

Risicobeheersing en  
*transparantie*

Internationale ISO-bijeenkomst in Gouda

Gebruik biobrandstoffen stabiliseert

Royal Smilde: ruim 150 jaar ervaring, gezond in bedrijf, jong in visie

## Uitgerust en opgeladen

Na een drukke en energieke eerste helft van 2015, was de zomervakantie vooral een periode om te ontspannen, inspiratie op te doen en voornemens tegen het licht te houden. De tweede helft van 2015 vraagt om nieuwe energie. Een groot aantal werkzaamheden, projecten en evenementen dient zich aan!

Zo is MVO de komende maanden actief betrokken bij verschillende nationale en internationale bijeenkomsten: op het gebied van Voeding en Gezondheid hebben we samen met EPOA het initiatief genomen voor een wetenschappelijk discussie over **verzadigde vetzuren** tijdens een **expertmeeting** die begin november zal plaatsvinden. Daarnaast organiseren we op 3 december een **MVO-themamiddag** met wetenschappers en gezondheidsprofessionals over de vraag hoe via voedingscommunicatie **gedragsverandering** kan worden bereikt.

Eind september presenteren we de Nederlandse successen bij het **terugdringen** van het aandeel **transvetzuren in de voeding** tijdens Euro Fed Lipid in Florence, en de komende weken werken we samen met onze bedrijven hard aan een succesvolle nieuwe editie van de **European Palm Oil Conference (EPOC)**, die dit jaar in Milaan zal plaatsvinden.

Op 3 september a.s. organiseert MVO samen met VMT een bijeenkomst voor bedrijven die willen **overstappen op duurzame palmolie**, en ter voorbereiding van het EU-voorzitterschap van Nederland ondersteunen IDH en MVO **minister Ploumen** (Buitenlandse handel en Ontwikkelingssamenwerking) bij de organisatie van een bijeenkomst begin december over **duurzame handel**.

Op het gebied van Voedsel- en Diervoederveiligheid is MVO samen met Croda en NEN betrokken bij de organisatie van de grote **internationale ISO-bijeenkomst**, die in september a.s. in Nederland wordt gehouden, en tijdens een VMT-congres over contaminanten medio september delen we onze **best practices** met andere deskundigen.

Kortom, we hebben weer een groot aantal interessante klussen voor de boeg, die ongetwijfeld wederom zullen leiden tot drukke maanden en strakke deadlines. We zijn er klaar voor!

Frans Claassen, directeur MVO



# Inhoud

## VOEDSEL- EN DIERVOEDERVEILIGHEID

Over risicobeheersing en transparantie	4 / 5
Internationale ISO-bijeenkomst oliën en vetten in Gouda	6 / 7
Best practices MVO bij VMT-symposium Chemische Contaminanten	13
STC-cursus oliën en vetten	14

## DUURZAME ONTWIKKELING

Gebruik biobrandstoffen stabiliseert	10 / 11
Nieuwe RSPO regels voor communicatie en claims duurzame palmolie	12

## ALGEMEEN

Royal Smilde: ruim 150 jaar ervaring, gezond in bedrijf, jong in visie	8 / 9
--	-------

## VOEDING EN GEZONDHEID

MVO-themamiddag: wetenschap en praktijk over effectieve voedingscommunicatie	15
--	----



Louis Braillelaan 80  
2719 EK Zoetermeer  
info@mvo.nl

MVO Magazine is een digitale uitgave van MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten en is bestemd voor leden en externe relaties.

**Voor meer informatie zie: [www.mvo.nl](http://www.mvo.nl)**

# Over risicobeheersing en transparantie

Voedsel- en diervoederveiligheid is een van de kerntaken van MVO. Samen met de bedrijven ontwikkelt MVO risicoanalyses en codes en coördineert het veiligheids- en kwaliteitssystemen voor de oliën- en vettensector. Door informatie-uitwisseling, opleiding en kennisdeling bevordert MVO de veiligheid van plantaardige en dierlijke vetten in de voedingsmiddelen- en diervoederindustrie.

