

Jaarverslag

2013/2014



623,1

OMZET (miljoen euro)

51,4

REBITDA (miljoen euro)

211,9

EIGEN VERMOGEN (miljoen euro)

2.470

WERKNEMERS

15

FABRIEKEN

6

LANDEN

JAARVERSLAG

2013/2014

“

Wij brengen een uniek
gamma lang houdbare,
betaalbare en duurzame
voedingsproducten
gebaseerd op groenten,
elke dag opnieuw
de smakelijkste en
gezondste keuze.

INHOUDSTAFEL

Voorwoord	6
Visie	10
Belangrijkste gebeurtenissen	12
Onze groep	14
De keten in beeld	16
Diepvriesdivisie	20
Conservendivisie	24
Human Resources	27
Producten	28
Markten en verkoopsnetwerk	30
Oogsten	31
Kernthema's	32

Gezond
en lekker

p33

Vers
p34



Kwaliteit

p35

Gemakkelijk
en snel

p36

Duurzaam

p37



VOORWOORD

Een nieuw bedrijf met zeer vertrouwde wortels

Marleen Vaesen, CEO Greenyard Foods



2013-2014 was voor Greenyard Foods een goed jaar vol veranderingen. De naamsverandering in juni 2013 vormde het startschot voor een aantal structurele ingrepen. Greenyard Foods realiseerde een omzetgroei naar 623,1 miljoen euro in stabiele markten en een sterke toename van REBITDA naar 51,4 miljoen euro.

Dit bedrijfsresultaat werd in belangrijke mate gerealiseerd door een verbetering van de operationele resultaten dankzij een doorgedreven focus op operationele excellentie en customer management. De succesfactoren hierbij zijn de verbeteringsprocessen, de efficiëntieverhogende investeringen en de verwerving van productievestigingen. Dit alles gebeurt in het kader van de verdere internationale integratie in de diepvriesdivisie.

Naast verschillende structurele ingrepen, hebben we ook een gezamenlijke visie voor de groep geformuleerd: *“We bieden een uniek gamma lang houdbare, betaalbare en duurzame voedingsproducten gebaseerd op groenten, elke dag opnieuw de smakelijkste en gezondste keuze.”*

Deze visie is de basis om toekomstige winstgevende groei te realiseren. Hierbij is het duidelijk dat een aantal aspecten uit het verleden hetzelfde blijven en meer dan ooit actueel voor ons zijn. Wij laten ze in dit jaarverslag graag uitgebreid aan bod komen.

Zo is er onze blijvende focus op de optimale verwerking van oogstverse groenten en fruit. In onze beide divisies is een schat aan expertise aanwezig over de manier waarop we de oogst van het veld langer houdbaar maken, zodat de consument het ganse jaar rond kan genieten van lekkere en gezonde producten.



Ook inzake gezondheid willen wij een bijdrage leveren. Iedereen spreekt over de aanbevolen vijf porties per dag, maar weinig consumenten halen deze maatstaf. Greenyard Foods wil mensen bewuster maken van de meerwaarde van verwerkte groenten en fruit, en gebruiksklare recepten. Dit stelt ons voor boeiende uitdagingen.

Aspecten als kwaliteit, duurzaamheid en respect voor mens en natuur worden steeds belangrijker voor Greenyard Foods. Onze band met de landbouwers die ons van basisgrondstoffen voorzien, is gebaseerd op wederzijds respect en samenwerking op lange termijn.

Greenyard Foods legde voor 2013/14 vier strategische prioriteiten vast:

Groei door focus op consument en klant

Wij willen groeien door nog beter in te spelen op de behoeften van de consument en de klant in de diverse markten waarin wij actief zijn.

Voortdurende innovatie blijft hierbij zeer belangrijk. Onze specialisten houden de vinger aan de pols van de laatste ontwikkelingen inzake smaken en technieken. De moderne consument wil graag gevarieerd koken en eten, maar heeft steeds minder tijd te besteden. Kookprogramma's wakkeren de zin naar nieuwe smaken en bereidingen aan. Ons uitgebreid aanbod evolueert voortdurend om op al die vragen een sterk antwoord te blijven bieden.

Daarnaast streven we naar langetermijnrelaties met onze klanten. We optimaliseren continu de portfolio van producten en sturen deze bij. We brengen ook innovatieve oplossingen in andere gebieden zoals bijvoorbeeld logistiek.

Verbeteren van operationele efficiëntie en waar mogelijk verwerven van productiefaciliteiten

De verwerving van onze productiefaciliteiten, vorig jaar ingezet, werd intussen met succes afgerond. Wij zijn nu in staat om gerichter te investeren in ons eigen vastgoed en kunnen zo de verschillende sites en landen beter op elkaar afstemmen voor meer efficiëntiewinst. We blijven ook onze processen verder optimaliseren om operationele efficiënties te bekomen. De efficiëntieverbeteringen hebben dit jaar de kosteninflatie meer dan gecompenseerd.

Verminderen van werkkapitaal

Door de normale oogst zijn de voorraden gestegen naar een normaal niveau. Dit zorgt ervoor dat het werkkapitaal ondanks onze inspanningen niet gedaald is. Door het verwerven van productiefaciliteiten hebben we huurgelden vervangen door afschrijvingen en de cashflow verhoogd.

Vandaag heeft Greenyard Foods een sterkere financiële structuur dan ooit tevoren. De uitgifte van onze succesvolle obligatielening vormt samen met de werkkapitaal financiering de basis om onze groei te financieren in de komende jaren.

Verhogen van de efficiëntie van de organisatie

Tot slot willen we onze organisatie nog efficiënter maken. We streven naar een resultaatgeëïntereerd beleid. Hiervoor blijven we investeren in trainingen voor onze medewerkers. Ook wordt het verder uniformiseren van bedrijfsprocessen doorgevoerd.

Ons bedrijfsresultaat kon enkel gerealiseerd worden dankzij onze sterk gemotiveerde organisatie. Ik neem de gelegenheid dan ook om alle collega's en medewerkers te danken voor hun enthousiasme en inzet bij deze nieuwe stappen. Zonder hen was het niet mogelijk deze resultaten te boeken.

In 2014/15 zullen we blijven focussen op het realiseren van winstgevendende groei. Wij zien in de resultaten van het eerste boekjaar van het vernieuwde Greenyard Foods een bevestiging om op de ingeslagen weg verder te gaan. We blijven dan ook verder bouwen op de vier strategische prioriteiten: focus op consument en klant, operationele uitmuntendheid, cashflow en een performante organisatie.

We zijn ervan overtuigd dat we hiermee de juiste basis hebben gelegd voor verdere winstgevendende groei voor de komende jaren.

Marleen Vaesen,

CEO Greenyard Foods

“

De consument nog meer
bewust maken van
de toegevoegde waarde
van onze producten:
een fantastische
opportuniteit.



VISIE

Greenyard Foods is klaar voor groei

Voorzitter van de Raad van Bestuur Hein Deprez
over de toekomst en de brede visie achter Greenyard Foods



2013/14 was voor Greenyard Foods een jaar met veel veranderingen. Zelf was u tot 2012 CEO van het bedrijf en begin 2014 werd u voorzitter van de Raad van Bestuur. Hoe kijkt u naar wat er vandaag gebeurt bij Greenyard Foods?

“De beweging die Greenyard Foods vorig jaar ingezet heeft, is het resultaat van ideeën – of dromen – die eerder ontstonden, en intussen door velen gedeeld en versterkt zijn. In de loop der jaren evolueerden die ideeën tot een visie, en die visie is uiteindelijk uitgegroeid tot een duidelijke strategie. De uitwerking en ontplooiing daarvan is vandaag een gedeelde taak en de verantwoordelijkheid van heel Greenyard Foods.”

Wat maakt Greenyard Foods en haar producten zo bijzonder?

“Greenyard Foods vertrekt van wat de natuur met behulp van de landbouwer voortbrengt, en creëert meerwaarde door dat te verwerken. Wij bieden een uitermate gezond, smaakvol en praktisch nuttig product aan dat tal van voordelen biedt, rijk is aan vitamines en basiselementen, en door zijn gebruiksgemak vele toepassingen heeft in onze gehaaste maatschappij. Eén van de belangrijkste uitdagingen die ik zie voor de toekomst, is mensen ertoe brengen om dat naar waarde te schatten. De meerwaarde van onze producten is immens.”

