

Concurreren en

samenwerken

Leren over oliën en vetten, zowel
binnen als buiten de klas

**RIKILT onderzoek: diervoederveiligheid
in Nederland is transparant en goed geregeld**

Jan Knol: een leven in granen en oliën

TeamNL

De Olympische Spelen liggen al weer een paar weken achter ons. Toch moest ik er even aan terugdenken toen ik gevraagd werd het voorwoord van dit MVO Magazine voor mijn rekening te nemen. Want net als bij dit voor Nederland zo succesvolle sportevenement, komt het ook in onze sector aan op samenwerking om optimale resultaten te bereiken.

Er zijn natuurlijk meer parallellen: net als sporters zijn we in de Nederlandse oliën- en vettenindustrie ambitieus en hebben we concrete doelen voor ogen. De wereld is ons speelveld. We ontwikkelen strategieën om onze doelen te bereiken, investeren waar we kansen zien en moeten soms tegenslagen overwinnen. We zorgen dat we zo goed mogelijk worden ondersteund en pakken de zaken professioneel aan. Als onderdeel van een groter geheel weten we dat we op elkaar kunnen vertrouwen. Ook al zijn we als circa 70 bedrijven in een lange keten soms elkaars concurrent; we zijn ook een team.

Dat de hele keten van oliën en vetten, van import, via crush en raffinage, opslag en transport, tot verwerking en productie is samengebracht binnen MVO, is uniek in de wereld. Het stelt ons in staat het verschil te maken en maakt ons sterker. Dat is ook nodig, want de uitdagingen zijn groot en de buitenlandse concurrenten gaan natuurlijk ook voor de medailles.

Nederland is een klein land. Toch is het in staat om topprestaties te leveren. Dat hebben we bij de Olympische Spelen gezien en zien we in onze business. We horen bij de wereldtop. Dat brengt maatschappelijke verantwoordelijkheden met zich mee, die we gezamenlijk goed aanpakken. We lopen in de voorhoede, en houden tegelijk het overzicht. Zo doen we dat bij TeamNL.

Als bestuurslid namens de crush- en raffinagesector werk ik graag mee om de ambities van MVO te realiseren.

Remond van Dorland,

General Manager Wilmar Europe Holdings B.V. en bestuurslid MVO



Inhoud

VOEDSEL- EN DIERVOEDERVEILIGHEID

Diervoederveiligheid in Nederland: transparant en goed geregeld	4 - 5
CVB: verzamelen, analyseren en informeren	6 - 7

VOEDING EN GEZONDHEID

Leren over oliën en vetten, zowel binnen als buiten de klas	10 - 11
Publiek-private samenwerking voor gezonde voeding voor jonge kinderen	14 - 15

ALGEMEEN

Jan Knol: een leven in granen en oliën	8 - 9
Bunge: van Amsterdams handelshuis tot wereldspeler	12 - 13
EPOC 2016 in Warschau	16 - 17



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

RIKILT onderzoek: Diervoederveiligheid in Nederland is transparant en goed geregeld



Voor zowel de leveranciers aan de diervoedersector, de diervoedersector zelf, als ook de overheid is veiligheid van diervoedergrondstoffen en diervoeders een belangrijke verantwoordelijkheid. In opdracht van het ministerie van Economische Zaken heeft RIKILT, het onderzoeksinstituut van Wageningen UR, in kaart gebracht wat er door de overheid en door de diervoedersector wordt gedaan om dit te monitoren.

In het rapport 'Landkaart monitoring diervoeders NL' dat in mei jl. is uitgebracht, is zowel gekeken naar productstromen als naar stoffen die de kwaliteit en veiligheid van diervoeders negatief kunnen beïnvloeden. Ook onderzocht RIKILT de kwaliteit van de bemonstering (representativiteit) en het uitgevoerde laboratoriumonderzoek (accreditatie en validatie). Belangrijkste conclusie: de traceerbaarheid van grondstoffen in de diervoedersector is in Nederland zeer goed geregeld.

