



MVO MAGAZINE

Energiebesparing door
benutten restwarmte

Vet op het etiket

Bedrijven
besturen MVO:
IOI Loders Croklaan

Kokosolie:
stabiel
en veelzijdig



Een wetenschappelijk fundament

Vetten en gezondheid hebben veel met elkaar te maken. Over de functies en werking van vetten in het lichaam en de bewezen en onbewezen effecten op de gezondheid is veel informatie beschikbaar. Maar welke informatie is betrouwbaar? Wanneer een organisatie die de handel en productie van oliën en vetten in Nederland representeert, communiceert over oliën en vetten in relatie tot gezondheid, voedselveiligheid, functionaliteit en duurzaamheid, is het van groot belang dat die informatie betrouwbaar, objectief en wetenschappelijk onderbouwd is.

MVO is de spreekbuis van de oliën- en vettenketen in Nederland, en baseert zich bij de voedingsvoorlichting op het wetenschappelijk fundament dat de Gezondheidsraad in Nederland heeft gelegd. De daarvan afgeleide adviezen van het Voedingscentrum liggen aan de basis van de communicatie van MVO over de belangrijke rol die oliën en vetten in ons leven spelen.

Wetenschap is echter altijd in beweging en laat zich niet beperken door de tijd of door landsgrenzen. Als lid van de Wetenschappelijke Advies Commissie van MVO volg ik de wetenschappelijke discussies over vetten en gezondheid op nationaal en internationaal niveau en lever ik een bijdrage aan de formulering van wetenschappelijk gefundeerde, heldere, goed toepasbare en voor de consument begrijpelijke informatie. Ik zie het als mijn taak om de wetenschappelijke ontwikkelingen op het gebied van vetten in de voeding op een onafhankelijke wijze te duiden en te interpreteren, waarna de oliën- en vettenbedrijven in Nederland, die door MVO worden gerepresenteerd, hun maatschappelijke verantwoordelijkheid kunnen nemen. Mijn inzet daarbij is dat consumenten worden gestimuleerd tot een meer gezonde en duurzame voedselkeuze.

Prof. G. Hornstra, lid Wetenschappelijke Advies Commissie MVO



Inhoud

VOEDING EN GEZONDHEID

Vet op het etiket	4 / 5 / 6
Kokosolie: stabiel en veelzijdig	12 / 13
Een Palm Oil Experience	15

DUURZAME ONTWIKKELING

Start van de 'VETstrijd'	7
Een goed gesprek over duurzame palmolie	8 / 9
Energiebesparing door het benutten van restwarmte	10

ALGEMEEN

Bedrijven besturen MVO: IOI Loders Croklaan	11
Benelux Lipid Network opgericht	14



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

Vet op het etiket



Binnenkort gelden er nieuwe Europese regels voor het verstrekken van voedselinformatie aan consumenten. De etiketteringsvoorschriften die op 13 december van kracht worden, hebben veel gevolgen voor de levensmiddelenfabrikanten. Of de consument geholpen wordt is de vraag.

Levensmiddelenfabrikanten zijn al geruime tijd bezig om de etiketten van hun producten aan te passen aan de nieuwe wetgeving. Wat zijn de belangrijkste verschillen?

Soort olie

Wanneer de nieuwe wetgeving van kracht wordt, is het verplicht om op het etiket aan te geven welke olie of vet in het product is gebruikt. Voorheen was het genoeg om te vermelden dat een product “plant-aardige oliën en vetten” bevatte. Nu moet worden aangegeven of het bijvoorbeeld zonnebloemolie is, of koolzaadolie of palmolie, of een combinatie daarvan. Wanneer een mix van verschillende oliën is gebruikt, kan de toevoeging *in wisselende verhoudingen* worden toegepast. De specifieke plantaardige oliën hoeven dan niet in volgorde van afnemend gewicht te worden vermeld. Als de categorienaam niet wordt gebruikt, mogen de individuele oliën of vetten ook tussen de andere ingrediënten worden geplaatst.

