

TaskForce verantwoorde vetzuursamenstelling

Jaarrapportage

Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2008



Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging



NBOV
NEDERLANDSE
BROOD- EN BANKETBAKKERS
ONDERNEMERS
VERENIGING



NEBAFA
VERENIGING VAN NEDERLANDSE
FABRIKANTEN VAN BAKKERIJGRONDSTOFFEN



Productschap
mvo



Bond van Nederlandse
Margarinefabrikanten



Samenvatting

In 2008 heeft de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling zich ingezet voor een verdere verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding, conform de afspraken in het Manifest. Samengevat is per sector het volgende bereikt:

Industriële bakkerijsector

Het gehalte van transvetzuren in 2008 ligt in bijna alle producten gemaakt op basis van plantaardige oliën en vetten onder de 1 gram per 100 gram product. Voor bijna al deze producten geldt dat het percentage verzadigd vet ten opzichte van het totale vetgehalte minder dan 50% is. De trend van de afgelopen jaren naar een verbetering van de vetzuursamenstelling voor bakkerijproducten lijkt zich hiermee ook in 2008 te hebben voortgezet.

Ambachtelijke bakkerijsector

Onderzoek naar de vetzuursamenstelling van zes bakkerijproducten in de ambachtelijke bakkerijsector waarin plantaardige oliën en vetten verwerkt worden, nl. cake, crèmevulling, zandkoekjes, croissants, saucijzenbroodjes en gevulde koek, toont aan dat het transvetzuurgehalte laag is. Van de zes belangrijkste bakkerijproducten in deze sector is het verzadigd vetgehalte het hoogste in crème en het laagst in gevulde koek.

Bakkerijgrondstoffen

In broodverbetermiddelen, broodmixen en banketmixen blijkt de hoeveelheid transvetzuren en verzadigd vet tussen 2003 en 2007 flink te zijn gereduceerd. In 2007 was het gemiddelde gehalte aan transvetzuren in deze producten 1,9% op vetbasis en het verzadigd vetgehalte 29,2% op vetbasis.

Het transvetzuurgehalte in ambachtelijke bakkerijmargarines (gemaakt van plantaardige oliën en vetten) is sterk gedaald naar 1 g per 100 g in 2008. Het verzadigd vetgehalte is met 41 g per 100 g iets verhoogd ten opzichte van 2004.

Vloeibare margarines en frituurvetten

In 2008 is het aandeel vloeibare margarines en frituurvetten met een goede vetzuursamenstelling in de diverse afzetkanalen verder gestegen. Inmiddels is 85% van de verkochte frituurvetten in de supermarkt en 76% van het aantal liters frituurvet in de horeca vloeibaar met een goede vetzuursamenstelling. Ook het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten steeg tot 41% in 2008.

Het aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca is mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren de afgelopen tijd verder gestegen van 70% in 2007 en 76% in 2008.

Aardappelverwerkende industrie

De aardappelverwerkende industrie maakt steeds meer gebruik van vloeibare vetten met verbeterde vetzuursamenstelling. Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet (43% op vetbasis) en transvet (0,7% op vetbasis) is wederom verder verbeterd ten opzichte van voorgaand jaar.

Snackindustrie

De vetzuursamenstelling van snacks komt tot stand door vetten afkomstig van zowel dierlijke producten (vlees, kaas) als plantaardige vetten (als ingrediënt of frituurvet). In totaliteit is het transvetzuurgehalte in snacks laag. Uitgedrukt op vetbasis blijkt het transvetzuurgehalte vaak lager te zijn dan 2% op vetbasis. Het verzadigd vetgehalte in snacks varieert sterk. In producten als salades, bami/nasiblokken en loempia's is het verzadigd vetgehalte het laagst. Er is een grote spreiding in het verzadigd vetgehalte van kroketten. In de categorie vleessnacks wordt het verzadigd vetgehalte met name bepaald door de grondstof vlees. Deze categorie heeft gemiddeld het hoogste verzadigd vetgehalte, maar ook hier is een grote spreiding waar te nemen..

Inhoudsopgave

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling is een uniek samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten. Het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het Voedingscentrum zijn als waarnemer vertegenwoordigd in de Task Force. In de rapportage worden de jaarresultaten 2008 per Task Force lid weergegeven. Zie onderstaand een korte toelichting over de leden, met een verwijzing naar de pagina in deze rapportage waar de resultaten te vinden zijn:

.....

Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV) pagina 5

De AKSV is de brancheorganisatie van de Nederlandse industriële ondernemingen die gemakvoedingsproducten produceren (snacks, koelverse maaltijden, salades, soepen, belegde broodjes en sandwiches etc.). Middels mailings, leden- en commissievergaderingen en de jaarlijkse monitoring worden bedrijven gestimuleerd transvetzuren en verzadigde vetzuren in hun producten te verlagen. AKSV is al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en actief.

.....

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) pagina 9

KHN is de brancheorganisatie voor de horeca in Nederland, waarbij zo'n 20.500 bedrijven zijn aangesloten. KHN is al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en voert o.a. vanaf 2004 samen met het Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën (MVO) de campagne Verantwoord Frituren met als doel het stimuleren van het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca (www.friturenindehoreca.nl).

.....

Nederlandse Vereniging van Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA) pagina 11

NEBAFA vertegenwoordigt de bedrijven die grondstoffen leveren aan de ambachtelijke en industriële bakkerijen. NEBAFA zet zich o.a. door monitoring, onderzoek en communicatie richting haar leden en samenwerking met de Task Force leden in voor verdere verbetering van de vetzuursamenstelling van broodbereidingsmiddelen, broodmixen en banketmixen. In januari 2008 is de NEBAFA officieel toegetreden tot de Task Force.

.....

Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO) en

pagina 13

Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten (BNMF)

MVO vertegenwoordigt de gehele keten van plantaardige oliën en vetten, inclusief de producenten van consumentenmargarines, frituurvetten, bakkerijmargarines en vetten en oliën voor de toepassing in levensmiddelen. BNMF vertegenwoordigt de fabrikanten van margarine, halvarine en bak- en braadproducten.

MVO is initiatiefnemer van de Task Force en voert het secretariaat. Daarnaast voert MVO samen met KHN de campagne Verantwoord Frituren met als doel het stimuleren van het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca (www.friturenindehoreca.nl), en voorziet zij in informatie over vetten 'Vette Feiten' gericht op de levensmiddelen-industrie (www.vettefeiten.nl). Voorlichting over vetten richting consumenten wordt uitgevoerd door het Voorlichtingsbureau MVO en gefinancierd door MVO en BNMF.

.....

Nederlandse Brood- en banketbakers Ondernemers Vereniging (NBOV)

pagina 17

De NBOV vertegenwoordigt 1400 ambachtelijke brood- en banketbakers. In januari 2008 is de NBOV officieel toegetreden tot de Task Force, en heeft zich in het eerste jaar vooral gericht op communicatie over vetten richting haar leden en het uitvoeren van een nulmeting.

.....

Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)

pagina 20

VAVI is de brancheorganisatie voor de Nederlandse bedrijven van voorgebakken, gekoelde en diepgevroren aardappelproducten. De VAVI is sinds 2003 aangesloten bij de Task Force. Naast activiteiten als het uitvoeren van onderzoek en het communiceren van aanbevelingen voor het gebruik van betere frituurvetten of minder vet voor bereiding thuis via o.a. verpakkingen, sponsort de VAVI ook al jaren de campagne Verantwoord Frituren.

.....

Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) en de

pagina 22

Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)

Deze beide verenigingen vertegenwoordigen tezamen de industriële bakkerijsector. Onder bakkerij- en zoetwaren worden alle producten begrepen die behoren tot de productgroepen banket/biscuit, chocolade, suikerwerk en aanverwante producten zoals hartige droge snacks, chips, pinda's en noten etc. De NVB vertegenwoordigt de Nederlandse middelgrote en grote bakkerijondernemingen. VBZ en NVB zijn al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en actief. De belangrijkste activiteiten van VBZ/NVB om haar leden te stimuleren om vetzuursamenstelling te verbeteren zijn actieve communicatie en het aanbieden van praktische hulpmiddelen zoals het technologisch onderzoek "Gezonde vetten in de bakkerij".



Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging

Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV)

Inleiding

Zoals bekend, neemt de AKSV deel aan de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling, een platform dat in 2002 onder de naam Taskforce Transvetzuren werd opgericht door het betrokken bedrijfsleven van industrieel bewerkte vetten en oliën om gezamenlijk te werken aan het advies van de Gezondheidsraad het gehalte aan transvetzuren en verzadigde vetten in voedingsmiddelen te verlagen. De AKSV heeft hiertoe in 2003 een Plan van Aanpak opgesteld met als doelstelling het gehalte aan transvetzuren in de gebruikte vetten uiterlijk eind 2005 te halveren en de hoeveelheid verzadigde vetten uiterlijk eind 2006 te verminderen met 30%. Eind 2007 zijn naar aanleiding van de monitoringresultaten nieuwe doelstellingen opgesteld. Zie tabel 1 voor de tot en met 2007 behaalde resultaten ten opzichte van de doelstellingen uit 2003.

