



## ETIKETTERING: BENT U ER KLAAR VOOR?

- GEOPOLITIEK
- VERWAARDEN RESTSTROMEN
- NIEUWE GENERATIE LABELERS
- NUDGING
- 3D-LASERSCANNING

8



23



# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



## OPERATIONS MANAGEMENT TALENT

DIE DE ORGANISATIE LEERT KENNEN DOOR PROJECTEN TE MANAGEN MET HET ACCENT OP MILIEU

GELDERMALSEN

**COROOS Productie B.V.** heeft productielocaties in Kapelle en Geldermalsen, met in totaal 370 medewerkers. Hiermee vormt COROOS één van 's lands grootste conservenfabrieken. Vers van het land worden groente en fruit direct verwerkt en in glas, blik of kunststof verpakt. De omzet van ruim 150 miljoen euro wordt gerealiseerd door een moderne organisatie, korte lijnen, duidelijke communicatie en een energieke aanpak. Door de groei wordt het komende jaar verder geïnvesteerd in nieuwe installaties en processen en worden de productiefaciliteiten verder uitgebreid. Door deze groei zijn wij op zoek naar een Operations Management Talent die verantwoordelijk is voor het initiëren en implementeren van projecten binnen de organisatie op het gebied van milieu, veiligheid, energie en investeringen. Een mooie opstap voor een gedreven kandidaat met ambities binnen een productieomgeving.

Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148



## MANAGER KWALITEIT

CENTRALE ROL MET VEEL INTERNE EN EXTERNE CONTACTEN

ZEIST

**CoMore** is één van de grootste onafhankelijke controle- en inspectie-instellingen in Nederland. Zij levert diensten op het gebied van controle, certificering, keuren, classificeren, monsternamen, inspectie en automatisering bij slachterijen van varkens en rundvee in Nederland. Op het hoofdkantoor in Zeist zijn ruim 60 mensen werkzaam. Totaal werken er dagelijks ± 600 medewerkers op de locaties van de klanten van CoMore. Ter versterking van de afdeling Kwaliteit, totaal 6 medewerkers, zoeken wij een overtuigende Manager Kwaliteit die verantwoordelijk is voor het up-to-date houden van de verschillende kwaliteitssystemen. Deze people manager geeft leiding en sturing aan de afdeling Kwaliteit en onderhoudt contacten met o.a. de Raad voor Accreditatie, slachterijen en de NVWA. Daarnaast coördineert en analyseert deze onafhankelijke manager de interne en externe audits.

Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

## AB MAURI BAKERY RESEARCH ANALYST

PARTICIPATING IN GROWTH, INNOVATION AND ADDED VALUE

MADE (NL)

**AB Mauri** is a global yeasts and bakery ingredients company with an impressive footprint. With more than 6,000 employees worldwide, they are one of the largest producers and distributors of yeasts and bakery ingredients. Bakery Ingredients is a substantial piece of the business. At the Baking Technology Centre in Made, the search for future differentiated product advantages begins. The teams are focused on research, design and development of technology platforms that can be commercialised and taken to market by delivering genuine added value and fulfilling their customer's requirements. To be based at the Baking Technology Centre in The Netherlands, we are searching for an enthusiastic Bakery Research Analyst who will be responsible for testing and evaluating of ingredient systems in a wide variety of applications, such as bread, hamburger buns, sweet goods and tortillas.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-53137885



## SENIOR PRODUCT TECHNOLOGIST

TECHNISCH PROJECTLEIDER, IN EEN INTERNATIONALE OMGEVING, VAN TOEGEPASTE RESEARCH

ZIERIKZEE

De Koninklijke **Zeelandia Groep** ontwikkelt, produceert en levert hoogwaardige bakkerij-ingrediënten voor brood en banket. Naast betrouwbaar en dienstverlenend wordt Zeelandia gezien als inspirerend en innovatief. De Zeelandia Groep heeft vestigingen in de meeste Europese landen en ook bedrijven in Azië en Zuid-Amerika. In totaal zijn er ca. 1.850 medewerkers in dienst, waarvan 430 medewerkers werkzaam zijn op het hoofdkantoor en de productielocatie in Zierikzee. Het R&D team Ingredients and Product Technology onderzoekt (nieuwe) ingrediënten en producttechnologieën. De onderzoeksthema's komen voort uit het 'corporate 5 year innovation program'. Voor dit succesvolle team in Zierikzee zoeken wij een gemotiveerde Senior Product Technologist, die verantwoordelijk is voor het leiden en uitvoeren van R&D projecten, waarin technologie-opbouw en productinnovatie centraal staan.

Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



## FIELD SALES MANAGER BAKKERIJ & OOH

TEAMGERICHTE PEOPLE MANAGER DIE VERANDERINGEN EFFECTIEF DOORVOERT

NEDERLAND

**CSM Baking** is wereldwijd marktleider op het gebied van bakkerijproducten. Het productassortiment van CSM Bakery Supplies is breed en varieert van ingrediënten tot halffabricaten, diepvries-, afbak- en kant-en-klaar producten. Tot de klanten behoren ambachtelijke bakkers, bakkerijketens, in-store bakkerijen, industriële bakkerijen, het foodservice en het out-of-home segment. CSM Bakery Supplies heeft vestigingen in 28 landen in Europa, Afrika, de Verenigde Staten, Latijns Amerika en Azië. In totaal zijn er 8.800 medewerkers werkzaam. CSM Bakery Supplies heeft zich ten doel gesteld klanten te helpen om nog succesvoller te worden in hun eigen markt. Ter versterking van de organisatie zoeken we een gedreven Field Sales Manager Bakkerij & OOH, die verantwoordelijk is voor het managen en coachen van de buitendienst bestaande uit 5 Sales Reps Bakkerij en 5 Sales Reps OOH.

Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

Voor meer informatie zie onze website: [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) of mail uw reactie naar: [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl)

# DUPP - FOOD RECRUITMENT

Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) | [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl) | t 0317-468686



## MISLEIDEN - VERLEIDEN

Op 26 maart publiceerde de Onderzoeksraad voor Veiligheid het rapport 'Risico's in de Vleesketen', waarin belangrijke knelpunten in de vleesketen en het toezicht daarop door de NVWA worden gesignaleerd. De media pakten flink uit en verpakten de conclusies in talloze berichten. Consumenten reageerden geschokt. "Is het echt zo erg?"

Helemaal nieuw waren de conclusies van de Raad natuurlijk niet. Althans; niet voor de branche. De essentie werd ook al aangekaart door Europarlementariër Esther de Lange, in Vakblad Voedingsindustrie 1-2014: bedrijven en overheid die de veiligheid van vlees samen moeten borgen maken hun verantwoordelijkheid onvoldoende waar; bij de controle op veiligheid van vlees is fraude een onderbelicht aspect, terwijl fraude de voedselveiligheid wel kan bedreigen.

„Om voedsel fraude het hoofd te bieden, is er meer kennis nodig over welke factoren een rol spelen bij de kwetsbaarheid van organisaties en de voedselketen voor voedsel fraude. Daarnaast vragen de nieuwe, onconventionele fraudes en speciale producten met aanduidingen als duurzaam, biologisch of diervriendelijk om nieuwe geavanceerde analysetechnieken.” Dat zei prof. Saskia van Ruth bij de aanvaarding haar ambt als buitengewoon hoogleraar Voedselauthenticiteit en – integriteit aan Wageningen University op 3 april. „Producten vinden hun oorsprong in de verste uithoeken van de wereld en de voedselketen is een uitgebreid en zeer vertakt netwerk geworden dat fragiel is en kwetsbaar voor fraude.” (En voor Geopolitiek. Maar dat is een gevaar van een heel andere orde!)

Om meer grip te krijgen op voedsel fraude is een goed toezicht noodzakelijk. De Onderzoeksraad stelde in haar rapport dat de NVWA echter te weinig middelen krijgt om effectief op te treden, en te weinig ruimte om zich tot autoriteit te ontwikkelen. Daarbij hebben voortdurende reorganisaties en bezuinigingen de effectiviteit van het toezicht aangetast. Ook het feit dat de NVWA in de vleesketen verantwoordelijk is voor keuring, toezicht én opsporing, maakt het er volgens de onderzoekers niet makkelijker op: er is onvoldoende sprake van de hiervoor benodigde functiescheiding.

Bedreigingen voor de volksgezondheid zijn er ook als alles in het product wél klopt: circa 2% van de volwassen heeft een voedselallergie. Om het voor de consument duidelijker te maken wat hij koopt, treedt per 14 december Verordening (EU) nr. 1169/2011 in werking. Maar wie dit straks gaat controleren?

'De NVWA behandelt etikettering van producten alleen in relatie tot gezondheidsrisico's. Door beperkte capaciteit is de NVWA genoodzaakt het toezicht uitsluitend te richten op onderwerpen waar de risico's voor de gezondheid het grootst zijn. Dit betekent dat de NVWA niet structureel toeziet op bijvoorbeeld misleidende ingrediënten, productnamen en foto's op een etiket', meldt de toezichthouder (tenminste nog wel op 3 april 2014) op zijn website. (Dat er op dit punt niet structureel wordt gecontroleerd, mag natuurlijk nóóit een reden zijn om de consument te misleiden!).

En dan (en ook dit voedselgevaar is niet nieuw): die (te) zoete verleiding en te véél en ongezond eten. Gelukkig is het met 'nudging' wellicht mogelijk consumenten naar een gezonder voedingspatroon te bewegen.

Judith Witte

[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)

[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



# Inhoud

THEMA:  
ETIKETTERING

## ETIKETTERING NIET ALLEEN DE KLEINE LETTERTJES MOETEN GROTER!

Vanaf 14 december 2014 mogen alleen levensmiddelen in de handel worden gebracht die voldoen aan Verordening (EU) nr. 1169/2011. Deze wet regelt de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. Het is woekeren met de ruimte op het etiket.



# 14

### EN VERDER...

Netwerken OSV-YFM	6
Herkomstetikettering	16
Nieuws	18
Voedselproductie onder druk	21
Verwaarden van reststromen	30
3D-laserscanning	32
Internationaal nieuws	34

## INTERVIEW WAKE-UP CALL!

De voedselzekerheid van de EU lijkt gegarandeerd, maar schijn bedriegt. Een interview met Wouter van der Weijden over onze kwetsbaarheid voor geopolitieke veranderingen.



# 8



## 23 INTRODUCTIE COMPACT, SNEL EN ROBUUST

Op de Interpack, van 8 tot 14 mei in Düsseldorf, presenteert Multivac een hele nieuwe (transportband) etiketteermachine. Deze machine staat aan de basis van een heel nieuwe generatie labelers, de Baseline serie.

## WETENSCHAP EEN DUWTJE IN DE GOEDE RICHTING

Consumenten voor een ander eetpatroon laten kiezen kan via bewuste, maar ook via onbewuste beïnvloeding (nudging). Wat zijn de mogelijkheden van deze aanpak?



# 24

## De ideale route van Vers naar Verpakt



6, 7 EN 8 MEI  
**SEAFOOD**  
PROCESSING GLOBAL  
HAL 4 STAND 5969  
BRUSSEL

Verpakken van versproducten is een delicaat proces. Onze ontneesters, vulstations, traysealers en complete verpakkinglijnen garanderen u dat het proces van vers naar verpakt verloopt zoals het moet: betrouwbaar, snel en kostenefficiënt.

Inmiddels werken wereldwijd veel bedrijven met onze machines. Deze werkpaarden presteren tot volle tevredenheid, dag in dag uit. Ontdek ook wat onze innovatieve machines voor uw bedrijf kunnen betekenen.