Gehard/gehydrogeneerd

Wanneer in een product geharde/gehydrogeneerde oliën zijn gebruikt, moet het etiket vermelden of de olie helemaal of gedeeltelijk gehard is. Dit kan verwarrend zijn voor de consument. Bij gedeeltelijke harding van oliën kunnen transvetzuren ontstaan; reden waarom deze techniek bijna niet meer wordt toegepast

door de Nederlandse oliën- en vettenindustrie. Als een (onverzadigde) plantaardige olie geheel gehard wordt, worden er geen transvetzuren gevormd. De term gehard/gehydrogeneerd op het etiket kan ertoe leiden dat de consument ten onrechte denkt dat het product grote hoeveelheden transvetzuren bevat.

Transvetzuren

Vanaf de genoemde datum mag de hoeveelheid transvetzuren niet meer op het etiket worden vermeld. De Nederlandse oliën- en vettenbedrijven hebben de hoeveelheid transvetzuren in hun producten teruggebracht tot zeer lage niveaus. Mede hierdoor ligt de gemiddelde inname van transvetzuren onder de maximale aanbeveling van de Gezondheidsraad en is de inname van transvetzuren in Nederland geen gezondheidsissue meer. De Europese Commissie bestudeert nog of maatregelen nodig zijn om het transvetzuurgehalte in voedingsmiddelen terug te dringen. Half december zal de Europese Commissie hierover met een advies komen. Het MVO-standpunt over transvetzuren vindt u [hier](#).

Leesbaarheid

Alle verplichte informatie op productetiketten moet minimaal in een lettergrootte van 1,2 mm worden afgedrukt. Alleen voor kleine productetiketten bestaan bepaalde uitzonderingen.

Allergenen

De aanwezigheid van allergene ingrediënten moet voortaan worden benadrukt door het gebruik van bijvoorbeeld een afwijkend lettertype, een vetgedrukte letter, of een afwijkende kleur.

Herkomstetikettering

Verplichte herkomstetikettering geldt nu alleen voor rundvlees, honig, verse groenten en fruit en olijfolie. De Europese Commissie bestudeert nog of vermelding van de herkomst van andere producten of ingrediënten verplicht moet worden. De Nederlandse oliën- en vettensector wijst een verplichte herkomstetikettering voor haar producten af. De MVO-sector vindt dat met het vermelden van het land van oorsprong van een olie of vet een bepaalde transparantie wordt gesuggereerd, maar dat deze informatie nietszeggend is voor de consument, en onwerkbaar voor de industrie. Het MVO-standpunt over herkomstetikettering vindt u [hier](#).

Alle productetiketten moeten vóór 13 december 2014 aangepast zijn. Reeds verpakte producten, klaar voor de verkoop, mogen nog worden verkocht zolang de voorraad strekt of de houdbaarheidstermijn het toelaat. Wat precies op een etiket moet staan is vastgelegd in de Europese wet Voedselinformatie en in de Warenwet Informatie Levensmiddelen (WIL). De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit houdt hier toezicht op.

Voedingswaardedeclaratie

Zeven items moeten verplicht en in deze volgorde worden vermeld: energie, vet, verzadigd vet, koolhydraten, suiker, eiwit en zout per 100 gram of per 100 ml. Deze ingrediënten mogen daarnaast ook per portie of als percentage worden vermeld. Naast deze verplichte items mogen enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren, polyolen, zetmeel en vezels worden vermeld, evenals vitaminen en mineralen als het een significante hoeveelheid betreft.

