



DUURZAAM ONDERNEMEN

- JANTINE SCHUIT, RIVM
- DUURZAME TOMATENTEELT
- TOEKOMSTVISIE COV
- AANPAK VOEDSELFRAUDE
- PERSONALISED NUTRITION



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



WCM COÖRDINATOR

DIE MEEBOUWT AAN HET ONTWIKKELEN EN OPZETTEN VAN WCM

ALMERE

Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf gespecialiseerd in het produceren, rippen, versnijden en verpakken van kaas. Ook produceert en verpakt zij room en dagverse zuivelproducten. De organisatie streeft continu naar verbetering en innovatie. Hierdoor blijft zij optimaal aangesloten op de wensen van haar klanten en de ontwikkelingen in de markt. Het hoofdkantoor is gevestigd in Almere. Daarnaast werken er meer dan 1.200 medewerkers verdeeld over bijna 20 vestigingen in Nederland en België. De nieuwe fabriek in Almere is inmiddels ruim 2 jaar operationeel. Hier vindt de rijping, het versnijden en verpakken van kaas plaats, deels in een low-care en high-care omgeving. Er is een start gemaakt met het opzetten van WCM. Om samen met de Teamleider WCM dit proces verder uit te bouwen zoeken wij een proactieve en ondernemende WCM Coördinator. Deze initiator zet projecten op en implementeert deze met succes binnen de productie.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



VERPAKKINGSENGINEER

VERPAKKINGSSPECIALIST DIE KANSEN OM TE VERBETEREN BENUT

BOLSWARD

UCC Coffee Benelux is onderdeel van het Japanse familiebedrijf UCC EUROPE LIMITED. UCC Coffee Benelux is opgericht in 1818 en is één van de grotere koffiebranders in Europa. In Bolsward produceert en verkoopt men een groot assortiment koffie en thee. Zij is marktleider in koffie voor huismerken en koffie in portieverpakkingen. Alle producten worden geleverd aan klanten in de retail- en out-of-home markt en aan toonaangevende foodservicebedrijven in Nederland, Frankrijk, Spanje, Duitsland, Zwitserland en het Verenigd Koninkrijk. Met haar ruime assortiment speelt zij in op de behoeften en specifieke smaak van consumenten. Binnen UCC Coffee Benelux is er behoefte ontstaan om het hele proces rondom verpakkingen verder te verbeteren. Voor de locatie Bolsward zoeken wij een gedreven en ervaren Verpakkingengineer, die verantwoordelijk is voor de optimale aansluiting van bestaande en nieuwe verpakkingen op alle machines en verpakkinglijnen in de productie.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



ALGEMEEN DIRECTEUR FRANKRIJK

MET DUIDELIJKE VISIE OP ONDERNEMERSCHAP DIE BIJDRAAGT AAN DE VERDERE GROEI

FRANKRIJK (REGIO PAYS DE LA LOIRE)

De **Denkavit groep** is een toonaangevende, internationale speler op het gebied van young animal nutrition. Zij is een betrouwbaar en solide familiebedrijf dat al jaren een sterke groei doormaakt. Door jarenlange investering in kennis en onderzoek heeft zij een uniek samengesteld assortiment aan producten ontwikkeld. Deze worden wereldwijd geleverd aan afnemers in meer dan 50 landen. Er werken ruim 400 mensen en er wordt een omzet gerealiseerd van ruim € 600 miljoen. De productie is gecentraliseerd op 2 productielocaties in Nederland en Frankrijk. Denkavit is sinds 1968 gevestigd in Frankrijk, hier werken 200 medewerkers en wordt een omzet van ± € 250 miljoen gerealiseerd. De producten van deze fabriek worden geleverd aan ruim 700 integratiestallen en mengvoederbedrijven in hoofzakelijk Frankrijk. Omdat de huidige Algemeen Directeur met pensioen gaat zoeken wij een gedreven vervanger met verantwoordelijkheid voor de bedrijfsresultaten en het opstellen en managen van het beleid van de Franse organisatie.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



MANAGER QUALITY CONTROL

UNIEKE ROL OP HET GEBIED VAN MICROBIOLOGIE, CHEMIE EN SENSORIEK

SCHOONREWOERD

De **Bel Group** in Nederland maakt deel uit van Fromageries Bel, één van 's werelds grootste producenten van merkkazen, met merken als Mini Babybel®, La Vache qui rit®, Leerdammer®, Boursin® en Kiri®. Wereldwijd werken er circa 11.500 mensen en de merkkazen worden in 130 landen verkocht. Zij is een betrouwbare en professionele handelspartner die staat voor kwaliteit, innovatie, sterke merken en sociaal ondernemerschap. De Bel Group in Nederland bestaat uit Bel Nederland B.V. en Royal Bel Leerdammer. Bel Nederland is verantwoordelijk voor de commerciële activiteiten en Royal Bel Leerdammer ontwikkelt, produceert en verpakt merkkazen en kaasproducten. Royal Bel Leerdammer heeft in Schoonrewoerd een innovatiecentrum, alsmede productielocaties in Schoonrewoerd, Dalfsen en Wageningen. Wij zoeken een proactieve Manager Quality Control die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen en optimaliseren van het QC-beleid en het controleplan.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



QA/QC MANAGER

PEOPLEMANAGER BINNEN EEN ONDERNEMENDE VERS-ORGANISATIE

ZWAAGDIJK

Hessing Supervers verwerkt superverse groente en fruit tot lekkere, verrassende, gemakkelijke en gezonde verse producten. Dat is de kernactiviteit van Hessing Supervers. De productie vindt plaats op 4 locaties in Nederland en 2 in het buitenland. Hessing Zwaagdijk is één van deze productielocaties waar verse groenten gewassen, gesneden en verpakt worden. Bij Hessing Supervers zijn er volop mogelijkheden voor o.a. opleiding en ontwikkeling en er heerst bovenal een prettige werksfeer. De cultuur binnen Hessing Supervers is ambitieus en resultaatgericht. Ter versterking van de afdeling Kwaliteit zijn wij voor Hessing Zwaagdijk op zoek naar een daadkrachtige kandidaat voor de functie van QA/QC Manager, verantwoordelijk voor de borging van de kwaliteit- en voedselveiligheidssystemen/procedures en leiding geven aan een team van 9 QC medewerkers.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

RAPPORTEN-BERG

Het kabinet wil een veiliger, gezonder en duurzamer voedselsysteem. Deze doelstelling is vastgelegd in de Voedselagenda, die november 2016 aan de Kamer is gestuurd. 'Als Nederland voorop wil lopen in de internationale ambitie voor een gezond, duurzaam en veilig voedingspatroon, is een integrale aanpak nodig waarin veiligheid, gezondheid en duurzaamheid tegen elkaar worden afgewogen,' stelt de Rijksoverheid.

Voorop lopen willen we natuurlijk graag, als branche. Als een integrale aanpak vanuit het oogpunt van volksgezondheid en duurzaamheid betekent: 'samen de schouders eronder zetten' en 'elkaar steunen waar mogelijk, sta ik er helemaal achter. Boeren en industrie hebben elkaar immers nodig. Door samen de transparantie in de keten te bevorderen, krijgen consumenten goede informatie over herkomst, samenstelling en voedingswaarde van producten. En het helpt om fraude te voorkomen. Maar hoever mag de overheidsbemoeienis gaan in het bepalen van wat we eten, hoe het gemaakt wordt, wat we ervoor betalen? Het Nationaal Actieplan Groenten en Fruit (NAGF) is prachtig, maar gaat een 'vleestaks' niet net een stap te ver?

De afgelopen twee maanden ontving ik wekelijks dikke onderzoeksrapporten met cijfers, behaalde resultaten en ambities: van de overheid, (branche)organisaties en kennisinstellingen. Voeding leeft in de maatschappij, dat is duidelijk. Logisch: wat we eten wordt een onderdeel van onszelf. En dat 'zelf' is belangrijk: we meten hoeveel stappen we zetten, hoe hoog onze hartslag en bloeddruk is. We letten op onze vet-, suiker en zoutinname (of we zeggen dat we dat doen). We posten de resultaten er op los op Instagram, Facebook en Twitter.

In de aanloop naar 'de Voedseltop' op 26 januari, op de dag dat dit blad naar de drukker gaat, verscheen een rapport van het RIVM, getiteld 'Wat ligt er op ons bord? Veilig, gezond en duurzaam eten in Nederland, gevuld met feiten en cijfers over het voedingspatroon van Nederlanders. Het RIVM analyseert waar duurzaamheid, gezondheid en veiligheid van ons voedsel elkaar verder kunnen versterken en biedt daar handvatten voor. Naast kansen schetst het onderzoek ook dilemma's, want 'gezondheid, duurzaamheid en veiligheid gaan niet altijd hand in hand'. Wat een eye-opener...

De contradictie tussen wat burgers zeggen en doen is groot. Als burger vindt men gezondheid en duurzaamheid belangrijk, maar als consument letten we massaal bij het boodschappen doen vooral op prijs en gemak. Een groot dilemma. Hoe moet je dan je duurzaamheids- en gezondheidsinvesteringen terugverdienen? (Het boek 'Briljante businessmodellen in food' geeft daarvan mooie praktijkvoorbeelden.)

Terug naar het kabinet en de rapporten: ik verwacht er nog wel 'een paar' dit jaar. Nu voeding zo hoog op de politieke agenda staat, hebben veel partijen in hun programma hierover standpunten geformuleerd. Krijgen we straks een nieuw Ministerie van Voedsel? En gaat zo'n Ministerie de Nederlandse voedingsindustrie steunen, of door té veel bemoeienis het ons juist moeilijk maken? Eén ding is zeker: ik hoef me de komende tijd niet te vervelen: ik blijf de rapporten doorworstelen, en voor jullie de highlights eruit halen.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: DUURZAAM ONDERNEMEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN KANSEN EN VALKUILEN

Kritischer dan ooit wordt er naar voedselproducerende bedrijven gekeken. De meeste verkiezingsprogramma's onderstrepen de noodzaak van een voedselbeleid en vinden dat dit beleid nauw moet samenhangen met duurzaamheid. Wat moet er veranderen?

EN VERDER...

OSV-netwerk in food	6
Nieuws	22
Column Koos Minnema	33
Toekomstvisie COV	34
Briljante businessmodellen in food	36
Beursnieuws: Aqua Nederland	39
Personalised Nutrition	40
Reis door de keten	42

INTERVIEW

JANTINE SCHUIT

Jantine Schuit, hoofd centrum Voeding, Preventie en Zorg van het RIVM, en voorzitter van de Wetenschappelijke Advies Commissie van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling: "De herformulering gaat niet snel genoeg. Als we de doelen willen halen, moeten de reducties ambitieuzer."



REPORTAGE

GEZONDE VOEDING VRAAGT OM GEZONDE ENERGIE

Bij Duijvestijn Tomaten in Pijnacker ondernemen ze zo duurzaam mogelijk. Bijvoorbeeld door aardwarmte te gebruiken om de kas te verwarmen. Directeur Ted Duijvestijn legt uit hoe deze innovatie tot stand kwam.

BESTRIJD VOEDSELFRAUDE DENK ALS EEN CRIMINEEL!

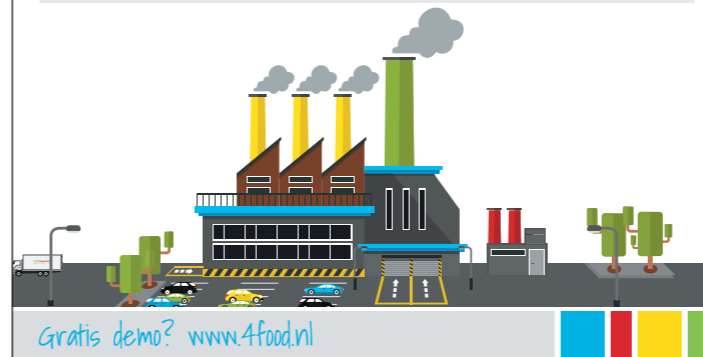
In de strijd tegen voedsel fraude is er sinds kort de verplichting tot het uitvoeren van een Food Fraud Vulnerability. Ieder voedselverwerkend bedrijf móet zijn kwetsbaarheid onder de loep leggen.



maakt het mogelijk!

ERP software

Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen. Het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is: hoe dan wel? 4FOOD software biedt een oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groei mogelijkheden.



Scharff denkt mee in het hele proces, samen sterk

Bert Koetsier - Koetsier Vleeswaren BV



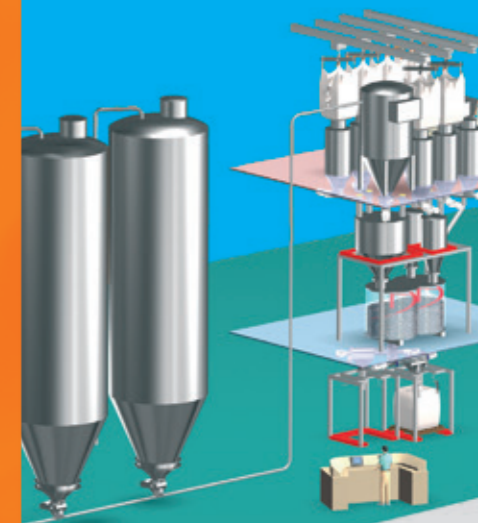
STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.STOOMKETELS.NL
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL



Optimaal voeden van mengers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mengers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point

www.azo.be

AZO.




BEDRIJFSBEZOEK PRIMUS WAFER PAPER

Primus Ouwelfabriek B.V. staat sinds 1916 bekend als producent van eetbaar papier op basis van aardappelzetmeel. Waar vroeger Primus' focus lag op de afzet richting de regionale bakkersindustrie en snoepfabrikanten, ontwikkelt het bedrijf anno 2017 'edible branding solutions' voor allerlei toepassingen. Deze worden gewaardeerd door klanten uit meer dan 40 verschillende landen. Om de komende 20 jaar succesvol te kunnen groeien, zijn zij onder de noemer "Primus goes Prime" hard bezig om op een duurzame manier "next generation wafer paper" te ontwikkelen.

EDIBLE BRANDING

Naast platform voor edible branding ziet Primus hun technologie ook als een biobased opportunity voor food packaging en industriële markten. Hun visie delen ze graag met jullie, als gastheer van het OSV bedrijfsbezoek op 30 maart 2017 aanstaande. Paul Turken completeert het programma met een presentatie over edible branding en de praktische toepasbaarheid daarvan. Paul Turken is betrokken als business analist bij het TV programma 'De Rekenkamer' en staat bekend om zijn scherpe analyses van maatschappij en bedrijfsleven.

Aanmelden:

 www.foodinbusiness.com/evenementen



WINTERBARBECUE

Samen met 150 leden hebben we het nieuwe jaar geopend met de beroemde Winterbarbecue. Elke keer weer een prettige bijeenkomst waar gelijkgestemden gezellig met elkaar een vorkje prikken, en heel wat informatie wordt gedeeld.

BEDRIJFSBEZOEK SLEEGERS TECHNIQUE

Sleegers Technique biedt sinds de start van het bedrijf in 1993 klantgerichte oplossingen op het gebied van slicing, interleaving en modulebouw. De machinebouwer maakt als specialist zowel naam bij kleine bedrijven, als bij grote en zeer gerenommeerde internationale spelers in de foodbranche. Op dinsdagmiddag 14 februari zet Huub Sleegers de deuren van zijn nieuwe bedrijfspand voor ons open.

MACHINES OP MAAT


In Nieuwkuijk bouwt Sleegers Technique een breed modulair gamma aan innovatieve machines op maat, speciaal volgens de wensen van de klant, en geheel afgestemd op diens product(ie)-eisen. De afgelopen jaren heeft het bedrijf diverse modules ontwikkeld. Deze zijn

te koppelen aan een slicer en onderling te combineren. De bijbehorende software ontwikkelt Sleegers in eigen huis, gegarandeerd gebruiksvriendelijk.

