

LOOKING FORWARD

MVO-verslag Plukon Food Group 2017-2018



Inhoudsopgave

Looking forward	04
Over Plukon Food Group	06
MVO-beleid van Plukon Food Group	14
Speerpunten en ambities	16
In dialoog met de omgeving	20

MVO-pijlers van Plukon

Gezonde en verantwoorde producten	28
Voedselveiligheid en transparantie	36
Dierenwelzijn	42
Diergezondheid	50
Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering	56
Medewerkers en maatschappij	66

Over dit verslag	74
------------------	----

Bijlages

Begrippenlijst	76
Medewerkers cijfers	78
GRI-tabel	80

Looking forward



Plukon Food Group is een internationaal opererend pluimvee-vlees-concern met productielocaties in Nederland, Duitsland, België, Frankrijk en Polen. De Plukon Food Group wordt gekenmerkt door een voortdurende ontwikkeling die gefundeerd is op een autonome groei en acquisitie. Samen met retailpartners en industriële afnemers voert Plukon Food Group een breed scala pluimveevleesproducten en maaltijden met een sterke focus op innovatie en efficiency.

De jaren 2017 en 2018 zullen door de meeste Plukon medewerkers intensief zijn beleefd. De locatie Wezep is in 2017 door brand verwoest. Binnen een jaar is Plukon erin geslaagd om een volledig nieuwe pand te bouwen, in te richten en op te starten. De fabriek is duurzaam ontworpen en gebouwd volgens de hoogste standaard (BREAAAM-niveau 5). Plukon Wezep beschikt over de meest moderne faciliteiten op het gebied van groenteverwerking en maaltijdenproductie.

In Polen heeft Plukon in 2018 in joint venture met de familie Wyrebski een nieuwe greenfield locatie in gebruik genomen: Plukon Sieradz. In deze ultra moderne fabriek wordt geslacht en geproduceerd ten behoeve van retailklanten en de industriële markt. Productievolumes zullen stap voor stap stijgen.

In Frankrijk is in 2017 en 2018 veel tijd en energie gestoken in het herstructureren van de productie-faciliteiten met een positieve ontwikkeling tot gevolg. In Duitsland heeft in 2017 en 2018 het retailconcept "Initiative Tierwohl" opgang gemaakt waarbij dieren met een lagere bezetting worden gehouden.

Over alle markten en landen blijft de belangrijke trend waarneembaar dat consumenten bij pluimvee-vleesproducten steeds vaker kiezen voor gemak en variatie waarbij naast veelzijdigheid en smaak ook de relatief lage klimaatvoetafdruk van pluimveevlees wordt geroemd. Consumenten zijn zich meer en vaker bewust van de footprint bij aankoop van eiwitten. Pluimveevlees steekt in dit opzicht gunstig af.

Plukon beantwoordt deze trend met een gedegen productontwikkelings- en marketingstrategie aangevuld met goed geoutilleerde productiebedrijven. De Plukon

Food Group heeft op het vlak van consumenten-producten laten zien uitstekend in staat te zijn om in nauwe samenwerking met retailers een breed en variërend assortiment pluimveevleesproducten te kunnen voeren.

"De meest kennisgedreven, efficiënte en innovatieve producent van pluimveevlees in Europa zijn. Dat is de missie van Plukon Food Group."

Dynamische ontwikkelingen binnen en buiten de Plukon Food Group dwingen de organisatie de ondernemingsstrategie te bezien en te herzien om haar positie binnen de Noordwest-Europese pluimveesector verder te versterken om daarmee de continuïteit van de onderneming en haar ketenpartners te waarborgen. Duurzaamheid vormt een integraal onderdeel van deze strategie. Plukon Food Group streeft naar een evenwichtige balans tussen mens, dier, milieu en winstgevendheid waarbij daarnaast expliciete aandacht uitgaat naar circulariteit, voedselveiligheid, diergezondheid en de medewerkers die op deze onderdelen allen een eigen specifieke bijdrage leveren.

Met dit rapport brengt Plukon verslag uit over het gevoerde duurzaamheidsbeleid in de jaren 2017 en 2018. Daarnaast vormt dit rapport het kompas waarop de onderneming de komende perioden zal varen.

Peter Poortinga
CEO Plukon Food Group



Snel inspelen op maatschappelijke ontwikkelingen versterkt de positie van Plukon en borgt de continuïteit voor ketenpartners zoals vleeskuikenhouders.

Over Plukon Food Group

Plukon Food Group is in Europa één van de grootste spelers op de markt van pluimveevlees en levert kip- en kalkoenproducten en kant-en-klaarmaaltijden aan toonaangevende Europese food partners. Met 18 vestigingen in vijf landen en bijna 6.500 medewerkers, loopt Plukon internationaal op kop in het vertalen van consumentenwensen naar innovatieve producten en houderijconcepten.

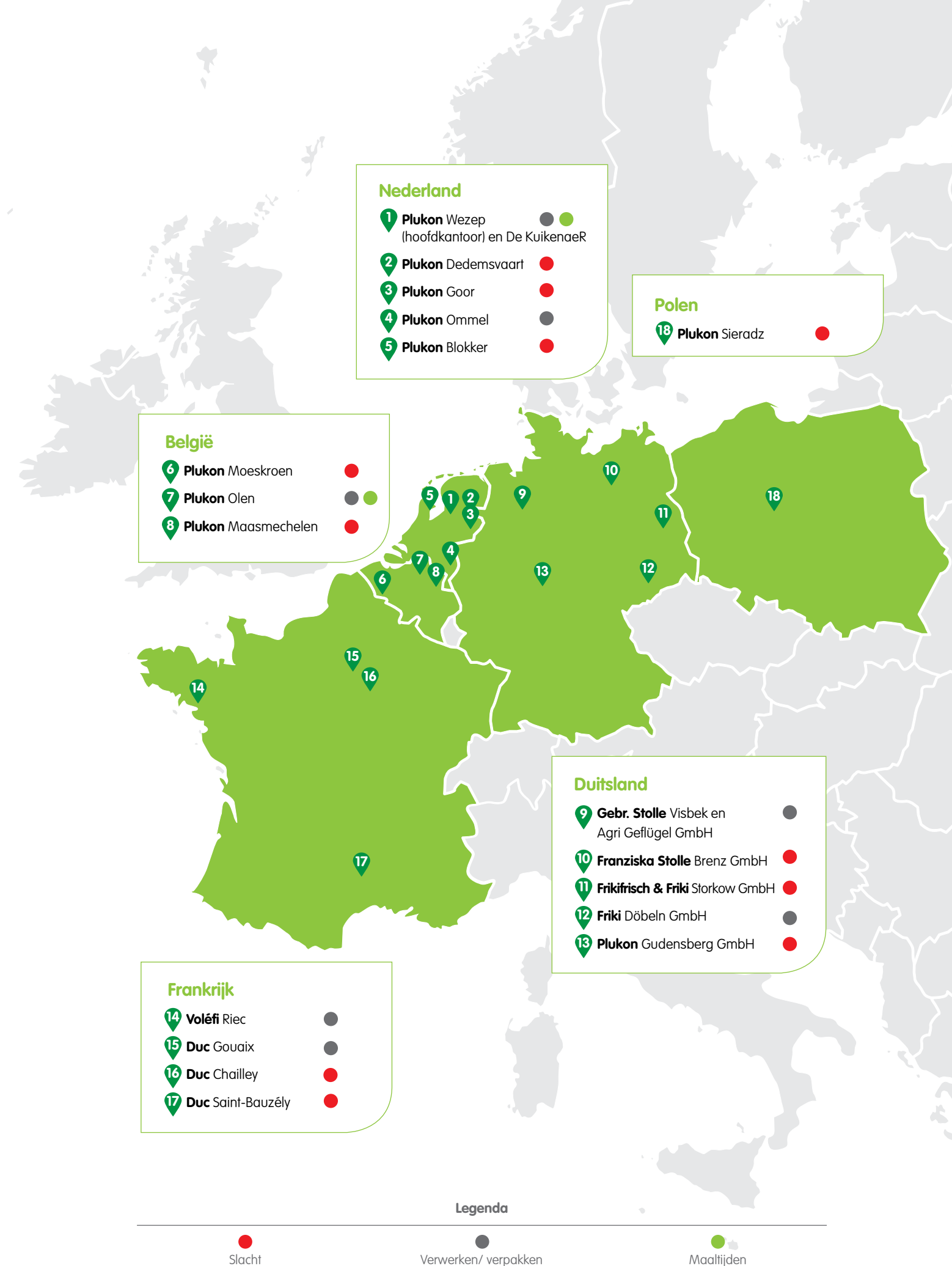
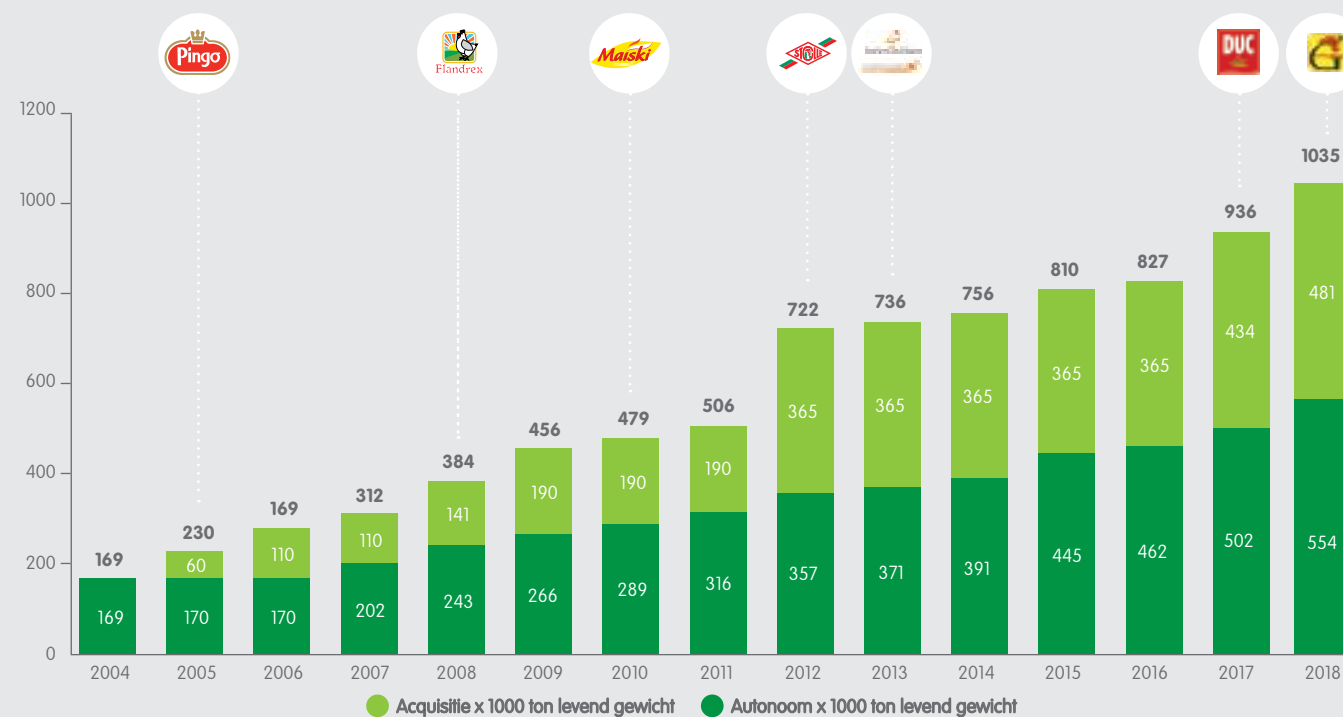
Koploper in de markt

Gemak en variatie zijn belangrijke consumententrends, ook bij de aankoop van pluimveevlees. Met een volledige range pluimveevlees, vers en diepgevroren, naturel en bereid, rotisserie, vleeswaren, 'ready to cook' en 'ready to eat' en verse maaltijden in haar assortiment, speelt Plukon effectief in op deze groeiende vraag in de markt. Plukon Food Group is het kenniscentrum op het gebied van pluimveevlees en maaltijden en wil vanuit die achtergrond de komende jaren blijven groeien: in kwaliteit, capaciteit en rendement.

De positie van Plukon in de Europese markt werd in 2017 versterkt door de overname van de Franse pluimveeproducent Groupe DUC en de joint venture met de Poolse slachterij Wyrebski. Om de markt optimaal te bedienen, kiest Plukon voor een duidelijke specialisatie van de bedrijfslocaties.

De ambitie is om het marktaandeel verder uit te breiden door autonome groei en kansrijke overnames. Daarin staan de kernwaarden innovatie, realisme en verantwoordelijkheid centraal. Altijd met een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid.

Volume groei (autonoom en inclusief overnames) 2004-2018



* De voerproductie en broederijfaciliteit van DUC in Frankrijk worden buiten beschouwing gelaten.



Forward Food Solutions

Plukon Food Group wil de meest kennis-gedreven, efficiënte en innovatieve producent van pluimveevlees in Europa zijn. Samen met leveranciers en afnemers bouwt Plukon aan antwoorden van vandaag en morgen. Met hoogstaande kwaliteit en voedselveiligheid als basis, zoekt Plukon constant naar vernieuwende houderijsystemen en producten. Oplossingen ontwikkelen die aansluiten op de wensen van retailers, foodservice en consumenten, dat is het uitgangspunt.

Plukon pakt een voortrekkersrol binnen de keten op het gebied van dierenwelzijn, dier- en mensgezondheid en innovatie. Op die manier creëert Plukon gezamenlijk waarde in de hele keten, nu en in de toekomst. Dat kan alleen door slimme keuzes te maken en optimaal gebruik te maken van alle middelen en grondstoffen. Zo streeft Plukon continu naar het vergroten van de positieve impact en verkleinen van de negatieve impact op mens, dier en milieu.

Dit model maakt inzichtelijk hoe Plukon maatschappelijke waarde creëerde in 2018 en een bijdrage levert aan de UN Sustainable Development Goals. Deze zeventien doelstellingen moeten ervoor zorgen dat in 2030 een aantal grote maatschappelijke problemen, zoals ondervoeding en schoon drinkwater, is opgelost. Bedrijven en organisaties dragen bij aan het realiseren van deze wereldwijde maatschappelijke opgaven.

Belangrijkste kapitaal	Bedrijfsmodel	Output	Gecreëerde impact*	MVO-pijlers	SDGs
Financieel kapitaal - Financiële middelen (eigen vermogen, schulden en investeringen) van banken en investeerders. 18 locaties in 5 landen.	Missie De meest kennisgedreven, efficiënte en innovatieve producent van pluimveevlees in Europa zijn. Kernwaarden - Innovatie - Realisme - Verantwoordelijkheid Kernactiviteiten Het produceren en vermarkten van top kwaliteit pluimveevlees-producten en maaltijdproducten. Samen met partners innovatieve en realistische oplossingen ontwikkelen om de pluimveevleesketen duurzamer en toekomstbestendig te maken.	Financieel kapitaal € 1.727 miljoen netto omzet. - Plukon levert producten aan de Europese retail, foodservice, quick service restaurants en levensmiddelenindustrie.	- Stimuleren van de werkgelegenheid, bieden van een veilige en gezonde werkomgeving en bijdragen aan de Noordwest-Europese economie. - Verbeteren van de gezondheid en veiligheid van medewerkers. - Bijdragen aan duurzame inzetbaarheid medewerkers.		
Medewerkers en intellectueel kapitaal 6.457 medewerkers. - Kennis en competenties van alle medewerkers. - Training en ontwikkeling.		Medewerkers en intellectueel kapitaal - Lonen en pensioenen. - Kennisontwikkeling. - Gezonde en vitale medewerkers. 5,4% ziekteverzuim. 196 ongevallen.			
Natuurlijk kapitaal - Vleeskuikens van diverse houderijconcepten (regulier, Goed Nest, scharrel, biologisch, FairMast). - Grondstoffen voor verantwoord pluimveevoer. - Verwaarding van bijstromen. - Ingrediënten voor maaltijden (waaronder MCS/ASC vis). - Overige grondstoffen en verpakkingsmaterialen. - Elektriciteit en gas. - Water waarvan jaarlijks zo'n 26 miljoen liter regenwater opgevangen via een Wadi.		Natuurlijk kapitaal 8,7 miljoen vleeskuikens per week geslacht en verwerkt. 1 miljoen ultra-verse maaltijden en maaltijdcomponenten geproduceerd per week.	- Bijdragen aan een gezond, gevarieerd en veilig menu (2.1, 2.2). - Stimuleren van duurzamere landbouw (teelt, veehouderij en visserij) (12.2 en 2.4). - Innoveren op het gebied van duurzaamheid met leveranciers (12.2). - Verbeteren van dierenwelzijn en diergezondheid (12.2). - Bijdragen aan veilige en doeltreffende geneesmiddelen voor iedereen, via een strikt antibioticabeleid en maatregelen om aandeel antibioticavrije vleeskuikens te vergroten (3.8).	 	
		Uitstoot en afval - CO₂-uitstoot. - Afvalwater. - Filtering van afvalwater. - Verwaarding van bijstromen. - Bedrijfs- en verpakkingsafval. - Restwarmte.	- Bijdragen aan een verminderde milieudruk via efficiëntere processen, logistiek en verduurzaming van verpakkingen (12.5). - Bijdragen aan efficiënt watergebruik, filtering en hergebruik van water en de inzet van regenwater (6.4).		
Onderzoek en innovatie Samenwerking met kennisinstellingen, wetenschap en ketenpartners aan onderzoek.		Onderzoek en innovatie - Innovatieve houderijconcepten ontwikkelen met pluimveehouders en klanten. - Ketenoplossingen ter verbetering van het dierenwelzijn en de diergezondheid. - Onderzoek naar bevordering van de diergezondheid. - Onderzoek in Greenwell consortium naar holistische aanpak voor verduurzaming pluimveevleessector.	- Ontwikkelen van innovatieve houderijsystemen met minder impact op dier en milieu draagt bij aan een duurzaam voedselproductiesysteem (2.4). - Innoveren voor een gezonder en verantwoord productaanbod.		
Samenwerking en dialoog Samenwerken en jaarlijkse gesprekken met onder andere: maatschappelijke organisaties, overheid en klanten en leveranciers		Samenwerking en dialoog - Deelnemen aan symposia. - Organiseren van sectorbijeenkomsten.	Langdurige relaties en samenwerkingen gericht op duurzame en gezonde innovaties, kennisdeling en ketentransparantie.	 	

