

FREEZE!

What about Belgian frozen vegetables?



#BelgianFrozenVegetables

www.belgianfrozenveg.be

FREEZE!

What about Belgian frozen vegetables?



#BelgianFrozenVegetables
www.belgianfrozenveg.be

#BelgianFrozenVegetables

VRIESVERSE GROENTEN

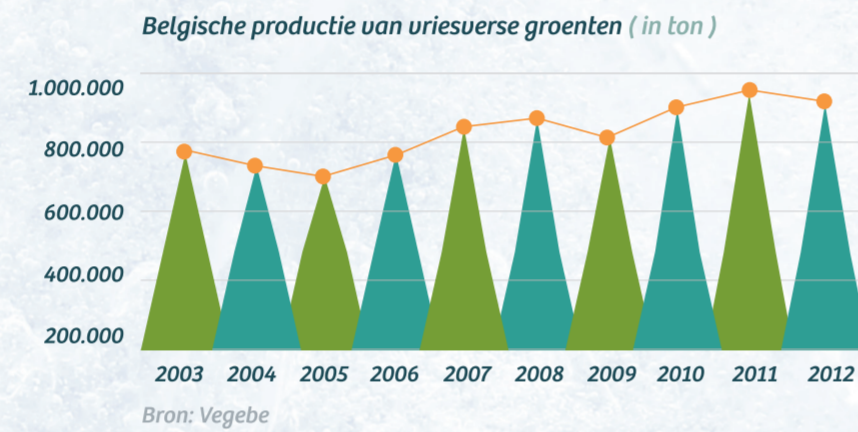
Belgische vriesverse groenten

Voedsel voor langere tijd bewaren was eeuwenlang een uitdaging. De ontwikkeling van het conserveren zorgde voor een revolutie. Vanaf de jaren 1880 groeide de conserverenindustrie in België.

100 jaar later viel de Belgische conserverenindustrie echter stil en maakte een andere vorm van groente- en fruitverwerking haar opwachting, nl. het diepvriezen. De sector van vriesverse groenten kende in België vanaf de jaren 1970 een spectaculaire ontwikkeling.

Een nauwe wisselwerking tussen landbouw en industrie was het recept voor een ongekende economische groei. De meeste diepvriesbedrijven kiezen voor een verticale integratie: teelt, verwerking, verpakking, opslag, transport en verkoop vinden plaats binnen dezelfde onderneming.

Door voortdurend te investeren in product vernieuwing, kwaliteit, milieu, hygiëne en technologie is de sector klaar voor de toekomst.



België, de vriesverse groentetuin van Europa

België kent ideale omstandigheden voor de teelt van groenten:

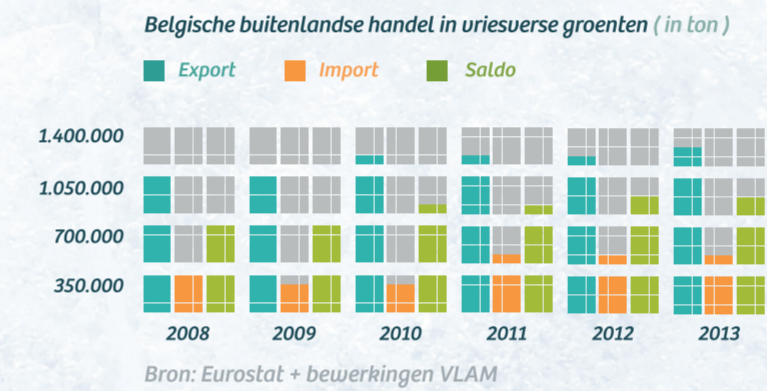
Een mild zeeklimaat en een gunstige samenstelling van de grond maken van België een ideale regio voor het telen van groenten.

De centrale positie in Europa, gecombineerd met de uitgebreide transportmogelijkheden (weg, water, trein) zorgen voor efficiënte exportmogelijkheden.

De verwerkende bedrijven staan ingepland midden in de velden waar de groenten geteeld worden. Hierdoor zijn de transporttijden kort, wat een positieve invloed heeft op de kwaliteit van het eindproduct.

België kan beschouwd worden als de 'groentetuin van Europa' en dit mede dankzij de snelle groei van de diepvriesgroentesector. De Belgische diepvriesgroentesector vertegenwoordigt met zijn 10 bedrijven in België een derde van de totale Europese productie aan vriesverse groenten, waarvan het overgrote deel wordt uitgevoerd over de ganse wereld.

Jaarlijks worden hiervoor om en bij de 50.000 ha industriegroenten rechtstreeks of via tussenhandel gecontracteerd bij land- en tuinbouwers in België, Zuid-Nederland en Noord-Frankrijk.



#BelgianFrozenVegetables
www.belgianfrozenveg.be



Vriesversers?

Vriesverse groenten: voedingsstoffen op het bord

Tussen het oogsten en het diepvriezen van de groenten zit overwegend maximaal 2 à 5 uur. Zo blijven de voedingsstoffen (vitaminen, mineralen en vezels) en de smaak van de groenten optimaal bewaard.

Vriesverse groenten bevatten geen conserveringsmiddelen. Het blancheren inactieveert de enzymactiviteiten die verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling van de groenten, en dus ook het bederven ervan. De groente is dan als het ware 'gevangen' in zijn huidige toestand. Het zijn de bewaringsprocessen zelf die de conservering van de groenten verzekeren.

De talrijke voordelen van vriesverse groenten:

1

Vriesverse groenten zijn al schoongemaakt. Ze maken het bereiden van maaltijden dus een stuk eenvoudiger.

2

Vriesverse groenten zijn het hele jaar door beschikbaar en de natuurlijke smaak blijft constant. Dit biedt elke dag talrijke bereidingsmogelijkheden, onafhankelijk van het seizoen.