## Certificeringsschema's

Ruwe oliën, geraffineerde oliën en vetten, maar ook bijproducten - zoals verschillende soorten vetzuren - vinden een toepassing in de levensmiddelen- en diervoederindustrie. De oliën- en vettenketen is betrokken bij verschillende certificeringsschema's, waaronder GMP+ International en EFISC. MVO brengt daar de specifieke kennis in van de oliën- en vettensector. Daarnaast coördineert MVO de kennis over (inter)nationale veiligheids- en kwaliteitssystemen die relevant zijn voor de keten. MVO heeft verschillende sectorale risicoanalyses opgesteld, die inmiddels door

de Europese Commissie zijn geaccepteerd en door GMP+ en de Federatie Nederlandse Diervoederketen (FND) zijn omarmd.

## Wet- en regelgeving

Om de voedselveiligheid nationaal en internationaal te garanderen, gelden (veelal Europese) regels. Sommige Europese regels zijn direct van kracht binnen de lidstaten, terwijl andere regels eerst moeten worden omgezet naar wetgeving per lidstaat. In Nederland vinden deze regels hun weerslag in onder meer de Warenwet en de Wet dieren. Het betreft regels over

algemene levensmiddelenwetgeving, contaminanten, pesticiden, transport, hygiëne, verpakken, etcetera. MVO praat met overheden, inspectie- en milieu- en opsporingsdiensten over toekomstige wetgeving, zowel op Europees als nationaal niveau. Voor Nederland betekent het vooral kennisuitwisseling met de NVWA. Zo zorgt MVO dat de wetgeving concreet toepasbaar is en blijft.

## Codes of good practice

Naast de bestaande wet- en regelgeving, heeft de sector de afgelopen jaren zelf codes of good practice opgesteld. Deze afspraken zijn bedoeld om aan te geven hoe oliën- en vettenbedrijven handelen in specifieke gevallen. Codes geven aan hoe de oliën- en vettenketen bepaalde wetgeving interpreteert, bijvoorbeeld de code voor etikettering of voor de interpretatie van pesticidewetgeving. Vooral de Europese regelgeving op het gebied van pesticiden geeft wel eens problemen, omdat de 'maximum residue levels' voor pesticiden gelden op gewassen en niet op eindproducten. Afhankelijk van de hoeveelheid olie of vet in het gewas en de vetoplosbaarheid van de betreffende pesticiden gelden vervolgens verschillende limieten in de eindproducten. Om onduidelijkheid te voorkomen, heeft MVO in samenspraak met de NVWA een interpretatiedocument opgesteld.

## Etikettering

Op het gebied van etikettering is een sectorstatement opgesteld, dat aangeeft hoe de sector omgaat met het etiketteren van oliën en vetten die gedurende hun reis door de keten van *food grade* veranderen naar *feed*

*grade*. Volgens dit statement kunnen producten die zowel naar food als feed worden afgezet, in dezelfde vrachtwagen worden getransporteerd en kunnen ze de bestemming feed krijgen op het moment dat de producten aankomen bij de afnemer. Door het statement zijn diervoederbedrijven verzekerd van de aanlevering van hoogkwalitatieve ingrediënten.

## Crisismanagement

In geval van voedsel- en diervoederveiligheidskwesties is MVO het coördinatie- en informatiecentrum van en voor de Nederlandse oliën- en vettensector. In 2014 is het Draaiboek Crisismanagement opgesteld. Over dit onderwerp wordt structureel overleg gevoerd met de verschillende ministeries, de NVWA en de FND. Onderdeel van het crisismanagement is het bevorderen van de transparantie over toepassing van oliën en vetten in voeding en diervoeder. Transparantie kan worden bevorderd door informatie-uitwisseling, opleiding en kennisdeling. Deze taak heeft MVO op zich genomen, waarbij actief wordt samengewerkt met andere partijen en stakeholders.

Voor meer informatie over het thema Voedsel- en Diervoederveiligheid kunt u contact opnemen met Annette Klomp (079 3634366 of [klomp@mvo.nl](mailto:klomp@mvo.nl)) of Ron van Noord (079 3634353 of [noord@mvo.nl](mailto:noord@mvo.nl)).



# Internationale ISO-bijeenkomst oliën en vetten in Gouda

**Croda in Gouda is van 22 tot 25 september 2015 gastheer voor de ISO-wereld als het gaat om oliën en vetten. Twee internationale ISO-werkgroepen vergaderen gedurende meerdere dagen over onder andere gestandaardiseerde analysemethoden voor oliën en vetten. Vanuit Nederland wordt de inbreng gecoördineerd door de NEN normcommissie "Plantaardige en dierlijke oliën en vetten". MVO is mede-organisator van de ISO-bijeenkomsten.**

Tijdens de vergaderweek komen verschillende onderwerpen aan bod die voor de sector van belang zijn, legt Juliane Eykelhoff van NEN uit. "Aan de ISO-vergadering nemen de delegaties van de nationale normalisatie-instituten deel. De nationale commissies hebben voorafgaand aan de ISO-vergadering hun nationale inbreng in de normcommissie afgestemd. De nationale delegaties vertegenwoordigen dus het standpunt van hun land."

