

SIAL PARIS 2020 en Make.org starten consultatie om oplossingen voor een gezondere en eco- friendly voedingsmiddelenindustrie te promoten



Persbericht, Mei 2020

Al voor de Coronaviruscrisis zette het toenemende bewustzijn van de consument en de snelle groei van de wereldbevolking de agrovoedingsindustrie aan tot nadenken over de manier van produceren. Op dit moment staat de industrie onder ongekende druk om aan de nieuwe vraag te voldoen, nu ook de problematiek van nieuwe beperkingen verbonden aan de verspreiding van ziekten erbij gekomen is. Gezondheid, transparantie, eco-verantwoordelijkheid, voedselrechtvaardigheid – de pandemie heeft de diepe problemen die onze industrie beïnvloeden in de schijnwerpers gezet. Nooit was de behoefte aan verandering en het herontdekken zo sterk. De SIAL roept food professionals uit de hele wereld op om hun collectieve intelligentie te bundelen, om samen als een community oplossingen te ontwikkelen, om voedsel te bieden dat gezond, evenwichtig, eco-vriendelijk, eerlijk en toegankelijk voor zo veel mogelijk mensen is.

#OwnTheChange

In oktober zal de 2020-editie van de SIAL Paris het debat openen rond een krachtig en verenigend thema: #Own the change.

In een tijd van transitie, heruitvindingen en wereldwijde sociale verantwoordelijkheid, wil de SIAL-foodprofessionals uit de hele wereld verenigen rond de grote veranderingen die plaatsvinden in de industrie. We zullen altijd voedsel nodig hebben, maar de veranderingen aan de horizon zijn enorm. Tussen nu en 2030 zal de wereldbevolking stijgen van 7,6 naar 8,6 miljard (Rapport Verenigde Naties, 2017).

Deze enorme toename vormt een enorme uitdaging voor de food community. Ervoor zorgen dat er genoeg te eten is, is natuurlijk belangrijker dan innovatie, maar er zijn nieuwe paradigma's om rekening mee te houden, zoals meer produceren maar minder vervuilen, nieuwe supply sources verkennen, transparanter worden...

Nieuwe benaderingen met respect voor mens en milieu moeten worden geïnitieerd of versterkt. Daarom dringt de SIAL Paris er bij de foodcommunity op aan om verandering te omarmen en samen oplossingen van morgen voor te stellen.



*Hoe kunnen we zorgen voor
gezonden
Milieuvriendelijk voedsel, voor
een snelgroeiende bevolking
en zorgen voor een veiligere
toekomst voor iedereen?*



**MAKE.
ORG**



Nicolas Trentesaux, General Manager SIAL Worldwide

CALL TO ACTION! DOE OOK MEE!

Neem deel aan de consultatie op het Make.org platform, deadline 29 mei a.s.:

Future-food.make.org

De resultaten van deze consultatie zullen eind juni worden gecommuniceerd. Tijdens de SIAL Paris (18-22 oktober 2020) zullen de beste voorstellen worden getransformeerd tot concrete acties voor de industrie.

"Onze houding tot voedsel verandert en we moeten nieuwe keuzes maken. We moeten dringend onze relatie met de landbouw en de transformatie en distributie van producten heroverwegen om consumenten een zinvolle ervaring te bieden. Bij de SIAL geloven we dat bedrijfsprestaties alleen zinvol zijn als het verbeteringen brengt aan gezondheid, het milieu en de samenleving als geheel. Onze rol is om de verandering te begrijpen, te analyseren en om onze exposanten en bezoekers, als eerste betrokkenen, handvatten te geven om de oplossingen van de toekomst te creëren.

De SIAL neemt haar verantwoordelijkheid en heeft daarom samen met Make.org en haar partners de consultatie 'How can we enable everyone to eat better' gestart. Het doel is om de beste voorstellen een sterk en internationaal podium te bieden, mogelijkheden voor ontwikkeling te creëren met de wereldwijde voedingsindustrie en de ideeën gezamenlijk in werking te brengen.

We willen **alle food professionals in al hun diversiteit mobiliseren om hun oplossingen voor te stellen op make.org**, vanaf nu tot eind mei, en deel te nemen aan de concrete ontwikkeling ervan op de SIAL Paris in oktober! "

Noot voor de redactie

Voor meer (pers)informatie kunt u contact opnemen met Promosalons Nederland, Suikersilo Oost 13, 1165 MS Halfweg, tel.: 020-4620020, e-mail: netherlands@promosalons.com

Contactpersonen pers/bezoekers: Coen Rosdorff en Martha Elsdijk

Contactpersonen exposanten: Anne Marie van Schaik, Oualid El Hajjioui, Danielle Coenen

De website van de beurs (www.sial-network.com) heeft een aparte persrubriek voor het downloaden van de laatste persberichten, foto's en logo's



PROMOSALONS

About SIAL Paris

About SIAL Paris Organized by Comexposium Group, SIAL Paris is a member of SIAL Network, the world's largest network of food and beverage trade shows. These nine regular events (SIAL Paris, SIAL Canada in Montreal and Toronto, SIAL China, SIAL Middle East, SIAL Interfood in Jakarta, SIAL India in New Delhi, Gourmet Selection by SIAL and Djazagro in Algiers) bring together 16,700 exhibitors and 700,000 professionals from 200 countries.

www.sialparis.fr

The COMEXPOSIUM group

Comexposium is one of the world's leading event organizers. Globally, it hosts more than 135 B2B and B2B2C events across many different sectors, significantly in agriculture, construction, fashion, food, health, leisure, real estate, retail, security, students, tourism, and works council. At events, in over 30 countries, Comexposium welcomes more than 3,5 million visitors and 48,000 exhibitors annually. Headquartered in France, Comexposium's employees and sales network operate in 22 countries. Comexposium aims to be seen as the place to be, building bridges between people and business.

www.comexposium.fr