



PLUKON
food group



Goed omgeven

MVO-verslag Plukon Food Group 2016

Colofon

Over dit verslag

Dit verslag is opgesteld volgens de richtlijnen van het Global Reporting Initiative (GRI) en voldoet aan GRI Standards niveau Core. Het heeft betrekking op de periode 1 januari 2016 tot en met 31 december 2016. Tenzij anders weergegeven hebben de resultaten betrekking op de (internationale) activiteiten van Plukon Food Group. De reikwijdte en afbakening van de inhoud zijn gebaseerd op de materiële onderwerpen en op de informatiebehoefte van stakeholders. Het is de ambitie van Plukon Food Group om tweejaarlijks te rapporteren over de in dit rapport gepresenteerde MVO-onderwerpen.

Inbedding in de organisatie

De directie van Plukon Food Group coördineert de ontwikkeling van het duurzaamheidsbeleid, dat de onderneming in overleg met in- en externe stakeholders vormgeeft. Daarnaast is de directie verantwoordelijk voor het evalueren van de voortgang, het organiseren van randvoorwaarden en het opstellen van het MVO-verslag. De voortgang op duurzaamheid wordt om de 6 weken besproken in de overleggen tussen de directie en de locatiemanagers van Plukon Food Group. Waar nodig worden de gekozen maatregelen en doelstellingen bijgesteld om de voortgang op duurzaamheid te behouden. De CEO van Plukon Food Group is eindverantwoordelijk voor duurzaamheid.

Publicatiedatum

Juni 2017

Contact

Heeft u vragen of opmerkingen?

Neem dan contact met Plukon Food Group op.

Postbus 10 Industrieweg 36
8090 AA Wezep 8091 AZ Wezep
Nederland

Tel: + 31 (0)38-3766637

info@plukon.nl

www.plukon.nl

Inhoudsopgave

Voorwoord	blz. 4
H1 Over Plukon Food Group	blz. 6
H2 Ondernemen met oog voor onze omgeving	blz. 18
H3 Waardeketen van Plukon Food Group	blz. 30
H4 Werken aan gezonde en verantwoorde producten	blz. 38
H5 Een goede omgeving creëren voor voedselveiligheid	blz. 46
H6 Geven om goed dierenwelzijn	blz. 54
H7 Werken aan een optimale omgeving voor diergezondheid	blz. 62
H8 Efficiënt produceren en slimme logistiek	blz. 70
H9 Medewerkers en maatschappij goed omgeven	blz. 78

Bijlagen (zie separate documenten)

- 1: GRI Tabel
- 2: Begrippenlijst



Goed omgeven

Als internationaal opererend pluimveevleesconcern is Plukon Food Group voortdurend in ontwikkeling. Autonome groei en kansrijke overnames leggen een solide basis voor een gezonde en groeiende onderneming. In samenwerking met retailpartners en industriële afnemers, voert Plukon Food Group een breed scala pluimveevleesproducten en maaltijden.

Gemak en variatie zijn belangrijke consumententrends, ook bij de aankoop van pluimveevlees. Met bewerkte vleesproducten en 'ready to cook' en 'ready to eat' maaltijden in haar assortiment, speelt Plukon effectief in op deze groeiende vraag in de markt. De onderneming beschikt over een gedegen productontwikkelings- en marketingstrategie, aangevuld met goed geoutilleerde productiebedrijven. Om de markt optimaal te bedienen, kiest Plukon voor een duidelijke specialisatie van de bedrijfslocaties.

Kostprijsbeheersing, standaardisatie en productie-optimalisatie zijn sleutelbegrippen in de concurrerende markt. De productie van innovatieve consumentenproducten en concepten vraagt om creativiteit en flexibiliteit. De bedrijfsstrategie van Plukon is tevens sterk gericht op innovatie en het verbeteren van de efficiëntie. Duurzaamheid vormt een integraal onderdeel van deze bedrijfsstrategie waarbij Plukon naar een goede balans streeft tussen mens, dier, milieu en winstgevendheid.

Dynamische ontwikkelingen binnen en buiten de onderneming, maken dat Plukon regelmatig de strategie tegen het licht houdt en deze waar nodig

herziet. In 2016 werden meerdere landen binnen en buiten Europa getroffen door de vogelgriep. Strenge hygiënemaatregelen en lokale vervoersverboden voorkwamen verdere besmetting. Door snel in te spelen op een veranderende omgeving, versterkt Plukon haar positie binnen de Noordwest-Europese pluimveesector, en wordt de continuïteit van de onderneming en ketenpartners zoals vleeskuikenhouders geborgd.

Voor alle spelers in de pluimveevleesketen biedt duurzaamheid nieuwe kansen en uitdagingen. Als belangrijke schakel tussen vraag en aanbod, sluit de onderneming met verschillende houderijconcepten optimaal aan op de gesegmenteerde markt. Plukon stimuleert ketenpartijen om actief in te spelen op relevante ontwikkelingen in de markt, zoals meer aandacht voor dierenwelzijn, antibioticareductie en een energiezuinigere productie. Sterke en weerbare vleeskuikens staan aan de basis van een gezonde pluimveevleesketen en een verantwoorde productie van voedsel.

Plukon is uitstekend in staat om in nauwe samenwerking met retailers een breed en gevarieerd assortiment pluimveevleesproducten aan te bieden: van betaalbaar en gezond, tot scharrel of biologisch. Alle spelers in de pluimveevleesketen maken zich sterk voor een hoogwaardig, betaalbaar en een duurzaam product. Goede samenwerking tussen ketenpartners is daarbij essentieel.

Plukon Food Group heeft zes thema's in haar duurzaamheidsagenda benoemd: gezonde en verantwoorde producten, voedselveiligheid en -transparantie, dierenwelzijn, diergezondheid, efficiënte productie en logistiek en tot slot medewerkers en maatschappij. In dit MVO-verslag rapporteert Plukon Food Group over het gevoerde duurzaamheidsbeleid in 2016. Daarnaast geeft het richting aan de koers die de onderneming in de toekomst zal volgen. Plukon Food Group blijft investeren in kennis en innovaties en wil structureel een voortrekkersrol in afzetmarkten blijven vervullen.

Peter Poortinga

CEO Plukon Food Group



1 Over Plukon Food Group

Plukon Food Group produceert pluimveevleesproducten en verse kant-en-klaarmaaltijden. De onderneming is een van de grootste spelers op de markt van pluimveevlees in Europa. Plukon levert producten aan retail, quick service restaurants, levensmiddelenindustrie en food service. De belangrijkste afzetregio's van Plukon Food Group zijn Nederland, Duitsland, België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk en Ierland.

De consumptie van pluimveevlees stijgt wereldwijd, ook in Noordwest-Europa. In vijf jaar tijd is de consumptie gestegen van gemiddeld 20,5 kg per persoon in 2010 naar 22,5 kg per persoon in 2015¹. Plukon Food Group verwacht dat deze groei verder doorzet. Pluimveevlees past goed in de trend naar meer gemakkelijk te bereiden en gezond eten, is relatief goedkoop en voldoet aan de spijswetten van de meeste religies. Uit het oogpunt van klimaat is pluimveevlees bovendien een betere optie dan rund- en varkensvlees. In de Noordwest-Europese markt is de aandacht voor diervriendelijk geproduceerd voedsel de afgelopen jaren sterk toegenomen.

¹Bron: MEG-Marktbilanz Eier und Geflügel 2016 op basis van cijfers Eurostat



Aantal medewerkers in 2016 **4616**



Netto omzet in 2016 **1.402.010.000**

Input: **7** vleeskuikens per week

miljoen

Output: volume pluimveevlees- en maaltijdproducten

827 miljoen kilo levend gewicht

Plukon speelt hierop in door uitbreiding van de onderneming en het ontwikkelen van verschillende houderijconcepten. In samenspraak met klanten, streeft de onderneming hierbij altijd naar een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid.

Forward Food Solutions

Plukon Food Group wil de meest kennisgedreven, efficiënte en innovatieve producent van pluimveevlees in Europa zijn. De onderneming staat midden in de maatschappij en investeert volop in haar medewerkers, de ontwikkeling van nieuwe houderijssystemen en producten. Plukon heeft een voortrekkersrol in de afzetmarkten op het gebied van dierenwelzijn, dier- en mensgezondheid en innovatie. Samen met ketenpartners bouwt de onderneming aan vernieuwende, kennisgedreven oplossingen die aansluiten op de wensen van retailers, foodservice en consumenten. Uniek aan Plukon is dat de onderneming consumentenwensen doorvertaalt naar innovatieve producten en concepten.

Groei in een internationale omgeving

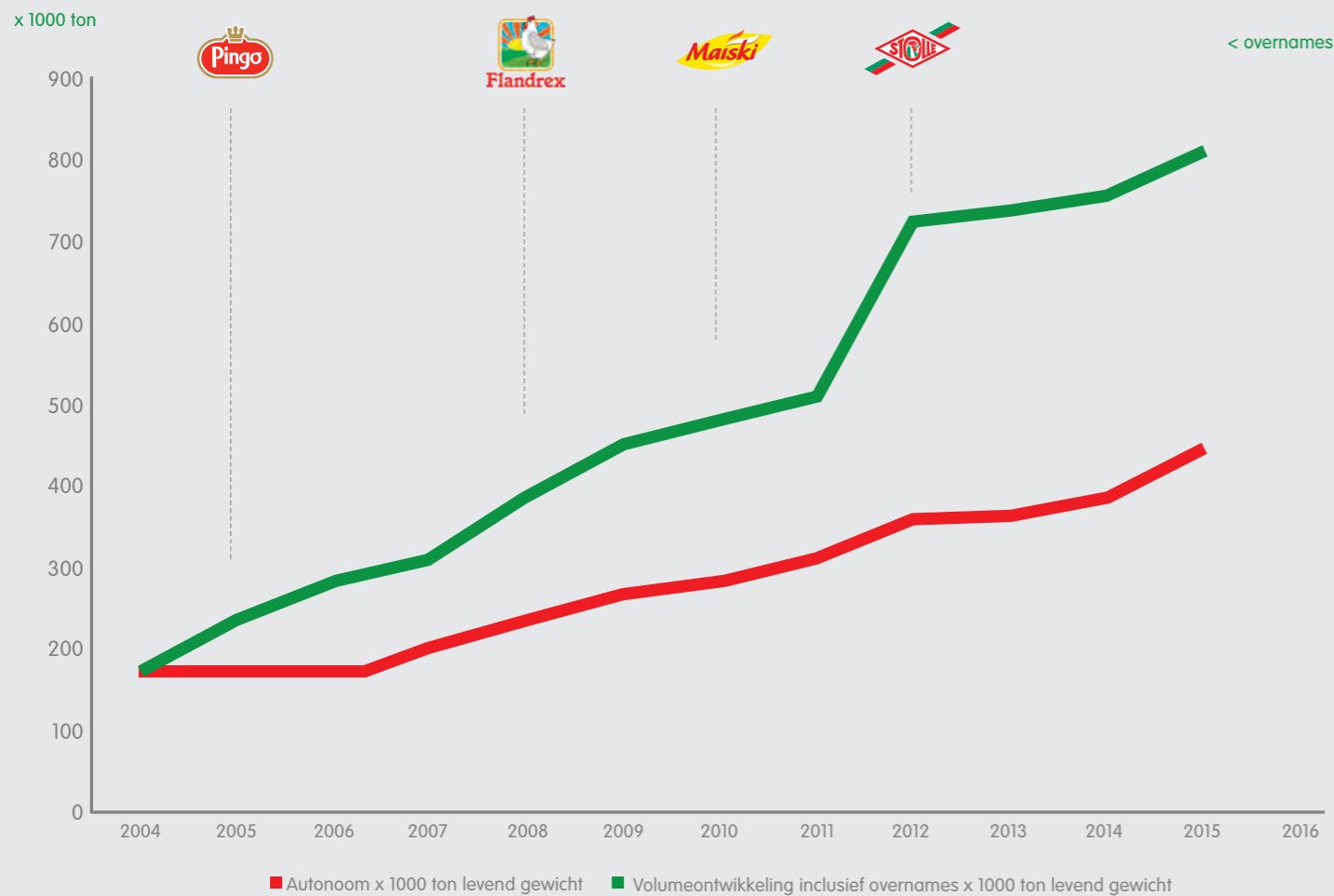
In de jaren '70 verschuift de markt van diepgevroren kip naar verse kip. Plukon is het eerste bedrijf dat door inzet van industriële koeling, verse kip op het bord van de Nederlandse consument brengt. In de jaren die volgen, verandert pluimveevlees van luxeproduct in een product dat elke dag betaalbaar is voor elke

consument. Sinds 2000 maakt Plukon Food Group een gestage ontwikkeling door die gestoeld is op autonome groei en groei door overnames. In 2005 neemt Plukon Food Group Pingo over, gevolgd door Flandrex (2008), Maiski (2010) en het Duitse pluimveevleesbedrijf Stolle (2011). Eind 2016 heeft Plukon Food Group de voorgenomen overname van de Franse pluimveeproducent Groupe DUC bekend gemaakt. Hiermee versterkt de onderneming

de positie in de Franse markt en wordt het marktaandeel in Europa verder uitgebreid. In de jaren '80 en '90 groeit de vraag van consumenten naar gemakproducten en kant-en-klarmaaltijden. Plukon Food Group speelt hierop in met de introductie van de eerste stoommaaltijd in 1999. Sindsdien staat Plukon aan de wieg van diverse nieuwe en innovatieve convenience producten.

Door in te spelen op wat er in onze omgeving gebeurt, ontwikkelen we samen met onze klanten duurzamere initiatieven en worden we toekomstbestendiger.

Volumegroei



Convenience ladder

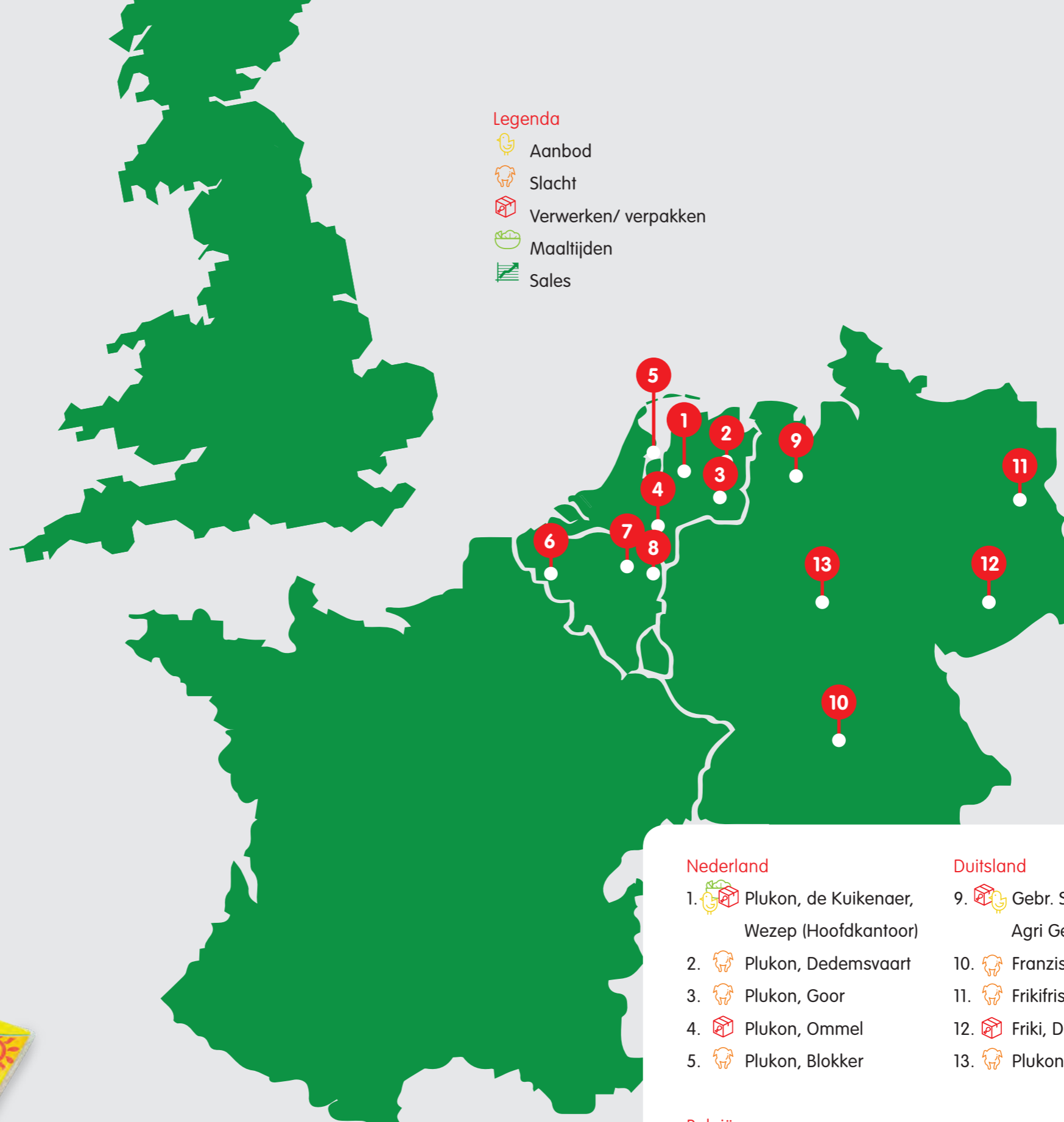


Locaties Plukon Food Group

Plukon Food Group heeft drie aandeelhouders: de EW Group, De Heus en het management van Plukon. Geen van de drie aandeelhouders heeft een meerderheidsbelang in Plukon Food Group. De onderneming groeit in 2016 naar 13 locaties. Het hoofdkantoor van de onderneming bevindt zich in Wezep (Nederland). De KuikenaeR, onderdeel van Plukon Food Group, regelt en plant de aanvoer van vleeskuikens naar pluimveeslachterijen in Nederland en België. In Duitsland gebeurt dit door Agri Geflügel GmbH.

Producten, markten en merken

Plukon Food Group koopt en verkoopt pluimveevlees(producten) op de wereldmarkt. De onderneming slacht en verwerkt in 2016 wekelijks ongeveer 7 miljoen vleeskuikens tot een divers aanbod van verse, diepgevroren en bewerkte vleesproducten. De onderneming levert ook verse kant-en-klaarmaaltijden ('ready to cook' en 'ready to eat'), maaltijdsalades, rotsisserie en maaltijdcomponenten zoals sauzen.



