

The logo for MVO MAGAZINE features a stylized yellow oil drop icon on the left, followed by the letters 'MVO' in a bold, blue, sans-serif font, and the word 'MAGAZINE' in a larger, bold, blue, sans-serif font to the right.

MVO MAGAZINE

MVO Netwerkevent 2016:

vet gezond!

Gerda Feunekes: focus op wat wél kan!
Grondstoffenvoorziening van belang voor de Europese economie
Nieuwe MVO-website: vettefeiten.nl

De kracht van de herhaling

Wil je een levendige discussie op verjaardagsfeestjes, dan moet je het onderwerp gezonde voeding aansnijden. Ik vermijd dit onderwerp het liefst, want waarom zou iemand van een voedingskundige aannemen wat gezond is? Liever gaan ze enthousiast door met een kleidieet, vermijden ze koolhydraten en bakken ze hun sojaburger in kokosolie.

En niets blijkt zo beladen als het onderwerp vetten. Dat dit een lastig onderwerp is snap ik helemaal. Er zijn tig soorten en vet levert de meeste energie, dus makkelijk om daar een boeman van te maken met het overgewicht probleem.

Gelukkig zijn er de nieuwe Richtlijnen goede voeding en de vernieuwde Schijf van Vijf, die duidelijkheid scheppen, ook rondom de vetdiscussie. Namelijk: 'als je producten met veel verzadigd vet vervangt door producten met veel onverzadigd vet heb je minder kans op hart- en vaatziekten'. Tijdens het recente MVO Netwerkevent hebben Gerda Feunekes en Marianne Geleijnse dit ook erg verhelderend toegelicht. Er blijft altijd discussie, en wetenschap blijft nieuwe inzichten geven, maar dit is de consensus op het moment en de beste houvast die we de consument kunnen geven.

Als we daarbij met z'n allen dezelfde boodschap blijven uitdragen, geldt de kracht van de herhaling. De nieuwe website vettefeiten.nl sluit daar erg mooi bij aan. Het is nu de uitdaging om te zorgen dat de consument deze ook weet te vinden. Ook de bedrijven spelen hierin een rol. Business to business, maar zeker ook direct naar de consument. Vanuit Becel en Blue Band doen wij dat bijvoorbeeld niet alleen via traditionele media, maar ook via onze websites, bloggers, gezondheidsprofessionals en de Becel Blend Bar.

Een lange adem is vereist, maar voor ons allemaal (en mijn verjaardagsfeestjes) toch het beste.

Kathelijn van Elk

Nutrition & Health Manager Unilever Nederland



Inhoud

VOEDING EN GEZONDHEID

Gerda Feunekes: focus op wat wél kan!	8 / 9
MVO twee dagen op bezoek bij de gezondheidsprofessional	12

DUURZAME ONTWIKKELING

Uw voedselproductie in 2050 klimaatneutraal?	14
--	----

HANDELSPOLITIEK & DUURZAME ONTWIKKELING

Grondstoffenvoorziening van belang voor de Europese economie	13
--	----

ALGEMEEN

Ministerie van Economische Zaken bezoekt oliën- en vettensector	4 / 5
MVO Netwerkevent 2016	6 / 7
Nieuwe website www.vettefeiten.nl	10 / 11
Conferentie 'Veg Oils & Meals' in Rotterdam	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

Ministerie van Economische Zaken bezoekt oliën- en vettensector



Op 1 april jl. bracht een delegatie van het ministerie van Economische Zaken een bezoek aan de oliën- en vettensector. De delegatie werd aangevoerd door secretaris-generaal Maarten Camps, de hoogste ambtenaar van het ministerie, en bestond verder uit Aldrik Gierveld, directeur Europees Landbouw- en Visserijbeleid en Voedselzekerheid, en Rob van Brouwershaven, directeur Plantaardige Agroketens en Voedselkwaliteit. Freek Vossenaar, oud-landbouwraad in Argentinië en thans weer werkzaam bij EZ in Den Haag vergezelde het genoemde drietal.