	% 2002 1	% Sept 2007	reductie t.o.v. 2002	DOELSTELLING	CONCLUSIE M.B.T. BEHALEN DOELSTELLING
Totaal branche - gehalte aan transvetzuren	9,7	2,3	76,5%	reductie 50%	Reductie > doelstelling
Totaal branche- gehalte aan verzadigde vetzuren	29,5	24,7	16,4%	reductie 30%	Reductie < doelstelling
Ingrediënten - gehalte aan transvetzuren	6,4	1,9	70,6%	reductie 50%	Reductie > doelstelling
Ingrediënten - gehalte aan verzadigde vetzuren	24,7	15,4	37,7%	reductie 30%	Reductie > doelstelling
Frituurvet - gehalte aan transvetzuren	18,3	3,1	82,9%	reductie 50% of max 5%	Reductie > doelstelling
Frituurvet - gehalte aan verzadigde vetzuren	42,2	36,4	13,7%	reductie 30% of max. 40%	VV < 40%

Tabel 1: resultaten monitoring onderzoek AKSV naar vetzuursamenstelling van gebruikte oliën en vetten.

Doelstellingen 2010

In november 2007 zijn nieuwe doelstellingen voor de branche geformuleerd.

Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging	% 2005	% 2007	DOELSTELLING 2010
Totaal van alle vetten - gehalte aan transvetzuren	5,9	2,3	< 2,0
Totaal van alle vetten - gehalte aan verzadigde vetzuren	30,1	24,7	< 20
Ingrediënten - gehalte aan transvetzuren	3,4	1,9	< 1,75
Ingrediënten - gehalte aan verzadigde vetzuren	23,7	15,4	< 15
Frituurvet - gehalte aan transvetzuren	9,8	3,1	< 2,5
Frituurvet - gehalte aan verzadigde vetzuren	39,7	36,4	< 30

Tabel 2: doelstellingen gehalte aan transvetzuren en verzadigd vet 2010

Opmerking: bovenstaande percentages betreffen de vetzuursamenstelling van het gebruikte vet, dus niet de percentages in het eindproduct waarvoor het vet wordt gebruikt.

Voor het bereiken van de doelstellingen 2010 is primair van belang dat een ieder doorgaat op de ingeslagen weg en minimaal de behaalde resultaten consolideert.

Met het vervangen van frituurvetten rijk aan verzadigde vetten en transvet (met name (gehard) palmvet, palmolie en palmoleïne) door vloeibare plantaardige oliën zullen de hierboven genoemde doelstellingen worden behaald.

Daar waar mogelijk is dit inmiddels gedaan door de AKSV leden. Een laatste actie is nog het geschikt maken van een automatische braadlijn voor gebruik van een vet met laag gehalte aan palmolie, dat een hoog percentage verzadigd vet bevat. Door technische problemen is dit nog niet volledig afgerond. De cijfers met betrekking tot frituurvet zijn daarom ten opzichte van september 2007 nog niet veranderd.

Voor wat betreft de vetten die als ingrediënt worden gebruikt, in onder meer ragoutproducten (kroketten) en salades, is misschien nog een lichte verbetering mogelijk. Echter hier heeft al een hele grote reductie plaatsgevonden van zowel de verzadigde als de transvetzuren.

In 2008 is ervoor gekozen om de vetzuursamenstelling te inventariseren op eindproductniveau. In voorgaande jaren is steeds gekeken naar de vetzuursamenstelling van het gebruikte vet.

Resultaten monitoring 2008

Voor de rapportage van 2008 is gekozen voor producten die een groot aandeel in het totaal volume hebben.

In de volgende tabel zijn de percentages vet, verzadigd vet en transvet opgenomen voor verschillende productgroepen. Hierbij zijn waar mogelijk producten van verschillende fabrikanten opgenomen. De gegevens zijn representatief voor de sector.

Productgroep	Product	Percentage vet in eindproduct	Percentage verzadigd vet in eindproduct	Percentage trans vet in eindproduct	VV als % van vet	TV als % van vet
Vleessnacks	hamburgers	17.5	5.5	0	33.3	0
Vleessnacks	Rundvl. hamburger	12.1	5.6	0.2	46.3	1.7
Vleessnacks	frikandel	20.4	8.2	0	40.0	0
Vleessnacks	frikandel	19	8.7	0	45.8	0
Vleessnacks	frikandel	16.9	5.4	0	32.0	0
Vleessnacks	Frikandel voorgebraden	18	6.0	0	33.3	0
Vleessnacks	frikandel	19	5.7	0	30.0	0
Vleessnacks	gehaktstaaf	18	6.0	0	32.4	0
Vleessnacks	gehaktstaaf voorgebraden	25	9.0	0	36.0	0
Vleessnacks	mexicano	14	4.3	0	30.4	0
Vleessnacks	gehaktbal	15.1	6.0	0.1	39.7	0.7
Vleessnacks	kipsaté voorgebr.	7	2.8	0	40.0	0.4
Loempia's	loempia	5	2.5	0	50.0	0.4
Loempia's	loempia	6.2	2.3	0	37.1	0.3
Loempia's	loempia	3	1.5	0	50.0	0.7
Kroketten	5% bitterbal	12	6.5	0.1	54.2	0.8
Kroketten	10% vleeskroket	6.7	3.4	0.1	50.7	1.5
Kroketten	10% vleeskroket	8.0	4.5	0.1	56.3	1.3
Kroketten	15% vleeskroket	9.0	5.0	0.1	55.6	1.1
Kroketten	20% vleeskroket	7.7	3.8	0.1	49.4	1.3
Kroketten	20% vleeskroket	7.6	3.9	0.1	51.3	1.3
Kroketten	20% vleeskroket	12.2	5.6	0.1	45.9	0.7
Soufflé	kaascarré	12.7	6.5	0.7	49.4	5.9
Soufflé	kaassoufflé	17	8.4	1.0	51.2	5.5
Bami/ nasiblokken	bamiblok	2.7	0.5	0.2	31.1	4.4
Bami/ nasiblokken	nasiblok	4.5	1.4	0.2	18.5	7.7
Salades	aardappelsalade	13.0	1.0	0.13	7.7	1.0
Salades	aardappelsalade	16.0	2.5	0.1	15.6	0.6
Salades	eisalade	13.5	1.8	0.1	13.3	0.7
Salades	eisalade	20.0	3.5	0.1	17.5	0.5
Salades	huzaarsalade	10.5	1.0	0.1	9.5	1.0
Salades	huzaarsalade	6.5	1.0	0.1	15.4	1.5
Salades	rundvleessalade	9.2	0.9	0.1	9.8	1.1
Salades	rundvleessalade	9.0	1.0	0.1	1.1	1.1
Salades	zalmzalade	14.6	1.9	0.11	13.0	0.8
Salades	zalmzalade	11.0	1.5	0.1	13.6	0.9
Salades	kipsalade	17.4	1.8	0.16	10.3	0.9
Salades	kipsalade	19.0	2.5	0.1	13.1	0.5

Tabel 3: vet in eindproducten

Met name voor de vleessnacks komt het aanwezige verzadigd vet en transvet uit de vleesgrondstoffen, waarin dit van nature aanwezig is. Verdere reductiemogelijkheden voor verzadigd- en/of transvet zijn dus zeer beperkt, daar vlees het hoofdbestanddeel is van deze producten. Vervanging van rundvlees door bijvoorbeeld kip of het gebruik van vleesvervangers zijn een mogelijkheid.

Typische waarden voor de samenstelling van het vlees zijn (bron Nevo tabel):

Vlees afkomstig van	Verzadigd vet	Transvet
Varken	37-41	0-2
Kip	26-30	0-2
Rund	43-47	0-7

Tabel 4: verzadigd vet en transvet in vlees per 100 gram product

Conclusies en aanbevelingen

Uit bovenstaande gegevens zijn de volgende conclusies en aanbevelingen geformuleerd.

- Over het algemeen liggen percentages transvet in de producten laag.
- De door de producenten voorgebraden producten wijken qua vetzuursamenstelling weinig af van de niet gebraden producten. Dit is enerzijds, omdat de vetzuursamenstelling van het frituurvet weinig afwijkt van het basisproduct en anderzijds doordat de opname van vet gering is op het totaal.
- De productgroep kroketten bevat een iets hoger percentage verzadigde vetten ten opzichte van totaal vet, maar doordat kroketten relatief weinig vet bevatten ten opzichte van andere snacks is in het eindproduct op productniveau het verzadigd vetgehalte weer vergelijkbaar met andere snacks.
- De productgroep salades heeft een percentage verzadigd vet dat ver onder de norm ligt van 15%. Ook het transvetgehalte ligt onder de norm van 1,75%.

Aanbeveling: doorgaan op de ingeslagen weg en de eerder genoemde verbetermogelijkheden toepassen, met name vervanging van palmvet zodat de doelstelling voor frituurvet in 2010 gehaald kan worden.