Legenda

- Aanbod
- Slacht
- Verwerken/ verpakken
- Maaltijden
- Sales



Nederland

- 1. Plukon, de KuikenaeR, Wezep (Hoofdkantoor)
- 2. Plukon, Dedemsvaart
- 3. Plukon, Goor
- 4. Plukon, Ommel
- 5. Plukon, Blokker

Duitsland

- 9. Gebr. Stolle, Agri Geflügel GmbH, Visbek
- 10. Franziska Stolle, Brenz GmbH
- 11. Frikifrisch & Friki, Storkow GmbH
- 12. Friki, Döbeln GmbH
- 13. Plukon, Gudensberg GmbH

België

- 6. Plukon, Moeskroen
- 7. Plukon, Olen
- 8. Plukon, Maasmechelen

Markten

Plukon Food Group levert aan de grootste spelers in de Europese retail, het internationale topsegment van de verwerkende industrie en de foodservice en quick service restaurants. De pluimveevleesproducten en maaltijdproducten van Plukon Food Group worden sinds 2000 afgenomen door Nederlandse, Belgische en Duitse retailers.



Houderijconcepten

Om aan de marktvraag naar dierenwelzijn te voldoen, investeert Plukon Food Group in de ontwikkeling van houderijconcepten met langzamer groeiende kuikenrassen. Sinds 2005 levert Plukon Food Group Europese afnemers al pluimveeproducten uit bijzondere houderijconcepten, waaronder biologische geproduceerde kip en scharrelkip. Plukon is een van de grootste spelers in het segment scharrelkip.


Tussen 2010 en 2016 zet de segmentatie in de Noordwest-Europese markt voor pluimveevlees door en wordt de reguliere kip in het winkelschap aangevuld met kipconcepten uit minder intensieve houderijsystemen en van langzamer groeiende rassen. Samen met klanten ontwikkelt Plukon Food Group ook diverse klant specifieke houderijconcepten. Het akkoord tussen de pluimveevesector en de Nederlandse retail ('Kip van Morgen') zet Plukon zelfstandig voort onder de naam 'Goed Nest Kip'. Samen met de scharrelkiphouders die aan Plukon Food Group leveren, investeert de onderneming in de bouw van daglichtvoorzieningen in de stal, een overdekte uitloop en stalverrijkingmateriaal. In Duitsland werkt Plukon samen binnen het Initiative Tierwohl.

En met resultaat: in 2015 doorbreekt de onderneming de grens van meer dan een half miljoen diervriendelijker gehouden kippen per week. Vanaf 2016 ligt er bij de meeste supermarkten alleen nog maar langzamer groeiende kip. Plukon Food Group levert hier een aanzienlijk deel van met het 'Goed Nest Kip'-concept. Naar verwachting ligt er in 2018 alleen nog maar kip uit het Initiative Tierwohl in het schap van Duitse supermarkten. De onderneming verwacht een verdere groei van deze marktsegmenten en wil hierin een voortrekkersrol blijven spelen.


 **Wij hebben het pad gekozen van gezonde en verantwoorde voeding. Logisch dat we gezonde productinnovatie omarmen én stimuleren.**


Houderijconcepten


2005

EU standaard 

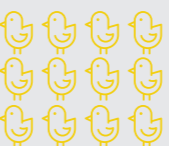
2010


Reguliere houderijconcepten 


Scharrel houderijconcepten 


Biologische houderijconcepten 

2016

Reguliere houderijconcepten 

Goed Nest Kip houderijconcept 

Scharrel houderijconcepten 

Biologische houderijconcepten 

Merken

De kip- en kalkoenproducten van Plukon Food Group worden vaak verkocht onder het eigen merk van retailers. Maar ook de merkproposities van Plukon hebben een sterke marktpositie in diverse landen. Het Friki merk van Plukon Food Group is één van de meest bekende merken voor Nederlandse foodbedrijven en horeca. Met het merk Pingo bedient Plukon Food Group de Belgische en Franse markt met een breed assortiment verse en diepgevroren pluimveeproducten. Onder het Maïski-merk levert de onderneming verse kant-en-klaargerechten en sauzen en producten op basis van kip, kalkoen en vis. Voor de Duitse retail- en foodservicemarkt levert

Plukon onder het merk Stolle vers en diepgevroren pluimveevlees.

Plukon Food Group brengt ook merken met diervriendelijke kipproducten op de markt. Het merk FairMast wordt op de Duitse retailmarkt verkocht en heeft een keurmerk van dierenwelzijnsorganisatie Vier Pfoeten. De langzamer groeiende kippen van Fairmast hebben meer leefruimte, overdekte uitloop en stobalen voor afleiding.



“

Samen met Plukon leggen we de lat hoger

Wij leveren kuikens aan vleeskuikenhouders, die ze uiteindelijk slachtrijp bij de slachtlocaties van Plukon afleveren. Duitsland en Nederland zijn de twee belangrijkste markten waar we met Plukon samenwerken. We houden hoge maatstaven aan als het gaat om dierenwelzijn en productkwaliteit. Een goed voorbeeld is het Early Feeding System voor vroege voeding, dat we samen met een toeleverancier van broedmachines hebben ontwikkeld. Dit leidt tot betere en gezondere kuikens die minder antibiotica nodig hebben.

Plukon was gelijk enthousiast over vroege voeding, vandaar dat we dit systeem nu verder gaan uitrollen. Als het om het verminderen van antibioticagebruik, betere stal- en

vervoersconcepten of het ontwikkelen van langzamer groeiende rassen gaat, zijn wij de eerste aanspreekpartner. Voortdurend leggen we de lat hoger in onze samenwerking met Plukon. Bij de gangbare kip is nog veel potentieel voor verbetering. In gezondheid en welbevinden van de dieren en in circulaire concepten. Wimex is een gemengd bedrijf dat zelf het voer en het stro produceert voor de kippen. Mest verwaarden we, onder meer tot biogas. We kunnen in samenwerking met Plukon daar nog spraakmakende producten van maken, die retailers en consumenten zeker zullen interesseren.

Leo Graf von Drechsel
Directie Wimex

12:16 uur, Regenstauf (Duitsland):
Leo Graf von Drechsel kijkt ter inspiratie graag uit over de bossen en velden van het Beierse platteland.

”



2 Ondernemen met oog voor onze omgeving

Duurzaam ondernemen betekent voor Plukon Food Group: bouwen aan oplossingen die aansluiten op de wensen van retailers, foodservice en consumenten van vandaag en morgen. Een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid staat daarbij voorop. Plukon heeft een voortrekkersrol in de Europese pluimveesector op het gebied van dierenwelzijn, dier- en mensgezondheid en innovatie.

Duurzaamheid als integraal onderdeel

Plukon Food Group wil de leidende marktpositie in Europa verder versterken door voorop te lopen in kennis en innovatie. De onderneming wil het marktaandeel verder uitbreiden door autonome groei en kansrijke overnames. Plukon Food Group hanteert hierbij de volgende bedrijfsprincipes: vooroplopen in innovatie, samenwerken met partijen aan oplossingen die aansluiten op de wensen van consumenten van vandaag en morgen en verantwoordelijkheid nemen voor het milieu, dieren en mensen. Duurzaamheid is een integraal onderdeel van de bedrijfsvoering van Plukon Food Group. De onderneming streeft naar een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid. Dit uitgangspunt stuurt de strategische én alledaagse keuzes van Plukon Food Group.

Duurzaamheidsbeleid

Binnen alle schakels van de pluimveeketen liggen kansen en knelpunten voor verdere verduurzaming. Vanuit dit gegeven zoekt Plukon Food Group voortdurend naar thema's waarop de onderneming invloed kan uitoefenen. In 2016 heeft de onderneming het duurzaamheidsbeleid vastgesteld, in samenspraak met stakeholders. Door in te spelen op externe ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid, wordt Plukon toekomstbestendiger en kan het eigen initiatieven verder versterken. Het duurzaamheidsbeleid van Plukon Food Group bestaat uit zes pijlers die alle materiële onderwerpen omvatten.



Voor elke MVO-pijler heeft de onderneming in 2016 kwalitatieve speerpunten opgesteld. Deze speerpunten sluiten aan op de meest belangrijke MVO-onderwerpen, de materiële onderwerpen. De komende jaren zal Plukon Food Group deze speerpunten gaan operationaliseren. De gegevens om de voortgang op de speerpunten te bepalen – zoals data over het gebruik van energie en antibiotica -, worden maandelijks of om de vier weken verzameld, getoetst op betrouwbaarheid en geanalyseerd.

De zes pijlers van het duurzaamheidsbeleid

Het duurzaamheidsbeleid van Plukon Food Group bestaat uit zes pijlers die alle materiële onderwerpen omvatten.



1. Gezonde en verantwoorde producten

- Inspelen op de wensen van consument en markt door het ontwikkelen van nieuwe producten en concepten én een actieve rol in de pluimveevleesketen.
- In samenwerking met klanten, het gehalte suiker, zout en vet in bewerkte kipproducten en maaltijd- en saladeproducten verminderen.
- In samenwerking met klanten, het aandeel duurzaam geproduceerde grondstoffen zoals vis in maaltijd- en saladeproducten verhogen.



3. Dierenwelzijn

- Samen met vleeskuikenhouders en stakeholders werken aan innovatieve, diervriendelijke houderijconcepten.
- Samen met (keten)partners, participeren in wetenschappelijk en sectoronderzoek naar een diervriendelijke slacht, het verbeteren van dierenwelzijn in de stal en tijdens transport.
- Stimuleren van vleeskuikenhouders om deel te nemen aan marktinitiatieven voor verbeterd dierenwelzijn, zoals de Goed Nest Kip (Nederland) en Initiative Tierwohl (Duitsland).



5. Efficiënte productie en logistiek

- Verbetering van de energie-efficiëntie van productielocaties Plukon Food Group.
- Verminderen van het watergebruik en verbeteren van het hergebruik van water door productielocaties.
- Verminderen van de transportafstand en -duur van levende dieren door een verdere optimalisatie van de logistiek.



2. Voedselveiligheid en -transparantie

- Versterken van de voedselveiligheid door het terugdringen van campylobacter en salmonella in de pluimveevleesketen.
- Samen met (keten)partners, participeren in wetenschappelijk en sectoronderzoek naar het versterken van de voedselveiligheid in kip- en maaltijdproducten.
- Bijdragen aan transparantie over de herkomst van voedsel door deelname van vleeskuikenhouders aan open dagen te stimuleren en te faciliteren.



4. Diergezondheid

- Alle aan Plukon Food Group leverende vleeskuikenhouders actief aansturen om het gebruik van antibiotica verder te verminderen.
- Samen met (keten)partners, participeren in wetenschappelijk en sectoronderzoek naar de preventie van dierziekten en voeders voor het verbeteren van diergezondheid.
- Vleeskuikenhouders en broederijen stimuleren om vroege voeding toe te passen.



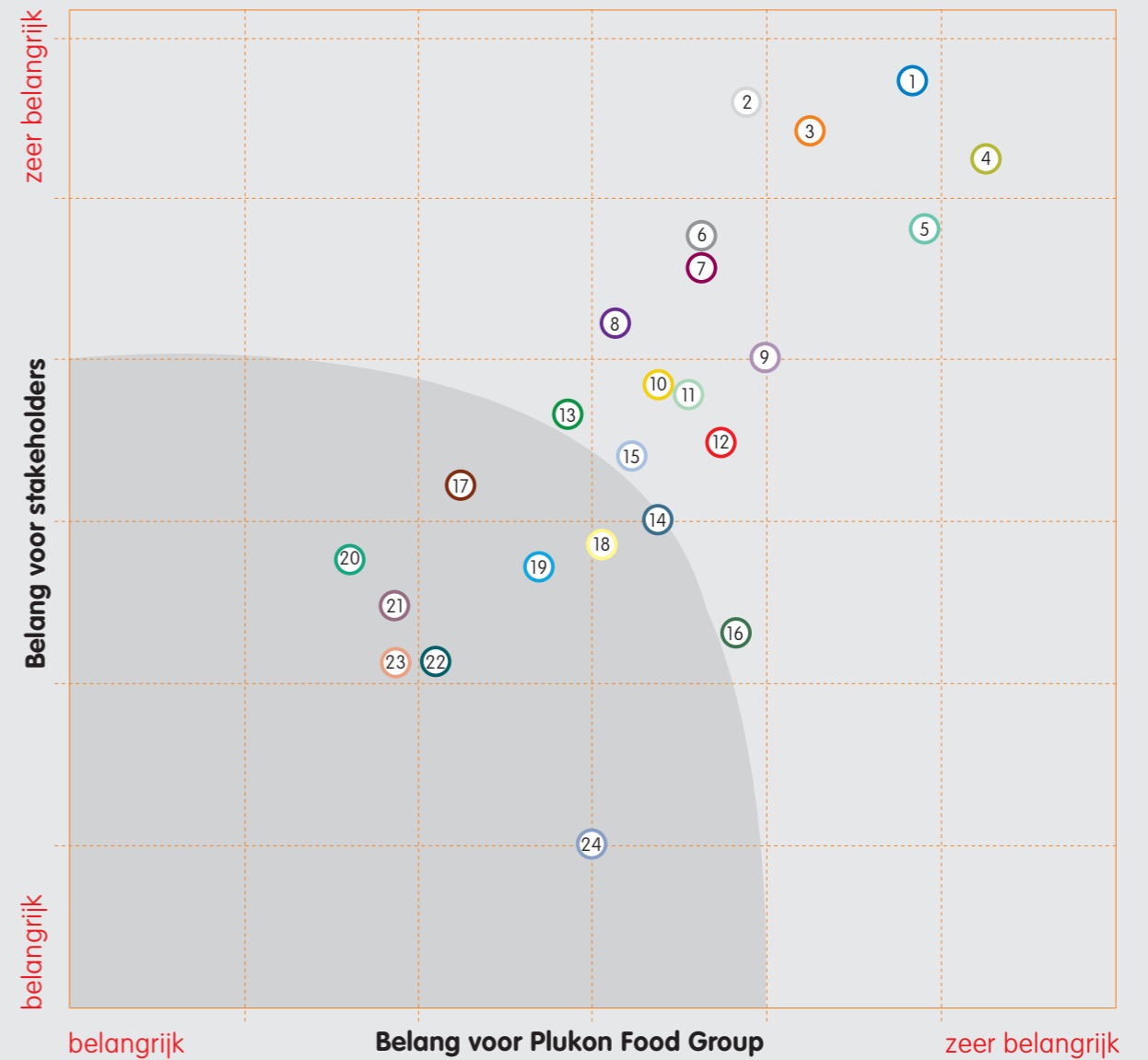
6. Medewerkers en maatschappij

- Bevorderen van de gezondheid en duurzame inzetbaarheid van medewerkers door educatie op de werkvloer en pilotprojecten over duurzame inzetbaarheid.
- Goede score op medewerkerstevredenheid in alle locaties van Plukon Food Group.
- Verminderen ziekteverzuim en ongevallen op de werkvloer door het bevorderen van bewustzijn onder medewerkers en leidinggevenden.



➤ **We willen mensen en dieren goed omgeven en goed voor onze omgeving zorgen. Duurzaamheid is daarom een integraal onderdeel van ons bedrijf.**

Materialiteitsmatrix



Meest materiële onderwerpen

- 1 Financiële prestaties
- 2 Diergezondheid
- 3 Dierenwelzijn
- 4 Klanttevredenheid
- 5 Voedselveiligheid
- 6 Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten
- 7 Social compliance
- 8 Ontwikkelmogelijkheden medewerkers
- 9 Veilige arbeidsomstandigheden
- 10 Energiebesparing
- 11 Medewerkertevredenheid
- 12 Betrokkenheid stakeholders bij Plukon
- 13 Betrokkenheid Plukon bij samenleving

- 14 Optimalisatie logistiek
- 15 Transparantie
- 16 Ziekteverzuim

Overige materiële onderwerpen

- 17 Gebruik verantwoorde grondstoffen
- 18 Diversiteit en medezeggenschap medewerkers
- 19 Verminderen watergebruik
- 20 Gebruik groene energie
- 21 Sluiten mineralenkringloop
- 22 Verminderen afval
- 23 Verduurzamen verpakkingsmateriaal
- 24 Gezond productaanbod

De juiste focus

Om ervoor te zorgen dat het duurzaamheidsbeleid zich richt op onderwerpen die zowel voor Plukon Food Group als voor de buitenwereld betekenisvol zijn, heeft Plukon Food Group in 2016 een materialiteitsanalyse uitgevoerd. Met een vragenlijst is bij de directieleden van Plukon en stakeholders afkomstig uit ngo's, wetenschappelijke instellingen en ketenpartijen getoetst welke MVO-onderwerpen voor hen het belangrijkste zijn. Ook zijn de uitkomsten van een eerder uitgevoerd onderzoek naar belangrijke MVO-onderwerpen volgens stakeholders, verwerkt in de materialiteitsmatrix. De uitkomsten van dit onderzoek zijn in de analyse meegewogen als één stakeholder. De scores per MVO-onderwerp volgens stakeholders en Plukon Food Group zijn vervolgens in een materialiteitsmatrix (p. 25) geplaatst. In aanvulling op de voorgelegde onderwerpen, merkten de ondervraagden twee extra onderwerpen aan als belangrijk: diversiteit van medewerkers en medezeggenschap van medewerkers. Deze zijn daarom als 'belangrijk' in de matrix meegenomen. Hoe hoger een onderwerp is weergegeven, hoe belangrijker stakeholders dit voor Plukon Food Group vinden. Hoe verder een onderwerp naar rechts staat, hoe belangrijker dit onderwerp is voor Plukon Food Group en hoe meer invloed de onderneming kan uitoefenen op dit onderwerp. De meest belangrijke MVO-onderwerpen voor stakeholders en Plukon Food Group zijn als materiële onderwerpen geïdentificeerd. De materiële onderwerpen vormen de kern van het duurzaamheidsbeleid en het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.

De materiële onderwerpen voor het duurzaamheidsbeleid van Plukon Food Group

omvatten economische, sociale en milieugerelateerde MVO-onderwerpen.

Aandacht voor dierenwelzijn

Dierenwelzijn is een onderwerp dat van groot belang is voor Plukon Food Group. In ethische en maatschappelijke discussies speelt dierenwelzijn vaak een grote rol. Samen met klanten, ketenpartijen en maatschappelijke organisaties werkt Plukon intensief aan houderijconcepten met meer dierenwelzijn en minder dieronvriendelijke slachtmethoden.

Energiebesparing

Het verbeteren van de energie-efficiëntie is een continu proces voor de Plukon Food Group. Het besparen van energie verlaagt de kosten van de bedrijfsvoering en vermindert de druk op het milieu. Plukon Food Group stuurt daarom continu op het verminderen van het energiegebruik.

Financiële prestaties Plukon Food Group

Plukon wil op lange termijn financiële waarde creëren voor de aandeelhouders, medewerkers en andere belanghebbenden van de onderneming. Goede economische prestaties zijn hiervoor een belangrijke randvoorwaarde.

Klanttevredenheid

Voor Plukon Food Group is het belangrijk om te voldoen aan verwachtingen in de markt. Klanttevredenheid is een vereiste om succesvol te blijven ondernemen. De onderneming monitort continu de tevredenheid van klanten en implementeert, indien nodig, verbeteracties.

