



*meeting your demands*

# RAPPORT 2023

# DUURZAAMHEID

Onze belofte bestaat uit het produceren van lekkere, betaalbare voeding voor iedereen. Als producent en leverancier beklemtonen wij maar al te graag het belang om dit met respect voor mens, dier en planeet te doen.

Kom meer te weten over de behaalde resultaten en opgestelde objectieven inzake duurzaamheid in ons jaarlijks rapport.



Versie: 23.05.17

# INHOUDSTAFEL

## SECTION

### 00

## Introductie

- 4 Introductie: voorwoord en 3P's
- 6 Onze werkgroep "milieu"
- 8 Meco's visie, missie en kernwaarden

## SECTION

### 01

## People

- 11 Veiligheid op het werk
- 12 Ergonomie
- 13 Sociaal engagement
- 14 Training en ontwikkeling
- 16 Rechtvaardigheid, diversiteit & inclusiviteit
- 19 Lokale tewerkstelling
- 20 Transparantie en rapportering
- 22 Retentie en tevredenheid
- 25 Absenteïsme en ziekteverzuim

## SECTION

### 02

## Planet

- 29 Energie-efficiëntie
- 31 Nieuwe site in Charleroi: '23-'26
- 32 Ikologik
- 35 Hernieuwbare energie
- 36 EGW-consumptie
- 39 ISO 14001
- 40 Logistiek, reductie van CO2-uitstoot en brandstofverbruik
- 44 Afvalreductie





**SECTION**  
**03**

## Product

- 51 Dierenwelzijn
- 52 Zoutarme en zoutloze producten
- 53 Een productmix voor iedereen
- 53 Korte-keten-producten
- 54 Producten van Belgische oorsprong
- 55 Onze kwaliteitslabels
- 56 Vegetarische en veganistische producten
- 58 FlexiFood: 50% vlees, 50% groenten
- 59 Green Deal: Cantines Durables
- 60 R&D en medische voeding: Fingerfood



**SECTION**  
**04**

## Realisaties

- 62 Een samenvatting van onze realisaties in 2022



# Voorwoord

Anno 2023 staat de wereld, naast de nog steeds aanslepende Covid-19 pandemie, voor heel wat grootschalige wereldproblemen die actie vereisen, zoals de klimaatverandering, globalisering, polarisatie, ongelijkheid en migratie.

We zien dat er zich de afgelopen jaren een positieve beweging op gang trok om duurzamer te gaan leven. Steeds meer mensen beginnen de drastische gevolgen van hun huidige manier van functioneren in te zien. Heel wat mensen ontfermen zich over onze planeet, het dierenrijk en hun medemens door de waarden waarin ze geloven als het nieuwe normaal te beschouwen en te implementeren.

Ook voedingsbedrijven liggen in heel wat gevallen mee aan de oorsprong van de problematiek. Bij Meco Group erkennen wij dit feit: afvalverspilling, CO<sub>2</sub>-uitstoot, energieverbruik, ...

In dit rapport bundelen we de jaarlijkse resultaten van onze inspanningen in het kader van duurzaamheid. We werpen ook een blik naar de toekomst en delen onze visie betreffende duurzaamheid en maatschappelijk ondernemen.

# INTRODUCTIE

## De 3 P's

### People, Planet en Product

In dit duurzaamheidsrapport komt u meer te weten over de realisaties inzake duurzaamheid die Meco Group in 2022 heeft verwezenlijkt. Daarnaast delen wij de toekomstvisie en duurzame actiepunten die Meco Group uitstippelde.

In essentie berust ons duurzaamheidsbeleid en -rapport op de drie essentiële duurzaamheidspijlers: people, planet en product.



### PEOPLE

Wij streven naar een voortdurende verbetering van onze inclusiviteit, arbeidsvoorwaarden en naar een duurzame relatie met onze medewerkers, klanten, leveranciers en samenleving. In een wereld waar nog steeds heel wat polarisatie heerst, zijn wij er steevast van overtuigd dat elk individu gelijke kansen verdient en met respect behandeld moet worden.

### PLANET

Wij streven naar een optimale energie-efficiëntie en een drastische reductie van afval, CO<sub>2</sub>-uitstoot en aanverwante ongunstige gevolgen van al onze bedrijfsactiviteiten. Het volledige Meco team neemt collectief haar verantwoordelijkheid op om zorg te dragen voor onze planeet.

### PRODUCT

Wij zetten in op duurzame, gezonde en lokale producten. Hieronder vallen de inspanningen die gedaan worden om bijvoorbeeld een maximum aantal korte-keten producten aan te bieden en voorrang te verlenen aan producten van eigen bodem.

# Onze werkgroep milieuteam

Bij Meco Group zetten we ons in voor het creëren van een duurzame toekomst. We erkennen het belang van duurzaamheid en zorgen ervoor dat ons bedrijf niet alleen op de lange termijn kan gedijen, maar dat dit ook op een maatschappelijk verantwoorde manier gebeurt.

Hiervoor hebben we een interne werkgroep opgericht die verantwoordelijk is voor het vormgeven en uitvoeren van het duurzaamheidsbeleid binnen onze organisatie. De groep krijgt de opdracht best practices op het gebied van duurzaamheid te onderzoeken en te analyseren, een alomvattend duurzaamheidsbeleid te ontwikkelen en dit in alle onderdelen van het bedrijf te implementeren.

## HET TEAM



**Jurn Van Steenkiste**  
Zaakvoerder  
Managing Director



**Niek Van Steenkiste**  
Zaakvoerder  
Managing Director



**Yvette Comyn**  
HR Director



**Matthias Dewaele**  
Chief Operations Officer  
(COO)



**Wim Bostyn**  
Verantw. Openbare  
Aanbestedingen



**Zoë Devos**  
QA Manager

## OBJECTIEVEN VAN DE WERKGROEP "MILIEU"

Wij maken de belofte om ernaar streven dat alle aspecten van onze activiteiten op verantwoorde wijze en met respect voor mens, dier en planeet worden uitgevoerd.

Om ons aan deze belofte te houden hebben we een interne werkgroep opgericht die verantwoordelijk is voor het vormgeven en uitvoeren van het duurzaamheidsbeleid binnen onze organisatie. De originele aanzet tot het oprichten van deze werkgroep was het project tot het behalen van onze ISO-14001 certificatie en gaandeweg, willen wij deze werkgroep gaan inzetten om Meco's duurzaamheidsbeleid verder uit te rollen.

De groep wordt geleid door **Wim Bostyn**, algemeen coördinator van milieu en aanbestedingsdossiers, en bestaat verder uit enkele andere spilfiguren:

**Yvette Comyn**, verantwoordelijk voor het personeelsbeleid en dus het **People**-gedeelte binnen de duurzaamheidsstrategie.

**Matthias Dewaele** is als **COO** verantwoordelijk voor investeringen inzake milieu-gerelateerde projecten, zoals energiemonitoringen en hernieuwbare energie. Binnen onze duurzaamheidsstrategie is hij dus vooral betrokken bij het **Planet-aspect**.

**Zoë Devos** is als **kwaliteitsverantwoordelijke** de eindverantwoordelijke voor de kwaliteit én duurzaamheid van onze producten, m.a.w. het **Product**-gedeelte van ons duurzaamheidsbeleid.

Uiteraard houden gedelegeerde bestuurders **Niek & Jurn Van Steenkiste** de **overkoepelende visie** in het oog.

Maandelijks komt deze werkgroep samen om de voortgang van het duurzaamheidsbeleid te bespreken en verbeteringen te implementeren.

# Visie en missie

In 2022 ging ons management aan tafel zitten om een strategische wind doorheen Meco te blazen. In het duurzaamheidsrapport van Meco NV Oostende staat de toen opgestelde visie en missie van het bedrijf centraal. Hierin wordt beschreven hoe het bedrijf zich inzet voor duurzaamheid en welke doelen het nastreeft op dit gebied. De visie beschrijft het toekomstbeeld van Meco NV Oostende en hoe het bedrijf wil bijdragen aan een duurzame wereld.

De missie geeft aan op welke manier het bedrijf dit wil bereiken en welke acties het onderneemt om zijn duurzaamheidsdoelstellingen te behalen. Deze visie en missie vormen de basis van het duurzaamheidsbeleid van Meco NV Oostende en geven inzicht in de ambities en inzet van het bedrijf op het gebied van duurzaamheid.



MISSIE

**“Iedereen laten genieten van betaalbare, duurzame en kwalitatieve voeding.”**

MISSION  
STATEMENT

De rol die wij hierbij willen spelen is het produceren van kwalitatieve en betaalbare vleesproducten en vleesvervangers, zowel in rauwe als voorgedaarde vorm. Om te voldoen aan de noden van chefs binnen zowel de horeca als grootkeukens, bieden wij ook tal van maaltijdcomponenten en kant-en-klare bereidingen aan.



VISIE

**“Wij willen de meest duurzame én betaalbare partner van voedingsproducten in België zijn. Een partner die samen met iedere betrokkene nadenkt over de verbetering van producten en dienstverlening.”**

VISION  
STATEMENT

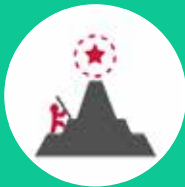
Bij Meco vind je een ruim assortiment aan kwaliteitsvolle voedingsproducten. De focus bij ons ligt tevens op inclusiviteit, waarbij we ervoor zorgen dat zoveel mogelijk mensen van lekkere en betaalbare maaltijden genieten.



# Kernwaarden

Bij Meco geloven we dat onze kernwaarden de basis vormen van ons succes. We streven ernaar om deze waarden hoog te houden in alles wat we doen en ervoor te zorgen dat ze ons leiden in ons besluitvormingsproces.

Het Meco-DNA bestaat uit de volgende 7 pijlers: inzet, innovatie, zorgzaamheid, dienstbaarheid, moed, wendbaarheid en kostenbewustzijn.



## INZET

Geen enkele inspanning is ons te veel. Wij steken altijd een extra tandje bij.



## INNOVATIE

Altijd blijven geloven dat het beter kan. Experimenteren, analyseren en onszelf in vraag durven stellen.



## ZORGZAAMHEID

Een positieve invloed hebben op vandaag en de volgende generaties.



## DIENSTBAARHEID

Klantenservice en oplossingen op maat, altijd met de glimlach.



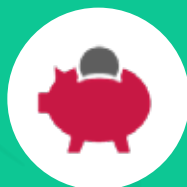
## MOED

Ondernemen vergt lef om te springen. Het is de moed hebben om te beginnen en obstakels te overwinnen.



## WENDBAARHEID

Alert en flexibel reageren op de ontwikkelingen binnen de samenleving.



## KOSTENBEWUSTZIJN

Altijd en overal onnodige kosten detecteren en elimineren, zonder aan kwaliteit in te boeten. Zo zijn we stukken duurzamer en blijft onze voeding voor iedereen betaalbaar.



**DEEL  
01**

# PEOPLE



**"YOU CANNOT MANDATE PRODUCTIVITY,  
YOU MUST PROVIDE THE TOOLS TO LET PEOPLE BECOME THEIR BEST"  
- STEVE JOBS**

Het socio-economisch landschap verandert razendsnel: er zijn zo goed als geen traditionele landsgrenzen meer, globalisering tekent de afgelopen twee decennia en migratie is de afgelopen jaren een zeer actueel thema geweest. België kende een aanzienlijke groei in culturele diversiteit en dit bracht heel wat nieuwe minderheidsgroepen met zich mee die ondersteuning vereisen en verdienen.

Wij merken de afgelopen jaren dat onze mensen steeds meer nood hebben aan diverse vormen van ondersteuning (zoals training, taalopleidingen, ...) en een beter begrip voor de heersende taal- en cultuurverschillen op de werkvloer.

Om met deze uitdagingen om te gaan, moeten we voor elk van onze medewerkers positieve, respectvolle en gezonde werkomstandigheden kunnen waarborgen. Die veilige werkomgeving moet omkaderd worden in een personeelsbeleid dat oog heeft voor algemeen welzijn op het werk.

Meco wil een betrouwbare werkgever zijn die respect heeft voor diversiteit en oog heeft voor de talenten van elk individu. Wij onderschrijven het principe dat hetzelfde loon voor eenzelfde job betaald moet worden, ongeacht afkomst, geslacht, leeftijd of fysieke gesteldheid.

# Veiligheid op het werk



Onder leiding van onze preventieadviseur en het kwaliteitsteam willen wij een veilige, ergonomische werkomgeving creëren voor onze medewerkers.

Dit doen wij op zowel onze productiesite, als in onze kantoorgebouwen. Door het opstellen en naleven van een preventieplan tegen arbeidsongevallen houden wij de arbeidsongevallen onder controle.

## PREVENTIE ARBEIDSONGEVALLEN

Elk jaar brengen wij het aantal arbeidsongevallen in kaart en vergelijken wij de frequentiegraad en de werkelijke ernstgraad van arbeidsongevallen met het sectorgemiddelde.

Maar hoe worden ongevallen “gemeten”? In eerste instantie kunnen we kijken naar het aantal ongevallen en de **F<sub>g</sub>**, ofwel **frequentiegraad**. Dit cijfer zegt echter niets over hoe ernstig deze ongevallen waren. Zo maakt de F<sub>g</sub> bijvoorbeeld geen onderscheid tussen twee dodelijke ongevallen en twee ongevalletjes waarbij de collega's een paar dagen later al terug aan het werken waren.

$$F_g = \frac{\text{aantal ongevallen} \times 1.000.000}{\text{aantal gepresteerde uren}}$$

Daarom berekenen we ook de **E<sub>g</sub>** of **ernstgraad**. Bij dit ratio nemen we de effectieve dagen van arbeidsongeschiktheid in rekening om de ernst in kaart te brengen. Een ongeval waarbij de collega 3 weken thuis is, lijkt ernstiger dan een ongeval waarbij men twee dagen later al terug aan de slag is.

$$E_g = \frac{C \times 1.000}{A}$$

*aantal verloren kalenderdagen* (pointing to C) and *aantal werkelijk gepresteerde arbeidsuren* (pointing to A)

## ARBEIDSONGEVALLEN IN CIJFERS

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
AANTAL ARBEIDSONGEVALLEN	1	2	0	4	1	3
ERNSTGRAAD (E <sub>G</sub> )	0,69	0,40	0	1,947	0,02	0,22
FREQUENTIEGRAAD (F <sub>G</sub> )	11,65	21,68	0	42,784	7,31	26,96



Overzicht van arbeidsongevallen in de periode van 2017-2022, met hun respectievelijke ernstgraad en frequentiegraad. De gemiddelde ernstgraad in de sector in 2021 bedroeg: 0,73. (Fedris, 2022). De gemiddelde frequentiegraad in de sector bedroeg 25,37. (Fedris, 2022)

## ERGONOMIE

In functie van een stimulerende, veilige en gezonde werkvloer, werd er bij Meco de afgelopen jaren ook steeds meer focus gelegd op het voorzien van ergonomische werkomgevingen. Zo werken wij sedert 2022 samen met een externe **organisatie** die maandelijks de ergonomie van onze werkomgeving komt inspecteren en deze optimaal houdt.