## Programma

Op het programma staat onder andere een presentatie over de actuele status van de 3-MCPD methode voor oliën en vetten. ISO is op dit moment bezig met de vaststelling van een internationale standaard. Ook is er een norm voor manuele monsternamen voor oliehoudende zaden in ontwikkeling. Verder worden *systematic reviews* en het werkprogramma voor volgend jaar besproken.

## Invloed

De nationale NEN normcommissie voor plantaardige oliën en vetten, zorgt voor de Nederlandse inbreng in de discussies tijdens de vergaderweek. "Wij zorgen voor input vanuit de industrie op de reviews van actuele normen," legt Eykelhoff het belang uit van de nationale normcommissie. "Ook hebben wij als normcommissie de Unilever-methode ingebracht die daar besproken zal worden en die als methode gebruikt kan worden bij de analyse van oliën en vetten. Zo zie je concreet welke invloed een normcommissie kan hebben. Het is dus zaak om daar als fabrikant, labo-

ratorium, controleur of op een andere manier belanghebbende, lid van te zijn. Op die manier kun je invloed uitoefenen op je eigen werkveld, en je zit ook nog eens dicht bij het vuur." Nieuwe experts zijn altijd welkom. Op dit moment mist de normcommissie vooral de inbreng op het gebied van oliehoudende zaden en meel. Dus, experts: meld u aan en beslis mee!

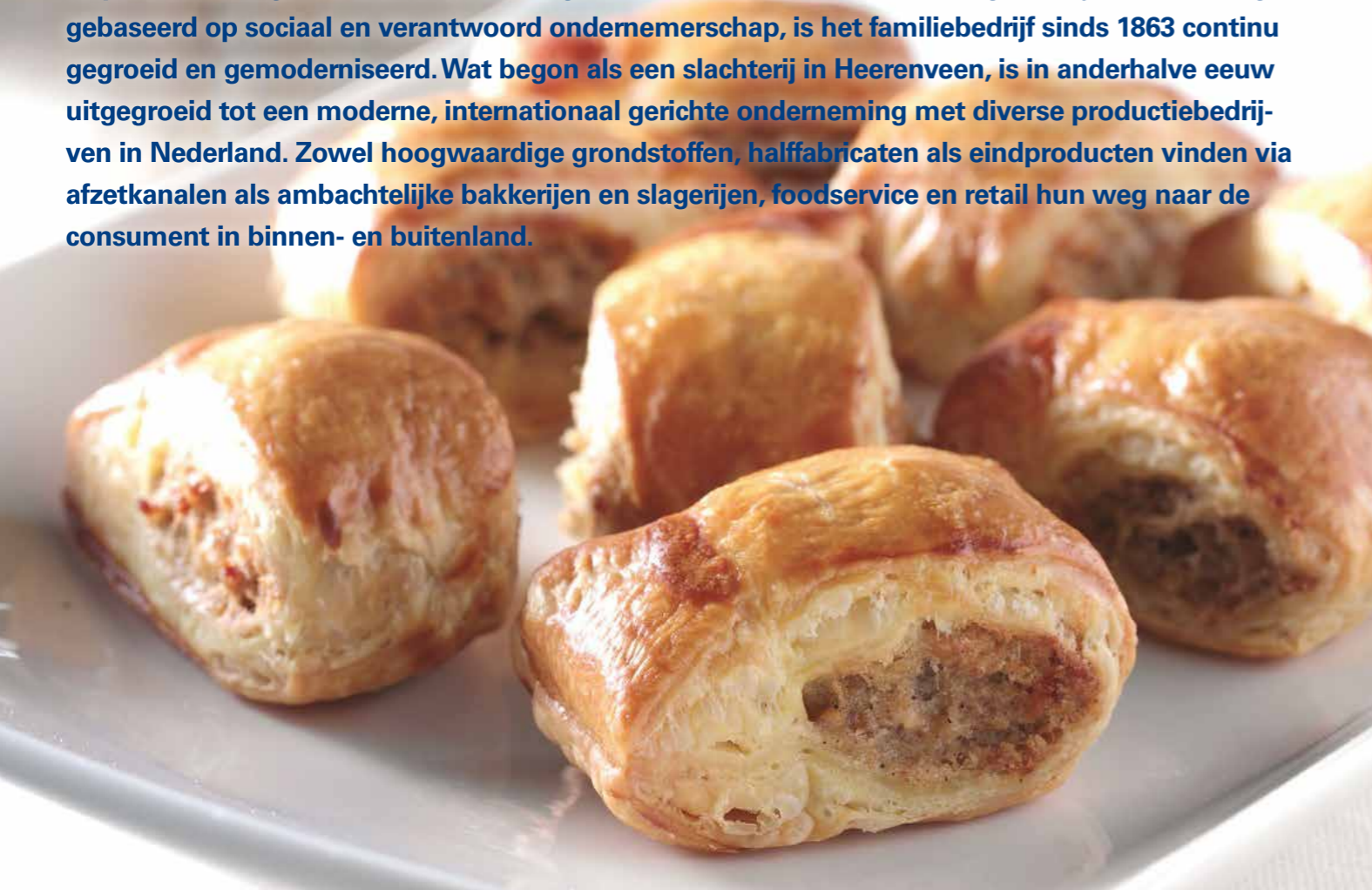
## Belang van internationale normalisatie

