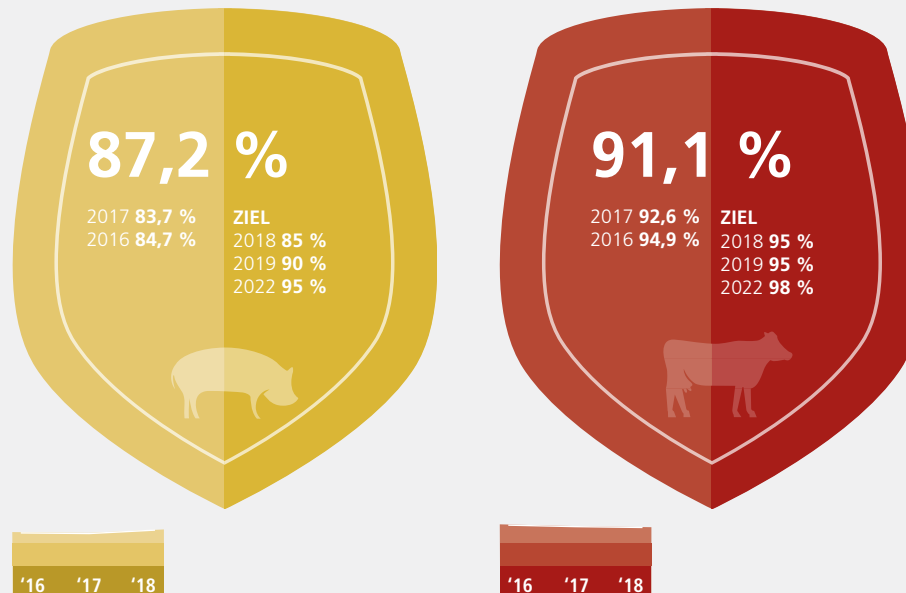
► Ausblick und Ziele

- Die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit hat höchste Priorität.
- Wir werden die Landwirte weiterhin dazu ermutigen, gemäß zertifizierten Systemen für die „Gute landwirtschaftliche Praxis“ zu arbeiten.
- Durch Studien zum Potenzial moderner Technologien in der Mikrobiologie sowie zu anderen Themen wollen wir die Lebensmittelsicherheit weiter verbessern.
- Wir streben für 2019 an, die konzerninternen Standards für Schweinefleisch zu 90 % 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

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 wichtige Hinweise in Hinblick auf eine hygienische Arbeitsweise. Unser KPI für die Lebensmittelsicherheit beruht darauf, wie groß die Belastung mit Bakterien der Familie *Enterobacteriaceae* in den letzten Produktionsschritten ist. Diese Familie beinhaltet Bakterien, die in den meisten Fällen nicht zu Krankheiten führen. Deshalb gibt es weder auf EU- noch nationaler Ebene Vorschriften, in der ein maximaler Kontaminationsgrad festgelegt sind, dennoch hat Vion hierfür einen unternehmensinternen Standard festgelegt.

Angeht der natürlichen Schwankungen der Bakterienzahl ist es unwahrscheinlich, dass immer alle Proben dem internen Standard entsprechen werden. Aber dadurch, dass wir einen möglichst hohen Anteil anstreben, können wir unsere Arbeitsweise kontinuierlich verbessern und die mikrobiologischen Risiken für die Lebensmittelsicherheit reduzieren.



Der Standpunkt von ...

Kai Müller

Leiter Marketing und Unternehmenskommunikation bei Transgourmet

„Vion ist mit der Transparenzoffensive zum Vorreiter im Lebensmittelsektor geworden. Davon profitieren auch FVZ Convenience und Salomon FoodWorld.“

Als führender Lebensmittelgroßhändler verfolgt Transgourmet das Ziel, sich als nachhaltigstes Unternehmen der Branche zu profilieren. Der Multi-Channel-Anbieter für Kunden in Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen und Einzelhandel fühlt eine gewachsene Verantwortung gegenüber Mensch und Natur.

2017 erzielte Transgourmet Central & Eastern Europe einen Umsatz von rund 5,1 Milliarden Euro. Die Deutschland-Zentrale hat ihren Sitz im hessischen Riedstadt. Kai Müller, 49, Leiter des Unternehmensmarketings, schätzt „die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Transparenz in der Wertschöpfungskette“ bei den Vion-Töchtern Salomon FoodWorld und FVZ Convenience. „Uns verbindet eine lange Geschäftspartnerschaft.“

Welche Anstrengungen unternimmt Transgourmet, um seiner sozialen Verantwortung gerecht zu werden?

Wir arbeiten mit drei Säulen, um die zentralen Aufgabenbereiche zu beschreiben. Die Überschriften dazu lauten „Verantwortungsvolle Produkte und Beschaffung“, „Ressourceneffizienz und Klimaschutz“ sowie „Guter Arbeitgeber und Engagement“.

Wir wollen zum Beispiel die Lebensmittelverschwendung bekämpfen und die Kohlendioxid-Emissionen verringern. Wir setzen uns für die Belange der Mitarbeiter ein und möchten die Gesellschaft weiterentwickeln. Bei der Eigenmarke „Transgourmet Ursprung“ informieren wir, woher die Waren stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Wir präsentieren dazu auch authentische Hersteller-Geschichten.

Warum bezieht Transgourmet Schnitzel von FVZ Convenience und Burger oder Fingerfood von SALOMON?

Die Basis für unsere Entscheidung ist die Qualität der Produkte, die immer pünktlich und in den richtigen Mengen angeliefert werden. Dazu kommt der angemessene Preis. Aber die Kunden erwarten inzwischen auch, dass besondere Nachhaltigkeitskriterien erfüllt werden. An erster Stelle sollen die Lebensmittel sicher und geprüft sein, so dass sich die Wertschöpfungskette lückenlos zurückverfolgen und darstellen lässt. Vion ist hier mit der Transparenzoffensive zum Vorreiter im Lebensmittelsektor geworden. Davon profitieren natürlich FVZ Convenience und Salomon FoodWorld.

Wie sieht die Kooperation bei tiergerechter Haltung aus?

Da ziehen wir an einem Strang. Wir schätzen sehr, dass Vion und die Tochterfirmen das Wohl der Tiere in den Fokus ihres Handelns rücken. Wir arbeiten in Nichtregierungsorganisationen zusammen und entwickeln höhere Standards.

Können Sie sich eine noch intensivere Zusammenarbeit mit FVZ Convenience und Salomon FoodWorld vorstellen?

Das ist durchaus denkbar. Die Güte eines Lebensmittelprodukts verbindet sich inzwischen stark mit dem Echten und Authentischen. Wie Salomon Food World und FVZ Convenience nutzen auch wir emotionale Geschichten, um Kunden und Verbraucher für Neues zu begeistern. Der Vion-Konzern verfügt über eine breite Palette von Waren aus zertifizierter regionaler Herstellung. In Kombination mit der Erfahrung und Kompetenz von Vion Food Service können vielleicht einmal gemeinsam kundenindividuelle Eigenmarken für bestimmte Zielgruppen wie Senioren, Kindergartenkinder, Schüler oder Restaurantgäste entwickelt werden. Aber das ist heute noch Zukunftsmusik.



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 belastend sein. Vion und seinen Stakeholdern ist es wichtig, dass negative Einflüsse auf den Tierschutz zu reduzieren. 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 an Schlachtbetrieben, deren Größe auf die Viehdichte in der jeweiligen Region ausgelegt ist. Dadurch können die Strecken der Tiertransporte zu 80 % auf höchstens 200 km oder circa 4 Stunden Transportzeit begrenzt werden. Die übrigen Transportzeiten betragen, den gesetzlichen Vorschriften entsprechend, weniger als 8 Stunden.
- Vion veröffentlicht für jeden Betrieb die Daten zur Herkunft der Tiere auf seiner Transparenz-Website (www.vion-transparenz.de und www.vion-transparantie.nl).
- Weniger Transporte in Hitzeperioden (>27°C) im Juli 2018 in den Niederlanden. Zu den Notmaßnahmen, an warmen Sommertagen gehören:
 - Optimierung der Transportlogistik;
 - weniger Tiere pro LKW;
 - früherer Schlachtbeginn;
 - weniger Tiere im Bereich der Warteställe;
 - zusätzliche Belüftung und Kühlung in den Warteställen.
- 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 untersuchen jedes Tier nach speziellen Tierschutzkriterien wie gestörtem Allgemeinzustand, Lahmheit und Hitzebelastung.
- Wir messen und kontrollieren die Anzahl der Tiere, die aufgrund eines schlechten Zustands zur Notschlachtung gebracht werden müssen und melden dies den Transportunternehmen.
- Wir messen und kontrollieren die Transport- und Letalitätsrate. 2018 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 Schlacht tieruntersuchung. Die Untersuchungsergebnisse werden vierteljährlich auf unserer niederländischen und deutschen Transparenz-Website aktualisiert.
- Seit 2018 sind die Vion Standorte in Buchloe, Bad Bramstedt und Waldkraiburg die ersten deutschen Standorte, die nach den Kriterien des Tierschutzlabels "Für Mehr Tierschutz" des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert wurden. Mit dieser Zertifizierung verpflichtet sich Vion zu höheren Standards als gesetzlich vorgeschrieben.

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.



Tierschutz bei Transport und Schlachtung



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 negative Auswirkungen auf den Tierschutz während der Betäubung so gering wie möglich gehalten werden, ist Vion eine öffentlich-private Partnerschaft mit der Universität Wageningen eingegangen, um das Verfahren der CO₂-Betäubung weiter zu optimieren. Außerdem plant Vion, ein neues Forschungsprojekt zur Schweinebetäubung mit dem Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, dem Friedlich-Loeffler-Institut (FLI), zu unterstützen. 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 des KPI „Anteil der erfolgreichen Betäubungen“ verwendet.

Standardvorgehensweise für Schweine:

- CO₂-Backloader mit mindestens 4 Tieren pro Gondel.
- CO₂-Konzentration von über 90 %, so dass die Schweine schnell bewusstlos werden.

Standardvorgehensweise für Rinder:

- Ruhigstellungsbox 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. Dieser Standard geht über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

Vion investiert kontinuierlich in die Verbesserung und Standardisierung seiner Schlachtinfrastruktur. Für die Umsetzung des Vion Standards an allen Standorten, wurden Maßnahmen getroffen, dazu gehören unter anderem:

- Kontinuierliche Verbesserung des automatischen Zutriebsystems für Schweine;

- Umbau des Entblutungsbereichs am Standort Emstek;
- Kontinuierliche Optimierung der Warteställe und Infrastrukturen an unseren Standorten, um neuesten Tierschutzanforderungen entsprechenden;
- Umbau des Wartestalls in Buchloe;
- Videoüberwachung in allen Bereichen, wo mit lebenden Tieren gearbeitet wird, einschließlich Entblutungsbereich und Zugang des Brühltunnels;
- Installation von Waagen in drei Werken, die jedes betäubte Schwein vor und nach der Entblutung wiegen, um die Wirkung der Entblutung zu beurteilen.

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 „Für Mehr Tierschutz“).
- Einhaltung der Tierschutzstandards von Kunden (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. In 2018 gab es einen Vorfall, bei dem Gesetze und Vorschriften nicht eingehalten wurden. Der Vorfall bei Vion Boxtel betraf die Übernachtung von Schweinen in den Stallungen als Folge einer schweren Produktionsunterbrechung.

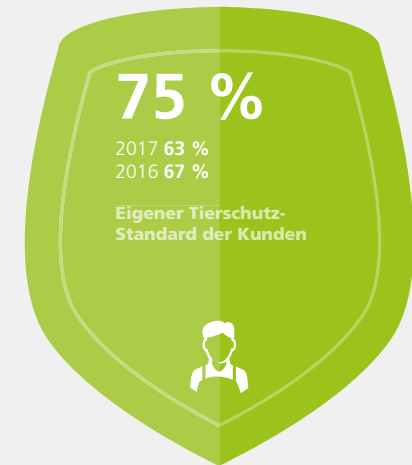
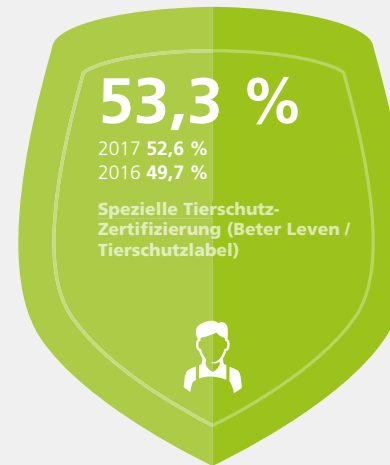
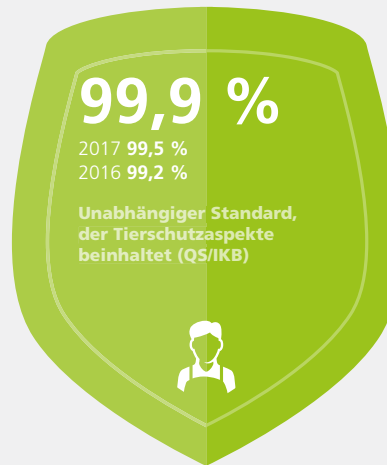


Tierschutz bei Transport und Schlachtung



Ergebnisse

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





Tierschutz bei Transport und Schlachtung

Ausblick und Ziele

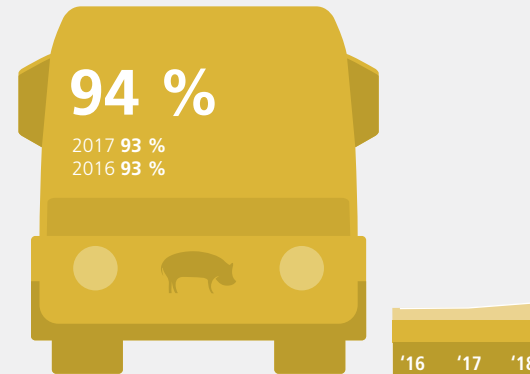
Für 2019 planen wir:

- Unterzeichnung von Verträgen mit Landwirten und Kunden zur Entwicklung ausgewogener Lieferketten;
- Start des Projekts „Vita Cow“, um die Nachhaltigkeit der Rindfleischproduktion zu verbessern. Dieses Projekt wird sich im Detail auf die nachhaltige Nutzung von Milchkühen konzentrieren;
- 2019 wird Vion ein neues Forschungsprojekt zur Schweinebetäubung mit dem Friedlich-Loeffler- Institut unterstützen.

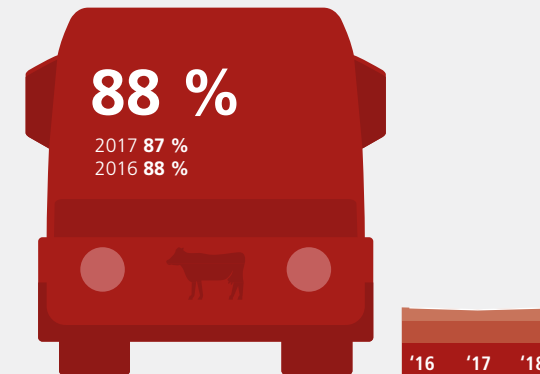
Die Leistung und der Stand der Technik in Schlachtbetrieben sind Gegenstand einer anhaltenden wissenschaftlichen und öffentlichen Debatte. Vion bringt sich hier ein: Wir stehen in engem Austausch mit den wichtigsten Fachleuten und unterstützen Wissenschaft und Forschung.

Ergebnisse

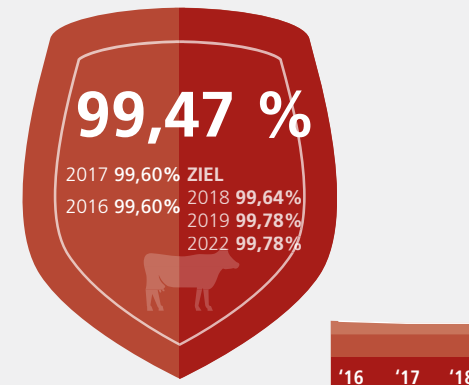
Anteil der Schweine, die ≤ 200 km transportiert wurden
(Radius vom Landwirt zum Fleischverarbeitungsbetrieb)



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



Erste Betäubung erfolgreich



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.

Unsere sehr strengen Regeln in Bezug auf eine erneute Betäubung führen dazu, dass auch solche Tiere ein zweites Mal betäubt werden, die tatsächlich bereits effektiv betäubt sind. Aufgrund der biologischen und physiologischen Mechanismen bei Tieren wird ein bestimmter Anteil der betäubenden Tieren, trotz einer

wirksamen Betäubung, Anzeichen für Bewusstsein vorzuliegen scheinen. Die Devise lautet: Besser auf Nummer sicher. Dieser entsprechende KPI 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 Betäubungen ohne Wiederholung wird daher niemals 100 % erreichen. Ziel ist eine bessere und strengere Überwachung und Dokumentation von Tieren, die trotz effektiver Betäubung Anzeichen aufweisen, die als Bewusstsein interpretiert werden könnten.



Der Standpunkt von ...

Bert van den Berg

Programm-Manager Viehhaltung des
niederländischen Tierschutzbundes
„De Dierenbescherming“



„Die Bedingungen bei Transport und Schlachtung von Tieren sind im Laufe der Jahre besser geworden.“

Was uns betrifft, darf es gerne weniger sein, aber Menschen essen viel Fleisch und diese Tendenz nimmt weltweit zu. Haltung, Transport und Tötung von Tieren bergen Risiken für den Tierschutz. De Dierenbescherming will sehen, was vor sich geht, tritt in den Dialog mit den Beteiligten und setzt sich für Verbesserungen ein.

Wenn wir weitgehendere Tierschutzmaßnahmen fordern, sagt Vion häufig, dass das Unternehmen einem starken Wettbewerb auf dem Weltmarkt ausgesetzt ist. Ende 2009 gelang jedoch ein Durchbruch. Vion baute eine Lieferkette mit niederländischen Schweinehaltern auf, um für den größten niederländischen Supermarkt Albert Heijn frisches Schweinefleisch mit einem Stern des Gütesiegels „Beter Leven“ von De Dierenbescherming zu produzieren. Und Ende 2016 stieg Albert Heijn auch für Fleisch- und Wurstwaren auf 1-Stern-würdiges Schweinefleisch um. Andere Supermärkte und Fleischproduzenten folgten. Anno 2018 wurden in den Niederlanden ca. 3 Millionen Schweine unter Beter Leven 1-Stern gehalten und hatte das 1-Stern Schweinefleisch einen Inlandsmarktanteil von ca. 70 %.

Tierschutz ist technisch und wirtschaftlich möglich

Auch das Bio-Schweinefleisch und Bio-Rindfleisch von Vion wird in den Niederlanden größtenteils unter Beter Leven verkauft, aber dann mit 3 Sternen. Und in Deutschland verkauft Vion Schweine- und Rindfleisch unter dem Label „Für Mehr Tierschutz“ von unseren Kollegen des Deutschen Tierschutzbundes. Auf diese Weise zeigen Vion und Tierschützer, dass mehr Tierschutz technisch und wirtschaftlich möglich ist.

Aufgrund der gesellschaftlichen Debatte und neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse sind die Bedingungen bei Transport und Schlachtung von Tieren im Laufe der Jahre besser geworden. Vion beschränkt die Transportdauer von Schlachtschweinen und -rindern auf 8 Stunden. Bei den Transportbedingungen, wie Beladungsdichte, Stehhöhe, Wasserzufuhr unterwegs und Klima an Bord der Viehtransporter gibt es allerdings noch Verbesserungsbedarf. In den letzten Jahren gab es Hitzewellen mit Temperaturen über 30° Celsius. Dies führt bei Tieren zu starkem Hitzestress. Dies hat insbesondere beim Schweineschlachtbetrieb in Boxtel Probleme verursacht. Trotz diverser Maßnahmen ist es Vion noch

nicht gelungen, diese vollständig unter Kontrolle zu bringen. Es müssen nun kurz- und langfristige Lösungen gesucht werden.

So wenig Angst und Stress wie möglich

Die Schlachthöfe von Vion werden zunehmend dahingehend angepasst, dass Ausladen, Ruhen und Zutrieb im Schlachthof bei den Tieren so wenig Angst und Stress wie möglich verursachen. Beim Entwurf des kürzlich errichteten Rinderschlachthofs von Vion in Leeuwarden wurde dies direkt berücksichtigt.

Die Betäubung von Tieren bleibt ein Anlass zur Sorge. Insbesondere die CO₂-Betäubung von Schweinen löst Diskussionen aus, da Schweine 15 bis 30 Sekunden lang auf die Reizungen der Atemwege durch dieses Gas reagieren. Vion befasst sich gemeinsam mit Wageningen University & Research mit der Optimierung der CO₂-Betäubung. Auch alternative Betäubungsmethoden werden erforscht.

Alles in allem sind Vion und De Dierenbescherming wichtige Beratungs- und Kooperationspartner. Ich vertraue darauf, dass wir das auch in Zukunft bleiben.



Der Standpunkt von ...

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Präsident des Niedersächsischen Landesamtes
für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
(LAVES)

Ende 2018 wurden an zwei niedersächsischen Schlachthöfen tierschutzrelevante Verstöße an Schlachtrindern aufgedeckt. In Niedersachsen wurde ein Dialogprozess initiiert, um Problembereiche zu identifizieren und Lösungsansätze aus Sicht der Überwachung und der Lebensmittelunternehmer zu erarbeiten.

Tierschutzrelevante Verstöße an niedersächsischen Schlachthöfen Ende 2018 – wer trägt die Verantwortung?

Lebensmittelunternehmen und -hersteller sind nach EU-Recht primär verantwortlich für die Sicherheit der von ihnen hergestellten Lebensmittel. Sie haben auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen. Dazu gehört neben der Sicherheit der Lebensmittel und dem Schutz der Verbraucher auch die Berücksichtigung der Tiergesundheit und des Tierschutzes, des Pflanzenschutzes und der Umwelt. Eine umfassende Wahrnehmung der Verantwortung durch die Unternehmer ist erforderlich. Dies stellt hohe Anforderungen an den Betrieb und das Personal.

„Defizite beim Tierschutz
führen zu Schädigungen
der gesamten Branche.“

Grundsätzlich ist die Umsetzung tierschutzgerechter Bedingungen bei der Schlachtung und auch bei Aufzucht und Transport der Tiere, kein zusätzlicher „Wettbewerbsfaktor“, sondern eine Anforderung an alle Betriebe. Abweichungen beim Tierschutz führen zu Schädigungen der gesamten Branche.

Wie werden Schlachtbetriebe überwacht?

Die Lebensmittelunternehmer (Schlachthofbetreiber) haben im Rahmen ihrer Verantwortung für Betrieb und Produkte regelmäßig Eigenkontrollen durchzuführen. Die Behörden führen staatliche Kontrollen der Betriebe im Rahmen der EU-Kontrollverordnung durch (Kontrolle der Eigenkontrollen). Beide Handlungsstränge bestehen parallel zueinander. Der Fokus der staatlichen Kontrollen liegt auf der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung. Es handelt sich um eine obligatorische Untersuchung auf Grundlage EU-Verordnung (EG) Nr. 854/2004, die unter tierärztlicher Leitung durchgeführt wird und an deren Ende, bei Erfüllung der Bedingungen, die Erteilung der Schlachterlaubnis steht. Tierärzte und Fachassistenten überprüfen alle Tiere vor der Schlachtung und sind während der gesamten Dauer der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung anwesend



(100 %-ige Kontrolle). Die Durchführung der amtlichen Kontrollen hinsichtlich des Tierschutzes in den verschiedenen Abschnitten eines Schlachtbetriebes (Entladebereich, Stallungen, Triebwege, Schlachtbereich etc.) erfolgt meist nur stichprobenartig.

„Die Umsetzung
tierschutzgerechter
Bedingungen ist eine
Anforderung an alle
Betriebe.“

Welche Verbesserungsmöglichkeiten gibt es?

Qualitätsverbesserungen hinsichtlich des Tierschutzes sind sowohl auf Seiten der Lebensmittelunternehmer/Schlachthofbetreiber als auch der amtlichen Kontrollen erforderlich.

Bei Schlachtbetrieben werden hohe Anforderungen an das Personal gestellt. Von großer Bedeutung ist daher die entsprechende Qualifikation und regelmäßige Schulung des eingesetzten Schlachthofpersonals (z.B. umfangreiche Kenntnisse und Fähigkeiten über tierschutzgerechte Behandlung der Tiere, Anwendung und Umgang mit Betäubungsgeräten, Anwendung des Entblutungsstichs, Kontrolle auf Betäubungs- bzw. Töteerfolg etc.). Lebensmittelunternehmer sollten regelmäßige Fortbildungen und Schulungen der Mitarbeiter sicherstellen und in den Arbeitsabläufen genügend Zeit für diese Tätigkeiten einräumen.

Im Bereich der durch den Unternehmer durchzuführenden Eigenkontrollen gibt es häufig ebenfalls Nachbesserungsbedarf. Eigenkontrollen stellen die Basis für rechtskonforme und adäquate Betriebsabläufe dar – auch gerade im Bereich Tierschutz - und müssen regelmäßig gewährleistet werden. Das Eigenkontrollkonzept sollte durch den Unternehmer in Abständen überprüft und in Schulungen vermittelt werden. Entscheidend ist, dass die Eigenkontrollen selbstkritisch durchgeführt werden und die Ergebnisse daraus auch zu entsprechenden Maßnahmen führen.

„Die Qualifikation und regelmäßige Schulung des eingesetzten Schlachthofpersonals ist von großer Bedeutung.“

Auch die Qualität der behördlichen Kontrollen sollte verbessert werden. Das amtliche Kontrollpersonal muss ebenfalls regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen durchlaufen – und gerade im Hinblick auf tierschutzrelevante Aspekte in Schlachtbetrieben umfangreiche Fachkenntnisse besitzen. Der Fokus der amtlichen Kontrollen sollte insgesamt mehr auf dem Tierschutz liegen. Die regelmäßige unabhängige Kontrolle und Überprüfung der Eignung technischer Geräte in den Schlachthöfen sollte obligatorisch werden (Überprüfung z.B. durch LAVES-Ingenieure).

Wichtig ist es, Mängel in den Prozessen zu erkennen und diese abzustellen. Dazu sollten Standards für eine einheitliche Umsetzung der Schlachtung durch den Lebensmittelunternehmer und Kontrolle durch die zuständige Behörde festgelegt werden (z.B. Beurteilung der Betäubungswirkung; Anzahl von Fehlbetäubungen usw.). Der Einsatz der Videotechnik für den Tierschutz beim Schlachten ist eine weitere Maßnahme, die diskutiert werden sollte.

Grundsätzlich sind Schlachtbetriebe bzgl. Tierschutzkontrollen nicht isoliert zu betrachten, sondern die gesamte Kette einschließlich der Aufzucht- und Mastbetriebe und des Tiertransportes einzubeziehen.

Das Land Niedersachsen beabsichtigt die Umsetzung eines Höchstmaßes an Tierschutz und führt seit Ende 2018 unangekündigte Schwerpunktkontrollen in Schlachtbetrieben durch (LAVES und kommunale Veterinärämter).



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 größte Schwäche dieser Branche ist und dass sie 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. Unter Berücksichtigung und in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Kunden glauben wir, dass wir durch die Transparenz im Hinblick auf unsere Arbeitsweise Erkenntnisse und Einsichten zur Stärkung der Lieferkette gewinnen, von denen alle Beteiligten profitieren.



Vions Ansatz

Wie alle multinationalen Unternehmen im Bereich Lebensmittelproduktion und insbesondere Fleischproduktion werden wir von vielen Stakeholdern beobachtet. 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.

Vion begann im Jahr 2014 als erstes Unternehmen der Branche damit, die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen auf seiner niederländischen Website zu veröffentlichen. In Deutschland haben wir als erstes Unternehmen der Branche 2016 eine eigene Transparenz-Website eingerichtet: www.vion-transparenz.de, und 2017 schaltete Vion die Website www.vion-transparantie.nl für den niederländischen Markt frei. Diese Websites sind ein entscheidender Schritt für die Gestaltung und das Vorantreiben des Themas Transparenz und dienen als Instrument für den Dialog mit der Gesellschaft in ihrer Gesamtheit. Sie bieten neutrale und objektive Informationen zu unserer Arbeit. Wir geben auf den Websites – erstmals in der Branche – ebenfalls Einblicke in unsere Produktionsprozesse, anhand von Videos, Fotos und Textbeiträgen. Außerdem veröffentlichen wir die Ergebnisse der amtlichen Schlacht-tier- und Fleischuntersuchungen sowie die Ergebnisse der Rückstandskontrollen und der unabhängigen Qualitätsaudits in unseren Produktionsstätten.

Die Transparenz-Websites und die Veröffentlichung der Auditergebnisse sind Teil unserer Strategie. Die neuen Websites fanden sowohl in den öffentlichen als auch in den branchenspezifischen 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 Dutch Agri Food Week, Nederland Voedselland und HAS Voedseldialoog regen wir eine offene Diskussion an. Darüber hinaus suchen wir aktiv den Dialog mit verschiedenen Stakeholdern und beteiligen uns als Vortragende an Konferenzen.

Highlights der Kommunikation im Jahr 2018

VNO-NCW „Groene Groeiers“-Meeting

Am 14. Juni organisierte Vion ein VNO-NCW „Groene Groeiers“-Meeting im eigenen Hauptsitz in Bostel. 60 Stakeholder diskutierten gemeinsam über Zirkularität in der Fleischkette und die Reduzierung von CO₂-Emissionen. Das Meeting war der Auftakt für ein Projekt zur Reduzierung der CO₂-Emissionen in der Schweinezucht und Verbesserung der Zirkularität in der Schweinelieferkette unter der Leitung von Vion.

