

Een blik op de
toekomst



Voedselproductie in 2050:
klimaatneutraal & klimaatbestendig?

Bestaande fabrieken voor biobrandstoffen onmisbaar
voor een duurzaam klimaatbeleid

MVO themamiddag: trends op het gebied van
eten, technologie en wetgeving

Vertrouwen

Het is precies drie jaar geleden dat MVO als ketenorganisatie het vertrouwen kreeg van een belangrijk aantal bedrijven in de Nederlandse keten van oliën en vetten. Deze bedrijven gaven ons het mandaat om de belangen van de keten te behartigen en hun spreekbuis te zijn in het contact met overheden, politiek, maatschappelijke organisaties en overige partners.

Het afgelopen jaar werd nogmaals duidelijk hoe belangrijk het krijgen én geven van vertrouwen is. Dat je het kunt winnen én verliezen. Zo bleek rond de Brexit, het Oekraïne-referendum en de discussies rond de handelsakkoorden met Canada (CETA) en de VS (TTIP) een gebrek aan vertrouwen een grote rol te spelen.

'Op wederzijds vertrouwen kun je hele beschavingen bouwen', las ik ooit en er is het gezegde 'vertrouwen komt te voet en gaat te paard'. MVO heeft de taak om de belangen van haar leden goed te behartigen. Tegelijkertijd hebben we de steun van onze leden nodig om samen te werken aan het versterken van het vertrouwen in de keten van oliën en vetten bij onze externe relaties. Dit kan natuurlijk alleen als we goed luisteren naar onze leden én naar de geluiden uit de samenleving. Het betekent ook dat onze woorden onze daden zijn, en dat we duidelijk en zorgvuldig communiceren.

Door het mandaat dat we hebben gekregen geeft MVO haar leden en daarmee onze boeiende keten van oliën en vetten een stem en een gezicht. Drie jaar geleden waren dat 50 bedrijven. Nu zijn het er meer dan 70. Een resultaat om trots op te zijn en om verder op te bouwen. We danken u voor uw vertrouwen en zullen hard werken om dit ook in 2017 waar te maken.

Een goede kerst en een gezond 2017.

Frans Claassen
Directeur MVO



Inhoud

VOEDING EN GEZONDHEID

MVO themamiddag:
trends op het gebied van eten, technologie en wetgeving 4 - 5 - 6

DUURZAME ONTWIKKELING

Uw voedselproductie in 2050: klimaatneutraal & klimaatbestendig? 8 - 9
Bestaande fabrieken voor biobrandstoffen onmisbaar voor een duurzaam klimaatbeleid 10 - 11
5 jaar campagne voeren voor vetrecycling 12 - 13

VOEDSEL- EN DIERVOEDERVEILIGHEID

STC-cursus oliën en vetten (inclusief oleochemie) 14

ALGEMEEN

Nieuwe MVO medewerker: Sanneli Kingma 7
Save the date: Algemene Ledenvergadering en MVO Netwerkevent 2017 15

Cover: duurzame kaarsen van dierlijk vet (uitzending Keuringsdienst van Waarde)



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

MVO themamiddag: trends op het gebied van eten, technologie en wetgeving

Een blik op de toekomst



Foto: Saskia Lelieveld

Van personalised food tot 3D foodprinting en van mild geraffineerde olie tot een nieuwe Novel Foods Verordening: de MVO themamiddag over voedingstrends op 12 december jl. bood de aanwezigen volop inspiratie om na te denken over de toekomst. Duidelijk is dat kwaliteit, smaak, duurzaamheid en milde bewerking in de belangstelling staan. Dat biedt zowel kansen als uitdagingen voor de oliën- en vettensector.

Van koolhydraatarm tot glutenvrij en van paleo tot de voedselzandloper: er zijn verschillende trends op het gebied van voeding. Marielle Bordewijk, food-designer en trendwatcher, belichtte ze kort. Ze gaf aan dat sommige trends elkaar tegenspreken, maar toch naast elkaar bestaan. Opvallend noemde ze de verschuiving in aandacht voor bepaalde voedingsstoffen. Bordewijk: 'Vetten stonden in de jaren 80 en 90 van de vorige eeuw in een kwaad daglicht, terwijl nu suikers en koolhydraten de gebeten hond zijn. Een hele andere trend noemt Bordewijk de nieuwe nuchterheid: voedingswetenschappers en diëtisten die vertellen wat wel en niet gezond is.