In dialoog met onze omgeving

Plukon Food Group wil klanten en andere stakeholders openheid bieden over het duurzaamheidsbeleid en de bedrijfsvoering. Openheid is een basisvoorwaarde voor dialoog en samenwerking. Plukon vindt het belangrijk om samen te werken met andere partijen in de productieketen, om zo duurzaamheid in de pluimveevleessector naar een hoger niveau te

tilen en verder te reiken dan de impact van de eigen onderneming. De onderneming spreekt met stakeholders die geïnteresseerd of relevant zijn voor de bedrijfsstrategie en met stakeholders die invloed uitoefenen op het bedrijfssucces. In 2016 heeft Plukon met diverse partijen op verschillende momenten gesproken over duurzaamheidsonderwerpen.

Medewerkerstevredenheid

Het succes van Plukon Food Group wordt mede bepaald door gemotiveerde en tevreden medewerkers. Plukon wil een goede werkgever zijn, bij wie men graag wil blijven werken. Het HR-beleid van Plukon richt zich op gezonde, werknemers die duurzaam inzetbaar zijn. Plukon vindt het belangrijk dat medewerkers meedenken en biedt hen hiertoe de kansen.

Veiligheid en goede arbeidsomstandigheden in productielocaties

Veilige en goede arbeidsomstandigheden voor de medewerkers van Plukon Food Group zijn belangrijke randvoorwaarden bij de productie van pluimveevlees- en maaltijdproducten. Zorgen voor een gezonde en veilige werkomgeving heeft daarom prioriteit. Ongevallen en ziekteverzuim worden geregistreerd om zo nodig aanpassingen op de werkvloer of in processen door te voeren.

Voedselveiligheid

Het borgen van de voedselveiligheid is een gegeven voor Plukon Food Group. Behalve het naleven van Europese en nationale wet- en regelgeving op dit gebied, neemt de onderneming ook zelf verantwoordelijkheid voor het verder vergroten van de veiligheid van de producten.



Stakeholdergroep	Besproken onderwerpen in 2016	Vervolgstappen in 2017 e.v.
Medewerkers	Via ondernemings- en medezeggenschapsraden hebben medewerkers in 2016 met Plukon Food Group meegedacht. Dit gebeurt op een aantal niveaus: Europa-breed, nationaal en per locatie van Plukon. Binnen werkgroepen denken medewerkers mee over specifieke onderwerpen binnen Plukon, variërend van veiligheid tot verzuim. Daarnaast voert Plukon regelmatig onderzoeken uit naar medewerkerstevredenheid.	Plukon Food Group heeft medewerkers nodig die niet alleen nu, maar ook in de toekomst hun werk kunnen doen. In 2017 zal Plukon Food Group het gezondheidsbeleid verder uitrollen. Duurzame inzetbaarheid en stimuleren van een gezonde levensstijl maken hier onderdeel van uit.
Klanten	Plukon Food Group heeft zo goed als dagelijks contact met klanten. De onderneming stemt praktische zaken af zoals de logistieke planning en beantwoordt vragen over voorraden, productkwaliteit en voedselveiligheid. In 2016 heeft Plukon actief samen met klanten gewerkt aan nieuwe productinnovaties en houderijconcepten.	Voor Plukon Food Group is klanttevredenheid van groot belang. Samen met klanten zal de onderneming in 2017 blijven inspelen op wensen van de consument. Uiteraard zijn het verder versterken van de voedselveiligheid en het behouden van de continuïteit van de productie ook aandachtspunten voor Plukon Food Group in 2017.
Branche	Plukon Food Group heeft in 2016 regelmatig overlegd met diverse Europese en nationale brancheorganisaties om op de hoogte te blijven van de belangrijkste ontwikkelingen in de sector en nieuwe wet- en regelgeving. In gezamenlijkheid is afgestemd hoe onderwerpen zoals arbeidsomstandigheden en dierziekten het beste aangepakt kunnen worden.	Samen met ketenpartijen zal Plukon Food Group in 2017 blijven werken aan het verbeteren van diergezondheid en dierenwelzijn in de pluimveeveesketen. Preventie van dierziekte en restrictief en selectief gebruik van antibiotica staat hoog op de agenda van de onderneming.
Maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen	Plukon Food Group werkt intensief samen met universiteiten en een diverse groep maatschappelijke organisaties zoals CIWF. In 2016 heeft de onderneming met diverse maatschappelijke organisaties gesproken over MVO-onderwerpen zoals dierenwelzijn. Plukon heeft in 2016 opnieuw actief deelgenomen aan bijeenkomsten en debatten over dierenwelzijn en diergezondheid. Afhankelijk van het onderwerp, heeft Plukon Food Group gezamenlijk met kennisinstellingen nieuwe projecten en initiatieven opgestart.	Het contact met diverse Europese en nationale maatschappelijke organisaties is voor Plukon Food Group van grote waarde. In 2017 zal Plukon in gesprek met deze organisaties blijven om kennis uit te wisselen. Samen met kennisinstellingen zal Plukon in 2017 blijven samenwerken in onderzoeken naar onder meer dierenwelzijn en diergezondheid.
Leveranciers	Plukon Food Group heeft in 2016 in overleg met klanten, verantwoorde grondstoffen ingekocht. Tevens werkt Plukon intensief samen met de meer dan 700 vleeskuikenhouders die aan de onderneming leveren. In 2016 heeft Plukon enkele bijeenkomsten georganiseerd voor vleeskuikenhouders die aan de onderneming leveren. Op de agenda stonden belangrijke thema's in de pluimveeveessector zoals specifieke diergezondheidsissues bij vleeskuikens. Ook heeft Plukon in 2016 meegewerkt als expert aan diverse symposia.	In 2017 zal Plukon Food Group intensief contact blijven houden met vleeskuikenhouders die aan de onderneming leveren. Dit geldt ook voor de Franse vleeskuikenhouders die door de aangekondigde overname van Groupe DUC aan Plukon gaan leveren. De onderneming zal in 2017 onderzoek blijven uitvoeren naar het verbeteren van het verpakkingsmateriaal voor de producten en een verantwoorde inkoop van grondstoffen bij leveranciers.



Plukon verhoogt standaard voor dierenwelzijn

Compassion in World Farming (CIWF) werkt al meer dan 5 jaar samen met Plukon Food Group. CIWF adviseert grote voedingsbedrijven in Europa, zoals Plukon, over het verhogen van de standaard voor dierenwelzijn. Discussies over dit thema zijn complex en de implementatie van oplossingen om dierenwelzijn te verbeteren kan uitdagend zijn. Desalniettemin doet Plukon het goed, zeker als het gaat om het ontwikkelen van nieuwe concepten voor het verbeteren van dierenwelzijn. Het bedrijf biedt een breed scala aan pluimveeproducten en levert een actieve bijdrage aan het verhogen van de standaard voor dierenwelzijn bij de productie van pluimveevlees voor de Nederlandse markt. We hebben daarom twee merken van Plukon beloond met de 'Good Chicken Award'. Deze onderscheiding erkent bedrijven die zich inzetten voor een lagere bezettingsgraad, langzamer groeiende kippen en stalverrijking.

In 2016 hebben we Plukon Food Group beloond met de 'Best Innovation Award' voor de Windstreekstal. Plukon is het eerste bedrijf die deze award van ons ontvangt. De prijs belooft succesvolle projecten met een positieve impact op dierenwelzijn op het pluimveebedrijf. De Windstreekstal is een innovatief stalconcept dat door verschillende maatregelen het dierenwelzijn verbetert en de milieudruk verlaagt. De Windstreekstal biedt een blauwdruk voor de toekomst. Het is een goed voorbeeld van een vernieuwend concept dat een efficiënte productie combineert met een goed dierenwelzijn. Ik moedig Plukon van harte aan om zich te blijven richten op dierenwelzijn en nog transparanter te communiceren over het goede werk dat Plukon verricht.

Nathan Williams
Food Business Manager CIWF

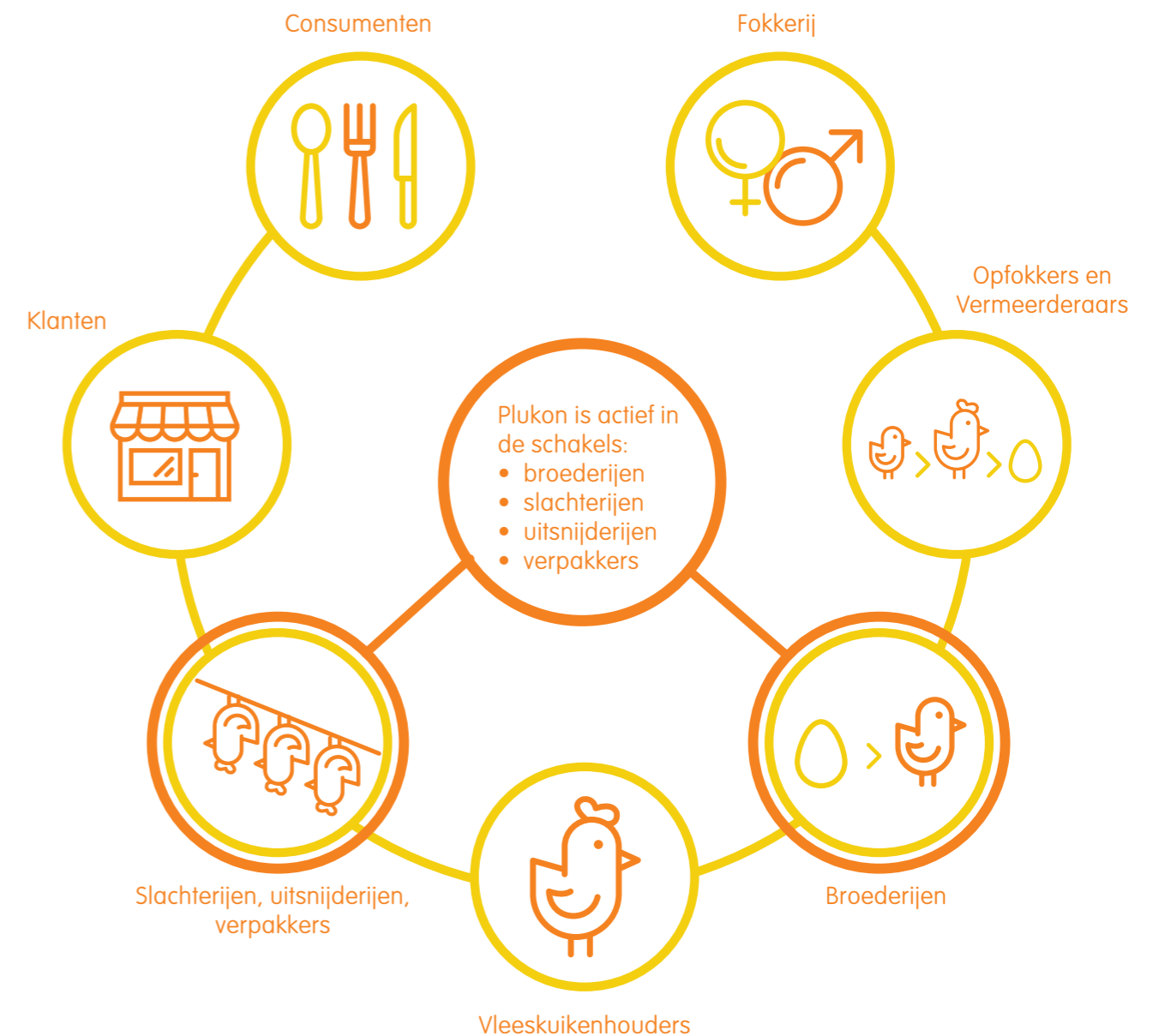




3 Waardeketen van Plukon Food Group

Bij de productie van pluimveevlees is een keten van ondernemingen betrokken, waarbij elke schakel een eigen gespecialiseerde rol heeft. De keten begint bij fokkerijbedrijven die nieuwe of verbeterde pluimveerassen ontwikkelen en vleeskuikenouderdieren leveren aan fok- en vermeerderingsbedrijven. Bij de fok- en vermeerderingsbedrijven leggen hennen bevruchte eieren: broedeieren. Broederijen zijn gespecialiseerd in het uitbroeden van deze eieren. De eendagskuikens gaan vervolgens naar een vleeskuikenbedrijf. Na circa 6 (regulier), 7 (Goed Nest Kip), 8 (scharrel) of 11 weken (biologisch), gaan de vleeskuikens naar een van de slachtlocaties van Plukon.

De keten



De slachterijen van Plukon Food Group zijn uitgerust met de modernste technieken om voedselveiligheid en dierenwelzijn te garanderen en een lage milieu-impact te realiseren. De onderneming voldoet aan alle internationale kwaliteitsstandaarden zoals IKB Kip (Nederland), Belplume (België) en QS (Duitsland). In 2016 verwerkten de 4616 medewerkers van de onderneming wekelijk 7 miljoen vleeskuikens tot pluimveevleesproducten en produceerde

de onderneming een divers aanbod maaltijdproducten. Plukon verkoopt deze producten aan Noordwest-Europese retailers, quick service restaurants, levensmiddelenindustrie en food service.

Voor het optimaliseren van de planning en het vertalen van wensen van afnemers in de keten, is Plukon ook voortdurend in afstemming met broederijen en vleeskuikenbedrijven.

Plukon Food Group is hierin uniek en stimuleert op deze manier ondernemerschap in de pluimveehouderij. Vleeskuikenhouders kunnen zelf kiezen voor welk kipconcept ze willen produceren.

➤ We vinden het belangrijk om goed samen te werken met partijen in onze directe omgeving. Op die manier zetten we snel stappen voor een duurzamere pluimveevleesketen.

Optimaal inspelen op de omgeving

Plukon hanteert een 'Business Continuity Management' (BCM) proces om potentiële risico's voor de onderneming te identificeren en de uitwerking op de bedrijfsvoering in kaart te brengen. Voor verschillende klanten brengt Plukon zo in beeld wat de risico's zijn voor de levering aan deze klant. Een calamiteit zoals brand of een vervoersverbod voor vleeskuikens kan er bijvoorbeeld voor zorgen dat de levering van pluimveevleesproducten aan klanten tijdelijk bemoeilijkt wordt. Plukon Food Group brengt jaarlijks risico's in kaart die de continuïteit van het bedrijf beïnvloeden. Aan de hand van deze analyse, wordt samen met klanten bepaald welke activiteiten Plukon Food Group kan ontplooiën om te zorgen dat de continuïteit van levering gewaarborgd wordt.



MVO in de keten

Het produceren en vermarkten van pluimveevleesproducten en maaltijdproducten behoort tot de kern van de bedrijfsvoering van Plukon Food Group. Op die manier creëert de onderneming financiële en maatschappelijke waarde zoals werkgelegenheid. Het MVO-beleid van Plukon Food Group is niet alleen gefocust op de eigen bedrijfsvoering. De onderneming streeft naar het behalen

van duurzaamheidsambities met samenwerkingspartners in de gehele pluimveevleesketen. In de onderstaande tabel vindt u per schakel in de keten een overzicht van de meest belangrijke MVO-onderwerpen, duurzaamheidsprestaties in 2016, de speerpunten van het duurzaamheidsbeleid, de meest belangrijke samenwerkingsverbanden en de waardecreatie voor de maatschappij en de onderneming.

	Leveranciers (grondstoffen, pluimveehouders)	Productie en logistiek	Medewerkers	Klanten en consumenten
Materiële onderwerpen	<ul style="list-style-type: none"> Diergezondheid, o.a. gebruik antibiotica Dierenwelzijn Sluiten mineralenkringlopen Verantwoorde grondstoffen (voer, ingrediënten van maaltijden) Voedselveiligheid Ontwikkelen innovatieve houderijconcepten 	<ul style="list-style-type: none"> Energie- en waterbesparing Gebruik groene energie Verminderen afval en verduurzamen verpakkingsmateriaal Veilige arbeidsomstandigheden Optimalisatie logistiek Voedselveiligheid Financiële prestaties Dierenwelzijn 	<ul style="list-style-type: none"> Medewerkerstevredenheid Diversiteit en medezeggenschap medewerkers Ontwikkelmogelijkheden medewerkers Ziekteverzuim Veilige arbeidsomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> Betrokkenheid Plukon bij samenleving Betrokkenheid stakeholders bij Plukon Transparantie Gezond productaanbod Voedselveiligheid Klanttevredenheid
Duurzaamheidsprestaties 2016	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik verantwoorde en non-GMO grondstoffen in diervoer 72% van de Nederlandse vleeskuikens is vrij van antibiotica Gebruik van vroege voeding Diverse onderzoekstrajecten uitgevoerd voor dierenwelzijn en diergezondheid 	<ul style="list-style-type: none"> MCAS-bedwelling op alle productielocaties. Verbeterde beladingsgraad vrachtwagens door gebruik modulair containersysteem, in België daalde aantal transportbewegingen levende kippen hierdoor met 7% Elektriciteitsverbruik van 121,4 kWh/ton levend gewicht (kg) Watergebruik van 3,5 m³/ton levend gewicht (kg) 	<ul style="list-style-type: none"> Training voor leidinggevenden over voeren van verzuimgesprekken Pilotproject duurzame inzetbaarheid uitgevoerd Ziekteverzuim van 6% 106 ongevallen Plukon Nederland, waarvan 65 zonder verzuim 	<ul style="list-style-type: none"> Materialiteitsanalyse uitgevoerd; draagt bij aan stakeholderbetrokkenheid Faciliteren van Open Dagen, Lentefeesten en publiekscampagne Samen met klanten het gehalte suiker, zout en vet verlaagd in producten
Speerpunten	<ul style="list-style-type: none"> Samen met klanten: aandeel verantwoorde grondstoffen verhogen Inspelen op de markt door de ontwikkeling van innovatieve houderijconcepten Verder terugdringen campylobacter en gebruik van antibiotica in de pluimveevleesketen Pluimveehouders in Duitsland en reguliere segment Nederland stimuleren vroege voeding toe te passen Participeren in onderzoek naar dierenwelzijn, diergezondheid en voedselveiligheid 	<ul style="list-style-type: none"> Participeren in onderzoek naar dierenwelzijn tijdens de transport en slacht Verbeteren van de energie-efficiëntie van productielocaties Meer gebruik van energie uit hernieuwbare bronnen Verminderen van het watergebruik en verbeteren hergebruik water. Verminderen transportkilometers per kilogram levend gewicht (optimalisatie transport) 	<ul style="list-style-type: none"> Bevorderen gezondheid en duurzame inzetbaarheid medewerkers Goede score medewerkerstevredenheid Verminderen ziekteverzuim en ongevallen op de werkvloer 	<ul style="list-style-type: none"> Samen met klanten: gehalte suiker, zout en vet verder verlagen in producten Bijdragen aan transparantie door deelname pluimveehouders aan open dagen en publieksevenementen te stimuleren en faciliteren Stimuleren van pluimveehouders om deel te nemen aan marktinitiatieven voor verbeterd dierenwelzijn
Waardecreatie	<ul style="list-style-type: none"> Stimuleren duurzamere landbouw (teelt, veehouderij en visserij) Innoveren op het gebied van duurzaamheid met leveranciers Verbeteren dierenwelzijn en diergezondheid 	<ul style="list-style-type: none"> Verbeteren dierenwelzijn en diergezondheid Efficiëntere processen en logistiek en bijdragen aan het verminderen van druk op het milieu Bijdragen aan de economie en financiële duurzaamheid van Plukon 	<ul style="list-style-type: none"> Bijdragen aan werkgelegenheid Verbeteren gezondheid en veiligheid medewerkers Bijdragen aan duurzame inzetbaarheid medewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> Productinnovaties voor gezonder en verantwoord consumenten aanbod Bijdragen aan transparantie over voedsel
Samenwerkingspartners	<ul style="list-style-type: none"> Universiteiten Vleeskuikenhouders Leveranciers grondstoffen, stalsystemen Diervoerleveranciers Branche pluimveevleesketen RTRS, RSPO, ASC, MSC, ProTerra Foundation 	<ul style="list-style-type: none"> Leveranciers slachtapparatuur Externe transporteurs Medewerkers Universiteiten Brancheorganisaties Overheid 	<ul style="list-style-type: none"> Medewerkers Vakbonden Overheid Brancheorganisaties 	<ul style="list-style-type: none"> Vleeskuikenhouders Klanten Gemeenten/provincies Media Brancheorganisaties



4 Werken aan gezonde en verantwoorde producten



Wereldwijd groeit de aandacht voor gezond en verantwoord voedsel. Consumenten willen lekker en gezond eten, tegen een betaalbare prijs. In Noordwest-Europa stijgt de consumptie van pluimveevlees. Een product dat prima past in een gezond eetpatroon, vooral vanwege de eiwitten, vitamines en mineralen. Verantwoord geproduceerd voedsel heeft in een aantal markten inmiddels ook vaste voet aan de grond gekregen. Met een assortiment vol gezonde en verantwoorde kip-, salade- en maaltijdproducten, speelt Plukon Food Group op deze trends in.