Vion Waldkraiburg im Fernsehen

Der Bayerische Rundfunk (BR) strahlte in der Landwirtschaftssendung „Unser Land“ den Beitrag „Rinderschlachthof: Mehr Tierschutz am Schlachthof Waldkraiburg“ aus. Im Rahmen der Eröffnung des Betriebes Waldkraiburg haben wir dem BR Einblick in unseren Produktionsbetrieb gewährt. Neben dem neu gestalteten Entladungs- und Wartebereich für die Rinder durfte das Kamerteam auch in der neuen Abviertelung und Zerlegung filmen.

Tage der offenen Tür

Die deutschen Standorte Perleberg, Waldkraiburg und Emstek organisierten einen Tag der offenen Tür für ihre jeweilige Region. Während dieser Veranstaltungen hatten Besucher die Gelegenheit, sich die Betriebsaktivitäten anzusehen und Fragen über die Abläufe zu stellen.



Transparenz in der Kommunikation

Ausblick und Ziele

Für das Jahr 2019 haben wir eine Vion CSR-Stakeholderbefragung geplant. Im Rahmen dieser Befragung laden wir Stakeholder dazu ein, ihren Standpunkt zu Problemen der Fleischindustrie und anderen, aus ihrer Sicht wichtigen Themen zu äußern. Wir halten es für sinnvoll, unsere Stakeholder einzubeziehen, um eine ausgewogene Sicht auf die Branche, in der wir tätig sind, zu haben. Wir werden über die Ergebnisse der Stakeholderbefragung berichten und sie als Leitfaden für unseren neuen CSR-Bericht 2019 verwenden.

Wir beobachten zunehmend Diskussionen über unsere Marken und unsere Branche. Diese Diskussionen finden häufig auf Social-Media-Plattformen statt. Wir bei Vion beobachten diese Diskussionen und beteiligen uns mitunter daran, wenn wir Fakten hinzufügen können oder Stakeholdern helfen können, das zu finden, wonach sie suchen. 2019 werden wir Vion-Webcare einrichten, um Diskussionen zu ermöglichen und einen proaktiven Dialog mit unserem Umfeld zu fördern.

Vion wird weiterhin Offenheit und Transparenz vorleben mit besonderem Augenmerk auf die folgenden fünf 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.

Symposium Vion Emstek

Im September organisierte Vion ein Symposium am Standort Emstek. 170 Stakeholder nahmen an einem inspirierenden Dialog zum Thema „Lieferketten der Zukunft“ teil. Zum Abschluss weihten Niedersachsens Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara Otte-Kinast, und Vions CEO Ronald Lotgerink eine neue Kameraüberwachungsanlage im Lebedtierreich des Standortes Emstek ein. Diese trägt zum Tierschutz und zu einer transparenten Arbeitsweise bei.

Preview am neuen Standort in Leeuwarden

Vion organisierte im Januar 2018 einen Tag der offenen Tür im neuen Rinderschlachtbetrieb in Leeuwarden, im Norden der Niederlande. Vion investierte fast 20 Millionen Euro in diesen nach den aktuellsten Tierschutz- und Umweltkriterien errichteten Standort.

Zembla TV-Reportage

Im Dezember 2018 wurde in der niederländischen TV-Sendung „Zembla“ eine Reportage über Legionellen in Kläranlagen gezeigt. In der Reportage wurde unter anderem Filmmaterial über die Firma „Hydrobusiness“ gezeigt, die von Vion mit der Reinigung des Wassers aus der Niederlassung in Bortel beauftragt ist. In enger Zusammenarbeit mit den Gesundheitsbehörden, Hydrobusiness und dem Bürgermeister der Stadt Bortel haben wir ein Krisenteam zur Schaffung von Kapazitäten für den Informationsaustausch und die Problemlösung auf Gemeinschaftsebene gebildet. Im Abschnitt „Belästigungen für Nachbarn“ auf Seite 111 erfahren Sie mehr über unseren Ansatz zu diesem Thema.

Dialog mit der NGO The Save Movement

Die Bewegung „The Save Movement“ setzt sich aus Einzelgruppen in aller Welt zusammen, die Schweine, Kühe, Hühner und andere Nutztiere auf ihrem Weg zum Schlachthof beobachten. Sie möchte das Bewusstsein für das Leid von Nutztieren steigern, Menschen zu einem veganen Leben bewegen und weite Teile der Bevölkerung zu einer Tierrechtsbewegung zusammenbringen.

The Save Movement hat den Standort Bortel von Vion 2018 dreimal für ein „Pig Save“ besucht und den Standort Leeuwarden einmal für ein „Cow Save“. Während dieser „Save“-Aktionen machen die Teilnehmer Fotos und Videoaufnahmen. The Save Movement wurde von Vion eingeladen, die Schweine auf dem Gelände von Vion zu beruhigen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. In Bortel wurde in der Nähe des Parkplatzes für die Schweinetransporter 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 Grundprinzip, das sowohl für The Save Movement als auch für Vion in diesem Dialog leitend ist.

Externe Anerkennung

Hamel Business Award

Am 19. Oktober 2018 wurde Vion im südkoreanischen Seoul der Hamel Business Award 2018 verliehen. Dieser Award ist eine Auszeichnung für Unternehmen, die einen wesentlichen Beitrag zu den geschäftlichen und wirtschaftlichen Beziehungen zwischen Korea und den Niederlanden leisten. Die Gewinner des Awards werden von einer unabhängigen Jury aufgrund von Business Performance, Innovationen in eine nachhaltige Zukunft und Beiträgen zu den niederländisch-koreanischen Wirtschaftsbeziehungen ausgewählt.

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“

Drei Vion-Standorte wurden 2018 nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes für das Label „Für mehr Tierschutz“ zertifiziert. Bad Bramstedt, Waldkraiburg und Buchloe sind die ersten deutschen Schlachtbetriebe, die Rindfleischprodukte von Milchkühen mit dem Label „Für Mehr Tierschutz“ produzieren und anbieten können.



Der Standpunkt von ...

Monika Milz

Juryvorsitzende der niederländischen
Transparency Benchmark

„In der Agrarwelt
haben die Niederlande
einen guten Ruf, aber
es gibt auch viel Kritik.“



Wie wichtig ist die Transparenz-Benchmark für Unternehmen wie Vion?

„Aus internationaler Sicht ist es für Unternehmen äußerst wichtig, eine gute Marktposition zu erlangen und zu halten. Insbesondere in der Agrarwelt haben die Niederlande einen guten Ruf, aber es gibt auch viel Kritik. Die Produzenten und die Regierung erkennen, dass es wichtig ist, einen Qualitätsmaßstab für eine nachhaltige Zukunft anzuwenden. Wenn Sie den niederländischen Astronauten André Kuipers fragen, was er vom All aus gesehen hat, würde er berichten, dass die Niederlande unglaublich hell erleuchtet sind. Unsere Luft ist extrem verschmutzt, und unsere Lebensweise als dicht bevölkertes Land ist äußerst schädlich für die Umwelt. Wir sind ein extrem dicht bevölkertes Land mit vielen Tieren. Und wir liegen auch noch am Meer. Große Schiffe mit Fracht aus der ganzen Welt kommen im Rotterdamer Hafen an. So auch Soja und andere Grundstoffe für Tierfutter, die dort zu hochwertiger Tiernahrung verarbeitet werden. Dieses Tierfutter wird zu den landwirtschaftlichen Betrieben und der Fleischindustrie transportiert, die ihr hochwertiges Produkt dann wieder auf dem internationalen Markt verkauft. Und bei all diesen Schritten wird Geld verdient und Menschen Arbeit geboten.“

Natur managen

„Jemand hat mir mal erzählt, dass die Niederlande der größte ‚Shit‘ Produzent der Welt sind, und das stimmt, aber der Dung ist Geld wert. Wenn man es auf diese Weise betrachtet und bereit ist zu untersuchen, wie man aus diesem Dung Rohstoffe herstellen kann und wie man aus sehr gut ausgebildeten Landwirten eine Zielgruppe macht, um die Belastung der Natur zu managen, kann man aus eins plus eins drei machen. Das ist die Zukunft des landwirtschaftlichen Unternehmers: nicht nur als Produzent, sondern auch in der gesamten Lieferkette einen Beitrag zum Umgang mit unserem Lebensumfeld zu leisten und damit die Belastungen für die Natur in ein besseres Gleichgewicht zu bringen.“

Die intensive Viehzucht stellt eine große Belastung für unser Oberflächenwasser, unseren Boden und unsere Luft dar. Aber die Antwort besteht nicht darin, die Bauernschaft und alles, was danach folgt, zu verbannen; die Antwort besteht darin, nach Lösungen zu suchen, die nachhaltig sind und in das heutige Verständnis von Kreislaufwirtschaft passen. Denn diese Erkenntnisse sind in den letzten zwanzig Jahren viel umfassender geworden. Die Erkenntnisse, die wir um die Jahrhundertwende hatten, wurden bereits weitgehend durch neue ersetzt. Wenn wir die

Agrarbranche jetzt betrachten, sehen wir immer noch die Verherrlichung der alten Bauernschaft mit dem Konservatismus von damals. Aber wenn ich einen modernen Bauernhof besuche, sehe ich sehr moderne, gut ausgebildete und kreative Manager von hochwertigen Produktionsabläufen, die in vielen Fällen ein noch höheres Verantwortungsbewusstsein haben als Manager vieler anderer Produktionsprozesse.“

„Lösungen zu suchen, die
nachhaltig sind und in
das heutige Verständnis
von Zirkularität passen.“

Fleisch als Industrieprodukt

„Die Herausforderung unserer Zeit besteht darin, nicht in vereinfachten Gut- und Böse-Philosophien zu verharren, sondern das Leben so zu akzeptieren, wie es ist. Wir sollten uns nicht zurückziehen und die hochwertigen Kenntnisse und Fähigkeiten, die wir hier in Westeuropa haben, auch nutzen, um andere, weniger erfolgreiche Ökonomien zu ernähren. Wir müssen lernen, mit Offenheit und Transparenz zu kommunizieren und die Entscheidungen anderer respektieren.“

Ich halte es für wichtig, dass Kinder schon früh lernen, wie wichtig eine gute Ernährung ist. Auf eine nuancierte Art und Weise. In diesem gesellschaftlichen Kommunikationsprozess ist die Lieferkette „vom Erzeuger zum Verbraucher“ viel wichtiger, um zu erklären, welchen Einfluss dies auf die Gesundheit des Menschen hat. Das Gespräch innerhalb der Lieferkette sollte auf Augenhöhe geführt werden. Man nimmt sich gegenseitig ernst und sucht gemeinsam nach möglichen Verbesserungen. Und wenn ich von der Lieferkette spreche, meine ich bis hin zur Krankenkasse. Weil eine schlechte oder falsche Ernährung einen enormen Einfluss auf die Gesundheitskosten der Gesellschaft hat. Dann befinden wir uns an der tatsächlichen Basis der Nachhaltigkeit. Die Lieferketten-Transparenz ist in diesem Punkt der Anfang von Lieferketten-Kommunikation, könnte man sagen. Man lernt daraus, kommt weiter und kann innovieren.“

„Wir müssen lernen, mit Offenheit und Transparenz zu kommunizieren und die Entscheidungen anderer respektieren.“

Nahrung ist Medizin

„In einer Gesellschaft mit Adipositas will man verantwortungsbewusst unternehmen. Was machen wir eigentlich? In Gesellschaften, die bisher sehr gesund waren, gibt es plötzlich Diabetes. Das kann doch nicht wahr sein! Verantwortlichkeit innerhalb der Lieferkette zu übernehmen ist auch ein Schritt in Richtung Verantwortung auf sich zu nehmen. Und das wird in einem Bericht wie diesem sichtbar. Ein weiterer Schritt ist die Kreativität bei der Entscheidungsfindung und die Beteiligung wichtiger Akteure

innerhalb der Lieferkette. Denn wenn man das macht, zeigt man, dass man die Sache sehr ernst nimmt und zu neuen Lösungen kommt, die nicht nur der eigenen Rendite zugutekommen.“

Ein System aus jungen Unternehmern schaffen, die ihren Horizont in der Lieferkette erweitern

„Mein Bauchgefühl sagt mir, dass wir uns jetzt an einem gesellschaftlichen Wendepunkt befinden und das faszinierende an der Welt von Vion und dieser Lieferkette ist, dass sie so alt ist wie der Weg nach Rom. Gerade in der Landwirtschaft liegt die Kraft im gemeinschaftlichen Agieren. Diese sollte in ihrer gesellschaftlichen Funktion eingesetzt werden und nicht nur im Hinblick auf die eigenen Renditen oder den Horizont des eigenen Unternehmens.“

Ich bin davon überzeugt, dass es auch in der Nutztierhaltung junge Unternehmer gibt, die ihren Horizont bei anderen Parteien in der Lieferkette erweitern möchten. Dies führt zu einer Generation von Unternehmern, die sich zu Beginn ihrer Karriere viel mehr Wissen aneignen. Ein weiterer Vorteil wäre, dass man damit die Kompetenzen in der Lieferkette steigert und ein Trainingssystem integriert, das die gesamte Kette stärkt. So entsteht Wissen und damit die Innovationskraft für eine nachhaltige Zukunft. Denn, um die gesamte Lieferkette gut zu managen, muss man sie zunächst sehr genau studieren.“



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

Das Thema

Verbraucher wollen die Herkunft des Fleisches kennen und Informationen über das Wohlergehen des Tieres erhalten. Rückverfolgbarkeit liefert Einsichten und unterstützt die Verbesserung von Tierschutz und Nachhaltigkeit in der Produktions- und Lieferkette.

Produktintegrität zur Herkunftssicherung und die richtige Etikettierung von Produkten sind erforderlich, um ein vertrauenswürdiger Lieferant für unsere Kunden und die mehr als 100 Millionen Verbraucher zu sein, die jeden Tag unser Fleisch essen.

Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität sind ebenfalls wichtig, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und möglichen Lebensmittelbetrug zu minimieren.



Abgrenzung des Themas

Um unseren Verbrauchern Informationen zu liefern, arbeiten wir gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden daran, die Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität zu verbessern. Für unsere Ziele berücksichtigen wir unsere eigenen Aktivitäten, da wir diesen Faktor 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 nach Spezifikationen sortiert in getrennten Chargen gelagert. Typische Spezifikationen für die Chargen sind gleiche Herkunft, Qualitätsprogramme (z.B. Geprüfte Qualität Bayern, Good Farming Star), Rassen oder Produktionsdatum. 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.

Technologien wie das GS1-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 Rindersteaks in Verbraucherverpackungen bis zum Bauernhof zurückverfolgt werden können. Insbesondere in diesem Bereich der Datenübermittlung erwarten wir für die kommenden Jahre eine starke Weiterentwicklung. Es ist wichtig, gemeinsam mit den Anbietern dieser Technologien zu definieren, welche zusätzlichen Daten entlang der Lieferkette erhoben werden sollen und welche Daten, wie beispielsweise der Herkunftsbetrieb, bis zum Verbraucher übermittelt werden sollen.

Gemeinsam mit anderen Stakeholdern in der Lieferkette für Schweinefleisch entwickelt Vion ein System zur Rückverfolgbarkeit von Produkten, das über die Kontrolle des genetischen Fingerabdrucks von Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb funktioniert. Mit dieser Technologie ist der Endverbraucher in der Lage, die Herkunft des Produkts mit einem einfachen DNA-Test, der den Herkunftsbetrieb anzeigt, zu überprüfen.

Produktintegrität

Bei der Organisation der Produkt- und der Prozessintegrität sowie der Lieferkettentransparenz, die für eine zuverlässige Produktkette sorgen und dem Verbraucher garantieren, dass die Verpackung das Produkt enthält, das auf dem Etikett angegeben ist, arbeitet Vion mit vielen Interessengruppen zusammen, u. a. dem niederländischen Normierungsinstitut NEN-ISO, der deutschen Organisation International Featured Standards (IFS Food), dem deutschen Herkunftssicherungssystem Orgainvent sowie dem Herkunftssicherungssystem LQB-Herkunft der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH.

In den letzten Jahren war Vion Pilotpartner bei der Entwicklung und Einrichtung der neuen Integritätsprüfung des niederländischen Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL). Unabhängige externe Prüfer überwachen unsere vollständigen Abläufe in Bezug auf Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung. Vion arbeitet mit den Normsetzungsinstanzen zusammen, um die CBL-Integritätsprüfung zu einer international anerkannten Prüfung der IFS-Gruppe weiterzuentwickeln. Im November 2018 wurde die Einbeziehung von CBL in die IFS-Produktintegritätsprüfung vom IFS-Lenkungsausschuss, dem Vion angehört, beschlossen. Die ersten Prüfungen im Rahmen der IFS werden 2019 in unseren Betrieben durchgeführt. Die Integritätsprüfungen fordern Nachweise darüber, wie das Unternehmen produktbezogene Informationen auf Etiketten gewährleistet und überprüft, einschließlich:

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

In der überarbeiteten Version 6.1 des IFS-Standards wurde das Kapitel „Lebensmittelbetrug“ in den Auditumfang aufgenommen. Seit Juli 2018 überprüfen wir mit Hilfe der IFS-Zertifizierung, inwieweit sich unser Unternehmen vor Lebensmittelbetrug schützt. Dies erfordert eine umfassende Analyse des Warenflusses, um Gefahrenpotenziale zu identifizieren und Präventivmaßnahmen zu ergreifen. Dies ist besonders intensiv für unsere Fleischproduktionsstätten, wo eine Vielzahl von Zutaten – wie z.B. Gewürze – von externen Lieferanten bezogen werden.



Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität

Ausblick und Ziele

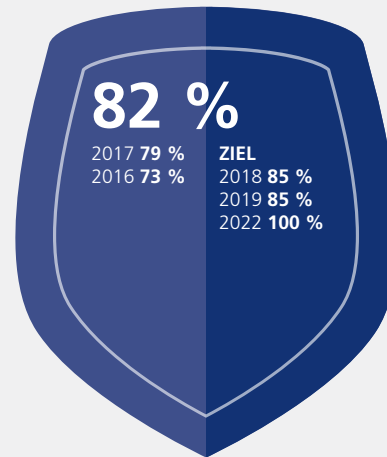
Vion wird weiterhin unter Berücksichtigung unabhängiger Integritätssysteme arbeiten. Die IFS Produktintegritätsprüfungen werden 2019 an den deutschen Standorten eingeführt. Unser letztendliches Ziel ist es, unser gesamtes Verkaufsvolumen nach einem unabhängigen Integritätsstandard zertifizieren zu lassen.

- Ziel für 2019: 85 %
- Ziel für 2022: 100 %

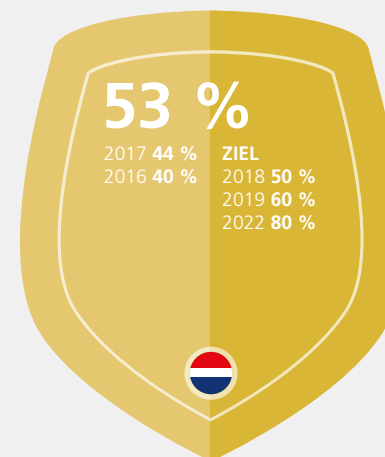


Ergebnisse

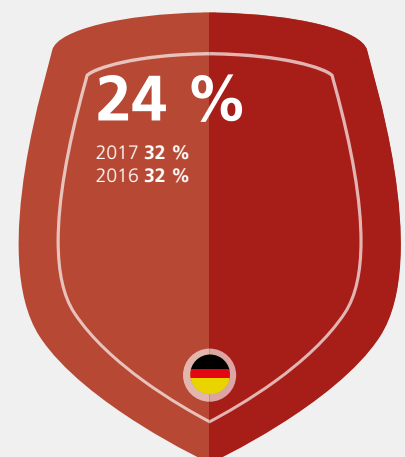
Anteil des externen Verkaufsvolumens mit einem unabhängigen Integritätsstandard



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit niederländischem CBL-Produktintegritätsstandard



Anteil des externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit deutschem ORGAINVENT-Herkunftssicherungsstandard



Erläuterung der Ergebnisse

Die Integritätsprüfung des Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) wird von den niederländischen Einzelhändlern im Rahmen des Programms „Varken van Morgen“ verlangt, dem sich alle niederländischen Händler frischen Schweinefleischs angeschlossen haben. Die Umsetzung des CBL-Integritätsprüfung in eine unabhängige Prüfung innerhalb der IFS-Standardfamilie wurde 2018 realisiert. Es ist zu erwarten, dass der IFS-Produktintegritätsprüfung ab der zweiten Jahreshälfte 2019 von Produzenten außerhalb der Niederlande verwendet werden kann.

Der Organivent-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. Der Rückgang des prozentualen Anteil des

externen Verkaufsvolumens von Betrieben mit deutschem Organivent oder LQB-Herkunftssicherungsstandard ist hauptsächlich durch den Rückgang der Rindfleischabsatzmengen in diesen Betrieben verursacht.

Weitere Zertifizierungsstandards (z.B. QS, GQ-Bayern) 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 Angebot 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 „De Groene Weg“ (biologisch und mit 3 Sternen von „Beter Leven“ ausgezeichnet).

Der Deutsche Tierschutzbund hat im Sommer 2018 Richtlinien für Rindfleisch für das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ veröffentlicht. Diese beinhalten spezielle Tierschutzkriterien, die zwischen Einstiegsstufe (1 Stern) und Premiumstufe (2 Sterne) unterscheiden. Die Division Beef von Vion hat als erster Rindfleischproduzent mehrere Schlachthöfe nach den Kriterien des Deutschen Tierschutzbundes zertifizieren lassen und vermarktet das Fleisch dieser Betriebe unter diesem Label.

Alle diese Programme schaffen einen wesentlichen und wirtschaftlich tragfähigen Marktzugang für die Landwirte, die Tiere im Rahmen dieser Tierschutzsysteme produzieren.

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®“ erhalten Landwirte in der Schweinehaltung Daten aus den Schlachtbetrieben, dies wird in der Zukunft auch für die Rinderhaltung eingeführt. Das Projekt OPTIcow, das in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftsorganisation ZLTO durchgeführt wird, ermöglicht es Milchviehhaltern in den Niederlanden, die genauen Schlachtdaten ihrer Rinder einzusehen. Mit diesen Daten können der Milchviehhalter, Futtermitelberater 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. 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



Tiergerechte Haltung



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 im Freien.
- Die Transportzeiten zum Schlachtbetrieb betragen maximal sechs Stunden.

Die Anzahl der Lieferanten ist weiter gestiegen. 2017 lieferten 85 niederländische Landwirte an „De Groene Weg“ und 2018 waren es 95 Landwirte. Das Bio-Schweinefleisch wird hauptsächlich für den niederländischen und den deutschen Markt produziert. 2018 erreichte „De Groene Weg“ in den Niederlanden den Meilentein von über 100.000 verarbeiteten Schweinen.

Deutschland

Vion konnte auf die mit dem Tierschutzlabel gemachten Erfahrungen zurückgreifen, um sich als Partner der „Initiative Tierwohl“ (ITW) 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. Die erste Phase der „Initiative Tierwohl“ ist beendet. In der zweiten Phase (2018-2020) gelten weitere verbindliche Kriterien, wie 10 % mehr Platz und zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial. Vion nimmt auch an Tests teil, die die Wirtschaftlichkeit des Produkts in der Schweinefleischbranche sicherstellen. Diese Tests untersuchen die Lieferkette und sollen zeigen, inwieweit die Verbraucher bereit sind, für zusätzlichen Tierschutz zu bezahlen.

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. Vion unterstützt das Label-Fit-Projekt des Bildungs- und Wissenszentrums Boxberg (LSZ). Diese Organisation ist das Kompetenzzentrum für Schweinezucht in Baden-Württemberg. Ziel dieses Gemeinschaftsprojektes von Interessenvertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verbänden ist es, Einsichten für die Ferkelproduktion des Labels des Deutschen Tierschutzbundes „Für Mehr Tierschutz“ zu gewinnen und herauszufinden, wie eine Tierhaltung mit intaktem Schwanz erreicht werden kann. Vion stellt dabei sein umfangreiches Netzwerk und seine Erfahrungen aus vorigen Projekten zur Verfügung.

2018 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 Rindfleischproduktion; daher empfehlen wir Landwirten, in robuste Rassen zu investieren. Insbesondere ergeben Zweinutzungsrasen 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



Tiergerechte Haltung



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 Tierschutz-labeln 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

Vion ist Mitglied einer Arbeitsgruppe, die die Anforderungen des Labels „Für Mehr Tierwohl“ entwickelt hat, mit dem Ziel, diese als Standard des Deutschen Tierschutzbundes für Milchkühe festzulegen. Am 1. Juli 2018 veröffentlichte der Deutsche Tierschutzbund Richtlinien für die Vermarktung von Rindfleisch mit diesem Label. Vion Beef hat als erstes Unternehmen in Deutschland im August und September 2018 mehrere Schlachthöfe nach den Kriterien dieses Labels zertifizieren lassen. Seitdem schlachtet Vion Milchrinder von mehr als 50 landwirtschaftlichen Betrieben im Rahmen dieses Programms.

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 2018 wurde bei 0,4 % 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 2018 hat Vion sich auf Stufe 2 der Benchmark verbessert. Damit ist Vion eines der beiden 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 Lebensmittelunternehmen zu schaffen. Weitere Informationen zu dem Programm sowie den vollständigen Bericht finden Sie auf www.bbfaw.com.