Wat zijn de belangrijkste aandachtspunten voor Greenyard Foods, en misschien wel voor de hele sector?

“We werken in een sector die ontstaan is vanuit een erg versnipperd landschap. Aanvankelijk werkten producenten van groenten en fruit op relatief kleine schaal. Sindsdien zijn we geëvolueerd en vandaag is het tijd om de zaken nog groter te zien. We moeten door schaalvergroting verdere investeringen mogelijk maken, de rentabiliteit versterken, en blijven bouwen en investeren in alle geledingen van de ketting. Er is nog veel mogelijk. Denk aan innovatie in teelttechnieken, plantmateriaal en zaaigoed, met het oog op betere rassen en variëteiten die productiever, duurzamer of voedzamer zijn. Door samenwerking moet elk deel van de ketting sterker worden. Op die manier kunnen we onze producten nog beter positioneren in de markt en aantrekkelijker maken voor de consument.”

Welke rol kan Greenyard Foods hierin op zich nemen?

“Eigenlijk speelt heel de sector in dit verhaal een belangrijke rol. Maar één van de belangrijkste taken die we nu hebben, is het wegnemen van de vooroordelen. Er is namelijk de voorbije jaren heel wat gebeurd. Diepvries- en conservenproducten zijn dankzij technologische innovatie steeds verder verbeterd. Dat moeten we duidelijk maken aan de consument. Mensen moeten weten hoe onze producten groeien, hoe ze behandeld worden, hoe gevarieerd ze te bereiden zijn... We moeten de vele voordelen nog veel duidelijker overbrengen.”

Welke boodschap zou u de consument dan expliciet willen meegeven?

“Ik wil de consument duidelijk maken dat onze groenten, fruit en kant-en-klare bereidingen bijzonder handig zijn, maar tegelijk ook echt een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding bieden. Wat veel mensen bijvoorbeeld niet weten, is dat diepvriesgroenten verser zijn dan zogenaamde ‘verse groenten’. En dat je ze zonder verlies kunt nuttigen, want wat je niet gebruikt kan opnieuw de diepvries in. Zulke zaken duidelijk maken aan de consument draagt bij aan het efficiënt verbruik van voedingswaren – geen onbelangrijk gegeven in tijden waarin voedsel wereldwijd schaarser dreigt te worden. Verse groenten en fruit kunnen perfect naast verwerkte groenten in diepvries, blik of glas bestaan, en er is een tijd en een plaats voor beide. Als we de consument beter informeren, zal iedereen – ook onze sector – daar de vruchten van plukken.”

U gelooft in doorgedreven clustering in de groenteverwerkende sector. Waarom?

“De clusters waar ik in geloof, zijn samenwerkingsverbanden van landbouwers en tuinders met een heel sterke mentaliteit, inzet, passie en arbeidskracht. Deze mensen brengen door hun inzet een grote dynamiek in onze sector teweeg. Dat zorgt voor een vernieuwingsgolf in mechanisatie en teeltechnieken, en leidt tot een sterker, beter aanbod. Daardoor krijgen bedrijven zoals wij ruimere mogelijkheden voor de verwerking. Hoogproductieve arbeidslijnen zorgen dat alles rendabel blijft. En het creëert welvaart in andere industrieën – denk aan de bouw van verwerkingsmachines, een industrietak waar wij vanuit Vlaanderen tot de wereldtop behoren. Die clustervorming werkt in onze sector dus enorm goed en maakt dat iedereen mee kan profiteren van het succes van de anderen.”

U ziet het dus breder dan Greenyard Foods?

“Inderdaad. Precies omdat onze sector ook kan bijdragen tot oplossingen voor bredere problemen, zoals voedseloverschotten in tijden van voedselnood. Om dat probleem aan te pakken, moeten we blijven innoveren en vooral op de juiste plaats én met de juiste middelen produceren. Met de juiste visie en daadkracht kan je op termijn de hongersnood in de wereld oplossen door middel van groenten en fruit. Dat zijn immers producten die je op grote schaal kan produceren, daar waar de omstandigheden optimaal zijn. En door bedrijven als Greenyard Foods kan je die producten verwerken en langer houdbaar maken, transporteerbaar waar nodig, zonder in te boeten aan voedingswaarde.”

Tot slot gaan we nog even terug naar het cruciale jaar 2013/14 voor Greenyard Foods. Wat moeten de stakeholders vooral onthouden van dit jaar vol veranderingen?

“Hoe onze organisatie verder professionaliseert. En dat we ons team verder versterkt hebben met topmensen, van de basis tot op het niveau van de CEO. Greenyard Foods is nu vooral bezig met de optimalisatie van zijn infrastructuur. We willen onze producten rond onze vestigingen op de meest efficiënte wijze kunnen produceren, rekening houdend met de klimatologische omstandigheden. We hebben het afgelopen jaar de fundamenten gelegd voor de verdere uitbouw van ons bedrijf, en zien de toekomst met vertrouwen tegemoet.”

BELANGRIJKSTE GEBEURTENISSEN VAN 2013/14

Greenyard Foods sterk van start



Wij spraken met... **Valerie Vanhoutte, CFO**

Valerie Vanhoutte is als Chief Financial Officer bij Greenyard Foods verantwoordelijk voor het beheer van de financiële organisatie. Haar belangrijkste focus voor 2013/14 was het afsluiten van een werkkapitaal-financiering van 158,5 miljoen euro, het verbeteren van de financiële rapportering en de verdere ontwikkeling van de financiële planning op lange termijn.

6 juni 2013

Naamswijziging naar Greenyard Foods NV

Pinguin NV veranderde haar naam naar Greenyard Foods NV en onderlijnde hiermee haar ambities voor verdere winstgevende groei. Hierbij werden de nieuwe naam, missie en vier strategische pijlers gelanceerd.

31 mei 2013

Realisatie verkoop Aardappeldivisie

De effectieve verkoop van de Aardappeldivisie aan McCain vond plaats op 31 mei 2013 en omvatte het Lutosa merk, het volledige productgamma, de klantenportefeuille en de twee productiesites. De opbrengst van de verkoop liet de Groep toe schuldenvrij te worden en de club deal financiering uit 2011 af te lossen. Als gevolg daarvan zijn de corporate offices verhuisd naar Gent-Zeehaven.

5 juli 2013

Uitgifte obligatielening 150 miljoen euro

Eén van de nieuwe strategische pijlers van Greenyard Foods was het verwerven van vastgoed. Voor de financiering werd gekozen voor een obligatielening van 150 miljoen euro op zes jaar, met een jaarlijkse brutocoupon van 5%. Deze succesvolle uitgifte werd vroegtijdig afgesloten, hetgeen wijst op een grote blijk van vertrouwen.

30 augustus 2013

Overname vastgoed- vennootschappen diepvries en conserven

De aankoop van de productiesites in de diepvriesdivisie in Frankrijk, Polen en Hongarije werd succesvol afgerond. Daarnaast nam Greenyard Foods de productiesites over van de conservendivisie. Door eigenaar te worden van deze productie-faciliteiten kan de Groep beter inspelen op nieuwe opportuniteiten, gemakkelijker efficiënties verbeteren en gericht investeren. Het wegvallen van de huurkost genereert een operationele cashflow van 10 miljoen euro op jaarbasis.

30 september 2013

Kapitaalvermindering van 39,5 miljoen euro

De Bijzondere Aandeelhoudersvergadering van 28 juli 2013 besliste tot een kapitaalvermindering van 39,5 miljoen euro of 2,4 euro per aandeel.

24 juli 2013

Aankoop site Boston (VK) afgerond

16 december 2013

Werkkapitaalfinanciering op punt

Greenyard Foods besliste tot het afsluiten van een werkkapitaalfinanciering van 158,5 miljoen euro om tegemoet te komen aan een aantal sectorspecifieke financieringskenmerken, zoals een aanzienlijke werkkapitaalbehoefte door het seizoensgebonden karakter van de activiteiten. De financiering, die door een bankenconsortium werd onderschreven, helpt mee de vooropgestelde groei financieren.

