

Lidl kiest bij AGF voor On the Way to PlanetProof

Huizen – Lidl investeerde afgelopen maanden in het behalen van certificering voor On the Way to PlanetProof in AGF. De keten kiest daarmee niet voor het nieuwe keurmerk Beter voor Natuur en Boer.

Lidl is de vierde keten die zich certificeert voor PlanetProof. Jumbo, Aldi en Dirk gingen de keten voor. De keuze van Lidl is interessant omdat de koepel van supermarkten CBL achter de oprichting van een nieuw keurmerk staat. Het bedrijfslogo Beter voor Natuur en Boer van Albert Heijn is omgebouwd en opgesteld voor andere supermarktleiden.

Telers krijgen bij Beter een meerprijs, maar PlanetProof komt ook in 2024 met een vergelijkbaar vergoedingssysteem voor de duurzaamheidsinzet van telers. Het lijkt er daarmee na de keuze van Lidl op dat er twee grote keurmerken naast elkaar gaan ontstaan. GroentenFruit Huis zou liever zien dat er één organisatie komt.

Los van verduurzaming vindt Lidl de betrouwbaarheid en transparantie van het keurmerk PlanetProof belangrijk, zo laat het weten in een persbericht. Anke van 't Klooster, duurzaamheidscoördinator Lidl: "Samen met onze boeren en telers zetten wij ons al jaren in om ons assortiment te



FOTO: LIDL

De groenteafdeling in een Lidl-filiaal. Het bedrijf kiest voor On the Way to PlanetProof en niet voor Beter voor Natuur en Boer.

verduurzamen. Inmiddels zijn al onze Nederlandse AGF-leveranciers On the way to PlanetProof of biologisch gecertificeerd voor producten van Nederlandse bodem. Hier zijn we trots op. Zo weet de klant zeker dat het Nederlandse groente en fruit bij Lidl van duurzamere afkomst is."

Lidl moest investeren in de certificering voor PlanetProof door Stichting Milieukeur (SMK). De eisen zijn ontwikkeld en onderhouden door SMK. Zo moet elk filiaal een toegewijde medewerker hebben die ervoor zorgt dat aan alle eisen wordt voldaan. Bovendien wordt het hoofdkantoor twee keer per jaar gecontroleerd door een onafhankelijke certificeringsinstelling.

hankelijke certificeringsinstelling.

De certificering is volgens PlanetProof een grondig proces, waarbij de 'betrouwbaarheid van het gecertificeerde product door de hele keten wordt gewaarborgd, van producent tot supermarktfiliaal'. Het proces voor verduurzaming duurt zeker maanden.

Lidl heeft naast de certificering voor PlanetProof ook de certificering voor biologisch gehaald in 2022. Dat blijkt uit het duurzaamheidsverslag dat jaar. Voor PlanetProof maakte Lidl in dat verslag bekend een proefproject te starten met telers om het gebruik van bestrijdingsmiddelen verder terug te dringen.

Wakker Dier: nog niet alle supers over op BLk-kip

Amsterdam – Wakker Dier heeft uitgezocht of de Nederlandse retail al voldoet aan de afspraak vóór 2024 volledig over te schakelen op duurzame verse kip. Nog niet alle supermarktketens zijn er klaar voor, constateert de dierenwelzijnsorganisatie. "Wij houden ze in de gaten."

De Nederlandse supermarktketens hebben toegezegd dat alle verse kip vanaf 2024 voorzien is van minimaal één ster van het Beter Leven-keurmerk (BLk). Volgens Wakker Dier, dat zich er hard voor gemaakt heeft dat retailers switchen naar BLk-kip, is echter nog veel pluimvee zonder het keurmerk te koop bij supermarkten van Vomar, Boni, Nettorama en Aldi. "Deze supermarkten hebben nog een maand om hun zaken op orde te krijgen", zegt Anne Hilhorst van Wakker Dier.

Wakker Dier controleerde de fol-



FOTO: CANVAS/GEVRYZHOV

Nederlandse supermarktketens hebben toegezegd dat alle verse kip vanaf 2024 voorzien is van minimaal één ster van het Beter Leven-keurmerk (BLk).

ders en het assortiment van zestien grote supermarkten en schreef de supers waar kip zonder het Beter Leven-keurmerk werd aangetroffen aan. Wakker Dier stelt dat Aldi heeft laten weten dat de contracten inmiddels rond zijn en dat de overstap uiterlijk in week zes van 2024 afgerond is.

Overname Gosschalk door Fuite rond

Genemuiden – De verkoop van slachterij Gosschalk aan veevoederbedrijf Fuite in Genemuiden is rond. Dat bevestigt de onderneming desgevraagd.

De rechter stemt ermee in dat Gosschalk een akkoord sluit met zijn schuldeisers. Dat is mogelijk via de WHOA-wet die vorig jaar in werking trad. Dit is een wet die bedrijven die door hoge schulden failliet dreigen te gaan terwijl ze nog wel levensvatbaar zijn, helpt.

Gosschalk kwam begin dit jaar in liquiditeitsproblemen door het faillissement van een Deense afnemer. Reden voor kalfsvleesintegratie VanDrie Group om van een eerder aangekondigde overname van Gosschalk af te zien. Dit bood vervolgens ruimte voor een overname door Fuite. De slachterij in Epe gaat verder onder de naam FamilyBeef.

3D-geprint voedsel

COLUMN
Lizette Oudhuis

In de wereld van gastronomie en voeding is een opmerkelijke verschuiving gaande, waarbij technologie en creativiteit samenkomen om ons voedsel op een geheel nieuwe manier te benaderen: 3D-printen van ons voedsel.