63 kcal		Voedingswaarde per/ nutritional value per/ Nährwert pro/ 100g	
10ml (9,2g)			
Energie/energy/ Energie:	900kcal /3760kJ		
Vetten/Fat/Fett: Waarvan/of which/wovon - verzadigd/Saturated/ Gesättigte:	100g		
- enkelvoudig-onverzadigd/ Mono unsaturated/ Einfach ungesättigte:	11g		
- meervoudig-onverzadigd/ Poly unsaturated/ Mehrfach ungesättigt:	18g		
Koolhydraten/Carbohydrates/Kohlenhydrate - Waarvan suikers/of which sugar/wovon Zucker	71g		
Eiwitten/Protein/Eiweiß	0g		
Zout/salt/Salz	0g		

Verder mag het energiegehalte worden herhaald op de voorkant van de verpakking (per 100g/ml en additioneel ook per portie); alleen, of samen met de voedingsstoffen vet, verzadigd vet, suiker en zout. Als het energiegehalte per portie vermeld wordt, dan dient ook het aantal porties dat in de verpakking zit vermeld te worden. Voor deze voedingsstoffen geldt dat ze op de voorkant per 100g/ml of per portie mogen worden uitgedrukt.



Scholen in 5 gemeenten strijden om wie het meeste gebruikte vet inzamelt.

Start van de 'VETstrijd'

In de laatste week van oktober start de VETstrijd. Tijdens deze competitieve actie nemen scholen het een maand lang tegen elkaar op door zoveel mogelijk oud (frituur)vet en olie in te zamelen. Daarmee verdienen ze geld voor hun eigen school. De school die eind januari het meeste vet heeft ingezameld krijgt een vette prijs.

Met de VETstrijd wordt aandacht gevraagd voor het inzamelen en recyclen van gebruikt (frituur)vet en olie. Soms belandt oud (frituur)vet en olie in het riool. Daardoor ontstaan verstoppingen. Die kosten geld en zijn slecht voor het milieu. Als oud vet en olie gerecycled wordt kan er onder andere biobrandstof van gemaakt worden.

De scholen die meedoen aan de Vetstrijd ontvangen voor elke ingezamelde kilo vet een vergoeding. Daarnaast ontvangt de school VETstrijdpunten voor elke ingezamelde kilo per leerling en voor foto's en filmpjes over de actie. De school met de meeste VETstrijdpunten van alle deelnemende scholen wint een vette hoofdprijs! De actie loopt tot eind januari, zodat de oliebollenperiode nog in de actieperiode valt.

Niet in het Riool en Vet Recycle Het!

De VETstrijd is een initiatief van 'Niet in het Riool' en 'Vet Recycle Het!'. Met de educatieve campagne 'Niet in het Riool' werken het Hoogheemraadschap

van Delfland, Rijkswaterstaat en de gemeenten Maasland, Vlaardingen, Schiedam, Midden-Delfland en Westland samen om goed rioolgebruik te bevorderen. Meer informatie over deze campagne is te vinden op www.nietinhetriool.nl.

Het doel van de campagne 'Vet Recycle Het' is om Nederland bewust te maken van de mogelijkheden en het nut om gebruikte vetten en oliën in te leveren en te recyclen. De campagne wordt gevoerd door MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten. Meer informatie is te vinden op www.frituurvetrecyclehet.nl.



Een goed gesprek over duurzame palmolie

Duurzame palmolie krijgt steeds meer aandacht in de media. Het televisieprogramma Radar zond onlangs een item uit over palmolie en ook de Volkskrant besteedde niet al te lang geleden ruim aandacht aan de soms moeizame maar noodzakelijke weg naar duurzame palmolie. Dit was voor de reactie van het blad Milieumagazine aanleiding een zogeheten twistgesprek te organiseren. Eddy Esselink, voorzitter van de Task Force Duurzame Palmolie en binnen MVO verantwoordelijk voor het thema Duurzame Ontwikkeling, en Anouk van Baalen, campagnevoerder Energie en Grondstoffen bij Vereniging Milieudefensie werden uitgenodigd. Het resultaat is vastgelegd in het oktobernummer van het Milieumagazine.