ONZE GROEP

Ons gezamenlijk doel: al het gezonde van de natuur capteren en bewaren

Greenyard Foods is een nieuwe naam die veel mensen nog niet vertrouwd in de oren zal klinken. Toch heeft onze groep veel bekends in huis. De twee divisies van de groep, de diepvriesdivisie gekend als Pinguin en de conservendivisie onder de naam Noliko, zijn immers zeer vertrouwde namen met een lange geschiedenis. Dankzij hun kennis en metier staat Greenyard Foods als groep voorop in het verwerken en commercialiseren van oogstverse groenten en fruit tot lang houdbare voedingsproducten.

Een leidinggevende groep met twee sterke divisies

Met groenten en fruit als basis en haar hoogstaande expertise rond agro, diepvriestechologie en conservering, kan Greenyard Foods zeggen dat ze de kennis, mensen, middelen en het volume in huis heeft om haar rol als leidinggevende speler in de markt van lang houdbare voeding volop te vervullen. Binnen de groep maakt de diepvriesdivisie 66% uit van de groepsomzet en de conservendivisie 34%. Beide divisies zijn internationale topspelers, met een nummer-2 plaats in de markt van diepvriesgroenten en een plaats in de top 5 voor de conservendivisie.

Beide divisies werken vanuit hetzelfde basismetier: het verwerken en lang houdbaar maken van oogstverse groenten en fruit. Onze conservendivisie is daarbij een specialist in houdbaarheidstechnologie met warmtebe-

handeling. De diepvriesdivisie doet hetzelfde met koude. Bij beide divisies garandeert een strikt afgemeten behandeling met respectievelijk warmte of koude een product dat zeer lang houdbaar is, met behoud van alle gezonde eigenschappen, vitamines en mineralen, kleuren en smaken. Het gezamenlijke doel is dan ook al het gezonde van de natuur te capteren en te bewaren.

Gezamenlijke visie

In 2013 werd een gezamenlijke visie geformuleerd voor de groep als basis voor verdere groei. Deze visie schuift een aantal duidelijke sleutelementen naar voren, die de groep en onze divisies verder kunnen leiden en focussen voor de toekomst. Zo ligt de klemtoon op het verder uitbouwen van een uniek, breed en gevarieerd gamma producten die perfect inspelen op de noden van onze consumenten en klanten. We houden deze



Het Group Management Team met v.l.n.r. Hans Luts, Valerie Vanhoutte, Marleen Vaesen, Dominiek Stinckens en Herwig Dejonghe.

producten betaalbaar dankzij een hoge kostencompetitiviteit, productie op grote schaal en efficiëntie. De divisies werken daarbij steeds in partnerschap met onze landbouwers en met respect voor mens en natuur, waarbij duurzaamheid in de hele keten een belangrijke rol speelt. Ook onze producten zelf bieden bovendien tal van duurzame voordelen. De focus van onze producten ligt op groenten, van basisgroenten tot meer complexe gebruiksklare oplossingen. Tot slot willen we met deze smakelijke én gezonde voeding elke dag op het menu van de consument staan. De gebruiksfrequentie biedt immers nog ruimte voor groei.

Gezamenlijke sterktes en nuttige verschillen

Greenyard Foods streeft naar een optimale verhouding tussen mogelijke synergiën en nuttige verschillen tussen de divisies. Beide divisies opereren onder een gezamen-

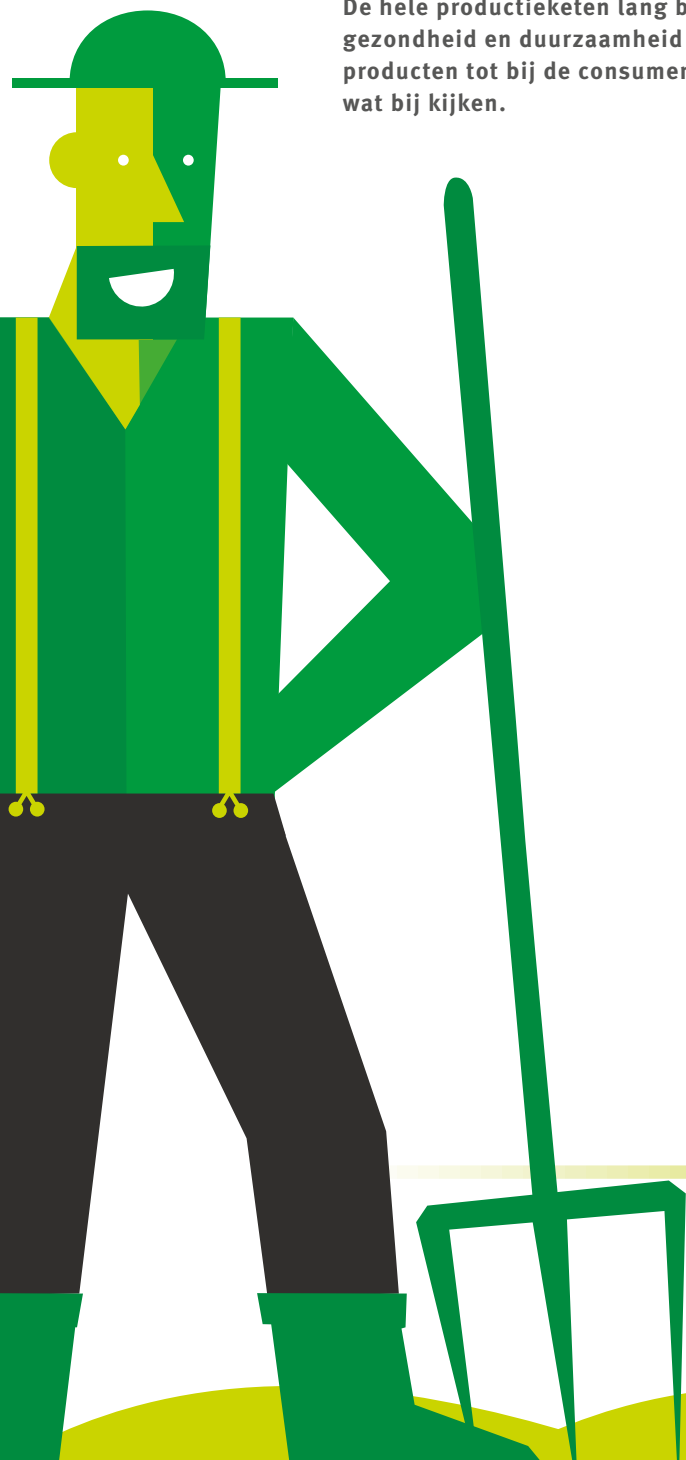
lijke visie en strategische prioriteiten, waarbinnen zij waar nodig hun eigen accenten kunnen leggen. Deze strategische prioriteiten focussen op de consument en klant, op operationele uitmuntendheid, op cash flow en op prestatiegerichte organisatiestructuren.

Het is duidelijk dat beide divisies van Greenyard Foods veel gemeen hebben en binnen de groep sterk staan. In het groepsmanagementteam spelen beide divisies een belangrijke rol. Zo bepalen zij mee het beleid van de groep waar ze deel van uitmaken. Binnen de groep is de onderlinge rapportering gestroomlijnd, voor vlotte informatie-uitwisseling.

IN BEELD

De keten van Greenyard Foods

Van veld tot bord combineren we het beste van de natuur met onze unieke expertise en knowhow rond het verwerken, verpakken en bewaren van oogstverse groenten en fruit. De hele productieketen lang bewaken wij de kwaliteit, gezondheid en duurzaamheid om lekkere en gebruiksklare producten tot bij de consument te brengen. Daar komt heel wat bij kijken.



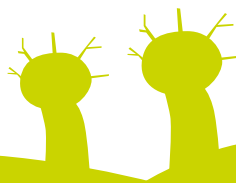
Duurzaam

1

Nauwgezette voorbereiding

De Greenyard Foods agronomen stellen elk jaar een zaai- en oogstschema op. Ze selecteren voor elke groente samen met de landbouwers de beste gronden in de juiste streken in Europa.

In samenwerking met zaadveredelaars worden optimale zaden geselecteerd om de beste groenten te kunnen aanbieden aan de consument.





2

Op het veld

Ook tijdens de teelt helpen onze agronomiespecialisten de landbouwers om de beste resultaten te halen. Daarbij wordt steeds gezocht naar de beste oogstopbrengst met respect voor mens én milieu.

Precisie landbouwtechnologie

Voor elke specifieke teelt en locatie wordt de meest efficiënte teelttechnologie geselecteerd. Met minder water, meststoffen en plantbeschermingsmiddelen wordt meer en beter geteeld.