Nansenbaan 30 4462 GR Goes • T +31(0)113 312 811 • www.trampertechnology.nl

the packaging innovators



NEDERLAND

K.I.M. Nederland B.V.  
Tweelingenlaan 144  
7324 BP Apeldoorn

T. +31 (0)55 368 91 91  
info@kim-nederland.nl  
www.kim-nederland.nl

KOEL- EN VRIESHUISBOUW • ISOLATIESYSTEEMBOUW

Bij K.I.M. Nederland profiteert u van een unieke expertise in de koel- en vrieshuisbouw en isolatiesysteembouw. Deze is volledig afgestemd op uw logistieke organisatie en de actuele marktontwikkelingen in uw branche.

Dat zorgt voor een eindproduct dat exact aansluit op uw eisen en wensen!

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemak) voedingsindustrie (waaronder snack-, salade-, vis-, conserven-, maaltijdcomponenten- en overige versproducten) en de groothandel in Nederland en België. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl). Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). Aan dit nummer werkten mee: Ria Besseling, Daniëlla Stijnen, Monique Vingerhoeds. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. **Druk:** Senefelder Misset. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Markweg 11, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Copyright 2014:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



LAAT JE INFORMEREN

# WORKSHOP HET NIEUWE ETIKETTEREN

Hoe krijgen we alle verplichte informatie op dat ene etiket? Een vraag waar veel bedrijven mee worstelen. Dan komt bij ons de vraag op: 'Hoe kunnen we onze OSV-leden helpen met deze kwestie?'

KTBA organiseert workshops 'Het Nieuwe Etiketteren'. Wij zijn een samenwerking aangegaan met KTBA en hebben voor de leden een flinke korting op deze workshops bedongen, met extra netwerkgelegenheid tijdens koffie en lunch. We worden ontvangen bij KTBA in Kaatsheuvel en kunnen kiezen uit een ochtend- of middagsessie.

**SCHRIJF JE NU IN VOOR 22 OF 29 APRIL 2014**

Ochtendsessie: 10.00 – 12.30 uur of

Middagsessie: 14.00 – 16.30 uur

Vooraf, tussentijds en nadien mogelijkheid tot netwerken.

OSV leden krijgen een korting van € 50,- pp en betalen geen € 195,- maar € 145,- (excl. btw). Kortingscode: OSV14YFM

Het zijn sessies van maximaal 12 personen en er is ruim gelegenheid om vragen te stellen en met elkaar te sparren. Deze sessies zijn voor de hele branche toegankelijk en bieden daarmee extra mogelijkheden tot het leggen van contact met branchegenoten.

## DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

EcoProducts4U BV - Jos Loock-Alaerds - Sales Director

Jos is aangedragen door: Bob Siep – Hörmann Nederland BV

## DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:

Calpam SMD Olie BV – Jorn Hoogland – Sales Engineer

De deelnemers van de ochtendsessie kunnen tijdens de lunch onderling netwerken, maar ook met de deelnemers van de middagsessie.

Geef je op via:

[www.foodinbusiness.com/evenementen](http://www.foodinbusiness.com/evenementen)



MET DE YFM NAAR...

## DROGE WORST-SPECIALIST HULS BV



Op dinsdag 3 juni brengen we een bezoek aan Huls in Vlagtwedde, wereldberoemd om zijn droge worst. Denis Meis van Wensing BV heeft dit bezoek geïnitieerd, waarvoor onze dank.

### VAKMENSEN PUR SANG

Huls staat voor vakmanschap en ambachtelijke topkwaliteit. Een bedrijf dat wordt gedragen door vakmensen pur sang, vanaf het begin al. In 1931 begon Henk Huls een slagerij in het Groningse Vlagtwedde. Zijn zoon Willy bouwde het bedrijf uit en begon in 1966 met de productie van droge worst. In de loop der jaren groeide Huls uit tot de regionale en later zelfs landelijke kwaliteitsleverancier van droge worst soorten.

Ze zetten de deuren voor ons open en hebben een mooi programma voorbereid.

Ga mee naar deze wereldspeler op het gebied van de Droge Worst. Geef je snel op, er zijn circa 20 plaatsen beschikbaar!

Aanmelden via [www.foodinbusiness.com/evenementen](http://www.foodinbusiness.com/evenementen)

## ONDER DE INDRUK

Op 1 april (geen grap) ben ik samen met 23 leden van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) op bezoek geweest bij Peutz BV. De laboratoria voor akoestiek, windtechnologie en bouwphysica hebben diepe indruk gemaakt op de aanwezigen. We hoorden wat er allemaal bij komt kijken voor je een wijk kunt inrichten met torenflats, en hoe je de luchtvervuiling meet bij de plannen voor een nieuwe rondweg. Hoe je het binnenklimaat van een kantoorgebouw kunt meten/beïnvloeden of simpelweg kunt zorgen dat het niet naar binnen regent; het zijn allemaal zaken die in Molenhoek worden onderzocht, maar waarvan je in de praktijk niet kunt zien of merkt dat er met de onderzoeksresultaten is gewerkt. Problemen voorkomen, dat is wat Peutz doet.

Er wordt inmiddels ook druk gebruikgemaakt van het nieuwe brandlaboratorium. Bedrijven laten hun producten testen op onder andere brandwerendheid/brandveiligheid en kunnen zo nog aanpassingen doen voor iets in productie gaat. Met de kantelbare oven van 4x3m kan zelfs een glazen dak worden getest (horizontaal). Wel zo prettig als je van tevoren weet dat de kozijnen wél snel branden ook al is het glas goed bestand tegen hitte. En dit is nog maar een greep uit alle onderzoeken die daar plaatsvinden. Al met al was het bezoek zeer de moeite waard en heb ik veel te weinig ruimte in deze column om alles te benoemen.

Op de dag dat dit vakblad verschijnt zijn we met Young Food Management (YFM) bij Lukkien in Ede. Ik rij al jaren op de A12 en zie dan Studio Lukkien vanaf de snelweg. Lukkien is gespecialiseerd in reclamefotografie, film en andere digitale oplossingen zoals e-commerce, mobile en emailmarketing. Van productfotografie tot opnamestudio; ze hebben alle digitale mogelijkheden onder één dak. En wat voor dak: het grootste pand heeft een oppervlakte van 2.000 m<sup>2</sup>. Daar wilde ik wel eens binnen kijken en met mij de leden van Young Food Management. In het volgende nummer lees je hier meer over!

En dan gaan we natuurlijk nog golfen, op vrijdag 25 april. Deze dag is zo goed als volgeboekt, dus als je nog meewilt moet je snel zijn!

Tot gauw!

*Saskia Stender*



VOEDSELZEKERHEID EU KWETSBAAR

# WAKE-UP CALL!

De Europese Unie is grotendeels zelfvoorzienend in basisvoedingsmiddelen. Daarom lijkt de voedselzekerheid van de EU gegarandeerd. Maar schijn bedriegt, want de EU is arm aan grondstoffen voor de landbouw. Wouter van der Weijden geeft een analyse van de problematiek.

Wouter van der Weijden: „Geopolitieke risico's zijn divers: er kan bijvoorbeeld een gewapend conflict ontstaan, waardoor de export stagneert'

De Europese landbouw is afhankelijk van een beperkt aantal buitenlandse leveranciers. Dat maakt niet alleen de landbouw kwetsbaar voor geopolitieke veranderingen; ook de Europese voedingsindustrie, die afhankelijk is van deze landbouw, zal de gevolgen voelen als het mis gaat. Het rapport 'Geopolitiek rond grondstoffen voor landbouw en voedsel' van het Platform Landbouw, Innovatie & Samenleving (LIS) geeft een heldere analyse van de situatie en doet een groot aantal aanbevelingen om onze afhankelijkheid van import te verminderen en de kwetsbaarheid van Europa te verkleinen. Platform LIS heeft als primaire taak adviezen uit te brengen aan de staatssecretaris van Economische Zaken, maar „ons advies is ook gericht aan het bedrijfsleven, de onderzoekswereld, de Europese Commissie en het Europees Parlement,” aldus Wouter van der Weijden, voorzitter van Platform LIS, eerste auteur van het rapport en tevens directeur van Stichting Centrum LM (een onafhankelijk kennis- en adviesbureau op het gebied van landbouw, voedsel, natuur en milieu).

## WAKE-UP CALL

„Het rapport geeft niet alleen een analyse en aanbevelingen, maar is zeker ook bedoeld als wake-up call voor de agrifoodsector,” zegt hij. „Daar is de boodschap gelukkig zeer serieus genomen.” Begin maart reageerde staatssecretaris Sharon Dijksma

in een brief aan de voorzitter van de Tweede Kamer op de inhoud van het rapport. Zij onderschrijft verschillende aanbevelingen van het Platform. Kortom: het is tijd voor verandering en het zetten van stappen. „De oude klassieke poot van Economische Zaken in Nederland gelooft nog heilig in de vrije markt,” waarschuwt Wouter van der Weijden, „maar dit dogma van vrije handel begint een gevaarlijk geloof te worden.”

## SCHAARSTE

Het rapport richt zich op zeven voor de Europese landbouw kritische grondstoffen: soja, de minerale macronutriënten fosfaat en kalium en de minerale micronutriënten zink, seleen, molybdeen en borium. Deze grondstoffen zijn niet vervangbaar in de landbouw en voedselketen, maar wel in meer of mindere mate in de industrie. „Minerale grondstoffen raken nooit op, alleen verdund, maar de rendabel winbare reserves zullen vroeg of laat wél uitgeput raken,” zegt Van der Weijden. Wereldwijd lijkt uitputting van de reserves van de meeste grondstoffen pas op lange termijn aan de orde; regionaal gaan de problemen al veel eerder spelen. Een voorbeeld is koper. Dat is indirect ook van belang voor de veehouderij. „Selenium is een bijproduct van koper, dat wordt gebruikt in onder meer veevoer. Van koper worden in Westerse landen ondanks hogere investeringen steeds

minder reserves gevonden. Dus komt er minder selenium beschikbaar.” Maar schaarste op de markt kan ook optreden als gevolg van geopolitiek of van marktmanipulatie door kartels van private bedrijven of staatsbedrijven. „Dat is al het geval op de markten van fosfaat- en kaliumkunstmest,” aldus Van der Weijden.

## GEOPOLITIEK

Geopolitiek wordt wel gedefinieerd als 'de wijze waarop staten in hun buitenlandse politiek rekening houden met geografische gegevenheden: ligging, landprofiel, aanwezigheid van zeewegen, beschikbaarheid van zoet water, maar ook met de aanwezigheid van minerale grondstoffen'. „De geopolitieke risico's zijn divers,” legt Van der Weijden uit. „Er kan bijvoorbeeld een gewapend conflict ontstaan, waardoor de export stagneert. Dat is nu het geval met de fosfaatexport uit Syrië. Als zoiets ook in Marokko gebeurt, bijvoorbeeld in verband met een burgeroorlog of een oorlog om de Westelijke Sahara, heeft de hele wereld een groot probleem. Marokko heeft namelijk bijna driekwart van de fosfaatreserves. Grondstof-exporterende landen die tevens grote gebruikers zijn, kunnen voorrang geven aan hun binnenlandse landbouw en industrie of ze kunnen hun export gebruiken als drukmiddel naar importerende landen.”

# Habuba Van Uhm

## RÜHLE high-tech tumbler type MGR



Nieuwsgierig naar de mogelijkheden?  
Scan de de q-code en neem contact  
met ons op voor een vrijblijvende  
demonstratie!



**Uw partner voor de foodsector**

Van Uhm BV De Bieffel 1-3 ■ 7622 BM Borne T. 074-266 2905 ■ F. 074-266 8225 ■ info@vanuhm.nl ■ www.vanuhm.nl  
Habuba BV Morseweg 6 ■ 1131 PK Volendam T. 0299-366 199 ■ F. 0299-369 522 ■ info@habuba.nl ■ www.habuba.nl



Type 400 uit de Rühle MGR-lijn



### Meten is Weten

Nauwkeurige metingen voor vochtigheid, temperatuur, dauwpunt, kooldioxide en druk.