Half leeg of half vol

Esselink toont zich in het artikel positief over wat er de afgelopen jaren allemaal is gebeurd. 61% Van de palmolie die de Nederlandse voedingsindustrie gebruikt is duurzaam, dat wil zeggen: gecertificeerd volgens de regels van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). "Maar het betekent ook dat Nederland nog 40 procent te gaan heeft voor eind 2015. De rest van Europa en de wereld heeft nog veel meer te doen," zegt hij in het artikel.

Van Baalen is minder enthousiast: "Palmolie komt uit de tropen, een gevoelig ecosysteem. We richten ons op het verlagen van de vraag. Deels zit die bij de voedingsindustrie, deels bij biobrandstoffen," geeft ze aan.

Stijgende wereldvraag

Esselink benadrukt dat indammen van de vraag geen optie is: "De wereldbevolking groeit. Die mensen willen allemaal consumeren naar de westerse levensstandaard. We hebben gewoon meer voedingsstoffen nodig. Palmolie heeft een hoge opbrengst per hectare. RSPO kijkt naar verbetering van de landbouwpraktijk." Van Baalen heeft daar niet veel vertrouwen in: "Kleine boeren hebben weinig keus als zich in de omgeving een grote palmolieplantage vestigt." Milieudefensie ziet meer in agro-ecologie, die boeren niet afhankelijk maakt van één product of afnemer.

Certificering

Van Baalen is ook kritisch over certificering als instrument voor de oplossing van het probleem van ontbossing. Ze ziet een groot verschil tussen de RSPO-

In het TV-programma Radar vorige maand gaven vertegenwoordigers van WNF en Greenpeace aan dat vervanging van palmolie door andere gewassen geen oplossing is voor duurzaamheidskwesties. De oplossing ligt in het duurzaam maken van de teelt van palmolie.

criteria op papier en de praktijk: "Misschien bescherm je hier een stuk bos, maar dan gaat het elders tegen de vlakte." Esselink meent dat certificering wel degelijk kan bijdrage aan de vermindering van ontbossing: "Dat is een onderdeel van de principes en criteria van RSPO. Wij weten heel goed dat we zuinig moeten zijn op onze bossen. RSPO is niet verantwoordelijk voor alles wat er misgaat met palmolie."

Biobrandstof

Ook over het gebruik van palmolie als biobrandstof lopen de meningen uiteen. Van Baalen: "Biobrandstoffen zijn een valse oplossing om klimaatverandering tegen te gaan. We willen Europese afspraken tegen het gebruik van palmolie voor biobrandstoffen. Uiteindelijk naar 0 procent." Esselink wijst op het mondiale karakter van de palmolieketen: "Het is heel belangrijk ook de landen buiten Europa mee te krijgen. Hij wijst erop dat veranderingen niet lukken van vandaag op morgen.

Lees [hier](#) het volledige artikel.

Energiebesparing door het benutten van restwarmte



Door restwarmte uit koelinstallaties te benutten kunnen bedrijven hun CO₂-uitstoot verlagen en besparen op energie- en onderhoudskosten. Door gebruik te maken van een nieuwe 'hoge temperatuur warmtepomp' wordt de terugwinning van restwarmte extra aantrekkelijk voor bedrijven. De innovatieve warmtepomp levert uit restwarmte van ongeveer 40 graden Celsius herbruikbare warmte van circa 90 graden: genoeg voor de verwarming van allerlei processen.

De terugwinning van restwarmte is voor de Nederlandse oliën- en vettenbedrijven een geschikte manier om invulling te geven aan de meerjarenafspraken energie-efficiency (MJA), de overeenkomsten tussen de overheid en bedrijven, instellingen en gemeenten over het effectiever en efficiënter inzetten van energie. MVO ondersteunt de sector bij de uitvoering van de MJAs.

Op 10 november organiseert MVO voor haar leden een themamiddag die in het teken staat van restwarmtebenutting. In de bijeenkomst worden bedrijven bijgepraat

over de beleidsontwikkelingen en is er aandacht voor wat nieuwe wetgeving voor de bedrijven betekent. Een vertegenwoordiger van Cargill geeft een presentatie over de toepassing van pinch-analyse, en Unilever deelt haar ervaringen met hun warmtepomp.