Aandacht voor smaak

Bordewijk signaleert ook een trend naar zo natuurlijk en puur mogelijk eten. Verder krijgt smaak meer en meer aandacht, vooral onder invloed van culinaire journalisten en eetschrijvers. Hier ligt een kans voor oliën en vetten. Bordewijk: 'Vet is lekker en kan de smaak van eten nog beter laten uitkomen. Tenslotte ziet Bordewijk nog een trend opkomen: *personalised food*: een thuisbezorgd maaltijdpakket dat is afgestemd op basis van gemeten biomarkers.

Persoonlijke maaltijden met 3D foodprinting

Bij de trend van *personalised food* past heel goed de ontwikkeling van *3D foodprinting*. Hiermee zal het in de toekomst mogelijk zijn om je eigen persoonlijke maaltijd te printen op het moment dat je het nodig hebt. Ronald Visschers van TNO: 'Er zijn verschillende technieken voor *3D foodprinting*. Zo kan men een pastavorm opbouwen met een deegdraad uit een

soort slagroomspruit en kunnen erwttjes geprint worden met *inkjet printing*. Een veelbelovende techniek volgens Visscher is *selective laser sintering*. Hierbij verwarmt een laser poeder, waardoor je koekjes kunt bakken zonder deeg en oven. Over de toekomst zegt Visschers: 'In eerste instantie denk ik dat chefs in een restaurant een 3D foodprinter gaan gebruiken. Over zo'n 15 jaar verwacht ik dat foodservices het gaan gebruiken en uiteindelijk zal er ook een consumentenapparaat op de markt komen.'

Milder raffineren van olie

Wat zijn de trends en uitdagingen bij het raffineren van eetbare oliën? Hierop ging Wim de Greyt in. Hij is R&D manager bij Desmet Ballestra. Een belangrijke trend noemt De Greyt het milder raffineren, om meer voedingsstoffen te behouden en te voorzien in de vraag naar een meer natuurlijke olie. 'Milder raffineren kan bijvoorbeeld door olie te zuiveren op lagere temperaturen en met behulp van enzymen. De uitdaging daarbij is wel dat eventuele contaminanten goed verwijderd worden.' De kwaliteit en de duurzaamheid van olie worden steeds belangrijker gevonden. De Greyt: 'De uitdaging is het zo kosteneffectief en duurzaam mogelijk produceren van olie van een hoge kwaliteit.'

Trends in de levensmiddelenwetgeving

De levensmiddelenwetgeving is in de loop van de tijd flink veranderd. Bernd van der Meulen, van Wageningen University & Research, gaf aan dat door voedselveiligheidsissues eind jaren '90 voedselveiligheid een belangrijk thema werd. Van der Meulen **vervolg →**



signaleert een toenemend wantrouwen jegens de voedingsmiddelenindustrie van consumenten en politiek: 'Dit uit zich in een verharding van de wets-handhavers. Vroeger waren de boetes bij overtredingen in de orde van grootte van 500-1.200 euro. Meer was niet nodig omdat men dacht dat de intentie van het bedrijfsleven goed was. Dat beeld is radicaal weg. Tegenwoordig kan een boete oplopen tot wel 800.000 euro.'

Pharma + food

Volgens Van der Meulen zijn de grenzen tussen voedingsmiddelen en geneesmiddelen aan het

vervagen. De strikte scheiding tussen voedingsmiddelen en geneesmiddelen in de wetgeving noemt Van der Meulen achterhaald: 'Vroeger mocht men alles zeggen, als het maar waar was. Tegenwoordig mogen bedrijven resultaten uit wetenschappelijk onderzoek niet meer communiceren, omdat ze daarmee de indruk wekken dat een voedingsmiddel zou kunnen genezen. Maar ik vind dat gezegd moet kunnen worden wat wetenschappelijk bewezen is.'

Een uitgebreider verslag van de MVO themamiddag over voedingstrends vindt u op de [website](#) van MVO.