* De genoemde nummers (bv. 2.4) geven weer aan welke SDG-indicator Plukon Food Group bijdraagt.

Houderijconcepten

Het ontwikkelen en onderhouden van klantspecifieke concepten met aandacht voor efficiënte productie, diergezondheid en dierenwelzijn is al jaren een speerpunt van Plukon Food Group.

Innovatieve concepten

Initiative Tierwohl

In Duitsland werkt Plukon samen binnen het Initiative Tierwohl (ITW). Dit concept biedt meer leefruimte en afleiding voor de dieren. In 2017 en 2018 is het Duitse ITW gegroeid tot ruim 1,7 miljoen kuikens per week.

Goed Nest Kip

Plukon levert een aanzienlijk deel van de 'Kip van Morgen' aan de Nederlandse markt onder de naam 'Goed Nest Kip'. Dit concept is samen met de retail in 2015 ontwikkeld.

DUC Certifié

Met dit concept voorziet DUC in een behoefte aan langzaam groeiende kippen en kalkoenen in de Franse markt.

Scharrelkip

Plukon is één van de grootste leveranciers van scharrelkippen. Samen met de scharrelkip-houders investeerde Plukon in de bouw van daglichtvoorzieningen in de stal, een overdekte uitloop en stalverrijkingsmateriaal. Deze scharrelkipketen is gewaardeerd met een ster van de Dierenbescherming.

Biologisch

Plukon heeft een eigen biologische kipketen in de Belgische Ardennen en Frankrijk. Een groot aantal boerenbedrijven werkt mee aan het realiseren van een keten die voldoet aan de strenge eisen van de biologische pluimveehouderij op onder meer voer en binnen- en buitenruimte.

FairMast

Een concept met een langzamer groeiend ras dat één ster krijgt van de Deutsche Tierschutzbund. Sinds eind 2018 zijn deze pluimveevleesproducten afkomstig van Duitse pluimveehouders voor de Duitse supermarkten.

Plukon verwacht in 2019 een verdere groei van deze marktsegmenten en blijft hierin een voortrekkersrol spelen.

2018 +12% t.o.v. 2017

2017 +30% t.o.v. 2016

Groei van het aantal kippen met meer aandacht voor dierenwelzijn (Goed Nest, scharrel, biologisch, DUC Certifié, Initiative Tierwohl en FairMast) ten opzichte van het voorgaande jaar.

Producten

De onderneming slachtte en verwerkte in 2018 wekelijks in totaal zo'n 8,7 miljoen vleeskuikens tot een divers aanbod van verse, diepgevroren en bewerkte pluimveevleesproducten. Aan de retailmarkt levert Plukon ook een divers assortiment kalkoenvlees. Daarnaast behoren verse kant-en-klaarmaaltijden ('ready to cook' en 'ready to eat'), stoommaaltijden, maaltijdsalades, rotisserie en maaltijdcomponenten zoals sauzen tot het assortiment.

Plukon werkt samen met deze externe certificeringspartners voor de innovatieve houderijconcepten.



Merken

Retailers verkopen de kip- en kalkoenproducten van Plukon vaak onder het eigen merk. Daarnaast voert Plukon een aantal sterke (internationale) merken:



Eén van de meest bekende merken voor foodbedrijven en horeca.



Verse kant-en-klaargerechten en sauzen en producten op basis van vlees en vis.



Vers en diepgevroren pluimveevlees voor de Duitse retail- en foodservicemarkt.



Diervriendelijke kipproducten voor de Duitse retailmarkt met een keurmerk van de Deutsche Tierschutzbund. De langzamer groeiende kippen hebben meer leefruimte, overdekte uitloop en stobalen voor afleiding.



Gevarieerd en gecertificeerd kip- en kalkoen-assortiment voor de Franse retailmarkt.

De keten

Bij de productie van pluimveevlees is een keten van ondernemingen betrokken, waarbij elke schakel een eigen gespecialiseerde rol heeft en waar onderling samenwerking en innovatie plaatsvindt.

Consumenten

- Verse diepgevroren en bewerkte kip- en kalkoenproducten.
- Verse kant- en- klaarmaaltijden ('ready to cook' en 'ready to eat').
- Maaltijdcomponenten zoals sauzen.
- Maaltijdsalades.
- Rotisserie.

Klanten

- Europese retail in Nederland, België, Duitsland, Polen, Frankrijk, Verenigd Koninkrijk en Ierland.
- Internationale topsegment van de levensmiddelenindustrie.
- Foodservice en quick service restaurants.

Slachterijen, uitsnijders en verpakkers (Plukon bedrijfsactiviteiten)

- 18 productielocaties
- 8,7 miljoen vleeskuikens per week.

Vleeskuikenhouders

- Meer dan 700 pluimveehouders leveren aan Plukon.
- Na circa 6 (regulier), 7 (Goed Nest Kip), 8 (scharrel) of 11 weken (biologisch), gaan de vleeskuikens naar één van de slachtlocaties van Plukon.

De pluim-veevleesketen

Fokkerij

- Nieuwe en verbeterde pluimveerasen ontwikkelen.

Opfokkers en Vermeerderders

- Hennen leggen bevruchte broedeieren.

Broederijen

- Bevruchte eieren worden uitgebroed tot eindagskuikens.
- Toepassing van vroege voeding voor alle Nederlandse scharrelkippen.

Slachterijen, uitsnijders en verpakkers (Plukon bedrijfsactiviteiten)

De slachterijen van Plukon zijn uitgerust met de modernste technieken om voedselveiligheid en dierenwelzijn te garanderen en een lage milieu-impact te realiseren.

De impact en invloed van Plukon beperkt zich niet alleen tot de eigen organisatie en in samenwerking met alle schakels wordt de pluimveevleesketen steeds duurzamer.

Broederijen

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

Vleeskuikenhouders

Voor het vertalen van wensen van afnemers in de keten stemt Plukon voortdurend af met broederijen en vleeskuikenbedrijven. Plukon is hierin uniek en stimuleert op deze manier ondernemerschap in de pluimveehouderij. Vleeskuikenhouders kiezen zelf welk kipconcept ze willen produceren. Plukon vindt het belangrijk om zoveel mogelijk samen te werken met lokale pluimveehouders. Niet alleen om het transport van levende kuikens zo beperkt mogelijk te houden, maar ook om de consument een product uit eigen land aan te kunnen bieden. Zo dichtbij als kan, zo ver weg als moet. Dat is het altijd het uitgangspunt.

Planning en aanvoer

De KuikenAeR, onderdeel van Plukon Food Group, speelt een belangrijke rol in de keten. Ze regelen en plannen de aanvoer van vleeskuikens naar pluimveeslachterijen in Nederland en België. In Duitsland gebeurt dit door Agri Geflügel GmbH. In Frankrijk door DUC en in Polen door Agri-Drob Sp. Z o.o. Zo organiseert Plukon de productkwaliteit, beschikbaarheid, conceptbewaking, traceerbaarheid en logistiek van het pluimvee. Er is intensief contact met boeren en de verzamelde data wordt aan hen teruggekoppeld zodat er continu verbeteringen plaatsvinden.

MVO-beleid

Bouwen aan oplossingen die aansluiten op de wensen van retailers, foodservice en consumenten van vandaag en morgen, dat is de missie van Plukon Food Group. Een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid staat daarbij voorop.

Looking forward 2025

Door in te spelen op externe ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid, wordt Plukon toekomstbestendiger en kan het eigen initiatieven verder versterken. Daar hoort een duurzaamheidsvisie met een lange termijn ambitie bij. Binnen de zes pijlers van het duurzaamheidsbeleid stelde Plukon voor alle materiële onderwerpen een ambitie voor 2025 vast. Deze staan in het overzicht 'Speerpunten en ambities' op pagina 16.

Borging

De uitvoering van de duurzaamheidsagenda van Plukon is verankerd in de operationele bedrijfsvoering van betrokken afdelingen zoals inkoop, logistiek, plantmanagers, HR, De KuikenaeR, etc. De directie van Plukon Food Group coördineert de ontwikkeling van het duurzaamheidsbeleid, dat de onderneming in overleg met in- en externe stakeholders vormgeeft. De directie is eindverantwoordelijk en twee keer per jaar staat duurzaamheid op de agenda van het internationale managementoverleg.

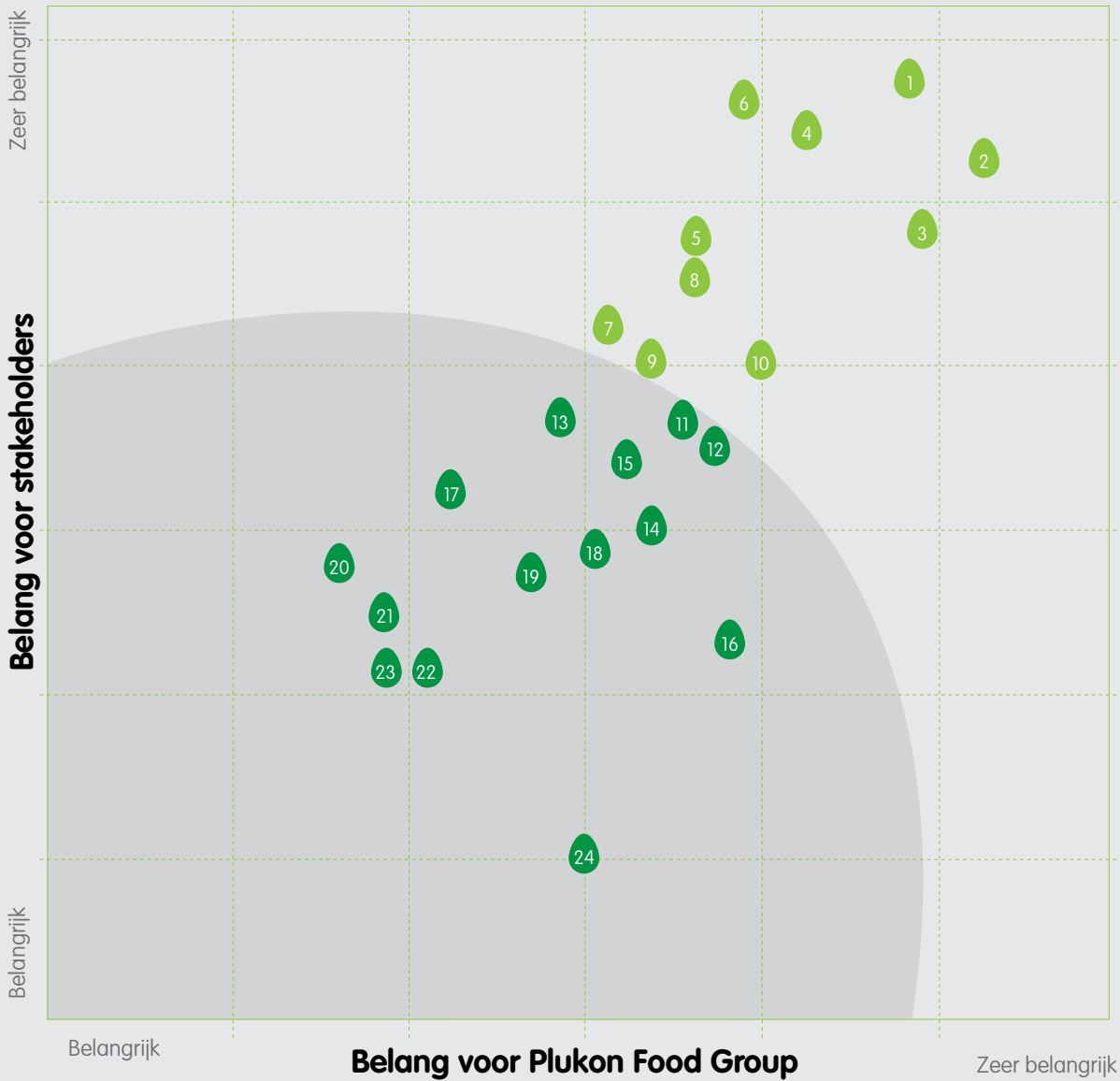
Plukon rapporteert de voortgang tweejaarlijks in het MVO-verslag. Gegevens om de voortgang te bepalen - zoals data over het gebruik van energie en antibiotica -, worden maandelijks of om de vier weken verzameld,

getoetst op betrouwbaarheid en geanalyseerd. De directie stuurt bij strategische én dagelijkse keuzes aan op een goede balans tussen maatschappelijke wensen, het milieu en winstgevendheid. Dat is bijvoorbeeld te zien aan investeringen die in 2017 en 2018 zijn gedaan in vernieuwde aanvoercontainers die een positieve impact hebben op dierenwelzijn en zorgen voor efficiëntere logistiek. Voor de herbouw van de productielocatie in Wezep zijn bewust duurzame keuzes gemaakt. Dit resulteerde in het hoogste label voor duurzaam bouwen, een BREEAM-niveau 5 certificering.

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, is een materialiteitsanalyse uitgevoerd. Meer informatie over de methode van de analyse leest u in het [MVO-verslag 2016 op pagina 27](#). Hoe hoger een onderwerp in de figuur is weergegeven, des te belangrijker stakeholders dit onderwerp voor Plukon vinden. Hoe verder een onderwerp in de figuur naar rechts staat, des te belangrijker dit onderwerp is voor Plukon en hoe meer invloed de onderneming kan uitoefenen op dit onderwerp. De tien meest relevante onderwerpen vormen de kern van het duurzaamheidsbeleid en dit MVO-verslag.

Materialiteitsmatrix



Materiële onderwerpen

Over Plukon Food Group

1 Financiële prestaties

Voedselveiligheid en transparantie

2 Klanttevredenheid

3 Voedselveiligheid

Dierenwelzijn

4 Dierenwelzijn

5 Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten

Diergezondheid

6 Diergezondheid

Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering

7 Energiebesparing

Medewerkers en maatschappij

8 Social compliance

9 Ontwikkelmogelijkheden medewerkers

10 Veilige arbeidsomstandigheden

Overige relevante onderwerpen

11 Medewerkerstevredenheid

12 Betrokkenheid stakeholders bij Plukon

13 Betrokkenheid Plukon bij samenleving

14 Optimalisatie logistiek

15 Transparantie

16 Ziekteverzuim

17 Gebruik verantwoorde grondstoffen

18 Diversiteit en medezeggenschap medewerkers

19 Verminderen watergebruik

20 Gebruik hernieuwbare energie

21 Sluiten mineralenkringloop

22 Verminderen afval

23 Verduurzamen verpakkingsmateriaal

24 Gezond productaanbod

Speerpunten en ambities

Voor alle speerpunten binnen de zes pijlers van het duurzaamheidsbeleid stelt Plukon Food Group een langetermijnambitie voor 2025 vast. Aan de hand van deze prestatie-indicatoren worden de behaalde resultaten in kaart gebracht en zo streeft Plukon continu naar verbetering.

Gezonde en verantwoorde producten De uitdaging: De markt vraagt om vers, gezond en gemakkelijk voedsel. De milieu-impact van ons voedsel speelt een steeds grotere rol in de keuzes die consumenten maken.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Gebruik verantwoorde grondstoffen In samenwerking met klanten het aandeel duurzaam geproduceerde grondstoffen verhogen, zoals vis in maaltijd- en saladeproducten en de inkoop van verantwoorde grondstoffen voor pluimveevoer stimuleren.	10% groei van het volume gecertificeerde soja (RTRS of ProTerra) in 2025 ten opzichte van 2018 (2% groei per jaar).	33,4% groei t.o.v. 2017	22,3% groei t.o.v. 2016	
Gezond productaanbod In samenwerking met klanten het gehalte suiker, zout en vet in bewerkte kipproducten en maaltijd- en saladeproducten verminderen.	100% van de maaltijdconcepten hebben een Nutri-score A of B in 2025.	100%		

Voedselveiligheid en transparantie De uitdaging: Klanten moeten erop kunnen vertrouwen dat de producten van Plukon vers, veilig en van uitstekende kwaliteit zijn. Zij hechten steeds meer belang aan duidelijke en eerlijke informatie over het product en de herkomst ervan.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Voedselveiligheid 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.	100% van de locaties is gecertificeerd volgens internationaal erkende eisen op voedselveiligheid (IFS/ BRC).	100%	100%	
Klanttevredenheid In samenwerking met klanten het gehalte suiker, zout en vet in bewerkte kipproducten en maaltijd- en saladeproducten verminderen.	Tweejaarlijkse stakeholder- en klantenanalyse uitvoeren in 2019, 2021, 2023, 2025.	Jaarlijkse evaluatie-gesprekken met retail-klanten.	Jaarlijkse evaluatie-gesprekken met retail-klanten.	