Ervaar hoe Sleegers Technique deze tailor-made productieprocessen ontwikkelt en meld je aan!

Aan dit bedrijfsbezoek zijn geen kosten verbonden. Ben je nog geen deelnemer van de OSV, kom dan vrijblijvend kennismaken met dit succesvolle netwerk in food.

Aanmelden:

 www.foodinbusiness.com/evenementen

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

Duplaco BV - Marcel Oogink - Managing Director

Rundvlees & Co. B.V. - Jos Looman - General Manager

Rundvlees & Co. B.V. - Henk Cunen - Sales Manager

ICS Cool Energy B.V. - Ger Verschelden - Account Manager

N&S Quality B.V. - Elke Ribbers-Jutten - Unit Manager Advies

Cublend B.V. - Jesper Gudde - Sales, Marketing & Communicatie

MGT BV - Theo Korthout - Sales Engineer



FEBRUARI

Sneeuw, een witte wereld. Ik kijk uit het raam en zie een ongerept laken van sneeuw op het platte dak. Prachtig, nog helemaal aan te passen naar mijn eigen wensen.

Ik kan een sneeuw-engel of een sneeuwpop maken, mijn voetsporen achterlaten of helemaal niets doen. Dat laatste is natuurlijk geen optie. Niets doen. Stilstand is achteruitgang. Nu de markt weer aantrekt, op alle fronten, wordt pijnlijk duidelijk wie heeft stilgestaan.

Tijdens de crisis is veel in het personeelsbestand geschrapt. Wie er vaak als eerste uitvliegt? De marketeer natuurlijk, want die kost alleen maar geld. De overgebleven medewerkers krijgen extra taken, en moeten ook de marketing er maar bij doen. Dan kun je een pareltje treffen, iemand die er feeling voor heeft, maar meestal blijkt het vooral verzwaring van de toch al hoge werkdruk. Marketing hangt er wat maar bij om niet van de kaart te verdwijnen. Nu we weer in de lift zitten, blijft het vakgebied een ondergeschoven kindje. "Het gaat toch goed zo?" klinkt het. "Waarom weer een marketeer aannemen; we hebben toch een website? Ze vinden ons wel."

Helaas. Je kunt de mooiste producten maken, maar als je dat niet goed communiceert, wie weet dat dan? Het blijft een belangrijk onderdeel van de bedrijfsvoering. Communiceren. En wel met de kennis van nu. Creatief zijn, verhalen vertellen en blijven werken aan je naamsbekendheid. Onder de aandacht komen en blijven!

Ik heb mijn besluit genomen, ik ga een sneeuw-engel maken en maak met voetsporen een pad ernaar toe om mijn klanten op het goede spoor te zetten.

Saskia Stender





‘Als we de doelen willen halen, moeten de reducties ambitieuzer’

JANTINE SCHUIT:

‘HERFORMULERING HEEFT EFFECT VOOR IEDEREEN’

Jantine Schuit, hoofd van het centrum Voeding, Preventie en Zorg van het RIVM en bijzonder hoogleraar Gezondheidsbevordering en Beleid aan de Vrije Universiteit, heeft als voorzitter van de Wetenschappelijke Advies Commissie van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling een centrale rol in de bewaking van de gemaakte afspraken. Hoe staat het ervoor?

In de ambitie een vitale samenleving te bereiken, speelt voeding een cruciale rol, stelde Edith Schipper minister van VWS in een recente brief aan de Kamer. ‘In 2020 moet het makkelijk zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet en minder calorieën te consumeren. De overheid, makers en verkopers hebben afgesproken de samenstelling

van eten en drinken daartoe aan te passen: het Akkoord Verbetering Productsamenstelling.

WAT IS HET TERREIN VAN UW ONDERZOEK?

“Wij onderzoeken welk beleid effectief bijdraagt aan de gezondheid van mensen. Hierbij onderzoeken we vooral beleid van andere sectoren dan de volksgezondheid zelf. Welke aanpak op het gebied van bijvoorbeeld transport, ruimtelijke inrichting of voedsel werkt het best? Hoe krijgen we mensen uit de auto en op de fiets, hoe maken we de gezonde keuze makkelijker en hoe richt je een wijk zo in dat kinderen buiten willen en mogen spelen? Helpt het als je de prijs van groenten en fruit verlaagt en alcohol en tabak via accijns duurder maakt? Met welk beleid helpt de overheid mensen langer gezond te leven en worden kosten beperkt?”

U BENT VOORZITTER VAN DE WETENSCHAPPELIJKE ADVIES COMMISSIE (WAC) VOOR HET AKKOORD VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING. WAT IS DE ROL VAN DIE COMMISSIE?

“In het Akkoord uit 2014 hebben overheid en fabrikanten, supermarkten, cateraars en horeca

afgesproken om de hoeveelheid suiker, zout en vet in producten te verlagen. Het is een Nederlands initiatief, maar je ziet dat steeds meer landen dit ook gaan doen. De WAC gaat na of de afspraken die de ketenpartijen van een bepaalde productgroep maken voldoende ambitieus zijn om de in het Akkoord gestelde doelen in 2020 te behalen - per dag maximaal 6 gram zout, maximaal 10 energieprocent verzadigde vetten en minder energie consumeren. Als het aanbod dat makkelijk maakt voor de consument, zal dat leiden tot minder diabetes, overgewicht en hart- en vaatziekten. We gaan ook na of de fabrikanten snel genoeg vorderen met de reductie en we kijken ook of er voor de juiste productgroepen wordt gekozen. De grootste gezondheidswinst is immers te behalen als vermindering van het zout, suiker en vet wordt gedaan in productgroepen die het meest aan de inname hiervan bijdragen.”

ZULLEN DE REDUCTIEDOELEN GEHAALD WORDEN?

“Er wordt hard gewerkt aan de herformulering van productgroepen, maar volgens de WAC

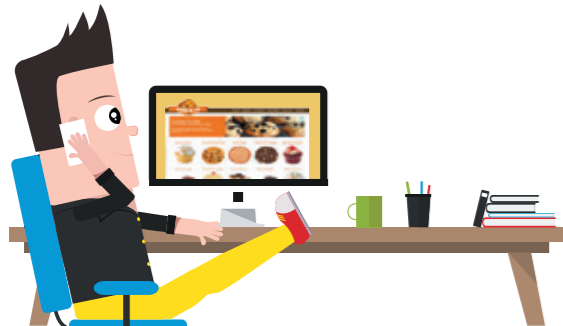
JANTINE SCHUIT

Jantine Schuit (1964) promoveerde op onderzoek naar het effect van een bewegingsprogramma op risicofactoren voor hart- en vaatziekten bij ouderen. Sinds 1997 werkt zij bij het RIVM. Zij onderzoekt de kosteneffectiviteit van preventie en zorg en ‘healthy ageing’. Sinds 2007 heeft Jantine Schuit de leerstoel Gezondheidsbevordering en Beleid aan de Vrije Universiteit Amsterdam. Hier verzorgt zij onderwijs doet onderzoek naar de effectiviteit van leefstijlinterventies en gezondheidsbeleid.

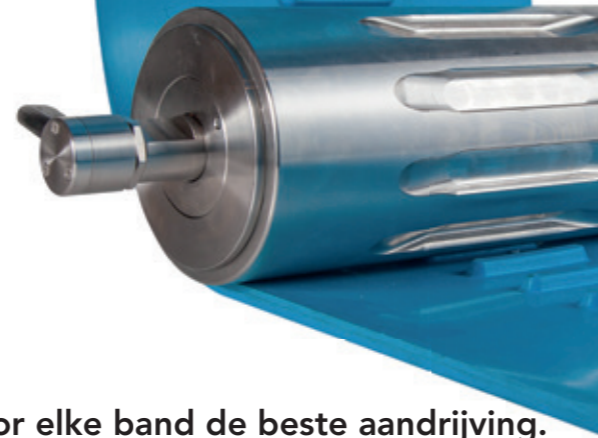
© TON KASTERHANS FOTOGRAFIE

 **Webshop**

Wij maken de order entry nu wel heel gemakkelijk! Geef klanten de mogelijkheid om via webshop of klantportaal te bestellen. Gebruik onze kennis en ervaring om zowel de front end als de back end van jouw organisatie te automatiseren. Een unieke combinatie met meer dan 10 jaar ervaring in de food én online verkoop.



Gratis demo? www.4food.nl

Naadloos de schoonste

**Voor elke band de beste aandrijving.
Wij hebben ze voor u.**

Meer weten?

www.procon-tm.nl
info@procon-tm.nl
Tel. (038) 333 88 04

**Optimaal skinverpakken**

MultiFresh™ skinverpakkingen combineren een aantrekkelijke productpresentatie met optimale productbescherming. Dankzij de perfecte samenwerking tussen verpakkingsmateriaal en verpakkingsmachine kunt u efficiënt skinverpakkingen produceren van unieke kwaliteit.



www.multivac.com



gaat het nog niet snel genoeg. De doelen voor 2020 gaan we in dit tempo niet halen. Als we de doelen willen halen, moeten de reducties ambitieuzer en het tempo waarin nieuwe afspraken worden gemaakt binnen de productgroep hoger. Ook moeten er voor meer producten afspraken gemaakt worden, onder meer voor producten binnen de categorie van koek & banket. We begrijpen natuurlijk dat de reductie stapsgewijs moet gebeuren en zo geleidelijk dat de consument het niet merkt, of in ieder geval het product niet minder lekker vindt. We willen per slot van rekening niet dat deze zelf zout gaat toevoegen. De commissie stelt dan ook voor om de reductiedoelen voor een langere termijn, te maken met tussendoelen, bijvoorbeeld voor 2, 4 en 6 jaar, zodat beter is te zien of het gestelde reductiedoel op de lange termijn gehaald kan worden. We zien verder dat in de foodservice meer te bereiken is door verdere beperking van zout, suiker en vet in het aanbod. Het zou goed zijn als de productherformulering binnen de levensmiddelen industrie gepaard gaat met veranderingen in het aanbod vanuit de cateraar en horeca. Overigens heeft de commissie uitsluitend een adviserende rol, de stuurgroep van vertegenwoordigers van VWS, FNLI, CBL, Veneca en KNH, het ministerie en de brancheorganisaties, is verantwoordelijk.”

IS REDUCTIE HAALBAAR VOOR ALLE FABRIKANTEN?

“Er zijn voor sommige producten technologische beperkingen voor verregaande reducties en we horen dat vooral kleinere bedrijven niet altijd de benodigde technologie in huis hebben. Grotere bedrijven hebben wel vaker de middelen voor technologische innovaties. We onderzoeken binnen Europa wat de mogelijkheden zijn om technologische kennis te verzamelen en beschikbaar te stellen aan bedrijven die werken aan reductie. We willen niet de nadruk leggen op wat nog niet goed gaat, maar we proberen ook te laten zien hoe het beter kan.”

IS DE VERBETERING VAN DE PRODUCTSAMENSTELLING DE BESTE ROUTE NAAR EEN GEZONDERE CONSUMPTIE?

“Ja, de verbeterde samenstelling heeft effect voor iedereen. Met informatie en logo's bereik je vooral de mensen die toch al geïnteresseerd zijn in voeding. Het duurdert maken van producten via belastingen op ingrediënten als suiker of vet is in sommige gevallen ook effectief, maar beslissingen daarover zijn politieke keuzes.”

GAAT HET VOLGENS U DE GOEDE KANT OP MET VOEDING EN GEZONDHEID IN NEDERLAND?

“Er zijn gunstige en ongunstige ontwikkelingen. Uit de laatste voedselconsumptiepeiling van het RIVM zien we bijvoorbeeld dat kinderen meer groenten en fruit eten en dat is positief. Ook zijn de Nederlanders minder vetten en vlees gaan

eten in de afgelopen vijf jaar. Maar er zijn ook trends met een negatief effect op de gezondheid. Er worden bijvoorbeeld meer kant en klaar sauzen en kruidenmixen gegeten, wat een ongezonde ontwikkeling is. Dat mensen minder tijd hebben om te koken heeft tot gevolg dat zij vaker samengestelde producten kiezen, en dat kan tot gevolg hebben dat zij meer zout consumeren.”

WORDT IN 2017 GEZONDHEID HET BELANGRIJKSTE VOEDINGSTHEMA?

“Gezondheid is voor veel mensen weliswaar een belangrijk thema, maar volgens mij is de veiligheid van ons voedsel het belangrijkste voor de consument. Daarachter zie je een groeiende aandacht voor duurzaamheid; een thema dat ook het RIVM, en in toenemende mate de voedingsmiddelenindustrie, belangrijk vindt.”



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DUURZAAMHEID IN AGRI-FOOD

Kritischer dan ooit wordt er door de maatschappij naar voedselproducerende bedrijven gekeken. De meeste verkiezingsprogramma's onderstrepen de noodzaak van een voedselbeleid en vinden dat dit beleid nauw moet samenhangen met duurzaamheid. Wat moet er veranderen? Welke oplossingen zijn er? Waar liggen mogelijkheden en kansen, waar de valkuilen?

Eind 2016 verschenen er talloze rapporten en studies, bomvol analyses van de stand van zaken, ambities en aanbevelingen met betrekking tot 'ons voedsel'. Politieke partijen, consumentenorganisaties, kennisinstellingen: iedereen er heeft anno 2017 een mening over. Dat het onderwerp leeft, bleek ook wel uit de opkomst tijdens het 'Nieuwjaarsdebat Voedsel' begin januari in Nieuwspoor, Den Haag. De locatie was tot de nok toe gevuld met vertegenwoordigers van ministeries, het bedrijfsleven en de politiek. Een meerderheid van de politieke partijen is zelfs voor het oprichten van een nieuw 'Ministerie van Voedsel'.

NOODZAAK VOOR DUURZAAMHEID

Een overgrote meerderheid in politiek, bedrijfs-

leven en wetenschap is het erover eens dat het anders moet. De urgentie voor een andere aanpak van de voedselproductie is groot. In één generatie groeit de wereldbevolking naar verwachting met ruim twee miljard mensen. Tegelijk neemt de welvaart wereldwijd toe, gaan mensen in toenemende mate in steden wonen en verstedelijkt het landschap. Er is daarom eenvoudigweg méér voedsel nodig, terwijl we zuiniger moeten omgaan met grondstoffen en energie. Er wordt gezocht naar andere voedselbronnen, naar gezondere alternatieven, naar oplossingen voor het tegengaan van verspilling. Bij werkelijk álles wat met de productie van voedsel te maken heeft, komt het thema 'duurzaamheid' om de hoek kijken.

MONITOR DUURZAAM VOEDSEL

De 'Monitor Duurzaam Voedsel 2015' (publicatie 15-11-2016) laat zien dat de consumentbestedingen aan duurzaam voedsel alweer zijn gestegen. De Nederlandse consument besteedde in 2015 bijna € 3 miljard aan duurzaam voedsel. Dat is een stijging van +12% ten opzichte van 2014, terwijl de totale voedselbestedingen in 2015 'slechts' met 5% toenamen. Het marktaandeel van duurzaam voedsel in de totale voedselbestedingen in Nederland kwam daarmee in 2015 uit op 8%. Steeds vaker geeft de Nederlander niet alleen als burger, maar ook als consument, de voorkeur aan voedsel dat op een duurzamere wijze geproduceerd is. Er is dus draagvlak.

