



VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE



BOUW & VERBOUW KOELEN & VRIEZEN

- ROYAL SMILDE
- COENEN BOXMEER
- AUTODROP
- ADRI & ZOON
- BOERMARKE
- REMKES

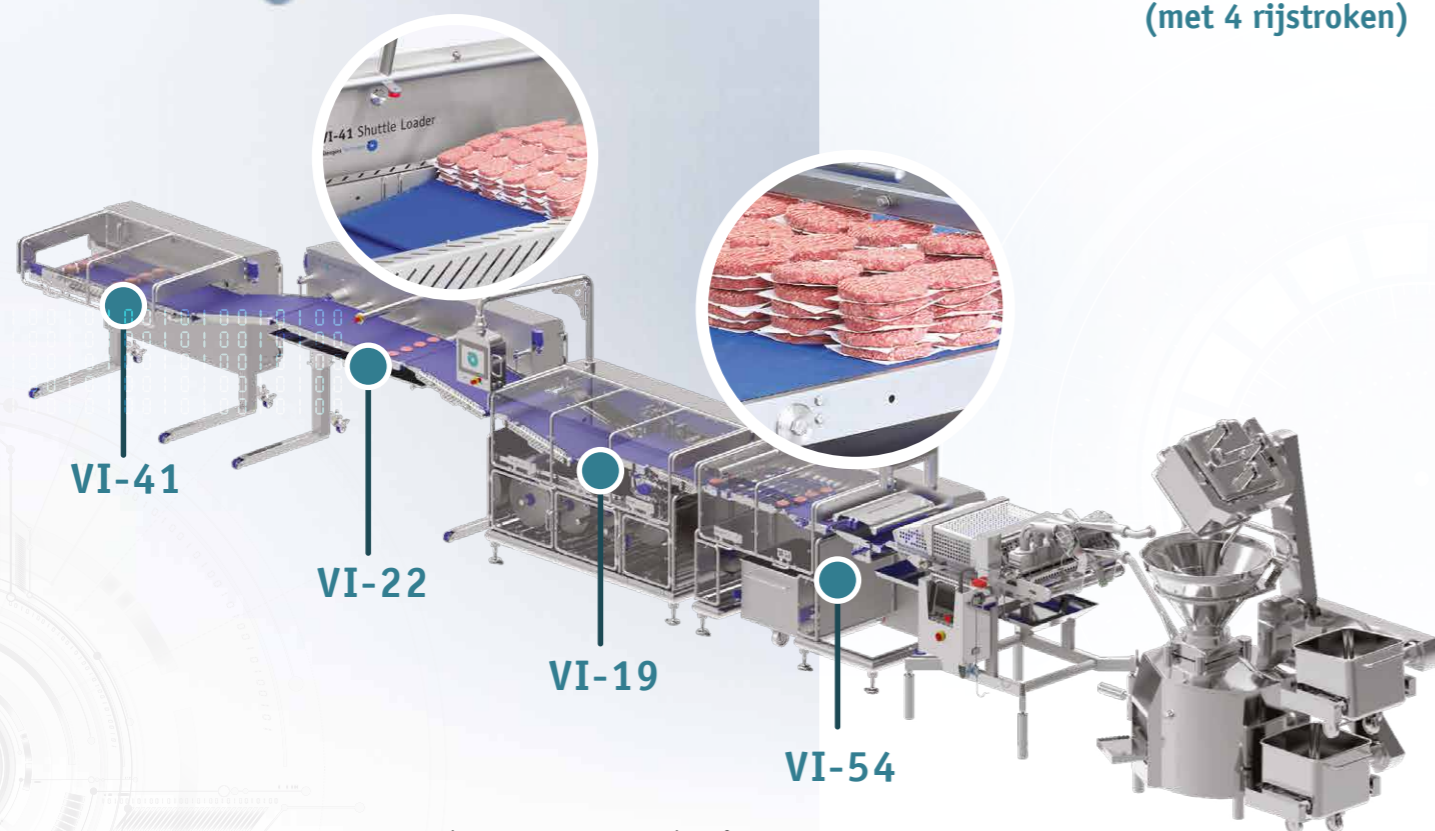


the art of slicing
and interleaving

Sleegers Technique 

Lage druk Hoge snelheid Hamburgerlijn

Deze automatische hamburgerlijn
produceert 400 hamburgers per minuut
(met 4 rijstroken)



Sleegers Technique presents

THE NEXT LEVEL SERIES

VI-54

Uitlijnseenheid

VI-19

Underlayer
Stapelaar

VI-22

Buffer / Groepen
Transportband

VI-41

SH Shuttle Loader

Sleegers Technique
Klompemaker 4
NL-5253 RH Nieuwkuijk
The Netherlands
+31 (0)73 511 82 30
info@sleegerstechnique.com
www.sleegerstechnique.com

Van de hoofdredacteur

WITTER DAN WIT

“Heb jij geen huiswerk?” Uit de slaapkamer van mijn jongste klinkt het ratelende geluid van vingers die over een toetsenbord vliegen. De kans dat hij in razend tempo nu eindelijk dat verslag voor biologie schrijft, acht ik uitgesloten. Dit klinkt potverdikkie als gamen. Ik probeer mijn hoofd koel te houden.

Deels door corona (té veel thuis en thuisonderwijs) en deels door het koude natte voorjaar (te weinig naar buiten) zit niet alleen hij, maar een hele generatie, té veel achter het computerscherm. Moeten we ons zorgen maken? Of is dit juist een ultieme voorbereiding op de toekomst?

Er was een tijd dat hij, in opperste concentratie en met eindeloos geduld, in de woonkamer enorme bouwwerken construeerde met Kapla (een afkorting van ‘Kabouter plankjes’). Nu bouwt hij vooral virtueel: in Minecraft. Binnenkort is hij jarig. Op zijn verlanglijst de update ‘Caves & Cliffs’ van dat spel. Maar ook ‘Buildings Have Feelings Too!’, nieuw van Nintendo Switch. ‘Stel je een stad voor waar gebouwen kunnen lopen en met elkaar praten. Elk gebouw heeft zijn eigen ambities, verwachtingen en angsten. In dit Sims-achtige spel ontdekken spelers nieuwe manieren om aan de behoeften van hun stad te voldoen. Extra’s, zoals elektriciteitsvoorziening, geluidsoverlast en transport, zorgen voor meer complexiteit en uitdagingen.’ Dat lijkt hem volgens eigen zeggen “een prima voorbereiding op mijn toekomst”. Net als zijn grote zus (over naar het 3e jaar) wil hij straks Bouwkunde gaan studeren. Zij begint ondertussen aardig thuis te raken in het tekenprogramma Revit. Hem wijs ik nu, witheet om de hoek van de deur, op de betekenis van ‘studeren’ versus ‘spelen’.

Digitalisering in de bouw is de toekomst, dat moet ik hem nageven. Zo staat er sinds dit voorjaar een compleet 3D geprint woonhuis in Eindhoven in de vorm van een reusachtige zwerfkei. Het huis bestaat uit 24 geprinte betonnen elementen, die op de bouwplaats zijn samengebracht. “Wow”, vindt mijn dochter, “Dan zit je niet meer vast aan rechte hoeken en standaardafmetingen!” Bijkomend voordeel is dat 3D betonprinten ook besparingen oplevert: in materiaalgebruik (duurzaam!) én op arbeidskrachten. Er dreigt een groot personeelstekort in de bouw. Mijn huishouden gaat dan wel naar grote waarschijnlijkheid twee techneuten voor de sector aanleveren, maar dat is een druppel op een gloeiende plaat.

Over gloeiende platen gesproken... onlangs las ik in de New Scientist dat onderzoekers de witte verf ooit hebben ontwikkeld. Deze weerkaatst 98,1 procent van al het inkomende zonlicht, in plaats van 80 tot 90 procent zoals bij gewone witte verf. De superwitte verf kan daarom van pas komen om gebouwen in warme gebieden koel te houden. Nu mijn hoofd nog.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: BOUW & VERBOUW
KOELEN & VRIEZEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN 'DOE HET TOCH METEEN GOED!'

Wie wil (ver)bouwen in de food, krijgt te maken met vele wensen en nóg meer eisen; van opdrachtgevers en overheden via wet- en regelgeving; rondom energiebesparing, duurzaamheid en voedselveiligheid. Wat zijn de trends, wat is er veranderd, wat zijn de knelpunten en valkuilen? En hoe zit het met de toekomst?

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuwbouw Royal Smilde	20
Nieuwbouw Coenen Boxmeer	22
Column Pieter Vos	25
Ruys vloeren	26
TAP Machinebouw	28
Adri& Zoon	32
Samenwerking JacKit-Ruys	40
Beton van Willy Naessens	44
Column Ernest Conradi	46
Boermarkte plantaardige kaas	48
Cijfers & Trends	54

KOELEN & VRIEZEN BEHOUDEN EN BEWAKEN KWALITEIT VOEDING

Met alle aandacht voor het bewaren en vervoeren van de coronavaccins staat de koudeketen weer volop in de belangstelling. De voedingsindustrie weet al decennialang dat het respecteren van de koudeketen van cruciaal belang is voor het bewaken van de kwaliteit en voedselveiligheid van verse producten. Wat zijn de belangrijkste trends en ontwikkelingen?



14



BEDRIJFSREPORTAGE DIGITALISERING BIJ FABRIKANT AUTODROP

Twaalf miljoen kilo snoep rolt er jaarlijks van de band bij fabrikant Concorp, bekend van Autodrop. De derde generatie van dit familiebedrijf maakt zich op voor de volgende fase van groei, en richt zich op innovatie van de producten én processen.

BEDRIJFSREPORTAGE BEVLOGEN GENERATIES VERTELLEN

Pluimveeslachterij Remkes heeft een nieuw pand laten bouwen om de productie van gegaarde kippenveesproducten uit te breiden. Een duurzaam gebouw met moderne machines, en industriële deuren die het functioneren van het pand borgen.



Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl Optage: 3500. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpaginafoto: @urfin/Shutterstock.com. Aan deze uitgave werkten mee: Ron Duijkers, Feike Klomp, Esther vd Lelie, Hans Reichart, Marjolein Straatman, Janneke Vermeulen. Vormgeving: Roy Kempers Drukwerk: Drukwerkmax, Duiven. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. Copyright 2021: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

Ervaar het gemak van software

4FOOD software biedt dé juiste oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér mogelijkheden.

- Verkooporders
- Recepturen
- Planning
- Voorraadbeheer
- Contracten
- EDI
- Inkoop
- Traceability
- Scanning
- Relatiebeheer
- Statistieken
- Klantportaal

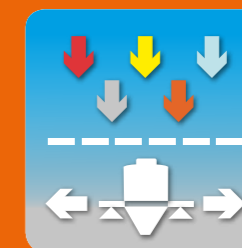
www.4foodsoftware.com

In mijn warme keuken gebruik ik gasloze stoomketels

Johan van Marle - Uitgekookt

**STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE**

Hebt u al een EHEDG filterstraat?
Bel 06-22806711 voor 15 minuten gratis advies!



Automatische batch voorbereiding

AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



AZO.
www.azo.com

EVEN VOORSTELLEN

VERBUFA IS AL LID SINDS HET ONTSTAAN VAN DE OSV



Ronald Roy, Verkoop Directeur Verbufa NL

Verbufa biedt oplossingen voor de voedingsmiddelenbedrijven op het gebied van verkleinen, vormen, doseren, emulgeren, garen etc. en is recentelijk overgenomen door familiebedrijf Handtmann uit Duitsland. Een kroon op 60 jaar samenwerking.

Mijn grote inspirator is de prachtige innovatieve voedingsmiddelen-industrie.

Ik ben trots op mijn collega's die ervoor zorgen dat we met de juiste oplossingen onze klanten tevreden stellen en houden.

Ik word blij van mensen die positief in het leven staan met respect voor elkaar.

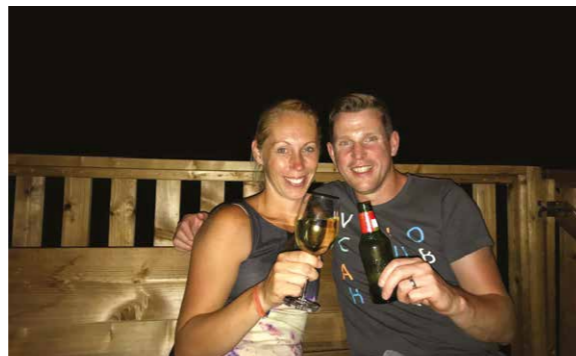
Mijn grootste ergernis: mensen die negatief denken en doen.

Start van de dag: een workout, en daarna samen met mijn vrouw ontbijten in alle vroegte.

In het weekend probeer ik zoveel mogelijk 'family- & friendsttime' te hebben; met lekker eten, drinken, wandelen met de hond enzovoort.

Ik ben gek op een stuk goed vlees of vis en een lekker drankje (bier, wijn) in goed gezelschap ...

>10 JAAR LID VAN DE OSV: SINDS 2011 VIA GULLIMEX EN SINDS 2018 OPNIEUW VIA INTRALOX



Geert Jan Assink, Accountmanager Meat, Poultry & Seafood Industry bij Intralox

Intralox is wereldwijd marktleider op het gebied van transportband-oplossingen en is gespecialiseerd in innovatieve technologieën, waaronder modulaire kunststof transportbanden, ThermoDrive-technologie, DirectDrive-spiraalssystemen en ARB-equipment.

Mijn grote inspirator is mijn directe omgeving, die heeft mij gevormd tot wie ik ben en zorgt altijd voor nieuwe ideeën.

Op de foto: Genietend met mijn vrouw Joyce, op vakantie in Frankrijk.

Ik ben trots op mijn loopbaan tot dusver en op het feit dat ik ook bij mijn ex-werkgevers nog steeds goede contacten heb en altijd naar binnen kan lopen.

Ik word blij van de lach op de gezichten van mijn drie dochters en van een biertje met vrienden.

Mijn grootste ergernis is onrecht in het algemeen.

Mijn start van de dag is: opstaan, douchen, samen ontbijten en als het kan de kinderen naar school brengen.

In het weekend ga ik leuke dingen doen met mijn gezin. Daarnaast ben ik graag sportief bezig: hardlopen, wielrennen. Wanneer het weer mag sta ik op het voetbalveld of kijk ik voetbal gevolgd door een gezellige derde helft.

Ik ben gek op de ossenstaartsoep van mijn vader en een goed bereide biefstuk met (Twentse ;)) asperges.

4 JAAR LID VAN DE OSV



Jos Looman, General Manager Rundvlees & Co

Rundvlees & Co is een grossierderij gespecialiseerd in luxe rundvlees. Meerdere toonaangevende merken bieden voor iedere specialist een mooi stuk rundvlees.

Mijn grote inspirators zijn mijn broer en zussen, omdat zij met hun inbreng en adviezen mij 'out of the box' laten denken en ons bedrijf verder helpen.

Op de foto: ben ik op mijn best.

Ik ben trots op wat er staat na 10 jaar en het clubje mensen die dat voor elkaar gekregen heeft.

Ik word blij van een gezellig avondje met vrienden (dit antwoord is wellicht een tikkeltje beïnvloed door de huidige COVID situatie).

Mijn grootste ergernis is wanneer vaste structuren doorbroken worden.

Mijn start van de dag is een kop koffie & een goed ontbijt.

In het weekend: voetbal, fitness en eten in een goed restaurant.

Ik ben gek op: toch wel een goed gebakken rib-eye.

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

De Korrel Service – André Vink – CCO
Cura Biotech - Hans Groenink - Directeur



IK DURF WEER TE DROMEN

Sinds het begin van de corona heb ik mijn wandelschoenen aangetrokken en vind je me regelmatig op mooie wandelroutes. Toen we voorjaar 2020 niet naar China konden, boekte ik een hikingtocht in Zweden. In augustus, dat moest toch weer kunnen? Maar ook die werd, zoals zoveel in 2020, gecancelled. Nu zijn de vooruitzichten beter, de vluchten al geboekt. Het betekent veel trainen, met zware bepakkings. Ik ben nog nooit zoveel buiten geweest! Voor mij is dit een positieve bijwerking van corona.

Zo was ik op 31 mei onderweg naar Amsterdam om met een vriendin te gaan wandelen in de Amsterdamse Waterleidingduinen. Een prachtig gebied, echte aanrader, maar dat even terzijde. In de auto hoor ik dat Hugo de Jonge aankondigt dat als alle volwassenen deze zomer zijn ingeënt, de maatregelen ergens in het najaar wel eens helemaal kunnen worden opgeheven.

Zou het? Kan dit waar zijn? Mogen de mondkapjes dan eindelijk de container in? Kunnen we dan weer wat organiseren voor onze leden?

Een golfdag kan sowieso! Een OSV-barbecue in Ede wordt een beetje lastig; dat kan alleen als de anderhalvemeterregel ook wordt opgeheven. De opkomst is altijd groot; we hangen er steevast met de benen uit.

De hamvraag blijft of foodbedrijven hun deuren weer open durven te zetten voor de zo gewilde bedrijfsbezoeken. Maar toch... Kan ik weer voorzichtig dromen? Dromen dat we elkaar dit najaar weer regelmatig zien? Dat we leuke en leerzame activiteiten kunnen organiseren? Dromen van een grote opkomst?

Marco Borsato noemt dromen bedrog. Dat leg ik dapper naast me neer. Marlous Oosting zingt 'Dromen komen uit'. Daar ga ik voor: ik durf weer te dromen!

Saskia Stender



VERPAKKEN

NIEUW ETIKET-INSPECTIESYSTEEM

Productinspectie heeft twee nieuwe optionele 'Product Data Check'-functies die in bestaande C-serie checkweighers kunnen worden geïntegreerd om te controleren of de juiste etiketten zijn aangebracht. Daarmee kunnen ze dubbel werk minimaliseren, productrecalls voorkomen, productverspilling reduceren, de operationele efficiëntie verbeteren en het merkimage handhaven. De nieuwe Product Data Check-functies controleren allerlei etiketten van ver-

pakkingen op dezelfde productielijn, zowel voor voedingsmiddelen als voor farmaceutische producten. Denk aan verschillende smaken roomijs of gevarieerde babyvoedingsmiddelen. Elk etiket kan nu op specifieke productinformatie worden gecontroleerd en alle producten met etiketten die niet aan de vereisten voldoen, worden uitgeworpen.

 www.mt.com/ci-vision-pr



VERPAKKEN

REPAK HEEFT ZE ALLEMAAL OP EEN RIJTJE...