Dierenwelzijn De uitdaging: Het welzijn van vleeskuikens in de stal, maar ook tijdens het vervoer en de slacht is voor veel stakeholders een belangrijk aandachtspunt waar Plukon samen met pluimveehouders in blijft innoveren.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten Samen met vleeskuikenhouders en stakeholders werken aan innovatieve, diervriendelijke houderijconcepten. Stimuleren van vleeskuikenhouders om deel te nemen aan marktinitiatieven voor verbeterd dierenwelzijn.	Jaarlijks 2,5% groei van het volume kippen dat gehouden wordt binnen een concept met een verbeterd dierenwelzijn.	12%	30%	
Dierenwelzijn Samen met (keten)partners, participeren in wetenschappelijk en sectoronderzoek naar een diervriendelijke slacht, het verbeteren van dierenwelzijn in de stal en tijdens transport.	Innovatief container-systeem (ATLAS) voor verbeterde en efficiëntere aanvoer bij slachterijen implementeren op 7 locaties.	2 locaties	1 locatie	

Diergezondheid De uitdaging: Een verbeterde diergezondheid leidt tot minder inzet van antibiotica en een beter dierenwelzijn.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Diergezondheid Alle aan Plukon Food Group leverende vleeskuikenhouders actief stimuleren en aansturen om het gebruik van antibiotica verder te verminderen.	Minimaal 50% antibiotica-vrije vleeskuikens binnen elk concept (regulier en concepten met verbeterd dierenwelzijn) in alle landen waar Plukon actief is.	Goed Nest: 88% Scharrel: 96% Biologisch: 94% Regulier: 44%	Goed Nest: 87% Scharrel: 96% Biologisch: 96% Regulier: 33%	
Diergezondheid Vleeskuikenhouders en broederijen stimuleren om vroege voeding toe te passen.	De toepassing van vroege voeding stimuleren in alle landen waar Plukon actief is.	24% groei van aantal vleeskui-kens met vroege voeding t.o.v. 2017	16% groei van aantal vleeskui-kens met vroege voeding t.o.v. 2016	

Legenda			
Start in 2019	Achter op schema	Goed op weg	Behaald

 Circulaire en efficiënte productie				
De uitdaging: De productie heeft een impact op het milieu vanwege energie- en watergebruik, en verpakkingen. Ook draagt het bij aan de uitstoot van broeikasgassen en fijnstof. De reststromen uit de pluimveeketen optimaal verwaarden om bij te dragen aan circulaire economie.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Circulaire oplossingen Bijstromen binnen de pluimveeketen optimaal verwaarden en de milieu-impact van verpakkingen verminderen.	20% minder plastic verpakkingsmateriaal per kilogram verkocht product in 2025 in Nederland.	-	-	○○○
	25% van het gebruikte verpakkingsmateriaal in Nederland is van hernieuwbaar of gerecycled materiaal in 2025.	-	-	○○○
	100% van de gebruikte verpakkingen in Nederland is volledig recyclebaar in 2025.	-	-	○○○
Energiebesparing door energie-efficiënte productie Verbetering van de energie-efficiëntie van productielocaties Plukon Food Group.	2,5% energie-efficiënter produceren in 2025 ten opzichte van 2015.	1,4% minder elektriciteitsgebruik en 4,3% minder gasgebruik per ton levend gewicht t.o.v. 2015.	4,5% minder elektriciteitsgebruik en 8,7% minder gasgebruik per ton levend gewicht t.o.v. 2015.	●○○

 Bedrijfsvoering Plukon Food Group				
Als koploper in de Noordwest-Europese pluimveesector blijven inspelen op dynamische ontwikkelingen en daarmee de continuïteit van de onderneming en haar ketenpartners blijven waarborgen.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Financiële prestaties Alleen met een financieel gezonde bedrijfsvoering kan Plukon toegevoegde waarde blijven leveren aan klanten, aandeelhouders, medewerkers en blijven bijdragen aan alle gedefinieerde speerpunten.	Met een geoptimaliseerde productiecapaciteit in Polen en verdere groei van de Franse markt streeft Plukon naar een significante omzetgroei.	€ 1.727 miljoen netto omzet	€ 1.692 miljoen netto omzet	●●○

 Medewerkers en maatschappij				
De uitdaging: Het aantrekken van talent en het vasthouden van gemotiveerde medewerkers is essentieel voor een groeiende organisatie als Plukon. Veilige werkomstandigheden en vitale medewerkers leiden tot een lager ziekteverzuim en minder verloop.				
Speerpunten	Ambitie 2025	Resultaat 2018	Resultaat 2017	Voortgang
Ontwikkelmogelijkheden medewerkers Bevorderen van de gezondheid en duurzame inzetbaarheid van medewerkers door educatie op de werkvloer en pilotprojecten over duurzame inzetbaarheid.	Jaarlijks gemiddeld 10 trainees per land opleiden in het internationale Plukon-traineeship in Nederland, België en Duitsland om de in- en doorstroom te maximaliseren.	5 trainees in 2018	Ontwikkeling van het traineeship	●●○
Veilige arbeidsomstandigheden Veilige en goede arbeidsomstandigheden voor de medewerkers van Plukon 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.	30% reductie van het aantal ongevallen met verzuim op alle locaties in 2025 ten opzichte van 2018.	6,4% daling van aantal ongevallen met verzuim per 1.000 medewerkers t.o.v. 2017.	2,2% stijging van aantal ongevallen met verzuim per 1.000 medewerkers t.o.v. 2016.	●○○
	<6% gemiddeld ziekteverzuim op alle locaties in 2025.	5,5%	6,1%	●●○
Social compliance Plukon biedt werknemers om de twee jaar een onderzoek aan, dat erop is gericht de gezondheidsrisico's van het werk in kaart te brengen en zoveel mogelijk te voorkomen en te beperken.	>65% van de medewerkers in Nederland neemt deel aan het Preventief Medisch Onderzoek (PMO).	Geen PMO plaatsgevonden	60% deelname aan PMO in 2016	●●○

Legenda			
○○○	●○○	●●○	●●●
Start in 2019	Achter op schema	Goed op weg	Behaald

In dialoog met de omgeving

Plukon Food Group is transparant naar klanten en andere stakeholders over het duurzaamheidsbeleid en de bedrijfsvoering. Alleen via samenwerking met andere partijen in de productieketen kan de pluimveevleessector nog verder verduurzamen. Dit reikt verder dan de impact van de eigen onderneming. Plukon spreekt met stakeholders die geïnteresseerd of relevant zijn voor de bedrijfsstrategie en met stakeholders die invloed uitoefenen op het bedrijfssucces.

Medewerkers

Plukon Food Group heeft medewerkers nodig die niet alleen nu, maar ook in de toekomst gezond en veilig hun werk kunnen doen.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Via ondernemings- en medezeggenschapsraden hebben medewerkers meegedacht met het bedrijf. Dit gebeurde op een aantal niveaus: Europa-breed, nationaal en per locatie van Plukon. Binnen werkgroepen dachten medewerkers mee over specifieke onderwerpen, variërend van veiligheid tot verzuim.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

In 2019 zal er een Preventief Medisch Onderzoek plaatsvinden.

Klanten

Tevreden klanten zijn van groot belang. Alleen samen met klanten kan Plukon blijven inspelen op wensen van de consument.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

Samenwerking met EFMI Business School. Deelname aan overlegstructuur Initiative Tierwohl.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Plukon heeft dagelijks contact met klanten. Naast het afstemmen van praktische zaken en het beantwoorden van vragen, is gesproken over topics als dierenwelzijn en milieu-impact. Plukon bespreekt de duurzaamheidsambities van klanten en kijkt hoe die samen gerealiseerd kunnen worden. Met de quick service restaurants en foodservice was met name de reductie van antibiotica een belangrijk thema.

Branche

Plukon is aangesloten bij diverse Europese en nationale brancheorganisaties om op de hoogte te blijven van de belangrijkste ontwikkelingen in de sector en nieuwe wet- en regelgeving.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

Actieve participatie van Plukon binnen brancheorganisaties bij de ontwikkeling beleidsregels inzake diergezondheidszorg en arbeidsomstandigheden.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Onderwerpen zoals verbetering van arbeidsomstandigheden en terugdringen van dierziekten staan bovenaan de agenda van het overleg met brancheorganisaties. Sinds 2016 voorziet de Nederlandse vleespluimveebranche via de website www.kipinnederland.nl stakeholders van informatie over voortgang op onderwerpen als antibiotica-reductie, fijnstofreductie en vroege voeding.

Maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen

Via samenwerking, kennisontwikkeling en -uitwisseling met deze organisaties scherpt Plukon het duurzaamheidsbeleid aan en kan Plukon blijven innoveren.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

In 2019 zal het onderzoek gaan lopen in samenwerking met de Universiteit van Gent.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Plukon werkte samen met een diverse groep maatschappelijke organisaties zoals CIWF. Onderwerp van gesprek waren bijvoorbeeld de European Broiler Ask, de ziekte van Marek en dierenwelzijn tijdens vangen en laden. Plukon nam deel aan bijeenkomsten en debatten over dierenwelzijn en diergezondheid. Samen met kennisinstellingen en universiteiten zijn onderzoeksprojecten gestart zoals naar de ziekte van Marek (met de GD) en het meten van dierenwelzijnsindicatoren (met de Universiteit van Gent).

Publiek-private samenwerking

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Plukon neemt deel aan het Greenwell consortium met onder andere Wageningen University & Research (WUR). Dit project onderzoekt hoe op 15 aspecten (van milieu en dierenwelzijn tot economische haalbaarheid) de keten kan verduurzamen.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

In 2019 blijft Plukon nauw betrokken bij dit onderzoek.

Leveranciers

Ondernemende vleeskuikenhouders zijn onmisbaar voor de ontwikkeling van houderij-systemen. Met leveranciers van grondstoffen zoekt Plukon naar een verlaging van de milieu-impact.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Plukon werkte intensief samen met de meer dan 700 vleeskuikenhouders die aan de onderneming leveren. In een aantal bijeenkomsten in 2017 en 2018 voor vleeskuikenhouders is gesproken over trends en ontwikkelingen. Voor pluimveevangbedrijven organiseerde Plukon een bijeenkomst om het dierenwelzijn tijdens het vangen en laden bespreekbaar te maken. Plukon geeft ieder kwartaal het magazine 'Plukonnect' uit voor pluimveehouders en samenwerkende partijen in de pluimveeketen, om ze te informeren over de ontwikkelingen binnen Plukon en betrokken te houden bij Plukon. Het Plukonnect magazine wordt sinds 2015 uitgegeven.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

Plukon organiseert ook in 2019 bijeenkomsten met vleeskuikenhouders rond actuele thema's.

In dialoog met de omgeving

Consumenten

Plukon is transparant om tegemoet te komen aan de groeiende vraag van consumenten naar informatie over de herkomst van voedsel.

Besproken onderwerpen in 2017 en 2018

Plukon is jaarlijks aanwezig bij de Landbouwdagen Intensieve Veehouderij (LIV) in Hardenberg. Vanaf 2019 gaat dit vakevent verder onder de naam Dutch Poultry Expo. Samen met Stichting 'Kip.Kiplekker' organiseerde Plukon het Kip in Nederland event in 2017. Onderdeel hiervan was een campagne door jongeren binnen de sector onder de naam 'Young Poultry People'. Via sociale media berichten, excursies en open dagen kregen consumenten een kijkje achter de schermen.

Vervolgstappen voor 2019 en verder

Actieve deelname in het bestuur van de stichting en actief delen van berichten richting consumenten.

Plukon ondersteunt

Internationale kwaliteitsstandaarden zoals IKB Kip (Nederland), Belplume (België) en QS (Duitsland). Certificeringen: RTRS, RSPO, ASC, MSC, ProTerra Foundation, BSCI Code of Conduct welke gebaseerd is op internationale richtlijnen zoals de OESO-richtlijnen, UN Guiding Principles on Human Rights en de International Labour Organisation.

Plukon is lid van

De Vereniging van de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie (NEPLUVI).

'Maatschappelijke waarde is een licence to produce'

"Wereldwijd groeit de vraag naar pluimveevlees enorm en dit zal alleen maar toenemen. Ook de maatschappelijke aandacht voor pluimveevlees zal blijven groeien. Aspecten als dierenwelzijn, de milieuoetadruk, of het gebruik van diergeneesmiddelen spelen hierbij nadrukkelijk een rol. Niet alleen in Nederland en de ons omringende landen, maar ook in landen als de Oekraïne, China en andere Aziatische landen groeit dit besef. Deels omdat het randvoorwaarden zijn om aan een grote markt als de EU te kunnen leveren, maar ook omdat in steeds meer internationale markten consumenten, retailers en producenten het belang inzien van verantwoord geproduceerd pluimveevlees voor de volksgezondheid en voor het realiseren van belangrijke klimaatdoelstellingen.

Plukon heeft een prominente positie in de Europese pluimveesector die voorop loopt in de ontwikkeling van oplossingen voor maatschappelijke uitdagingen en de uitrol daarvan onder pluimveehouders en andere ketenpartners. Dit bedrijf is heel actief in het ontwikkelen van langzaam groeiende kippenrassen met duidelijke voordelen in dierenwelzijn en verminderde behoefte aan antibiotica. Ook is Plukon actief in de ontwikkeling van stalsystemen die de emissie van broeikasgassen en fijnstof minimaliseren. Zoiets doet Plukon in samenwerking met ketenpartners, zowel toeleveranciers als afnemers. Ook de ontwikkeling van vleesvervangers past in dit beleid. Niet halsstarrig vasthouden aan puur dierlijk eiwit, maar meegaan in de ontwikkeling van hybride en plantaardige eiwitbronnen.

Ik erken het dilemma dat de snelle marktgroei verduurzaming op de langere termijn kan frustreren omwille van het gewin op korte termijn. Snel scoren met een opgevoerde bulkproductie is qua kostprijs geen houdbaar beleid. Maatschappelijke waarden

als dierenwelzijn en reductie van antibioticagebruik en emissies, zijn sterke argumenten die een hogere prijsrechtvaardigen. Die waarden zijn voor Plukon een 'licence to produce' en daarbij horen afspraken in de keten om samen de duurzaamheidsprestatie stap voor stap te verbeteren. Zo voorkom je dat de ontwikkeling van een tussensegment tussen bulk en bio de verduurzaming afremt.

Het klimaatakkoord streeft naar netto 0% emissie van broeikasgas in het jaar 2050. Een andere ambitie voor de pluimveesector is volledig antibioticavrij in 2050. Daarvoor is samenwerking nodig en het gebruik van nieuwe technologie. Om zeker te weten dat pluimveevlees diervriendelijk en klimaat- en energieneutraal is geproduceerd, moet je de herkomst weten. Daarvoor is verdergaande digitalisering nodig. Ik schat in dat we nu op zo'n 10 tot 15% zitten van wat nodig is, dus de komende jaren voorzie ik een digitaliseringsslag. Dit faciliteert ook individueel kipmanagement, in plaats van per koppel zoals nu gebeurt. Precisiehouderij met alle mogelijkheden om het welzijn van de dieren te verbeteren en de milieuoetadruk te minimaliseren. Digitalisering zorgt ook voor meer en betere informatie in de keten, waarop de verschillende schakels goed kunnen inspelen. Dit is de toekomst en dat helpt Plukon om een sterk maatschappelijk verantwoord verhaal waar te maken."

Ruud Huirne

Special advisor Food & Agri transitie bij Rabobank



De zes pijlers van het duurzaamheidsbeleid

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

Gezonde en verantwoorde producten

P28

Voedselveiligheid en transparantie

P36

Dierenwelzijn

P42

Diergezondheid

P50

Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering

P56

Medewerkers en maatschappij

P66



Gezonde en verantwoorde producten



De uitdaging

Consumenten zijn steeds meer op zoek naar vers, gezond en gemakkelijk en de vraag naar pluimveevlees blijft naar verwachting ook de komende jaren groeien in Noordwest Europa. De herkomst en de invloed van ons dagelijks voedsel op het milieu en klimaat spelen een steeds belangrijkere rol in de voedselkeuzes die consumenten maken.



Ons antwoord

Onbewerkt pluimveevlees is mager en rijk aan eiwitten, vitamine B6 en mineralen (fosfor en selenium). Kip en gevogelte passen binnen een gezond voedingspatroon. Plukon introduceerde in 2017 en 2018 tientallen nieuwe producten in het verse kant-en-klaar segment, en verlaagde het suikergehalte van producten. Daarnaast werkt Plukon aan verdere verlaging van de, al relatief lage, klimaatvoetafdruk van kippenvlees door de inkoop van verantwoorde grondstoffen, verbeterde voerconversie, energiebesparing in de stallen en efficiëntere bedrijfsvoering.

Looking forward

Gebruik verantwoorde grondstoffen

- Samen met ketenpartners toewerken naar 10% groei van het volume gecertificeerde soja (RTRS of ProTerra) in 2025 ten opzichte van 2018.

Gezonde en duurzame productinnovaties

- 100% van de maaltijdconcepten heeft een Nutri-score A of B in 2025.
- Internationale introductie van vegetarische kaasproducten in 2019.

Gebruik verantwoorde grondstoffen

Verantwoord pluimveevoer

Goed en veilig voer dat optimaal aansluit bij de behoefte van pluimvee in elke levensfase draagt bij aan de gezondheid van de dieren. 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 dier-voeding, en pluimvee verteert dit eiwit snel. Gemiddeld bestaat het voer uit 20 tot 25% sojaschroot en andere reststromen uit de levensmiddelenindustrie.

Plukon werkt samen met partners in de keten aan het verduurzamen van het pluimveevoer. Bijvoorbeeld door het aandeel gecertificeerde soja (via RTRS en

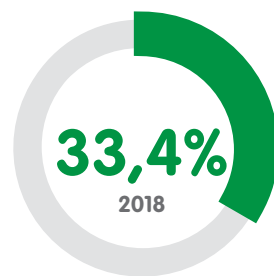
de ProTerra Foundation) te vergroten. Soja komt voornamelijk uit Zuid-Amerika. De sojateelt in deze regio brengt milieu- en sociale risico's met zich mee, zoals ontbossing, bodemuitputting en watervervuiling door het gebruik van kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen. Soja dat is ingekocht via de Round Table on Responsible Soy (RTRS) draagt bij aan criteria op het gebied van natuurbehoud, biodiversiteit, goede landbouwpraktijken, goede arbeidsomstandigheden en respect voor lokale landrechten.