Maximale oogstopbrengsten

Greenyard Foods streeft naar maximale oogstopbrengsten, met zo weinig mogelijk belasting voor natuur en milieu. De details over de groei worden geregistreerd in teeltrapporten die beschikbaar zijn in een databank.



3

Van veld naar verwerking

Onze velden liggen nooit ver van de fabriek. Door de beperkte vervoertijd blijft de versheid van onze groenten en fruit behouden. Bij onze Engelse erwten zitten er zelfs maar 150 minuten tussen het oogsten en het afgewerkte diepgevroren product.

Vers



Seizoensplanning

De hele teelt wordt perfect opgevolgd om de groenten op hun optimale rijpheid te oogsten en zo snel mogelijk in de dichtbij gelegen fabrieken te verwerken.



Kwaliteit

4

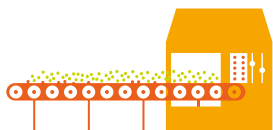
Hoe we vers vers houden

De oogstverse groenten en fruit die binnenkomen bij Greenyard Foods worden in een mum van tijd verwerkt tot lekkere, gezonde en gebruiksklare producten. Onze twee divisies hebben daarvoor elk hun eigen expertise in huis.

1. Controle



Eens aangekomen in de fabriek, ondergaan de producten onmiddellijk een kwaliteitscontrole. Beantwoorden ze aan alle vereisten, dan worden ze gelost en vertrekken ze naar hun specifieke productielijn. Elke lading krijgt een unieke code om de traceerbaarheid doorheen de keten te garanderen.



2. Schoonmaken



De eerste stap in de verwerking is een ultragronde reiniging, zodat alle zand, aarde, stenen en insecten verwijderd worden. Vervolgens schillen en snijden we de groenten. De meeste groenten worden hierna kort geblancheerd. Het blancheren deactiveert de enzymen en micro-organismen, fixeert de natuurlijke kleur en voorkomt smaakveranderingen.



3. Verduurzamen

A. Diepvries



Bij de diepvriesdivisie worden de groenten na het blancheren afgekoeld en vertrekken ze, uitgespreid op een band, richting 'flow-freezer'. Hier wordt een luchtstroom van -38°C op de groenten geblazen, zodat ze in slechts enkele minuten afkoelen tot een temperatuur van -20°C .

B. Conserven

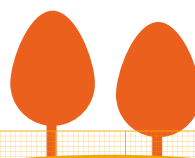


Bij de conservendivisie worden groenten en fruit met exact afgemeten temperatuur en tijd gesteriliseerd, geappertiseerd of gepasteuriseerd. De smaken en kleuren worden hierbij optimaal bewaard.

4. Verpakken



De diepvriesdivisie verpakt de groenten in eerste instantie in grote kisten en bewaart deze bij een temperatuur van -20°C . De conservendivisie slaat alle afgevulde recipiënten op in haar eigen magazijn.



Lekker en gezond

5

Bewaren en verpakken

Onze magazijnen bevatten voorraden om de consumenten het hele jaar door van groenten te voorzien. Zo zijn er het hele jaar door groenten beschikbaar in diepvries of in conserven, los van het oogstseizoen. Het verpakken in de kleinere doosjes of zakken of het mengen van convenienceproducten gebeurt bij diepvries pas bij de bestelling van de klant. Bij beide divisies wordt het label pas bij bestelling aangebracht.

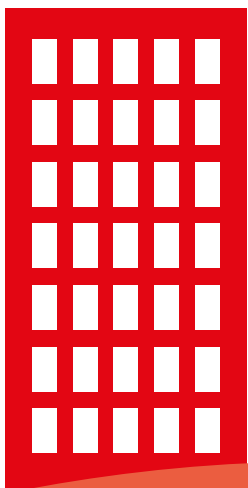


Gemakkelijk en snel

6

Onze producten bij de consument

Met het brede gamma aan lekkere, gezonde en lang houdbare groenten, fruit en bereidingen in zowel diepvries als conserven, bereikt Greenyard Foods dagelijks miljoenen consumenten in meer dan 90 landen.



DIVISIES

De diepvriesdivisie van Greenyard Foods

Diepvriesdivisie Pinguin is gespecialiseerd in het verwerken en vermarkten van groenten en fruit in diepvries. Daarnaast wordt ook een breed assortiment aan diepgevroren groentebereidingen en gebruiksklare gerechten gemaakt. De diepvriesdivisie levert aan verschillende segmenten zoals Retail, Food Service en Food Industrie. Dit gebeurt zowel onder huismerken als het Pinguin-merk.



Ownership

In 2013/14 heeft de diepvriesdivisie met succes verder ingezet op het integreren van haar verschillende entiteiten binnen Europa. Dit resulteerde in een geïntegreerde *supply chain* via het eigen Sales & operations planningprogramma en in intense samenwerkingen op verschillende domeinen zoals aankoop, verkoop, transport en logistieke activiteiten. Tegelijkertijd is de divisie erin geslaagd om de operationele performantie in de verschillende bedrijven verder te verbeteren dankzij de uitrol van programma's binnen de domeinen *six sigma*, *lean manufacturing* en *best practices*.

Ook op het financiële domein zijn er belangrijke stappen gezet. Zo werden de fundamenteën ontwikkeld voor werkkapitaalbeheersing en korte opvolging van de operationele activiteiten. Daarnaast is de doorstroming van informatie verder geoptimaliseerd door de implementatie van het ERP-systeem in Hongarije. In de volgende 2 jaar zal een implementatie in Polen en Frankrijk volgen, zodat de volledige diepvriesdivisie op eenzelfde platform kan werken.

Eén van de belangrijkste verwezenlijkingen van 2013/14 van de divisie was de aankoop van verschillende productiefaciliteiten die voorheen gehuurd werden. De investeringen in het verwerven van de productiesites in Engeland, Frankrijk, Polen en Hongarije laten verdere efficiëntie investeringen toe.





Wij spraken met...

Hans Luts, Managing Director Diepvriesdivisie

Hans Luts is als Managing Director van de diepvriesdivisie bij Greenyard Foods verantwoordelijk voor al de activiteiten binnen Pinguin. Zijn belangrijkste focus voor 2013/14 was de verdere integratie van supply-, productie- en verpakkingsprocessen, het verder uitrollen van opleidingen en trainingen, en een intensere samenwerking tussen de verschillende landen met een doorgedreven rapportering.



Internationaal lokaal

De verwerking van verse groenten begint bij wederzijds respect voor het milieu en de boeren, met een echte dialoog van mens tot mens. De vestigingen van de diepvriesdivisie zijn gelegen in vruchtbare gebieden die toelaten de producten snel in te vriezen en de kwaliteit maximaal te bewaken. Daardoor kan snel en efficiënt een antwoord geboden worden op lokale klantenvragen. Tegelijkertijd stelt de aanwezigheid in verschillende landen de divisie in staat samenwerkingen op te zetten met internationale klanten die het belangrijk vinden hun producten aan te kopen bij een sterke, betrouwbare internationale partner. Op logistiek vlak speelt de divisie een innovatieve rol door volle ladingen te garanderen. Dat is goed voor het milieu en biedt een concrete oplossing voor klanten die slechts beperkte hoeveelheden verbruiken maar toch de kwaliteitsproducten van Pinguin willen gebruiken. Samen met onze landbouwers en klanten bouwt de divisie duurzame relaties uit die een antwoord bieden op tal van marktbehoeften.

De diepvriesdivisie wordt door haar internationaal karakter sterk beïnvloed door wisselkoersschommelingen. De evolutie van het Britse pond en de Braziliaanse real hadden tijdens het boekjaar 2013/14 het meeste invloed op de resultaten van de divisie. Een verzwakking van deze munten tegenover de euro resulteert in een lagere euro omzet bij import van goederen vanuit Europa. Greenyard Foods streeft ernaar om deze risico's te beperken door het afsluiten van indekkingscontracten.



Innovaties

De producten van de diepvriesdivisie spelen in op tal van maatschappelijke tendensen. Bijvoorbeeld minder tijd om te koken, een grotere bezorgdheid om het milieu en verspilling, maar toch de wens naar beschikbaarheid en keuze. Nieuwe ideeën voor producten ontstaan vanuit de samenwerking tussen de commerciële mensen van de divisie en klanten. Ook nieuwe technologieën of verpakkingen kunnen zorgen voor innovatieve producten. Op die manier kunnen bepaalde tendensen in eetgewoontes of gezondheid worden omgezet in producten die hieraan beantwoorden.