Speerpunten

Met nieuwe producten en concepten én door een actieve rol in de keten, speelt Plukon Food Group actief in op wensen van consument en markt. De onderneming heeft een voortrekkersrol in houderijconcepten en werkt hierin samen met vleeskuikenhouders en klanten. Plukon wil de hoeveelheid suiker, zout en vet in bewerkte kipproducten en maaltijd- en saladeproducten verminderen. De onderneming streeft naar meer gebruik van duurzaam geproduceerde grondstoffen zoals vis in maaltijd- en saladeproducten. Als private label producent gaat Plukon daarom in gesprek met haar klanten.

Kip, een gezonde en verantwoorde keuze

De consumptie van pluimveevlees blijft groeien. De laatste zeven jaar met circa 1,5 procent per jaar, per hoofd van de bevolking in de Europese Unie². Kip en gevogelte zijn onderdeel van een gezond voedingspatroon. Onbewerkt, wit vlees is mager en is rijk aan eiwitten, vitamine B6 en de mineralen fosfor en seleen. De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) beveelt pluimveevlees aan in de '5 sleutels voor een gezonde voeding'. Door deze richtlijnen te volgen, krijgt men alle benodigde voedingsstoffen binnen en kunnen onder meer diabetes en hart- en vaatziekten voorkomen worden.

Kippenvlees heeft van alle vleessoorten de meest gunstige CO₂-footprint. De CO₂-footprint beschrijft

² Bron: MEG-Marktbilanz Eier und Geflügel 2016 op basis van cijfers Eurostat
³ Bron: www.blonkconsultants.nl/wp-content/uploads/2016/06/MJ-en-CO2-in-de-vleeskuikenketen-1990-2012.pdf

de totale broeikasgasemissies per kilo product gedurende de hele levensduur. De CO₂-footprint van kip komt in de buurt van veel plantaardige voedingsmiddelen. Door de lage CO₂-footprint is kippenvlees minder belastend voor het milieu dan andere dierlijke producten.

De pluimveevleessector heeft de afgelopen jaren hard gewerkt aan het verder beperken van de CO₂-footprint. Tussen 1990 en 2012 zijn de broeikasgasemissies van kip met maar liefst 35 procent verminderd³. Dit is o.a. een gevolg van verbeterde voederconversie, energiebesparing in stallen en een efficiëntere bedrijfsvoering in de slachtlocaties. Plukon Food Group heeft de afgelopen jaren samen met diervoerbedrijven gewerkt aan het verbeteren van de voederconversie in pluimvee, met behoud van groei en slachtkwaliteit.

De onderneming heeft vleeskuikenhouders gestimuleerd om het energieverbruik van stallen te verminderen door te investeren in isolatie van de stal en een verbeterde ventilatietechniek. Plukon heeft de eigen bedrijfsvoering de afgelopen jaren ook sterk geoptimaliseerd door slimme logistiek en het nemen van energiebesparende maatregelen.

Klimaatvoetafdruk CO₂-eq./kg



Bron: <http://www.kipinederland.nl/over-de-vleeskuikensector/milieu/co2-footprint>



Kip heeft een goed gezondheidsimago

Kip heeft een beter gezondheidsimago dan rund- en varkensvlees, want het wordt algemeen als mager vlees beschouwd. Deels klopt dit, maar het gaat erom welk deelstuk je neemt. Kippenborst is heel mager, met 1 tot 2 procent vet. Kippendij heeft met 4 tot 6 procent een hoger vetgehalte. Mager rund- of varkensvlees heeft doorgaans een vetgehalte dat daartussen ligt. Ik heb het hier overigens over kip zonder vel, want het vel bevat meer vet. Voedingswaarde meet je evenwel niet alleen in vet. Vlees is vooral een goede eiwitbron en is rijk aan essentiële aminozuren. Kip is relatief rijk aan poly-onverzadigde vetzuren, en het is een bron van langketen omega-3 vetzuren. Voor belangrijke sporenelementen als selenium, jodium en zink zijn de voedingskundige waarden van kip vergelijkbaar met andere vleessoorten, alhoewel er diersoortverschillen kunnen optreden.

Kip is relatief rijk aan poly-onverzadigde vetzuren, en het is een bron van langketen omega-3 vetzuren.



IJzer is een uitzondering. Dit is in vlees vooral aanwezig als heem-ijzer in het rode pigment. Kip is witvlees en bevat minder ijzer dan varkens- en rundvlees. IJzer is een belangrijk sporenelement, dus in dat opzicht heeft kip een lagere voedingskundige waarde. Aan de andere kant wordt de overmatige consumptie van rood vlees regelmatig in verband gebracht met een iets hoger risico op darmkanker. Dat gezondheidsrisico blijkt niet te bestaan bij witvlees. Sommige voedingskundigen raden aan minder rood vlees te eten en meer groenten of vis. En als je dan toch vlees wilt eten, is de aanbeveling om voor witvlees te kiezen. Ook in die zin wordt kip als relatief gezond gezien.

Professor Stefaan De Smet

Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen,
Universiteit Gent



Verantwoord pluimveevoer

Een duurzame productie start aan het begin van de keten met goed en veilig diervoer. Een voederwaarde die optimaal aansluit bij de voerbehoefte in elke levensfase, draagt bij aan diergezondheid en groei van vleeskuikens. De vleeskuikens krijgen een mengsel van o.a. maïs, soja, tarwe, verschillende vitaminen, oliën en vetten. Soja is een van de meest hoogwaardige eiwitbronnen in diervoeding. Voor pluimvee is soja nog eens extra interessant vanwege de hoge verteerbaarheid van het eiwit. Het voer voor vleeskuikens bestaat gemiddeld uit 20 tot 25 procent sojaschroot en andere reststromen uit de levensmiddelenindustrie.

Samen met onze klanten kiezen we voor gezonde en verantwoorde voeding. Het is daarom logisch dat we gezonde productinnovaties omarmen én stimuleren.

Voor de Europese markt werkt de diervoederindustrie via de Fefac Soy Sourcing Guidelines aan een transitie naar verantwoord geproduceerd voer. Scharrelkippen worden gevoerd met tenminste 70 procent granen, aangevuld met mineralen, premixen, vetten en soja. De soja die bestemd is voor het voer van scharrelkippen en de Goed Nest Kip voldoet tenminste aan de eisen van RTRS. De Round

Table on Responsible Soy (RTRS) voldoet aan criteria op het gebied van natuurbehoud, biodiversiteit, goede landbouwpraktijken, goede arbeidsomstandigheden en respect voor lokale landrechten. De biologische kip van Plukon Food Group krijgt uitsluitend biologisch voer dat is aangepast aan een langzamere groei. Het pluimveevoer voor kippen die bestemd zijn voor de Belgische markt, bestaat uit 100 procent plantaardige producten. In de Duitse markt speelt Plukon in op de maatschappelijke wens om geen genetisch gemodificeerd (non-GM) grondstoffen voor diervoer te gebruiken. De kippen voor de Duitse retailmarkt worden daarom gevoerd met GMO-vrij pluimveevoer. Hiervoor wordt onder andere duurzame, non-GMO soja gebruikt die voldoet aan de criteria van de ProTerra Foundation.

Om in te spelen op de wens naar lokale en regionale grondstoffen, werkt Plukon samen met diervoerleveranciers en kennisinstellingen aan onderzoek naar de toepassingsmogelijkheden van Europees geteelde grondstoffen. Plukon heeft gekeken naar de proeven van een diervoerproducent met Nederlands geteelde soja. Ook heeft de onderneming samen met een diervoerleverancier praktijkproeven uitgevoerd naar het vervangen van soja in pluimveevoer door een hoger aandeel lupinen en zonnebloemen.

Gezonde en verantwoorde salades en maaltijden

Gemakkelijk en gezond zijn twee belangrijke consumententrends waar Plukon met concepten en producten op inspeelt. De convenience kipproducten en maaltijdconcepten van Plukon vallen goed in de smaak bij consumenten die

kiezen voor kant-en-klaar producten. Het suiker-, zout- en vetgehalte van maaltijdconcepten brengt Plukon in nauwe samenwerking met afnemers steeds verder omlaag. Uiteraard wel met behoud van smaak en productkwaliteit. In 2016 lanceerde Plukon glutenvrije maaltijdconcepten, met bijvoorbeeld sauzen op basis van rijstmeel in plaats van een bindmiddel met gluten. Door ingrediënten zoals pasta en aardappelen te vervangen door bijvoorbeeld 'bloemkoolrijst', levert Plukon ook koolhydraatarme maaltijden. In alle maaltijdconcepten maakt Plukon gebruik van ASC-of MSC-gecertificeerde vis. Deze vis wordt op duurzame wijze gekweekt of gevangen, met aandacht voor het behoud van de natuurlijke leefomgeving van vissen. In alle salades voor de Nederlandse markt met kip als ingrediënt, gebruikt Plukon vlees van de Goed Nest Kip of Scharrelkip.

Plukon heeft ook geïnvesteerd in het ontwikkelen van specialistische kennis over het verwerken van verse groenten, aardappelen, rijst, pasta's, marinades en sauzen. Door de uitbreiding van de productiefaciliteiten met een eigen groentesnijderij garandeert Plukon de versheid en kan de onderneming unieke groentemixen samenstellen. Plukon voert regelmatig praktijkproeven uit naar innovatieve verpakkingsconcepten waarbij minder plastic nodig is en de houdbaarheid verbeterd kan worden. Ook op deze wijze draagt de onderneming bij aan een gezond, verantwoord en gemakkelijk consumenten aanbod.





5 Een goede omgeving creëren voor voedselveiligheid



Consumenten hechten veel belang aan veilig voedsel en duidelijke en eerlijke informatie over het product. Plukon vindt dat consumenten erop moeten kunnen vertrouwen dat voedsel veilig en betrouwbaar is. Alle producten uit het assortiment van Plukon voldoen daarom aan strenge eisen voor kwaliteit en veiligheid van voedingsmiddelen. Met onder meer een eigen laboratorium en ketenkwaliteitssysteem monitort Plukon de kwaliteit en de aanwezigheid van bacteriën of antibiotica in de producten. Plukon streeft ook naar het verminderen van allergenen in de producten en ontwikkelt innovatieve producten voor consumenten met specifieke voedselintoleranties.

Speerpunten

Samen met ketenpartners, streeft Plukon Food Group naar het verder terugdringen van campylobacter en salmonella in de pluimveevleesketen om zo de voedselveiligheid te versterken van pluimveevleesproducten. Plukon blijft samenwerken met (keten)partners in wetenschappelijk- en sectoronderzoek naar het versterken van voedselveiligheid in kip- en maaltijdproducten. De onderneming wil de transparantie over de herkomst van voedsel verbeteren door deelname van vleeskuikenhouders aan open dagen te stimuleren en faciliteren.

Goed scoren op voedselveiligheid en kwaliteit

Alle kip- en maaltijdproducten van Plukon voldoen aan de hoogste kwaliteits- en voedselveiligheidsstandaarden. Bovendien heeft Plukon een eigen ketenkwaliteitssysteem voor alle schakels van de keten. In samenwerking met De KuikenaeR en Agri Geflügel wordt de productkwaliteit, beschikbaarheid, traceerbaarheid en logistiek van het pluimvee georganiseerd. Hiermee borgt Plukon uniform de grondstofkwaliteit en monitort op ziekteverwekkers zoals salmonella. Het Plukon Food Group Laboratorium speelt een belangrijke rol in de monitoring van kwaliteit en voedselveiligheid.

Eigen laboratorium

Het geaccrediteerde Plukon Food Group Laboratorium voert microbiologische, chemische en houdbaarheidsonderzoeken uit voor de

bedrijven van de Plukon Food Group, broederijen en pluimveehouders in Nederland, België en Duitsland. In 2016 heeft het laboratorium van Plukon ruim 325.000 analyses uitgevoerd. Dankzij uniforme meetwijze en een geautomatiseerd rapportagesysteem zijn de analyseresultaten vlug inzichtelijk en kunnen productielocaties gemakkelijk met elkaar vergeleken worden. Het laboratorium speelt een belangrijke rol in het voorkomen, opsporen en uitbannen van campylobacter, salmonella en listeria. Een eigen en onafhankelijk laboratorium heeft duidelijk meerwaarde voor Plukon. De lijnen zijn kort en bij positieve testresultaten kan het lab snel reageren. Rechtstreeks contact tussen het laboratorium en de planners van Plukon, maakt het bijvoorbeeld gemakkelijker om koppels met een salmonellabesmetting op het eind van de dag in te plannen. De slachtlijn kan daarna grondig schoongemaakt worden, wat verdere besmetting voorkomt.

Het Plukon Food Group Laboratorium fungeert als kenniscentrum op het gebied van het uitbannen van ziekteverwekkers zoals listeria, campylobacter en salmonella. Met behulp van DNA-analyses volgt Plukon Food Group bijvoorbeeld salmonellabesmettingen in de keten. Met kwaliteitssystemen, monitoring en controles in de hele keten, stuurt Plukon op zo vroeg mogelijk opsporen en aanpakken van salmonella. Zo kan verdere besmetting in de keten voorkomen worden en voedselveiligheid worden versterkt. Bij pluimveehouders die meermalen besmette koppels hebben, ondersteunt Plukon bij het reinigen en ontsmetten van de stallen.

“

Goede hygiëne en strikte controles zijn meer dan ooit nodig

We monitoren bij Plukon continu de kip- en maaltijdproducten op belangrijke ziekteverwerkers zoals salmonella, campylobacter en listeria. Meten is weten immers. De controle op salmonella gebeurt door de hele keten, van fokkerij tot slachterij. In elke schakel van de pluimveevleesketen worden verplicht monsters genomen. Zo moet de pluimveehouder bij aankomst van de eendagskuikens een aantal inlegvellen voor onderzoek naar ons opsturen. Deze inlegvellen zijn afkomstig uit de kratten waarin de dieren vanuit de broederij naar het pluimveebedrijf zijn vervoerd. Maximaal drie weken voor de kuikens naar de slacht gaan, neemt de pluimveehouder of dierenarts opnieuw monsters. In het laboratorium analyseren we monsters uit de hele keten. We stellen bijvoorbeeld vast of er salmonella aanwezig is en om welk type het gaat. Als de salmonella status van het koppel niet bekend is, mogen de kuikens niet naar de slachterij. De gezamenlijke inspanning binnen onze pluimveeketen heeft ertoe geleid dat het aantal salmonella besmettingen gedaald is van ruim 20 procent in de jaren '90 naar circa 2 procent in 2016.

Met een strikt hygiëneprotocol en uitgebreid controleprogramma op de productielocaties waarborgen we de voedselveiligheid van de door Plukon geproduceerde producten. Door regelmatig monsters te nemen van de slachtlijn, maar ook omgevingsmonsters van transportbanden, wasgelegenheden en afvoerputjes, kunnen we vaststellen of er sprake is van een besmetting. Als dat het geval is, volgt een grondige reiniging en desinfectie.

Door de ontwikkeling van diepgevroren naar verse kip en de productie van kant-en-klaar maaltijden bij Plukon, worden de eisen steeds hoger. Producten zoals gegaarde kip of 'ready to eat' maaltijden worden door klanten thuis niet meer door en door verhit. Goede hygiëne en strikte controles zijn dus meer dan ooit nodig om consumenten veilig voedsel te kunnen leveren.

Frank Nijboer

Hoofd Laboratorium Plukon Food Group

15:34 uur, Raalte (Nederland)

In mijn vrije uren, werk ik graag in mijn tuin. Hieruit haal ik ontspanning en een gevoel van vrijheid.

”

Borging van voedselveiligheid

Producten kunnen alleen op de markt gebracht worden indien ze voldoen aan strikte eisen op voedselveiligheid. Vanzelfsprekend leeft Plukon de Europese wetten op voedselveiligheid na, evenals additionele wetgeving van de productielanden zelf. De kwaliteitssystemen van Plukon voldoen aan internationale standaarden op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid.

Om voedselveiligheid te versterken, doen we uitgebreid onderzoek in ons eigen laboratorium. Want meten is weten.

Plukon voldoet aan een aantal nationale kwaliteitsstandaarden zoals IKB Kip (Nederland), Belplume (België) en QS (Duitsland). De regels van deze standaarden gelden voor de hele productiekolom, van fokkerij tot slachterij en uitsnijderij. De voedselveiligheidsstandaard voor alle productielocaties van Plukon wordt gecertificeerd volgens de door Global Food Safety Initiative (GFSI) erkende voedselveiligheidschema's. GFSI is een initiatief van de internationale retail voor wereldwijde harmonisatie van de borging van voedselveiligheid. De kwaliteitssystemen van Plukon zijn opgebouwd volgens HACCP-benadering. Bij HACCP-systemen wordt systematisch gezocht naar de kritische (of kritieke) punten die van invloed zijn op de veiligheid van het eindproduct (kipproducten) en maaltijden).