### NIEUWE PERSONENLIFT

Om ons bedrijf toegankelijker te maken voor mensen met beperkte mobiliteit, plaatsten we begin 2023 een lift aan onze hoofdingang.

Een ergonomisch ontwerp van de werkplaats heeft meerdere voordelen, met name:

FYSISCH  
WELZIJN  
PERSONEEL

OPTIMALE  
WORKFLOW

HOGER  
WERKGELUK

DUURZAMER  
GEBRUIK VAN  
MATERIAAL



# Sociaal Engagement



## SOCIAAL HUIS I.S.M. OCMW OOSTENDE

In 2004 werd het OCMW van Oostende omgevormd naar een Sociaal Huis.

Al zo'n decennium werken wij samen met het sociaal huis in Oostende met als doelstelling tewerkstelling te creëren in het kader van artikel 60 §7 van de OCMW-wetgeving.

Samen bieden wij een manier om een individu die uit de arbeidsmarkt is gestapt of gevallen, terug in te schakelen in de arbeidsmarkt en het stelsel van de sociale zekerheid.

Dankzij onze samenwerking dragen wij een steentje bij tot het stimuleren van de lokale tewerkstelling, alsook tot de maatschappelijke en socio-economische integratie.



## SINE-PROJECT I.S.M. DE VLAAMSE OVERHEID

In maart 2018 stapten wij in het project "Sociale Inschakelingseconomie", ofwel SINE.

Dit initiatief van de Vlaamse Overheid heeft als doel bijzonder moeilijk te plaatsen werklozen en andere minderheidsgroepen socio-professioneel (opnieuw) binnen de arbeidsmarkt te activeren. Dit doen wij door hen duurzame tewerkstelling aan te bieden.

Het doel dat wij onszelf oplegden in 2020 was om tegen 2021 vijf mensen via het SINE-project tewerk te stellen.

Op 1 januari 2021 realiseerden we dit doel al. Zo waren er aan de start van 2021 vijf mensen actief binnen Meco Group via het SINE-project.

Aan de start van 2023, mochten wij opnieuw 3 nieuwe SINE-medewerkers verwelkomen. Drie van de vorige vijf SINE-medewerkers werken tegenwoordig onder vast contract bij Meco.

HULP VOOR WERKZOEKENDEN • ARBEIDSACTIVERING • STEUNEN VAN MINDERHEIDSGROEPEN  
MAATSCHAPPELIJKE (RE)INTEGRATIE • STIMULEREN LOKALE TEWERKSTELLING



Meer info op:

<https://www.oostende.be/producten/detail/481/arbeidsactivering>



Meer info op:

<https://www.socialeconomie.be/sociale-inschakelingseconomie-sine>

# Training en ontwikkeling

## INDIVIDUELE BEROEPSOPLEIDINGEN (IBO)

**“Met een IBO-contract maak je van een kandidaat zonder de juiste ervaring jouw ideale medewerker.”**

Binnen een *Individuele Beroepsopleiding* leiden wij gedurende zo'n 6 maanden een werkzoekende op in ons bedrijf. Dit gebeurt in samenwerking met een VDAB-consulent, die de IBO'er samen met ons begeleidt doorheen het opleidingstraject.

Via dit win-win initiatief van de VDAB, bieden wij individuen met weinig ervaring -vaak zijn dit schoolverlaters- de kans om tegen verloning een beroepsopleiding op onze werkvloer te volgen. Dit biedt ons de kans om moeilijk in te vullen vacatures sneller in te vullen.

Het ultieme uitgangspunt is het creëren van opleidingen en werkgelegenheid. De gewenste doelstelling is steeds het uitbouwen van duurzame relaties met deze young potentials en hen bij afloop de kans te kunnen aanbieden om hun carrière bij Meco Group verder te zetten.

Tot op heden zijn 4 IBO-trajecten nog steeds lopende en zijn maar liefst 5 van de IBO-participanten door ons in vast dienstverband aangenomen.

In het jaar **2022** stelden wij **13 IBO-participanten** tewerk.  
7 van deze participanten uit 2022 zijn op heden vast in dienst.

Aan de **start van 2023** mochten wij reeds  
**5 nieuwe IBO-participanten** verwelkomen.



**Meer info op:**

<https://werkgevers.vdab.be/ibo>



## STAGEPLAATSEN VOOR YOUNG POTENTIALS

Wij maken er één van onze hoofddoelstellingen van om young potentials volop de kans te geven om zichzelf te ontwikkelen binnen een professionele werkomgeving. Zo begeleiden wij jaarlijks zo'n 7-tal stagiairs uit diverse scholen en afstudeerrichtingen: van finance, over logistiek, tot slagers, ...

Zo zetten wij in het kader van academische proefscripties samen met de student en de scholen diverse projecten rond o.a. duurzaamheid op. De uitgewerkte projecten worden in de meeste gevallen ook effectief geïmplementeerd.



Wij hebben samenwerkingen omtrent stageplaatsen -en projecten met o.a. volgende scholen:



# Rechtvaardigheid, diversiteit en inclusie

## CULTURELE DIVERSITEIT

Wij dromen van een samenleving waarin iedereen gelijk wordt behandeld. Daarom werken we met volle overtuiging aan een eerlijkere, meer sociaal inclusieve wereld – zowel in ons bedrijf, als in de samenleving als geheel.

Bij Meco zetten we ons in voor het creëren en behouden van een inclusieve cultuur waarin elk individu zich thuis voelt, ongeacht hun achtergrond of identiteit. Wij geloven dat dit de enige manier is om ervoor te zorgen dat iedereen dezelfde groeimogelijkheden geniet binnen ons bedrijf en met een optimaal werkgevoel naar het werk komt. Bovendien halen we ook graag het voordeel aan van de diverse perspectieven die we krijgen uit een multicultureel team. Een factor die een grote rol speelt in het vervullen van één van onze kernwaarden “innovatie en creativiteit”.

Om ervoor te zorgen dat minderheidsgroepen te allen tijde geïntegreerd geraken in onze organisatie, hebben wij ons beleid daarop afgestemd. Zo stellen wij bijvoorbeeld teamverantwoordelijken in de verschillende productiehallen aan die meerdere talen machtig zijn om ondersteuning in de moedertalen van onze medewerkers te voorzien.

We streven tevens naar een werkplek waar iedereen zich gerespecteerd, gewaardeerd en betrokken voelt. Wij geloven dat we door verschillen in achtergronden, ervaringen en perspectieven te omarmen, een meer open en rechtvaardige omgeving voor iedereen kunnen creëren. Meco is gestart als familiebedrijf en bewaakt ten volle dat familiale karakter: één familie waarin iedereen welkom is.

± 150

MEDEWERKERS

± 11

NATIONALITEITEN





Concreet hebben we volgende initiatieven opgezet om onze doelstelling tot het creëren van een inclusieve en diverse werkomgeving te realiseren:

- mentorschapsprogramma's voor leden van minderheidsgroepen.
- diversiteitstrainingen voor al onze werknemers.
- wervingsinspanningen gericht op ondervertegenwoordigde groepen.

Zo werken wij namelijk samen met het Sociaal Huis in Oostende en nemen wij deel aan initiatieven van de Vlaamse overheid (zoals het SINE-project) om meer kansen te creëren voor mensen uit minderheidsgroepen.

## GENDERDIVERSITEIT EN LOONKLOOF

**Voor eenzelfde job moet hetzelfde loon betaald worden, ongeacht achtergrond of identiteit.**

Het laatste onderzoek omtrent de loonkloof binnen de Belgische voedingsverwerkende sector dateert uit 2018. Binnen de sector "Vervaardiging van voedingsmiddelen" bedraagt de loonkloof 8,1%.

Ondanks het feit dat België het beter doet dan de meeste andere Europese landen wanneer het over gelijke uurlonen voor vrouwen en mannen gaat, willen wij benadrukken dat wij het onrechtvaardig achten dat mannen en vrouwen ongelijke lonen krijgen.

De voedingsnijverheid is goed voor zo'n 20% van de totale industriële werkgelegenheid in ons land, wat haar meteen tot de grootste industriële werkgever maakt.

De verhouding mannen en vrouwen die in de sector werken is gelijklopend met de verhouding arbeiders en bedienden, nl. twee derde arbeiders en één derde bedienden.

### AANDEEL MANNEN-VROUWEN BIJ MECO



Sectorgemiddelde: 80% mannen, 20% vrouwen.



Sectorgemiddelde: 2/3 mannen, 1/3 vrouwen.

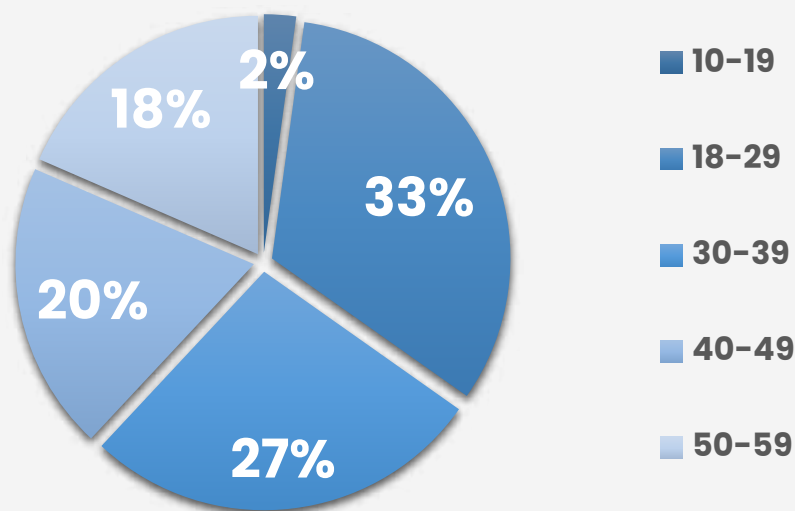
## EEN GEZONDE MIX VAN JEUGD EN ERVARING

Het hebben van een diverse leeftijdsmix op de werkplek bevordert de samenwerking tussen werknemers van verschillende leeftijden en achtergronden. Dit kan leiden tot een betere dynamiek en meer begrip tussen werknemers, wat kan resulteren in verbeterde productiviteit en innovatie.

Bovendien brengt het hebben van een leeftijdsmix ook een verscheidenheid aan perspectieven met zich mee die ons kunnen helpen met het bedenken van creatieve oplossingen. Daarom is het essentieel voor bedrijven om het belang in te zien van een leeftijdsmix in hun personeelsbestand als ze concurrerend willen blijven in de huidige markt.

Over het algemeen trachten wij binnen ons medewerkersbestand een gezonde mix van leeftijden te behouden. De ervaren werknemers vormen voor de jongere personeelsleden waardevolle mentors waarvan ze heel wat vakkennis opdoen. Dit doen wij vanuit de overtuiging dat jonge mensen de kans moeten krijgen om zichzelf te ontwikkelen en hiervoor de nodige ondersteuning vereist is.

### LEEFTIJDSCATEGORIEËN BIJ MECO GROUP



Taartdiagram van de leeftijdsmix bij Mecco Group, december 2022



# Lokale tewerkstelling

## CREATIE VAN WERKGELEGENHEID DICHTBIJ HUIS

Bij het aantrekken van nieuw talent, focussen wij voornamelijk op werkzoekenden binnen een straal van 40 km. Het spreekt voor zich dat wij sollicitanten hierop niet gaan uitsluiten en iedereen dezelfde kansen geniet tijdens het selectie- en rekruteringsproces.

## MINDER CO<sub>2</sub>-UITSTOOT

Door lokaal personeel aan te nemen, kunnen wij onze CO<sub>2</sub>-voetafdruk verkleinen door het aantal door werknemers afgelegde kilometers te verminderen. Dit helpt de uitstoot van broeikasgassen, die een belangrijke oorzaak zijn van de opwarming van de aarde, te verminderen. Bovendien kan lokale werkgelegenheid helpen lokale ecosystemen te behouden en het ecologisch evenwicht in het gebied te bevorderen. Al met al is lokale werkgelegenheid een belangrijke stap in het creëren van een duurzamere toekomst voor onze planeet.

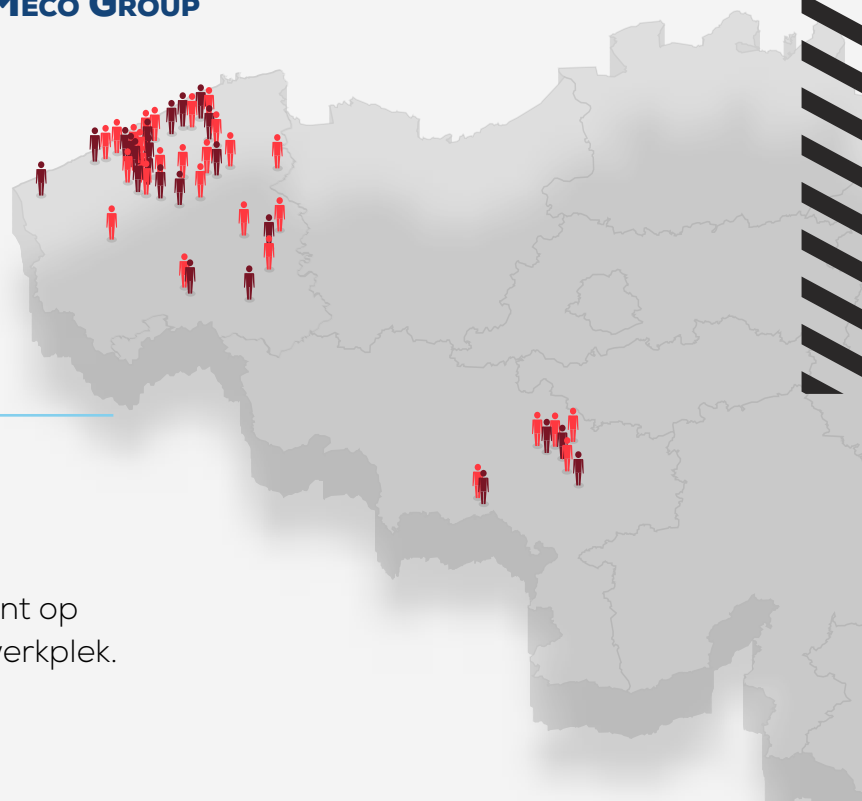
## LOKALE TEWERKSTELLING BIJ MECO GROUP

# 54%

van onze medewerkers woont op  
**minder dan 10 km** van de werkplek.

# 75%

van onze medewerkers woont op  
**minder dan 25 km** van de werkplek.