Als het succes van uw activiteiten afhankelijk is van foutloos meten, dan hebben wij de oplossing voor u paraat: Vaisala HUMICAP®, DRYCAP®, CARBOCAP® en BAROCAP® sensoren - de ongeëvenaarde industriekwaliteit- benchmarks.

Vertel ons hoe u uw succes wilt meten. Onze sensoren zullen helpen dit te realiseren.

[www.vaisala.com/voedingsindustrie](http://www.vaisala.com/voedingsindustrie)

[benelux.sales@vaisala.com](mailto:benelux.sales@vaisala.com)

# VAISALA



de Europese (en met name de Nederlandse) intensieve veehouderij leiden en tot heftige prijsschokken van vlees en eieren. Gelukkig is vervanging door Europese eiwitgewassen is mogelijk, maar dat kost tijd en vergt politieke wil. In ruim tien jaar is zonder al te veel problemen een tekort op te vangen met Europese eiwitgewassen. Consequentie is dat veevoer, vlees en eieren duurder worden. „Toch zijn landen, waaronder Frankrijk, op dit punt al goed bezig. En in Nederland heeft Agrifirm vorig jaar een eerste praktijktest met sojateelt succesvol afgerond. Die proef wordt nu opgeschaald. Zij verdienen een compliment.” Agrifirm Plant ondersteunt telers die op een akkerbouwmatige wijze soja willen verbouwen met teeltadvies en het opzetten van een soja pool.

#### RUSLAND

Veel moeilijker op te vangen zijn tekorten van de grondstoffen fosfaat en kalium: die worden gebruikt in kunstmest en als supplement in de veevoederindustrie. „De mest wordt gebruikt voor onder andere de aardappel- en de graanteelt: een tekort heeft dus al snel gevolgen voor de aardappelverwerkende industrie en de broodsector.” Van der Weijden vertelt dat de reserves van fosfaat sterk geconcentreerd zijn in Marokko, inclusief de geannexeerde Westelijke Sahara. Nederland haalt veel fosfaat uit Rusland omdat die van hoge kwaliteit is. „Maar Rusland heeft de laatste jaren met de gasprijs weer laten zien dat het zich bewust is van haar machtspositie. Datzelfde kunnen ze ook met fosfaat en kalium doen. Twee maanden geleden haalde men de schouders nog op: wat kan er nou helemaal gebeuren? Maar het is echt niet ondenkbaar dat Rusland de prijs opvoert, of de export naar bepaalde landen helemaal stopt.” Gezien deze risico's vindt hij het opmerkelijk dat het recent hervormde Europese landbouwbeleid wel aandacht besteed aan mogelijke schaarste van soja, maar niet van abiotische grondstoffen. Het Platform noemt dat kortzichtig.

#### EUROPESE UNIE

„Voor Nederland en de EU is het van strategisch

Drs. Wouter van der Weijden is directeur van Stichting Centrum Landbouw en Milieu (LM) en voorzitter van Platform Landbouw, Innovatie & Samenleving (LIS).  
[www.clm.nl](http://www.clm.nl) en [www.platformlis.nl](http://www.platformlis.nl)



#### CHINA

Hij noemt als voorbeeld China, mega-importeur van veevoer, dat in een situatie van krapte en hoge vleesprijzen op haar thuismarkt kan besluiten om in één keer alle op de wereldmarkt aangeboden soja op te kopen. De Europese veehouderij is voor haar eiwitrijke veevoer (exclusief gras) voor 70% afhankelijk van geïmporteerd sojameel. Het plotseling wegvallen van de import zou tot een crisis in

belang niet blind te vertrouwen op de wereldmarkt, maar actief te streven naar minder afhankelijkheid van import,” stelt Van der Weijden. Speerpunten daarbij zijn: efficiënter gebruik van grondstoffen, recycling en substitutie door minder kritische grondstoffen. „Dat laatste kan overigens alleen in de industrie, want in de landbouw zijn deze grondstoffen gewoon onvervangbaar.” Hij pleit met kracht voor een Europese aanpak: „Europa kan op handelsgebied een vuist maken, individuele landen kunnen dat veel minder. En het is voor de EU echt van strategisch belang zich minder afhankelijk te maken van de import van grondstoffen. In het landbouwbeleid zou ook een plaats ingeruimd moeten worden voor de **supply risk** van grondstoffen, in het grondstoffenbeleid een grotere plaats voor landbouw en voedsel. Het is belangrijk dat daarbij een lange-termijnaanpak wordt gekozen van tenminste 50 jaar.”

**NEDERLANDSE OVERHEID**

Een advies aan de overheid is het bevorderen van stabiele grondstoffenprijzen, onder meer door scherp anti-dumping beleid en variabele heffingen. „Je kunt denken aan een recyclingsplicht voor kritische nutriënten en een bijmengplicht voor gerecyclede nutriënten,” licht Van der Weijden toe. „Het gaat om echt recyclen!” benadrukt hij. „Ik ben heel erg tegen verbranden als daarbij een residu achterblijft dat je niet meer kunt gebruiken.” Toch noemt hij Nederland op dit gebied een voorloper: steeds vaker wordt fosfaat succesvol uit slib gehaald. Slibverwerking Noord-Brabant (SNB) in Moerdijk bijvoorbeeld heeft zich met fosfaatre cycling van slibverbrander getransformeerd tot grondstofleverancier voor de kunstmestindustrie. Het bedrijf speelt inmiddels een prominente rol binnen het Nutriëntenplatform en het Ketenakkoord Fosfaatkringloop.

**DE ONDERNEMER**

Bedrijven kunnen dus ook zélf actief wat doen: „Zowel de landbouw als de voedingsindustrie zou de aanvoer van grondstoffen moeten spreiden over meerdere leveranciers, in een mix van lange



‘Europa kan op handelsgebied een vuist maken, individuele landen kunnen dat veel minder’

termijn contracten,” adviseert hij. „De Europese Unie staat niet te trappelen om publieke voorraden aan te leggen, maar bedrijven kunnen natuurlijk wel zorgen voor particuliere voorraden. Streef verder naar substitutie van micronutriënten in de industrie door minder kritische grondstoffen. En vervang geïmporteerde soja door Europese eiwitgewassen.” Waarbij Sharon Dijkma in haar brief stimulering van deze teelt in de EU weliswaar onderschrijft, maar opmerkt dat het van belang is deze op een niet-handelsverstorende wijze in te

vullen. ‘Gekoppelde betalingen zijn naar mijn idee ongewenst,’ schrijft ze. Wel of geen vrije handel? Het blijft politiek.

[http://www.platformlis.nl/rapporten/Food\\_rawmaterials\\_geopolitics-Report\\_PlatformLIS-2014-web.pdf](http://www.platformlis.nl/rapporten/Food_rawmaterials_geopolitics-Report_PlatformLIS-2014-web.pdf)

BRON: ‘GEOPOLITIEK ROND GRONDSTOFFEN VOOR LANDBOUW EN VOEDSEL’, DOOR: PLATFORM LANDBOUW, INNOVATIE & SAMENLEVING

**U wilt uw prestaties en rendement optimaliseren?**

- QlikView dashboards voor analyses en rapportages
- Machine Onderhoud Registratie
- Digitale Inspecties
- Projectbeheer
- CRM

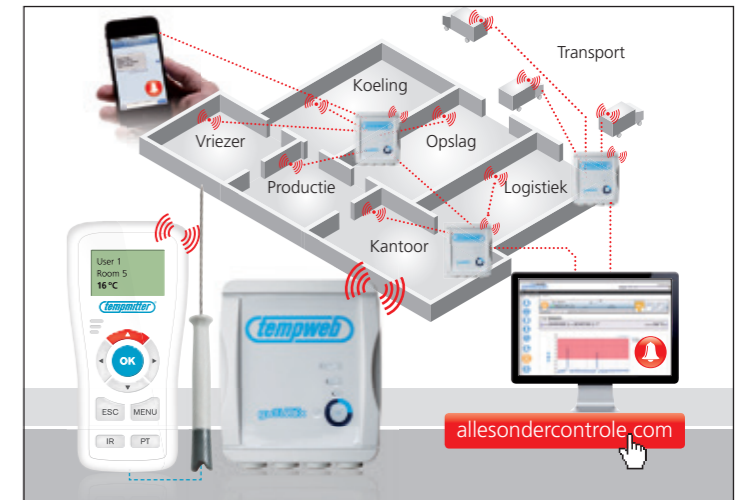


SOFTWARE VOOR AL UW BEDRIJFSPROCESSEN EN ANALYSES

Provelu is dé software specialist voor de voedingssector. Naast onze standaardoplossingen ontwikkelen we ook maatwerksoftware. U zoekt software om uw bedrijfsprocessen te stroomlijnen? U wilt meer inzicht in uw data om betere en snellere beslissingen te kunnen nemen? Provelu helpt u graag hierbij!



**Provelu BV**  
Oude Apeldoornseweg 41 - 45  
7333 NR APELDOORN  
T: (055) 20 20 002  
info@provelu.nl  
www.provelu.nl



**TempMitter en TempWeb.**  
Draadloze temperatuurbewaking en -registratie via internet.

NL 074 265 77 88  
BE 053 80 97 54  
f in t You Tube



**WILLEMSSEN • KOEL- EN VRIESBOUW**

**Willemsen Isolatiebouw B.V.**  
Sophialaan 6, 3542 AR Utrecht  
T (030) 241 01 26 | F (030) 241 41 29  
www.willemseniso.nl



- KOEL- EN VRIESHUIZEN
- INVRIESTUNNELS
- BEDRIJFSRUIMTES
- KOEL- EN VRIESDEUREN
- BRANDWANDEN EN -DEUREN

VERORDENING (EU) NR. 1169/2011

# NIET ALLEEN DE KLEINE LETTERTJES MOETEN GROTER!

Tot 13 december geldt nog een overgangstermijn, maar vanaf 14 december mogen alleen levensmiddelen in de handel worden gebracht die voldoen aan Verordening (EU) nr. 1169/2011.

Jammer voor de afdeling Marketing: het is woekeren met de ruimte op het etiket.

In de 'wandelgangen' wordt de Verordening (EU) nr. 1169/2011 gemakshalve de 'nieuwe etiketteringswetgeving' genoemd. Daardoor zou je bijna uit het oog verliezen wat de aanleiding was om de huidige Etiketteringsrichtlijn 2000/13 en Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen te herzien tot één nieuwe wet. „De consument eenduidiger en volgens de nieuwe afspraken informeren, dát is essentie,” zegt Karen Baten, coördinator van de afdeling LabelCompliance van KTBA. KTBA LabelCompliance helpt foodprofessionals bij een correcte etikettering van hun producten volgens (inter)nationale regelgeving. „Hoe krijgen we alle verplichte informatie op dat ene etiket?”, dat is toch wel de meestgestelde vraag.”

'Hoe krijgen we alle verplichte informatie op dat ene etiket?'

vervolgt Karen. „Fabrikanten willen of kunnen het etiket niet groter maken; dat gaat immers ten koste van de uitstraling van een product of verpakking. We krijgen dan ook vaak de vraag of het mogelijk is om met een 'peel-off'-systeem te werken. Helaas is er geen eenduidig antwoord te geven op wat wel en niet mag; het is afhankelijk van het formaat van de verpakking. Het grootste oppervlak van de verpakking is bepalend voor de hoeveelheid verplichte informatie, niet de grootte van je etiket!”

## ENKELE SPEERPUNTEN UIT VERORDENING (EU) 1169/2011

- De minimale lettergrootte op het etiket of de verpakking is voorgeschreven (1,2 mm), zodat de verplichte vermeldingen voor consumenten duidelijk leesbaar zijn (voor verpakkingen met een oppervlakte kleiner dan 80 cm<sup>2</sup> volstaat 0,9 mm.)
- Het vermelden van allergenen in een onderscheidende typografie in de ingrediëntendeclaratie is verplicht (mits niet aanwezig in de naam).
- Het is verplicht verzadigde vetzuren en suikers te vermelden in de voedingswaardetabel. Ver-

melding van vezels is niet langer verplicht.