Op basis van deze risico-inventarisatie kunnen gezondheidsrisico's voor de consument verkleind worden.

Voor de Duitse en Britse markt zijn de kwaliteitssystemen IFS (International Food Standard/ Duitsland) en BRC (British Retail Consortium) van belang. Beide systemen zijn opgericht door retail organisaties en omvatten eisen gericht op voedselveiligheid. De IFS- en BRC-certificering van Plukon garandeert dat het bedrijf een intern kwaliteitssysteem toepast dat gebaseerd is op de HACCP-methode, in combinatie met eisen aan omgeving, product, proces en personeel.

Houdbaarheid van producten

Het laboratorium van Plukon speelt een belangrijke rol in technologisch onderzoek naar procesverbetering en productinnovatie. Het lab controleert de houdbaarheid van producten van Plukon en onderzoekt de optimale combinatie van ingrediënten, gassamenstelling en verpakkingsmateriaal voor houdbaarheid en behoud van smaak. In het onderzoek doorloopt het product een bepaald temperatuurtraject in een speciale stoof. Afhankelijk van het type product wordt aan het einde van de houdbaarheid o.a. de bederfflora in een product gemeten. Het aantal melkzuurbacteriën is een goede maatlat voor de mate van bederf van gasverpakte producten.

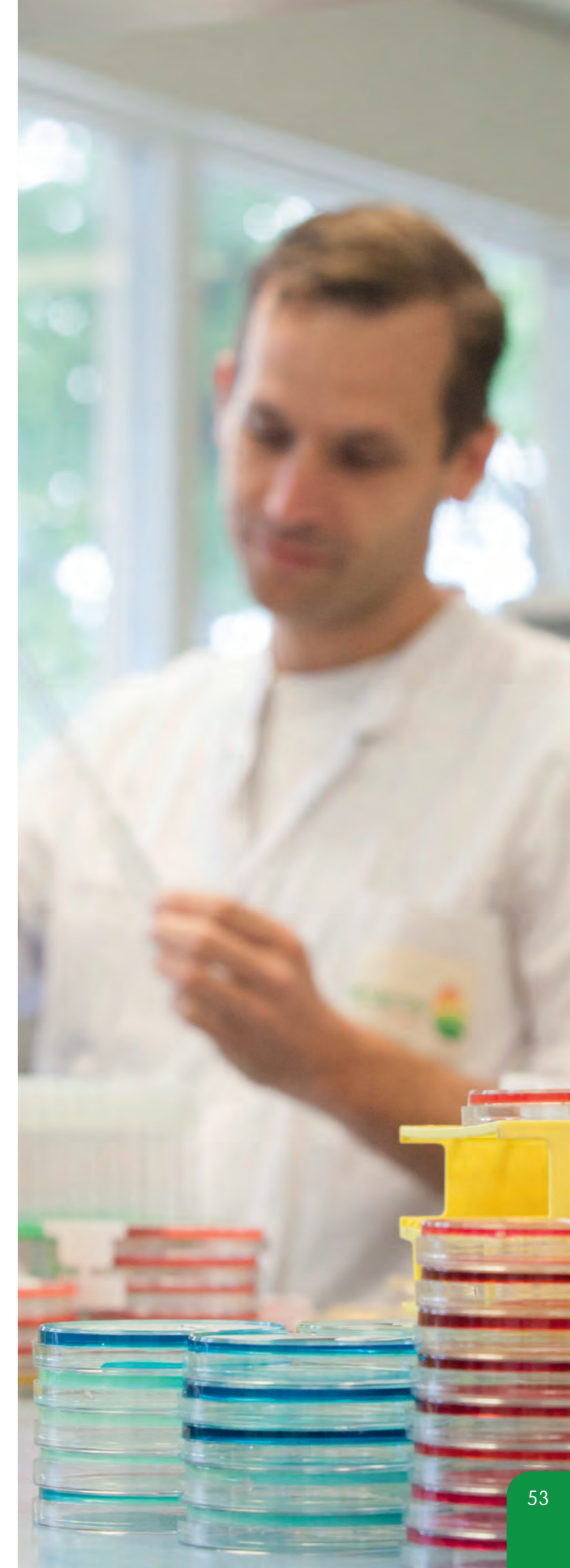
Naast dit microbiologische onderzoek voert het lab ook sensorisch onderzoek uit. Het Plukon Lab analyseert zo regelmatig of de eerder vastgestelde houdbaarheid van alle producten nog steeds correct is en of smaakvervalking optreedt. Soms

wordt een kortere houdbaarheid gehanteerd om een goede smaak van het product te kunnen garanderen. De resultaten van deze proeven dragen niet alleen bij aan de voedselveiligheid, maar indirect ook aan het verminderen van voedselverspilling.

Transparant voor onze omgeving

Voor verbinding met markt en maatschappij is transparantie in de keten belangrijk. Met verschillende systemen borgt de pluimveeketen de uitwisseling en vastlegging van gegevens. Het kuikenpaspoort geeft de pluimveehouder informatie over de herkomst en gezondheid van de eendagskuikens op zijn bedrijf. Aan het einde van een ronde geeft de pluimveehouder met het VKI-formulier (Voedsel Keten Informatie) aan Plukon Food Group informatie over de herkomst, gezondheid, traceerbaarheid en eventueel gebruikte medicatie.

Plukon Food Group is ook actief betrokken bij initiatieven in de pluimveesector om consumenten een kijkje achter de schermen te bieden. Met materialen en experts faciliteert Plukon regionale en landelijke initiatieven zoals open dagen. In 2016 organiseerde een retailer open dagen voor consumenten op boerenbedrijven. Meer dan 8.000 mensen bezochten tijdens deze open dagen pluimveebedrijven met de Goed Nest Kip. Voor het televisieprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' liet Plukon eind 2015 in een van de productielocaties zien hoe het slachtproces van vleeskuikens werkt.





6 Geven om goed dierenwelzijn



Robuuste vleeskuikens in een goed houderijsysteem en een diervriendelijk transport en slachtproces, zijn de bouwstenen van goed dierenwelzijn. Plukon Food Group heeft een voortrekkersrol in de afzetmarkten op het gebied van dierenwelzijn. Pluimveehouders die aan Plukon leveren, houden vleeskuikens volgens de meest actuele dierenwelzijnstandaarden. De onderneming loopt voorop in conceptontwikkeling met langzamer groeiende rassen en hanteert een verantwoorde en zorgvuldige slachtprocedure op alle productielocaties. Door dierenwelzijn door de hele keten te waarborgen, speelt Plukon in op de marktvraag naar diervriendelijker geproduceerd pluimveevlees.

Speerpunten

Samen met pluimveehouders, branche-organisaties en stakeholders werkt Plukon continu aan het verbeteren van dierenwelzijn. De onderneming stimuleert vleeskuikenhouders om deel te nemen aan marktinitiatieven voor verbeterd dierenwelzijn, zoals het Initiative Tierwohl in Duitsland. De onderneming werkt intensief samen met toonaangevende kennisinstellingen in wetenschappelijk- en sectoronderzoek op dierenwelzijn en aan innovatieve, diervriendelijke houderijconcepten.

Verantwoorde slacht door MCAS-bedwelming

Plukon hanteert strikte procedures en richtlijnen in de omgang met vleeskuikens. Door te kiezen voor Multiphase Controlled Atmosphere Stunning (MCAS)-bedwelming op alle slachtlocaties, heeft Plukon aanzienlijke vorderingen gemaakt op het gebied van dierenwelzijn. Dieren worden niet langer levend aan de slachtlijn gehangen. Bij MCAS-bedwelming worden de kuikens met een mengsel van koolzuurgas en zuurstof in fasen bedwelmd tot ze bewusteloos zijn. Hierna zorgt het aansnijden van de halsslagader ervoor dat de dood door verbloeding intreedt. Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt dat deze manier van slachten minder dieronvriendelijk is dan het wereldwijd gangbare systeem met een elektrisch geladen waterbad. Samen met leverancier Marel Poultry en Wageningen UR heeft Plukon het bedwelmingssysteem geoptimaliseerd door een optimale receptuur en tijdsinterval te bepalen.

Kip met een dierenwelzijnsplus in het schap

De afgelopen jaren stijgt de vraag van Nederlandse consumenten naar vlees, melk en eieren met meer dierenwelzijn sterk. Plukon besloot te investeren in verduurzaming van de pluimveevleesketen. Door samen op te trekken met pluimveehouders en Nederlandse retailers, lag eind 2014 de eerste Goed Nest Kip in het schap: kip met een dierenwelzijnsplus tegen een kleine meerprijs.

In 2015 werden al meer dan een half miljoen door Plukon geproduceerde Goed Nest Kippen verkocht. Vanaf 2016 ligt er in de schappen van de grootste Nederlandse supermarkten alleen nog pluimveevlees van langzamer groeiende kip. Dankzij de vooruitstrevendheid van haar pluimveehouders, kan Plukon goed inspelen op deze verschuiving in de markt. Plukon is ook een grote speler in biologische, scharrel- en andere concepten waarbij langzaam groeiende kuikenrassen de basis vormen. Met een verwerking van meer dan 1,3 miljoen 'conceptkippen' per week, draagt Plukon bij aan meer dierenwelzijn in het winkelschap.

Het belang van dierenwelzijn groeit ook in de Duitse markt. Initiative Tierwohl is een gezamenlijk initiatief van leveranciers en grote retailers. Per kilo verkocht vlees betalen retailers een extra bijdrage waarvan projecten worden gefinancierd voor het verbeteren van dierenwelzijn op pluimveebedrijven zoals lagere bezetting en afleidingsmateriaal. Plukon neemt met meer dan 100 pluimveehouders deel aan Initiative Tierwohl.



MCAS- bedwelming is duidelijke verbetering in dierenwelzijn

Als leverancier van consumentenproducten, moet Plukon Food Group het dierenwelzijn kunnen garanderen. Bij de voorschakels is Plukon vooral moreel verantwoordelijk. Voor het transport en behandeling van de dieren in de slachterij, is het bedrijf zelf wettelijk verantwoordelijk. MCAS-bedwelming is een belangrijke stap naar beter dierenwelzijn.

Het percentage dieren dat goed bedwelmd wordt, is nagenoeg 100 procent.

Door meten van o.a. hersen- en hartactiviteit en reacties op pijnprikkels, kunnen we nauwkeurig vaststellen hoe lang het duurt voordat de vleeskuikens bewusteloos zijn en hoe lang de bedwelming werkt. Het percentage dieren dat goed bedwelmd wordt, is nagenoeg 100 procent. Bij MCAS-bedwelming worden de kuikens bovendien bedwelmd aan de slachthaken



opgehangen. In sommige systemen, zoals bij Plukon in Maasmechelen, blijven de vleeskuikens tijdens de bedwelming in de containers. De dieren hoeven dan niet te worden uitgeladen, wat een extra stressvolle behandeling scheelt.

Plukon Food Group is nauw betrokken bij onderzoeksprojecten en is bereid te investeren in nieuwe methoden zoals MCAS-bedwelming. Nederland en Plukon zijn ook hoofdrolspelers in de ontwikkeling van nieuwe concepten met langzamer groeiende rassen. De standaard voor dierenwelzijn kan verder omhoog. De voetzoollaesies en vangschaad kunnen nog verder omlaag. Door dit ketenbreed aan te pakken, kan de sector het dierenwelzijn nog verder verbeteren.

Dr. Ing. Marien Gerritzen

Senior onderzoeker Wageningen
Livestock Research



Houderijconcepten

	 WWW.PLUKON.NL/AGRI	 WWW.PLUKON.NL/AGRI
Merksnaam	Reguliere kip / EU standaard	Goed Nest Kip
Ras	Snel groeiend	Langzaam groeiend
Slachtleeftijd	ca. 36 dagen	ca. 48 dagen
Bezettingsdichtheid (kg/m²)	35-42 kilogram	38 kilogram
Groeisnelheid/ dag	60 gram	< 50 gram
Uitloop	Geen	Geen
Uitloopruimte	Geen	Geen
Afleidingsmateriaal	Geen	Strobalen
Stalverrijking	Geen	Droog strooisel van houtsnippers
Gevoerd met...	Geen norm	Geen norm, wel 100% RTRS-soja
Antibioticagebruik	60-80%	ca. 10 %
Licht	TL licht	Dag-en nachtritme
Productbenaming	Kip	Kip
Beter Leven keurmerk - 4 Pfoeten	Geen	Geen
	 WWW.PLUKON.NL/AGRI	 WWW.PLUKON.NL/AGRI
Merksnaam	Scharrelkip	Biologische kip
Ras	Langzaam groeiend	Langzaam groeiend
Slachtleeftijd	56 dagen	72 dagen
Bezettingsdichtheid (kg/m²)	25 kilogram	21 kilogram
Groeisnelheid/ dag	45 gram	35 gram
Uitloop	Overdekte uitloop	Buiten uitloop
Uitloopruimte	ca. 25% van staloppervlakte	4 m ² per kuiken
Afleidingsmateriaal	Strobalen, graan strooien	Strobalen, graan strooien
Stalverrijking	Droog strooisel van houtsnippers, stofbad, strobalen en schuilplekken	Droog strooisel van houtsnippers, schuilplekken, boom, stofbad en zitstokken
Gevoerd met...	70% granen, RTRS-soja	70% granen, 100% biologisch
Antibioticagebruik	<5%	<5%
Licht	Daglicht + kunstlicht	Daglicht + kunstlicht
Productbenaming	Scharrelkip	Biologische kip
Beter Leven keurmerk	1 ster	3 sterren

Samen werken aan een goede omgeving voor vleeskuikens

Samen met onder meer marktpartijen, pluimveehouders, broederijen en wetenschap werkt Plukon Food Group continu aan het verbeteren van dierenwelzijn. De marktvrage is hierin vaak leidend. De groeiende aandacht voor dierenwelzijn in Noordwest-Europa, betekent dat er kansen ontstaan om de in Nederland en Duitsland ontwikkelde diervriendelijke concepten internationaal verder uit te rollen. Samen met klanten bespreekt Plukon de marktvrage en hoe deze ingevuld kan worden door een concept of product. In een klankbordgroep bespreekt Plukon de wensen en ideeën met pluimveehouders en broederijen om zo de kansen, dilemma's en impact voor de pluimveeketen te verkennen. De uitkomsten deelt Plukon vervolgens met marktpartijen om de haalbaarheid van een nieuw concept samen verder te verkennen.

Om dierenwelzijn te verhogen, volgt Plukon Food Group criteria die zijn opgesteld door Wageningen UR. Met de criteria op onder andere uitval, voetzoollaesies en dierengeneesmiddelengebruik versterkt de onderneming het dierenwelzijn. Ook met andere toonaangevende kennisinstellingen werkt Plukon intensief samen op relevante ontwerpen. Met Katholieke Universiteit (KU) Leuven werkt Plukon aan het verbeteren van dierenwelzijn tijdens het transport van vleeskuikens. Met de Universiteit Gent (UGent) werkt Plukon aan het versterken van de voedselveiligheid en het verminderen van campylobacter in de Belgische productielocaties van de onderneming.

Voorbeelden van verbeteringen in de keten die Plukon door samenwerking gerealiseerd heeft zijn:

- Meest diervriendelijke gasbedwelmingsstelsel in de slachterijen.
- Voorloper en initiator in ontwikkeling langzamer groeiende rassen.
- Conceptontwikkeling in pluimveehouderijen in alle landen.
- Implementatie verrijgingsprogramma's, zoals luzerne- of strobalen in de stal.

Diervriendelijk transport

Plukon Food Group investeert in een diervriendelijke, efficiënte en duurzame logistiek. Een goede belading van de containers in de vrachtwagens en correct gebruik van afdekzeilen, draagt bij aan betere luchtcirculatie in de vrachtwagen. Voor het verminderen van uitval tijdens transport en een optimale logistiek, stuurt Plukon Food Group op zo kort mogelijke rit- en wachttijden. Het logistieke team houdt in de planning rekening met files en plant in de ochtendspits bijvoorbeeld geen ritten rond grote steden als Antwerpen, Amsterdam of Hamburg met vrachtwagens met vleeskuikens. Door deze maatregelen is de uitval van vleeskuikens tijdens transport in de afgelopen vijf jaar sterk gedaald. Om stress bij vleeskuikens tijdens aankomst in de slachterij te verminderen, zijn de wachttijden bij de slachterij voor het lossen van de vrachtwagens zo kort mogelijk. De aankomstruimte is tevens goed geventileerd, heeft blauwe verlichting en is ingericht op een zo laag mogelijk geluidsniveau en weinig trillingen. Plukon werkt met eigen vrachtwagens en met externe transporteurs. Voor beide gelden dezelfde regels die dierenwelzijn garanderen.

“



Plukon voelt zich verantwoordelijk voor dierenwelzijn

Een moderne onderneming kijkt naar markt en maatschappij en speelt in op trends en ontwikkelingen. Tot in de jaren '80-'90 was er vooral aandacht voor een efficiënte productie voor een zo laag mogelijke prijs. Vanaf 2000 is er meer oog voor andere zaken rond de productie van kippenvlees. Eerst voedselveiligheid, gevolgd door antibiotica en gezondheid en nu dierenwelzijn. De biologische kip was onze eerste conceptkip, gevolgd door de scharrelkip en uiteindelijk de Goed Nest Kip. Markt en consumenten moeten rijp zijn voor dit soort concepten. We verwachten dat de aandacht voor dierenwelzijn in heel Noordwest-Europa doorzet en ook door levensmiddelenbedrijven en foodservice opgepakt gaat worden. Plukon Food Group wil voorloper zijn in de markt en het zit dus in ons bloed om in te

spelen op deze ontwikkelingen. Plukon voelt zich verantwoordelijk voor dierenwelzijn. Niet alleen tijdens transport en slacht, maar ook op het primaire bedrijf. We hebben daarom veel geïnvesteerd in langzamer groeiende rassen en koppelen informatie over onder meer voetzoollaesies en vangschade altijd terug naar de pluimveehouder. We hebben gekozen voor gasbedwelmingsstelsel in de slachterij en onderzocht wat de beste methode is. Om een zorgvuldig slachtproces te garanderen, beschikken medewerkers in alle slachterijen van Plukon bovendien over alle benodigde kennis over dierenwelzijn.

René Welpelo

Directeur Corporate Quality Plukon

”



7 Werken aan een optimale omgeving voor diergezondheid



Gezonde vleeskuikens zijn de basis voor een gezonde sector en een verantwoorde productie van voedsel. Een verbetering van de diergezondheid leidt tot minder inzet van antibiotica en een beter dierenwelzijn. Het produceren van gezonde vleeskuikens met een minimaal gebruik van antibiotica is maatschappelijk gezien zeer belangrijk. Om het risico op antibioticaresistentie bij mens en dier te verminderen, zijn een lager antibioticumgebruik en strenge hygiëne-eisen inzet van sectorbreed beleid. Plukon Food Group draagt hier actief aan bij door bewustwording bij pluimveehouders en strenge regels en toezicht in de slachtlocaties.