Transparante werkwijze

RIKILT concludeert dat er veel variatie is in het aantal schakels (van importeur tot diervoederfabrikant) dat betrokken is. Partijen grondstoffen volgen uiteenlopende transportlijnen. De documenten (en daarmee de eigenaar) kunnen via meerdere andere schakels verlopen dan het eigenlijke transport. RIKILT komt tot de conclusie dat de traceerbaarheid van grondstoffen in de diervoedersector zeer goed is geregeld. Waar je ook een meetpunt in de keten fixeert, het resultaat is altijd hetzelfde en je komt bij de juiste leverancier of ontvanger uit.

De monitoring wordt in het algemeen *risk-based* uitgevoerd. Maar ook als risico's niet bekend zijn wordt intensief gemonitord. Verder vindt ook monitoring plaats als dat contractueel is afgesproken. De monitoring wordt zoveel mogelijk uitgevoerd in de monsters die in het land van herkomst bij het laden van het zeeschip zijn genomen. De resultaten van de analyses worden door de importeur aan de diverse ontvangers (handelshuis of diervoederfabrikant)

doorgezonden. Diervoederfabrikanten nemen zelf ook monsters en laten analyses verrichten op binnenkomende grondstoffen of eindproducten.

Database

Het rapport van RIKILT is afgebakend tot grondstoffen behorend tot de hoofdgroepen maïs en maïsbijsproducten, soja en sojabijproducten en oliën en vetten. Behalve het onderzoek naar de 'terugtracering' is RIKILT nagegaan welke analyseresultaten aanwezig zijn in de databank van GMP+ International en of deze data beschikbaar gemaakt kunnen worden voor het doel van dit project. Ten slotte is onderzocht of de in België gehanteerde werkwijze voor de Nederlandse situatie bruikbaar is.

Publiek en privaat

Uit het onderzoek blijkt dat monitoringsgegevens, voor zover dat verplicht is, staan in de GMP+ Monitoring Database. Leveranciers (bedrijven en SecureFeed) zijn eigenaar van hun eigen monitoringsresultaten en kunnen toestemming geven aan derden om deze resultaten in te zien. Namens de oliën en vettensector heeft MVO medewerking verleend aan het onderzoek. De weerslag ervan in de vorm van het rapport met de titel 'Landkaart monitoring diervoeders NL' kan worden gebruikt om eventuele doublures tussen publieke en private controles te voorkomen.

Voor meer informatie over het onderwerp voedsel- en diervoederveiligheid kunt u contact opnemen met Ron van Noord via [noord@mvo.nl](mailto: noord@mvo.nl) of 079 363 4353 of Annette Klomp via [klomp@mvo.nl](mailto: klomp@mvo.nl) of 079 363 4366.

CVB: verzamelen, analyseren en informeren



Veehouders zijn opgegroeid met de tabellenboeken van het CVB. De tabellen bevatten informatie over de samenstelling, verteerbaarheid en voederwaarde van mengvoergrondstoffen, vochtrijke diervoeders en ruwvoerders. Ook behoeftenormen voor verschillende soorten landbouwhuisdieren zijn hierin beschreven.

Het verzamelen, analyseren, vaststellen en actualiseren van deze informatie is de kerntaak van het CVB. Sinds 1 januari 2015 valt deze activiteit onder de eindverantwoordelijkheid van de **Federatie Nederlandse Diervoederketen** (FND). Voor die tijd was het Productschap Diervoeder (PDV) hiervoor verantwoordelijk. Jaarlijks brengt het CVB nieuwe tabellen uit met informatie over de chemische samenstelling, verteerbaarheid en voederwaarde van voedermiddelen en diervoedergrondstoffen. De werkzaamheden voor het CVB programma worden sinds 2015 uitgevoerd door Wageningen UR.