Groene energie

De diepvriesdivisie zet sterk in op duurzaamheid en het beperken van de ecologische voetafdruk doorheen de cyclus. Voor het zuiveren van afvalwater zijn zowel in het verleden als in 2013/14 grote investeringen gedaan voor de bouw van eigen waterzuiveringsstations. In Engeland en België werkt de divisie bovendien actief samen met de netbeheerders voor optimalisatie van het hoogspanningsnet, zodat piekverbruik opgevangen kan worden. Naast de vanzelfsprekende zorg voor mens en milieu zijn deze programma's en acties ook economisch gemotiveerd: minder energieverbruik, minder afval en meer recyclage heeft immers voordelen voor iedereen.





Van erwt tot diepvrieserwt in 150 minuten

Tussen het oogsten en het afgewerkt invriezen zitten bij de Engelse erwten maximum 150 minuten.

Oogsten en transporteren

Een erwtorser rijdt over het veld en trekt het loof met de peulen in de machine. Deze schudt de erwten uit de peulen en scheidt deze vervolgens met een sterke luchtstroom en zeven. De verwerkingsfaciliteiten bevinden zich vlakbij de velden.

Controleren

Elke lading erwten wordt getest op kleur en hardheid en krijgt een unieke code om de traceerbaarheid te garanderen.

Schoonmaken en blancheren

De erwten worden grondig schoongemaakt met water. Ze worden zeer snel geblancheerd met stoom en opnieuw afgekoeld met water. Kleur en smaak blijven zo optimaal behouden.

Invriezen

De vriestunnel kan tot 20 ton erwten per uur invriezen tot -20°C. Vervolgens worden de erwten gesorteerd op diameter.

Verpakken

De erwten worden opgeslagen per categorie in een automatisch magazijn. Omdat het eigenlijke erwten-seizoen slechts 6 weken duurt, wordt in deze korte periode de bevoorrading voor een heel jaar geoogst en verwerkt. Pas later worden de erwten verpakt in porties.

DIVISIES

De conserven- divisie van Greenyard Foods

De conservendivisie verwerkt oogstverse groenten en fruit tot conserven in blik en glas. Ook bereidt de divisie kant-en-klare voeding zoals soepen, sauzen, dips en pastaschotels. Daarmee is Noliko dé specialist in bewaring via warmtebehandeling. Klassieke methodes als appertisatie, sterilisatie en pasteurisatie worden gecombineerd met een breed up-to-date verpakkinggamma. De producten vinden veelal via retailers hun weg naar de consument, vaak als huiskamermerk of als A-merk geproduceerd in opdracht van derden. Daarnaast levert Noliko aan de horecamarkt en grootkeukens, en kwaliteitsvolle halffabricaten aan andere voedingsbedrijven.



213,3
omzet (miljoen euro)



680
werknemers



2
fabrieken



14
landen
(export)



Growing on the Green Yard

De groeistrategie “Growing on the Green Yard” voor 2020 focust op winstgevende groei met juiste, eerlijke marges voor alle partijen en voortdurende innovatie in overleg met klanten. De drie pijlers *customer intimacy*, *product leadership* en *operational excellence* blijven daarbij richtinggevend. Ook duurzaamheid, gezondheid en kwaliteit blijven voor de conservendivisie belangrijke waarden. Zo is kwaliteitsborging een bijna routineuze activiteit geworden binnen het bedrijf, volledig ondersteund door een uitgebreide batterij aan kwaliteitssystemen. De transparantie en alertheid binnen het systeem worden verder versterkt door het hoge tempo van externe en klanten-audits. Zo slaagt Noliko er jaar na jaar in haar “Best In Class” status te behouden of zelfs nog te verbeteren.





Wij spraken met...
Dominiek Stinckens,
Managing Director
Conservendivisie

Dominiek Stinckens is Managing Director binnen de conservendivisie bij Greenyard Foods. Hij focust daarbij vooral op het halen van resultaten. In 2013/14 lag de klemtoon op de reductie van werkkapitaal en het opstarten van het nieuwe businessplan 2014-19 "Growing on the Green Yard", na de succesvolle afsluiting van het vorige plan "Customer Intimacy".



Producten en innovaties

Conservendivisie Noliko's producten kunnen opgedeeld worden in twee segmenten: enerzijds aardappelen, groenten en fruit in glas en blik – waarbij het fruit in Rijkevorsel wordt verwerkt en de groenten in Bree – en anderzijds het convenience segment met sauzen, pasta's en soepen in een grote diversiteit van verpakkingsvormen. Daaronder vallen honderden soorten dipsauzen, kooksauzen en exotische sauzen, Italiaanse pastaspecialiteiten en soepen. De productportfolio is dan ook één van grote sterktes. De divisie blijft voortdurend innoveren. Opmerkelijk is dat deze innovaties er bijna altijd op vraag van de klant komen: bijna dagelijks vallen er nieuwe productaanvragen binnen bij de R&D-afdeling bestaande uit 4 koks en een voedingstechnoloog. Daarnaast wordt natuurlijk ook gewerkt aan eigen suggesties. Op die manier wordt verzekerd dat tegenover elk nieuw product ook een concrete marktvraag staat. Bijna elke week wordt een nieuw product gelanceerd, tot zo'n zeventig nieuwe producten per jaar. In 2013 werden ook veel sauzen voor pasta's aangepast in verband met de stijgende vraag naar een verminderd zout- en suikergehalte, wat in deze productgroep een sterke technologisch uitdaging inhoudt. Er wordt dus steeds actief gezocht naar producten die gezond én lekker zijn, met meestal voor elke klant verschillende recepten en formules.



Werkkapitaal

De conservendivisie kent een aantal sectorspecifieke uitdagingen rond werkkapitaal, waar gedurende de voorbije vijf jaar stevig aan gewerkt werd. Vandaag beschikt de divisie over een hooggespecialiseerd machinepark van wereldklasse in de voorbereiding, verwerking en verpakking van voedingsmiddelen op basis van groenten en fruit. In de zeven verpakkingslijnen worden ongeveer 40.000 ombouwingen per jaar gedaan om de bijna 4.000 verschillende labels en 200 miljoen recipiënten af te leveren. Tegelijkertijd is een deel van het kapitaalsintensieve machinepark teeltspecifiek en daardoor maar gedurende een beperkt groenteseizoen te gebruiken: de rest van het jaar staan deze machines stil. Dat maakt voorraadbeheer bijzonder belangrijk. De laatste jaren zijn rond deze uitdagingen grote inspanningen geleverd door gerichte investeringen, verbeteringsprojecten en de invoering van opvolging via KPI's. In 2013 werden verdere beheersystemen opgezet en opleidingsprogramma's doorgevoerd.



Menselijk kapitaal

De divisie hecht veel belang aan haar relatie met verschillende stakeholders, gaande van medewerkers tot telers, omwonenden en aandeelhouders. Zelfontplooiing voor het individu, respect voor CAO's en reglementeringen en onderling overleg staan hierbij centraal. Zo worden de telers niet louter beschouwd als leveranciers, maar als een natuurlijke extensie van de eigen organisatie. Zij zijn en blijven uiteraard onafhankelijke ondernemers, maar de relatie is van oudsher heel nauw. De eigen landbouwafdeling van Noliko heeft landbouwingenieurs die voortdurend op pad zijn om de boeren te begeleiden bij de teelt. Om de nodige instroom aan kwaliteitsvolle medewerkers te kunnen blijven verzekeren werd ook hard gewerkt aan "Employer branding", waarbij onder meer via getuigenissen van eigen medewerkers het huidige positieve imago verder werd versterkt.



Groene energie

Duurzaamheid heeft een belangrijke impact op zowel het imago als de omzet. Groene energie, duurzame landbouw en gezondheid zijn altijd al belangrijke aspecten geweest voor Noliko, met een sterke beleidsfocus op *people, planet en profit*. De laatste jaren is die aandacht voor mens en omgeving alleen maar gestegen. Alle mogelijkheden om het energieverbruik te verlagen of gebruik te maken van alternatieve energiebronnen worden aandachtig opgevolgd.



Pasteuriseren of appertiseren?