Behalve de vergaderingen en presentaties staat ook een bezoek aan een laboratorium op het programma. Het gaat om het bedrijfslaboratorium van Croda Nederland B.V., gastheer van de ISO vergaderweek. Verder is er voldoende tijd om te netwerken met de internationale deelnemers. De diners, onder andere bij de Lichtfabriek in Gouda, worden gesponsord door NOFOTA en door MVO. Zowel MVO als Croda maken zich hard voor internationale samenwerking op het gebied van normalisatie. Normalisatie is immers grensoverschrijdend en zorgt voor meer transparantie en gemakkelijker zaken doen in de handel van oliën en vetten. Internationale standaarden beperken onnodige handelsbarrières en zorgen voor vergelijkbaarheid tussen producten, diensten en organisaties. Ze stimuleren het onderscheidende en innoverende vermogen van organisaties in hun markt en bieden organisaties toegang tot nationale, Europese of mondiale markten.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Ron van Noord via [noord@mvo.nl](mailto: noord@mvo.nl) of 079 3634353 of Annette Klomp via [klomp@mvo.nl](mailto: klomp@mvo.nl) of 079 3634366.

# Royal Smilde: ruim 150 jaar ervaring, gezond in bedrijf, jong in visie

Royal Smilde is geworteld in de voedingsmiddelenindustrie. Met een langetermijnvisie voor ogen, gebaseerd op sociaal en verantwoord ondernemerschap, is het familiebedrijf sinds 1863 continu gegroeid en gemoderniseerd. Wat begon als een slachterij in Heerenveen, is in anderhalve eeuw uitgegroeid tot een moderne, internationaal gerichte onderneming met diverse productiebedrijven in Nederland. Zowel hoogwaardige grondstoffen, halffabricaten als eindproducten vinden via afzetkanalen als ambachtelijke bakkerijen en slagerijen, foodservice en retail hun weg naar de consument in binnen- en buitenland.



## Kwaliteit en continuïteit

De kernwaarden van het familiebedrijf Royal Smilde zijn: kwaliteit en continuïteit. Daarbij staan de belangen van klanten, leveranciers en medewerkers voorop. Nog steeds is de familie betrokken bij de leiding van de onderneming. De gespecialiseerde productie/verkoopvestigingen in Nederland, België, Duitsland en Engeland en verkooporganisaties in België en Frankrijk, zijn onderverdeeld in Smilde Bakery, Smilde Foods en Smilde Natura, en bieden werk aan ca. 600 medewerkers.

## Smilde Bakery

Smilde's productiebedrijven leveren dagelijks een uitgebalanceerd assortiment bakkerij- en gebaksproducten. Gebakken en ongebakken halffabricaten, gebak, bake-off snacks en seizoensbanket vinden hun weg naar de professionele markt. Daarbij kijkt de onderneming goed naar internationale voedingstrends en heeft het een goed inzicht in de behoeften en klantspecifieke wensen van de afnemers.