Speerpunten

Plukon Food Group werkt samen met (keten)partners in wetenschappelijk- en sectoronderzoek naar de preventie van dierziekten en een selectief en restrictief gebruik van diergeneesmiddelen in de pluimveevleesketen. Tevens participeert de onderneming in onderzoeken naar pluimveevoeders die bijdragen aan een goede diergezondheid. Plukon Food Group wil samen met vleeskuikenhouders het gebruik van antibiotica in de pluimveehouderij verder verminderen en sluit hierbij aan op nationale plannen van aanpak voor antibioticareductie en specifieke klantwensen. Om de diergezondheid verder te versterken, streeft de onderneming naar de toepassing van vroege voeding, al in de broederij. In de scharrelketen is hier in 2016 ruime ervaring mee opgedaan en voor 2017 wordt het concept beschikbaar gesteld voor een groot aantal Duitse pluimveehouders.


Verminderen antibioticagebruik

Plukon Food Group is een belangrijke schakel in de pluimveeketen. Het bedrijf heeft contacten met de pluimveehouderij én levert aan retail en uiteindelijk dus ook de consument. Plukon speelt dus een belangrijke rol in het voorkomen dat mensen via vleesproducten in aanraking komen met resistente bacteriën. Voor de slachterij zijn goede hygiënemaatregelen, de veiligheid van medewerkers en voedselveiligheid van het pluimveevlees belangrijk.

Voor de pluimveehouderij zet Plukon Food Group in op gezonde dieren en naar een restrictief en selectief gebruik van antibiotica. Om het verminderen van het gebruik van antibiotica door vleeskuikenhouders te stimuleren, startte Plukon als eerste speler in de pluimveevleessector met het belonen van vleeskuikenhouders die geen antibiotica gebruiken. Deze maatregelen hebben bijgedragen aan een sterke reductie van het antibioticagebruik in de pluimveevleessector.

Samenwerking met kennisinstellingen

Plukon Food Group is betrokken bij meerdere onderzoeksprogramma's voor het verbeteren van de diergezondheid en het verhogen van dierenwelzijn. Samen met het Wageningen Bioveterinary Research (BVR) van Wageningen University & Research onderzoekt de onderneming ziekteverwekkers zoals campylobacter in de pluimveevleesketen. Met Wageningen University & Research voert Plukon Food Group verschillende onderzoeken uit naar het verbeteren van dierenwelzijn in de pluimveehouderij en het bedwelmen van vleeskuikens voor de slacht. Doel van de onderzoeken is om dierenwelzijn in de gehele pluimveevleesketen te verbeteren, maatregelen te identificeren en te implementeren die gestoeld zijn op de nieuwste wetenschappelijke inzichten.

 **We omringen ons met partners die goede ideeën hebben over het verbeteren van dierenwelzijn en diergezondheid. Zo maken we de juiste keuzes en kunnen we snel stappen zetten.**



Plukon draagt actief bij aan aanpak antibioticaresistentie

Foto: Raad voor Dieraangelegenheden/René Verleg

De pluimveesector is nauw betrokken bij het terugdringen van het antibioticagebruik. Voor Plukon ligt de verantwoordelijkheid allereerst bij het voorkomen dat mogelijk resistente bacteriën uit de darmen, tijdens de slacht op het vlees terecht komen. De veiligheid van de eigen medewerkers bij de slachtlijn is eveneens belangrijk. Het is in principe niet moeilijk om te voorkomen dat medewerkers in aanraking komen met resistente bacteriën, maar het vraagt wel veel discipline bij het naleven van de regels.

Plukon is ook actief betrokken bij de bewustwording van vleeskuikenhouders over maatregelen voor het gezond houden van vleeskuikens. Pluimveehouders kunnen extra alert zijn op de risicomomenten voor infectie bij een koppel en in het management veel aan preventie doen. De verantwoordelijkheid ligt uiteindelijk bij de pluimveehouder, maar het

is positief dat Plukon zich verantwoordelijk voelt. Een goede samenwerking met pluimveehouders, broederijen en erfbetreders is hierbij van groot belang.

Het is in het belang van de hele sector, en dus ook alle pluimveehouders, om het antibioticagebruik nog verder terug te dringen. Met een reductie van 72 procent sinds 2009 zijn de pluimveehouders in Nederland hierin al heel succesvol geweest. In andere landen in Noordwest-Europa zien we gelukkig ook steeds meer aandacht hiervoor.

Net als in Nederland, kan Plukon hier actief aan bijdragen.

Hetty van Beers-Schreurs

Directeur SDa, Autoriteit Diergeneesmiddelen



Preventie voor verminderen antibioticagebruik

Preventie van dierziekten is in het belang van alle schakels in de voedselketen. Plukon werkt daarom intensief met vleeskuikenhouders aan de preventie van dierziekten en het verminderen van het gebruik van diergeneesmiddelen zoals antibiotica. Plukon wil samen met vleeskuikenhouders het gebruik van antibiotica terugbrengen tot het minimale niveau dat noodzakelijk is om dierenwelzijn te garanderen. De scharrelkip wordt nagenoeg zonder inzet van antibiotica gehouden. Ook het Goed Nest Kip-concept kent een laag gebruik van antibiotica. Bij de reguliere rassen wordt een duidelijke daling van het antibioticagebruik waargenomen. Verbeterde managementpraktijken zoals drinkwaterreiniging, en de overstap naar nieuwe concepten met langzamer groeiende rassen hebben hieraan bijgedragen. Met de opgedane kennis in nieuwe concepten kunnen in de advisering heel specifieke oplossingen aangedragen worden. Dit geldt met name bij bedrijven die nog moeite hebben om het gebruik van antibiotica terug te dringen.

Vroege voeding voor betere diergezondheid

In broederijen worden bevruchte eieren in grote

aantallen met veel zorg tegelijk uitbroed.

Als de eieren allemaal zijn uitgekomen, worden de eendagskuikens tegelijk naar het vleespluimveebedrijf gebracht. Eieren die op eenzelfde moment starten in het broedproces, komen in een broederij niet gelijktijdig uit. De tijdsperiode tussen het eerste en laatste ei in eenzelfde lichte bij een broederij, kan oplopen tot wel 24 uur. In het systeem voor vroege voeding krijgen net uitgekomen kuikens direct toegang tot voedsel, water, in een verlichte omgeving met verse lucht en een juiste temperatuur.

Uit onderzoek is gebleken dat het toepassen van vroege voeding een manier is om het antibioticagebruik verder terug te dringen en het dierenwelzijn te verhogen. Door de directe beschikbaarheid van voer en water worden vleeskuikens sterker en neemt de kans op ziektes af. Voor de scharrelkippen met  n ster van het Beter Leven keurmerk heeft Plukon in 2016 vroege voeding toegepast. Het is de ambitie van de onderneming om vroege voeding ook toe te gaan passen in het reguliere segment vleeskuikens waarbij de Duitse pluimveehouders in 2017 als eerste deze mogelijkheid wordt aangeboden.

Antibioticavrije vleeskuikens per houderijconcept

In onderstaande tabel staat het percentage antibioticavrije vleeskuikens per houderijconcept als aandeel van het aantal verwerkte kuikens per houderijconcept in Nederland weergegeven.

	Goed Nest Kip*	Scharel Kip*	Biologische Kip**	Reguliere Kip*
2014	85%	99%	94%	22%
2015	91%	97%	89%	30%
2016	91%	99%	90%	32%

* De vleeskuikens zijn in Nederland geslacht en komen uit Nederland, België en Duitsland.

**De vleeskuikens zijn geslacht in België en komen uit België.

“

Antibiotica vrij kuikens houden komt dichterbij

Sterke en gezonde kuikens, dat is waar ik me elke dag op ons bedrijf voor inzet. Je moet zagezegd gisteren kijken, waar het morgen fout kan gaan. Dat vraagt om continu bijsturen om te zorgen voor een optimaal stalklimaat, goede hygiëne en het beste voer. België start deze zomer met het registreren van het antibioticagebruik. Antibioticavrij dieren houden is nog een grote uitdaging. Als pluimveehouder ben ik ervan overtuigd dat als iedere schakel in de vleeskuikensector elke dag met vakmanschap en passie zijn werk doet, we aardige stappen in de goede richting kunnen zetten. Zo ben ik ook steeds bereid proeven te

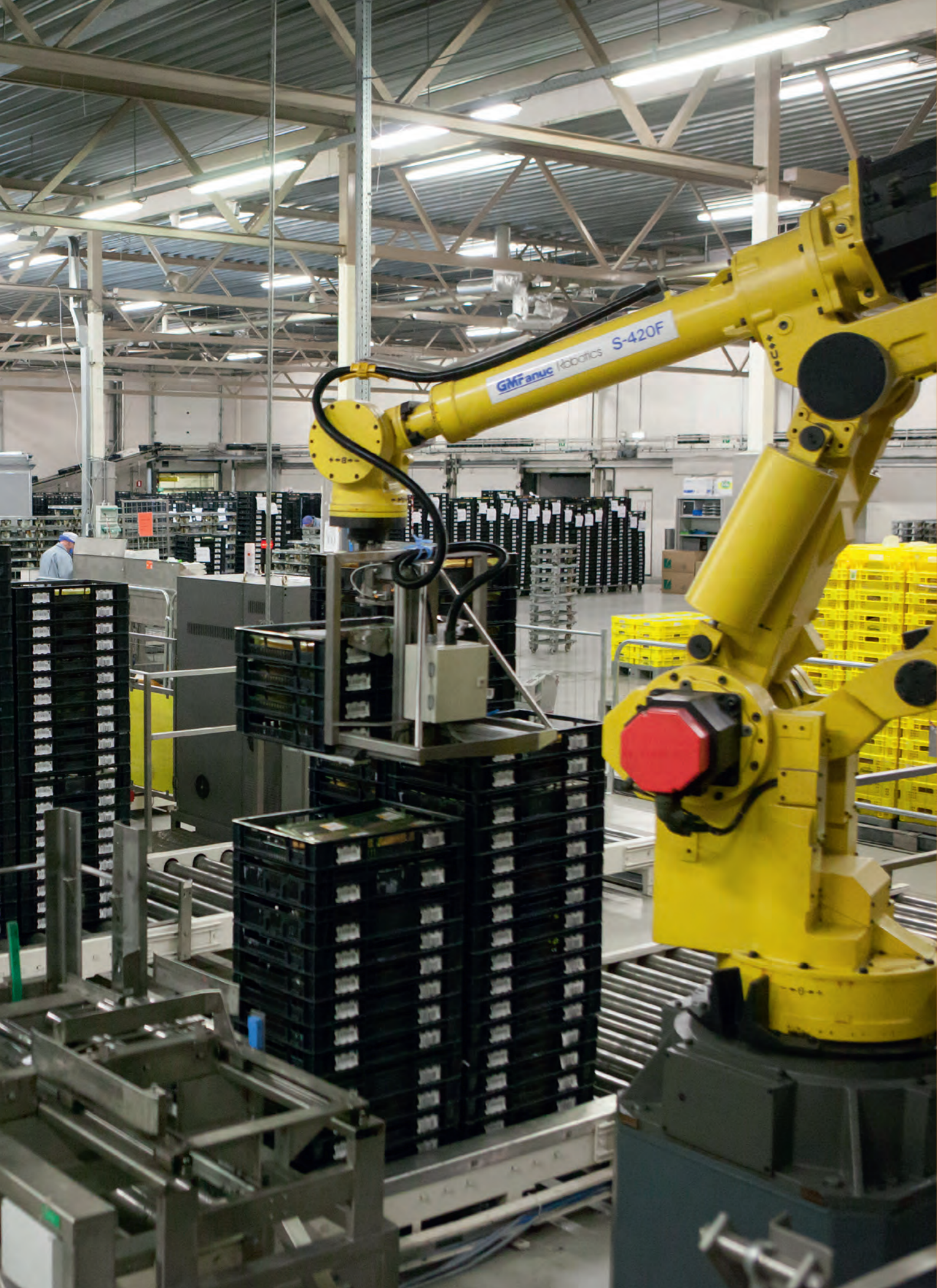
doen in samenwerking met ketenpartners om stappen voorwaarts te zetten. Tevens probeer ik als pluimveehouder elk jaar een bezoek te brengen aan het slachthuis terwijl mijn eigen kippen geslacht worden. Dit vind ik een belangrijke terugkoppeling op kwaliteit waar ik de volgende koppels op kan bijsturen. Plukon is hierbij heel open en transparant om vleeskuikenhouders te betrekken bij het slachtproces.

Gunter Leenaerts

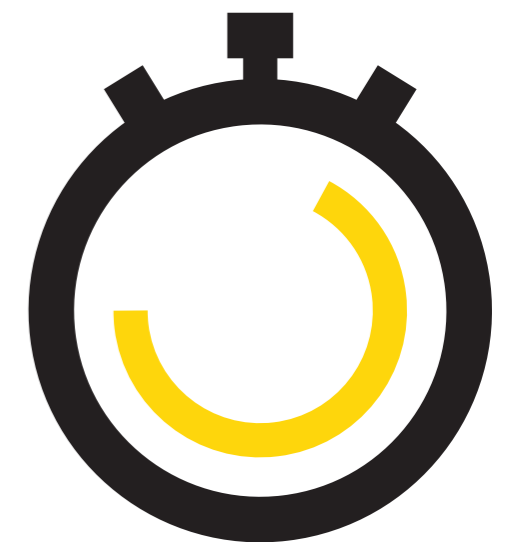
Pluimveehouder in Neer (België)

”





8 Efficiënt produceren en slimme logistiek



De productielocaties van Plukon Food Group verbruiken energie tijdens de productie van pluimveevleesproducten en verse kant-en-klaarmaaltijden. Bovendien draagt de logistiek van vleeskuikens en producten bij aan de uitstoot van broeikasgassen en fijnstof. Het energieverbruik en de uitstoot van broeikasgassen in de pluimveevleesketen is de afgelopen jaren sterk afgenomen. Plukon Food Group blijft met ketenpartijen investeren om het milieu nog minder te belasten.

Speerpunten

Plukon Food Group hecht veel belang aan een efficiënte productie en logistiek. Een efficiënte bedrijfsvoering bespaart kosten en vermindert de druk op het milieu. Plukon streeft daarom naar het verbeteren van de energie-efficiëntie in productielocaties en het verminderen van het watergebruik. Om de uitstoot van fijnstof en broeikasgassen te verminderen, streeft de onderneming tevens naar een vermindering van de transportafstand en transportduur van de levende dieren.

Energiezuinig produceren

Het verbeteren van de energie-efficiëntie is een continu proces voor de Plukon Food Group. Energiebesparing verlaagt immers de kosten van de bedrijfsvoering. Plukon heeft veel maatregelen op het gebied van energie-efficiënt produceren genomen. Voorbeelden hiervan zijn warmtepompen die warmte winnen uit koelinstallaties. De warmte wordt gebruikt voor vloerverwarming, het drogen van ruimtes en voor schoonmaakwater. In 2016 heeft Plukon Food Group in verschillende productielocaties geïnvesteerd in het verbeteren van de energie-efficiëntie van de productie. De locatie van Plukon in Moeskroen (België) is bijvoorbeeld uitgerust met een nieuwe energiezuinige snelkoeling.

Onderdeel van het energiebeleid van Plukon, is het ontwikkelen van een energie-efficiëntie plan voor elke productielocatie. Op basis van dit plan kunnen productielocaties de energie-efficiëntie onderling vergelijken en indien gewenst audits laten uitvoeren

voor het behalen van ISO 50001 energiecificaten. Hiermee tonen productielocaties aan dat energiebesparingsdoelstellingen zijn behaald en ontvangen ze in Duitsland onder voorwaarden een deel van de stroomkosten terug.

Integraal duurzame stal

In 2016 heeft de internationale dierenwelzijnsorganisatie Compassion in World Farming (CIWF) Plukon Food Group beloond met de internationale Best Innovation Award 2016 voor de Windstreekstal. Het stalconcept is integraal duurzaam: naast dierenwelzijn, is er ook oog voor



milieu, gezondheid en goede landschappelijke inpassing van de stal. De Windstreekstal combineert dierenwelzijn met een zeer laag energieverbruik en een lage uitstoot van fijnstof, geur en ammoniak. Met innovatieve technieken wordt de stal natuurlijke geventileerd. De energie van zonnepanelen zorgt voor de verwarming van de stal. Op verschillende plekken in de stal zijn innovatieve 'moederkappen' waar de kuikens kunnen drinken en eten. De kappen worden verwarmd met infraroodpanelen. Door al deze technieken verbruikt de stal naar verwachting zo'n 80 procent minder energie dan een reguliere stal voor scharrelkuikens. In de Windstreekstal wordt de uitstoot van fijnstof en ammoniak fors gereduceerd. Er worden in 2017 verschillende metingen

uitgevoerd om deze reductie te kwantificeren. Het innovatieve stalconcept is ontwikkeld door onder meer Plukon Food Group, Wageningen UR en vleeskuikenhouder Nijkamp uit Raalte (Nederland). Met de infraroodpanelen kan de stal comfortabel verwarmd worden zonder emissies en wordt veel energie bespaard. De panelen gebruiken slechts 15 procent energie vergeleken met reguliere verwarmingssystemen. De Windstreekstal laat zien dat met slimme innovaties vermindering van de milieubelasting prima gecombineerd kan worden met uitstekend dierenwelzijn. Dit levert bovendien een mooie stal op, en alles tezamen heeft dat betekenis voor de keten tot aan de consument.



De Windstreekstal van vleeskuikenhouder Nijkamp uit Raalte.

De Windstreekstal is een flexibel systeem dat geschikt is voor het houden van gangbare vleeskuikens, Goed Nest Kip en scharrelvleeskuikens. Dit stelt de pluimveehouder in staat om in te spelen op veranderende vraag uit de markt. In 2016 heeft Plukon Food Group het scharrelkippenvlees uit de Windstreekstal op de markt gebracht. Het vlees dat geproduceerd is binnen het innovatieve stalconcept, is met een sticker als zodanig herkenbaar in het winkelschap.

Energie-efficiëntie

Van het totale energiegebruik door Plukon Food Group wordt een groot deel gebruikt voor het koelen en vriezen van vlees. Het effectief koelen van geslachte vleeskuikens voor de productie van vers en diepgevroren vlees is van groot belang voor het borgen van voedselveiligheid. Het vlees moet van ongeveer 37°C snel gekoeld worden naar minder dan 4°C. Alleen dan kan Plukon voldoen aan de hoge eisen die de onderneming stelt aan voedselveiligheid en houdbaarheid van producten. Hoewel Plukon voortdurend streeft naar het verminderen van het energiegebruik, is een reductie van het energiegebruik daarom beperkt mogelijk.