# Transparantie inzake rapportering en werking

Transparantie is essentieel voor het creëren van een vertrouwensrelatie tussen werkgevers en werknemers. Het zorgt ervoor dat iedereen in de organisatie naar dezelfde doelstellingen toewerkt. Het geeft medewerkers ook een beter inzicht in de prestaties en resultaten van het bedrijf, wat motiverend en stimulerend moet werken.

Wij zijn ervan overtuigd dat wanneer wij als werkgever tegenover onze werknemers transparant zijn over onze activiteiten en resultaten, dit hen in staat stelt om binnen onze open en vlakke bedrijfscultuur weloverwogen en doelgerichte beslissingen te nemen. Deze transparantie helpt ook om vertrouwen op te bouwen tussen de werkgever en werknemers, en om een sfeer van samenwerking en wederzijds respect te creëren.

Transparantie in rapportage en werking kan helpen om een positieve werkcultuur te bevorderen waarin iedereen zich gewaardeerd voelt voor zijn of haar bijdrage.

## MECO'S EERSTE KICK-OFF EVENEMENT

In de periode van 2021-2022 ging Meco achter de schermen volop werken aan de fundamenteën van haar langetermijnvisie, missie en strategie. Bij aanvang van het jaar 2023 organiseerde het management van Meco een eerste "kick-off meeting", gevolgd door een personeelsreceptie. Dit met het oog op het bekend maken van onze visie, missie en kernwaarden (zie introductie).

Dit jaarlijks evenement wordt benut om elke Meco-medewerker in te lichten over de behaalde resultaten van het voorafgaande jaar, welke projecten er verwezenlijkt zijn.





We kijken niet alleen terug op het afgelopen jaar, maar bieden onze medewerkers ook het nodige toekomstperspectief: het meedelen van projecten in de pijplijn, aankomende projecten en een heropfrissing van onze kernwaarden en de bedrijfscultuur waar wij naar streven.

Het evenement wordt geleid door een externe moderator die tijdens en na de presentaties door alle afdelingshoofden, een discussieplatform aanbiedt waarbij vragen kunnen gesteld worden en constructieve feedback kan gegeven worden.

Na de eerste editie van dit jaarlijkse evenement heeft het personeel van Meco zijn tevredenheid geuit over de presentatie van de visie, missie en kernwaarden van het bedrijf, evenals over de gerealiseerde en toekomstige projecten. De constructieve feedback en vragen gesteld tijdens en na elke presentatie hebben gezorgd voor een vruchtbare interactie tussen werknemers en afdelingshoofden.

Het management van Meco is verheugd te constateren dat dit evenement goed werd ontvangen door het personeel en zal het elk jaar blijven organiseren om de bedrijfscultuur te versterken, te inspireren en te informeren.



# Retentie en tevredenheid van ons personeel

Ondanks dat wij de afgelopen jaren een exponentiële groei doormaakten in zowel omzet als in aantal medewerkers, blijft Meco Group een familiebedrijf in hart en nieren. Dit komt voornamelijk tot uiting in de inspanningen die wij leveren om ervoor te zorgen dat de werkplek als een tweede thuis wordt ervaren. Binnen het luik retentie en tevredenheid hebben we enkele objectieven opgesteld die we jaarlijks gaan evalueren en bijsturen door nieuwe initiatieven op te stellen.



Het algemene werkgeluk van de werknemers bewaken en deze op peil houden, is een taak van essentieel belang om de belofte rond 'het opbouwen van duurzame relaties' na te komen.

Om dat werkgeluk en die tevredenheid van ons personeel te blijven verzekeren, hebben wij enkele initiatieven op poten gezet. Dit gaat in ruime zin over begrip, respect, ondersteuning en de vrijheid om jezelf te kunnen zijn.

Inde praktijk gaat dit in concreet over functioneringsgesprekken, voldoende mentorschap voor jonge medewerkers, inlichtingen rond preventie en bescherming op het werk, vertrouwenspersonen en psychologische ondersteuning, begrip voor work-life balance, enz.



## MOGELIJKHEID TOT FEEDBACK EN COMMUNICATIE

Met het oog op het verbeteren van onze verloopgraad, sturen wij in september een anonieme tevredenheidsenquête uit, gericht aan onze medewerkers. Gedurende 3 maanden wordt er via deze enquête feedback verzameld bij onze arbeiders en bedienden.

Aan de hand van de enquêteresultaten kan het management de nodige actiepunten opstellen. Wij zijn er dan ook stevast van overtuigd dat het personeelsbeleid niet enkel de HR-afdeling aanbelangt, maar gedragen en gestuurd moet worden door het gehele management met haar teamleiders.

Bij een studie naar elementen die weerslag hebben op de tevredenheid van werknemers, blijkt dat onderstaande factoren hierbij het meeste doorslag geven: (Neve, 2014)

- Loon
- Werkuren
- Mismatch van de werkuren
- Work-life balance
- Skills match
- Werkzekerheid
- Moeilijkheid, stress en gevaar
- Groeimogelijkheden
- Onafhankelijkheid
- Interesses
- Interpersoonlijke relaties
- Nuttigheid

Dit zijn dan ook de onderwerpen waarop we werknemers anoniem bevragen. Wij trachten voornamelijk een duidelijk beeld te scheppen over concrete zaken zoals de huidige work-life balance, de kwaliteit van het psychisch en fysiek ondersteuningsbeleid, algemene communicatie, feedback omtrent leidinggevenden, veiligheid op het werk, polsen naar stress en werkdruk, ...

Met deze scores gaan wij aan de slag door het opstellen van doelstellingen en actiepunten omtrent arbeidstevredenheid en retentie voor het jaar 2023.

## EEN WARM ONTHAAL – ONBOARDINGSPROCEDURE

Onder het motto “zich op gelijk welk moment kunnen thuis voelen op het werk”, vinden wij het van essentieel belang dat de werknemer vanaf de eerste werkdag een hartelijk onthaal krijgt. In het kader hiervan heeft de Human Resources afdeling van Meco Group een vaste “onboarding” of inwerkprocedure.

### Onthaalbrochure

Op de eerste dag wordt een onthaalbrochure overhandigd aan de nieuwe medewerker. Hierin worden alle essentiële topics besproken, zoals: protocollen inzake hygiëne en veiligheid, de beleidsverklaring rond ‘welzijn op het werk’, informatie over hoe men vakantie aanvraagt, welke stappen men moet ondernemen in geval van ziekte of arbeidsongevallen, ...

Dit draagt niet alleen bij aan het gevoel van ondersteuning, maar maakt van hen ook beter geïnformeerde en kwaliteitsvolle arbeiders en bedienden. Op deze manier zijn zij telkens optimaal op de hoogte gesteld van alle veiligheids- en hygiëneprotocollen die wij bij Meco Group zo hoog in het vaandel dragen.

Sinds 2023 lichten wij ook beknopt onze bedrijfsstrategie, -cultuur en kernwaarden toe.



### Rondleiding aan nieuwe medewerkers

Vervolgens krijgt het nieuwe personeelslid een rondleiding van een daarvoor aangesteld persoon, vaak één van zijn/haar nieuwe collega's. Zo worden vlot eerste contacten gelegd en krijgt men een eerste indruk van de nieuwe werkomgeving.

Op die manier wordt men op een laagdrempelige wijze geïntroduceerd aan elke afdeling. Bedienden worden onder begeleiding van de productiemanager ook doorheen de productiesite rondgeleid en krijgen hierbij antwoorden op al hun vragen.

De voordelen van rondleidingen op de werkvloer en productieomgeving tijdens het onboardingproces zijn talrijk. Nieuwe medewerkers kunnen door middel van een rondleiding de werkomgeving verkennen en zich deze eigen maken.

Daarnaast kan een rondleiding nieuwe medewerkers kennis laten maken met de bedrijfscultuur en veiligheidsvoorschriften. Een rondleiding kan tevens de communicatie tussen nieuwe medewerkers en hun collega's verbeteren en de betrokkenheid en productiviteit van medewerkers verhogen.

Een goede onboarding, inclusief rondleidingen, kan leiden tot hogere tevredenheid en loyaliteit van medewerkers.



# Ziekteverzuim en absenteïsme

## ZIEKTEVERZUIM

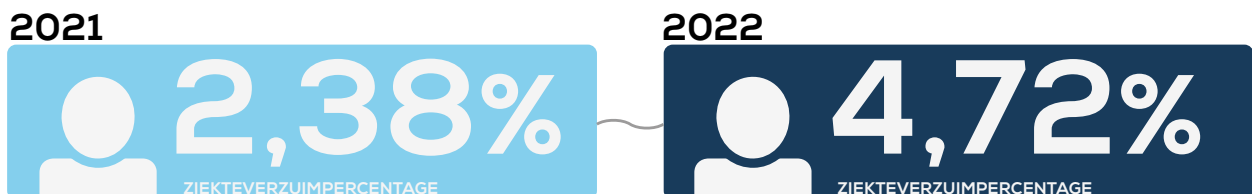
De coronacrisis bracht de afgelopen drie jaren heel wat gevolgen met zich mee voor de Belgische en globale economie en arbeidsmarkt. Ziekteverzuim was vóór de coronacrisis al een trending topic binnen de HR-wereld en een pijnpunt binnen de arbeidsmarkt.

Toch behoort de voedingssector tot één van de zwaarst getroffen sectoren door corona, inzake ziekteverzuim. De afwezigheidsgraad ten gevolge van korte en middellange ziekte ligt doorgaans het hoogst in sectoren die beroep doen op arbeiders, zoals: schoonmaak- en dienstenchequebedrijven, kleinhandel in voeding, warenhuizen en productie van etenswaren.

Het aantal werknemers dat thuisbleef met griepsymptomen nam sterk toe in onze sector. Dit heeft een grote impact op bedrijven waarbij men beroep moet doen op arbeiders en waar thuiswerk geen optie is.

Een studie uit 2020 van SD Worx kan ons meer vertellen over het ziekteverzuim (korte, middellange en lange termijn) binnen de vleesverwerkende sector. Daaruit blijkt dat het gemiddelde percentage van kort en middellang ziekteverzuim binnen de sector 7,00% bedraagt. Bij Meco scoorden wij hier vorig jaar uitzonderlijk goed met een percentage van **2,38%**. Dit jaar ondervonden wij echter een forse stijging naar **4,72%**.

In 2022 steeg het ziekteverzuim in België naar een nieuw recordcijfer, dat blijkt uit de Employment Tracker van SD Worx. Op basis van gegevens van zo'n 70.000 werkgevers en zo'n miljoen werknemers bleek dat slechts één op de drie werknemers geen enkele dag kortdurend ziek meldde. Dit was een stijging van 16%. Bij Meco bedroeg het aandeel medewerkers die geen enkele keer kortdurend ziek meldden 47,47%. Een groot contrast met de meting op nationaal niveau dus.



**SECTORGEMIDDELDE: 7,00%**

## BRADFORD-SCORE

In 2022 werd het absentieïsmebeleid verder uitgerold. Hierbij werden de nodige stappen gezet om aan de hand van de Bradford-score of Bradford Factor de afwezigheid van medewerkers individueel te gaan meten.

De Bradford-score is een berekening die kan helpen om de impact van absentieïsme op onze organisatie te begrijpen. De score houdt rekening met enerzijds het aantal afwezige periodes en de duur van afwezigheid anderzijds, waarbij het aantal afwezige periodes zwaarder doorweegt.



De berekening van de "Bradford Factor" bestaat uit het aantal periodes waarin iemand ziek was in het kwadraat, vermenigvuldigd met de duur van de afwezigheid in dagen.

De KPI van deze score werd door ons gezet op een score van kleiner dan 200. Met medewerkers die een score hebben boven deze KPI wordt een absentieïsmegebesprek opgezet waarbij besproken wordt wat wij als bedrijf kunnen doen om het absentieïsme te verminderen.

$$B = S^2 \times D$$

**B** = de Bradford score

**S** = het aantal verschillende ziekteperiodes voor een bepaalde medewerker

**D** = het totaal aantal dagen ziekte voor een bepaalde medewerker

Enkele voorbeelden:

- Frieda is gedurende het laatste jaar 1 keer ziek geweest, en dat voor 10 opeenvolgende dagen. De Bradford score =  $(1^2) \times 10 = 10$ .
- Patricia is gedurende het laatste jaar 2 keer 5 opeenvolgende dagen ziek geweest. De Bradford score voor Patricia =  $(2^2) \times 10 = 40$ .
- Kurt is gedurende het laatste jaar 10 keer 1 dag ziek geweest. Kurt heeft daarbij de hoogste Bradford score =  $(10^2) \times 10 = 1000$ .

### Interpretatie

Er bestaan een hoop opinies rond de Bradford Factor omdat deze in een aantal situaties helemaal niet van toepassing of zelfs discriminerend kan zijn. De inzichten moeten daarom, zoals de meeste cijfers en inzichten, altijd worden bekeken in samenspraak met de persoon in kwestie en zijn/haar unieke, individuele situatie.



DEEL  
02

# PLANET



**"WE DON'T HAVE TO ENGAGE IN GRAND, HEROIC ACTIONS TO PARTICIPATE IN CHANGE. SMALL ACTS, WHEN MULTIPLIED BY MILLIONS OF PEOPLE, CAN TRANSFORM THE WORLD."  
- HOWARD ZINN**

De klimaatverandering en de toenemende schaarste van natuurlijke bronnen behoren tot de grootste uitdagingen van de moderne tijd. In zowel lokale als globale context, massaconsumptie en verspilling van grote hoeveelheden natuurlijke bronnen zijn een ernstig probleem.

Sedert de industriële revolutie heeft de menselijke activiteit een algemene temperatuurstijging van meer dan 1°C veroorzaakt. De klimaatverandering heeft nu al een impact op tal van zaken, zoals: stijging van de zeespiegel, veranderende weerpatronen, beschikbaarheid van water en grondstoffen en dus ook voedselvoorziening.

De alsmaar stijgende menselijke populatie is haar eigen natuurlijke bronnen overmatig aan het (over)verbruiken. Ons huidige globaal verbruikstempo is equivalent aan 1.6 keer meer dan wat de aarde ons in normale omstandigheden kan bieden.

Er wordt tevens voorspeld dat we in deze eeuw zonder fossiele brandstoffen zullen komen te zitten. Onze globale voorraad olie strekt nog zo'n 50 jaar, aardgas 53 jaar en steenkool 114 jaar. Toch is hernieuwbare energie niet populair genoeg en versnelt de uitputting van onze resterende energiebronnen nog steeds.

De langetermijneffecten hangen af van de inspanningen die iedereen wil leveren om klimaatverandering en haar consequenties tegen te gaan. Een verandering in attitude is dus broodnodig.