Nieuwe MVO medewerker: Sanneli Kingma

Graag stel ik mij voor als de nieuwe medewerker Voedsel- en Diervoederveiligheid bij MVO. Begin dit jaar ben ik afgestudeerd aan de universiteit van Wageningen. Ik heb daar de master Voeding en Gezondheid, met als specialisatie Moleculaire Voeding en Toxicologie, gevolgd. Na een pauze van een half jaar heb ik een tijdelijke baan gehad bij de FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie), waar ik merkte dat ik veel energie haal uit beleids-werk. Naast mijn werkzaamheden bij MVO, zal ik ook voor Het Comité van Graanhandelaren werken, omdat beide sectoren veel gezamenlijke belangen hebben. Ik ben zeer gemotiveerd om verschillende thema's met elkaar te verbinden en zie genoeg uitdagingen bij beide organisaties.

Als medewerker Voedsel- en Diervoederveiligheid zal ik mij onder andere richten op certificeringsschema's als GMP+ en Riskplaza. Ik wil bijdragen aan het toepasbaar maken van voedselveiligheid binnen bedrijven en zal me richten op het signaleren en analyseren van internationale ontwikkelingen en wetgeving op het terrein van voedsel- en voederveiligheid. Ook voedsel-fraude, contaminanten en sectorale monitoring zullen regelmatig voorbijkomende thema's zijn. Ik hoop snel



met u kennis te mogen maken en kijk ernaar uit uw bedrijf of organisatie beter te leren kennen.

kingma@mvo.nl of 079 363 43 22 / 06 121 050 45

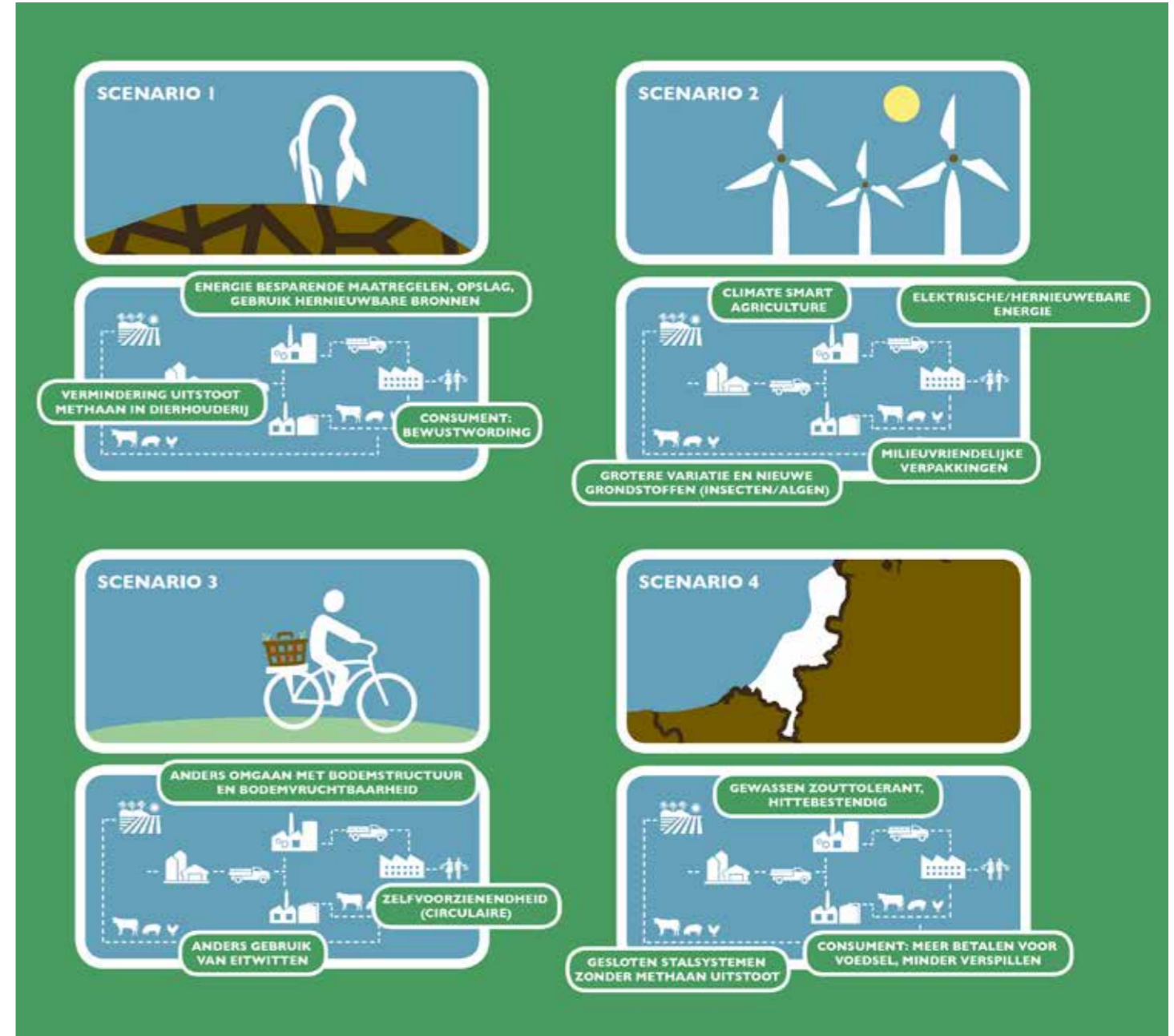
Uw voedselproductie in 2050: Klimaatneutraal & klimaatbestendig?