KANSEN

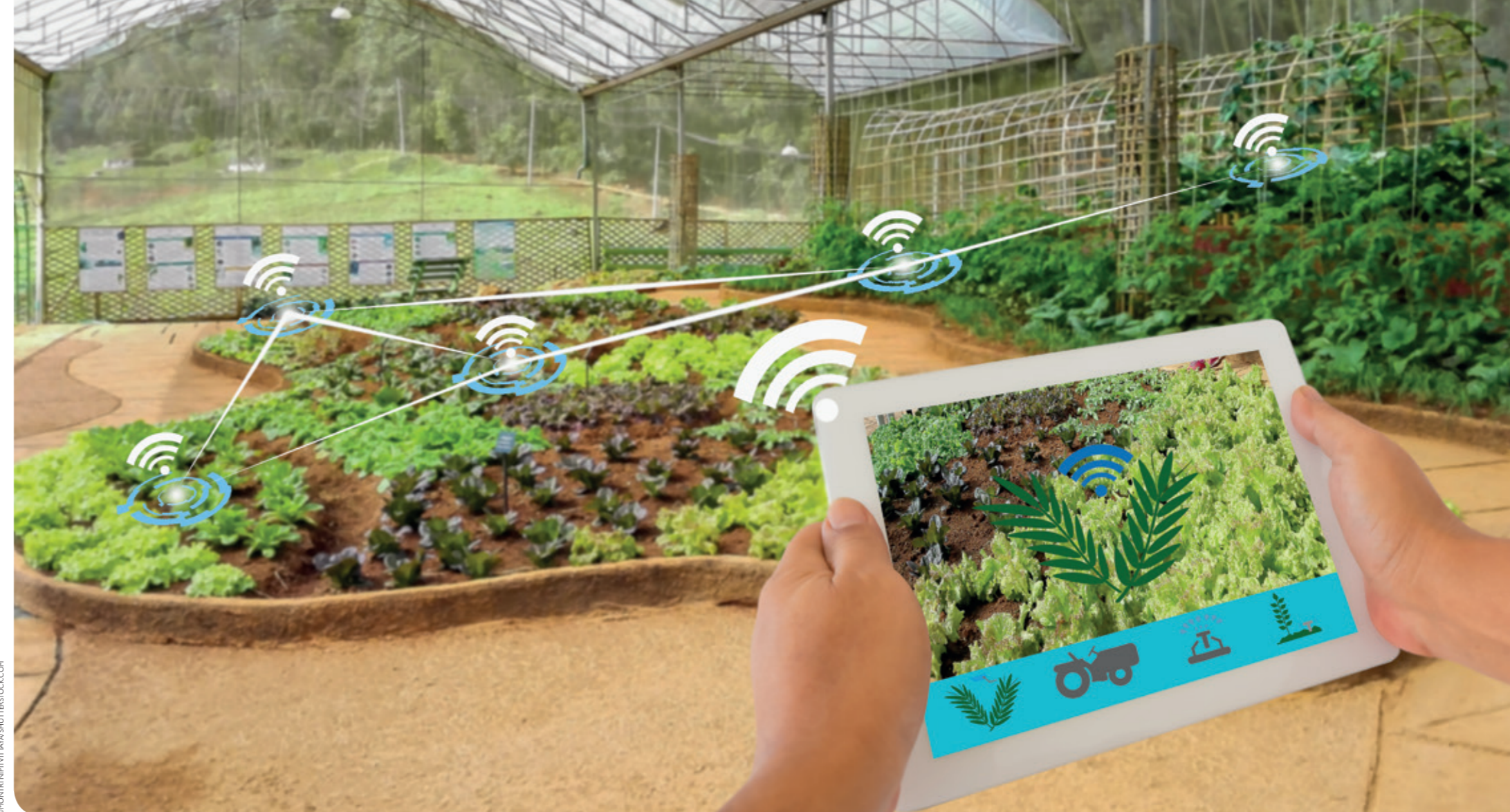
Een meerderheid van de partijen en bezoekers aan het 'Nieuwjaarsdebat Voedsel' was overtuigd van de grote kansen voor de Nederlandse agri-food sector als deze klimaatneutraal en circulair gaat produceren. Daarmee kan de sector tot de meest concurrerende van de wereld gaan behoren, denken de deelnemers aan het debat unaniem. De discussie ging vooral over de termijn waarop de transitie rond moet zijn. Sommige vonden 'binnen 10 jaar' haalbaar, anderen noemen 20 jaar realistisch. "Tien jaar klinkt ambitieus," zei Martin Scholten van Wageningen UR, "maar is wel realistisch en tevens noodzakelijk. De Nederlandse sector is innovatief genoeg." Volgens de politici moet er door de overheid miljarden

geïnvesteed worden om deze transitie te faciliteren; net zoals nu gebeurt bij de transitie naar duurzame energie.

VOEDSELAGENDA

Op 21 november 2016 gaven Martijn van Dam en Edith Schippers een overzicht van wat er bereikt is na het uitbrengen van de 'Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel' (publicatie oktober 2015). In de Voedselagenda werden vele ambities geformuleerd wat de Nederlandse landbouw, voedingsmiddelenindustrie en kennisinstellingen moeten doen om voorop te blijven lopen in de ontwikkeling van gezond en duurzaam voedsel. Er is veel gedaan afgelopen jaar, vinden Van Dam en Schippers. Zo heeft Neder-

land tijdens het Nederlandse EU-voorzitterschap op het gebied van gezonde voeding prioriteit gegeven aan het verminderen van suiker, zout en (verzadigd) vet in voedsel en is er in Europa hierover een beweging tot stand gebracht. Het Voedingscentrum heeft een nieuwe Schijf van Vijf uitgebracht om de consumenten te helpen bij het kiezen van gezondere maaltijden. En de Alliantie Verduurzaming Voedsel en het ministerie van Economische Zaken lieten een verkenning uitvoeren rondom het thema 'ketentransparantie', waarin de vraag centraal stond hoe bedrijven consumenten nog beter van informatie over producteigenschappen, herkomst en certificering kunnen voorzien. Van etiket tot digitale productinformatie en van keurmerk tot website of app; >>



©MONITOR DUURZAAM VOEDSEL

Ingenieuze wateroplossingen voor de voedingsindustrie

Waterzuivering · Hergebruik · Mobiele Oplossingen · Asset Management · Maatwerk DBFO

Op het gebied van proceswater en afvalwaterzuivering heeft Evides Industriewater alle expertise in huis om elk vraagstuk op te lossen. Dagelijks werken wij aan innovatieve oplossingen. We investeren continu in de ontwikkeling van nieuwe technologieën en kennis op het gebied van waterkwaliteit en duurzaamheid. Maximale betrouwbaarheid en leveringszekerheid, dat is waar we voor staan.

Evides Industriewater, vindingrijk.

www.evidesindustriewater.nl



alles is onder de loep genomen. Onderzocht werd hoe bestaande informatiestromen in de voedselketen verbeterd kunnen worden en wat er meer nodig is. Een samenvatting van het rapport 'Een reis door de keten' (publicatie 8-12-2016) met de belangrijkste analyses en adviezen, staat verderop in dit nummer.

DUURZAME ONTWIKKELINGSDOELEN

Eind 2015 hebben 193 landen in VN-verband overeenstemming bereikt over 17 duurzame ontwikkelingsdoelen (The Global Goals) die in 2030 moeten zijn bereikt. En in april jl. ondertekende de EU het Klimaatakkoord van Parijs. Om de uitstoot van broeikasgassen terug te dringen wordt ook van de voedselketen – van boer tot consument – een belangrijke inspanning verwacht. Voor Nederland is het voorstel dat sectoren die niet onder de emissiehandel vallen, waaronder de landbouw, transport en lichte industrie, hun gezamenlijke uitstoot voor 2030 reduceren met 36%. Het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) onderzocht hoe Nederland ervoor staat op de genoemde 17 duurzame doelen en bracht in november 2016 de resultaten naar buiten. Nederland doet het over het algemeen goed, aldus het CBS. Toch blijven we op belangrijke punten steken, of lopen we op bepaalde doelen achter in vergelijking met de landen om ons heen. Aandachtspunten zijn duurzame landbouw, CO₂-uitstoot (Nederland is nummer één op het gebied van fosfaatuitstoot), circulaire economie, armoede en gelijkheid tussen man en vrouw.

CIRCULAIRE ECONOMIE

In een circulaire economie kan de economie groeien, terwijl het grondstoffengebruik en de hieraan gerelateerde milieudruk afnemen. In september 2016 lanceerde de overheid daarom het rijksbrede programma 'Circulaire Economie – Nederland circulair in 2050'. De ambitie van het programma is om in 2030 vijftig procent minder nieuwe grondstoffen (mineraal, fossiel en metalen) te gebruiken, en om in 2050 volledig circulair te zijn. In het rapport staat welke initiatieven zijn



ingezet op het gebied van verduurzaming van handelsketens, regionale teelt, eiwittransitie, het sluiten van (nutritionele) kringlopen en optimaal gebruik van reststromen.

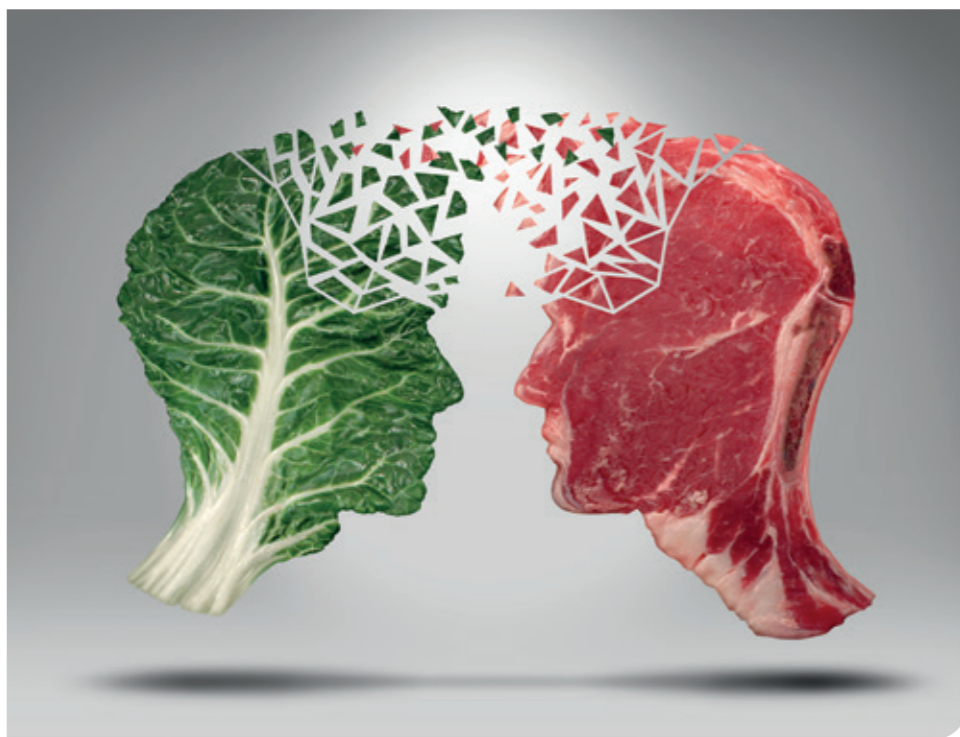
NATUURLIJK KAPITAAL

De waarde van de natuur en alle diensten die de natuur aan de mens levert wordt ook wel samengevat in de metafoor 'natuurlijk kapitaal'. Daarmee worden de op aarde aanwezige natuurlijke hulpbronnen bedoeld die bij duurzaam gebruik tot in lengte van jaren diensten kunnen leveren. Denk aan waterzuivering, natuurlijke plaagbestemming, plantbestuiving en koolstofvastlegging. In de studie 'Ondernemen met natuurlijk kapitaal in de voedselsector (door Liene, F. van, Egmond, P. van & Veldhuis, C.) die eind 2016 verscheen, staat de vraag centraal hoe ondernemers in de voedselsector zowel duurzaam kunnen omgaan met natuurlijk kapitaal, als een rendabel bedrijf kunnen runnen. Hoe maken zij duurzaam gepro-

duceerd voedsel betaalbaar? Wanneer is een verdienmodel economisch haalbaar? Zijn hun best practices op te schalen zonder in te boeten aan duurzaamheid of aan winstgevendheid? De ondernemers uit deze casestudie maken duidelijk dat ondernemen met natuurlijk kapitaal kan, door zich te onderscheiden op voedselkwaliteit. Ze dagen de marktleaders in het voedselsysteem uit om te blijven vernieuwen en verbeteren, en de overheid om deze ondernemers te steunen. Het onlangs verschenen boek 'Briljante businessmodellen in food' besteedt aandacht aan dezelfde vraagstukken en dilemma's. Het boek bevat 20 cases van organisaties die laten zien hoe zij gezond en duurzaam eten betaalbaar én schaalbaar maken. Op pagina 36 zijn twee cases kort uitgewerkt.

GEZONDE KEUZES

Niet alleen de circulaire economie, ook de bescherming van de volksgezondheid heeft bij



het kabinet de hoogste prioriteit. Naast de voortzetting van de inzet op voedselveiligheid, blijft het kabinet daarom inzetten op maatregelen om het aanbod van producten gezonder te maken en 'consumenten handelingsperspectief te bieden om de gezonde(re) keuze te kunnen maken'. In het 'Actieplan etikettering van levensmiddelen' (publicatie 4 oktober 2016) heeft de minister van VWS opnieuw benadrukt dat heldere regelgeving, correcte naleving en strenge handhaving hierop essentieel zijn. "De consument wil immers weten wat hij koopt en wat hij eet. De informatie moet correct en niet misleidend zijn". De minister van VWS kondigde ook aan dat een voedings-app wordt ontwikkeld met informatie over de productsamenstelling en voedingswaarde. Met deze voedings-app kan de consument op eenvoudige wijze haar eigen (gezondere) voedingskeuzes maken (bijvoorbeeld op zout, vet, suiker of allergenen).

DUURZAAM EIWITTEN

Hoe voedzaam zijn eiwitten afkomstig uit duurzame bronnen? Deze vraag staat centraal in de publiek-private samenwerking (PPS) Sustainable Future proteins: focus on nutritional and health-promoting qualities. "Willen we alle monden wereldwijd voeden, dan moeten we toe naar een eetpatroon met duurzaam geproduceerd eiwit, afkomstig uit plantaardige bronnen en reststromen", zegt Marloes Groenewegen, programmamanager Healthy and Tasty Food bij Wageningen Food & Biobased Research. "De vraag is in hoeverre we naast dierlijk eiwit in voedingsmiddelen duurzame alternatieven kunnen ontwikkelen, zonder concessies te doen aan de voedingswaarde." Over de voedingswaarde van dergelijke eiwitten is tot dusver nauwelijks meer bekend dan de energiewaarde en aminozuursamenstelling. Dit onderzoek geeft inzicht in de verteerbaarheid van een aantal duurzame

©LIGHTSPRING/SHUTTERSTOCK.COM

eiwitbronnen, zoals erwten, aardappel, dierlijk plasma, eetbare schimmel en insecten.

TOOLBOX VOOR FABRIKANTEN

Het onderzoek, gecoördineerd door Wageningen University & Research, legt een wetenschappelijke basis voor de ontwikkeling van hoogwaardige voedingsmiddelen met duurzaam geproduceerd eiwit, en voorziet in een toolbox waarmee fabrikanten de voedingswaarde, verteerbaarheid en biologische activiteit van nieuwe eiwitten snel en efficiënt kunnen beoordelen. "Bestaande methoden voor het meten van verteerbaarheid en biologische activiteit zijn bewerkelijk en tijdrovend, en vaak zijn er ook dierproeven nodig. Wij ontwikkelen een gebruiks- en diervriendelijk alternatief," aldus Harry Wichers, hoogleraar Immunomodulatie bij Wageningen University & Research en wetenschappelijk coördinator van het project. Deze meerjarige publiek-private samenwerking, met cofinanciering vanuit de Topsector Agri&Food, loopt tot 2020. Het consortium staat open voor partners die aanvullende eiwitten, kennis en expertise meebrengen.