Lokale grondstoffen

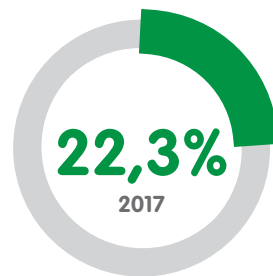
Samen met diervoederleveranciers en kennisinstellingen onderzoekt Plukon de toepassingsmogelijkheden van Europees geteelde grondstoffen. Bijvoorbeeld lokaal geteelde soja of vervangende eiwitbronnen die

Soja

De soja die bestemd is voor het voer van scharrelkippen en de Goed Nest Kip voor de retail, voldoet tenminste aan de criteria van RTRS of ProTerra Foundation.



groei van het volume gecertificeerde soja t.o.v. 2017



groei van het volume gecertificeerde soja t.o.v. 2016

soja (deels) kunnen vervangen. In Europa, met name in Italië, wordt steeds meer biologische soja geteeld. Dit wordt sinds 2018 voor biologisch pluimveevoer toegepast.

Ingrediënten voor maaltijden

In alle maaltijdconcepten maakt Plukon gebruik van ASC-of MSC-gecertificeerde vis. Deze vis is 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.

Gezond productaanbod

Kip, een gezonde en verantwoorde keuze

Kip en gevogelte past goed binnen een gezond eetpatroon, vooral vanwege de eiwitten, vitamines en mineralen. De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) beveelt pluimveevlees aan in de '5 sleutels voor een gezonde voeding'. Door deze richtlijnen te volgen, krijgen men alle benodigde voedingsstoffen binnen en kunnen onder meer diabetes en hart- en vaatziekten voorkomen worden. In Noordwest-Europa is gezonde voeding een blijvende trend die zijn weerslag heeft op een stijgende consumptie van kip en gevogelte.

Voor de bereide kipproducten en rotisserie werkt Plukon aan het verlagen van suiker- en zoutgehalte. In 2017 en 2018 zijn gekruide kipkluijfs met 33% in suiker en 25% in zout verlaagd.

Plukon streeft ook naar het verminderen van allergenen in de producten en ontwikkelt innovatieve producten voor consumenten met specifieke voedselintoleranties. Plukon heeft in haar bestaande assortiment allergenen verminderd zoals tarwegluten.

Gezonde maaltijdconcepten

Het assortiment van Plukon Food Group is sinds 2016 uitgebreid met tientallen nieuwe maaltijdconcepten. Door continu te innoveren, speelt Plukon in op de vraag van consumenten naar gezonde en verse voeding maar tegelijkertijd ook meer gemak. Van 'ready to cook' en 'ready to eat'-kipproducten, tot koelverse

kant-en-klaarmaaltijden en salades. Plukon zoekt voortdurend naar nieuwe recepten en ingrediënten om de consument zo veel mogelijk variatie te bieden. Uitgangspunten hierbij zijn: vers bereid, veel groente en minder zout, suiker en vet. De stoommaaltijden bevatten bijvoorbeeld minimaal 150 gram groente. Het is de ambitie van Plukon om het gehalte suiker, zout en vet verder te verlagen in een aantal producten, met behoud van smaak en kwaliteit. Dat is in 2018 gerealiseerd voor de dressings van vier maaltijdsalades en de 'groente & tabouleh' salade. Deze bevatten gemiddeld 24% minder suiker. Daarnaast is de 'groente & couscous' in samenstelling verbeterd wat een suikerreductie van 33% oplevert. Op de verpakkingen voor de Franse en Belgische markt staat een Nutri-score vermeld, die de consument helpt in het maken van een gezonde keuze.

Om klanten te helpen de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groente te eten, staat in Nederland de hoeveelheid groente duidelijk op de voorkant van de verpakking vermeld. Naast het totaal aantal gram (toegevoegde) suiker en zout, geeft het etiket aan hoeveel van de dagbehoefte aan bijvoorbeeld suiker, zout en vet een portie van het product bevat.

Nutri-score

Een kleurschaal in combinatie met lettercodes geeft aan welke producten binnen een bepaalde productgroep gezonder zijn dan andere. Dit label voor gezonde voeding varieert van A (groen) tot en met E (rood). Producten met een A-score kennen weinig negatieve eigenschappen (suikers, verzadigde vetzuren, calorieën, zout) en veel positieve eigenschappen (fruit, groenten, vezels, eiwitten).



‘Verpakkingskeuzes moet je baseren op een totaalbeeld’

“Als microbioloog met conserveringstechnologie als specialisme, bekijk ik processen om voeding langer veilig houdbaar te houden. Naast producten en processen, is verpakkingstechnologie hiervoor relevant. Iedere producent krijgt vragen over het gebruik van verpakkingsmateriaal, met name over plastic. Monomateriaal is beter te recycleren, maar kip heeft een gasmengsel nodig dat wel in de verpakking moet blijven. Er is veel onderzoek naar monomateriaal in polymeren die dit kan. Een andere trend is gemak. Voor samengestelde producten met vlees, groente en pasta of rijst is het lastig om precies het juiste gasmengsel te vinden. Groente moet toch kunnen blijven ademen, dus moet je compromissen sluiten en dat beïnvloedt de houdbaarheid.

De vier belangrijkste trends waartussen ook Plukon moet manoeuvreren zijn: recycleerbaarheid en circulariteit; gebruiksgemak; productveiligheid en een aanvaardbare houdbaarheid. Van Plukon weet ik dat ze heel nauwgezet te werk gaan en goed testen. Dat is heel belangrijk want de neiging bestaat bij voedingsmiddelenbedrijven om voor

de korte termijn te kiezen en zich op 1 aspect te focussen. Ook verpakkingskeuzes moet je baseren op een totaalbeeld. Verpakkingsmateriaal heeft een milieuoetadruk, maar het helpt ook bij het reduceren van voedselverspilling. Dat is een dilemma waarmee je rekening moet houden. Verpakkingsbeleid moet de hele rol van verpakking en product betreffen en de afweging maken tussen allerlei dilemma's. Dan kun je je keuzes beargumenteren via meetbare criteria en deze vervolgens communiceren. De verpakkingsambities van Plukon voor 2025 zijn haalbaar, maar het is nog maar enkele jaren. De technologie is in ontwikkeling, maar de maatschappelijke vragen en eisen worden ook steeds verder naar boven bijgesteld. Ook moet je kostprijsontwikkeling niet uit het oog verliezen. Het is daarom een uitdagend traject voor Plukon. Daarom is het goed dat het bedrijf voor een grondige aanpak kiest.”

Prof. Frank DeVlieghere
Universiteit Gent



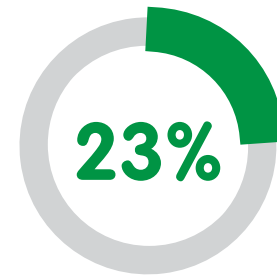
Gezonde productinnovaties in 2017 en 2018

- Maaltijden en salades geïntroduceerd in 2016 die laag in koolhydraten zijn, waarbij bijvoorbeeld rijst is vervangen door bloemkoolrijst.
- Op één na alle stoommaaltijden voor de Franse en Belgische markt kregen in 2018 een Nutri-score A. De vegetarische maaltijd kreeg een Nutri-score B. Daarmee zijn ze relatief laag in zout, suiker en/of vet.
- ‘Koken voor 2’-concept geïntroduceerd in 2018. Een complete verse maaltijd waarbij de ingrediënten zijn gestapeld in verschillende compartimenten. Bijvoorbeeld de verse pasta, waarbij de kip al is gemarineerd en de groente gesneden.
- Maaltijden voor eenpersoonshuishoudens geïntroduceerd in 2018, waarbij er een combinatie is tussen een warm en een koud deel. Bijvoorbeeld pasta carbonara, waarbij de salade in de verpakking gescheiden is van de pasta.
- Het assortiment in 2018 omvat 66 kant-en-klaarmaaltijden, waarvan stoommaaltijden, maaltijd- en lunchsalades en groentekoncepten (zoals tabouleh en couscous).
- Introductie van diverse verse kipburgers in 2017.
- Uitbreiding van het scharrelconcept.
- Uitbreiding van geïmpregneerde producten, zoals gebraden kipdijfiletflakes, die bijvoorbeeld gebruikt kunnen worden als saladeverrijker.

Variatie met vegetarisch

Steeds meer consumenten kiezen ervoor om af en toe vegetarisch of veganistisch te eten. Een van de locaties van het Franse DUC produceert vleesvervangers. Het afgelopen jaar is met volle focus verder gewerkt aan een breder assortiment vegetarische alternatieven zoals op caseïne gebaseerde vleesvervangers.

Vegetarische productinnovaties



van het kant-en-klaar assortiment was in 2018 vegetarisch

- 'Chili-san-carne'-stoommaaltijd geïntroduceerd in 2017 met zoete aardappel, een bonenmix en roomkaas.
- Kaasschnitzels en vleesvervangers geïntroduceerd in 2018.
- Plantaardige eiwitten in maaltijden vergroot via bietenburgers en risottoballen in 2018.
- Vegetarische kerstspecials geïntroduceerd in 2018, zoals een rollade en notenroast.
- Visvrije 'Tonynsalade' geïntroduceerd in 2018 in samenwerking met De Vegetarische Slager.



'Betere producten voor goed geïnformeerde consumenten'

"Sinds DUC deel is gaan uitmaken van de Plukon Food Group (2017) is het een samenwerking gebleken die voor beiden goed is. We delen een visie op Europese consumentenmarkten en welke voedingsmiddelen het meest aansprekend zijn voor gezondheidsbewuste consumenten die ook verantwoordelijk geproduceerde voeding wensen. Plukon's kennis en infrastructuur – vooral haar geaccrediteerde laboratorium – stelt DUC in staat om zulke producten te ontwikkelen. DUC en Plukon vullen elkaar ook goed aan doordat we beiden dezelfde afnemers bedienen. Wij ondersteunen Plukon bij de verdere groei op de Franse markt en via Plukon's R&D kunnen wij producten voor bewuste en goed geïnformeerde consumenten ontwikkelen. Een goed voorbeeld is een vegetarische steak die we exclusief voor een grote Nederlandse supermarktoorganisatie hebben ontwikkeld.

We beheren onze productieketen helemaal tot aan de broederijen en voerleveranciers die we volledig in kaart brengen. Op basis van deze inzichten monitoren we het gebruik van antibiotica. In het

algemeen richten we ons op voortdurende verbetering en controle van de hygiëne door de hele productieketen. Daar waar nodig, moderniseren we onze processen in samenwerking met Plukon.

Dit alles stelt ons in staat om verdere productontwikkeling te doen. We richten ons op de vermindering van het gebruik van toevoegingen en conserveringsmiddelen, en we stimuleren de ontwikkeling van meer vegetarische producten. Plukon kent de markt en deelt haar expertise. Als lid van de Plukon-familie, werken we vol vertrouwen aan voortdurende verbetering van de veiligheid en kwaliteit van onze producten."

Juliette Zamparini

Kwaliteitsmanager bij DUC, Frankrijk





Voedselveiligheid en transparantie

De uitdaging

Retailklanten, industriële afnemers en consumenten moeten erop kunnen vertrouwen dat de producten van Plukon vers, veilig en van uitstekende kwaliteit zijn. Daarnaast hechten klanten steeds meer belang aan duidelijke en eerlijke informatie over het product en de herkomst ervan.

Ons antwoord

Alle kip- en maaltijdproducten van Plukon voldoen aan de hoogste kwaliteits- en voedselveiligheidsstandaarden. Onder meer via het eigen laboratorium en ketenkwaliteitssysteem voor alle schakels in de keten, controleert Plukon de productkwaliteit en de aanwezigheid van campylobacter, salmonella en listeria in de producten. Plukon stelt strenge eisen aan alle leveranciers en werkt samen in wetenschappelijk- en sectoronderzoek naar voedselveiligheid. Samen met ketenpartners vergroot Plukon de ketentransparantie en inzicht in de herkomst van producten.

Looking forward

Voedselveiligheid en kwaliteit borgen

- Alle locaties zijn gecertificeerd volgens internationaal erkende eisen op voedselveiligheid (IFS/BRC). Bij overnames worden locaties direct gecheckt op naleving van nationale en internationale wet- en regelgeving en in lijn gebracht met certificering die Plukon hanteert.

Klanttevredenheid

- Plukon hecht veel waarde aan feedback uit de markt en voert daarom in 2019 weer een twejaarlijkse stakeholder- en klantenanalyse uit.

Voedselveiligheid en kwaliteit borgen

Onderzoek door eigen laboratorium

Het geaccrediteerde Plukon Food Group Laboratorium voert microbiologische, chemische en houdbaarheids-onderzoeken uit voor de bedrijven van de Plukon Food Group, broederijen en pluimveehouders in Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Polen.

Vanwege het groeiende assortiment van bijvoorbeeld koelverse kant-en-klaarmaaltijden en gegaarde kipproducten, komen de eisen steeds hoger te liggen. Goede hygiëne en strikte controles zijn voor 'ready to eat'-producten meer dan ooit nodig om de voedselveiligheid te borgen.

Het laboratorium speelt een belangrijke rol in het voorkomen, opsporen en uitbannen van de belangrijke ziekteverwerkers campylobacter, salmonella en listeria. In 2018 heeft het laboratorium 295.000 analyses uitgevoerd op ingestuurde monsters uit alle schakels van de pluimveevleesketen. Denk hierbij aan inlegvellen, overschoenen en mest, maar ook aan kipdelen

en eindproducten. Dankzij een uniforme meetwijze en een geautomatiseerd rapportagesysteem, zijn de resultaten snel inzichtelijk en kunnen productielocaties gemakkelijk met elkaar worden vergeleken. Dit zorgt voor korte lijnen en daardoor kan snel actie ondernomen worden bij positieve testresultaten.

Optimale houdbaarheid

Plukon innoveert voortdurend met nieuwe verse en gegaarde kipproducten, maaltijdconcepten, recepten en verpakkingen. Daarvoor is technologisch en microbiologisch onderzoek nodig. Het laboratorium controleert de houdbaarheid en onderzoekt de optimale combinatie van ingrediënten, gassamenstelling en verpakkingsmateriaal voor houdbaarheid en behoud van smaak. De resultaten van deze onderzoeken dragen niet alleen bij aan de voedselveiligheid, maar indirect ook aan het verminderen van voedselverspilling.

Standaarden en regelgeving

Producten van Plukon voldoen aan strikte eisen voor voedselveiligheid en nationale en Europese wetgeving. Met behulp van erkende kwaliteitssystemen, zoals de HACCP-benadering, zorgt Plukon ervoor dat deze regels in alle lagen van de organisatie én de keten zijn ingebed.

Kwaliteitsstandaarden

- Nationale kwaliteitsstandaarden met regels voor de hele keten (van fokkerij tot slachterij en uitsnijderij): IKB kip in Nederland, Belplume in België, QS in Duitsland.
- Global Food Safety Initiative (GFSI): voedselveiligheidsstandaard voor alle productie-locaties van Plukon. GFSI is een initiatief van de internationale retail voor wereldwijde harmonisatie van de borging van voedselveiligheid.
- HACCP-kwaliteitssysteem: systematiek gericht op de kritische (of kritieke) punten die van invloed zijn op de veiligheid van het eindproduct (kipproducten en maaltijden).
- Plukon past de IFS- en BRC-certificaten toe die zijn gebaseerd op de HACCP-methode en klanten garandeert dat Plukon een intern kwaliteitssysteem toepast in combinatie met eisen aan omgeving, product, proces en personeel.
- International Food Standard (IFS): geïmplementeerd in Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Polen.
- British Retail Consortium (BRC): geïmplementeerd in Nederland, België, Frankrijk en Polen.

De verpakkingen van alle producten vermelden de vereiste productinformatie. Dit betreft bijvoorbeeld voedingswaarde, allergie indicaties, houdbaarheidsdatum en de herkomst van de kip.

Traceerbaar en transparant

Traceerbaarheid en inzicht in de keten

Plukon kent de pluimveeketen goed via directe relaties en het kwaliteitssysteem voor alle schakels in de keten. In samenwerking met De KuikenaeR en Agri Geflügel organiseert Plukon de productkwaliteit, beschikbaarheid, traceerbaarheid en logistiek van het pluimvee. Dit zorgt voor adequate borging van kwaliteit en monitoring op ziekteverwekkers zoals salmonella. Via audits controleert Plukon de prestaties van pluimveehouders op aspecten als dierenwelzijn en diergezondheid. Plukon kent de voerleveranciers en hun toeleverende bedrijven, waardoor de grondstoffen voor het voer in een aantal gevallen zelfs direct traceerbaar is tot de akkers. Dit geldt bijvoorbeeld voor de non-GMO soja met ProTerra-certificaat.

Voor de ingrediënten van bereide kipproducten, roisserie, verse kant-en-klaarmaaltijden ('ready to cook' en 'ready to eat'), maaltijdsalades en maaltijdcomponenten zoals sauzen, heeft Plukon diverse toeleveringsketens. Plukon heeft via een aantal groenteleveranciers direct contact met telers voor de verse ingrediënten. Ook hier voert Plukon zelf testen uit om de voedselveiligheid te borgen en vindt er kennisuitwisseling plaats met de telers. Voor alle leveranciers geldt de leverancierscode en ze moeten de BSCI Code of Conduct in acht nemen. Hierin staan eisen omtrent het voldoen aan nationale en internationale wet- en regelgeving met betrekking tot arbeid, discriminatie, milieu, veiligheid en gezondheid.

Tevreden klanten

Accountmanagers onderhouden een intensieve relatie met klanten, met jaarlijks ook gesprekken met een proactief karakter. Zo stimuleert Plukon ontwikkelingen in de markt en kan het daardoor innovatieve oplossingen bieden of samenwerkingen initiëren. Ondanks intensieve kwaliteitscontroles gaat er soms wel eens iets mis. Bijvoorbeeld met de levering of informatie op de etiketten. Klanten geven dit aan via een klachtenafhandelingsysteem. Een zorgvuldige procedure zorgt voor een correcte afhandeling van de klacht en evaluatie ervan, zodat het proces verbetert.