Repak levert al meer dan 35 jaar dieptrekverpakkingsmachines, zowel dicht bij huis als ver weg. Zo staan er inmiddels meer dan 1.000 machines in de VS. Om deze lijn door te zetten en zo goed mogelijk in te blijven spelen op klant-



specifieke behoeften, is een eigen CNC productie afdeling een must. Bij klantvraag direct kunnen produceren, resulteert in een klant snel kunnen helpen. Nu heeft Repak met de bestaande machines ze allemaal op een rijtje... en daarmee ruimte voor een nieuwe aanwinst. De TL11 zal de productiecapaciteit aanzienlijk verhogen. Hiermee is Repak nog beter in staat om snel en adequaat nieuwe machines custom-made te leveren en bestaande machines perfect aan te passen bij verandering in verpakkingswensen. "Repak kiest bewust voor deze aanpak om haar relaties generaties lang te kunnen bedienen" zegt Area Sales Manager Benelux Eelco van Schaik. "Partner for Life!"

 www.repak.nl

OVERNAME

DE VERDER GROEP NEEMT JABSCO LOBBENPOMPEN OVER



De Verder Groep, een Nederlands familiebedrijf gespecialiseerd in de productie en distributie van pompen en laboratoriumapparatuur, heeft de Jabsco lobbenpomp productlijn van Xylem overgenomen. De overname versterkt het aanbod van de Verder Groep in de voedingsmiddelen- en farmaceutische markt. Tijdens een overgangperiode worden de producten op de markt gebracht onder de merknaam 'Jabsco by Packo'. Packo (met centrifugaal-, schroefspindel- en lobbenpompen) is het belangrijkste hygiëne-merk van de Verder Liquids pompdivisie. De uitbreiding van het portfolio met Jabsco, het verhogen van het niveau van hygiënische kennis en het intensiveren van de focus op de hygiënische markt, stelt Verder in staat de penetratie in deze groeiende markten te vergroten.

 www.verder.nl

TRENDS & ONTWIKKELINGEN

AFZETMARKT VOEDINGSBEDRIJVEN STRUCTUREEL VERANDERD

Voedingsbedrijven streven vaak naar een mix van klanten om niet te afhankelijk te zijn van één markt of één land. De coronapandemie heeft in extreme mate laten zien dat toegang tot alternatieve afzetkanalen voor bedrijven van groot belang kan zijn voor het voortbestaan van ondernemingen. Strategische spreiding van afzet staat daardoor nog nadrukkelijker op de agenda. Door de coronapandemie is een grote verschuiving in de bestedingen aan eten en drinken ontstaan. Met de heropening van de horeca, passen consumenten hun gedrag weer aan. De afzetmarkt voor leveranciers van voeding beweegt zich daarom in de komende anderhalf jaar naar een nieuw evenwicht. Het belang van foodretail blijft voorlopig groter dan voor corona, blijkt uit onderzoek van het ING Economisch Bureau.

 www.ing.nl



WETGEVING

EUROPA VERWERPT PLANTAARDIGE ZUIVELCENSUUR

Het Europees Parlement, de Europese Raad en de Europese Commissie hebben amendement 171 verworpen, dat strenge beperkingen zou betekenen voor zuivel op plantaardige basis. Het laten vallen van dit wetsvoorstel is een belangrijk keerpunt voor gezonde, duurzame voeding in Europa. AM171 stond lijnrecht tegenover Europa's klimaatdoelstellingen, zoals verwoord in de European Green Deal en de EU's Farm to Fork Strategy. Uiteindelijk was het de bezorgdheid om een duurzame toekomst, en niet de winst van de vlees- en zuivelindustrie, die de doorslag gaf.

 www.proveg.com



Renovatie in de voedingsindustrie



TRENDS & ONTWIKKELINGEN

‘DOE HET TOCH METEEN GOED!’

Wie wil (ver)bouwen in de food krijgt te maken met vele wensen en nog meer eisen; van opdrachtgevers en overheden via wet- en regelgeving; rondom energiebesparing, duurzaamheid en voedselveiligheid. Wat zijn de trends, wat is er veranderd, wat zijn de knelpunten en valkuilen en hoe zit het met de toekomst?

Of je nu wil renoveren, verbouwen of met nieuwbouw start; niemand kan nog om ‘duurzaam’ heen. Daarover zijn de drie ondernemers die om de (digitale) interviewtafel zijn aangeschoven het roerend eens. We praten met:

Bas te Riele: Commercieel projectmanager bij Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello.

Hans van den Hoorn: architect bij RBK, partner op het gebied van bouw en verbouwingen, milieuvraagstukken en automatisering voor de foodindustrie.

Ernest Conradi: manager van Sealwise Nederland, leverancier van de nieuwste generatie kunststof panelen.

ENERGIEZUINIG

“De ruimte om ons heen wordt schaarser. Grondprijzen lopen op. We zien een strijd ontstaan over wie de grond mag gebruiken,” schetst **Hans** het grotere plaatje. “Het stikstof-dossier toont wel aan hoe dit kan ontsporen. Het is razend actueel in de bouw en landbouw; het raakt ‘bouwen voor de food’ rechtstreeks. Ook onze planeet en ons klimaat kun je trouwens beschouwen als schaars. De carbon footprint van zowel de bouw als de wereldwijde voedselproductie is aanzienlijk.” De wetgeving wordt steeds strenger. Bouwen volgens BREAAAM, waarmee je je een aantal jaar geleden nog goed kon onderscheiden, wordt nu

bijna automatisch behaald. De nadruk ligt op energiebesparing.

Bas: “Dat zie je bijvoorbeeld terug in het afwerkingsniveau: er mag geen koude weglekken en koelen moet zo min mogelijk energie kosten. De geëiste isolatiewaarden zijn fors hoger geworden. En restwarmte van koelinstallaties wordt meer en meer hergebruikt; in kantoorruimten voor vloerverwarming, bij vriesruimtes in een dubbele vloer tegen opvriezen.”

Hans van den Hoorn: “Via wet- en regelgeving stelt de overheid steeds meer eisen aan energiezuinig bouwen; de invoering van BENG (Bijna Energie Neutraal Gebouw) in 2021 speelt hier een belangrijke rol in. Vreemd daarbij is dat de

bouw van een kantoorruimte volledig is vervat in duurzaamheidseisen, maar dat die voor het industriegebied slechts beperkt gelden. Voor de processen die plaatsvinden in het gebouw zelfs helemaal niet. Toch zoomen meer en meer bedrijven hier op in, bijvoorbeeld met groenfinanciering.”

“Wat ook veranderd is, is dat je vroeger alleen voor jezelf bouwde”, geeft **Bas** nog aan. “Tegenwoordig laat je een pand ontwerpen dat ook beleggingswaarde heeft. Duurzaam hergebruik speelt daarin een grote rol.”

GRONDSTOFFEN

Grondstoffenschaarste maakt kiezen voor

duurzaam op het moment echter lastig. Het probleem wordt deels veroorzaakt door de toegenomen vraag, maar ook door een tekort aan transportmiddelen. Als het al lukt om de benodigde grondstoffen te bemachtigen, stuiten veel leveranciers op een gebrek aan zeecontainers; bijkomende schade van de coronapandemie. Ondertussen blijven de prijzen en levertijden maar stijgen.

“Mede daarom moet er meer gebruik gemaakt worden van écht circulaire producten, van gerecycled materiaal dat weer hergebruikt kan worden”, stelt **Ernest**. “Voor Sealwise WCB gebruiken we tenminste 84 procent gerecycled (u)pvc. Daardoor zijn we minimaal afhankelijk

van nieuw herwinbare grondstoffen. Wel moeten de te recyclen materialen natuurlijk verzameld en verwerkt worden voor de fabricage van nieuwe panelen. Dat maakt het proces niet goedkoop. Helaas wordt er té vaak gekeken naar de initiële kosten, in plaats van naar duurzame langetermijnoplossingen.”

“In de bouw voor de food zit een zeker spanningsveld tussen eisen aan het materiaalgebruik en voedselveiligheid, en de wensen voor circulariteit en hernieuwbaarheid”, bevestigt **Hans**. “Duurzaamheid in de food houdt ook in dat het materiaal bestand moet zijn tegen alle vormen van schade. Het moet hufferproof zijn. Circulair bouwen voor de food moet zich



©SEAN VOELGERSHUTTERSTOCK.COM

daarom richten op hergebruik van hier veel gebruikte materialen.”

VEILIGHEID

“Een sanitair plafond waar je overheen kan lopen, zou zowel vanwege veiligheid als hy-

Hans van den Hoorn: “De steeds striktere eisen en wensen met betrekking tot duurzaamheid en energie draaien om een samenspel van bouw- en installatietechniek. Dit vereist een integrale blik op het gebouw en bouwplan, liefst in een zo vroeg mogelijk stadium. Deze integrale aanpak zit RBK in het dna. Onze klanten kunnen erop vertrouwen dat wij ‘weten hoe het zit’ als zij met hun toekomstplannen bij ons komen. De stikstofproblematiek blijft natuurlijk ook een belangrijke factor in (ver)bouwend Nederland. Onze milieukundige collega’s hebben de afgelopen jaren al veel van hun klanten hier verder kunnen helpen.”

giëne naar mijn mening een vereiste moeten zijn,” aldus **Bas**. “Daar kunnen de installaties staan, zodat monteurs gemakkelijk bij de bedieningskasten kunnen komen. Zij hebben immers nooit brandschoon gereedschap, en vormen dus altijd een risico voor de voedselveiligheid op de werkvloer.”

“Ieder type deur, vloer en wand heeft voors en tegens die je weloverwogen tegen elkaar moet afstrepen”, vervolgt hij. “Tegen welke chemicaliën en al dan niet hitte moet een foodsafe vloer bestand zijn? Wat is voor jou noodzakelijk? In hoeverre kun je beschadigingen repareren? Hoe schuin maak je het afschot? Voor de voedselveiligheid wil je een grote schuinstand, want dan loopt afval- en reinigingswater goed weg. Arbo-technisch gezien is dat niet wenselijk, omdat je mensen dan de hele dag scheef staan tijdens het werken. Je moet overal vragen bij stellen, steeds keuzes maken.” “En voedselveiligheid staat of valt met aandacht voor het binnenklimaat”, stelt **Hans**. “Voorheen ging het vooral om het op de juiste

temperatuur houden van ruimtes, nu is naast comfort op de werkvloer het schoonhouden van de verse luchttoevoer essentieel. Nadruk ligt op het zorgvuldig zoneren van het binnenklimaat in gebouwen, onder meer in verband met high-care ruimtes.” “Voedselschandalen hebben de foodbranche wakker geschud, maar nog lang niet genoeg!” vindt **Ernest**. “Het gaat om zowel de veiligheid van de producten die afgeleverd worden, als van de eigen medewerkers. Ja, er is meer aandacht voor, maar kijk bijvoorbeeld naar de brandwerendheid van toegepaste materialen; die hebben lang niet altijd de benodigde certificaten. En er zijn nog steeds bedrijven waar de hygiëne- en arbeidsomstandigheden slecht zijn, met verouderde en beschadigde wanden, plafonds en vloeren; een walhalla voor bacteriën en virussen. Er worden materialen gebruikt waarvan bekend is dat deze niet of minder geschikt zijn voor ruimtes waarin voeding wordt verwerkt. Panelen die slecht te reinigen zijn, hooguit met een antibacteriële coating op het oppervlak. Kijk naar de hoeveelheid meldingen

van besmettingen op de werkvloer! Ik realiseer me dat dit een ongemakkelijke waarheid is, maar dit is wel wat er in de praktijk aan de hand is. Doe het toch meteen goed. Er valt nog zoveel te verbeteren.”

Ernest Conradi: “Sealwise WCB heeft een exceptioneel hoge brandwerendheid (bs1d0 en hea 9 en hea 13), is antiviraal én anti-bacterieel, 100% waterdicht, en volledig circulair. Het is misschien niet het goedkoopste, maar wel het beste materiaal. Onlosmakelijk verbonden met het slagen van een (ver)bouw- of renovatieproject, is dat panelen naadloos en op de juiste wijze worden gemonteerd, met de juiste materialen. Daarom zijn we een samenwerkingsverband aangegaan met JacKit uit Beekbergen. Zij hebben een uniek montagesysteem uitgewerkt en zorgen ervoor dat bedrijven vloeiend door de keuringen komen, met zo min mogelijk downtime.”

KNELPUNTEN EN VALKUILEN
Wat zijn zoal de knelpunten en valkuilen bij een bouwproject?

Bas te Riele: “Op een greenfield locatie (een nieuwe bedrijfsvestiging op een locatie waar nog geen bedrijf was, red.) kun je meestal snel starten met de bouw, maar die luxe heb je als foodproducent niet altijd. Om op een bestaande locatie überhaupt te kunnen starten met een uitbreiding, ben je soms maanden bezig met het bouwrijp maken van de locatie: met sloop, saneren en het aanpassen van leidingen. Zeker als de nieuwbouw aan een bestaand gebouw wordt gerealiseerd, zijn er veel zaken waar je rekening mee moet houden. Bestaande oudere gebouwen staan bijvoorbeeld altijd iets scheef. Wij meten daarom digitaal voor we beginnen horizontaal en verticaal de scheefstand in. Deze gegevens laden we via het 3d-tekenprogramma Revit in de bouwtekening. Dat levert een accurate basis op en voorkomt dat we later in de bouw problemen moeten oplossen. Vloerhoogtes meten we ter plekke in, om er zeker van te zijn dat aansluitingen op de goede hoogte uitkomen. Denk ook aan de hemelwaterafvoeren;

Bas te Riele: “Alles begint met samenwerken tussen gespecialiseerde partijen met één focus: waarde toevoegen aan uw huisvestingsvraagstuk. Aan de Stegge Twello kent de foodbusiness door en door. We realiseren een pand dat exact aansluit op uw bedrijfsprocessen. Ons ‘Integraal Bouwproces Management’ zoals wij het noemen, is een uniek 10-stappenplan met keiharde garanties: een efficiënt en kwalitatief hoogstaand bouwproces binnen planning en budget.”

wanneer je nieuwbouw aan bestaand bouwt, moeten die eerst aangepast worden. Net als de spuwers in de gevel. Ondertussen gaan de werkzaamheden van het foodbedrijf tijdens de bouw gewoon door. Iedere dag opnieuw moet je daarom samen de zaken goed op elkaar afstemmen en bespreken hoe om te gaan met de beperkte ruimte.” Veel bouwvergaderingen gaan nu via zoom of teams. Tekenprogramma’s worden gedeeld via het scherm, tekenwerk tijdens een werkoverleg aangepast en werkprocessen verkorten dankzij een strakkere planning. Foutmarges zijn fors verkleind, doordat die in de 3D-modellen fouten vroegtijdig worden ontdekt. **Hans:** “Mede door de digitalisering gaan we nóg meer naar het samenstellen van gebouwen uit componenten. Bouwonderdelen worden meer en meer compleet in de fabriek vervaardigd en op de bouwplaats gemonteerd.”

TOT SLOT
En de toekomst; wat heeft die voor ons in petto? Samenvattend zijn circulaire materialen die voedsel-, brand- en/of arboveilig zijn, en het maken van (bijna) energie neutrale gebouwen dé centrale uitdagingen voor de komende jaren in de bouw. Om te voldoen aan de grote vraag die gaat ontstaan naar energiezuinige oplossingen en herbruikbare materialen, verwachten de drie mannen volop innovaties: in processen, technieken en materialen. “Dat kan heel snel gaan”, besluit **Hans**. “Kijk naar de smartphone. Die bestaat pas 12 jaar, maar we kunnen ons bijna niet meer voorstellen dat het ooit anders is geweest!”

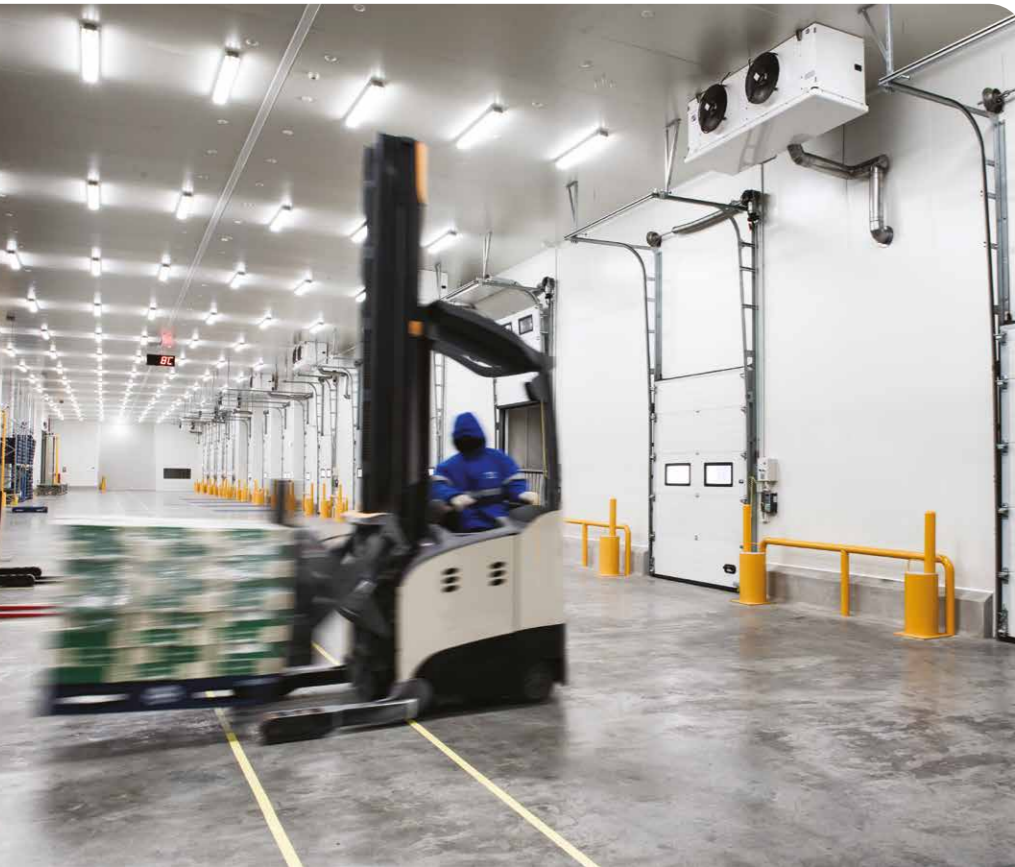


© ELENARI, SHUTTERSTOCK.COM

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

BEHOUDEN EN BEWAKEN KWALITEIT VOEDING

Met alle aandacht voor het bewaren en vervoeren van de coronavaccins staat de koudeketen weer volop in de belangstelling. De voedingsindustrie weet al decennialang dat het respecteren van de koudeketen van cruciaal belang is voor het bewaken van de kwaliteit en voedselveiligheid van verse producten. Wat zijn de belangrijkste trends en ontwikkelingen?



De coronacrisis legt de koel- en vrieshuizen geen windeieren. Door de sluiting van de horeca en de exportbeperkingen zaten de Nederlandse koel- en vrieshuizen vorig jaar helemaal vol, de resultaten bereikten zelfs een hoogtepunt, aldus de Rabobank. En de vraag bleef hoog, want veel bedrijven wilden uit angst voor een volgende virusgolf uit voorzorg hun opslagcapaciteit veiligstellen. Voor dit jaar verwacht de bank een omzetgroei van 10% voor de opslagbedrijven. Corona versnelde ook de digitalisering van de maatschappij en heeft daarmee een grote impact op de voedselketen. Vanaf het moment dat we nauwelijks bezoek mochten ontvangen en we minder konden reizen, ontmoeten we elkaar virtueel en kopen we online. Er worden veel meer maaltijden en boodschappen thuisbezorgd. De bezorging van boodschappen groeide zelfs met bijna 50% in 2020 (FSIN, 2020). Veel van die boodschappen moeten gekoeld worden opgeslagen en vervoerd.

DUURZAMER

De klimaatverandering en de daaraan gekoppelde internationale, landelijke en lokale afspraken zijn de grote aanjagers voor inno-



vaties in de branche. “De vraag naar duurzamere oplossingen, zoals hybride en elektrische koel- en vriesystemen gericht op het reduceren van brandstofkosten en CO₂-uitstoot groeit enorm”, zegt **Colin Ouwerling**, Business Development Manager VP Truck bij Thermo King Transportkoeling. “Regelgeving omtrent de uitstoot in stedelijke gebieden verplicht bedrijven daartoe. Aan de rand van de grote steden komen distributie-hubs en in de 30 grootste steden in Nederland zijn vanaf 2025 zero-emissie zones ingesteld. Voor de ‘last mile’ worden kleinere voertuigen ingezet die elektrisch of door waterstof aangedreven worden. Onze koel- en vriesunits zijn daar al op aangepast.”