Als vertegenwoordiger van de oliën- en vettenindustrie is MVO een van de organisaties die de activiteiten van het CVB ondersteunen. De voederwaarden en behoeftenormen van CVB zijn een referentie voor het diervoederbedrijfsleven, voorlichters, veehouders, onderwijs en onderzoek. Ook fungeert het CVB als



gemeenschappelijk draaipunt voor het bedrijfsleven, onderzoek en onderwijs.



De CVB-Veevoedertabel, het Tabellenboek Veevoeding en een aantal CVB documentatierapporten zijn beschikbaar via de website www.cvbdiervoeding.nl.

De Veevoedertabel en het Tabellenboek worden regelmatig aangevuld en vernieuwd. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Ron van Noord via noord@mvo.nl of 079 363 4353.

Jan Knol: een leven in granen en oliën

Het was de Great Grain Robbery in 1972 die Jan Knol leerde hoe belangrijk een goede executie van contracten is. Net in dienst getreden bij Bunge, zag hij hoe beïnvloedbaar de wereldvoedselprijzen zijn, nadat een mislukte oogst in Rusland de marktprijzen van soja en granen tot recordhoogte had doen stijgen en de wereldvoedselprijzen verdubbelden. Het was een opwindende tijd. Op de dag af 44 jaar na zijn indiensttreding, kwam er op 18 augustus 2016 een einde aan de loopbaan van Jan Knol bij Bunge, zijn eerste en enige werkgever.

Omdat Jan zijn hele carrière in de oliën- en vettensector actief is geweest, zijn we benieuwd hoe hij terugkijkt op die periode. Wat is er allemaal veranderd, en hoe kijkt hij naar de toekomst van de sector?

Hoe is je carrière binnen Bunge verlopen?

Jan Knol: "Na een 5-jarige opleiding in de afwikkeling van contracten, ben ik gevraagd om bij Sanbra, onze Braziliaanse vestiging in São Paulo te komen werken als verkoper op de exportdesk. Ik verkocht er wereldwijd de meel en olie van de snel groeiende sojabonenverwerking. Weer terug in Europa ben ik bijproducten voor diervoeder blijven verkopen tot in 2001 de handelsactiviteit naar Hamburg verhuisde, en ik in Rotterdam me op (dier)voedselveiligheid (GMP+) en wetgeving (GMO etc.) ben gaan toeleggen. De laatste 10 jaar maak ik deel uit van het Corporate Affairs team met EU Regelgeving als specialiteit".

Bunge heeft een lange historie. Hoe kijk je terug op deze periode? Wat is er allemaal veranderd?

"Inderdaad, we bestaan in 2018 200 jaar na in 1818 door Johann Peter Gottlieb Bunge in Amsterdam begonnen te zijn. Ik kijk met een goed gevoel terug op de laatste 44 jaar ervan. Binnen Bunge was de grootste verandering in 2001 de beursgang, waarna we sterk zijn gegroeid. Voor Europa was de overname van Cereol in 2003 een mijlpaal. Daardoor werden we naast een agri-handelshuis tevens een industrieel voedselbedrijf. Buiten Bunge is er uiteraard ook veel veranderd 'in de markt' de afgelopen tijd. De belangrijkste veranderingen zijn de toegenomen transparantie en informatievoorziening,

en de maatschappelijke roep om duurzaamheid en voedselveiligheid".

In de afgelopen 10 jaar is de oliën- en vettensector in Nederland fors gegroeid, hoe heb je dat ervaren? Hoe zie je de rol van Nederland binnen de Europese oliën- en vettenketen?

"Als min of meer logisch, daar de diepzeehavens en het logistieke netwerk in Nederland de schaalvergroting in de kaart hebben gespeeld. Nederland blijft volgens mij een leidende rol spelen gezien de aanwezigheid van diverse grote ondernemingen en de daarbij behorende kenniscentra".

Je nam regelmatig deel aan de werkgroepvergaderingen van alle (4) thema's binnen MVO. Waar lag je hart?

"Gezien mijn commerciële achtergrond sprak de werkgroep Handelspolitiek mij het meeste aan, daar er zaken werden besproken die een directe invloed op internationaal zakendoen konden uitoefenen".