‘Transparantie creëert vertrouwen’

“Consumenten willen weten waar hun voedsel vandaan komt, hoe het is geproduceerd en of het wel veilig is. Door een aantal recente incidenten met de betrouwbaarheid van voedsel, weten we maar al te goed hoe snel zo’n crisis via sociale media wordt versterkt. Dat is een risicofactor en daarom wil Plukon haar toeleveringsketen kennen en controleren. Om er zeker van te zijn dat ze haar beloften waarmaakt. Dat is de basis voor het vertrouwen in het merk.

We controleren het eindproduct van Plukon waarvan we de herkomst kunnen verifiëren via DNA in combinatie met een referentiedatabase met DNA-data van kippen. Een aanzienlijk deel van het werk dat we voor Plukon doen, is verzekeren dat de producten inderdaad afkomstig zijn van pluimvee met een verbeterde dierenwelzijnsstandaard. Alleen bepaalde langzaam groeiende kippen zijn toegestaan. Wij traceren heel gericht de genetische structuren van het soort langzaam groeiende dieren dat voor een specifiek keurmerk is toegestaan.

We zijn met Plukon in contact gekomen via ons werk voor een Nederlandse supermarktorganisatie die ons inschakelde om de productintegriteit van pluimvee producten te verifiëren. Plukon bood hierbij

alle medewerking omdat dit bedrijf ook begrijpt hoe belangrijk vertrouwen en transparantie zijn voor merken en productcategorieën. Plukon zag hoe wij werken en op basis van deze goede samenwerking zijn we in 2018 ook voor Plukon aan de slag gegaan. We controleren voor hen de herkomst van dieren uit verschillende houderij-systemen tot aan de boerderij.

Transparantie creëert vertrouwen. Een bedrijf als Plukon, dat voedselveiligheid en dierenwelzijn serieus neemt en die werk maakt van antibiotica-reductie, heeft te maken met extra kosten. Om zeker te zijn van gelijke marktkansen, is volledige transparantie noodzakelijk. Want het verderop in de keten illegaal mengen van productstromen, kan het verdienmodel van duurzame en verantwoordelijke producenten ondermijnen.”

Ronan Loftus
CEO IdentiGEN





Dierenwelzijn

De uitdaging

Het welzijn van vleeskuikens verder verbeteren via innovatie en samenwerking binnen de sector.

Ons antwoord

Plukon Food Group heeft de afgelopen jaren als koploper een aantal innovatieve houderijconcepten ontwikkeld met bijvoorbeeld langzamer groeiende kuikenrassen, lagere dierbezetting of combinaties hiervan. Het doel is om het niveau van dierenwelzijn verder te verbeteren. Via een nieuw containersysteem is het transport diervriendelijker geworden en er zijn verantwoorde en zorgvuldige slachtprocedures geïmplementeerd. Samen met partners werkt Plukon continu aan het verbeteren van dierenwelzijn in de hele keten.

Looking forward

Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten

- Het volume van kippen met een verbeterd dierenwelzijn laten groeien.

Innovatie rondom vervoeren en slachten

- Innovatief containersysteem (ATLAS) voor verbeterde en efficiëntere aanvoer bij slachterijen implementeren op 7 locaties in 2025.

Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten

Plukon is een grote speler in biologische, scharrel- en andere innovatieve concepten waarbij langzaam groeiende kuikenrassen de basis vormen. Als verwerker van meer dan 1,6 miljoen 'conceptkippen' per week, draagt Plukon zo bij aan meer dierenwelzijn. De vraag naar deze concepten groeit. Naar verwachting blijft deze vraag de komende jaren nog verder groeien.

The Business Benchmark on Farm Animal Welfare Report 2018

Plukon Food Group is door de Business Benchmark on Farm Animal Welfare (BBFAW) in 2018 opgenomen in een benchmark van voedingsmiddelenbedrijven. Zij beoordeelden 63 producenten op criteria voor de aanpak en verbetering van dierenwelzijn. Plukon komt als nieuwkomer binnen in de categorie van bedrijven die voortgang boeken op dierenwelzijn (categorie 4 van de 6).

Volumegroei van kippen met meer aandacht voor dierenwelzijn

Goed Nest Kip, scharrel, biologisch, FairMast, Initiative Tierwohl, DUC biologisch en DUC Certifié

2018 **+12%** t.o.v. 2017

2017 **+30%** t.o.v. 2016



Reguliere Kip

Regulier kippenvlees scoort uitstekend op voedselveiligheid, betaalbaarheid en ecologische duurzaamheid.



Goed Nest Kip

De Goed Nest Kip is van een langzamer groeiend ras. Binnen het concept is extra aandacht voor verantwoord voer en de leefomgeving van de kippen.



Scharrelkip

Scharrelkip voldoet aan de EU-norm voor scharrel en heeft daar bovenop de beschikking over een overdekte uitloop. Deze kip is van een langzaam groeiend ras.



Biologische Kip

Plukon Food Group heeft in de Belgische Ardennen en Frankrijk een keten boerenbedrijven die voldoet aan de strenge eisen van biologische pluimveehouderij.

Pluimveehouders die aan Plukon leveren, houden vleeskuikens volgens de meest actuele dierenwelzijnstandaarden. De innovatieve houderijconcepten hanteren verdergaande normen op het gebied van bijvoorbeeld slachtleefijd, groeisnelheid, uitloop (ruimte), afleidingsmateriaal, stalverrijking, voer en daglicht. Specificaties per concept staan op de [website](https://www.plukon.nl) van Plukon.

Initiative Tierwohl (ITW) is een gezamenlijk initiatief van leveranciers en grote retailers in Duitsland. Per kilo verkocht vlees betalen retailers een extra bijdrage ter financiering van projecten voor het verbeteren van dierenwelzijn op pluimveebedrijven, zoals lagere bezetting en afleidingsmateriaal. Plukon heeft de ambitie waargemaakt om de Duitse retail alleen nog kippen uit dit concept te leveren. Ook bij verdere groei zal Plukon kippen uit dit initiatief blijven leveren.

Samen nieuwe concepten ontwikkelen

Dankzij ondernemende pluimveehouders kan Plukon goed inspelen op de groeiende vraag naar meer dierenwelzijn. Plukon neemt hierin een voortrekkersrol en bespreekt met klanten de eisen en wensen vanuit de markt. Ook signalen van stakeholders zoals de European Broiler Ask spelen hierin een rol. Dit Europese collectief van maatschappelijke organisaties stelt doelstellingen voor meer dierenwelzijn in 2026. Diverse levensmiddelenfabrikanten en retailers onderschrijven deze doelstellingen. In een klankbordgroep bekijkt Plukon samen met pluimveehouders welke kansen en dilemma's verkend moeten worden. Zo komen alle partijen samen tot de ontwikkeling van een haalbaar concept.

In 2018 is Plukon samen met de Tierschutzbund gestart met de bouw van stallen voor scharrelkippen in Duitsland onder het eigen merk FairMast.

10 jaar scharrelkip

In 2017 bestond het concept Scharrelkip 10 jaar. Plukon vierde dit jubileum samen met betrokken pluimveehouders, de Dierenbescherming en Albert Heijn. Wat klein begon, is dankzij veel pionieren en samenwerking uitgegroeid tot een sterk productconcept dat niet meer weg te denken is.



Innovatie rondom vervoeren en slachten

Dierenwelzijn tijdens vangen en laden monitoren

De aandacht voor dierenwelzijn tijdens het vangen, laden en transporteren van vleeskuikens groeit, zowel binnen als buiten de vleeskuikensector. Samen met de pluimveehouders en vangbedrijven streeft Plukon ernaar om dieren met een minimum aan ongerief te vangen, uit te laden en te slachten. Door samen na te denken over oplossingen, probeert de sector tot verbetering te komen. Vangletsel voorkomen blijft een combinatie van management op het vleeskuikenbedrijf, het vangproces, maar ook het ras van de kip. Plukon constateert bijvoorbeeld dat vleugelschade ten gevolge van het vangen veel minder voorkomt bij langzaam groeiende kuikens. Er is meer aandacht voor gekomen binnen de kwaliteitssystemen, en medewerkers die met levende dieren werken volgen hiertoe een erkende cursus.

Transport met minder impact

Plukon hanteert strikte procedures en richtlijnen in de omgang met vleeskuikens voor het transport van veehouders naar de slachterij. Samen met Marel Poultry ontwikkelde Plukon een nieuw en diervriendelijker systeem met transportcontainers die zijn voorzien van een ruime opening, zodat de kuikens goed worden verdeeld. Voorafgaande aan de bedwelming, wordt de container op een transportband geplaatst. Hierdoor is het ontladen van de dieren uit de containers niet langer noodzakelijk. Dit zorgt voor minder stress, beknelling en vleugelschade. Maasmechelen (België) maakt hier sinds 2016 gebruik van en de locatie in Goor (Nederland) sinds medio 2018.

'Geen antibiotica meer nodig na start met FairMast'

"In december 2018 zijn we begonnen met FairMast, het diervriendelijke houderijsysteem voor pluimvee dat is ontwikkeld door Plukon en gecertificeerd volgens de normen van de Deutsche Tierschutzbund. Op dit moment hebben we vleeskuikens die in minstens 56 dagen groeien tot hun slachtgewicht. Dat is veel langzamer dan gangbare systemen waarin vleeskuikens in 36 tot 38 dagen groeien tot het slachtgewicht. FairMast staat maximaal 25 kilo levend gewicht toe per vierkante meter, tegen 39 kilo per vierkante meter in gangbare systemen in Duitsland. Wij houden een langzamer groeiend ras, de Hubbard, en dat zijn weerbare en beweeglijke dieren. FairMast verbetert het dierenwelzijn. Dat merken we in het gedrag van de dieren. De vleeskuikens zijn nieuwsgierig en vertonen natuurlijk gedrag. Sinds we met FairMast zijn begonnen, is ons gebruik van antibiotica of andere geneesmiddelen voor deze dieren tot nul gedaald. Dat is heel bemoedigend!"

Het beantwoordt ook aan een maatschappelijke vraag, want antibioticaresistentie is een grote zorg. In combinatie met verbeterd dierenwelzijn, is FairMast een duurzaam succesverhaal. Dit zijn ook belangrijke redenen om de detailhandel en de consument te overtuigen om hiervoor iets meer te betalen. Het label van de Duitse Dierenbescherming die we op de verpakking afdrukken, helpen consumenten om hun keuze te maken. ODEGA-Groep gelooft sterk in FairMast en we hebben 2 jaar om te bewijzen dat dit ook commercieel succesvol

is. FairMast vereist van ons een extra investering en met Plukon hebben we een contract dat ons hiertoe in staat stelt. Desondanks is meer schaalgrooite nodig om een structureel gezond verdienmodel te krijgen. Daarom wil de ODEGA-Groep een erkende demonstratieboerderij openstellen om meer Duitse marktpartijen en consumenten over te halen om op FairMast over te stappen.

Er loopt een vergunningaanvraag voor nog een stal waarin we FairMast kunnen invoeren. We doen dit ondanks het feit dat het nog geen bewezen verdienmodel is. Maar zoals ik al zei, hebben we het volste vertrouwen in dit systeem. De Europese regelgeving zal in de toekomst diervriendelijke houderijsystemen waarin minder antibiotica nodig is, stimuleren. Uiteindelijk willen we al onze kippen in FairMast houden. Plukon is voor ons een betrouwbare partner die ons helpt om deze ambitie waar te maken."

Detlef Brauer

Managing director ODEGA-Gruppe
Letschin, Duitsland



‘Plukon verbetert dierenwelzijn in haar hele operatie’

“Plukon maakt werk van het ontwikkelen van oplossingen voor maatschappelijke uitdagingen waarmee de pluimveesector te maken heeft. Het verbeteren van dierenwelzijn, het reduceren van het gebruik van antibiotica en het minimaliseren van de milieuoetadruk, zijn allemaal zaken die Plukon oppakt.

Zij hebben hun positieve invloed aangetoond met hun innovatieve Windstreekstal voor vleeskuikens, die diverse verbeteringen voor meer dierenwelzijn combineert met sterke duurzaamheidskenmerken. Het Windstreeksysteem huisvest 26.000 vleeskuikens op maximaal 25 kilogram per vierkante meter. Het biedt een uitstekende lucht- en strooi-selkwaliteit en een lage CO₂-uitstoot. Dit toont aan dat duurzaamheid en dierenwelzijn goed zijn te combineren. Daarom ontving Plukon de 2016 Best Innovation Award van Compassion in World Farming.

In 2018 was Plukon nieuwkomer op onze Business Benchmark on Farm Animal Welfare (BBFAW). Dit rangschikt 's werelds 150 grootste voedingsmiddelenbedrijven van niveau 1 – bedrijven die aantoonbaar voorop lopen in dierenwelzijn – tot niveau 6 – bedrijven waarbij we geen bewijs vinden dat dierenwelzijn op de agenda staat. Plukon kwam binnen als niveau 4-bedrijf: bedrijven die vooruitgang boeken bij het implementeren van diervriendelijke maatregelen. Een grote prestatie voor een

nieuwkomer, en het bewijst de betrokkenheid van Plukon bij het verbeteren van het welzijn van boerderijdieren. Er is nog ruimte voor verbetering – zo zou Plukon meer informatie kunnen verstrekken over hun vervoerstijden, de dierbezetting en de gevolgen van welzijnsmaatregelen, die allemaal belangrijke punten van zorg zijn voor consumenten. Plukon zou ook doelen kunnen bepalen om dierenwelzijn verder te verbeteren in hun productieketen, en jaarlijks hierover rapporteren.

Compassion in World Farming moedigt alle bedrijven in de pluimveesector aan om betere rassen en verbeterde leefomstandigheden voor vleeskuikens te gebruiken, zoals beschreven staat in de European Chicken Commitment. Dit houdt in, een maximale bezetting van 30 kilogram per vierkante meter, het gebruik van langzamer groeiende rassen met aantoonbaar meer dierenwelzijn, en verbeterde milieustandaarden. Plukon maakt grote vorderingen op dit vlak. We juichen hun voortdurende betrokkenheid bij het verbeteren van dierenwelzijn toe en zien ernaar uit om de komende jaren verder samen te werken.”

Shelley Morris

Food Business Manager, Compassion in World Farming (CIWF)



Plukon werkt met eigen vrachtwagens en met externe transporteurs. Voor beide gelden dezelfde regels die het welzijn van dieren garanderen:

- Een goede belading van de containers in de vrachtwagens en correct gebruik van afdekzeilen, voor een betere luchtcirculatie in de vrachtwagen.
- Plannen van zo kort mogelijke rit- en wachttijden en vermijden van de spijtijden rond grote steden.
- Zo kort mogelijke wachttijden bij de slachterij voor het lossen van de vrachtwagens.
- Goed geventileerde aankomststruimte, blauwe verlichting en een zo laag mogelijk geluidsniveau en weinig trillingen bij de slachterij.

Verantwoorde slacht met MCAS-bedwelming

Op bijna alle slachtlocaties van Plukon worden de kuikens met een mengsel van koolzuurgas en zuurstof in fasen bedwelmd. Dit heet Multiphase Controlled Atmosphere Stunning (MCAS)-bedwelming. Het aansnijden van de halsslagader zorgt hierna ervoor dat de dood door verbloeding intreedt. Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt dat deze manier van slachten minder dierenvriendelijk is dan het wereldwijd gangbare systeem met een elektrisch geladen waterbad. Het percentage dieren dat goed bedwelmd wordt, is nagenoeg 100%. Plukon bleef de afgelopen jaren onderzoeken hoe de impact op de dieren nog verder verkleind kan worden. De bedwelming is verlengd tot 5 minuten, waardoor de dieren volledig, zonder zichtbaar ongerief worden bedwelmd. Deze methode is in 2013 getest in Moeskroen (België) en wordt op dit moment ook toegepast op andere locaties.

Het meetbaar maken van dierenwelzijn voor en tijdens de slacht, zorgt ervoor dat Plukon gericht effectieve maatregelen kan nemen. Samen met de Universiteit van Gent is in 2018 een onderzoek voorbereid om indicatoren voor dierenwelzijn objectief en automatisch te monitoren. Zo registreert Plukon bijvoorbeeld via video-opnames in de slachterij automatisch het aantal voetzoollaesies. Deze data zijn toegankelijk en vergelijkbaar voor meerdere partijen in de pluimveevleesketen.

Greenwell: vergroenen van de pluimveesector

Elke schakel in de pluimveesector draagt op zijn eigen manier bij aan verduurzaming. Van voerleveranciers tot pluimveehouders, van slachterij tot wetenschappers. Binnen elke stap in de keten zijn keuzes te maken die zorgen voor minder milieu-impact, beter dierenwelzijn en groter rendement. Dat levert ook dilemma's op. Langzamer groeiende kuikens verbeteren het dierenwelzijn, maar hebben een hogere voeropname en dus een grotere impact op het milieu. Om die afwegingen in beeld te brengen, werkt Plukon sinds 2018 samen in het Greenwell consortium met onder andere Wageningen University & Research (WUR) en Aviagen (genetica). Dit publiek-private project onderzoekt hoe op 15 aspecten (van milieu en dierenwelzijn tot economische haalbaarheid) de keten duurzamer kan worden. Via een speciaal ontwikkeld assessment model worden keuzes meetbaar en inzichtelijk gemaakt. Wat is bijvoorbeeld de impact van regionaal geteeld voer versus voer van overzee? Welke invloed hebben verschillende vormen van huisvesting? Wat zijn effectieve maatregelen om het fosfaatverlies en uitstoot van fijnstof te verminderen? Resultaten worden eind 2021 verwacht.