“De focus op oplossingen die minder schadelijk zijn voor het milieu, zien we natuurlijk al een tijdje”, vervolgt **Jan Vliet van Zante**, directeur van Van Kempen Koudetechniek. “Vanaf 2015 zijn chemische koudemiddelen (Freon)

uitgefaseerd. Vanaf 1 oktober 2000 mogen chloorfluorkoolstofverbindingen (cfk's) niet meer worden verkocht in de Europese Unie en sinds januari 2021 ook niet meer worden gebruikt in bestaande installaties. De volledige overgang naar natuurlijke koudemiddelen heeft wel geleid tot de grootste technologische verandering van de laatste jaren op het gebied van koelen en vriezen. Grote koel- en vriesinstallaties worden sinds jaar en dag uitgevoerd met het natuurlijke koudemiddel ammoniak (NH₃); energetisch ook de beste oplossing. Voor het koelen van verblijfruimten zie je steeds vaker installaties met de combinatie NH₃ en CO₂ als koudedragers. Met name de middelgrote tot (steeds grotere) systemen werken met alleen CO₂ als koudemiddel. Deze systemen zijn weer uitermate geschikt voor het terugwinnen van warmte, bijvoorbeeld voor het opwarmen van water voor reinigingswerkzaamheden.”

“De reductiedoelstelling die wij samen met de moedermaatschappij voor 2030 gaan realiseren, is fors: 1 gigaton CO₂,” zegt **Colin**. “Eenzijds doen we dat met duurzame innovaties zoals elektrificatie en een keuze voor alternatieve brandstoffen als aandrijving voor onze koeloplossingen, anderzijds met een no-waste beleid in de fabrieken waar de machines geproduceerd worden.”

INNOVATIE

Niet alleen wet- en regelgeving rondom duurzaamheid is echter een aanjager voor veranderingen. De vraag naar transparantie, het continu kunnen bewaken van de kwaliteit, het borgen van de voedselveiligheid en kostenreductie spelen minstens even grote rol. **Colin**: “Zo zien we een grotere vraag naar multitemperatuur-oplossingen; gescheiden temperaturen in één wagen. Datagestuurd onderhoud zowel voor machines als het

delaware
we commit. we deliver.

ERP | PRODUCTIEPLANNING

WAREHOUSE MANAGEMENT | MES

WEGEN EN ETIKETEREN | TRACERING

RECEPTURENBEHEER | BLOCKCHAIN & IOT

FAST-Solution for Food



Expert in food-automatisering
delaware.pro /foodnl



Dieptrekfolie

GF GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*

- ✓ Dieptrekfolie voor vacuüm- en gasverpakking
- ✓ Skinverpakking, glasheldere folie voor optimale presentatie
- ✓ Topsealfolie voor gebruik op elke traysealer
- ✓ Flowpackfolie voor horizontale en verticale vorm-, vul- en sluitmachines
- ✓ Vacuümzakken, sterk en helder
- ✓ Recyclebare folie
- ✓ Hersluitbare verpakkingen
- ✓ Tot 10 kleuren bedrukt, plus papertouch-effect

Global Flexibles Europe B.V.



T: +31 (0) 180 - 55 11 33
info@globalflexibles.com

www.globalflexibles.com

Stormsweg 94 | NL - 2921 LZ | Krimpen aan den IJssel

wagenpark zorgt voor minimale stilstand en draagt bij aan een langere levensduur. Opdrachtgevers zetten meer en meer in op kwaliteit met IFS-certificeringen. Daarvoor is actuele data nodig. Dataconnectiviteit is beschikbaar op al onze koeloplossingen, zodat informatie (zoals temperatuur, alarm-codes, gebruikstijd en locatie) zichtbaar is voor zowel de chauffeur, de planner als de financiële afdeling. Ook bediening op afstand is mogelijk; denk aan het veranderen van de temperatuur en aan- en uitzetten."

Jan herkent die tendens ook in 'zijn' deel van de keten: "Het ontwerp van besturingsinstallaties wordt het onderscheidend vermogen. Door dat ontwerp zoveel mogelijk in te richten voor beheer en bewaking op afstand, kunnen we klanten maximaal ontzorgen. Het systeem geeft bij mogelijk optredende storingen vooraf een melding. Deze komt dan bij de installateur, die gelijk maatregelen treft om de storing te voorkomen. Electro-techniek en automatisering worden daardoor wel steeds complexer. Denk aan gelijkstroom motoren, modbus communicatie verbindingen, elektronische regelunits met PLC- en PC-verbindingen."

Door al die relatieve nieuwe technieken in de koudetechniek, veranderen versies en uitvoeringen van systemen zeer frequent. "Een uitdaging op zich," vindt Jan. "Ondertussen hebben we te maken met natuurlijke koude-middelen en allerlei bijkomende risico's en aandachtspunten. Die nieuwe kennis moet continu aan de techneuten worden gedoceerd zodat ze up-to-date blijven en veilig kunnen werken. Daarom bieden wij onze technici de mogelijkheid om zich te ontwikkelen en bij te scholen, via opleidingstrajecten van diverse instellingen en via onze eigen VK Academy."

UITDAGINGEN

Jan verwacht voor de nabije toekomst een grilliger karakter in de beschikbaarheid van stroom in combinatie met de prijs van ener-

gie. "Koel- en vriesinstallaties worden nu al ontworpen om hier optimaal mee om te kunnen gaan. De besturingssystemen van deze installaties zijn door de jaren steeds geavanceerder geworden. Naast het energetisch optimaal laten presteren, worden ook het gebruikmaken van goedkope stroom, koude-buffering, track & trace en data-opslag belangrijke argumenten om te kiezen voor een bepaalde leverancier. Maar de grootste uitdaging voor de toekomst is volgens mij het gigantische tekort dat ontstaat aan technische medewerkers voor het bouwen en onderhouden van de koude-systemen. Dat tekort is er al en neemt alleen maar toe."

Colin: "Een grote uitdaging voor met name de kleinere bedrijven is daarnaast om de extreem grote investeringen te kunnen reali-

seren die nodig zijn om aan alle toekomstige eisen te voldoen. We hebben totaaloplossingen op gebied van bedrijfswagens en trailers, en samenwerkingen met truckfabrikanten voor volledig elektrische koeloplossingen met hoge capaciteit. Wat ons opvalt is dat veel bedrijven eerst naar het gewenste voertuig kijken en pas daarna bepalen welke koeloplossing erin moet. Wij kijken liever éérst naar de behoefte: wat wordt er vervoerd en aan welke eisen moet men voldoen? Wat zijn de toekomstplannen, wat is het budget en de investeringsbehoefte op termijn? Op basis van een uitgebreide inventarisatie stellen wij de meest optimale oplossing voor. De focus ligt op het behouden én bewaken van de kwaliteit van de vracht." Precies waar het in de koel- en vriestechniek voor de food uiteindelijk allemaal om draait.



VERPAKKINGSMATERIAAL SLECHTS 27% KUNSTSTOF- VERPAKKINGEN GOED RECYCLEBAAR



Het aandeel goed recyclebare kunststof verpakkingen is de afgelopen 7 jaar nauwelijks toegenomen. Gedetailleerd onderzoek naar het ontwerp van de kunststofverpakkingen op de Nederlandse markt, wijst uit dat op dit moment slechts 27% goed recyclebaar is. Dit constateert Wageningen University & Research. De doelstelling van het kabinet is 50% gerecyclede kunststofverpakkingen in 2025 en zelfs 55% in 2030. Door nog meer in te zetten op goede inzameling en nascheiding kan deze doelstelling gehaald worden. Het grootste deel van de gerecyclede kunststoffen die hiervan geproduceerd worden zijn alleen geschikt voor dikwandige producten. Om grotere hoeveelheden hoge kwaliteit gerecyclede plastics te produceren, zullen de kunststofverpakkingen beter geschikt gemaakt moeten worden voor recycling (design for recycling).

www.wur.nl

WETGEVING IDEE VLEESBELASTING NAAR PRULLENBAK

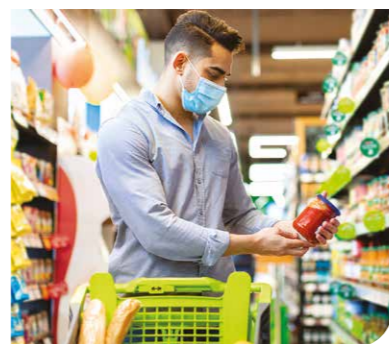
Een belasting op vleesproducten zoals door een aantal politieke partijen wordt voorgesteld, is niet effectief, niet uitvoerbaar en soms zelfs contraproductief. Dat hebben COV, LTO Nederland, POV, Nepluvi en KNS informateur Mariëtte Hamer laten weten in een brief. Diverse politieke partijen in de Tweede Kamer zijn voorstander van het invoeren van een vleesbelasting. Die zou moeten leiden tot een beter milieu en beter dierenwelzijn. Uit onderzoek blijkt echter dat de milieu- en dierenwelzijnsdoelen niet gehaald worden met een vleesbelasting. Het tegenovergestelde kan zelfs het geval zijn. Bovendien zou deze nieuwe, extra belasting heel ingewikkeld worden, moeilijk te handhaven zijn en



leiden tot een onnodig zware administratieve lastendruk voor mkb-bedrijven. Het voortbestaan van honderden slaggers kan ermee op de tocht komen te staan.

www.cov.nl

CONSUMENTENBOND REGELS VOOR 'NATUURLIJK' EN 'PUUR' OP ETIKET



Er moeten heldere regels komen voor het gebruik van de termen 'natuurlijk' en 'puur' op voedsletiketten, aldus de Consumentenbond. De organisatie pleit voor richtlijnen om misleiding en onduidelijkheid tegen te gaan; net als in Frankrijk, Groot-Brittannië en

Ierland. In de Warenwet staan nauwelijks regels voor de claims 'met natuurlijke ingrediënten', '100% natuurlijk' en 'puur'. Toch nemen consumenten deze termen vaak serieus en associëren ze die met gezond. Fabrikanten spelen daar handig op in. De Consumentenbond pleit voor Europese regels om misleiding uit te bannen. Tegelijkertijd roept de bond fabrikanten op om deze claims zo snel mogelijk van hun verpakkingen te halen. Enkele fabrikanten hebben na vragen van de Consumentenbond al toegezegd hun verpakking aan te passen.

www.consumentenbond.nl



WETENSCHAP NIEUWE AANPAK PRODUCTVERBETERING

Er is veel gedaan om het productaanbod te verbeteren, maar de geschatte inname van suiker en zout in Nederland is nog steeds te hoog, aldus staatssecretaris Blokhuis van Ministerie van VWS. Hij geeft aan dat het belangrijk is dat we niet alleen met nieuwe ambities starten in de nieuwe aanpak voor productverbetering, maar ook blijven inzetten op een verandering van voedingspatroon richting de Schijf van Vijf.

In de nieuwe aanpak voor productverbetering heeft een werkgroep met wetenschappers van het RIVM, het Voedingscentrum en de HAS Hogeschool een methodiek ontwikkeld om criteria (productgroepindeling en grenswaarden)

voor productverbetering op te stellen. Zo ontstaat er voor de voedingsstoffen zout, suiker en verzadigd vet, een trapsgewijze indeling (meerdere treden). Door meerdere grenswaarden voor een productgroep op te stellen, wordt productverbetering over de hele linie bewerkstelligd; dus niet alleen de producten die in de achterhoede vallen, maar ook de producten die bij de koplopers en middenmoot horen. Bovendien wordt de inzet in de nieuwe aanpak voor productverbetering verbreed naar alle producten van productgroepen die een relevante bijdrage leveren aan de inname van bijvoorbeeld zout, verzadigd vet of suiker.

www.rijksoverheid.nl

BOUWEN MCCAIN BOUWT NIEUWE FRITESFABRIEK IN RUSLAND

Fritesfabrikant McCain is begin april gestart met de bouw van een nieuwe fabriek in Rusland. Deze wordt gebouwd in de buurt van Toela, ongeveer 200 kilometer ten zuiden van Moskou. Het bedrijf hoopt de fabriek vanaf eind 2022 of begin

2023 in gebruik te kunnen nemen. De nieuwe Russische fabriek krijgt de capaciteit om jaarlijks 200.000 tot 220.000 ton aardappelen te verwerken tot ruim 100.000 ton frites en andere aardappelproducten. Er is een investering van circa 150 miljoen dollar mee gemoeid. McCain levert al meer dan 20 jaar frites aan afnemers in Rusland. Deze producten komen nu van fabrieken die het bedrijf elders in Europa heeft. Het bedrijf heeft besloten de Russische markt en omliggende landen via een nieuwe fabriek te gaan bedienen.

www.mccain.com



ONDERZOEK NAAR GEZONDE PRODUCTEN UIT RESTSTROMEN



Nederlandse en Duitse bedrijven en kennisinstellingen werken onder aanvoering van de lead partner Hochschule Niederrhein samen in een grensoverschrijdende zoektocht naar het maken van gezonde producten uit reststromen in het project SUN (Sustainable and Natural side streams). Het Food Claims Center onderzoekt samen met de projectpartners welke nevenstromen interessant zijn om te worden gevaloriseerd. Veiligheidsproblemen rondom contaminatie, allergenen, opslag- en transportcondities worden onderzocht. Door het juridische perspectief op EU-niveau te verduidelijken, wordt verwacht richtlijnen te kunnen geven hoe de potentiële risico's tijdens de productie kunnen worden beperkt.

Brightlabs in Venlo doet de analyse van de hoeveelheden bioactieve stoffen in de reststromen, zowel voor als na de innovatieve drogingsmethoden van de firma's GKS en TUN Food Innovation naar een half- of eindproduct. Hiermee kan worden aangetoond dat de gezonde inhoudsstoffen nog steeds aanwezig zijn. Partner Liquid Salads gebruikt de creativiteit bij het onderzoek naar de mogelijkheden voor soorten halfproducten en de conservering hiervan. Met als doel om de halfproducten te gebruiken in bestaande of nieuwe food producten. Onderzoekers van Hochschule Niederrhein werken voornamelijk in dit project aan het winnen en stabiliseren van natuurlijke kleurstoffen, aroma's en verdikkingsmiddelen uit de nevenstromen.

www.brightlands.com

BOUWEN IS EEN FEESTJE

ZAKELIJKE CONTRACTEN, PLEZIERIGE SAMENWERKING

Om complexe nieuwbouw zoals bij Smilde Bakery in Edam naar wens en op tijd te realiseren, zijn duidelijke contractafspraken nodig. Ook vereist: zowel opdrachtgever als opdrachtnemer zijn zich bewust van de afspraken en leven deze na. Een zakelijke aanpak combineert prima met een fijne sfeer op de bouw én een plezierige samenwerking.

“Op de oude wijze doorgaan in de bestaande bakkerijlocatie van het familiebedrijf Royal Smilde was geen optie meer. De fabriek was te klein geworden en er werd gewerkt in verschillende panden. Er was een nieuwe toekomstvisie nodig.” Jeroen van Dijk, manager Operations bij Smilde Bakery geeft inzicht in de oude situatie en uit de wensen voor nieuwbouw: “We willen op dezelfde locatie blijven werken maar dan in één nieuw gebouw met meer productieruimte en een nieuw kantoor.” Die wensen klinken eenvoudig. Het feit dat er meerdere gebouwen zijn met weinig extra grond en dat de productie gewoon door moest gaan, maakte het proces naar nieuwbouw complex.

ROYAL SMILDE

Op de productielocatie in Edam vervaardigt Smilde zoete en hartige snacks, bladerdeegbodems, schuimproducten, seizoensbanket en natuurlijk de beroemde roomhoorn; voor de voedingsindustrie, de retail- en de foodservice-markt. De oorsprong van het bedrijf ligt in de ambachtelijke bakkerij; nog steeds een belangrijke en gewaardeerde klantengroep bij wie het merk Pruvé zeer bekend is. In de loop der jaren kwamen de foodservice, retail en exportmarkten erbij. Smilde Bakery is onderdeel van het inter-

ationale concern Royal Smilde met ook locaties in Roden, Bolsward, Oosterwolde en Heerenveen.

DE WEG NAAR NIEUWBOUW

Voor Smilde Bakery waren de wensen voor nieuwbouw duidelijk. Eén gebouw met:

- uitbreiding productiecapaciteit door een groter gebouw en efficiëntere productielijnen;
- nieuwe kantoorruimten, ruimte voor R&D, TD, Bakery café;
- betere logistieke flow, splitsing van in- en uitgaande goederen en laadkuil;
- meer ruimte voor koel- en vriescellen ter voorbereiding op de productie;
- meer opslag voor droge grondstoffen;
- doorvoeren corporate identity naar voorbeeld kantoor Heerenveen;
- zekerheid over brand- en gevolgschades.

“Het ontbrak ons alleen aan de ruimte voor uitbreiding op de bestaande grond. Daarom hebben we in de afgelopen jaren bedrijven rondom de bestaande plant kunnen verwerven”, verduidelijkt Jeroen. “In 2019 hebben we ons definitieve plan van eisen gedeeld en besproken met verschillende aannemers. We kozen voor bouwbedrijf Aan de Stegge Twello vanwege hun aanpak, het vooruitkijken, risico's omarmen, de prijs/kwaliteitverhouding en hun ervaring in de foodbranche.” Bas te Riele, commercieel projectmanager van Aan de Stegge Twello vult aan: “De samenwerkingsovereenkomst is in december getekend, de vergunningen werden vooruitlopend op de in juni 2020 getekende aannemingsovereenkomst aangevraagd. Een zakelijk proces met harde afspraken, maar in harmonieuze sfeer, waarmee we samen de 'voorkant' goed



hebben ingeregeld. Een onmisbaar engineeringdeel om uiteindelijk de bouw zonder verrassingen te kunnen managen.”

VOORTVARENDE BOUWACTIVITEITEN

Bas vertelt in vogelvlucht: “De vier bestaande panden werden gesloopt, de eerste paal werd

op 2 februari 2021 geslagen. De bouw was begonnen.” Jeroen uit zijn tevredenheid. “Door de duidelijke afspraken vanuit het voortraject verloopt de bouw prettig. Ik blijf positief verrast over hun aanpak. De bouw veroorzaakt overlast voor de buur-bedrijven, maar met attenties zoals een taart blijft de sfeer goed. Ook wordt er op


Jeroen van Dijk (l) en Bas te Riele



vrijdagmiddag een patatkraam voor de bouwmedewerkers geregeld. De onderlinge contacten zijn op basis van gelijkwaardigheid en respect. Hierdoor kunnen we ook gezamenlijk oplossingen zoeken voor extra werkzaamheden, zoals de sprinklerinstallatie. De brandverzekeraar stelt steeds meer eisen aan het voorkomen van verspreiding van brand, vaak meer dan de overheid vraagt. De huidige eisen waren nieuw voor ons en niet in de oorspronkelijke uitvraag meegenomen. Wel hebben we dit in het voortraject met Aan de Stegge Twello besproken. Zij hebben het opnieuw engineeren en implementeren van de vereiste installatie in hun bouwplannen opgenomen. De extra kosten werden met mij gedeeld. Ik heb direct de communicatie met mijn stakeholders opgepakt.”