Meco Group erkent dit en wil voornamelijk een ecologisch steentje bijdragen door middel van energie-efficiëntie, vermindering van CO<sub>2</sub>-uitstoot en het nastreven van een circulaire economie waarbij ook grondstoffen zo efficiënt mogelijk worden ingezet door middel van afvalreductie.

# Energie-efficiëntie

**Dankzij het non-stop investeren in energiezuinigheid, zetten we voortdurend grote stappen naar meer duurzaamheid en een milieubewust energieverbruik.**

Door over te stappen op hernieuwbare bronnen en onze bestaande energieverbruikers te moderniseren, kunnen we onze ecologische voetafdruk minimaliseren en tegelijkertijd de kosten van traditionele energiebronnen verlagen. Met deze vooruitgang zijn we nu in staat om schone, betrouwbare en kosteneffectieve energieoplossingen te bieden die ons zullen helpen een duurzamere toekomst te bereiken.

## ONZE VESTIGING IN OOSTENDE

### EEN SLIMME, DUURZAME BOUWCONSTRUCTIE

- De ruwbouw werd gebouwd met uiterst isolerende betonwanden (U-waarde van 0.4 W/m<sup>2</sup>K) en een dakisolatie uit PIR met een U waarde van 0.023 W/m<sup>2</sup>K.
- Door het plaatsen van reflecterende TPO-dakbedekking hebben we een hoger temperatuurcomfort in ons gebouw. Daarnaast is TPO een milieuvriendelijk product: het bevat geen weekmakers (stoffen die aan water worden afgegeven, waardoor regenwater recupereerbaar is), het geeft geen schadelijke stoffen af bij verhitting en is volledig recycleerbaar.
- In het kantoorgedeelte werd geopteerd voor een ventilatiesysteem D met warmte recuperatie (de ingevoerde verse lucht wordt verwarmd met de uitgevoerde lucht). Daarnaast werd het kantoorgedeelte voorzien van beglazing met een U-waarde van 1.1 W/m<sup>2</sup>K.
- De productieruimten en circulatiegangen werden voorzien van verlaagde plafonds, waardoor het te koelen volume met één derde daalt.

- We installeerden koelinstallaties op basis van ammoniak (NH<sub>3</sub>) i.p.v. freon. Dit levert een vermindering van de CO<sub>2</sub>-uitstoot op van 25%.
- Door het in gebruik nemen van een warmwaterrecuperatiesysteem, wordt het warme water gecreëerd door de koeling, opgevangen en warm gehouden in een buffervat op 45°C, zodat we ons reinigingswater minder moeten opwarmen. Zo winnen we 30°.



- In de zomer van het jaar 2020 plaatsten wij maar liefst 1300 zonnepanelen van 238 kWp op onze bedrijfsgebouwen. Deze toestellen genereren gemiddeld dagelijks een energievermogen van 313,45 kWp. Met deze investering dekken we een vijfde van ons totale verbruik.

### VERLICHTING VAN HET GEBOUW

- Zowel onze buitenverlichting, als kantoorverlichting werden voorzien van timers en bewegingssensoren om onnodige verbruiken te vermijden.
- Bovendien vervangen wij momenteel onze verlichting door LED's in zowel de kantoren als productiehallen. Hierdoor realiseren we een energiebesparing op verlichting van maar liefst 80%.

### LAADSTATIONS VOOR ELEKTRISCHE WAGENS

Halverwege 2022 plaatsten wij twee oplaadstations voor elektrische voertuigen op de parking van ons bedrijfsterrein. Deze oplaadstations beschikken gecombineerd over 4 laadpunten en zijn toegankelijk voor personeelsleden en klanten. Met het plaatsen van deze laadpalen zetten wij de eerste stappen in de overgang naar een elektrische wagenpark.

De EV-laadstations zijn aangesloten aan onze zonnepanelen en zorgen voor het kostenefficiënt opladen van elektrische wagens. Dit tot wel 6x zuiniger én goedkoper dan een klassiek elektrisch laadstation.

Bovendien kunnen we in real-time het verbruik van elektriciteit en zonne-energie gaan meten. Hierdoor kunnen we gemakkelijker energie afnemen op de goedkoopste en meest efficiënte manier.



## '23-'26: EEN NIEUWE DUURZAME SITE IN CHARLEROI

Met veel enthousiasme kondigen we aan dat in 2024 de bouw van een nieuw gebouw op het terrein "Airport 1" in Charleroi gestart wordt. Het gebouw zal een oppervlakte van 2500m<sup>2</sup> hebben op een grond van 7000m<sup>2</sup>. Dit gebouw zal als opslagplaats en cross-docking platform dienen. Een investering die onze logistieke capaciteiten zal bevorderen.

Duurzaamheid is een belangrijk aspect bij het ontwerp en de bouw van dit gebouw. We richten ons op energie-efficiëntie, duurzame materialen en een minimale ecologische voetafdruk om ons nieuwe gebouw zo duurzaam mogelijk te maken.

Daarnaast maken we, net zoals bij de bouw van onze uitvalsbasis in Oostende, gebruik van duurzame materialen en de meest energie-efficiënte technologieën voor verlichting, verwarming en koeling van het gebouw. We houden bij de bouw rekening met de impact op de lokale omgeving en streven naar een minimale ecologische voetafdruk.



## ENERGIEBEZUINIGING IN PRODUCTIE

Energieverbruik speelt een belangrijke rol bij het verminderen van de CO<sub>2</sub>-uitstoot en het is een belangrijk aandachtsgedebied voor bedrijven zoals wijzelf om financiële middelen te besparen en tegeliktijd ons steentje bij te dragen aan het milieu. Met de juiste energiebesparingsmaatregelen trachten wij zowel onze kosten te verlagen en ook onze CO<sub>2</sub>-uitstoot te verminderen.

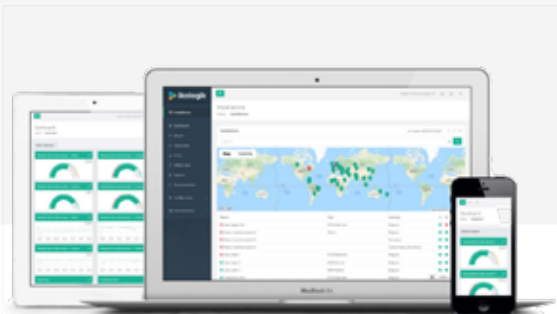
Hulpmiddelen en strategieën voor energie-efficiëntie zoals het verschuiven van de productie naar daluren, het gebruik van hernieuwbare energiebronnen, het installeren van slimme meters en monitoringsystemen, kunnen helpen om de kosten te verlagen en CO<sub>2</sub>-vriendelijkere producten te produceren.

### ENERGIEMONITORING MET IKOLOGIK

Meco's langetermijndoelstelling inzake energie bestaat erin om elk jaar een energiereductie van 10% per geproduceerde kilogram te verwezenlijken.

Om deze doelstellingen te behalen werd er besloten om samen met **Ikologik** een monitoring op te zetten van de energieverbruiken binnen Meco.

In november 2022 was het monitoringspakket van Ikologik geïmplementeerd op het stroomnet van onze productiesite. Met behulp van deze technologie wordt zowel ons globaal energieverbruik (elektriciteit, water en gas), alsook de globale energiekost van onze productie gemeten en gevisualiseerd op één centraal dashboard.



*IKOLOGIK is een Belgische partner voor procesmonitoring in de industrieseCTOR.*

Dankzij hun software voor visualisatie, rapportering en slimme analyse kunnen we verschillende procesdata inzake energieverbruik verzamelen. Dit staat ons toe om prestaties van productie-installaties en het volledige productiestroomnet real-time in beeld brengen.



Meer info: [www.ikologik.com](http://www.ikologik.com)



Eind 2022 installeerden wij +100 sensorklemmen op onze elektriciteit-, water- en gasbronnen die pulsen van ons elektriciteit-, water- en gasverbruik meten. Zo verzamelen we waardevolle data over het energieverbruik van ons machinepark en kunnen we op machineniveau gaan analyseren welke de grote verbruikers zijn.

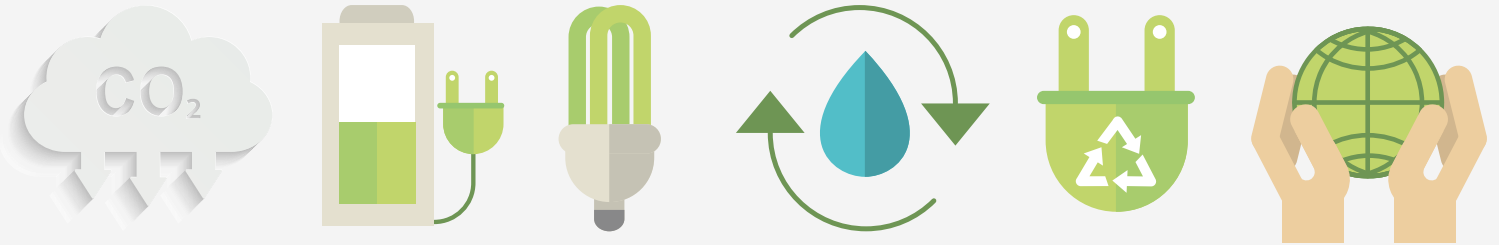
Door diezelfde sensoren konden we daarnaast ook alarmeringen in de Ikologik-software gaan opzetten om de energiepieken en -dallen real-time in kaart te brengen. Op die manier kunnen we heel proactief bepaalde lekken, verliezen of inefficiënties corrigeren.

Dankzij deze alarmeringen en real-time rapportage spotten wij bijvoorbeeld veel sneller welke machines de grote verbruikers zijn en welke machines efficiënter ingezet moeten worden of simpelweg waar er zich een waterlek bevindt.

Dergelijke monitoring stelt ons ook in staat om vast te stellen welke machines er het dringendst een onderhoud nodig hebben. Het staat ons toe om heel precies bepaalde machines efficiënter in te zetten en ons energieverbruik in kaart te brengen. Zo kunnen we heel snel ingrijpen op energieverliezen.

Het gehele Ikologik-project heeft als objectief om ons globaal energieverbruik, d.w.z. zowel elektriciteit, gas én water, tegen eind 2023 met 20% te reduceren.





## DUURZAME ENERGIELEVERANCIER

Wij werken samen met een duurzame energieleverancier om hernieuwbare energie te verwerven. Hierdoor vermijden we een CO<sub>2</sub>-uitstoot van 2220 ton CO<sub>2</sub> per jaar.

2220 TON  
MINDER CO<sub>2</sub>  
PER JAAR

ENERGIE  
-BESPAREND

SAMEN  
KLIMAAT  
-NEUTRAAL  
IN 2035

100%  
GROENE  
STROOM

MINDER  
CO<sub>2</sub>-UITSTOOT



## HERNIEUWBARE ENERGIE

### INVESTERING IN ZONNEPANELEN

In de zomer van het jaar 2020 plaatsten wij maar liefst 1300 zonnepanelen van 238 kWp op onze bedrijfsgebouwen. Deze toestellen genereren gemiddeld een dagelijks energievermogen van 313,45 kWp. Met deze investering dekken we een vijfde van ons totaal verbruik.

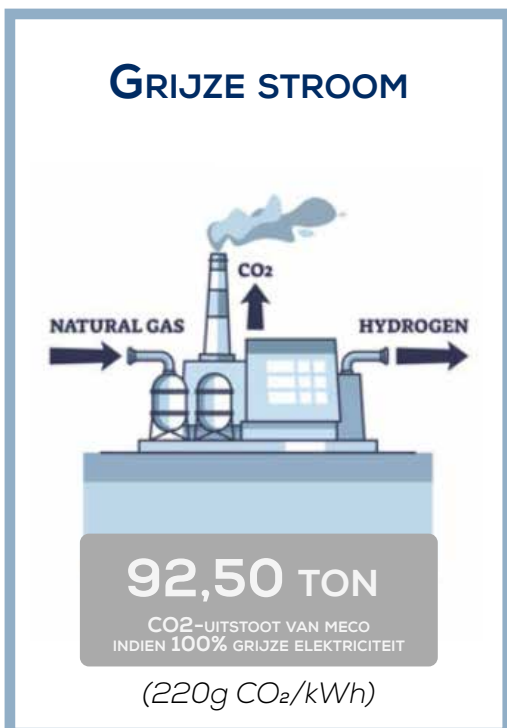
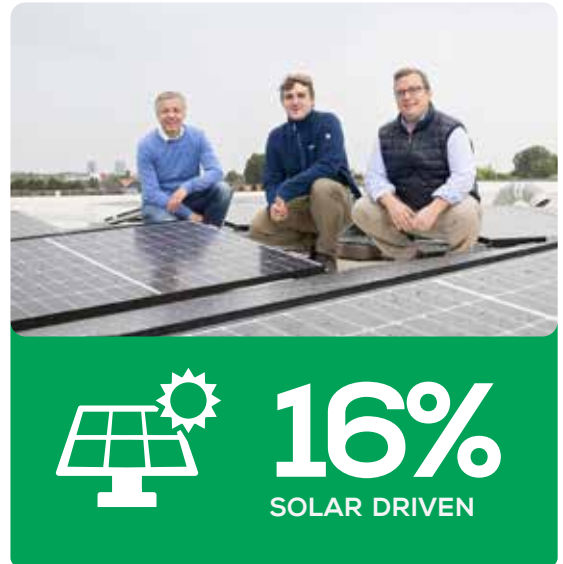
Het speciale dak met een sterke hellingsgraad en de stevige rukwinden in nabijheid van de kust hebben ervoor gezorgd dat er vroeg in het traject werd ingezet op mechanische stabiliteit. Hierdoor zullen de panelen de komende 25 jaar probleemloos op hun plaats blijven.

In 2021 konden wij voor het eerst het jaarrendement van deze zonnepanelen gaan meten. De totale hoeveelheid gegenereerde stroom bedroeg voor dat jaar 416.362 kWh.

In 2022 stond er een totale hoeveelheid gegenereerde stroom van 435.313 kWh op de teller van onze zonnepanelen.