Koninklijke Horeca Nederland

Activiteiten 2008

Koninklijke Horeca Nederland heeft in haar afgelopen jubileumjaar wederom diverse activiteiten uitgevoerd rondom de Taskforce Verantwoorde Vetzuuksamenstelling voortgezet met als doel het verbeteren van de vetzuksamenstelling van snacks, aardappelproducten, conform de afspraken in het Manifest. Ook in 2008 is wederom samengewerkt met het Voorlichtingsbureau MVO in het kader van de gezamenlijke campagne Verantwoord Frituren.

In 2008 heeft Koninklijke Horeca Nederland verschillende activiteiten uitgevoerd voor de campagne Verantwoord Frituren om de consument te wijzen op het belang van vloeibaar frituurvet en de ondernemer te stimuleren over te stappen naar vloeibaar frituurvet.

De campagne wordt uitgevoerd door het Voorlichtingsbureau MVO in samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland, en mede gefinancierd door een groot aantal ondersteuners.

Naast basisactiviteiten om de campagne onder de aandacht te blijven brengen bij horeca-ondernemers (o.a. mailings, nieuwsbrieven, advertorials en free-publicity artikelen in vakbladen en de website www.friturenindehoreca.nl) heeft judoka Dennis van der Geest zich verbonden aan de campagne. Ook deed hij de uitreiking van een gouden gevelschildje, als onderdeel van de Cafetaria Top 100. De Cafetaria Top 100 ooit geïnitieerd door KHN is een onafhankelijke ranglijst van 100 topcafetaria's op een totaal van 4950 cafetaria's. Bij de 2008- editie van de Cafetaria Top 100 kregen ondernemers die Verantwoord Frituren extra punten die meewogen in de bepaling van de eindscore. uiteindelijke winnaar is Cafetaria Nieuwveld te Rotterdam een ondernemer die zich inzet op meerdere fronten als het gaat om verantwoord frituren.



In het najaar vond bovendien als consumentenactiviteit wederom een succesvolle loterij-actie plaats waarbij fastservice-ondernemers die Verantwoord Frituren gratis loten kregen om uit te delen aan de klanten. In zijn totaliteit werden 3 miljoen loten verspreid. De klanten konden een Wii Sports winnen. Op de loten werd uitgelegd waarom Verantwoord Frituren beter is en bij wie consumenten daarvoor terecht kunnen.

Daarnaast heeft de Fastservice sector in haar 4 gehouden regiobijeenkomsten de campagne onder haar leden onder de aandacht gebracht. Ook tijdens de, in nauwe samenwerking met de Chinese sector, gehouden Chinese cafetariadag in september dit jaar zijn bij de aanwezige Chinese cafetariaondernemers de voordelen van het verantwoord frituren in hun eigen taal bijgebracht. Gelukkig groeit ook bij deze groep ondernemers groeit het besef voor het gebruik van vloeibare vetten en producten met een betere vetzuksamenstelling.

In samenwerking met het Voedingscentrum is een opvolger van de snackwijzer in ontwikkeling. Ook op deze nieuwe snackwijzer, die gratis verspreid zal worden onder alle fastservice-ondernemers, zal wederom uitgebreid aandacht besteed aan het nut en het juiste gebruik van vloeibaar frituurvet.

Bovendien is in 2008 tijdens de nationale horecaweek het kennis en innovatie centrum van de fastservice sector geopend, waarbij cafetaria's tijdens workshops onder andere geïnformeerd zullen worden over de voordelen van het gebruik van vloeibare vetten en producten met een betere vetzuursamenstelling. Tenslotte zijn er zowel in print als via internet regelmatig artikelen verschenen over ondernemers die steeds meer de voordelen inzien van het gebruik van vloeibaar vet. Ook in de special jubileumkrant van Koninklijke Horeca Nederland en de jubileumpagina van de sector is de aandacht gevestigd op de campagne verantwoord frituren.

Horeca NEDERLAND **125 Jaar** 27 oktober t/m 2 november
Nationale Horecaweek
 Rijdt gastvrij, met deze week iedere dag een andere gastheer.

Je hebt niet altijd tijd, maar wel trek
Fastservice met een smile
 Een broodje gecondensateerde kip met sla, kaas en ui, samen met een mediterrane sandwich als lunch. De woensdagmiddag trakteer je de kinderen op een ijsje of een fruitje met... En wie heeft er nu het stappen naar een gezonde afname of lekker kookje gekookt?

In onze snackbar, cafetaria, taqueria en fastservice-restauranten staan veel klanten op de kaart. Tegelijkertijd werken we hard aan productiviteit. Zoals de introductie van gezonde salades, smoothies en warme soepen. Dat gaat bij deze bijzondere weekdagen en dagen met een eetmoment de gastheer aan het roer. Vandaag opent het Snack en Fastfood museum zijn deuren.

Jaarlijks leggen we de ultieme steen van het fastservicebedrijf van de toekomst met de bekende Belgische presentatie **Frank Fil**. Want ook in de toekomst willen wij gezond, snel en lekker eten serveren. Belangrijke thema's zijn de promotie van gezonde voeding en maatschappelijk verantwoord ondernemerschap. Dat zijn althans onder andere in de campagne **Verantwoord Frituren**, de brochure en de online **Caloriecheck** voor de Horeca (ook het **Voedingscentrum**).

Twee getuigen! Met ruim 16.000 bedrijven in Nederland maakt wij ook de komende 125 jaar een veld!

Kijk voor meer informatie op www.125jaargastvrijheid.nl

125 jaar gastvrijheid door vakmensen. Elke dag.

Programma Nationale Horecaweek

27 oktober	28 oktober	29 oktober	30 oktober	31 oktober	1 november	2 november
Snack en Fastfood Museum	Verantwoord Frituren	Fastservice met een smile	Verantwoord Frituren	Verantwoord Frituren	Verantwoord Frituren	Verantwoord Frituren

Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA)

Doelstellingen

In het plan van aanpak 2008 – 2010 dat NEBAFA in januari 2008 presenteerde staan de volgende doelstellingen:

1. verlaging van het gehalte aan verzadigde vetzuren met tenminste 10% gemiddeld in de producten op basis van 100 gram product t.o.v. 2003
2. de hoeveelheid transvetzuren in de producten mag gemiddeld niet meer zijn dan maximaal 2% berekend op het vet
3. bij verlaging van de transvetzuren mag de som van verzadigde vetzuren en transvetzuren niet stijgen.

In de tussenrapportage van juni 2008 zijn de resultaten van de monitoring naar de vetzuursamenstelling in bakkerijgrondstoffen toegelicht. De bakkerijgrondstoffen die in de monitoring zijn meegenomen zijn: broodverbetermiddelen, broodmixen en banketmixen. De verzamelde gegevens hebben betrekking op de jaren 2003, 2005, 2006 en 2007. De bedrijven die hebben deelgenomen aan de inventarisatie hebben een gezamenlijk aandeel van 75% tot 80% van de markt van de drie genoemde producten.

	vet/kg	transvet/kg	trans % vet	Verz.vet/kg	verz. % vet
2003	10.419.391	292.751	2,8	3.487.143	33,5
2005	11.658.732	271.211	2,3	3.742.376	32,1
2006	13.052.664	256.141	2,0	3.985.378	30,5
2007	12.573.180	242.699	1,9	3.677.300	29,2

De conclusie van deze inventarisatie is:

- a. de hoeveelheid verzadigd vet en transvet uitgedrukt in een percentage van de hoeveelheid vet neemt t.o.v. het basisjaar 2003 af
- b. de verlaging van de transvetzuren in bakkerijgrondstoffen ligt binnen de NEBAFA doelstellingen. Vastgesteld wordt dat deze doelstelling is gerealiseerd
- c. hetzelfde geldt voor de ontwikkeling van de som van de verzadigde vetzuren en transvetzuren. Vastgesteld wordt dat deze doelstelling is gerealiseerd
- d. de vetzuursamenstelling van de gebruikte grondstoffen (bijvoorbeeld raapolie) én de functionele eigenschappen van vetten (onder andere structuur) vormen een ondergrens voor de reductie van vetten in bakkerijgrondstoffen
- e. een significante verdere verbetering van de vetzuursamenstelling ligt hierdoor niet in het verschiet met uitzondering van transvetzuren in een aantal met name genoemde banketproducten.

De monitoring over 2008 (uitvoering in 2009) moeten deze conclusie verder ondersteunen.

Een verdere daling van verzadigde vetten en transvetzuren in de productgroep broodverbetermiddelen (de grootste productgroep) ligt niet voor de hand omdat door innovatie en verbetering de ondergrens qua vetzuursamenstelling gehaald is. De verandering van de vetzuursamenstelling in banketmixen is niet groot. Ook hier geldt het economisch principe dat het aanbod afhankelijk is van de vraag naar producten met een

verbeterde smaaksamenstelling waarbij geen concessie is gedaan aan smaak. Niettemin zullen de mogelijkheden tot verbetering van de vetzuursamenstelling in banketmixen worden geïnventariseerd en waar mogelijk – al dan niet in samenwerking met organisaties van afnemers – worden uitgevoerd. In de rapportage in 2009 zal NEBAFA hierop terug komen.