PLEZIERIGE SAMENWERKING

“Als bouwbedrijf zijn we verantwoordelijk voor de planning, de kwaliteit, het bouwbudget en het proces”, verduidelijkt Bas. “Voor zover ik nu kan beoordelen, managen we dit goed. Onze ervaring in food kunnen wij hier prima toepassen. Het lijkt een 'piece of cake', maar je hebt elkaar nodig. Het is belangrijk dat we de voorkant zakelijk hebben ingeregeld, zodat de bouw zonder uitstel en irritatie verloopt; als een feestje voor beide partijen. “De continuïteit is geborgd”, voegt Jeroen toe. “Ik ben trots op ons prachtige project. Het echte feest vieren we in week 42 bij oplevering!”

 www.smildebakery.com
www.adst.nl



OPTIMALE ISOLATIE, HOOGBOUW EN VOLLEDIGE MECHANISERING

COENEN KLAAR VOOR DE TOEKOMST

Het is midden mei. Het stormt en hagelt op bedrijventerrein de Laarakker in Haps. Daar, pal aan de A73, bouwen transportbedrijf Coenen Boxmeer en dochteronderneming Districenter Cuijk een grote, hypermoderne koel- en vriesopslag. Het slechte weer zorgt voor overlast, maar de bouw gaat gestaag voort. Een gesprek met twee betrokken coldstore-kenners.

In juli wordt Coenen Boxmeer Green Warehouse in gebruik genomen: 35 meter hoog, 27.000 palletplaatsen, volledig gemechaniseerd en geautomatiseerd. Duurzaam, flexibel en berekend op de toekomst. Directeur Theo Coenen vertelt enthousiast over het nieuwe magazijn. Hij is de derde generatie in het familiebedrijf en wijst er graag op dat de coldstore verrijst vlakbij de plek waar zijn opa bijna 90 jaar geleden in Sint Agatha aan de Maas de onderneming begon. De verwijzing is meer dan nostalgie. Coenen Boxmeer heeft anno 2021 dezelfde aandacht voor de individuele klant als eerdere generaties, nu geholpen door IT. "Wij zijn niet van de contracten, maar van de afspraken. Ik zet zwaar in op automatisering, niet om het werk met minder mensen te doen, maar zodat onze mensen meer tijd en aandacht kunnen geven aan onze klanten."

FLEXIBEL

Het is de benadering waarmee de onderneming zich onderscheidt in een markt met steeds grotere, internationale logistiekbedrijven, die minder ruimte hebben voor maatwerk. "Veel klanten hebben eigen vrachtwagens. Die kunnen hun producten hier brengen, opslaan en halen. We hebben gekozen voor stellingen waar meerdere palletformaten in passen, en een deel -3.000 palletplaatsen- voor koelopslag. Als de markt daarom vraagt, kunnen we ook een deel van de koelopslag aanpassen: door het plaatsen van een scheidingswand in het vrieshuis. Vaak nemen we een deel van het transport over, om-



Theo Coenen (l) en
Elbert-Jan Drieënhuizen



dat we dat efficiënter doen. Zo vullen we elkaar mooi aan." Want Coenen doet meer dan alleen opslaan: "We kunnen complete handling van koel- en vriespartijen op ons nemen," vertelt Theo. "Als het gaat om het accepteren van ritten, zijn we heel flexibel. Soms lijkt een rit op het eerste gezicht niet rendabel. Betrek je echter ook retourvrachten of andere ritten in de berekening, dan is het dat wél. Wij bedienen food-ondernemers op maat." En dat doet Coenen duurzaam.

ZONNEPANELEN EN FLUISTERSTIL


De 40 koel- en vriestrailers waarmee Coenen vers en vriesvers vervoert zijn groen en fluis-terstil, dankzij slimme technologie die gebruik maakt van de energie die vrijkomt als de vrachtwagens afremmen. De energie voor de laadklep komt van zonnepanelen op het dak van de trailer. Ook het nieuwe warehouse is groen. De kou wordt zorgvuldig binnengehouden, de warmte buiten. Elke doorgang tussen binnen en buiten bijvoorbeeld, is voorzien van een sluis. De energie van de koel- en vriesinstallaties wordt opnieuw gebruikt. Het dak van het warehouse ligt vol zonnepanelen.

Districenter Cuijk huurt nu nog koel- en vriesopslag. De bouw van een eigen coldstore vergt een forse investering. Coenen ging dan ook niet over één nacht ijs. "Ik heb me erin verdiept, ook omdat ik zulke technische vraagstukken leuk vind. Ik heb me daarnaast uitgebreid laten adviseren, onder meer door Ted Langen, bekend van Blokland Coldstores, iemand met 38 jaar ervaring in de koel- en vrieslogistiek." Coenen is ervan overtuigd dat de coldstore de juiste keuze is, ook al is deze nog niet volgeboekt. "Toen we begonnen met ruimte te huren, liep die snel vol."

OPTIMALE ISOLATIE

Elbert-Jan Drieënhuizen, algemeen directeur van K.I.M. Nederland, vindt dat Coenen terecht heeft gekozen voor hoogbouw en volledige mechanisering: "Coenen is klaar voor de toekomst. In de coldstore werken straks nauwelijks mensen, het werk wordt gedaan door geautomatiseerde kranen. Daardoor benut je ook de beschikbare oppervlakte optimaal, wat niet mogelijk is als je met reach- en heftrucks moet werken." Coenen: "Je vindt ook nauwelijks meer mensen voor werk in de vriesopslag. In totaal werken er straks 8 mensen in het magazijn en. Op kantoor, dat we ook in het gebouw onderbrengen, werken er ook 8."

K.I.M. Nederland, eveneens een familiebedrijf, is gespecialiseerd in de isolatie systeembouw en vanaf de bodem betrokken bij de bouw van het CB Green Warehouse. Letterlijk, want K.I.M. legde ook de isolerende vloer aan waar het magazijn op rust. Drieënhuizen: "Daarna was het de beurt aan de stellingbouwers, tot wij weer aan de slag konden voor het aanbrengen van de isolerende panelen. Het materiaal dat we gebruiken is een noviteit, 200 mm QuadCore, met optimale isolatie en dus beperking van de energiekosten." Coenen is blij dat alles volgens plan verloopt, ondanks corona en het slechte weer. Tevreden besluit hij: "De afwerking door K.I.M. is voedselveilig, het materiaal dat ze gebruiken is brandveilig en ze hebben hun eigen montagemensen. In deze nichemarkt is dat belangrijk. Niet iedereen kan dat. Zij blijken bovendien heel flexibel, wat soms nodig is als veel partijen aan de slag zijn op een bouwplaats."

 www.coenenboxmeer.nl
www.kim-nederland.nl



REFLEXSYSTEMS
ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070

SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS

ieder product de **juiste verpakking**, ieder proces de **juiste verpakkingsmachine**



Duurzame verpakkingsoplossingen op dieptrekmachines.

Reductie van plastic en/of 100% recyclebare verpakkingen vragen optimale flexibiliteit van uw verpakkingsmachine. Repak dieptrekkers bieden deze flexibiliteit gecombineerd met maximale betrouwbaarheid en hoge capaciteit.

Verpakken was nog nooit zo gemakkelijk!



 **Repak**
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS

0591-668010
info@repak.nl
www.repak.nl



**PARTNER
FOR LIFE**

INTRIGEREND

Ik praat veel over voedselveiligheid, dat zal niemand verbazen. En ik praat veel over testen in verband met voedselveiligheid. Ook niet heel vreemd. In die gesprekken valt me wat op: het verschil in benadering van dit onderwerp bij mijn gesprekspartners.

Aan de ene kant van het spectrum zitten de bedrijven met een duidelijke visie. Zij voeren een beleid waarin de veiligheid voorop staat. Ze testen vaker dan wettelijk verplicht is, hebben de risico's in kaart gebracht en acteren daar actief op. Aan de andere kant zitten de bedrijven die voedselveiligheid meer kostengedreven benaderen. En dan met name gericht op het zo laag houden van die kosten. Ze nemen de hoogstnoodzakelijke wettelijke maatregelen, maar doen niet meer dan dat. Op zich is daar niets mis mee. Laatst zei zo iemand tegen mij: "Wat levert méér testen me op? In ieder geval wordt de kans daardoor groter dat ik wat ontdek. Dan moeten we daar natuurlijk wat mee. Maar wat? Het betekent hoe dan ook een hoop rompslomp."

Dat zet me aan het denken. De wetgever verplicht bedrijven om veilige producten op de markt te brengen. Daarvoor is doelwetgeving ontwikkeld. Het staat bedrijven vrij om te bepalen hoe ze het doel bereiken. Het niet-behalen ervan kan resulteren in een doemscenario. Gaat het over kosten, of over voedselveiligheid?

Het blijkt dat zelfs na een recall veruit de meeste bedrijven met een kostengedreven aanpak omtrent het borgen van de voedselveiligheid, hun gedrag niet veranderen. Ze lossen de problematiek van het moment op en gaan over tot de orde van de dag. Gaat het kort na de eerste keer een tweede keer mis, dan verandert er doorgaans wél wat. Dat intrigeert mij.

Hoe zit dat bij jou? Zijn de keuzes die je maakt rondom het borgen van de voedselveiligheid gedreven door kosten(reductie) of gebaseerd op een visie?

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



DE VLOER ALS BASIS

HOE KOM JE TOT DE JUISTE VLOERKEUZE

De werkvloer heeft een hoop te verduren. Deze moet tegen een stootje kunnen én voldoen aan verschillende eisen met het oog op het product en personeel. “De voedingsindustrie is de meest kritische plek voor industrievloeren”, meent directeur Hendrik Ruys van vloerenleverancier Ruys Groep.

Een grote goot? Het kán een obstakel zijn voor gerobotiseerde palletwagens en deze in storing brengen. De keuze om een voedingsmiddel -naast te produceren- ook voor te garen heeft consequenties voor de omgeving. En hoe zit het eigenlijk met de nieuwe machine? De wetenschap dat de toplagen van sommige vloeren loslaten in aanraking met temperaturen boven de 60 graden Celsius, maakt de vraag hoe heet het afvalwater is, een uiterst relevante. Het zijn zomaar wat punten die misschien niet top of mind, maar wel heel wezenlijk zijn. Elk bedrijfsproces is van invloed op (de keuze voor) een vloer.

UITDAGINGEN

Net zoals de voedingsindustrie te maken heeft met verschillende eisen, moeten ook de

bedrijfsvloeren beschikken over een breed palet aan eigenschappen. Er wordt veel van ze gevraagd. “Wie bijvoorbeeld vlees of vis verwerkt, hanteert een lage temperatuur vanwege de houdbaarheid van het product. Tegelijkertijd wordt de vloer met heel heet water gereinigd. Vaak rijden er heftrucks rond. Medewerkers moeten veilig en prettig hun werk kunnen doen. Er mag geen haakse hoek zijn, geen plas blijven staan. Daarnaast zijn factoren als slijtvastheid en duurzaamheid van groot belang”, zegt Hendrik Ruys. Het is een complex geheel, maar het soort uitdagingen waar ‘zijn’ Ruys Groep wel raad mee weet. Inmiddels levert de onderneming uit Apeldoorn al meer dan 45 jaar industriële vloeren aan bedrijven in binnen- en buitenland. In diverse branches, waarvan food

een groot deel uitmaakt. Zo zijn er vele meters Ruys-vloer te vinden bij maaltijdproducent Huuskes. “Dat Ruys het project compleet kan uitvoeren inclusief het afschot en de verschillende toplagen tezamen met de stootbanden geeft ons voordelen in de coördinatie en planning”, zegt Frank Hagmolen, Hoofd Technische Dienst bij Huuskes.

TOTAALOPLOSSING

Het is een voorbeeld van datgene waarmee de groep zich volgens Hendrik onderscheidt: de totaaloplossing. Door verantwoordelijkheid voor het hele proces -van ontwerp en ontwikkeling tot onderhoud- moet worden voorkomen dat de klant tussen wal en schip valt. Een vloerkeuze voor de ene ruimte kan elders problemen opleveren, want: niet alleen factoren zoals de belasting van de vloer spelen een rol. Ook hoe de (logistieke) routes lopen in het bedrijf is belangrijk. En wat de beste locatie is voor afschotten, putten en goten. Ruys is graag vanaf het begin bij een project betrokken. De vloerenleverancier werkt onder andere samen met Architectenbureau Bessels. “Onze ervaring in 30 jaar ontwerpen en engineeren van foodfabrieken is dat Ruys een van de weinigen is die met een helicopterview naar complexe vloervraagstukken



kan kijken. Het belangrijkste bij een vloer is niet de dag van oplevering, maar hoe die eruitziet na vijf, tien en vijftien jaar gebruik. Daarin scoort Ruys goed”, zegt architect Herman Bessels.

GROEI

Om voor elk bedrijfsvloerprobleem een oplossing te vinden, doet het bedrijf een beroep op het eigen totaalassortiment bedrijfsvloeren en wandbescherming. De exclusieve MARGIA GRANIET vloer leent zich voor zware mechanische belasting met hoge antislip-eisen en vinden we veelal in de vlees- en groente industrie. Broertje MARGIA CRETE is een voorbeeld van een vloer met het uiterlijk van de MARGIA GRANIET vloer en de thermische- en chemische eigenschappen van de Ucrete vloer (waar Ruys Preferred Applicator van is) en wordt onder meer toegepast in bakkerijen en de vlees-, fruit- en

zuivelindustrie. Het is slechts een kleine greep van de vloeren die de Ruys Groep eigen is.

SPECIALIST

De Ruys Groep maakte sinds de start in de jaren '70 een aanzienlijke groei door. “Die komt voor een groot deel voort uit goed luisteren naar de klant en inspelen op diens behoeften”, geeft Hendrik aan. “We zijn met onze klanten meegegroeid. Met het opzetten van de kunststofdivisie zo'n tien jaar geleden is het vloerenaanbod vergroot en kunnen we ook de algemene ruimtes van een passende vloer voorzien. Als een grote vleesfabrikant met een slachthuisvloer van ons een vleeswarenlijn begon, ontwikkelden we ook daarvoor een passende vloer. Vanwege de grote vraag naar vloerenrenovatie hebben we een specialistisch bedrijf opgericht in onze Ruys Groep. We blijven inspelen op ontwikkelingen zoals

v.l.n.r. Bjorn van der Borst (commercieel manager Ruys Vloeren), Jean-Claude de Maaier (zaakvoerder MR Vloeren), Edwin Slingerland (directeur SR Vloeren), Hein Steeman (bedrijfsleider De Bedrijfsvloer), Hendrik Ruys (directeur Ruys Groep)

robotisering en automatisering van bedrijfsprocessen en de groei van de renovatiemarkt. Daarnaast zien we dat bedrijven hun productieruimtes vaker op een hogere verdieping realiseren. Gelukkig leren we van onze projecten in het buitenland, waar die trend al langer speelt. Het brengt andere vereisten met zich mee. Maar dat is geen probleem. Hoe hoger de eisen, hoe meer onze vloeren tot hun recht komen.”

 www.ruysgroep.nl

SAMEN STERK

De Ruys Groep bestaat uit Ruys Vloeren voor nieuwbouw en onderhoud, SR Vloeren voor service en renovatie, De Bedrijfsvloer voor kunststof bedrijfsvloeren en Ruys Handelsmij voor het leveren van RVS wandbescherming en afwateringssystemen. De Belgische markt wordt door de in het begin van dit jaar opgerichte MR Vloeren bediend. In mei kwam daar AS Vloerwerken bij, dat voor openbare ruimtes een vloeroplossing biedt. Ze opereren zelfstandig, maar worden centraal gecoördineerd. “Zo bieden we als één partij de klant een totaaloplossing voor elk vloerprobleem”, geeft Hendrik aan.

MACHINEBOUWER MET WERELDALLURE

EEN GOEDE BASIS MAAKT NIEUWE STAPPEN MOGELIJK

Al 55 jaar ontwerpt, bouwt en onderhoudt Tap Machinebouw machines voor de voedingsmiddelenindustrie. Met verve, want de machines vinden over de hele wereld aftrek. Met de verhuizing naar een nieuw pand in Zoetermeer wil Tap doorgroeien en nieuwe stappen zetten in het realiseren van innovatieve en klantgerichte oplossingen.

“We hebben standaardmachines voor onze klanten maar realiseren ook turn-key complete productielijnen”, vertelt Dick Koster, eigenaar Tap Machinebouw. “Alles doen we in eigen beheer, van ontwerp naar fabricage tot installatie. We produceren maatwerk voor het



productieproces van onze klanten. Denk aan diafragma's die ballen vormen, hamburgervormmachines, transportlijnen, ontnesters op maat, dekseluiters of andere toepassingen zoals afvullen of garneren. En we bieden oplossingen, ook waar een klant van tevoren nog niet aan had gedacht. Dat maakt ons specialist in ons vakgebied. Het zijn solide oplossingen die eigenlijk té lang meegaan”, zegt hij met een lach. Hij is trots op zijn team dat maatwerk realiseert waarmee klanten hun business kunnen automatiseren.

HOE IS TAP MACHINEBOUW ONTSTAAN?

Jan Tap startte in 1964 in Rijswijk met de ontwikkeling, bouw, aanpassing en reparatie van (braad)ovens en diafragma's voor de bakkersbranche. Later volgde de fastfoodsector voor het automatiseren van de productie van kroketten- en doorhaalmachines. Medewerker Ruud Grimmelikhuijsen neemt het bedrijf in 1985 over en verhuist naar Zoetermeer. Na intrede van ICT in industriële processen, introduceert hij verpakkingsmachines, vormmachines voor producten zoals hamburgers en gehaktballen, en vulmachines. In 2003 draagt hij het stokje

over aan medewerkers Floris van Veen en Dick Koster. De klantenkring groeit en de export intensiveert. Floris neemt in 2017 afscheid, Dick gaat verder: “In 2018 sloot ik een partnership met één van onze grootste afnemers; Risco, waardoor de wereldwijde export groeit. De verhuizing naar een groter pand in januari 2021 was noodzakelijk.” Brigitte Aartman, manager P&O, neemt het woord over. “Door de verhuizing kunnen we weer ademen en is er ruimte om met ons team de klantvragen nog professioneler op te pakken.”

WAAROM KIEZEN FOODFABRIKANTEN VOOR TAP?

“Ons vakwerk is bekend in de voedingsbranche. Via via komen klanten - supermarkten, horeca en foodproductiebedrijven - bij ons terecht.” Trots licht Dick toe: “We hebben mooie ambassadeurs, trouwe klanten met wie we al 50 jaar samenwerken. Waarom foodfabrikanten bij ons aankloppen? Omdat ze een vraag hebben om te (beginnen met) automatiseren of hun huidige processen willen versnellen omdat ze het handmatig produceren niet meer aankunnen. Daarnaast doen klanten een beroep op ons voor onderdelen en voor onderhoudsdiensten.”



WELKE VRAGEN KRIJGEN JULLIE?

“Onze klanten willen graag een gedegen installatie met zo min mogelijk onderhoud, die ervoor zorgt dat de productie hoger wordt of consistent is.” Dick noemt enkele voorbeelden: “Bolletjes filet americain met een ronde vorm aan de bovenkant in de verpakking presenteren, saus in gelijke vorm per verpakking toevoegen bij spareribs, roomkaas in een gewenste vorm extruderen om daarna een garnering aan de bovenzijde toe te voegen. Of het visueel mooier maken van een productpresentatie door kruiden als een waterval over een bakje te laten bewegen met een applicatie die het egaal strooien van garnering mogelijk maakt.” Naast het onderhoud van de eigen machines geeft Tap ook technisch advies over problemen met andere machines. Dick herinnert zich een voorval: “Er ging een grote machinelijn bij een klant kapot. De leverancier kon pas vijf dagen

later komen voor reparatie. Omdat wij weten hoe belangrijk continuïteit is, hebben we het euvel bekeken en gelukkig snel kunnen oplossen.”


WAAR LIGT JULLIE KRACHT?

