

Persbericht



Hygiënecontrole cruciaal in de strijd tegen voedselverspilling

Trendstudie van Tork geeft inzicht en tips van experts

Diegem, 15 december 2015 – In de aanloop naar de kerstperiode viert de voedingsindustrie hoogtijdagen. Voor de sector betekent dit een drukke productiepiek, maar helaas ook een hoogtepunt voor de voedselverspilling. Maar liefst 63% van de Belgische voedselverspilling, of 2,3 miljoen ton, kan met de voedingsindustrie in verband worden gebracht. De Europese doelstelling om in 2025 de *foodwaste* met 30% te reduceren zet de industrie dan ook onder druk om de oorzaken aan te pakken. Met name voedselverontreiniging vormt een groot aandeel in de totale voedselverspilling, wat vaak nauw samenhangt met hygiëneproblemen. Denk bijvoorbeeld aan verontreiniging door bacteriën zoals Salmonella, E. Coli en Listeria. Een trendstudie van Tork geeft inzicht in de feiten en cijfers en bundelt tips van experts voor een beter hygiënebeheer.

Hygiënenormen tegen voedselverontreiniging

Niet alleen de kerstperiode is aanleiding om stil te staan bij dit thema. Door de sterke groei van de wereldbevolking is er steeds meer nood aan voedsel: tegen 2050 wordt een toename tot 70% verwacht. Deze cijfers zorgen voor een grote druk op de voedingssector en de overheden. Zij zorgen enerzijds voor voedselveiligheid, maar anderzijds ook voor een daling van de voedselverspilling. Om bedrijven uit de sector houvast te bieden, onderzocht Tork de oorzaken van voedselverspilling en biedt tips van hygiëne-experts uit de industrie.

Uit de studie blijkt dat de problematiek in veel gevallen direct voortkomt uit uitdagingen op het gebied van hygiëne. Onafhankelijke experts die meewerkten aan de studie benadrukken dat medewerkers uit de industriële voedingssector vaak niet voldoende op de hoogte zijn van:

- de gevolgen van een slechte handhygiëne;
- de risico's van kruisbesmetting;
- hoe belangrijk het is om de koudeketting te respecteren
- hoe belangrijk het is om de juiste schoonmaakmiddelen en materialen te gebruiken

“Voedselveiligheid is de verantwoordelijkheid van iedereen. Van de medewerkers die de transportband bedienen, tot de hogere leidinggevendenden. Het is voor bedrijven dan ook uiterst belangrijk om intern de aandacht te vestigen op het belang van hygiëne. Dat kan bijvoorbeeld via duidelijke richtlijnen en opleidingen of cursussen. Hoewel we voedselverspilling nooit helemaal kunnen vermijden, kan de omvang ervan wel aanzienlijk verminderd worden door een betere toepassing van de hygiëneregelgeving”, zegt Renée Remijnse, marketing manager Benelux bij Tork. “Hoewel Europa veel druk uitoefent om voedselverspilling het komende decennium te reduceren tot een minimum, zijn er nog verbazingwekkend weinig studies gewijd aan dit thema. Er moet dringend wetenschappelijk onderzoek gedaan worden, zodat we de huidige situatie op een uitgebreidere schaal kunnen evalueren.”

Een praktische gids voor professionals uit de voedingsindustrie

Om bedrijven te helpen in de strijd tegen voedselverspilling heeft Tork een praktische gids samengesteld om het hygiënebeheer te verbeteren. Enkele tips:

1. *Beperk menselijke fouten door instructies op de werkvloer*
2. *Vraag aandacht voor hygiëne binnen alle lagen van het bedrijf*
3. *Train teams voortdurend*
4. *Zet het juiste product in voor specifieke taken*
5. *Houd een crisisplan achter de hand*

De volledige “voedselverspilling in de voedingssector” studie is [hier](#) beschikbaar.



Over de studie

De studie is uitgevoerd door Tork tussen december 2014 en februari 2015. Het onderzoek is gebaseerd op bestaande literatuur en ervaringsdeskundigen en hygiëne-experts in de industrie uit Nederland, België, Duitsland en Zwitserland. Alle ervaringen zijn verzameld tijdens interviews, gebaseerd op eenzelfde vragenlijst.



Voor meer informatie:

Katleen Peeters, Outsource Communications
+32 2 451 00 06, tork@outsource.be

Renée Remijnse, Benelux Marketing Manager
+31 30 698 46 43, renee.remijnse@sca.com

Over Tork®

Het merk Tork omvat een volledig assortiment producten en diensten op het gebied van hygiëne en reiniging voor de horecasector, de gezondheidssector en ook voor voedingsindustrie, kantoren, scholen en de industriële sector. Tot de producten behoren dispensers, papieren handdoeken, toiletpapier, zeep, servetten, industriële poetsrollen en keukenpapier. Door ervaring op het gebied van hygiëne, functioneel design en duurzaamheid is Tork marktleider in Europa geworden. Tork is een wereldwijd merk van SCA en een betrokken partner voor klanten in meer dan 80 landen. Het actuele nieuws en de innovaties van Tork vindt u onder www.tork.be.

Over SCA

SCA is een toonaangevend, wereldwijd hygiëne- en bosproducten bedrijf. De Groep ontwikkelt en produceert duurzame personal care-, tissue- en bosproducten. Verkoop vindt plaats in ongeveer 100 landen via een aantal sterke merken, waaronder wereldwijd TENA en Tork en regionaal Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo en Vinda. Als Europa's grootste particuliere boscijneraar, legt SCA een bijzondere nadruk op duurzaam bosbeheer. De Groep heeft rond de 44.000 medewerkers en de verkoop in 2014 bedroeg 11,4 miljard EURO. SCA is gesticht in 1929, heeft zijn hoofdkwartier in Stockholm, Zweden en is genoteerd op de NASDAQ OMX Stockholm. Voor meer informatie, bezoek www.sca.com.

Twin Squares, Culliganlaan 1/D
1831 Diegem - Belgique
Téléphone +32 (0)2 766 05 30
Fax 00800 95 74 25 40
www.sca.com