Ons klimaat verandert. Dat merken we aan het toenemende aantal stortbuien, lange periodes van droogte en hittegolven. Volgens het klimaatverdrag van Parijs uit 2015 mag de temperatuurstijging op aarde in 2050 niet boven de 2°C uitkomen. Dat betekent voor Europa een vermindering van de uitstoot van broeikasgasen van minimaal 85% in 2050 ten opzichte van 1990.

Wat betekent dit voor de voedselproductie? Welke scenario's zijn er? Wat is de impact en hoe kunnen bedrijven de toekomst beïnvloeden?

In mei dit jaar discussieerden vertegenwoordigers van bedrijven uit de agrifood ketens met elkaar over mogelijke scenario's en de gevolgen daarvan. Want één ding is zeker: om de klimaatimpact van de agrifood keten te beperken, de klimaatbestendigheid te vergroten en om aan de internationale doelstellingen te kunnen voldoen, zijn drie dingen nodig: effectief overheidsbeleid, betere samenwerking én concrete acties van zowel publieke als private partijen.

Tijdens het seminar, georganiseerd door de VERNOF in samenwerking met MVO, Het Comité van Graanhandelaren, FNLI en Wageningen University & Research, werd een eerste stap gezet. De concrete acties die bedrijfsleven, overheid en bijvoorbeeld onderwijs/onderzoek kunnen ondernemen zijn opgesomd in het **verslag** van het seminar. Ook is een **brochure** beschikbaar. Gedrukte exemplaren kunt u opvragen via drift@mvo.nl of 079 363 43 59.



MVO, NVDB en VERNOF reageren op klimaatplannen

Bestaande fabrieken voor biobrandstoffen onmisbaar voor een duurzaam klimaatbeleid



Alleen met behoud van bestaande productiefaciliteiten kan de transitie naar geavanceerde biobrandstoffen worden gerealiseerd. Beperken of zelfs afbouwen ervan leidt tot gebruik van meer fossiele brandstoffen en kapitaalvernietiging bij de Nederlandse industrie. Dit staat in de gezamenlijke reactie van MVO, de Nederlandse Vereniging voor Duurzame Biobrandstoffen (NVDB) en VERNOF op de plannen van de Nederlandse overheid en de Europese Commissie voor het klimaatbeleid. De reactie is deze maand aangeboden aan staatssecretaris Dijkema van Infrastructuur en Milieu.

Maatregelen

In de brief aan de staatssecretaris doet MVO samen met haar partners een aantal voorstellen om de plannen van de Nederlandse regering en de Europese Commissie aan te passen. Daarbij staat behalve vermindering van de broeikasgasemissies, de investeringszekerheid in duurzame energieoplossingen voorop. Alleen al in Nederland is de afgelopen jaren voor € 1,5 miljard geïnvesteerd in productiecapaciteit voor duurzame biobrandstoffen. Inperking van het gebruik van biobrandstoffen brengt de levensvatbaarheid van bedrijven en de werkgelegenheid in de keten in gevaar. Daarnaast raakt het aan de basis van de bio-economie. Naast biobrandstoffen produceren deze bedrijven namelijk vaak ook andere hernieuwbare grondstoffen.