## Smilde Foods

Salades, sauzen, quiches, margarine, oliën en vetten: Smilde Foods produceert een breed scala aan voedingsmiddelen die worden geleverd aan internationale voedingsmiddelenproducenten, industriële bakkerijen, supermarkten, restaurants en grootkeukens. Klanten worden ondersteund met verkoopadvies, recepten, ideeën en voedingskundige informatie.

## Continuïteit als strategie

Bij Royal Smilde zijn onderwerpen als duurzaamheid of voedselveiligheid geen individuele pijlers, maar een geïntegreerd onderdeel van de bedrijfsstrategie. Door de belangen van klanten, leveranciers en medewerkers centraal, en continuïteit en kwaliteit voorop te stellen, wordt continu gewerkt aan het optimaliseren van de kwaliteit van de onderneming. Zo hanteert het bedrijf één gemeenschappelijk duurzaamheidsbeleid voor alle onderdelen van het bedrijf en voldoet de onderneming aan alle Nederlandse en Europese maatstaven voor voedselveiligheid.

## Smilde Natura

Smilde Natura is een totaalconcept voor frituren gericht op de professionele markt. Naast een assortiment frituuroliën die worden geleverd in een bulkverpakking, bestaat het uit een unieke haal- en brengservice. Wanneer de nieuwe frituurolie wordt bezorgd, wordt de gebruikte frituurolie meteen weer meegenomen, en gegarandeerd verwerkt tot bio-brandstof.

Klik [hier](#) voor meer informatie over Royal Smilde.



# Gebruik biobrandstoffen: van een lichte stijging in 2014 naar stabilisatie de komende tien jaar

Het gebruik van biobrandstoffen in de EU is in 2014 met 6,1% toegenomen ten opzichte van 2013 tot een totaal van 14 miljoen ton. Daarmee komt 4,9% van de gebruikte brandstof van hernieuwbare grondstoffen. Het aandeel dat voldeed aan de Europese duurzaamheidscriteria steeg tot 12,5 miljoen ton. Dit blijkt uit de terugblik van EurObserv'ER in de Biofuels barometer. De FAO-OESO Agricultural Outlook kijkt vooruit en voorziet een stabilisatie.

De doelstelling voor het biobrandstofaandeel in de brandstofvoorziening in de lidstaten varieerde in 2014 van 2,06% in Kroatië tot 7,57% in Frankrijk, aldus de **Biofuels barometer** die terugblik op de realisatie van de Renewable Energy Directive (RED). Nederland stond in 2014 van de 28 EU-landen op de tiende plaats wat betreft gebruik en op negende wat betreft de doelstelling. In Nederland werd in totaal 349,3 ton biobrandstof gebruikt, waarvan 128,3 ton bio-ethanol en 221,0 ton biodiesel. 96% was gecertificeerd duurzaam.

Het rapport analyseert de mogelijke gevolgen van de wetgeving voor het gebruik van biobrandstoffen met het oog op indirecte veranderingen van landgebruik (ILUC). Daarnaast signaleert het de interesse van de fossiele brandstofsector voor hernieuwbare grondstoffen. Conventionele oliebedrijven willen voorkomen dat bestaande fabrieken gesloten moeten worden als gevolg van de dalende vraag naar brandstof en breiden hun activiteiten uit naar biobrandstof. Ook besteedt het rapport aandacht aan biodiesel uit alternatieve grondstoffen zoals algenolie.

## FAO verwacht stagnatie

Op basis van de huidige minerale olieprijs en het biobrandstoffenbeleid van de EU en de VS verwacht de FAO-OESO dat de vraag naar biodiesel de komende tien jaar slechts licht zal stijgen. Alleen Indonesië lijkt sterk in te zetten op biodieselproductie en wordt na de EU waarschijnlijk de grootste biodieselproducent in de wereld, aldus de FAO.

## Onzeker

De FAO denkt dat conventionele biobrandstoffen

Biobrandstoffen kunnen in de vorm van biodiesel bijvoorbeeld worden geproduceerd uit koolzaadolie of zonnebloemolie of als ethanol uit suikerbieten of maïs. Ook wordt er biobrandstof gemaakt uit bijproducten en afvalstromen, bijvoorbeeld van dierlijke vetten of gebruikt frituurvet. Ten slotte beloven algen in de toekomst een belangrijke bron van biomassa voor brandstoffen te worden.

de komende tien jaar wereldwijd blijven domineren, omdat er te weinig geld beschikbaar is voor investeringen in R&D. Ook het klimaatpakket van de EU voor 2030 heeft geen duidelijke doelstelling voor biobrandstoffen. In de VS schuift de Environmental Protection Agency (EPA) beslissingen over het mandaat voor 2014 en 2015 voor zich uit.