Samenwerking met brancheleden

In de branche wordt samengewerkt met de brancheorganisaties voor de ambachtelijke en industriële bakkers, respectievelijk NBOV en NVB/VBZ. Uiteindelijk moet de verbetering van de vetzuursamenstelling van bakkerijgrondstoffen gedragen worden door de afnemers van de grondstoffen, de bakkers.

In het zogenaamde “boteroverleg” waarin boterproducenten en afnemers van boter de mogelijkheden tot verbetering van de vetzuursamenstelling in bakkerijproducten bespreken draagt NEBAFA bij door het ter beschikking stellen van een standaard banketmix waarmee de effecten op de vetzuursamenstelling van de verschillende soorten boters kan worden gemeten.

Publiciteit

In de uitgaven van de Bakkerswereld van 19 september 2008 is door de voorzitter van NEBAFA aandacht gegeven aan de verbetering van de vetzuursamenstelling in bakkerijgrondstoffen. Overigens is in dit interview ook gewezen op de verlaging van het zoutgehalte waaraan alle schakels in de bakkerijketen bijdragen.

Onderwijs

In 2008 heeft NEBAFA de banden met het vakonderwijs weer aangehaald om de kennis over bakkerijgrondstoffen bij docenten en leerlingen in het vakonderwijs te vergroten en/of te verdiepen. Vetzuursamenstelling van bakkerijgrondstoffen zal op termijn hierin zeker een plaats krijgen.

Productschap Margarine, Vetten en Oliën

Activiteiten 2008

In 2008 heeft Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO) zijn activiteiten binnen de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling voortgezet met als doel het verbeteren van de vetzuursamenstelling van snacks, aardappelproducten en koek en gebak, conform de afspraken in het Manifest.

Informatievoorziening voor de professionele gebruiker

MVO leverde ook in 2008 een belangrijke bijdrage in de informatievoorziening aan de professionele gebruiker over producten met een gunstige vetzuursamenstelling. Voorbeelden hierbij zijn de campagne Verantwoord Frituren, de informatievoorziening Vette Feiten, het geven van presentaties op symposia, het schrijven van artikelen in vaktijdschriften en het geven van gastlessen op (horeca)vakopleidingen. De activiteiten van de campagne Verantwoord Frituren en Vette Feiten worden hieronder nader toegelicht.

Campagne Verantwoord Frituren

In 2008 heeft MVO verschillende activiteiten uitgevoerd voor de campagne Verantwoord Frituren om de consument te wijzen op het belang van vloeibaar frituurvet en de ondernemer te stimuleren over te stappen naar vloeibaar frituurvet.

De campagne wordt uitgevoerd door het Voorlichtingsbureau MVO in samenwerking met Koninklijk Horeca Nederland, en mede gefinancierd door een groot aantal ondersteuners. Naast basisactiviteiten om de campagne onder de aandacht te blijven brengen bij horeca-ondernemers (o.a. mailings, nieuwsbrieven, advertorials en free-publicity artikelen in vakbladen en de website www.friturenindehoreca.nl) heeft Dennis van der Geest zich verbonden aan de campagne. Als bekende judoka en DJ heeft Dennis van der Geest een rol in het bekender maken van het groene campagnelogo onder horeca-ondernemers en consumenten. Van der Geest heeft o.a. een hoofdrol gespeeld in een internetcommercial, een kort filmpje waarin hij op een ludieke manier aangeeft 'Als het groene logo op de gevel staat, kan een patatje op zijn tijd geen kwaad'. Het filmpje is in het najaar op verschillende manieren (o.a. via e-mail, website en Youtube) verspreid.

Ook deed Dennis van der Geest de uitreiking van de deelprijs Verantwoord Frituren, als onderdeel van de Cafeteria Top 100. Deze deelprijs is dit jaar in het leven geroepen voor die ondernemer die Verantwoord Frituren het beste uitdraagt. De deelprijs bestond uit een zilveren beker, een oorkonde en een gouden gevelschildje. Op 20 oktober had deze uitreiking plaats. De Cafeteria Top 100 is een onafhankelijke ranglijst van 100 topcafeteria's op een totaal van 5000 cafeteria's, samengesteld door het vakblad Snackkoerier. Bij de 2008- editie van de Cafeteria Top 100 kregen ondernemers die Verantwoord Frituren extra punten die meewogen in de bepaling van de eindscore.

In het najaar vond bovendien als consumentenactiviteit wederom een succesvolle loterij-actie plaats waarbij fastfoodondernemers die Verantwoord Frituren gratis loten kregen om uit te delen aan de klanten. In zijn totaliteit werden 3 miljoen loten verspreid. De klanten konden een Wii Sports winnen. Op de loten werd uitgelegd waarom Verantwoord Frituren beter is en bij wie consumenten daarvoor terecht kunnen.



Vette Feiten

MVO heeft in 2008 basisinformatie over vetten opgezet onder de naam Vette Feiten bedoeld voor productontwikkelaars in de voedingsmiddelenindustrie en retail. Deze informatie bestaat uit een website www.vettefeiten.nl en een serie factsheets. Middels de informatievoorziening Vette Feiten wil MVO misvattingen wegnemen, een inhoudelijke verdiepingsslag aanbrengen, en de basiskennis bij voedingsmiddelenbedrijven, journalisten, retail en stakeholders vergroten. Het hoofddoel is het verbeteren van de vetzuursamenstelling van producten op de Nederlandse markt. Onderwerpen die aan bod komen zijn onder meer: chemische aspecten van vetten, de functie van vet in producten en de invloed van vetten op de smaakcompositie. Daarnaast is er informatie over claims en over consumenten kennis met betrekking tot vetten. De informatie is ook beschikbaar in het Engels (www.factsonfats.nl). In 2008 is de informatie onder meer onder de aandacht gebracht middels mailings, advertorials en op symposia.



Voorlichting aan de consument

Ten aanzien van informatievoorziening aan de consument over vetten geeft Voorlichtingsbureau MVO voorlichting over producten met een gunstige vetzuursamenstelling zoals vloeibare margarine en vloeibaar frituurvet. Voorlichtingsactiviteiten die hieronder vallen zijn voorlichting over vloeibare margarine aan consumenten en intermediaire voorlichters, de lespakketten voor basis- en voortgezet onderwijs, en de website www.voorlichtingmvo.nl.

Zelfregulering van hoeveelheid transvetzuren in vaste frituurvetten

MVO heeft in 2007 een nieuwe Code of Practice opgesteld ter beperking van de hoeveelheid transvetzuren in vaste frituurvetten voor de horeca. In 2008 is deze Code of Practice in werking getreden waarbij alle frituurvetfabrikanten zich committeren aan het stapsgewijs terugbrengen van transvetzuren in frituurvetten. MVO heeft deze Code in 2008 uitgedragen en zich verder ingezet om deze Code of Practice om te zetten in een (Nederlandse) MVO-verordening. Omdat het ministerie van VWS vooralsnog weinig voelt voor alleen een Nederlandse wetgeving op dit gebied is afgesproken samen met VWS te bekijken hoe de discussie over vaste frituurvetten met hoog TFA-gehalte op de Europese agenda geplaatst kan worden. VWS en MVO willen hiermee meer draagvlak krijgen voor het beleid dat in Nederland wordt gevoerd ter verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding en o.a. (buitenlandse) steun krijgen voor de MVO-Code of Practice ter beperking van de hoeveelheid transvetzuren in vaste frituurvetten voor de horeca.

Secretariaat van Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling

MVO voert het secretariaat van de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling en heeft in 2008 namens de Taskforce vier edities van de Taskforce nieuwsbrief uitgebracht. De Task Force is in 2008 4 keer bijeen geweest.