Duurzaam alternatief

Partijen onderschrijven het belang van het terugdringen van de broeikasgasemissie in de Nederlandse transportsector en wijzen erop dat biobrandstoffen in de periode tot 2020 de enige duurzame optie zijn voor sectoren die afhankelijk zijn van vloeibare energie, zoals het zwaar wegverkeer, de lucht- en de scheepvaart. Vloeibare biobrandstoffen zijn bovendien de enige duurzame optie om het gebruik van fossiele transportbrandstoffen door voertuigen met een conventionele verbrandingsmotor terug te dringen. MVO, NVDB en VERNOF wijzen er verder op dat duurzame biobrandstoffen reeds vandaag in substantiële mate beschikbaar zijn en voldoen aan alle wettelijke eisen van duurzaamheid.

De voorstellen voor het klimaatbeleid tot en met 2020, gaan volledig voorbij aan het feit dat 85 procent van de grondstoffen van biobrandstoffen op de

Nederlandse markt bestaat uit afval- en reststromen, zoals gebruikt frituurvet en dierlijk vet.

Stabiel beleid

MVO, NVDB en VERNOF zijn groot voorstander van het stimuleren van nieuwe innovatieve biobrandstoffen, ook na 2020. De sector kijkt naar andere grondstoffen en technologieën. Investeringszekerheid in innovatie en marktintroductie kunnen echter alleen plaatsvinden als er sprake is van een stabiel beleid, waarbij er zekerheid is over markttoegang en de investeringen in onderzoek en ontwikkeling kunnen worden terugverdiend. De sector pleit ervoor dat Nederland het Europese biobrandstoffenbeleid niet afwacht, maar een koppositie inneemt door ambitieuze bindende (tussen) doelstellingen te formuleren voor het gebruik van duurzame biobrandstoffen in de periode 2020-2030.

Transparantie en overleg

Daarnaast benadrukken partijen in de biobrandstoffenketen het bestaan van goed werkende certificeringssystemen en transparantie. Controles op de effectiviteit en betrouwbaarheid van de systemen door overheidsinstanties kunnen de controles verder verbeteren, maar mogen geen reden zijn om de stimulering van geavanceerde biobrandstoffen te verminderen. Beter zou het zijn te blijven investeren in een betrouwbaar en goed geharmoniseerd Europees controlesysteem. MVO, NVDB en VERNOF hebben de staatssecretaris aangeboden hier namens de aangesloten bedrijven over in overleg te treden. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Frank Bergmans via bergmans@mvo.nl of 079 363 43 56.

5 jaar campagne voeren voor vetrecycling

December is de topmaand voor vetrecycling. Zo wordt voor het thuis bakken van oliebollen in deze periode maar liefst 5 miljoen liter olie of frituurvet gebruikt. Al 5 jaar voert MVO campagne voor vetrecycling. Dit zijn de 5 belangrijkste redenen voor het inzamelen van gebruikte oliën en vetten.

1 Een tweede leven

Gebruikte oliën en vetten krijgen een tweede leven als biobrandstof. Zo gebruiken we minder fossiele brandstof (aardolie en kolen) en verminderen we de uitstoot van CO₂. Gebruikte oliën en vetten worden voor een ander doel geteeld en het tweede leven maakt ze extra duurzaam. Jaarlijks gebruiken de Nederlandse huishoudens ongeveer 25 miljoen liter frituurvet en -olie. Hiervan wordt inmiddels al 20% ingezameld en verwerkt tot biobrandstof. Zo leveren de thuisbakkers samen genoeg biobrandstof om ruim 1000 keer de wereld rond te kunnen rijden, dat is een afstand van ongeveer 45 miljoen kilometer.

2 Duurzaam

Oliën en vetten worden gemaakt van hernieuwbare grondstoffen. Hernieuwbaar wil zeggen: materiaal dat

niet uitgeput kan raken zoals bij fossiele grondstoffen gebeurt. Bovendien wordt met het inzamelen van gebruikte vetten en oliën de kringloop gesloten en leveren ze een bijdrage aan een circulaire economie, een economie waarin de grondstoffen zo lang mogelijk in de kringloop blijven. Daarom past vetinzameling prima bij de activiteiten van organisaties en bedrijven die een rol willen spelen in het duurzamer maken van de maatschappij.