Invoer

Het ochtendprogramma behelsde een bezoek aan de palmolieraffinaderij van Wilmar en de soja-crush van ADM in Europoort waar juist op dat moment een schip werd uitgeladen. Ernst-Jan Verhoeff van ADM was daardoor in staat goed te illustreren om welke hoeveelheden het gaat als we spreken over de invoer van soja in Nederland, en welke uitdagingen er liggen als het gaat om het scheiden van stromen van wel of niet goedgekeurde GM-variëteiten.

Duurzaamheid

Presentaties van MVO-medewerkers tussen de middag gingen hier dieper op in. Ook de inspanningen van de industrie om te zorgen voor duurzaamheids certificering kwamen uitgebreid aan bod. In de middag stond duurzaamheid centraal bij de margarinefabriek van Unilever en de verscheidenheid aan toepassingen van plantaardige oliën.

Economisch belang

In een afsluitend gesprek met bestuurders van de ketenorganisatie MVO toonde Camps zich onder de indruk van de sector. "Nederland is een enorme speler in deze sector die een groot economisch



secretaris-generaal Maarten Camps

belang vertegenwoordigt. Het is goed dat we als overheid nauw contact houden, ook vanwege het belang van de Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel. De vraagstukken rond duurzaamheid en gezondheid staan niet los van de internationale context waarin de voedselproductie plaatsvindt. Het kabinet wil deze vraagstukken ambitieus en in gezamenlijkheid oppakken. Het is goed dat we daarbij de sector aan onze zijde weten", aldus SG Camps.

MVO Netwerkevent 2016

De Schijf van Vijf: het wetenschappelijk fundament, de adviezen en onze emoties



Voeding raakt ons allemaal. Dat bleek duidelijk tijdens het MVO Netwerkevent 2016 dat dit jaar plaatsvond in Fort Voordorp in Groenekan. Niet alleen de dagvoorzitter en sprekers gaven blijk van een grote betrokkenheid bij onze voeding. Ook voor de deelnemers in de zaal: vertegenwoordigers van de oliën- en vettenindustrie, maatschappelijke organisaties, overheid en wetenschap bleek gezonde voeding een onderwerp waar je niet snel over uitgepraat raakt.

Vet is smaak!

Dagvoorzitter dit jaar was Ronald Giphart, schrijver en verdienstelijk imitator (van in dit geval vriend en topkok Pierre Wind). Op soepele en welbespraakte wijze stelde hij zich voor, introduceerde hij de sprekers en leidde hij de discussie die geheel in het teken stond van voeding en de relatie met onze gezondheid. Ronald toonde zich een gepassioneerd verteller over eten en een pleitbezorger van vet als drager van smaak.

Presentaties

Marianne Geleijnse, hoogleraar Voeding en Hart- en vaatziekten aan de Wageningen Universiteit presenteerde de wetenschappelijke onderbouwing achter de onlangs verschenen Richtlijnen goede voeding en Gerda Feunekes, directeur van het Voedingscentrum, ging in op de vertaling van deze Richtlijnen naar de praktijk, met een presentatie over de nieuwe Schijf van Vijf. Beide presentaties zijn te downloaden.

- [presentatie](#) van Marianne Geleijnse
- [presentatie](#) Gerda Feunekes

Duurzaamheid

Tijdens de discussie bleek dat voeding een onderwerp is van iedereen. Het ging over alcohol, zuivel, aardappelen, kokosvet en cholesterol. Ook het thema duurzaam kwam aan de orde. Gerda Feunekes gaf aan dat het Voedingscentrum in de richtlijnen Schijf van Vijf ook duurzaamheid heeft meegewogen, waarbij is gekeken in hoeverre voedingsmiddelen met respect voor mens, dier en milieu worden geproduceerd.

Nieuw onderzoek

Marianne Geleijnse benadrukte het grote belang van het bedrijfsleven bij het herformuleren van voedingsmiddelen waardoor de gezonde keuze makkelijker wordt, wat vooral belangrijk is voor mensen in achterstandsposities. Uitgedaagd door Ronald Giphart gaf ze verder aan dat nieuw wetenschappelijk onderzoek naar de uitwisseling van vetbronnen zeer welkom zou zijn.

Met een grote opkomst en een levendige discussie was het een succesvol netwerkevent. Klik [hier](#) voor het fotoverslag.