De bijeenkomst vindt plaats in Utrecht. Deelname is gratis voor MVO-leden. Voor meer informatie over het terugwinnen van restwarmte uit koelinstallaties, of om u aan te melden voor de bijeenkomst, kunt u contact opnemen met Frank Bergmans via bergmans@mvo.nl, of 079 3634356.

Bedrijven besturen MVO

We zijn een wereldwijde producent en leverancier van hoge kwaliteit oliën en vetten. Deze maken we vooral voor de voedingsmiddelenindustrie; van bakkerij en zoetwaren tot babyvoeding. Als onderdeel van de IOI Group, een van 's werelds grootste duurzame palmolieproducenten, hebben wij een volledig geïntegreerde distributieketen en weten we waar onze palmolie vandaan komt. Met onze persoonlijke en innovatieve benadering, die gebaseerd is op 120 jaar ervaring, werken wij samen met onze klanten aan het beste resultaat.

Loek Favre, CEO IOI Loders Croklaan:

'MVO heeft als private organisatie een goede start gemaakt in het afgelopen jaar. Omdat in de nieuwe situatie bedrijven uit alle schakels van de keten lid zijn, kunnen we sneller schakelen dan in het verleden en zo de voedselveiligheid beter borgen. Ik zit al lang in de sector en wil daar heel graag met mijn netwerk een steentje aan blijven bijdragen. Verduurzaming zie ik als belangrijkste pijler. MVO zal daar door de ketenaanpak een mooie bijdrage aan gaan leveren; nu en in de toekomst'.

IOI Loders Croklaan



Kokosolie: stabiel en veelzijdig

De populariteit van kokosolie in Nederland groeit. Op internet en door foodies wordt kokosolie aangeprezen als een superfood met veel gezondheidsvoordelen. Kokosolie zou onder andere helpen bij het afvallen, goed zijn voor je huid en je geheugen, je weerstand verhogen en je beschermen tegen ziekten. Sommige mensen geloven dat kokosolie gezondere verzadigde vetzuren bevat dan andere verzadigde vetzuren. Fabels of feiten? Vaststaat dat kokosolie een natuurlijk en veelzijdig ingrediënt is, met een uitgebreid scala aan toepassingen. We zetten de feiten op een rij.



Natuurlijke oorsprong

Kokosolie (Oleum cocos) is een tropische olie, die wordt verkregen door de persing van het gedroogde witte vruchtvlees van de vrucht van de kokospalm, de kokosnoot. Kokosolie is kleurloos of in vaste vorm wit. Kokosolie heeft een hoog smeltpunt en is daarom in ons klimaat meestal gestold, waardoor het ook wel kokosvet wordt genoemd. In de tropische gebieden waar de olie vandaan komt, is het vloeibaar.

Gebruik

Nederlandse oliën- en vettenbedrijven importeren kokosolie uit de Filipijnen, Indonesië, Papoea-Nieuw-Guinea en Maleisië (zo'n 411.000 ton in 2013). De olie wordt vooral gebruikt als ingrediënt in allerlei levensmiddelen. Kokosolie vervult belangrijke functionele eigen schappen in producten als ijs, babyvoeding, koekjes en zoetwaren. In de keuken gebruiken steeds meer mensen kokosolie om te bakken, wokken (roerbakken) of frituren. Kokosolie is een zeer hittebestendige olie, die stabiel blijft bij hoge temperaturen. De olie is minder gevoelig voor oxidatie c.q. ranzig worden dan andere oliën. Daarnaast wordt kokosolie in de cosmetische industrie gebruikt, bijvoorbeeld in zeep, tandpasta en shampoo.