Stel je voor dat je favoriete gerecht niet langer beperkt is tot de grenzen van traditionele kookmethoden, maar ook wordt gevormd door geavanceerde printers die ingrediënten laag voor laag opbouwen. Denk aan een wereld waar voedsel niet alleen voedzaam is, maar ook op maat gemaakt kan worden voor individuele behoeften.

Voor kinderen met voedselallergieën kan 3D-voedselprinten een zegen zijn, omdat ingrediënten nauwkeurig worden geselecteerd om aan specifieke dieeteisen te voldoen. Maar het gaat verder dan alleen gezondheidsaspecten. Voor kinderen opent 3D-voedselprinten een speelse dimensie in de keuken. Wat als we hen betrekken bij het ontwerpen van hun eigen maaltijden? Ze kunnen unieke vormen en texturen creëren, waardoor eten niet alleen voedzaam is, maar ook een creatieve uitlaatklep wordt.

We moeten deze innovatie omarmen, terwijl we de unieke smaken en culturele waarde van voedsel in ere houden

Of bedenk wat 3D-geprint voedsel voor ouderen met slikproblemen kan betekenen. De mogelijkheid om voedsel aan te passen aan individuele behoeften op basis van textuur en samenhang opent de deur naar een maaltijdervaring voor deze mensen. Dit is niet alleen

een technologische vooruitgang, maar ook een stap in het verbeteren van de kwaliteit van leven.

Natuurlijk roept 3D-voedselprinten ethische vragen op. Is 3D-geprint voedsel ons eten van de toekomst? Hoe zorgen we ervoor dat de menselijke maat niet verloren gaat in de zoektocht naar efficiëntie? Het is van groot belang dat we de balans vinden tussen technologie en traditionele culinaire vaardigheden. In de komende jaren zal de wereld van 3D-voedselprinten zich waarschijnlijk blijven ontwikkelen. Het is aan ons ervoor te zorgen dat deze ontwikkeling op een verantwoorde manier wordt omarmd. We moeten deze innovatie omarmen, terwijl we de unieke smaken en culturele waarde van voedsel in ere houden. Er moet samenwerking zijn tussen wetenschappers, koks, voedselproducenten en consumenten om ervoor te zorgen dat we 3D-voedselprinten kunnen gebruiken om gezondere, duurzamere en bovenal lekkere voedselconcepten te ontwikkelen.

Lizette Oudhuis, lector Healthy Food & Nutrition aan hogeschool Van Hall Larenstein en Hanzehogeschool



Lector WUR wil reststromen voedselveilig maken

Door Isolde van Leeuwen

De voedselproductie is nu weinig duurzaam, want een derde van het geproduceerde voedsel wordt afgewaardeerd naar afval. Om de groeiende wereldbevolking te voeden, moet de eetbare afvalstroom verwerkt worden tot veilig voedsel voor mensen, zegt Den Besten.

Volgens Den Besten is de kennis over voedselveiligheid van voedselafval of reststromen die verwerkt worden tot voedsel nog gering. Zo is het onbekend hoe pathogenen, oftewel ziekmakende micro-organismen, groeien in bepaalde afval- of reststromen met een variërende samenstelling. Daardoor is ook niet bekend waarop en hoe getest moet worden om vast te stellen of het voedsel gemaakt uit deze bronnen veilig is voor consumptie.

Ongebruikte reststromen worden

Voor een circulair voedselsysteem is meer kennis nodig over hoe eetbare rest- en afvalstromen veilig verwerkt kunnen worden tot voedsel voor mensen. De nieuwe lector aan Wageningen University & Research Heidy den Besten wil dat minder voedselafval verdwijnt in diervoeder en bio-energie.

door Wageningen University & Research (WUR) al onderzocht voor de diervoedersector en ook daar is groei van bacteriën een probleem. Zo wordt het pathogeen Salmonella vaak gevonden in eiwitrijke producten voor diervoeder. Alleen als de sector bewezen kan aantonen dat



FOTO: CANVA/LACHEEV

Controle in een voedselafabriek. Heidy den Besten wil dat minder voedselafval verdwijnt in diervoeder en bio-energie, en dat reststromen ook voor humane voeding gebruikt kunnen worden.

een reststroom veilig verwerkt kan worden, kan een reststroom alsnog toegepast worden.

Datzelfde bewijs is nodig als een

reststroom bewerkt wordt om te gebruiken in voedsel voor mensen. Den Besten wil onderzoeken hoe pathogenen uiteindelijk toch in het voedsel

voorkomen. Daarom richt ze zich op de eigenschappen van pathogenen die zorgen dat ze bewerkingen, zoals verhitting, overleven. Vervolgens kijkt ze welk stukje DNA van het pathogeen zorgt dat het die eigenschap heeft.

Door die aanpak heeft Den Besten bijvoorbeeld de bestaande methodes waarmee voedsel op pathogenen worden gecontroleerd verbeterd. Doordat Listeria monocytogenes vaak in kleine hoeveelheden al ziekmakend is, creëert de detectiemethode in eerste instantie de perfecte groeiomstandigheden. Zo zijn uiteindelijk voldoende bacteriën gegroeid om waar te nemen. Uit onderzoek van Den Besten bleek dat sommige stammen van Listeria monocytogenes veel langzamer groeien dan andere. Hierdoor werd voedsel onrecht negatief getest op Listeria. Met een aanpassing kan nu ook op langzaam groeiende Listeria worden getest.

Met haar onderzoek hoopt Den Besten uiteindelijk bij te dragen aan veiliger voedsel ook als het voedselsysteem circulair wordt.