Gerda Feunekes:

Focus op wat wél kan!

Een kleurenwaaier aan mogelijkheden. Dat is de eerste indruk die de nieuwe Schijf van Vijf van het Voedingscentrum achterlaat. Gerda Feunekes, directeur van het Voedingscentrum presenteert de gloednieuwe Schijf van Vijf tijdens het MVO Netwerkevent op 31 maart jl. Ze licht toe hoe het Voedingscentrum de nieuwe richtlijnen van de Gezondheidsraad heeft vertaald en waar de Schijf voor staat. “De Schijf van Vijf gaat over gezond en duurzaam eten volgens de laatste stand van de wetenschap, en het inspireren van mensen tot het aanbrengen van verbeteringen”.



Gezondheidswinst

Door mensen te helpen beter te gaan eten is gezondheidswinst te behalen. Met de nieuwe Schijf van Vijf wil het Voedingscentrum mensen inspireren en duidelijk maken dat ook kleine stappen in de goede richting effect hebben. Gerda Feunekes: “Als je volgens de Schijf van Vijf eet, krijg je genoeg van alle producten die gezondheidswinst opleveren, én voldoende essentiële voedingsstoffen binnen. Daarnaast is er ruimte voor producten die buiten de Schijf vallen. Dat zijn producten die we allemaal wel eens eten, maar die teveel zout, suiker, verzadigde vetzuren, transvetzuren of te weinig vezel bevatten. Deze producten kun je wel eten of drinken, maar wij adviseren: niet te veel en niet te vaak. Buiten de Schijf vallen ook de producten die de Gezondheidsraad afraadt zoals alcohol, suikerhoudende dranken en bewerkt vlees.”

Oliën en vetten in de Schijf van Vijf

Het gele vak uit de Schijf van Vijf bevat de zogeheten smeer- en bereidingsvetten: de producten die je gebruikt om je brood te besmeren of je (warme) maaltijd mee te bereiden.

Wat zit er in de Schijf van Vijf?

- Zachte margarine of halvarine voor op brood.
- Vloeibare margarine en vloeibaar bak-en-braadvet.
- De meeste plantaardige oliën, zoals olijfolie en zonnebloemolie.



Nieuw

De nieuwe adviezen van het Voedingscentrum zijn een vertaling van de Richtlijnen goede voeding die de Gezondheidsraad in november 2015 publiceerde. Gerda Feunekes: “Van oudsher hebben de Gezondheidsraad en het Voedingscentrum een andere rol. Nu de Gezondheidsraad behalve over nutriënten zich ook op het niveau van voedingsmiddelen uitspreekt, komen de rollen dichter bij elkaar te liggen. Dat zou ervoor kunnen pleiten om de volgende keer in één keer met nieuwe adviezen naar buiten te komen, maar op zich is de huidige taakverdeling wel transparant”

Variatie

Het Voedingscentrum maakte in bijna 5 maanden de vertaalslag. Dat betekende onder meer: nadenken over het voorlichtingsmodel (beeldmerk), het berekenen van complete voedingen voor verschillende doelgroepen en het formuleren van haalbare adviezen. Gerda Feunekes: “Voeding is heel persoonlijk. Daarom hebben we een aantal voorbeeldmenu’s en recepten uitgewerkt die passen bij verschillende bevolkingsgroepen en smaakvoorkeuren”

MVO-standpunt Schijf van Vijf

MVO is blij met de nieuwe Schijf van Vijf en vindt het tegelijkertijd vanzelfsprekend dat de productgroep oliën en vetten wederom deel uitmaakt van de Schijf.

De bedrijven die MVO vertegenwoordigt hebben de afgelopen jaren de innovatie naar vloeibaar al fors ingezet. MVO ziet een duidelijke groei van het aandeel vloeibare producten in de retail. Ook is er sprake van een groei van het aandeel vloeibare frituurvetten en -oliën in de horeca, dit laatste mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren. MVO waardeert de duidelijkheid die de nieuwe Richtlijnen Schijf van Vijf bieden. Deze duidelijkheid is belangrijk voor onze industrie en vormt een tegenwicht tegen ongefundeerde meningen over voeding in de (social) media. Er ligt nu een belangrijke taak voor de overheid en het Voedingscentrum om de richtlijnen uit te leggen aan de consumenten.

