

Duurzaamheidsverslag

Belgische voedingsindustrie 2014

Een samenvatting



FEVIA-DUURZAAMHEID.BE



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

Een essentiële dialoog met de stakeholders



 MEER INFORMATIE
OP **FOOD.BE**

Een verslag met een gestructureerde methodologie

Het verslag 2014 is het resultaat van een **dialoog met de stakeholders en van overleg met de FEVIA-leden**. Met deze aanpak hebben we een matrix kunnen identificeren die de uitdagingen op het gebied van duurzame ontwikkeling weergeeft in de Belgische voedingsindustrie. Op basis van deze matrix werden **19 prioritaire uitdagingen** geïdentificeerd.

In het belang van de objectiviteit en transparantie hebben we ons in dit verslag uitsluitend gebaseerd op beschikbare officiële gegevens, ook al zijn dat niet altijd de meest recente gegevens. In de mate van het mogelijke vormt 2000 daarbij het referentiejaar. Om de aspecten waarvoor nog geen officiële gegevens bestaan in kaart te brengen, worden wij daarnaast informatie in bij onze leden. De gegevens en bronnen van de verschillende indicatoren worden systematisch gepreciseerd in de tekst.

«Innovatief denken en handelen: de voedingsindustrie investeert in duurzame groei »

De voedingsindustrie als centraal element van het verslag

Dit verslag gaat over de prestaties inzake duurzame ontwikkeling van de Belgische voedingsindustrie. De voedingsindustrie vormt een essentiële schakel in het agro-voedingsstelsel; het is de fase tussen de landbouw en de distributie.

- In 2013 genereerden de 4.600 bedrijven uit de sector een omzet van meer dan 48 miljoen euro.
- 93,5% van de bedrijven stelt minder dan 50 werknemers tewerk.
- De sector is duidelijk op export gericht; het aandeel van de export in de omzet van de voedingssector bedraagt zo'n 50,1%.



© IPV/FPZ/Lies Willaert

Woord van de Voorzitter

Beste lezer,

Drie jaar geleden publiceerde FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, haar eerste duurzaamheidsverslag. Als vertegenwoordiger van de belangrijkste industriële sector van het land waren we daarmee echte pioniers. **In dit tweede duurzaamheidsverslag besteden we concreet aandacht aan de manier waarop de Belgische voedingsindustrie zich inzet om nog verder duurzaam te groeien.**

Sinds de publicatie van ons eerste verslag, nu drie jaar geleden, hebben we niet op onze lauweren gerust. **Met Food2015 legde de voedingsindustrie zichzelf een ambitieuze groei als doelstelling op, met name een groei van 6 miljard euro tegen 2015.** We lanceerden ons eerste promotieplatform Food.be met de veelbelovende slogan: « Small country. Great food ». Deze slogan weerspiegelt als geen ander waar Belgische voeding voor staat: kwaliteit, diversiteit en innovatie.

Onze doelstelling is echter niet groeien om te groeien. Onze industrie heeft naast een economische, ook een maatschappelijke rol te vervullen en dat in de ruime betekenis van het woord. We worden met heel wat uitdagingen geconfronteerd: hoe kunnen we meer voedingsproducten produceren en tegelijkertijd onze milieu-impact terug dringen? Hoe zorgen we ervoor dat de werkgelegenheid in onze sector stabiel blijft? Hoe helpen we de consument op weg naar een gezondere levensstijl? Voor elk van deze uitdagingen moeten wij, samen met onze stakeholders, een passend antwoord bieden dat ons toelaat om op een duurzame manier te groeien.

Dit duurzaamheidsverslag vormt dan ook een momentopname van een diepgaande dialoog die we onderhouden met de werkgeversorganisaties, leveranciers, klanten, consumenten, NGO's, de overheden en de academische wereld.



Bernard Deryckere / Voorzitter FEVIA

De uitdagingen die al deze stakeholders ons voorhielden vormen de basis van dit verslag.

Wij delen ze in volgens deze vier thema's:

- Welvaart
- Medewerkers
- Impact op het milieu
- Onze impact op de maatschappij in de brede zin van het woord.

Voor elk van deze thema's hebben we een visie uitgewerkt en tonen we aan welke antwoorden we trachten te bieden door het opzetten van talrijke concrete acties.

Dit proces houdt echter niet op bij dit duurzaamheidsverslag. Het is slechts een momentopname tijdens een lange weg waarbij we, samen met onze stakeholders, de uitdagingen proberen te beantwoorden. Dit doen we door innovatie centraal te zetten in onze acties en in ons denken. **De voedingsindustrie is zich er dan ook van bewust dat groei enkel duurzaam kan zijn indien ze mens, milieu en maatschappij respecteert.**

Veel leesplezier!

Bernard Deryckere
Voorzitter FEVIA

1/ Innoveren om aan de top te blijven



77

projecten



bij WagrALIM en Flanders' FOOD

Een welvarende voedingsindustrie draagt bij aan het welzijn van de maatschappij in haar geheel

Het is dan ook van cruciaal belang dat de bedrijven uit de voedingsindustrie winst kunnen genereren. Dat kan alleen via sterke partnerships en in samenwerking met alle spelers uit de productieketen.