Nicolas Appert (1749-1841)

Nicolas Appert wordt beschouwd als de vader van het inmaakproces. Deze Franse suikerbakker won in 1809 de beloning van 12.000 franc voor degene die een methode bedacht om voedsel te bewaren voor de legers van Napoleon Bonaparte. Appert sleutelde bijna 10 jaar aan zijn methode voor hij deze in diende en won meteen de prijs.

Met zijn gepatenteerde uitvinding om voedsel te bewaren, startte Appert de eerste commerciële inmaakfabriek ter wereld, waarbij dikke glazen flessen gevuld met eetwaren (groenten, maar ook vlees, eieren en volledig voorbereide maaltijden) afgesloten en gekookt werden op 124 graden volgens een nauwkeurig vastgelegde tijd per product. Het was de bekendere Louis Pasteur die 100 jaar later bewees dat dit kon doordat de verhitting bacteriën doodde, en dat dit al mogelijk was vanaf 70 graden. Bij Noliko worden beide methodes toegepast, afhankelijk van het product.

HUMAN RESOURCES

Verstevigd aan de top en versterkt aan de basis

Met 2.470 werknemers is Greenyard Foods een bedrijf dat volop investeert in haar menselijk kapitaal. Op alle niveaus werken onze mensen samen. We streven naar een performant HR-beleid met voor iedereen hetzelfde bedrijfsdoel en strategische prioriteiten, in een omgeving waar talent volop tot ontplooiing kan komen. In 2013/14 werd de strategie hiertoe verder uitgebouwd. In beide divisies wordt continu geïnvesteerd in de kennis en kennisoverdracht van het personeel.

Diepvriesdivisie

De diepvriesdivisie heeft in het voorbije jaar verder geïnvesteerd in opleidingen van haar personeel en zet hiermee de trend van het voorbije jaar verder. In 2013/14 zijn meerdere opleidingen georganiseerd in de lokale vestigingen rond het verder ontwikkelen van competenties binnen de productie- en verpakkingslijnen en het optimaal gebruik van de investeringen die de kwaliteit van onze producten garanderen. Dit gebeurde zowel via opleidingen verzorgd door interne medewerkers als vanuit de leveranciers. Daarnaast werd een traject uitgerold om medewerkers dieper inzicht te geven rond de financiële en organisatorische aspecten van het dagelijkse beleid. Praktijkvoorbeelden en workshops leidden tot concrete projecten bij de verschillende teams. Zo combineert de diepvriesdivisie het beste voor haar mensen met het beste voor de toekomst van de divisie.

Conservendivisie

Bij de conservendivisie staat al sinds 2009 de Noliko Academy in voor het behouden en doorgeven van belangrijke bedrijfsspecifieke kennis. De Academy zorgt voor de nodige kennisstructuren, de standaardisering van interne opleidingen en de organisatie van de externe opleidingen. Haar slogan, "Conserving knowledge", geeft die doelstelling weer. Er werden binnen de Academy zeven opleidingsdomeinen gedefinieerd: Kwaliteit/Hygiëne/Milieu, Techniek, Interne transportmiddelen en Veiligheid, Algemeen, Functiegericht, ICT en Management, en Persoonlijke vaardigheden. Om de interne opleidingen te geven werden ook instructoren aangeduid. Dit zijn medewerkers die specialist zijn in hun vakgebied en die daarbij extra begeleiding krijgen. Zo worden hun pedagogische vaardigheden bijgeschaafd, wordt extra opleidingsmateriaal voorzien en bijscholing georganiseerd waar nodig. In 2013/14 bleef de conservendivisie ook actief buiten de bedrijfsmuren in de brede sociaal-maatschappelijke omgeving, met name door samenwerking met onderwijsinstellingen, participatie in meerdere professionele netwerkorganisaties en overheidswerkgroepen.

PRODUCTEN

Assortiment in beweging

Groentemixen

De groentemixen bestaan uit voorgesneden en gemengde groenten, van de Europese klassiekers zoals gemengde soepgroenten tot nieuwere combinaties zoals Mexicaanse mixen.

Aardappelen

Vastkokende aardappelrassen in allerlei variaties: geschild of ongeschild, in schijfjes, in blokjes of als hele aardappelen maken deel uit van het aanbod.

Convenience

De convenience-categorie groepeert een ruime variatie aan groenten in verwerkte vorm: soepen, sauzen, bereide groenten in miniporties of stoomzakjes, alsook pasta's en rijstgerechten.



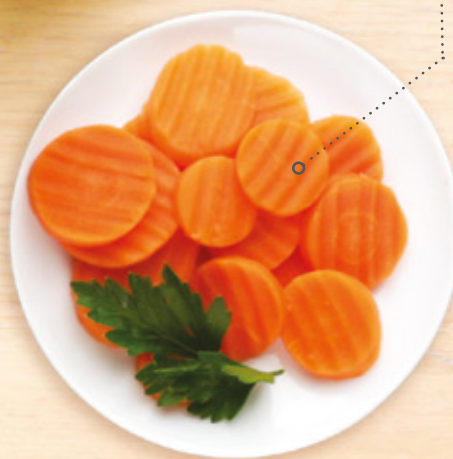
Aromatische kruiden

Greenyard Foods levert met zijn Individually Quickly Frozen kruiden smaakmakers voor allerlei gerechten. Een greep uit het gamma: peterselie, look, sjalotten en basilicum.



Bio

Greenyard Foods biedt een ruim gamma bioproducten aan voor verdere verwerking door industriële klanten (bijvoorbeeld in babyvoeding). De meeste producten uit ons gamma worden ook aangeboden in een bio-variant voor retail klanten.



Fruit

Greenyard Foods behandelt en bewaart fruit met de grootste zorg. De selectie en de oogst van de beste variëteiten vindt plaats wanneer de vruchten het zoetst zijn.

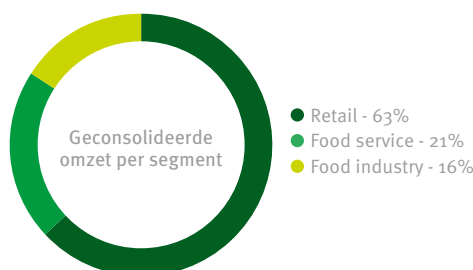
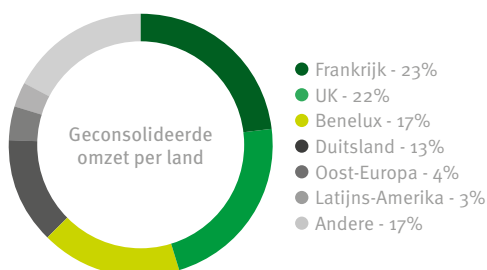


Groenten

Het gamma gaat van traditionele groenten zoals erwten, wortelen, bonen, schorseneren of bloemkool in verschillende maten en snitten tot meer exotische variëteiten: baby-mais, palmharten, ...

MARKTEN EN VERKOOPSNETWERK

De markten van Greenyard Foods



Retail

De producten van Greenyard Foods zijn terug te vinden bij supermarktketens in meer dan 90 landen. Het zeer gediversifieerde aanbod lekkere producten wordt daarbij vooral geproduceerd voor private labels en A-merken in nauwe samenwerking met de retailpartners. Vaak heeft elke partner immers een eigen receptuur, een eigen verpakking en een eigen etiket.



Food service

Food service klanten zijn bedrijven die de producten van Greenyard Foods verwerken tot maaltijden. Onze producten zijn voor hen een onmisbaar onderdeel van een geslaagde maaltijd en worden gebruikt in tal van keukens, groot en klein. Restaurants, kantines, scholen of ziekenhuizen: overal vertrouwen koks op de kwaliteit van Greenyard Foods.



Food industry

Ook veel andere voedingsproducenten, waaronder merkfabrikanten, zijn fan van de sterke producten van Greenyard Foods. Deze bedrijven verwerken onze groenten en fruit als ingrediënt in hun product, zoals in soepen, kant-en-klaar maaltijden, pastaproducten, salades of bakkerijproducten.

Voorkoopnetwerk

De diepvries- en conservendivisie van Greenyard Foods hebben elk hun eigen verkoopnetwerk. Binnen de diepvriesdivisie wordt de verkoop in lokale markten aangestuurd vanuit de eigen internationale productievestigingen. De verkoop in de Braziliaanse markt, die een aanzienlijke groei kende gedurende de voorbije jaren, wordt aangestuurd vanuit ons Braziliaans verkoopkantoor. De overige exportverkoppen worden voornamelijk vanuit België georganiseerd.