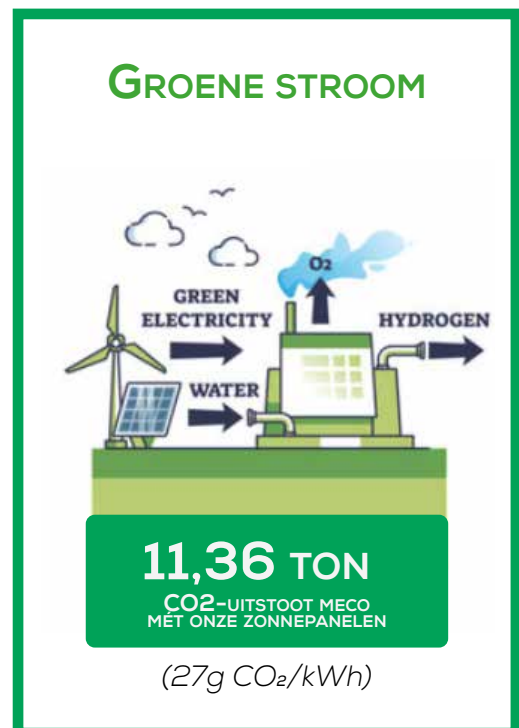
### HET EFFECT VAN ZONNE-ENERGIE

Door de komst van deze zonnepanelen werken wij met een verhoogde efficiëntie in productie en verlagen wij onze CO<sub>2</sub>-uitstoot ten gevolge van de gegenereerde hernieuwbare elektriciteit.



vs.  
VERGELIJKING  
VOOR ÉÉN JAAR

← -87,72% →



## ELEKTRICITEITVERBRUIK

In 2021 heeft Meco NV een totaal vermogen verbruikt van 2576,786 MWh en een productie aan zonne-energie van 416,36 MWh verbruikt. Ons globaal elektriciteitsverbruik (aantal verbruikte kWh) was over het algemeen gedaald met 8,78% ten opzichte van het voorafgaande jaar (2020).

In 2022 was ons elektriciteitsverbruik 2.686,42 MWh en hebben wij een productie aan zonne-energie van 420,68 MWh verbruikt.

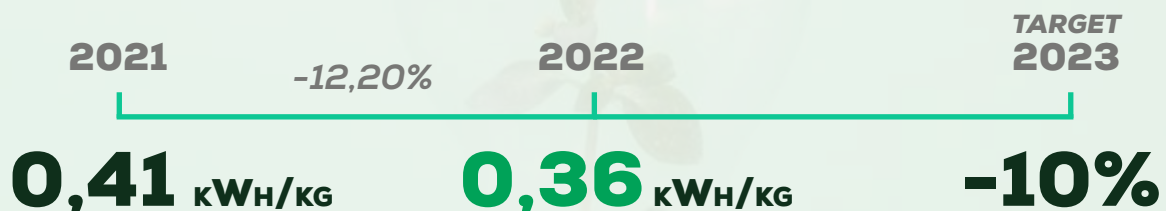
15,66% van de verbruikte elektriciteit binnen Meco kwam van onze zonnepanelen.



Wanneer we deze gegevens relateren aan het totaal geproduceerde kilo's, bekomen we een evolutie inzake energie-efficiëntie. Hierbij constateren we volgende verschillen:

- In 2021 bedroeg de coëfficiënt voor elektriciteitsefficiëntie 0,41 kWh/kg.
- In 2022 bedroeg de coëfficiënt voor elektriciteitsefficiëntie 0,36 kWh/kg.

Doorheen het jaar 2022 hebben de gemaakte investeringen en inspanningen duidelijke verschillen gemaakt: we zetten onze elektriciteit maar liefst 12,20% efficiënter in.



## WATERVERBRUIK

Voor ons waterverbruik hadden wij de target gezet op maximaal 11.500 m<sup>3</sup> verbruik in 2021. In 2022 liep er verder onderzoek naar mogelijkheden om water nog beter te zuiveren en te hergebruiken. Met 15% meer omzet in 2022 als prognose, streven wij alsnog in datzelfde jaar naar een daling van ons waterverbruik met 10%.

### GROOTSTE VERBRUIKERS MONITOREN A.D.H.V. IKOLOGIK

#### Opstart monitoring van ons waterverbruik

Om ons waterverbruik binnen de productieomgeving beter in kaart te brengen installeerden we ook sensoren op onze waterleidingen. Dit stelt ons in staat om het verbruik om ons waterverbruik nauwkeuriger te meten.

Binnen dit project werd er gekozen om eerst de waterverbruiken van onderstaande punten in kaart te brengen omdat deze installaties instaan voor 80% van het totale waterverbruik binnen Meco. Sinds 19 augustus 2022 worden deze installaties gemonitord a.d.h.v. Ikologik.

- **Reinigingsinstallatie** – 31% totale waterverbruik
- **Stoomketel (stoomketel 1 + stoomketel 2)** – 28% totale waterverbruik
- **Gaarlijnen (Gaarlijn 1 + Gaarlijn 2)** – 20% totale waterverbruik
- **Kookketel** – 0,5% totale waterverbruik
- **Brandleiding** – 0% totale waterverbruik

Wat waterverbruik betreft ligt Meco aan een dagelijks gemiddelde van 43m<sup>3</sup>. Voor het jaar 2021 kwam dit neer op een totaal waterverbruik van 11.560m<sup>3</sup> of **2,22 per geproduceerde kilogram**.

Voor het jaar 2022 kwamen we uit op een totaal waterverbruik van 13.500m<sup>3</sup> of **2,14 per geproduceerde kilogram**. We zetten dus 3,60% efficiënter ons water in.



## GASVERBRUIK

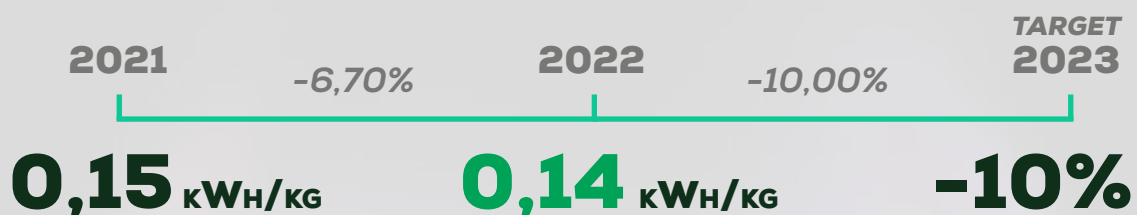
Sinds augustus 2022 wordt het gasverbruik van ons bedrijf gemonitord. We hebben ervoor gekozen om alleen het algemene verbruik te meten en geen onderscheid te maken tussen verschillende verbruikspunten. Het overgrote deel van ons gasverbruik, namelijk 99,9%, komt van de stoomketel.

### OPSTART MONITORING VAN ONS GASVERBRUIK

Om ook het gasverbruik binnen de productieomgeving beter te kunnen monitoren, hebben we besloten om, net zoals bij de watermonitoring, sensoren op onze gasleidingen te installeren. Zo kunnen we ons gasverbruik nauwkeurig meten en in kaart brengen.

Sinds 19 augustus 2022 werd ook het verbruik van onze gasinstallaties gemonitord met behulp van Ilogik. Op dit moment verbruiken we gemiddeld 20m<sup>3</sup> gas per dag.

Als algemene doelstelling willen we ons dagelijks gasverbruik verminderen tot maximaal 18m<sup>3</sup> per dag, en zullen we hiervoor onze werkwijze in de productie (met de focus op de warme keuken en haar stoomketel) aanpassen en ons personeel opleiden om onnodig gasverbruik te vermijden.



# ISO-14001

## Een gecertificeerd milieumanagementsysteem

### EEN MILIEUVRIENDELIJKE PRODUCTIESITE VOLGENS DE STRENGSTE EUROPESE NORMEN

Begin oktober 2022 mocht Mecco Group haar ISO 14001-certificaat in ontvangst nemen. Een belangrijke mijlpaal in onze geschiedenis die haar onderscheidt van andere marktspelers.

Na het behalen van de kwaliteitscertificeringen IFS Food Quality en BIO, ging Mecco's kwaliteitsteam in 2022 het vizier richten op het optimaliseren van ons milieumanagementsysteem en de doelstelling was om dit te laten bekronen met een ISO-14001 certificaat.

! ISO 14001 is een internationale norm die organisaties helpt bij het beheren van hun milieuaspecten. Het is een managementsysteem dat helpt bij het identificeren en beheersen van de risico's van milieu-impact. De standaard werd voor het eerst gepubliceerd in 1996 en is sindsdien verschillende keren bijgewerkt.

#### De certificering heeft voornamelijk volgende voordelen/doelstellingen:

- Het helpt ons om onze duurzaamheidsdoelen te bereiken door een kader te bieden voor het beheer van de milieu-impact van onze bedrijfsactiviteiten.
- Het motiveert medewerkers om verantwoordelijkheid op te nemen voor de milieuprestaties van het bedrijf.
- Het biedt een transparante manier voor belanghebbenden om de voortgang te volgen van het bedrijf op het gebied van duurzaamheid.

Meer info: <https://www.mvovlaanderen.be/fiche/iso-14001>

In oktober 2022 slaagden we voor de audit om het ISO-certificaat te behalen.

Dit certificaat is het gevolg van een productiesite die rekening houdt met het milieu volgens de hoogste internationale normen. Volgens de ISO Survey van 2021 is Mecco daarmee één van de weinige voedingsbedrijven in België aan wie dit certificaat werd uitgereikt.



# Logistiek, CO<sub>2</sub>-reductie & brandstofverbruik

## CROSS-DOCKING PLATFORM IN CHARLEROI

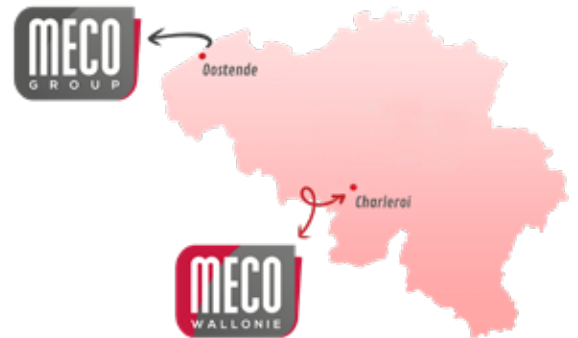
Een belangrijke factor in de ecologische voetafdruk van Meco, is de distributie van onze producten naar onze klanten. We zetten een belangrijke stap in de vermindering van onze CO<sub>2</sub>-uitstoot door het uitbouwen van ons distributieplatform in Charleroi in 2013.

Vanuit deze Waalse uitvalsbasis worden onze klanten in Oost- en Zuid-België beleverd op een tijdbesparende, kostenefficiënte én milieuvriendelijke manier.

Dit zorgt voor een vermindering van 21.000 km's per week. Dit betekent een vermindering in CO<sub>2</sub>-uitstoot van maar liefst 533 ton CO<sub>2</sub>/jaar.

### MAXIMALISEREN VAN DE BELADINGSGRAAD

We groeperen zoveel mogelijk de bestellingen van de klant en sensibiliseren de klant ook in die richting. Zo minimaliseren we de totale hoeveelheid kilometers per klant. Door een dagelijkse analyse van de optimale reisweg en monitoring van het verbruik per bestelwagen, slagen wij erin om het aantal verbruikte liters brandstof en bijgevolg ook onze CO<sub>2</sub>-uitstoot drastisch te verminderen.





## WAGENPARK

In 2021 werd extra aandacht besteed aan het vernieuwen van ons wagenpark in een beweging naar een duurzamere vloot. 2022 stond in het teken van het investeren in de eerste stappen naar elektrisch rijden.

Zoals de afgelopen jaren bleven wij bestelwagens en personenwagens die afgeschreven waren resoluut vervangen door voertuigen die voldoen aan de laatste Europese Emissienorm, zijnde "Euro 6", omdat deze voertuigen minder stikstof en fijn stof uitstoten dan oudere voertuigen.

Anno 2022 beschikken wij over:

<b>76,47%</b>	Euro 6 bestelwagens
<b>80,00%</b>	Euro 6 personenwagens

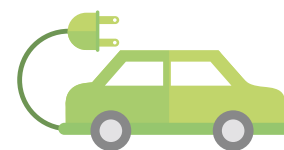
In onderstaande tabel staat de algemene evolutie van Mecco Group's wagenpark.

Type	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Euro 4</b>	8,60%	0%	0%	0%	0%
<b>Euro 5</b>	53,40%	53,40%	35,63%	25,00%	21,76%
<b>Euro 6</b>	38,00%	46,60%	64,37%	75,00%	78,24%

Algemene evolutie van Mecco Group's wagenpark (bestel -en personenwagens) 2018-2022

## ELEKTRISCH RIJDEN - LAADSTATIONS GEVOED DOOR ZONNE-ENERGIE

Zoals aangehaald in het onderdeel "Energie-efficiëntie" op pagina 30, hebben wij in 2022 een investering gemaakt in laadpalen voor elektrische wagens om elektrisch rijden toegankelijker en gunstiger te maken voor zowel onze klanten als onze medewerkers.



## TRIMBLE - DATA-DRIVEN TRANSPORT

Het afgelopen jaar was onze IT-afdeling druk bezig met het opzetten van het nieuwe Trimble-systeem voor transport.

Bij de start van dit nieuwe jaar werden al onze voertuigen uitgerust met een boordcomputerunit van Trimble. In tandem met de FleetXPS-tablets berekenen deze computers de meest energiezuinige routes, houden ze rijgedrag bij en de worden bijhorende logistieke en administratieve taken gedigitaliseerd. Dit is een grote digitale stap vooruit binnen onze logistieke afdeling.



### **LAGER BRANDSTOFGEBRUIK DOOR EFFICIËNTERE ROUTES**

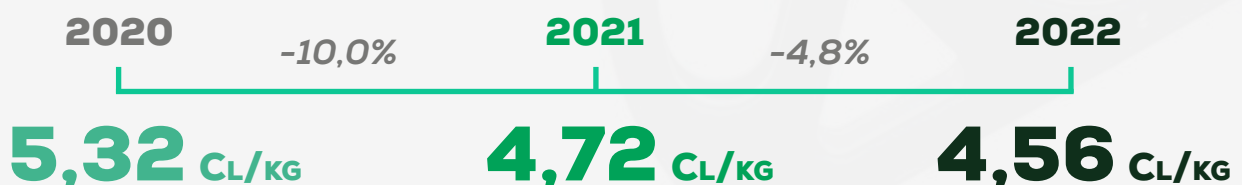
Bovenal maken deze boordcomputers het mogelijk om via het geïntegreerde 'track-en-trace systeem' de locatie van de vrachtwagen te raadplegen en ontvangen wij meldingen over het rijgedrag van de chauffeurs. Zo kunnen wij chauffeurs aanspreken over hun brandstofverbruik ten gevolge van de rijstijl.

Tijdens de coronapandemie kampten wij met een chronisch tekort aan medewerkers op onze logistieke afdeling, waardoor onze routeplanning verre van optimaal verliep. Uit noodzaak werden onze duurzaamheidsprincipes ondergeschikt gemaakt aan het tijdig beleveren van onze klant. Hierdoor werd minder acht geslagen op rijgedrag, verbruik, aantal gereden kilometers enz. Daarnaast bestelden onze klanten in het jaar 2020 opmerkelijk kleinere hoeveelheden, waardoor ons verbruik per geleverde kilogram hoger uitkwam.

Binnen een beter economisch klimaat, een significante verhoging van de beladingsgraad van onze bestelwagens én dit nieuwe systeem verwachtten we vanaf 2022 een forse verlaging van ons brandstofverbruik (liter/kg omzet).