In de afgelopen jaren heeft het onderwerp 'duurzame ontwikkeling' een steeds belangrijkere rol gekregen binnen de sector. Hoe zie je deze duurzame ontwikkeling binnen de keten?

"Als iets blijvends wat steeds verder wordt uitgebouwd. Het er aandacht aan schenken is een absolute voorwaarde geworden in het huidige zakendoen. Het EU pakket maatregelen omtrent de klimaat en energie politiek 2020-2030 zal hier ook zeker zijn stempel op drukken".



Je kent MVO uit de tijd van de productschappen en nu als ketenorganisatie. Wat is je visie op de rol en het werk van MVO?

"Als ketenorganisatie is MVO meer *lean and mean* en in staat sneller te acteren. MVO heeft een zeer nuttige functie bij het behartigen van de belangen van onze sector naar zowel de politiek als de maatschappelijke instanties, de media en het publiek. De relatie met andere organisaties is belangrijk daar ketencontrole een pure noodzaak is geworden".

Wat zijn de uitdagingen voor de toekomst van onze keten?

"De concurrentie aan te kunnen blijven gaan met geïmporteerde producten welke intrinsieke nutritionele eigenschappen hebben die met behulp van biotechnologie zijn geproduceerd".

Handleiding

Smaakmissie Olie & vet

Groep 7-8

Afdrukken Downloads Digibord

← Terug naar Smaaklessen

De smaakmissie: leren over oliën en vetten, zowel binnen als buiten de klas

Aan het begin van het nieuwe schooljaar is er voor leerlingen uit groep 7 en 8 van het basisonderwijs veel te ontdekken over oliën en vetten. In het kader van Smaaklessen, het lesprogramma over voeding voor groep 1 t/m 8 van het basisonderwijs, is een nieuw lespakket ontwikkeld. Met deze zogeheten smaakmissie ontdekken leerlingen alles over olie en vet door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas.

Rode draad

Een smaakmissie is een verdiepende lesmodule van Smaaklessen. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback. Elke missie bestaat uit een aantal onderdelen:

- Introductie van de missie
- Les(sen) in de klas
- Excursie
- Huiswerkopdracht in de winkel
- Afsluitende kookopdracht

Een smaakmissie duurt ongeveer 5 uur en kan samen met de tijd die nodig is voor de excursie in een periode van 6 weken worden gevolgd. Maar de smaakmissie is ook erg geschikt voor een projectweek.

Helpdesk

In de smaakmissie maken de leerlingen kennis met een onderzoekster die hulp nodig heeft. Ze is erg druk met het doen van onderzoek naar oliën en vetten, maar omdat de helpdeskmedewerker ziek is, stroomt haar mailbox vol met vragen. In de digibordmodule beheren de leerlingen de mailbox van de onderzoekster, beantwoorden ze de vragen uit de e-mails en ontvangen ze hulp en feedback. Informatie kunnen ze opzoeken in het **online informatiedossier**.

Gastles of excursie

Onderdeel van de smaakmissie is een gastles of ex-

cursie. De leerlingen leren over de stappen die nodig zijn voor het produceren van een aantal verschillende soorten smeervetten en bak- en braadproducten, en brengen de productiestappen in kaart die nodig zijn voor het maken van margarine. De leerlingen kunnen bijvoorbeeld bij Unilever een quiz over oliën en vetten doen en daar gaan ze zelf margarine maken. Cargill Amsterdam is van plan een gastles aan te bieden waarin wordt verteld over de weg die de zonnebloempit aflegt tot het zonnebloemolie is. MVO biedt een gastles aan waarbij de leerlingen vooral zelf aan de slag gaan met oliën en vetten. Ook kunnen docenten een pakket aanvragen waarmee ze op school zelf margarine kunnen maken met de kinderen.