BRONNEN:
LIENEN, F. VAN, EGMOND, P. VAN & VELDHIJ, C. (2016), ONDERNEMEN MET NATUURLIJK KAPITAAL IN DE VOEDSELSECTOR, DEN HAAG: PLANBUREAU VOOR DE LEEFOMGEVING.)
NETWERKPLATTELAND.NL/ONDERNEMEN-MET-NATUURLIJK-KAPITAAL-IN-DE-VOEDSELSECTOR

ACTIEPLAN ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN, RIJKSOVERHEID
WWW.RIJKSOVERHEID.NL/DOCUMENTEN/KAMERSTUKKEN/2016/10/04/
KAMERBRIEF-OVER-HET-ACTIEPLAN-ETIKETTERING-VAN-LEVENSMIDDELEN

CIRCULAIRE ECONOMIE, RIJKSOVERHEID
WWW.RIJKSOVERHEID.NL/ONDERWERPEN/CIRCULAIRE-ECONOMIE

METEN VAN SDGS: EEN EERSTE BEELD VOOR NEDERLAND, CBS
WWW.CBS.NL/NL-NL/PUBLICATIE/2016/44/METEN-VAN-SDGS-EEN-EERSTE-BEELD-VOOR-NEDERLAND
WWW.CBS.NL/NL-NL/CORPORATE/2016/45/CBS-VERKENNING-SDGS-START-PUNT-VAN-MAATSCHAPPELIJK-DEBAT

KAMERBRIEF OVER DE VOEDSELAGENDA VOOR VEILIG, GEZOND EN DUURZAAM VOEDSEL
WWW.RIJKSOVERHEID.NL/DOCUMENTEN/KAMERSTUKKEN/2015/10/30/
KAMERBRIEF-OVER-DE-VOEDSELAGENDA-VOOR-VEILIG-GEZOND-EN-DUURZAAM-VOEDSEL

KAMERBRIEF VOORTGANG VOEDSELAGENDA VOOR VEILIG, GEZOND EN DUURZAAM VOEDSEL
WWW.RIJKSOVERHEID.NL/DOCUMENTEN/KAMERSTUKKEN/2016/11/15/
KAMERBRIEF-PUBLICATIE-MONITOR-DUURZAAM-VOEDSEL-2015

MONITOR DUURZAAM VOEDSEL 2015
WWW.RIJKSOVERHEID.NL/DOCUMENTEN/KAMERSTUKKEN/2016/11/15/
KAMERBRIEF-PUBLICATIE-MONITOR-DUURZAAM-VOEDSEL-2015

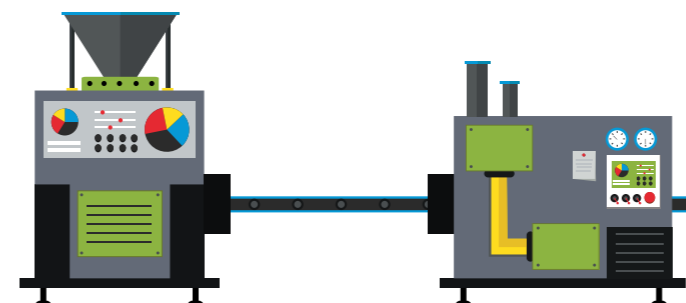
BRILJANTE BUSINESSMODELLEN IN FOOD
WWW.BUA.NL



maakt het mogelijk!

Big Data

Productiemachines registreren interessante data. Wat nu als je deze data centraal ontsluit? Dan werk je gestructureerd aan een controlefunctie over het gehele productieproces en worden statistieken opgebouwd van productie, onderhoud en faaltijden. In samenspraak wordt bepaald welke data uitgelezen worden en welke rapportages worden aangeboden.



www.4food.nl



Industrial Auctions BV

Online veilingen voor de complete voedingsindustrie

8 februari: Online veiling voor de voedingsindustrie op de voormalige locatie van kipverwerker Storteboom in Sprundel



9 februari: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Brokstedt, Duitsland



www.Industrial-Auctions.com



Snel, veilig, effectief: spiraalroldeuren en Speed-sectionaaldeuren

- Hoge openings- en sluitsnelheden voor snelle bedrijfsprocessen
- Thermisch onderbroken panelen voor een uitstekende warmte-isolatie (U-waarde van max. 0,64 W/(m²·K))
- Standaard lichtscherm voor betrouwbare veiligheid

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie

JAARLIJKS 10 MILJOEN KILO TOMATEN MET BEHULP VAN AARDWARMTE

‘GEZONDE VOEDING VRAAGT OM GEZONDE ENERGIE’

Bij Duijvestijn Tomaten in Pijnacker ondernemen ze zo duurzaam mogelijk. Bijvoorbeeld door aardwarmte te gebruiken om de kas te verwarmen. Directeur Ted Duijvestijn legt uit hoe deze innovatie tot stand kwam.

>>

‘We hebben onze ideeën met de TU Delft gedeeld en zijn gaan samenwerken’



“Energie is heel belangrijk in de tuinbouwsector”, begint Ted Duijvestijn. “Dus nadat mijn broers en ik het tuinbouwbedrijf van mijn ouders hadden overgenomen, vroegen we ons af hoe we nóg meer energie konden besparen. We zijn altijd al zuinig geweest en waren ons bewust van verspilling; wat konden we nog meer doen?”

SAMENWERKEN

Diverse opties werden onderzocht: van wind-energie tot zonnepanelen. “In 2006 hoorden we via ons netwerk van een collega-bedrijf dat gebruikmaakte van geothermie. Uit onderzoek bleek dat aardwarmte de meeste potentie biedt. Rond diezelfde tijd ging een groep studenten van de TU Delft met dit onderwerp aan de gang. We hebben onze ideeën met elkaar gedeeld en zijn

gaan samenwerken.” De studenten voerden het onderzoek uit en de universiteit leverde naast kennis een handig netwerk van onder meer ingenieurs en bouwbedrijven. Het Pijnackerse bedrijf zorgde voor inspiratie en enthousiasmeerde de studenten; zij wisten immers dat hun onderzoek niet in een lade bleef liggen, maar echt toegepast zou worden.

RISICO'S

Eenvoudig was het niet. “We hebben zo’n drie jaar uitgetrokken voor de voorbereidingen,” vervolgt Duijvestein. “Van het onderzoek tot het regelen van de vergunningen. Vooral de gemeente en provincie boden veel weerstand. Moet dat nou? Kan het wel? Dat soort vragen. Bovendien was het een flinke investering die veel risico’s met

HOE WERKT AARDWARMTE?

Zo’n 2,5 kilometer diep in de aarde zit water opgeslagen in zand- en poreuze steenlagen. Dit warme water wordt naar de oppervlakte gepompt, waar het door een warmtewisselaar heengaat. De warmte van het opgepompte water wordt meegegeven aan een tweede waterstroom. Deze stroom wordt gebruikt voor het verwarmingssysteem van de kassen. Daarna gaat het opgepompte water weer terug de aarde in. Met dit systeem zijn geen fossiele brandstoffen meer nodig en wordt de uitstoot van CO₂ beperkt. Bijkomend voordeel is dat de tomaat een betere kwaliteit en weerbaarheid heeft.



© DUIJVESTIJN TOMATEN

zich meebracht voor bijvoorbeeld de verzekeraar en de bank. Met de nodige rechtshulp zijn we er toch gekomen.”

AAN DE SLAG

In 2010 kon er dan eindelijk geboord en gebouwd worden. “In die tijd hebben we ook wel flinke dieptepunten gehad, dat zelfs specialisten geen oplossing meer wisten voor een bepaald probleem. Dan waren we ontzettend blij als iemand van onze technische dienst er een nachtje over geslapen had en ons uit de brand kon helpen”, vertelt hij. “Ondanks alle problemen hadden we toch wel vertrouwen dat het zou gaan lukken.” Het ging niet vanzelf. “In het begin merkten we dat we het water moeilijk de aarde in konden terugpompen. Dat bleek na onderzoek veroorzaakt te worden door een te hoge hoeveelheid methaan. Daarop hebben we een separator ertussen gezet, die het methaan uit het water filtert. Het methaan dat overblijft, kunnen we weer omzetten naar elektriciteit. Een win-winsituatie dus.”

RESTWARMTE INZETTEN

Inmiddels mag Duijvestijn Tomaten spreken van een succes, dat in 2015 bekroond werd met de titel ‘Beste tomatenteler van de wereld’. “We besparen maar liefst 5,5 miljoen kuub aardgas per jaar en maken vrijwel geen gebruik meer van andere energiebronnen”, klinkt het trots. “We houden zelfs warmte over. Studenten mochten

meedenken en met een idee komen waar we die restwarmte voor konden gebruiken. Dat werden onze eigen luchtgedroogde tomaten, pesto’s en tapenades. In de toekomst kunnen we misschien zelfs woningen in de omgeving van warmte voorzien. Of we kunnen nauwer samenwerken met een ander bedrijf dat ook aardwarmte gebruikt en elkaars back-up zijn. Inmiddels zijn er al dertien anderen die met aardwarmte werken. Ieder jaar komen er twee of drie bedrijven bij.”

ADVIES VOOR ANDEREN

Terugkijkend zou Duijvestijn het niet nog eens zo aanpakken. “We zouden eerst gelijkgestemden zoeken. Voor één bedrijf is het risico eigenlijk te groot. Dat is ook mijn advies voor andere ondernemers die willen innoveren: zoek elkaar op, bijvoorbeeld in een ondernemersnetwerk. En werk samen met kennisinstututen, zoals universiteiten. Je versterkt elkaar door gebruik

te maken van elkaars expertise. Of doe een aanvraag voor een subsidie bij organisaties die innovatie stimuleren. Daar hebben wij gebruik van gemaakt toen we een nieuwe, energiezuinige kas ontwikkelden.”

Daarnaast is het belangrijk om een lange adem te hebben. Duijvestein: “Ik schat dat we zeker vier jaar nodig hebben gehad: van de voorbereidingen tot het daadwerkelijk met aardwarmte verwarmen van onze kassen. Maar laat je daardoor, en door eventuele weerstand, niet ontmoedigen. Je moet vernieuwend zijn om te kunnen blijven ondernemen. Gezonde voeding heeft gezonde energie nodig, vinden wij. En het is belangrijk om te denken aan de komende generaties en duurzaam te ondernemen. Dat wat we de aarde ontnemen, willen we ook teruggeven.”

 www.duijvestijntomaten.nl



© DUIJVESTIJN TOMATEN

EVENT VOEDSELVEILIGHEID DIAGNOSTICA EN DATA-ANALYSE


Donderdag 30 maart organiseert de Stichting Food Micro in Hotel De Biltse Hoek (De Bilt) een Event over Voedselveiligheid. Gerenomde sprekers vertellen over de laatste ontwikkelingen op het gebied van diagnostische methoden, testkits, data-analyse en big data in relatie tot voedselveiligheid. Ook is er een interactieve kennismarkt 'Meet the Expert' waar diverse instellingen en bedrijven

op uitnodiging van Food Micro aanwezig zijn en open staan voor uw vragen; een unieke kans om experts uit de praktijk te spreken, inzicht te verwerven en advies te ontvangen. Kijk voor meer informatie op de site.

 www.foodmicro.nl

DUURZAAM ONDERNEMEN AMBITIEUZE DOELSTELLINGEN

Lamb Weston/Meijer, toonaangevend op het gebied van hoogwaardige aardappelproducten, is goed op weg om haar duurzaamheidsdoelstellingen voor 2020 te realiseren. Zo wordt er per ton product ten opzichte van referentiejaar 2008 ruim 21 procent minder energie verbruikt en is de aardappelbenuttingsgraad verbeterd met 4,5 procent. Per jaar wordt ruim 6 miljoen kilometer minder op de weg gereden door meer vervoer via water en spoor. Verder bakt Lamb Weston/Meijer ruim 82 procent van haar producten voor in een gezondere frituurolie. Jaarlijks betekent dit een vermindering van 9,6 miljoen kilo verzadigd vet via haar producten. Het volledige rapport staat online op de site van de aardappelproducent.

 www.lambweston.eu



©GORILLAPAGES/SHUTTERSTOCK.COM



BOUWEN EFFICIENCYSLAG MIDDELS NIEUWBOUW


Aan de Stegge Twello heeft overeenstemming bereikt voor de realisatie van nieuwbouw voor Hems/Fortuna in Oss. Hems BV en dochteronderneming Fortuna BV zijn gespecialiseerd in het leveren van een breed assortiment aan vleesproducten voor meerdere marktsegmenten. Door de bedrijven samen te brengen in een nieuwbouwpand worden het bedrijfsproces efficiënter en de kosten beheersbaarder gemaakt.

De nieuwe locatie krijgt een totale oppervlakte van 4.500 m², onderverdeeld in 3.800 m² bedrijfsruimte en 750 m² kantoorruimte. De bedrijfsruimte is opgebouwd uit koelcellen, vleesverwerkingsruimte met hangbanen en een groot vrieshuis. De gehele voorbereiding is samen met Hems/Fortuna turnkey uitgewerkt met ondersteuning van Bessels Architecten & Ingenieurs uit Twello en JVZ Raadgevend Ingenieursbureau uit Deventer. In april 2017 start Aan de Stegge Twello met de bouwwerkzaamheden. De oplevering staat gepland voor november 2017.

 www.hems.nl

EVENT KENNISEVENT VAN PARTNERS4FOOD

Partners4Food, een samenwerkingsverband van ReflexSystems, Multivac, Etiket Nederland, Espera en EVO-it houdt op donderdag 23 maart haar tweede kennisevent in Utrecht. De bedrijven en een keynote speaker uit de retail belichten diverse actuele trends en ontwikkelingen in de branche. Bent u DGA, managing director, eigenaar of directeur van een bedrijf in de foodindustrie en wilt met gelijkgestemden om de tafel zitten én uw kennis verbreden? Meldt u zich dan aan. De middag begint om 12:00 uur. Vanaf 16:15 kunt u napraten onder het genot van een hapje en drankje, en is er gelegenheid om te netwerken. Aanmelden: via info@partners4food.nl.

 www.partners4food.nl

ENERGIECOMMISSIE EERSTE ENERGIECOMMISSARIS

Ruud Koornstra is 12 januari formeel geïnstalleerd als eerste Energiecommissaris van Nederland. Zijn eerste taak is een veel ambitieuzer transitieprogramma van fossiel naar schoon te borgen in de regeringsafspraken van het nieuw te kiezen kabinet in maart. De Energiecommissie bestaat uit drie onderdelen: in Den Haag zetelt de overkoepelende commissie onder leiding van Ruud Koornstra. Regionaal worden de energiecommissies gevormd door lokale mensen rondom scholen, sportclubs, bedrijventerreinen en buurten. Landelijk organiseren de energiecommissies activiteiten en bijeenkomsten om zoveel mogelijk inwoners te helpen met hun transitie van fossiel naar groen.

 www.energiecommissie.nl

INVESTEREN INVESTMENT READY PROGRAM

ING wordt hoofdpartner van het Investment Ready Program, accelerator voor duurzame ondernemers met schaalbare bedrijven. Zij bereiden zich in het programma voor op het vinden van investeringskapitaal. Op deze manier groeit het aantal Nederlandse duurzame ondernemingen die hun bedrijf verder laten groeien en zo hun duurzame impact te vergroten. ING Nederland heeft zich voor twee jaar aan het programma verbonden.

 investment-ready.org

DUURZAAMHEID AANDACHT VOOR VERGETEN VLEES

Staatssecretaris Van Dam (EZ, Landbouw) heeft op de Grüne Woche in Berlijn met instemming kennis genomen van de duurzame 'Schlachtplatte' van de Nederlandse varkensvleesketen, aangeboden door het Platform Varkensvleesketen, het samenwerkingsverband van de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV), Producenten Organisatie Varkenshouderij (POV) en de Nederlandse Vereniging voor de Diervoederindustrie (Nevedi). De presentatie van het Platform speelde in op de wens van de staatssecretaris om vierkantsverwaardiging niet alleen op de 'derde landen' te richten maar ook op Europese binnenmarkten. Alles van een varken (karkas) moet een



©PIARAPONG SAMBOONSHUTTERSTOCK.COM

(duurzame) goede bestemming moet krijgen, onder meer door 'vergeten' vleesproducten in ere te helpen herstellen op kernmarkten, zoals Nederland en Duitsland.

 www.cov.nl



©ISTOCK/ BARBEDSIGN

VERPAKKEN AFBREEKBAAR PLASTIC IN 2025

Unilever meldt dat tegen 2025 al zijn plastic verpakkingen volledig herbruikbaar, recyclebaar of composteerbaar moeten zijn. De levensmiddelenlengigant roept daarmee de volledige, snelgroeiende sector op het proces naar een circulaire economie te versnellen. Volgens de denktank Ellen MacArthur Foundation (EMF) wordt wereldwijd slechts 14 procent van de plastic verpakkingen gerecycled, terwijl 40 procent op

de vuilstortplaats terecht komt en een derde in de natuur. De verwachting is dat er tegen 2050 meer plastic dan vis in de oceaan aanwezig is. Unilever belooft eerder al het aantal verpakkingen in 2020 met een derde terug te dringen en het gebruik van gerecycled plastic met minstens 25 procent te laten toenemen in 2025.

 www.unilever.nl

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

STRATEGISCH INKOOPMANAGER

ERVAREN PROFESSIONAL MET INZICHT EN TOEKOMSTGERICHTE VISIE OP INKOOP

VOORTHUIZEN

De **Denkavit Groep** is een toonaangevende, internationale speler op het gebied van jongdiervoeding. Door jarenlange investering in kennis en onderzoek, proefboerderijen en state-of-the-art laboratoria heeft zij inmiddels een uniek assortiment aan producten ontwikkeld. Er werken ruim 400 mensen en er wordt een omzet gerealiseerd van ruim 600 miljoen Euro. Het hoofdkantoor en innovatiecentrum zijn op de productie site in Voorthuizen gevestigd. Daarnaast is er een productie site in Frankrijk en zijn er verkoopkantoren in Italië en Duitsland. Het inkoopteam voor de hele Denkavit groep is gevestigd in Voorthuizen. Voor het verder ontwikkelen en optimaliseren van het strategisch inkoopbeleid zoeken wij naar een ondernemende Strategisch Inkoopmanager. Deze resultaat- en kwaliteitsgerichte relatiebouwer is met het team van 3 Inkoopers verantwoordelijk voor het complete inkooppakket grondstoffen en ingrediënten van de Denkavit Groep.