Met een stijging in brandstofefficiëntie van 4,8% werd deze verwachting ingevuld.

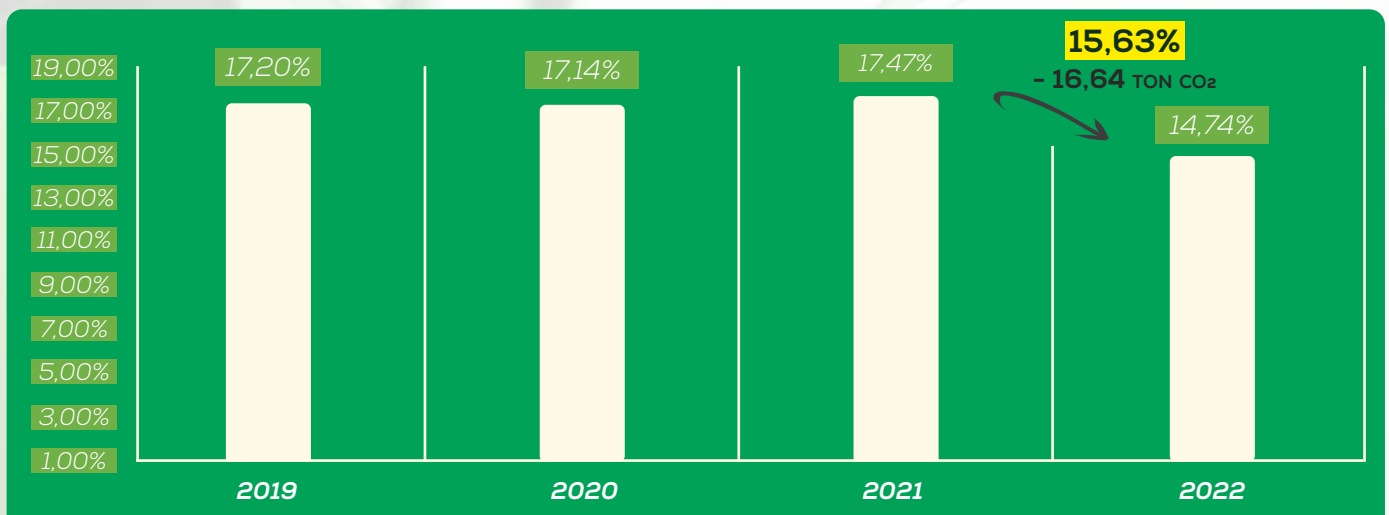
### **DE EVOLUTIE VAN ONS BRANDSTOFVERBRUIK (L/KG) IS DE VOLGENDE:**



## CO<sub>2</sub>-REDUCTIE

Door het efficiënter inzetten van onze brandstof houden we onze klanten uiteraard heel wat CO<sub>2</sub>-vriendelijker beleveren. Door de daling van 4,80% in liters brandstof per kilogram was ook de hoeveelheid CO<sub>2</sub> per aantal geleverde kilogram voeding gedaald.

In 2022 maakten we een forse stijging in omzet van 20,68% (geleverde kg) én gebruikten we voor het leveren van die goederen slechts 1,83% meer brandstof dan het jaar voorheen. Dit resulteerde in een hogere efficiëntie en een lagere CO<sub>2</sub>-uitstoot per geproduceerde kilogram.



Algemene evolutie van Meco Group's CO<sub>2</sub>-uitstoot t.o.v. omzet kg, 2019-2022

Dit betekent dat na de opgestelde projecten, zijnde een hogere beladingsgraad, brandstofverbruikmonitoring en nieuwe integraties voor routeplanning (Trimble) onze logistieke afdeling opmerkelijk efficiënter is gaan werken.

### Minder papier als gevolg van een digitale procedure

Vanaf heden plant onze dienst transport alle routes in voor een bepaalde leverdatum. Na de routeplanning worden de leverbonnen en routes door middel van de boordcomputers doorgestuurd naar de tablet. De leverbonn kan na ondertekening op het moment van levering verstuurd worden tot in de mailbox van de klant.

Als extra voordeel besparen we dus ook heel wat papier met de komst van het Trimble-systeem omdat er door de digitale leverbonn heel wat minder papierwerk bij komt kijken. Zo zijn dankzij dit systeem het invullen van rittenbladeren, het ondertekenen van de papieren leverbonnen en heel wat andere manuele administratie na de levering verleden tijd geworden.

Concreet trachten we dus met deze digitale transformatie alle manuele processen te reduceren en te vervangen door een volledig geautomatiseerd proces.

# Afvalvermindering

Afvalreductie is een cruciale stap in het streven naar duurzaamheid en efficiëntie binnen een voedingsproductiebedrijf. Voedingsproductiebedrijven genereren vaak grote hoeveelheden afval, variërend van voedselresten tot verpakkingen en chemicaliën. Het verminderen van dit afval kan bijdragen aan de bescherming van het milieu.

Wij nemen verschillende maatregelen om afval te reduceren. Dit kan bijvoorbeeld door het optimaliseren van productieprocessen, bijvoorbeeld het recyclen van verpakkingen en grondstoffen, het doneren van voedseloverschotten aan goede doelen en het gebruik van recycleerbare of composteerbare materialen.

Door het implementeren van deze acties kunnen wij onze impact op het milieu verminderen en tegelijkertijd onze operationele efficiëntie verbeteren.

## RECYCLAGEPERCENTAGE

Op vandaag recyclen we 62,46% van ons afval. We startten begin mei 2019 een project om ons recyclagepercentage drastisch te verhogen door te onderzoeken welke afvalstromen we kunnen weghalen uit ons restafval.

Tegen 2024 wensen wij ons recyclagepercentage te verhogen naar 75%.

Onze doelstelling op lange termijn is om de afvalstroom te reduceren doorheen onze gehele waardeketen. Dit door afval zoveel mogelijk te vermijden, te hergebruiken of te recyclen.

In de eerste fase trachten wij dus afval te vermijden. Indien er toch afval wordt geproduceerd, dan moet dit gezien worden als een belangrijke en bruikbare grondstof voor nieuwe producten en materialen. Op die manier proberen wij bij te dragen aan een circulaire economie, zonder afval.



Op onze voedselproductiesite zijn er verschillende plaatsen waar medewerkers afval kunnen scheiden en recyclen. Voor PMD-afval hebben we speciale bakken die zijn gemarkeerd voor plastic, metaal en drankverpakkingen. We hebben binnen onze bedrijfssite aparte containers voor glas, karton en papier.

Door afval op deze punten consequent te scheiden en te recyclen, verminderen we niet alleen de hoeveelheid afval die we produceren, maar dragen we ook bij aan een duurzamere toekomst. We moedigen onze medewerkers aan om actief deel te nemen aan deze initiatieven, en blijven zoeken naar manieren om onze processen te optimaliseren.

## REDUCTIE VAN CATEGORIE 3 DIERLIJK AFVAL

Categorie 3 afval in een verwijst naar dierlijk afval dat niet geschikt is voor recycling of hergebruik en dat niet-afbreekbaar is. Dit kan bijvoorbeeld afval van dierlijke of plantaardige oorsprong zijn, maar ook plastic folie, polyurethaanschuim, of wegwerpproducten.

Omwille van diverse redenen is het niet meer bestemd voor menselijke consumptie. Het meest voorkomende C3-afval ten gevolge van onze productie zijn beenderen, dierlijk vet, afval van voeding van dierlijke oorsprong die de houdbaarheidsdatum heeft overschreden en retourartikelen van klanten.

Net zoals in veel andere landen gelden er in België strikte regels omtrent de verwerking van dierlijk categorie 3 afval om te voorkomen dat het afval gevaarlijke ziekten verspreidt, zoals BSE (gekkekoeienziekte) en mond- en klauwzeer.

Doorgaans wordt dierlijk categorie 3 afval onderworpen aan een proces van hittebehandeling, waarbij het wordt verhit tot hoge temperaturen om eventuele ziekteverwekkers te doden. Het afval wordt vervolgens verwerkt in bijvoorbeeld compost of biogas.

Het verwerken van dierlijk categorie 3 afval is dus een complex proces dat speciale aandacht en zorg vereist.

Het is daarom onze focus om ons te houden aan de regels en voorschriften voor de verwerking van dit type afval, om te voorkomen dat het afval een risico vormt voor mens, dier en milieu. Daarom werken wij met partners die gespecialiseerd zijn in het ophalen en verwerken van dit soort afval.

**2020:** 158 000 kg C3-afval

**2021:** 167 828 kg C3-afval

**2022:** 255 112 kg C3-afval

jaar	C3-afval omzet
2017	2,56%
2018	2,29%
2019	2,10%
2020	3,45%
2021	3,22%
<b>2022</b>	<b>4,06%</b>

Algemene evolutie van Mecco Group's categorie 3 afval tegenover de omzet (kg) 2017-2022

## DUURZAME VERPAKKINGSMACHINES

### LEEGGOEDSYSTEEM EN PALLETWIKKELAAR

We streven ernaar om zoveel mogelijk in bulk te leveren. Dit gebeurt in herbruikbare en afwasbare kratten. Om minder kratten in omloop te hebben, en dus minder kratten te moeten aankopen, hebben we een leeggoedregistratiesysteem op punt gezet. Op die manier verminderen we onze ecologische voetafdruk, vermits we minder plastic aankopen.

In 2020 investeerden we in een nieuwe palletwikkelaar, die de gebruikte plasticfolie bij het inwikkelen van paletten met 40% vermindert.

### INVESTERING IN EFFICIËNTERE & DUURZAMERE VERPAKKINGSMACHINES: TX710-MULTIVAC

De TX710-Multivac verpakkingsmachine is een geavanceerde machine die ontworpen is om verschillende soorten voedingsmiddelen te verpakken en te sealen.

Met de TX710-Multivac verpakkingsmachine kan het rendement aanzienlijk worden verhoogd en kunnen producten veel sneller worden verpakt, terwijl de kwaliteit behouden blijft en het folieverlies met maar liefst 20% wordt verminderd. Dit komt omdat de machine nauwkeuriger is en met een veel smallere folieband werkt.



De machine werkt ook dermate sneller en efficiënter waardoor er werk die normaal gesproken een hele dag in beslag neemt, nu praktisch binnen een uur kan worden gedaan. Met een hoge capaciteit en nauwkeurige controle over de verpakkingsparameters, kan deze machine worden gebruikt voor het verpakken van zowel verse als gekoelde producten.

De machine heeft ook verschillende opties voor verpakkingen, zoals vacuüm verpakking, gasverpakking en skinverpakking, waardoor het een veelzijdige optie is voor voedingsproducenten.

## BIODEGRADEERBARE VERPAKKINGEN

Biodegradeerbare verpakkingen worden steeds populairder vanwege de voordelen die ze bieden ten opzichte van traditionele verpakkingen. Deze verpakkingen zijn gemaakt van materialen die biologisch afbreekbaar zijn, waardoor ze na gebruik niet blijven liggen als afval.

Samen met onze leveranciers zoeken we naar dit soort biodegradeerbare oplossingen om de impact van onze verpakking te verminderen. Bioverpakkingen worden vaak gemaakt van natuurlijke materialen zoals papier, karton en maïszetmeel, in plaats van plastic. Hierdoor wordt het plasticgebruik verminderd en wordt het milieu minder belast.

Vanaf 2021 verpakken wij onze voorgedaarde producten in een nieuwe verpakking (MAP-dieptrek), die heel wat duurzamer is. Met dit type verpakking wordt er maar liefst 70% minder plastic gebruikt en realiseren we bijgevolg een flinke reductie van afval.

In 2022 onderzochten en testten wij alternatieve verpakkingen die maximaal recycleerbaar zijn. Dit is een onderzoek dat in 2023 wordt verdergezet.

Het is onze doelstelling om in 2025 al onze voedingsverpakkingen 100% herbruikbaar, recycleerbaar of biodegradeerbaar te maken.



## NIET-PRODUCTIE GERELATEERD AFVAL

### PAPIERAFVAL

Afgelopen jaar recycleerden wij maar liefst **39,59 ton papier en karton**. Dit is een daling ten opzichte van 2021 van 16,65% (47,50 ton) en werd voornamelijk bereikt door het groeiend aantal digitale werkprocessen en tools op de werkvloer.

### E-FACTURATIE EN DIGITALE COMMUNICATIE

In 2020 stelden wij als doelstelling dat in 2021 90% van al onze facturen digitaal -per mail- uitgestuurd zouden worden. Wij kunnen dan ook zeggen dat dit vooropgestelde cijfer werd behaald:

De doelstelling die wij in 2021 hadden opgesteld voor het jaar 2022 inzake e-facturatie was 95%. Een haalbare kaart, want wij realiseerden deze doelstelling en kunnen zeggen dat 95% van onze facturatie elektronisch verloopt.

### COMMUNICATIE EN INTERN PAPIERGEBRUIK

Afdrukken doen wij steeds recto-verso en in zwart-wit. Marketing en andere commerciële doeleinden, waar kleur van belang is, vormen hier een uitzondering op.

Verder verloopt de meeste communicatie met klanten telefonisch en/of digitaal: promotionele e-mails, e-facturen, e-leveringsbonnen, rappel e-mails. Met het Trimble project worden zelfs rittenbladen en aftekenbonnen gedigitaliseerd.



Door **de facturen via mail** te sturen **besparen we jaarlijks ±600 kg papier**.



Door **digitale leveringsbonnen** te versturen **besparen we jaarlijks ±200 kg papier**.

**-1,22** TON  
CO<sub>2</sub>



**3** BOMEN  
GESPAARD







**DEEL  
03**

# PRODUCT



**"PRODUCT DESIGN IS NOT JUST ABOUT WHAT SOMETHING LOOKS LIKE AND FEELS LIKE. IT'S ABOUT HOW IT WORKS, HOW IT'S MADE, AND WHAT IMPACT IT HAS ON THE WORLD AROUND US." - STEVE JOBS**

Bij Meco Group is het één van onze drijfveren om gezonde, duurzame en betaalbare voeding aan te bieden voor iedereen. We zijn vastbesloten om ons productassortiment steeds verder uit te breiden en nieuwe markten te verkennen, zodat we onze klanten en eindgebruikers voeding kunnen bieden die voor iedereen toegankelijk is.

Toegankelijkheid betekent niet alleen betaalbaarheid, maar ook dat elk individu, ongeacht cultuur, religie of morele overtuiging, de kans moet krijgen om gevoed te worden. Bovendien willen we chefs en hun organisaties de beste mogelijkheid bieden om voeding te serveren die aan de wensen van elke consument voldoet.

Onze productmix is zeer divers en toegankelijk, met onder andere halal, zoutarm, zoutloos, vegetarisch, plantaardig en veganistisch voedsel van hoge kwaliteit, dat een positieve invloed heeft op de algemene gezondheid van onze eindgebruikers.