	Elektriciteit kWh/ton levend gewicht (kg)	Gas m ³ /ton levend gewicht (kg)
2015	125,8	4,6
2016	121,4	4,5

Dit betreft de locaties: Blokker, Dedemsvaart, Goor, Maasmechelen, Moeskroen en Storkow.



Door te meten worden we elk jaar energie-efficiënter



Koeling vertegenwoordigt de helft van ons stroomgebruik, omdat we onze producten gekoeld of diepgevroren aanleveren. Warmte gebruiken we vooral voor het verhitten van slachtbijproducten en reststromen voor verwerking tot voer voor dieren die niet in de humane consumptieketen terechtkomen. Dat is zo'n 60 procent van ons gasverbruik. Elk jaar rapporteren we over ons energieverbruik, onze besparingsmaatregelen en de aantoonbare effecten daarvan. Dat wordt gecontroleerd door een externe auditor die op basis van al deze informatie besluit of we het jaarlijkse energiecertificaat (ISO 50001) krijgen. Dit is nodig om als grootverbruiker ontheffing te krijgen van het betalen van energieheffingen.

De besparingsdoelen voor energie stelt ons energieteam samen. Daarin zitten technici, controllers en de bedrijfsleiding. Dit zijn driejarenplannen op basis waarvan we elk jaar rapporteren. Het huidige plan loopt tot eind 2017

en beoogt een besparing van 3 procent van ons energieverbruik. In 2016 hebben we twee koelinstallaties geoptimaliseerd en dat leverde meteen winst op. Ook hebben we een nieuwe stoomketel in gebruik genomen, waarmee we verdere besparingen realiseren. Restwarmte van de koelinstallaties hergebruiken we, en dat bespaart weer gas. Ook hebben we zonnepanelen. De stroom geven we terug aan het netwerk. Plukon heeft een standaard meetmethode opgesteld, waarmee je je energieprestaties elke maand met andere bedrijven binnen Plukon Food Group kunt vergelijken. Bovendien ontmoeten de locatiemanagers elkaar regelmatig en kun je elkaar altijd raadplegen voor advies. Door te meten en te weten, worden we elk jaar energie-efficiënter!"

Waltraud Stolle-Beneke

Energiemanager, Stolle Brenz

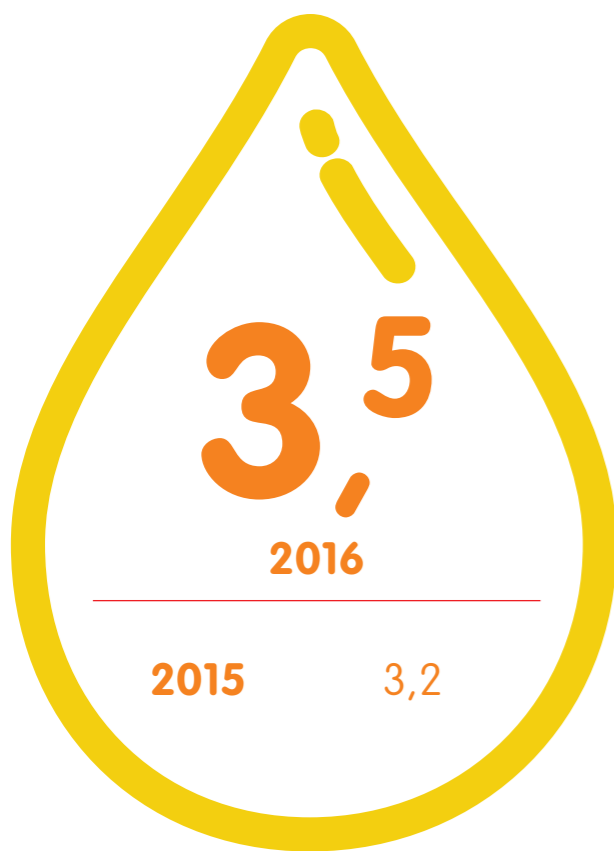


Hernieuwbare energie en watergebruik

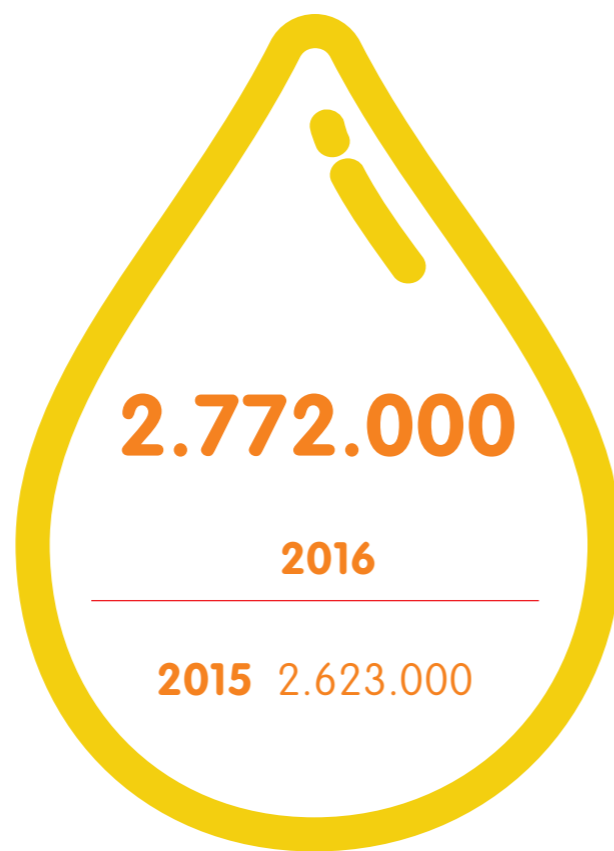
Plukon Food Group investeert in het gebruik van energie uit hernieuwbare bronnen. Op verschillende locaties zijn zonnepanelen aanwezig en op de locatie Maasmechelen (België) investeert de onderneming in de bouw van een windmolen. Plukon Food Group streeft ook naar het verminderen van het waterverbruik op productielocaties. Op diverse locaties wordt het water mechanisch gezuiverd en hergebruikt als bijvoorbeeld schoonmaakwater. Omdat het water warmer (20 – 40°C) teruggewonnen wordt, bespaart deze maatregel naast water ook energie. Op de productielocatie Storkow zuivert de onderneming zelf het verbruikte water tot drinkwaterkwaliteit waardoor het weer ingezet kan worden in het productieproces.

Uitgezonderd van de productielocaties in Blokker en Goor, hebben alle slachtlocaties van Plukon Food Group een eigen bronwatervoorziening. In 2015 en 2016 was 76 procent van het watergebruik van Plukon Food Group afkomstig uit bronwater.

 **We verlagen de milieudruk op onze omgeving door te investeren in het verbeteren van de energie-efficiëntie en slimme houderijconcepten te ontwikkelen die beter zijn voor onze omgeving.**



Water m³/ton levend gewicht (kg)



Water m³

Efficiënt transport

Plukon Food Group richt de logistiek zo efficiënt mogelijk in. Dit versoepelt niet alleen operationele processen, het vermindert ook het energiegebruik en de uitstoot van CO₂ en fijnstof. In 2016 is het transport in België efficiënter ingericht door het verbeteren van de beladingsgraad van vrachtwagens. De onderneming startte met het gebruik van lichtere containers met een andere vorm. Het aantal transportbewegingen met levende kippen is hierdoor verminderd. Per kilo product zijn de transportbewegingen verminderd met 7 procent. Vanwege groei op afstand van de onderneming, nam het aantal ritten voor de aanvoer van vleeskuikens naar de productielocaties toe. De transportbeweging die nodig is om een kilogram levend gewicht naar de productielocatie te vervoeren, steeg licht in 2016 ten opzichte van 2015.

Transport Plukon Food Group

Jaar	Aantal ritten	Totaalafstand (km)	Kg levend gewicht/ km
2015	55.836	16.311.418	49,7
2016	57.739	17.647.680	47,2

Naast een efficiëntere logistiek, draagt het nieuwe containersysteem ook bij aan een beter dierenwelzijn. De containers hebben een ruime opening voor een goede verdeling van de kuikens. In Maasmechelen (België) zijn in 2016 een nieuwe MCAS-bedwelder en aanvoerlijn geïnstalleerd die in nauwe samenwerking door Marel Poultry zijn ontwikkeld. Een containerlade wordt voorafgaand aan bedwelling op een band geplaatst. Hierdoor is het ontladen van de dieren uit de containers

voorafgaand aan bedwelling niet langer noodzakelijk. Met deze innovatie laat Plukon Food Group samen met Marel Poultry zien dat efficiënt produceren hand in hand kan gaan met een verbeterd dierenwelzijn.

Verpakkingen

Plukon Food Group gebruikt vooral plastic voor het verpakken van de producten. In 2016 heeft de onderneming geïnvesteerd in nieuw verpakkingsmateriaal om het gebruik van plastic per verpakking in België te verminderen. Dit is niet alleen goed voor het milieu, maar levert Plukon ook een aanzienlijke kostenbesparing op. Met het nieuwe, lichtere materiaal daalt het aandeel plastic per verpakking. De onderneming heeft ook een Plastic Hero op alle plastic verpakkingen geplaatst om de recycling van plastic bij klanten en consumenten te stimuleren.

Verwaarden van bijproducten

Tijdens de slacht van vleeskuikens ontstaan dierlijke bijproducten zoals bloed, veren, darmen, koppen en looptenen. Deze bijproducten zijn niet bedoeld voor menselijke consumptie, maar zijn wel uitermate geschikt om te verwerken tot voer voor huisdieren of meststof. Om deze bijproducten beter te verwaarden, heeft Plukon Food Group samen met vijf andere pluimveeslachterijen, de onderneming Noblesse Proteins B.V. opgericht. Noblesse verwerkt dierlijke bijproducten tot half-fabricaten. Deze halffabricaten worden verkocht aan diverse partijen waaronder de petfood industrie. De productie van halffabricaten en dierlijke bijproducten gebeurt volgens strenge kwaliteitseisen.



9 Medewerkers en maatschappij goed omgeven



Medewerkers

Plukon Food Group hecht veel belang aan gemotiveerde medewerkers en een veilige werkomgeving. Goed werkgeverschap betekent voor Plukon aandacht voor duurzame inzetbaarheid en opleiding van medewerkers. Gezonde medewerkers die op een professionele en veilige manier werken, zijn onmisbaar voor het bedrijfssucces van Plukon. Het bevorderen van de gezondheid van werknemers kan leiden tot lager ziekteverzuim en minder verloop van medewerkers.

Speerpunten

Om de gezondheid van medewerkers te bevorderen, blijft Plukon Food Group samen met de geneeskundige diensten werken aan educatie op de werkvloer over gezonde voeding en voldoende beweging. Met de implementatie van het gezondheidsbeleid richt de onderneming zich op het verbeteren van de duurzame inzetbaarheid van medewerkers. De onderneming streeft naar een goede score op medewerkerstevredenheid. Door medewerkers en leidinggevenden te betrekken bij een plan van aanpak voor arbeidsrisico's, streeft Plukon naar meer bewustzijn op de werkvloer en minder ongevallen.

➤ Ook het creëren van een gezonde en veilige werkomgeving voor onze medewerkers is een belangrijk thema.

Medewerkersbestand Plukon Food Group



In 2016 werkten **1206 uitzendkrachten** in de productielocaties van Plukon Food Group aan de productie van pluimveevlees.



Duurzame inzetbaarheid en gezonde medewerkers

Op verschillende productielocaties heeft Plukon Food Group bij medewerkers een Preventief Medisch Onderzoek (PMO) uitgevoerd. Doel van het PMO is om gezondheidsrisico's bij medewerkers te voorkomen en te beperken. Ongeveer 60 procent van de medewerkers die werken in de deelnemende productielocaties, heeft aan het PMO deelgenomen. Bij ziekte stimuleert Plukon Food Group een spoedige terugkeer naar de werkplek. Voor medewerkers die niet naar hun oude functie kunnen terugkeren, ondersteunt Plukon de doorstroom naar een passender werkplek.



Zorgen voor gezonde medewerkers

In het personeelsbeleid van Plukon Food Group zijn duurzame inzetbaarheid en gezondheid belangrijke thema's. In 2016 hebben we op verschillende locaties een training voor onze leidinggevenden georganiseerd over het voeren van verzuimgesprekken. We vinden het onze verantwoordelijkheid om samen met de medewerker te zorgen voor een snelle terugkeer naar de werkplek. Een goede begeleiding van zieke medewerkers, vanaf het moment van het ziekmelden, helpt om het verzuim te verminderen. Dat is prettig voor Plukon, maar natuurlijk ook voor medewerkers. Niemand wil langdurig thuis zitten.

In 2016 zijn we ook gestart met een werkgroep om samen met medewerkers en bedrijfsarts

meer bewustwording over gezondheid onder medewerkers te stimuleren. Denk bijvoorbeeld aan voorlichting over gezond voedsel en voldoende beweging. Een andere belangrijke mijlpaal voor 2016 was een pilotproject voor duurzame inzetbaarheid op één van onze productielocaties. Samen met een externe adviseur hebben medewerkers onderzocht of het voor hen verstandig is om over enkele jaren bijvoorbeeld minder fysiek belastend werk te gaan uitvoeren. Op die manier werken we aan minder ziekteverzuim en een hogere arbeidsproductiviteit van onze medewerkers.

David Molenaar
HR-manager Plukon Food Group



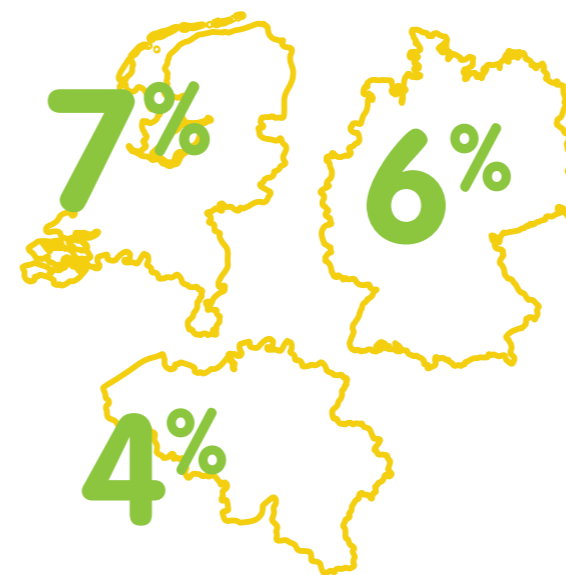
Ziekteverzuim en veiligheid

Gemiddeld ziekteverzuim
Plukon Food Group 2016



(Zwangerschap niet meegerekend)

6%



Om gegevens van de verschillende locaties van Plukon te kunnen vergelijken, wordt alleen het betaalde ziekteverzuim gerapporteerd. De wet- en regelgeving rondom betaald ziekteverzuim verschilt in de landen waar de productielocaties van Plukon gevestigd zijn.

Plukon Food Group streeft naar het verder verminderen van het verzuim. Het is de verwachting dat de activiteiten en projecten van de HR-afdeling hieraan bij gaan dragen. Het verminderen van het aantal ongevallen op de werkvloer is ook van groot belang voor Plukon Food Group. In 2016 vonden in Nederland in totaal 106 ongevallen, waarvan 65 zonder verzuim plaats.

Ongevallen Plukon Food Group (2016)

	Plukon NL	Plukon BE
Ongevallen gemiddeld	106	50
Ongevallen per geslacht	Man: 91 Vrouw: 15	Man: 30 Vrouw: 20

Plukon Food Group blijft werken aan het structureel verbeteren van de veiligheid.

Codes en regelingen

Correcte omgangsvormen zijn voor Plukon Food Group van groot belang. Medewerkers kunnen ongewenste omgangsvormen bespreken met een (extern) vertrouwenspersoon. Daarnaast heeft Plukon Food Group een klokkenluidersregeling die medewerkers beschermt die misstanden melden. Plukon Food Group heeft in 2016 geen meldingen ontvangen via deze regeling. In 2016 zijn ook geen meldingen gemaakt van discriminatie en corruptie. Plukon Food Group kent een Centrale Ondernemingsraad en een Europese ondernemingsraad voor België, Duitsland en Nederland.

Op verschillende locaties van Plukon Food Group vinden sociale audits plaats. De audits worden afgenomen om voor diverse afnemers aan te kunnen tonen dat Plukon voldoet aan sociale wetgeving zoals arbeidsrechten. In 2016 is Plukon Food Group positief beoordeeld.

Voor een veilige werkomgeving zorgen is belangrijk voor Plukon. We willen dat medewerkers met veel plezier bij ons werken.



Friki Storkow: belangrijk in Brandenburg

Brandenburg maakt veel werk van het versterken van de sociaaleconomische structuur. Daarom zijn we ook heel blij met Friki in Storkow, die 316 mensen in vaste dienst heeft. Waar mogelijk ondersteunen we dit bedrijf in haar plannen. Als deze aantoonbaar leiden tot behoud of uitbreiding van werkgelegenheid, kan Friki een beroep doen op een Europese subsidie die wij als regio Brandenburg kunnen inzetten. Zo loopt er op dit moment een aanvraag voor een nieuw logistiek centrum, waarmee Friki de detailhandel beter van dienst kan zijn. Dat levert 32 nieuwe arbeidsplaatsen op, dus dat is heel positief.

Andere positieve maatschappelijke effecten zijn indirect: als grote werkgever stimuleert Friki de lokale economie. Haar medewerkers betalen hier belasting en besteden hier hun inkomen. Verder sponsort Friki allerlei maatschappelijke organisaties zoals sportverenigingen en opleidingen om

onder meer vluchtelingen de Duitse taal te leren. Bovendien levert Friki spontaan een bijdrage aan allerlei evenementen die hier in Brandenburg plaatsvinden.

Ook op het gebied van verduurzaming heeft het bedrijf een positieve invloed. Door warmte terug te winnen, gebruikt Friki minder energie. Dat is een prima besparing, want de energieprijzen in Brandenburg zijn relatief hoog. Als Friki haar nieuwe logistieke centrum bouwt, heeft het ook extra ruimte nodig. Het bedrijf ligt in een bosrijke omgeving en Friki zal de ontbossing elders in Brandenburg compenseren door op eigen kosten een nieuw bosperceel aan te planten.

Gudrun Fahrland

Teamleider economisch ontwikkelbedrijf Brandenburg (WFBB)

Medewerkersbestand (2016)

	Plukon Food Group (alle locaties)	Plukon Nederland	Plukon Duitsland	Plukon België
Aantal medewerkers	3410	1306	1347	757
Geslacht van medewerkers	Man: 1886 Vrouw: 1200	Man: 880 Vrouw: 424	Man: 578 Vrouw: 446	Man: 428 Vrouw: 330
Aantal medewerkers met een vast contact	2344	847	856	641
Aantal medewerkers met een contact voor bepaalde tijd	642	357	168	117
Aantal uitzendkrachten	1206			
Collectieve arbeidsvoorwaarden	Alle medewerkers van de onderneming, met uitzondering van directieleden, vallen onder collectieve arbeidsvoorwaarden (cao).			