Bij de conservendivisie worden de verkopen voornamelijk georganiseerd vanuit België (Bree), zowel de verkopen binnen Europa als de export daarbuiten. De ons omringende landen vormen de belangrijkste afzetmarkten voor de conservendivisie. Daarbuiten nemen de verkopen eveneens toe, maar deze blijven eerder beperkt door het noodzakelijke gebruik van speciale conserven die een ander sterilisatieproces ondergaan.

OOGSTEN

Een gemiddeld jaar met grote uitschieters

Greenyard Foods is een bedrijf dat letterlijk met de seizoenen leeft: bij ons is de lente ook echt het begin van het nieuwe jaar, wanneer we zaaien. Onze groenten en fruit groeien vervolgens onder de best mogelijke natuurlijke omstandigheden in open veld: met zon, water en verzorging. De strategische geografische spreiding zorgt ervoor dat we eventuele slechte oogsten uit één regio kunnen opvangen met opbrengsten uit andere regio's. Op die manier slagen wij er jaar na jaar in te voldoen aan de vragen van onze klanten.

2013/14 kende grote klimatologische uitschieters, maar het uiteindelijke resultaat was een gemiddeld tot goed jaar met slechts enkele tekorten voor mais, erwten en spinazie. Globaal bekeken was de lente vrij koud en de winter intensief, waardoor alles iets later ging groeien. Een rijkelijke, zachte zomer maakte dit grotendeels goed, met een warme juli en augustus die ook voldoende regen hadden. In september bleef de regen in bepaalde streken iets te lang uit. De natte herfst zorgde voor een positief najaar, gevolgd door een natte zachte winter zonder vorstschade.



Wij spraken met...
Herwig Dejonghe, COO

Herwig Dejonghe is als Chief Operations Officer bij Greenyard Foods verantwoordelijk voor de blijvende focus op en vernieuwing binnen agricultuur. Als expert in de wereld van verwerkte groenten zette hij in 2013/14 zijn knowhow in om een zevenjarenplan op te zetten voor strategische agro met een focus op efficiëntie, kwaliteit en duurzaamheid.



LENTE

Koud en nat
in heel Europa



EINDE MEI

Extreem veel regen
in Zuid-West Frankrijk



ZOMER

Gul en zacht,
iets te droog in
West-Europa



BEGIN OKTOBER

Vroege vorst
in Oost-Europa



HERFST

Overvloedige regen
in België en Bretagne



TOT EIND NOVEMBER

Warme herfst in
heel Europa

Greenyard Foods
staat voor ...

Gezond & lekker

Groenten spelen een belangrijke rol bij gezonde voeding. Minstens 300 gram groenten per dag, met een goed evenwicht tussen rauwe en gekookte groenten, vermindert de kans op overgewicht en andere gezondheidsproblemen. Verwerkte groenten helpen om gemakkelijk voldoende gekookte groenten te eten, en warme verwerkte groenten zorgen voor een goede opname van antioxidanten en vezels door het lichaam.

De versgarantie die Greenyard Foods biedt zorgt dat de verwerkte groente ook lekker en gezond blijft na het invriezen en inblikken. Door het invriezen in een tiental minuten in een koude luchtstroom van -38°C worden de cellen van de groente of het fruit minimaal beschadigd. Dit garandeert een smakelijke groente 'al dente'. Ook bij de conserven zorgt de precies afgemeten verhitting voor een exacte gaartijd, essentieel voor een lekkere groente.



RODE BIETENSOEP VOOR 4 PERSONEN

- 400 g rode biet (gemakkelijk: Pinguin rode biet kubusjes of Noliko bio rode bieten in schijfjes)
- 100 g aardappelen in blokjes
- 1 potje yoghurt
- 1 theelepel hazelnootolie
- Room
- ½ blokje groentebouillon
- Peper en zout

BEREIDING

Kook de bieten en aardappelen in 50 ml water met een bouillonblokje. Breng aan de kook gedurende 15 minuten. Mix de bietensoep fijn. Voeg vervolgens de fluweelzachte yoghurt en olie toe. Breng op smaak met zout en peper. De soep weer op gewenste warmte brengen, zonder te koken. Serveer warm met een beetje room.

Vers

Waarom onze verwerkte en klaargemaakte groenten verse groenten blijven

De groenten die we bij Greenyard Foods gebruiken, komen vers van het veld, net zo vers als je ze uit je eigen tuin haalt. Binnen de paar uur na de oogst hebben we ze al schoongemaakt en ingevroren of ingeblikt. Zo blijven vitamines heel goed bewaard.

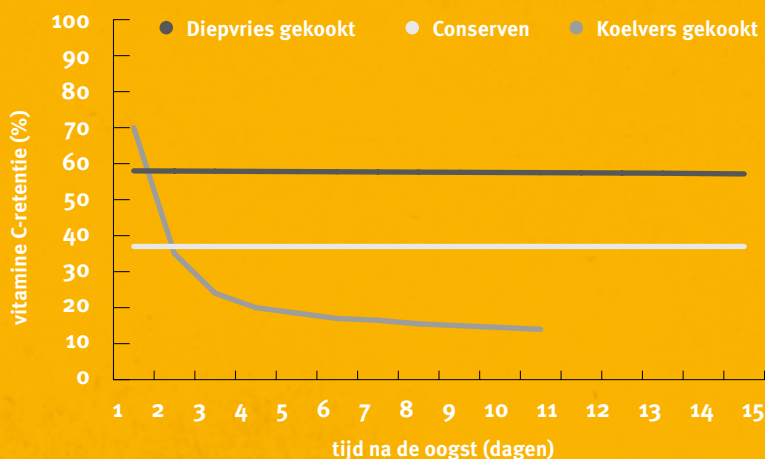
Greenyard Foods teelt in streken met een klimaat waar de groente het best gedijt. Maar nog belangrijker is dat Greenyard Foods de groenten oogst op het juiste moment van rijpheid en enkel op het beste moment van het seizoen. Dit is een extra garantie voor

een optimale smaak en voedingsstoffen. De diepvriestunnels van Greenyard Foods vriezen in enkele ogenblikken de groente in tot -20°C en in de conservenafdeling wordt al het goede van de groente in enkele minuten met hitte verduurzaamd.

Groenten in conserven en in diepvries behouden zo gedurende lange tijd hun originele verse voedingswaarde.



Vitamine C-retentie van sperziebonen



De vitamine C-retentie wordt relatief uitgedrukt ten opzichte van het vitamine C-gehalte van verse sperziebonen op de dag van de oogst. Het vitamine C-verlies door koken werd voor koelvers en diepvries op 30% bepaald. Conserven worden als gekookt beschouwd.

Bron: Greenyard Foods verwerking in grafiek van data uit Nutritional Comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins C and B and phenolic compounds. University of California - Davis USA

Kwaliteit



9

CERTIFICATEN



200

AUDITS PER JAAR

Van veld tot bord: constante topkwaliteit

De natuur biedt ons heerlijke, gezonde en pure producten. Vanuit onze passie voor groenten en fruit doen wij er alles aan om die kwaliteiten te bewaren. Daarom hebben we een uitvoerig kwaliteitssysteem dat we toepassen in elke stap van ons productieproces. En zelfs daarvoor: we selecteren het zaaigoed, de planten en de grond en we volgen het groeiproces van de teelten op, lang voor ze onze fabriek bereiken. Zo zorgen we voor lekkere, gezonde en veilige groenten die aan de strengste standaarden beantwoorden, van op het veld tot op het bord.

De divisies van Greenyard Foods staan bij tal van klanten al tientallen jaren bekend om de vlekkeloze kwaliteit van de producten. Als leverancier van huismerken en A-merken wordt er immers volop op vertrouwd dat onze kwaliteit onberispelijk is en blijft. Het afleveren van uitstekende kwaliteitsproducten is voor Greenyard Foods dan ook een topprioriteit. Dit streven vertaalt zich in kwaliteitstesten op alle kritische momenten, van zaaigoed tot afgewerkt product. Allerlei gecertificeerde kwaliteitscontrole- en traceersystemen staan zowel bij onze diepvries- als onze conservendivisie in voor constante garanties op versheid, kwaliteit, veiligheid en traceerbaarheid. Dagelijkse audits van verschillende autoriteiten en klanten zorgen ook voor een externe waarborg van deze uitstekende kwaliteit.