Gezondheidseffecten

Kokosolie bestaat voor ongeveer 90% uit verzadigde vetzuren. Circa 72% van het verzadigd vet in kokosolie bestaat uit middellangeketen vetzuren. Het overgrote deel hiervan (circa 43-51%) is laurinezuur dat een gunstig effect heeft op de verhouding totaal/

Gemiddelde vetzuursamenstelling kokosolie

Capronzuur (C6)	Verzadigd vetzuur	0,4%
Caprylzuur (C8)	Verzadigd vetzuur	6,7%
Caprinezuur (C10)	Verzadigd vetzuur	5,7%
Laurinezuur (C12)	Verzadigd vetzuur	46,7%
Myristinezuur (C14)	Verzadigd vetzuur	18,9%
Palmitinezuur (C16)	Verzadigd vetzuur	9,6%
Stearinezuur (C18)	Verzadigd vetzuur	3,0%
Oliezuur (C18:1)	Enkelvoudig onverzadigd vetzuur	6,9%
Linolzuur (C18:2)	Meervoudig onverzadigd vetzuur	1,7%

HDL cholesterol in vergelijking met koolhydraten. Daarmee is echter niet aangetoond dat kokosolie het risico op coronaire hartziekten verlaagt. Andere plantaardige oliën, zoals zonnebloemolie, olijfolie of sojaolie hebben een veel sterker gunstig effect op het cholesterol. Deze oliën bevatten relatief veel (meervoudig) onverzadigde vetzuren. Van onverzadigde vetzuren is wetenschappelijk aangetoond dat ze helpen je cholesterolgehalte gezond te houden.

Onvoldoende bewijs

Wetenschappelijk is niet aangetoond dat het gebruik van kokosolie kan helpen om gewicht te verliezen of je geheugen te verbeteren. Wel zijn er aanwijzingen dat verschillende verzadigde vetzuren een verschillend effect hebben op de gezondheid. De wetenschappelijke kennis is nog ontoereikend voor het opstellen van voedingsnormen voor deze individuele vetzuren afzonderlijk. Vaststaat is dat kokosolie als natuurlijk ingrediënt aan populariteit wint.

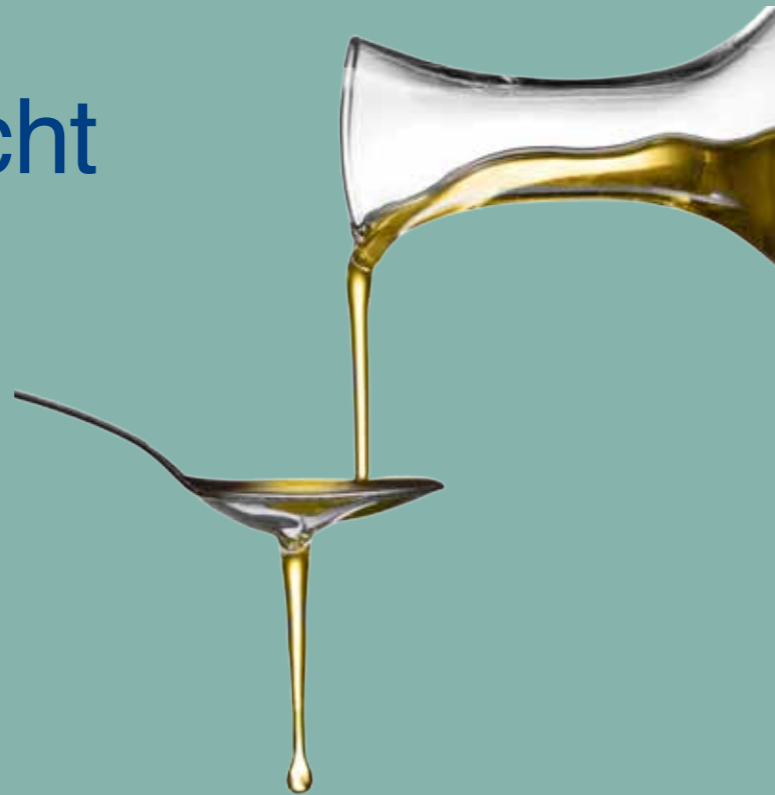
Benelux Lipid Network opgericht

Deze zomer werd tijdens een bijeenkomst bij Unilever R&D in Vlaardingen de basis gelegd voor de oprichting van een nieuw discussie- en informatieplatform voor wetenschappers en technologen uit de Benelux. De ongeveer 50 professionals uit de oliën- en vettenwereld die daar aanwezig waren gaven het startsein voor de oprichting van de vereniging Benelux Lipid Network.