Diergezondheid

De uitdaging

Gezonde vleeskuikens zijn de basis voor een gezonde sector en een verantwoorde productie van voedsel. Een verbeterde diergezondheid leidt tot minder inzet van antibiotica en een beter dierenwelzijn.

Ons antwoord

Om het risico op antibioticaresistentie bij mens en dier te verminderen, werkt Plukon samen met pluimveehouders en (keten) partners in wetenschappelijk- en sector-onderzoek naar preventie van dierziekten en een selectief en restrictief gebruik van diergeneesmiddelen. In lijn met nationale plannen van aanpak voor antibiotica-reductie en specifieke klantwensen.

Looking forward

Verminderen van antibioticagebruik

- Minimaal 50% antibioticavrije vleeskuikens binnen elk concept (regulier en concepten met verbeterd dierenwelzijn) in alle landen waar Plukon actief is in 2025.

Vroege voeding voor betere diergezondheid

- De toepassing van vroege voeding stimuleren in alle landen waar Plukon actief is.

Antibioticagebruik verminderen

Plukon Food Group zet in op gezonde dieren en een restrictief en selectief gebruik van antibiotica. Plukon wil samen met vleeskuikenhouders het gebruik van antibiotica terugbrengen tot het minimale niveau dat noodzakelijk is om dierenwelzijn te garanderen.

Om pluimveehouders te stimuleren minder antibiotica te gebruiken, startte Plukon in 2011 als eerste in de pluimveevleessector met een beloning voor antibiotica-vrije vleeskuikens. Via bewustwording en voorlichting vraagt Plukon aandacht voor maatregelen zoals een optimaal stalklimaat, goede hygiëne en het beste voer. Daarnaast hanteert Plukon binnen de slachterij strikte hygiënemaatregelen voor de veiligheid van medewerkers en voedselveiligheid van het pluimveevlees.

De World Health Organisation (WHO) monitort wereldwijd het antibioticagebruik om te voorkomen dat bacteriën resistent worden. WHO heeft bepaalde antibiotica voor landbouwhuisdieren op een kritieke lijst geplaatst en de dierhouderijsectoren opgeroepen om het gebruik van deze zogenaamde reserve-antibiotica op termijn uit te bannen. Plukon werkt sinds 2018 samen met pluimveehouders en afnemers in Nederland en Duitsland die aan deze wens voldoen. Ook in andere landen en markten verwacht en stimuleert Plukon een soortgelijke ontwikkeling.

Verbeterde managementpraktijken zoals klimaatbeheersing, strooiselmanagement en de overstap naar nieuwe concepten met lagere dierbezetting of langzamer groeiende rassen, dragen bij aan reductie van het antibioticagebruik (tabel 1).

Tabel 1. Antibioticavrije vleeskuikens per houderijconcept (aandeel van het totaal aantal verwerkte kuikens per concept)

	Goed Nest Kip*	Scharrel Kip*	Biologische Kip**	Reguliere Kip*
2018	88%	96%	94%	44%
2017	87%	96%	96%	33%
2016	91%	99%	90%	32%
2015	91%	97%	89%	30%
2014	85%	99%	94%	22%

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

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



Met een antibioticareductie van 50% sinds 2009 hebben de Nederlandse pluimveehouders grote stappen gezet.

‘Voortdurend verbeteren, met Plukon als partner’

“REWE verkoopt ruim 80% van haar verse pluimveevlees onder eigen label: Mühlenhof in onze Penny Discountwinkels en Wilhelm Brandenburg in onze REWE supermarkten. Daarom neemt REWE Group de verantwoordelijkheid voor de veiligheid en duurzaamheid in de keten voor pluimveevlees. Dit doen wij in nauwe samenwerking met onze leveranciers. Hierbij is Plukon duidelijk een voorloper. Zo vroegen we in 2013 om meer transparantie, met name in dierenwelzijn en GMO-vrij voer. Plukon ging voortvarend deze uitdaging aan, en steunde onze ambities. Wij wensen maximaal 35 kilo kip per vierkante meter en voer zonder GMO. Daarom is Plukon ook een van de eerste leveranciers die onze ProPlanet-certificaat verdiende.

Onze wensen van destijds zijn inmiddels een wettelijke vereiste geworden. Dit stimuleert REWE Group om voortdurend te verbeteren en daarin is Plukon een uitstekende partner. Verminderen van antibioticagebruik en het verbeteren van diervriendelijke productie zijn kernthema's, zowel in Duitsland als in andere landen. Om het dierenwelzijn te verbeteren en het gebruik van antibiotica

te verminderen, zijn vroege voedingssystemen ontwikkeld. Ontbreken van water, voer en licht kan ertoe leiden dat kuikens tot 10% van hun lichaamsgewicht verliezen vanwege stress en uitdroging. Gevolg is minder weerbare dieren die gezondheidsklachten ontwikkelen tijdens de verdere groei en transport. In het nieuwe systeem met 2-laagse broedmanden, kunnen pas uitgekomen kuikens eenvoudig van de bovenste laag naar de onderste laag gaan, alwaar zij toegang hebben tot water, voer en licht. De kuikens worden in die onderste laag ook vervoerd. Begin 2018 hebben we samen met Plukon dit vroege voedingssysteem getest in twee broederijen. Nu is nagenoeg alle pluimveevlees dat REWE inkoopt uitgebreed in zo'n diervriendelijke broederij met vroege voeding.”

Dr. Ludger Brelöh

Hoofd strategie & innovatie in landbouw
REWE Group



Plukon is overtuigd van de voordelen van vroege voeding dat sinds 2017 in de gehele scharreldkipketen is geïmplementeerd.

In 2019 wordt het antibioticagebruik ook voor de andere landen waar Plukon actief is in kaart gebracht. Plukon heeft de ambitie het percentage antibioticavrije vleeskuikens binnen houderijconcepten te laten stijgen naar minimaal 50% in 2025.

Preventie van dierziekten

De preventie van dierziekten is binnen alle schakels in de voedselketen van belang. Plukon werkt daarom intensief met vleeskuikenhouders aan preventie en is betrokken bij wetenschappelijk- en sectoronderzoek. Doel van de onderzoeken is om dierenwelzijn in de gehele pluimveevleesketen te verbeteren, en maatregelen te implementeren die gestoeld zijn op de nieuwste wetenschappelijke inzichten.

Samen met het Wageningen Bioveterinary Research (BVR) van Wageningen University & Research (WUR) onderzocht Plukon in 2017 en 2018 manieren om ziekteverwekkers zoals campylobacter terug te dringen. Het effect van houderijsystemen is geanalyseerd en er is een casestudie met speciaal voer op basis van prebiotica uitgevoerd. Op basis van dit onderzoek wordt gezocht naar verdere aanknopingspunten.

Vroege voeding voor betere diergezondheid

Om de diergezondheid verder te versterken, startte Plukon in 2017 met de toepassing van vroege voeding in de complete scharreldkipketen. Het was de ambitie om in 2018 vroege voeding ook toe te gaan passen in het reguliere segment vleeskuikens, startend bij de Duitse markt. Inmiddels is het op twee broederijen in Duitsland geïmplementeerd voor de reguliere pluimveeketen. Ook zijn er steeds meer initiatieven waarbij kuikens uitkomen in de stal en daarmee direct toegang hebben tot voer en vers drinkwater. Hoewel kuikens van nature beschikken over een voedingsrijke dooierrest, blijkt uit onderzoek dat het kuiken zich beter ontwikkelt wanneer het direct na uitkomst ook andere energiebronnen krijgt. Dit draagt bij aan de gezondheid en daardoor indirect aan een verdere reductie van het antibioticagebruik.



Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering

De uitdaging

Plukon ziet kansen om binnen de sector kringlopen te sluiten en meer circulair te ondernemen. Zo ontstaan er in de pluimveeveesketen reststromen en wordt met het oog op voedselveiligheid plastic als belangrijkste verpakkingsmateriaal gebruikt. Ook verbruiken de productie-locaties van Plukon energie tijdens de productie van pluimveevleesproducten en verse kant-en-klaarmaaltijden. De logistiek van vleeskuikens en -producten draagt bovendien bij aan de uitstoot van broeikasgassen en fijnstof.

Ons antwoord

Plukon Food Group wil met een meer circulaire bedrijfsvoering bijstromen optimaal verwaarden en de milieu-impact van verpakkingen en processen verminderen. Het energieverbruik en de uitstoot van broeikasgassen in de pluimveeveesketen is de afgelopen jaren sterk afgenomen. Plukon investeert in energie-efficiëntie, hernieuwbare energie, vermindering van watergebruik en transportafstand en -duur.

Looking forward

Circulaire oplossingen in Nederland

- 20% minder plastic verpakkingsmateriaal in 2025.
- 25% van het verpakkingsmateriaal is van hernieuwbaar of gerecycled materiaal in 2025.
- 100% van de verpakkingen is volledig recyclebaar in 2025.

Energiebesparing door energie-efficiënte productie

- 2,5% energie-efficiënter produceren in 2025 ten opzichte van 2015.

Minder watergebruik

- 5% minder water gebruiken per ton levend gewicht (m3/kg) in 2025 ten opzichte van 2015.

Circulaire oplossingen

Verpakkingsbeleid

Plukon Food Group gebruikt plastic vooral voor het verpakken van de producten. Het is een licht materiaal, dat gemakkelijk in gebruik is en de houdbaarheid en voedselveiligheid van het product borgt. Omdat plastic wordt gemaakt van aardolie, een fossiele grondstof, en voor eenmalig gebruik is, heeft het een negatieve impact op het milieu. Naast veel aandacht van consumenten en retailers voor dit thema, stelde de Europese Commissie in 2018 regelgeving op om de hoeveelheid plastic verpakkingen de komende jaren te verminderen. Plukon wil de impact van haar verpakkingen verminderen en ontwikkelde daarom een verpakkingsvisie.



Verpakkingsvisie Plukon Food Group voor de Nederlandse markt

• Minder

Minder materiaal gebruiken met behoud van houdbaarheid en functionaliteit. Bijvoorbeeld dunnere verpakkingen, ander ontwerp en maatregelen voor minder uitval tijdens de productie.

Doelstelling: 20% minder plastic verpakkingsmateriaal in 2025.

• Duurzamer

Meer hernieuwbare of gerecyclede materialen gebruiken.

Doelstelling: 25% van het verpakkingsmateriaal is van hernieuwbaar of gerecycled materiaal in 2025.

• Recyclebaar

Ervoor zorgen dat de verpakking recyclebaar is en dit op de verpakking communiceren naar de consument. Bijvoorbeeld door maar één soort materiaal te gebruiken of materialen te gebruiken die gemakkelijk van elkaar te scheiden zijn. Dit betekent ook dat Plukon geen zwart plastic meer zal gebruiken.

Doelstelling: 100% van de verpakkingen is volledig recyclebaar in 2025.

De ambitie is om in 2019 de maaltijdverpakkingen volgens deze uitgangspunten te verduurzamen.

Daarvoor zal het huidige verpakkingsmateriaal eerst in kaart worden gebracht. Daarnaast wil Plukon in 2019 in Nederland geen zwart plastic meer gebruiken omdat dit in het huidige recyclingsysteem niet gerecycled kan worden. Met name het BBQ-assortiment werd verpakt in zwart plastic. Het is een grote uitdaging om deze en andere verpakkingen beter te ontwerpen. Zo moet niet alleen het formaat van de nieuwe verpakking passen binnen de huidige productie en transporteisen, ook de houdbaarheid en voedselveiligheid van het product moet geborgd blijven. Want de milieuwinst die gerealiseerd wordt door bijvoorbeeld een iets dunnere verpakking mag natuurlijk niet teniet worden gedaan door meer voedselverspilling. Plukon gaat daarom de alternatieve verpakkingen uitgebreid testen in het eigen laboratorium.

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 diervoeder 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 halffabricaten. Deze worden verkocht aan diverse partijen waaronder de petfood industrie.

Mest is een andere reststroom van de pluimveehouderij. Uit onderzoek van onderzoeks- en adviesbureau CE Delft blijkt pluimveemest een erg geschikte energiebron. Een centrale in Moerdijk verbrandt de mest en voorziet daarmee jaarlijks 70.000 huishoudens van groene stroom. De recycling van de as levert kostbare fosfor en kalium op. Franse en Belgische akkerbouwers gebruiken dat weer voor de teelt van voedselgewassen. De verwerking van de pluimveemest draagt zo bij aan een kringlooplandbouw. Van de negen door CE Delft onderzochte toepassingen voor pluimveemest, bleek dit de oplossing met de grootste milieuwinst.

Energiebesparing door energie-efficiënte productie

Het verbeteren van de energie-efficiëntie is een continu proces voor de productielocaties en slachterijen van Plukon. Energiebesparing verlaagt immers de kosten van de bedrijfsvoering.

Het grootste deel van de energie wordt 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 aan voedselveiligheid en houdbaarheid van producten. Warmte wordt vooral gebruikt voor het verhitten van slachtbijproducten en reststromen voor verwerking tot voer voor dieren die niet in de humane consumptieketen terechtkomen.

In 2017 investeerde Plukon in een nieuwe duurzame productiefaciliteit in Wezep (Nederland). Er is voor gekozen om de nieuwe productielijnen primair in te richten voor groenten, salades en kant-en-klaar-maaltijden. Dankzij investeringen in duurzame maatregelen is het gebouw 5-sterren BREEAM gecertificeerd. Daarmee voldoet de bouw aan de hoogste duurzaamheidseisen. Dit maakt Wezep de eerste fabriek in Nederland zonder gasaansluiting. Via warmteterugwinning op koelinstallaties, warmtepompen, een eigen waterbron en efficiëntere logistieke processen, bespaart de fabriek veel energie.

In 2018 opende de nieuwe slachterij in Polen. Deze is efficiënt en met moderne apparatuur ingericht, met goede logistieke uitlijning. De fabriek is uitgebreid getest en processen zijn geoptimaliseerd. De verwachting is dat als de slachterij in 2019 op volle capaciteit draait deze 5% minder energie per ton levend gewicht verbruikt dan de andere Plukon slachterijen.

Een groter productievolume zorgt ook voor het efficiënter gebruik van faciliteiten. In 2018 kreeg Plukon een vergunning om de capaciteit in Blokker (Nederland) te vergroten van 220.000 naar 300.000 stuks pluimvee

‘Verantwoord omgaan met dieren is topprioriteit’

“Sinds onze joint venture met Plukon Food Group van start ging in maart 2017, ervaren we Plukon als de juiste partner om onze ambities waar te maken. Wij zijn een familiebedrijf en we waren heel behoedzaam bij het bepalen aan wie we aandelen in ons bedrijf zouden verkopen. In juli 2018 hebben we onze moderne productielocatie geopend in Sieradz. Samen met Plukon hebben we een slachthuis gebouwd zonder compromissen te hoeven sluiten en met gebruik van de beste technologieën. We zijn allemaal gericht op de balans tussen kwaliteit, efficiëntie en schaalgrootte om het beste resultaat te realiseren. Dankzij Plukon konden we ons budget voor deze nieuwbouw verdubbelen. De productielocatie van Plukon in Sieradz is een van de grootste investeringen in de Poolse pluimveesector en het biedt werk aan ruim 400 mensen. Voor Plukon biedt dit een interessant groeiperspectief, zowel in de grote en veelbelovende Poolse markt als in andere landen.

Moderne technologie stelt Plukon Sieradz in staat om het productieniveau op te voeren naar 1,2 miljoen kippen per week. We denken dat we dit begin 2020 zullen bereiken. Daarmee realiseren we 50% omzetgroei dankzij de nieuwe locatie. Dit mag uiteraard niet gebeuren ten koste van dierenwelzijn.

Verantwoord omgaan met dieren is topprioriteit. Zo hebben we het gebruikelijke elektrische verdoven vervangen door een veel diervriendelijke-re bedwelmsmethode op basis van een gasmengsel van O₂ en CO₂, waarbij we geleidelijk het niveau van CO₂ verhogen. Alleen bedwelmd dieren worden aan de productielijn opgehangen. Dit is minder stressvol dan in de conventionele methode waarbij de kippen eerst worden opgehangen voor de elektrische verdoving.

Ook vanuit een milieu-optiek verbetert de nieuwe productielocatie onze prestaties. Zo gebruiken we een systeem voor de herwinning van warmte, waarmee we ons energieverbruik (propaangas) verlagen. In de toekomst willen we schoon water uit een waterzuiveringsinstallatie gaan gebruiken. Hiervoor moeten we nog filters plaatsen, maar daarmee zullen we veel water besparen. Bovendien zijn we van plan om minder plastic te gaan gebruiken in ons verpakkingsmateriaal.”

Lukasz Wyrebski

Managing director Plukon Sieradz, Polen



per dag. Dit in goed overleg met omwonenden en extra maatregelen ter preventie van mogelijke overlast. Elke productielocatie heeft een energie-efficiëntieplan. Hiermee zijn de prestaties inzichtelijk en onderling te vergelijken. De Duitse slachthoofden hadden in 2018 het ISO 50001 energiecertificaat en tonen daarmee aan dat ze werken aan structurele verlaging van het energiegebruik. Sinds 2015 verbruiken de betreffende locaties 1,4% minder elektriciteit en 4,3% minder gas per ton levend gewicht (tabel 2). Het is de doelstelling om 2,5% energie-efficiënter te produceren in 2025 ten opzichte van 2015.

De stijging van het energiegebruik in 2018 is een gevolg van het grotere productievolume bijproducten dat is verwerkt. De rendering van de bijproducten door stoom en verwarming zorgt ervoor dat het eiwit in het product ontsloten wordt. Het volume aan bijproducten is gekoppeld aan het volume van het aantal geslachte dieren.