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



SAFETY, HEALTH & ENVIRONMENT COÖRDINATOR

NIEUWE FUNCTIE VOOR HET OPZETTEN EN IMPLEMENTEREN VAN DE SYSTEMEN

ALMERE

Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met passie voor food en is gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden en verpakken van kaas. De organisatie streeft continu naar verbetering en innovatie. Zo blijft de organisatie optimaal aangesloten op de wensen van haar klanten en de ontwikkelingen in de markt. Met het hoofdkantoor in Almere en meer dan 1.200 medewerkers in bijna 20 vestigingen in Nederland en België, wordt dagelijks gewerkt aan het doel om de meest gewaardeerde ketenpartner te zijn. A-ware investeert in duurzaamheid, haar omgeving en het welzijn en de ontwikkeling van haar medewerkers. Voor deze toekomstgerichte speler zijn wij op zoek naar een gepassioneerde en ondernemende Safety, Health & Environment Coördinator die verantwoordelijk is voor het opzetten, implementeren en borgen van de SHE-managementsystemen, op basis van de richtlijnen vanuit het hoofdkantoor.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



CATEGORY MANAGER EUROPE & AMEAP

WHO DRIVES THE PERFORMANCE AND GROWTH OF ONE OF THE PRODUCT CATEGORIES

AMSTELVEEN (NL)

Dawn Foods Inc. is a family company that has been creating high-quality bakery ingredients and products for nearly 100 years. The world's leading bakers count on Dawn Foods to build their business. With nearly 5,000 people they do business in more than 100 countries worldwide. Dawn Foods Europe & AMEAP employs some 850 people and covers the activities in Europe, Africa, Middle East and Asia Pacific. The product range comprises a.o. pastry mixes, fruit fillings, glazes, flavourings and frozen products, like muffins, brownies and cakes. These products are sold to artisanal bakeries, industrial bakeries, retailers and food service customers. The European head office is based in Amstelveen, with central functions for Marketing & New Product Development, Operations & Supply Chain, Finance and HR. For the Marketing & NPD team we are currently searching for a proactive Category Manager Europe & AMEAP.

Consultant: Hans Hilbrands, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51025152



INTERNATIONAAL ACCOUNTMANAGER

INITIATIEFRIJKE PROFESSIONAL DIE COMMERCIEEL INZICHT OMZET IN RESULTAAT

NIEUWERKERK A/D IJSSSEL

T. Boer & zn is een toonaangevende, wereldwijd exporterende producent van kalfsvlees. Het bedrijf is een zelfstandig onderdeel van de VanDrie Group. Vanuit eigen slachting en verwerking levert T. Boer & zn in meer dan 50 landen wereldwijd aan groothandels, retailers, cateraars, industrie, horeca en grootverbruikers. Het bedrijf heeft ruim een eeuw ervaring in het slachten en verwerken van kalveren. Door de kundigheid van de ca. 450 medewerkers kan T. Boer & zn aan de wensen van iedere afnemer voldoen. Ter uitbreiding van het commercieel team van deze topspeler zijn wij op zoek naar een ambitieuze Internationaal Accountmanager. Deze stevige persoonlijkheid met pioniersgeest en commerciële drive is verantwoordelijk voor het realiseren van doelstellingen in bestaande markten en het verwerven van aantrekkelijke posities in nieuwe markten in Duitsland.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



KWALITEITSSPECIALIST

EINDVERANTWOORDELIJKE ROL VOOR QA EN QC

TER APELKANAAL

Ten Kate Vetten B.V. is een belangrijke Europese producent van hoogwaardige, dierlijke vetten en eiwitten met een wereldwijde export. De afnemers zijn bedrijven in de levensmiddelen-, diervoeding- en technische industrie. Totaal werken er ± 200 medewerkers, de omzet bedraagt ruim € 120 miljoen. Het hoofdkantoor bevindt zich in Musselkanaal. In Nederland staat een plant in Ter Apelkanaal en in Duitsland staan 2 plants. Door gebruik te maken van verschillende technieken produceert Ten Kate diverse eindproducten zoals verpakte vetten, lardoil en functionele eiwitten. Voor de locatie in Ter Apelkanaal zoeken wij een zelfstandige Kwaliteitsspecialist die verantwoordelijk is voor het opstellen, verder ontwikkelen en borgen van het beleid op het gebied van QA en QC. Tevens is deze proactieve professional nauw betrokken bij kwaliteitszaken en -projecten voor de 2 locaties in Duitsland.

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

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

MANAGER PRODUCTIE

COACHENDE PROFESSIONAL DIE MEEBOUWT IN GROEIENDE ORGANISATIE

VOORTHUIZEN

Denkavit is een toonaangevende, internationale speler op het gebied van voeders voor jonge dieren en contractintegratie. Het uniek en zorgvuldig samengesteld assortiment aan producten wordt geleverd in meer dan 50 landen. Er zijn ruim 400 gedreven en betrokken mensen werkzaam bij Denkavit en er wordt een omzet gerealiseerd van ruim 600 miljoen Euro. In Voorthuizen is het hoofdkantoor, het innovatiecentrum en een fabriek gevestigd. In deze fabriek werken ± 100 medewerkers verspreid over dagdienst, 2- en 3-ploegendiensten. In verband met de consequente groei is er behoefte aan nog meer focus op de productie. Voor deze nieuwe functie zoeken wij een zelfstandige Manager Productie die direct 5 Teamleiders en 1 Productiedeskundige aanstuurt en indirect ± 70 productiemedewerkers. Deze proactieve manager is verantwoordelijk voor het organiseren, optimaliseren en bewaken van de productieprocessen en het coachen en ontwikkelen van de medewerkers.

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



VERPAKKINGSTECHNOLOOG

FABRIEKSGERICHTE FUNCTIE MET ONTWIKKELINGSMOGELIJKHEDEN

ALMERE

Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met passie voor food en is onder meer gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden en verpakken van kaas. De organisatie streeft continu naar verbetering en innovatie. Hierdoor blijft de organisatie aangesloten op de wensen van haar klanten en de ontwikkelingen in de markt. Met het hoofdkantoor in Almere en meer dan 1.200 medewerkers verdeeld over bijna 20 vestigingen in Nederland en België, wordt gewerkt aan de doelstelling om de meest gewaardeerde ketenpartner te zijn. A-ware investeert in duurzaamheid, haar omgeving en de ontwikkeling van haar medewerkers. Ter versterking van het team verpakkingstechnologen zijn wij op zoek naar een ondernemende verpakkingstechnoloog die verantwoordelijk is voor het ontwerpen van nieuwe verpakkingen en het initiëren en uitvoeren van besparings- en verbeteringsprojecten van bestaande verpakkingen; draagt zorg voor implementatie in productie.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



KWALITEITSMANAGER (0,6-1FTE)

ONAFHANKELIJKE EN ZELFSTANDIGE KWALITEITSAMBASSADEUR DIE PAST IN EEN HANDELSOMGEVING

BUNSCHOTEN

Stolp International is ooit begonnen als klein familiebedrijf en is nu een onderdeel van Beko Coöperatie. Beko is Nederlands grootste totaalpartner voor de ambachtelijke brood- en bakketbakker. Stolp importeert onder andere gedroogde zuidvruchten, blikvruchten, tomaten, noten, kokos, zaden en andere tropische kwaliteitsingrediënten en heeft een eigen kwaliteitsmerk genaamd Sunpearl. Zij koopt rechtstreeks in bij producenten wereldwijd en levert aan retail, groothandel, industriële klanten en de ambachtelijke bakker. Met een gemotiveerd team van 12 deskundige mensen, voorziet Stolp haar afnemers van de beste producten die ter wereld verkrijgbaar zijn. Om locatie Bunschoten verder te versterken zoeken wij een Kwaliteitsmanager die verantwoordelijk is voor het verder ontwikkelen, realiseren, evalueren en zo nodig bijsturen van het gehele QA beleid en daarbij zorgdraagt voor de implementatie voor de certificering van BRC en IFS systemen.

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



CONTINUOUS IMPROVEMENT MANAGER

MET AMBITIE OM DOOR TE GROEIEN BINNEN OPERATIONS MANAGEMENT

DALFSEN

De **Bel Group** in Nederland maakt deel uit van Fromageries Bel, één van 's werelds grootste producenten van merkkazen, met merken als Mini Babybel®, La Vache qui rit®, Leerdammer®, Boursin® en Kiri®. Bel Nederland is verantwoordelijk voor de commerciële activiteiten en Bel Leerdammer ontwikkelt, produceert en verpakt merkkazen en kaasproducten van hoogwaardige kwaliteit onder het Leerdammer merk. Bel Leerdammer heeft in Schoonrewoerd een innovatiecentrum, alsmede productielocaties in Schoonrewoerd, Dalfsen en Wageningen. Voor de locatie Dalfsen, waar kaas wordt geproduceerd en gerijpt, zijn wij op zoek naar een Continuous Improvement Manager die verantwoordelijk is voor het faciliteren en uitdragen van het CI programma (BOOST) van Bel waardoor een excellente en duurzame industriële performance bereikt wordt.

Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



PROCESTECHNOLOOG/PRODUCTTECHNOLOOG

DIE MET TECHNOLOGISCHE ZUIVELKENNIS PRODUCTEN EN PROCESSEN OPTIMALISEERT

ZEEWOLDE

Vecozuivel is een jong, innovatief en trendsettend zuivelbedrijf. Bij Vecozuivel werken circa 80 medewerkers. Vanaf de jaren '90 is zij van de verkoop in de eigen boerderijwinkel uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van biologische, dagverse zuivelproducten aan de grote supermarkketens in Nederland. In 2009 heeft Vecozuivel in Zeewolde haar nieuwe, moderne zuivelfabriek in gebruik genomen. Met de realisatie van de nieuwe fabriek heeft Vecozuivel een grote stap gezet in de verdere professionalisering van de biologische zuivelbranche. Vecozuivel is een slagvaardig bedrijf dat verder kijkt en graag haar nek uitsteekt als het gaat om innovaties. Om de organisatie in Zeewolde verder te versterken zijn wij op zoek naar een gemotiveerde Procestechnoloog/Producttechnoloog, verantwoordelijk voor het optimaliseren en verbeteren van nieuwe en bestaande productieprocessen, waarbij de focus ligt op hogere output, betere kwaliteit en kostenbesparingen.

Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

WETGEVING

ALLE KANTOREN VERPLICHT ZUINIG MET ENERGIE

Vanaf 2023 is er in Nederland geen enkel kantoor meer met een energielabel slechter dan label C. Kantoren met een slechter label (D t/m G) mogen dan niet meer gebruikt worden. Eigenaren van energieslurpende kantoren moeten hun panden zuiniger maken. De kantooreigenaren moeten hiervoor samen eenmalig 860 miljoen euro investeren in energiebesparende

maatregelen. De terugverdientijd ligt gemiddeld tussen de 3 en 6,5 jaar, maar dat is sterk afhankelijk van het gebouw en de energieprijzen. De verplichting voor (minstens) label C geldt alleen voor kantoren. Wel komt er een onderzoek naar de mogelijkheden in andere gebouwen (winkels, bedrijfsgebouwen, scholen, zorginstellingen, sportthu- len, musea etc.

Alle bedrijven en instellingen die veel energie gebruiken (meer dan 50.000 kWh of meer dan 25.000 m³ gas), zijn nu al verplicht om energiebesparende maatregelen te nemen als de terugverdientijd onder de vijf jaar ligt. De controle daarop door gemeenten en omgevingsdiensten schiet tekort. Het kabinet stelt daarom twintig extra toezichthouders voor de omge-

vingdiensten beschikbaar; die zijn sinds deze maand actief. Zij helpen ook bij regionale projecten voor energiebesparing. Betere controle levert in 2023 ruim 16 petajoule besparing op.

www.rijksoverheid.nl

INDUSTRIE & VEILIGHEID
NIEUW NEN-PLATFORM

Met onder andere de herziening van de machinerichtlijn, de ontwikkeling van de PGS nieuwe stijl en de ontwikkeling van talloze nieuwe en bestaande normen, zijn er grote veranderingen op komst. Om alle partijen in de Nederlandse industrie mee te laten profiteren van de kennis op het gebied van wetgeving, normalisatie en standaardisatie, heeft NEN een nieuw initiatief opgezet: het NEN-Platform Industrie & Veiligheid. Op 17 maart 2017 organiseert NEN een bijeenkomst over het nieuwe platform.

www.nen.nl

JUBILEUM
150-JARIG BESTAAN

Precia-Molen Nederland is 2017 van start gegaan met een nieuwjaarsreceptie waar het glas geheven werd op het 150-jarige jubileum. Sinds de oprichting in 1867 (Eerst als Nederlandse Fabrik van Weegwerktuigen Jan Molenschot en Zn.) heeft Precia-Molen wereldwijd een goede reputatie opgebouwd als het gaat om de kwaliteit en betrouwbaarheid van de weegapparatuur en -systemen. Met het uitgebreide assortiment is voor iedere bedrijfssector een weegoplossing te creëren. Naast een team van deskundige adviseurs, beschikt het bedrijf over een uitgebreide servicedienst voor installatie, (preventief) onderhoud, revisie en keuring van weegapparatuur.

www.preciamolen.nl

RABOBANK:

‘VOEDINGSINDUSTRIE MOET BOEREN ONDERSTEUNEN’



©RUUD MORIJN PHOTOGRAPHY/SHUTTERSTOCK.COM

Met een verwachte 7% omzetgroei per jaar zijn de vooruitzichten voor biologische voeding in Nederland rooskleurig. Een belangrijke randvoorwaarde is wel dat meer boeren de overstap maken naar biologisch. Dat is geen vanzelfsprekendheid; omschakelen is niet eenvoudig. Volgens Rabobank analisten zal de voedingsindustrie een pro-actieve rol moeten spelen om de conversie in de primaire sector te ondersteunen. Dat schrijven zij in het rapport ‘Satisfying the Appetite for Organic Food Products’ (voor cliënten van de Rabobank te downloaden via de website van de bank).

