



# MVO-jaarbericht

## 2007 - 2008

## Introductie

De Nederlandse VanDrie Group levert haar kalfsvlees over de gehele wereld, maar de VanDrie Group is nog altijd een bedrijf dat is gebouwd op de beste familie tradities. De groep vormt met meer dan 20 bedrijven de grootste kalfsvleesintegratie in de wereld. Begeleid door Safety Guard, een uniek systeem van integrale ketenbeheersing, worden jaarlijks bijna 1,4 miljoen kalveren geslacht. Meer dan 95% daarvan wordt over de hele wereld geëxporteerd. Zo voorziet de VanDrie Group in circa 20% van de Europese behoefte. Op deze manier brengen we binnen de VanDrie Group bijproducten uit de melkveehouderij en de zuivelindustrie op een respectvolle wijze tot waarde. Kalveren, die vroeger veelal direct na de geboorte werden geslacht, worden met bijproducten uit de zuivelindustrie opgefokt voor de productie van mals, zacht en smakelijk kalfsvlees.

De opzet van de keten voor een verantwoorde productie van kalfsvlees is niet vanzelf gegaan. Begin jaren 60 kocht Jan van Drie zijn eerste nuchtere kalf om te verwaarden. In de jaren tachtig en negentig is er stevige kritiek geuit op de vleeskalveren sector. Kritiek die we serieus hebben genomen. We hebben groepshuisvesting ontwikkeld, de voeding is aangepast aan de behoeften van de kalveren, er is een strikt controlesysteem opgezet om het gebruik van verboden stoffen uit te sluiten en er zijn installaties gebouwd voor de verwerking van kalvergier tot hoogwaardige meststoffen.

De VanDrie Group staat midden in de samenleving: we willen laten zien hoe kalfsvlees geproduceerd wordt en staan open voor signalen en suggesties. We overleggen regelmatig met maatschappelijke organisaties, overheden en politiek. Een voorbeeld is ons reguliere overleg met de Dierenbescherming. Daarnaast nemen beleidsmakers, politici, maatschappelijke organisaties, consumenten en afnemers op gezette tijden een kijkje in onze keuken. Via excursies krijgen ze inzicht in het hele bedrijfsproces: van de kalvermelkproductie en de stallen tot en met de slacht en het uitsnijden van vlees. Iedereen kan zo met eigen ogen zien hoe de hele keten is georganiseerd en functioneert.

In dit MVO-jaarbericht staan naast ons bedrijfsprofiel, de visie op Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) en de belangrijkste stappen die de VanDrie Group de afgelopen twee jaar heeft gezet om maatschappelijk verantwoord ondernemen verder in de bedrijfsvoering te verankeren. We hebben de ambitie om ook op dit terrein de voorloper te zijn in de kalfsvlees sector. Indien u vragen heeft naar aanleiding van dit jaarbericht, wil ik vragen contact met ons opnemen via [contact@vandriegrup.com](mailto:contact@vandriegrup.com).

September 2009

Henny Swinkels

Director Corporate Affairs VanDrie Group



## Profiel van de VanDrie Group



Het produceren van kalfsvlees ziet de VanDrie Group als een ambacht. Een ambacht waarin zorg en respect belangrijke waarden zijn. Dat begint bij de zorg voor dieren. Meer dan 1000 toegewijde kalverhouders verzorgen onze vleeskalveren. Ook bij de slacht en verwerking van het vlees staat het ambacht centraal. Onze circa 1800 medewerkers verwerken met grote zorg het kalfsvlees tot een delicatessen.

De bedrijven die binnen de keten actief zijn, zijn als volgt in te delen:

- Kalverhouderij
- Voederproductie
- Kalverslachterij
- Kalfsvellen
- Marketing & Communicatie

Meer informatie over het profiel en de werkzaamheden van de meer dan 20 bedrijven die onder de VanDrie Group vallen is [hier](#) te vinden. Informatie over de verschillende producten die deze bedrijven leveren is [hier](#) te vinden.

## Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen bij de VanDrie Group

Vanuit een solide basis een gezond economisch bedrijf in stand houden waarbij rekening wordt gehouden met mens, dier en omgeving. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen staat centraal in het beleid van de VanDrie Group. Dit proces wordt door de voltallige directie gedragen en dagelijks geïmplementeerd in alle werkomstandigheden binnen de VanDrie Group. Begrippen als duurzaamheid en transparantie worden als hoekstenen van de bedrijfsfilosofie gehanteerd. Streven daarbij is om steeds vooruit te lopen op maatschappelijke ontwikkelingen en regelgeving. Alle bedrijven en medewerkers weten zich 100% verantwoordelijk voor optimale kwaliteit en veiligheid van het te leveren product.