Als voedselproducent willen we niet alleen positieve effecten hebben op de gezondheid van mensen, maar ook de impact van onze producten op het milieu minimaliseren. Daarom zijn afval en verpakkingen uiterst belangrijke aspecten voor ons.

# Dierenwelzijn

## Ethisch en respectvol ondernemen

Inspanningen om het dierenwelzijn te verbeteren en de fysieke en mentale gezondheid van de dieren van uiterst belang zijn. Dit geldt in alle levensfasen van de dieren én in iedere stap van de productieketen: boerderij, transport en slachting. Respect voor de dieren en ethisch verantwoord ondernemen staan hierbij centraal.

Dierenwelzijn is niet alleen een morele kwestie, maar heeft ook gevolgen voor de kwaliteit van het vlees. Dieren die gestrest zijn en slecht behandeld worden, hebben een hoger risico op ziekten en verwondingen. Door te zorgen voor een goede leefomgeving en stressvrij transport, kan de kwaliteit van het vlees worden verbeterd.

Daarom gaat Meco enkele engagementen aan om haar bedrijfsactiviteiten uit te oefenen en producten te maken met respect voor dieren.

## ONZE BELOFTES INZAKE ETHISCH ONDERNEMEN

### 1 AL ONS VLEES IS HORMONEN- EN ANTIBIOTICAVRIJ

Antibioticumresistentie is een groeiend probleem. In Europa sterven jaarlijks meer dan 33.000 mensen als gevolg van infecties met resistente bacteriën, aldus het Europees Geneesmiddelenbureau. Het gebruik van antibiotica in de veehouderij is een belangrijke oorzaak van deze toenemende resistentie. Door geen antibiotica in het voer of drinkwater van de dieren te gebruiken, draagt Meco bij aan het verminderen van de kans op resistentie en het verbeteren van de volksgezondheid.

### 2 WIJ VERWERKEN UITSLUITEND MET VLEES VAN DIEREN DIE VÓÓR DE SLACHTING VERDOOFD WERDEN

Het verdoofd slachten van dieren is verplicht in de Europese Unie en wordt steeds meer de standaard. In Nederland wordt meer dan 95% van de dieren verdoofd geslacht. Meco verwerkt uitsluitend vlees van dieren die verdoofd zijn voor de slacht, wat bijdraagt aan het verminderen van stress en angst bij de dieren.

### 3 WIJ STAAN GARANT VOOR EEN ZO KORT MOGELIJKE VOEDSELKETEN, WAARBIJ LOKALE PRODUCTEN ABSOLUTE VOORRANG KRIJGEN

Lokaal geproduceerd voedsel heeft veel voordelen. Het vermindert de afhankelijkheid van ingevoerde producten en vermindert de uitstoot van broeikasgassen als gevolg van transport. Het kan ook bijdragen aan een sterke lokale economie en bevordert lokale werkgelegenheid.

#### 4 ONZE KIPPEN HEBBEN HET BELPLUME-LABEL

Het Belplume label is een certificeringssysteem voor pluimveebedrijven dat garant staat voor een hoger niveau van dierenwelzijn, voedselveiligheid en traceerbaarheid. Het label heeft criteria voor dierenwelzijn, voeding en leefomstandigheden en wordt erkend door de Belgische overheid.

#### 5 WAAR MOGELIJK, STELLEN WIJ IN PLAATS VAN KLASSIEKE PRODUCTEN EEN BIOLOGISCH ALTERNATIEF VOOROP

Biologische landbouwpraktijken omvatten het vermijden van synthetische pesticiden en meststoffen, het verminderen van dierenstress en het waarborgen van een goede leefomgeving voor de dieren. Biologische producten zijn ook vaak afkomstig van lokale boeren. Door biologische alternatieven aan te bieden, ondersteunt Meco duurzame landbouwpraktijken en biedt het klanten de mogelijkheid om te kiezen voor meer duurzame opties.

## ZOUTLOZE EN ZOUTARME PRODUCTEN

Wij werken samen met onze leveranciers, klanten en R&D-afdeling om voortdurend de nutritionele samenstelling van onze producten te verbeteren. Dit doen we door het verlagen van de gehalten aan zout, vet en suiker zonder afbreuk te doen aan de smaak.

Momenteel bieden wij in ons assortiment ± **1700 zoutloze of zoutarme producten** aan.



# Een productmix geschikt voor iedereen

## KORTE-KETEN-PRODUCTEN

Bij de korte keten is er sprake van een duurzaam afzetsysteem waarbij er een directe relatie is tussen de producent (veeteler) en de consument, met maximaal één tussenpersoon. Meco heeft als doel om de korte varkensvleesketen naar nieuwe hoogtes te brengen en hierin een voorbeeld te zijn binnen de vleesverwerkende industrie.

Wij zijn steeds meer gericht op korte-keten-producten omwille van duurzame en operationele voordelen. Het afgelopen jaar werden opnieuw heel wat producten korte-keten en gingen we commercieel ook meer de focus leggen op de voordelen hiervan, wat resulteerde in een hoger verkoopspercentage in korte-keten-producten.

In 2022 valt maar liefst **68,70%** van onze verkochte producten onder de noemer van korte keten.

### ENKELE VOORDELEN VAN KORTE-KETEN-PRODUCTEN ZIJN:

#### 1 DUURZAMER

Korte-keten voeding is duurzamer dan voeding die afkomstig is van grote, internationale ketens. Omdat er minder tussenpersonen en transport nodig zijn, wordt de CO<sub>2</sub>-uitstoot verminderd. Bovendien wordt er minder verpakkingsmateriaal gebruikt en wordt er minder voedsel verspild omdat er minder lang transport nodig is.

#### 2 LOKAAL GEPRODUCEERD

Korte-keten voeding is vaak lokaal geproduceerd, wat betekent dat het afkomstig is van boeren en producenten in de buurt. Door lokaal geproduceerde voeding te kopen, ondersteun je de lokale economie en de boeren in jouw eigen regio. Daarnaast kun je als consument vaak de producenten en boeren ontmoeten die jouw voedsel hebben geproduceerd, wat zorgt voor een directe verbinding tussen producent en consument.

#### 3 VERSER EN SMAAKVOLLER

Korte-keten voeding is vaak verser dan voeding die afkomstig is van grote ketens. Omdat er minder tijd zit tussen de oogst of productie en het moment van consumptie, blijven de voedingswaarden en smaak van het voedsel beter behouden. Dit kan resulteren in smaakvollere en gezondere producten.

#### 4 DIERENWELZIJN

Bij korte-keten voeding wordt er vaak meer aandacht besteed aan dierenwelzijn. Doordat de producenten vaak kleinschaliger zijn, hebben zij meer oog voor het welzijn van hun dieren en kunnen zij hun dieren meer ruimte en vrijheid bieden.

#### 5 TRANSPARANTIE

Bij korte-keten voeding is er vaak meer transparantie over de herkomst van het voedsel. Consumenten hebben meer inzicht in waar het voedsel vandaan komt, hoe het geproduceerd is en wie de producenten zijn. Hierdoor is er meer vertrouwen in de voedselketen en kunnen consumenten bewuster kiezen voor voeding die bij hun waarden past.

## PRODUCTEN VAN BELGISCHE OORSPRONG

*Naast het korte keten-criterium van onze producten, leggen wij sterk de nadruk op producten van Belgische oorsprong.*



Op vandaag komt **84,70 % van onze producten uit België.**

Hoe lokaler onze producten, hoe duurzamer ze zijn. In 2022 voerden wij extra onderzoek naar welke producten (vlees, vis, groenten, ...) wij mogelijks nog lokaal kunnen aankopen.

De oorsprong van grondstoffen speelt dus een grote rol. Zo is het luchttransport van bonen vanuit Kenia of soja uit de Verenigde Staten, niet duurzaam te noemen. In het jaar 2020 werd 70% van onze grondstoffen vanuit België aangeleverd en voor 30% vanuit Nederland.

In 2021 werden de nodige stappen gezet om de oorsprong van onze producten nog Belgischer te maken. Zo werd er in dat jaar maar liefst 82,86% van onze grondstoffen bij Belgische leveranciers besteld. De overige fracties waren voor 9% van Nederlandse, Franse en Duitse afkomst, en slechts 8% van onze leveranciers komen elders uit Europa (Spanje en Italië) of het Verenigd Koninkrijk.

We kunnen in 2022 dus spreken van een stijging van 1,84% tegenover het jaar voorheen wat betreft producten met Belgische oorsprong.



## PRODUCTEN MET KWALITEITSLABELS



### IFS FOOD GECERTIFICEERD

Het jaar 2022 ging van start met goed nieuws voor Meco. Wij behaalden een score van maar liefst 96,59% op de audit voor het voedingskwaliteitslabel van IFS.

IFS Food is een wereldwijd erkend certificaat voor voedingsbedrijven die een systeem willen invoeren dat de voedselveiligheid waarborgt. Onze mensen worden via opleidingen getraind en betrokken in alle acties die ondernomen worden. Wij zetten ons dagelijks in voor al onze klanten om kwaliteit te garanderen en aan te leveren, op het niveau dat IFS verlangt en vooropstelt.



### MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

Al onze vis is MSC (Marine Stewardship Council) gecertificeerd. Dit betekent dat de vis wild gevangen, traceerbaar en duurzaam is. Duurzaam vissen betekent dat je genoeg vis in de oceaan laat zitten, dat je de natuurlijke omgeving niet aantast en dat de mensen die afhankelijk zijn van de visserij voldoende bestaansmiddelen garandeert.



### BIO-GECERTIFICEERD



Wij zijn bovendien ook houder van het bio-certificaat. Onze bio-producten worden uitsluitend lokaal gekocht en geproduceerd. Na een sterke uitbreiding van ons bio-gamma in 2019, verdubbelden we reeds onze omzet in biologische producten.

Wij zien een exponentiële groei in gerealiseerde omzet door bio-producten: in 2021 kenden wij opnieuw een omzetsijging van maar liefst **49,05%**.



## AANBOD VOOR VEGETARIËRS EN VEGANISTEN

In de afgelopen twee decennia zijn er wereldwijd belangrijke verschuivingen geweest in de manier waarop mensen denken over voeding en duurzaamheid. Consumenten worden zich steeds bewuster van de impact van hun voedingskeuzes op het milieu en dierenwelzijn, en velen zoeken naar alternatieven voor dierlijke producten.

Zonder onze core business te verwaarlozen, wil ons R&D-team mee op zoek gaan naar duurzame alternatieven voor mensen die geen of minder vlees wensen te consumeren. Een mooi voorbeeld hiervan zijn onze eigen plant-based Vegibel-producten van en ons 50/50 "Flexi-food" assortiment voor flexitariërs.

### NIEUW BIJ MECO GROUP SINDS 2022: PLANT-BASED PRODUCTENLIJN

In 2021 werkten ons R&D- en keukenteam hard aan de ontwikkeling van een nieuwe vegan/plant-based productenlijn: het merk Vegibel werd geboren. In februari 2022 lanceerden wij deze producten.

Na het succes van onze Fingerfood-producten voor mensen met slikproblemen is deze plant-based lijn wederom een bevestiging van Meco's toekomstvisie en capaciteiten inzake haar productieontwikkeling.

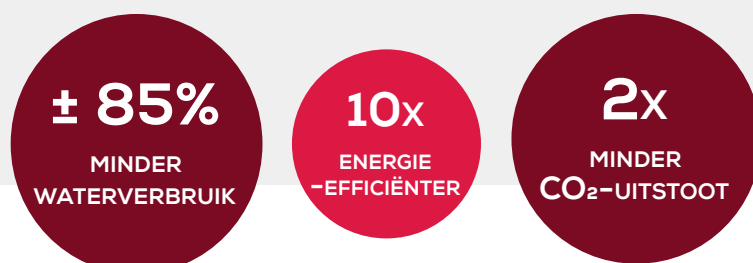
Eén van de meest voor de hand liggende redenen waarom plantaardige voeding de toekomst is, is de positieve impact op het milieu daar het energie-efficiënter is om te vervaardigen.

Plantaardige i.p.v. dierlijke voeding vermindert de ecologische voetafdruk én de milieubelasting die gepaard gaat met traditionele veeteelt.



### EEN DUURZAAM ALTERNATIEF

Deze plant-based productenlijn werpt een blik naar een duurzamere toekomst. Plantaardige vleesvervangers zijn doorgaans beter voor het milieu dan traditionele voeding, daar het productieproces ervan tot 80%-90% minder water vereist en minder CO<sub>2</sub>-emissie veroorzaakt. Ook volgens het Water Footprint Network is er aanzienlijk minder water nodig om 1 kg groenten te produceren dan 1 kg rundvlees. Dit heeft directe gevolgen voor het milieu en onze waterbronnen.







# Vegíbel

**PLANT  
BASED** by MICO

Maar water is niet het enige middel dat schaars is. Grondgebruik is ook een belangrijke factor in de discussie over efficiënte voedselproductie. Een onderzoek gepubliceerd in het tijdschrift Nature laat zien dat de productie van plantaardig voedsel slechts  $\frac{1}{3}$  van het land vereist dat nodig is voor de productie van dierlijk voedsel. Dit is een opvallend resultaat, aangezien land een van de meest kostbare en beperkte middelen is die we hebben.

## MINDER ENERGIEVERBRUIK

Het vergt ook tot wel 10x minder energie om plantaardig voedsel te produceren in vergelijking met dierlijk voedsel, zoals blijkt uit onderzoek gepubliceerd in Environmental Science & Technology. Daarnaast kan het verminderen van voedselverspilling een grote bijdrage leveren aan de efficiëntie van voedselproductie. Plantaardige diëten kunnen helpen bij het verminderen van voedselverspilling door te vertrouwen op gewassen met een langere houdbaarheid en minder bederf. Ook kan de productie van plantaardig voedsel de biodiversiteit bevorderen door habitats te bieden voor een breed scala aan plant- en diersoorten, volgens een onderzoek gepubliceerd in het tijdschrift Nature.