Monitoring

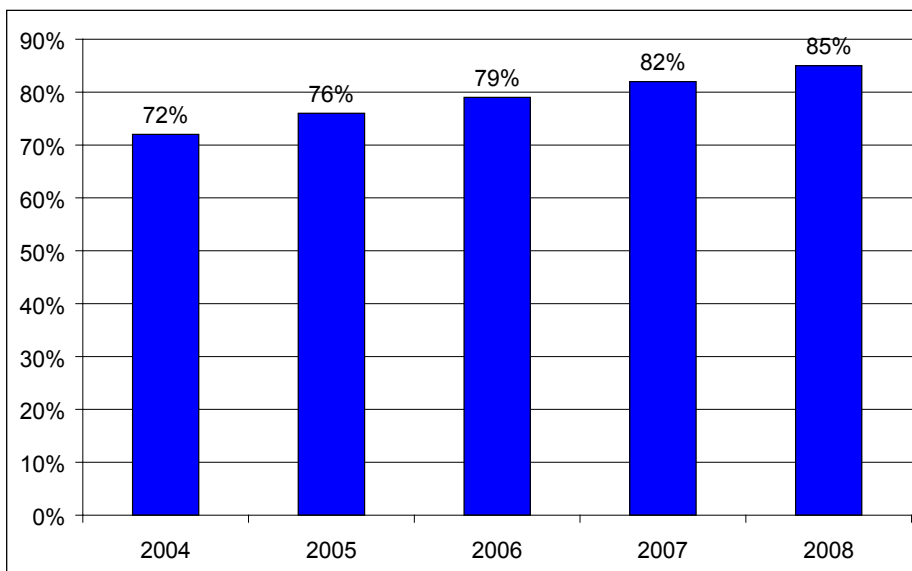
Voor de jaarlijkse monitoring heeft MVO in 2008 bij haar bedrijven specifieke marktgegevens opgevraagd voor de tweede helft van 2007 en de eerste drie kwartalen van 2008 om een beeld te krijgen van het gebruik van vaste en vloeibare frituurvetten in de horeca. De gegevens zijn een vervolg op de eerste monitoringscijfers over 2004, 2005, 2006 en de eerste drie kwartalen van 2007. Ook heeft MVO monitoringgegevens opgevraagd bij AC-Nielsen over het aandeel vaste en vloeibare consumentenproducten (frituurvetten en margarines). AC-Nielsen verzamelt de marktgegevens van ruim 90% van de winkelketens op basis van scanning van streepjescodes. Daarnaast heeft MVO in 2008 een specifiek onderzoek laten doen naar de vetzuursamenstelling van de 14 bestverkochte bakkerijmargarines in Nederland in de ambachtelijke markt. Dit onderzoek is uitgevoerd door de Wageningen Universiteit in opdracht van het Productschap MVO, en in navolging op een vergelijkbaar onderzoek uitgevoerd in 2004. De resultaten van deze gehele monitoring worden hieronder nader toegelicht.

Resultaten 2008

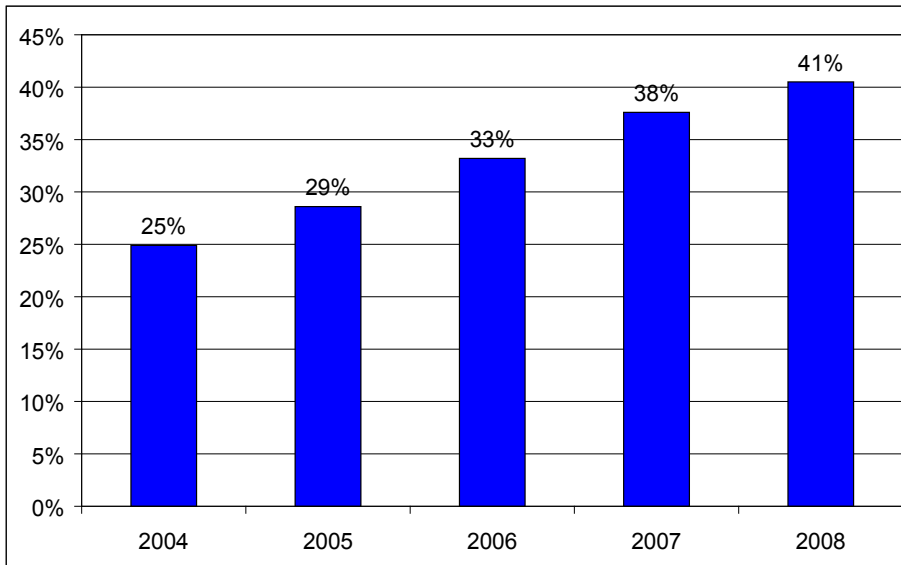
Uit de monitoringsgegevens blijkt dat zowel in de horeca als door de consument het gebruik van vloeibare producten met een betere vetzuursamenstelling stijgt:

- Het aandeel vloeibare frituurvetten in de retail stijgt al jaren gestaag. Ten opzichte van 2007 is het aandeel met 3 procentpunten gestegen tot 85% in 2008 (zie figuur 1). Doelstelling van MVO is een toename van het aandeel vloeibare frituurvetten in de retail tot 90% in 2010.
- Ook het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten steeg met 3 procentpunten tot 41% in 2008 (zie figuur 2). De doelstelling van MVO om te komen tot een aandeel vloeibare margarine in de retail van minimaal 40% in 2010, zoals vastgesteld in 2005, is hiermee behaald. Verwacht wordt dat dit aandeel tot 2010 nog verder zal groeien conform de reeds ingezette trend.
- Het aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca is mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren de afgelopen tijd verder gestegen van gemiddeld 70% in 2007 en gemiddeld 76% in 2008 (zie figuur 3).
- Uit het onderzoek van de Wageningen Universiteit naar bakkerijmargarines in de ambachtelijke markt blijkt dat de vetzuursamenstelling zich de afgelopen jaren in gunstige zin heeft ontwikkeld (Bron: Hulshof en Kosmeyer, 2009). Zo is het transvetzuurgehalte van de 14 bemonsterde bakkerijmargarines over de hele linie drastisch teruggedrongen naar gemiddeld 1 g per 100 g product. Het verzadigd vetgehalte is gemiddeld 41 g per 100 g product. De som van transvetzuren en verzadigde vetzuren is met 42 g per 100 g product de afgelopen jaren nagenoeg onveranderd gebleven (was 44 g per 100 g in 2004), maar door de volledige verwijdering van de transvetzuren is netto de trend in samenstelling echter wel in gunstige zin veranderd. De huidige gemiddelde vetzuursamenstelling van ambachtelijke bakkerijmargarines is hiermee gunstiger dan de vetzuursamenstelling van roomboter (transvetzuurgehalte 3,5 g en verzadigd vetgehalte 53 g). Uit onderzoek van de NBOV uit 2008 blijkt dat ambachtelijke bakkerijen voor 20% gebruik maken van bakkerijmargarines en voor 80% van roomboter als basisingrediënt voor haar producten. Door overstap van roomboter naar bakkerijmargarines is dan ook nog verdere gezondheidswinst in deze sector te behalen.

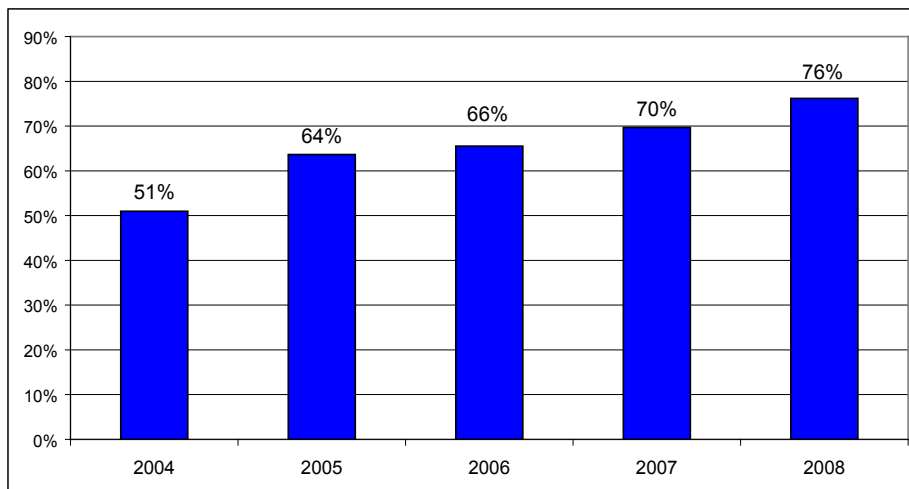
Figuur 1. Het aandeel vloeibare frituurvetten (inclusief frituuroliën) in de retail ten opzichte van alle frituurvetten per jaar (Bron: Nielsen)



Figuur 2. Het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten ten opzichte van alle bereidingsvetten (exclusief oliën) in de retail per jaar (Bron: Nielsen)



Figuur 3. Het aandeel vloeibare frituurvetten (inclusief frituuroliën) ten opzichte van alle frituurvetten in de horeca per jaar (Bron:MVO)





Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV)

In januari 2008 is de NBOV officieel toegetreden tot de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling. Dit betekent dat de NBOV de inspanningsverplichting heeft om waar mogelijk het gehalte verzadigd vet en transvet in bakkerijproducten te verlagen. Hierbij moet worden opgemerkt dat het in de Taskforce gaat om plantaardige vetten.

In het afgelopen jaar heeft de NBOV een enquête uitgevoerd onder bakkers en een 0-meting verricht. Daarnaast heeft de NBOV middels haar ledenblad ook regelmatig aandacht besteed aan vetten. In de artikelen zijn de activiteiten van de NBOV beschreven, is uitgelegd waarom verzadigd vet en transvet slecht is en zijn bakkers opgeroepen om zelf kritisch te kijken naar de door hun gebruikte vetten.