3

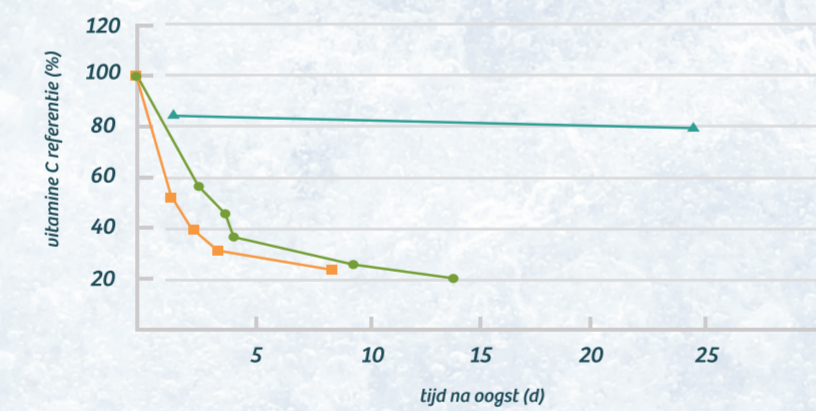
Vriesverse groenten zijn makkelijk te doseren. Men gebruikt enkel de hoeveelheid die nodig is.

4

Vriesverse groenten zijn voordelig: een kilo verwerkte groenten betekent ook daadwerkelijk een kilo gebruiksklare groenten

#BelgianFrozenVegetables

Vitamine C Invloed bewaring van verse en vriesverse sperziebonen Calgary



België, land waar kwaliteit, food safety en duurzaamheid prioritair zijn

Voorloper in kwaliteit

De Belgische industrie van vriesverse groenten is op vlak van kwaliteit een voorloper in Europa. Zo lag de sector aan de basis van een geïntegreerd kwaliteitssysteem van het veld tot op het bord via de "Integrale Keten Kwaliteit Beheersing" (IKKB) standaard voor de primaire plantaardige productie (www.vegaplan.be) en de "gids autocontrole voor de AGF handel en verwerking" (www.gidsac.be). Beide systemen kunnen door externe keuringsinstellingen gecertificeerd worden en zijn bovendien door het Federale Voedselagentschap (FAVV) erkend.

De sector zet ook zwaar in op een toenemende automatisering van de productieprocessen en het voortdurend investeren in innovatieve technologieën om zo de kwaliteit en differentiatie van de groenten zo hoog mogelijk te houden.

Food safety

Bij alle groenten die verwerkt worden hoort een identiteitsfiche waarmee de groenten volledig te traceren zijn. De fiche geeft immers gedetailleerde informatie over de identificatie van het product, het bebouwde perceel, de gekozen zaden, de zaaidatum, de irrigatieniveaus, de gebruikte bemestingsmethoden en producten of andere behandelingen.

Duurzaamheid

Planet, People, Profit: Voortdurend zoeken naar milieubewuste, maatschappelijk verantwoorde en economisch haalbare methoden bij het telen, verwerken en opslaan van vriesverse groenten.

Inspanningen op het gebied van milieubescherming:

- > Maatregelen om de waterhoeveelheden te beperken die nodig zijn om de groenten te besproeien. De geografische zone wordt zo gekozen zodat de akkers zo weinig mogelijk "kunstmatig" besproeid moeten worden.
- > Inspanningen om het waterverbruik tijdens de verwerking te beperken en het gebruikte water te recycleren.
- > CO₂-voetafdruk verkleinen, o.a. verbeterde logistiek- en transportsystemen
- > Terugdringen van het energieverbruik, het hergebruiken van warmte, het zo sterk mogelijk verminderen van verliezen, het sorteren van afval, ...

Alle resten (niet verwerkte groenten, afval na het schoonmaken van de groenten, ...) worden gerecycleerd, voornamelijk tot veevoeder of tot meststoffen voor de bebouwde percelen en, in mindere mate, voor hernieuwbare energie.

Residuen van gewasbeschermingsmiddelen (GBM) elimineren door:

- > Een combinatie van preventieve maatregelen (geïntegreerde gewasbescherming),
- > Het creëren van de juiste omstandigheden voor gezonde gewassen,
- > Uitgebreid veldonderzoek naar GBM's.

Food waste:

Diepvriesverwerkende bedrijven zien het voedselverspingsprobleem niet als een bedreiging, maar eerder als een kans. Vriesverse groenten bieden immers een aantal grote voordelen:

- Vriesverse groenten groeien alleen in het seizoen, maar kunnen het jaar door gegeten worden. Geen kans tot voedselverderf dus.
- Met vriesverse groenten kan de consument precies de portie gebruiken die hij nodig heeft. Er is dus in de vriesverse keten amper sprake van verspilling. Eigenlijk is er enkel 'onvermijdelijke' verspilling, maar die wordt in het begin van de keten al verwijderd, zoals schillen of stronken.
- Ook niet mooi gevormde groenten worden verwerkt. Dankzij de verschillende toepassing en snitten, kunnen ook deze groenten hun weg vinden in de verwerking en worden ze niet als verlies gerekend.

Belgische vriesverse groenten

Belgische vriesverse groenten bieden zonder enige twijfel een groot aantal troeven en vormen een praktische oplossing in het dagelijkse leven. Vriesverse groenten garanderen een combinatie van gezond eten, gebruiksgemak, natuurlijke smaak en duurzaamheid.

FREEZE!
What about Belgian frozen vegetables?

www.belgianfrozenveg.be

#BelgianFrozenVegetables

#BelgianFrozenVegetables

CONCEPT & DESIGN: IKON.BE