



PERSBERICHT – 13 juli 2010

## Kanshebbers Food Valley Award 2010 zijn bekend

**Grip op kwaliteit van appels en peren van NSure, het verantwoorde saucijzenbroodje van Smilde Bakery en dierenwelzijn en ketenefficiency in de kalfsvleessector van VanDrie Group zijn door de Food Valley Award vakjury uitgeroepen tot de meest onderscheidende initiatieven op het gebied van innovatie, samenwerking en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. En dat maakt de 3 innovatieve bedrijven kanshebbers op de Food Valley Award 2010.**

Met de uitreiking van de Food Valley Award bekroont de stichting Food Valley het meest innovatieve initiatief binnen de voedings(gerelateerde)industrie. De jury heeft uit de inzendingen drie initiatieven genomineerd. In de jury van de Food Valley Award 2010 hebben zitting: J. Maat, algemeen directeur Topinstituut Food & Nutrition (juryvoorzitter), P. Buwalda, Manager Innovation Centre Food AVEBE, A. Mensink, Senior Scientific Officer stichting Food Valley, J. Nelissen, directeur Newtricious B.V., H. Verhagen, hoofd Centrum voor Voeding en Gezondheid RIVM en H. de Vries, voormalig VROM inspecteur. De uitreiking vindt plaats tijdens de Food Valley Conferentie op 7 oktober in CineMec in Ede.

### **Grip op kwaliteit van appels en peren**

Verse, plantaardige agroproducten doorlopen vaak complexe ketens op de weg van producent tot consument. Bij bijvoorbeeld export of langdurige bewaring is het essentieel om een goede inschatting te maken van de kwaliteit van het product om grote aantallen onverkoopbare eindproducten te voorkomen. Van hardfruit als appels en peren wordt jaarlijks 5 tot 10% van de oogst vernietigd omdat de kwaliteit van het fruit bij opening van de koelcellen onder de maat blijkt. Appels en peren worden in een korte periode geoogst en vervolgens onder speciale condities opgeslagen om jaarrond kwalitatief goed en gezond fruit te kunnen leveren. De kwaliteit van het fruit na langdurige bewaring hangt sterk af van de conditie bij inslag, die wordt bepaald door teeltomstandigheden en oogstmoment. In samenwerking met partijen uit de fruitsector (veilingen en telers) ontwikkelde NSure een innovatieve technologie, gebaseerd op metingen van genactiviteit. “De technologie maakt het mogelijk om het optimale oogstmoment te voorspellen en om direct na de oogst te voorspellen of een partij al dan niet langdurige bewaring kan doorstaan. Partijen met een hoog risico kunnen direct worden afgezet of kort worden bewaard. Het beperkt het financiële risico voor teler en handelaar maakt de fruitproductie efficiënter en duurzamer”, aldus Monique van Wordragen, algemeen directeur NSure.

### **De Zócijs, het verantwoorde saucijzenbroodje**

Met het oog op ‘gezonder en bewuster leven’ bevindt Nederland zich in een spagaat. Aan de ene kant worden mensen zich meer en meer bewust van bewegen en gezond eten. Aan de andere kant houden Nederlanders ook van ‘een lekkere snack op zijn tijd’. Het is ook niet verwonderlijk dat de kroket, de frikadel én het saucijzenbroodje in de top-5 van favoriete Nederlandse snacks terug te vinden zijn. Het saucijzenbroodje is met een jaarlijkse omzet van zo’n 200 miljoen stuks een van de meest verkochte snacks in Nederland, de omzet van ‘de saucijs’ stijgt nog elk jaar. Maar het saucijzenbroodje scoort niet positief door het hoge aantal calorieën.

Voor Smilde Bakery in Edam, onderdeel van het familiebedrijf Royal Smilde te Heerenveen en producent van patisserie, snacks, seizoensbanket en koek voor de professionele gebruiker, was dit aanleiding om te streven naar een verantwoord saucijzenbroodje. “Samen met de RijnIjssel Vakschool Wageningen, Wageningen UR en Smilde Foods ontwikkelden we de ‘Zócijs’ een onverminderd lekker

gebleven saucijzenbroodje met een stevige vulling en knapperig krokant bladerdeeg dat 25% minder vet, 25% minder zout en 25% minder calorieën bevat”, zegt Lex Burki, commercieel directeur Smilde Bakery.

### Dierenwelzijn en ketenefficiency in de kalfsvleessector

Innovatie, ketenefficiency en dierenwelzijn staan centraal bij de aanpak van VanDrie Group. De wereldmarktleider in kalfsvlees ontwikkelde een vernieuwend concept voor het kalfsvleessegment, waarbij de gehele keten samen innoveert om een aantal innovatieve doelstellingen te realiseren. “Wij zijn van mening dat een collectief aan innovaties meerwaarde heeft ten op zichte van de afzonderlijke innovaties apart. Mede door de integrale aanpak denken wij uniek en onderscheidend actief te zijn in de ontwikkeling van nieuwe standaarden in ketenefficiency en op het gebied van dierenwelzijn”, aldus Henny Swinkels, Director Corporate Affairs. Het totaalconcept richt zich onder meer op: Comfort class vrachtwagens voor nuchtere kalveren, preventie van dierziektes, de welzijnsmonitor kalveren en de ontwikkeling van een Dierenwelzijnscode. VanDrie Group is de eerste kalfsvleesproducent die het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming mag hanteren. Met het plan van aanpak hoopt VanDrie Group te bereiken dat het Beter Leven kenmerk in de nabije toekomst breed vertegenwoordigd zal zijn in de kalfsvleessector.

### Food Valley Conferentie

De Food Valley Award 2010 wordt uitgereikt tijdens de Food Valley Conferentie *“Money: Revealing Business Models in Food”*. Tijdens deze conferentie staat centraal: Hanteren wij nog steeds het juiste verdienmodel? De Food Valley Conferentie biedt onthullende inzichten in de verdienmodellen voor nu en in de toekomst. Inspirerende sprekers als Jonas Ridderstråle (top management goeroe), Cees 't Hart (CEO FrieslandCampina) en anderen belichten een veelheid aan manieren waarop ondernemingen een gewenste *return on investment* kunnen realiseren. Food Plaza is de centrale ontmoetingsplaats waar gedurende de gehele dag activiteiten en tafelgesprekken voor en met de deelnemers plaatsvinden om de vele innovaties zelf te ervaren. Voor meer informatie of direct aanmelden ga naar [www.foodvalley.nl/conference](http://www.foodvalley.nl/conference).

---

### Noot voor de redactie:

Wilt u aanwezig zijn bij de uitreiking en/of de persconferentie van de Food Valley Award op 7 oktober 2010 te CineMec? Meld u aan via het online registratieformulier op [www.foodvalley.nl/conference](http://www.foodvalley.nl/conference) en vink in het registratieformulier aan dat u pers bent. Wilt u graag meer informatie over de genomineerden? Neem dan contact op met Ilse Dulk via [Ilse.Dulk@foodvalley.nl](mailto:Ilse.Dulk@foodvalley.nl) of via 0317 46 65 13.



European Union  
European Regional Development Fund  
*Investing in your future*