Enquête

De NBOV heeft in het voorjaar een enquête uitgevoerd om te onderzoeken of bakkers gebruik maken van roomboter of margarine als basisingrediënt voor een zestal bakkerijproducten (cake, crèmevulling, zandkoekjes, croissants, saucijzenbroodjes en gevulde koek). De keuze van de producten is ontleend aan het eerdere onderzoek van VBZ/NVB waarin de NBOV inmiddels participeert. In totaal hebben er 338 bakkers meegedaan aan de enquête. Uit de enquête is gebleken dat er gemiddeld in 72% van de onderzochte producten roomboter wordt gebruikt. Gemiddeld wordt in 13% van de onderzochte producten margarine gebruikt. Het overige gedeelte betreft bakkers die een mengsel van roomboter en margarine gebruiken, 11%, of bakkers die zowel producten met roomboter als producten met margarine maken, 5%. De resultaten per product staan in tabel 1 weergegeven.

Omdat het merendeel van de leden van de NBOV met roomboter werkt, zal de focus van de NBOV dus ook liggen op dit gebied. Natuurlijk zal de NBOV ook daar waar mogelijk en relevant aandacht blijven besteden aan de vetzuursamenstelling van producten bereid met plantaardige vetten.

aantal percentage

cake

roomboter	239	72
margarine	35	11
gemengd	38	11
beiden	20	6
totaal	332	100

crèmevulling

roomboter	174	56
margarine	34	11
gemengd	86	28
beiden	14	5
totaal	308	100

zandkoekjes

roomboter	243	78
margarine	27	9
gemengd	23	7
beiden	17	5
totaal	310	100

saucijzenbroodjes (korst)

roomboter	216	68
margarine	77	24
gemengd	15	5
beiden	10	3
totaal	318	100

aantal percentage

croissants

roomboter	236	77
margarine	39	13
gemengd	12	4
beiden	20	7
totaal	307	100

gevulde koek

roomboter	247	80
margarine	31	10
gemengd	24	8
beiden	6	2
totaal	308	100

spijs in gevulde koek

amandelspijs	304	96
banketspijs	3	1
gemengd	7	2
beiden	4	1
totaal	318	100

Tabel 1: Resultaten enquête gebruik roomboter/margarine in zes bakkerijproducten.**O-meting**

Van de zes producten uit de enquête (cake, crèmevulling, zandkoekjes, croissants, saucijzenbroodjes en gevulde koek) is de vetzuursamenstelling bepaald. Hiervoor zijn bij verschillende bakkerijen producten opgehaald die zijn bereid met plantaardige vetten. Van de producten is een mengmonster gemaakt en dit mengmonster is geanalyseerd. In tabel 2 staan de resultaten van deze vetzuuranalyse weergegeven. Er is een beknopte analyse uitgevoerd, waarvan de resultaten als indicatie gelden voor de vetzuursamenstelling in een aantal bakkerijproducten. Hierdoor is het mogelijk dat de resultaten niet volledig representatief zijn.

Percentage vet in het product	cake	crème	zandkoekjes
Onverzadigd vet, enkelvoudig	9.1	13.3	8.3
Onverzadigd vet, meervoudig	2.6	3.3	2.0
Waarvan transvet	0.6	1.5	0.7
Verzadigd vet	13.8	22.0	14.4
Totaal vetgehalte	25.5	38.5	24.7
Transvet berekend op totaal vet	2.3	4.0	2.7

Percentage vet in het product	Saucijzenbroodjes*	croissants	gevulde koek
Onverzadigd vet, enkelvoudig	12.3	8.3	8.7
Onverzadigd vet, meervoudig	2.6	1.9	2.9
Waarvan transvet	1.3	0.4	0.4
Verzadigd vet	18.5	17.8	7.7
Totaal vetgehalte	33.5	28.0	19.4
Transvet berekend op totaal vet	4.0	1.5	1.9

* Van het saucijzenbroodje is alleen het bladerdeeg geanalyseerd.

Tabel 2: Resultaten analyse vetzuursamenstelling in zes bakkerijproducten.

In croissants en gevulde koek ligt het gehalte transvet onder de 2% dat als één van de doelstellingen is geformuleerd. In de andere producten zal het gehalte transvet waar mogelijk nog verder moeten worden gereduceerd. Deze mogelijkheden hiervoor c.q. de haalbaarheid hiervan hangt echter samen met de (vetzuur)samenstelling van de aan bakkerijen te leveren grondstoffen.

Vervolg

Via artikelen op de website en in het ledenblad zal de NBOV haar leden in 2009 stelselmatig informeren over het onderwerp en waar mogelijk stimuleren om het gehalte verzadigd en transvet verder te reduceren. In de loop van 2009 zal de NBOV de vetzuursamenstelling in bakkerijproducten opnieuw monitoren. Dit zal op dezelfde wijze plaatsvinden als de 0-meting. Eventuele verschillen worden dan duidelijk zichtbaar en kunnen mogelijk leiden tot een herziening van (de doelstellingen van) het plan van aanpak.

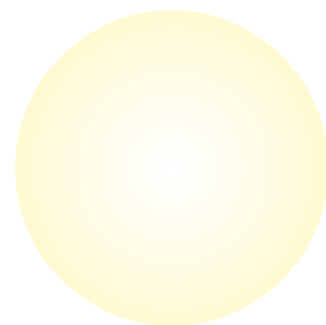
De NBOV zal ook in contact blijven met Productschap MVO en BNMF om op de hoogte te blijven van de ontwikkelingen bij de leveranciers en producenten van margarines. Tevens zal de NBOV contacten onderhouden met NVB/VBZ en Nebafa om in gezamenlijkheid de vetproblematiek in de gehele bakkerijsector aan te pakken.

Conclusie

Het gehalte aan transvetten is in een aantal producten op dit moment al te verwaarlozen, terwijl in de andere producten het gehalte transvet nog verder zou kunnen worden verlaagd. Daarnaast is de doelstelling om in alle producten het gehalte verzadigd vet te reduceren. Daarbij moet in ogenschouw worden genomen dat binnen het ambacht door het merendeel van de bakkerijen wordt gewerkt met roomboter, hetgeen de te behalen winst binnen de doelstellingen van de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling ook weer enigszins relativeert.

Niettemin zal de ambachtelijke bakkerij het onderwerp ook in 2009 bij haar doelgroep onder de aandacht blijven brengen.

De NBOV participeert ook in een overleg waarbij de zuivelsector en de bakkerijsector met elkaar overleggen over de vetzuursamenstelling in roomboter.





Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)

Het belangrijkste instrument van de VAVI om haar inspanningen te meten is de jaarlijkse monitoring. Bij deze monitoring gaat het om de absolute hoeveelheid vet die de VAVI bedrijven via hun producten op de Nederlandse markt afzetten.

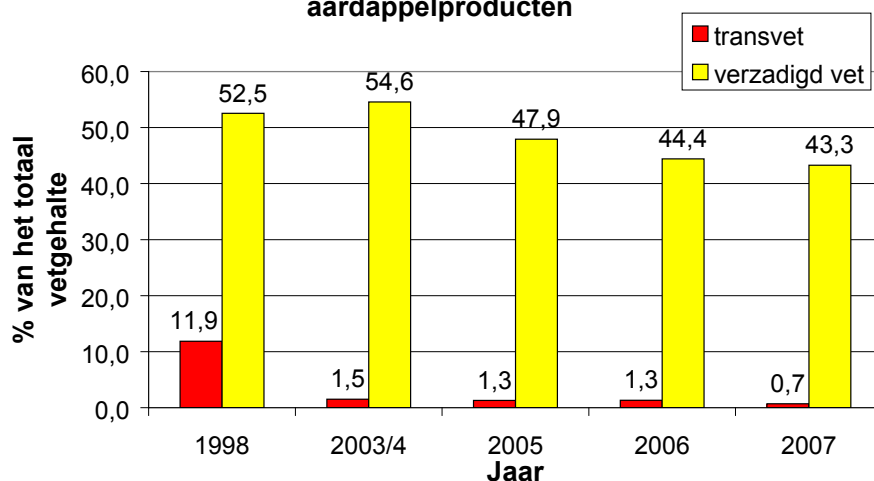
De monitoring is gedaan voor 1998, 2003, 2005, 2006 & 2007.

Zowel VAVI als een aantal individuele leden sponsoren "Verantwoord Frituren in de Horeca".