Duurzaam

Voor het eerst betrekken de Gezondheidsraad en het Voedingscentrum ook duurzaamheid nadrukkelijk in de adviezen. Gerda Feunekes: “Koop en eet wat je nodig hebt, verspil zo min mogelijk en maak binnen elke productgroep de duurzamere keuze”. Dat laatste is voor consumenten nog niet altijd makkelijk, want wat is duurzaam? Gerda Feunekes: “ons advies is: eet meer plantaardig en minder dierlijke producten. Maar inderdaad, er zijn natuurlijk heel veel aspecten aan duurzaamheid”

Nieuwe website www.vettefeiten.nl

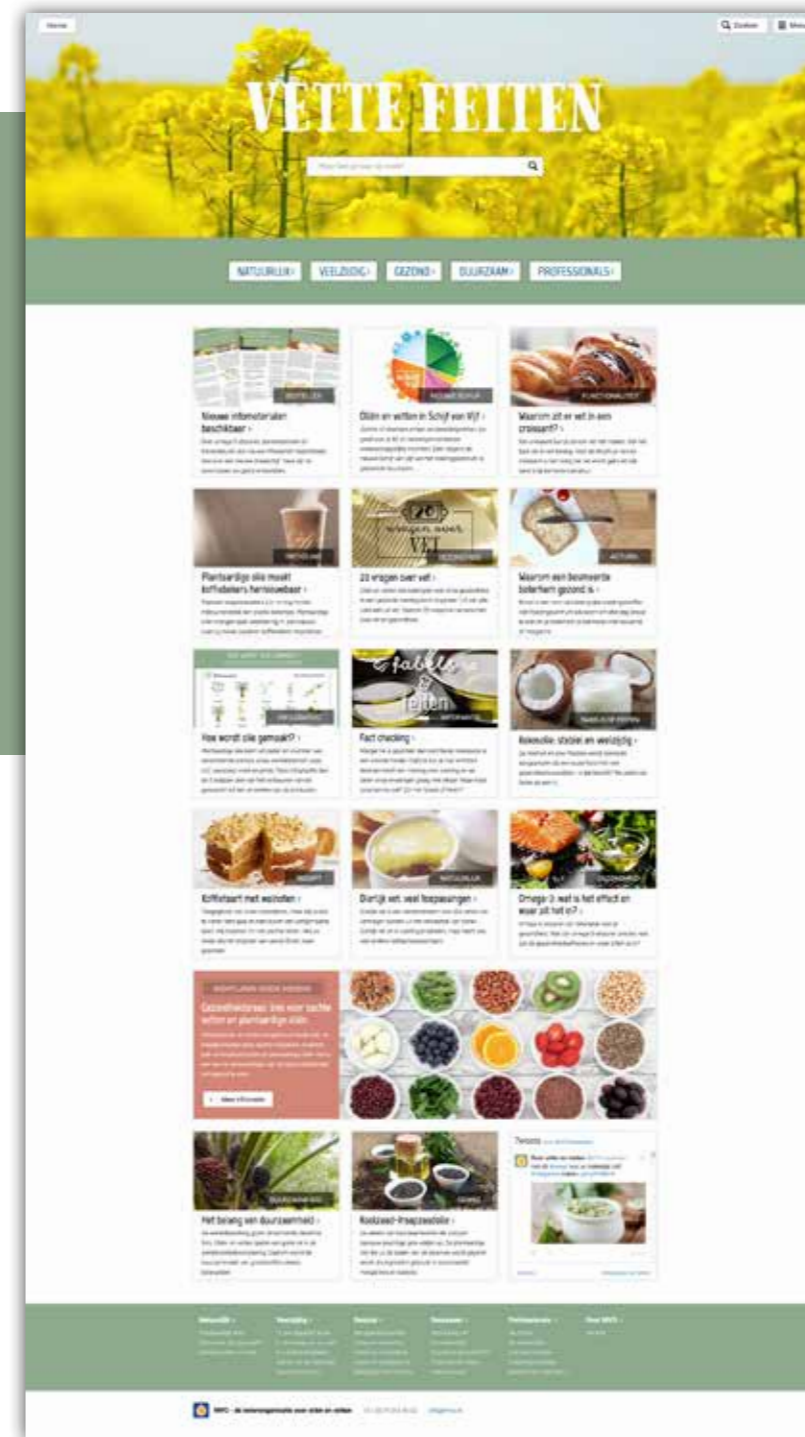
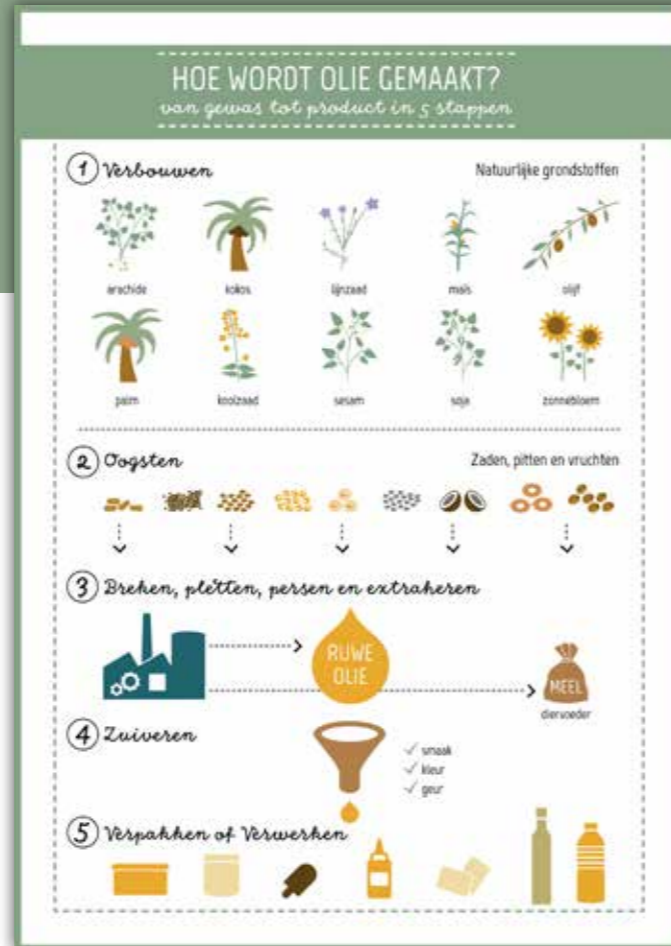
Over de rol van oliën en vetten in ons dagelijks leven