De FAO-OESO Agricultural Outlook **vindt u hier**. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Frank Bergmans via [bergmans@mvo.nl](mailto:bergmans@mvo.nl) of 079 3634356.

De FAO-OESO geeft jaarlijks een verwachting van de ontwikkeling van de agrarische productie in de komende tien jaar. Onder andere door de lage prijs van fossiele olie is de prijs van agrarische producten relatief laag. Twee opeenvolgende jaren van goede oogsten hebben de prijs van plantaardige olie onder druk gezet. Voor de toekomst verwacht de FAO een dalende prijstrend voor agrarische grondstoffen, omdat de productiviteit toeneemt, de grondstofkosten dalen en de groei in de vraag afneemt in vergelijking met de afgelopen tien jaar.

# Nieuwe RSPO regels voor communicatie en claims duurzame palmolie

Per 1 september 2015 gelden er nieuwe regels voor de communicatie en claims van RSPO-gecertificeerde duurzame palmolie. De nieuwe regels zijn van belang voor bedrijven die duurzame palmolie verwerken en dit vermelden in hun bedrijfs- of productcommunicatie. De regels geven richtlijnen voor het gebruik van het RSPO trademark en de claims die bedrijven kunnen maken. Op deze manier garandeert de RSPO dat marktpartijen en consumenten zorgvuldig worden geïnformeerd over duurzame palmolie. De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van de huidige regels zijn:

- 1. Logo/Trademark gebruik.** Leden van de RSPO kunnen het *RSPO trademark* logo (logo 1) gebruiken voor bedrijfs- en productcommunicatie. Het *RSPO corporate* logo (logo 2) mag na augustus 2016 alleen nog gebruikt worden door het RSPO secretariaat.
- 2. Trademark licentie.** Nieuwe leden van de RSPO ontvangen automatisch een licentie om het RSPO trademark te gebruiken. Let op: Huidige leden moeten deze licentie nog wel apart aanvragen. Dit kan via deze [link](#).
- 3. Retailers trademark.** Retailers kunnen ook een eigen RSPO trademark licentie krijgen.
- 4. Partial Claims.** Een nieuwe claim is mogelijk voor

producten met ten minste 50% gecertificeerde palmolie in de vorm van *Identity Preserved*, *Segregated* of *Mass Balance*. Bij deze claim moet een vermelding staan met *50% Mixed*. Voorwaarde is dat het overige palmoliepercentage is afgedekt met *Book & Claim* certificaten.

- 5. Negatieve Claims.** Van de RSPO-leden wordt verwacht dat ze negatieve claims over palmolie, de RSPO en haar doelstellingen vermijden.

Leden van de RSPO krijgen een jaar de tijd om deze nieuwe regels door te voeren. Het complete document vindt u [hier](#). Bij vragen kunt u contact opnemen met MVO (Thijs Pasmans via [pasmans@mvo.nl](mailto:pasmans@mvo.nl) of 079 3634355) of de RSPO (Inke van der Sluijs via [inke@rspo.org](mailto:inke@rspo.org) of 079 3634364).



Logo 1

Logo 2

# Best practices van MVO bij VMT-Symposium Chemische Contaminanten



Op 15 september a.s. spreekt MVO-directeur Frans Claassen tijdens het VMT-symposium *Chemische Contaminanten* over **transparantie en kennisuitwisseling als basis voor beheersing van risico's in de oliën- en vettenketen**. Frans Claassen: "Bij de productie van voedingsmiddelen bestaat in

elk stadium van het proces 'van grondstof tot eindproduct' het risico dat er chemische contaminanten in het product terechtkomen. De oliën- en vettensector vormt daarop geen uitzondering. Belangrijk is wat de sector doet om contaminatie en andere mogelijke risico's in kaart te brengen, te beheersen en waar mogelijk te voorkomen. Voor MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten, is transparantie in de keten hierbij essentieel. Een ander belangrijk aandachtspunt voor MVO is kennisuitwisseling op het beleidsterrein voedsel- en diervoederbeveiliging. Hierbij gaat het niet

alleen om het vergroten van kennis voor nieuwe medewerkers in de MVO-keten, maar ook om het delen van kennis met externe stakeholders zoals bijvoorbeeld de NVWA."