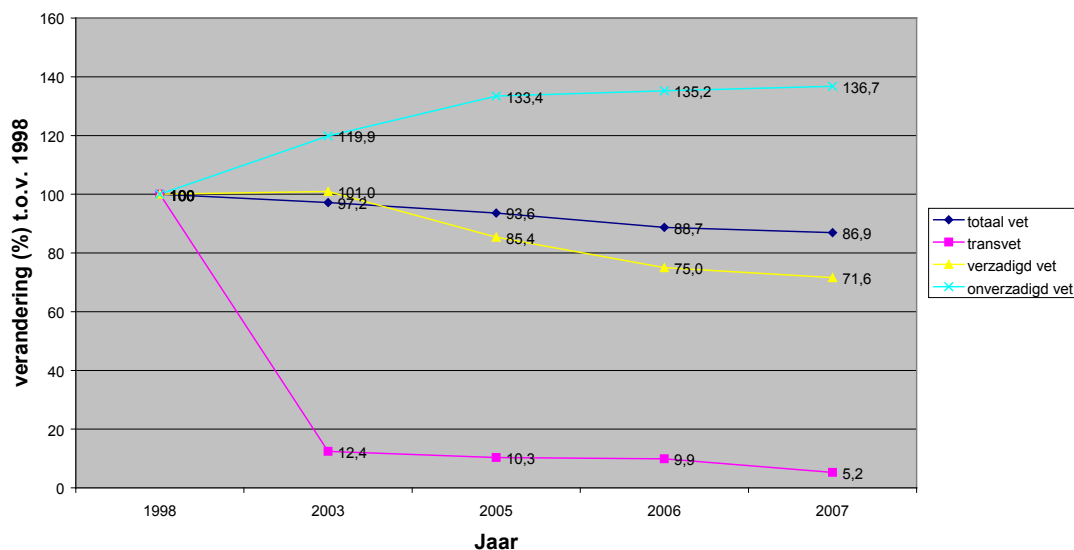
Resultaten Monitoring

Jaar	Frituurvet totaal in metric tons	Waarvan Tranvet in metric tons	Waarvan Verzadigd in metric tons	Waarvan Onverzadigd in metric tons
1998	9830	1165	5165	3500
2003/4	9555	145	5215	4195
2005	9200	120	4410	4670
2006	8721	115	3874	4732
2007	8544	61	3697	4786

samenstelling (%) van het vet in voorgebakken aardappelproducten



geïndexeerde afname/toename van vetzuursamenstelling t.o.v. absolute hoeveelheden 1998 (index 100)



Toelichting 2007 tov 2006:

- absolute afname hoeveelheid vet van 177 ton (-2 %):
 - de markt voor deze producten is vrijwel vlak;
 - de sector werkt aan verlaging vetgehaltes van de voorgebakken producten;
- absolute afname hoeveelheid transvet van 54 ton (-47 %):
 - deze hoeveelheid was al laag. Door de vervanging van een marktpartij gedeeltelijk geharde olie door een ongehard alternatief is de hoeveelheid nog eens verder verlaagd. In onze monitoring gegevens komen nu geen gedeeltelijk geharde vetten meer voor;
- absolute afname hoeveelheid verzadigd vet van 177 ton (-4½ %);
- absolute toename hoeveelheid onverzadigd vet van 54 ton (+1 %).

Simpel gesteld:

- de 177 ton vet die uit de markt is genomen is volledig verzadigd vet;
- de 54 ton transvet dat uit de markt is genomen is volledig vervangen door onverzadigd vet.

De initiatieven zoals opgenomen in het eerdere plan van aanpak van de VAVI opgesteld in 2005 in aansluiting op het Manifest zullen worden voortgezet.

De VAVI zal jaarlijks haar resultaten blijven monitoren. De resultaten voor 2008 zijn te verwachten in voorjaar 2009.



Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie



Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij

Activiteiten 2008

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

VBZ stimuleert haar leden tot maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) en onderneemt hiervoor vele initiatieven. In dit kader heeft VBZ bijvoorbeeld in samenwerking met MVO Nederland een MVO toolkit ontwikkeld. Deze toolkit omvat diverse thema's en richt zich op inkoop, productie en verkoop. Voeding en gezondheid en het verbeteren van de productsamenstelling is een belangrijk onderdeel. VBZ/NVB stimuleert haar leden om de vetzuursamenstelling te verbeteren. De belangrijkste activiteiten van VBZ/NVB hierin zijn actieve communicatie en het aanbieden van praktische hulpmiddelen zoals het technologisch onderzoek 'Gezonde vetzuren in de bakkerij'.

Voortgang project 'Gezonde vetzuren in de bakkerij'

In opdracht van VBZ heeft TNO in 2008 het onderzoek 'Gezonde vetzuren in de bakkerij' afgerond. Het doel van dit onderzoek is de aangesloten leden te ondersteunen bij het reduceren van het gehalte aan verzadigd vet met 33% in koek- en banketproducten op basis van plantaardige oliën en vetten, met behoud van kwaliteit. Bij de productgroepen cake, harde wafels, zachte wafels, zandgebak en crème heeft TNO oplossingen aangedragen om het gehalte verzadigd vet met 33% te verlagen. Bij de productgroepen korstdeeg en croisants zijn de onderzochte oplossingen nog niet toereikend.

In 2008 is een vervolgtraject ingezet voor de daadwerkelijke toepassing van het onderzoek in de praktijk. In januari 2008 heeft VBZ/NVB een bijeenkomst georganiseerd om de definitieve resultaten van het afgeronde onderzoek te presenteren en de aftrap voor het vervolgtraject te geven. Tijdens deze bijeenkomst hebben de leveranciers die participeerden in het onderzoek, Loders en Unipro, een beeld gegeven van hun bedrijf, producten en mogelijkheden en heeft VBZ/NVB haar plannen voor de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling voor de komende jaren gepresenteerd. Een zestal bedrijven hebben zich vervolgens ingeschreven voor het aangeboden clusterproject om de resultaten van het onderzoek op individuele basis toe te passen. In mei heeft een startbijeenkomst van het clusterproject plaatsgevonden en begin 2009 zullen de resultaten aan alle leden worden gepresenteerd tijdens een themabijeenkomst.

Daarnaast heeft TNO opdracht gekregen om een vervolgonderzoek te starten om de doelstelling van 33% minder verzadigd vet in croissants en korstdeegproducten te realiseren. TNO verwacht dit onderzoek in 2009 af te ronden.

Communicatie

Behalve het concreet aanbieden van hulpmiddelen (bovengenoemde toolbox) om de vetzuursamenstelling in producten te verbeteren, stimuleert VBZ haar leden ook om deze hulpmiddelen te gebruiken of op een andere manier bij te dragen aan de verbetering van de vetzuursamenstelling van bakkerijproducten. Daartoe is tijdens de VBZ/NVB bijeenkomsten aandacht besteed aan dit onderwerp. VBZ/NVB heeft in 2008 ook regelmatig via nieuwsbrieven, ledenvergaderingen, ledencontacten, extranet (met o.a. een uitgebreid ondernemersportal) en publicaties aandacht gevraagd voor het onderwerp vetzuren en haar leden gestimuleerd om een bijdrage te leveren aan de gezamenlijke doelstellingen.

VBZ/NVB heeft in 2008 een nieuwe werkgroep Voeding & Gezondheid voor bakkerijproducten opgericht. Deze ledenwerkgroep dient als een klankbord/platform om te komen tot goede en praktische besluitvorming, uitvoering van actieplannen en terugkoppeling richting direct betrokkenen en externe partijen. Vet en verbeteren van de vetzuursamenstelling in producten is een van de hoofdonderwerpen.

Daarnaast is door de bakkerijsector een groot aantal dossiers over voeding en gezondheid op www.nbc.nl gepubliceerd. Een van de dossiers gaat over vet en bevat informatie en praktijktips voor bakkerijen om de vetzuursamenstelling van producten te verbeteren.

VBZ/NVB stimuleert haar leden niet alleen om de vetzuursamenstelling te verbeteren, maar ook om de communicatie over de voedingswaarde van producten naar de consument te verbeteren door gebruik te maken van de Dagelijkse Voedingsrichtlijn systematiek (zie www.dagelijksevoedingsrichtlijn.nl). Verder heeft VBZ/NVB haar leden en andere branchegenoten opgeroepen deel te nemen aan de databank SpecsPlaza als onderdeel van BakkerijPlaza. Specsplaza is een efficiënte manier om ingrediënteninformatie (waaronder samenstelling en voedingswaarden) binnen de bakkerijketen uit te wisselen.

Ook is VBZ/NVB actief betrokken geweest bij de verdere uitvoering van het plan van aanpak van het Convenant Overgewicht binnen FNLI verband als convenantspartner.

VBZ/NVB roept haar leden tevens op om innovaties waar mogelijk ook op andere manieren dan middels reclame of verpakkingsinformatie te communiceren. Bijvoorbeeld door het weergeven van innovaties op de website www.vettefeiten.nl, in het zichtboek van de FNLI www.fnli-zichtboek.nl en in de brochure 'Langer en vitaal genieten; ook een kwestie van gezond gedrag' van Studiecentrum Snacks en Zoetwaren. Deze brochure is met name gericht op de retail en is te downloaden op www.ssz.nl.

Samenwerking in de keten

Waar mogelijk worden andere partijen ook bij het proces betrokken om een bijdrage te leveren aan het beter mogelijk maken van een gezondere samenstelling van producten. Daartoe heeft VBZ onder andere gesproken met het Centraal Bureau Levensmiddelendetailhandel (CBL) om meer betrokken te worden bij de TF Verantwoorde Vetzuursamenstelling. Ook de samenwerking met de toeleverende industrie heeft uiteraard de aandacht.