? Dilemma

Die Einführung eines wesentlich höheren Maßes an Tierschutz in der Wertschöpfungskette für Fleisch ist nachgewiesenermaßen dann erfolgreich, wenn die Einzelhändler, die Fleischverarbeitungsunternehmen 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, Für Mehr Tierschutz oder Initiative Tierwohl)



Anzahl Niederlande

2016	2017	2018
1.156.000	1.526.000	1.366.000



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Tiere in den Niederlanden

2016	2017	2018
16 %	21 %	18 %



Anzahl Deutschland

2016	2017	2018
697.000	814.000	1.213.000



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Tiere in Deutschland

2016	2017	2018
7 %	9 %	14 %



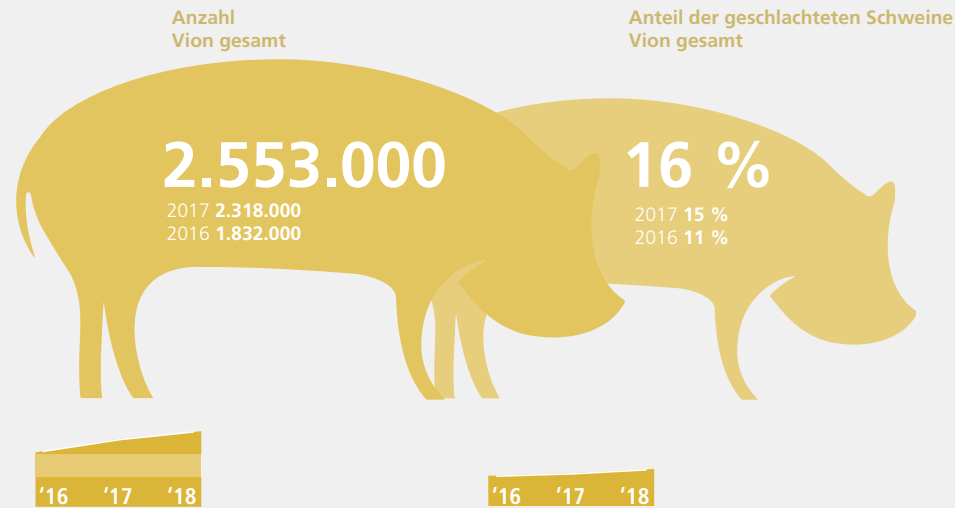


Tiergerechte Haltung



Ergebnisse

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



Anzahl Niederlande

2016	2017	2018
1.155.000	1.523.000	1.363.000



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Schweine in den Niederlanden

2016	2017	2018
16 %	21 %	18 %



Anzahl Deutschland

2016	2017	2018
677.000	795.000	1.190.000



Anteil der unter zertifizierten höheren Tierschutzanforderungen gehaltenen Schweine in Deutschland

2016	2017	2018
8 %	9 %	15 %



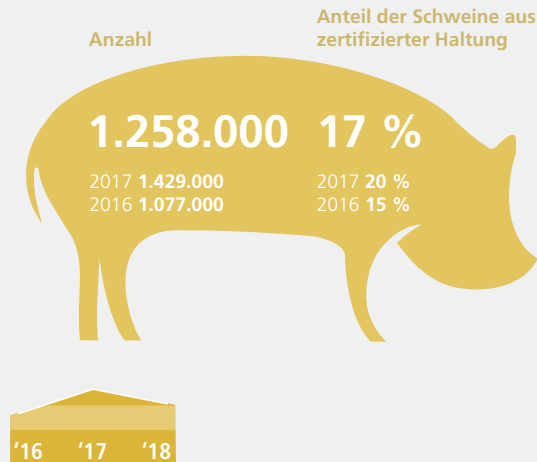


Tiergerechte Haltung

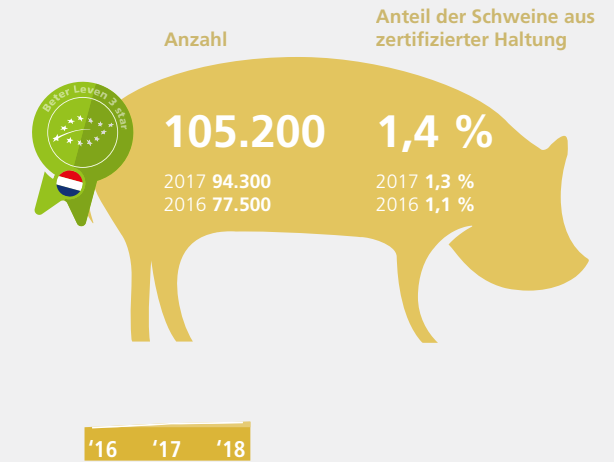


Ergebnisse

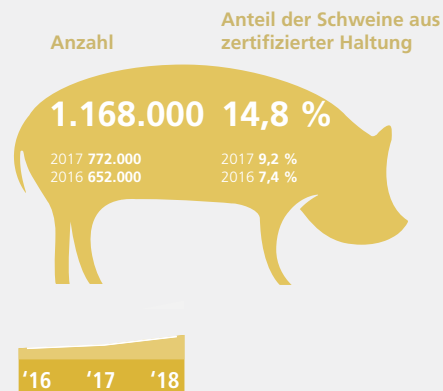
Niederlande: Beter Leven: 1 Stern



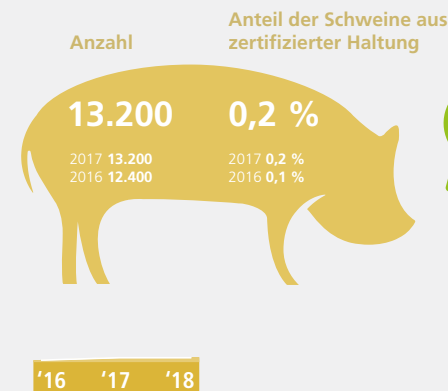
Niederlande: Beter Leven: 3 Sterne / EU-Bio



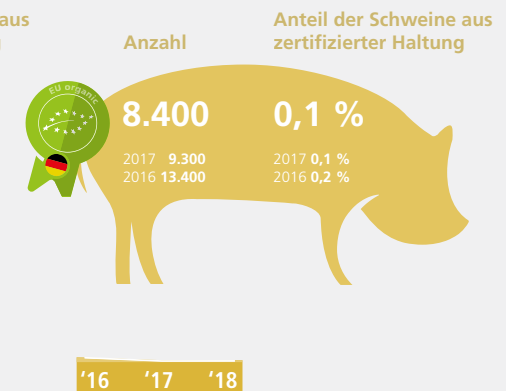
Deutschland: Initiative Tierwohl



Deutschland: Für Mehr Tierschutz „Einstiegsstufe“



Deutschland: EU-Bio



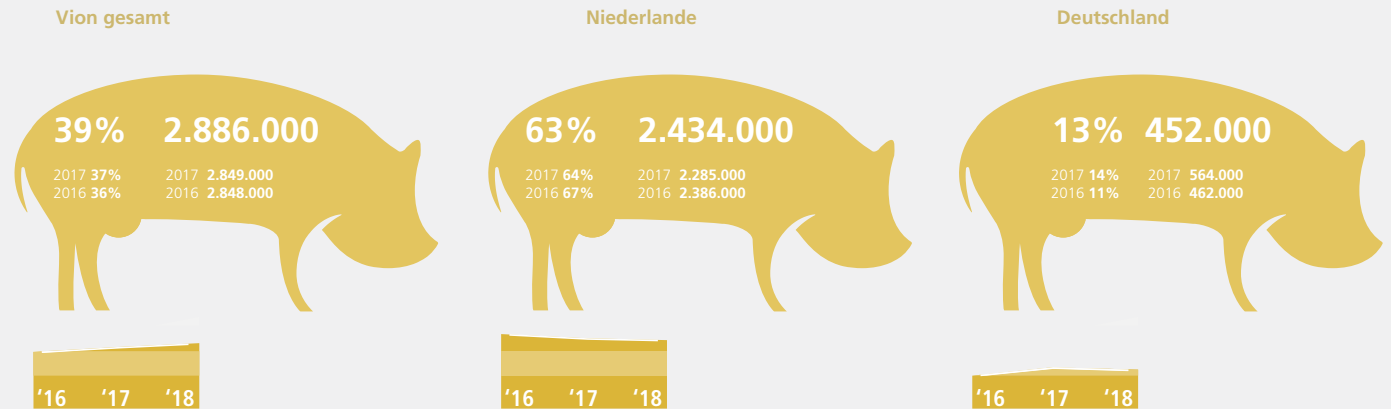


Tiergerechte Haltung

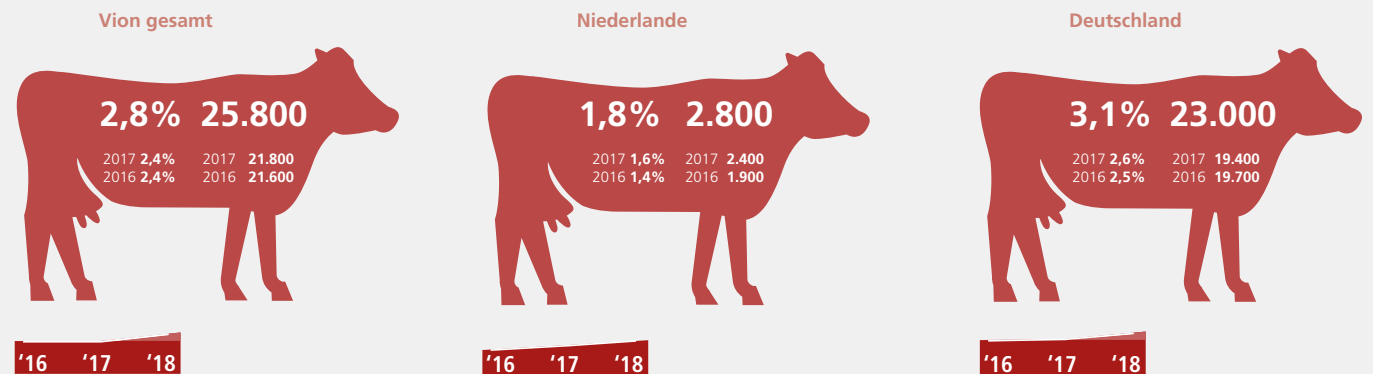


Ergebnisse

Anteil unkastrierter Eber an der Gesamtzahl geschlachteter männlicher Schweine



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





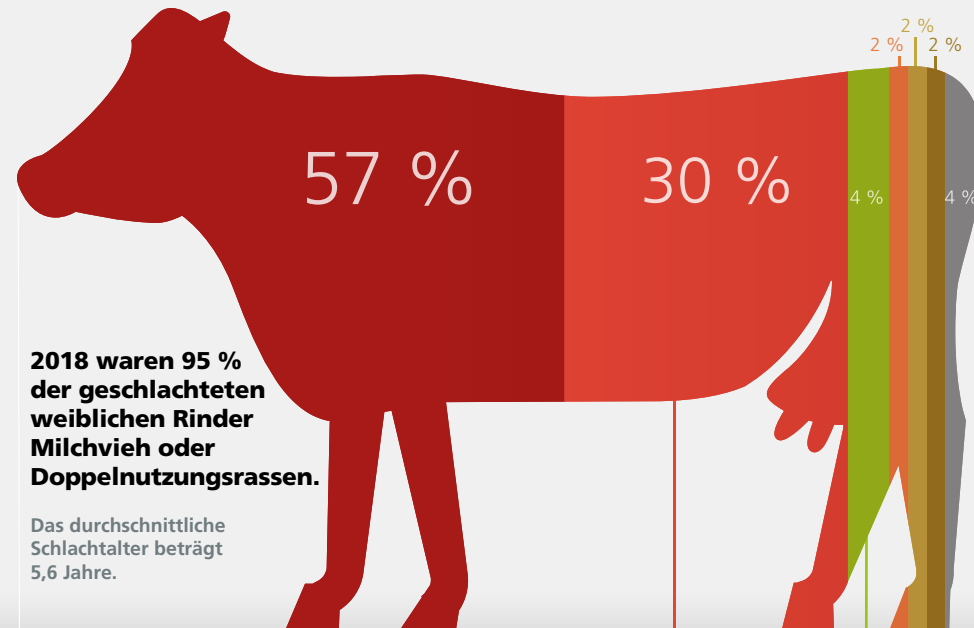
Tiergerechte Haltung

Ausblick und Ziele

- Weiterer Ausbau unserer Rolle als Marktführer für tierschutz-zertifiziertes 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.
- Das Ziel für 2018, 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.
- Schaffung von Transparenz über den Inhalt der Labels, damit Verbraucher eine bewusste Wahl treffen können.

Ergebnisse

Rassen geschlachteter weiblicher Rinder*



* Prozentsatz der geschlachteten weiblichen Rinder.



Erläuterung der Ergebnisse

Die Anzahl und der Prozentsatz der geschlachteten Schweine, die nach den Anforderung von Beter Leven 1 Stern gezüchtet wurden, sind trotz ausreichender Verfügbarkeit aufgrund einer geringeren Nachfrage zurückgegangen.

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



Der Standpunkt von ...

Simon Sedlmair

Viehzüchter und Pionier „Für Mehr Tierschutz“

Simon Sedlmair ist ein stolzer Landwirt. Auf eine Mistgabel gestützt steht der 60-Jährige fröhlich lächelnd inmitten eines offenen Stalles, in dem seine 300 Milchkühe viel Platz finden. Dem geht's gut, denkt man. Grund zum Klagen hat Sedlmair nicht. Er ist Pionier beim Tierschutzlabel Rind und freut sich über gute Geschäfte mit seinem Fleckvieh, das hinter ihm ruht, frisst oder umherläuft.

Die Sedlmairs wirtschaften draußen auf der grünen Wiese in Puchschlag, einem kleinen Bauerndorf in Oberbayern. Dort steht dieser wunderbare hölzerne Stall, die technischen Anlagen für die Milchwirtschaft schließen sich im hochmodernen verglasten Trakt an. Vor der Pforte parkt ein Tankwagen der Molkerei Gropper. „Bei uns schlägt das Herz für die Milchwirtschaft“, sagt der Chef. Das ist nicht zu übersehen. Und wie zum Beweis lässt er Zahlen sprechen: 2,5 Millionen Liter Milch im Jahr, im Durchschnitt liefern seine Tiere 9.800 Liter. Das ist beachtlich für Fleckvieh, eine Zweinutzungsrasse.

Simon Sedlmair und seine Söhne Simon (32) und Mathias (33) setzen auf Milch und Fleisch. Sie sind bei den Ersten gewesen,

„Die Wertschöpfung muss stimmen.“

die vom Deutschen Tierschutzbund für das Tierschutzlabel Milch zertifiziert worden sind. Und seit August 2018 liefert der Betrieb seine Kühe an Vion für das Tierschutzlabel Rindfleisch. Die Kühe kommen von kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben, die ihre Milch schon längere Zeit an Molkereien liefern, die für das Tierschutzlabel zertifiziert sind. Die Sedlmairs mussten nicht überredet werden, sie waren als Fleischlieferant sofort dabei.

„Ich habe immer geschaut, wo ich besser bin und wo ich was verbessern kann“, sagt Simon Sedlmair. „Die Wertschöpfung muss stimmen und wenn ich die steigern kann, dann mache ich das auch.“ Seine beiden Söhne legen den Fokus auf das Wohl der Tiere. „Da habe ich nichts dagegen“, sagt der Vater. Und so stellten sie den gesamten Betrieb auf Tierschutzlabel um, denn eine parallele Haltung ist nicht zugelassen. „Die intensive Viehbeobachtung ist das A und O, so können sehr früh Krankheiten erkannt werden.“ Die Basis, um für das Tierschutzlabel die Milch zu liefern, war schon gelegt, als die Molkerei Gropper 2013 das Programm auflegte und Lieferanten suchte. Aber auch die weiteren Kriterien werden bei Sedlmairs erfüllt: Die Enthornung und Verödung der Kälber darf nur bei Schmerzmittelabgabe und unter Sedation durch einen Tierarzt erfolgen, den Tieren müssen

Möglichkeiten zum Scheuern z. B. durch rotierende Bürsten gegeben werden und durch organisches Einstreumaterial wird der Liegekomfort erhöht. An Lauffläche muss je Tier mindestens sechs Quadratmeter vorhanden sein, Anbindehaltung ist natürlich untersagt.

Die Initialzündung für das Tierschutzlabel Rindfleisch kam 2018 von Vion. Wenn die Fleckviehkühe Milch für das Label liefern, dann müsse das Fleisch doch auch nach den Kriterien des Deutschen Tierschutzbundes zu vermarkten sein, lautet die Strategie. Gerade beim Simmentaler Fleckvieh, das als Zweinutzungsrasse von Vion in den letzten Jahren zur Qualitätsmarke entwickelt wurde, bot sich das an.

Simon Sedlmair liefert neben anderen Landwirten nun seine Kühe aus dem Tierschutzlabel-Programm an Vions vom Deutschen Tierschutzbund für das Label zertifizierten Schlachtbetriebe in Buchloe, Waldkraiburg und Bad Bramstedt. Für Simon Sedlmair rechnet sich die Investition in den neuen Stall damit. Er verkauft seine Milch und jetzt auch noch das Fleisch mit Aufschlag für das Tierschutzlabel.



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. 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

Vion ist sich dessen bewusst, dass strenge Vorschriften und deren Durchsetzung notwendig sind, um die Verwendung von Antibiotika in der heutigen Nutztierhaltung zu reduzieren. Der Gesetzesrahmen sieht bereits vor, dass die Verabreichung von wachstumsfördernden Substanzen oder der präventive Einsatz von Antibiotika nicht erlaubt sind. 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.

Vions Strategie bezüglich Antibiotika in der Tierhaltung sieht einen möglichst geringen Einsatz von Antibiotika, bei gleichzeitiger Wahrung eines Gleichgewichts zwischen öffentlicher Gesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz, vor. Um den Tierschutz zu gewährleisten, muss ein Landwirt die Möglichkeit haben, ein krankes Tier zu behandeln. Hierfür stehen Antibiotika zur Verfügung, die für den Menschen nicht lebenswichtig sind. Schweine aus Herden, die mit für Menschen wichtigen Antibiotika wie beispielsweise Cephalosporinen der 3. und 4. Generation behandelt wurden, werden von Vion 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. Im Jahr 2018 wurden knapp 100.000 Rind- und Schweinefleischproben von circa 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). 2018 war der am häufigsten gefundene übermäßige Rückstand Benzylpenicillin (9), gefolgt von Oxytetracyclin (5) und Doxycyclin (4).

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.

Wissenschaftliche Forschung hinsichtlich Reduzierung des Antibiotika-Verbrauchs

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 nahrungsmittelbedingte Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf den Menschen zu begrenzen.

2018 wurde ein 5-jähriges EU-finanziertes Projekt über den Einsatz von Antibiotika und die Übertragung von Antibiotikaresistenz-Genen, an dem Vion beteiligt war, abgeschlossen. Dieses Projekt hat gezeigt, dass der Einsatz von Antibiotika in Europa sehr unterschiedlich ist. Interventionsstudien in Schweinezüchtbetrieben haben Möglichkeiten aufgezeigt, den Einsatz von Antibiotika weiter zu reduzieren. In den Niederlanden ist die Nutzung jedoch bereits im letzten Jahrzehnt deutlich zurückgegangen. Wir gehen davon aus, dass ein weiterer Rückgang durch das Coaching einzelner Landwirte und auch durch die Ermittlung eines optimalen Gleichgewichts zwischen Tiergesundheit, Tierschutz und Produktivität erreicht werden kann. Um dieses Konzept genauer zu untersuchen, beteiligt Vion sich an einem EU-finanzierten Projekt, das das Potenzial der Präzisions-Tierhaltung zur weiteren Verringerung des Einsatzes von Antibiotika erforscht. Das Projekt startete im Februar 2019.

? Dilemma

Das Hauptproblem für die öffentliche Gesundheit ist die Verbreitung antibiotikaresistenter Bakterien und Resistenzgenen. 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. 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 mit für Menschen nicht wichtigen Antibiotika zu behandeln, um die Tiergesundheit und das Tierwohl sicherzustellen und die Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern.



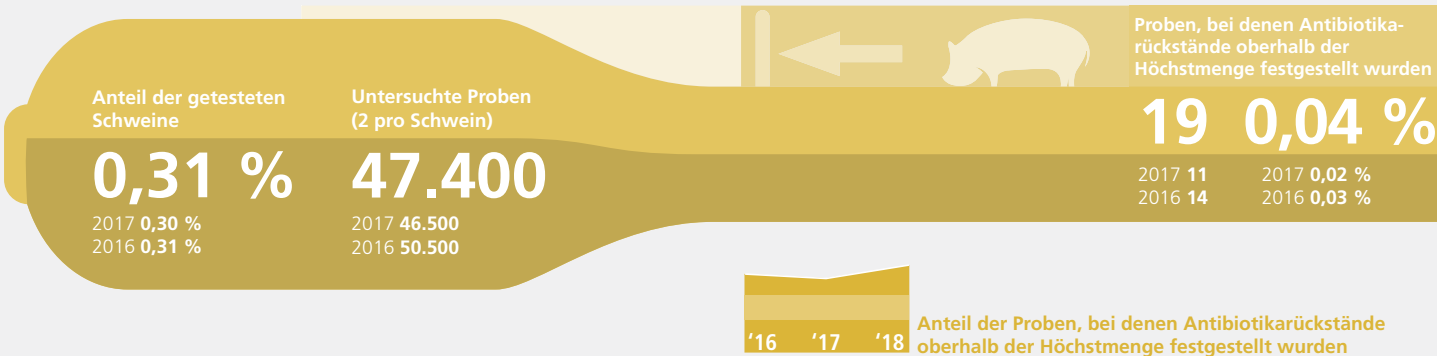
Antibiotika

Ausblick und Ziele

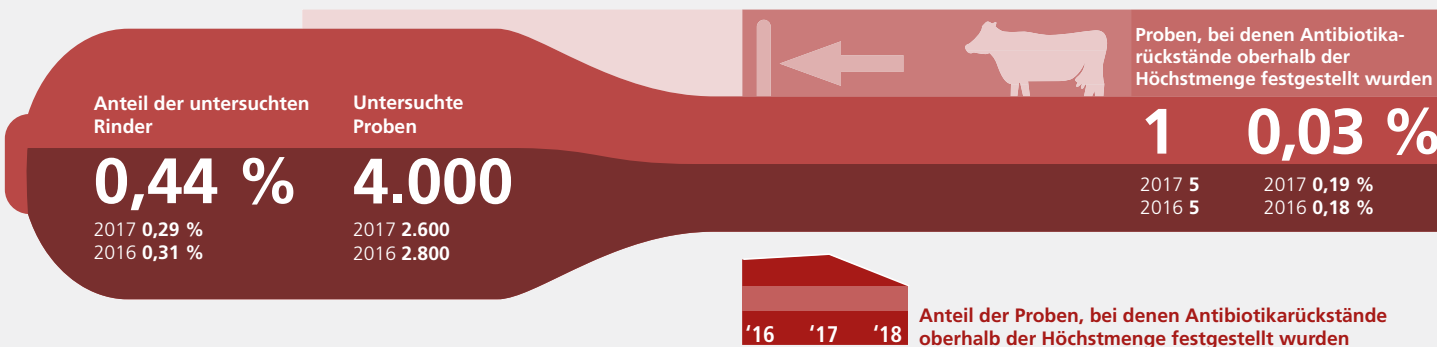
- Die Antibiotikadaten zeigen, dass die meisten Betriebe heute akzeptable Ergebnisse beim Antibiotikaeinsatz erzielen. Der relativ geringe Anteil an Betrieben, der diese Ergebnisse nicht erreicht, wird weiterhin unterstützt und zu Verbesserungsmaßnahmen bezüglich der Verringerung des Einsatzes von Antibiotika 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



Rinder, bei denen Antibiotikarückstände oberhalb der Rückstandshöchstmenge 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 gesunden Ernährung

Das Thema

Fleisch und Proteine tierischen Ursprungs sind wichtige Bestandteile unserer Ernährung. Die Kenntnisse über die Rolle von Fleisch als Teil unserer Ernährung sind wichtig. Verbraucher sollten 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. Es ist wichtig, dass Verbraucher ein umfassendes Bild wissenschaftlich fundierter Informationen erhalten. Daher stellt Vion seinen Stakeholdern die Ergebnisse dieser Forschungsprojekte zur Verfügung.

Fleisch ist eine gute Quelle für Proteine, Mineralien und Vitamine in einer gesunden Ernährung

Der Proteingehalt von Fleisch beträgt 26 % bis 27 %. Die hochwertigen Proteine enthalten alle acht essenziellen Aminosäuren, die für das Wachstum und die Versorgung des menschlichen Körpers erforderlich sind. Proteine tierischen Ursprungs sind im Vergleich zu pflanzlichen Proteinen leichter verdaulich und werden schneller und effektiver vom Körper aufgenommen^{1,2}. Fleisch enthält Kreatin, eine Stickstoffverbindung, die die Proteinsynthese verbessert, die Muskeln mit Energie versorgt und die Gesundheit der Muskeln fördert.

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

Vion befasst sich mit dem Einfluss essenzieller Aminosäuren auf den Proteinumsatz der Muskeln im Verhältnis zur Muskelstärke. Bei Kindern ist eine Portion von 80 bis 100 Gramm fast aller Sorten Fleisch, mit einem Proteingehalt von 20-25 Gramm, eine einfache Art, für deren Tagesbedarf an Proteinen und essenziellen Aminosäuren zu sorgen. Darüber hinaus ist eine ausreichende

Aufnahme von Vitamin B12 maßgeblich für die neurologische Entwicklung und das Zellwachstum. Eisen und Zink sind wichtig für das Wachstum und die Entwicklung von Säuglingen und Kindern³.

Bei Erwachsenen kann die höhere Nährstoffdichte des Fleisches dazu beitragen, die Kalorienzufuhr einzuschränken, ohne auf wesentliche Nährstoffe zu verzichten. Unterschiedliche Studien weisen darauf hin, dass eine Ernährung mit einem höheren Proteinanteil effektiv für ein gesundes Körpergewicht ist. Fleischproteine können außerdem zur Sättigung beitragen und somit für eine Reduktion der Gesamtenergieaufnahme sorgen. Die Energieaufnahme von Eiweiß ist wesentlich geringer als die von Kohlenhydraten und Fett.

Unsere Muskeln befinden sich ständig im Umbau und erneuern sich durch sogenannte anabole und katabole Prozesse (Aufbau- und Abbauprozesse). Wir bauen Praktisch alle zwei Monate eine neue Muskulatur auf. Mit zunehmendem Alter, baut sich unsere Muskelmasse langsam ab. Zwischen dem 20. und dem 30. Lebensjahr beträgt die Muskelmasse ca. 45 %. Im Alter von 70 sind es nur noch 27 %. Die tägliche Aufnahme von 1,0 bis 1,3 Gramm Protein pro Kilogramm Körpergewicht, in Kombination mit progressivem Training zweimal pro Woche, verringert diesen altersbedingten Muskelabbau⁴. Darüber hinaus zeigen jüngste Studien, dass eine gleichmäßig über den Tag verteilte Proteinaufnahme zur Erhal-

Gramm Protein pro Lebensmittel

Lebensmittel	Portionsgröße	g Protein pro Portion
Ei	1 Ei (Größe M)	8
Milch	200 ml	7
Grüne Bohnen	100 g	3
Schweinefilet	100 g	23
Walnüsse	50 g	7

Quelle: www.voedingswaardetabel.nl/voedingswaarde



Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung

► Ausblick und Ziele

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



Die Entwicklung der Muskelmasse bei älteren Menschen von großer Bedeutung ist. Protein tierischen Ursprungs ist die ideale Proteinquelle für ältere Menschen. Zur Förderung der Gesundheit wird eine Proteinzufuhr von viermal täglich 20-25 Gramm empfohlen.

Entwicklung von Produkten mit höherem Proteingehalt

Vion hat 2018 fettreduzierte Fleischprodukte mit einem höheren Proteingehalt und weniger Kalorien als in normalen Produkten entwickelt und untersucht weiterhin die Möglichkeiten, proteinangereicherte Fleischprodukte herzustellen. Es gibt immer mehr wissenschaftlichen Belege dafür, dass der altersbedingte Muskelabbau 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 Nachschlafs ausreichend essenzielle Aminosäuren zur Verfügung stehen.

Fleischkonsum im Zusammenhang mit Krankheiten

Fleischprodukte gehören zu einer der sechs großen Lebensmittelgruppen, die den Körper mit den wichtigsten Nährstoffen, Mineralstoffen und Vitaminen versorgen, die zur Erhaltung der Gesundheit nötig sind⁵. 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 Herzkrankheiten 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 sind⁶.

Der World Cancer Research Fund (WCRF) hat Daten veröffentlicht, denen zufolge stichhaltige Beweise für ein erhöhtes Krebsrisiko vorliegen bei einem Verzehr von über 50 Gramm verarbeitetem Fleisch pro Tag während der gesamten Lebenszeit⁷. 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 Nitratsalzen 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 Kouviri 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 ...

Tom Dumoulin

Niederländischer Radrennfahrer im deutschen Radsportteam Sunweb

Tom Dumoulin ist derzeit der beste niederländische Radrennfahrer mit einer Reihe bemerkenswerter Erfolge: 2018 zweiter Platz in der Gesamtwertung des Giro d'Italia und der Tour de France; 2017 Gewinner des Giro d'Italia und Weltmeister im Einzel- und im Mannschaftszeitfahren. Nach seinem Urlaub in Nepal führten wir ein Interview mit Tom Dumoulin in Maastricht, hauptsächlich über Spitzensport und Ernährung.

Spitzensport und Ernährung. Weißt du genau, was du isst?

„Ja, mittlerweile schon. Vor zwei Jahren haben wir angefangen zu berechnen, wie viele Kilojoule ich pro Tag verbrenne. Auf dem Fahrrad habe ich einen Leistungsmesser, der genau aufzeichnet, wie viel Energie ich im Wettkampf oder beim Training verbrauche. Wenn ich zum Beispiel fünf Stunden fahre, berechne ich, wie viele Kilojoule ich verbrannt habe. Diese Energiemenge muss ich über meine Nahrung wieder aufnehmen. Es bleibt allerdings immer ein Schätzwert, denn wenn ich zum Beispiel nach einer Fahrt einen Spaziergang mache, verbrenne ich mehr als wenn ich eine Stunde im Bett liege. In einer Tour ist unser Tag eigentlich sehr einfach: Radfahren und Ausruhen. Unser Grundumsatz ist dann also leicht zu berechnen. Das ist zwar bei jedem ein bisschen

„Für Leistungssportler ist hochwertiges Protein wesentlich für die Ernährung.“

anders, aber nach ein paar Tests und Gewichtsmessungen hat man das raus.“ Tom lässt sich von führenden Ernährungsexperten an Universitätskliniken beraten.

Radfahren und Eisbaden

„Nein, wir nehmen keine Eisbäder mehr. Derartige Hypes kommen und gehen. Wir wissen jetzt, was wir täglich verbrennen und können unsere Nahrung darauf abstimmen. Man will immer vermeiden, dass nach ein paar Tagen ein Energiemangel entsteht, weil man mehr verbrennt als man isst. Wenn man einmal etwas weniger isst, ist das kein Problem, aber wenn man das eine Woche lang macht, riskiert man einen Hungerrast. Und das ist nicht wünschenswert, da es die Leistung beeinträchtigt. Zu viel zu essen ist auch nicht gut, denn zusätzliches Körpergewicht muss man mit auf den Berg nehmen. Die Bergetappen sind sehr wichtig, deshalb sind das richtige Körpergewicht und eine ausreichende Energiezufuhr für die Muskeln entscheidend. Am Ende einer Etappe messen wir also, wie viel Energie ich verloren habe und ich versuche, sie sofort wieder aufzunehmen. Das ist unsere heutige Herangehensweise.“

„Für Spitzensportler ist hochwertiges Protein in der Ernährung sehr wichtig“

Nach der Schule hat Tom ein Jahr lang Gesundheitswissenschaften studiert, eine ausgezeichnete Grundlage für seine sportliche Karriere. „Ja, darüber weiß ich inzwischen wohl eine Menge. Als Tour-Fahrer ist es für mich von besonderer Bedeutung, dass

„Ich berechne, wie viele Kilojoule ich verbrannt habe und nehme diese Energiemenge über meine Nahrung wieder auf.“



Fotograf: Cor Vos

ich genau die Muskeln entwickle, die ich zum Radfahren brauche. Andere Muskeln sind für mich nicht wichtig und wirken bei Bergetappen eigentlich als Ballast. Deshalb gehe ich auch selten ins Fitnessstudio.“ Alle sechs bis acht Wochen erneuert sich die Muskelmasse eines Menschen, egal ob jung oder alt, Sportler oder Normalbürger. Durch Training und gute Ernährung kann man genau steuern, welche Muskeln aufgebaut werden und welche nicht. „Während unseres Urlaubs war es sehr lustig, dass ich vom Wandern in den Bergen Muskelkater hatte und meine Frau nicht. Meine Gehmuskeln waren also nicht ausreichend entwickelt - aber das hat einen Grund. Ich entwickle meine Muskeln zielgerichtet, um bei den Touren gute Leistungen zu erbringen, nicht beim Sprint, sondern bei den schweren Pässen. Ein Sprinter muss beispielsweise seine Arm- und Schultermuskulatur viel stärker entwickeln, um beim Sprint eine maximale Kraftexplosion zu erreichen, darauf bin ich nicht trainiert. Das hilft mir auch dabei, beim flachen Zeitfahren ein gutes Tempo zu fahren.“

Sechsmal am Tag 25 Gramm Protein für eine gute Muskelmasse

„Ich verteile meine Proteinaufnahme über den Tag, um den gewünschten Muskelaufbau zu erreichen. Als Spitzensportler lernen wir, Proteine über den Tag verteilt aufzunehmen, damit sie jederzeit für den Muskelaufbau zur Verfügung stehen. Der Muskelabbau und -aufbau findet den ganzen Tag über statt, daher ist es wichtig, dass über die Nahrung immer hochwertige Aminosäuren verfügbar sind. Einen sehr großen Teil dieser hochwertigen Proteine beziehe ich aus tierischen Proteinen wie Eiern, Milchprodukten und Fleisch. Diese tierischen Proteine weisen das gewünschte Aminosäurenmuster für meine Muskeln auf.