Tabel 2. Energiegebruik per ton levend gewicht (kg)

	Elektriciteit kWh/ton levend gewicht (kg)	% verschil t.o.v. 2015	Gas m ³ /ton levend gewicht (kg)*	% verschil t.o.v. 2015
2018	124,1	-1,4%	4,4	-4,3%
2017	120,2	-4,5%	4,2	-8,7%
2016	121,4	-3,5%	4,5	-2,2%
2015	125,8	0,0%	4,6	0,0%

* Locaties: Blokker, Dedemsvaart, Goor, Maasmechelen, Moeskroen, Storkow, Brenz en Gudensberg.

Hernieuwbare energie

Plukon Food Group investeert in het gebruik van energie uit hernieuwbare bronnen. Op de productielocatie in Wezep is in 2018 de infrastructuur voorbereid voor zonnepanelen die in 2019 geplaatst gaan worden. In Maasmechelen is eind 2018 een windmolen in gebruik genomen. Deze windmolen voorziet de productielocatie voor gemiddeld een kwart van het verbruik van groene stroom. Op jaarbasis produceert de windmolen zo’n 4.500 MWh aan groene energie wat gelijk staat aan het verbruik van 1.285 huishoudens.

Ook pluimveehouders gebruiken steeds meer hernieuwbare energie. In 2018 bleek uit een steekproef onder 240 stallen dat het aandeel duurzame verwarmingssystemen (biogas en biomassa) 31% bedroeg. Ruim 23% van de stallen wordt verwarmd met biogas afkomstig van vergistingsinstallaties. De groene stroom wordt daarbij teruggeleverd aan het net. In 8% van de gevallen worden stallen verwarmd met biomassa waaronder hout(pallet)kachels en stroverbrandings-systemen.

Pluimveehouder met oog voor de toekomst

Het landbouwbedrijf van de familie Weersmann in Itterbeck (Duitsland) verwarmt de pluimvee-stallen met biogas uit de eigen biogasinstallatie. Deze heeft een capaciteit van 690 kW en draait voor 35% op mest. Jaarlijks is zo’n 700 ton eigen pluimveemest en mest afkomstig van het eigen melkvee en van de varkens van het naburig gelegen partnerbedrijf nodig.

Minder watergebruik

Plukon Food Group streeft naar het verminderen van het waterverbruik op alle productielocaties via verschillende maatregelen. Het watergebruik per ton levend gewicht is ten opzichte van 2015 licht gestegen ten gevolge van beheersmaatregelen tot verdere verbetering van de slachthygiëne (tabel 3). Voor het hygiënisch reinigen van het vlees en de productielijn wordt extra water gebruikt.

Op de locatie in Storkow wordt na mechanische zuivering het gebruikte water weer ingezet in het productieproces, bijvoorbeeld als schoonmaakwater. Omdat het water warmer (20 - 40°C) teruggewonnen wordt dan kraanwater, bespaart deze maatregel naast water ook energie.

28 miljoen regenwater filteren

In Wezep realiseerde Plukon een wadi, een duurzame waterfilter. Sinds augustus 2018 filtert de wadi jaarlijks zo’n 26 miljoen liter regenwater. Dit water zou anders naar de waterzuivering worden afgevoerd wat bij hoosbuien veel overlast kan veroorzaken. Dit watertransport kost bovendien veel energie. Buurtbewoners waren actief betrokken bij de realisatie en basisschoolleerlingen krijgen op het terrein wateronderwijs.

Tabel 3. Watergebruik

	Water (m³/ton levend gewicht (kg))*	% verschil t.o.v. 2015
Ambitie 2025		5% minder watergebruik t.o.v. 2015.
2018	3,36	+5,0%
2017	3,40	+6,3%
2016	3,50	+9,4%
2015	3,20	0,0%

* Locaties: Blokker, Dedemsvaart, Goor, Maasmechelen, Moeskroen, Storkow, Brenz en Gudensberg.

‘Door inzicht in onze ritplanning kunnen we efficiëntieslagen doorvoeren’

“Om onze logistieke efficiëntie te optimaliseren, uniformeren we voor heel Plukon ons transport middels een Transport Management Systeem (TMS). Dit TMS stuurt nu al onze operaties in Duitsland aan, en dit jaar volgt Nederland. De komende tijd voeren we TMS in bij al onze 17 vestigingen in Europa. Elke kratsoort heeft een uniek Plukon standaardnummer en elke rit leggen we in een overkoepelend gezamenlijk systeem vast. Zo krijgen we inzicht in onze ritplanning en kunnen we efficiëntieslagen doorvoeren. Besparingen zijn in eerste instantie financieel, maar door een betere beladingsgraad verlagen we ook onze

CO₂-uitstoot. Ook in samenwerking met partners streven we naar optimalisatie. Zo hebben we in 2018 met verschillende klantrelaties de productbelading geoptimaliseerd. Hier realiseerden we efficiencywinst door betere benutting van pallets en kratten, waardoor er totaal minder kratten door de wasstraat hoefden.”

Koen Nijhuis
Logistiek Manager, Plukon Food Group



Bij realiseren van logistieke efficiëntie, staat dierenwelzijn altijd voorop'

"In 2018 hebben we bij de slachterij in Goor (Nederland) het nieuwe containersysteem van Atlas Marel in gebruik genomen, dat we in 2017 in Maasmechelen (België) voor het eerst hebben toegepast. Dit is een diervriendelijker systeem, omdat de containers niet meer hoeven te worden gekanteld en de kuikens tijdens het verdere proces niet meer uit de container hoeven te worden gehaald. Dat is minder belastend voor de dieren, en het systeem is efficiënter omdat de containers een extra lade hebben en er zo per container meer dieren kunnen worden vervoerd. Bij het realiseren van logistieke efficiëntie, staat het dierenwelzijn bij Plukon altijd voorop.

dit systeem eens zo duur als het gangbare systeem. Naast verbeterd dierenwelzijn levert het ook meer efficiëntie op. In 2018 hebben we 0,8% minder ritten gereden dan in 2017, en in 2017 hebben we 0,7% minder ritten gereden dan in 2016 (in België). Als je dat afzet tegen de grote hoeveelheid volumes die we transporteren - in Nederland, België en Duitsland was het ruim 860 miljoen kilo in 2018 - dan is de impact aanzienlijk. Daarnaast zetten we voor het transport van levende dieren vaker langere vrachtwagens (LZV's) in.

Nico van den Hoorn

Manager Planning and Logistics,
Plukon Food Group Agribusiness

Dit jaar gaan we dit systeem ook in onze andere Belgische slachterij invoeren en zo breiden we dit in de komende jaren uit totdat het in al onze 11 slachterijen de standaard is. Het gaat relatief langzaam omdat het een ingrijpende verandering is. Slachterijen moeten we verbouwen omdat je meer ruimte nodig hebt voor het nieuwe systeem. Ook moeten de vrachtwagens worden aangepast. Daarnaast is



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. Sinds 2016 maakt Plukon op twee locaties (Maasmechelen en Goor) gebruik van een innovatief containersysteem. Hierbij zijn de laadopeningen geoptimaliseerd en is extra ruimte ontstaan. Hierdoor kunnen er per rit meer dieren getransporteerd worden zonder afbreuk te doen aan beschikbare ruimte. Dit betekent minder impact op het milieu.

In 2018 is het aantal ritten licht gedaald. Dit heeft onder andere te maken met een aantal efficiëntere aanvoersystemen. Tegelijkertijd daalt het aantal kilogram levend gewicht per kilometer. Dit komt doordat vanwege het toenemende aantal conceptkippen (Initiative Tierwohl, Goed Nest Kip, Scharrel etc.) transportplanningen minder goed geoptimaliseerd kunnen worden. Want ieder concept vraagt zijn eigen individuele planning, van eendagskuikens tot de aan de slachterij (tabel 4).

Tabel 4. Transport van levende kippen van de pluimveehouder naar de slachterij*

	Aantal ritten	% verschil	Totaal afstand (km)	% verschil	Kg levend gewicht/km	% verschil
2018	59.174	-0,9%	18.600.699	+0,5%	46,3	-0,4%
2017	59.728	+3,4%	18.505.686	+4,9%	46,5	+1,5%
2016	57.739	+3,4%	17.647.680	+8,2%	47,2	-5%
2015	55.836	-	16.311.418	-	49,7	-

* Cijfers voor Nederland, België en Duitsland.



Medewerkers en maatschappij

De uitdaging

De vraag naar goede arbeidskrachten blijft naar verwachting de komende jaren groeien. Het aantrekken van talent en het vasthouden van gemotiveerde medewerkers is essentieel voor een groeiende organisatie als Plukon. Veilige werkomstandigheden en vitale medewerkers leiden tot een lager ziekteverzuim en minder verloop.

Ons antwoord

Plukon Food Group biedt medewerkers een veilige werkomgeving en heeft aandacht voor duurzame inzetbaarheid en opleiding. Via een trainee-programma worden sinds 2018 starters optimaal begeleid en opgeleid.

Looking forward

Training en ontwikkeling

- Jaarlijks gemiddeld 10 trainees per land opleiden in het internationale Plukon-traineeship in Nederland, België en Duitsland om de in- en doorstroom te maximaliseren.

Social compliance

- >65% van de medewerkers neemt deel aan het Preventief Medisch Onderzoek (PMO) in 2025.

Gezonde en veilige werkomgeving

- <6% gemiddeld ziekteverzuim locaties in 2025.
- 30% reductie van het aantal ongevallen met verzuim op alle locaties in 2025 ten opzichte van 2018.

Medewerkers

Training en ontwikkeling

Traineeship

Enthousiaste en gedreven starters de kans geven om zich de eerste jaren van hun carrière snel en efficiënt te ontwikkelen. Dat is het doel van het tweejarige Plukon traineeship dat in 2017 is ontwikkeld en in 2018 live is gegaan. Dit opleidingsprogramma op maat geeft trainees de kans om uitdagende projecten op te pakken, trainingen te volgen, een uitstap te maken naar buitenlandse vestigingen en zich ook persoonlijk te ontwikkelen. Een optimale kick-start voor een Plukon-carrière waarin deelnemers zich ontwikkelen tot specialist, leidinggevende of manager. Voor 2019 is het onze ambitie om een pilot te starten met een groep trainees op onze Duitse en Belgische vestigingen.

5 trainees in 2018

- 2 productietrainees
- 2 trainees kwaliteitsdienst
- 1 trainee supply chain

Intervisie

Nieuwe en huidige medewerkers blijven uitdagen en laten doorgroeien, daar investeert Plukon in. Zo blijft iedereen gemotiveerd en benutten we ieders talenten optimaal. Jonge talenten met 0 tot 2 jaar werkervaring begeleidt Plukon in intervisiesessies. Aan de hand van verschillende thema's en uitdagingen krijgen ze inzicht in zichzelf, doen ze professionele kennis op en leren en groeien ze samen. Over een periode van 2 jaar vinden 8 intervisiesessies plaats. Interne coaches begeleiden de groepen van 6-8 personen.

We investeren in het aantrekken van nieuw talent en het benutten van ieders kracht.

'Plukon is een open organisatie, die met medewerkers meedenkt'

"Na mijn studie food technology: sustainable food process engineering, ben ik in januari 2019 gaan werken bij Plukon. Aanvankelijk solliciteerde ik op een andere functie, maar tijdens het gesprek bleek die toch niet zo bij mij te passen. Toen heeft Plukon gezocht naar een functie die veel beter aansluit. Junior manager process yield optimisation is een nieuwe functie. Ik controleer operationele systemen in de slachterij en help mee met het ontwikkelen van nieuwe systemen, die gefocust zijn op verbetering van dierenwelzijn en efficiëntie. Ik analyseer alle data en bekijk waar verbeterpotentieel is te halen. Er wordt steeds meer geautomatiseerd en er ontstaat zo veel data. Die data ga ik in deze nieuwe functie benutten. Ik werk nu nog in de slachterij in Dedemsvaart maar in de toekomst zal ik ook

de systemen in andere slachterijen in Nederland, België en in de andere Europese landen implementeren. Ik ervaar Plukon als een open organisatie, die met de medewerkers meedenkt. Dat heb ik meteen ervaren toen Plukon op zoek ging naar een functie die past bij mij als persoon. De opleidingsmogelijkheden zijn prima. Ik ken enkele mensen in het trainee-programma en die zijn daar heel positief over."

Jorinde Mulder

Junior Manager process yield optimisation, Plukon Food Group





We hebben een gedeelde verantwoordelijkheid voor een gezonde en veilige werkomgeving voor alle medewerkers. Passie voor het werk en ontwikkeling staat daarbij centraal.

Normen en waarden

Plukon is een open organisatie waar ruimte is voor feedback en waar duidelijke omgangsvormen gelden voor een prettige werksfeer. Met wederzijds respect met elkaar omgaan is een belangrijk uitgangspunt. In een gedragscode is vastgelegd dat verbale of fysieke agressie, intimidatie en discriminatie niet worden getolereerd. Medewerkers kunnen ongewenste omgangsvormen bespreken met een (extern) vertrouwenspersoon. Plukon kent een Centrale Ondernemingsraad en een Europese ondernemingsraad voor België, Duitsland en Nederland.

Via een klokkenluidersregeling kunnen medewerkers misstanden melden waarbij hun identiteit beschermd blijft. Dit is sinds 2017 mogelijk voor medewerkers in Nederland en sinds 2018 in België en Frankrijk. Plukon gaat dit samen met de ondernemingsraden in 2019 verder uitwerken voor Duitsland en Polen. In 2017 en 2018 is van deze regeling binnen Plukon geen gebruik gemaakt.

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, integriteit, mededingen, orde, veiligheid, milieu en dierenwelzijn. In 2017 en 2018 is Plukon Food Group positief beoordeeld.

Gezonde en veilige werkomstandigheden

Het gezondheidsbeleid van Plukon is gericht op educatie op de werkvloer, gezonde voeding en voldoende beweging. Plukon stimuleert zo een gezonde levensstijl, wat bijdraagt aan de duurzame inzetbaarheid van medewerkers. Plukon is, samen met een externe partij, op 2 vestigingen gestart met het aanbieden en stimuleren van gezonde voeding in de kantines. Ook worden er diverse trainingen voor leidinggevenden georganiseerd over hoe om te gaan met verzuim. De gezondheidsdienst en bedrijfsartsen worden dusdanig ingezet op het signaleren van preventie waardoor we verwachten het verzuim verder te verlagen.

Tijdens een pilotproject voor duurzame inzetbaarheid in 2016 op één van de productielocaties, is met een aantal medewerkers gekeken of in de (nabije) toekomst voor hen minder fysiek belastend werk gezocht moest worden. De pilot is opgevolgd, met als resultaat dat voor 3 medewerkers in 2017 en 2018 een vervangende functie is gevonden. Zo werkt Plukon aan het behoud van medewerkers, minder ziekteverzuim en een hogere arbeidsproductiviteit.

In 2016 nam 60% van de medewerkers deel aan een Preventief Medisch Onderzoek (PMO). Het doel van een PMO is om gezondheidsrisico's bij medewerkers te voorkomen en te beperken. Plukon voert eens in de 3 jaar dit onderzoek uit, en zal in 2019 alle medewerkers hier wederom voor uitnodigen. Het onderzoek wordt gecombineerd met een onderzoek naar psychosociale Arbeidsbelasting en een loopbaanonderzoek. Het streven is een deelname van minimaal 65% van de werknemers. Iedereen verdient een kans op nuttig werk en deelname aan de arbeidsmarkt. Plukon biedt daarom jaarlijks 5 tot 7 mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een opleiding en werkplek.

Ziekteverzuim

Plukon streeft naar het verminderen van ziekteverzuim. In 2018 is de ergonomie van werkplekken in de productie en op kantoor geoptimaliseerd. Ondanks extra aandacht voor gezondheid, en training van leidinggevenden in bijvoorbeeld het voeren van verzuimgesprekken, steeg het ziekte verzuim ten opzichte van 2016 in Nederland en Duitsland (tabel 5). Plukon neemt de 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 ziekmelden, helpt om het verzuim te verminderen. De lange termijn ambitie voor 2025 is een gemiddeld ziekteverzuim onder de 6%.



Tabel 5. Ziekteverzuim
Gemiddeld ziekteverzuim (excl. zwangerschap)

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk	Polen	Gemiddeld
2018	8,3%	6,3%	3,7%	6,5%	2,4%	5,5%
2017	8,4%	6,5%	3,3%	-	-	6,1%
2016	7%	6%	4%	-	-	5,7%

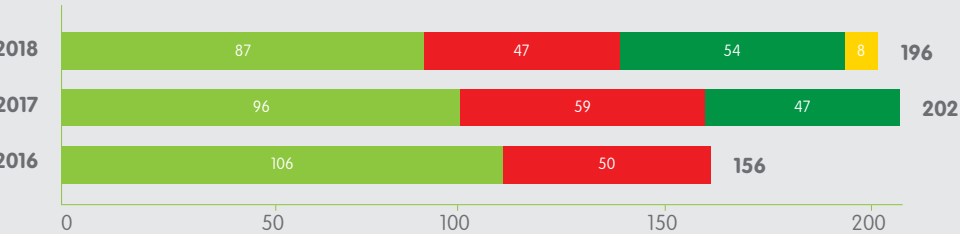
Ongevallen op de werkvloer

Minder ongevallen op de werkvloer is een dagelijkse prioriteit bij Plukon. Door medewerkers en leidinggevenden te betrekken bij een plan van aanpak voor verminderen van arbeidsrisico's, streeft Plukon naar meer bewustzijn op de werkvloer en minder ongevallen. Het aantal ongevallen in Nederland daalde beide jaren op rij met 9% ten opzichte van het jaar ervoor. Dit is te verklaren door de groeiende aandacht voor risico-inventarisatie en -preventie. In België steeg het aantal ongevallen ten opzichte van 2016 met 18% in 2017, maar daalde weer met 20% in 2018. Uiteindelijk is het streven natuurlijk altijd 0 ongevallen. Plukon blijft werken aan het structureel verbeteren van de veiligheid

en wil het aantal ongevallen in 2025 in ieder geval met 30% reduceren ten opzichte van 2018.