“Onze corebusiness is het maken van machines en deze onderhouden”, benadrukt Brigitte. Ons uitgangspunt is altijd de vraag van de klant. Onze kracht is het meedenken en oplossingen aandragen. Regelmatig neemt ons product meer uit handen dan vooraf is gevraagd.” De door Tap ontwikkelde machines zijn gewild. Zo is de hamburgervormmachine wereldwijd erg populair. Dick noemt enthousiast meer voorbeelden: “Ik ben trots op onze geleverde kaaslijnen waarbij we emmertjes met een hengel ontstapelen, op de transportbaan vullen met roomkaas en de dekseltjes erop doen. Ook noem ik graag de aanvulling bij een klant

van een tweede loempialijn, met als doel de capaciteit te verdubbelen.”

WELKE NIEUWE STAPPEN ONDERNEMEN JULLIE?

“Voor iedere klant zoeken we vernieuwing op. We verbeteren processen en reduceren kosten en energiegebruik. In ons grotere pand kunnen we nu ook machines in serie gaan produceren. We durven deze stappen te zetten omdat we een goede basis hebben. Een vast team medewerkers dat al lang bij ons werkt en over kennis en expertise beschikt. Wij leveren onze klanten veel toegevoegde waarde en blijven betrokken voor het onderhoud.” Dick sluit af met voor hem belangrijke woorden: “We zijn een betrouwbare en klantgerichte partner.”

 www.tapmachinebouw.nl

Ervaar de toekomst met de volledig elektrische E-200

Het tijdperk van volledig elektrische koeling is aangebroken, en de kansen liggen voor het grijpen. De E-200 is geschikt voor kleine tot middelgrote voertuigen, levert constante koelcapaciteit en biedt moeiteloze plug-en-play installatie samen met intelligent energiebeheer. De grootste troef? Ondanks al deze functies wordt de accu van uw voertuig niet te veel belast. Zo rijdt u zelfzeker de toekomst in.

Vergroot de autonomie van uw E-200-unit met ons optionele Li-ion batterijpakket en houd uw lading langer in topconditie.



Contacteer **Thermo King Transportkoeling** voor meer informatie.
www.thermoking.nl — info@thermoking.nl — +31 1 02 10 06 66

EEN NIEUW TIJDPERK IN KOELTRANSPORT BREEKT AAN

- Koel- en vrieshuizen
- Invriestunnels
- Veterinaire ruimtes
- Koel- en vriesdeuren
- Brandvertragende wanden en -deuren



WILLEMSEN ISOLATIEBOUW B.V.

Archimedesbaan 15, 3439 ME Nieuwegein - T (030) 241 01 26 - www.willemsenisolatie.nl

Duurzame vloersystemen voor de zuivelindustrie

Bolidt is dé expert als het gaat om vloersystemen voor de zuivelindustrie en heeft voor iedere ruimte de juiste toepassing. Met alle expertise onder één dak, van ontwikkeling, productie, advies en verkoop tot applicatie en onderhoud, ontzorgen wij onze klanten.

- Geheel naadloos en vloeistofdicht
- Hygiënisch
- Antislip
- Bestendig tegen chemicaliën
- Resistent tegen organische oplosmiddelen
- Plinten, putten en goten worden naadloos opgenomen in de vloer
- Eenvoudig te onderhouden

www.bolidt.com



bolidt

Nico Sluis Vleeswaren breidt uit!

De eerste fase van de verbouwing bij Nico Sluis Vleeswaren is nagenoeg voltooid. In september 2020 werd de eerste paal geslagen, in juni zijn de nieuwe ruimtes al in gebruik genomen. De uitbreiding van 1.000 m² productie- en 300 m² opslagruimte aan de Nijverheidsweg in Maarssen, geeft het bedrijf meer ruimte om hun kwaliteitsproducten te produceren.

Toen eind 2019 het terrein van de buurman te koop kwam, hoefde de Nico Sluis, eigenaar en oprichter van dit familiebedrijf, niet lang na te denken. Hij kocht het perceel. Samen met zijn mensen en met bouw- en ontwerpbureau Martin Hoogendoorn begon hij na te denken hoe deze ruimte zo optimaal mogelijk in te richten. Besloten werd om de inpakafdeling, uitgaande goederen en de emballage-stroom in de nieuwbouw onder te brengen.

De 2e fase van de verbouwing zal gedurende 2021 plaatsvinden. Nico: "Dat betreft het aanpassen van het 'oude' gedeelte, zodat we alle ruimte hebben om aan de nog steeds groeiende vraag naar onze vleeswaren te kunnen voldoen."

www.sluisvleeswaren.nl



KABELJAUW IN ANDERHALVE MINUUT VERWERKT

NIEUWE FILEERLIJN ONTZORGT ADRI & ZOON

Duurzaamheid tot aan de achterkant, exponentiële groei, transport met eigen vrachtwagens en een omvangrijk assortiment zijn slechts een paar kenmerken van Adri & Zoon, totaalleverancier van vis. Om de gewenste automatisering te bewerkstelligen, werd een bedrijf gevonden dat net zo vooruitstrevend is: Jansen Techniek.

Wat in 1983 begon met een plaatselijke mossel- en kreefthandelaar uit Yerseke, is krap veertig jaar later uitgegroeid tot een toonaangevend totaalleverancier van allerlei vissoorten afkomstig van over de hele wereld. Wekelijks worden bij Adri & Zoon – nog altijd gevestigd in Yerseke – acht vrachtwagens met kweekzalm uit Noorwegen aangevoerd. Daarnaast verwerkt en verkoopt het bedrijf kabeljauw, verschillende diepvriesvissen en Zeeuwse en Franse schaal- en schelpdieren. “Mosselen en kreeft van hier op de dijk behoren ook nog altijd tot ons assortiment,” vertelt Jacco van Burg, Productiemanager bij het bedrijf. Op drukke dagen

worden vanuit Adri & Zoon 350 tot 400 afnemers uit Nederland en omliggende landen van vis voorzien. Het transport daarvoor wordt met eigen vrachtwagens gerealiseerd. “Met de groei de afgelopen jaren kwam ook de behoefte om meer activiteiten in eigen beheer onder te brengen, waaronder de verwerking van vis. Met dat totaalpakket en de korte lijnen met leveranciers en afnemers onderscheiden we ons van concurrenten. En onze klantvriendelijkheid speelt ongetwijfeld ook mee,” glimlacht Van Burg.

TECHNISCHE PARTNER

Sinds een aantal jaren is Jansen Techniek de vaste technische partner van Adri & Zoon. Dit Puttense bedrijf heeft de wortels in de kippenindustrie, maar is ook al een poos actief in de visverwerking. “Eerder hebben ze hier onder andere een kleine witvisfileerlijn en een verwerkingslijn voor zalm gerealiseerd,” aldus Van Burg. “Het werkt zoveel efficiënter met een partij die ons bedrijf kent. Maar bovenal leveren ze kwalitatief uitstekend werk. En net als wij nemen ze ons product als uitgangspunt.”

PROFESSIONALISERING

Op alle vlakken voert Adri & Zoon continu pro-

fessionaliseringsstrategieën door. Zo behaalt het bedrijf jaarlijks het hoogste niveau bij de IFS certificering. De voedselveiligheid is dus meer dan geborgd. Ook wat duurzaamheid betreft zet het bedrijf graag een stap extra. Van Burg: “Vorig jaar zijn we een samenwerking aangegaan met Ekofish uit Urk. Zij vissen met een nieuw systeem waarmee schollen, voor ze gedood worden, eerst verdoofd worden. Verder is onze recente uitbouw uitgevoerd volgens de BREEAM-eisen. Ook worden de tempex dozen waarin de vis wordt aangeleverd, geshredderd en in blokken geperst. Daarna wordt het bij een ander bedrijf honderd procent gerecycled. Dus we proberen ook aan de achterkant van ons bedrijfsproces duurzaam te zijn.”

STRENGERE QUOTA

Uiteraard kampt de vishandelaar ook met de nodige uitdagingen. “Het gaat dan vooral om het borgen van onze grondstof, met name kabeljauw. Voorheen haalden we die het hele jaar door uit Noorwegen, maar daar gelden steeds strengere quota. Nu komt alleen de winterkabeljauw nog uit Noorwegen, maar ook buiten die periode is er vraag naar. Om daaraan te kunnen voldoen, kijken we sinds een paar

jaar uit naar IJsland. Daar komt nu zo'n zestig procent van onze grondstof vandaan – behalve kabeljauw ook roodbaars en koolvis.”

EFFICIËNTER

Hoewel de internationaal georiënteerde vishandel uit IJsland flink groeiende is, staat de

manier van verwerken en leveren nog in de kinderschoenen. Van Burg licht toe: “Noorwegen levert de vis netjes gewogen, gesorteerd en zonder kop aan in tempex boxen. Vanuit IJsland krijgen we de vis bruto aangeleverd in tubes.” Daarom worden er plannen gemaakt om de aanvoer vanuit IJsland te optimaliseren. Tus-


sentijds is in Yerseke begin dit jaar een nieuwe fileerlijn opgezet om het extra werk én de groei te kunnen opvangen. Daarvoor werd opnieuw Jansen Techniek ingeschakeld.

ANDERHALVE MINUUT

Afgelopen zomer werden bij Jansen Techniek de eerste grove schetsen over de schutting gegooid. Na een proces van intensief overleg is de lijn zo'n vijf maanden later al operationeel. Voordat de vis op de band komt, wordt-ie automatisch gewogen en gesorteerd op een lijn die eerder door het Puttense bedrijf werd gebouwd. Op de nieuwe lijn wordt vervolgens, afhankelijk van de herkomst (IJsland of Noorwegen), de kop of kraag verwijderd. Daarna wordt de vis automatisch gefileerd, (indien gewenst) ontveld en ingepakt. Ook wordt intussen handmatig de haas eruit gesneden en op verlichte snijplan-



ken gecontroleerd op wormen. Het afval wordt afgevoerd via een vacuüm afzuigsysteem dat is aangesloten op de lijn. Het wordt door een ander bedrijf gebruikt, voor producten voor humane consumptie. Van Burg is meer dan tevreden: “De totale verwerkingstijd voor een gemiddelde vis is nu anderhalve minuut en de filets zien er ongeschonden uit. Bovendien is onze capaciteit verdubbeld!”

 www.jansentechniek.nl
www.adrienzoon.com



Pure competence in air.

Lekker klimaat voor vers uit de oven

Mede mogelijk gemaakt door Smitsair Jetsystemen

Smitsair Jetsystemen ontwerpt en maakt luchtverdeelapparatuur die geconditioneerde lucht gelijkmatig verdeelt en zo aan alle HACCP-eisen voldoet. Zo kan etenswaar onder optimale condities hygiënisch worden verwerkt en verpakt.

Jetsystemen
SMITSAIR
SCHAKO Group



Wij pakken groots in...

VARIOVAC
know-how in packaging

VARIOVAC ontwikkelt en produceert sinds 1970 verpakkingsmachines in Duitsland die o.a. worden ingezet in de vlees-, vleeswaren-, vis- en zuivelindustrie. Deutsche Gründlichkeit und Ordnung staan voorop! VARIOVAC dieptrekmachines onderscheiden zich o.a. door een hoge output, gebruiksgemak en geringe onderhoudskosten.

Meer weten?
Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?
Dat kan in onze demoruimte of bij u op locatie!
Bel voor een vrijblijvende afspraak
074 - 266 29 05

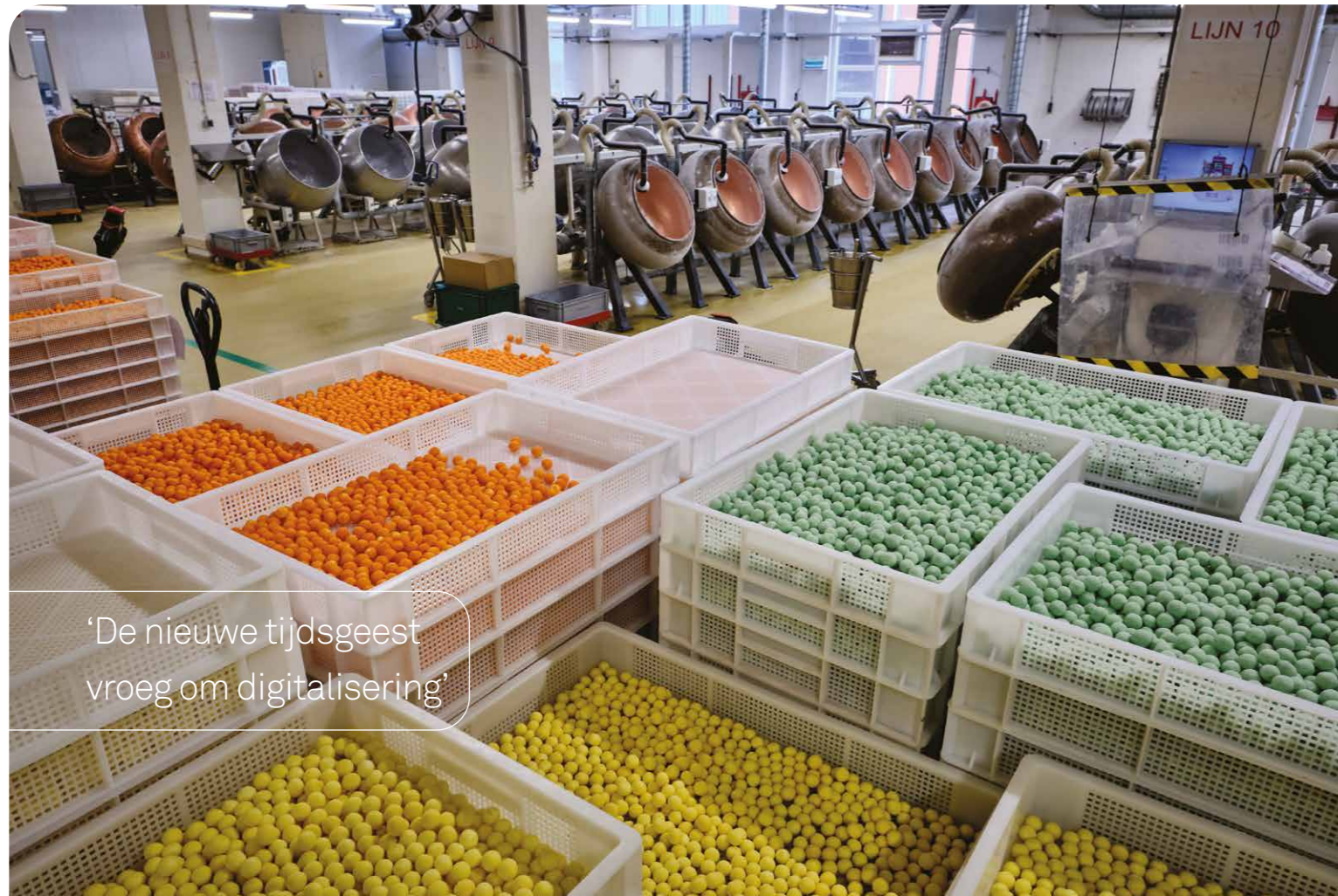
vanuhm professionals in food processing
De Bieffel 3, Borne
T 074 - 266 29 05
E verkoop@vanuhm.nl

DIGITALISERING BIJ FABRIKANT AUTODROP

‘WIJ VOEGEN IDENTITEIT TOE AAN SNOEP’



Twaalf miljoen kilo snoep rolt er jaarlijks van de band bij fabrikant Concorp, bekend van Autodrop. De derde generatie van dit familiebedrijf maakt zich op voor de volgende fase van groei, en richt zich op innovatie van de producten én processen.



‘De nieuwe tijdsgesest vroeg om digitalisering’

Het is de droom van elk kind: een snoepfabriek-directeur als vader. Voor Maarten Ebbens, zijn zus en drie broers was dit de zoete werkelijkheid. Tegenwoordig zijn ze met z'n vijven de eigenaren van snoepfabrikant Concorp. Hun vader raakte in de jaren zestig betrokken bij de handel van zijn toenmalige schoonvader in kauwgom, een naorlogs symbool van welvaart dat overwaarde uit Amerika. In de jaren erna werden andere snoepmerken aan het assortiment toegevoegd, waaronder Fisherman's Friend. "Vanuit de behoefte om onafhankelijk te

zijn van andere producenten, nam mijn vader in 1987 een dropfabriek over in Friesland. Daar produceren we nu nog Autodrop en Oldtimers. Later kwam daar de productielocatie in Waddinxveen bij, waar ook het nieuwe hoofdkantoor gevestigd is," vertelt Ebbens.

REBELS

Inmiddels rolt er jaarlijks zo'n twaalf miljoen kilo snoep van de band bij Concorp, vooral Autodrop, Oldtimers en Candy Cars – Autodrop voor de buitenlandse markt. Het bedrijf

distribueert tevens enkele snoepmerken van andere producenten, waaronder Fisherman's Friend, Ricola en Skittles. Voor alle merken doet Concorp de marketing, een bedrijfstak waar de producent zich graag op profileert. Ebbens: "Wij geloven dat mensen zich willen identificeren met producten, juist nu de wereld steeds gedifferentieerder wordt. Dus wij voegen identiteit toe aan onze impulsproducten. Autodrop staat bijvoorbeeld voor rebels, daar zijn de bekende slogans uit voortgekomen – *Altijd weer die autodrop!* We maken weliswaar een massa-

product, maar proberen een doelgroep aan te spreken die zich herkent in onze producten."

Om die doelgroepen te bereiken, wordt altijd gezocht naar nieuwe impulsmomenten die tot aankoop leiden. Een uitdaging sinds de pandemie, vertelt Ebbens: "Mensen komen minder bij tankstations, normaliter een groot volumekanaal voor ons. En de supermarktbezoekjes zijn korter; consumenten lopen gericht en snel hun lijstje af."

VEGAN, BIO EN SUIKERVRIJ

Ook andere maatschappelijke veranderingen vroegen om doorontwikkeling van de producten. "Gelukkig hebben wij altijd voorop gelopen. We gebruiken als eerste snoepfabrikant in Nederland natuurlijke kleur- en smaakstoffen. En we produceren nu voor veel merken ook een vegan, biologisch en suikervrij assortiment."

BELEEFKEUKEN

Vanwege de grote keuze in het schap, wordt Concorp voor de volgende fase van groei uitgedaagd in te spelen op de behoeften van de jonge generatie en op een andere wijze van consumeren in het algemeen. Ebbens: "In onze fabriek in Waddinxveen, die momenteel verbouwd wordt, komt een beleefkeuken: een samenwerkingslocatie waar we op kleine schaal met innovaties aan de slag gaan. Crea-

DELAWARE

delaware begeleidt wereldwijd klanten in onder meer de food, automotive en engineering bij hun zakelijke en digitale transformaties. In de Benelux nemen zo'n honderd foodklanten de diensten van het bedrijf af, van vleesverwerkers tot koekjesproducenten. delaware is in Nederland de grootste foodpartner voor het SAP-systeem. Het bedrijf heeft hier meer dan honderd consultants in dienst, met elk hun eigen kennisdomein.




tieve ideeën en ondernemerschap zullen daar weer samenkomen." De nieuwe tijdsgesest noopt het bedrijf ook tot digitalisering. Ebbens: "Zelf-scan, e-commerce, minder winkels, big data en social media zijn het nieuwe normaal. Om daarin mee te kunnen, hadden we een inhaalslag te maken. Zo wilden we controle krijgen over ons ordermanagement en was ons proces vooral op maatwerk gebaseerd, waardoor we te afhankelijk waren van de kennis van medewerkers en excellijstjes."