Behalve de ervaringen van deskundigen staan de belangrijkste ontwikkelingen en actualiteiten op het gebied van chemische contaminanten in voeding op het programma. Ook worden veranderingen in de wetgeving besproken, en krijgen deelnemers inzicht in de werkwijze van de NVWA. In afzonderlijke lezingen worden enkele van de meest relevante chemische contaminanten behandeld zoals dioxine, acrylamide, pesticiden, antibiotica en geoxideerde vetzuren.

De bijeenkomst is bestemd voor iedereen die betrokken is bij de controle van de levensmiddelenketen, en bijvoorbeeld werkzaam is bij certificerende instellingen, als kwaliteitsmedewerker, of -manager, of in de retail. Meer informatie over het symposium vindt u [hier](#).

## RSPO zoekt een nieuwe Assistant Technical Manager voor Europa

Het secretariaat van de RSPO breidt uit om leden van technische informatie te voorzien en de opname van duurzame palmolie verder te stimuleren. RSPO is op zoek naar een kandidaat met een Masters diploma in een relevante richting met tenminste drie jaar werkervaring in een internationale multi-stakeholder omgeving. Voor meer informatie en om te solliciteren, klik [hier](#).

# STC-cursus oliën en vetten start op 22 september

In samenwerking met MVO verzorgt het Rotterdamse Scheepvaart en Transport College (STC) komend najaar wederom de cursus 'Plant aardige en dierlijke oliën en vetten (inclusief oleochemie)'. De opleiding omvat tien cursusavonden, twee middagen excursie, en een afsluitend examen. Cursusbegeleider is Aniel Jagesser. De start van de nieuwe cursus is op dinsdag 22 september 2015 om 18.30 uur.

De cursus is bedoeld voor werknemers van controle-, tankopslag- en productiebedrijven, medewerkers van zeevaart- en binnenvaartrederijen, expertisebureaus, laboratoria, handelskantoren e.d. Cursisten hebben bij voorkeur een opleiding op MBO-niveau afgerond of zijn certificaathouder van 'Controle vloeibare lading'. Andere vooropleidingen dienen aan het college ter beoordeling te worden voorgelegd. Tijdens de lessen wordt ruim aandacht besteed aan nomenclatuur, productieprocessen, chemie, herkomst en samenstelling, verwerking, productspecificaties, analyse en

oleochemie. Ook staan twee bezoeken gepland, aan een fabriek en aan een laboratorium. De cursus wordt afgesloten met een examen.

Aan het eind moet de cursist kennis hebben van de herkomst van grondstoffen, de raffinageprocessen, de verwerking van grondstof tot ruwe olie, de scheikunde van plantaardige en dierlijke vetten, de productspecificaties, de analysemethoden, het proces van geraffineerde olie tot eindproduct, de vetzuren en hun industriële toepassing, de toepassing van oleochemie, het veiligheidsinformatieblad volgens EG-Richtlijn 93/112/EEG, de opslag en werkmethode van oleochemische producten en de verpakking en het transport van producten.

Klik [hier](#) voor het inschrijfformulier. Nadere informatie wordt verstrekt door STC B.V., mevrouw G.C. Francisca, via [francisca@stc-r.nl](mailto:francisca@stc-r.nl) of 010 2832300.



Donderdag 3 december 2015:

## MVO-themamiddag: wetenschap en praktijk over effectieve voedingscommunicatie



### MVO organiseert een middag rond het thema 'Van voedingscommunicatie tot gedragsverandering'

Hoe kun je de wetenschappelijke adviezen over oliën en vetten vertalen naar de praktijk, wat werkt wel en wat werkt niet, hoe moeten we omgaan met hypes en hoe kun je social media inzetten voor gedragsverandering?

De themamiddag brengt gezondheidsprofessionals (diëtisten, (huis)artsen, gewichtsconsulenten), beleidsmakers en adviseurs, vertegenwoordigers uit de voedingsmiddelenindustrie en wetenschappers met

elkaar in contact en biedt gelegenheid tot inspiratie en discussie.

Sprekers zijn onder andere: dr. Ingeborg Brouwer (VU), dr. Emily de Vet, (Wageningen UR), ir. Kathelijne van Elk (Unilever) en Berdien van Wezel (diëtist).

De bijeenkomst vindt plaats in Wageningen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Jolanda van Roon via [roon@mvo.nl](mailto:roon@mvo.nl) of 079 3634361.