Op 1 oktober jongstleden zag de nieuwe vereniging het daglicht. Het bestuur bestaat uit Gerrit van Duijn (voorzitter en tevens voorzitter van Euro Fed Lipid), Karel Hrnčirik (penningmeester) en Roland Verhé. Eddy Esselink (MVO) is secretaris.

Het lidmaatschap van de vereniging staat open voor wetenschappers, onderzoekers en andere belanghebbers uit de Benelux, op het gebied van lipiden en haar toepassingen. De vereniging is een netwerk van natuurlijke personen die discussies voeren en kennis uitwisselen.

Benelux Lipid Network is van plan om behalve lokale netwerkbijeenkomsten, cursussen en workshops te organiseren over specifieke onderwerpen uit het vak-



gebied. Ook is er een link met de Europese moederorganisatie, Euro Fed Lipid.

De jaarlijkse contributie bedraagt € 75. Voor informatie of aanmelding kunt u zich richten tot Eddy Esselink via esselink@mvo.nl.

BENELUX LIPID NETWORK

EPOA organiseert een Palm Oil Experience

EPOA
European Palm Oil Alliance

Wat is palmolie? Waar zit het allemaal in, en wat zijn de eigenschappen van deze olie? Wat doet palmolie voor de smaak, de houdbaarheid en de stabiliteit van een product? Wat zijn de voedingskundige eigenschappen, en welke rol heeft palmolie in een uitgebalanceerd dieet?

Deze en andere vragen komen aan de orde tijdens een *Palm Oil Experience*, die plaatsvindt op 9 december aanstaande in Brussel, en wordt georganiseerd door de European Palm Oil Alliance (EPOA), in samenwerking met ESPOAG (European Sustainable Palm Oil Advocacy Group) en met medewerking van de RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) voor duurzaamheid.

Inhoudelijke plenaire sessies worden afgewisseld met breakout sessies in de vorm van bijvoorbeeld kookdemonstraties, waarin deelnemers kunnen kennismaken met palmolie als bestanddeel van voedingsmiddelen. De demonstraties staan in het teken van koken en proeven.

Jolanda van Roon van MVO ondersteunt EPOA bij de organisatie van het evenement. "De deelnemers van het congres wisselen niet alleen informatie uit, maar gaan

daadwerkelijk ervaren welke rol palmolie heeft in de voeding. We gaan het proeven, zien en ruiken. Specialisten van palmoliebedrijven gaan samen met de deelnemers croissants, chocoladecrème, en koekjes maken."

Het ervaren van het product en het debatteren over gezondheid en duurzaamheid wisselen elkaar af. De verschillende sessies geven de mogelijkheid aan wetenschappers, beleidsmakers, voedingskundigen, opinieleiders, en mensen uit de industrie om met elkaar in discussie te gaan over de rol van palmolie in een gezonde en duurzame voeding. Sprekers zijn onder meer: de Maleisische minister van Grondstoffen en Plantages, de Indonesische onderminister van Handel, de voorzitter van Euro Fed Lipid en directeur van MVO, diverse wetenschappers en vertegenwoordigers van Solidaridad en RSPO.

De deelname aan het congres is gratis, maar het aantal beschikbare plaatsen is beperkt. Voor informatie over deelname en het programma kunt u contact opnemen met Jolanda van Roon, via roon@mvo.nl, 070 363 4361.