3 Een schoon riool

Met het inzamelen van oliën en vetten wordt voorkomen dat ze door de gootsteen worden gespoeld en in het riool terechtkomen. Vetresten verstoren het waterzuiveringsproces en kunnen schade in onze rioolssystemen aanrichten. Met vetinzameling voorkomen we dat en besparen we kosten voor de samenleving.



GEEF GEBRUIKTE OLIËN EN VETTEN EEN TWEEDE LEVEN

olie en vet. recycle het

Ook voor de olie van oliebollen

gebruikte oliën en vetten

worden biobrandstof

Ja, ik breng oliën en vetten weg naar een inleverpunt!

www.frituurvetrecyclehet.nl

4 Extra inkomsten
Voor scholen, sportverenigingen en kinderboerderijen is het inzamelen van oliën en vetten een extra inkomstenbron. Voor elke volle container ontvangt de penningmeester enkele tientallen euro's. Behalve een inkomstenbron is het inzamelpunt een extra service aan leden en bezoekers.

5 Geen moeite
Het inleveren van gebruikte oliën en vetten wordt steeds eenvoudiger. In Nederland zijn er al 3000 inzamelpunten. Dit zijn:

1. Supermarkten
2. (Sport)verenigingen
3. Gemeentelijke milieuwerven
4. Scholen
5. Kinderboerderijen

Op de website www.vetrecyclehet.nl staat meer informatie over vetrecycling en vindt u alle inzamelpunten.

Meer informatie bij Thijs Pasmans via pasmans@mvo.nl of 079 363 43 55.

STC-cursus oliën en vetten

(inclusief oleochemie)

In samenwerking met MVO verzorgt het Rotterdamse Scheepvaart en Transport College (STC) de cursus 'Plantaardige en dierlijke oliën en vetten (inclusief oleochemie)', één keer startend medio januari en één keer startend medio september. Deze cursus omvat tien avonden theorie en twee middagen excursie en wordt afgesloten met een examen. Cursusbegeleider is Aniel Jagesser. De start van de nieuwe cursus is op dinsdag 17 januari 2017 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, één aan een fabriek en één aan een laboratorium. De cursus wordt afgesloten met een examen.

Aan het eind van de cursus dient de cursist kennis te 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.

Nadere informatie wordt verstrekt door STC B.V., mevrouw G.C. Francisca, 010 283 23 00 of francisca@stc-r.nl. Klik [hier](#) voor een beschrijving. De cursusprijs is € 620. U kunt zich aanmelden via het [inschrijfformulier](#) op de STC website.

SAVE THE DATE: 9 MAART 2017, MVO Netwerkevent en Algemene Ledenvergadering

Het belang van vrije en eerlijke internationale handel

Internationale afspraken op het terrein van duurzaamheid, arbeid en klimaat krijgen een stevigere verankering in de nieuwe generatie vrijhandelsovereenkomsten waarover de EU momenteel onderhandelt met derde landen, zoals Indonesië, Brazilië en Argentinië. Ook zullen deze vrijhandelsbesprekingen transparanter worden en zullen bedrijfsleven, vakbonden en NGO's op structurele basis meer betrokken worden bij de totstandkoming van deze handelsakkoorden. Hiermee wil het kabinet breed draagvlak creëren voor het sluiten van toekomstige handelsakkoorden.

Wat betekent dit voor onze sector en hoe gaan we hier op een goede manier mee om? Het belang van vrije en eerlijke internationale handel is het thema van het MVO Netwerkevent 2017. Noteer alvast de datum in uw agenda. Informatie over het programma en sprekers volgt.

Het netwerkevent is op donderdag 9 maart 2017 in het Oude Stadhuis in Gouda en is de ideale gelegenheid om te spreken met uw collega's uit de oliën- en vettensector en in contact te komen met relaties bij de overheid, maatschappelijke organisaties en ketenpartners.

14:00 uur Algemene Ledenvergadering van MVO
15:00 uur MVO Netwerkevent, met aansluitend een walking dinner.

Meer informatie bij Jolanda van Roon via roon@mvo.nl of 079 363 43 61