Zelf koken

Ook krijgen de leerlingen een kookles, waarbij ze de smaken van verschillende soorten olie en vet ervaren. Door het dopen van een stukje brood in achtereenvolgens zonnebloemolie, olijfolie en een nootachtige olie leren ze proeven en kunnen ze verwoorden hoe zij verschillende soorten olie en vet vinden smaken. Uiteindelijk maken ze zelf een salade met een dressing op oliebasis.

Voedsel Educatie Platform

De Smaakmissie is ontwikkeld door het **Voedsel Educatie Platform** (VEP), een netwerk van organisaties en bedrijven die objectieve educatie over voeding bij kinderen belangrijk vinden. MVO is lid van het VEP. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Jolanda van Roon via roon@mvo.nl of 079 363 43 61.

Bunge: van Amsterdams handelshuis tot wereldspeler

Met een geschiedenis die bijna 200 jaar geleden begon in Amsterdam, is Bunge uitgegroeid tot een internationaal agribusiness- en voedingsmiddelenbedrijf, met een beursnotering aan de New York Stock Exchange; meer dan 35.000 medewerkers wereldwijd en activiteiten in 40 landen.



Het was Johann Peter Gottlieb Bunge die in 1818 in Amsterdam een handelsonderneming voor de in- en verkoop van koloniale waren oprichtte: Bunge & Co. Zijn kleinzoon Ernest breidde de activiteiten aan het eind van de negentiende eeuw uit naar Argentinië en Brazilië en in 1905 kwamen daar activiteiten in de Verenigde Staten bij. Tegenwoordig is Bunge 's werelds grootste verwerker van oliehoudende zaden, de nummer één verkoper van gebottelde plantaardige olie in de wereld en een belangrijke producent en leverancier van kunstmest aan boeren in Zuid-Amerika.

Nederland

Europa is altijd een belangrijke markt gebleven voor de op groei gerichte onderneming. Enerzijds omdat Europa een belangrijke importeur is van oliehoudende zaden en aanverwante producten, en anderzijds omdat Oost-Europa een van 's werelds meest belangrijke en snelst groeiende exporteurs is van tarwe en andere granen. In Nederland heeft Bunge sinds jaar en dag een kantoor in Rotterdam. Sinds kort zijn daar een - van Cargill overgenomen - fabriek voor soja- en raapzaadcrush, de sojaraffinaderij in de haven van Amsterdam en los- en opslagfaciliteiten van de bulkterminal in de haven bijgekomen.



Ambitie

De continuïteit van de voedselvoorziening voor een groeiende wereldbevolking op een duurzame manier. Dat ziet Bunge als een van de grootste uitdagingen waar de wereld voor staat en waar de onderneming graag aan bijdraagt. Dat gebeurt door boeren te helpen om grotere oogsten te produceren en door te zorgen voor een naadloze verbinding tussen boeren en klanten en tussen regio's. Maar ook door het produceren van kwalitatief hoogwaardige producten, variërend van diervoeders tot levensmiddelen voor consumenten tot hernieuwbare brandstoffen.

Activiteiten wereldwijd:

- de handel in oliehoudende zaden en granen uit 's werelds belangrijkste regio's en het vervoer van deze producten naar klanten wereldwijd;
- het crushen van de oliehoudende zaden, voor olie voor de voedselverwerking en in meel voor diervoeders;
- de productie van flessen olie, mayonaise, margarines en andere voedingsmiddelen voor de consument;
- het crushen van de oliehoudende zaden voor biobrandstoffen;
- het crushen van suikerriet voor suiker, ethanol en elektriciteit;
- het verwerken van tarwe en maïs voor voedselverwerkende bedrijven, bakkerijen, brouwerijen en andere zakelijke klanten;
- de verkoop van kunstmest aan boeren.

Publiek-private samenwerking voor gezonde voeding voor jonge kinderen



Voor een goede groei en ontwikkeling van baby's en jonge kinderen is een gezonde voeding essentieel. In vergelijking met volwassenen hebben baby's en kinderen een andere lichaams-samenstelling en daardoor een andere behoefte aan voedingsstoffen. Uit onderzoek is bekend dat in de eerste fase van het leven de basis wordt gelegd voor de voorkeuren en eetgewoonten als volwassene.