KENNIS

Voor de digitalisering ging Concorp op zoek naar een bewezen food template die binnen het bedrijfsproces zou passen. "Een snoepje verschilt qua productieproces weinig van een koekje," vertelt Ebbens, die zelf een master supply chain management behaalde. Ook wilde het bedrijf een betrokken partner die het systeem zou implementeren. Die werd, na een ruime selectieperiode, gevonden in delaware. "Vanaf dag één stelden zij de juiste vragen, ook aan de key users die we erbij betrokken hadden.

Verder gaf delaware ons een duidelijk overzicht van het beoogde proces. En het ERP-systeem dat het bedrijf levert – van SAP – maakt ieders werk makkelijker," aldus Ebbens. "SAP is heel intuïtief in gebruik," vult Roy Meenderink van delaware aan. Hij loopt al 35 jaar mee in de foodindustrie en kent de vraagstukken in de branche: "Kennis is ons grootste goed, daarmee helpen we klanten in de foodbranche en daarbuiten, echt hun proces te verbeteren."

Ebbens kan dat alleen maar beamen: "De implementatie heeft ons controle gegeven over ons ordermanagement en de integratie tussen logistiek en financiën beter inzichtelijk gemaakt; we weten nu wat de werkelijke kostprijs is van een Oldtimer, dus inclusief personeelskosten, en andere vaste en flexibele kosten. Ook helpt het systeem ons om de strategie op impulsverkoop te bepalen – heel belangrijk voor onze toekomst!"

 www.concorp.nl
www.delaware.pro/foodnl



ESPERA NOVA

Met de ESPERA NOVA gaan we voor **“Zero Downtime”** in de voedingsindustrie!

WEGEN + ETIKETTEREN

= *Espera*

ESPERA-NEDERLAND B.V. | Esp 409 | NL-5633 AJ Eindhoven | Nederland | Tel.: +31 40 253 06 65 | espera@espera.nl | www.espera.nl

Subsidiekansen voedingsindustrie

Veel organisaties in de voedingsindustrie zijn zich aan het verdiepen in het besparen van energie en grondstoffen. Dit biedt uitdagingen op het gebied van koelen en vriezen, elektrificatie en het voorkomen van voedselverspilling. Tegelijkertijd betekent dit kansen voor subsidies. Maar deze kansen ziet niet iedereen.


In de praktijk, bij organisaties die zelf subsidies aanvragen, zien we vaak dat niet het gehele subsidiepotentieel benut wordt. Kennis en kunde ontbreken. Jammer van de inspanningen en zonde van de subsidiemogelijkheden die niet volledig toegepast worden.

Met trots mag Subvention zich het subsidieadviesbureau noemen van mooie bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie als A-Ware, Ausnutria en Royal Smilde waaronder Smilde Bakery (op pagina 20 in dit blad lees je over de nieuwbouw van hun locatie in Edam). Subvention maakt het verschil als subsidiepartner in de voedingsindustrie door haar jarenlange ervaring én kennis van alle subsidiemogelijkheden van proces- en productinnovatie tot nieuwbouw en renovatie. Relevante subsidies van gemeentelijk tot Europees niveau worden bij elk project onderzocht.

Ook de samenwerking met subsidieverstrekkers als de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO) zorgt ervoor dat Subvention hen adviseert



duurzame investeringen subsidiabel te maken. Zo helpen we organisaties te verduurzamen en innovatie te versnellen.

 www.subvention.nl/industrie

Hoge energiebesparing plus subsidie



De overheid stelt subsidies beschikbaar voor investeringen om uw pand energiezuiniger te maken. Daarbij is het belangrijk dat de energiebesparingen binnen een bepaalde bandbreedte vallen.

De SST-TK-100 snelloop-spiraaldeur van EFAFLEX is de eerste echte 1-deursoplossing voor vriesruimten die zowel de hoogste openings- en sluitsnelheden (opent met 1,5 m/sec.) als de beste isolatiewaarden bereikt. Bovendien is de deur ontworpen voor 2,5 miljoen bewegingen. Door het gepatenteerde afdichtingsmechanisme sluit de SST-TK@-100 hermetisch af, en is tot wel 50% besparing mogelijk in de energiekosten.

SUBSIDIE VIA ENERGIE-INVESTERINGSAFTREK

Welke brandbreedte? Te weinig besparing levert immers niets op. Bij een teveel aan energiebesparing is de redenatie dat de investering zichzelf kan terugverdienen in het bedrijf. De vriesdeuren van EFAFLEX vallen in ieder geval onder de subsidieregeling. “Hier is de besparing namelijk erg aantrekkelijk voor bedrijven en dus ook voor de maatschappij.” Frank Keijzer (directeur EFAFLEX) geeft het voorbeeld van een van de eerste klanten met een TK-100 vriesceldeur, een visverwerker in Urk. “Hier zag je na plaatsing van onze deuren dat het bedrijf van een ijspaleis veranderde in een keurige verwerkingshal.”

Energie besparen en subsidie ontvangen? Het kan!

 www.efaflex.nl

Puur, authentiek en heerlijk!



Rijkgevulde gerechten bereid met verse ingrediënten



PROEF DE OORSPRONG

WWW.PADIFOOD.NL

Meerdere varianten ook beschikbaar in 2000 gram grootverbruik assortiment.

OP HET RAAKVLAAK VAN WAND EN VLOER

RENOVEREN ONDER TIJDSDRUK

Stilstand is achteruitgang en downtime zorgt voor derving. Reden waarom een renovatie zo strak mogelijk moet worden ingepland. Renovatiespecialist JackKit werkt 24/7 én gaat de samenwerking aan zodat de productie zo snel mogelijk kan worden hervat.

Vroeg of laat is renovatie noodzakelijk. Deuken in de wand, afbladderende verf en gaten en scheurtjes zijn soms een flinke sta-in-de-weg met het oog op voedselveiligheidseisen. Tegelijkertijd komt renoveren nooit echt goed uit. Het is een spanningsveld dat Jack Pluim maar al te goed kent. Met zijn kit-en renovatiebedrijf JackKit, geworteld in Beekbergen, dragen hij en 25 medewerkers zorg voor de renovatie en vervanging van wanden en plafonds in bedrijfsruimten. Desnoods 's nachts.

“Een van onze klanten had de productie vanwege renovatiewerkzaamheden stilgelegd tot donderdag. Toen we dinsdag al klaar waren was hij heel blij. Die snelheid is belangrijk. Ruimte om te experimenteren is er niet; het moet in één keer goed. Daar werken we hard voor”, zegt Jack Pluim, directeur van JackKit.

SEALWISE

Het hoge arbeidsethos heeft er hoogstwaarschijnlijk aan bijgedragen dat hij al meer dan 25 jaar oplossingen levert aan verschillende bedrijven in de voedingsindustrie. Om zijn klanten nog beter van dienst te zijn, ging Jack recent een samenwerking aan met Sealwise Nederland, die panelen voor wanden en plafonds produceren.



Sealwise WCB-panelen zijn vervaardigd van gerecycled PVC, volledig circulair en hebben verder onder meer als eigenschappen dat ze antibacterieel en antiviraal zijn, laat Jack weten. Dat

maakt deze nieuwe generatie (U)PVC-panelen niet alleen geschikt voor de zorg -waar het idee ervoor ontstond- maar ook en met name voor toepassing in de voedingsindustrie.

TEVREDEN KLANT

Het is niet de enige vorm van samenwerking die de renovatiespecialist ondersteunt richting klant. Renovatie vraagt ook om een goed samenspel met andere betrokkenen. Zo staan wanden en plafonds natuurlijk niet op zichzelf, maar zijn deze in een goed functionerende bedrijfsruimte onlosmakelijk verbonden met een passende vloer. “Het punt waar vloer en wand elkaar raken, is meteen ook het zwakste punt van de ruimte”, zegt Jack. “Een optimale aansluiting is cruciaal gelet op zaken als hygiëne en het voorkomen van lekkages.”

Ook een goede aansluiting tussen andere werkzaamheden is strikt noodzakelijk voor elk proces; renovatie of nieuwbouw. Jack heeft in dat opzicht goede ervaringen met de nabijgelegen Ruys Groep uit Apeldoorn. De onderneming levert al meer dan 45 jaar industriële vloeren aan verschillende bedrijven in binnen- en buitenland, onder meer aan de voedingsindustrie. De twee ondernemers troffen elkaar in de loop der jaren dan ook vaak op dezelfde projecten in de branche. Met een gemeenschappelijk einddoel voor ogen: een tevreden klant. “Een goede coördinatie is cruciaal voor het proces. Zeker bij renovaties luistert het nauw, omdat er vaak sprake is van een strakke planning. Inmiddels hebben zowel JackKit als wij ruimschoots ervaring met werken onder die tijdsdruk, en met ‘doen wat je belooft’. We komen de ander geregeld tegen op projecten en respecteren elkaar”, zegt directeur Hendrik Ruys.

GEZAMENLIJKE PROJECTEN

Ruys en JackKit bevelen elkaar geregeld aan bij klanten voor renovatie. Het is vanuit die verstandhouding dat de twee in het vervolg nu ook gezamenlijk en vooraf gecoördineerde renovatieprojecten kunnen aanpakken. “Het voordeel daarvan is dat de klant hiermee een totaaloplossing in handen heeft”, vervolgt Jack. “Door het bundelen van de krachten kunnen



‘Ruimte om te experimenteren is er niet; het moet in één keer goed’


Ruys en JackKit complete renovaties realiseren in een kort tijdsbestek.”

LASTIGE SITUATIES

De combinatie van jarenlange ervaring, expertise en innovatieve producten kan van pas komen in de uitdagende situaties die de praktijk van alledag soms oplevert. Ad-hoc oplossingen zijn beide bedrijven niet onbekend. Dat bleek onlangs nog, bij Ruys' werkzaamheden voor een vleesverwerkend bedrijf; een snelle renovatie van betonnen stootbanden. Tijd was ook hier een cruciale factor en de productie moest zo snel mogelijk doorgang vinden. Ruys schakelde JackKit in en al snel is er gezamenlijk een solide en hygiënische oplossing gevonden.

“We kwamen tot een beter idee in de kortst mogelijke tijd; het beste van beide werelden dus”, zegt Hendrik.

Binnenkort starten de bedrijven samen een project bij een visverwerkend bedrijf op Urk. Onlangs realiseerde Ruys de vloeren voor de uitbreiding van het bedrijfspand. Zodra de bestaande productie naar het nieuwe gedeelte is verhuisd, volgt een renovatie; van JackKit met Sealwise en Ruys realiseert de slijtvaste KORODUR Pantserdekvloer. Hendrik: “Samen kun je tot de beste oplossingen komen.”

 www.ruysgroep.nl
www.jackit.nl

CIJFERS & FEITEN

OMZET FOODINDUSTRIE 3,7% LAGER IN EERSTE KWARTAAL 2021



[Plat] In het eerste kwartaal van 2021 was de omzet van producenten binnen de voedingsindustrie 3,7 procent lager dan een jaar eerder. Dit omzetverlies was iets hoger dan het omzetverlies bij alle industriesectoren. De omzet van de totale industrie nam namelijk af met 1,5 procent, aldus het CBS. 18,5 procent van de industriële ondernemers gaf aan het begin van het tweede kwartaal te verwachten dat de omzet in de komende 3 maanden zal toenemen. Hiermee waren ondernemers positiever gestemd over de omzet dan in het vorige kwartaal. Daarnaast gaf 11,1 procent van de ondernemers aan een toename van de personeelssterkte te verwachten. Ten opzichte van 2,0 procent in het eerste kwartaal van dit jaar.

www.cbs.nl

VOEDSELVERSPILLING ALBERT HEIJN START PILOT 'BROOD VAN GISTEREN'

Op maandag 17 mei startte in 10 winkels van Albert Heijn in de regio Rotterdam een proef om voedselverspilling verder te verminderen, genaamd 'Brood van Gisteren'. Brood dat gisteren vers in de winkel is aangeleverd en niet verkocht is op de dag zelf, wordt de volgende dag tot 11.00 uur verkocht voor een extra voordelige prijs. Een half brood kost 0,25 cent, een heel brood en een zak bolletjes 0,50 cent. Uit het voedselverspillingsonderzoek van Wageningen University & Research blijkt dat er relatief gezien veel verspild wordt in de categorie brood en banket, een belangrijke reden om met de pilot 'Brood van Gisteren' te starten. De pilot loopt 10 weken. In 2020 heeft Albert Heijn 7%



minder voedsel verspild dan in 2019 (van 5,6 ton naar 5,2 ton per miljoen euro verkocht voedsel). De ambitie van Albert Heijn is de helft minder voedselverspilling in 2030.

www.ah.nl

FINANCIEEL BELASTINGSCHULD FOODBEDRIJVEN 450 MILJOEN



Bijna 2.500 bedrijven in de handel en verwerking van voedsel hadden per eind februari uitstel van belasting toegekend gekregen. Die 2.500 bedrijven vertegenwoordigen circa 13 procent van het totaal aantal bedrijven in de sector, dit is iets hoger dan het landelijke gemiddelde van 10,4 procent per sector. In totaal hebben deze bedrijven een belastingschuld van 450 miljoen euro,

blijkt uit een rapport van ABN AMRO. Uit hun data blijkt dat tijdens de eerste lockdown vorig jaar een schokgolf ging door de bedrijven in de foodsector en de betalingen aan de belastingdienst fors terugvielen. In de derde kwartaal bleek voor veel bedrijven de initiële angst voor omzeterderving onterecht en namen de betalingen aan de belasting weer flink toe. Uit de cijfers van het CBS valt op te maken dat 500 bedrijven die initieel uitstel van betaling hadden aangevraagd, hun schuld al weer ingelost hebben. Gemiddeld gezien valt de schade in de foodsector mee, maar het relatief lage gemiddelde maskeert de pijn van een aantal bedrijven dat volledig afhankelijk is van de horeca en dat worstelt om het hoofd boven water te houden.

www.abnamro.nl



DUURZAAMHEID 5 STAPPEN NAAR DUURZAAMHEID VOEDSELKETEN

Wageningen University & Research (WUR) heeft een aanpak met vijf stappen ontwikkeld die voedselproducerende bedrijven kan helpen in het creëren van effectieve duurzaamheidsprogramma's samen met toeleverende boeren. De aanpak is gericht op transparantie tussen alle partijen over de benodigde inzet voor het realiseren van duurzaamheidsdoelen. Het is voor de voedselproducent cruciaal om duurzaamheid niet als een apart bedrijfsdoel te zien, maar als onderdeel van de totale bedrijfsvoering. Duurzaamheid kan niet worden

gezien als een tijdelijk project of doel en heeft consequenties voor vele andere onderdelen van de bedrijfsvoering. De vijf stappen te volgen op weg naar duurzaamheid zijn: 1. prioriteiten stellen; 2. doelen definiëren; 3. weten welke aanpassingen op regionaal en boerderniveau effectief zijn; 4. passende stimulansen ontwikkelen voor de boer; 5. evalueren. "Met name de 3e en 4e stap krijgen in de praktijk te weinig aandacht", zegt onderzoeker Joan Reijs.

www.wur.nl

ONDERZOEK EIWIT UIT MEELWORMEN

Onderzoek aan Maastricht University bewijst voor het eerst dat eiwitten van insecten even gunstig zijn als de 'gouden standaard' eiwitten van melk. Beide eiwitten worden op dezelfde manier verteerd, opgenomen en laten vergelijkbare resultaten zien op het gebied van spieropbouw en herstel. In combinatie met duurzaamheidsargumenten bewijst dit resultaat dat insecten een uitstekende bron van eiwitten zijn voor de voedselproductie. Protifarm, de Nederlandse voedingstak van Ynsect, leverde de meelwormen (*Alphitobius diaperinus*) voor dit wetenschappelijke onderzoek.

www.protifarm.com



RESTSTROMEN CHITINE UIT RESTEN VAN SCHAALDIEREN

Met enzymen en bacteriële fermentatie is het even goed mogelijk om de nuttige stof chitine uit garnalenpellen en krabben schalen te halen als met agressievere chemie-gebaseerde processen. Dat blijkt uit onderzoek van ILVO-UGent onderzoeker Yang Zou. Goed nieuws voor de jonge sector van de bio-economie en producenten van chitine: een stof die o.a. gebruikt wordt in de productie van bio-plastics en additieven voor teeltsubstraten. Bovendien blijken de nevenproducten van deze duurzamere extractieprocessen interessante eigenschappen voor de bio-economie te vertonen, zoals het potentieel om vrije radicalen te neutraliseren, aaltjes te doden en de vorming van biofilms af te remmen.

ilvo.vlaanderen.be



EEN VEILIG EN DUURZAAM BEDRIJFSPAND BEGINT BIJ BETON

SLIM VANAF HET BEGIN

De afgelopen jaren realiseerde Willy Naessens Nederland meerdere koelhuizen in de voedingsindustrie, waaronder het nieuwe pand voor Wilko Fruit in Breda, fase 2 en 3 van de logistieke DC's voor the Greenery in Barendrecht en het nieuwe pand van Kivits-Goes Handling en VGK Cool Logistic in Ridderkerk. Allemaal met het eigen prefab betonconcept.

Van ontwerp, engineering, productie van de prefab betonelementen, grondwerk, transport en montage tot en met de oplevering; Willy Naessens beheert en begeleidt het hele bouwproces zelf. Het van origine Belgische bedrijf is sinds 2015 actief in Nederland en gevestigd in Nieuwkuijk (NB). Naessens is

specialist in het bouwen van bedrijfshuisvesting middels een eigen prefab betonconcept: robuust, esthetisch, veilig en waardevast. "Dankzij onze 'verticale integratie', zoals wij het noemen, hebben wij alle belangrijke aspecten binnen een bouwproces in eigen hand", zegt Jeroen de Bonth, directeur van

Willy Naessens Nederland. "Hierdoor is er één aanspreekpunt voor de klant. We denken het liefst vanaf het allereerste begin mee." Samen tot een goed resultaat willen komen; dat is een belangrijk kenmerk van het bedrijf. "Op de werkvloer heerst een familiale en warme sfeer", vertelt medewerkster Suzan Dorgelo. "Korte lijntjes en snelle communicatie zijn voor ons essentieel. Niet alleen onderling, maar ook, of misschien wel juist, met onze klanten. Dat werkt gewoon het prettigst." De Bonth bevestigt: "We zitten graag náást de klant, om zo een optimaal pand te kunnen ontwerpen binnen ons betonconcept. Dat zorgt bovendien voor een goede, concurrerende prijs-/kwaliteitverhouding".

PREFAB BETON CONCEPT

Anders dan in het werk gestort beton, werkt Willy Naessens met geprefabriceerd, ofwel voorgefabriceerde betonelementen. De elementen voor de constructie van een gebouw worden in de eigen fabrieken van Willy Naessens geprefabriceerd, waarna ze rechtstreeks en in hun geheel naar de bouwplaats worden gebracht. Eenmaal ter plaatse worden ze direct in elkaar gemonteerd. "Dit zorgt voor een snel en overzichtelijk bouw-



proces. Bovendien zijn de kwaliteit en planning hiermee gewaarborgd."

"Daarnaast worden er steeds hogere eisen gesteld aan de kwaliteit van nieuwe bedrijfspanden", vervolgt De Bonth. "Deels door de klanten zelf, maar zeker ook opgelegd door de overheid, via strenge wet- en regelgeving. Omdat we meerdere voedselver-

werkende bedrijven in onze portefeuille hebben, weten we wat er speelt in de branche. Denk bijvoorbeeld aan de HACCP-regels en de compartimentering ten behoeve van de brandwerendheid." Mede door die strenge wet- en regelgeving wordt het gebruik van beton steeds populairder, merkt de directeur op. Over het waarom, zegt hij: "Beton is van nature robuust, brandveilig en heeft een lange levensduur. Bijkomend voordeel is het accumulerend vermogen: de grote massa zorgt ervoor dat de temperatuur goed te reguleren is en dus constant kan blijven. Beton is mede daardoor uiterst geschikt voor bedrijfspanden in de voedselindustrie."