Onderzoek naar kritische succesfactoren

VBZ/NVB is een inventarisatie gestart naar de kritische succesfactoren bij innovatie op het gebied van de vetzuursamenstelling en het op de markt brengen van deze innovaties. De belangrijkste knelpunten die bedrijven ervaren bij verbetering van de vetzuursamenstelling liggen op het gebied van productkwaliteit en productieproces. Ook uit gesprekken met de leden blijkt dat het technologisch zeer lastig is om een verbetering van de vetzuursamenstelling te realiseren. Omdat de ontwikkeling zeker nog niet is afgerond kunnen de prijsconsequenties en mogelijkheden voor opname in het assortiment ook nog niet altijd goed worden bepaald.

VBZ/NVB heeft een grote achterban van fabrikanten die met name producten onder private label produceren. Bij deze private label producten kunnen receptuurwijzigingen alleen met instemming van de afnemer,

als private label houder, worden doorgevoerd. Doorgaans dient de producent zich gedurende de looptijd van een contract te houden aan de overeengekomen specificaties en is het een complex proces om tussentijds recepturen aan te passen.

Op basis van reacties van de bedrijven lijkt het er sterk op dat de vraag van Nederlandse afnemers naar producten met een verbeterde vetzuursamenstelling nog niet heel concreet speelt. De markt kenmerkt zich met name door concurrentie op prijs, waarbij behoud van kwaliteit uiteraard een belangrijke rol speelt. Om innovaties bij met name private label producten mogelijk te maken, is een lange termijn samenwerking tussen producent en retailer wenselijk c.q. noodzakelijk.

De fabrikanten geven ook aan dat de wetgeving de communicatie over verbeteringen niet altijd toelaat en dat het gat tussen de toegestane claims en de daadwerkelijke verbeteringen te groot is. Aansluitend ziet VBZ/NVB de besluitvorming rondom de voedingsprofielen (als gevolg van EG-verordening 1924/2006 (Claimsverordening) als de grootste bedreiging voor het verbeteren van de vetzuursamenstelling. De voedingsprofielen stellen eisen aan de samenstelling van producten om een claim te mogen gebruiken. De levensmiddelenindustrie pleit ervoor om het gebruik van claims en communicatie over productverbetering in alle productcategorieën mogelijk te blijven houden. Bovendien moet een consument, om een bewuste keuze te kunnen maken, goed geïnformeerd worden en goede communicatiemogelijkheden zijn dan onontbeerlijk. Op het moment van het maken van deze rapportage ziet het er naar uit dat de voedingsprofielen dermate restrictief zullen zijn dat naar verwachting de hele productcategorie bakkerswaren geen mogelijkheden meer krijgt om gezonde innovaties te communiceren. Investerings kunnen derhalve niet of nauwelijks worden terugverdiend. Als gevolg hiervan zal het bedrijfsleven naar verwachting de prioriteit leggen bij innoveren op smaak. Voor de volksgezondheid en de doelstellingen van de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling is dit een zeer zorgelijke ontwikkeling.

Vetzuursamenstelling 2008

In onderstaande tabel is de gemiddelde vetzuursamenstelling van diverse producten weergegeven.

	Totaal vet (g/100g)	Verzadigd vet (g/100g)	Verzadigd vet (% van totaal vet)
Biscuit	15,9	7,1	45
Cakedeeg	17,4	8,6	49
Boterdeeg ¹	21,5	10,4	48
Wafels	24,6	11,7	48
Gistdeeg & korstdeeg	27,5	14,7	53

Het gehalte transvetzuren is bij alle categorieën minder dan 1% op het eindproduct.

VBZ/NVB heeft deze gegevens verworven door middel van een vragenlijst die zij aan haar leden heeft toegezonden. De respons is toegenomen t.o.v. voorgaande jaren. De gegevens uit de tabel zijn gebaseerd op in totaal ongeveer 150 producten van zo'n 26 bedrijven. De totale respons was groter, maar voor deze monitoring zijn alleen de producten op basis van plantaardig vet of mengsels van plantaardig en een klein percentage dierlijk vet meegenomen.

Het is van belang om te benadrukken dat binnen de bakkerijsector ook producten met een geringe hoeveelheid vet worden geproduceerd, zoals ontbijtkoek, eierkoeken, beschuit, crackers en toast, brood et cetera. Vanwege het doel van de Taskforce heeft VBZ/NVB ervoor gekozen om deze producten niet mee te nemen in deze jaarrapportage. Mogelijk dat bij de eindrapportage van 2010 een meer volledig beeld van alle bakkerijproducten zal worden gegeven.

1) De categorie boterdeeg betekent niet dat deze producten zijn gebaseerd op boter. Boterdeegproducten kunnen zowel gebaseerd zijn op dierlijk als op plantaardig vet. Voor de monitoring zijn alleen de producten met plantaardig vet meegenomen.

De volgende opmerkingen zijn bij de getallen in de tabel te maken:

1. De vetzuursamenstelling zoals weergegeven in de tabel, is de samenstelling van het eindproduct, inclusief vullingen en/of coatings. De vetzuursamenstelling in het eindproduct is afhankelijk van het al dan niet aanwezig zijn van een vulling of coating, de soort vulling en de hoeveelheid. Als een product een vetvrije vulling, zoals fruit bevat, zal het totale vetgehalte van het eindproduct afnemen t.o.v. een product zonder fruit, maar zal de vetzuursamenstelling niet wijzigen. Bij producten met vetrijke vullingen, zoals kaas of crème, zal de hoeveelheid vet en de vetzuursamenstelling van het eindproduct mede worden bepaald door de vulling. Dit maakt het lastig in te schatten of er verbeteringen zijn gerealiseerd. De bakkerijsector richt zich in eerste instantie op de verbetering van de vetzuursamenstelling van het deeg in producten en in mindere mate op de vetzuursamenstelling van de vulling.
2. Een aantal producten met een zeer laag vetgehalte zijn t.o.v. voorgaande jaren niet meegenomen in de monitoring, zoals bijvoorbeeld beschuit dat onder de categorie gistdeeg valt. Producten met sterk afwijkende vetgehalten zijn ook niet meegenomen bij het bepalen van het gemiddelde van een productcategorie.
3. Op basis van voortschrijdend inzicht is gekozen voor een andere productgroepindeling t.o.v. voorgaande jaren. Sommige producten zijn bijvoorbeeld bij nader inzien ondergebracht bij een andere hoofdgroep, waardoor de gegevens niet volledig vergelijkbaar zijn met voorgaande jaren.
4. De getallen van de categorie wafels zijn gebaseerd op een gering aantal producten.
5. De bovenstaande opmerkingen laten zien dat de resultaten niet volledig vergelijkbaar zijn met de resultaten van voorgaande jaren. Een betere methode om de voortgang en de huidige status van de vetzuursamenstelling te bepalen, is een analyse van het percentage verzadigd vet t.o.v. het totale vetgehalte. Wel zijn, zoals bij opmerking 1 weergegeven, ook bij deze vergelijking kanttekeningen te maken. Het percentage verzadigd vet op vetbasis staat weergegeven in de tabel. In 2007 was het gehalte verzadigd vet t.o.v. het totale vetgehalte:
 - a. Biscuit: 54%
 - b. Cakedeeg: 56%
 - c. Zandgebak: 52%
 - d. Wafels: 50%
 - e. Gistdeeg: 50%
 - f. Korstdeeg: 58%
6. VBZ/NVB kan op basis van de beschikbare informatie geen relatie leggen met verkochte volumes, dus de gemiddelden zijn niet te beschouwen als gewogen gemiddelden en zijn mogelijk niet representatief voor de Nederlandse markt.

Conclusie

De trend van de afgelopen jaren naar een verbetering van de vetzuursamenstelling van bakkerijproducten lijkt zich ook in 2008 voort te zetten. Echter, zoals beschreven in de opmerkingen 1 tot en met 6 moet deze conclusie met voorzichtigheid worden getrokken.

Het gehalte transvetzuren is wederom laag, een goed resultaat, en behoeft geen verbetering (minder dan 1% op het eindproduct). Dit was door inspanningen vanuit de bedrijven de afgelopen jaren reeds gerealiseerd.

Voor de meeste productcategorieën geldt dat het percentage verzadigd vet ten opzichte van het totale vetgehalte in 2008 lager is dan 50%. Het gehalte verzadigd vet in de productcategorie biscuit is slechts 45%. Dit is het laagste gehalte verzadigd vet van de genoemde productcategorieën. Een belangrijke subgroep uit deze categorie zijn de zogenoemde 'verantwoorde tussendoortjes'. In deze subcategorie is veel geïnvesteerd onder andere ter verbetering van de voedingswaarde en de vetzuursamenstelling.

De groep producten waarbij het verbeteren van de vetzuursamenstelling het meest complex is gebleken, is de groep korst- en gistdeegproducten. Het productieproces vergt een grote hardheid van het vet. TNO heeft binnen het eerder genoemd onderzoek nog geen passende oplossingen kunnen realiseren voor het verlagen van het verzadigd vetgehalte in deze categorie producten. Daarom heeft VBZ aan TNO de opdracht gegeven om vervolgonderzoek te doen met als doel ook oplossingen in deze categorieën te realiseren.