### *Kwaliteit*

Kwaliteit ontstaat niet vanzelf. Daar is een weloverwogen aanpak voor nodig. Het fundament van zo'n aanpak is de solide samenwerking tussen alle schakels in de keten. Heldere afspraken over wat wel en niet mag, transparantie van bedrijfsprocessen en toetsing van prestaties geven zo'n samenwerking inhoud. Zo alleen ontstaat een betrouwbaar kwaliteitssysteem. Het afgelopen decennium heeft de VanDrie Group, samen met andere ketenpartijen, enorme inspanningen verricht in het opbouwen van solide, toetsbare en transparante ketenkwaliteitssystemen voor al de bedrijfsactiviteiten. Deze ketensystemen vormen vandaag de dag de ruggengraat van de onderneming. Het is de gezonde basis voor een duurzame en maatschappelijk verantwoorde kalfsvleesproductie in Europa.

### De 3 P's van de VanDrie Group

Voor de VanDrie Group zijn begrippen als samenwerking, kwaliteit, duurzaamheid en transparantie geen loze woorden, maar hoekstenen van de bedrijfsfilosofie. Respect voor mens, dier en milieu, zoals tot uiting komt in het bedrijfslogo dat de hand en het kalf symboliseert. Door een consequent uitgevoerde ketenaanpak, gericht op de drie P's van People, Planet en Profit, schept het bedrijf een maatschappelijk draagvlak voor de productie van kalfsvlees, waardoor er uitzicht blijft op een gezonde toekomst voor de sector.

#### 1 Onder People verstaan we:

- Duurzame relaties met medewerkers
- Transparantie met de samenleving
- Veilig voedsel
- Verantwoorde voeding

 [Lees er hier meer over.](#)

#### 2 Onder Planet verstaan we:

- Oog voor milieu en leefomgeving
- Gezonde dieren
- Mest

 [Lees er hier meer over.](#)

#### 3 Onder Profit verstaan we:

- Gezonde bedrijfsvoering
- Een gezonde toekomst

 [Lees er hier meer over.](#)

### Tracking en tracing

Al ons kalfsvlees valt onder het tracking en tracing systeem. De basis hiervoor is het unieke oornummer dat het kalf na geboorte krijgt. De volledige historie wordt gekoppeld aan dit nummer. Na slacht wordt het oornummer gescand. Alle data die dan al voorhanden is wordt geupload in de slachthaak en de data die in een later stadium bekend zijn, zoals bijvoorbeeld kleur, vetbedekking en gewicht, worden daar aan toegevoegd. Op het moment dat het karkas wordt verdeeld wordt alle data van de slachthaak over gezet in een transponder in het krat. Bij het verpakken wordt het label met relevante data uitgedraaid en meegepakt. Zo is het mogelijk om vanaf het vleesverkooppunt te traceren tot aan het kalf, de veevoerders en de grondstoffen voor de veevoerders.

De groep heeft dit transparant gemaakt door haar tracking systeem via [www.vealvision.com](http://www.vealvision.com) aan te bieden aan haar afnemers. Op basis van de unieke ID-code van het kalf kan de afnemer via internet traceren tot het kalf en zelfs een digitale kennismaking hebben met de kalverhouder alwaar het kalf is opgegroeid. In 2005 werd dit [Safety Guard](#) systeem al beloond met de Nederlandse Logistiek Prijs.

### Uitgebreid maatschappelijk profiel

Aanvullende informatie over het maatschappelijk profiel van de VanDrie Group is te vinden in de brochure 'Puur Kalfvlees' uit 2006.

 [Lees er hier meer over.](#)



## MVO-ontwikkelingen van de afgelopen twee jaar

### *Beter Leven-ster*

Na twee jaar van voorbereiding heeft de VanDrie Group op 20 januari 2009 de Beter Leven-ster van de Dierenbescherming gekregen. Dit is een waarderingssysteem van de Dierenbescherming. Het kenmerk werkt met drie sterren waarbij elke ster het niveau van diervriendelijkheid aangeeft. De toekenning van drie sterren is het hoogst haalbare. De eerste ingekleurde ster staat voor een belangrijke verbetering van dierenwelzijn. Het Beter Leven Kenmerk van de Dierenbescherming is een aanbeveling voor het product. De naleving op de afspraken is geregeld binnen het [Safety Guard](#)-kwaliteitssysteem van de VanDrie Group. Lloyd s houdt hier toezicht op en de Dierenbescherming heeft het recht onaangekondigd eigen controles te houden. Naast afspraken over de productie onder het Beter Leven-kenmerk heeft de VanDrie Group met de Dierenbescherming ook een convenant gesloten over hogere standaarden voor het kalfsvlees dat in het reguliere circuit terechtkomt en meestal naar buitenlandse afnemers gaat. Beter management zorgt ervoor dat geen enkel kalf in de gevarezone komt wat betreft bloedarmoede, de dieren krijgen tweemaal zoveel vezelrijk ruwvoer als wettelijk is voorgeschreven, het loop- en ligcomfort in de stallen krijgt extra aandacht en over 10 jaar zijn alle veewagens voor de lange afstand volledig klimaatgestuurd. Het Beter Leven-kalfsvlees wordt gebruikt bij de internationale culinaire wedstrijd Bocuse d'Or Nederland 2009 en wordt geserveerd in de business class van KLM. In september 2009 won de VanDrie Group, onder de merknaam MAQSfood, de [Vers Top 100](#) innovatieprijs met een Beter Leven-kalfsvleesproduct.