- Naast rundvlees wordt het ook voor onbewerkt vlees van pluimvee, varkens, geiten en schapen verplicht te vermelden waar het dier is gehouden en waar het is geslacht, inclusief een vermelding van de batchcode waartoe het vlees behoort.
- De datum van invriezing moet worden vermeld voor bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten.
- De term 'ontdooid' moet worden vermeld als het product vóór verkoop diepgevroren is geweest en het proces van invriezen en ontdooien de kwaliteit en de veiligheid van het levensmiddel beïnvloedt.
- De term 'met toegevoegd water' moet zijn vermeld bij vlees-/visproducten en -bereidingen die eruit zien als één stuk vlees, en een watergehalte van meer dan 5% bevatten.
- De term 'samengesteld uit stukjes vlees/vis' moet zijn vermeld als de indruk wordt gewekt dat het levensmiddel uit één stuk bestaat.
- Voedingswaardevermelding wordt voor alle levensmiddelen verplicht vanaf 14 december 2016. Voor producten die nu al voedingsinfor-



Etiketten dienen als voorbeeld voor de aanpassingen die gedaan zijn volgens de nieuwe wetgeving (rechts). De typografische style kan mogelijk ook op andere wijze uitgevoerd worden.

matie vermelden, geldt deze verplichting al vanaf 14 december 2014 (uitzonderingen zijn opgenomen in de wetgeving).

## HANDLEIDING

Ook over de concrete invulling van de bepalingen uit de wet zijn er veel vragen. Karen: „Zo staat er in de verordening dat allergenen 'met een onderscheidende typografie' moeten worden vermeld. Maar wat is 'onderscheidend'? Is vetgedrukt voldoende, moet het in een afwijkende kleur, of juist onderstreept? Brancheorganisaties in Nederland en Europa die hun leden adviseren over de implementatie van de voorschriften pleiten voor het vetdrukken van de ingrediënten. Er zijn adviezen opgesteld voor de manier waarop het allergene het beste benadrukt kan worden als het gaat om benamingen van allergenen in een ingrediënt, zodat het voor de consument altijd duidelijk is dat er een allergene stof aanwezig is. Ten aanzien van de voedingswaardedeclaratie en de verplichte vermelding van zeven voedingsstoffen is een

vaste volgorde vastgesteld: energie; vet, waarvan verzadigde vetzuren; koolhydraten, waarvan suikers; eiwit en zout.”

## DISCUSSIE

Er is nog meer niet helemaal duidelijk. Zo wordt er nog een hevige discussie gevoerd op Europees niveau over de herkomstetikettering van 'vlees als ingrediënt' (zie elders in dit nummer) en zijn er vragen over het vermelden van kruisbesmetting waar (nog) geen drempelwaarden voor zijn vastgesteld. „Er is voor de producenten een systeem beschikbaar genaamd Vital Grid: Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling. Dit is een hulpmiddel om te berekenen welke hoeveelheid van een bepaald allergene een risico vormt voor de groep met de betreffende allergie. Dit kan mede bepalen of het vermelden van kruisbesmetting noodzakelijk is. Uitgangspunt blijft altijd een risicogebaseerde aanpak, maar ook het voorkomen van onnodige waarschuwingen.”

[www.hetnieuweetiketteren.eu](http://www.hetnieuweetiketteren.eu)

## WORKSHOP ETIKETTEREN

Speciaal voor de levensmiddelenproducenten heeft KTBA FoodCampus een workshop ontwikkeld. Doel is het duidelijk maken van de wijzigingen en het aanreiken van handvatten om de nieuwe richtlijn soepel te implementeren op uw etiketten. In 2 uur bent u op de hoogte van deze veranderingen en zullen ze via een praktische insteek u de nodige tips meegeven om de nieuwe etiketteringswetgeving goed te kunnen implementeren. Doelgroep: Kwaliteits- of QA-functionarissen van voedingsmiddelenproducenten.

[www.hetnieuweetiketteren.eu](http://www.hetnieuweetiketteren.eu)

Data: 22 april en 29 april

Tijden: 10:00 – 12:30 uur (ochtendprogramma)  
14:00 – 16:30 uur (middagprogramma)

Locatie: FoodCampus trainingscenter  
Kaatsheuvel



# HERKOMSTETIKETTERING

Rondom het vermelden van de herkomst van 'vlees als ingrediënt' op het etiket is nog veel discussie. Het gaat om een mogelijke verplichting voor herkomstetikettering van het vlees bij vleesbereidingen, vleesproducten zoals ham, boterhamworst en dergelijke, en vlees dat verwerkt wordt in levensmiddelen zoals pizza en lasagne.

De Europese Commissie heeft in een haalbaarheidsstudie onderzocht of vermelding van de herkomst van andere producten of ingrediënten verplicht moet worden. Op 21 maart werd het verslag dat de Europese Commissie opstelde naar aanleiding van deze haalbaarheidsstudie gepubliceerd.

## DRIE SCENARIO'S

Op basis van de haalbaarheidsstudie zijn er drie mogelijke scenario's voor het instellen van herkomst- of oorsprongsetikettering van 'vlees als ingrediënt' voorgesteld: (1) een vrijwillige herkomst of oorsprongsetikettering, of (2) het verplichten om EU of non-EU op het etiket te plaatsen, of (3) om de naam van de lidstaat of het derde land verplicht op het etiket te plaatsen.

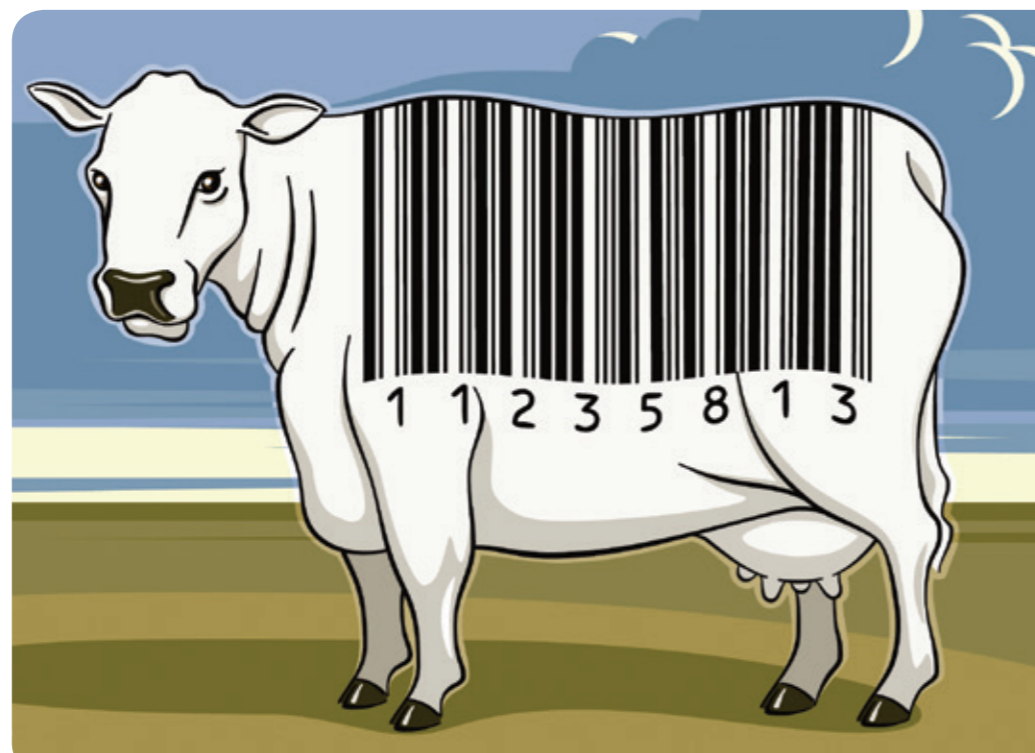
## CONSUMENT EN EUROPA

Het invoeren van verplichte herkomstetikettering op landniveau of EU/non-EU niveau brengt extra kosten met zich mee. Deze kosten zijn sterk afhankelijk van de specifieke situatie van de betrokken exploitanten, de betreffende diersoorten en de gebruikte traceringsystemen. Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, mevrouw drs. E.I. Schippers staat positief tegenover het voorstel om herkomst- of oorsprongsetikettering voor 'vlees als ingrediënt' te verplichten op het niveau van de vermelding van lidstaat of derde land. 'De consument heeft het recht om te weten waar het product vandaan komt', schrijft zij in

een brief aan de Tweede Kamer. En ook: 'Ik heb daarbij oog voor de lasten voor het bedrijfsleven en de toezichthouder. Deze moeten proportioneel zijn. Ik ga ervan uit dat ondernemers slim weten in te spelen op deze nieuwe verplichting en hun bedrijfsvoering hierop kunnen inrichten. Aangezien deze verplichting binnen Europese regelgeving wordt voorgesteld, zal er blijvend sprake zijn van een gelijk speelveld en zal deze maatregel geen concurrentievervalsing veroorzaken. Voor het bedrijfsleven is het van belang dat het vertrouwen van de consument in voedsel in stand blijft en zo nodig nog verbeterd.'

## TASKFORCE VOEDSELVERTROUWEN

Binnen de Taskforce Voedselvertrouwen wordt door het bedrijfsleven gewerkt aan verbeteringen op het gebied van onder andere transparantie, informatie-uitwisseling en consumentencommunicatie. Deze acties kunnen de invoering van een mogelijke verplichting tot etikettering van herkomst vergemakkelijken. Verkorting van de ketens, één van de acties van de Taskforce Voedselvertrouwen, kan leiden tot vereenvoudiging van de informatiedoorgifte en daarmee een verminderde last bij de introductie van de verplichte herkomstetikettering.



# HetNIEUWEetiketteren.eu

## Biedt u de helpende hand

### ETIKETMETER

#### Letterhoogte meten

Grootste opp. verpakking	Min. x-hoogte letter
≥ 80cm <sup>2</sup>	1,2 mm
< 80cm <sup>2</sup>	0,9 mm

Hpkx

hanglijn  
x-hoogte  
basislijn


1,2 mm

basislijn

0,9 mm

basislijn

Letterhoogte volgens VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011.

HetNIEUWEetiketteren.eu is een initiatief van  ktba people in food



## Bent u al klaar voor de nieuwe wetgeving? Test het nu met deze handige etiketmeter!

### Wilt u alles weten over het NIEUWE etiketteren? Schrijf u dan voor de workshop!

Kijk voor alle informatie op [www.hetNIEUWEetiketteren.eu](http://www.hetNIEUWEetiketteren.eu)

Informatie - Workshops - Advies - En meer...

Een initiatief van:  ktba people in food®

Telefoon: 0800 555 888 0

Heeft u de etiketmeter in deze advertentie gemist, of wilt u nog een etiketmeter ontvangen. Vraag hem dan GRATIS aan op [www.hetnieuweetiketteren.eu](http://www.hetnieuweetiketteren.eu)

## BEURSAGENDA 2014

**ISSA/INTERCLEAN**  
di. 6 t/m vr. 9 mei  
RAI Amsterdam  
[www.issainterclean.com](http://www.issainterclean.com)

**EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION**  
di. 6 t/m do. 8 mei  
Exhibition & Conference Centre Brussel  
[www.euroseafood.com](http://www.euroseafood.com)

**METPACK**  
di. 6 t/m za. 10 mei  
Messe Essen (Duitsland)  
[www.metpack.de](http://www.metpack.de)

**INTERPACK**  
do. 8 mei t/m wo. 14 mei  
Messe Düsseldorf (Duitsland)  
[www.interpack-tradefair.nl](http://www.interpack-tradefair.nl)

**INDUSTRIAL PROCESSING**  
di. 30 september t/m vr. 3 oktober  
Jaarbeurs Utrecht  
[www.industrialprocessing.nl](http://www.industrialprocessing.nl)

meer beurzen op:  
[www.wegwijzerfood.nl](http://www.wegwijzerfood.nl)

## KOELEN WILKO FRUIT OPENT BUITENDEUREN



Dankzij een AFIM® Lucht wand (hoge druk luchtgordijn) kan Wilko Fruit bv / Gaudias ook tijdens de warme zomermaanden haar buitendeur (van wel vier meter hoog) geopend houden zonder koudeverlies. De lucht wand geeft de AGF-onderneming een open karakter, wat naar verwachting de verkoopcijfers positief zal beïnvloeden. Ook het personeel is zeer te spreken over de 'onzichtbare deur': „We hoeven niet meer van de heftruck af te stappen om naar buiten te komen. Bovendien blijven ook de producten in de buurt van de opening prima op tempe-

ratuur.” De lucht wand levert een aanzienlijke energiebesparing op. In opdracht van Wilko Fruit stelde Air In Motion een besparingsberekening op, op basis waarvan de terugverdientijd 1 tot 2 jaar is.