MVO heeft tijdens haar netwerkevent op 31 maart 2016 een nieuwe consumentenwebsite gepresenteerd. De website bevat informatie over de natuurlijke oorsprong, veelzijdigheid en functionaliteit van plantaardige en dierlijke oliën en vetten.

Consumenten kunnen er terecht voor antwoorden op veel gestelde vragen, maar ook voor recepten, labels & feiten en inzicht in de herkomst van de verschillende grondstoffen. Belangrijke thema's binnen de website zijn gezondheid en duurzaamheid. Ook is er een apart onderdeel voor gezondheidsprofessionals.

Niet alleen inhoudelijk is de website herzien, ook het uiterlijk van de website is opgefrist. Met een nieuwe look & feel onderscheidt vettefeiten.nl zich nadrukkelijker van de zakelijke MVO-website, die zich richt op MVO-leden en zakelijke stakeholders.

De informatie op vettefeiten.nl zal de komende tijd verder worden uitgebreid. **Ga hier naar vettefeiten.**



Vragen of opmerkingen?

Bel of mail Marjolein van der Drift via 079 363 43 59 of drift@mvo.nl

MVO twee dagen op bezoek bij de gezondheidsprofessional

Vrijdag en zaterdag 8 en 9 april was MVO met een stand aanwezig op de NVD-Diëtistendagen 2016 in Noordwijkerhout. De natuurlijke en eigentijdse uitstraling van de stand trok de aandacht van ruim 1000 diëtisten. De gezondheidsprofessionals vierden het 75 jarig bestaan van de Nederlandse Vereniging van Diëtisten, hadden de keuze uit honderden presentaties, lieten zich informeren bij diverse stands en maakten er twee gezellige dagen van.