Ein kleinerer Teil der Proteine ist pflanzlichen Ursprungs. In unserem Team ist auch ein Fahrer, der sich vegetarisch, fast vegan, ernährt. Man merkt, dass er regelmäßig Schwierigkeiten hat, seine Kondition zu halten.

Die Proteinaufnahme über den Tag zu verteilen, ist es für alle gesünder?

„Man sieht häufig, dass Leute tagsüber fast keine Proteine zu sich nehmen und dann Abends ein großes Steak essen. Das liefert mehr als 50 Gramm Proteine, die man zu dem Zeitpunkt nicht optimal nutzen kann. Ich nehme den ganzen Tag über Proteine zu mir, morgens über Fleisch, Käse und Eier und tagsüber über Fleisch und andere Proteine. Vor dem Schlafengehen wieder Milchprodukte, zum Beispiel Quark. Beim Fahren decke ich meinen Proteinbedarf mit Proteinriegeln und meinen Energiebedarf mit Gelen, die schnell oder langsam aufgenommen werden können - je nach dem, was ich in dem Moment brauche.

„Ich liebe auch gutes Essen“

„Ich grille gerne mit ein paar Teamkollegen in meinem Garten. Wenn es um die Zubereitung von Gerichten geht, spielt Fleisch bei mir eine große Rolle, sehr traditionell. In Nepal haben wir Wasserbüffel gegessen, das hat gut geschmeckt und es scheint auch gesund zu sein. Bei Rindfleisch ist es oft so, dass je magerer das Fleisch ist, desto weniger geschmackvoll es ist. Leckerer Fleisch ist oft fetter, denn darin steckt der Geschmack. Beim Wasserbüffel ist das anders, er hat einen sehr geringen Fettanteil, aber das Fleisch ist trotzdem saftig, hat eine weiche Struktur und schmeckt wirklich gut.

„Durch Training und gute Ernährung kann man genau steuern, welche Muskeln aufgebaut werden und welche nicht.“

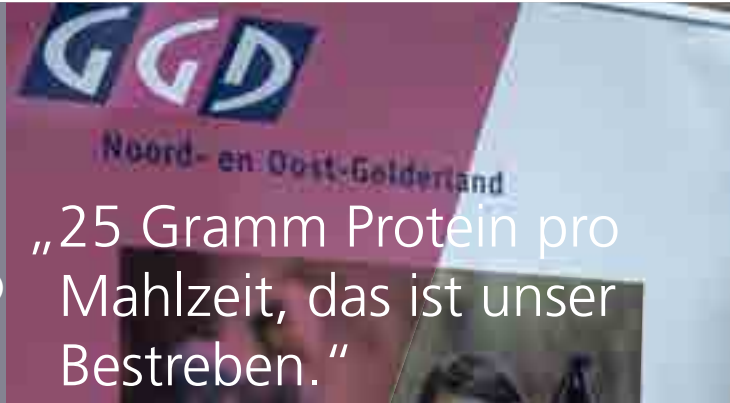
Ich halte die gesellschaftliche Diskussion über Fleisch für sehr wichtig - vor allem durch die Filme über Missstände in den letzten Jahren - diese Debatte muss geführt werden. Ich denke, dass der Mensch Omnivore ist, wir brauchen also nicht alle Vegetarier zu werden, Fleisch essen, in Maßen, passt in unsere Ernährungsweise. Das Tierwohl spielt für mich eine Rolle dabei. Wenn das Tier ein gutes Leben hatte, und zum Beispiel weiden konnte, dann habe ich kein Problem damit. Aber mit dem, was ich ab und zu in Filmen im Internet gesehen habe, bin ich nicht einverstanden. Solche Missstände müssen beseitigt werden, und wie in anderen Fällen auch, müssen diese Ausnahmen die Regel bestätigen, dass respektvoll mit den Tieren umgegangen wird.“



Der Standpunkt von ...

Drs. Irene Linders und Maïke Blokhuis, Beraterinnen für Gesundheitsförderung beim GGD (Gesundheitsamt) Region Nord- und Ost-Gelderland und Prof. Lisette de Groot, Professorin für Ernährung älterer Menschen an der Universität Wageningen

„25 Gramm Protein pro Mahlzeit, das ist unser Bestreben.“



„Die Kombination von Krafttraining und ausreichend Protein auf dem Menüplan ist bei älteren Menschen unerlässlich für den Erhalt der Muskelmasse“

Aus dem Bett kommen, vom Stuhl aufstehen oder eine Tasse Tee zubereiten: Viele tägliche Aktivitäten sind für ältere Menschen nicht mehr selbstverständlich. Mit zunehmendem Alter wird es schwieriger, die Muskelkraft und die Muskelmasse auf gutem Niveau zu halten. Irene Linders, Beraterin für Gesundheitsförderung beim Gesundheitsamt Region Nord- und Ost-Gelderland, unterstützt ältere Menschen gerne dabei. „Hier in den Niederlanden möchten wir, dass Menschen so lange wie möglich selbstständig und vital zu Hause wohnen. Das beinhaltet, sich selbstständig bewegen zu können, und das erfordert eine gute Grundstabilität, die für eine geringere Sturzgefahr sorgt. Denn da beginnt es häufig: ein Sturz, ein Knochenbruch und dann gerät man in eine Situation, in der die Regeneration und die Rückkehr auf das alte körperliche Niveau sehr wichtig, aber schwierig ist. Wenn die Muskelmasse und die Muskelkraft auf einem guten Niveau sind, sieht man, dass Menschen sicherer stehen und sich sicherer bewegen. Darüber hinaus werden dann seltener Hilfsmittel oder Pflege benötigt und die Regeneration verläuft schneller.“

Die Ursache für die abnehmende Muskelmasse und Muskelkraft liegt in der abnehmenden Fähigkeit, Proteine in Muskeln umzuwandeln, sagt Lisette de Groot, Professorin für Ernährung älterer Menschen an der Universität Wageningen. Für die gleiche Muskelmasse brauchen ältere Menschen mehr Protein als jüngere. Unter dem Namen „ProMuscle“ hat Prof. De Groot mit einer Reihe von kontrollierten Experimenten überzeugend

nachgewiesen, dass eine Kombination aus Krafttraining und der Aufnahme von ausreichend Protein einen starken positiven Effekt auf die Muskelmasse der teilnehmenden älteren Menschen hatte.

Aber in welchem Verhältnis stehen diese Experimente zur Praxis?

Dazu hat Prof. De Groot zusammen mit Irene Linders und Kollegen das Projekt „ProMuscle in de Praktijk“ („ProMuscle in der Praxis“) eingerichtet. In diesem Projekt wird durch die Kombination von Ernährung und Bewegung die Leistungsfähigkeit und Eigenständigkeit im Alltag von anfälligen älteren Menschen verbessert. Die Bewegung richtet sich hauptsächlich auf Krafttraining im Fitnessstudio oder bei der Physiotherapie und die Ernährung konzentriert sich auf die richtige Proteinmenge. In erster Linie wird den Teilnehmern ein Kurs „Fit mit Protein“ angeboten, um das Wissen über die Notwendigkeit und die Möglichkeiten der Proteinaufnahme zu erweitern. Dieser Kurs wird in einer Reihe niederländischer Gemeinden von Maïke Blokhuis, einer Kollegin von Irene Linders beim GGD, durchgeführt.

Maïke Blokhuis: „Im Rahmen des Kurses erklären wir, was Proteine sind und warum sie wichtig sind. Viele ältere Menschen wissen zum Beispiel nicht, dass nicht nur die Muskeln, sondern auch die Hormone aus Proteinen bestehen und dass Proteine für das Immunsystem nützlich sind. Auch der Proteinbedarf ist nicht bekannt; wir streben mit „ProMuscle in Praktijk“ eine Aufnahme von 25 g Protein pro Hauptmahlzeit an, wodurch ausreichend Protein über den Tag verteilt bereitgestellt wird. Um die älteren Menschen dabei zu unterstützen, eine bewusste und richtige Wahl zu treffen, widmen wir dem Angebot der verschiedenen Proteinquellen viel Aufmerksamkeit. Auch das Lesen von Produktetiketten und die Verwendung von Apps werden behandelt. Wie viel Protein steckt in einem Produkt? Auf diese Weise lernen

ältere Menschen, eine abwechslungsreiche und ausgewogene Auswahl, die zu einer schmackhaften Mahlzeit führt, zu treffen.

Irene Linders: „Das traditionelle Frühstück schien häufig aus Zwieback mit Konfitüre und einer Tasse Tee zu bestehen, also ohne Proteingehalt. Ziel von ProMuscle ist es, dass man mehr variieren und experimentieren kann, und in Kombination mit mehr Bewegung führt dies zu einer besseren Muskelkraft und mehr Muskelmasse.“

In Bezug auf den Stellenwert tierischer Proteine in der Ernährung ist Prof. De Groot deutlich: „Proteine tierischen Ursprungs sind am häufigsten erforscht, und deshalb basieren die meisten unserer Erkenntnisse darauf. Darüber hinaus enthalten tierische Produkte eine Reihe von essentiellen Mikronährstoffen wie Vitamin B12 und Vitamin D, die allesamt der Gesundheit älterer Menschen zugutekommen können.“

Auch in der Praxis wurden, genau wie bei den kontrollierten Experimenten, gute Ergebnisse erzielt. Aber neben diesen verbesserten Ergebnissen in Bezug auf Muskelkraft und Kondition fiel sowohl Irene Linders als auch Maïke Blokhuis der soziale Aspekt des Essens auf.

Irene Linders: „Ernährung ist wirklich ein sehr soziales Geschehen bei älteren Menschen. Wenn man allein essen muss, besteht die Gefahr, dass man weniger isst. ‚Gemeinsam‘ essen stimuliert“. Diese soziale Komponente der gemeinsamen Zubereitung, des Probierens und der Gespräche ist ein erfreuliches Nebenergebnis von „ProMuscle in de praktijk“, da sie der vorherrschenden Einsamkeit älterer Menschen entgegenwirkt.



Quelle: www.garn.nl



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 von 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 die Produktion von Biofleisch in den Niederlanden im Rahmen von „De Groene Weg“ („Der grüne Weg“). „De Groene Weg“ stellt ausschließlich Biofleisch von Rind und 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 Haltungsformen 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-Schweinehaltern und andererseits mit Marktteilnehmern wie (unseren eigenen) Fleischbetrieben, dem Einzelhandel und den internationalen Vertriebsunterstützungsbüros eng zusammen. Die 95 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. „De Groene Weg“ ist 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, Weidegang und die Möglichkeit, natürliche Verhaltensweisen auszuleben.
- Das Futter hat Bio-Qualität und darf nur zu einem begrenzten Teil aus Kraftfutter bestehen.
- Natürliche/homöopathische Tierarzneimittel dürfen nach tierärztlicher Verschreibung verwendet werden; die Verabreichung von regulären Tierarzneimitteln oder Antibiotika ist nur unter speziellen Umständen erlaubt.

Zusätzlich zu den EU-Bio-Vorgaben verlangt Vion von seinen niederländischen Lieferanten von Bio-Schweinen die Erfüllung der Anforderungen für den „EKO-Kodex“ von „De Groene Weg“. Beispiele hierfür sind:

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

Beitrag zum Tierschutz

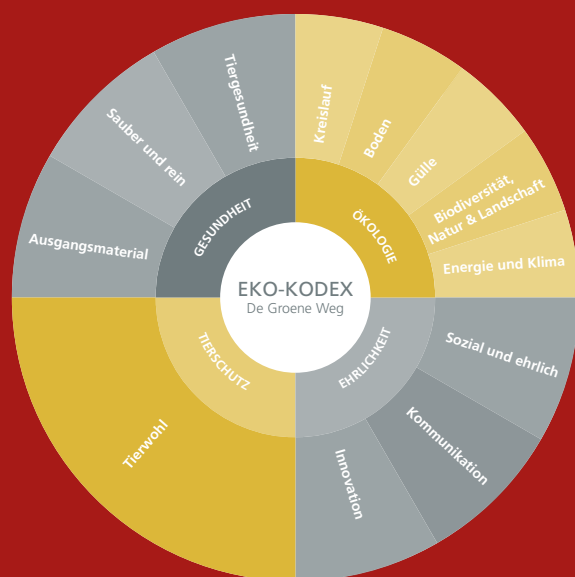
Mit „De Groene Weg“ trägt Vion zum Tierschutz bei. Das Biofleisch von „De Groene Weg“ wurde mit 3 Sternen des Gütesiegels „Beter Leven“ vom niederländischen Tierschutzbund ausgezeichnet. In Bezug auf die Herkunft des Fleisches, das von „De Groene Weg“ verkauft wird, ist Vion vollkommen transparent. Informationen 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



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“

– von der Geburt bis zur Endmast – auf einem Hof stattfinden, da so die Anzahl der Transporte für die Tiere verringert wird.

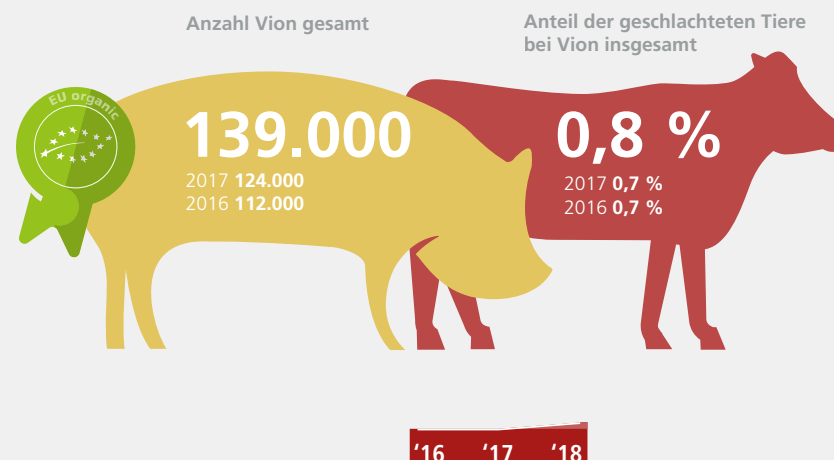
EKO-Kodex für niederländische Schweinezüchter von „De Groene Weg“

„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 Nachhaltigkeit 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 Bewertungsinstrument auf Grundlage dieser 12 Punkte, dazu gehört bspw. die Nutzung erneuerbarer Energien, die Landnutzung, Artenvielfalt und Kreislaufwirtschaft. Von jedem Lieferanten wird erwartet, dass er sich pro Jahr mindestens 2 Ziele setzt, die er bis zum

Ergebnisse

Geschlachtete Tiere mit EU-Bio-Zertifikat



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 von den deutschen Betrieben wird für einen bestimmten Kunden produziert. Darüber hinaus beliefern wir einige unserer Kunden mit Bio-Schweinefleisch aus den Niederlanden. In Deutschland nimmt die biologische Produktion von Rindern kontinuierlich zu. Nicht nur die Zahl der Bio-Milchviehbetriebe rund um die Bio-Molkereibetriebe steigt, auch die Zahl der Bio-Betriebe mit Mutterkuhhaltung wächst. 2018 verzeichnete Vion im Vergleich zu 2017 einen Anstieg der Schlachtungen von Bio-Rindern um mehr als 17 %. 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.

Anzahl Niederlande			
	2016	2017	2018
	79.300	94.900	108.000

Anzahl Deutschland			
	2016	2017	2018
	33.100	28.700	31.100

Anteil der geschlachteten Tiere in den Niederlanden			
	2016	2017	2018
	1,1 %	1,3 %	1,4 %

Anteil der geschlachteten Tiere in Deutschland			
	2016	2017	2018
	0,3 %	0,3 %	0,4 %



Biologische Tierhaltung

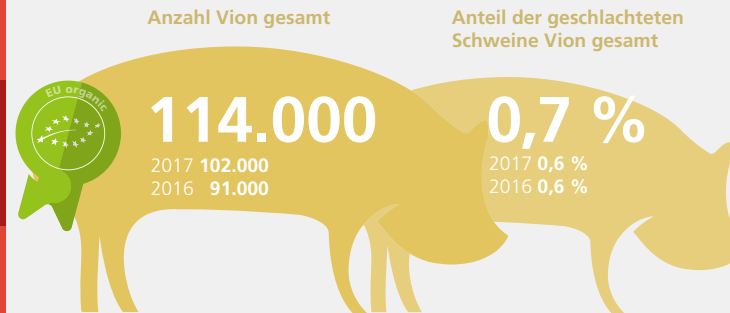
► Ausblick und Ziele

Vion strebt nach Möglichkeit einen weiteren Ausbau dieses speziellen Marktsegments in Abhängigkeit von der Marktnachfrage an. 2018 erreichte „De Groene Weg“ den Meilenstein der Schlachtung von über 100.000 Bio-Schweinen im Jahr 2018. Dieses Ziel wurde ursprünglich für 2020 festgelegt. Das Ziel von „De Groene Weg“ ist ein kontinuierliches Wachstum in den kommenden Jahren.



Ergebnisse

Geschlachtete Schweine mit EU-Öko-Zertifikat



'16 '17 '18

Anzahl Niederlande

2016	2017	2018
77.400	92.500	105.200

Anteil der geschlachteten Schweine Niederlande

2016	2017	2018
1,1 %	1,3 %	1,4 %

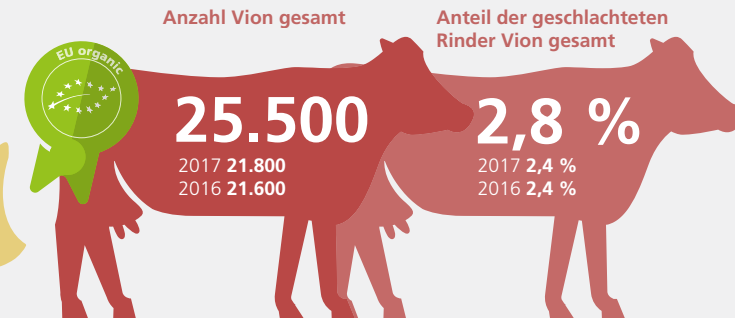
Anzahl Deutschland

2016	2017	2018
13.400	9.300	8.400

Anteil der geschlachteten Schweine Deutschland

2016	2017	2018
0,2 %	0,1 %	0,1 %

Geschlachtete Rinder mit EU-Öko-Zertifikat



'16 '17 '18

Anzahl Niederlande

2016	2017	2018
1.800	2.400	2.800

Anteil der geschlachteten Rinder Niederlande

2016	2017	2018
1,4 %	1,6 %	1,8 %

Anzahl Deutschland

2016	2017	2018
19.700	19.400	22.700

Anteil der geschlachteten Rinder Deutschland

2016	2017	2018
1,4 %	1,6 %	1,8 %

Erläuterung der Ergebnisse

Insgesamt ist eine Zunahme der Absatzmengen an Biofleisch auf einem wachsenden Markt zu beobachten. Bei Vion stieg das Absatzvolumen von Biofleisch 2018 um 13 % im Vergleich zum Vorjahr.

Die Zahlen der verarbeiteten Bio-Schweine in den Niederlanden lassen zwischen 2016 und 2017 einen Anstieg um 14 % erkennen, der auf eine positive Entwicklung der Verbrauchernachfrage zurückzuführen ist. Auch die Menge der verarbeiteten Bio-Rinder stieg in den Niederlanden von 2017 auf 2018 um 14 %. Um der

Nachfrage an Bio-Rindfleisch in den Niederlanden nachzukommen, zerlegen wir auch Rinderschlachtkörper aus anderen Regionen (hauptsächlich aus Deutschland und Österreich).

Die Schlachtung von Schweinen aus Öko-Haltung in Deutschland erfolgt derzeit im Rahmen von Verträgen mit einem bestimmten Kunden. Dieses Volumen zeigt einen Rückgang von 9 %. Dahingegen ist die Anzahl der geschlachteten Bio-Rinder in Deutschland um 24 % gestiegen.



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter



Das Thema

Die Mitarbeiter in unseren Vion Produktionsbetrieben sind das wichtigste Kapital bei der Herstellung unserer hochwertigen Lebensmittel, die unsere Kunden verlangen. Aus diesem Grund ist es unser wichtigstes Ziel, die Gesundheit und Sicherheit der Menschen, die bei Vion arbeiten, aufrechtzuerhalten und zu fördern. Dabei liegt unser Hauptaugenmerk insbesondere auf der Prävention.

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

Unser Ziel entspricht auch den steigenden Anforderungen unserer Kunden, die ebenfalls großen Wert darauf legen, die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter in ihrer Lieferkette sicherzustellen.



Abgrenzung des Themas

Alle Arbeitskräfte in unseren eigenen Betriebsabläufen werden berücksichtigt.



Vions Ansatz

Vion bietet und gewährleistet eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung. Zur Vermeidung von Unfällen werden verschiedene Verfahren, Anleitungen, allgemeine Hinweise und Vorschriften angewendet. Es werden systematisch interne Arbeitsschutz-Audits durchgeführt. Die Geschäftsführer der Standorte überprüfen regelmäßig das Arbeitsschutz-Management-System im Rahmen ihrer Managementbewertung.

Wir sind bestrebt, die Anzahl der Unfälle so gering wie möglich zu halten. Leider sind wir noch nicht am Ziel angekommen und verzeichneten auch 2018 einige Unfälle. Es gab erneut keinen tödlichen Arbeitsunfall bei Vion oder einem unserer Personaldienstleister. Wie im Vorjahr, handelte es sich bei den meisten Unfällen um: Schnittverletzungen, Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen sowie durch internen Transport verursachte Verletzungen.

Jeder Unfall wird untersucht und von uns als Anlass für Verbesserungen genommen. 2018 gab es einen schweren Unfall mit einem externen Mechaniker, der aus einem Aufzug stürzte. Als Folge davon werden immer mehr externe Unternehmen, wie z. B. Elektriker oder Installateure, von uns zur Einhaltung der Vorschriften des Arbeitsschutzes verpflichtet. Ab 2019 soll dies für alle Standorte gelten.

2018 ereigneten sich zwei schwere Unfälle an unseren Bandsägen, bei denen Mitarbeiter von Personaldienstleistern verletzt wurden. Die Bandsägen wurden technisch verbessert und die Arbeitsanweisungen und Arbeitsschritte wurden überprüft, überarbeitet und angepasst. In niederländischen Produktionsstätten wurde ein spezieller Handschuh aus Edelstahl in Gebrauch genommen, um das bestehende hohe Restrisiko an der Bandsäge

weiter zu reduzieren. Dieser Handschuh wurde 2018 ebenfalls an einigen deutschen Standorten eingeführt und soll 2019 an allen Standorten das Unfallrisiko an Bandsägen minimieren.

Vion beschäftigt eine größere Anzahl an ausländischen Mitarbeitern, die die Sprache des Landes, in dem sie arbeiten, nicht gut verstehen. Uns ist aufgefallen, dass diese Mitarbeiter oft signalisiert haben, dass sie die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften verstanden hätten, obwohl dies nicht der Fall war. Daher nutzen wir jetzt Piktogramme und übersetzen die wichtigsten Arbeitsschutzvorschriften in die jeweiligen Muttersprachen, um sicherzustellen, dass die Mitarbeiter sich der größten Gefahren bewusst sind. In unseren Kantinen versuchen wir, Mitarbeiter von Personaldienstleistern mit selbst entwickelten Videos auf die Regeln des Arbeitsschutzes aufmerksam zu machen.

Unvorsichtiges Verhalten von Mitarbeitern ist eine der Hauptursachen für Unfälle. In Zukunft liegt unser Augenmerk noch stärker darauf, das Verhalten der Mitarbeiter zu verstehen und in nachhaltiges Verhalten umzuwandeln. Das erfordert viel Mühe und Geduld. Wir sind jedoch sicher, dass jeder Unfall vermieden werden kann und arbeiten weiter an diesem Ziel. Das Verhalten jedes einzelnen Mitarbeiters steht dabei im Mittelpunkt.

Im Rahmen unserer Maßnahmen für eine gute Unternehmensführung steht Arbeitsschutz bei Vion an erster Stelle. Letztendlich ist es, neben dem persönlichen Leid durch Unfälle, auch aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll, wenn weniger Zeitverlust durch Unfälle entsteht. Das beinhaltet ein Arbeitstempo, das Effizienz ermöglicht, aber gleichzeitig die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften zulässt.



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter



Niederlande

An allen unseren niederländischen Standorten wird das Arbeitsschutz-Managementsystem („Arbo“-System) angewendet. Im Laufe der Jahre 2017 und 2018 nahmen alle 294 Führungskräfte an der Schulung „Conscious Management“ teil. Der Kurs umfasste selbstständige Vorbereitung, einen Schultag 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.

Wir verwenden das „Safety Culture Ladder“-Modell um das Bewusstsein für sichere Arbeitsbedingungen zu bewerten und zu verbessern. Je höher das Sicherheitsbewusstsein, desto höherer der Wert auf der „Leiter“ (1 bis 5). Jedes Jahr wird an allen Standorten ein internes Audit zur Bewertung des Sicherheitsbewusstseins durchgeführt. Der Durchschnittswert stieg von 3,06 im Jahr

2017 auf 3,42 im Jahr 2018. Unser Ziel für 2018 war 3,28 und wir wollen letztendlich einen Wert von 4 erreichen. Im Jahr 2018 fand an vier Standorten, die einen Leistungsrückstand zeigten, ein zusätzliches Zwischenaudit statt. Alle diese Standorte verzeichneten eine Verbesserung beim Zwischenaudit.

Deutschland

Jeder Vion Standort in Deutschland hat ein funktionierendes Arbeitsschutzsystem, um Unfälle so weit wie möglich zu vermeiden. Ein wichtiger Bestandteil dieses Systems ist der Arbeitsschutz-Ausschuss, der mindestens einmal im Quartal zusammenkommt. An den Treffen nehmen die Geschäftsführung, der Betriebsrat, der Arbeitsschutzbeauftragte und der Betriebsarzt teil. Dieser Lenkungsausschuss bespricht zukünftige Aktivitäten und analysiert vergangene Ereignisse.

Alle unsere deutschen Standorte arbeiten eng mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zusammen. Alle Geschäftsführer und Leiter der deutschen Betriebe nehmen an einem jährlichen Treffen mit der BGN teil, um aktuelle Themen im Arbeitsschutz - sowohl im Allgemeinen als auch bei Vion im Besonderen - zu besprechen.

In den Jahren 2017 und 2018 wurden alle deutschen Betriebe von Vion internen Cross-Audits zum Arbeitsschutz unterzogen. 2018 hat die Mehrheit unserer Standorte das Audit des Arbeitsschutzmanagement-Systems „Sicher mit System“ erfolgreich bestanden. Das Audit ist annähernd deckungsgleich mit der ISO 18001. Die Standorte, die bisher nicht zertifiziert sind, sollen die Zertifizierung 2019 erlangen. Dies ist eine Besonderheit in der deutschen fleischverarbeitenden Industrie, da Vion damit das erste Unternehmen ist, dessen Fleischproduktionsstandorte allesamt zertifiziert sind.

Sicherheitskultur Leiter



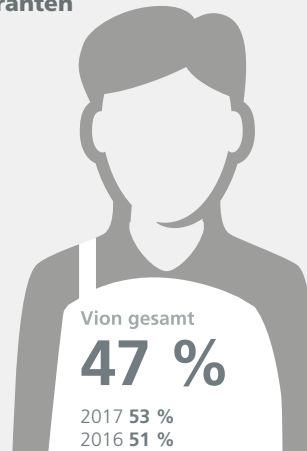


Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

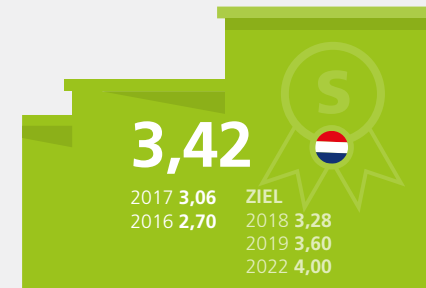


Ergebnisse

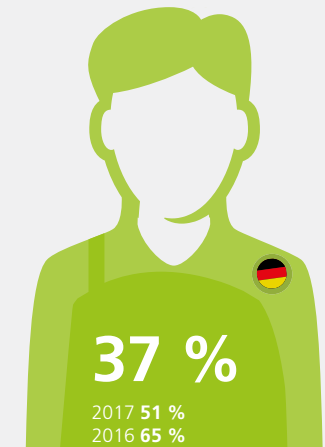
Externes Absatzvolumen der Produktion von Betrieben mit unabhängiger Arbeitsschutzzertifizierung für Lieferanten



Sicherheitskultur Leiter



1.000-Mann-Quote



? Dilemma

Vion arbeitet an seinen Standorten mit Personaldienstleistern zusammen. Nach deutschem Recht dürfen wir uns nicht in die Angelegenheiten der Personaldienstleister einmischen. Dennoch haben wir nach deutschem Arbeitsschutzgesetz die Aufgabe, die Zusammenarbeit unterschiedlicher Arbeitgeber in einem Betrieb zu koordinieren. Wir nehmen diese Verantwortung sehr ernst und arbeiten vor Ort mit ausgewiesenen Koordinatoren zusammen, die gemeinsame Belange besprechen und in Angriff nehmen. Dadurch sind wir in der Lage, Mitarbeitern von Personaldienstleistern an unseren Standorten einen sicheren Arbeitsplatz zu bieten. Darüber hinaus fordern wir von den Personaldienstleistern ein angemessenes Arbeitsschutzsystem und die Durchführung stichprobenartiger Kontrollen. Neben Sicherheitsexperten, Betriebsärzten und Evakuierungshelfern, beinhaltet dies ebenfalls das Vorhandensein einer Risikoanalyse und die notwendigen Anweisungen.