[www.airinmotion.nl](http://www.airinmotion.nl)

## Optimale hygiëne voor maximaal resultaat

U moet 100% kunnen vertrouwen op de hygiëne tijdens uw productieproces. Bel 0546 763 763 en ervaar onze aanpak. [www.labaz.com](http://www.labaz.com)

LABAZ, Simple, save and sustainable



## INNOVATIE VALORISATIE VAN RESTSTROMEN



Technologieleverancier Phytonext uit Wageningen ziet mogelijkheden voor natuurlijke extracten gewonnen uit groente-, fruit en plantenreststromen. De selectieve extractietechnologie van het bedrijf maakt het mogelijk om uit natuurlijk plantmateriaal micronutriënten als vitamines en antioxidanten te verkrijgen. Voorbeelden zijn caroteen uit wortel, lycopene uit tomaten en luteïne uit boerenkool. Zo kunnen caroteen, lycopene en luteïne ingezet worden als antioxidant of natuurlijke kleurstof. De materiaal-, energie- en operationele kosten van de technologie van Phytonext liggen lager dan bij andere hoog kwalitatieve extractiemethoden. Dat maakt het ook commercieel interessant. Voor de zomer wil het bedrijf inzichtelijk hebben welke reststromen te verwerken zijn met de technologie.

[www.phytonext.nl](http://www.phytonext.nl)

## Kort

### Innovatievouchers

Provincie Gelderland stelt voor 2014 innovatievouchers beschikbaar voor het midden- en kleinbedrijf. Een voucher vergoedt maximaal 50% van de onderzoekskosten voor product-/procesverbetering of –realisatie, tot een maximum bedrag van 10.000 euro (inclusief btw). Food Valley NL reikt de vouchers uit aan agri, food en feedbedrijven.

[direct@foodvalley.nl](mailto:direct@foodvalley.nl)

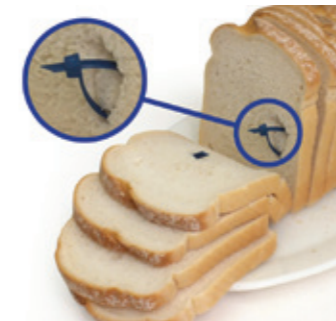
### FoodGuerrilla

Na het succes van Damn Food Waste – een campagne tegen voedselverspilling – lanceert FoodGuerrilla in samenwerking met marketeers en creatieve reclame-talenten dit voorjaar een marketingcampagne voor goed en gezond voedsel.

### Triple Low Dag

Food Valley NL organiseert bij NIZO food research op woensdag 11 juni 2014 in Ede een interactieve bijeenkomst, waarin het verminderen van de gehalten natrium, vet en suiker in voedingsmiddelen centraal staat. De toegang is gratis. [www.foodvalley.nl](http://www.foodvalley.nl)

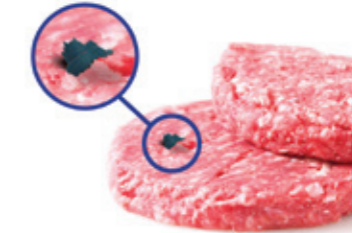
## VOEDSELVEILIGHEID DETECTEERBARE MATERIELEN



Wetgeving en kwaliteitssystemen stellen dat de aanwezige risico's op productvreemde delen in voedingsmiddelen, en de bijbehorende gevaren voor consumenten, zoveel mogelijk beperkt moeten worden. Steeds meer bedrijven besluiten daarom om niet- detecteerbare materialen te vervangen. Brilliant Group is exclusief importeur van Detectamet; de grootste aanbieder van detecteerbare materialen. Minuscule metalen delen zijn dusdanig in het polypro-

pyleen verwerkt dat zelfs de kleinste delen opgemerkt en uitgestoten kunnen worden. Gecombineerd met de kennis en ervaring van Brilliant Group in de voedingsindustrie worden maatwerkoplossingen geboden voor een brede reeks producten: van schrijf- en werkmaterialen tot technische onderdelen. Ook hygiëne-disposables en beschermingsmiddelen kunnen metaaldetecteerbaar worden gemaakt door een metalen strip of kogel.

[www.hygienepartner.nl](http://www.hygienepartner.nl)



## VERPAKKEN HET PACKHUIS

Het Packhuys is een nieuw adres voor bedrijven actief in de voedselverwerkende branche. Dit bedrijf biedt een uitgebreide keuze aan doseer- en verpakkingsmachines, topsealschalen (alle materiaalsoorten) en topsealfolie. De doseer- en verpakkingsmachines zijn energiebesparend, zeer robuust, snel om te bouwen, energiebesparend, eenvoudig te bedienen, en uitstekend en snel te reinigen. Het Packhuys biedt complete verpakkingsconcepten (schalen, folie plus verpakkingsmachine) en ook aantrekkelijke huurmogelijkheden.

[www.het-packhuys.com](http://www.het-packhuys.com)



Bram van Gorp van Bessels architecten & ingenieurs:

“Meten is weten, gissen is missen”

Lees in deze Voedingsindustrie zijn artikel

over het inmeten van gebouwen met de 3D laserscanner

**bessels**  
architecten & ingenieurs

[www.bessels.com](http://www.bessels.com)

# Voedselveiligheid

## Nauwkeurigheid

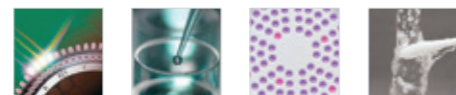
## Snelheid

### Assurance GDS

Pathogenen Detectie zonder Compromis

Wanneer nauwkeurigheid belangrijk is kiezen levensmiddelenlaboratoria Assurance GDS® om aan hun hoge prestatie-eisen te voldoen. Assurance GDS biedt verschillende niveaus van specificiteit met een innovatieve Immuno-magnetische scheidingsstap en zeer specifieke primers en probes om te zorgen voor een nauwkeurige genetische bepaling van ziekteverwekkers. Huidige tests omvatten Salmonella, *Listeria monocytogenes* en *E. coli* O157:H7 en Top STEC.

Ontdek waarom Assurance GDS de eerste keuze is voor voedingsmiddelenproducenten die voor kwaliteit staan.



## BIOCONTROL

Results. Right now.

[www.biocontrolsys.com](http://www.biocontrolsys.com) | [info@biocontrolsys.com](mailto:info@biocontrolsys.com)

### KLIMAATVERANDERING

# VOEDSELPRODUCTIE STAAT ONDER DRUK

Wereldwijd neemt de voedselzekerheid af door klimaatverandering en het beschikbare zoet water komt onder druk te staan. Dit blijkt uit het vijfde rapport van het Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC).

De klimaatverandering veroorzaakt problemen voor landbouw, economische ontwikkeling en ecosystemen. Nederland krijgt te maken met grotere risico's op verzilting van de kust door de stijging van de zeespiegel en grotere risico's op schaarste aan zoetwater in de zomerperiode. Dat leidt tot schade aan onze voedselproductie.

#### LANDBOUW KLIMAATSLIM

Staatssecretaris Dijkzma van Economische Zaken: „In 2050 moeten we 9 miljard mensen voeden, 2 miljard meer dan nu. Zeker met deze laatste alarmerende cijfers van het IPCC is dat een levensgrote uitdaging. We zullen dus de landbouw klimaatslim moeten maken. Daarmee spelen we in op klimaatverandering en het voorkomt erger. In Nederland doen we dat door ervaring op te doen met landbouw in de verzilte gebieden. In Afrika door de landbouw te helpen met sterke gewassen en een klimaatbestendige omgeving.”

#### ACHTERUITGANG KORAAL

Oceanen warmen op en verzuren. Dit heeft gevolgen voor biodiversiteit, visserij, koraal en de bescherming van kusten. Het is onvermijdelijk dat bij verdere stijging van de temperatuur op termijn een deel van het koraal verdwijnt. Wereldwijd is inmiddels een vijfde van het koraal, waaronder koraal op het Great Barrier Reef en Caribische Nederland, afgestorven mede als gevolg van klimaatverandering. In Caribisch Nederland zijn er

projecten opgezet die de achteruitgang van het koraal moeten afremmen.

#### ECOLOGISCH GEZONDE OCEANEN

Het ministerie van Economische Zaken organiseert samen met de Wereldbank van 22 april tot 25 april 2014 een conferentie die in het teken staat van de gevolgen van klimaatverandering en de bijdrage van de oceanen aan duurzame voedselvoorziening in de toekomst. Hiervoor zijn ecologisch

gezonde oceanen noodzakelijk. Vertegenwoordigers van 110 landen hebben in Yokohama (Japan) overeenstemming bereikt over de uitkomsten van het rapport van het Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) over de effecten van klimaatverandering en mogelijkheden voor aanpassing. Het is de vijfde keer dat het VN-klimaatpanel een dergelijk rapport opstelt.

[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)






**CERTUSS TC series 80-2000 kg/h**  
**10% minder gas - 10% meer stoom**

Meer informatie? Kijk op [www.stoomketels.nl](http://www.stoomketels.nl)  
bel vrijblijvend 030 2410972



**17-04** Online veiling vleesverwerkende machines in Helmond



**13-05** Online veiling machines en inventaris voormalige snackfabriek in Deurne

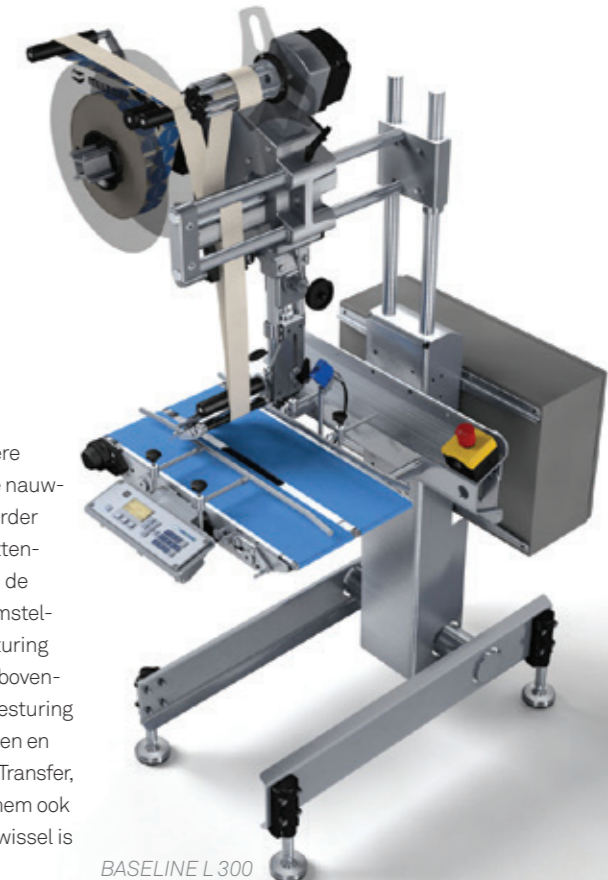


[www.industrial-auctions.com](http://www.industrial-auctions.com)

## NIEUWE GENERATIE MULTIVAC ETIKETTEERDERS

# COMPACT, SNEL EN ROBUUUST

Op de Interpack, van 8 tot 14 mei in Düsseldorf, presenteert Multivac een hele nieuwe (transportband) etiketteermachine. Deze machine staat aan de basis van een heel nieuwe generatie labelers, de Baseline serie. De grootste verpakkingsbeurs van Europa is hét platform om de innovatie aan de internationale markt te laten zien.