Tekorten

Verschillende voedselconsumptiepeilingen die in Nederland zijn uitgevoerd hebben uitgewezen dat de voeding van veel peuters niet voldoet aan de aanbevelingen. Tekorten aan voedingsstoffen (o.a. ijzer, vitamine D en omega 3-vetzuren) kunnen leiden tot een suboptimale gezondheid.

Gezond gewicht

Ook is het belangrijk dat kinderen van jongs af aan een gezond gewicht hebben. Zwaar zijn als peuter of kleuter betekent vaak ook zwaar zijn als volwassene. Preventie van overgewicht en obesitas start dus op jonge leeftijd door het aanbieden van gezonde voeding, aanleren van een gezond eetgedrag, passende

hoeveelheden, en coaching in leefstijl voor het gezin. Recent onderzoek laat zien dat een kind dat te zwaar is op de leeftijd van 3 maanden en op 2-jarige leeftijd nog steeds te zwaar is, een verhoogde kans heeft om overgewicht of obesitas te houden tot op de basisschool.

Essentieel

Er zijn steeds meer wetenschappelijke aanwijzingen dat gezonde voeding in de leeftijdsperiode van 0 tot 4 jaar van invloed is op het ontstaan van ziekten op volwassen leeftijd. Juist daarom is aandacht voor gezonde voeding bij jonge kinderen essentieel.

Samenwerking

Het 'Platform Gezonde Voeding 0-4 jaar' is om die reden opgericht met als hoofddoel het leveren van een bijdrage



MVO onderschrijft de doelstellingen van het Platform. **Jolanda van Roon:** "Ook in de eerste levensjaren van het kind zijn gezonde vetten in een gevarieerde voeding erg belangrijk. MVO propageert gezonde eetgewoonten en is daarom aangesloten bij het Platform"

aan een gezonder voedings- en eetpatroon voor 0-4 jarigen. **Alle partijen van deze unieke publiek-private samenwerking** ondersteunen dit gemeenschappelijk maatschappelijk belang. Samen hebben zij een gemeenschappelijke visie geformuleerd in het '**Charter Gezonde Voeding 0-4 jaar**'. Met een brede publiek-private samenwerking wordt er gestreefd naar een verbetering van de kwaliteit en continuïteit van de zorg voor gezonde voeding bij jonge kinderen.

Praktisch

Om dit te bereiken worden consensuskennis en implementatiestrategieën gebundeld met als doel te komen tot gemeenschappelijke standpunten en aanbevelingen. Sleutelbegrippen hierbij zijn preventie van over- en ondergewicht en het voorkomen van deficiënties. Deze gemeenschappelijke standpunten en aanbevelingen worden vertaald naar eenduidige praktische adviezen die breed uitgedragen kunnen worden en daarmee bruikbaar zijn om te communiceren met de consument.

Voorzitter van het Platform **Koen Joosten:**

"We moeten nu veel meer gaan investeren in de toekomst van onze kinderen, waarbij iedere partij die betrokken is bij het 'Platform gezonde voeding 0-4 jaar', de verantwoordelijkheid neemt in onderzoek, voorlichting en educatie en te zorgen dat er samenwerking tot stand komt tussen de diverse partijen. Een gemeenschappelijke aanpak zal leiden tot een gezondere toekomst van de jongste kinderen in dit land."