KWALITEIT

Prefab beton levert, al dan niet in combinatie met staal, een multifunctioneel eindresultaat op. "Het wordt gebruikt voor vrieshallen, distributiecentra, kantoren, parkeergarages,

bedrijfsunits, opslag gevaarlijke stoffen, noem het maar op. Ons prefab beton voldoet aan de strengste eisen en aan de huidige wet- en regelgeving. We geloven in ons product en passen het aan als de omstandigheden daarom vragen. Denk hierbij aan volledige brandwerende compartimenteringen voor de opslag van gevaarlijke stoffen. Dankzij deze flexibiliteit sluiten we goed aan bij de behoeften en wensen van de klant. Die wensen en eisen zetten we direct om in een geoptimaliseerd bouwplan", aldus De Bonth.

Ook binnen de organisatie streeft Naessens naar kwaliteit. KAM coördinator Yme Jager: "We zijn gecertificeerd voor ISO 9001, ISO 14001 en VCA**. Afgelopen maand doorliepen we wederom met goed gevolg een surveillancetoezicht; iets om trots op te zijn", besluit hij met een brede glimlach.

 www.willynaessens.nl



HET IS 5 VOOR 12, ÓÓK VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Bijna anderhalf jaar verder in Covid-19 tijd. Als we één ding hebben geleerd van deze pandemie, is het wel dat niets belangrijker is dan onze gezondheid. Toch? Of zijn er door de pandemie belangrijkere zaken naar de achtergrond verdrongen? Realiseren we ons echt niet dat er binnen afzienbare tijd niet voldoende (gezond) voedsel meer is, geen (gezonde) vis meer in de oceanen en te weinig groenten en fruit om te kunnen verwerken? We kiezen er te vaak voor om weg te kijken. Dat kan niet meer. Het roer moet om.

Dit is écht niet de laatste pandemie die we gaan meemaken. Ook dát weten we allemaal. Of dit Covid-19 virus nu is geëxplodeerd door het eten van een broodje vleermuis of in een laboratorium, of het een deel is van een grotere conspiracy theorie of een broodje-aap-verhaal; de gevolgen voor de wereld zijn gigantisch. We kunnen toekomstige pandemieën niet voorkomen, zo simpel is het helaas. Wat we wél kunnen doen is zorgen dat de juiste maatregelen zijn getroffen om de veiligheid op orde te hebben. Veiligheid voor alle medewerkers van voedselproducerende en -verwerkende bedrijven en de bedrijven die ervoor zorgen dat veilig voedsel zijn weg vindt naar de consument.

Te lang is vooral gekeken naar de kosten. Is renovatie uitgesteld, of uitgevoerd met minimale middelen. Wanden, vloeren, plafonds, productieruimtes; je hoeft geen wetenschapper te zijn om te weten dat contaminatie een groot gevaar is. Hoeveel besmettingen zijn er niet geweest in de branche? Gelukkig is er een omslag gaande. Veel bedrijven zien in dat investeren in gezondheid en veiligheid prioriteit heeft. Zij weten dat er op een veilige, duurzame én verantwoorde wijze kan worden gebouwd en gerenoveerd.

De mogelijkheden zijn er: door gebruik te maken van antibacteriële wanden en plafonds die ook nog eens antiviraal zijn. Niet alleen een coating maar sterk en door en door. Niet geproduceerd op basis van nieuwe op olie gebaseerde grondstoffen, maar van gerecycled materiaal. Brandwerendheidsklasse Bs1d0 én volledig circulair. Een kleine stap die meer kost? Misschien wel. Maar ook een stap die laat zien dat je als bedrijf gezondheid en veiligheid voorop stelt en bijdraagt aan een duurzame toekomst.

Het roer moet om. En snel ook.

Ernest Conradi

Manager Sealwise Nederland

LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

Totaalleverancier reinigingsconcepten voor de voedselverwerkende industrie

Vervaardiging in eigen werkplaats, maatwerk

Betrouwbaar

40 jaar

Krijgt u de vervuiling uit uw emballage?

Kost dit u veel tijd & energie?

Wij kunnen u helpen.

Daag ons uit...



Bedrijfsweg 33 8251 KK Dronten +31 - (0)321 - 386 600 verkoop@letsbv.nl



Scan me

TAP MACHINEBOUW BV

- Hamburgervormmachines
- Stavenvormmachines
- Ballenvormmachines
- Verpakkingslijnen
- Dekselsluiters
- Vulmachines
- Ontnesters
- Draaitafels

Hamburgervormmachines:

- diverse hamburgervormen
- hygiënisch ontwerp
- buizenframe
- foodgrade materialen

Pneumatisch:

- TVM140N: 45 burgers /min.
- TVM260N: 80 burgers /min.
- TVM400N: 120 burgers /min.

Servo:

- TVM400SE: 135 burgers /min.
- TVM520SE: 180 burgers /min.

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers:

- hoge productie snelheid
- hygiënisch ontwerp
- groot gebruiksgemak
- bijzondere productie flexibiliteit
- pletband is in hoek en hoogte verstelbaar
- ook geschikt voor vlees vervangende producten

Diafragma series

- DF 50: Ø20 – Ø48 20 – 70 gr.
- DF 70: Ø40 – Ø65 60 – 140 gr.
- DF 100: Ø60 – Ø95 130 – 200 gr.

Technische gegevens

- Bandsnelheid: 30 meter/min
- Capaciteit: 170 porties/min

Nieuw model: TVM260N

Nieuw model: ATM200

Goudstraat 26 2718 RC Zoetermeer T +31 79-3416646 info@tapmachinebouw.nl www.tapmachinebouw.nl

BOERMARKE KIJKT NAAR DE TOEKOMST PLANTAARDIGE ALTERNATIEVEN VOOR KAAS BOOMING

Boermarke staat al meer dan 30 jaar garant voor zuivel op z'n lekkerst. Zowel traditionele melkproducten als volwaardige, plantaardige alternatieven vinden hun weg naar de schappen in de winkels. Sinds eind vorig jaar zet de Twentse zuivelproducent ook in op de productie van plantaardige alternatieven voor kaas.

De wereld is in beweging, ook op het gebied van voedselconsumptie. Ons eetpatroon verandert. Meer consumenten stappen over naar plantaardige alternatieven. Sterker nog, 'plantaardig' is steeds meer de standaard. Boermarke begrijpt die boodschap en pakt de handschoenen verder op. Door de stijgende vraag naar plantaardige alternatieven voor kaas bouwt Boermarke een compleet nieuwe productielijn voor plantaardige kazen. Inzet is om dagelijks meer dan 10 ton te produceren. Plantaardige kaas die niet te onderscheiden

is van reguliere kaas qua smaak, textuur, kleur en geur. Overigens is Boermarke geen onbekende op het gebied van plantaardige producten. Sinds 5 jaar timmert de zuivelproducent uit Enschede aan de weg met plantaardige vers- en ijsproducten op basis van kokos, haver, soja en amandel voor uiteenlopende afnemers en merken.

SCHAKELEN EN FINETUNEN

Een goede voorbereiding is het halve werk. Om dit plantaardige alternatief voor kaas in

de markt weg te zetten is het team niet over één nacht ijs gegaan, legt product- en proces-technoloog Vera Weller enthousiast uit: "Ik ben vanaf dag één bij het ontwikkelingsproces betrokken geweest. Het is gaaf om zo iets groots als dit vanaf nul op te bouwen." Om dit doel te bereiken is samenwerking, ook met betrouwbare partners, cruciaal, weten ze inmiddels bij Boermarke: "Absoluut. Daarom kwamen we al snel uit bij 'buurman' Simatec uit Almelo. Een partner waar je goed mee kan schakelen en kan finetunen", benadrukt



Vera. De product- en procestechnoloog maakt onderdeel uit van de R&D afdeling (research en development) van Boermarke. Dagelijks werkt zij met haar collega's aan het optimaliseren van productie- en reinigingsprocessen van de bestaande producten. Daarnaast werkt ze aan productontwikkelingsprojecten van zuivel- en veganproducten.

VOLUME

Reynier Varvik, directeur/eigenaar van Boermarke zegt over het ontwikkelingsproces van de plantaardige alternatieven voor kaas: "Doel is om ons op dit gebied steeds verder te ontwikkelen en te manifesteren. Kwaliteit staat met stip op 1. Om dat te bereiken heb je een bevlogen team nodig en een partner waar je dat mee kan bereiken. Het contact met Simatec is zo'n 15 jaar geleden ontstaan.

VAN ALLE MARKTEN THUIS

Simatec verkoopt sinds 1963 machines in de voedingsmiddelenindustrie, processing machines en machines om onder meer producten te doseren, te wegen en te verpakken. De vele verpakkingstechnologieën van het bedrijf vinden we onder meer terug in AGF, wild & gevogelte, brood & patisserie, vis en vlees, convenience, farmacie, zuivel en kaas en ook in het vegetarische segment.



Ook voor speciale producten is Simatec de uitgelezen partij. Bovendien liggen onze bedrijven dicht bij elkaar. En dat werkt gewoon handig in de praktijk. Na een korte radiostilte kwamen we vorig jaar voor de plantaardige kaasproducten weer met elkaar in contact. Het mooie is dat Simatec machines kan leveren die een groot volume aankunnen. Een win-winsituatie."


KORTE LIJNEN

Simatec heeft een CCM (Cooker Cooler Mixer) met een inhoud van 800 liter geleverd, en later ook een blokjes/reepjes-snijder voor kaas, de TREIF CASAN 200. Vera: "Om de apparatuur te leren kennen en het product verder door te ontwikkelen, werkten we eind vorig jaar eerst met een kleinere CCM (110 liter). Hierdoor kregen we de kans om ons goed voor te bereiden op ons doel: 10 ton per dag produceren. Na deze opstart maakten we de vervolgstap naar de grote machine om de kaas te koken. Dat is nu gerealiseerd. We gaan de kaas leveren van blokjes, plakjes en geraspt tot grotere blokken voor de horeca. Op termijn willen we ook verschillende vari-

anten op de markt brengen. Dat maakt de productontwikkeling hier zo leuk. De samenwerking met Simatec en hun team draagt daar zeker aan bij. De lijnen hier in Twente zijn kort, we kennen elkaar. Vragen worden snel beantwoord. En als er technische support ter plaatse nodig is, krijgen we direct de juiste ondersteuning."

DOORBOUWEN

Reynier: "Een kwart van ons bedrijf is speciaal voor plantaardige alternatieven ingericht. Dat is overigens ook een must. We produceren vegan producten, los van de overige, in een aparte ruimte. De toekomst ziet er goed uit. De basis is gelegd. Nu gaan we de productielijn verder doorbouwen. Vanaf januari 2022 leveren we ons nieuwe product aan 10.000 supermarkten in Nederland en over de grens. Verder mogen we dit product ook gaan produceren voor twee grote merken. Een ontwikkeling waar we trots op zijn."

 www.boermarke.eu
www.simatec.nl



Compaxo Vlees BV • Zevenaar



Baconspecialist Danish Crown Foods • Haarlem



Snacks, salades en sauzen Elite BV • Nieuwegein

Het beste vlees voor de maaltijd-industrie



Uw slager sinds 1910 - Nu ook voor vegetarische en veganistische producten

De producten uit de keuken van De Koning Vlees voldoen aan hoge kwaliteitseisen. Het zijn de smaakmakers van uw soepen, salades, pizza's en maaltijden.

Wist u dat wij tegenwoordig ook vegetarische en veganistische producten aanbieden? Bespreek met ons wat u wilt en hoe u het wilt. Wij denken graag met u mee en zijn in staat om aan specifieke wensen te voldoen. Al jaren is De Koning Vlees een betrouwbare partner binnen de vleesindustrie.



Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier



Daltonstraat 6 - 3335 LR Zwijndrecht (NL) - T +31(0)78-6291850 - E info@dekoningvlees.nl - dekoningvlees.nl

GOED BETER BOUWEN

Plannen voor een nieuw bedrijfspand? Kies voor een verrassend slim, hoogwaardig bouwproces waarbij alle partijen optimaal samenwerken. Uniek en bewezen. Zo reduceren wij de kans op budgetoverschrijding tot vrijwel nul. Engineering met serieus verstand van huisvesting in de voedingsindustrie. Wij de kennis en u een gebouw dat uw verwachtingen overtreft. Klinkt goed? Bel Bas te Riele: 06 - 55 32 77 07.



Onze succesfactor in de foodsector? Bouwen integreren met engineering!

Enkele referenties
STARCUISINE • BRESK
ROYAL SMILDE BAKERY
AMECO • HEMS FORTUNA
ROYAL SMILDE FOODS
HUTTEN BEEF • DELICIA
WWW.ADST.NL



COMPETITIVE FOOD CHAIN CONCEPTS

RBK Food Projects

uw partner bij bouw & verbouwplannen!

RBK, AL MEER DAN 15 JAAR 'HOFLEVERANCIER' VAN DE KONING

Al vanaf het ontwerp en de nieuwbouw van De Koning Vlees in Zwijndrecht zijn De Koning en RBK vertrouwde partners. Mede dankzij het uitgekende integrale gebouwontwerp heeft De Koning in de afgelopen jaren een enorme groei kunnen realiseren en RBK is er trots op hier haar bijdrage aan te hebben kunnen leveren.

Ook in 2021, met de nieuwste verbouwingsplannen voor de boeg, vertrouwt De Koning op de kennis en ervaring van RBK. Niet alleen voor technische ondersteuning en advies, maar ook voor het FOPRO® besturingssysteem van de koelinstallatie.



Wilt u ook bouwen met vertrouwen?

Neem dan contact met ons op.

BEVLOGEN GENERATIES VERTELLEN

DEUREN BEÏNVLOEDEN FUNCTIONEREN PAND

Pluimveeslachterij Remkes heeft een nieuw pand laten bouwen om de productie van gegaarde kippenvleesproducten uit te breiden. Een duurzaam gebouw met moderne machines en industriële deuren die het functioneren van het pand borgen. Twee generaties ontmoeten elkaar hier voor een terugblik op het verleden, de realisatie van de nieuwbouw en een blik richting de toekomst.

Tegenover de bestaande productielocatie is voor pluimveeslachterij Remkes in Epe een nieuw pand gerealiseerd. De nieuwbouw is onder meer bestemd voor een pasteurisatie- en kokerijgedeelte van 4.000 m², een vriesopslag van 3.800 m² en een expeditieruimte van 2.400 m². De ambities voor deze locatie liggen hoog, het streven is een volledige integratie

van de gehele keten in een BREEAM-NL Outstanding (duurzaam) gebouw. Belangrijk bij het bewerkstelligen van dit streven, is een gezond binnenklimaat voor de productie, verwerking en koel bewaren van de kippenvleesproducten. Hoe realiseerde Remkes dit? Vader Hennie en zoon Marcel Dijkkamp vertellen bevlogen over hun betrokkenheid.

IEDERE KIP IS ANDERS

Hennie Dijkkamp werkt al ruim 50 jaar bij de kippenveeslachterij. "Als 14-jarige jongen deed ik hier vakantiewerk en ben ik 'blijven hangen'. Toen waren we met 10 mensen en werkten we in een grote schuur. Ik mocht de nekjes knippen, vleugeltjes vouwen en kratten schoonmaken. Later stond ik aan de lopende band totdat ik in de nacontrole terechtkwam. Het mooie is dat je echt met het product bezig bent. Iedere kip is anders, de ene laat zich gemakkelijker bewerken dan de andere. Tegenwoordig wordt het grove werk door de machine gedaan, de nacontrole is een

INSPIRE CENTER

Prodoor werkt aan een platform om haar kennis over primaire hedendaagse onderbelichte thema's in de voedingsindustrie, zoals energie, hygiëne en brand, met eindgebruikers en voorschrijvers te kunnen delen. Om gezamenlijk de juiste bouwkeuzes te kunnen maken voor het bouwen van een pand dat functioneert voor mens, product en materieel. Een pand waarmee je vóóruit kunt!



Marcel (links) en Hennie Dijkkamp trots op de nieuwbouw



stukje handwerk dat overblijft. Dat boeit nog steeds." Hennie vertelt met een beetje weemoed over de 'oude tijd'. "Toen we met een kleine groep waren, was de sfeer gemoeidelijker, je kende elkaar en elkaars gezin. Nu werken we met zo'n 100 man van verschillende nationaliteiten. Je kent niet iedereen persoonlijk. Maar ik stap vijf dagen per week op mijn fiets naar het werk en maak van iedere dag mijn dag."

DE GROEI NAAR NIEUWBOUW

In de afgelopen 50 jaar heeft het bedrijf een groei doorgemaakt. Van grote schuur naar – na instellen van voedselveiligheidskeuringen

– modernisatie via uitbreidingen en verbouwingen in en rondom de bestaande bouw, tot een compleet nieuw pand. De groei in productie wordt door Hennie geschetst met: "Vroeger slachtten we gemiddeld 600-800 kippen per uur, nu zijn het er duizenden."


Zoon Marcel deed ook vakantiewerk bij Remkes. "Op de inpak- en stiekafdeling en op zaterdag in de winkel. Het was flink aanpoten, maar je deed het met elkaar. Na school ben ik de elektrotechniek ingegaan en kwam ik vijf jaar geleden bij industriële deurenexpert Prodoor in Apeldoorn terecht. Het was speciaal toen we de opdracht kregen voor de industriële deuren voor het nieuwe pand van Remkes. Leuk om op bekend terrein te werken en mooi om met mijn vader verleden en toekomst te delen."

Prodoor leverde en installeerde in opdracht van K.I.M. Nederland 60 stuks koel- en vriesdeuren, 23 snelloopdeuren met een flexibel deurblad en 10 ISO Speed Cold snelloopdeuren met een geïsoleerd deurblad. "Al snel hadden wij een goede werkrelatie met de technische medewerkers van Remkes. Hierdoor konden wij direct bij de installatie nóg beter inspelen op hun eisen en wensen. Ook

werden wij vanwege onze expertise gevraagd om technische zaken in de oudbouw op te pakken." De productielocatie is nu gereed om de beoogde activiteiten uit te kunnen breiden en voldoet aan de eisen van BREEAM-NL Outstanding.

TOEKOMSTAMBITIES

Hennie begrijpt waarom Remkes deze stap zet. "Wil je meegaan in de markt, dan moet je moderniseren. Voor ons als productiemedewerkers wordt het werk daardoor makkelijker en lichter." Remkes verliest hiermee haar zorg voor haar grootste kapitaal, de medewerkers, niet uit het oog. Marcel vond het een geweldig project om aan mee te werken: "Ik verzorgde mede de werkvoorbereiding, had overleg met onze monteurs en de technische medewerkers van Remkes. Wij zijn nog niet klaar, want na de inrichting is altijd nog nazorg nodig. Goed onderhoud verlengt de technische levensduur. Wij hebben hier kunnen laten zien wie we zijn, wat we doen en wat we kunnen."

 www.remkes.nl
www.prodoor.nl



Hennie Dijkkamp vertelt over de ontwikkeling van Remkes door de jaren heen

CIJFERS & TRENDS

ER GLOORT LICHT AAN HET EINDE VAN DE PANDEMIETUNNEL

Groei in het aantal vaccinaties en versoepeling van coronamaatregelen zorgden aan het begin van het tweede kwartaal van 2021 voor meer optimisme in de meeste branches van de voedingsindustrie. Dit blijkt uit een analyse van recente CBS-cijfers door onze redactie.