BASELINE L 300

Etiketteders moeten aan veel eisen voldoen: ze moeten snel zijn, nauwkeurig en eenvoudig te bedienen. Verder graag compact en integreerbaar in verschillende verpakkingslijnen. „Onze klanten zijn op zoek naar kwalitatief hoogwaardige machines tegen een redelijke prijs,” vertelt Marcel van den Berge, marketingmanager. „We zaten vooral in het duurdere segment. Doordat we nu goedkoper produceren, leveren we nog steeds topkwaliteit, maar nu voor een middenklasse prijs.” Gerard Brockhoff, accountmanager labelingsystemen, vult aan: „De huidige lijn etiketteermachines bestaat ook al sinds geruime tijd. Aan het oude model was, buiten de besturingskasten om, mechanisch gezien nagenoeg niets veranderd. Het was hoog tijd voor vernieuwing.”

etikettentransport. Daardoor zijn veel hogere snelheden te behalen en is ook een grotere nauwkeurigheid mogelijk. Deze nieuwe etiketteerder kan bovendien grotere etiketten aan: etikettenbandbreedte tot 300 mm. Het instellen van de etiketteerhoogte is eenvoudig, waardoor omsteltijden minimaal zijn. De geïntegreerde besturing en aandrijving maakt de nieuwe generatie bovendien compact. Flexibel is hij ook, want de besturing kan met diverse systemen gekoppeld worden en opbouw van diverse printsystemen (ThermoTransfer, inkjet en stempel) is mogelijk. We hebben hem ook bewust robuust gemaakt. De etiketten(rol)wissel is eenvoudig met één hand te bedienen.”

### WAT IS DE DOELGROEP?

„De modulaire bouwwijze maakt deze machine in elke markt en productieomgeving inzetbaar,” zegt Marcel. „Ik denk aan de AGF-branche; grotere verpakkende groentesnijderijen, de tomaatverpak-

kers, de prei-verpakkers. Maar ook aan bakkerijen, de vleesverwerkings- en zuivelindustrie.”

[www.multivac.nl](http://www.multivac.nl)

### WAARIN ZIT DIE VERNIEUWING?

Gerard: „De nieuwe generatie heeft directe servo-aandrijvingen - zonder koppelingen - voor het




**Just quality. To optimize your production process, filling and packaging of your tasteful food products. Spare parts, 24/7 service and support**

SISMATEC B.V. | TWENTEPOORT OOST 8 | 7609 RG ALMELO | THE NETHERLANDS | T: 0031-(0)546-874 111 | [WWW.SISMATEC.NL](http://WWW.SISMATEC.NL)

## NUDGING IN HET RESTAURANT VAN DE TOEKOMST

# EEN DUWTJE IN DE GOEDE RICHTING

Waarom koopt de consument bepaalde producten wel, en andere niet? Consumenten voor een ander eetpatroon laten kiezen, kan via bewuste en onbewuste beïnvloeding. Bij onbewuste beïnvloeding spreken we ook wel van 'nudging'. Wat zijn de mogelijkheden van deze aanpak?

Wageningen UR Food & Biobased Research onderzoekt hoe consumenten voedingsmiddelen waarderen en hoe zij er in de praktijk mee omgaan. Met deze informatie kunnen fabrikanten hun producten optimaal afstemmen op hun doelgroepen, en kunnen overheden en maatschappelijke organisaties doeltreffend beleid ontwikkelen; bijvoorbeeld om mensen gezond(er) te laten eten. Onderzoek naar eetgedrag van consumenten kan worden uitgevoerd in experimentele laboratoria, maar ook in real-life situaties, zoals in het Restaurant van de Toekomst (RvT) van Wageningen UR.

### RESTAURANT VAN DE TOEKOMST

Het meten, begrijpen en beïnvloeden van voedselkeuzegegedrag van consumenten is speerpunt van onderzoek binnen dit RvT. Waarom koopt de consument bepaalde producten wel en andere niet? Dat die vraag niet zo eenvoudig te beantwoorden is, blijkt alleen al uit het enorme aantal voedselproducten dat binnen een jaar na introductie alweer uit de schappen verdwenen is, omdat ze onvoldoende worden verkocht. En dat terwijl al deze producten voor lancering toch uitgebreid zijn getest! Kennelijk zeggen deze testen te weinig

over het feitelijk gedrag van consumenten. Binnen Food & Biobased Research wordt het werkelijke keuze- en eetgedrag van de consument gemeten: in het Restaurant van de Toekomst, waar bezoekers geobserveerd worden; maar ook in andere real-life situaties, zoals in supermarkten, restaurants, verzorgingshuizen, scholen en ziekenhuizen. Overal waar de etende mens zich begeeft, kunnen de onderzoekers in principe het keuze- en eetgedrag registreren. Al deze kennis kan worden benut om mensen te bewegen naar een ander, bijvoorbeeld een gezonder of duurzamer, eetpatroon.

### NUDGING – WAT IS DAT?

Consumenten voor een ander eetpatroon laten kiezen, kan via bewuste maar ook via onbewuste beïnvloeding. In geval van onbewuste beïnvloeding spreken we van 'nudging'. Letterlijk betekent nudging: het geven van een duwtje ('nudge') in de goede richting. Nudging houdt in dat je de consument stimuleert tot bepaalde keuzes, zonder de keuzevrijheid weg te nemen. Daarbij wordt gebruikgemaakt van het feit dat mensen keuzes doorgaans onbewust maken. 'Nudgen' kan bijvoorbeeld door de visuele aandacht naar de gewenste

keuze te trekken, door deze keuze gemakkelijker te maken, of door de zin in een bepaald product onbewust te verhogen. In de context van voedselkeuzegegedrag wordt nudging tegenwoordig ingezet om consumenten gezonde en/of duurzame keuzes te laten maken. Om hen impliciet te sturen, zijn er diverse mogelijkheden. Denk aan het aanpassen van de omgeving (geur, geluid, licht, positie van het product in het schap of de positie in relatie tot andere producten) of van het product (bijvoorbeeld begeleidende informatie erbij geven).

### AWARENESS, ATTITUDE EN BEHAVIOUR

Consumenten maken elke dag diverse voedselkeuzes; in de supermarkt en bedrijfskantine, thuis bij het kiezen van wat er tafel komt en hoeveel ze ervan eten. Veel belanghebbenden (zoals fabrikanten en retailers, maar ook de overheid) proberen dit voedselkeuzegegedrag te sturen. Traditioneel door hen op basis van argumenten over te halen; met voorlichting of door de goedkoopste te zijn bijvoorbeeld. Maar dit blijkt niet altijd te werken, omdat het keuzegegedrag afhankelijk is van veel factoren. Consumenten weten vaak heel goed welke producten gezond of minder >>

'Mensen maken keuzes doorgaans onbewust'



gezond zijn (awareness) en hebben ook de intentie hun gedrag aan te passen (attitude). Waarom gebeurt dat in de praktijk dan niet altijd (behaviour)? Wil je consumenten bewegen naar een gezonder of duurzamer voedselkeuzegegedrag, dan is het belangrijk te weten in welke fase (awareness, attitude of behaviour) zij zich bevinden.

#### CITRUS- OF VANILLEGEUR?

Binnen het RvT zijn inmiddels diverse studies gedaan naar het effect van nudging-strategieën in real-life situaties, met name naar het gebruik van geuren, productinformatie en productpositionering. In één van de studies is het effect onderzocht van lage concentraties van een vanille- of citrusgeur op voedselkeuzegegedrag. Blootstelling aan citrusgeur beïnvloedde de voedselkeuze: we zagen een afname van de keuze voor kaas, en een toename van de keuze voor mandarijn(1). In tegenstelling tot de verwachting leidde een vanillegeur niet tot een grotere keuze van vanilledesserts, wel tot een verhoogde keuze van vlees-/vismaaltijden boven combinatiemaaltijden zoals nasi. Ook experimenten met afbeeldingen laten zien dat het effect niet altijd in de verwachte richting plaatsvindt: foto's van salades leidden niet tot een

verhoogde keuze van salades, maar tot een verminderde keuze van desserts.

#### VERRASSENDE RESULTATEN

In een andere RvT-nudgingstudie is gezien dat de lunchkeuze kon worden beïnvloed door het vooraf aanbieden van gratis samples van ofwel een gezonder fruithapje, ofwel een ongezonder frituurhapje. Het gratis hapje beïnvloedde wel de daarop volgende lunchselectie, maar niet in een meer gezonde (of ongezonde) richting. Bovendien leidde het gratis hapje tot een grotere voedselinname. In een andere RvT nudging-studie is onderzocht of vers klaargemaakte sandwiches waarbij rekening

werd gehouden met de individuele wensen van de bezoekers, de voedselkeuze beïnvloedde in vergelijking tot vooraf klaargemaakte sandwiches. Dit bleek niet het geval. Wel bleek dat de verschillende soorten sandwiches duidelijk verschillende groepen bezoekers aanspreken: de 'vers' consument is in het algemeen wat ouder, iets dikker en minder neofobisch (angst voor iets nieuws) dan de consument met een voorkeur voor vooraf klaargemaakte sandwiches. Zoals uit deze voorbeelden blijkt, levert nudgen soms verrassende resultaten op. Daarmee creëert het nieuwe kansen om het voedselkeuzegegedrag van consumenten te beïnvloeden richting gezondere of duurzamere productkeuzes.



Blootstelling aan citrusgeur beïnvloedde de voedselkeuze

#### KANTTEKENINGEN

Er zijn natuurlijk kritische kanttekeningen te plaatsen bij het inzetten van nudging-strategieën om dit doel te bereiken:

- *Wie bepaalt wat een verantwoorde voedselkeuze is?*  
Deze ethische kanttekening is terecht, en in principe de verantwoordelijkheid van producenten en overheden.
- *Nudging is niet transparant. Er wordt invloed uitgeoefend op de onbewuste keuze.*  
Consumenten zijn doorgaans op hun hoede voor manipulatie door producenten en verkopers. Ze zijn erg gevoelig voor alleen al het idee dat ze gestuurd worden in hun keuze. Echter: juist door mensen onbewust te beïnvloeden, is te voorkomen dat zij tegenovergesteld gedrag gaan vertonen.
- *Een nudge is een 'zachte' interventie. Experts zijn echter niet zelden van mening dat bij sommige zaken (zoals ongezond eten en overgewicht) juist 'harde' (keuze-beperkende) interventies nodig zijn.*  
De vraag is of er een keuze gemaakt moet worden; wellicht kunnen beide benaderingen elkaar versterken.

#### FINETUNEN


Het (impliciet) beïnvloeden van consumentengedrag door nudging vraagt om finetuning. Niet alle consumenten zijn even gevoelig voor gedragsverandering of ontvankelijk voor een bepaalde sturing. Niet zelden wijst de praktijk uit dat een succesvol gebleken nudge in een andere situatie of gericht op andere consumentengroepen, geen (of een ander) effect blijkt te hebben. Een nudge werkt dus op subpopulaties; niet op hele populaties. Verder is het exacte werkingsmechanisme vaak niet bekend, wat de ontwikkeling van nieuwe succesvolle nudges kan hinderen. Dit maakt verder onderzoek naar nudging-strategieën noodzakelijk.