EPOC 2016: 5 en 6 oktober Warschau

Palmolie: een innovatief ingrediënt voor een duurzame toekomst



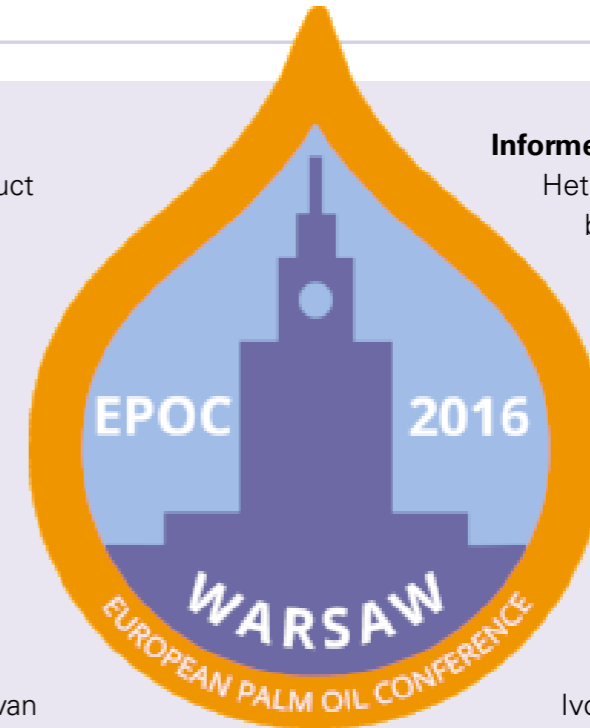
De olie die gewonnen wordt uit de vruchten van de oliepalm is een belangrijke plantaardige olie binnen de voedingsmiddelenindustrie wereldwijd. Palmolie wordt verwerkt in uiteenlopende producten als margarine, ontbijtgranen, bakkerijproducten, soep, ijs en chocolade. Daarnaast wordt palmolie gebruikt in allerlei non-food producten. Het produceren en verwerken van palmolie in voedingsmiddelen is onderwerp van een grote Europese conferentie op 5 en 6 oktober a.s. in Warschau.

Gezamenlijk belang

Palmolie is een belangrijk product voor de Nederlandse economie. Bedrijven als IOI Loders Croklaan, Cargill, Sime Darby en Wilmar raffineren en verwerken in Nederland een groot deel van de in Europa gebruikte palmolie. MVO zet zich samen met deze bedrijven, de grootste producerende landen (Indonesië en Maleisië) en organisaties als IDH, in voor de duurzame productie van palmolie. Als lid van de European Palm Oil Alliance (EPOA) levert MVO tevens een bijdrage aan het voeren van een gebalanceerd debat over zowel de gezondheids- als de duurzaamheidsaspecten.

Inspireren en ondersteunen

Europa moet in 2020 voor 100% gebruik maken van duurzame palmolie. Nederland is voorloper. Via EPOA en ESPO (the European Sustainable Palm Oil project) krijgen initiatieven voor duurzame palmolie in diverse Europese landen vanuit Nederland hulp en ondersteuning. De conferentie in Warschau richt zich nadrukkelijk op Oost-Europa: daar is palmolie een veelgebruikt maar desondanks tamelijk onbekend product.



Informereren en ervaren

Het uitwisselen van op feiten gebaseerde informatie, de laatste wetenschappelijke inzichten op het gebied van vetten en gezondheid, de systemen die zijn ontwikkeld voor het traceren, verduurzamen en certificeren van palmolie. Dat alles komt aan de orde. Maar naast presentaties, ontmoetingen met wetenschappers als prof. dr. ir. Ingeborg Brouwer (VU), prof. dr. ir. Ivonne Rietjens (WUR) en dr. Rajiv Chowdhury (Cambridge University) en discussies met beleidsmakers en vertegenwoordigers van NGO's, zijn er mogelijkheden om de functionaliteit van palmolie te ervaren tijdens workshops en kunnen deelnemers een palmolieplantage bezoeken in een virtual reality tour.

Meer informatie

De conferentie richt zich op voedingsmiddelenproducenten, retailers, voedingskundigen, duurzaamheidsprofessionals, beleidsmakers en NGO's en biedt veel netwerkmogelijkheden. Deelname is gratis, maar het aantal plaatsen is beperkt. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Jolanda van Roon via roon@mvo.nl of 079 363 4361. Of kijk op de pagina over **EPOC2016** op de website van EPOA.