



PRESSEMITTEILUNG

Stronger together for Food that Matters¹ - Vions Nachhaltigkeitsbekenntnis auf der Anuga 2023

*Endlich ist es wieder soweit und die Anuga 2023 öffnet vom 7. bis 11. Oktober ihre Tore in Köln. Auch Vion ist erneut Aussteller der weltweit größten Lebensmittel- und Getränkemesse. Treffen Sie Vion am brandneuen Messestand, der größtenteils aus nachhaltigen und recycelbaren Materialien besteht, in **Halle 6.1, Stand D051/C050**. Vion stellt Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt seiner Strategie "Food that Matters". Auf der Messe informiert das Unternehmen über aktuelle Maßnahmen und Erfolge in diesem Bereich und erklärt, warum die Entscheidung beim Lebensmitteleinkauf über Nährwerte und Geschmack hinausgehen muss.*

Buchloe, 21. September 2023. Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität und Proteinvierfalt sind die Hauptthemen von Vion auf der Anuga 2023. Von pflanzenbasierten Innovationen über die eigenen Tierwohlprogramme bis hin zu Best Practices für integrierte Ketten: Vion setzt sich für mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie ein. "Vor 100 Jahren erkannte eine Gruppe von niederländischen Landwirten, dass sie gemeinsam stärker waren und gründete Vion. Heute beschäftigen wir über 11.000 Mitarbeiter, kooperieren mit über 55.000 Landwirten und ernähren jeden Tag über 100 Millionen Menschen. Wir leben in einem globalen Markt und auf einem Planeten, der durch die Überbeanspruchung von Ressourcen unter Druck steht. Die Bedeutung von Verbraucherentscheidungen

¹ Gemeinsam stärker für die Lebensmittel, auf die es ankommt, ist die Zusammenfassung der Vion-Strategie der nachhaltigen, integrierten Lebensmittel-Lieferketten.

nimmt in diesem Zusammenhang zu. Mit Food that Matters legen wir den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, Beschaffung nach ethischen Grundsätzen und soziale Verantwortung", erklärt Ronald Lotgerink, CEO der Vion Food Group. „Wir haben bereits einige integrierte Ketten mit Landwirten und Kunden und bauen laufend neue auf. So sparen wir Ressourcen und schonen unseren Planeten. Diese Ketten sind unser Weg zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion, für die wir uns stark engagieren.“

Innovation: eine wichtige Säule der Vion-Nachhaltigkeitsstrategie

Innovation ist ein sehr wichtiger Nachhaltigkeitstreiber bei Vion, beispielsweise bei Konzepten für mehr Proteinauswahl für Verbraucher. In diesem Jahr hat Vion drei pflanzenbasierte, vegane ME-AT-Produkte bei der Anuga Taste Innovation Show eingereicht. Das Plantrecôte, ein zu 100 % veganes Steak, ist der stolze Gewinner der Auszeichnung und wird in dem dafür vorgesehenen Bereich der Taste Innovation Show ausgestellt. Das Plantrecôte hat sowohl die gleiche Optik als auch die gleiche Textur und nicht zuletzt gleichen Geschmack wie ein echtes Entrecôte und ist damit die perfekte Fleischalternative. Die innovative Technik von Vion macht es möglich, zwei Texturen in einer Fleischalternative zu vereinen.

Weitere Innovationen auf pflanzlicher Basis sind der Ackerbohnenburger und die pflanzlichen Rindfleischstücke. Die Produkte von ME-AT sind reich an Proteinen, streben eine Salzkonzentration von weniger als 1 % an, enthalten nur wenig gesättigte Fette und 90% des Sortiments trägt die Auszeichnung „reich an Ballaststoffen“.

Regionalität und Tierschutz - Nachhaltigkeitsfaktoren und Megatrends

Laut dem [Vion Consumer Monitor 2023](#) bleiben regionale Beschaffung und Tierschutz die wichtigsten Trends beim Fleischkauf. Das unterstreicht, dass Verbraucher nachhaltige Entscheidungen treffen und erwarten, dass dieselben Grundsätze auch für die Herstellung ihrer Fleischprodukte gelten. Als Antwort auf diese Nachfrage baut Vion integrierte Ketten auf, die diese Kundenanforderungen bedienen, den Landwirten und anderen Kettenpartnern ein faires Einkommen bieten, eine Produktion mit Respekt für Tiere und Menschen ermöglichen und Maßstäbe für die Reduzierung der Umweltbelastung setzen. In Deutschland hat Vion das WellFARMING-Tierwohlprogramm für Rinder und Schweine eingeführt. Die ausgewählten Tiere entsprechen der Haltungsfom 3 des

Lebensmitteleinzelhandels. Darüber hinaus stehen regionale Programme wie "Bayerischer Ochse" und "Strohschweine" in Deutschland als Beispiele für erfolgreiche integrierte Lieferketten. Sie wurden in Zusammenarbeit mit Erzeugergemeinschaften und Einzelhandelspartnern entwickelt und genießen eine hohe Verbrauchernachfrage. In den Niederlanden sind das Good Farming Star-Programm mit dem 1-Stern-Siegel Beter Leven (Besseres Leben) und die Bio-Lieferkette De Groene Weg Beispiele für integrierte Lebensmittelketten.

[Lesen Sie mehr über die Nachhaltigkeitsthemen von Vion in unserem Corporate Sustainability Report 2022.](#)

Über Vion

Die Vion Food Group ist ein internationales Lebensmittelunternehmen mit Produktionsstandorten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien sowie Vertriebsunterstützungs- und Repräsentanz-Büros in 16 Ländern. 2022 hat Vion mit über 11.000 Mitarbeitern einen Umsatz von 5,3 Milliarden Euro erzielt. Täglich genießen über 100 Millionen Konsumenten das Fleisch von Vion.

In Deutschland ist Vion mit 15 Standorten vertreten, an denen etwa 7 000 Mitarbeiter beschäftigt sind. Vier Business Units – Beef, Pork, Food Service und Retail – liefern frische Fleischprodukte, pflanzliche Alternativen und Nebenprodukte für den (Einzel-)Handel, Gastronomie und für die fleischverarbeitende Industrie. „Food that Matters“ (Lebensmittel, auf die es ankommt) lautet die Philosophie von Vion: Das sind gesunde und leckere Lebensmittel, die mit Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt entstehen und eine wichtige Eiweißquelle für menschliche Ernährung sind. Als Vorreiter treibt das Unternehmen Vion die Branchentransformation voran und verbindet auf nachhaltige Weise Nachfrage und Angebot.

Diversität ist in den Unternehmenszielen von Vion verankert. Zugunsten der besseren Lesbarkeit verzichten wir allerdings in unseren Publikationen aufs Gendern. Die gewählte männliche Form bezieht sich immer zugleich auf weibliche, männliche und diverse Personen.

Vion Konzernkommunikation – Pressesprecherin Polina Witte
Tel. +49 173 2758082 E-Mail: polina.witte@vionfood.com