Auch im Jahr 2018 haben wir versucht, das Ziel zu erreichen, Unfallstatistiken von unseren Personaldienstleistern zu erhalten, dies ist uns nicht in allen Fällen zufriedenstellend gelungen. Dennoch haben wir 2018 in Zusammenarbeit mit Personaldienstleistern im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz deutliche Fortschritte erzielt, da wir in den Rahmenverträgen eine diesbezügliche Pflicht eingeführt haben. Es finden nun gemeinsame Arbeitsschutz-Ausschuss-Treffen statt, um aktuelle Unfälle und gemeinsame Maßnahmen zu besprechen. Dies hat zu einer besseren Wahrnehmung des Themas bei den Personaldienstleistern geführt und letztlich auch dazu beigetragen, Unfälle zu reduzieren. Wir werden unsere Bemühungen, Statistiken von Personaldienstleistern zu erhalten, weiter intensivieren. Die Zahl der bereits durch neue Rahmenverträge ersetzten Altverträge ist deutlich gestiegen. Wir gehen davon aus, dass wir im Jahr 2019 über alle Unfälle, einschließlich die der Fremdarbeitskräfte, berichten können.



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

Ausblick und Ziele

Vion ist bestrebt, durch kontinuierliche Bewusstseinsförderung die Anzahl von Unfällen zu senken und allen Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz zu bieten. Außerdem haben wir uns zum Ziel gesetzt, die Gesamt-Krankenquote 2019 auf 4,3 % zu senken.

Niederlande

- Der Durchschnittswert auf der „Safety Culture Ladder“ soll im Jahr 2019 auf 3,6 steigen. Zudem wird 2019 für alle Mitarbeiter ein Trainingsprogramm für „Arbo“-bewusstes Arbeiten eingeführt. Außerdem müssen alle Führungskräfte das E-Learning-Modul „Arbo Conscious Management“ absolvieren.
- Unser Ziel für die Abwesenheitsquote für 2019 ist ein Maximum von 4,3 %.
- Vion Niederlande möchte 2019 die LTI-Kennzahl um 8 % gegenüber dem Vorjahr senken. Dieses Ziel liefert einen Beitrag zum SDG-Ziel 8.8 in Bezug auf ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld.

Deutschland

- Vion Deutschland strebt eine Unfallrate (LTIFR) von weniger als 20 als mittelfristiges Ziel an. Im Jahr 2018 lag diese bei 29,06. Der LTIFR gibt die Zahl der Unfälle pro 1 Million Arbeitsstunden wieder.
- Vion Deutschland strebt auch eine bessere 1000-Mann-Quote (TMQ) als die der übrigen Fleischindustrie an. 2017 lag die TMQ der Fleischindustrie bei 57,5 %, Vion verzeichnete dagegen eine TMQ von 37 % in 2018.
- In Deutschland soll 2019 eine Krankenquote von 4,3 % erreicht werden.

Ergebnisse

Abwesenheitsrate

Vion gesamt



4,6 %

2017 4,5 % ZIEL
2016 4,7 % 2018 4,3 %
2019 4,3 %
2022 4,2 %

Niederlande



4,9 %

2017 4,3 % ZIEL
2016 4,3 % 2018 4,2 %
2019 4,3 %
2022 4,3 %

Deutschland



4,5 %

2017 4,5 % ZIEL
2016 4,8 % 2018 4,3 %
2019 4,3 %
2022 4,0 %

Lost day rate

	2016	2017	2018	Ziel 2019
Vion gesamt	n/a	1,4 %	1,3 %	1,2 %
Niederlande	3,5 %	0,6 %	0,9 %	0,7 %
Deutschland	n/a	2,2 %	1,7 %	1,5 %

Lost time injuries

	2016	2017	2018	Ziel 2019
Vion gesamt	n/a	191	169	140
Niederlande	45	35	49	40
Deutschland	n/a	156	120	100

Erläuterung der Ergebnisse

Die Gesamt-Abwesenheitsrate stieg von 4,5 % im Jahr 2017 auf 4,6 % im Jahr 2018, mit 4,9 % in den Niederlanden und 4,5 % in Deutschland.

Niederlande

Im Jahr 2018 verzeichneten wir an fast allen niederländischen Standorten eine Zunahme der mittelfristigen Fehlzeiten. Dies betraf vor allem nicht-berufsbezogene Krankheiten und eine zunehmende Zahl von Suchterkrankungen. Die Kurzeitenausfälle waren immer noch sehr gering (<1 %).

Die LTIs haben sich im Jahr 2018 erhöht. Dies ist zum Teil auf eine stärkere Berücksichtigung der Sicherheit und damit eine genauere Registrierung zurückzuführen.

Deutschland

Die signifikanten Verbesserungen bei den deutschen Vion-Standorten führen wir auf die Einführung des zertifizierten Arbeitsschutz-Managementsystems in allen Betrieben zurück, das zu einem erhöhten Bewusstsein für Arbeitsschutz bei Management und Mitarbeitern führte.

Der Rückgang der 1.000-Mann-Quote verdeutlicht, dass die schwereren Unfälle weniger werden und dass unsere Maßnahmen Wirkungen zeigen. Hinsichtlich der leichten Verletzungen haben wir unser Ziel jedoch noch nicht erreicht. Aber die Verringerung der großen Unfälle gibt uns die Möglichkeit, mehr Anstrengungen zur Verringerung der geringen Gesundheitsrisiken zu unternehmen. Wir sind daher zuversichtlich, unser Ziel einer Unfallquote (LTIFR) von 20 in den nächsten Jahren zu erreichen.



Der Standpunkt von ...

Robert Schlosser

Branchenkoordinator der deutschen
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und
Gastgewerbe für die Fleischwirtschaft

„Der Arbeitsschutz steht bei Vion
auf einer sehr soliden Basis.“

Die Berufsgenossenschaften in Deutschland haben die Aufgabe, Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten sowie arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren zu verhüten. Beschäftigte, die einen Arbeitsunfall erlitten haben oder an einer Berufskrankheit leiden, werden durch die Berufsgenossenschaften medizinisch, beruflich und sozial rehabilitiert. Die Berufsgenossenschaften übernehmen dabei staatliche Aufgaben aus dem Sozialversicherungssystem und werden durch Pflichtbeiträge der Mitgliedsunternehmen finanziert. Jedes Wirtschaftsunternehmen in Deutschland ist Mitglied in einer der neun Berufsgenossenschaften.

Seit vielen Jahren besteht eine intensive Partnerschaft im Arbeitsschutz zwischen Vion und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe. Robert Schlosser, Branchenkoordinator für die Fleischwirtschaft, berät dabei die Vion Arbeitsschutzakteure und die Geschäftsführer im Hinblick auf den Arbeitsschutz. Er ist dabei auch immer Ansprechpartner für die Betriebsräte. „Der Arbeitsschutz steht bei Vion auf einer sehr soliden Basis.“

Sehr positiv ist aus meiner Sicht die eindeutige Positionierung der Konzernführung pro Arbeitsschutz.“, unterstreicht Robert Schlosser die gute Beziehung zu Vion.

Bei Vion ist grundsätzlich eine ständige positive Entwicklung im Arbeitsschutz feststellbar. Die Zusammenarbeit der Konzernführung, der Führungskräfte, der Mitarbeiter und der Fachleute im Arbeitsschutz bewegt sich auf einem hohen Niveau. Dieses Vion-Team bewältigt auch die kritischen Situationen im Arbeitsschutz, die es natürlich auch gibt, sehr konstruktiv und zielorientiert. Besonders denke ich dabei an ein schweres Ereignis in Buchloe, bei dem alle Vion-Akteure vorbildhaft verhalten haben.

Vor zwei Jahren hat Vion ein „Health and Safety“-Management eingeführt. Jetzt koordinieren zwei Fachleute den Arbeitsschutz und die Aktivitäten an den einzelnen Standorten. Dadurch hat der Arbeitsschutz nochmals einen deutlichen Schub in die richtige Richtung bekommen. Das sieht man auch an den Unfallzahlen, die kontinuierlich zurückgehen. Natürlich gibt es an der einen oder anderen Stelle noch viel zu tun, ich bin aber überzeugt, dass Vion hier auf dem richtigen Weg ist. Auch die BGN-Zertifizierung des

Arbeitsschutzmanagementsystems nach dem Standard „Sicher mit System“ in durchgehend allen deutschen Vion-Unternehmen ist ein Alleinstellungsmerkmal in der Fleischbranche.

Dies hat bisher noch kein anderer Konzern erreicht.

Die beständige Sensibilisierung der Führungskräfte für Ihre Verantwortung im Arbeitsschutz sollte beibehalten werden. Jedem Vorgesetzten, auch wenn er nur einen Mitarbeiter hat, muss klar sein, dass er die Verantwortung in seinem Bereich für den Arbeitsschutz trägt. Hier konnten wir Vion in den letzten Jahren auch kräftig unterstützen, indem wir für alle Führungskräfte der Standorte geschult haben. Diese Schulung machen wir in allen Betrieben, die ihr vorhandenes Arbeitsschutzmanagementsystem zertifizieren lassen wollen. Das ist ein weiterer Vorteil der Berufsgenossenschaften. Die Seminare und Schulungen, die durch die BGN gemacht werden, kosten den Betrieb kein Geld. Der konsequente Umgang mit erkannten Optimierungen im Arbeitsschutz sollte weiter beschritten werden. Ansonsten ist Vion auf einem sehr guten Weg.



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 vor einigen Jahren die ERVI-Regelung (Erkenningsregeling voor Vion Inleenbedrijven) eingeführt, dies ist 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.

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. Darüber hinaus werden Lohnabrechnungen von Fremdarbeitskräften mit gezielten Stichproben überprüft, um die Einhaltung der Tarifverträge sicherzustellen. Alle Fremdarbeitskräfte werden zu Beginn ihrer Tätigkeit im Rahmen einer Einführungsveranstaltung und mit dem Faltblatt „Arbeiten bei Vion für Fremdarbeitskräfte“ über diese gesetzlichen Bestimmungen informiert.

Personaldienstleister, die sich an die Tarifverträge der Verbände „Algemene Bond Uitzendondernemingen“ (ABU) oder „Nederlandse Bond voor Bemiddelings- en Uitzendondernemingen“ (NBBU) halten, können den Fremdarbeitskräften bei Vion langfristige Zeitverträge mit einer Dauer von bis zu 5,5 Jahren anbieten. Vion arbeitet an allen niederländischen Standorten mit entsprechenden Dienstleistern zusammen.

Im Jahr 2018 haben wir an einem langfristigen Workforce-Management-Plan für unsere Arbeitskräfte (eigene und Fremdarbeitskräfte) gearbeitet. Ziel ist es, den eigenen Mitarbeiterbestand zu erweitern: zum Beispiel durch Einstellung von Schulabgängern und Quereinsteigern, aber auch durch die Möglichkeit für Fremdarbeitskräfte – nach einigen Jahren der Tätigkeit bei Vion über einen Personaldienstleister – fest bei Vion angestellt zu werden. Außerdem wird Vion den Pool der flexiblen Arbeitskräfte trennen in echte flexible und semi-flexible Arbeitskräfte, wobei die Fremdarbeitskräfte der zweiten Gruppe über die Personaldienstleister einen langfristigen Vertrag (ULT: Uitzendovereenkomst Lange Termijn) erhalten. Das führt zu mehr (sozialer) Sicherheit für die Fremdarbeiter und weniger unerwünschter Fluktuation.

Zusätzlich wurden 2018 eine Reihe kurzfristiger Maßnahmen umgesetzt, die vor allem die unerwünschte Fluktuation von Fremdarbeitskräften reduzieren und deren Einarbeitung optimieren sollen:

- Einarbeitungsprogramme wurden standardisiert;
- ein Profil für Job-Coaches und regelmäßige Bewertungsgespräche mit Job-Coaches wurden eingeführt;
- ein Einstellungsfilm, der potenzielle Fremdarbeitskräfte im Voraus über die Arbeit bei Vion informiert;
- Formulierung von KPIs im Hinblick auf das Workforce Management;
- Minusstunden von Fremdarbeitskräften wurden praktisch auf Null reduziert.

Ein weiteres Thema innerhalb des Workforce-Managements ist die Unterbringung der Fremdarbeitskräfte. Um die Wohnbedingungen von Fremdarbeitskräften weiter zu verbessern, besucht Vion zweimal jährlich Unterkünfte von Fremdarbeitskräften. Im Jahr 2018 fand dies bereits zweimal statt, dabei wurden Dutzende von Standorten besucht, die von Vion nach Zufallsprinzip ausgewählt wurden. Im Hinblick auf die Berücksichtigung der Privatsphäre der Fremdarbeitskräfte, wurden die Personaldienstleister einen Tag im Voraus benachrichtigt. Es wurden keine



Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte



Misstände in den Wohnungen festgestellt. Allerdings gab es einige kleinere Probleme, die mit den zuständigen Unternehmen besprochen wurden. In einigen Fällen beurteilte Vion den Zustand der Wohnungen als renovierungsbedürftig. Die jeweiligen Unternehmen wurden gebeten, geeignete Maßnahmen zu ergreifen, Vion wird dies überprüfen.

Deutschland

In der Vergangenheit kam es wegen unangemessener Entlohnung zu Beschwerden in der deutschen Fleischindustrie. Vion unterstützt den fairen Wettbewerb, was auch einen fairen und respektvollen Umgang mit internen und externen Mitarbeitern einschließt. Daher haben Vion und die Gewerkschaft Naherung-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 Mindestlohn in der Fleischindustrie eingeführt.

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

Vion war 2015 einer der Initiatoren der Selbstverpflichtung für attraktivere Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie. Diese

? 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 regelmäßigem 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.



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 hoch-komplexe 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 Zusammenarbeit mit den aktuellen Dienstleistern, die gleichzeitig ihr Geschäftsmodell auf die Personalvermittlung ausweiten müssten.

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 meisten Vion-Standorte erfüllen diese Verpflichtung seit 2015, die restlichen Betriebe wurden bis Juli 2016 umgestellt.

Vion kündigte 2018 den Vertrag mit einem Personaldienstleister für die Rinderzerlegung in Bad Bramstedt, da dieser bezüglich der Prüfung des Mindestlohns nicht gut mit unserem externen Prüfer kooperierte. Die Zerlegungsarbeiten wurden auf ein zuverlässigeres Unternehmen übertragen. Aufgrund der Verschärfung der bereits strengen Gesetze für Fremdarbeitskräfte – einschließlich einer deutlichen Erhöhung der Verantwortlichkeit für unrechtmäßiges Verhalten von Personaldienstleistern – haben wir unsere Prüfungen weiter intensiviert und eine neue Position geschaffen, die für Vertragsverhandlungen und die nähere Überprüfung von Personaldienstleistern verantwortlich ist.

Wir haben 2018 einen Katalog mit Auswahlkriterien für Personaldienstleister eingeführt, 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.



Der Standpunkt von ...

Gheorghe Pastor

Vorarbeiter in Ausbildung in der Abteilung Versand



„Ich bin jemand,
der sich
weiterentwickeln
möchte.“

„Vor zwei Jahren bin ich aus Rumänien in die Niederlande gekommen. Ich habe eine gute Ausbildung, aber die wirtschaftliche Situation war dort schwierig. Ich hatte keine Arbeit mehr – genau wie viele meiner Landsleute. Ich bin jemand, der sich weiterentwickeln möchte, aber meine eigene Möbelfirma ist in Konkurs gegangen. Und dann schaust du auch über die Grenze. In den Niederlanden habe ich mich bei einem Vermittlungsbüro angemeldet, so bin ich bei Vion in Tilburg gelandet.“

Bei der Sache bleiben

„Ich habe in der Verpackungsabteilung angefangen. Über das Vermittlungsbüro zu arbeiten war nicht so einfach. Man hat keine eigene Wohnung und schläft mit anderen in einem Raum. Die Stunden sind lang, manchmal gibt es Streit über die Bezahlung. Aber ich habe darauf geachtet, dass dies keinen Einfluss auf meinen Arbeitstag hatte. Wenn du dich weiterentwickeln willst, musst du bei der Sache bleiben, egal was für eine Arbeit du machst. Ich tue, was ich tun muss! Nach etwa sechs Monaten, merkte ich, dass ich in der Verpackungsabteilung nichts mehr dazulernen konnte. Mein Vorgesetzter, Adri Verhoeven, sah das auch und war der Meinung, dass ich mehr auf dem Kasten hatte.“

Schritt für Schritt lernen

„Ich bekam das Angebot, mehr Verantwortung zu übernehmen und durfte in der Versandabteilung anfangen. Dort muss man wirklich konzentriert arbeiten: Wohin soll die Ladung, die hereinkommt, gehen, in welcher Verpackung, wie viel und wie? Wer erledigt das? Ich arbeite mit Registrierungssystemen und Sorge dafür, dass alle Dokumente in Ordnung sind. Das ist notwendig, weil sonst etwas mit der Bestellung schief läuft und jemand in Italien das Fleisch bekommt, dass in Spanien bestellt wurde. Ich lerne alles Schritt für Schritt, angefangen bei einem Computer bis hin zu fünf auf einmal. Adri unterstützt mich, wir arbeiten sehr eng zusammen. Er sagt, dass ich clever bin, viel auf dem Kasten habe und gut den Überblick behalten kann. Diese Komplimente geben mir Energie.“

Ein bisschen Englisch

„Ich habe jede Woche Niederländisch-Unterricht und ich kann mich schon gut verständigen. Einige Kollegen, die auch über das Vermittlungsbüro gekommen sind, nicken ‚ja‘, obwohl sie eigentlich nicht wissen, worum es geht. Aus Scham. Oder sie gehen lieber nicht ans Telefon. Ich mache das einfach, auch auf Niederländisch. Wenn ich wirklich nicht weiterweiß, hilft ein bisschen Englisch. Und

ich schaue immer nach vorne. Mein Traum ist es, in der Sales-Abteilung zu arbeiten, so wie früher in Rumänien, nur ohne Möbel. Darüber spreche ich auch mit meinen Kollegen und Vorgesetzten. Weil ich unten angefangen habe, kenne ich den Betrieb durch und durch. Dadurch kann ich letztendlich auch viel besser verkaufen.“

Alle haben ihren Platz gefunden

„Nachdem ich ein paar Jahre über das Vermittlungsbüro gearbeitet hatte, bekam ich einen festen Vertrag bei Vion. Und dadurch konnte ich eine eigene Wohnung mieten! Jetzt leben meine Frau und meine Kinder auch in den Niederlanden. Im ersten Monat fand meine Frau es schwierig, plötzlich in einem neuen Land. Aber das hat sich geändert. Sie arbeitet jetzt auch bei Vion. Meine Kinder haben ihren Platz schnell gefunden – das war überhaupt kein Problem. Es ist lustig, denn in Rumänien war es ein tägliches Ringen, sie in die Schule zu bekommen. Hier stehen sie jeden Morgen schon neben dem Bett, wenn ich sie wecken will. Ich weiß nicht, was in den niederländischen Schulen abläuft, aber es gefällt ihnen auf jeden Fall sehr gut!“



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 Wärmezeugung und Verwertung seiner organischen Abfälle eine Biogasanlage und ein Betrieb ist an das Fernwärmenetz angebunden. Mit seinen Blockheizkraftwerken ist Vion sogar Energieproduzent.

2018 wurden folgende wichtige Investitionen zur Steigerung der Energieeffizienz getätigt:

- An sechs Standorten wurden die Kühlanlagen optimiert.
- An zwei Standorten wurden neue, energiesparende Luftkompressoren installiert.
- In zwei Betrieben wurde ein neues Messerdesinfektionssystem eingeführt, bei dem auf eine Wassertemperatur von 82° C verzichtet werden kann.

Für 2019 sind weitere größere Investitionen in Energieeffizienzmaßnahmen geplant. Dazu zählen:

- die Verbesserung der Kühlanlagen an ausgewählten Standorten,
- die Installation von Wärmerückgewinnungssystemen im Abwasser- und Schlachtbereich (Flammöfen)
- die Umsetzung von Energiesparmaßnahmen, die sich aus speziellen Energiemanagementaudits ergeben haben.

? 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 < 7° C ist eine grundlegende Voraussetzung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und einer langen Haltbarkeitsdauer der Fleischerzeugnisse. Da Lebensmittelsicherheit unsere Priorität ist, 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.
- Bei Ausschreibungen berücksichtigt Vion den Energiemix der mitbietenden Energieversorger, sofern sich keine nachteiligen finanziellen Auswirkungen ergeben.



Ergebnisse

Energieeffizienz (in MJ / Tonne Absatz)



Stromverbrauch (in MJ / Tonne Absatz)

2016	2017	2018
349	348	332

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

2016	2017	2018
384	398	378

Gesamtenergieverbrauch (in GJ)



Gesamter Stromverbrauch (in GJ)

2016	2017	2018
776.000	758.000	721.000

Konventionell erzeugter Strom (in GJ)

2016	2017	2018
776.000	757.000	721.000

Strom aus erneuerbaren Energiequellen (in GJ)

2016	2017	2018
0	0	0

Gesamtverbrauch an Öl & Gas (in GJ)

2016	2017	2018
855.000	866.000	822.000

Nicht erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

2016	2017	2018
845.000	854.000	814.000

Erneuerbare Brennstoffe (in GJ)

2016	2017	2018
9.972	12.398	7.855

Von Energieversorgern bezogene & verbrauchte Energie (in GJ)

2016	2017	2018
1.615.000	1.590.000	1.496.000

Selbst erzeugte & verbrauchte Energie (in GJ)

2016	2017	2018
17.000	34.000	47.000

Selbst erzeugte & verkaufte Energie (in GJ)

2016	2017	2018
0	0	0

Erläuterung der Ergebnisse

Vion setzt bisher noch keinen Ökostrom ein. Der gewichtete durchschnittliche Ökostromanteil an der gesamten Stromerzeugung beläuft sich in den Niederlanden auf 14,5 % (2017)¹ und in Deutschland auf 40,4 % (2018)².

Quellen

- 1 Hernieuwbare energie in Nederland 2017, CBS, 2018, Seite 20.
- 2 https://www.energy-charts.de/ren_share_de.htm?source=ren-share&period=annual&year=all



Treibhausgasemissionen

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. Die niederländische Regierung strebt eine Reduzierung der Treibhausgasemissionen um 95 % bis 2050 im Vergleich zu 1990 an. Die deutsche Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, die Treibhausgasemissionen bis zum Jahr 2050 um 80 bis 95 % zu reduzieren. 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 CO₂-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, Methanemissionen der Tiere sowie den Energieverbrauch der Fleischverarbeitungsbetriebe zurück. Bei der Ermittlung unseres Treibhausgasausstoßes berücksichtigen wir alle eigenen Prozesse und Standorte (Scope 1 + 2). Der Treibhausgasausstoß in der Nutztierhaltung ist Gegenstand des Abschnitts „Umweltaspekte der Tierhaltung“.

Vions Ansatz

Für die Fleischproduktion in unseren Produktionsbetrieben 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.

Vion hält verantwortungsvollen Energieeinsatz für sehr wichtig und strebt eine Verringerung des CO₂-Ausstoßes an durch:

- die Steigerung der Energieeffizienz von Verfahren und Anlagen durch den Einsatz modernster Technologien;
- konsequenten Einsatz von Ammoniak-Kältemittel (NH₃) in den Kältesystemen;
- Optimierung des Warenflusses und der Logistikaktivitäten zur Reduzierung der CO₂-Emissionen.

Steigerung der Energieeffizienz

Zur Steigerung der Energieeffizienz investiert Vion beispielsweise in neue Kühlverfahren und -techniken. In Boxel wurde die Kapazität des Kühlaggregats unter Einsatz von hochmodernen, effizienten Kältesystemen um 17 % erweitert. In Apeldoorn wurden die herkömmlichen Kältemaschinen gegen eine Verdunstungskühlanlage ausgetauscht. Diese Technik weist eine wesentlich höhere Energieeffizienz auf, wodurch der Stromverbrauch insgesamt verringert werden konnte.

Konsequenter Einsatz von Ammoniak-Kältemittel (NH₃) in den Kältesystemen

Vion erweitert kontinuierlich den Einsatz von Ammoniak-Kältemittel in seinen Kältesystemen. Ammoniak trägt weder zum Abbau der Ozonschicht bei (Ozonabbaupotenzial = 0), noch hat es einen Treibhausgaseffekt (Treibhausgaspotenzial = 0) und es weist gleichzeitig sehr gute physikalische und thermodynamische Eigenschaften auf.

Optimierung des Warenflusses und der Logistikaktivitäten zur Reduzierung der CO₂-Emissionen

Durch eine verbesserte Transparenz in der Planung und eine stärkere Zusammenarbeit der einzelnen Standorte im Bereich Logistik konnte die Transporteffizienz verbessert werden. Die Auslastung der Lkw wurde verbessert, was zu weniger Leerfahrten und zur vollständigen Vermeidung des Transports leerer Transportcontainer führte. Im Jahr 2018 wurde die interne Zusammenlegung leerer Transportcontainer bei Vion optimiert. Die gefahrenen Kilometer eines Lkw konnten so um insgesamt ca. 100.000 km reduziert werden. Dieses Projekt wird 2019 fortgesetzt.

Darüber hinaus prüft Vion derzeit die Möglichkeit, seinen Fuhrpark mit Elektrofahrzeugen zu erweitern. 2018 wurde das erste Elektrofahrzeug in den Fuhrpark integriert. Die Reichweite von Elektrofahrzeugen nimmt ständig zu und ihr Einsatz wird immer realisierbarer. Nach einer erfolgreichen Test- und Evaluierungsphase ist eine Erweiterung des Elektrofahrzeugbestands geplant.

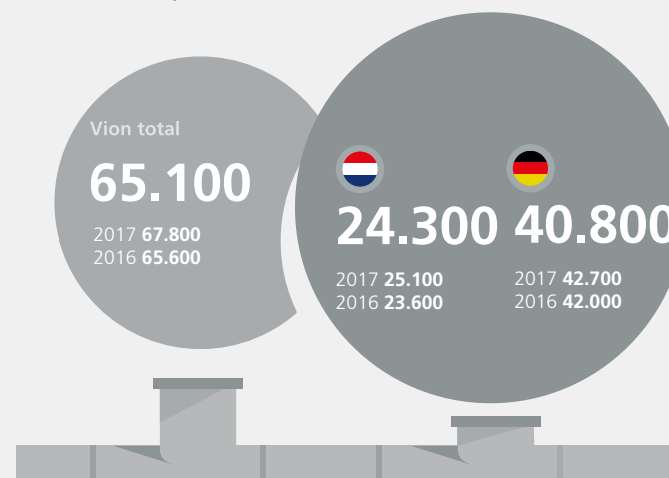


Treibhausgasemissionen

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.
- Um die CO₂-Emissionen im Logistikbereich weiter zu reduzieren, haben wir uns zur Teilnahme an der Non-Profit-Initiative „Lean and Green Germany“ entschlossen und arbeiten bereits an der Umsetzung der Anforderungen. Ziel von Lean and Green Germany ist es, die teilnehmenden Unternehmen für ihren Erfolg bei der Reduzierung ihres CO₂-Ausstoßes in Lager- und Logistikprozessen zu zertifizieren. Als erster Teilnehmer aus der fleischverarbeitenden Industrie will Vion das Unternehmen für mehr Klimaschutz sensibilisieren und gleichzeitig für mehr Kosteneffizienz sorgen.
- Durch eine optimierte Kombination der Liefer- und Beschaffungslogistik können die eigene Flotte und die der von Vion beauftragten Spediteure noch effizienter genutzt werden, um somit den CO₂-Ausstoß zu reduzieren.
- Anfang 2019 wurden zwei neue vollelektrische Kühltrailer für den Transport unseres Fleisches in Betrieb genommen durch unsere Transportunternehmer. Diese Fahrzeuge sind 100 % elektrisch und fahren emissionsfrei.

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



Absolute THG-Emissionen von Vion (Scope 1) gesamt

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

	2016	2017	2018
Strom, Wärme, Kälte und Dampf aus eigener Erzeugung	44.700	45.900	43.200
Transport	14.800	15.400	16.200
Flüchtige Emissionen	6.000	6.500	5.700
Gesamt	65.500	67.800	65.100

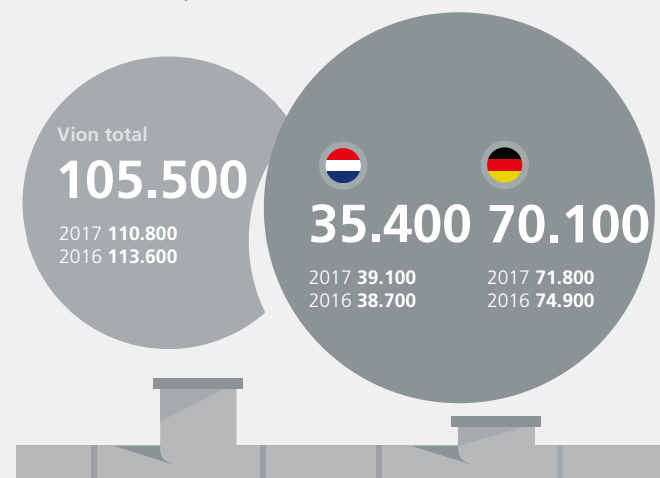
Erläuterung der Ergebnisse

Bei der Berechnung der Treibhausgasemissionen nach Scope 1 haben wir Folgendes berücksichtigt:

- Den im Abschnitt „Energieverbrauch“ angegebenen Gas- und Kraftstoffverbrauch
- Eigener Transport von Arbeitskräften, Tieren und Produkten
- Methanemissionen
- Einsatz von CO₂ bei der Betäubung von Schweinen

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.