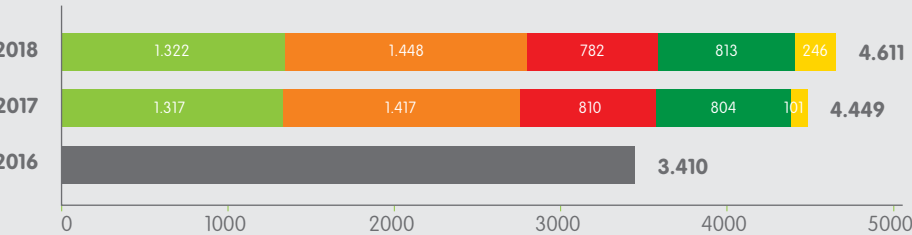
Het aantal medewerkers is sinds 2016 met 35% gegroeid met name als gevolg van de uitbreidingen in de Franse en Poolse markt. Alle medewerkers in de 5 landen vielen in 2017 en 2018 onder een collectieve arbeidsovereenkomst. Plukon werkt naast de vaste medewerkers ook met uitzendkrachten om flexibel in te kunnen spelen op de marktvraag. In 2018 zijn 40 Nederlandse uitzendkrachten in vaste dienst genomen. Uitgebreide cijfers over medewerkers zijn te vinden in bijlage 2.

Ongevallen
Aantal ongevallen met verzuim

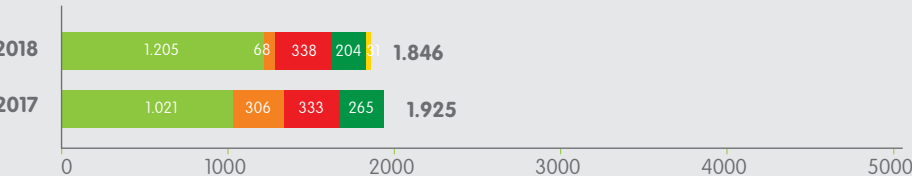


* De ongevallencijfers in Duitsland vallen buiten de scope omdat de data op een andere wijze wordt geregistreerd en daardoor onvergelijkbaar is.

Aantal medewerkers
Aantal medewerkers (excl. uitzendkrachten)



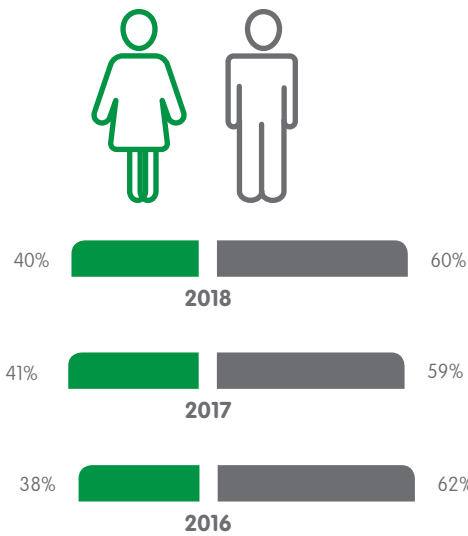
Aantal uitzendkrachten



Legenda



Diversiteit



Maatschappij

Plukon Food Group onderneemt in harmonie met de omgeving. Door transparantie, kennisdeling en dialoog is Plukon actief binnen het maatschappelijke voedseldebate. Betrokkenheid bij de lokale gemeenschap is een speerpunt van Plukon.

Lokale sponsoring

Met 18 locaties verspreid over Europa, is Plukon verbonden met verschillende lokale gemeenschappen. Via de medewerkers die vaak in de buurt wonen, maar ook vanwege de impact van bedrijfsactiviteiten op de buurt. Plukon staat open voor buurtbewoners. Zo organiseert de onderneming rondleidingen en draagt graag positief bij aan de lokale gemeenschap via sponsoring van lokale organisaties en projecten. Voorbeelden zijn de sponsoring van een sportclub in Storkow en een stichting voor kinderen in armoede (Deutsches Kinderhilfwerk).



Over dit verslag

Dit verslag is opgesteld volgens de richtlijnen van het Global Reporting Initiative (GRI) en is in lijn met GRI Standards niveau Core. Het heeft betrekking op de periode 1 januari 2017 tot en met 31 december 2018. Tenzij anders weergegeven hebben de resultaten betrekking op alle bedrijfsonderdelen van Plukon Food Group in Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Polen. 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. Vragen en opmerkingen over dit verslag ontvangen we graag via info@plukon.nl.



Bijlage 1: Begrippenlijst

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

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 vertegenwoordigt op lokaal, landelijk en Europees niveau en enkele standaarden heeft opgesteld voor leveranciers van levensmiddelen.

BSCI

Het Business Social Compliance Initiative is een platform opgezet door bedrijven om de arbeidsomstandigheden in de handelsketen te verbeteren.

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.

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.

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.

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

FairMast

Een kipconcept met een langzamer groeiend ras dat één ster krijgt van de Deutsche Tierschutzbund.

G

GD

De GD zet zich in voor de gezondheid van landbouwhuisdieren en gezelschapsdieren, in het belang van dier, dierhouder en samenleving. Dit doen ze samen met dierhouders, dieren-artspraktijken, overheden en het bedrijfsleven.

GFSI

Global Food Safety Initiative – samenwerkingsinitiatief van belangrijke retailers, voedselproducenten, 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.

I

IFS

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

IKB Kip

Nederlands ketenkwaliteitssysteem waarin alle schakels van de pluimveesector vertegenwoordigd zijn.

ILO

De Internationale Arbeidsorganisatie (International Labour Organization) is een gespecialiseerde organisatie van de Verenigde Naties die zicht bezig houdt met arbeids-vraagstukken.

Initiative Tierwohl

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

M

MCAS

Multiphase Controlled Atmosphere Stunning – minst dier-onvriendelijk systeem dat vleeskuikens in fasen bedwelmt met een mengsel van koolzuurgas en zuurstof.

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 wordt bijvangst geminimaliseerd.

N

NEPLUVI

De Vereniging van de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie (NEPLUVI)

O

OESO

De OESO-richtlijnen bieden handvatten voor (multinationale) bedrijven om met kwesties om te gaan zoals keten-verantwoordelijkheid, mensenrechten, kinderarbeid, milieu en corruptie.

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.

S

Sustainable Development Goals

Zeventien doelstellingen die ervoor moeten zorgen dat in 2030 een aantal grote maatschappelijke problemen, zoals ondervoeding en schoon drinkwater, zijn opgelost. Bedrijven en organisaties dragen bij aan het realiseren van deze wereldwijde maatschappelijke opgaven.

U

UN Guiding principles on Human Rights

Deze internationaal geaccepteerde richtlijnen geven bedrijven richting hoe ze met mensenrechten dienen om te gaan.

V

Voedingscentrum

Onafhankelijk Nederlands instituut die wetenschappelijke informatie verstrekt over gezond eten, veilig eten en duurzaam eten aan consumenten en professionals.

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.

Bijlage 2. Medewerkers cijfers

Aantal medewerkers

Aantal medewerkers (excl. uitzendkrachten)

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**	Totaal
2018	1.322	1.448	782	813	246	4.611
2017	1.317	1.417	810	804	101	4.449
2016	-	-	-	-	-	3.410

Aantal uitzendkrachten

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**	Totaal
2018	1.205	68	338	204	31	1.846
2017	1.021	306	333	265	-	1.925

Aandeel naar contractsoort

Aandeel full time

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**
2018	84%	96%	93%	98%	100%
2017	82%	92%	87%	98%	95%

Aandeel met een contract voor onbepaalde tijd

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**
2018	92%	85%	93%	97%	11%
2017	93%	82%	74%	98%	95%

Aandeel met een contract voor bepaalde tijd

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**
2018	8%	5%	7%	3%	89%
2017	7%	18%	26%	2%	5%

Diversiteit

Aandeel man

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**
2018	69%	58%	57%	51%	58%
2017	68%	59%	55%	48%	52%
2016	-	-	-	-	-

Aandeel vrouw

	Nederland	Duitsland	België	Frankrijk*	Polen**
2018	31%	42%	43%	49%	42%
2017	32%	41%	45%	52%	48%
2016	38%	-	-	-	-

Aantal ongevallen met verzuim

	Nederland	België	Frankrijk*	Polen**	Totaal
2018	87	47	54	8	196
% man	75%	43%	69%	88%	-
% vrouw	25%	57%	31%	12%	-

	Nederland	België	Frankrijk*	Polen**	Totaal
2017	96	59	47	-	202
% man	79%	66%	68%	-	-
% vrouw	21%	34%	36%	-	-

	Nederland	België	Frankrijk*	Polen**	Totaal
2016	106	50	-	-	156
% man	86%	60%	-	-	-
% vrouw	14%	40%	-	-	-

* Gegevens voor Frankrijk zijn beschikbaar vanaf de overname van DUC in 2017.

** Gegevens voor Polen zijn beschikbaar sinds de opening in 2018.

Bijlage 3. GRI-tabel 2018

GRI 101: Foundation 2016

GRI 102: General disclosures 2016		Paginaverwijzing
Organisatieprofiel		
102-1	Naam van de organisatie.	Cover, p.1, Colofon, p. 82
102-2	Activiteiten, merken, producten en diensten.	Over Plukon Food Group, p. 6-7
102-3	Locatie van het hoofdkantoor.	Over Plukon Food Group, p. 6-7
102-4	Aantal vestigingen en locaties.	Over Plukon Food Group, p. 6-7
102-5	Eigendomsstructuur en rechtsvorm.	Colofon, p. 82
102-6	Afzetmarkten en klanten.	Over Plukon Food Group, p. 6 De keten, p. 12-13
102-7	Omvang van de organisatie.	Over Plukon Food Group, p. 6-7 Forward Food Solutions, p. 8-9
102-8	Informatie over de medewerkers en andere werknemers.	Medewerkers en maatschappij, p. 66-73 Bijlage 2. Medewerkers cijfers, p. 78-79
102-9	Informatie over de toeleveringsketen.	De keten, p. 12-13
102-10	Significante veranderingen in de organisatie en haar toeleveringsketen tijdens de verslagperiode.	Over Plukon Food Group, p. 6-7
102-11	Uitleg over het voorzorgsprincipe.	Voedselveiligheid en transparantie, p. 36-41
102-12	Externe initiatieven die de organisatie ondersteunt of waar de organisatie bij aangesloten is.	In dialoog met de omgeving, p. 20-23
102-13	Lijst met belangrijke lidmaatschappen (zoals brancheverenigingen en/ of (inter)nationale belangenorganisaties).	In dialoog met de omgeving, p. 23
Strategie		
102-14	Verklaring van de hoogste beslissingsbevoegde over de relevantie van duurzame ontwikkeling voor de organisatie en haar strategie.	Voorwoord, p. 4
Ethiek en integriteit		
102-16	Beschrijving van kernwaarden, principes, standaarden en gedragsnormen.	Voedselveiligheid en transparantie, p. 36-41 Medewerkers en maatschappij, p. 70
Governance		
102-18	Governance structuur: De bestuursstructuur van de organisatie, met inbegrip van commissies die vallen onder het hoogste bestuurslichaam. En de commissie die verantwoordelijk is voor besluitvorming over economische, milieu en sociale onderwerpen.	MVO-beleid, p.14-15
Stakeholder engagement		
102-40	Lijst van groepen belanghebbenden die de organisatie heeft betrokken.	In dialoog met de omgeving, p. 23
102-41	Percentage medewerkers dat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt.	Medewerkers en maatschappij, p. 70
102-42	Uitgangspunten voor de inventarisatie en selectie van belanghebbenden.	In dialoog met de omgeving, p. 23
102-43	Wijze waarop belanghebbenden worden betrokken, waaronder de frequentie ervan per type en groep stakeholders.	In dialoog met de omgeving, p. 23
102-44	Belangrijkste onderwerpen en vraagstukken die uit het overleg met belanghebbenden naar voren zijn gekomen en hoe de organisatie hierop heeft gereageerd, onder meer via haar verslaggeving.	In dialoog met de omgeving, p. 23

GRI 102: General disclosures 2016		Paginaverwijzing
Rapportage principes		
102-45	Overzicht van alle ondernemingen die in de geconsolideerde jaarrekening zijn opgenomen en die niet onder dit verslag vallen.	Over Plukon Food Group, p. 6-7
102-46	Proces voor het bepalen van de inhoud en specifieke afbakening van het verslag en hierbij gehanteerde uitgangspunten.	MVO-beleid, p. 14-15
102-47	Materiële onderwerpen die tijdens het proces ter bepaling van de inhoud van het verslag zijn vastgesteld.	MVO-beleid, p. 14-15
102-48	Gevolgen van een eventuele herformulering van informatie die in een eerder verslag is verstrekt en de redenen voor deze herformulering.	N.v.t.
102-49	Significante veranderingen ten opzichte van vorige verslagperiodes ten aanzien van reikwijdte en afbakening.	N.v.t.
102-50	Periode waarover wordt gerapporteerd.	Over dit verslag, p. 74 1 jan 2017 t/m 31 dec 2018
102-51	Datum van publicatie van het meest recente, voorgaande verslag.	Juni 2017
102-52	Verslaggevingscyclus.	Tweejaarlijks
102-53	Contactpunt voor vragen over het verslag of de inhoud ervan.	Over dit verslag, p. 74 info@plukon.nl
102-54	GRI-toepassingsniveau.	Over dit verslag, p. 74
102-55	GRI-tabel.	Bijlage 3, p. 80-81
102-56	Externe verificatie.	Omissie: geen toelichting

Materiële onderwerpen

GRI Standaard	Disclosure	Paginaverwijzing
Financiële prestaties		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Over Plukon Food Group, p. 6-7, Forward Food Solutions, p. 8-9
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
GRI 201: Economische prestaties 2016	201-1 Omzet van de organisatie.	Speerpunten en ambities, p. 18
		Over Plukon Food Group, p. 6-7
		Forward Food Solutions, p. 8-9
		Omissie: de jaarrekening over 2018 is op te vragen bij de KvK.
Diergezondheid		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Diergezondheid, p. 50-55
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
GRI 4: Food Processing	FP 12 - Percentage antibioticavrije vleeskuikens binnen elk concept (regulier en concepten met verbeterd dierenwelzijn) in alle landen waar Plukon actief is.	Speerpunten en ambities, p. 18
		Diergezondheid, p. 50-55

Materiële onderwerpen

GRI Standaard	Disclosure	Paginaverwijzing
Dierenwelzijn		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Dierenwelzijn, p. 42-49
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
Eigen indicator	Aantal slachterijen met een innovatief container-systeem (ATLAS) voor verbeterde en efficiëntere aanvoer.	Speerpunten en ambities, p. 18
Klanttevredenheid		
GRI 103 Management aanpak 2016 (Omissie: alleen kwalitatieve evaluatie van de klanttevredenheid tijdens regulier en persoonlijk contact met klanten. Plukon gaat dit structureler aanpakken via een tweemaaljaarlijkse klantevaluatie.)	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Voedselveiligheid en transparantie, p. 36-41
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
Eigen indicator	Tweejaarlijkse stakeholder- en klantenanalyse uitvoeren in 2019, 2021, 2023, 2025.	Speerpunten en ambities, p. 18
Voedselveiligheid		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Voedselveiligheid en transparantie, p. 36-41
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
GRI 4: Food Processing	FP 5 Percentage van het productievolume dat geproduceerd is in fabrieken die gecertificeerd zijn door een onafhankelijke externe partij volgens internationaal erkende standaarden en managementsystemen op voedselveiligheid.	Speerpunten en ambities, p. 18
Ontwikkeling innovatieve houderijconcepten		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Dierenwelzijn, p. 42-49
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
GRI 4: Food Processing	FP 10 Percentage van het totaal aantal geslachte kippen met een verbeterd dierenwelzijn.	Speerpunten en ambities, p. 18

GRI Standaard	Disclosure	Paginaverwijzing
Energiebesparing		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering, p. 56-65
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
302: Energie 2016	302-1 Energieverbruik binnen de organisatie.	Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering, p. 56-65
302: Energie 2016	302-3 Energie-intensiteit: Energieverbruik per kg levend gewicht.	Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering, p. 56-65
Eigen indicator	Aantal transportbewegingen voor het vervoer van vleeskuikens naar productielocaties.	Circulaire en efficiënte bedrijfsvoering, p. 56-65
Ontwikkelmogelijkheden medewerkers		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Medewerkers en maatschappij, p. 66-69
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
GRI 404: Training en educatie 2016	404-2 Programma's voor medewerkers ter bevordering van talentontwikkeling en doorgroeimogelijkheden zoals het Traineeprogramma.	Speerpunten en ambities, p. 18
		Medewerkers en maatschappij, p. 66-69
Veilige arbeidsomstandigheden		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Medewerkers en maatschappij, p. 72-73
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
403: Gezondheid van medewerkers 2018	403-9 a.iii. en b.iii. Aantal werk gerelateerde ongevallen met verzuim van eigen medewerkers.	Speerpunten en ambities, p. 18
		Bijlage 2. Medewerkers cijfers, p. 78-79
Social Compliance		
GRI 103 Management aanpak 2016	103-1 Uitleg van de materialiteit van het onderwerp en de begrenzing.	Speerpunten en ambities, p. 18
	103-2 Toelichting van het management van het onderwerp en de verschillende aspecten hiervan.	Medewerkers en maatschappij, p. 71
	103-3 Evaluatie van het management van het onderwerp.	Speerpunten en ambities, p. 18
Eigen indicator	Percentage deelname aan het Preventief Medisch Onderzoek (PMO).	Speerpunten en ambities, p. 18



Juli 2019

Colofon

Heeft u vragen of opmerkingen?
Neem dan contact op met Plukon Food Group.

Industrieweg 36
8091 AZ Wezep

Postbus 10
8090 AA Wezep
Nederland

+ 31 (0)38-3766637
info@plukon.nl
www.plukon.nl