De Rabobank verwacht een gemiddelde jaarlijkse omzetgroei van biologische voeding van 6 tot 8% in de komende jaren in Europa en de Verenigde Staten.

Dit stelt de industrie voor een uitdaging. Als de voedingsindustrie de toevoer van biologische grondstoffen de komende jaren veilig wil stellen, zullen ze boeren de juiste stimulansen moeten geven om de omschakeling mogelijk te maken. De voedingsindustrie kan boeren op verschillende manieren ondersteunen. Zo zijn er programma's om boeren te helpen met het vergaren van de benodigde kennis, ‘transitielabels’ waarbij boeren tijdens de conversie hogere premies voor hun productie krijgen, meerjarige afnamecontracten of garantieregelingen vanuit de voedingsproducenten of bijvoorbeeld de overheid om toegang tot financiering te vergroten.

www.rabobank.nl

©KAESLER MEDIA/SHUTTERSTOCK.COM

fobis[®] Het ERP systeem voor de FOOD ontwikkeld door specialisten!



Met 35 jaar specialistische ervaring in de voedingsmiddelen industrie, is RBK één van de meest vooraanstaande organisaties op gebied van automatisering in de foodsector.

Wij adviseren en leveren voor uw productieomgeving, uw gebouwbeheersing, bedrijfsvoering of uw kantoor automatisering. Al deze facetten beheersen wij als geen ander.

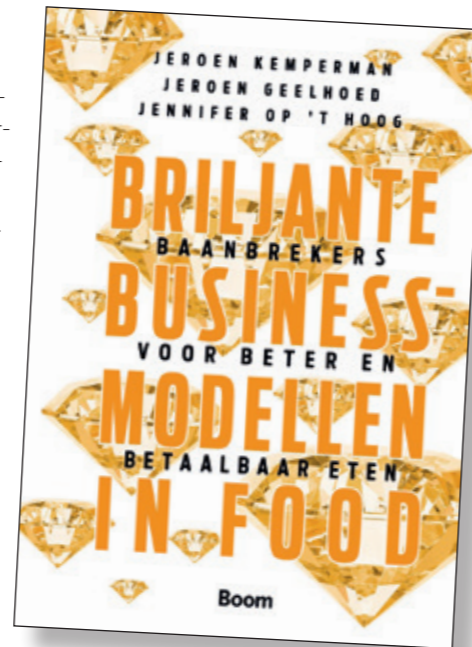


www.rbk.nl

LEZEN

TWINTIG OPLOSSINGEN VOOR DE FOOD BRANCHE

De wereldbevolking groeit, het klimaat staat onder druk. Betaalbare gezonde voeding is het wereldvraagstuk van de toekomst. Enerzijds zijn er de grote bedrijven die betaalbare voeding voor de massa produceren. Die zijn echter weinig duurzaam en gezond. Anderzijds ontstaan nieuwe initiatieven die wel gezond en duurzaam, maar betaalbaar noch schaalbaar zijn. Dat zet geen zoden aan de dijk. Hoe kunnen we gezond, duurzaam, betaalbaar én schaalbaar voedsel realiseren? De antwoorden staan beschreven in het boek ‘Briljante businessmodellen in food’ dat bij Boom is verschenen.



www.businezz.nl



BESTRIJD VOEDSELFRAUDE:

DENK ALS EEN CRIMINEEL!

In de strijd tegen voedsel fraude is er sinds kort de verplichting tot het uitvoeren van een Food Fraud Vulnerability Assessment. Daarmee kunnen bedrijven hun kwetsbaarheid voor voedsel fraude inschatten. Deze verplichting is al onderdeel van kwaliteitssystemen als FSSC 22000, BRC of IFS en dus niet vrijblijvend. We kunnen er niet omheen: ieder voedselverwerkend bedrijf móet zijn kwetsbaarheid onder de loep leggen.

Voedsel fraude is een misdrijf, de daders zijn criminelen. 'Think like a criminal to fight food fraud', kopt de begeleidende folder bij de (gratis te downloaden) Food Fraud Vulnerability Assessment Tool. De tool is ontwikkeld door SSAFE en helpt bij het scherp krijgen van de risico's op voedsel fraude. Wageningen University, RIKILT Wageningen UR en VU Amsterdam legden de wetenschappelijke basis voor de tool. Aldo Rus, Business Unit Manager van KTBA FoodCampus, heeft al 25 jaar ervaring in de levensmiddelenindustrie en kwaliteitszorg. Voor KTBA FoodCampus ontwikkelde hij de masterclass Foodfraud. "De schade voor de wereldwijde voedselindustrie wordt geschat op 30 tot 40 miljard dollar per jaar. Een exact cijfer kan niet gegeven worden, want slechts een beperkt deel van het totale aantal fraudegevallen wordt ontdekt."

SCHADE

Voedsel fraude kost niet alleen bedrijven veel geld, het schaadt ook het vertrouwen van consumenten

in voedsel producenten. Logisch, want als dure ingrediënten vervangen worden door goedkopere, betalen zij onnodig veel. Er kunnen ook gezondheidsrisico's aan voedsel fraude verbonden zijn, bijvoorbeeld omdat onduidelijkheid bestaat over de herkomst van het product of omdat een product vervuild is met een allergeen. Incidenten van voedsel fraude in Nederland opgenomen in de RASFF-database of beschreven in dagbladen en vaktijdschriften, hebben vooral te maken met vlees(producten), vis(producten), veevoer en eieren. De fraude betreft voornamelijk toevoeging, verdunning of vervanging met goedkoop vreemd productmateriaal, en frauduleuze declaratie van het productie(management)systeem of van het productieproces.* Ook de Consumentenbond deed onderzoek naar voedsel fraude. Zij selecteerden in 2015-2016 ruim 150 producten uit productgroepen waarvan bekend is dat authenticiteitsproblemen kunnen voorkomen. Bij 33 van de 156 onderzochte producten (21%) werden afwijkingen aangetroffen.

De resultaten van het onderzoek verschenen in oktober 2016.

TASKFORCE VOEDSELVERTROUWEN

Na de beruchte paardenvleesaffaire werd door de overheid en het bedrijfsleven in 2013 een Taskforce Voedselvertrouwen opgericht om het vertrouwen van de consument in voedsel te herstellen en te vergroten. Binnen het thema 'Veilig en verantwoord voedsel' liet het ministerie van Economische zaken (EZ) in 2014 door LEI Wageningen UR en RIKILT Wageningen UR een quick scan uitvoeren naar voedsel fraude in Nederland*. De onderzoekers concludeerden dat er weinig tot geen kennis was met betrekking tot: risicofactoren voor voedsel fraude, de geschiktheid van (analytische) methoden voor de detectie van verschillende typen voedsel fraude bij verschillende product(groep)en, het juridisch handhavingskader, en een risico-gebaseerd controlesysteem specifiek gericht op voedsel fraude. Op 29 januari 2015 rondde de Taskforce

©YOUR.DESIGNS/HUTTERSTOCK.COM



haar werkzaamheden af. In de eindrapportage benadrukten ze de noodzaak van het verbeteren van de voedselintegriteit door gebruik te maken van internationale kwaliteitssystemen, zoals FSSC 22000, BRC of IFS. "Dat is nu dus gebeurd," vertelt Aldo Rus. "Een Food Fraud Vulnerability Assessment is sinds juli 2016 onderdeel van een aantal voedselveiligheidsnormen, zoals BRC. Je móet de assessment uitvoeren, anders haal je de norm niet. Dat wordt afgedwongen door GFSI; The Global Food Safety Initiative."

WAT HOUDT DE TOOL IN?

"Via een beslisboom en 50 vragen toets je als foodbedrijf je eigen kwetsbaarheid en die van je leveranciers," legt Aldo uit. "Daderprofielen en de financiële positie van de leveranciers zijn sterk in de analyse meegenomen. De vragen geven de focus aan waar risico's liggen, je beslist daarna zelf of je actie onderneemt. De aanpak van voedsel fraude vraagt om een andere manier van denken, bijvoorbeeld om meer aandacht voor de rol van inkopers. Als een grondstof onder de gangbare prijs

aangeboden wordt, moet er bij hen een alarmbel gaan rinkelen: zó goedkoop, klopt dat wel? De tool kan helpen om inzichtelijk te maken waar en wanneer je actie moet ondernemen. Maar hoe groot het risico moet zijn voor je tot actie overgaat, staat nergens. Wij kunnen bedrijven wel helpen bij die keuzes."

KORTERE KETENS

"Vanuit het verleden was er vooral veel aandacht voor hygiëne en voedselveiligheid: HACCP," vervolgt >>



Uw hele productieruimte **duurzaam** desinfecteren met 1 druk op de knop

info@simpeldesinfecteren.nl • www.simpeldesinfecteren.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!

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

‘Een Food Fraud Vulnerability Assessment is onderdeel van een aantal voedselveiligheidsnormen’

Aldo. “Nu de aanpak van voedsel fraude verankerd is in de kwaliteitssystemen, zal ook dit aspect meer aandacht krijgen. In het verleden kocht je als voedselproducent in op specificatie: er waren geen structurele controles of de specificaties kloppen. Formeel ben je voor je traceability verplicht één stap vooruit, en één stap terug in de keten je product te volgen. De komende jaren wordt het belangrijk om de héle keten inzichtelijk te maken. De tendens is dat ketens korter worden, want hoe minder tussenschakels, des te kleiner het risico op gesjoemel. De koffieproducent gaat rechtstreeks samenwerken met de plantage, plaatst er een container die ter plaatse wordt gevuld, afgesloten en naar Nederland wordt verscheept om te garanderen dat de Arabica bonen niet worden gemengd met minder dure koffie. Vroeger werd nootmuskaat gemalen ingekocht; dat gaf ruimte om het poeder te mengen. Net als nootmuskaat worden ook peperkorrels daarom tegenwoordig alleen nog héél ingekocht. Zo kun je veel beter controleren of wat je koopt zuiver is.”

DETECTIE VAN FRAUDE

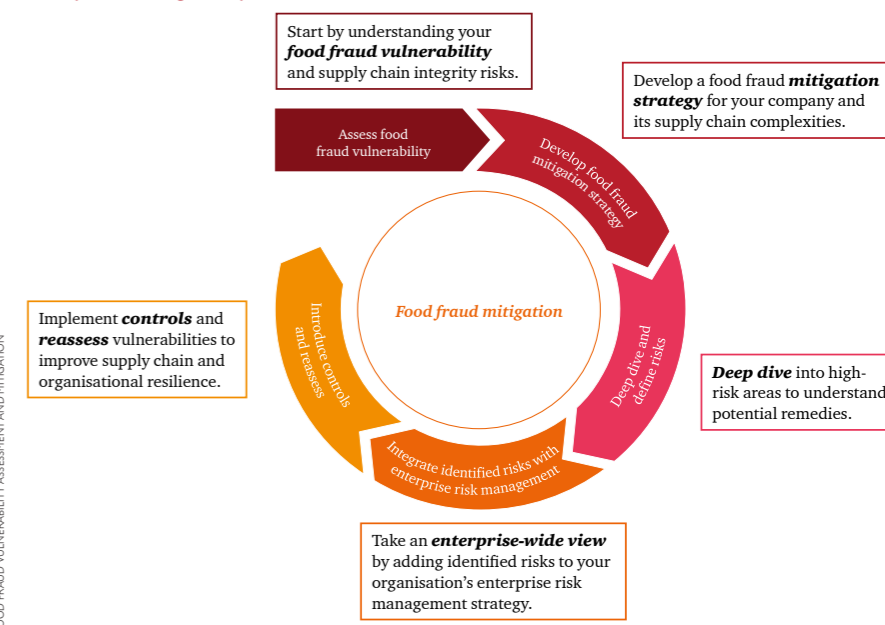
“Vroeger werd er alleen gehandhaafd vanuit de overheid. Nu bedrijven zelf hun verantwoordelijkheid moeten nemen, zullen ook zij vaker (on) aangekondigd elkaar gaan controleren. Retailers doen dat al bij hun leveranciers. In de contracten voegen ze voorwaarden toe: ‘Als je aan mij wil leveren, móet je accepteren dat we onaangekondigd komen auditen’. Alleen al de aankondiging dat je kán gaan auditen, zal ervoor zorgen dat er minder gefraudeerd wordt: de pakkans wordt immers

groter. Deze audits gaan in de héle keten onderling plaatsvinden.”
“Ook worden er steeds meer nieuwe (analytische) methoden ontwikkeld voor detectie van voedsel fraude. Het wordt daardoor makkelijker en goedkoper om steekproefsgewijs grondstoffen en producten te controleren. Wageningen University heeft bijvoorbeeld een analyse ontwikkeld om via het eigeel te kunnen aantonen of het een biologisch ei is of niet. Ik verwacht een vergroting van labcapaciteiten.”

TRAINING EN EEN CULTUUROMSLAG

“De cultuuromslag die gevraagd wordt, vindt niet van de een op de andere dag plaats,” nuanceert Aldo. “De één omarmt veranderingen en gaat er direct mee aan de slag, anderen kijken eerst de kat uit de boom. Maar als ik kijk naar HACCP, en je ziet wat we nu doen vergeleken met 15 jaar terug... dat is gigantisch. Ik verwacht dat datzelfde gebeurt met de aanpak van voedsel fraude.” Het is duidelijk:

Food fraud mitigation framework



© FOOD FRAUD VULNERABILITY ASSESSMENT AND MITIGATION

Portioneer het met Sismatec! IN ALLE MATEN EN DIKTES



process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T + 31 (0)546-874111
F + 31 (0)546-864546
info@simatec.nl
www.simatec.nl



de eisen op het gebied van het inschatten van uw kwetsbaarheid en het nemen van maatregelen om fraude te voorkomen worden steeds strikter. Maar hoe pas je dat toe in jouw organisatie? KTBA FoodCampus verzorgt daarom een Masterclass FoodFraud, waarin wordt ingegaan op de toepasbaarheid van deze eisen en methoden in de praktijk. “We zullen het langzaam maar zeker steeds beter onder controle krijgen,” verwacht Aldo. “Hoe ver je als bedrijf hierin moet gaan? We moeten er met gezond verstand naar blijven kijken: waar liggen de grootste risico's, waar is fraude het meest reëel? Helemaal uitbannen zal waarschijnlijk nooit lukken; voedsel fraude is iets van alle tijden.”

www.ktba.nl

* VAN WAGENBERG, C.P.A., J. BENNINGA, S.M. VAN RUTH, 2015. QUICK SCAN VOEDSEL FRAUDE IN NEDERLAND; WIE VERZAMELT WELKE DATA? WELK ONDERZOEK IS ER? WAT ZIJN DE CIJFERS? WAT ZIJN MOGELIJKE KENNISLACUNES? WAGENINGEN, LEI WAGENINGEN UR (UNIVERSITY & RESEARCH CENTRE)

Verbufa Vorm- en Doseeroplossingen



Uw product in alle vormen die u wenst!
De Verbufa vormmachines zijn de oplossing om diverse producten in een hoog tempo te portioneren: ballen, staafjes, schijven rond, drie of rechthoekig, met de vormmachines van Verbufa kan het allemaal.



Uw product in elke verpakking, tray-sealer en dieptrekker perfect gedoseerd! De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren van Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl

EEN DUURZAME RELATIE

Duurzaam ondernemen. In Nederland staat het meestal synoniem voor 'maatschappelijk verantwoord ondernemen'; inmiddels dé standaard voor ondernemen anno 2017.

MVO Nederland definieert het zo: 'Een onderneming onderneemt maatschappelijk verantwoord indien zij haar activiteiten bewust richt op het toevoegen van waarde aan zowel people, planet als profit, daarin steeds opnieuw een zorgvuldige balans zoekt, daarover op een actieve en transparante manier verantwoording aflegt en daarover met haar stakeholders een open dialoog voert.'