[Lees hier meer het Beter Leven-kalfsvlees.](#)

### *Industriese sector ondertekent akkoord doelmatiger energieverbruik*

De industriese sector heeft in juli 2008 langetermijn afspraken gemaakt over doelmatiger energieverbruik met de bewindslieden van de ministeries VROM, EZ en LNV. Samen met andere partijen uit de vleesse sector ondertekende de VanDrie Group via het Centrale Organisatie voor de Vleesse sector (COV), de langetermijn afspraken. De afspraken over energie-efficiëntie zijn vrijwillige maar niet vrijblijvende afspraken tussen overheid, bedrijfsleven en instellingen. De afspraken vormen in feite het sectorakkoord met de industrie dat was aangekondigd in het werkprogramma Schoon en Zuinig, het uitgangspunt voor het klimaatbeleid in deze kabinetsperiode. Eén van de afspraken is dat de bedrijven zich inspannen gezamenlijke 30 procent energie-efficiëntieverbetering te bereiken tussen 2005 en 2020. De VanDrie Group werkt mee om deze gezamenlijke verbetering te realiseren.

[Lees er hier meer over.](#)



### ***VanDrie Group ondersteunt LNV en VROM bij pilot duurzame productie***

In samenwerking met de ministeries van VROM, LNV, agentschap SenterNovem( EZ) en verschillende voedselproducerende bedrijven is de VanDrie Group in het voorjaar van 2008 met een pilot gestart om onderzoek naar verdere mogelijkheden om nog duurzamer te produceren in de gehele keten mogelijk te maken. Dit initiatief zal zich vooral richten op het nog eerder kunnen beoordelen en bijsturen van de vele invloeden op de wijze van het produceren van kalfsvlees.

 [Lees er hier meer over.](#)

### ***Kalversector biedt Minister Masterplan Antibiotica aan***

De Nederlandse kalversector pakt de antibioticaproblematiek voortvarend op. Het bedrijfsleven heeft daartoe op 8 oktober 2007 een Masterplan Rationeel Gebruik Antibiotica (MRGA) Nederlandse Kalversector aangeboden aan minister Verburg van Landbouw. Het streven is een verantwoord evenwicht tussen de inzet van antibiotica voor de diergezondheid met minimale risico's voor de volksgezondheid.

Het Masterplan concentreert zich op het aantoonbaar maken van het gebruik van antibiotica in de kalversector, de controle op naleving van de regels, het in beeld brengen van de resistentieontwikkeling en onderzoek om dit (verder) te kunnen verminderen, c.q. te beheersen. Verder worden inspanningen gedaan om de kennis rond de antibioticaproblematiek en het bewustzijn in de sector verder te vergroten.

 [Lees er hier meer over.](#)

### ***VanDrie Group aangesloten bij Stichting Ik Kies Bewust***

In de zomer van 2007 heeft VanDrie Group zich aangesloten als deelnemer bij de Stichting Ik Kies Bewust. Door het voeren van het Ik Kies Bewust-logo hoopt VanDrie Group het voor de consumenten gemakkelijker te maken om tot een bewuste keuze te komen voor gezondere voeding. Het logo Ik Kies Bewust, dat op de voorkant van de verpakkingen te vinden is, helpt consumenten een bewuste keuze te maken voor producten met een gezondere samenstelling. Het Ik Kies Bewust-logo wordt ondersteund door vooraanstaande wetenschappers en het Voedingscentrum.

 [Lees er hier meer over.](#)

### **Contactgegevens VanDrie Group Corporate Affairs**

Laan van Malkenschoten 100  
Postbus 20095  
7302 HB Apeldoorn  
tel: 055 5492152  
e-mail: [contact@vandriegrup.com](mailto:contact@vandriegrup.com)  
website: [www.vandriegrup.com](http://www.vandriegrup.com)

### **Colofon**

Concept, realisatie en vormgeving: Schuttelaar & Partners