#### CONCLUSIE

Nudges zijn meestal gemakkelijk en tegen relatief lage kosten uit te voeren. Onderzoek naar de effectiviteit van nudges is echter essentieel om de

'Nudgen levert soms verrassende resultaten op'

werking ervan te kunnen begrijpen en te vergroten. Daarbij is het van belang niet alleen te kijken of (en in hoeverre) een bepaalde nudge effectief is, maar ook om een beter begrip te krijgen waarom dat het geval is. Dan zijn nudges af te stemmen op individuele consumenten en/of keuzemomenten. Hoe meer we de onderliggende mechanismen van nudging begrijpen, des te beter zullen we in staat zijn gericht nieuwe nudges te ontwikkelen: om daarmee te komen tot een gezonder en duurzamer voedselkeuzegegedrag van consumenten.

 [daniella.stijnen@wur.nl](mailto:daniella.stijnen@wur.nl)  
[monique.vingerhoeds@wur.nl](mailto:monique.vingerhoeds@wur.nl)

*R.A. de Wijk en S.M. Zijlstra (2012) Differential effects of exposure to ambient vanilla and citrus aromas on mood, arousal and food choice. Flavour, 1:24, doi:10.1186/2044-7248-1-24*

'Consumenten weten vaak heel goed welke producten gezond of minder gezond zijn'



HOOGWAARDIGE GRONDSTOFFEN UIT AFVAL  
DANKZIJ MOBIELE PROCESSOR

# VERWAARDEN VAN RESTSTROMEN

Het loont voor voedingsfabrikanten om uit rest- en zijstromen van het productieproces maximale waarde uit grondstoffen te halen. En echt niet alleen omdat het tegengaan van voedselverspilling en verduurzaming zo hoog op de agenda staan. Wat levert het op?



De voedingsindustrie, maar ook de farmaceutische industrie, heeft toenemend behoefte aan hoogwaardige ingrediënten en voedingsstoffen als zetmeelderivaten, plantaardige en dierlijke eiwitten, vetten, en geur- en smaakstoffen voor allerlei toepassingen. Met het opwaarderen van reststromen tot producten, ingrediënten en energie is voor voedingsfabrikanten nog steeds efficiencywinst te behalen en omzet te genereren, zeker omdat de inkooprijzen van agrarische grondstoffen in hoog tempo stijgen.

#### KOOLZAAD EN MEER

TCEGoFour ontwikkelde voor de verwaarding van reststromen een mobiele processor; de 'Bio Product Processor' (BPP). Deze processor is ontstaan vanuit onderzoek naar de verwerking van visafval tot biodiesel. De zoektocht resulteerde in het ontwikkelen van een enzym dat oliehoudende gewassen op een biologische manier omzet in hoogwaardige eiwitten voor de voedings- en farmaceutische industrie en biodiesel. Wageningen UR en Rijksuniversiteit Groningen doen momenteel onderzoek naar een verdere verwaarding van reststromen. >>



## R22 installaties uitfaseren?

Neem vrijblijvend contact op voor een advies over:

- toepassen van vervangende koudemiddelen
- apparatuur voor natuurlijke koudemiddelen

## Specialisten in bedrijfskoeling

Pool Koudetechniek & Klimaatbeheersing B.V.  
Pasmaatweg 21  
7556 PH Hengelo (Ov)  
(074) 250 11 44  
www.pool-koudetechniek.nl



## Download de gratis App FoodInBusiness

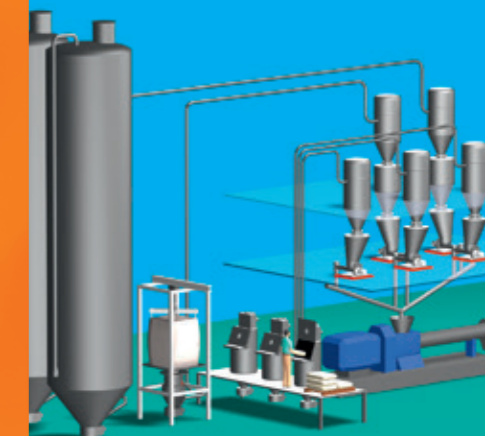
Verras uw internationale relaties met het Engelstalige vakblad Voedingsindustrie, laat hen weten wat er speelt in Nederland.

Download de App FoodInBusiness via de AppStore, GooglePlay of ga naar [www.foodinbusiness.com/App](http://www.foodinbusiness.com/App) en verspreid de App onder uw relaties. Samen zetten we de Nederlandse voedingssector nog beter op de internationale kaart.



Grondstof-  
toevoer in  
continu  
processen

## Automatisch continu



Continu  
voedingsystemen  
voor mengers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

**AZO. The No. 1  
in mixer feeding**

Right  
to the Point

**www.azo.be**

**AZO.®**

#### HELE AGRIFOODKETEN

De BPP wordt bij agrarische bedrijven nog voornamelijk ingezet voor koolzaad. Eigen oogst wordt verwerkt tot onder meer koolzaadwortel, biodiesel en glycerine. Dat zijn producten voor eigen elektriciteit en warmte, plus biologische brandstof voor landbouwvoertuigen. Koolzaad levert daarnaast perskoek op, dat als veevoer dient, maar ook tot onder voedingsstoffen en eiwitten voor de voedingsindustrie kan worden verwerkt. „Boeren hebben met eigen verwerking van grondstoffen tot halffabrikaten en biomassa meer invloed op de waarde in de keten”, ziet Peter van der Klok, directeur van TCEGoFour. „Maar de Bio Product Processor is ook interessant voor andere schakels in de agrifoodketen. Ook processtromen als slachtafval, oud vet en vet uit rioolputten kunnen met duurzaam verwerken meer waarde krijgen. De mobiele processor kan bij voedingsproducenten op locatie worden ingezet voor bijvoorbeeld het verwerken van zij- en reststromen tot eiwitten, of van algen en rioolslib voor energievoorziening.”

#### HOE WERKT HET?

De processor werkt volgens het cascaderingsprincipe en bestaat uit vier afzonderlijk te plaatsen containers: voor glycerol, peptiden, raffinaderij en APPO (Advanced Pure Plant Oil, biologische brandstof). Het enzymatisch proces bestaat uit plantaardige olie plus bio-methanol of bio-ethanol waaraan een enzym, een lipase van diverse soorten micro-organismen, wordt toegevoegd. De glycerolcontainer fermenteert industriële ontvetters, en levert nutriënten als medische glycerine en zepen. De peptidencontainer heeft als output antimicrobiële peptiden, voedings- en smaaknutriënten, veevoer en een stroom overig. Uit de raffinagecontainer komt organisch materiaal, veevoer, varkensvoer, fosfaten en kalium. De output van de APPO-unit bestaat uit perskoek, APPO, elektriciteit, warmte en glycerol; een zoetmaker voor onder meer de bakkerijindustrie. Van der Klok: „De BPP moet regelmatig worden gevuld met restproduct om de enzymen actief te houden en kan op afstand worden bediend. Een container



van 20 foot kan naar verwachting per jaar 100.000 liter biologische brandstof produceren. Iedere container kan, afhankelijk van de te verwerken processtroom en grondstoffen, op locatie worden geplaatst. We starten nu met de Bio Energy container waarmee bedrijven perskoek, biobrandstof en glycerine kunnen produceren. Spoedig volgen de drie andere containers waarmee de overige grondstoffen kunnen worden gemaakt.”

#### INVESTERINGSKOSTEN

De kostprijs van de biobrandstof is momenteel ongeveer 50 cent onder de gangbare prijs voor reguliere biodiesel. Deze schommelt tussen 30 en 60 cent, afhankelijk van processtroom en volume. De investering voor de installatie is 200.000 tot 300.000 euro. TCEGoFour verkoopt de BPP-installatie niet, maar houdt de units in eigen beheer. Nadat een voedingsproducent zich heeft gekwalificeerd, plaatst het bedrijf de installatie bij de gebruiker en wordt er een afrekenmodel vastgelegd. „Deze werkwijze heeft met het aanvragen voor vergunningen te maken. Dit is de snelste manier om de processor op een locatie operationeel te krijgen.”

#### NUTRIËNTEN EN PEPTIDEN

Met duurzaam verwaarden in eigen beheer heeft

de voedingsindustrie niet alleen meer grip op stijgende grondstofprijzen; bedrijven kunnen er ook zelf elektriciteit en warmte mee opwekken voor directe toepassing op de eigen locatie. Van der Klok: „In heel veel waste-stromen blijken, na analyse, veel nutriënten en peptiden te zitten. Door speciaal te ontwikkelen enzymen in te zetten, kunnen we op een biologische manier deze grondstoffen uit de waste-stromen halen en opwaarderen naar hoogwaardige en dure voedingsstoffen.”

#### SAMENWERKEN LOONT

„In de nabije toekomst zal de raffinage zich verplaatsen van de fabriek naar de boerderij,” voorspelt Van der Klok. „Degene die de grondstoffen in handen heeft, bepaalt straks wat ermee gaat gebeuren. Voedingsfabrikanten zullen dan meer gaan samenwerken met boeren als directe toeleverancier van niet alleen basisgrondstoffen, maar ook van hoogwaardige ingrediënten. Samenwerken loont: het optimaliseert de productkwaliteit en continuïteit voor de fabrikant, verbetert de prijzen voor boeren en is goed voor de leefbaarheid van het platteland. En dat is uiteindelijk positief voor de totale agrifoodketen,” redeneert Peter van der Klok.

 [www.bioproductprocessor.com](http://www.bioproductprocessor.com)

#### Industriële sectionaaldeuren



#### Snelloopdeuren



#### Dockequipment



## Europa's grootste gamma industriële deuren

- Europa's nr. 1 met meer dan 75 jaar ervaring bij de productie van deuren
- Duurzaam geproduceerd en gecertificeerd
- 24-uurs service: dag en nacht voor u bereikbaar



[www.hormann.nl](http://www.hormann.nl) • [info@hormann.nl](mailto:info@hormann.nl)

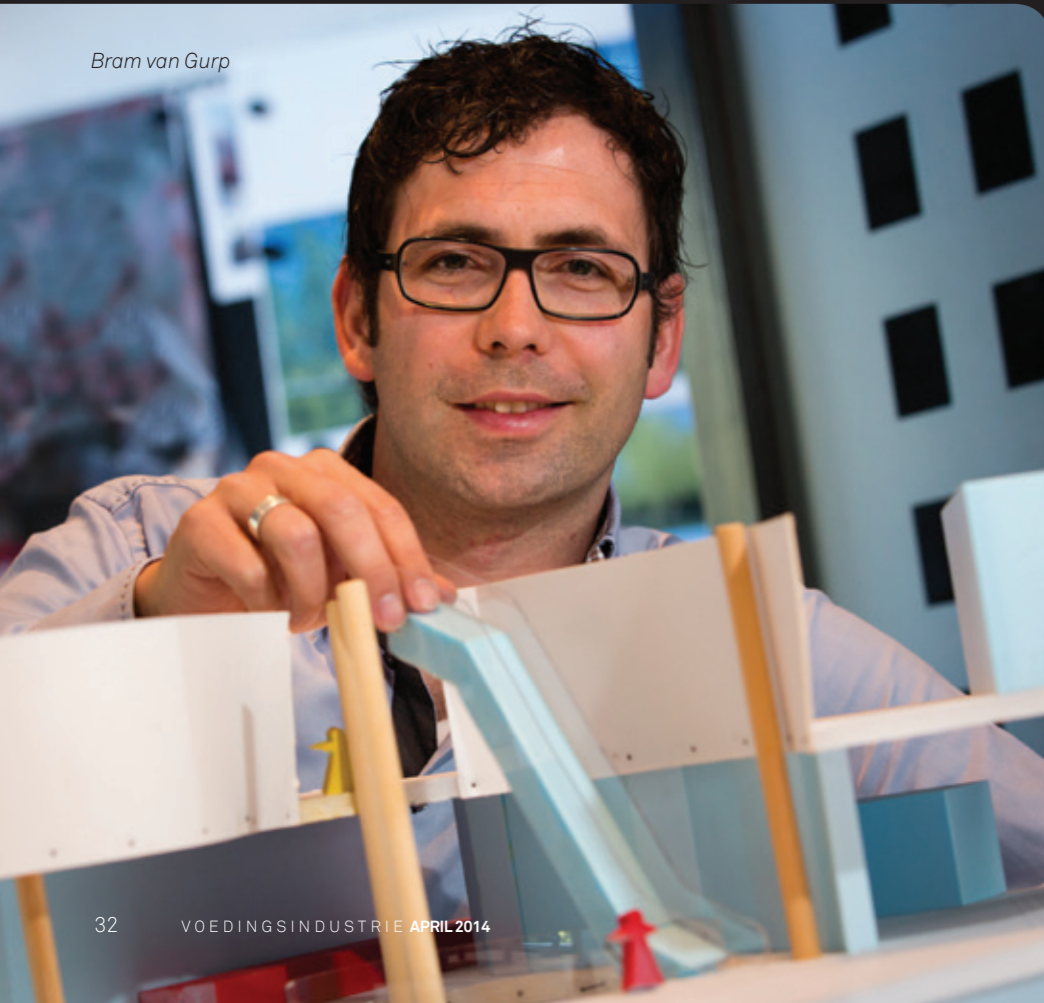




# ‘METEN IS WETEN, GISSSEN IS MISSSEN’

Exacte maatvoering is belangrijk in zowel het ontwerp- als het uitvoeringsproces. Bij uitbreidings- of verbouwplannen kunnen er fouten ontstaan wanneer goede onderleggers van het bestaande gebouw ontbreken. Een 3D-laserscan biedt uitkomst.