De omzet van de voedingsmiddelenindustrie is in het eerste kwartaal van dit jaar vergeleken met het hetzelfde kwartaal vorig jaar met 3 procent gedaald. Vooral de export was met een omzetzak van 4,5 procent in mineur. De binnenlandse omzet nam met 1,3 procent af. Het omzetherstel dat de sector in het derde en vierde kwartaal van vorig jaar voorzichtig liet zien - na de forse omzetreun die de coronacrisis in het tweede kwartaal van 2020 uitdeelde (bijna 6 procent minder omzet) -, lijkt daarmee af te zwakken.

ONTEVREDENHEID OVER ORDERPOSITIE

In geen enkele branche binnen de voedingsindustrie waren ondernemers begin tweede kwartaal per saldo tevreden over hun orderpositie. Vooral ondernemers in de visverwerking (-28,3 procent), slachterijen en vleeswarenfabrikanten (-27 procent) en in de spijsoliën- en -vettenindustrie (-24,6 procent) vonden hun orderpositie eerder te klein dan (te) groot.

AANTAL BEDRIJVEN STIJGT, WEINIG FAILLISEMENTEN

Toch is het aantal bedrijven in de voedingsindustrie van begin 2020 tot begin tweede kwartaal 2021 met 6,3 procent toegenomen: van 5.970 tot 6.345. In de zuivelindustrie ging het van 310 naar 330 bedrijven (+6,5 procent)

en in de brood- en deegwarenindustrie van 3.260 naar 3.465 (+6,3 procent). In de visverwerkende industrie (145), spijsoliën- en -vettenindustrie (50) en de meelindustrie (110) bleef het aantal bedrijven in deze periode gelijk.

Er werden in het eerste kwartaal van dit jaar in de totale branche 295 bedrijven opgericht en 105 opgeheven. Koploper bij zowel de nieuwe oprichtingen (185) als de opheffingen (55) was de brood- en deegwarenindustrie. Bij de slachterijen en vleeswarenindustrie werden er in deze periode evenveel bedrijven opgericht als opgeheven (15). In totaal gingen er tot nu toe in de voedingsindustrie tijdens de coronaperiode 20 bedrijven failliet; 16 in 2020 en 4 in de eerste vier maanden van 2021. Meer dan de helft (11) van de faillissementen viel in de brood- en deegwarenindustrie.

PERSONEELSSTERKTE

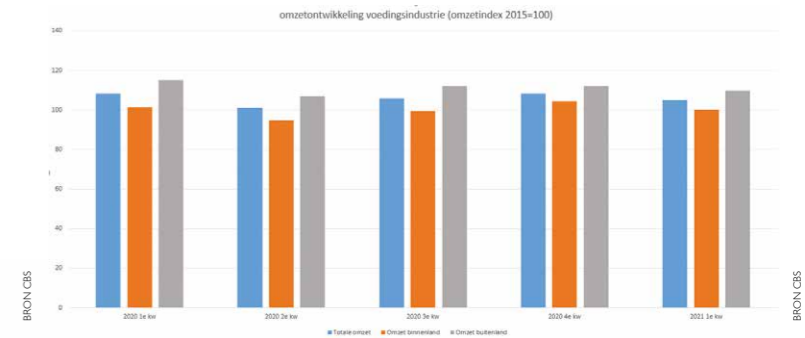
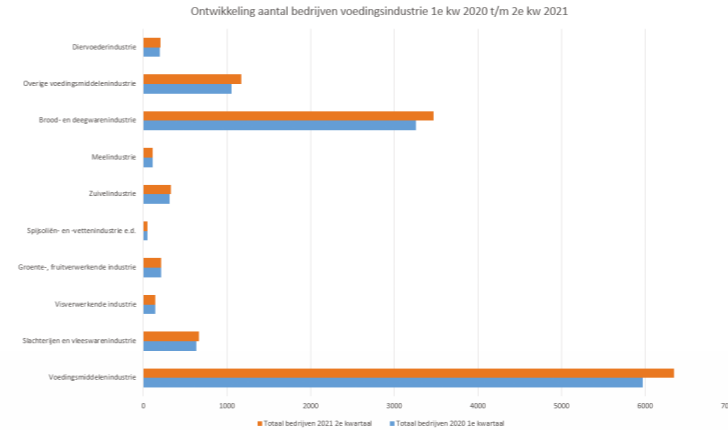
De meeste ondernemers in de voedingsindustrie gaan uit van een toename van personeel in het tweede kwartaal van dit jaar. Relatief de grootste stijging valt te voorzien in de groente- en fruitverwerkende industrie, waar per saldo 26,2 procent denkt meer personeel te gaan aannemen. Ook in de brood- en deegwarenindustrie is een ruim percentage van de

ondernemers positief over personeelsuitbreiding (+16,4 procent). Alleen de meel- (met -34 procent) en visverwerkende industrie (met -7,8 procent) verwachten personeelsafslanking voor deze periode.

VOORUITZICHTEN VERBETEREN

Voor de totale voedingsindustrie hebben we gekeken naar de omzetverwachtingen voor het tweede kwartaal van 2021. Het gaat in deze cijfers om het percentage ondernemers dat omzetzakking verwacht minus het percentage ondernemers dat omzetzakking voorziet. Per saldo denkt 17,2 procent van de ondernemers dat de omzet in het tweede kwartaal zal toenemen. Dat is de hoogste score sinds het vierde kwartaal van 2019; toen ging 20,3 procent uit van stijgende omzetten.

De groente-, fruitverwerkende industrie was het meest optimistisch gestemd: 46 procent van de ondernemers voorspelt hogere omzetten over het tweede ten opzichte van het eerste kwartaal. Eveneens flink positief daarover zijn de ondernemers in de spijsoliën- en



vettenindustrie (+10,5 procent); de zuivelindustrie (+19,3 procent); de meelindustrie (+13,4 procent) en de brood- en deegwarenindustrie (+20,8 procent). Minder optimistisch waren ondernemers in de slachterijen en de vleeswarenindustrie (+0,2 procent) en de diervoederindustrie (+1,5 procent). De visverwerkende industrie was de enige branche waar de pessimisten over de omzetzakking de overhand hadden (-5,7 procent).

FORSE STIJGING AFZETPRIJZEN

De afzetprijzen zijn tussen april 2020 en april 2021 flink gestegen; met 5 procent. In de eerste drie maanden van dit jaar liepen de prijzen in de voedingsindustrie al op van +0,1 procent in januari tot +2,8 procent in maart. De stevige prijsstijging in april komt vooral voor rekening van de spijsoliën- en

vettenindustrie (+29,2 procent). Alleen bij de visverwerkers was een daling te zien; van 2,3 procent. De visverwerkende industrie verwacht niet dat het economisch klimaat voor hen zal verbeteren. In de brood- en deegwarenindustrie is dat wel anders; 15,5 procent van deze ondernemers gaat uit van een verbetering in het tweede kwartaal. De groente- en fruitverwerkende industrie spant de kroon. Per saldo gaat de helft van deze ondernemers uit van verbetering in deze periode.





Onafhankelijk advies bij

- Afstemming koelbehoefte aan uw productieproces
- Aanschaf nieuwe of vervanging bestaande koelinstallaties
- Subsidiemogelijkheden & Energiebesparing
- Begeleiding & controle bij uitvoering

GO Consulting
T +31 (0)6 832 349 02

E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl



Mijn ERP. Maakt mijn beslissingen makkelijker.

De juiste beslissingen nemen - dit is nu het belangrijkste voor elk levensmiddelenbedrijf. Gedetailleerde rapporten, de laatste gegevens uit de productie, de ontwikkeling van de ordersituatie: het CSB-System geeft u precies deze transparantie met een druk op de knop. Zo kunt u zelfs in onzekere tijden veilige beslissingen nemen.

Meer over onze oplossingen voor levensmiddelenbedrijven:
www.csb.com



B-Built is al meer dan 12 jaar actief als design & Build bouwbedrijf, gespecialiseerd in de realisatie van koel- en vriesopslag faciliteiten in West-Europa.



COLD AS ICE

Lelyweg 4 / 4612 PS Bergen op Zoom / T +31 (0) 164-271660 / www.b-built.com

Allemaal in Shock | Van Abeelen

Van Abeelen Food Processing Technology behoort tot de top drie leveranciers van geavanceerde koel- en vriesapparatuur voor de voedingsindustrie. Onze klanten zijn (inter)nationale voedselproducenten, koel- en vrieshuizen en distributiecentra.

TOTAALOPLOSSING IN VRIEZEN

Naast standaard vriesoplossingen bieden we hightech vriesoplossingen. Wij denken mee voor een zo energie-efficiënt mogelijk gekoeld productieproces. Met meer dan 25 jaar ervaring hebben wij overal een vriesoplossing voor. Elk voedingsproduct kunnen wij naar wens koelen. Of het versproduct een stevige structuur heeft of zeer delicaat is: elke machine wordt naar uw specificaties gemodelleerd. Wij leveren techniek, onderhoud en 24/7 service.

Ons assortiment bestaat uit spiraalvriezers en tunnelvriezers voor het koelen van langdurige 24/7 productieprocessen, maar ook uit bijvoorbeeld carton box vriezers voor het shockvriezen van verpakte versproducten, band-, impingement- en plaatvriezers.

HYGIËNE OP HET HOOGSTE NIVEAU

In de voedingsindustrie draait alles om hygiëne. Moeten sluiten vanwege



slechte hygiëne is een regelrechte nachtmerrie. Op dit gebied laat u liever niets aan het toeval over. En wij ook niet. Wij leveren eersteklas machines die voldoen aan de strengste hygiëne- en kwaliteitseisen. Ze zijn standaard siliconenvrij, voorzien van duurzame RVS behuizing en gelaste naden (die met gemak jarenlang onder hoge druk gereinigd kunnen worden zonder materiaal aantasting). Bacteriën en schimmels krijgen geen kans en discussies over hygiëne zijn definitief verleden tijd.

 www.vanabeelen.eu/food-processing-technology

NALEVING RICHTLIJNEN

FNV EN CBL ONDERZOEKEN TOMATENKETEN



Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) en de FNV gaan onderzoek doen in de productieketen van de ingeblikte tomatenhandel. Het onderzoek richt zich op Italië, een belangrijke leverancier van tomaten. Doel is om eind juli in kaart te hebben welke specifieke risico's op schendingen van mensenrechten zich in de tomatenketen voordoen en welke verbeteringen nodig zijn. Daarbij worden aanbevelingen opgesteld hoe de Nederlandse deelnemers in de keten een positieve verandering in gang kunnen zetten.

Jos Hendriks, bestuurder FNV Voedingsindustrie: "We laten de aanvoerketen van ingeblikte tomaten onderzoeken, om vast te stellen met welke risico's we te maken hebben als het gaat om schendingen van mensenrechten, vakbondrechten en milieu, en wie daarbij betrokken zijn. Maar het belangrijkste komt natuurlijk ná het onderzoek: hoe zorgen we dat de richtlijnen van OESO (Organisatie voor Economische Samenwerking en Ontwikkeling) en Verenigde Naties ten aanzien van mens en milieu worden toegepast bij de teelt, de oogst, het transport en de verwerking van de tomaten?"

www.cbl.nl

ALLERGENEN

ZELFTEST VOOR ALLERGENEN IN ETENSWAREN

Als iemand met een pinda-allergie onverhoopt pindasporen binnenkrijgt, heeft dat soms ernstige of zelfs fatale gevolgen. Wageningse onderzoekers hebben een eenvoudige test ontwikkeld waarmee consumenten zelf ter plekke voedsel kunnen testen op bepaalde allergenen. De testdetails kunnen ze aflezen op hun smartphone. De zelftest voor pinda- en hazelnootsporen in biscuits gaat voorlopig nog niet in productie. Eerst is er meer onderzoek nodig. Mogelijk komt er een vervolproject vanuit het Europese wetenschapsprogramma Horizon 2020. Binnen het EU-project PhotonFood worden meer tests ontwikkeld om mycotoxines, gifstoffen uit schimmels, te detecteren in voedsel. Deze gifstoffen kunnen in



allerlei voedselproducten voorkomen, waaronder granen. Het is de bedoeling dat boeren en voedselabrikanten de tests zelf kunnen gebruiken.

www.wur.nl

VERPAKKEN

IJSLANDSE ONDERNEMING INVESTEERT IN NIEUWE TRAYSEALLIJN

Mata is een toonaangevend bedrijf in de verkoop en distributie van groenten en fruit aan winkels, restaurants en kantines in IJsland. Om hun producten nog slimmer en sneller te kunnen ver-



werken, heeft het bedrijf voor de fabriek in Reykjavik gekozen voor de Tremper S-340 trayseallijn. Die is uitgerust om te ontnesten, vulen, sealen, dekselen en het labelen van trays met smeersalades, sojasaus, fruit en maaltijdsalades. Het doseren van de smeersalades en sojasaus wordt automatisch uitgevoerd. Gebaseerd op hun huidige trayafmetingen is het geheel in staat om 30 - 45 trays per minuut te verpakken onder MAP-condities.

www.trampertechnology.nl

DUURZAAMHEID

LIDL START PILOT 'ECO-SCORE'

Lidl start als eerste supermarkt in Nederland met een pilot op 'Eco-Score'. Met Eco-Score wordt de ecologische impact van producten berekend en op eenvoudige en transparante wijze weergegeven op het product. De pilot start maandag 2 augustus en loopt door tot en met 31 oktober 2021. Eco-Score is een systeem wat de ecologische voetafdruk van producten labelt en evalueert. De score loopt van 0 tot 100, waarbij de laagste score een rode letter 'E' krijgt en de hoogste een groene 'A'. Hiermee is het vergelijkbaar met de 'Nutri-Score', maar dan gericht op duurzaamheid.



Vanaf 2 augustus is drie maanden lang bij koffie en thee van Lidl de Eco-Score op de prijskaart weergegeven. Dit wordt gedaan per product, in totaal gaat het om ongeveer 50 artikelen.

www.lidl.nl



KRACHTEN BUNDELEN

NIEUWE NAAM: LEKKERKERKER FOOD

Per 1 juni 2021 hebben de productiebedrijven Lebo Kaas B.V. en Kasi Food B.V. de krachten gebundeld en wordt er gecommuniceerd onder een nieuwe naam: Lekkerkerker Food. Beide bedrijven zijn al jaren actief in de productie van roomkaas en smeltkaasproducten. De losse productiebedrijven blijven bestaan, maar het contact met de klant vindt plaats vanuit Lekkerkerker Food. De afgelopen jaren is er stevig ingezet op de ontwikkeling van vegan/plantaardige kaasoplossingen. CEO/eigenaar Mariska Lekkerkerker: "Wij zijn ervan overtuigd, dat er een transitie naar een meer plantaardig dieet moet en zal plaatsvinden om de wereld te voeden. Binnen Lekkerkerker Food krijgt naast zuivel daarom plantaardig een volwaardige plek."

www.lekkerkerkerfood.nl

BOUWEN

NIEUWE FABRIEK VOOR VERWERKING VELDBONEN



Meelunie bouwt in Hedensted Denemarken een fabriek voor de verwerking van veldbonen. In oktober 2022 wil het bedrijf daar starten met de productie van een eiwitisolaat uit de bonen. De verwerkingstechniek is ontwikkeld door het bedrijf SiccaDania en berust op jarenlang onderzoek van de universiteit van Kopenha-

gen. De procesmethode verwijdert de bittere smaak van de veldboon, waardoor het verkregen eiwitrijke isolaat geschikt is voor gebruik in diverse voedingstoepassingen, variërend van zuivel- en vleesvervangers tot sportvoeding en glutenvrije producten. De regio waar de productiefaciliteit wordt gebouwd is zeer geschikt voor het verbouwen van veldbonen. Het water dat in het productieproces wordt gebruikt, wordt gefilterd en hergebruikt. De restwarmte die erbij ontstaat, zal worden toegepast in een warmtenet van de Deense gemeente waar de fabriek komt te staan.

www.meelunie.nl



Roma-Hydewa HACCP isolatiepaneel

Wat krijg je als je het Roma-isolatiepaneel combineert met de Hydewa®-Glasbord polyesterplaat? Een FM-Approved isolatiepaneel met super isolatie, hygiënisch, kras-, stoot- en slagvast, waterafstotend, chemicaliën- en zuurbestendig. Kortom: the best of both worlds

Roma Nederland B.V.
+31(0)162 512012
www.romaned.nl

Kennis van condities

Onze koelinstallaties als bron van energie.

Als samenleving staan we voor een grote opgave: de energietransitie. Veel bedrijfsprocessen zijn gericht op snelheid, efficiëntie en continuïteit. De energietransitie heeft dan ook een grote impact op onze klanten; zij moeten hun installaties verduurzamen door nieuwe technieken, processen en nieuwe denkwijzen toe te passen.

In onze methodiek staat het bedrijfsproces van de klant centraal om tot de juiste koelinstallatie te komen. We onderzoeken de vraag naar koude en kijken tegelijkertijd naar de totale energie behoefte.

Onze methodiek noemen we: **Business driven cooling**

Al 30 jaar is efficiënte koeling ons vak en onze drijfveer. We installeren een koel-vriesinstallatie waarbij we natuurlijke koude gebruiken als volhoudbare bron voor energiebeheersing van de onderneming. Zo kunnen we koelinstallaties in zetten als bron van energie.

Meer weten over Business Driven Cooling of wilt u uw koelproces verduurzamen? **Neem via de QR code contact op met Victor Lichtenberg of kijk op: pool-koudetechniek.nl**



Snelloopdeuren voor de voedingsindustrie

- Deurtype V 4015 Iso L: dé energie-besparende geïsoleerde binnendeur. De juiste keuze voor koelhuizen
- Deurtype V 2515 Food L: volledig roestvrij stalen constructie én wikkelas, eenvoudig schoon te maken
- Deurtype Iso Speed Cold 100: voor koel- en vriescellen



24-uurservice, voor controle, onderhoud en reparatie

www.hormann.nl

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



KLOOSTERBOER LEADING IN TEMPERATURE CONTROLLED LOGISTICS

Wij zijn Kloosterboer, een internationaal familiebedrijf gespecialiseerd in totaaloplossingen voor opslag en distributie van gekoelde en diepgevroren producten. Wij gaan voor klantrelaties voor de lange termijn, daarom is ons serviceniveau hoog en zijn onze kosten laag. Kloosterboer heeft wereldwijd vestigingen met een totale opslagcapaciteit van 4,7 miljoen kubieke meters en een jaaromzet van 4,5 miljoen pallets. Opdrachtgevers uit alle windstreken weten ons al te vinden. Maak ook kennis met Kloosterboer en profiteer van onze generaties lange betrokkenheid en ondernemerschap.

warehousing | processing | forwarding | stevedoring | customs

in f www.kloosterboer.com

Kloosterboer





Onze snit behoudt de versheid van uw gesneden product

Voorbereiding van
ingrediënten voor salades

Precies en schoon snijden van groenten, vlees en kazen,
evenals het maken van sauzen en dressings.



URSCHEL®

URSCHEL B.V.
netherlands@urschel.com
www.urschel.nl

DE WERELDWIJD LEIDER
IN VOEDSELSNIJTECHNOLOGIE

EUROPA | NOORD-AMERIKA | ZUID-AMERIKA | AZIË | AUSTRALIË | AFRIKA

Nr. 1 best verkopende
leverancier van commerciële
snijmachines ter wereld.