Bij groenten uit blik, glas of diepvries weet je precies wat je koopt



Het etiket vermeldt heel veel informatie:

- De naam van de groente
- De bereidingswijze
- Informatie over de voedingswaarde
- Het nettogewicht
- De naam en het adres van de verwerkende organisatie, het verpakkingsbedrijf of de supermarkt
- De ingrediënten, in volgorde van hoeveelheid
- Het lotnummer maakt groenten traceerbaar
- Houdbaarheidsdatum

Gemakkelijk en snel



Snel en eenvoudig



Koken is leuk én gezellig. Maar veel tijd is er niet altijd. Daarom moet koken vaak ook snel en gemakkelijk zijn. Verwerkte groenten bieden hierbij een oplossing. Het bereiden en afwerken van onze lekkere groenten vraagt slechts enkele minuten: ze zijn immers al schoongemaakt, geschild, gesneden en soms zelfs al voorgegaard of gekruid. Daardoor heeft u meer tijd en minder afwas.

Variatie in aanbod en bereiding



Met honderden soorten groenten en bereidingen kan je wel zeggen dat Greenyard Foods heel wat variatie biedt. Van sperziebonen en spinazie tot ratatouille en wokgroenten: voor elk recept en elke smaak wat wils. Bovendien kunnen veel verwerkte groenten ook op tal van manieren worden bereid: stomen, bakken, sudderen, wokken, koken, eenvoudig opwarmen in de microgolfoven of zelfs gewoon kant-en-klaar voor salades.

Houdbaar met behoud van volle kwaliteit



Verwerkte groenten zijn het hele jaar door en in elk seizoen verkrijgbaar. Wij oogsten elk seizoen de beste groenten en fruit, zodat onze klanten elke dag van het beste van de natuur kunnen genieten. Dankzij de lange houdbaarheid kunnen ze bovendien thuis wat voorraad inslaan, zodat ze nooit zonder groenten komen te zitten.

Gemakkelijk doseerbaar



Met vriesverse groenten haal je uit de verpakking wat je nodig hebt, of je nu kookt voor jezelf of voor twaalf. Veel van onze bereide groenten zijn ook in handige porties verdeeld. Met blik- en glasgroenten kan je het juiste formaat kiezen voor elk gerecht en voor elke portie.

Duurzaam

Bij Greenyard Foods zit duurzaamheid in het DNA van het bedrijf. In elke fase van de bedrijfscyclus worden inspanningen gedaan om de duurzaamheid te verhogen en people, planet en profit harmonieus samen te laten gaan. De basis van onze activiteiten is duurzame landbouw. Maar wij gaan verder: we respecteren mens en omgeving tijdens productie, verpakking en transport van onze producten. Daarbij werken we rond precisielandbouwteelt, water- en energiebeheersingssystemen, waste management, verregaande recyclageprogramma's, strikte efficiëntie op logistiek vlak en duurzame verpakkingen voor onze producten.



Transport

Ons logistieke proces start al op het veld: door de ligging van onze velden, dichtbij onze fabrieken, moeten onze groenten nooit vervoerd worden voor we ze verwerken. Eens diepgevroren of ingeblikt, worden de producten veelal ter plaatse opgeslagen, in eigen depots.

Landbouw

Onze agronomen werken in de meest vruchtbare regio's van Europa. Dankzij hun kennis van de lokale gronden en gewassen kunnen ze elk jaar voor elk type groente en elke soort fruit de beste grond kiezen. Door groenten te telen in open veld met zorgvuldig geselecteerd zaaigoed op de meest geschikte grond, bereiken we de allerbeste en meest duurzame resultaten.

Verwerking

Voor de verwerking van onze groenten en fruit zijn energie en water nodig. Maar door het plaatsen van zonnepanelen, onze keuze voor groene elektriciteit en onze energie- en waterbeheersingssystemen leveren we inspanningen om ons verbruik te drukken. De afvalberg gaan we te lijf met doorgedreven sortering en het vermijden van niet-recycleerbare producten. Zo is de VK-vestiging van de diepvriesdivisie erin geslaagd om het aandeel niet-gerecycleerd afval te reduceren tot o. Hun voorbeeld wordt intussen opgevolgd in andere fabrieken.

Verwerkte groenten: een duurzame keuze

Het principe van groenten en fruit uit diepvries of conserven is op zich al erg duurzaam. Door groenten en fruit te verduurzamen, verlengen we immers de bewaartijd van ons voedsel. Groenten en fruit die er niet perfect 'standaard' uitzien, verwerken wij tot lekkere, gezonde stukjes groenten of tot soep. De groenterestjes uit ons productieproces worden verwerkt tot diervoeding.

Geen afval bij consumptie

Eén kilo verwerkte groenten betekent ook daadwerkelijk één kilo eetbare groenten. Er hoeft niet meer geschild, gesneden of schoongemaakt te worden. Onze hoogtechnologische machines schillen groenten op één tiende van een millimeter nauwkeurig. Dat betekent minder verlies en meer gezonde vezels en vitamines. Bovendien gebruiken gezinnen of chefs bij onze verwerkte producten precies die portie groenten of fruit die ze nodig hebben. Blik of bokaal worden immers op maat gekocht en voor diepvries gaat de rest gaat terug de vriezer in.

Colofon

Greenyard Foods Jaarverslag 2013/2014

Tekst, concept en vormgeving

Cantilis
www.cantilis.be

Druk

Drukkerij Bema-Graphics

Verantwoordelijke uitgever

Mevr. Valerie Vanhoutte
Greenyard Foods NV
Skaldenstraat 7c
9042 Gent
Tel.: +32 (0)9 255 32 30
Fax: + 32 (0)9 255 32 40

Website

www.greenyardfoods.com

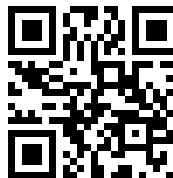
E-mail

investorrelations@greenyardfoods.com

Contactpersoon

Valerie Vanhoutte
Tel.: +32 (0)9 255 32 30

Enkel de Nederlandstalige versie van dit verslag is de officiële versie. De Engelstalige versie is een vertaling van de originele Nederlandstalige versie. De geconsolideerde financiële staten voor het boekjaar eindigend per 31 maart 2014 zijn eveneens beschikbaar in het Engels op onze website www.greenyardfoods.com.



Geconsolideerde kerncijfers winst- en verliesrekening uit voortgezette activiteiten¹

(In '000 euro)	AY 13/14	AY 12/13
Omzet	623.120	612.087
REBITDA	51.439	43.524
REBITDA/Omzet	8,26%	7,11%
REBIT	25.595	22.488
REBIT/Omzet	4,11%	3,67%
EBIT	20.695	20.055
Financieel resultaat	-16.670	-19.360
Winst/ (verlies) voor belastingen	4.025	695
Nettowinst/ (verlies) uit voortgezette activiteiten	-3.515	629
Nettowinst uit beëindigde activiteiten	65.271	10.957
Geconsolideerde winst	61.756	11.586

1 – De resultaten uit beëindigde activiteiten omvatten 2 maanden resultaten van de aardappeldivisie in AY 13/14 ten opzichte van 12 maanden in AY 12/13. Het resultaat uit voortgezette activiteiten van het AY 13/14 omvatten 7 maanden resultaten van de overgenomen productiefaciliteiten van UFM en Noliko.

Geconsolideerde kerncijfers: balans IFRS

(In '000 euro)	31/03/2014	31/03/2013
Eigen vermogen (incl. minderheidsbelangen)	211.936	182.181
Balanstotaal	604.775	783.988
Werkkapitaal	206.630	174.975
Netto financiële schuld	227.308	215.150
Solvabiliteit	35,0%	23,2%

409,8

OMZET (miljoen euro)

26,1

REBITDA (miljoen euro)

1.790

WERKNEMERS

80

VERKOOPSMARKTEN

13

FABRIEKEN

6

LANDEN

5

CONTINENTEN

213,3

OMZET (miljoen euro)

25,3

REBITDA (miljoen euro)

680

WERKNEMERS

15

VERKOOPSMARKTEN

2

FABRIEKEN IN BELGIË