Maatschappij

Plukon Food Group staat midden in de samenleving en vervult een belangrijke rol in het maatschappelijk debat over voedsel. De onderneming kiest voor heldere communicatie en een voortdurende dialoog met stakeholders. Trots en transparantie staan hierin centraal. Goed contact met de gemeenschap rondom productielocaties, is voor Plukon van groot belang.

Symposium 'Toekomstbestendig produceren'

De toenemende consumptie van pluimveevlees biedt grote kansen aan de Europese pluimveevleessector maar ook de uitdaging om verregaand te innoveren op het gebied van dierenwelzijn, economische en ecologische duurzaamheid. Dit was één van de conclusies van het symposium 'Toekomstbestendig produceren' dat Plukon in 2016 heeft georganiseerd. In een open dialoog spraken vertegenwoordigers van ketenpartijen en maatschappelijke organisaties met elkaar over belangrijke trends in de pluimveevleessector. Voor de toekomst is het belangrijk om de samenwerking tussen retail en pluimveehouders te blijven stimuleren. Zo kan Plukon samen met afnemers blijven inspelen op consumentenwensen.

Campagnes over kip

Nepluvi, de Vereniging van Industriële Pluimveeslachtereijen (VIP) en het Bundesverband der Geflügelschlachtereijen behartigen de belangen van leden zoals de Plukon Food Group, op uiteenlopende terreinen. Met een campagne vertelt de sector een eerlijk verhaal over de productie van kip en de ontwikkelingen in de pluimveeketen. De campagne bestaat uit een website en verschillende publicaties in landelijke dagbladen. Plukon Food Group is in 2016 nauw betrokken geweest bij de totstandkoming van de campagnes. Meer informatie over de campagne kunt u vinden op de website www.kipinnederland.nl en www.zdg-online.de.

Lokale sponsoring

De medewerkers van de productielocaties van Plukon Food Group, wonen vaak in de nabije omgeving. Plukon Food Group draagt graag positief bij aan de lokale gemeenschappen. Op lokaal niveau heeft de onderneming diverse maatschappelijke doelen gesponsord en ondersteund. Plukon Food Group heeft in 2016 in Duitsland bijvoorbeeld Kinderhilfswerk ondersteund. Deze organisatie helpt al meer dan 40 jaar Duitse kinderen en gezinnen die in armoede leven en draagt bij aan het beter naleven van kinderrechten.





9 Bijlagen

Bijlage 1: GRI tabel

Deze bijlage behoort tot de rapportage over 2016.

GRI Standaard	Omschrijving	Directe informatie, paginanummer	Toelichting
Algemene verslagleggingsvoorschriften			
102-1	Naam van de organisatie	Bankiva BV, holding company van Plukon Food Group	
102-1	Activiteiten, merken, producten en diensten	p. 8 t/m p.15	
102-3	Locatie van de hoofdvestiging	Wezep, Nederland	
102-4	Locaties van vestigingen en activiteiten	p.12, p.13	
102-5	Eigendom en rechtsvorm	p.12	
102-6	Markten	p.12 t/m p.15	
102-7	Omvang van de organisatie	Financiële informatie (* € 1.000,-): Omzet: 1.402.010 Eigen vermogen: 260.854 Bankschulden: 224.253 p. 8 t/m p.15	
102-8	Informatie over medewerkers en ander personeel	p.83, p.84	Cijfers over contacttype en arbeidstype per geslacht worden niet geregistreerd.
102-9	Toeleveringsketen	p.33	
102-10	Belangrijkste veranderingen in de organisatie en de toeleveringsketen	n.v.t.	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
102-11	Voorzorgsbeginsel en -aanpak	p.4, p.5	
102-12	Externe initiatieven	p.2, p.33, p. 36 t/m p.37, p.43, p.83	

102-13	Lidmaatschappen	<p>Nederland</p> <ul style="list-style-type: none"> • AAVN: Algemene werkgeversvereniging • NEPLUVI: Vereniging van de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie • VNO NCW, ondernemersorganisatie <p>België</p> <ul style="list-style-type: none"> • VIP-België vzw: Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen <p>Duitsland</p> <ul style="list-style-type: none"> • ZDG: Vereniging van de Duitse Pluimvee Industrie (Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.) 	
102-14	Verklaring van de hoogste beslis-singsbevoegde	p.4 t/m p.5	
102-15	Belangrijkste gevolgen, risico's en mogelijkheden	p.4 t/m p.5, p.14 t/m p.15, p.18 t/m p.37	
102-16	Waarden, uitgangspunten, (gedrags)normen	p.4 t/m p.5, p.20 t/m p.27	
102-17	Adviesorganen en zorgpunten inzake ethiek	p.83	
102-18	Bestuursstructuur	p.2, p.12	
102-19	Delegatie van bevoegdheden	p.2	
102-20	Verantwoordelijkheid op bestuurlijk niveau voor economische, ecologische en maatschappelijke onderwerpen	p.2	
102-21	Overleg met belanghebbenden over economische, ecologische en maatschappelijke onderwerpen	p.26 t/m p.27	Het proces om materiële onderwerpen te bepalen, is ondersteund door een externe, derde partij.
102-26	Rol van hoogste bestuursorgaan bij vaststellen van doelen, waarden en strategie	p.2, p.26 t/m p.27	Het MVO-beleid is vastgesteld door de directie van Plukon.
102-28	Evaluatie van hoogste bestuursorgaan over duurzaamheidsprestaties	p.2	De directie evalueert de duurzaamheidsprestaties.

102-31	Toetsing van economische, ecologische en maatschappelijke onderwerpen	Jaarlijks, bij het opstellen van het MVO-verslag.	
102-32	Hoogste bestuursorgaan die het MVO-verslag goedkeurt	Het MVO-verslag wordt goedgekeurd door de directie van Plukon.	
102-40	Overzicht van groepen belanghebbenden	p.26	
102-41	Collectieve arbeidsovereenkomst	p.84	
102-42	Identificatie en selectie van belanghebbenden	p.27	
102-43	Aanpak inzake betrokkenheid van belanghebbenden	p.27	
102-44	Belangrijkste onderwerpen en vraagstukken	p.28	
102-45	Ondernemingen die zijn meegenomen in de geconsolideerde jaarrekening en die niet onder dit verslag vallen	n.v.t.	Uitgebreidere financiële informatie, is weergegeven in het financieel jaarverslag van de onderneming.
102-46	Vaststellen van rapportinhoud en reikwijdte van onderwerpen	p.26	De materiële onderwerpen vormen de kern van het rapport en de reikwijdte van onderwerpen. De afbakening is gebaseerd op waar de impact zich voordoet en de invloed die de onderneming hierop kan uitoefenen.
102-47	Overzicht van materiële onderwerpen	p.25	
102-48	Herziening en herformulering van informatie	n.v.t.	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
102-49	Significante veranderingen ten opzichte van vorige verslagperiodes	n.v.t.	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
102-50	Verslaggevingsperiode		1 januari 2016 tot en met 31 december 2016.
102-51	Datum van het meest recente verslag	n.v.t.	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
102-52	Verslaggevingscyclus	Om de twee jaar.	
102-53	Contactpunt voor vragen over het verslag	p.2	

102-54	Bewering van verslaggeving vol-gens GRI Standards	p.2	
102-55	GRI Tabel	Bijlage 1	
102-56	Externe controle		Een externe, derde partij heeft de onderneming ondersteund bij het ontwikkelen van dit verslag.

Materiële onderwerpen

Economische prestaties

103: Managementbenadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25	
	103-2 Managementbenadering	p.2, p.4, p.5, p.9, p.11, p.14 t/m p.15, p.19 t/m p.29, p. 36, p.37	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Uitgebreidere informatie, is weergegeven in het financieel jaarverslag van de onderneming.
201-1	Directe economische waarden die zijn gegenereerd en gedistribueerd	Financiële informatie (* € 1.000,-): Omzet: 1.402.010 Eigen vermogen: 260.854 Bankschulden: 224.253 p. 8 t/m p.15	Uitgebreide financiële informatie, is weergegeven in het financieel jaarverslag van de onderneming
202-2	Financiële gevolgen en andere risico's en mogelijkheden als gevolg van klimaatverandering	Inzet om middels MVO de milieuvoetafdruk en de stromen van de bevoorradingsketen (o.a. grondstoffen voor diervoer) te borgen.	
201-4	Financiële steun van de overheid	Niet van toepassing.	

Indirecte economische effecten

103: Managementbenadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
203-2	Significante indirecte economische gevolgen	Investerings in lokale gemeenschap. Groei van de onderneming draagt tevens bij aan (lokale) werkgelegenheid.	

Inkoopprocedure			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
Indicator	Gebruik van duurzaam geproduceerde grondstoffen	p.43, p.44	
Anticorruptie en social compliance			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.83	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
205-3	Bevestigde incidenten inzake corruptie en de genomen maatregelen	p.83	
Materialen			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.56	
	103-2 Managementbenadering	p.14, p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.56, p.57 p.64	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
301-1	Gebuurde materialen, naar gewicht of volume	In 2016 verwerkte de onderneming 827.332 ton kilogram vleeskuikens (levend gewicht).	
Sector supplement food	FP-5 Aantal verwerkte vleeskuikens per concept		
Energie en logistiek			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.72	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.72, p.73	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
302-1	Energieverbruik binnen de organisatie	p.74 Elektriciteit 2015: 101.845 * 1000 kWh 2016: 100.414 * 1000 kWh Gas 2015: 3.718* 1000 m3 2016: 3.724*1000 m3	

302-3	Energie-intensiteit	p.77	
Indicator	Transportbewegingen voor het vervoer van vleeskuikens naar productielocaties	p.77	
Water			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.72	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.72, p.73	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
301-1	Wateronttrekking per bron	p.76	
303-3	Gerecycleerd en hergebruikt water	p.76	
Gezondheid en veiligheid op het werk			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.80 t/m p.84	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.80 t/m p.84	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
403-1	Werknemersvertegenwoordiging in arbo-commissies van werkgever en werknemers	p.82, p.83	
403-2	Beroepsziektes, werkverlet en verzuim, een aantal werkgerelateerde sterfgevallen	p.83	
Opleiding en training medewerkers			
103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.80 t/m p.84	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.80 t/m p.84	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
404-2	Programma's voor verbetering van vaardigheden van medewerkers en omscholingsprogramma's	p.81 t/m p.84	

Gezondheid en veiligheid consument (voedselveiligheid, gezond productaanbod)

103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.40, p.41	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.40, p.41	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
416-1	Beoordeling gezondheids- en veiligheidsinvloeden van producten en diensten	Plukon Food Group streeft naar continue verbetering van alle producten uit het portfolio.	
GRI G4- Sector supplement food	FP-5 Aandeel productielocaties dat gecertificeerd is volgens een internationaal schema voor voedselveiligheid	Alle locaties van Plukon Food Group zijn gecertificeerd.	
	FP-6 Aandeel van producten voor consumenten waarin suiker, zout en vet verminderd zijn.	Plukon Food Group streeft in overleg met klanten naar het verminderen van suiker, zout en vet.	Een percentage is niet beschikbaar over 2016; mede vanwege continue uitbreiding van het product-portfolio

Marketing en labelling (transparantie)

103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.40, p.41	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.40, p.41	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
417-1	Vereisten inzake informatie en etikettering producten en diensten	Producten zijn downstream en upstream ter herleiden en in lijn met wet- en regelgeving geëtiketteerd.	

Diergezondheid en dierenwelzijn

103: Management benadering 2016	103-1 Materialiteit en afbakening	p.2, p.4, p.5, p.25, p.56, p.57, p.64, p.65	
	103-2 Managementbenadering	p.19 t/m p.29, p. 36, p.37, p.56, p.57, p.64, p.65	
	103-3 Evaluatie van de managementbenadering	p.2	Dit is het eerste MVO-verslag van Plukon Food Group.
GRI G4- Sector supplement food	FP-12 Beleid en praktijk ten aanzien van het gebruik van antibiotica, hormonen en diergeneesmiddelen	p.65 t/m p. 68	

Bijlage 2 Begrippenlijst

Deze bijlage behoort tot de rapportage over 2016.

A

ASC

Aquaculture Stewardship Council – keurmerk voor kweekvis dat als doel heeft de invloed van het kweken van vis op het milieu te verlagen.

B

Business Continuity Management

Bedrijfscontinuïteitsbeheer - proces dat potentiële bedreigingen voor een organisatie identificeert en bepaalt wat de uitwerking op de 'operatie' van de organisatie is als deze bedreigingen manifest worden.

Belplume

Belgisch ketenkwaliteitssysteem waarin alle schakels van de pluimveesector vertegenwoordigd zijn.

Beter Leven keurmerk

Keurmerk van de Nederlandse Dierenbescherming om diervriendelijke producten te ondersteunen.

BRC

British Retail Consortium - Britse brancheorganisatie van detailhandelaren die belangen van leden vertegenwoordigd op lokaal, landelijk en Europees niveau en enkele standaarden heeft opgesteld voor leveranciers van levensmiddelen.

BVR

Wageningen Bioveterinary Research – instituut van Wageningen UR dat zich bezig houdt met preventie, bestrijding en controle van besmettelijke dierziekten via onderzoek, diagnostiek en advies.

C

CAO

Collectieve Arbeidsovereenkomst - schriftelijke overeenkomst waarin afspraken over arbeidsvoorwaarden zijn vastgelegd. Bijvoorbeeld over loon, toeslagen, betaling van overwerk, werktijden, proeftijd, opzegtermijn of pensioen.

CEO

Chief Executive Officer – algemeen directeur van een bedrijf. De CEO is eindverantwoordelijke binnen het bestuur van een bedrijf.

CFO

Chief Financial Officer – financieel directeur van een bedrijf. De CFO is verantwoordelijk voor de financiële zaken binnen het bestuur van een bedrijf.

CIWF

Compassion in World Farming - internationale organisatie die als doel heeft om dierenrechten te garanderen in de wereld, het centraal plaatsen van het welzijn van dieren in de voedselketen en bewustmaking van de consument.

CO₂

Koolstofdioxide.

CO₂- footprint

Carbon footprint oftewel milieuvoetafdruk- som van broeikasgasemissies gedurende de levenscyclus van producten. De CO₂-footprint beschrijft de totale broeikasgasemissies per kilo product gedurende de hele levensduur.

D

Dierenwelzijn

Het fysieke en gevoelsmatige welzijn van dieren; gemeten aan de hand van indicatoren zoals gedrag, fysiologie, levensduur en voortplanting. Vaak ook gebruikt om kwaliteit van leven van een dier te omschrijven.

Duurzame inzetbaarheid

Term die omschrijft dat werknemers in hun arbeidsleven doorlopend over daadwerkelijk realiseerbare mogelijkheden alsmede over de voorwaarden beschikken om in huidig en toekomstig werk met behoud van gezondheid en welzijn te (blijven) functioneren.

F

FEFAC

European Feed Manufacturers' Federation - representeert, verdedigt en promoot de belangen van diverse nationale voerproducerende industrieën.

FTE

Fulltime equivalent - het aantal medewerkers op basis van een fulltime dienstverband.

G

GFSI

Global Food Safety Initiative – samenwerkings-initiatief van belangrijke retailers, voedsel-producenten, overige bedrijven uit de voedselketen en wetenschappelijke en andere deskundigen op voedselveiligheidsgebied.

GRI

Global Reporting Initiative – internationale richtlijn voor het rapporteren over duurzaamheid en Corporate Social Responsibility (CSR).

H

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points - een management systeem gericht op voedselveiligheid doormiddel van een analyse en controle van biologische, chemische en fysieke gevaren van de productie van grondstoffen, inkoop en verwerking tot productie, distributie en consumptie van het eindproduct.

Human Resource

Staat voor personeelsbeleid, een onderdeel van het organisatiebeleid.

I

IKB Kip

Nederlands ketenkwaliteitssysteem waarin alle schakels van de pluimveesector vertegenwoordigd zijn.

Initiative Tierwohl

Gezamenlijk initiatief van leveranciers, grote retailers en het Duitse Ministerie van Landbouw voor meer dierenwelzijn in de pluimveevleessector.

IFS

International Food Standard – standaard op het gebied van voedselveiligheid die werd opgesteld door de Duitse brancheorganisatie van distributeurs van voedingsmiddelen.

K

kWh

Kilowattuur.

M

MCAS

Multiphase Controlled Atmosphere Stunning – minst dieronvriendelijk systeem dat vleeskuikens in fasen bedwelmd met een mengsel van koolzuurgas en zuurstof.

MVO

Maatschappelijk verantwoord ondernemen.

M³

Kubieke meter – inhoudsmaat.

MSC

Marine Stewardship Council - keurmerk voor visproducten die afkomstig zijn van duurzame visserij. Bij duurzame visserij worden visstanden duurzaam beheerd en wordt zo min mogelijk

schade toegebracht aan het leven in de zee en weinig bijvangst heeft.

N

NGO

Non Gouvernementele Organisatie - organisatie die onafhankelijk is van de overheid en zich op een of andere manier richt op een verondersteld maatschappelijk belang.

NVWA

Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit - onderdeel van de rijksoverheid dat toeziet op de gezondheid van dieren en planten, veiligheid van voedsel en consumentenproducten, dierenwelzijn.

P

Proterra Foundation

Stichting om de groei en het gebruik van duurzame agrarische producten te promoten. Sterk gericht op non-gmo (niet genetisch gemodificeerde) agrarische productie.

Q

QS

Qualität und Sicherheit (QS) - Duitse kwaliteitsregeling gericht op transparantie en veilige producten in de voedselketen.

R

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil - opgericht om de groei en het gebruik van duurzame palmolie producten te promoten.

RTRS

Round Table on Responsible Soy – opgericht om de groei en het gebruik van verantwoorde soja te promoten.

V

Voedselveiligheid

Term om de veiligheid of onveiligheid van voedsel aan te geven. Voedsel kan besmet zijn met ziekmakers, schadelijke stoffen of productvreemde materialen.

W

Wageningen UR

Wageningen University & Research is de combinatie van een Nederlandse universiteit (Wageningen University) en een aantal commerciële onderzoeksinstituten (Research centres) in de Nederlandse stad Wageningen.

WHO

Wereldgezondheidsorganisatie – organisatie dat als doel heeft om de gezondheid van de wereldbevolking te verbeteren.

Z

Ziekteverzuim

Niet komen werken vanwege ziekte, vaak weergegeven met de indicator 'ziekteverzuimpercentage': het totaal aantal ziektedagen van de werknemers, in procenten van het totaal aantal beschikbare werkdagen van de werknemers in de verslagperiode.