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



Absolute THG-Emissionen von Vion (Scope 2) gesamt

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

	2016	2017	2018
Vion gesamt	80	82	79
Niederlande	61	63	54
Deutschland	97	99	105

Die CO₂-Emissionsfaktoren zur Berechnung der CO₂-Äquivalente wurden folgenden Quellen entnommen:

- Für die Niederlande: <https://co2emissionfactors.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).



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.

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

? 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.



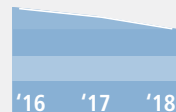
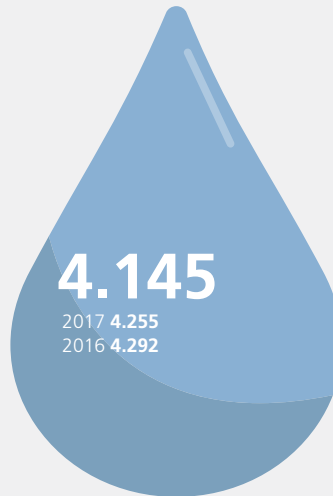
Wasserverbrauch

Ausblick und Ziele

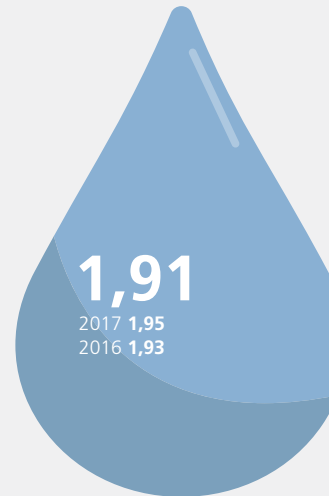
Vion strebt die kontinuierliche Verringerung des Wasserverbrauchs sowie Verbesserungen in der Abwasserreinigung an, wo immer es möglich ist.

Ergebnisse

Wasserverbrauch gesamt
(in hm³)



Wasserintensität (Wasserverbrauch
in m³ / Tonne Absatz)



Wasserverbrauch aus kommunaler Wasserversorgung
(in hm³)

2016	2017	2018
3.431	3.402	3.271
80 %	80 %	79 %



Wasserverbrauch aus eigenen Wasserquellen
(Grundwasser) (in hm³)

2016	2017	2018
861	853	875
20 %	20 %	21 %



Anzahl der Betriebe mit eigener Wasserversorgung
(Grundwasser)

2016	2017	2018
3	3	3



Anzahl der Betriebe ohne eigene Wasserversorgung

2016	2017	2018
25	25	23



Erläuterung der Ergebnisse

Vion hat 2018 etwas mehr Wasser pro verkaufter Tonne als im Vorjahr verbraucht, da dieselben Arbeitsbereiche und -geräte gereinigt werden mussten, obwohl der Verkauf geringer war.



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 entfallen³. 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 CO₂ 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 unsere Klimabilanz effektiv verbessern. Wir haben mit der BASF zusammengearbeitet, um mit Hilfe ihres Tools AgBalanceTM den ökologischen Fußabdruck unseres Fleisches zu berechnen. Diese Methode berücksichtigt die unterschiedlichen verfügbaren Standards und bezieht neben CO₂ unter anderem auch die Land- und Wassernutzung ein. Die ZLTO sammelte in 2018 quantitative Daten von einer Gruppe von Landwirten und deren Futtermittel-Lieferanten. Es gibt zwar keine Benchmarks, um unsere Ergebnisse ins Verhältnis zu setzen, jedoch sind Daten aus der wissenschaftlichen Literatur über den Umfang des CO₂-Fußabdrucks für eine Vielzahl von weltweit produzierten Lebensmitteln verfügbar⁴. Die Ergebnisse zeigen, dass niederländische Erzeuger bei Schweine-

fleisch am unteren Ende des Spektrums liegen (siehe Abbildung). Des Weiteren wurden Unterschiede zwischen den Landwirten beobachtet, was auf Möglichkeiten zur weiteren Reduzierung der Fußabdrücke hinweist. Die Ursachen dieser Unterschiede veranschaulichen, wie weitere Reduzierungen erreicht werden können. Diese Erkenntnisse werden 2019 durch die Ausweitung des Pilotprojekts um zusätzliche Betriebe vertieft und anschließend an unsere Lieferanten weitergegeben, um die Verringerung des ökologischen Fußabdrucks zu unterstützen.

Der ökologische Fußabdruck von Rindfleisch ist im Allgemeinen größer als der von Schweinefleisch, was unter anderem auf die erhöhte Landnutzung und die Methanemission⁴ zurückzuführen ist. Vion produziert Rindfleisch größtenteils durch die Schlachtung von Milchkühen, die nicht mehr für die Milchproduktion benötigt werden. Anstrengungen zur Reduzierung des Fußabdrucks in diesem Bereich werden vom niederländischen Milch- und Molkereisektor gemeinsam im Rahmen des Programms „Duurzame Zuivelketen“ (Nachhaltige Milchkette) unternommen. Die Initiative hat drei Ziele festgelegt, die bis 2020 im Hinblick auf die Umweltauswirkungen erreicht werden sollen:

1. 20 % weniger Treibhausgasemissionen im Vergleich zu 1990,
2. 16 % erneuerbare Energien,
3. eine Steigerung der Energieeffizienz um 2 % pro Jahr.

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 von 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 pflanzlicher Nahrung in ausreichender Menge aufgenommen werden könnten. Schätzungen zufolge würden durch den gesteigerten Verzehr pflanzlicher Nahrung mehr Treibhausgase freigesetzt,



Umweltaspekte der Tierhaltung



als durch den Fleischkonsum⁵. Darüber hinaus sollten auch die Lebensmittelverluste, die während der Produktion (Ernteverluste) oder durch Verbraucher entstehen, berücksichtigt werden. Der Anteil der Lebensmittelverschwendung ist bei Obst und Gemüse größer als bei tierischem Protein, was deren Fußabdruck ebenfalls vergrößert. Für eine objektive Abschätzung der Klimaauswirkungen aufgrund von Ernährungsumstellungen sollten auch diese Aspekte berücksichtigt werden⁶.

Im Jahr 2018 hat Vion sich an Branchendiskussionen zu der Frage beteiligt, wie die Treibhausgasemissionen in den Lieferketten von Schweinefleisch und Rindfleisch reduziert werden können. Das von der niederländischen Regierung für 2050 festgelegte Ziel bedeutet eine Reduzierung der CO₂-Äquivalente von 1,5 Mt für die niederländische Landwirtschaft. Personen aus Wissenschaft, Industrie und NGOs wurden aufgefordert, Diskussionsgruppen zu bilden und einen Plan mit konkreten Lösungen, Forschungsbedarf und erforderlichen Ressourcen für die Umsetzung dieses Ziels

? Dilemma

Die gesellschaftliche Forderung nach mehr Tierschutz wirkt sich negativ auf den ökologischen Fußabdruck aus. Wenn man Schweinen den Zugang ins Freie erlaubt, vergrößert sich die für die Schweineproduktion genutzte Fläche und damit auch der ökologische Fußabdruck. Darüber hinaus schränkt der Zugang ins Freie die Optionen für eine angemessene Handhabung des Dungs zur Reduzierung der Methanemissionen ein. Methan ist ein Treibhausgas, bei dem davon ausgegangen wird, dass es eine 25- bis 28-fache Umweltbelastung gegenüber CO₂ hat. Da es nicht nur einen einzelnen Verbraucher, sondern eine Vielzahl von Verbrauchern mit unterschiedlichen Definitionen von „nachhaltigem Fleisch“ gibt, stellt die Berücksichtigung aller Verbraucherbedürfnisse eine Herausforderung dar. Vion versucht, Angebot und Nachfrage gemäß diesen Wünschen aufeinander abzustimmen und stimuliert innovative Wege, um den Tierschutz zu erhöhen und gleichzeitig die Umweltbelastung zu minimieren.

vorzulegen. Die für Landwirtschaft zuständige Gruppe richtete mehrere Arbeitsgruppen ein, an zwei dieser Gruppen war Vion beteiligt: Nachhaltiger Verbrauch sowie Verminderung der Methanproduktion und Emissionen aus Dung. Aus den Diskussionen ergaben sich Empfehlungen zu den jeweiligen Themen, die derzeit von Vertretern der niederländischen Regierung geprüft werden. Die nächste Phase wird darin bestehen, alle vielversprechenden und technologisch einsatzfähigen Lösungen zu implementieren und mit der Erforschung von Lösungen zu beginnen, die weitere Untersuchungen erfordern. Vion hat seine Unterstützung – wo immer dies relevant ist – zugesagt.

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 Poore J, Nemecek T. 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science 360 987-92.
- 5 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.
- 6 Tom MS, Fishbeck PS, Hendrickson CT. 2016. Energy use, blue water footprint, and greenhouse gas emissions for current food consumption patterns and dietary recommendations in the US. Environ Syst Decis 36; 92-103.



Umweltaspekte der Tierhaltung

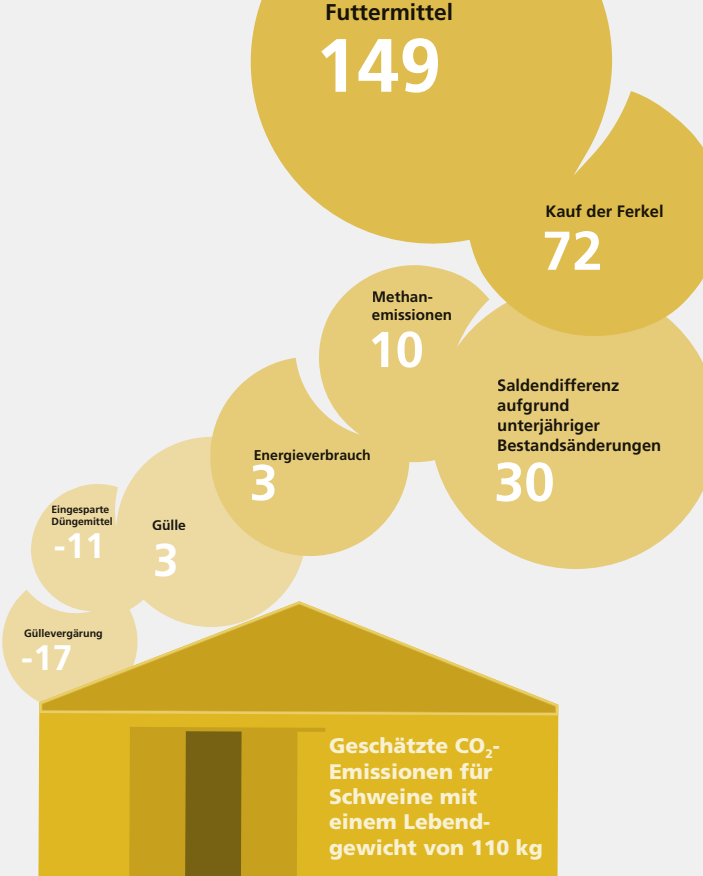
Ausblick und Ziele

- Genaue Ermittlung der CO₂- und Nachhaltigkeitsbilanz
- Suche nach Kooperationspartnern zur Entwicklung von Best Practices
- Identifizierung der optimalen Maßnahmen zur Verbesserung der Klimabilanz und Festlegung entsprechender Ziele

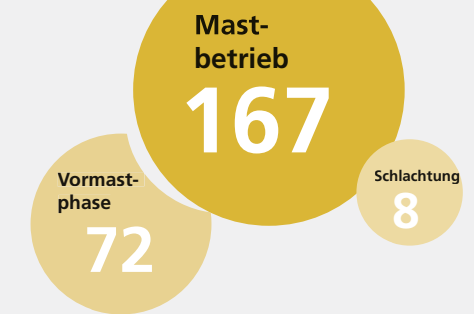


Ergebnisse

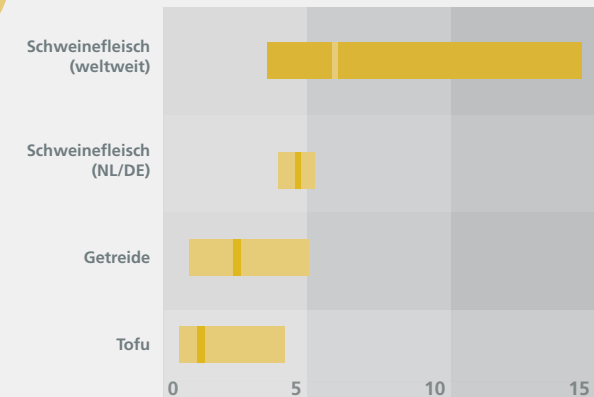
CO₂-Emissionen aus der Schweinehaltung
(in kg CO₂-Äq. pro Schwein)



CO₂-Emissionen in verschiedenen Produktionsphasen
(in kg CO₂-Äq. pro Schwein)



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



Erläuterung der Ergebnisse

Die geschätzten CO₂-Äquivalente von Schweinehalten wurden aus zwei willkürlich ausgewählten Betrieben aus dem Star Farmer-Konzept gebildet. Die orangenen Balken zeigen den Bereich der Schätzungen an, der vertikale Streifen innerhalb dieses Balkens die durchschnittliche Emission. Die Kategorie „Schweinefleisch (NL/DE)“ stellt die ersten Schätzungen dar, die auf den aktuellen Daten der teilnehmenden Landwirte basieren. Diese Landwirte lieferten etwa 1 % aller

Schweine, die von Vion in den Niederlanden geschlachtet wurden. Die Schätzwerte wurden aus den CO₂-Äquivalenten pro 1.000 kg Schlachtkörpergewicht berechnet, mit geschätzten 65 % Fleisch an einem Schlachtkörper (siehe Seite 17) und 16 % Proteingehalt⁴. Schätzungen des globalen Schweinefleisches, der Körner und des Tofu stammen aus der wissenschaftlichen Arbeit von Poore⁴.



Der Standpunkt von ...

Dr. Chris Rieker

Vizepräsident, BASF Animal Nutrition

„Die Tierhaltung ist für rund 15 Prozent der totalen Treibhausgasemissionen verantwortlich.“

Welche Rolle werden Ihrer Meinung nach Produkte tierischen Ursprungs bei der Ernährung der Weltbevölkerung im Jahr 2050 spielen?

Wir sehen ein erhebliches Wachstum der Mittelschicht in Entwicklungs- und Schwellenländern, was zu einer höheren Fleischnachfrage führt. Demografische Entwicklungen und die Urbanisierung bieten mehr Angehörigen der Mittelschicht die Möglichkeit, sich reichhaltig zu ernähren. Da Fleisch als Proteinquelle sehr begehrt ist, stellt die Beanspruchung der Ressourcen des Planeten eine kontinuierliche Herausforderung bei der Tierproduktion dar. Nachhaltige Lösungen sind kein Wunsch mehr, sondern ein Muss, und wir als Industrie haben die Verantwortung, einen entscheidenden Beitrag dazu leisten - vom Futter bis zur Gabel. Der Beitrag zu einer nachhaltigen Zukunft ist eine wichtige Säule unserer Strategie bei BASF Animal Nutrition, mit 10 Milliarden Gründen, mehr aus weniger zu machen und zur globalen Ernährungssicherheit im Jahr 2050 beizutragen. Wir entwickeln Chemie, um mit hochwertigen Innovationen nachhaltige Lösungen voranzutreiben, die den Nährstoffgehalt von Tiernahrung erhöhen. Die möglichst effiziente Nutzung natürlicher Ressourcen und die Minimierung der Umweltbelastung unseres Unternehmens werden auch weiterhin alle unsere Bemühungen unterstreichen.

Was sind die aktuellen Herausforderungen in Bezug auf Nachhaltigkeit und welche sind besonders relevant für die Fleischproduktion?

Nachhaltigkeit ist eine Reise, bei der für die bestmögliche Lösung soziale, ökonomische und ökologische Aspekte in Balance gebracht werden müssen. Die Tierhaltung ist für rund 15 Prozent der totalen Treibhausgasemissionen verantwortlich. In Gebieten mit hoher Dichte können Nährstoffemissionen aus Dung das Grundwasser verunreinigen und eine Eutrophierung von Süß- oder Meerwasser verursachen. Wir wissen, dass viel getan werden muss, um diese Herausforderungen zu bewältigen, und deshalb arbeiten wir gemeinsam mit Futtermittelfabriken und Integratoren an Nachhaltigkeitsprojekten in Asien, Europa, Nordamerika und Südamerika. Transparenz über die Umweltauswirkungen zu schaffen mit unseren Tools und Dienstleistungen ist der erste Schritt, um die Probleme zu mildern und innovative Ansätze zur Herstellung von nachhaltigerem Fleisch zu entwickeln.

Welchen Unterschied erkennen Sie als Global Player weltweit in den Anliegen der Menschen hinsichtlich Nachhaltigkeit der Landwirtschaft?

Angesichts des globalen Drucks, die Emissionen aus dem Agrar- und Viehzuchtsektor zu reduzieren, haben Verbraucher weltweit dringende ethische und ökologische Bedenken hinsichtlich der gegenwärtigen Art der Fleischproduktion. Es müssen klare Nachhaltigkeitsstandards definiert werden, um Transparenz über das

Wohlbefinden der Tiere zu schaffen und eine Verringerung der Umweltbelastung durch die Tierproduktion zu erreichen. Wir sind mit unseren Nachhaltigkeitstools und -dienstleistungen weltweit an wertschöpfungskettenübergreifenden Projekten beteiligt und beobachten eine steigende Nachfrage nach konkreten Lösungen, die zur Produktion von nachhaltigerem Fleisch führen. Die Forderung nach Transparenz bei der Beschaffung wird weiter an Bedeutung gewinnen, und wir sind der Meinung, dass die Verbraucher das Recht haben zu wissen und zu verstehen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden.

Sehen Sie noch Möglichkeiten, den Fußabdruck von Fleisch weiter zu reduzieren? Oder sind die realistischen Grenzen erreicht?

Es wurden bereits beachtliche Fortschritte im Hinblick auf eine effizientere Tierproduktion erzielt. Dennoch liegt noch ein enormes Potenzial in der breiteren Anwendung von Best Practices. In einer aktuellen Publikation wurde geschätzt, dass 25 Prozent der potenziellen Reduktion der Treibhausgasemissionen weltweit der Anwendung von Best Practices zugeschrieben werden kann. Es liegen auch noch mehr Möglichkeiten in der Optimierung des Tierfutters, insbesondere durch die Reduzierung von Nährstoffüberschüssen und die Berücksichtigung neuartiger Futtermittelzutaten und Futtermittelzusatzstoffe, die letztlich die Auswirkungen von Versauerung und Eutrophierung verringern könnten.



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 erzielt¹. Die deutsche Fleischindustrie beschäftigt 58.000 Mitarbeiter bei einem Umsatz von 18 Milliarden Euro². Rund 940.000 Menschen arbeiten in Deutschland in landwirtschaftlichen Betrieben³. 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.

Vion hat 8 Millionen Euro in die Modernisierung und Erweiterung des Produktionsstandorts Apeldoorn investiert. Der Standort erfüllt 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.

Auch in Emstek, Perleberg und Groenlo wurden strategische Investitionen getätigt. Hierdurch können die Produktionsstandards und Erträge weiter verbessert werden.

Vion investierte fast 20 Millionen Euro in den Rinderproduktionsbetrieb in Leeuwarden, der nach den aktuellsten Tierschutz- und Umweltkriterien errichtet wurde. Der Standort verfügt über eine Galerie, die Besuchern vollständigen Einblick in den Produktionsprozess bietet, ohne den Produktionsprozess zu beeinträchtigen.

Seit 2016 hat Vion über 20 Millionen Euro in die Erweiterung und den Umbau des Standortes Waldkraiburg investiert, dieser ist nun einer der modernsten Schlachtbetriebe in Europa und hat eine Kapazität von 5.000 Tieren pro Woche. Die neuesten Empfehlungen der Tierschutzexpertin Temple Grandin hierbei berücksichtigt.

Neben den investitionsbedingten Verbesserungen ist es uns auch gelungen, den Nettowert des Unternehmens zu steigern, indem wir einen integrierten operativen Ansatz in Kombination mit einer neuen, auf spezifische Produktmärkte ausgerichteten Portfoliostrategie verfolgt haben. Initiativen zur Optimierung der Kunden- und Produktvielfalt wurden 2018 erweitert. 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/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Landwirtschaftliche-Betriebe/Tabellen/arbeitskraefte-bundeslaender.html>

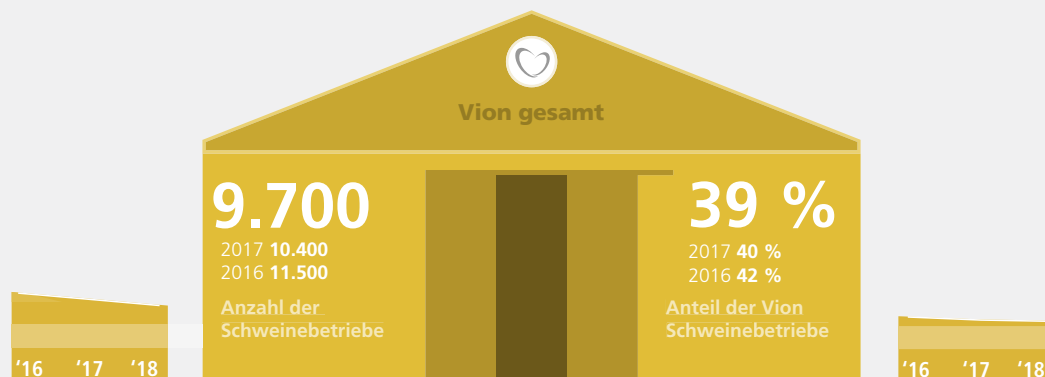


Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

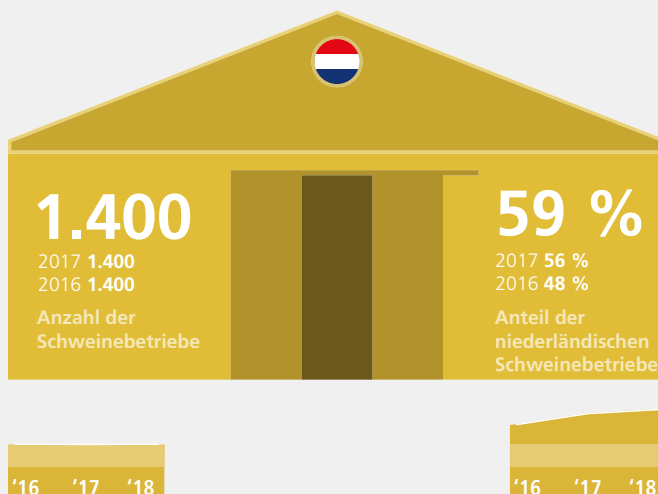


Ergebnisse

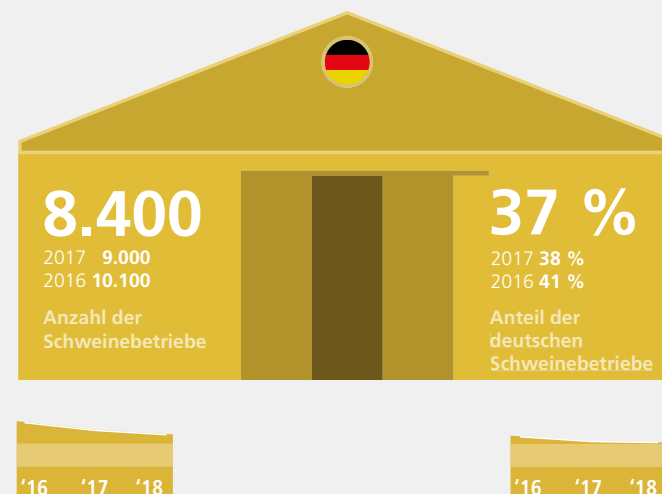
Vion gesamt Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Niederlande Anzahl Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Deutschland Anzahl Schweinebetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern





Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen

Ausblick und Ziele

Vion will seine Wachstumsaktivitäten 2019 fortsetzen.

ÜBER VION

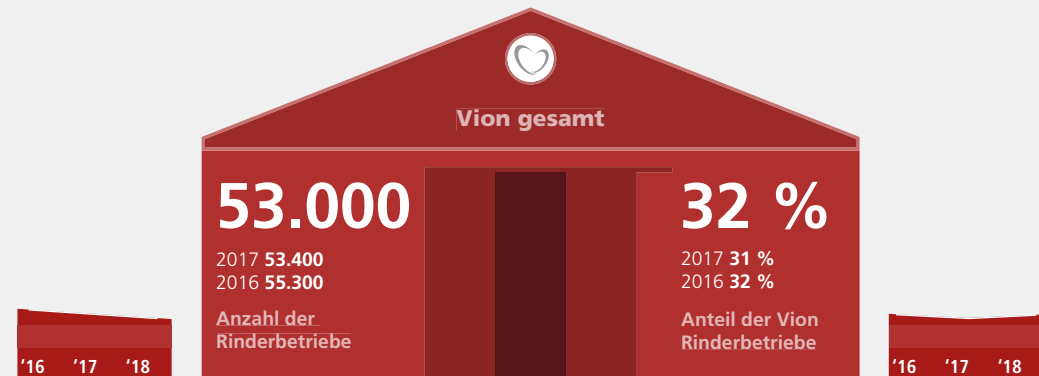
VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

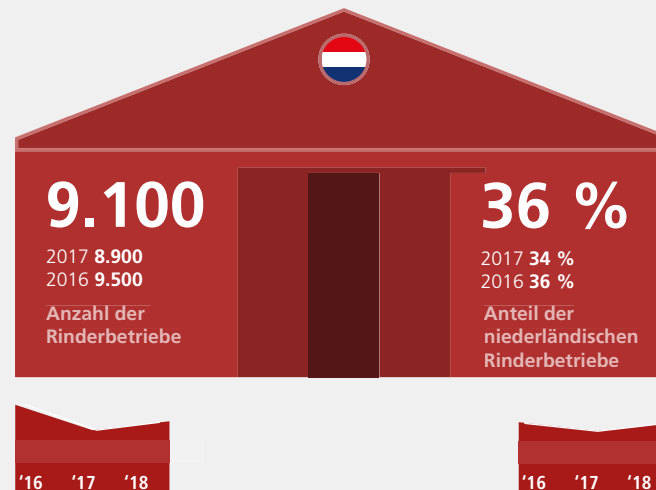
CSR-THEMEN

Ergebnisse

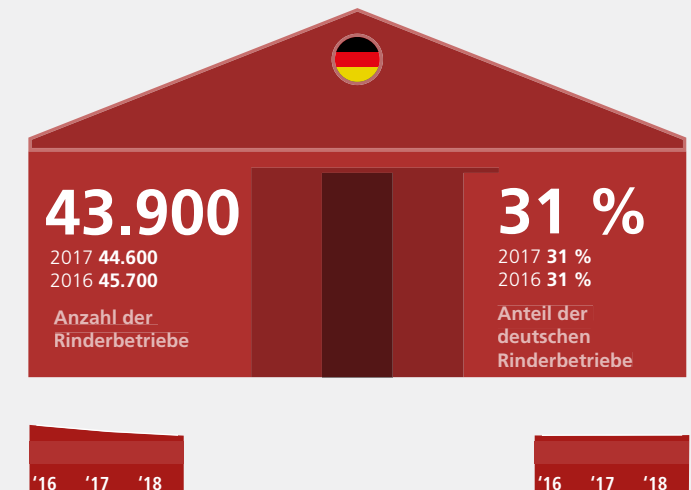
Vion gesamt Rinderbetriebe,
die ihre Tiere an Vion liefern



Niederlande
Anzahl Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Deutschland
Anzahl Rinderbetriebe, die ihre Tiere an Vion liefern



Erläuterung der Ergebnisse

Die Gesamtzahl der Schweine- und Rinderhalter in den Niederlanden und Deutschland nimmt ab und die einzelnen Betriebe werden größer (die genaue Zahl der Landwirte ist eine Schätzung). Daher ist die Zahl der Landwirte, die

Tiere an Vion liefern, zurückgegangen; der Prozentsatz der Landwirte, die an Vion liefern, ist jedoch im Vergleich zu 2017 mehr oder weniger stabil geblieben.



Nachhaltige Preisgestaltung

Das Thema

Die Verteilung der Wertschöpfung auf die verschiedenen Partner der Lieferkette wird maßgeblich vom Markt beeinflusst. In der Regel sind die Märkte durch eine kurzfristige Ausrichtung und hohe Preisschwankungen gekennzeichnet. Das wirkt einer strukturierten Entwicklung von Wertschöpfungsketten entgegen und setzt Kettenpartnern erheblichen Risiken aus. 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 die üblichen Marktschwankungen der herkömmlichen Schweinefleischkette zu vermeiden. Dies beinhaltet ebenfalls den Einkaufspreis für das Schlachtvieh, denn davon hängen der Erfolg und die Kontinuität der landwirtschaftlichen Betriebe ab.

Abgrenzung des Themas

Der an die Landwirte gezahlte Preis hängt zwar indirekt, aber ganz eindeutig von der Akzeptanz des Marktes ab, einen fairen Preis zu bezahlen, und folglich auch von der Bereitschaft von Vions 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

Üblicherweise schwanken die Preise für Schlachttiere (Rinder und Schweine), durch Schwankungen in Nachfrage und Angebot – die das Spotpreisniveau beeinflussen – und Händler, die den Markt stark dominieren. Vion möchte für mehr Stabilität und Transparenz in diesem Markt sorgen. Aus diesem Grund entwickeln wir Preismodelle, die das Risikomanagement und die Stabilität der Wertschöpfungskette positiv beeinflussen. Dies schließt sowohl die Landwirte, die ihre Tiere an Vion liefern als auch die Käufer, die auf eine kontinuierliche Versorgung angewiesen sind, ein.