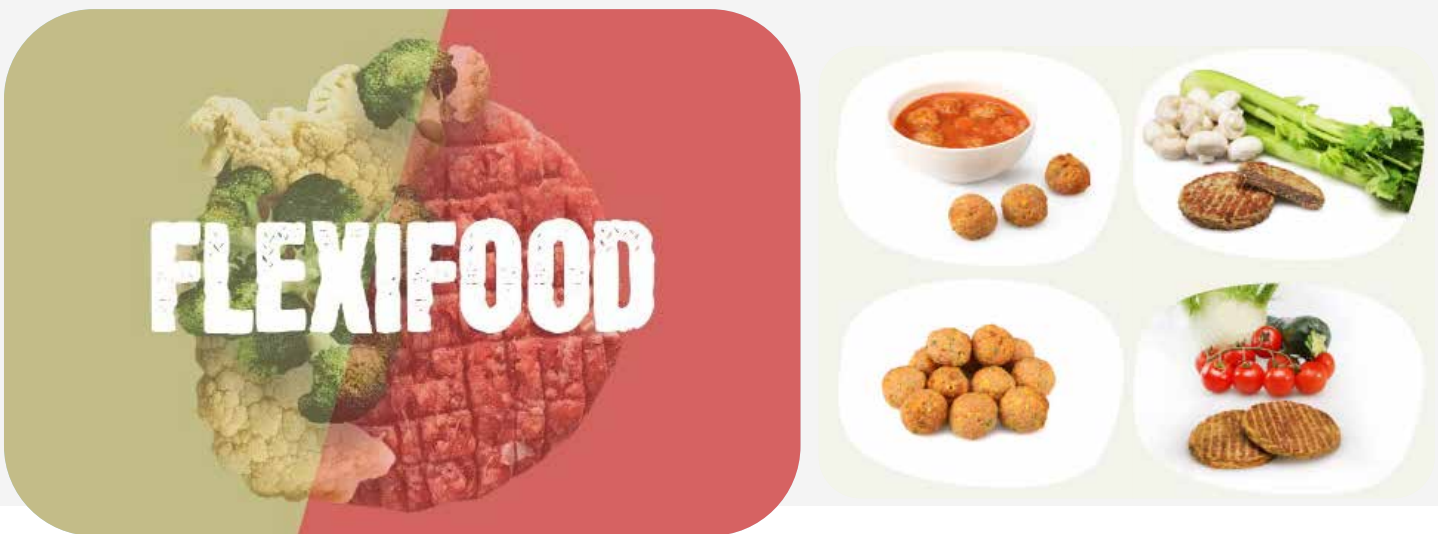
## MINDER CO<sub>2</sub>-UITSTOOT

De uitstoot van broeikasgassen is een ander belangrijk onderwerp in de discussie over efficiënte voedselproductie. De veeteelt is verantwoordelijk voor een grote hoeveelheid van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Plantaardig voedsel produceert aanzienlijk minder broeikasgasemissies dan dierlijk voedsel, volgens de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO). Dit betekent dat het overstappen op een plantaardig dieet een aanzienlijke bijdrage kan leveren aan het verminderen van de uitstoot van broeikasgassen.

## OOK NIEUW BIJ MECO GROUP SINDS 2022: FLEXIFOOD

In de zomer van 2022 konden wij ons nieuwe FLEXIFOOD-assortiment introduceren: een innovatieve oplossing voor wie op zoek is naar een meer duurzaam en evenwichtig dieet. Onze heerlijke gehaktbereidingen bestaan voor 50% uit vlees en voor 50% uit groenten, waardoor het gemakkelijker wordt om een menu samen te stellen dat rijk is aan groenten.

Ons FLEXIFOOD-assortiment bevat een verscheidenheid aan voorgedaarde producten, waaronder de gemengde burger met champignons en selder, de kipburger met venkel en courgette, en de gemengde boulet met wortel en mais.



### Waarom FLEXIFOOD?

Diëtisten moedigen steeds vaker een evenwichtiger voeding aan waarbij de porties vlees per maaltijd worden verminderd. Meco Group begrijpt dat niet iedereen bereid is om zijn dagelijks stukje vlees op te geven, daarom hebben we ons FLEXIFOOD-assortiment ontwikkeld. Onze hybride-producten maken de overgang naar een meer plantaardig dieet gemakkelijker en smaakvoller.

Door de combinatie van vlees en groenten ontstaat een smaakvol product met dezelfde structuur en smaak als traditionele vleesproducten. Bovendien zijn deze producten ook veel duurzamer.



**MINDER VERZADIGDE VETTEN & CALORIEËN.**



**DUURZAAM PRODUCTIEPROCES MET MINDER CO<sub>2</sub>-UITSTOOT & WATERVERBRUIK.**



**PLANTAARDIG & NOG STEEDS GENIETEN VAN DE LEKKERE SMAAK VAN VLEES.**



Meer info op: [www.meconv.be/nl/assortiment/fingerfood](http://www.meconv.be/nl/assortiment/fingerfood)

## GREEN DEAL: CANTINES DURABLES I.S.M. DE WAALSE OVERHEID

Overkoepelend over de drie pijlers (people, planet, product) heeft Meco zich geëngageerd in het project "Green Deal-cantines Durables" van de Waalse overheid.

"Green Deal" is een vrijwillige samenwerking tussen privépartners, publieke instellingen en de politieke autoriteiten om projecten te lanceren rond duurzame ontwikkeling. De ondertekenaars engageren zich om concrete duurzame maatregelen te nemen, zowel individueel als in samenwerking met anderen.

De "Green Deal-Cantines Durables en Wallonie" heeft als doel de grootkeukens van allerlei strekkingen en de toeleveranciers te mobiliseren om het duurzaam aspect van hun maaltijden te vergroten. Men wil het engagement verkrijgen van 1/3 van de grootkeukens en hun leveranciers om zo geleidelijk aan nieuwe werkmethodes te integreren richting een duurzaam voedingssysteem.



Gedelegeerd bestuurder  
Niek Van Steenkiste ondertekent  
de "Green Deal" in mei 2019.

### "GREEN DEAL" OMVAT ZES ACTIEPUNTEN:

1

#### LOKALE PRODUCTEN EN SEIZOENSPRODUCTEN

Het eerste actiepoint van de "Green Deal" is gericht op het promoten van lokale en seizoensgebonden producten, zodat consumenten toegang hebben tot voedsel dat dichtbij huis wordt geproduceerd en in het seizoen is, wat de ecologische voetafdruk van voedseltransport en opslag vermindert.

2

#### GEZONDE, EVENWICHTIGE EN SMAAKVOLLE MAALTIJDEN

Het tweede actiepoint van de "Green Deal" beoogt het bevorderen van gezonde, evenwichtige en smaakvolle maaltijden, die bijdragen aan de algemene gezondheid van de consument en tegelijkertijd de druk op het milieu verminderen door het gebruik van duurzamere ingrediënten.

3

#### PRODUCTEN MET RESPECT VOOR HET MILIEU EN DE DIEREN

Het derde actiepoint van de "Green Deal" gaat over het bevorderen van producten die het milieu respecteren en dierenwelzijn hoog in het vaandel hebben staan, waardoor consumenten toegang hebben tot duurzamere en ethischere voedingskeuzes.

4

#### VERMINDERING VAN VOEDSELVERSPILLING EN AFVAL

Het vierde actiepoint van de "Green Deal" is gericht op het verminderen van voedselverspilling en afval, door middel van maatregelen zoals het verbeteren van voedselopslag en -verwerking, het bevorderen van recycling en het aanmoedigen van consumenten om hun eigen voedselverspilling te verminderen.

5

#### FAIR TRADE PRODUCTEN STIMULEREN

Het vijfde actiepoint van de "Green Deal" richt zich op het stimuleren van het gebruik van Fair Trade producten, zodat consumenten kunnen bijdragen aan het verbeteren van de levensomstandigheden van producenten in ontwikkelingslanden.

6

#### SOCIAAL ENGAGEMENT

Het zesde en laatste actiepoint van de "Green Deal" benadrukt het belang van sociaal engagement in voedselproductie en -consumptie, waaronder het ondersteunen van lokale initiatieven en gemeenschapsprojecten, het betrekken van burgers bij voedselbeleid en -planning, en het aanpakken van sociaaleconomische ongelijkheden in de voedselketen.





## MECO FINGERFOOD

### MEDISCHE VOEDING VOOR PATIËNTEN MET SLIKPROBLEMEN

Meco introduceerde haar Fingerfood in 2017, een productlijn gemaakt van natuurlijke ingrediënten en speciaal ontworpen voor mensen met eetproblemen.

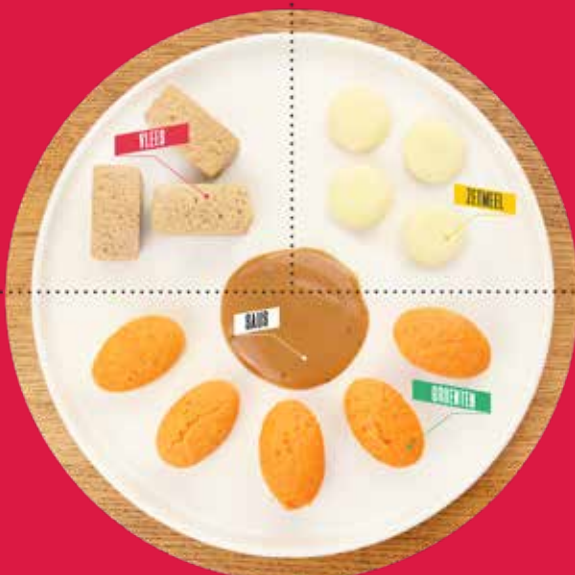
Deze mensen hebben mogelijk beperkte mobiliteit, moeite met kauwen of slikken, of hebben hulp nodig bij het gebruik van bestek. De Fingerfood productlijn biedt een waardig en smakelijk alternatief voor traditionele maaltijden, waardoor deze personen nog steeds van hun eten kunnen genieten.

Eetproblemen leiden vaak tot ondervoeding, spierverlies en verminderde eetlust. Bovendien zijn de sensorische waarnemingen van smaak en geur vaak verminderd, waardoor eten een uitdaging is. Meco's Fingerfood is ontworpen om voedzaam, zacht en smaakvol te zijn, de zintuigen te stimuleren en een zeer noodzakelijke oplossing te bieden voor personen met eetproblemen.



Fingerfood bespaart ook tijd voor verzorgers, zodat personen op hun eigen tempo kunnen eten en met minimale hulp. De productlijn is kosteneffectief, waardoor de behoefte aan voedingssupplementen wordt verminderd en de oorspronkelijke smaken en texturen behouden blijven.

Meco's Fingerfood is gemaakt van natuurlijke ingrediënten, zonder gebruik van kunstmatige kleuren of smaken. Het is gemakkelijk vast te houden en valt niet uit elkaar, waardoor het gemakkelijk te eten is. De componenten zijn afzonderlijk verpakt, waardoor keukenpersoneel maaltijden kan aanpassen volgens de voorkeuren van elk individu. De verschillende kleuren en vormen zorgen voor een aantrekkelijke presentatie, waardoor het eten nog meer genot biedt.



Het Fingerfood-gamma van Meco omvat een complete maaltijd met 12 porties per persoon, inclusief 3 porties vlees, 4 porties zetmeel en 5 porties groenten. Elke maaltijd bevat tussen de 400-500 kcal en 19g eiwit.

Meco's Fingerfood biedt een allesomvattende oplossing voor personen met eetproblemen, waardoor ze van een volledige en bevredigende maaltijd kunnen genieten.



Meer info op: [www.meconv.be/nl/assortiment/fingerfood](http://www.meconv.be/nl/assortiment/fingerfood)



# SAMENVATTING REALISATIES

## DEEL 01 People

- Het **ziekteverzuimpercentage** lag voor het jaar 2022 nog steeds onder het sectorgemiddelde van 7,00%. Het percentage was slechts 4,38%.
- In 2022 hebben we een **Bradford-score-systeem** uitgerold om individueel ziekteverzuim beter in kaart te brengen.
- Er werden verdere stappen gezet naar een duurzamer personeelsbeleid door het uitwerken van **peilingen naar tevredenheid en werkgeluk**. Het doel van de opgezette maatregelen is het bereiken van een hogere retentiegraad en een lager personeelsverloop in 2023 en de volgende jaren.
- **Individuele beroepsopleidingen (IBO)**: In het jaar 2022 stelden wij maar liefst 13 IBO-participanten te werk. Op heden zijn 5 IBO-trajecten nog steeds lopend en zijn maar liefst 7 van de 13 IBO-participanten door ons in vast dienstverband genomen.
- **SINE-project**: Aan de start van 2022 waren er vijf mensen actief binnen Meco Group via het SINE-project. Bij aanvang van het nieuwe jaar 2023 zijn 3 van deze SINE-participanten in vast dienstverband bij Meco en zijn er 3 SINE-medewerkers actief.
- Einde 2022 organiseerden we onze eerste **strategische Meco Kick-off**, ofwel een strategische eindejaarsmeeting met receptie waarin we onze medewerkers informeren, motiveren en in de bloemetjes plaatsen.

## DEEL 02 Planet

- Investering in meer **zonnepanelen**, met meer gegenereerde zonne-energie als gevolg:
  - 2021**: 416.362 kWh gegenereerde energie, met 231,5 minder ton CO<sub>2</sub> als resultaat.
  - 2022**: 435.313 kWh gegenereerde energie, met 241,1 minder ton CO<sub>2</sub> als resultaat.
- Verdere investering in een milieuvriendelijk **wagenpark**:
  - 2021**: 27,00% euro 5 t.o.v. 73,00% euro 6.
  - 2022**: 21,76% euro 5 t.o.v. 78,24% euro 6.



- 2022 stond in het teken van het behalen van de **ISO-14001-certificatie** voor het hebben van een duurzaam milieumanagementsysteem.
- De introductie van het **digitale transportplanningssysteem 'Trimble'**: er werd al een reductie van 154 ton CO<sub>2</sub>-uitstoot gerealiseerd. Al onze vrachtwagens zijn anno 2021 uitgerust met dergelijk systeem, wat resulteert in minder gereden kilometers en een vermindering van het papierverbruik voor de administratie.
- Door het blijven gebruiken van **LED-verlichting** in de productie en onze bureaus zorgen we momenteel voor een realisatie van 80% energiebesparing op verlichting.
- Meco Group ging opnieuw volop **digitaal factureren**: wij behaalden in 2021 onze doelstelling om voor 90% digitaal te gaan factureren. In 2022 behaalden wij wederom onze doelstelling van 95% digitale facturatie.

## DEEL 03 Product

- Als duurzame voedselproducent werken wij sedert 2021 voor onze voorgedaarde producten met een **nieuwe verpakking: MAP-dieptrek**. Hierdoor realiseren we een reductie van 70% minder plastic.
- De focus op **korte-keten-producten** werd doorheen het jaar 2022 wederom gehouden. 68,70% van onze verkochte producten in het jaar 2022 waren "korte keten".
- Het aandeel **producten van Belgische herkomst** is in 2021 opnieuw toegenomen en bedraagt nu maar liefst 84,70%.
- We brachten in het jaar 2022 duurzame, innovatieve producten uit zoals een eerste Vegibel **plant-based productlijn** en **FLEXIFOOD-assortiment**.



*meeting your demands*

Meco NV • Leegaardsdijk 2, 8400 Oostende  
Meco Wallonie: Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi  
Tel: 059 70 91 95 • [www.meconv.be](http://www.meconv.be)