Infokaarten

MVO presenteerde in haar stand de nieuwe infokaarten over omega-3 vetzuren, transvetzuren en plantensterolen. De inhoud van deze kaarten is aangepast aan de nieuwe Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad en de herziene Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Ook de lay-out is vernieuwd en sluit aan bij de website www.vettefeiten.nl.

Draaischijf

Een nieuwe door MVO ontwikkelde draaischijf werd gretig meegenomen door de diëtisten. De draaischijf laat op een eenvoudige manier de vetzuren samenstelling en het vetgehalte zien van de meest gebruikte oliën en vetten in de dagelijkse voeding. Margarine en halvarine, roomboter, vast en vloeibaar frituurvet, olijfolie, kokosolie, zonnebloemolie, hard en vloeibaar bak- en braadvet en harde en zachte margarine kunnen met elkaar worden vergeleken. Op de achterzijde staan tips en wetenswaardigheden over oliën en vetten.



Vragen

De stand werd goed bezocht en de diëtisten stelden kritische vragen over bijvoorbeeld kokosolie en verzadigd vet. De antwoorden op de meest gestelde vragen die de diëtisten aan ons stelden, staan op vettefeiten.nl.

Grondstoffenvoorziening van belang voor de Europese economie

Europa is veel gevallen sterk afhankelijk van de invoer van grondstoffen. Voor de Europese en ook onze Nederlandse economie, is de zekerheid van levering van grondstoffen van groot strategisch belang. Om te onderzoeken hoe Europa zijn positie kan versterken en de informatiesystemen kan verbeteren die zich richten op grondstoffenzekerheid, organiseerden de ministeries van Economische en Buitenlandse Zaken in samenwerking met VNO/NCW op 22 april 2016 een bijeenkomst: *Towards a reinforced Raw Materials Initiative*.

MVO inbreng

Tezamen met een aantal andere organisaties was MVO uitgenodigd haar visie te geven op de handelsbelangen en de informatievoorziening die nodig is om deze belangen zo goed mogelijk te behartigen. Samen met FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie) vroeg MVO speciaal aandacht voor de zogeheten biotische materialen, de agri-grondstoffen die wij in Europa in grote volumes importeren, en die aan de basis staan van bijvoorbeeld voedingsmiddelen, diervoeders en biochemische producten.

Informatievoorziening

Tijdens de conferentie ging veel aandacht uit naar de zogeheten abiotische materialen, de grondstoffen waartoe metalen en dergelijke worden gerekend. Vertegenwoordigers van de Duitse en Franse overheid maakten duidelijk dat de informatievoorziening over deze materialen steeds meer vorm moet krijgen. Dat geldt evenzeer voor de agrarische grondstoffen.

Europa afhankelijk van import tropische oliën en eiwitten

Europa is voor zijn tropische oliën en vetten en eiwitbehoefte sterk afhankelijk van importen. Zo komt 95% van de soja die in de EU wordt verwerkt, uit Noord- en Zuid-Amerika en komt de palmolie die in Europa wordt geraffineerd voor 85% uit Indonesië en Maleisië. Door eigen EU regels (bijvoorbeeld toelating van nieuwe GM-variëteiten) en groeiende protectionistische maatregelen (een veelheid aan importverboden en exportbelastingen) staat de grondstoffenvoorziening voor Europa steeds meer onder druk.

Bij een doelgericht Europees beleid die de continuïteit van de voorziening van de verschillende grondstoffen waarborgt, is de uitwisseling van informatie tussen de relevante partijen van groot belang. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Eddy Esselink via esselink@mvo.nl.

Seminar VERNOF/FNLI/Comité/WUR/MVO 20 mei 2016

Uw voedselproductie in 2050 klimaatneutraal?

In Parijs verbond de wereldgemeenschap zich aan het beperken van de mondiale temperatuurstijging tot 2 graden Celsius boven pre-industrieel niveau. Op vrijdag 22 april 2015 ondertekenden bewindslieden en diplomaten van ongeveer 150 landen het klimaatverdrag in New York. Staatssecretaris van Infrastructuur en Milieu Sharon Dijksma tekende namens de Europese Unie.