Eine bessere Lieferprognose von Tieren und geringere Preisschwankungen liegen im Interesse aller Teilnehmer der Kette. Sowohl für Vion als auch für die Landwirte und Kunden können dies gute Instrumente des Risikomanagements sein.

Unsere Herangehensweise an die Preisgestaltung im Rahmen des Biofleisch-Programms „De Groene Weg“ ist ein Beispiel dafür, wie Vion zu einer besseren Verteilung der Wertschöpfung innerhalb der Lieferkette beiträgt. 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 wurde 2017, in Zusammenarbeit mit dem Lieferantenverband „StarFarmers“, ein Pilotprojekt mit vierwöchigen Festpreisen evaluiert. Die Ergebnisse dieses vierwöchigen Festpreis-Pilotprojektes wurden als Input für ein weiteres Pilotprojekt für eine längerfristige Preisinitiative im Jahr 2018 verwendet. Endziel ist es, die Wertschöpfungskette zwischen Endverbraucher und Landwirt durch Vertragsmodelle aller beteiligten Wertschöpfungspartner zu schließen.

Das Good Farming Balance-Konzept, das 2017 in den Niederlanden eingeführt wurde, stimuliert Landwirte, sich bei der Produktion hauptsächlich auf Premiumprodukte für die internationalen Märkte zu konzentrieren. Das Konzept beinhaltet neue Liefermodule sowie neue Preissysteme. Die Liefermodule erfüllen die spezifischen Anforderungen unserer Kunden auf internationalen Märkten. Die Module unterscheiden sich beispielsweise im Hinblick auf das Lebendgewicht und die Dicke der Fettschicht.

Im Rahmen von Good Farming Balance können die niederländischen 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 die Möglichkeit zu bieten, seine Marge für die erzeugten Schweine festzulegen. In den Jahren 2017 und 2018 hat Vion diverse Trainingsprogramme für Schweinehalter zum Thema Risikomanagement angeboten. Im März 2018 startete Vion ein Pilotprojekt mit dem LTP-System für niederländische Betriebe mit geschlossener Schweinehaltung. Die Schweinehalter nehmen mit einem festgelegten Anteil Schweinen mindestens für ein Jahr an dem Pilotprojekt teil. Innerhalb des Pilotprojektes wird der LTP-Preis für einen Zeitraum von 13 Wochen festgelegt. Durch Vereinbarung mit Futtermittelanbietern über einen gleichbleibenden Futterpreis im entsprechenden Zeitraum können die Schweinehalter ihre Margen für Schweine im Pilotprojekt festlegen.



Nachhaltige Preisgestaltung

Ausblick und Ziele

Im Rahmen des Good Farming Balance-Konzepts werden wir 2019 das Pilotprogramm für das Vion-Langzeitpreissystems (LTP) evaluieren. Darüber hinaus werden wir die Einführung des Good Farming Balance-Konzepts in Deutschland weiter vorantreiben.



Das Good Farming Balance-Konzept mit der innovativen Preisgestaltung war ein voller Erfolg: Ende 2018 nahmen ungefähr 70 % unserer niederländischen Lieferanten am Good Farming Balance-Konzept teil. Die überwiegende Mehrheit dieser Lieferanten wählte die Vion-Preisindexgarantie (PIG). Ende Januar 2019 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.

Ab Oktober 2018 hat Vion das Good Farming Balance-Konzept für internationale Märkte bei seinen deutschen Schweinelieferanten eingeführt. In Norddeutschland beinhaltet dieses Konzept unterschiedliche neue Liefermodule. Das Konzept wurde an den deutschen Markt angepasst und unterscheidet sich leicht vom Good Farming Balance-Konzept für den niederländischen Markt. Es beruht auf drei Säulen: eine größere Vielfalt an Schweinearten, Deckungsbeitrag und Kontinuität.

Auch der Zahlungszeitpunkt ist ein wichtiges Thema. 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 leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Reduzierung des Umlaufvermögens für die landwirtschaftlichen Betriebe.

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 des Beter Leven-Labels (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 hat ein innovatives Allokationsmodell entwickelt, das die Umsatzbilanz verbessert und damit die Kosten für unausgewogene Vertriebspositionen deutlich senkt. Gemeinsam mit einem unserer Großkunden wurde dieses Optimierungsmodell inzwischen umgesetzt. Dies führte zu einer erheblichen Verbesserung des Gleichgewichts bei der Allokation verschiedener Produktvarianten, einschließlich geringerer Opportunitätskosten, einer nachhaltigen Zukunft für das 1-Sterne-Siegel des Beter Leven-Labels und fairen Preisen für die Landwirte.



Der Standpunkt von ...

Mari van Kilsdonk

Schweinehalter, Teilnehmer Good Farming Balance-Konzept

Wir liefern schon seit Jahren wöchentlich Fleischschweine an Vion. Unsere Einkünfte sind stark von der Bereitschaft des Absatzmarktes abhängig, einen fairen Preis zu zahlen. Auf dem traditionellen Markt können die Schweinepreise unberechenbar sein und die Liefermöglichkeiten sind begrenzt. Mit dem neuen Konzept Good Farming Balance versucht Vion, Schweinehaltern mehr Stabilität zu bieten. Seit Anfang 2017 beteiligen wir uns an diesem Marktkonzept. In einer Vereinbarung mit Vion haben wir festgelegt, wie viel Schweine wir pro Jahr liefern. Die Auszahlung erfolgt laut Vion-Preisindexgarantie (PIG), wobei ein Durchschnittspreis auf der Grundlage einer Kombination repräsentativer internationaler Preise berechnet wird. Um an diesem Preissystem teilnehmen zu können, haben wir die Lieferungen für ein halbes Jahr festgelegt.



„Es ist gut, dass Vion sich für Schweinehalter einsetzt.“

Am Ende des Jahres führt Vion einen Vergleich durch, um festzustellen, ob der ausbezahlte Preis marktkonform war. Dies wird auf der Grundlage der Entwicklung der Schweinepreise in verschiedenen Ländern ermittelt. Dadurch erhalte ich im Jahresdurchschnitt immer einen fairen Preis für mein Produkt. Ich habe schon zwei Jahre in Folge eine Nachzahlung als Ausgleich zum PIG-Preis erhalten. Durch das PIG-Preissystem habe ich mehr Sicherheit und weniger Risiko. Vion steht vor der Herausforderung, dem Markt folgen zu müssen und ist darin transparent; ich kann den Preis selbst einsehen und die Schwankungen des Marktes beobachten.

Neben der Ausgleichszahlung sprechen uns auch die breiten Liefermöglichkeiten an. „Für jedes Schwein gibt es einen Markt“, wurde mit gesagt. Mit Good Farming Balance habe ich mehr Möglichkeiten, mit Liefergewicht und Speckdicke zu variieren.

Wir liefern innerhalb des Moduls Robust, wobei wir für ein schwereres Schwein mit mehr Speck besser bezahlt werden. Dieses kann Vion besser verwerten. Nicht jedes Schwein wächst gleich schnell. Vion gibt uns den Raum, eine gesamte Einheit auf einmal liefern zu können. Dadurch arbeiten wir mit dem All-in-all-out-System, das auch für die Tiergesundheit von Vorteil ist. Es sorgt für mehr Ruhe und Routine im Stall.

In unserem Betrieb hat das PIG-System für mehr Struktur bei der Auslieferung und beim Einkommen gesorgt. Die Sicherheit eines marktkonformen Preises sorgt für Kontinuität innerhalb des Betriebes. Natürlich ist der Preis nicht der einzige Faktor, der dies beeinflusst, aber es ist gut, dass Vion sich für Schweinehalter einsetzt.



Regionale Herkunft



Das Thema

Fleisch von Bauern aus der Region wird von den Verbrauchern als vertrauenswürdige 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 wurde Anfang 2018 in Betrieb genommen und verarbeitet Milchkühe aus Friesland, einer Region, die für ihre Milchwirtschaft bekannt ist. Nach ersten Anlaufschwierigkeiten, hauptsächlich im Zusammenhang mit Schlachttieruntersuchungen und Inspektionen im Allgemeinen, erreichte die Produktion bis Ende 2018 eine nahezu volle Kapazität. Im Jahr 2018 wurden in Friesland fast 10.000 Rinder aus der Milchregion Friesland geschlachtet.

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 Lebensmittel-einzelhandelskunden.

? 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 Preisauflagen hinzunehmen, stark unterscheiden. Aus diesem Grund müssen bestimmte Teile des Tieres weltweit verkauft werden.



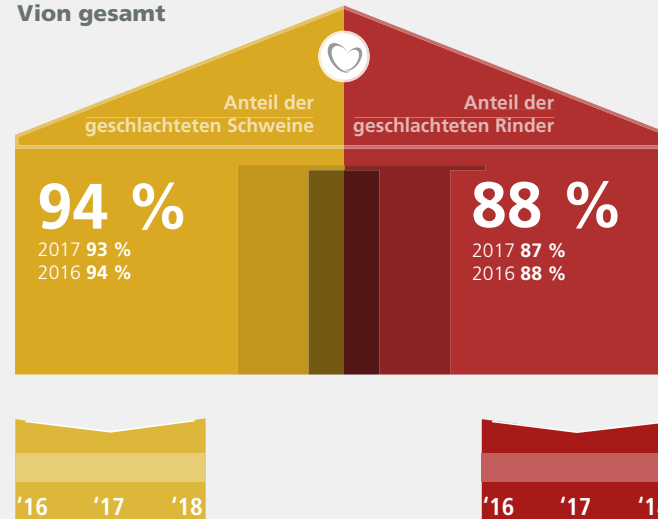
Regionale Herkunft



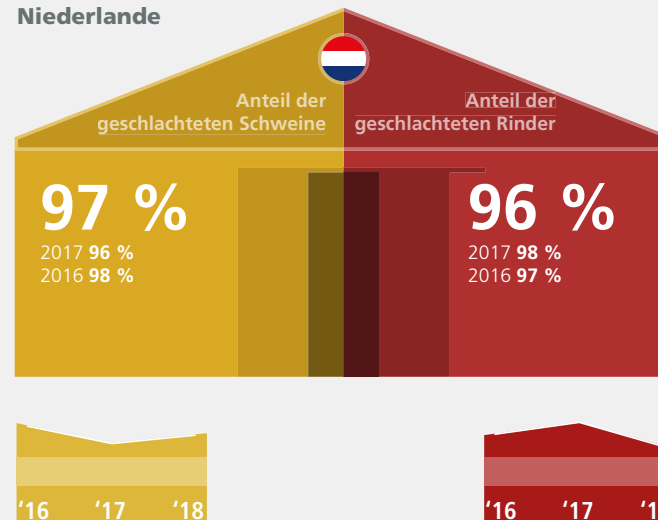
Ergebnisse

Geschlachtete Schweine und Rinder aus der Region
Entfernung zum Schlachtbetrieb < 200 km

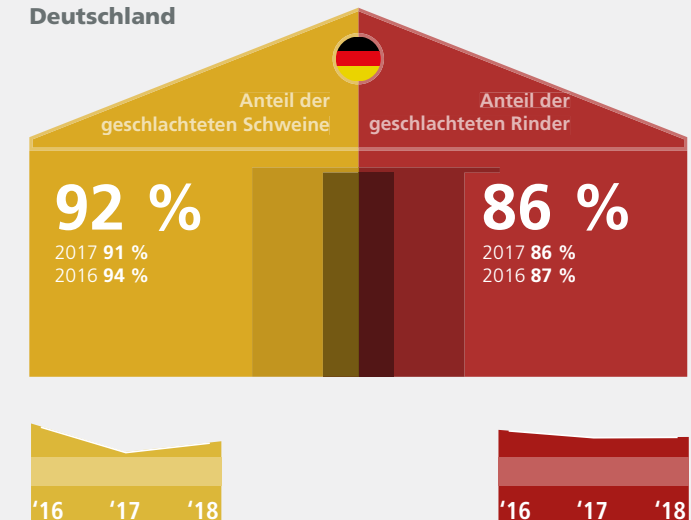
Vion gesamt



Niederlande



Deutschland





Regionale Herkunft

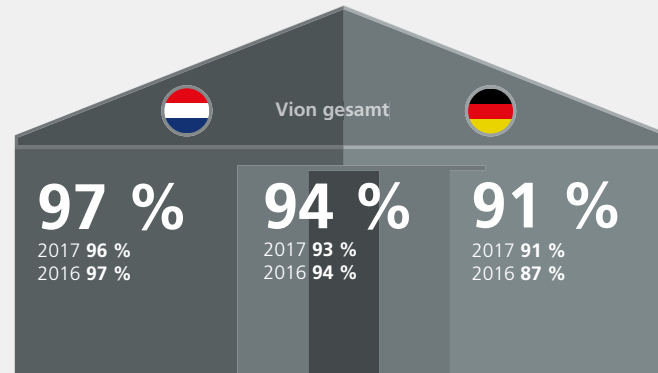
Ausblick und Ziele

- 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.

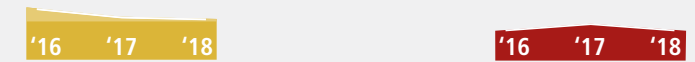
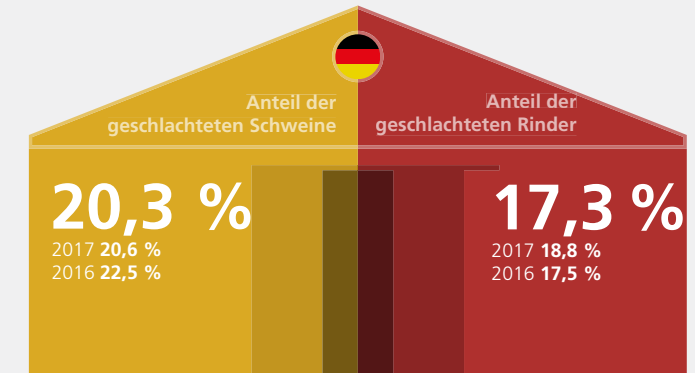


Ergebnisse

Geschlachtete Tiere aus regionaler Aufzucht Entfernung zum Schlachtbetrieb < 200 km



Geschlachtete Tiere von unabhängigen, zertifizierten Regionalitätsprogrammen – Deutschland



Erläuterung der Ergebnisse

In den Niederlanden sind die Fleischverarbeitungsbetriebe auf spezielle Vermarktungsprogramme wie „Organic“ und „Good Farming Star“ spezialisiert. Deshalb können Tiere nicht immer zum nächstgelegenen Schlachtbetrieb transportiert werden.

In Deutschland verkauft Vion Fleisch unter den von unabhängiger Stelle zertifizierten Qualitätssiegeln Geprüfte Qualität Bayern, Bayerisches Rindfleisch, Edeka Gutfleisch und Regionalfenster. Die Anzahl der Regionalfenster-Schweine ist, genau wie die Anzahl der Jungbullen unter Regionalprogrammen, in den letzten Jahren gesunken.



Der Standpunkt von ...

Sebastian Ziehaus

Küchenchef im Bermuda Bräu, Österreich

Ein Küchenchef im 1. Bezirk Wiens muss den verwöhnten Gästen schon etwas bieten. Sebastian Ziehaus besitzt in der Restaurant-Szene an der Donau einen guten Namen. Gelernt hat er bei Österreichs Küchenlegende Werner Matt. Viele Jahre kochte Ziehaus dann im „Flatschers“, das bei Steak- und Burger-Fans der Hauptstadt beliebt ist. Kürzlich wechselte der 36jährige ins „Bermuda Bräu“ von Kurt Salchenegger. Das urige Lokal inmitten des Zentrums bietet gehobene Wiener Brauhausküche. Vieles, doch nicht alles, wird von Küchenchef Ziehaus und seinen Mitarbeitern selbst angerichtet. „Burger von Salomon FoodWorld gehören in unserem Lokal dazu“, sagt der Gastroexperte. „Wir verbinden Tradition mit Moderne.“

„Wir haben den Simmentaler Homestyle Burger auf der Speisekarte, weil die Rohware aus Österreich stammt und ausgezeichnete Qualität bietet. Regionalität wird immer wichtiger.“



Aus welchem Grund beziehen Sie die Patties für Ihre Burger von SALOMON?

Wir haben den Simmentaler Homestyle Burger auf der Speisekarte, weil die Rohware aus Österreich stammt und ausgezeichnete Qualität bietet. Das passt genau in unser gastronomisches Konzept. Regionalität wird immer wichtiger.

Warum?

Sie steht für etwas, das nicht beliebig austauschbar ist und den Charakter eines Gebietes prägt. Dazu gehört die typische Küche. Wir servieren Klassiker wie Wiener Schnitzel, Erdäpfelsalat oder Gulascheintopf, aber eben auch Burger mit österreichischer Note.

Wie sieht denn diese auf den Standort bezogene Burger-Inszenierung aus?

In dem wir immer wieder mal über die Beilagen einen österreichischen Bezug herstellen. Das bedeutet also, dass wir an bestimmten Wochen österreichischen Käse verwenden, die Pommes Frites gegen Speckbratkartoffeln austauschen und Krautsalat dazu reichen.

Spielt auch der Tierwohlgedanke eine Rolle?

Selbstverständlich. Es ist für uns wichtig, dass die Tiere schonend behandelt werden. Regionalität steht auch für kurze Transportwege mit wenig Stress.

Können Sie den Geschmack des Simmentaler Fleisches beschreiben?

Es ist aromatisch und zart – pures Rindfleisch eben. Auch die Konsistenz und Farbe gefallen mir. Hinzu kommt beim Simmentaler Homestyle Burger der faire Preis. Es gibt also viele Argumente.

Beziehen Sie schon lange Produkte von Salomon?

Auch im „Flatschers“ habe ich mit Ware von Salomon gearbeitet. Bei Burgern ist die Firma absolut top. Im „Bermuda Bräu“ verwende ich auch Fire Roasted Chik'n Fingers, Beerbuttered Onion Rings Thick-Cut und Breaded Mozzarella Sticks aus Grobostheim. Die Qualität finde ich gleichbleibend gut und das Handling unkompliziert. Das „Bermuda Bräu“ verfügt über 240 Sitzplätze drinnen und 150 im Garten, dazu kommt noch ein Partykeller am Wochenende. Da muss man die Gäste auf den Punkt zufriedenstellen können.

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.

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. Vion hat jedoch 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 2018 5.218 Mitarbeiter und 7.487 Fremdarbeitskräfte beschäftigt*.

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 Weiter- bildung 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. Niederländische Manager absolvierten einen Kurs „Management mit Bewusstsein für Arbeitsbedingungen“. 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.

Ende 2017 und Anfang 2018 wurde ein Zusammenhang zwischen Legionellen-Fällen bei Menschen und einer externen Kläranlage, die sich auf Vion-Gelände befindet, vermutet. Ausgehend von Vorsorgeprinzipien übernahm das Wasseraufbereitungsunternehmen die sofortige Verantwortung. In enger Zusammenarbeit mit Vion und den örtlichen und nationalen Behörden wurden Maßnahmen ergriffen, um die Möglichkeit neuer Fälle auszuschließen. Seitdem wurden keine neuen Fälle gemeldet. Die Abwasserbehandlung anderer Vion-Produktionsstandorte wurde hinsichtlich ähnlicher Risiken überprüft.



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 unterstützt 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 Sportaktivitäten 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 Kunststoffabfällen hat Vion einen Teil der Kunststoffverpackungen durch Papierverpackungen ersetzt. Bei einigen unserer Endverbraucherprodukte setzen wir auf biologisch abbaubare Kunststoffverpackungen.

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 Lebensmittelresten 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 Nebenprodukte, 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 Wiederezulassung 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 weitestgehend verzichtet werden, was der Biodiversität zugutekommt. 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 Liefer-Kette leistet Vion einen Beitrag dazu, das Bewusstsein der Verbraucher für die Einmaligkeit dieser europäischen Regionen zu stärken.

Anhang

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN



Über diesen Bericht

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

Einbeziehung der Stakeholder

Bei der Festlegung der wesentlichen Themen und Inhalte des Berichts haben wir die Interessen unserer Stakeholder berücksichtigt. Diese Interessen sind uns bestens bekannt, weil wir im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit den regelmäßigen Austausch mit unseren Stakeholdern pflegen. Ein Kernelement ist die ständige Beobachtung der 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 24 und in Anhang „Einbeziehung von Stakeholdern“.

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:

- Wir haben Gründe dafür genannt, dass mehr Tierschutz negativ auf den ökologischen Fußabdruck auswirken kann.
- 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 verursachten 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 Seiten 30-32.

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 zusammengefasst, 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 Auswirkungen eingegangen, die im Berichtszeitraum tatsächlich eingetreten sind, sondern auch auf mögliche künftige Auswirkungen. Jedes Thema haben wir genau abgegrenzt. Ausschlaggebend für die

Abgrenzung waren die 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 Bereichen Kommunikation, Qualitätssicherung und den drei Geschäftseinheiten sowie der CEO und eine externe Beraterin angehören. Die Vorschläge des CSR-Teams für die CSR-Strategie, einschließlich der Wesentlichkeitsmatrix und des Ansatzes zu diesen Themen, wurden vom Executive Committee genehmigt und vom Aufsichtsrat überprüft. Der Aufsichtsrat brachte keine inhaltlichen Anmerkungen vor. Die Gesamtverantwortung für die CSR-Strategie und deren Erfolg liegt beim CEO.

Für die Berichterstattung über die als wesentlich definierten Themen haben wir ein geeignetes KPI-Dashboard entwickelt. Darin sind alle für die CSR relevanten KPIs (Key Performance Indicators) enthalten, 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 sind für die Managementstrategie, insbesondere die konkreten Maßnahmen, die getroffen wurden bzw. noch getroffen werden sollen, sowie die entsprechenden Ergebnisse verantwortlich. Die Controlling-Abteilung hat eine Überprüfung der Daten durchgeführt. Das CSR-Kernteam hat das Verfahren der Erstellung des vorliegenden Berichts geleitet. Dieser Abschlussbericht wurde vom Aufsichtsrat positiv aufgenommen und vom Executive Committee genehmigt.

1000-Mann-Quote (TMQ)	Anzahl der Arbeitsunfälle, die zu Fehlzeiten von mehr als drei Arbeitstagen oder Tod führen, bezogen auf 1.000 Vollzeitbeschäftigte.
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.
Energieintensität	Absoluter Energieverbrauch geteilt durch das Produktionsvolumen.
Energieeinsparung	Energiemenge, die nicht mehr benötigt wird, um die gleichen Prozesse oder Aufgaben durchzuführen.
Erneuerbare Energiequelle	Energieträger, der in kurzer Zeit durch ökologische Kreisläufe oder landwirtschaftliche Prozesse regeneriert werden kann.
Externes Absatzvolumen	Gesamtmenge an Fleisch und Nebenprodukten, die an externe Kunden verkauft werden. Innenumsätze zwischen verschiedenen Unternehmensbereichen sind davon ausgenommen.
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.
KPI / Key Performance Indicator	Ein quantifizierbares Maß zur Bewertung unserer Leistung/unserer Ergebnisse.
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.
Kundenspezifische Zertifizierung	Zertifizierung durch einen Kunden oder einen anderen nicht unabhängigen Akteur aus der Lieferkette.
Landesbezogen	Im Zusammenhang mit CO ₂ -Emissionen setzen wir die durchschnittlichen Netz-Emissionsfaktoren des Landes an, in dem das Material gekauft/produziert wird.
Fremdarbeitskraft	Arbeitnehmer, die über Dritte beschäftigt sind.
LTIFR – Ausfallquote	Anzahl der Unfälle (LTI) an allen Produktionsstandorten geteilt durch die Gesamtbeschäftigtenzahl (eigene Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte).
LTI (Loss Time Incident)	Unfall mit Ausfallzeit von mindestens einem geplanten Arbeitstag (Loss Time Incident).
Managementansatz	Beschreibt, wie Vion mit wesentlichen Themen und den entsprechenden Auswirkungen umgeht.
Mitarbeiter	Eine Person, die gemäß den nationalen Rechtsvorschriften bzw. deren Anwendung in einem Beschäftigungsverhältnis mit dem Unternehmen steht.
Nachhaltige Entwicklung/Nachhaltigkeit	Eine Entwicklung, die die heutigen Bedarfe deckt, ohne die Deckung der Bedarfe künftiger Generationen zu gefährden.
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.
Rückstandshöchstmenge (MRL)	Die gesetzlich festgelegte, maximal zulässige Rückstandskonzentration. Dabei kann es sich um Rückstände von Umweltschadstoffen wie Blei oder von Pflanzenschutzmitteln oder Tierarzneimitteln handeln.
Schlachtgewicht	Das Gewicht eines Schlachtkörpers nach der Schlachtung und nach dem Entbluten und Häuten.
Scope der THG-Emissionen	Operative Abgrenzung der Bereiche, in denen THG-Emissionen auftreten.
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.
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.
Vergütung	Grundgehalt zuzüglich der Zulagen, die einem Arbeitnehmer ggf. gezahlt werden.
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.
Zertifizierung durch Dritte	Zertifizierung durch eine unabhängige, unternehmensexterne Person oder Stelle.

Finanzinformationen

Kennzahlen

Beträge in Millionen Euro

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

Allgemeine Informationen

Die Finanzinformationen in diesem CSR-Bericht, bestehend aus den Kennzahlen, der Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung, der Konzernbilanz, der Konzern-Gesamtergebnisrechnung und der Konzern-Kapitalflussrechnung sind dem Geschäftsbericht 2018 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 2018 gelesen werden.

Verhältniskennzahlen

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

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

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

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

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

Der Konzernabschluss der Vion Holding N.V. und ihrer Tochtergesellschaften für das Geschäftsjahr zum 31. Dezember 2018 wurde nach Genehmigung durch den Aufsichtsrat am 14. März 2019 vom Vorstand zur Veröffentlichung freigegeben. Der Jahresabschluss wird der Hauptversammlung zur Feststellung vorgelegt werden.