Bram van Gorp



„Hoe later in het proces deze fouten zich openbaren, des te hoger de faalkosten zullen uitvallen om die fouten weer te herstellen. Beter is het om al in een vroeg stadium te beschikken over nauwkeurige meetgegevens. Immers: meten is weten en gissen is missen,” stelt Bram van Gorp, projectmanager bij Bessels architecten & ingenieurs B.V. uit Twello. „Van veel bestaande gebouwen zijn vaak maar heel beperkt documenten beschikbaar,” vervolgt hij. „Als er al tekeningen voorhanden zijn, dan zijn deze over het algemeen weinig gedetailleerd. Veelal ontbreekt duidelijke een maatvoering. Daarnaast is het nog maar de vraag of het gebouw geheel overeenkomstig tekening is gebouwd. Het opnieuw inmeten van het bestaande gebouw is in de meeste gevallen de enige optie.”

## LASERSCAN

Waar inmeten vroeger nog handmatig gebeurde, meet Bessels architecten & ingenieurs B.V. gebouwen, installaties en andere objecten tegenwoordig vaak digitaal in met behulp van een 3D laserscanner. „Een laserscan kan de werkelijk gebouwde situatie (as built-situatie) nauwkeurig in beeld brengen,” legt Bram uit. „De 3D-laserscanner gebruikt een laserstraal en de reflectie ervan op een object, om een x-, y- en z-waarde vast te stellen. Door dit voor veel verschillende punten te doen, kan een realistisch model van het object worden gemaakt. Bij grote voorwerpen zijn er wel honderden miljoenen punten vereist.” Het hele gebouw hoeft niet in een keer te worden gescand. Een puntenwolk is een verzameling referen-



3D laser-  
inmetingen



tiepunten met een enorme hoeveelheid coördinaten. Aparte puntenwolken kunnen via die coördinaten aan elkaar gelinkt worden tot één geheel.

## SCANS KOPPELEN

Een laserscanner kan nergens doorheen scannen. Bram: „Enkel dat wat zichtbaar is vanuit de positie van de scanner, en dus geraakt kan worden door de laserstraal, kan gemeten worden. Een scanner zal dus een aantal keer verplaatst moeten worden om alle vlakken van een gebouw te kunnen zien en dus te kunnen meten. Ramen en deuren moeten geopend worden om exteriëerscans te koppelen aan interieüerscans.”

## RESULTATEN

De puntenwolken worden ingelezen in bouwkundige modellersoftware en dienen zo als basis voor een 3D-gebouwmodel. „Onze bouwkundig modellers zijn hierdoor in staat volledige as-built 3D-modellen te maken van complexe bestaande gebouwen. Door de toepassing van BIM (Building Information Modeling) kunnen betrokken partijen gebruikmaken van hetzelfde digitale 3D gebouwmodel, zodat iedereen met dezelfde data werkt. Ook visualisaties, video-animaties en virtuele rondleidingen behoren tot de mogelijkheden. Een betere afstemming, een grotere foutdetectie en tijdswinst zijn de belangrijkste resultaten van deze 3D-aanpak.”

## INDUSTRIËLE TOEPASSINGEN

3D-laserscanning kan ook worden toegepast in de industrie, bijvoorbeeld voor het in kaart brengen van industriële plants, piping en techniekruimten. „De scandata geeft ons informatie over de huidige situatie, maar biedt ook inzicht voor uitbreidingsmogelijkheden,” aldus Bram. „Door de 3D-puntenwolk van de bestaande installatie te combineren met het ontwerp van de nieuw toe te voegen installatiedelen, kunnen we nagegaan waar conflicten zullen optreden. Deze kunnen we dan al in de ontwerpfase detecteren, waardoor de uiteindelijke uitvoering soepeler verloopt en faalkosten worden vermeden. ‘As built meets as designed’”



**AWARD**  
**BESTE INTERNATIONALE PRODUCT**

Tijdens de 20e editie van de Alimentaria, Zuid-Europa's grootste foodbeurs, is een tweemaaljaarlijks evenement op het gebied van eten en drinken, zijn de Fingerfoodballs van Scelta Mushrooms verkozen tot beste internationale product. Tijdens de uitreiking van de Innoval Awards in Barcelona namen Jan Klerken, eigenaar van Scelta Mushrooms, en Jules Klerken, productmanager Fingerfoodballs, de award in ontvangst. Scelta Mushrooms bedacht het product als gezonder alternatief voor het huidige snackassortiment. De Fingerfoodballs zijn een range snacks op basis van duidelijk herkenbare groenten, zonder toevoeging van kunstmatige kleur- en smaakstoffen en 100% vleesvrij.

[www.sceltamushrooms.com](http://www.sceltamushrooms.com)

**CURSUS**  
**VOEDINGSMIDDELENWETGEVING IN DE EU**

U werkt in de voedingsmiddelenindustrie op het gebied van regelgeving, van voedselkwaliteit en -veiligheid of op het gebied van productontwikkeling? In 2 x 2 dagen (12-13 juni en 26-27 juni 2014) verkrijgt u de meest kennis van de wet- en regelgeving en wordt u uitgedaagd om juridische

en technologische aspecten in uw werk met elkaar te verbinden. Meer informatie en inschrijven via de website van Wageningen UR.

[www.wageningenur.nl](http://www.wageningenur.nl)



**HANDEL**  
**WERELDSPELER NEDERLAND HELPT CHINA MET ZUIVEL**

Nederlandse bedrijven gaan kennis leveren om de Chinese melkproductie te vernieuwen en te verhogen. Tijdens het staatsbezoek van de president van China, Xi Jinping, sloten beide landen een overeenkomst over investeringen in productiekwaliteit, veiligheid en duurzaamheid. Ook Wageningen UR werkt in dit kader nauw samen met de Chinese Academy of Agricultural Sciences, bijvoorbeeld op het gebied van voedselkwaliteit en voedselzekerheid. De waarde van de afspraken bedraagt naar verwachting minimaal 20 miljoen euro.

[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

**COMBAT MALNUTRITION**  
**NEW INTERNATIONAL EGG FOUNDATION LAUNCHED**

A new charitable foundation, the International Egg Foundation (IEF) has been launched by the International Egg Commission during its IEC Business Conference Vienna 2014. This new global foundation will help provide people living in developing countries with greater access to eggs as part of its goal to combat malnutrition and provide people who are underfed and undernourished with access to a sustainable diet. Figures produced by the United Nations' Food and Agriculture Organization (FAO) show that 870 million people suffer from chronic hunger. Among children, it is estimated that 171 million under five years of age are chronically malnourished. Eggs are an excellent source of high quality protein, one of the most accessible forms of high quality protein, and they have a low carbon footprint, making them a truly sustainable option.

[www.internationaleggfoundation.com](http://www.internationaleggfoundation.com)



**WETGEVING**  
**BIOLOGISCHE LANDBOUW EN VOEDING**

De Europese Commissie heeft medio maart een voorstel gepubliceerd voor nieuwe wetgeving die moet zorgen voor behoud van het consumentenvertrouwen, ondersteuning van de ontwikkeling van de snel groeiende biologische sector en eerlijke competitie in Europa. Ketenorganisatie Bionext wil de continuïteit van ontwikkelingen in de sector waarborgen en pleit voor stapsgewijze aanpassing van de huidige wetgeving. Bionext beschouwt het wetsvoorstel als een startpunt voor een discussie tussen de Europese Commissie, de lidstaten, het Europees Parlement en de biologische sector.

**INGREDIENTS**  
**5 KEY INGREDIENT TRENDS**

Five prominent ingredient trends have been identified in 2014, with impact for both manufacturers and suppliers: More with Less (lowering waste and cost), Away with the Demons (sugar and salt reduction),

Go Natural (removing artificial colors), Bridging the Protein Gap (new protein sources) and EFSA Survivors (approved health claims).

[www.foodingredientsfirst.com](http://www.foodingredientsfirst.com)

**FAIR**  
**INTERPACK 2014**

Once again in 2014, interpack (8 to 14 May 2014) is emphasising its role as the world's most important trade fair for the packaging sector and related processing industries. At the official deadline for registration at the end of February 2013, all the available spaces in the Düsseldorf exhibition centre with its 19 halls were already booked out (as at the previous fair in 2011), so that not all exhibitor wishes could be met.

From 8 to 14 May 2014 about 2,700 exhibitors are therefore again expected from industries ranging from food and beverages, confectionary and baked goods to pharmaceuticals and cosmetics, non-food consumer goods, industrial goods and related services. The companies are coming to Düsseldorf from about 60 countries and are occupying about 174,000 square metres of net space. Interpack at Messe Düsseldorf will



be open daily from 10 a.m. to 6 p.m. from 8 to 14 May 2014.

[www.interpack.com](http://www.interpack.com)

**PACKAGING**  
**INDUSTRIAL PACKAGING MANUFACTURERS LOOK TO INNOVATION TO KEEP PRICES DOWN**

Industrial packaging manufacturers are responding to rising electricity and resource prices by using low-cost recycled materials, developing logistics strategies and generating their own renewable energy, according to an interpack technical paper. Rapid development in growing economies like China, plus booming business in established industrial economies like Germany has

made resources from electricity to raw materials scarcer and more expensive. The German Federal Institute for Geosciences and Natural Resources has already issued a warning about a serious raw material supply shortage and energy prices in many European countries are spiking due to expensive imports of oil, gas and coal.

[www.interpack.com](http://www.interpack.com)



# Partners for great taste

- ✓ Dutch Spices vermarkt smaakvolle kruiden, specerijen, droge blends en totaaloplossingen in diverse toepassingsgebieden zoals vlees, vleesvervangers, aardappelen, zuivel en de bakkerij.
- ✓ Begin 2014 innoveert Dutch Spices met heerlijke marinades en (kook-)sauzen.



Dutch Spices streeft ernaar om voeding voor iedereen te maken, ook voor mensen met een voedselovergevoeligheid. Daarom worden de 14 allergenen vanuit de wetgeving én 10 extra allergenen vanuit de leda-lijst niet verwerkt in het assortiment, niet via receptuur en niet via kruisbesmetting, conform de VITAL 2.0 norm. 24 allergenen vanuit de leda-lijst: gluten, schaal- en schelpdieren, ei, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet, lupine, weekdieren, lactose, glutamaat, cacao, koriander, mais, peulvruchten, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees en wortel.