Bovenstaande lukt alleen als er onderling vertrouwen is. Zonder vertrouwen nemen stress en wantrouwen toe, mét gaat alles soepeler. Bij gebrek aan onderling vertrouwen worden details gebruikt als excuus waarom we er, na lang touwtrekken, niet met elkaar zijn uitgekomen. Dit gebeurt in het bedrijfsleven, in de politiek, maar ook in ons sociale leven.

Waar gaat het dan fout? De meeste participanten bekijken een situatie teveel vanuit hun eigen belang (worden mijn achterban en ik er beter van?). Tja, dan is het logisch dat er nogal wat projecten met vierkante wielen verder hobbelen. Met de volgende tips voor het onderhouden van een duurzame relatie schaaft je de wielen rond:

1. Zoek eerst naar gemeenschappelijke belangen.
2. Bespreek met elkaar wat je van elkaar verwacht en welke kennis je open wenst te delen.
3. Geef ook duidelijk aan wat absoluut niet bespreekbaar is.
4. Als je een team formeert, zorg dan dat dit team bij elkaar blijft. Iedere verandering in samenstelling zet het vertrouwen opnieuw onder druk.

Pas als dit helder is, ga je op pad. Dan kan MVO echt duurzaam ondernemen worden.

www.kennethsmit.com/koosminnema/

Koos Minnema (aangesloten bij Kenneth Smit) komt uit de food en draagt food een warm hart toe.



MAINTENANCE

NEXT

TECHNOLOGIE- EN ONDERHOUDSEXPO
11 t/m 13 APRIL 2017

> Registreer nu
voor een gratis bezoek!

PARTNERS IN PERFORMANCE

Bezoek Maintenance NEXT in Rotterdam Ahoy van 11 t/m 13 april 2017. De technologie- en onderhoudsexpo van de Benelux, die bouwt aan de onderhoudsindustrie van vandaag én morgen. Ga naar www.maintenancenext.nl voor een overzicht van de deelnemers en het programma.

[LinkedIn](#) [Twitter](#) @MaintenanceNEXT

Strategische partners



Organisatie



OP WEG NAAR 2025

COV LANCEERT TOEKOMSTVISIE VLEESSECTOR

De Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV) presenteerde eind december haar toekomstvisie. De organisatie wil dat de Nederlandse maatschappij weer trots is op een sector die wereldwijd vooroploopt op het gebied van duurzame en eerlijke vleesproductie, en dat het vertrouwen in de sector wordt hersteld. COV voorzitter Jos Goebbels: “Dit rapport laat de enorme kracht van de sector zien.”

“Te vaak komt de vleessector negatief in beeld,” zegt Goebbels in een gesprek kort na de presentatie van het rapport. “Zelden lees je over de kracht van de sector, terwijl de vleessector de grootste foodexporteur van ons land is, met een omzet van circa € 10 miljard, of dat de branche direct werk biedt aan zo’n 12.000 mensen. Vlees haalt vooral het nieuws als zich incidenten of issues voordoen.” Als in de algemene beeldvorming niet de regel, maar de uitzondering de maatstaf is geworden, dan doet dat geen recht aan verdiensten van het bedrijfsleven, aan de inzet en de passie van tientallen ondernemers en hun duizenden medewerkers, vindt de COV.

IEDER JAAR EEN RAPPORTAGE

Het visiedocument ‘2025: De Nederlandse vleessector in balans’ is opgesteld door consultancybureau Roland Berger, en kwam tot stand na diverse sessies met COV-leden. “Wij zien dit als onze ‘commitment-bijbel,’” licht de voorzitter toe.

“We geven aan op welke thema’s de COV en onze leden initiatief en verantwoordelijkheid nemen om de ambities in het rapport te realiseren.” Het zijn geen vrijblijvende ambities en doelen, benadrukt hij: “De visie wordt breed gedragen door de hele achterban, zij houden zich aan de afspraken. Bovendien steken we vanaf nu jaarlijks een thermometer in de sector. Ieder jaar gaan we een rapport uitbrengen waarin we vertellen wat er concreet is bereikt, welke initiatieven er zijn genomen, wat we het komend jaar gaan doen.” Vaststaat dat de groeiende vraag naar dierlijke eiwitten in Nederland alleen op een duurzame wijze ingevuld kan worden. “Het behoud van een license-to-produce is daarbij cruciaal. En daarvoor zijn innovaties en investeringen in alle schakels van de keten noodzakelijk.”

ZES HOOFDTHEMA’S

Het visiedocument ‘2025 De Nederlandse vleessector in balans’ is opgebouwd rond een

zestal thema’s: Transparantie en integriteit; Kwaliteit van product en proces; Dierenwelzijn en –gezondheid; Internationale marktpositie; Duurzaamheid; Kennis en innovatie. Het vinden van de juiste balans loopt als een rode draad door deze thema’s: balans tussen economische bijdrage en milieubelasting, tussen lokaal en internationaal. Goebbels: “We hebben het over het borgen van de integriteit en het werken aan meer transparantie, maar ook over het verder versterken van (keten)kwaliteitssystemen. Concreet gaan we de komende 10 jaar de emissies en het energieverbruik van de sector verder reduceren, tot zeker 30% minder dan in 2015. In de richting van onze leveranciers staat op de agenda om het antibioticagebruik uit de veehouderij te bannen om het resistentievraagstuk te helpen oplossen.”

MEST VERWAARDEN

Met betrekking tot het thema duurzaamheid

staat het helpen aan een oplossing voor het Nederlandse mestprobleem hoog op de agenda: want mest heeft een grote invloed op de maatschappelijke acceptatie van, en dus op het draagvlak voor, de Nederlandse vleesketen. Een concreet doel is om in 2025 50% van de mest te verwerken tot waardevolle grondstof. Veehouders, en de veevoer-, zuivel- en vleessector moeten de krachten bundelen in de realisatie van rendabele en duurzame mestverwerking, en van verdere verduurzaming van het veevoer. Aan de overheid vraagt de sector om de juiste voorwaarden te scheppen om versneld het mestprobleem op te lossen voordat het te laat is. ‘Alle genoemde partijen hebben baat bij het oplossen van de mestproblematiek. Zonder deze stap is het gehele Nederlandse agrofoodcluster niet toekomstbestendig’, aldus het rapport. Er wordt al veel gedaan. Zo vertelde Hennie Swinkels van de VanDrie Group tijdens de presentatie over een project dat zij met

Wageningen UR uitvoeren. De partijen zoeken naar een efficiënte manier waarop fosfaat, aminozuren en mineralen uit kalvermest kan worden gefilterd, en deze stoffen geschikt zijn te maken voor hergebruik.

MAATSCHAPPELIJK PERSPECTIEF

Terug naar de maatschappelijke acceptatie. ‘Een lastig vraagstuk’ noemt Goebbels dit. “Hoe speel je als sector in op de tegenstelling tussen wat de burger zegt te willen: namelijk duurzaamheid, diervriendelijkheid, transparantie in de keten enzovoort, en wat hij/zij als consument doet: daar niet de prijs voor willen betalen? In de winkel kiest het gros voor goedkoop. Daarom moet er een maatschappelijke discussie op gang komen. Niet alleen voor de vleessector, maar veel breder. We zullen daarom de komende tijd de dialoog opzoeken en gesprekken voeren en met onder andere het CBL en de Consumentenbond maar ook met NGO’s. Daar-

bij hoort openheid en transparantie over wat wij doen en waar de vleessector voor staat.”

INNOVATIEKRACHT

“De zuivelsector wordt vaak geroemd om zijn innovatieve karakter,” vervolgt hij. “Dan wordt er gewezen op de vele variaties die in het zuivelschap te vinden zijn. Maar kijk eens naar alleen al de vleeswarenafdeling bij de slager en supermarkt; naar hoeveel verschillende producten en smaken dáár liggen. Kijk naar de omzet, de innovatiekracht en werkgelegenheid in de vleessector. Door te laten zien wat de sector doet en de dialoog aan te gaan met de maatschappij willen we het maatschappelijk draagvlak voor de productie van vlees herwinnen. Het is tijd om de schroom van ons af te gooien,” besluit Jos Goebbels.

 www.cov.nl

© EBR PROFESSIONAL/SHUTTERSTOCK.COM



SCHAALBAAR, BETAALBAAR, GEZOND ÉN DUURZAAM

BRILJANTE BUSINESSMODELLEN IN FOOD

Eén van de grootste maatschappelijke uitdagingen in de toekomst is voeding. Die uitdaging heeft meerdere kanten. Aan de ene kant gaat het erom gezonde en duurzame voeding te produceren. De andere kant van de uitdaging gaat over de vraag hoe dat betaalbaar en schaalbaar kan. En juist die combinatie is het lastigst. In dit artikel twee baanbrekende cases kort in de spotlight.

Het is niet moeilijk om kleinschalige initiatieven te vinden van organisaties die gezond en duurzaam produceren. De beperkte schaal waarop in combinatie met de prijs die je ervoor betaalt, bieden echter weinig hoop dat deze bedrijfjes helpen om het vraagstuk structureel op te lossen. Tegelijk zie je de grote organisaties die weliswaar schaalbaar en betaalbare producten afleveren en daarmee de massa bereiken, maar weinig gezond en duurzaam zijn. De vraag is: waar vind je organisaties die beide doen? En wat kunnen we daarvan leren? Dat was onze zoektocht in ons boek *Briljante businessmodellen in food – baanbrekers voor beter en betaalbaar eten!*. En ja; we hebben er behoorlijk wat gevonden. Uiteindelijk hebben we er voor het boek twintig geselecteerd, waarbij we door de hele keten hebben gekeken, van grond tot mond.

HAMPTON CREEK

Om gezond en duurzaam te produceren moe-

ten we terug naar het ambacht en terug naar methoden van vroeger, zo is vaak het beeld. Het tegendeel is waar, zo laten de briljante businessmodellen in food zien. Technologie is een belangrijk ingrediënt voor betaalbaar, schaalbaar, duurzaam en gezond eten. Een voorbeeld van zo'n technologie-gedreven bedrijf is Hampton Creek uit Californië, dat alle kenmerken heeft van een Silicon Valley-start-up, maar dan in de foodsector. Hampton Creek wil eten maken dat 10 keer goedkoper, duurzamer, humaner, voedzamer en veiliger is dan conventioneel voedsel. Om te beginnen wil Hampton Creek eieren uit de voedselketen verbannen om de ecologische voedaftrek te verkleinen en het dierenleed van legbatterijkippen te voorkomen. Hampton Creek is erin geslaagd een vervanger te maken voor eieren en produceert op die basis mayonaise die ze 'Just Mayo' noemen. Ze verkondigen luid hoe baanbrekend hoe fantastisch dit is, en schetsen vergezichten van andere

producten waarvan de eieren én andere ingrediënten kunnen worden vervangen door plantaardige producten. Het bedrijf heeft bewust een hype rond zichzelf gecreëerd - en soms zelf wat kunstmatig versterkt. Die hype resulteert overigens ook in een beurskoers die gewoon is voor techbedrijven, maar ongewoon in food. Het product is gezonder en de prijs een keer lager dan gewone mayonaise van een A-merk.

&SAMHOUD FOOD

Het is leuk om over briljante businessmodellen te schrijven (onze serie *Briljante businessmodellen-boeken* is ondertussen gegroeid tot vier boeken), maar je moet er natuurlijk ook zelf mee aan de slag. De beste stuurlijnen horen niet aan de wal. Zo is een deel van de auteurs van *Briljante Businessmodellen in Food* direct betrokken bij een van de cases, namelijk &samhoud food. Dat heeft met topkok Moshik Roth, chef van een twee Michelin-



sterren restaurant, een 'food lab' gecreëerd voor nieuwe ingrediënten en producten. Gedreven door de gedachte mensen te inspireren om meer groente te eten, worden hier nieuwe producten ontwikkeld, met veel groente en zonder kunstmatige toevoegingen. Vervolgens komen de uitontwikkelde producten als kant-en-klaarmaaltijden in de winkelschappen, in bedrijfsrestaurants en in (hamburger)ketens. Het restaurant zelf is hierbij het hart van het businessmodel, het lab, het boegbeeld én de concept-store.

ZELF HET VERSCHIL MAKEN

Wat interessant is aan organisaties zoals hierboven geschetst, is dat ze de schijnwerpers niet zetten op het ongezond eten waar mensen mee moeten stoppen, maar op het gezonde, makkelijke en betere alternatief waarmee ze mensen willen verleiden. De ondernemers nemen ongezond gedrag en de verleiding van de bijbehorende producten als uitgangspunt en proberen dat vervolgens goed te maken. Vaak gaat het bij de gezonde alternatieven om de introductie van vleesvervangers zoals hamburgers en 'cordon rouge' van tomaten. Of om het gebruiken van insecten als bron van proteïne, zoals meelwormballen en energierepen van insecten. Waar idealisten er vroeger voor kozen de barricaden op te gaan, lijken ze er nu voor te kiezen om bedrijven op te richten die zelf het verschil gaan maken. Tegelijkertijd blijven ze dicht bij de ingesleten patronen en gewoonten van de consument. Het is sympathiek, waardevol en lekker dat de nieuwe ondernemers daarmee niet alleen roepen dat het anders moet, maar ook laten zien en proeven hoe zo'n briljant businessmodel er dan uitziet.

 www.bua.nl

'Technologie is een belangrijk ingrediënt voor betaalbaar, schaalbaar, duurzaam en gezond eten'

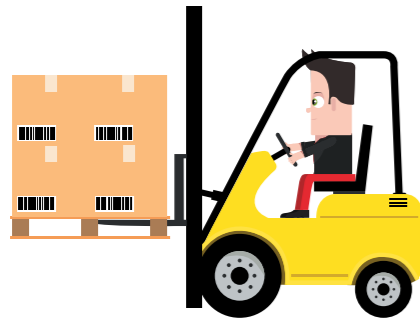
*DE AUTEURS JEROEN GEELHOED (&SAMHOUD), JEROEN KEMPERMAN (ZILVEREN KRUIS, ACHMEA), EN JENNIFER OP 'T HOOG (ACHMEA) PUBLICERDEN SAMEN EERDER DE BOEKEN BRILJANTE BUSINESSMODELLEN, BRILJANTE BUSINESSMODELLEN IN DE ZORG EN BRILJANTE BUSINESSMODELLEN IN FINANCE.



maakt het mogelijk!

Labeling

Door goederen te labelen zijn ze identificeerbaar en traceerbaar in het proces en de supply chain. Hierdoor zijn interne logistieke processen en goederenstromen inzichtelijk en wordt ingespeeld op klantvragen, kwaliteitseisen en regelgeving op het gebied van labeling, informatie uitwisseling en tracking & tracing.



www.4food.nl

WIJ LEVEREN HOOGWAARDIGE TRIMMESSEN VOOR HET BEWERKEN VAN

- ✓ Varkensvlees
- ✓ Rundvlees
- ✓ Pluimvee
- ✓ Vis

DEWEUS
metaal

Revisie, onderhoud en projecten

De Weus Metaal adviseert, ontwerpt, fabriceert, monteert en onderhoudt complete roestvaste en stalen machines en installaties in o.a. de food- en non-food industrie.

De Weus Metaal B.V. Bedrijvenpark Twente 149 7602 KE Almelo
tel. 0546 - 582039 info@deweus.nl www.deweus.nl

VERBREDING EN VERDIEPING

AQUA NEDERLAND VAKBEURS

De aankomende editie van Aqua Nederland Vakbeurs vindt plaats op 21, 22 en 23 maart 2017 plaats in Evenementenhal Gorinchem. Door een samenwerking met ENVAQUA is de beurs interessant voor een brede doelgroep.