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

	2018	2017
Laufende Geschäftstätigkeit		
Absatz von Waren	4.640.229	5.062.348
Erbringung von Dienstleistungen	29.932	7.654
Erlöse aus Verträgen mit Kunde	4.670.161	5.070.002
Sonstige betriebliche Erträge	8.568	22.156
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	3.521.792	3.976.704
Von Dritten bezogene Leistungen und externe Kosten	517.749	489.816
Aufwendungen für Leistungen an Arbeitnehmer	573.470	551.598
Abschreibungen	41.478	36.142
Wertberichtigungen des Anlagevermögens	698	825
Sonstige betriebliche Aufwendungen	6.741	13.529
Betriebsaufwand gesamt	4.661.928	5.068.614
Ergebnis vor Zinsen und Steuern	16.801	23.544
Finanzierungsaufwand	-5.399	-6.875
Finanzertrag	370	130
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	1.275	1.217
Ergebnis vor Steuern aus laufender Geschäftstätigkeit	13.047	18.016
Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	-2.864	3.833
Jahresüberschuss	10.183	21.849
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	7.941	20.122
Nicht beherrschenden Anteilen	2.242	1.727
Gesamt	10.183	21.849

Konzern-Gesamtergebnisrechnung

(in Tausend Euro)

	2018	2017
Jahresüberschuss	10.183	21.849
Sonstiges Gesamtergebnis		
Sonstiges Gesamtergebnis, das in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Differenzen aus der Währungsumrechnung	61	-2
Brutto-(Verlust)/Gewinn aus Cashflow-Hedges	-1.790	1.141
Sonstiges Gesamtergebnis (netto), das in nachfolgenden Perioden in den Gewinn oder Verlust umzugliedern ist	-1.729	1.139
Sonstiges Gesamtergebnis, das nicht in nachfolgenden Perioden in das Jahresergebnis umgegliedert wird (nach Steuern):		
Neubewertungsgewinne/(-verluste) aus leistungsorientierten Plänen	805	724
Sonstiger Gesamtgewinn (netto), der nicht in nachfolgenden Perioden in den Gewinn oder Verlust umgegliedert wird	805	724
Sonstiger Gesamtgewinn/(-verlust) für das Geschäftsjahr, nach Steuern	-924	1.863
Gesamtergebnis des Jahres, nach Steuern	9.259	23.712
Davon zurechenbar:		
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft	7.017	21.985
Nicht beherrschenden Anteilen	2.242	1.727
Gesamt	9.259	23.712

Konzernbilanz

(in Tausend Euro)

Aktiva	2018	2017
Anlagevermögen		
Sachanlagevermögen	307.212	289.256
Als Finanzinvestition gehaltene Immobilien	1.287	1.450
Immaterielle Vermögensgegenstände	57.525	49.974
Beteiligungen an assoziierten Unternehmen und Joint Ventures	6.734	10.094
Sonstiges Finanzanlagevermögen	3.639	4.011
Aktive latent Steuern	29.923	32.456
Anlagevermögen gesamt	406.320	387.241
Umlaufvermögen		
Vorräte	173.408	176.656
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Forderungen	388.747	414.830
Geleistete Anzahlungen	11.497	4.348
Sonstiges kurzfristiges Finanzanlagevermögen	1.143	2.095
Ertragsteuerforderungen	445	165
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	6.139	20.858
Zur Veräußerung gehaltene Vermögenswerte	29	1.714
Umlaufvermögen gesamt	581.408	620.666
Bilanzsumme	987.728	1.007.907

Passiva	2018	2017
Eigenkapital		
Gezeichnetes Kapital	2.285	2.285
Kapitalrücklage	372.716	372.716
Gesetzliche Rücklage	21.177	20.593
Gewinnrücklage	29.194	18.804
Jahresüberschuss	7.941	20.122
Den Anteilseignern der Muttergesellschaft zurechenbares Eigenkapital	433.313	434.520
Nicht beherrschende Anteile	14.905	11.616
Eigenkapital gesamt	448.218	446.136
Langfristige Verbindlichkeiten		
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	16.184	16.141
Sonstige langfristige Finanzverbindlichkeiten	2.989	1.080
Rückstellungen	854	1.571
Nettoverbindlichkeiten aus leistungsorientierten Plänen	127.284	133.414
Passive latente Steuern	6	8
Langfristige Verbindlichkeiten gesamt	147.317	152.214
Kurzfristige Verbindlichkeiten		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstige Verbindlichkeiten	354.384	345.604
Verzinsliche Darlehen und sonstige Bankverbindlichkeiten	22.033	53.656
Sonstige kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	6.668	5.086
Vertragssalden	4.719	–
Ertragsteuerverbindlichkeiten	2.126	2.566
Rückstellungen	2.263	2.645
Kurzfristige Verbindlichkeiten gesamt	392.193	409.557
Verbindlichkeiten gesamt	539.510	561.771
Bilanzsumme	987.728	1.007.907

Konzern-Kapitalflussrechnung

(in Tausend Euro)

	2018	2017
Cashflow aus der operativen Geschäftstätigkeit		
Profit before tax	13.047	18.016
Nicht zahlungswirksame Anpassungen zur Überleitung des Gewinns vor Steuern zum Netto-Cashflow:		
Abschreibungen und Wertberichtigungen von Gegenständen des Sachanlagevermögens	35.838	33.190
Abschreibungen und Wertberichtigungen von als Finanzinvestition gehaltenen Immobilien	163	251
Abschreibungen und Wertberichtigungen von immateriellen Vermögensgegenständen	6.176	3.527
Gewinn aus Abgängen des Sachanlagevermögens	-1.019	-12.802
Finanzertrag	-370	-130
Finanzierungsaufwand	4.509	6.351
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	890	524
Ergebnis aus der Beteiligung an assoziierter Unternehmen und Joint Ventures	-1.275	-1.217
Veränderung von Rückstellungen, Pensionsrückstellungen und staatlichen Zuschüssen	-8.147	-7.852
Anpassungen des Working Capital:		
(Zuhname)/Abnahme der Forderungen und Lieferungen und Leistungen, sonstigen Forderungen und geleisteten Anzahlungen	31.809	28.085
(Zuhname)/Abnahme der Vorräte	11.147	-18.677
Zuhname/(Abnahme) der Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und sonstigen Verbindlichkeiten	795	-5.193
	93.563	44.073
Zinseinzahlungen	583	921
Zinsauszahlungen	-3.757	-5.716
Gezahlte Ertragsteuern	-366	-214
Netto-Cashflow aus der operative Geschäftstätigkeit	90.023	39.064

Cashflow aus der Investitionstätigkeit

Einzahlungen aus dem Verkauf von Gegenständen des Sachanlagevermögens	3.097	14.724
Erwerb von Gegenständen des Sachanlagevermögens	-52.363	-68.026
Erwerb von immateriellen Vermögensgegenständen	-2.147	-2.649
Entwicklungsaufwendungen	-6.739	-8.600
Erlöse aus dem Verkauf von Finanzanlagen	-	9.937
Erwerb von Tochtergesellschaften	-551	-6.922
Dividenden aus Tochterunternehmen, assoziierten Unternehmen und Joint Ventures	227	-

Netto-Cashflow aus Investitionstätigkeit	-58.477	-61.536
---	----------------	----------------

Cashflow aus Finanzierungstätigkeit

Tilgung von Bankverbindlichkeiten	-32.640	-4.231
Erlöse aus der Aufnahme von sonstigen Verbindlichkeiten	-	3.152
Tilgung von sonstigen Verbindlichkeiten	-88	-
Erwerb nicht beherrschender Anteile	-1.842	-15.370
An Anteilseigner des Mutterunternehmens gezahlte Dividenden	-9.500	-
Dividendenzahlungen an nicht beherrschende Anteile	-2.318	-2.643

Netto-Cashflow aus der Finanzierungstätigkeit	-46.388	-19.092
--	----------------	----------------

Zahlungswirksame Abnahme der Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente	-14.841	-41.564
Netto-Währungsumrechnungsdifferenzen	122	-92
Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 1. Januar	20.858	62.514

Zahlungsmittel und Zahlungsmitteläquivalente zum 31. Dezember	6.139	20.858
--	--------------	---------------

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 ausgeben hat, den Investmentfonds der ZLTO. Die ZLTO ist ein Verband für Unternehmen im landwirtschaftlichen Sektor und hat ca. 14.500 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

2018 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, der HR Director und die Chief Operating Officers (COOs) der Divisionen Pork, Beef und Food Service sowie etwaige weitere 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. Der 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

2018 beschäftigte Vion über 5.218 eigene Mitarbeiter und 7.487* Fremdarbeitskräfte, die gemeinsam zum Erfolg von Vion beitragen. 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.

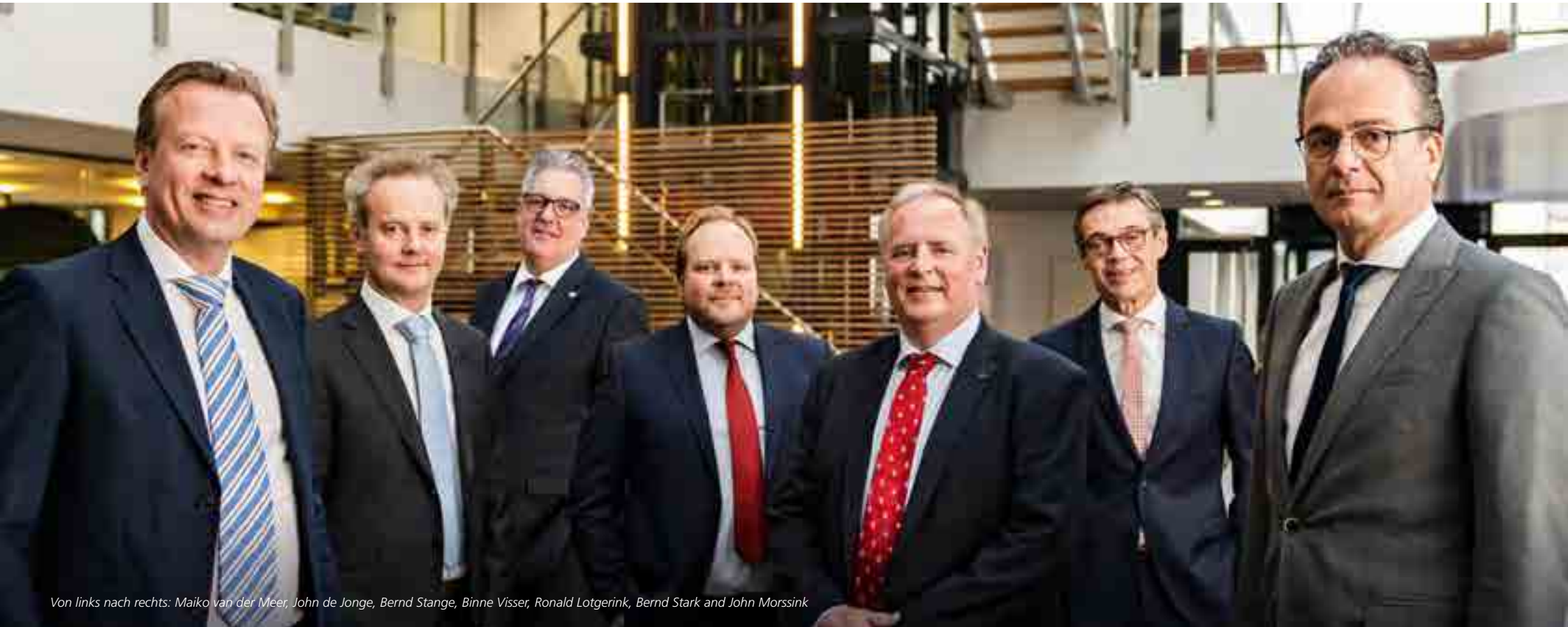
Etwa ein Viertel unserer Mitarbeiter arbeitet in Teilzeit. Da die Produktionsprozesse zum Teil hohe körperliche Anforderungen an die Arbeitskräfte stellen, sind bei Vion vorwiegend Männer beschäftigt. Etwa ein Viertel unserer Mitarbeiter sind Frauen.

Für genauere Angaben siehe Anhang „Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte“.

* Durchschnittliche Gesamtzahl der Beschäftigten in FTEs: 11.900.

Vorstand und Executive Committee

Dem Vorstand des Unternehmens gehören Ronald Lotgerink (CEO) und John Morssink (CFO) an. Das Executive Committee umfasst des Weiteren John de Jonge (COO Division Pork), Maiko van der Meer (CCO Division Pork), Bernd Stange (COO Division Beef), Bernd Stark (COO Division Food Service) und Binne Visser (HR Director).



Von links nach rechts: Maiko van der Meer, John de Jonge, Bernd Stange, Binne Visser, Ronald Lotgerink, Bernd Stark und John Morssink

Unsere Art zu arbeiten

Unsere zentralen Werte

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



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.



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 Bereiche für Verbesserungen betreffen Rentabilität, Innovation und Differenzierung.



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.



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 des Unternehmens zu besprechen, unseren CSR-Bericht weiterzugeben und um Feedback zu bitten.



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.

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 Tiereschutzes. Vion engagiert sich für eine ethisch verantwortungsvolle Behandlung der Tiere auf der Grundlage wissenschaftlich fundierter Richtlinien. Dasselbe erwarten wir von den Nutztierhaltern, Zwischenhändlern und Spediteuren in unserer Lieferkette.



Integrität

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



Mitarbeiter

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



Soziales Engagement

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



Compliance

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

Unsere Art zu arbeiten

Verhaltenskodex und Whistleblower-Verfahren

Unsere Mitarbeiter, einschließlich der Fremdarbeitskräfte, unterliegen strengen Verfahren.



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 Fremdarbeitskräfte einschließt.

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



Unser Whistleblower-Verfahren

2018 haben wir im Rahmen der Whistleblower-Richtlinie insgesamt zwei Meldungen erhalten (2017: 8). Eine davon betraf den Bereich Human Resources und die andere eine mutmaßliche Verletzung des Verhaltenskodex im Zusammenhang mit Produktdiebstahl.

2018 wurden uns erneut keine Fälle von Korruption oder Bestechung gemeldet. Gemäß unserer Unternehmenspolitik wird ein Mitarbeiter, dem Korruption oder Bestechung nachgewiesen wurde, mit sofortiger Wirkung entlassen.

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

Mitarbeiter und Fremdarbeitskräfte (Mitarbeiterzahlen)

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

Vion	2016	2017	2018
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	12.388	13.445	12.705
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	4.122	4.392	4.565
• Männer	3.210	3.344	3.427
• Frauen	912	1.048	1.138
Gesamtzahl der direkt bei Vion beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	534	570	653
• Männer	357	362	423
• Frauen	177	208	228
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	3.456	4.013	4.114
• Männer	2.874	3.271	3.351
• Frauen	582	742	763
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	1.201	949	1.104
• Männer	693	429	498
• Frauen	507	520	606
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	94,2 %	92,5 %	90,8 %
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	4.290	4.495	4.736
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	7.732	8.483	7.487
• Männer	k. A.	k. A.	0
• Frauen	k. A.	k. A.	0
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	47,9 %	55,4 %	47,4 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	3.706	4.696	3.550

Vion Niederlande	2016	2017	2018
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	5.444	6.323	5.536
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	1.772	1.852	1.929
• Männer	1.358	1.408	1.452
• Frauen	414	444	477
Gesamtzahl der direkt bei Vion Niederlande beschäftigten Mitarbeiter mit befristetem Arbeitsvertrag	228	214	256
• Männer	115	100	143
• Frauen	113	114	113
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	1.447	1.474	1.569
• Männer	1.237	1.251	1.321
• Frauen	210	223	248
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	553	592	616
• Männer	236	251	273
• Frauen	317	341	343
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	100 %	96,1 %	96,1 %
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	2.000	1.985	2.100
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	3.444	4.257	3.351
• Männer	k. A.	k. A.	k. A.
• Frauen	k. A.	k. A.	k. A.

Vion Niederlande	2016	2017	2018
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	100 %	98,8 %	98,5 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	3.444	4.206	3.301

Vion Deutschland	2016	2017	2018
Gesamtzahl der Mitarbeiter und der Fremdarbeitskräfte	6.944	7.018	7.169
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	2.350	2.437	2.636
• Männer	1.852	1.878	1.975
• Frauen	498	559	661
Gesamtzahl der direkt bei Vion Deutschland beschäftigten Mitarbeiter mit unbefristetem Arbeitsvertrag	306	355	397
• Männer	242	261	280
• Frauen	64	94	117
Gesamtzahl der Vollzeitbeschäftigten	2.009	2.442	2.545
• Männer	1.637	1.962	2.030
• Frauen	372	480	515
Gesamtzahl der Teilzeitbeschäftigten	648	350	488
• Männer	457	177	225
• Frauen	190	173	263
Anteil der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	86,2 %	89,9 %	86,9 %
Gesamtzahl der Mitarbeiter, für die ein Tarifvertrag gilt	2.290	2.510	2.636
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte	4.288	4.226	4.136
• Männer	k. A.	k. A.	k. A.
• Frauen	k. A.	k. A.	k. A.
Anteil der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	6,1 %	11,6 %	6,0 %
Gesamtzahl der Fremdarbeitskräfte, für die ein Tarifvertrag gilt	262	490	249

2018 waren weitere 105 Mitarbeiter in unseren Vertriebsbüros außerhalb der Niederlande und Deutschlands beschäftigt.

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

Da die Produktionsprozesse teilweise mit hohen körperlichen Belastungen einhergehen, sind die meisten Mitarbeiter Männer. In den Niederlanden gilt für alle Fremdarbeitskräfte in der Produktion ein Tarifvertrag. Mitarbeitern, die keinem Tarifvertrag unterliegen, sind Mitarbeiter in der Verwaltung des Unternehmens.

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Verbraucher	• Verbraucher in unseren Heimatmärkten Niederlande und Deutschland • Verbraucher auf der ganzen Welt	Wesentliche Themen • Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung • Tiergerechte Haltung • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Antibiotika • Biologische Tierhaltung • Umweltaspekte der Tierhaltung • Regionale Herkunft • Nachhaltige Preisgestaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• 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
Kunden	• Einzelhandel • Industrie (Hersteller) • Gastronomie und Catering	Wesentliche Themen • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Antibiotika • Biologische Tierhaltung • Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter • Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte • Umweltaspekte der Tierhaltung • Nachhaltige Preisgestaltung • Regionale Herkunft SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• Anlassbezogene direkte Gespräche der Abteilungen für Vertrieb und Qualitätssicherung • Zweijährliche Kundenzufriedenheitsanalyse	• Vertrieb • Marketing • Qualitätssicherung • CEO
Lieferanten	• Tierlieferanten: Landwirte, De Groene Weg, Waddenvleesgroep • Lebensmittellieferanten • Lieferanten von Non-Food-Erzeugnissen	Wesentliche Themen • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Antibiotika • Biologische Tierhaltung • Umweltaspekte der Tierhaltung • Nachhaltige Preisgestaltung • Regionale Herkunft SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene Gespräche der Abteilungen für Einkauf und Qualitätssicherung • Workshops • Jährliche Tagungen der Bauernverbände • Veranstaltungen für Lieferanten • Vorträge bei Erzeugerversammlungen • Betriebsführungen für Lieferanten	• Öffentlichkeitsarbeit • Landwirtschaft • Einkauf • Qualitätssicherung • CEO

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
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) - Bayerischer Bauernverband	Wesentliche Themen - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Tiergerechte Haltung - Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität - Antibiotika - Biologische Tierhaltung - Umweltaspekte der Tierhaltung - Nachhaltige Preisgestaltung - Regionale Herkunft - Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Anlassbezogene bilaterale Gespräche - Jährliche Branchenveranstaltungen - Jährliche Sitzungen der Aufsichts- und Verwaltungsräte der Bauernverbände - Vorträge auf Jahresversammlungen	- Öffentlichkeitsarbeit - COOs - Einkauf - CEO
Finanzielle Stakeholder	- Eigentümer: ZLTO - Banken - Miteigentümer der Vion-Tochtergesellschaften	Wesentliche Themen - Nachhaltige Preisgestaltung - Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Anlassbezogene direkte Gespräche, die vom Vorstand geführt werden - Vierteljährliche Sitzungen des Aufsichtsrats	- CFO - CEO - Öffentlichkeitsarbeit - Treasury - Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Behörden	- Nationale, regionale (Provinz-) und kommunale Behörden - Wirtschaftsprüfer wie NVWA - Transparenz-Benchmark	Wesentliche Themen - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Tiergerechte Haltung - Antibiotika - Umweltaspekte der Tierhaltung - Regionale Herkunft - Nachhaltige Preisgestaltung - Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen SDGs - Kein Hunger - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Anlassbezogene direkte Gespräche der Abteilungen Öffentlichkeitsarbeit und Qualitätssicherung und der Führungskräfte - Engagement bei Topsector Agri & Food und Gespräche am Runden Tisch über weitere konkrete Projekte und Dialoge - Jährlicher CSR-Benchmark in den Niederlanden	- CEO - Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Führungskräfte
Runde Tische	- RTRS: Round Table Responsible Soy - Nationale Facharbeitsgruppe - Varken van Morgen - Topsector Agrifood - SAI Beef Working Group (SAI Platform) - Runder Tisch Tierschutz - Initiative Tierwohl - Koordinierungsplattform Ferkelkastration - SPA = Sozialpolitischer Ausschuss der Fleischindustrie - ViVa (Coalition Vitalisering Varkenshouderij) - Boehringer Ingelheim Pork Sustainability Platform - Boars 2018	Wesentliche Themen - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Tiergerechte Haltung - Antibiotika - Umweltaspekte der Tierhaltung SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- Gespräche am Runden Tisch und Sitzungen von Fachbeiräten - Mitglieder von Lenkungsausschüssen	- Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Personalwesen - Einkauf

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	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	Wesentliche Themen - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Tiergerechte Haltung - Antibiotika - Umweltaspekte der Tierhaltung SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- Anlassbezogene direkte Gespräche, Beratungen oder Gespräche am Runden Tisch mit verschiedenen NGOs - Zusammenarbeit in der EU-Plattform für Tierschutz	- Öffentlichkeitsarbeit - Qualitätssicherung - Landwirtschaft - Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Arbeitskräfte und Betriebsräte	- Eigene Mitarbeiter - Fremdarbeitskräfte - Konzernbetriebsrat - Örtliche Betriebsräte	Wesentliche Themen - Lebensmittelsicherheit - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Transparenz in der Kommunikation - Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität - Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter - Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte - Energieverbrauch - Wasserverbrauch SDGs - Kein Hunger (Ernährungssicherheit) - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Häufige (mindestens monatliche) informelle Besprechungen - Jährliche Sitzungen zur Ergebnisplanung und -prüfung - Betriebsversammlungen - Jahresversammlungen der obersten 150 Führungskräfte	Personalabteilung
Gewerkschaften	- Konzernbetriebsrat und örtliche Betriebsräte - Gewerkschaften: FNV, CNV, de Unie, NGG	Wesentliche Themen - Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter - Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte SDGs - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	- 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 - BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe)	Wesentliche Themen - Tierschutz bei Transport und Schlachtung - Tiergerechte Haltung - Antibiotika - Umweltaspekte der Tierhaltung - Nachhaltige Preisgestaltung - Regionale Herkunft SDGs - Kein Hunger (Ernährungssicherheit) - Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion - Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	- Mitgliedschaft im Vorstand von COV, VDF und BGN - Mitgliedschaft im Vorstand von FNLI und Innofood Twente	- COOs - Unternehmenskommunikation und CSR-Team

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGs	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Wettbewerber	• Tönnies • Danish Crown • Westfleisch • Müller • Gosschalk • Compaxo • Van Rooij • Wettbewerber im Catering- und Gastronomie-Bereich	Wesentliche Themen • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Antibiotika • Umweltaspekte der Tierhaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion • Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	• Anlassbezogene Gespräche oder Gespräche im Rahmen von Branchenverbänden • SAI Plattform	• CEO • Vertrieb • Marketing • Öffentlichkeitsarbeit • Unternehmenskommunikation und CSR-Team
Zertifizierungsprogramme	• IFS (International Featured Standards) Food • GlobalGAP • BRC Global Standards • ISO (International Organisation for Standardisation) • Stichting Beter Leven Keurmerk • IKB (Integraal Ketenbeheer) • Chain of Custody Standard • QS (Quality Scheme) • Skal • Tierschutzlabel • Initiative Tierwohl • Regionalfenster • Geprüfte Qualität Bayern • OrgalInvent • Milieukeur • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für Tierwohl • NEN-ISO niederländische Spiegelgruppe für die Produktkette	Wesentliche Themen • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Biologische Tierhaltung • Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität • Antibiotika • Umweltaspekte der Tierhaltung • Regionale Herkunft	• 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

STAKEHOLDER	KONKRETE BEISPIELE FÜR STAKEHOLDER	BESPROCHENER ANSATZ ZU WESENTLICHEN THEMEN / BEITRAG ZU SDGS	HÄUFIGKEIT; ART UND WEISE DER EINBEZIEHUNG	ZUSTÄNDIGE STELLE BEI VION
Forschung und Wissenschaft	• Staatliche Forschungseinrichtungen wie das RIVM (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu) • Hochschulforschungseinrichtungen wie Universität und Forschungszentrum Wageningen, Universität Utrecht, Universität Kiel, Universität Göttingen, Universität Bonn, Universität Kassel (Witzenhausen), LMU München, Universität Hohenheim, FH Weihenstephan, FH Neubrandenburg und (Tierärztliche Hochschule) Hannover (TiHo) • Veterinärmedizinische Hochschule Utrecht • IRAS (Institut für Risikobewertung, Universität Utrecht) • TiFN (Top Institute Food and Nutrition) • TNO • BFR (Bundesinstitut für Risikobewertung) • FLI (Friedrich-Löffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) • MRI (Max-Rubner-Institut) • 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)	Wesentliche Themen • Lebensmittelsicherheit • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Biologische Tierhaltung • Antibiotika • Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung • Treibhausgasemissionen • Umweltaspekte der Tierhaltung SDGs • Verantwortungsvolle/r Konsum und Produktion	• 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	Wesentliche Themen • Tierschutz bei Transport und Schlachtung • Tiergerechte Haltung • Transparenz in der Kommunikation • Antibiotika • Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung • Umweltaspekte der Tierhaltung	• Jahreskongress und Workshops • Regelmäßige Besprechungen und offene Kommunikation • Proaktive Dialoge und Mitteilungen • Tägliche Beantwortung von Medienanfragen • Mitglied der Jury	• Konzernkommunikation und CSR-Team
Anwohner		• Belästigungen für Nachbarn	• Teilnahme an lokalen Gremien • Tage der offenen Tür bei neuen oder modernisierten Produktionsstätten • Formale Dialoge bei bestimmten Genehmigungsverfahren zur Standorterweiterung	• COOs • Führungskräfte vor Ort

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

RELEVANTE GESELLSCHAFTLICHE THEMEN	STAKEHOLDER-GRUPPEN, DIE DIESE THEMEN ANSPRECHEN																	
	Verbraucher	Kunden	Lieferanten	Bauernverbände	Finanzielle Stakeholder	Behörden	Runde Tische	NGOs			Mitarbeiter	Gewerkschaften	Branchenverbände	Wettbewerber	Zertifizierungsprogramme	Wissenschaft & Forschung	Medien	Nachbarn
								Tierschutz	Umweltschutz	Verbraucherschutz								
Lebensmittelsicherheit	•	•	•		•	•				•	•		•		•	•	•	
Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	
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	•																	•

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

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

Relevanz der CSR-Themen für unsere Stakeholder

ÜBER VION

VIONS
KONTEXT

VIONS
WERTSCHÖP-
FUNGSTRATEGIE

CSR-THEMEN

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

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	• 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.
	102-2	Geschäftstätigkeit, Marken, Produkte und Dienstleistungen	13-20	
	102-3	Hauptsitz des Unternehmens	9	
	102-4	Standorte	14-15	
	102-5	Rechtsform und Eigentümerstruktur	123	
	102-6	Absatzmärkte	15	
	102-7	Größe des Unternehmens	118	
	102-8	Angaben zu Mitarbeitern und anderen Arbeitskräften	128	
	102-9	Lieferkette	23	
	102-10	Wesentliche Veränderungen im Unternehmen und in der Lieferkette	23	
	102-11	Umsetzung des Vorsorgeprinzips	111	
	102-12	Unterstützung externer Initiativen	129-133	
	102-13	Mitgliedschaften in Verbänden	129-133	
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	125-127	
Governance				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-18	Führungsstruktur	123-124	
Einbeziehung von Stakeholdern				
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-40	Einbezogene Stakeholder-Gruppen	24	
	102-41	Mitarbeiter unter Kollektivvereinbarungen	128	
	102-42	Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	24	
	102-43	Ansatz für den Stakeholder-Dialog	24, 116	
	102-44	Wichtige Themen und geäußerte Bedenken	129-133	

GRI-Standard	Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
ALLGEMEINE ANGABEN			
Berichtspraxis			
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	102-45 In den Konzernabschluss einbezogene Konzerngesellschaften	118-122	• Alle Tätigkeiten der Vion Holding N.V. werden in den Konzernabschluss einbezogen.
	102-46 Festlegung der Berichtsinhalte und thematische Abgrenzung	116	
	102-47 Liste der wesentlichen Themen	32	
	102-48 Neudarstellungen von Informationen im Vergleich zu früheren Berichten		• In diesem Jahr haben wir das CO ₂ zur Betäubung von Schweinen in unsere Treibhausgasemissionen für alle Berichtsjahre einbezogen. Aufgrund einer Fehlkalkulation haben wir den Nettoumsatz pro Markt aktualisiert und das prozentuale externe Absatzvolumen von Betrieben mit deutschem Orgainvent- oder LQB-Herkunft-Integritätsstandard für 2016 und 2017 neu berechnet.
	102-49 Änderungen in der Berichterstattung		• Keine Änderungen an wesentlichen Themen oder Abgrenzung der Themen.
	102-50 Berichtszeitraum	1	• Der Bericht bezieht sich auf das Kalenderjahr 2018.
	102-51 Datum des letzten Berichts		• Unser CSR-Bericht für das Jahr 2017 wurde im März 2018 veröffentlicht.
	102-52 Berichtszyklus		• Wir veröffentlichen jedes Jahr einen CSR-Bericht.
	102-53 Ansprechpartner für Fragen zum Bericht und zu dessen Inhalt	116	
	102-54 Wahlrecht in Bezug auf den Umfang der Konformität mit den GRI-Standards	116	
	102-55 GRI-Inhaltsindex	134-141	
	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	99	
	103-2 Managementansatz	99-101	
GRI 203: Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen 2016	203-2 Erhebliche indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	100-101	
Regionale Herkunft			
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1 Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	105	
	103-2 Managementansatz	105-107	

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
WESENTLICHE THEMEN				
GRI 204: Beschaffungspraxis 2016	204-1	Anteil der Ausgaben für Produkte und Leistungen lokaler Lieferanten	106-107	• 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	102	
	103-2	Managementansatz	102-103	
GRI 300 Bereich Umwelt 2016				
Energieverbrauch				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	89	
	103-2	Managementansatz	89-90	
GRI 302: Energie in 2016	302-1	Energieverbrauch innerhalb des Unternehmens	90	• 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	90	
Wasserverbrauch				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	93	
	103-2	Managementansatz	93-94	
GRI 303: Wasser in 2016	303-1	Gesamtwasserentnahme nach Herkunft	94	
Treibhausgasemissionen				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	91	
	103-2	Managementansatz	91-92	
GRI 305: Emissionen in 2016	305-1	Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	92	
	305-2	Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)	92	
	305-4	Intensität der THG-Emissionen	92	
Environmental aspects of livestock farming				
GRI 103: Management approach 2016	103-1	Explanation of the material topic and its boundary	95	
	103-2	Management approach	95-96	

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	80	
	103-2	Managementansatz	80-83	
GRI 403: Arbeits- und Gesundheitsschutz 2016	403-2	Unfallarten und -quoten, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Fehlzeiten sowie die Zahl der arbeitsbedingten Todesfälle	83	- 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	44	
	103-2	Managementansatz	44-46	
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.	45	
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	
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	

GRI-Standard		Angabe	Seite	Bemerkungen/Gründe für fehlende Berücksichtigung
GRI 400 Bereich Soziales 2016				
	103-2	Managementansatz	70-71	
GRI G4: Branchenspezifische Angaben zur Lebensmittelverarbeitung	FP12	Richtlinien und Praktiken für Antibiotika-, entzündungshemmende, Hormon- und/oder wachstumsfördernde Behandlungen nach Tierart und -rasse	70-71	
Tierschutz bei Transport und Schlachtung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	48	
	103-2	Managementansatz	48-51	
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.	49	
Fleisch als Teil einer gesunden Ernährung				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	72	
	103-2	Managementansatz	72-73	
Transparenz in der Kommunikation				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	55	
	103-2	Managementansatz	55-56	
Arbeitsbedingungen für Fremdarbeitskräfte				
GRI 103: Managementansatz 2016	103-1	Erläuterung und Abgrenzung des wesentlichen Themas	85	
	103-2	Managementansatz	85-87	

Vion

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

Tel.: +31 88 995 3555

www.vionfoodgroup.com

Handelkammereintrag Nr.: 17053901



More than just Meat