Na ratificatie van het verdrag, staan we voor de uitdaging de uitstoot van broeikasgassen in de tweede helft van deze eeuw nagenoeg te hebben gestopt. Aan de voedselproductie zal dit niet onopgemerkt voorbij gaan. Landbouw en voedselproductie veroorzaken emissies, maar zijn ook uiterst kwetsbaar voor klimaatverandering.

Vragen

Wat is klimaatneutrale voedselproductie en is dit

haalbaar? Wat betekent dit voor teelt, verwerking en handel? Wat voor regelgeving kunnen we verwachten naar aanleiding van het Parijsakkoord? En wat als dit akkoord faalt? Welke effecten ondervindt uw grondstofvoorziening van klimaatverandering, en hoe bereidt u zich hierop voor?

Seminar

Samen met VERNOF, FNLI, Het Comité van Graanhandelaren en Wageningen Universiteit en Research Centrum, onderzoekt MVO deze en andere vragen op vrijdagochtend 20 mei a.s. tijdens het seminar "Klimaatneutrale voedselproductie in 2050?" in het Hilton Hotel in Den Haag. Het seminar wordt georganiseerd ter gelegenheid van de VERNOF-jaarvergadering.

Aanmelden?

Klik hier. Voor vragen kunt u terecht bij Jolanda van Roon via roon@mvo.nl of 079 3634361

Programma 20 mei 2016

- | | |
|-----------|---|
| 9.00 uur | Registratie |
| 9.15 uur | Welkom
<i>Henk Kant, VERNOF voorzitter</i> |
| 9.25 uur | Duurzame ontwikkeling: klimaat en energiebeleid
<i>Marijn Frank, dagvoorzitter</i> |
| 9.30 uur | Naar een koolstofarme maatschappij in 2050; EU-beleid en het Parijs akkoord.
<i>Louise Veerbeek, MT-lid DG-agro, Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie</i> |
| 10.00 uur | Klimaatverandering en agrarische productie: uitdagingen en kansen
<i>Prof. dr. ir. Eddy Moors, Head Climate Change and Adaptive Land and Water Management</i> |
| 10.30 uur | Vragen |
| 10.45 uur | Koffiepauze |
| 11.15 uur | Introductie op groepsdiscussies
<i>Eddy Moors</i> |
| 11.20 uur | Slaagt of faalt het akkoord uit Parijs? Beheersing van mondiale conflicten of niet? Hoe ziet de voedselproductie er in 2050 uit?
<i>Groepsdiscussies</i> |
| 12.00 uur | Plenaire terugkoppeling |
| 12.20 uur | Afsluiting en lunch tot 13.30 uur |

Conferentie 'Veg Oils & Meals' in Rotterdam

Op 2 en 3 juni 2016 organiseert APK Inform-Agency, een adviesbureau van de agribusiness in de GOS-landen, een conferentie in het Hilton Hotel in Rotterdam, met als onderwerp 'Veg Oils & Meals'.

De conferentie wordt ondersteund door het Rotterdams Havenbedrijf. Ook MVO heeft haar medewerking toegezegd. MVO-directeur Frans Claassen zal een presentatie verzorgen over de Nederlandse oliën- en vettensector.

De conferentie gaat vooral over zonnebloemolie, maar ook palmolie komt aan de orde. De organisatoren richten zich met name op bedrijven in de handel en productie van plantaardige oliën & vetten, importeurs, inspectiebedrijven, makelaars en logistiek. De organisatoren verwachten deelnemers uit onder meer Nederland, Oekraïne, Zwitserland, Rusland, Spanje, China, Turkije, Portugal, Frankrijk, Argentinië en Tunesië.

APK Inform-Agency is gevestigd in Oekraïne en heeft vertegenwoordigers in Kiev, Moskou en Kursk (Rusland). Leden van MVO krijgen 15% korting op de *conference fee*.

Via [deze link](#) vindt u meer informatie over de conferentie. **Hier** kunt u zich aanmelden.