Evenementenhal en branchevereniging ENVAQUA ondertekenden op 22 december j.l. een nieuw samenwerkingscontract voor de jaarlijkse Aqua Nederland Vakbeurs. De samenwerking is aangegaan voor minimaal drie jaar; tot en met de beurseditie in 2019. Naast watertechnologiebedrijven kunnen bezoekers van Aqua Nederland Vakbeurs nu ook milieutechnologiebedrijven bezoeken.

VERBREDING

Angelique Klar, directeur Evenementenhal: "Het exposantenprofiel van Aqua Nederland Vakbeurs bestaat met name uit belangrijke spelers uit de waterbranche. Met de nieuwe samenwerking tussen Evenementenhal en ENVAQUA willen we hier verandering in brengen." Frank Buijs, directeur ENVAQUA vult aan: "Beide partijen hebben de ambitie uitgesproken om het beursprofiel te verbreden naar milieutechnologie. Deze ambitie weerspiegelt de achterban van milieu- en watertechnologiebedrijven bij ENVAQUA. Zo wordt de jaarlijkse vakbeurs hét contactmoment in de branche."

EXTERN ONDERZOEK

Om de komende jaren hierop in te spelen, geven Evenementenhal en ENVAQUA de opdracht voor een extern onderzoek naar de kansen en uitdagingen voor exposanten en potentiële exposanten op het gebied van water- én milieutechnologie voor zover relevant in relatie tot Aqua Nederland Vakbeurs. En om Aqua

Nederland Vakbeurs te blijven ontwikkelen, zetten Evenementenhal en ENVAQUA een Raad van Advies op, die desgevraagd advies geeft over de organisatie van de vakbeurs. De Raad heeft leden die de belangen vertegenwoordigen van bezoekers, exposanten en mediapartner(s) binnen de branche.

UITBREIDING BOERSVLOER

Aan de succesvolle 2016 editie namen ruim 320 exposanten deel. Het evenement werd toen bezocht door bijna 10.000 brancheprofessionals. Vanwege het grote succes, breidt de beursvloer in 2017 uit met 1.000m². Ook in 2017 wordt Aqua Nederland Vakbeurs weer in combinatie met RioleringsVakdagen georganiseerd.

www.evenementenhal.nl/aqua
www.envaqua.nl



AQUA

NEDERLAND VAKBEURS

Mede mogelijk gemaakt door: ENVAQUA

MEER
INFORMATIE EN
GRATIS E-TICKETS VIA
WWW.EVENEMENTENHAL.NL/AQUA

BEURSTHEMA:
"VAN VUIL
NAAR
SCHOON"

DÉ MEEST SUCCESVOLLE WATERBEURS VAN NEDERLAND

21, 22 & 23 MAART 2017 | EVENEMENTENHAL GORINCHEM

Op 21, 22 en 23 maart 2017 vindt de elfde editie van Aqua Nederland Vakbeurs plaats in Evenementenhal Gorinchem. Aqua Nederland Vakbeurs ontvangt, in combinatie met de gelijktijdige RioleringsVakdagen, ruim 320 exposanten en bijna 10.000 bezoekers. De beursvloer wordt komende editie nog groter dan voorgaande edities. Tijdens Aqua Nederland Vakbeurs komen de nieuwste innovaties en producten op het gebied van waterbehandeling, -management, -transport en -technologie aan bod. Daarnaast staat kennis centraal met een uitgebreid kennisprogramma tijdens de beurs.



KANSEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

PERSONALISED NUTRITION

Gezondheid is naast duurzaamheid een van de belangrijkste thema's in de voedingsbranche. "Een maatschappij waarin elk individu bewuste keuzes kan en wil maken om een eetpatroon te volgen dat precies aansluit bij wat hij of zij nodig heeft: dát is de toekomst", zegt Nard Clabbers van TNO.



"In gezonde voeding liggen voor de voedingsindustrie de komende jaren ongelofelijke kansen", voorspelt ook de Rabobank in haar Thema-Update 'Gezonde Voeding- Hard op weg naar eten op maat' van december 2016. 'Bijna de helft van de Nederlanders geeft aan meer te willen betalen voor voeding die hen aantoonbaar gezonder maakt of houdt. Daar kan pas van geprofiteerd worden als voor de consument én de maatschappij duidelijk is welke meerwaarde personalised food biedt. De reguliere voedingsindustrie zal op haar qui-vive moeten zijn om deze boot niet te missen.'

EMPOWERMENT

Nard Clabbers, Senior Business Developer Personalised Nutrition and Health bij TNO heeft het over 'empowerment van de consument'. "Ik voorzie een krimpende markt voor producten die niet zo goed voor je zijn en die niet duurzaam zijn geproduceerd. De voedselkeuzes blijven gebaseerd op prijs en op smaak, maar factoren als impact op het milieu en gezondheid gaan een steeds grotere rol spelen. De consument bepaalt en laat zich minder wijsmaken. Claims van producenten en supermarkten worden zelden geloofd. Wat er daarentegen onderling in

PARTNER WORDEN?

Het consortium Personalised Nutrition and Health is een langlopende publiek-private samenwerking binnen de Topsectoren Agri&Food en Lifesciences & Health en wordt afgestemd met andere meer fundamentele projecten op dit gebied die door bijvoorbeeld TIFN en NWO gefinancierd worden. Het onderzoeksprogramma bestaat uit deelprojecten van elk 2-3 jaar. Huidige partners van het consortium zijn: Philips, Google Food, Menzis, Albert Heijn, Jumbo, FrieslandCampina, Dutch Spices, PS in foodservice, Noldus Information Technology, SmartWithFood, VitalinQ Lifestyle Support, Sense Health, NIPED en Vital 10.

 www.tno.nl

"peer groups" op social media wordt gedeeld, heeft wél veel waarde."

INTERNATIONAAL CONSORTIUM

Om op deze behoeftes in te springen, is het consortium Personalised Nutrition and Health in het leven geroepen; een initiatief van TNO en Wageningen University & Research. Een jaar geleden schreven we in vakblad Voedingsindustrie al over de ambitieuze plannen voor het samenwerkingsverband, afgelopen zomer werd het Consortium daadwerkelijk geboren. Inmiddels wordt er volop onderzoek gedaan naar de meerwaarde van personalised food, en naar de technologie en kennis die nodig is om gepersonaliseerd voedings- en gezondheidsadvies op grote schaal mogelijk te maken. Partners door de hele keten, van boer en voedingsmiddelenfabrikant tot cateraar of retailer, kunnen waarde toevoegen aan hun product of dienst, en zo een bijdrage leveren aan een gezondere maatschappij. In het internationale consortium werken diverse wetenschappelijk disciplines met elkaar samen: van life sciences en gedragswetenschappen tot data-analyse en sensortechnologie. "Deelnemende partners (zie kader, red.) kunnen met de inzichten uit het onderzoek bijvoorbeeld adviezen en boodschappenlijstjes op maat ontwikkelen, of apps waarmee mensen hun gezondheid nauwkeurig in de gaten kunnen houden. Meten en weten is niet genoeg: we doen ook onderzoek naar hoe mensen gemotiveerd kunnen worden om hun gedrag daadwerkelijk aan te passen."

THE QUANTIFIED SELF

"Personalised food is 'eten op maat': voeding die rekening houdt met, en afgestemd is op, onder andere leeftijd, sekse, gewicht, vatbaarheid voor ziektes, leefstijl, allergieën en allerlei andere persoonlijke kenmerken en voorkeuren. Het is geen science fiction meer: sensoren om 'do it yourself'-metingen te doen, worden steeds beter en goedkoper. "Er zijn activity trackers voor om je pols en bewegingsapps voor op smartfoons. Dankzij het human genome project (HGP) is het hele menselijke genoom sinds juli 2000 ontcijferd. Met name farmaceutische en biotechnologiebedrijven

SMAAKBELEVING GENETISCH BEPAALD

Koriander is een bijzonder kruid: de één vindt het lekker, een ander noemt de smaak zeepachtig. Waarschijnlijk is de smaakwaardering van koriander genetisch bepaald, zo blijkt uit een studie onder 14.000 proefpersonen. Onderzoekers bekeken het totale genoom van alle proefpersonen en ontdekten een associatie van gen OR6A2 op chromosoom 11. Dat gen zorgt ervoor dat we bepaalde stoffen kunnen ruiken, waaronder ook E-(2)-Decenal, dat zowel in koriander voorkomt als in de stinkende stoffen die insecten afscheiden om zich te beschermen tegen vijanden.

Bron: Nutritionfacts (<http://nutritionfacts.org/2016/12/06/why-some-like-cilantro-and-others-hate-it/>)

spitsen een groot deel van hun onderzoeksinspanningen toe op genomisch interpretatieonderzoek. Ik verwacht dat het in de toekomst voor iedereen mogelijk is je persoonlijke genetische code geheel te kennen," aldus Nard.

ETEN OP MAAT

"De grote hoeveelheid informatie die de metingen oplevert, is nu al te gebruiken om gezondheidseffecten van producten te onderbouwen, of voor onderzoek naar voeding, gezondheid en gedrag," aldus Nard. "En als het delen van deze informatie leidt tot een persoonlijk voedingsadvies dat past bij jouw metabolisme, en ervoor zorgt dat je gezonder ouder wordt; dan verwacht ik dat er veel animo voor zal zijn. Het advies moet wel een aantoonbare toegevoegde waarde hebben, en het moet veilig zijn; anders delen mensen de informatie niet. Binnen ons onderzoeksprogramma krijgen onderwerpen als consumentenvertrouwen van het (voedings) advies, de keuzevrijheid en het waarborgen van de privacy van consumentengegevens daarom nadrukkelijk aandacht. Het programma staat open voor nieuwe partners, zowel multinationals als mkb'ers. Zij kunnen participeren in het gehele programma of in delen ervan," besluit Nard Clabbers.

EEN REIS DOOR DE KETEN

Het bedrijfsleven en de overheid vinden het tijd om belangrijke stappen voorwaarts te zetten in het verbeteren van de transparantie van onze voedselketen; dat is essentieel voor de toekomst van Nederland als voedselland.

De Alliantie Verduurzaming Voedsel en het ministerie van Economische Zaken voerden vorig jaar een verkenning uit naar welke zinvolle extra stappen gezet kunnen worden om bestaande keteninformatiestromen in de voedselketen over product(eigenschappen), herkomst en certificering uit te breiden, te stroomlijnen en te verbeteren. In het rapport 'Een reis door de keten' wordt daarop uitvoerig antwoord gegeven.

VERSCHAF SYSTEMATISCH INZICHT

De GS1 Data Source en bijbehorende standaarden worden verreweg het meest gebruikt om informatie in de keten uit te wisselen. Oorspronkelijk is de GS1 Data Source opgezet voor logistieke doeleinden, maar inmiddels is ook de etiketinformatie hieraan gekoppeld. Het borgen van de betrouwbaarheid van deze gegevens

vindt plaats middels het programma 'GS1 DatawaliTijd 2.0'. Dit programma heeft een looptijd heeft van 3 jaar en een budget van € 8 miljoen, gefinancierd vanuit de levensmiddelensector. Aanbevolen wordt om dit programma voort te blijven zetten.

Voor productie- en herkomstinformatie worden meerdere aparte systemen toegepast. Op groenten en fruit, maar ook op andere versproducten, worden GlobalGAP nummers (GGN) vermeld. Deze nummers zijn conform de GS1 standaarden voor locatiecodering, de GLN (Global Location Number). Onder auspiciën van United Nations en World Trade Organisation wordt een 'sustainability network' opgezet, waarbij uiteindelijke alle boeren in de wereld met een GLN worden geïdentificeerd. Er loopt een pilot, waar Nederland aan meedoet. In Nieuw Zeeland wordt deze aanpak al van overheidswege toegepast.

Op zuivel, vlees en vis worden EU erkenningsnummers van de leverancier van de consumenteneenheid vermeld, in de 'EU ovaaltjes'. Als deze nummers een GLN pendant zouden krijgen en de vindbaarheid van de betekenis van deze codes

geüniformeerd zou worden, kunnen alle betrokken partijen, inclusief de consument, baat hebben bij het makkelijker vinden van de oorsprong van het product.

Op steeds meer producten wordt middels codes verwezen naar een website van de leverancier, waar meer informatie over het product is te vinden. De wijze waarop codes vermeld worden, is niet uniform. Aanbevolen wordt om voor het vermelden van herkomst en website, naast de artikelcode, altijd een QR symbool te gebruiken, volgens de daarvoor geldende GS1 standaard. Ook kan er meer informatie aan de GS1 Data Source worden toegevoegd, zoals certificeringsgegevens.

AANBEVELINGEN

Verwacht wordt dat meer inzicht in herkomst van producten het begrip en het vertrouwen bij consumenten zal vergroten. Dit inzicht kan verbeterd worden door het voor de consument toegankelijker maken van product- en herkomstinformatie uit bestaande systemen die nu vooral voor bedrijven bedoeld zijn. Er zijn al wel apps voor consumenten (o.a. QuestionMark, Veggipedia)

die allerhande informatie digitaal toegankelijk maken, maar deze gebruiken vaak standaarden (bv. streepjescode) om het product te scannen en zijn niet direct gekoppeld met de GS1 Data Source. Aanbevolen wordt om dergelijke websites en apps vanuit GS1 Data Source te voorzien van etiketinformatie. Randvoorwaarden hiervoor zijn goede toegangs- en gebruiksrechten en -plichten, waaronder een eerlijke verdeling van kosten. Dit wordt momenteel uitgewerkt in overleg tussen Voedingscentrum en GS1 Nederland. Het bewustwordingsproces tussen consument en producent kan verder gestimuleerd worden door het vergroten van kennis - zowel bij jongeren als ouderen - hoe voedsel wordt geproduceerd en voedselketens werken.


DUURZAMER

Het rapport doet een voorstel voor meerdere herkomstpilots. Deze pilots kunnen het begin zijn van een grotere beweging richting verbeterde ketentransparantie. Daarnaast wordt in het rapport gewezen op diverse lopende projecten en initiatieven waarbij aangesloten moet worden. Nederland kan hierin het initiatief nemen en zo internationaal vooroplopen. Mits goed geïmplementeerd, kunnen bedrijven hiervan profiteren en zal dit leiden tot een duurzamere voedselproductie.

KANTEKENING

Qua technologie (ICT, scanapparatuur, etc.) is veel mogelijk en is ook het nodige ontwikkeld.

Tussen bedrijven (B2B) kan een hogere graad van traceerbaarheid worden bereikt, waarmee vervolgens ook de consument (B2C) geïnformeerd zou kunnen worden. Dit biedt veel aanknopingspunten voor toepassingen. In de praktijk blijkt echter dat het organiseren van samenwerking vaak een grotere bottleneck is dan de techniek, zeker gezien de hogere kosten die niet zonder meer terug zijn te vinden in meer baten. De kernvraag is dan ook of de consument wel bereid is een hogere prijs te betalen voor dergelijke informatie. Het ontwikkelen van aantrekkelijke verdienmodellen en organisatiestructuren is een kritische succesfactor.

 www.duurzamereten.nl



© ZOLTAN FABIAN/SHUTTERSTOCK.COM

'Dit zal leiden tot een duurzamere voedselproductie'



Past dit nog wel op uw bord?

Voedselveiligheidsrisico. Driemaal woordwaarde. De spelregels voor de vijfenzeventig vakjes van een scrabblebord zijn helder. Maar de spelregels voor de food sector worden steeds complexer. Hygiënevoorschriften, schoonmaakprotocollen en onderzoeksresultaten. Neem ze iets minder serieus en je loopt risico's. Bedrijven vragen zich dagelijks af: 'Is het schoon? Doe ik te weinig? Doe ik te veel? Bij de aanpak van de hygiëne in uw bedrijf kijkt Eco2Clean waar uw inspanningen effectief zijn, en waar u wel en – vooral ook – niet op moet inzetten. Met producten, scholing, software en inzet van gespecialiseerde vakkennis. Een aanpak die ontzorgt. Zodat u kunt doen wat écht op uw bordje past.



Zorg voor hygiëne in de food
www.eco2clean.nl