Onze economische prestaties van de voorbije jaren zijn erg nauw verbonden met de investeringen in innovatie, zowel op het vlak van producten als op het vlak van productieprocessen. **Dankzij deze innovaties, kan de consument kiezen uit een erg gevarieerd gamma van uiterst kwalitatieve producten.**



FLANDERS'
FOOD

wagr^{alim}
Appetite for Innovation

Sinds hun oprichting door FEVIA Wallonie en FEVIA Vlaanderen, en dankzij de steun van de gewestelijke overheden, lanceerden WagrALIM en Flanders' FOOD reeds 77 innovatieve projecten in samenwerking met de KMO's uit de voedingsindustrie.



MEER INFORMATIE OP
FEVIA-DUURZAAMHEID.BE - PROSPERITY

2/ Investeren in medewerkers



36



nieuwe medewerkers per dag

De Belgische voedingsindustrie, een uiterst stabiele werkgever

Al meer dan 10 jaar lang stelt onze sector zo'n 90.000 mensen tewerk. Dagelijks zijn de voedingsbedrijven op zoek naar 36 nieuwe werknemers.

Investeren in innovatie betekent eveneens investeren in medewerkers met opleidingen. Het houdt ook in dat voedingsbedrijven waken over een kwalitatieve werkomgeving en ervoor zorgen dat medewerkers hun werk- en privéleven beter op elkaar kunnen afstemmen.



© IPV/FP/Lies Willeaet



Voedingsbedrijven helpen bij het aanwerven van medewerkers en het toezien op de ontwikkeling van nuttige competenties voor de sector. Dat is de doelstelling van Food@ Work, een initiatief van FEVIA in samenwerking met het Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid (IPV).



MEER INFORMATIE OP
FEVIA-DUURZAAMHEID.BE - PEOPLE

3/ Innovatieve, kwalitatieve producten

Voorbeelden verlaagd zoutgehalte in de voedingsproducten tussen 2004 en 2012



Vleesproducten:

-16 naar -36%



Brood:

-22%



Soepen in poeder:

-17%



Bereide maaltijden:

-15 naar -29%



Kazen:

-7,5 naar -20%

Zoveel meer dan voedselveiligheid

De voedingsindustrie is zich bewust van de impact van haar producten op de eindconsument en op de maatschappij in haar geheel. Complexe fenomenen zoals obesitas verplichten de bedrijven om te blijven **investeren in innovatie en om deel te nemen aan de maatschappelijke dialoog over de rol van de industrie in het kader van een gezonde levensstijl.**

De informatie aan de consument moet correct zijn en mag niet misleiden, zeker niet wat betreft voeding en gezondheid. De Belgische voedingsindustrie ontwikkelt hiervoor concrete tools zoals de Reclamecode, onder het toezicht van de JEP, en de Belgian Pledge.



MEER INFORMATIE OP
FEVIA-DUURZAAMHEID.BE - SOCIETY



© monkeybusiness

4/ De milieu-impact verminderen



2,4%



voedselverspilling



© IPV-IPF/vanPut

Naar een milieu neutrale sector

De Belgische voedingsindustrie wenst te evolueren naar een milieuneutrale sector. Om dit te doen, dient ze in de eerste plaats **de impact van de eigen activiteiten te verlagen, door iedere vorm van verspilling te vermijden, in te zetten op een maximale valorisatie van de goederenstromen en door de uitstoot te verlagen.**

De voedingsindustrie kan dit echter niet alleen. Om een impact te hebben is het van essentieel belang dat de verschillende spelers samenwerken. We brengen dit in de praktijk via het structureel overleg binnen de agro-voedingsketen. Enkel als we over een strategie voor de volledige keten beschikken, kunnen we onze milieu-impact ook daadwerkelijk verminderen.

Een enquête bij Vlaamse voedingsbedrijven schatte de voedselverliezen in de bedrijven in op 2,4%. Dit betekent dat 2,4% van de grondstoffen die binnenkomen in de voedingsbedrijven en die perfect voor consumptie geschikt zijn, uiteindelijk niet op de markt voor menselijke consumptie terecht komen. Deze stromen worden daarom gebruikt als veevoeder, compost, verwerkt tot biomethaan of verbrand met recuperatie van energie.



MEER INFORMATIE OP
FEVIA-DUURZAAMHEID.BE - PLANET

FEVIA verbindt de bedrijven uit de sector en de socio-economische omgeving waarin deze werken.

FEVIA stimuleert in de eerste plaats de goede economische en commerciële gezondheid van zijn leden. De economische activiteiten kunnen zich enkel duurzaam ontwikkelen als ze rekening houden met de socio-economische omgeving en vanuit een open communicatie.

«Onze aanpak inzake duurzame ontwikkeling laat ons toe een gevarieerd gamma kwalitatieve en innovatieve producten aan te bieden. We doen dat vanuit de gedachte in onze slogan: Food.be - Small country. Great food.»



An initiative of
the Belgian Food & Drink Federation

NIEUW ADRES vanaf 1 januari 2015

FEVIA

Federatie Voedingsindustrie
Wetenschapsstraat, 14
1040 Brussel
Tel: +32 (0)2 550 17 40
Fax: +32 (0)2 550 17 59
info@fevia.be

WWW.FEVIA.BE